

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome - Cognome	Maurizio Ribezzo
Data e luogo di nascita	07 Agosto 1974 – Francavilla Fontana (BR)
Residenza	Via Fontana d'Agli, Torre le Nocelle (AV)
Indirizzo per corrispondenza e Ufficio	C.da Archi, 27/A – 83100 - Avellino c/o Studio Summit Srl
Telefono	Ufficio: +39 (0) 825.784309 - Portatile: +39 (0) 338.7638164
E-mail	maurizio.ribezzo@studiosummit.it
Nazionalità	Italiana
Ordine Professionale	Iscritto all'Ordine Professionale dei Medici Veterinari di Avellino – n° 421

ATTIVITÀ LAVORATIVE

• Date (da – a) **Da Dicembre 2001 a tutt'oggi**

Svolge *libera professione* ; è co-proprietario della società **Studio Summit Srl** con la quale collabora continuativamente dal 2005 e responsabile scientifico della società **Innovatio Srl** dal 2009. Ricopre il ruolo di Responsabile Assicurazione Qualità, nell'ambito di progetti di temporary management, in primarie realtà agroalimentari .

• Nome e indirizzo del datore di lavoro
• Tipo di azienda o settore

Libero professionista

Consulenza e Servizi per industrie agroalimentari - servizi di temporary management per l'industria - formazione per tecnici – gestione laboratori di analisi

• Tipo di impiego

Specialista in Ispezione e Controllo degli Alimenti di O.A. - Medico Veterinario Igienista - Libero Professionista – Consulenza e Servizi in materia di Sicurezza Alimentare e di Tutela Ambientale

Nell' Aprile 2014 ha ricevuto formale incarico di *docenza presso la Scuola di Specializzazione in Igiene del Latte e dei Latticini – Università degli Studi di Bari* – Materia Distruttori endocrini e regolamento Reach – 2 CFU. Incarico conferito a fronte della valutazione dei titoli e dell'esperienza a seguito di bando di vacanza di docenza.

Attività svolte in qualità di libero professionista:

Incarichi aziendali in regime di temporary management per primarie industrie alimentari in differenti comparti dell'agroalimentare (vedi elenco allegato)

Tutti gli incarichi per lo svolgimento della mansione di RAQ, generalmente in staff alla Direzione aziendale, sono regolati da contratti che prevedono un impegno costante e determinato, settimanale o mensile, nelle aziende. In qualità di RAQ competono i rapporti con gli stakeholders istituzionali e privati, il coordinamento del servizio controllo qualità aziendale, la supervisione delle modalità di gestione dei reclami e delle non conformità

Altre attività svolte in qualità di libero professionista o su mandato di Innovatio Srl

Responsabile Scientifico – Progettazione ed erogazione di corsi di formazione per tecnici in materia di sicurezza alimentare, qualità e tutela ambientale .

Consulenza per iter di accreditamento ISO17025:2005 Laboratori di Analisi; attività peritale nel corso di controversie tra industrie alimentari ed autorità di controllo, temporary management Sicurezza Alimentare e Qualità in industrie alimentari nazionali. Implementazione di Norme di Certificazione (ISO22000, ISO22005, BRC, IFS, HALAL, GLOBAL GAP, ecc.)

• Principali mansioni e responsabilità

Consulenze e servizi per l'industria agroalimentare (Principali ambiti operativi: valutazione della shelf life di alimenti deperibili mediante microbiologia predittiva, perizie tecnico-legali in materia di Sicurezza Alimentare, elaborazione di sistemi di tracciabilità alimentare cartacei ed informatizzati, supporto tecnico nell'ambito dell'applicazione di tecnologie per packaging di prodotti deperibili, progettazione ed erogazione di eventi di formazione per operatori industria alimentare, disbrigo pratiche igienico-sanitarie per iter di riconoscimento CE, ecc) prevalentemente nei seguenti settori:

- Commercio e trasformazione dei prodotti ittici
 - Impianti di depurazione molluschi eduli lamellibranchi
 - Produzione e confezionamento di frutta secca e prodotti affini
 - Produzione di surgelati
 - Industria dolciaria
 - Produzione di alimenti ready to eat
 - Industria di trasformazione prodotti agroalimentari primari
 - Produzione lattiero-casearia
 - Industria della Macellazione
 - Lavorazione e trasformazione di carni bovine, suine, ovicaprine e avicunicole
 - Ristorazione collettiva
 - Aziende vitivinicole e frantoi oleari
- Attività di Audit di parte prima e seconda ed assistenza Clienti nel corso di Audit di parte seconda e terza (ISO9001:2008, ISO22000:2005; ISO22005:2008 BRC-GFSF, IFS) prevalentemente nel settore EA 3 Industria alimentare
 - Consulenza e servizi per terzi laboratori di analisi (ISO 17025:2005 – Ha condotto VII e/o ricoperto *pro tempore* il ruolo di RAQ per n° 9 laboratori di prova attualmente accreditati o in corso di accreditamento con Accredia).
 - Docenze nell'ambito di eventi formativi rivolti a professionisti del settore agroalimentare, pubblici e privati.
 - Progettazione di eventi formativi in materia di Sicurezza Alimentare su commessa

Da Settembre 2014 Responsabile Commerciale Studio Summit Srl – Laboratorio di Analisi Accredia n° 1013 – Aree operative di riferimento Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Lazio, Abruzzo, Lombardia)

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Da Dicembre 2004 ad Aprile 2014

Studio Summit Srl – Avellino (AV)
Laboratorio di analisi agroalimentare

Responsabile Assicurazione Qualità ISO 17025:2005 (Accreditamento ISO17025:2005 - Accredia n° 1013 -56 prove accreditate) – Incarico ricoperto dal 2005 al 2014 - Attualmente Responsabile Commerciale e Responsabile Area Consulenze Tecniche Coordinamento del personale tecnico (21 risorse), rapporti con gli stakeholders, sviluppo e promozione del laboratorio

