

## PERSONAL INFORMATION

Tommaso Stasi

📍 [REDACTED]  
🏠 [REDACTED] 📞 [REDACTED]  
✉️ tommasostasi@newtonconsulting.it  
🌐 [www.newtonconsulting.it](http://www.newtonconsulting.it)

Sex Maschile | Date of birth [REDACTED] | Nationality Italiana

## WORK EXPERIENCE

- 12/2016 Docente per attività seminariali per gli studenti del corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari  
Università degli Studi della Tuscia, Viterbo (Italia)  
USE CASE:  
Elaborazione Sistemi di Autocontrollo Aziendale  
Disegno alimentare  
Applicazione di Sistemi di Gestione ISO 22000:2005  
Industri alimenti dietetici senza glutine
- 2013–Present Docente  
Attività di docenza, corso: Sicurezza sui Luoghi di Lavoro:  
**Corso Addetti alla lotta antincendio e Gestione emergenze da 16 ore** – Sicurezza nei luoghi di lavoro D.Lgs 81/08) > 100H  
**Corso R.L.S. - Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza da 32 ore** - Sicurezza nei luoghi di lavoro D.Lgs 81/08) > 100H  
**Corso R.S.P.P. da 16 ore** - Responsabile sicurezza, protezione e prevenzione, sicurezza nei luoghi di lavoro D.Lgs 81/08) > 100H  
**Corso Formazione generale e specifica (tutti i settori).** – come previsto da art.37 D.Lgs 81/08) > 100H  
**Informazione e formazione per i rischi da ambienti confinati (D.p.r. n.177/2011)** > 100H  
**Addestramento e formazione per l'utilizzo di DPI di terza categoria (art.77 d.Lgs 81/08)** > 100H  
**Corso addetto alla conduzione di carrelli elevatori (tutte le tipologie) (d.Lgs 81/08)** > 100H  
**Corso PES/PAV,CEI EN50110 Mod.1A e Mod.1B (d.Lgs 81/08)** > 100H
- 2016 Docente  
Attività di docenza presso [REDACTED] – Piano Formativo Competenze strategiche/competenze chiave - (Avviso Fondoimpresa . 1/2015). Tematica: Addetto alle operazioni della merce. Gestire le diverse fasi dell'approvvigionamento dei materiali. Totale ore docenza 56.  
Aziende formate: Diffusion Srl/Msm Srl/Gafo Vittoria di Faletto Leonida La Padella Di Mario & Mario Cipollina & C. - S.A.S/La Casarecchia Sas Di Iamunno Luigi & C. - S.A.S/La Cascare S.R.L. Marantz S.R.L.
- 2014–2015 Docente  
Attività di docenza presso Erpap Uil Campania – Progetto Revolution B.E.S.T. – (Avviso Fondoimpresa . 5 / 2013). Tematica: Organizzazione e Gestione della Produzione/Gestione delle relazioni coi clienti \_Crm/ E-Commerce/ Tecniche di gestione delle esportazioni/ Tecniche di conservazione e stoccaggio. Totale ore docenza 124. Aziende formate: Gafo Vittoria di Faletto Leonida Msm srl, Eredi Bellavia srl  
Attività di docenza presso Multimediaform – Progetto CIME - (Avviso Fondoimpresa 4/2012). Tematica: Tecniche di negoziazione. Totale ore docenza 48 e 24 di tutoraggio. Aziende formate Omil

**2013**

Attività di docenza presso Multimediaform – Progetto ASIA - (Avviso Fondoimpresa 1/2014).  
 Tematiche: Raccolta di rifiuti pericolosi solidi e non solidi/ Fabbricazione di motori e turbine (esclusi i motori per aeromobili, veicoli e motocicli)/Fabbricazione di macchine di impiego generale ed altro materiale meccanico nca/Fabbricazione di motori e turbine (esclusi i motori per aeromobili, veicoli e motocicli)/Lavori di meccanica generale/

Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie

fabbricazione di altri apparecchi elettrici ed elettronici per telecomunicazioni

Lavori di isolamento termico, acustico o antivibrazioni/installazione di impianti elettrici in edif. o in altre opere di costruzione/ Installazione di impianti elettrici in edifici o in altre opere di costruzione (inclusa manutenzione e riparazione)

