

CURRICULUM VITAE

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **Pellei Domenico**
Indirizzo [REDACTED]
Telefono [REDACTED]
Fax [REDACTED]
E-mail [REDACTED]
Nazionalità italiana
Data di nascita [REDACTED]

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Dal 2003 a oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Libero Professionista
Viale A. De Gasperi, 19 San Benedetto del Tronto
- Tipo di azienda o settore Servizi
- Tipo di impiego Consulente Qualità e Sicurezza Alimentare
- Principali mansioni e responsabilità
L'attività svolta riguarda argomenti e normative ricadenti nell'ambito della tutela dell'igiene dei prodotti alimentari, della sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro, e della gestione ambientale in genere.
In particolare: normativa riguardante la gestione dell'igiene e della salubrità dei prodotti alimentari- Reg. Ce 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. Ce 178/2002 e succ. integrazioni e modifiche. Realizzazione di un Manuale dell'Autocontrollo base secondo i principi dell'HACCP per la gestione della sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Personalizzazione del Manuale di Autocontrollo secondo le effettive necessità delle aziende clienti. Il servizio è stato effettuato per aziende dei settori:
 - Ittico (lavorazione e commercializzazione di prodotti ittici freschi e congelati);
 - Ortofrutticolo (lavorazione prodotti vegetali surgelati, trasformazione e commercializzazione prodotti ortofrutticoli freschi);
 - Carne (piattaforma distribuzione carni);
 - Vitivinicolo ed oleario (lavorazione delle uve e delle olive);
 - Ristorazione (ristorazione collettiva- aziendale, case di cura- ristorazione diretta);
 - Altri settori quali la grande distribuzione, gli autotrasporti, le attività commerciali come bar, pub, campeggi, supermercati,...
 - Docenza per le ditte clienti riguardo ai piani di informazione e formazione previsti dalla normativa vigente.
 - Certificazione secondo gli standard BRC e IFS (certificazione di processo e di prodotto agro-alimentare), UNI 15593 (idoneità al contatto alimentare degli imballaggi), Iso 22000 (certificazione igiene e sicurezza alimentare lungo la filiera) ed altri standard UNI e ISO.
 - Normativa per la gestione dei rifiuti- D,Lgs 152/2006 - Reg. CE 1069/2009 e succ. integrazioni e modifiche. Caratterizzazione e classificazione dei rifiuti, gestione dei rifiuti prodotti (tenuta dei registri di carico scarico, formulari, comunicazione al Catasto Nazionale Rifiuti, denuncia annuale), gestione dei rifiuti da avviare alle fasi di smaltimento, recupero, riutilizzo,...

- Assistenza tecnico/produttiva:
- Predisposizione di disciplinari di produzione e controllo qualità prodotti ortofrutticoli ed ittici inserito nel Progetto finanziato dalla Regione Marche “PIC PESCA” per conto della società COMAIS c/o il Centro Agroalimentare Piceno.
- Consulenza tecnica per la predisposizione e l’organizzazione del processo produttivo di aziende del settore ittico.
- Consulenza tecnica, assistenza, organizzazione del Comitato Commercianti Ittici del Medio Adriatico costituitosi nel maggio 2010 a seguito dell’Emergenza “Anisakis”.
- Predisposizione di disciplinari di produzione e controllo qualità prodotti ortofrutticoli ed ittici inserito nel Progetto finanziato dalla Regione Marche “PIC PESCA” per conto della società COMAIS c/o il Centro Agroalimentare Piceno.
- Consulenza tecnica per progettazione e realizzazione di linee produzione.