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Da Settembre 2003 a Dicembre 2004

SCT Servizi Integrati Srl – Segrate (MI) – Partner ARENA HOLDING SpA
Outsourcing per Industrie Alimentari del Gruppo ARENA HOLDING SpA

Responsabile per i Servizi Outsourcing Settore Carni e Surgelati (Audit, SSOP, Produzione, Formazione, Servizi outsourcing) erogati in **Solagrital Scarl (Produzione e SSOP - Bojano CB Gruppo Arena Holding)**, **Ipapel Srl** (SSOP -Termoli CB Gruppo Roncadin – Arena Holding) e **Grandi Orizzonti** (Produzione - Latina Gruppo Arena Holding), **Mare Pronto** (SSOP - S. Benedetto del Tronto – Gruppo Arena Holding)

- Principali mansioni e responsabilità
 - Gestione e controllo operativo delle risorse umane in outsourcing (produzione, sanificazione) nell'area di pertinenza (oltre 60 dipendenti; 3 Responsabili Cantiere);
 - Gestione dei rapporti con varie funzioni delle Aziende committenti (Direttori di Produzione, Plant Manager e Controllo Qualità).
 - Audit 1° parte per la verifica della corretta applicazione di GMP e/o assistenza nel corso di audit di parte seconda per conto dei Committenti
 - Programmazione e realizzazione di piani di monitoraggio delle performances di sanificazione, anche mediante campionamenti e prove di laboratorio (Implementazione, verifica e validazione di SSOP)

- Date (da – a) Da Aprile 2002 a Settembre 2003
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Silliker Italia Srl – Via Grumello 45/c Bergamo
- Tipo di azienda o settore Consulenza Igiene sanitaria
- Tipo di impiego Auditor
- Principali mansioni e responsabilità
 - Conduzione di oltre 100 Audit di 1° e 2° parte e campionamenti di matrici alimentari in Aziende del comparto Carni e derivati, HoReCa e GDO (Auchan, CIR, Onama, Pellegrini, Autogrill, Accor, Sodhexo, Ristop, Compass, ecc.) nelle regioni Puglia, Campania, Calabria, Sicilia, Molise, Basilicata ed Abruzzo

- Date (da – a) Da Settembre 2001 a Ottobre 2003
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Settore Ispezione degli Alimenti – Università degli Studi di Bari - Valenzano (BA)
- Tipo di azienda o settore Laboratorio di analisi microbiologiche degli alimenti
- Principali mansioni e responsabilità
 - Partecipazione a progetti di ricerca in materia di Packaging ed Active Packaging di carni e derivati
 - Analista laboratorio microbiologico
 - Audit di 1° e 2° parte e campionamenti presso industrie alimentari/GDO/HoReCa

- Date (da – a) Da Settembre 1997 a Dicembre 2002
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Quality System snc di Ribezzo e Lobello – Via Cap. di Castri 100 – Francavilla F.na (BR)
- Tipo di azienda o settore Consulenza e servizi per l'industria alimentare
- Tipo di impiego Socio amministratore – Consulente industria alimentare

ISTRUZIONE . FORMAZIONE

• Date (da – a)	Settembre 2015
• Nome e tipo di istituto di istruzione	DNV ITALIA (DNV GL)
• Qualifica conseguita	Aggiornamento UNI EN ISO 9001:2015 ed UNI EN ISO 14001:2015
• Livello nella classificazione	Aggiornamento qualifica
• Date (da – a)	Settembre 2013
• Nome e tipo di istituto di istruzione	Innovatio Srl
• Qualifica conseguita	Auditor ISO 22000; Internal Auditor BRC/IFS
• Livello nella classificazione	Aggiornamento qualifica
• Qualifica conseguita	Corsi di Qualifica erogati su commessa da Innovatio Srl ; qualificati da KHC

• Livello nella classificazione	Qualifica
Date (da – a)	Aprile 2008
• Nome e tipo di istituto di istruzione	CSQA Formazione
• Qualifica conseguita	Valutatore Sistemi di Qualità ISO 9001:2008 – ISO 17025:2005 Corso 40 Ore qualificato da AICQ SICEV
• Livello nella classificazione	Qualifica
Date (da – a)	Da Ottobre 2002 a Ottobre 2005
• Nome e tipo di istituto di istruzione	Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti - Università degli Studi di Bari
• Qualifica conseguita	Specializzazione triennale in Ispezione e Controllo degli Alimenti Voto: 50/50
• Livello nella classificazione	Specializzazione Post-laurea – 3 anni di corso
Date (da – a)	Da Ottobre 2001 a Ottobre 2002
• Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi di Bari – Istituto di Ispezione e Controllo degli Alimenti di OA
• Qualifica conseguita	Perfezionamento in Legislazione e Sicurezza Alimentare
• Livello nella classificazione	Perfezionamento Post-laurea
Date (da – a)	Da A.A. 1993/1994 – a A.A. 2000/2001
• Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi di Bari – Facoltà di Medicina veterinaria
• Qualifica conseguita	Laurea in Medicina Veterinaria – Indirizzo Igienistico (Ispezione e Controllo degli Alimenti) Tesi. Il confezionamento ATM di carni equine porzionate. Voto 101/110
• Livello nella classificazione	Laurea specialistica
Date (da – a)	Da Settembre 1998 a Marzo 1999
• Nome e tipo di istituto di istruzione	Consorzio Artemide ed Università degli Studi di Bari
• Qualifica conseguita	Qualifica Formazione Tecnica Superiore “Tecnico dell’Igiene e della Sicurezza Alimentare”
• Livello nella classificazione	Qualifica tecnica superiore
Date (da – a)	Da 1999 a 2000
• Nome e tipo di istituto di istruzione	Vari (AUSL/UNIVERSITA’/AIVEMP/AIVI/MINISAN/ecc)
• Qualifica conseguita	Corsi ECM, Formazione in Food Safety, Gestione della Qualità, SSOP, Biotecnologie, Certificazione di Prodotto, ecc
• Livello nella classificazione	ECM, Aggiornamenti Post Laurea (documentazione disponibile, se necessaria)
Date (da – a)	Da 1989 a 1993
• Nome e tipo di istituto di istruzione	Liceo Scientifico Statale – Francavilla F.na (BR)
• Qualifica conseguita	Diploma di Maturità Scientifica voto 60/60
• Livello nella classificazione	Diploma di Maturità
Riepilogo Audit effettuati (Audit Log)	Dichiaro la mia disponibilità a fornire, su richiesta, un elenco degli audit 1° e 2° parte effettuati presso industrie alimentari dal 2000 al 2012 e un elenco dei Laboratori di Analisi presso i quali sono state condotte VI interne e/o altro genere di consulenze relative allo standard ISO 17025:2005.

