

	<p><b>Dott. Alberto Commessatti</b></p>	<p>Tel : 320-0291345  e-mail: alberto_commessatti@libero.it  e-mail: info@feelingfood.it  pec: info@pec.feelingfood.it</p>
<p><b>Dati personali</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stato civile: celibe , Nazionalità: italiana</li> <li>- Data di nascita: 18/11/1978</li> <li>- Luogo di nascita: Spilimbergo</li> <li>- Residenza: Via Ciriani n.4 Spilimbergo (PN) 33097</li> <li>- Ufficio: Via Tagliamento, 4 Spilimbergo (PN) Tel: 3200291345</li> </ul>	
<p><b>Istruzione</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1992/97 I.T.A.S. di Spilimbergo (PN) Diploma di Perito Agrario con votazione di 58/60</li> <li>- 1997/04 Corso di Laurea In Scienze e Tecnologie Alimentari (5 anni) Università di Udine (UD). Laureato in scienze e tecnologie alimentari con la votazione di 107/110 il 14 dicembre 2004 con la tesi: "Problematiche nella determinazione dell'attività di lipossigenasi e idroperossido liasi nelle olive". Iscritto all'albo regionale FVG dei tecnologi alimentari dal dicembre 2006.</li> <li>- 2013-2014 "Master di II livello In Nutrizione e dietetica" Presso Università Politecnica delle Marche: Tesi su "Analisi di un progetto alimentare per incrementare la massa muscolare negli sport di forza e resistenza votazione 110/110</li> </ul>	
<p><b>Lingue straniere</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lingua inglese: livello B1</li> <li>- Buona conoscenza della lingua francese parlata e scritta</li> </ul>	
<p><b>Altre qualifiche</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attestato di frequenza I.A.L. (UD) corso d'inglese livello B1 e patente europea riconosciuta da British school di Udine</li> <li>- Buona conoscenza dei programmi informatici: EXCEL, WORD, POWER POINT, ISIS DRAW, AS 400, Danae Easy Fatt, navigazione su internet</li> <li>- Tesoriere dell'Ordine dei tecnologi alimentari FVG dal 26/03/2015</li> </ul>	

<p><b>Attività formative svolte</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ho svolto durante il mio corso di studi attività di laboratorio di microbiologia, enzimologia e analisi chimica degli alimenti Chemiometria e chimica analitica dei processi industriali, degli inquinanti, additivi e residui negli alimenti</li> <li>- Attestato di partecipazione all'incontro tecnico: "Misure di controllo di Listeria monocitogenens nei prodotti a base di latte", tenuto da AAFVG di Codroipo (UD) il 23/06/05.</li> <li>- Pubblicazione sul Notiziario ERSa (FVG) N° 2 di giugno-agosto 2005 dell'articolo "Le caratteristiche organolettiche dell'olio d'oliva".</li> <li>- Corso di formazione sulla legge 626/94 e norme antinfortunistiche presso la ditta Leochimica S.n.c in data 19/12/2005</li> <li>- In data 19/12/06 ho ottenuto l'abilitazione all'esercizio della professione di tecnologo alimentare e attualmente sono iscritto all'ordine regionale del Friuli Venezia Giulia.</li> <li>- Attestato di partecipazione "La valutazione dei sistemi di ristorazione collettiva" tenuto dall'Ordine Tecnologi Alimentari del FVG il 17/05/07 a UDINE, palazzo Torriani.</li> <li>- Corso sulla sicurezza BBS in data 14-15/08 presso unione industriali PN.</li> <li>- Diploma modulo A, B, C ATECO 4 per Responsabile Servizio di Prevenzione e Protezione sul lavoro</li> <li>- Corso di formazione sul D.Lgs. 81/08 e norme antinfortunistiche presso la ditta Neubor Glass in data 10/04/2010</li> <li>- Attestato di partecipazione "la sicurezza alimentare nelle manifestazioni temporanee" in data 19/04/2013 ASS 6 Pordenone e Arcometa</li> <li>- Formazione continua con ordine dei tecnologi alimentari su etichettature prodotti alimentari Il Reg 1169/11 (vari incontri 2014)</li> <li>- <b>Diploma di Master in Nutrizione e dietetica livello 2 anno 2015</b></li> <li>- Corso di 100 ore in tecnico esperto in sistemi di gestione per la sicurezza e qualità alimentare</li> <li>- diploma di qualifica Auditor/lead Auditor di sistemi di gestione qualità (40 ore)</li> <li>- diploma di Auditor interno sistemi di gestione qualità e sicurezza 22000 e BRC/IFS</li> <li>- Formazione continua con ordine dei tecnologi alimentari: esempi:</li> <li>- Corso di 4 ore "La responsabilità civile e penale del tecnologo alimentare libero professionista e dipendente" 17 luglio 2015 e Corso di 4 ore "La misurazione del</li> </ul>
---	--