Fabbricazione di computer/Fabbricazione di computer e unità periferiche/

Fabbricazione di apparecchiature per le telecomunicazioni. Totale ore docenza 48. Aziende formate:

Attività di docenza presso Multimediaform – Progetto FSA - (Avviso Fondoimpresa 1/2014). Tematica: Direttiva europea sui rifiuti (dir. 2008/98/ec)/ La gestione dei rifiuti industriali: obblighi, responsabilità e sanzioni/ Gestione delle emissioni in atmosfera (d.lgs. 152/06 – dpr 13 marzo 2013 n. 59, normativa regionale vigente, etc.)/ Approcci comportamentali per la differenziazione degli scarti di produzione/La gestione del SISTRI/ Il testo unico ambientale t.u.a. – D.Lgs 152/06/ Normative sugli incentivi, sull'efficienza energetica e sulle energie rinnovabili per le pmi/ Sostenibilità economica della gestione e del riciclaggio dei rifiuti industriali/ La gestione dei rifiuti organici prodotti durante la lavorazione delle carni e degli insaccati/ISO 14001: Sistemi di gestione ambientale.. Totale ore docenza 144. Aziende formate: La Casereccia Sas, Caffè Vittoria, Diffusion, La Cascade, La Padella Srl, Maranz Srl, Mam Srl

**2013 Docente**

Attività di docenza presso Multimediaform S.r.l. – Progetto SAFETY.fly – ( Avv. 1/2012). Tematica: Primo soccorso classe A. Totale ore docenza: 16. Azienda formata: Camer S.r.l.

Attività di docenza presso Multimediaform S.r.l. – Progetto SISALL – (Avv. 1/2012). Tematica: Sicurezza elettrica pes e pav. Totale ore docenza: 16. Azienda formata: Camer S.r.l.

Attività di docenza presso Multimediaform S.r.l. – Progetto SAFETY.lab – (Avv. 1/2012). Tematica: : Formazione incendio rischio medio/ Formazione lavoratori settore rischio alto. Totale ore docenza: 20. Azienda formata: Camer S.r.l.

Attività di docenza presso Enea Uil Campania – Progetto Est - (Avviso Fondoimpresa 1/2012). Tematica: Comunicazione e marketing ambientale. Totale ore docenza 24. Azienda formata: Camer S.r.l.

Attività di docenza presso Enea Uil Campania – Progetto Treno - (Avviso Fondoimpresa 1/2012). Tematica: Comunicazione e marketing ambientale. Totale ore docenza 12. Azienda formata: Caffè Vittoria di Faletto Leonida.

Attività di docenza – Progetto Irene – (Avv.5/11 II). Tematica: Sicurezza, prevenzione e salvaguardia della salute nei contesti lavorativi: rischi legati alle mansioni lavorative / Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro Totale ore docenza: 24. Aziende formate: Mam S.r.l.

Attività di docenza – Progetto Team – (AVS/94/11I). Tematica: Rispetto dell'ambiente: utilizzo delle tecnologie pulite nella lavorazione dei metalli / Energy management: tecniche di risparmio ed efficienza energetica nelle aziende del settore metalmeccanico/Strategie di gestione delle relazioni con clienti e fornitori. Totale ore docenza: 48. Aziende formate: OML S.r.l.

Attività di docenza presso Enea Uil Campania – Progetto Est - (Avviso Fondoimpresa 1/2012). Tematica: HACCP/ Strategie per la razionalizzazione dell'acqua/ SGA/ Gestione rifiuti in azienda/ Testo unico ambientale/ / Scelta e valutazione tec. economica dei sistemi energetici Totale ore docenza: 84. Azienda formata: Partenope univ. Maranz S.r.l.

**2012 Docente**

Fondimpresa ha comunicato l'approvazione del piano formativo "Formaservice" (Avv.03/2010), la Formazione per la Metalmeccanica: sfida ed opportunità, di ENEA Uil Campania e soggetto delegato:

- Addetto alla gestione delle emergenze e addetto alle emergenze incendio, in sede Camaga, per un totale di 16 ore;