PRINCIPALE ATTIVITÀ DIDATTICA

Anno 2017

- Responsabile Scientifico per eventi formativi FAD realizzati e promossi da Innovatio Srl e Mia Srl in materia di sicurezza alimentare, etichettatura, ecc per complessivi 50 crediti ECM – Vedi portale professionalimenti.com
- Docente in Master (ABAP Associazione Biologi Ambientalisti Pugliesi) , Scuole di Specializzazione Post Laurea (Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di OA Università di Bari) e corsi di formazione per tecnici (Innovatio Srl)

Anno 2016

- Docente in evento formativo qualificato da KHC "Internal Auditor BRC/IFS", tenuto a Roma dal 02 al 04 Dicembre e rivolto a professionisti del settore.
- Docente per n° 5 edizioni del corso "APPROCCIO TEORICO-PRATICO ALLA GESTIONE DEI REQUISITI SPECIFICI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE: CONTAMINAZIONE DA PLASTICHE DURE E VETRI, PEST MANAGEMENT, TARATURA DEGLI STRUMENTI DI MISURA DELLA TEMPERATURA E DEL PESO, FOOD DEFENCE E QUALIFICA DEI FORNITORI" – 20,5 CREDITI ECM - Edizioni in ROMA 19-20 MARZO 2016, CAGLIARI 9-10 APRILE 2016, LECCE 16-17 APRILE 2016, SALERNO 23 – 24 APRILE 2016, MILANO 7-8 MAGGIO 2016- Complessive 80 ore di docenza rivolta a tecnici laureati

Anno 2015

- Dicembre 2015 – Docente in evento formativo ECM progettato, accreditato e realizzato dalla ASL di Salerno (Malattie a Trasmissione Alimentare, 17 e 18 Dicembre 2015); n° 2 interventi per complessive 3 ore di docenza in materia di "Standard di Certificazione Volontaria BRC ed IFS per una efficace gestione delle emergenze")
- Novembre 2015 - Docente formatore nell'ambito di un corso professionalizzante organizzato dalla ASL di Brindisi per dirigenti medici e veterinari – argomenti trattati: Esercitazioni pratiche per il campionamento di matrici alimentari– Reg. CE 1169 – Docenza per n° 4 ore accreditamento AGENAS
- Ottobre 2015 - Docente formatore nell'ambito di un corso professionalizzante organizzato dalla ASL di Brindisi per dirigenti medici e veterinari – argomenti trattati: Etichettatura degli alimenti – Reg. CE 1169 – Docenza per n° 16 ore accreditamento AGENAS
- Ottobre 2015 - Docenza in tecniche di igiene erogata, su commessa del Gruppo Gelati, presso Accademia Internazionale Mediterranea di Cucina – ALMA – Sede di Ceglie Messapica – 8 ore di docenza
- Settembre 2015 – Progettazione corso su commessa IZSM – Team Building
- Da Maggio 2015 ad Ottobre 2015 – Progettazione e realizzazione del corso " Laboratorio di Determinazione e Validazione della Shelf Life degli Alimenti" – In programma n° 5 Edizioni –su commessa ONB (ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI) - Milano, Roma, Brindisi, Bologna, Cagliari – Complessive 72 ore di docenza
- Da Aprile a Maggio 2015 –docenze nell'ambito del corso "Laboratorio Multimediale di Etichettatura" Corso della durata di 16 ore realizzato su incarico dell'ONB (Ordine Nazionale dei Biologi) – complessive 72 ore di docenza – Agrigento, Padova, Perugia, Roma, Lecce
- Febbraio - Marzo 2015 –Progettazione e docenze nell'ambito del corso "Addetto alle attività di campionamento di matrici alimentari e di campioni ambientali", corso 40 ore, commissionato da IZSM Portici, qualificato da KHC per l'acquisizione della specifica qualifica professionale. Attività svolte, oltre alla progettazione e realizzazione della documentazione didattica: responsabile scientifico per la qualifica e docenze – corso erogato dal 27 marzo al 02 Aprile presso IZSM Portici

