Curriculum vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Tommaso Stasi

Via Duca della Regina,40- Pollena Trocchia, 80040 Napoli (Italia)

0815590043 3346325494

tommasostasi@newtonconsulting.it

www.newtonconsulting.it

Sesso Maschile | Data di nascita 03/11/1975 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

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–alla data attuale

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)

C**orso R.L.S. - Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza da 32 ore** - Sicurezza nei luoghi di lavoro D.Lgs 81/08).

C**orso R.S.P.P. da 16 ore** - Responsabile sicurezza, protezione e prevenzione, sicurezza nei luoghi di lavoro D.Lgs 81/08)

Corso Formazione generale e specifica (tutti i settori). – come previsto da art.37 D.Lgs 81/08)

Informazione e formazione per i rischi da ambienti confinati (D.p.r. n.177/2011).

Addestramento e formazione per l'utilizzo di DPI di terza categoria (art.77 d.Lgs 81/08).

Corso addetto alla conduzione di carrelli elevatori (tutte le tipologie) (d.Lgs 81/08).

Tutor

Corso PES/PAV,CEI EN50110 Mod.1A e Mod.1B (d.Lgs 81/08)

.

2016

Docente

Attività di docenza presso Erfap UIL Campania – 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/Caffè Vittoria di Faletto Leonida/La Padella Di Mario & Mario Cipolletta & C. - S.A.S/La Casereccia Sas Di Iamunno Luigi & C. - S.A.S./Le Cascate S.R.L./Marenz S.R.L.

2014–2015

Docente

Attività di docenza presso Erfap 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: Caffè Vittoria di Faletto

© Unione europea, 2002-2017 | http://europass.cedefop.europa.eu

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: Omli srl, Camaga srl, Metoda.

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: Farim Servizi e Manutenzione S.r.l., Omli S.r.l., Sepn Srl

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 , Caffe' Vittoria, Diffusion, Le Cascate, La Padella Srl, Marenz Srl, Msm 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: Carannante 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 Erfap UIL Campania – Progetto Est - (Avviso Fondoimpresa 1/2012). Tematica: Comunicazione e marketing ambientale. Totale ore docenza 24. Azienda formata: Omli s.r.l. .

Attività di docenza presso Erfap 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: Msm 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: OMLI s.r.l..

Attività di docenza presso Erfap 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 uno, Marenz 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 cu l'ERFAP UIL Campania è 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 **"Forma&Innova"** (Avv.03/2011):

- La Galvanotecnica: fasi del processo di trattamento superficiale di materiali ferrosi e non ferrosi, in sedeCamer, 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 IMIcar / Camaga per un totale di ore 38.

Fondimpresa ha comunicato l'approvazione del piano formativo "**Filiera 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 IMIcar / Camaga, per un totale di 8 ore;
- Sicurezza sul lavoro D.Lgs 81/08 Ed.12 ID:421411, in sede IMIcar / 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 "**Pian.o.for.te.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 Carannante 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 Brasiello, per un totale di 8 ore;

Fondimpresa ha comunicato l'approvazione del piano formativo "**Piano SOS"** (Avviso 1/2011 I scad.), di cu 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 cu 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 cu l'ERFAP UIL Campania è soggetto delegato:

- Il Sistri, in sede OMLI, per un totale di 8 ore;
- Gestione rifiuti e tracciabilita', in sede OMLI, per un totale di 32 ore;

Fondimpresa ha comunicato l'approvazione del piano formativo **"Green"** capofila Consorzio CONSVIP, di cu 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 **"Sereni** 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-ASS MMF**" (Avviso 1/2010 I scad):

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

07/2011–alla data attuale 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 **SI.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 **SI.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 **SI.S.M.A.** a valere sull'avviso 1/2009 Fondimpresa. In sede P.le Pisacane 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 **SI.S.M.A.** a valere sull'avviso 1/2009 Fondimpresa. In sede P.le Pisacane 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 Pisacane 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;

© Unione europea, 2002-2017 | http://europass.cedefop.europa.eu

21/07/2009–alla data attuale

Amministratore - Responsabile pacchetto aziende food/non food

Newton Consulting s.r.l.-Società di Servizi settore Alimentare ed Ambientale
Via Ferrante Imparato,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)

Attività o settore 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 Igienica 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

Attività o settore Agro-Alimentare

01/11/2008–03/2009

Contratto di Consulenza

G.S.I. - Gestione Servizi Integrati - Centri di cottura su tutto il territorio campano

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)