- Formazione lavoratori, in sede Camer, per un totale di 16 ore;
  - Corso addetto al primo soccorso, in sede Camaga per un totale di 16 ore;
- Fondimpresa ha comunicato l'approvazione del piano formativo "Forma3Innova" (Avv.03/2011):
- La Galvanotecnica: fasi del processo di trattamento superficiale di materiali ferrosi e non ferrosi, in sede Camer per un totale di 48 ore;
  - Il processo di finitura: passivazioni a base di materiali silani, miglioramento del processo corrosivo e anodizzazione dei metalli leggeri, in sede Camer per un totale di 64 ore;
  - La depurazione delle acque e dell'aria a seguito del trattamento delle superfici metalliche, in sede Camer per un totale di 16 ore;
- Fondimpresa ha comunicato l'approvazione del piano formativo "ADISS":
- Il sistema di Gestione integrato qualità, sicurezza, ambiente ID:513081, in sede IMLcar / Camaga per un totale di ore 38.
- Fondimpresa ha comunicato l'approvazione del piano formativo "Pittura bianca" (Avviso 3/2010):
- La gestione dei reflui- Il sistema SISTRI Ed.10 ID: 421363, in sede Bufalina, per un totale di 8 ore;
  - La gestione dei reflui- Il sistema SISTRI Ed.11 ID: 421364, in sede Elektra, per un totale di 8 ore;
  - La gestione dei reflui- Il sistema SISTRI Ed.12 ID: 421365, in sede Fattorie Alento, per un totale di 8 ore;
  - Organizzazione della logistica ed.11 ID: 421383, er un totale di 8 ore
  - Organizzazione della logistica ed.11 ID: 421383 per un totale di 8 ore
  - Organizzazione della logistica ed.12 ID: 421384, per un totale di 8 ore;
  - Reg. CE 852-853/2004 Pacchetto Igiene Ed.11 ID:421395, in per un totale di 8 ore;
  - Reg. CE 852-853/2004 Pacchetto Igiene Ed.12 ID:421396, per un totale di 8 ore;
  - Sicurezza sul lavoro D.Lgs 81/08 Ed.11 ID:421410, in sede IMLcar / Camaga, per un totale di 8 ore;
  - Sicurezza sul lavoro D.Lgs 81/08 Ed.12 ID:421411, in sede IMLcar / Camaga, per un totale di 8 ore;
  - Tradizioni e innovazioni tecnologiche Ed.11 ID: 421436,per un totale di 8 ore;
  - Tradizioni e innovazioni tecnologiche Ed.12 ID: 421437, per un totale di 8 ore;
- Fondimpresa ha comunicato l'approvazione del piano formativo "Piano forte s" (Avv.1/2011), di cui l'ERFAP UIL Campania è soggetto patner:
- Aggiornamento RLS ID: 439705, in sede Imis, per un totale di 8 ore;
  - Aggiornamento D.Lgs 81/08 ID: 439628, in sede Imis, per un totale di 8 ore;
  - Gestione delle emergenze in aziende ID:439617, in sede Imis, per un totale di 8 ore;
  - Il sistema di Gestione integrato qualità, sicurezza, ambiente ID:439784, in sede Camer per un totale di 40 ore;
  - Il sistema di Gestione integrato qualità, sicurezza, ambiente ID:439783, in sede Capannate per un totale di 40 ore;
  - Aggiornamento D.Lgs 81/08 ID:439630, in sede Farim, per un totale di 8 ore;
  - Gestione delle emergenze in aziende ID:439626, in sede Farim, per un totale di 8 ore;
  - Movimentazione meccanica dei carichi ID:439756, in sede Farim, per un totale di 8 ore;
  - Aggiornamento RLS ID:439708, in sede Casale, per un totale di 8 ore;
- Fondimpresa ha comunicato l'approvazione del piano formativo "Piano SOS" (Avviso 1/2011 I scad.), di cui l'ERFAP UIL Campania è soggetto delegato:
- Formazione dgls 81/08-Primo Soccorso/Antincendio, in sede Bar Angela, Bufalina, per un totale di 48 ore;
- Attività di docenza presso ANFOS, Salerno. Tematica: **Sicurezza sui Luoghi di Lavoro** (RLS, rischio medio). Totale ore di docenza 32 ore.
- Fondimpresa ha comunicato l'approvazione del piano formativo "Piano slalom" (Avviso 1/2011), capofila Consorzio CONSVIP di cui l'ERFAP UIL Campania è soggetto delegato:
- Rischi legati alle mansioni lavorative, in sede (Farim, Omli), per un totale di ore 72 ore totali;
- Fondimpresa ha comunicato l'approvazione del piano formativo "Piano tree" (Avviso 2/2011), di cui l'ERFAP UIL Campania è soggetto delegato:

- Il Sistri, in sede OMLI, per un totale di 8 ore;
  - Gestione rifiuti e tracciabilità, in sede OMLI per un totale di 32 ore;
- Fondimpresa ha comunicato l'approvazione del piano formativo "Green" capofila Consorzio CONSVIP, di cui l'ERFAP UIL Campania è soggetto delegato:
- Gestione dei rifiuti in azienda: obblighi e adempimenti ID: 370982, in sede Angela, per un totale di 20 ore;
  - Il sistema di Gestione integrato qualità, sicurezza, ambiente ID: 370973, in sede Farim, per un totale di 24 ore;
  - Il SISTRI (Sistema di controllo della Tracciabilità dei Rifiuti) e le procedure di utilizzo ID: 370975, in sede Farim, per un totale di 12 ore;
  - Sostenibilità ambientale in azienda ID: 370976, in sede MgSistemi, per un totale di 8 ore;
  - Il sistema di Gestione integrato qualità, sicurezza, ambiente ID:370983, in sede Camer, per un totale di 24 ore;
  - Il SISTRI (Sistema di controllo della Tracciabilità dei Rifiuti) e le procedure di utilizzo ID:370984, in sede Camer, per un totale di 12 ore;
  - Il sistema di Gestione integrato qualità, sicurezza, ambiente ID:370981, in sede Carannante, per un totale di 24 ore;
  - Il sistema di Gestione integrato qualità, sicurezza, ambiente ID:370985, in sede Angela, per un totale di 24 ore;

#### 2011 Docente

Fondimpresa ha comunicato l'approvazione del piano formativo "Sistemi di cui l'ERFAP UIL Campania è soggetto delegato:

Sicurezza, Qualità, Ambiente ID: 283907, ID:283908, per un totale di 52 ore;

Fondimpresa ha comunicato l'approvazione del piano formativo "Pregio" di cui l'ERFAP UIL Campania è soggetto delegato:

- Sistema della Gestione della Qualità ISO 9001 ID:353630, per un totale di 30 ore;
- Sistema della Gestione della Qualità ISO 14001 ID: 353631, per un totale di 20 ore;

Fondimpresa ha comunicato l'approvazione del piano formativo "ERFAP ASSIMF" Avviso 1/2010 (tscad):

La sicurezza nei luoghi di lavoro T.U. D.Lgs 81/2008, in sede SEPN srl, per un totale di 56 ore;

#### 07/2011–Present Collaboratore Esterno

Mattarello s.r.l. – produzione prodotti da forno

Progettazione e avvio impianto di produzione – ricerca e sviluppo di nuovi prodotti – monitoraggio della produzione in termini di costi, tempi e qualità, realizzazione delle procedure di produzione, organizzazione dei mezzi e delle risorse per il conseguimento degli obiettivi aziendali – implementazione e audit per il Sistema di Autocontrollo

#### 2010 Docente

Fondimpresa ha comunicato l'approvazione del piano formativo "S.S.M.A. a valere sull'avviso 1/2009 Fondimpresa. In sede P.le Pisacane Napoli, Azione formativa: 215322:

- Testo Unico: disposizioni comportamentali per la tutela della sicurezza e la sicurezza sul lavoro, per un totale di ore 6;
- Testo Unico: disposizioni comportamentali per la tutela della sicurezza e la sicurezza sul lavoro/la gestione dello stress lavoro correlato, per un totale di 6 ore;
- I dispositivi di disposizione individuale: caratteristiche e uso/ La prevenzione incendi e la gestione delle emergenze, per un totale di 6 ore;
- La prevenzione incendi e la gestione delle emergenze, per un totale di 6 ore;
- Emergenze da primo soccorso, per un totale di 8 ore;

Fondimpresa ha comunicato l'approvazione del piano formativo "S.S.M.A. a valere sull'avviso 1/2009 Fondimpresa. In sede P.le Pisacane Napoli, Azione formativa: 215336:

- Testo Unico: disposizioni comportamentali per la tutela della sicurezza e la sicurezza sul lavoro, per un totale di 6 ore;
- Testo Unico: disposizioni comportamentali per la tutela della sicurezza e la sicurezza sul lavoro/la gestione dello stress lavoro correlato, per un totale di 6 ore;
- I dispositivi di disposizione individuale: caratteristiche e uso/ La prevenzione incendi e la gestione delle emergenze, per un totale di 6 ore;
- La prevenzione incendi e la gestione delle emergenze, per un totale di 6 ore;
- Emergenze da primo soccorso, per un totale di 8 ore;

Fondimpresa ha comunicato l'approvazione del piano formativo **SISMA** a valere sull'avviso 1/2009 Fondimpresa. In sede P.le Piscane Napoli, Azione formativa: **215360**

- L'organizzazione delle misure tecniche di prevenzione, protezione, tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, per un totale di 6 ore;
- L'organizzazione delle misure tecniche di prevenzione, protezione, tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, per un totale di 6 ore;
- La comunicazione aziendale e la sensibilizzazione dei lavoratori in materia di sicurezza, per un totale di 6 ore;
- La comunicazione aziendale e la sensibilizzazione dei lavoratori in materia di sicurezza/ Rischio da lavoro al videoterminale, per un totale di 6 ore;
- Rischio da lavoro al videoterminale, per un totale di 6 ore;
- Obblighi del datore di lavoro, dirigenti e preposti: sanzioni previste dal testo unico sulla sicurezza, per un totale di 6 ore;
- Obblighi del datore di lavoro, dirigenti e preposti: sanzioni previste dal testo unico sulla sicurezza, per un totale di 4 ore;

Fondimpresa ha comunicato l'approvazione del piano formativo **SISMA** a valere sull'avviso 1/2009 Fondimpresa. In sede P.le Piscane Napoli, Azione formativa: **215366**

- Obblighi del datore di lavoro, dirigenti e preposti: sanzioni previste dal testo unico sulla sicurezza, per un totale di 22 ore;
- La comunicazione aziendale e la sensibilizzazione dei lavoratori in materia di sicurezza, per un totale di 6 ore;
- La comunicazione aziendale e la sensibilizzazione dei lavoratori in materia di sicurezza/ Rischio da lavoro al videoterminale, per un totale di 6 ore;
- Rischio da lavoro al videoterminale, per un totale di 6 ore;

Fondimpresa ha comunicato l'approvazione del piano formativo **WODA** a valere sull'avviso 5/2009 Fondimpresa. In sede P.le Piscane Napoli:

- SISTRI riferimenti normativi;
- SISTRI elementi sostanziali;
- SISTRI elementi procedurali;
- SISTRI elementi procedurali A;
- SISTRI elementi procedurali B;
- SISTRI Gestione software;
- SISTRI Modelli di iscrizione;
- SISTRI Sistema sanzionatorio;
- Identificazione e applicazione del codice CER e descrizione del CER;
- Nome CER e descrizione del CER;
- Compilazione della scheda di caratterizzazione;

Limiti di detenzione del rifiuto;

21/07/2009–Present

Amministratore - Responsabile pacchetto aziende food/non food

**Newton Consulting s.r.l.** Società di Servizi settore Alimentare ed Ambientale  
Via Ferrante Imbarato, 190, 80146 Napoli (Italia)

Responsabile Qualità

Implementazione: Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001:2008, Sistemi di Gestione per l'Ambiente ISO 14001:2004, Tracciabilità di filiera secondo il Reg CE 178/2004, Sistemi di Autocontrollo H.A.C.C.P. secondo il pacchetto Reg CE 852/2004, 853/2004 e 854/2004, Sicurezza sui luoghi di lavoro nuovo pacchetto sicurezza D. Lgs 81/2008 e D.Lgs 106/2009; settori di riferimento EA 28 – 35 – 03 – 17 – 18 - 21

Settori di specializzazione

Industria Alimentare:

**Ristorazione Collettiva**

**Prodotti da forno (lievitati e non)**

**Lattiero caseario** (formaggi freschi a pasta filata, formaggi stagionati a pasta filata, burro)

**Cioccolato ed affini**

**Industria metalmeccanica (carpenteria metallica)**

Business or sector Agro-Alimentare

01/02/2004–31/12/2009

Consulente settore Agro-Alimentare

Consulting and Technical Service Newton

Via Ferrante Imparato, 190, 80146 Napoli (Italia)