Anno 2014

- Ottobre/Novembre 2014 –Progettazione e docenze nell'ambito del corso "Laboratorio Multimediale di Etichettatura" Corso della durata di 16 ore realizzato su incarico dell'ONB (Ordine Nazionale dei Biologi) ed erogato a Sassari, Roma, Lecce – complessive 32 ore di docenza –
- Relatore nel Convegno Le Vie del Carmasciano 2014 tenutosi in Rocca San Felice (AV) – relazione "Disciplinare di Produzione del Carmasciano ed iter per conseguimento certificazione di prodotto"
- Settembre 2014 – Su incarico di CSQA Certificazioni, ha tenuto un corso presso la Centrale del Latte di Salerno SpA – titolo del corso: Auditor interno sistemi di gestione dei laboratori di analisi a fronte della norma UNI EN ISO 17025:2005 (22,23,24 Settembre – Fuorni, Salerno)
- Intervento in qualità di relatore, in data 18 Settembre, nel corso ECM Etichettatura degli alimenti: il consumatore non si acquista, si conquista organizzato dalla SpinOff Med&Food dell'Università degli studi di Bari
- Giugno 2014 – Docenza 16 ore nell'ambito del corso Auditor Lead Auditor Sistemi di gestione per la Qualità erogato da Innovatio Srl presso Hotel 8+ Lecce – Corso Accreditato con 48,3 Crediti ECM .
- Da Gennaio a Maggio – Progettazione e docenze nell'ambito del corso "Simulazione di audit nel settore agroalimentare a fronte del Reg. CE 852/04 ed 853/04 – nei settori ristorazione, prodotti ittici e sanità animale) Corso della durata di 16 ore realizzato su incarico dell'ONB (Ordine Nazionale dei Biologi) ed erogato a Salerno, Roma, Milano e Catania (vedi sito ONB) – complessive 64 ore di docenza (Salerno 22/23, Catania 14/15 Marzo, Milano 8/9 Marzo, Febbraio, Roma 9/10 Maggio)
- Maggio – Docenza di 8 ore presso ABAP - Bari nell'ambito del master di secondo livello Esperti in Sicurezza Alimentare – Modulo : Shelf life e microbiologia predittiva.
- Febbraio - Docenza nell'ambito del corso Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità ISO9001 – Corso 40 Ore – tenuto presso ABAP – Bari (24 ore di docenza – ISO19011:2012 e ISO9001:2008)

Anno 2013

- Novembre – Docente nell'ambito di un corso ECM organizzato dall'Ordine dei Medici Veterinari di Lecce (Etichettatura e nuove norme attinenti)
- Ottobre - per conto di Innovatio Srl ha curato la progettazione di un corso inerente il Reg. CE 882/04 relativo ai controlli ufficiali rivolto ai membri del NuReCu Regione Campania, realizzato in data 1, 2, 3 Ottobre presso l'Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno (Napoli)
- Settembre - Docenza nell'ambito del corso Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità ISO9001 – Corso 40 Ore – tenuto presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Bari e rivolto agli specializzandi in Ispezione e Controllo degli Alimenti – 9-14 Settembre (24 ore di docenza in data 9, 10 ed 11 settembre – ISO19011:2012 e ISO9001:2008)
- Giugno – per conto di Innovatio Srl ha curato la progettazione e la realizzazione di un corso tecnico rivolto ai dipendenti della ASL AV inerente la Certificazione ISO9001:2008 del Dipartimento di Prevenzione (corso realizzato da Giugno a Ottobre 2013)
- Maggio – Docenza nell'ambito del corso Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità ISO9001 – Corso 40 Ore – tenuto presso Ordine dei Medici Veterinari di Avellino e rivolto a personale del Dipartimento di prevenzione della ASL AV – 6-10 Maggio 2013 (8 ore di docenza in data 06 maggio – argomento ISO19011:2012)
- Aprile - Corso ECM ASL LECCE - APPLICAZIONE DEI REQUISITI TECNICO GIURIDICI PER LE AZIONI DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI – 6 ore di docenza in data 18.04.2013 inerenti "Attività di controllo igienico-sanitario nell'ambito della ristorazione collettiva" – seconda edizione del corso

- Aprile – Corso ECM ASL LECCE - APPLICAZIONE DEI REQUISITI TECNICO GIURIDICI PER LE AZIONI DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI – 5 ore di docenza in data 12.04.2013 inerenti "La gestione delle principali problematiche in materia di tracciabilità delle carni" – seconda edizione del corso
- Marzo - Convegno Nazionale di Bioetica – 1/3 Marzo 2013 – Mercogliano (AV) – Ordine dei Medici Veterinari di Avellino, IZSM e FNOVI – Docenza/relazione "Etichettatura degli alimenti tra nuove norme e prospettive future" – Corso accreditato ECM
- Gennaio – 11/13 Gennaio 2013 – Responsabile Scientifico per l'organizzazione e l'erogazione corso "Gestione e Taratura degli Strumenti di Misura" tenuto a Maiori (SA) da Innovatio Srl ed accreditato ECM.

Anno 2012

- Dicembre – Master in Sicurezza Alimentare presso ABAP Bari – 8 ore di docenza in data 01.12.2012 inerenti "Modalità di individuazione della shelf life di alimenti RTE : aspetti igienico-sanitari e tutela della salute pubblica"
- Novembre – Corso ECM ASL LECCE - APPLICAZIONE DEI REQUISITI TECNICO GIURIDICI PER LE AZIONI DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI – 6 ore di docenza in data 29.11.2012 inerenti "Attività di controllo igienico-sanitario nell'ambito della ristorazione collettiva"
- Novembre – Corso ECM ASL LECCE - APPLICAZIONE DEI REQUISITI TECNICO GIURIDICI PER LE AZIONI DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI – 5 ore di docenza in data 23.11.2012 inerenti "La gestione delle principali problematiche in materia di tracciabilità delle carni"
- Febbraio – Maggio – Ha ricevuto da ABAP (Associazione Biologi Ambientalisti Pugliesi) incarichi di docenza nell'ambito del Corso di Alta Formazione Post Laurea SGSA (Sistemi Gestione della Sicurezza Alimentare) inserito nel Catalogo Alta Formazione in Rete. Ha curato nello specifico le docenze in materia di Sistemi di Autocontrollo Aziendale, Certificazione volontaria a fronte delle Norme ISO22000/ISO22005/BRC/IFS , simulazioni di Audit a fronte dei Reg. CE 882/04 ed 853/0; Gestione degli Allergeni D.L.vo 114/06; Criteri di Sicurezza Alimentare e Igiene di processo – Reg. 1441/07)