	<p>percepito nell'evidenza oggettiva dell'esame organolettico " del 25 settembre 2015</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 14-15 Gennaio 2017, Corso di Formazione (16 ore) e attestato Di "Giudice qualificato in analisi sensoriale" con Applika srl e OTA FVG</li> <li>- Corso di formazione (7 ore) MOCA (materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti) del 27/10/2017 con OTA FVG</li> <li>- Corso di formazione (8 ore) infestanti nell'industria alimentare del 15/12/2017 con OTA FVG</li> <li>- Webinar con IAL FVG del 27/11/2017 dal titolo "alimenti tra passato e futuro", visibile al link: <a href="https://www.ialweb.it/sharing3fvg/alimenti-tra-passato-e-futuro">https://www.ialweb.it/sharing3fvg/alimenti-tra-passato-e-futuro</a></li> </ul>
<p><b>Interessi e altro</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ho buone capacità di relazionarmi con i colleghi, ottime capacità al lavoro di team, mi piace il lavoro a contatto con le persone, ma che sia stimolante e innovativo dal punto di vista professionale.</li> <li>- Lettura di articoli relativi alla nutrizione umana e all'attività fisica, di natura scientifica e chimica sugli alimenti e sulle innovazioni tecnologiche eseguendo ricerche su questi argomenti anche con l'ausilio di internet.</li> <li>-</li> </ul>
<p><b>Esperienze lavorative</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dal 21-02 al 21-09-05 tirocinio post-laurea presso il Caseificio di Bidino, a Coseano (UD), riguardante il miglioramento della qualità dei formaggi e revisione e controllo piano di autocontrollo aziendale</li> <li>- Dal 27-09-2005 al 04-04-06 work experience presso l'azienda Leochimica s.n.c., a Zoppola (PN) come tecnico di laboratorio agroalimentare/ambientale.</li> <li>- Dal 09-05-06 al 11-09-06 ho lavorato come impiegato interinale presso l'azienda BIOINTEGRA di Mereto di Tomba (UD), nella divisione R&amp;D integratori alimentari.</li> <li>- Dal 05/11/06 al 05/02/07 corso di formazione su tecniche previdenziali e assicurative presso CCIAA Udine, e successivo stage dal 05/02/07 al 04/04/07 presso agenzia Allianz-Subalpina assicurazioni, presso agenzia di San Daniele del Friuli.</li> <li>- Dal 28/05/07 al 01/03/2010 ho lavorato presso la ditta Tecnolegno SpA di Zoppola come assicurazione qualità. Dal 15/07/2009 come RSPP interno dell'azienda e dal 15/09/2009 come responsabile gestione dati privacy e responsabile manutenzioni.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dal 06/04/2010 al 03/03/2011 ho lavorato presso la Neubor Glass Srl a San Vito al Tagliamento come controllo qualità sul prodotto finito e materie prime e aiuto la responsabile ambiente nelle relative pratiche.</li> <li>- Dal 02/04/2011 Ho aperto uno studio di consulenza, formazione e pianificazione alimentare a Spilimbergo. Mi propongo per formazione su temi di tecnica alimentare-formazione, e correlato, igiene degli alimenti, GMP e sicurezza alimentare, legislazione alimentare</li> <li>- Progetti "gelato proteico" e "biscoSi" nel 2013 e 2014 in collaborazione con pasticceria e gelateria Arte dolce a Spilimbergo. "centrifuga della salute" a Maniago con Gelateria Giordani e in itinere altre collaborazioni con aziende alimentari in Friuli. Creazione di serate a tema alimentare presso ristorante "la Torre" a Spilimbergo sui prodotti tipici della zona.</li> <li>- 30/09/2015 collaborazione con Ergon Group per evento formativo "alimenti e integrazione" rivolto ai farmacisti durata 8 ore.</li> <li>- 11/02/2016 collaborazione con Civiform per evento formativo "Etichetta Nutrizionale" rivolto ai docenti dei corsi Civiform della durata di 8 ore.</li> <li>- Consulenza su etichettatura prodotti alimentari e sistema HACCP, registro allergeni, libro unico ingredienti, MOCA e altre tematiche alimentari. Corsi di formazione HACCP per addetti e responsabili del settore alimentare manipolazioni a basso o alto rischio (secondo nuovo decreto regionale FVG 2020)</li> <li>- Dal 15/11/2018 collaboro con ditta Multiline srl di Reggio Emilia che si occupa di controlli sulle ditte di sanificazione e ristorazione che operano per ASFO Pordenone e distretti sul territorio.</li> <li>- Dal 01/12/2018 controllo mensa scolastica per il Comune di Coseano determina 247/2018 e successiva determina 248/2019.</li> <li>- Dal 01/03/2019 collaborazione esterna con Consulenza e Servizi di Spilimbergo (elaborazione e stesura piani di autocontrollo e sicurezza alimentare, formazione specifica)</li> </ul>
--	---

Ai sensi del D.Lgs 196/2003 e successive modifiche (legge sulla riservatezza dei dati personali) esprimo il consenso al trattamento dei miei dati esclusivamente nell'ambito dell'opportunità di lavoro riferente alla vostra Azienda. Dichiaro d'essere a conoscenza che i dati sopra indicati, saranno conservati nei vostri archivi cartacei ed informatizzati ai fini dell'espletamento degli "adempimenti amministrativi", delle vostre Procedure di certificazione e /o d'incarico. In ogni momento a norma della legge sopra citata, potrò avere accesso ai miei dati, richiedendone senza alcuna vostra opposizione, la modifica o la cancellazione oppure oppormi al loro utilizzo ed avere la facoltà d'ottemperare a tutte le restanti modificazioni di legge.

In fede Alberto Commessatti 15/06/2020