Attività o settore 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

© Unione europea, 2002-2017 | http://europass.cedefop.europa.eu

Attività o settore Alimentare

01/09/2005–04/2009

Responsabile qualità

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

Responsabile Qualità – Brand Celiamarket – distribuzione alimenti gluten free su scala internazionale. Implementazione e mantenimento Sistemi di Gestione perla 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

Attività o settore Alimenti Dietetici e del Parafarmaco

2007–alla data attuale

Responsabile Scientifico

Vari Comuni Regione Campania

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

Attività o settore Ristorazione Collettiva settore Pubblico

23/05/2008–07/07/2008

Prestazione di lavoro occasionale

Università degli Studi di Napoli "Federico II"-Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta, dell'Ambiente e delle Produzioni Animali
Via Università,100, 80055 Portici (NA) (Italia)

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"

Istituto Professionale per L'Industria e l'Artigianato - I.P.I.A. "L.Petriccione"
Corso San Giovanni a Teduccio,887, 80146 Napoli (Italia)

Corso: Operatore addetto al controllo della qualità degli alimenti

01/11/2004–01/01/2005

Docente corso di formazione

Italia Lavoro - Agenzia per lo Svulippo

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

Pr.i.mer soc. cons. a.r.l. - Agenzia per lo Sviluppo

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

Newton food & technology - Studio Associato di Professionisti
Via Genova Parco Cinque,37, 80059 Torre del Greco (NA) (Italia)

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

© Unione europea, 2002-2017 | http://europass.cedefop.europa.eu

A.R. s.p.a. - Industria Agro-Alimentare
Via Battimeli, Sant'Antonio Abate (NA) (Italia)

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

Attività o settore Conserviero

2008–alla data attuale

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

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

04/2010

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

Newton Consulting s.r.l.
Via Ferrante Imparato,190, 80146 Napoli (Italia)

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

01/11/2003–01/11/2006

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

1997–2003

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 (tecnolonogie di Produzione degli oli e dei grassi)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre: italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	A2	A2	A2	A2	A2

© Unione europea, 2002-2017 | http://europass.cedefop.europa.eu

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative	Propensione ai rapporti interpersonali e spiccata capacità di adattamento. Ottima gestione dei conflitti
Competenze organizzative e gestionali	Ottima capacità di organizzazione del personale e di programmazione del lavoro di gruppo. Propensione verso un lavoro di tipo multi-obiettivo.
Competenze digitali	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
Altre competenze	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
Patente di guida	B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni Scientifiche

1. Velotto S., **T. Stasi**, V. Consiglio, M.R. Di Prisco e A. Crasto (2004). Tipizzazione istochimica dell'apparato digerente di Salmo trutta trutta per la localizzazione dei mucopolisaccaridi. Utilizzo di sostanze biologiche nella dieta. Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita pag. 19

2.Velotto S., M.R. Di Prisco, V. Consiglio, **T. Stasi** and A. Crasto (2004). Study of pelvic limb muscles in the red neck ostrich. 2nd International Meeting of Biotechnologies and morpho-functional veterinary sciences pag. 70

3.Velotto S., G. Perrucci, **T. Stasi**, M.R. DI Prisco, A. Ratto and A. Crasto (2005). Studio dello sviluppo muscolare in 2 teleostei: applicazione di tecniche di allevamento eco-compatibili. Biologia Marina Mediterranea 12 (1), 237-239.

4.Velotto S., E. Varricchio, M.R. Di Prisco, **T. Stasi** e A. Crasto (2005). Localizzazione intracellulare di proteasi Ca++-dipendenti (calpaine e calpastatine) in tre muscoli scheletrici di struzzo (Struthio camelus massaicus) Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita pag. 60

5.Velotto S., E. Varricchio, M.R. Di Prisco, **T. Stasi** e A. Crasto (2005). Localizzazione immunostochimica di calpaine e calpastatine in tre muscoli scheletrici di bufalo (Bubalus Bubalis) Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita pag. 61

6.Velotto S., M.R. DI Prisco, **T. Stasi**, and A. Crasto (2005). Histomorphometrical Evaluation of Myocyte Types in the Lamb. Acta Vet. Brno, 74: 175-182.