Anno 2011

- Ottobre - dal 6 al 9 in ROMA ; Ha ricevuto incarico dalla FNOVI (Federazione Nazionale degli Ordini dei Medici Veterinari) per la realizzazione e l'erogazione di un corso inerente l'applicazione del CAD (Codice Amministrazione Digitale) nell'ambito delle attività veterinarie
- Giugno – Ha ricevuto incarico da ABAP (Associazione Biologi Ambientalisti Pugliesi) per attività di docenza (12 ore - 13° Modulo - dal 20.05.2011 al 21.05.2011) nell'ambito del Master in Sicurezza Alimentare svolto presso la Facoltà di Medicina Veterinaria di Bari (Valenzano – BA) – Lezioni inerenti l'utilizzo dei software di microbiologia predittiva per la valutazione della shelf life degli alimenti.
- Giugno – Ha ricevuto incarico dall'Ordine dei Medici Veterinari di Ragusa (RG) e dall'Azienda Sanitaria di Ragusa per un intervento di docenza dal titolo "Valutazione della Shelf Life degli alimenti deperibili" nell'ambito del corso ECM "La legislazione in Italia alla luce del D.L.vo 193/2007" – 28 Giugno
- Giugno – Ha ricevuto incarico da FNOVI (Federazione Nazionale degli Ordini dei Medici Veterinari Italiani) per attività di docenza nell'ambito di un intervento di formazione rivolto agli amministrativi degli Ordini Provinciali dei Medici Veterinari dal titolo "Dematerializzazione in ambito veterinario" – Terrasini (PALERMO) 10 Giugno
- Giugno – Ha ricevuto incarico da CertiEuro per attività di docenza (complessive 16 ore) nell'ambito del "Corso finalizzato alla formazione di personale di sanità pubblica per lo svolgimento di audit per medici chirurghi, medici veterinari ed esperti tecnici delle ASL e della Regione Abruzzo" tenutosi nei giorni 7-8 giugno 2011 in Montesilvano (PESCARA)
- Aprile – Ha ricevuto incarico da AIVEMP di effettuare docenza per complessive 8 ore nell'ambito del corso L'AUDIT NELLA SANITA' PUBBLICA SULLA FILIERA ALIMENTARE programmato per il mese di Aprile presso IZS Quart (AOSTA).

- Aprile – Ha ricevuto incarico dalla FNOVI (Federazione Nazionale degli Ordini dei Medici Veterinari Italiani) per relazionare, nel corso del Consiglio Nazionale degli Ordini dei Medici Veterinari – ROMA, 9-10 Aprile 2010, in merito alle prospettive occupazionali per la categoria nel settore ambientale ed agroalimentare.
- Gennaio - Per conto dell'azienda Salumifico De Luca Srl – Faeto (FG) – ha partecipato alla realizzazione del Progetto "Innovazione ed ottimizzazione della filiera produttiva del Prosciutto Crudo di Faeto" presentato nell'ambito del P.O. PUGLIA 2007-2013 N° 2007IT051PO005 - approvato con Decisione C(2007)5767 del 21/11/2007 - VOUCHER ALLE PMI PER LA CONSULENZA su innovazioni di processo e/o di prodotto attraverso il ricorso al Temporary Management. A seguito dell'ammissione a finanziamento del medesimo progetto (vedi Determinazione n° 4090/MC/10 Provincia di Foggia del 22 Dicembre 2010 - De Luca Srl 1° ammesso) – gli è stato conferito incarico di Temporary Manager per un periodo di mesi 6.