Docenze ed Interventi:

Partecipazione come docente ai seguenti corsi:

- “Tecnico del controllo ambientale” corso FSE 98 gestito dall’Istituto Professionale di Stato per l’industria e l’artigianato. San Benedetto del Tronto (AP) – anno 1999 (20 ore)/anno 2000 (32 ore)/anno 2001 (39 ore)/ anno 2002 (25 ore)/ anno 2003 (25 ore).
- “Tecnico logistica e distribuzione dei prodotti agroalimentari” corso FSE 98 gestito dalla società ASTERIA per Tecnostart. San Benedetto del Tronto (AP), maggio 1999 (72 ore)
- “Controllo genuinità prodotti alimentari” corso FSE 96 gestito dalla società C.O.M.A.I.S. presso il Centro Agroalimentare Piceno. San Benedetto del Tronto (AP)- novembre 1999 (23 ore).
- “Tecnico Sviluppo Tecnologico” corso di specializzazione FSE gestito dal Consorzio Universitario Piceno. Monteprandone (AP) – dicembre 1999, gennaio 2000 (30 ore).
- “Organizzazione e Gestione della qualità e sicurezza in campo alimentare” corso di perfezionamento dell’Università degli Studi di Ancona organizzato dalla Cattedra di Igiene della Facoltà di Medicina e Chirurgia Ancona – aa 1999/2000 (16 ore).
- “Lavorazione e conservazione prodotti alimentari animali” corso di specializzazione FSE gestito dalla società Adriacoop scarl. San Benedetto del Tronto (AP) – luglio 2000 (4 ore).
- “Igiene e Sicurezza dei prodotti alimentari” corso di formazione promosso dal Centro Agroalimentare Piceno in collaborazione con le ASL 12 e 13. San Benedetto del Tronto (AP) – giugno 2002 (4 ore).
- “Operatore del Settore Alimentare” **Master di I Livello** dell’Università degli Studi di Camerino organizzato dalla Facoltà di Scienze Naturali e dalla Facoltà di Giurisprudenza. San Benedetto del Tronto (AP) – maggio 2004 (3 ore)- maggio 2005 (3 ore).
- Inoltre Responsabile Scientifico e Docente in 10 corsi per “Alimentarista” svolti nella Provincia di Ascoli Piceno. Corsi di formazione ai sensi della D.G.R. 2173/2002 organizzati in convenzione con la ASUR zona terr. 12 e 13, CAAP...

Partecipazione come relatore ai seguenti convegni:

- Convegno del Movimento in Difesa del Cittadino del 04/02/2011 organizzato a San Benedetto del Tronto (AP) sul tema: “Pesce azzurro ed Anisakis, le regole per evitare i rischi”.
- Convegno nell’ambito della manifestazione ANGHIO’ del 01/07/2010 organizzato a San Benedetto del Tronto (AP) sul tema: “Le tante virtù e i pochi vizi del pesce azzurro”.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio• Qualifica conseguita	A.A 2003/2004 Università degli studi di Camerino
<ul style="list-style-type: none">• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Master di I° livello in Operatore del Settore Alimentare 110/110
<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio• Qualifica conseguita	Da ottobre 1987 a luglio 1994 Università degli studi di Bologna
<ul style="list-style-type: none">• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Laurea in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche (BO) 103/110
<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio• Qualifica conseguita	Dal 1982 al 1987 Liceo Scientifico Statale “B. Rossetti” San Benedetto del Tronto
<ul style="list-style-type: none">• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Licenza media Superiore