Quality Manager –Industria Alimentare Implementazione: Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001:2000, Sistemi di Gestione per l'Ambiente ISO 14001:2004, Tracciabilità di filiera secondo il Reg CE 178/2004, Sistemi di Autocontrollo H.A.C.C.P. ex D.Lgs 155/97 e D. Lgs 193/2007, Sistemi di gestione Igiene Reg CE 852/2004, 853/2004 e 854/2004, Sicurezza sui luoghi di lavoro ex D. Lgs 626/94 e nuovo pacchetto sicurezza D. Lgs 81/2008

Settori di specializzazione

Industria Alimentare:

**Prodotti da forno (lievitati e non)**

**Lattiero caseario** (formaggi freschi a pasta filata, formaggi stagionati a pasta filata, burro)

**Cioccolato ed affini**

Business or sector Agro-Alimentare

01/11/2008–03/2009

Contratto di Consulenza

Verifica dei punti critici di controllo; verifica degli aspetti ed impatti ambientali; verifica dei centri di cottura in lavorazione; campionamento materie prime, prodotti finiti e campioni ambientali (tamponi superficiali, campionamento aria ecc)

Business or sector Ristorazione Collettiva

25/09/2005–04/2009

Direttore di Produzione - Controller di Stabilimento

Denis food – Produzione Alimenti Dietetici Senza Glutine  
Via Lavacchi, 1546, 41038 Modena (Italia)

Realizzazione e implementazione dei nuovi progetti produttivi in collaborazione con un team di assistenti, monitoraggio costante della produzione in termini di costi, tempi e qualità, realizzazione delle procedure di produzione, organizzazione dei mezzi e delle risorse per il conseguimento degli obiettivi aziendali – informatizzazione della filiera – interfaccia con il Responsabile Qualità per la redazione ed il mantenimento ed il controllo interno della filiera del senza Glutine, Certificazione Prodotto, Certificazione Spiga Sbarrata (AIC), Sistema di Autocontrollo H.A.C.C.P. ex D. Lgs 155/97 e nuovo D. Lgs 193/2007 – Reg. CE 852/2004 e tracciabilità i filiera Reg. CE 178/2004

Business or sector Alimentare

01/09/2005–04/2009

Responsabile qualità

Famallegra s.r.l.  
Viale del Toro 4, 80100 Napoli (Italia)

Responsabile Qualità – Brand Celiemarket – distribuzione alimenti gluten free su scala internazionale. Implementazione e mantenimento Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001:2000, tracciabilità di filiera secondo il Reg CE 178/2004, Sistemi di Autocontrollo H.A.C.C.P. ex D. Lgs 155/97 nuovo D. Lgs 193/2007, Sistemi di gestione igienica Reg CE 852/2004, 853/2004 e 854/2004

Business or sector Alimenti Dietetici e del Parafarmaco

2007–Present **Responsabile Scientifico**

[Redacted]

Valutazione scientifica dei Bandi di gara con Procedura aperta per servizio di refezione scolastica

Business or sector Ristorazione Collettiva settore Pubblico

23/05/2008–07/07/2008 **Prestazione di lavoro occasionale**

[Redacted]

Analisi dei dati Bioinformatici per la valutazione della loro utilità nella filiera Agroalimentare

04/04/2008–15/06/2008 **Esperto del Settore "Controllo della Qualità degli Alimenti"**

[Redacted]

Corso: Operatore addetto al controllo della qualità degli alimenti

01/11/2004–01/01/2005 **Docente corso di formazione**

[Redacted]

Corso: Sicurezza sui luoghi di lavoro – D. Lgs 626/94

Modulo I: Diritti dei lavoratori e doveri dei datori di lavoro

Modulo II: Legislazione nazionale e internazionale

Modulo III: Valutazione dei rischi

01/10/2003–01/02/2004 **Docente corso di formazione**

[Redacted]

Corso: Addetto al settore Agrituristico finanziato dal P.O.R. Campania 2000/2006 – Decreto G.R. 6041 del 09/11/2002

01/10/2003–01/02/2004 **Consulente settore Agro-Alimentare**

[Redacted]

Qualità Manager per il settore della ristorazione collettiva, Industrie lattiero casearie (implementazione Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001:2000, Sistemi di Gestione per l'Ambiente ISO 14000:2000, Sistemi di Autocontrollo H.A.C.C.P. D. Lgs 155/97.