Anno 2010

- Novembre e Dicembre – Ha progettato e realizzato, per conto di Innovatio Srl, un corso Auditor/Lead Auditor Food Safety – ISO22000:05 - Settore Aggiuntivo - 24 ore. Ha seguito l'iter di accreditamento del medesimo corso con l'Ente KHC . Nella prima edizione del suddetto corso, proposta, dal 15 al 18 dicembre, su commissione del Servizio Veterinario della Regione Campania a tutti i dirigenti veterinari, medici e ARPAC appartenenti al NURECU CAMPANIA, ha ricoperto inoltre il ruolo di Co-docente.
- Ottobre – Ha ricevuto incarico dalla Regione TRENTINO ALTO ADIGE di effettuare docenza per complessive 8 ore nell'ambito del corso L'AUDIT NELLA SANITA' PUBBLICA SULLA FILIERA ALIMENTARE programmato per il mese di Ottobre 2010 in Trento.
- Settembre – ha partecipato, in qualità di Relatore, a Convegno organizzato dall'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Avellino, dal titolo " Valorizzazione dei prodotti agroalimentari di nicchia" presentando una relazione inerente il Pecorino di Carmasciano e l'iter di certificazione intrapreso dall'omonima associazione di produttori.
- Agosto (9) – Ha partecipato, in qualità di Relatore, al Convegno organizzato dall'IZSM di Portici e dal Comune di Paternopoli dal titolo "Prodotti di IV gamma: innovazione della tradizione"
- Giugno/ Luglio – Ha ricevuto incarico dalla Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva (SIVEMP) di effettuare docenza per complessive 16 ore (giorni 18 Giugno- 8 ore e 2 Luglio – 8 ore) nell'ambito del corso L'AUDIT NELLA SANITA' PUBBLICA SULLA FILIERA ALIMENTARE rivolto ad operatori della Regione BASILICATA
- Luglio - Ha ricevuto incarico dalla società Innovatio Srl di progettare e realizzare un corso inerente la gestione dei rifiuti nelle industrie alimentari ivi incluso l'utilizzo del nuovo strumento di tracciabilità SISTRI – La docenza del medesimo corso è stata affidata a vari docenti nei diversi ambiti di competenza.
- Giugno - Ha ricevuto incarico dalla società Innovatio Srl di progettare e realizzare un corso inerente la validazione dei metodi di prova e la stima dell'incertezza di misura secondo quanto previsto dalla Norma UNI EN ISO 17025:2005 – La docenza del medesimo corso è stata affidata alla Dott.ssa Maiello.
- Giugno – su incarico dall'Ordine dei Medici e degli Odontoiatri della Provincia di Avellino ha ricevuto incarico progettare e realizzare, anche in qualità di relatore, un modulo nell'ambito del Convegno ECM "Cibo e Salute" (9 Giugno 2010).
- Maggio - ha partecipato in qualità di relatore al Corso ECM "Il Ruolo del Medico Veterinario tra sanità pubblica e sviluppo del territorio" nella giornata del 28 maggio 2010 presentando una relazione dal titolo "Approccio alla determinazione della shelf life degli alimenti deperibili mediante l'utilizzo di indicatori chimico-fisici e microbiologici"
- Maggio (17/18/19) ha partecipato, in qualità di Membro del Comitato Organizzatore, al Congresso Internazionale "Naples Pain Conference (NPC): Research and therapy for human and animal suffering" (www.frontiereanestesia.it/npc)
- Aprile (26) - Docenza nell'ambito della Scuola di Specializzazione in Ispezione e Controllo degli Alimenti – Università degli Studi di Bari – Gestione dei laboratori di prova ed accreditamento ISO17025 (complessive 5 ore)

- Gennaio – (27) – Docenza nell'ambito della Scuola di Specializzazione in Ispezione e Controllo degli Alimenti – Università degli Studi di Bari – Nuove prospettive nella valutazione della shelf life degli alimenti mediante lo studio del profilo chimico e microbiologico nel corso della conservazione. (complessive 5 ore)

Anno 2009

- Novembre – Dicembre (31/5) – Docente per il corso 40 ore per Valutatore Sistemi di Qualità realizzato da CSQA in Portici (NA) per i dirigenti del Servizio Veterinario, SIAN ed ARPAC della Regione Campania
- Dicembre (14/18) - Docente per il corso 40 ore per Valutatore Sistemi di Qualità realizzato da CSQA in Avellino per liberi professionisti (per moduli inerenti ISO19011:2003)
- Ottobre – Università di Bari - Facoltà di Veterinaria – Corso di Laurea in Scienze Zootecniche - Relatore per una tesi in Ispezione e controllo degli Alimenti dal titolo "La colatura di Alici di Cetara: qualità e criteri di sicurezza alimentare" sostenuta dalla Dott.ssa Valentina Vicinanza (Relatore interno Prof. Tantillo)
- Settembre – Incarico conferito da Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno per la progettazione di un corso inerente le norme ISO14001 ed OHSAS18001 rivolto a dirigenti del settore Assicurazione Qualità dell'Ente (svolto su commissione dell'azienda PRO.COS. di Farese e Del Buono)
- Maggio (25/27) – CSQA certificazioni – Tutoraggio nell'ambito del Corso per Audit Interni nel settore lattiero- caseario organizzato dall'Ente in Avellino
- Maggio – Incarico di Docente Esterno nel Master in Sicurezza Alimentare organizzato dall'Università degli Studi di Bari per l'A.A. 08/09 (Rif. Prof.ssa M. G. Tantillo) . In particolare l'incarico è finalizzato agli insegnamenti previsti nel Modulo "Modellazione Predittiva : nuovi approcci per la valutazione della shelf life" della durata complessiva di 50 ore, programmato nei mesi di Luglio/Settembre 2009
- Maggio – Relatore nel corso del Convegno organizzato da Ordine dei Medici Veterinari ed CSQA Certificazioni in Taurasi (AV) in data 08 Maggio – "Il ruolo del medico veterinario nelle certificazioni di qualità del settore agroalimentare"
- Febbraio – CSQA Certificazioni – Tutoraggio nell'ambito del 2° corso per Valutatori AICQ Sicev organizzato dall'Ente in Avellino

Anno 2008

- Novembre – Patto di Filiera - Consorzio Vigne & Cantine– Docente nell'ambito del 1° Seminario rivolto ad operatori del settore vitivinicolo delle Regioni Abruzzo, Molise, Basilicata e Puglia tenutosi in Ortona (CH), Andria (BA) e Manduria (TA) – Le norme di qualità nell'ambito del settore agroalimentare - ISO 22000:2005 . (complessive 24 ore).
- Ottobre – Università di Napoli - Facoltà di Farmacia – Relatore per una tesi in Chimica e Tecnologia Farmaceutica dal titolo "Confronto tra le metodiche Elisa ed HPLC nella ricerca e determinazione di Istamina in conserve ittiche" sostenuta dalla Dott.ssa Moscaritolo Marianna (Relatore interno Prof. Mayol)
- Luglio - Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza – Facoltà di Agraria - Corelatore per una tesi in Scienze e Tecnologia Alimentare dal titolo "Aspetti organolettici e nutrizionali della Colatura di Alici di Cetara" sostenuta dalla Dott.ssa Caruso Antonella (relatore Prof. Del Re)
- Giugno – Convegno Medici Veterinari Avellino – ECM 2008 – 21 Giugno 2008 Nusco – ha presentato una relazione scientifica dal titolo: "Hidden Foods"
- Maggio – Scuola di Specializzazione in Malattie Infettive degli animali domestici – Università di Napoli – ha avuto incarico di docenza relativo al seminario "Pest Control: gestione e controllo degli infestanti" nell'ambito dell'insegnamento Igiene Veterinaria