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

- 13/12/2018: “Le novità del BRC Global Standard for Food Safety Issue 8” – IDEA Kiwa Cermet – Bologna.
- 12/03/2018: “Incontri formative inerenti talune questioni d’interesse per il comparto ittico” – ASSOITTICA – San Benedetto Tr. (AP).
- 05/05/2015: “BRC Global Standard for Food Safety Issue 7 – 2 day Understanding the requirements” – BRC Academy – Parma.
- 25/02/2015: “Etichettatura dei prodotti alimentari e informazioni ai consumatori” – AREA VASTA n. 5 Ascoli Piceno.
- 29/03/2014: “Etichettatura degli alimenti: le novità legislative” – Avv. C. La Corte / Un’Aquila sas - Tolentino (MC).
- 11/05/2010: “Controlli ufficiali e gestione dell’emergenza – Diritti e doveri degli operatori” – CERMET scarl- Cadriano di Granarolo (BO).
- 22/02/2010: “La regolamentazione comunitaria e la gestione della sicurezza alimentare; il punto della situazione” – SAPORE 2010 Rimini Fiera – Rimini.
- 05/11/2009: RESPONSABILE del SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE Modulo B codice Ateco 6. LIAN srl. Ascoli Piceno.
- 05/11/2009: RESPONSABILE del SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE Modulo C. LIAN srl. Ascoli Piceno.
- 26/05/2009: RESPONSABILE del SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE Modulo A. LIAN srl. Ascoli Piceno.
- 16/12/2008: “Imballaggio degli alimenti – La gestione complessa di un rischio non trascurabile per la qualità del prodotto e la salute dl consumatore” – Partner srl- Spinetoli (AP).
- 03-04/12/2008: “Controlli ufficiali a livello di produzione primaria: il caso della pesca” – ASUR 12 San Benedetto del Tronto (AP).
- 24/25 e 26/11/2008: “Corso per Addetto al pronto Soccorso Aziendale gruppo B e C”, Global Concept srl, Centro Agroalimentare Piceno, San Benedetto del Tronto.
- 19/11/2008: “Corso per Addetto al Servizio di prevenzione Incendi Rischio Basso”, Global Concept srl, Centro Agroalimentare Piceno, San Benedetto del Tronto.
- 10/07/2008: “T.U. in materia di Salute e Sicurezza” D.Lgs 81/08 novità, criticità e soluzioni- Global Concept srl- Aincom- Confapi, Centro Agroalimentare Piceno, San Benedetto del Tronto.
- 18-19/05/2006: “I Nuovi regolamenti di igiene dell’U.E.; la loro coesistenza con la L. 283/62, D.P.R. 327/80 e D.Lgs 155/97” – ASTERIA – Montepandone (AP).
- 15/09/2005: “I Nuovi regolamenti sull’igiene degli alimenti” – CERMET scarl- Cadriano di Granarolo (BO).
- 14/03/2003: “La qualità totale nella filiera ittica” – Università di Camerino -

	San Benedetto del Tronto (AP).
	-13/12/2002: “Alimenti vegetali e contaminazione ambientale” – ARPAM, Ordine dei Chimici – Ancona.
	-28/02/2002: “La rintracciabilità di un prodotto alimentare lungo la filiera” – CERMET scarl- Cadriano di Granarolo (BO).
	-settembre/2001: “5° CISETA” Congresso Italiano di scienza e tecnologia degli alimenti” – Villa Erba spa Cernobbio (CO).
PRIMA LINGUA	Italiano
ALTRE LINGUE	Inglese
• Capacità di lettura	Discreta
• Capacità di scrittura	Discreta
• Capacità di espressione orale	Discreta
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI <i>Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.</i>	Grazie ad una professione in cui è indispensabile e anzi fondamentale il contatto con il pubblico, ed il lavoro in squadra risulta essenziale, si è sviluppata una forte capacità relazionale, migliorata anche dal ruolo di Presidente svolto all'interno dell'Associazione di Volontariato “Fides Vita”, in cui il contatto con le persone è basilare.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE <i>Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.</i>	Oltre ad essere Presidente del Consiglio di Amministrazione e Responsabile di Area all'interno della Global Concept srl, riveste il ruolo di Consigliere Comunale del Comune di San benedetto del Tronto
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE <i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i>	Conoscenza di Windows ME, XP, del Pacchetto Office, applicative Internet.
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE <i>Musica, scrittura, disegno ecc.</i>	
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE <i>Competenze precedentemente indicate.</i>	- Consigliere Comunale nell'Amministrazione di San Benedetto del Tr. (AP) - Iscritto all'ALBO DEI FARMACISTI dal 1997 al 2005 - RSPP moduli A, B e C ateco 6
PATENTE O PATENTI	B

ULTERIORI INFORMAZIONI | -----

ALLEGATI | -----

Dichiarazione rilasciata ai sensi degli art. 46, 47 e 76 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, sotto la propria responsabilità e nella piena consapevolezza delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 675/96 del 31 dicembre 1996.

San Benedetto del Tronto, 01 dicembre 2021

DOMENICO PELLEI