7.E. Varricchio, S. Velotto, A. Villacci, **T. Stasi**, M.R. Di Prisco, e A. Crasto (2005). Expression of μ-calpain and m calpain in the skeletal muscle of bovine. Ital. Jour. Anat. and Embr. 110, (fasc. n. 3), pag. 278

© Unione europea, 2002-2017 | http://europass.cedefop.europa.eu

8.Velotto S., **Stasi T**., Di Prisco M. R., Perrucci G., e Crasto A. (2006). Localizzazione istochimica di mucosostanze nell'apparato digerente di Oncorhynchus mykiss. Tecniche di allevamento ecocompatibile Biologia Marina Mediterranea 13 (1) pag. 544-547

9.Velotto S., E. Varricchio, **T. Stasi**, M.R. Di Prisco, F. Cimino, A. Villacci and A. Crasto (2006). Variazioni del sistema calpaina/calpastatina durante la fase postmortem nel miotomo di trota (Oncorhinchus Mykiss). Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita pag. 82

10.E. Varricchio, S. Velotto, A. Villacci, F. Cimino, S. Nicastro, E. Langella, F. Scala, **T. Stasi** and A. Crasto (2006). Different expression of µ- and p94 calpain, calpastatin and _-actin Ital. Jour. Anat. and Embr Vol. 111 Fasc. 3 pag 141

11. Velotto S., E. Varricchio, M.R. Di Prisco, **T. Stasi** and A. Crasto (2007). Skeletal myocyte types and vascularity in the Black Sicilian Pig. Acta Vet. Brno 163-170. (ISSN 0001 7213 – I.F. 0,336)

12. Velotto S., **T. Stasi**, M.R. Di Prisco and A. Crasto (2007). Effect of calpain/calpastatin system on meat qualità of italian Buffalo durino post-mortem storage. Rev. de Ciénc. Agràr. n° 45, jan.2006 17-27 (ISSN 1517-591X)

13.n° 3 lavori scientifici in via di pubblicazione

Comunicazioni Nazionali ed Internazionali

1.Foggia 2008

Presentazione della linea food convenience della Denis food – alimenti senza glutine, nell'ambito dl progetto "Soddisfare le esigenze dei Celiaci" ad opera dell'AIC (Associazione Italina Celiachia)

2.San Paolo (Brasile) 2007

Esposizione al I convegno – Progetto Buffalotec – Progetto di Internazionalizzazione dei Sistemi produttivi della filiera bufalina campana: tecniche di miglioramento della produzione lattea e trasferimento tecnologico in Brasile

3.Belem (Brasile) 2007

Esposizione al II convegno – Progetto Buffalotec – Progetto di Internazionalizzazione dei Sistemi produttivi della filiera bufalina campana: tecniche di miglioramento della produzione lattea e trasferimento tecnologico in Brasile

4.Fortaleza (Brasile) 2007

Esposizione al III convegno – Progetto Buffalotec – Progetto di Internazionalizzazione dei Sistemi produttivi della filiera bufalina campana: tecniche di miglioramento della produzione lattea e trasferimento tecnologico in Brasile

5.Napoli 2006

Esposizione alle Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita - Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia, Medicina Veterinaria e Agraria

6.Paestum (SA) 2005

Partecipazione al Convegno di Presentazione del Progetto Buffalotec "Processo di Internazionalizzazione dei sistemi produttivi della filiera bufalina campana: tecniche di miglioramento della produzione lattea e trasferimento tecnologico in Brasile", progetto cofinanziato nell'ambito dell'accordo quadro MAP ICE CRUI (Circolare MAP n. 511049 del 27 ottobre 2003)

7.Trieste 2005

Partecipazione in qualità di relatore al 36° Congresso della Società Italiana di Biologia Marina – Facoltà di Scienze Biologiche.

8.Napoli 2005

Organizzatore del Convegno "Musei in Movimento" "La notte dei Musei/la nuit des musées", manifestazione organizzata dal Ministero della Cultura e comunicazione Francese e i Musei dell'Ateneo "Federico II"

9.Napoli 2005

Partecipazione in qualità di relatore alle Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita - Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia, Medicina Veterinaria e Agraria

10.Napoli 2004

Partecipazione in qualità di relatore alle Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita- Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia, Medicina Veterinaria e Agraria

11.Napoli 2004

Organizzazione Convegno Ricerca, Innovazione e Qualità nei Musei – Presentazione Project work progetto Gesisqua – Facoltà di Agraria

12.Genova 2004

Partecipazione in qualità di relatore al 35° Congresso della Società Italiana di Biologia Marina – Facoltà di Scienze Biologiche

Corsi di Formazione

1.Corso di formazione –Responsabili e addetti al S. Prevenzione, Mod. A/B4-B9/C- percorso formativo in didattica (Totale ore 112). Ente di formazione: Slab Italia s.r.l. - Via Degli Orseolo, 46 - Roma - 00148 - P.Iva: 11805571004

2.Corso di formazione –Formatori per la salute e sicurezza sul lavoro- percorso formativo in didattica (Totale ore 24). Ente di formazione: Slab Italia s.r.l. - Via Degli Orseolo, 46 - Roma - 00148 - P.Iva: 11805571004