Anno 2007

- Giugno – Convegno “Le malattie allergiche ed autoimmuni: dalla prevenzione alla terapia” organizzato da *Società Italiana di Allergologia ed Immunologia Clinica* - 21-23 Giugno 2007 Nusco – ha presentato una relazione scientifica dal titolo: “Sensibilizzazione da alimenti nascosti”
- Giugno – XVII Convegno Nazionale AIVI – Cesenatico – ha presentato per conto della Sezione Sicurezza Alimentare dell'Università di Bari una relazione dal titolo: “Utilizzo della microbiologia predittiva per l'elaborazione di una Giustificazione Scientifica per prodotti ready to eat a base di carne”

Anno 2006

- Ottobre – Docenza nel Corso ECM di formazione per tecnici della prevenzione organizzato da ASL SA3 – Pacchetto igiene: svolgimento di un audit in un impianto riconosciuto ai sensi del Reg. 853/2004 CE
- Giugno – Docenze nell'evento formativo accreditato ECM dal titolo Sicurezza Alimentare e Tradizionalità organizzato dall'Ordine dei Medici Veterinari di Avellino in collaborazione con le Facoltà di Medicina Veterinaria di Napoli e Bari – Titolo della lezione: Procedure Operative Standard nell'industria alimentare – Audit nell'industria delle carni
- Maggio – Interventi nell'ambito di uno stage formativo destinato agli studenti del Corso di Laurea in Scienze Zootecniche – Facoltà di Medicina Veterinaria – Università di Bari – Argomenti: Valutazione del rischio nell'industria lattiero-casearia ; Gestione della Qualità in centri di depurazione e spedizioni mitili, Applicazione del Reg. 2073/2005 CE nella filiera carni.

Anno 2005

- Marzo – Docenza nell'evento formativo per dipendenti della Real Beef Srl – Gruppo Cremonini – dal titolo “Rischio biologico per gli operatori della filiera carni”

Anno 2004

- Febbraio - Incarico di docenza nell'ambito di un seminario della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti dell'Università di Bari dal titolo “Implementazione, validazione e verifica di SSOP in industrie alimentari”
- Febbraio - Incarico di docenza nell'ambito di un corso ECM per Medici Veterinari organizzato dall'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Matera. Ha trattato i seguenti argomenti: Verifica microbiologica della corretta esecuzione di SSOP in industrie alimentari e Dir. CEE 471/2001.

Anno 2003

- Aprile – ha tenuto lezioni ed esercitazioni pratiche agli studenti della Facoltà di Medicina Veterinaria iscritti al modulo professionalizzante “Igiene e controllo nella filiera della ristorazione collettiva”; argomenti trattati: audit nel settore ho.re.ca.; HACCP nella ristorazione collettiva.
- Marzo – incarico di docenza nell'ambito del corso di formazione “Accompagnamento alla progettazione di imprese lattiero-casearie” organizzato dall'APA (Associazione Provinciale Allevatori) di Bari. Argomenti trattati: packaging dei prodotti lattiero-caseari; etichettatura e tracciabilità dei prodotti lattiero-caseari.
- Febbraio – ha ricevuto incarico di docenza nell'ambito del IV Corso di Aggiornamento per medici veterinari organizzato dall'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Cosenza, patrocinato dall'Amministrazione Provinciale di Cosenza ed accreditato ECM. Argomenti trattati: packaging ed active packaging degli alimenti deperibili; malattie a trasmissione alimentare ad eziologia

parassitaria; microfiltrazione degli alimenti liquidi; valutazione del rischio zoonosico per gli operatori della filiera carne.

- Febbraio – incarico di docenza, in qualità di esperto in Ispezione ed Igiene degli Alimenti, nell'ambito del progetto pon "operatori del settore lattiero-caseario" – modulo 3 – Tecnologia Conserviera – presso l'ISS Lentini di Mottola (TA). argomenti trattati: tecniche conserviere; il sistema HACCP nell'industria conserviera.

Anni 2002-2001

- Dicembre 2002 - incarico di docenza esterna, in qualità di esperto in tecnologia casearia, nell'ambito del progetto di formazione professionale "tecnici lattiro-caseari" – presso l'ENAIIP di Andria (BA), corso patrocinato dal Centro di Ricerche agro-industriali "Bonomo" di Castel del Monte (BA), dall'Università di Bari e da AUSL locali. Argomenti trattati: processi produttivi nell'industria lattiero-casearia; flussi di processo dei prodotti lattiero-caseari tipici ed industriali; normative di riferimento per il settore lattiero-caseario.
- Novembre 2002 - incarico di docenza esterna, in qualità di esperto in sicurezza ed igiene degli alimenti, nell'ambito del progetto CIPE – transizione scuola-lavoro – "Il sistema haccp nel settore HoReCa" – presso l'ISS di Crispiano (TA). Argomenti trattati: igiene nella ristorazione collettiva; implementazione del d.lgs 155/97; formazione degli operatori; modalità di prelievo dei campioni e principali tecniche di analisi.
- Nell'a.a. 2001/2002, ha tenuto lezioni nell'ambito del Corso di Perfezionamento in Medicina del Lavoro della Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università di Bari su incarico della prof.ssa Musti, responsabile del corso di perfezionamento.
- Nell'a.s. 2001/2002, ha tenuto lezioni, in qualità di esperto in "sicurezza ed igiene degli alimenti", nell'ambito dei seguenti corsi previsti dal progetto PON 1999 IT 05 1PO 013 - misura 3 - azione 2 – annualità 2002 " Corso 2: "prodotti agroalimentari della murgia" - corso 3: "produzioni agroalimentari biologiche", misura 6 - Azione 1 - Istruzione permanente "marketing dei prodotti tipici"

ALCUNE ATTIVITÀ CORRELATE PER TERZI CLIENTI

Ottobre 2014 – Perito di parte in una controversia presso la II Sezione Penale del Tribunale di Lecce – In relazione alla perizia prodotta, revoca della condanna penale comminata all'operatore dell'industria alimentare.