01/07/2003–04/09/2003 **Direttore di produzione - Responsabile Qualità filiera Pomodoro**

[Redacted]

Direttore di Produzione

Realizzazione e implementazione dei nuovi progetti produttivi in collaborazione con un team di assistenti, monitoraggio costante della produzione in termini di costi, tempi e qualità, realizzazione delle procedure di produzione, organizzazione dei mezzi e delle risorse per il conseguimento degli obiettivi aziendali

Responsabile Qualità

Pianificazione della documentazione orizzontale e verticale – H.A.C.C.P. – tracciabilità di filiera – pacchetto igiene – verifica dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, verifica della filiera - temperature di gestione – tempi di gestione – mantenimento del Sistema di Qualità ISO 9001:2000

Business or sector Conserviero

2008–Present Elaborazione Documento di Valutazione dei Rischi (D.Lgs 81/2008 e s.m.i.)

EDUCATION AND TRAINING

04/2010 Corso Qualificato KHC registro Q097 (40h) Auditor / Lead Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità (ISO 9001:2008)

[Redacted]  
Via [Redacted] 46 Napoli (Italia)

Normativa UNI EN ISO 9001:2008 Normativa ISO 19001:2003

11/2003–11/2006 Dottore di Ricerca Dottorato di Ricerca

Università degli Studi di Napoli "Federico II" - Dipartimento di Scienze Zootecniche ed Ispezione degli Alimenti

Facoltà di Agraria, 80055 Portici (NA) (Italia)

Fisiologia e Morfologia degli Animali Domestici

Qualità dei prodotti alimentare di origine Animale

Tecniche istologiche, istochimiche ed immunoistochimiche

Controllo delle filiera Acquacoltra

06/2003 Dottore in Tecnologia Alimentare Laurea Magistrale

Università degli Studi di Napoli "Federico II" - Facoltà di Agraria 80055 Portici (NA)

Processi e legislazione dei prodotti Alimentari

Gestione della Qualità nell'Industria Alimentare

Tecnologie Alimentari

Microbiologia degli Alimenti

Igiene e Alimentazione Umana

Industrie Alimentari (tecnologie di Produzione degli oli e dei grassi)

07/1994 Perito industriale (elettronica industriale)  
Istituto Tecnico Industriale Statale Antonio Pacinotti, Scafati (Italia)

12/2016 Aggiornamento Corso Qualificato KHC registro Q097 (40h) Auditor / Lead Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità (ISO 9001:2015)

PERSONAL SKILLS

Mother tongue(s) italiano

Foreign language(s)

	UNDERSTANDING		SPEAKING		WRITING
	Listening	Reading	Spoken interaction	Spoken production	
inglese	A2	A2	A2	A2	A2

Levels: A1 and A2: Basic user - B1 and B2: Independent user - C1 and C2: Proficient user  
Common European Framework of Reference for Languages

Communication skills	Propensione ai rapporti interpersonali e spiccata capacità di adattamento. Ottima gestione dei conflitti
Organisational / managerial skills	Ottima capacità di organizzazione del personale e di programmazione del lavoro di gruppo. Propensione verso un lavoro di tipo multi-obiettivo.
Digital skills	Ottima conoscenza di Windows XP e Vista Conoscenza e capacità operativa su tutto il pacchetto office 2010, in particolare con Word, Excel e Power Point. Ottima conoscenza di internet e del lavoro di rete. Utilizzo di Software di gestione della filiera Agro-Alimentare in particolare Software TeamSystem-TeamSys-Passpartout.
Other skills	Esame di Stato per l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare svolto e superato nelle II sessione dell'Anno 2004 Iscrizione all'Albo dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio al n° 176 Speaker radiofonico dal 1995 al 2001 per radio Pinkerton e radio Amica – con sedi in Torre del Greco (NA) Musica, lettura, Cinema e sport gli interessi principali Responsabile Commissione "Comunicazione ed Informazione" dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania e Lazio
Driving licence	B

ADDITIONAL INFORMATION

---

Publicazioni Scientifiche

1. Lead Auditor UNI EN ISO 22000:2015 - QMS Italia dal 2015
2. Lead Auditor UNI EN ISO 9001:2015 - QMS Italia 2008
3. Lead Auditor in corso di perfezionamento BRCgs - versione 8

NAROU 26.10.2021