Gennaio 2013 – Perito tecnico di parte per conto di Meridionale Alimenti Srl nel corso di una controversia con Curtinso per la fornitura di una partita di conserve in Belgio

Dicembre 2010 - Per conto dell'Associazione Produttori di Pecorino di Carmasciano ha elaborato brochure ed altro materiale tecnico-scientifico per la promozione della medesima associazione.

Ottobre 2006 / Maggio 2010 : perizie tecniche presso il Tribunale di Bergamo e presso l'Ospedale San Raffaele (Milano) relative ad un episodio di botulismo umano conseguente ad ingestione di conserve di produzione industriale.

Aprile 2008 – perito tecnico di parte per conto di una nota azienda per un episodio di tossinfezione alimentare conseguente all'ingestione di alimenti contaminati da enterotossine stafilococciche.

Anno 2006/2012: perizie tecniche relative a controversie tra Agenzie delle Entrate ed imprenditori agroalimentari campani

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE SU RIVISTE DI SETTORE, ATTI DI CONVEGNI ECM, ECC.

- Preincarto o Preconfezionato? Chiarimenti sulla norma cogente.– Rivista "Alimenti & Bevande" – Luglio 2012
- Dematerializzazione e CAD in ambito veterinario – Atti del Consiglio Nazionale FNOVI – Terrasini (PA) – Giugno 2011
- "Considerazioni in merito al gap formativo nell'agroalimentare" – Rivista ufficiale FNOVI (Federazione Nazionale Ordine dei Medici Veterinari Italiana) – 30Giorni – Mese di Maggio

- "Diventiamo Temporary Manager" – Rivista ufficiale FNOVI (Federazione Nazionale Ordine dei Medici Veterinari Italiana) – 30Giorni – Mese di Aprile
- " Linee Guida per le Industrie Alimentari per la Valutazione della Shelf Life" – Coautore – (Ha collaborato con il Nucleo Sicurezza Alimentare di AICQ_Triveneto per la stesura del "Quaderno AICQ Triveneto –limitatamente al capitolo relativo all'utilizzo della microbiologia predittiva per la valutazione della shelf life degli alimenti Ready to Eat)
- "Utilizzo della microbiologia predittiva per l'elaborazione di una Giustificazione Scientifica per prodotti ready to eat a base di carne" Atti del XVII Convegno AIVI 2007
- "Shelf life delle carni equine confezionate mediante ATM" - Industrie Alimentari - Chirotti Editore - dicembre 2002, pag 1302 – 1307.
- "Identificazione rapida di HAV in MEL mediante RT-PCR" - "Atti del convegno nazionale A.I.V.I"- Associazione Italiana Veterinari Igienisti - 2002" Settembre 2002
- "Identificazione di spore di Paenibacillus larvae e di sostanze xenobiotiche in campioni di miele pugliese e calabrese. " – Atti della Conferenza Mediterranea Internazionale sulla Sicurezza Alimentare - Foggia - settembre '02.

Il presente curriculum e' composto da pagine 12. Consapevole delle sanzioni cui va incontro chi rilascia dichiarazioni mendaci e con riferimento alle vigenti normative in materia di autocertificazione, dichiaro che quanto sopra esposto corrisponde al vero e che le documentazioni eventualmente allegate al presente documento sono copie degli originali in mio possesso.

Dichiaro la mia disponibilita' a fornire eventuali ulteriori documentazioni ed autorizzo il trattamento dei dati personali sopra riportati ai sensi della Legge 675 del 31/12/96 del D.lgs. 196/03 .

Torre Le Nocelle (AV), 02.10 .2017



Elenco di alcune tra le principali aziende agroalimentari per le quali il professionista presta alla data di redazione del CV attività di consulenza su base continuativa e/o ricopre ruoli in regime di temporary management.

- Murano S.p.A. – Pomigliano d'Arco (NA) - Frutta secca e prodotti affini
- LPA Group S.p.A. – Ariano Irpino (AV) – Prodotti ittici, Centro depurazione, Acquacoltura
- TA.TA. S.r.l. – Frattocchie (RM) – Ortofrutticoli
- DIVELLA S.p.A. – Noicattaro (BA) – Prodotti da forno, Pasta, farine
- Feudi di San Gregorio S.p.A. – Sorbo Serpico (NA) – Vini e ristorazione
- Panetterie Riunite S.r.l. – Raiano (AQ) – Prodotti da Forno
- Aqualife S.r.l. – San Giuliano Milanese (MI) – Prodotti ittici
- Italiana Confetti S.r.l. – Confetti Maxtris – Scisciano (NA) – Confetti e prodotti dolciari
- ScarlinPizza S.r.l. – Taurisano (LE) – Prodotti da Forno
- D'Ambruso S.r.l. – Conversano (BA) – Ortofrutta
- Marea S.r.l. – Marina di Camerota (SA) – Prodotti ittici
- Salumificio LACIS – Baiano (SA) – Salumi
- Caseificio San Pio S.r.l. – Pietradefusi (AV) – Caseificio
- IT'S LOGISTIC – Piattaforma logistica distribuzione ittici – Milano e Venezia
- Apulia Snack S.r.l. – Conversano (BA) Produzione prodotti da forno