3.Partecipazione al Corso per Internal Auditor per il BRC Global Standard Food e IFS (Portici, 31 marzo – 1 Aprile 2006)

4.Partecipazione al Corso "Nuovi regolamenti sull'Igiene degli alimenti" - Enti organizzatori: Ordine Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio, CERMET (Portici, 18 Novembre 2006)

5.Partecipazione al Corso "Gli schemi di certificazione internazionale BRC FOOD e IFS" – Enti organizzatori: Ordine Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio, CERMET (Portici, 26 Novembre 2005)

6.Partecipazione al Corso "La Norma UNI EN ISO 9001:2000 ed i principi della Qualità" - Enti organizzatori: Ordine Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio, CERMET (Portici, 3 Dicembre 2005)

7.Partecipazione al seminario formativo "La Tracciabilità di filiera nell'industria agroalimentare" – Enti organizzatori: Ordine Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio, Neotron spa (Portici, 14 Maggio 2005)

Partecipazione al seminario formativo "Etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari: stato dell'arte e novità introdotte dalle direttive 89/2003 e 26/2005 CE" –Enti organizzatori: Ordine Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio, Neotron spa (Portici, 28 Maggio 2005)

Allegati

Sostituire con la lista di documenti allegati al CV. Esempio:

▪copia delle laurea e qualifiche conseguite

▪copia delle attestazioni di buon esito relative all'assistenza tecnica o alla consulenza prestata, al fine della dimostrazione dell'esperienza lavorativa

▪copia degli attestati di frequenza con profitto relativi alla formazione di base e all'attività di aggiornamento

Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà (resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445

Il sottoscritto Tommaso Stasi

-*consapevole delle sanzioni penali per le ipotesi di falsità in atti e di dichiarazioni mendaci e della conseguente decadenza dai benefici di cui agli art. 75 e 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445;*

-*a conoscenza del fatto che saranno effettuati controlli anche a campione sulla veridicità delle dichiarazioni rese;*

DICHIARA

-che le informazioni riportate nel presente Curriculum vitae rispondono a verità;

-di non svolgere alcuna funzione di controllo sull'erogazione di finanziamenti pubblici in agricoltura e nel settore agroalimentare, nonché sulla legittimità e regolarità delle predette erogazioni, nel rispetto degli elementi di separatezza delle funzioni dettagliati nella circolare del Mipaaf n. 2306 del 13 giugno 2016 avente ad oggetto "Sistema di consulenza aziendale in agricoltura (art. 1-ter, DL n. 91 del 2014, conv. in legge n. 116 del 2014). Decreto interministeriale 3 febbraio 2016. Necessaria separatezza delle attività di controllo rispetto allo svolgimento delle attività di consulenza";

-(ove ricorre) di essere iscritto presso l'Ordine o il Collegio professionale nazionale sotto specificato con i seguenti estremi d'iscrizione:

-Ordine e/o il Collegio professionale nazionale: Ordine Professionale Tecnologi Alimentari Campania e Lazio

-Numero iscrizione:176

-Data di iscrizione: 06/04/2004

-di aver svolto la formazione prevista dai rispettivi piani formativi e di aggiornamento professionale ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 7 agosto 2012, n. 137, come si evince dal presente *Curriculum Vitae*;

oppure

-di possedere il titolo di studio richiesto per l'iscrizione all'Ordine o al Collegio professionale di riferimento ovvero Ordine Professionale Tecnologi Alimentari Campania e Lazio ;

ed inoltre:

-di avere documentata esperienza lavorativa di almeno 3 anni nel campo dell'assistenza tecnica o della consulenza nell'ambito di consulenza ……. e di disporre della relativa attestazione di buon esito del servizio di assistenza tecnica/consulenza prestato, come si evince dal presente Curriculum Vitae;

oppure:

-di possedere un attestato di frequenza/con profitto, per l'ambito di consulenza ……., al termine di una formazione di base che rispetti i criteri minimi previsti dall'art. 4 dell'Avviso, come si evince dal presente Curriculum Vitae;

-di impegnarsi a svolgere le attività di aggiornamento nel relativo ambito di consulenza professionale con periodicità almeno triennale;

e AUTORIZZA

-il trattamento dei propri dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali";

-la pubblicazione del presente Curriculum nell'area pubblica del sito istituzionale della Regione Campania www.regione.campania.it.

Luogo e data Firma

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28.12.2000 e ss.mm.ii., si allega copia del documento di riconoscimento del dichiarante in corso di validità.

ALLEGATI

- CARTA DI IDENTITA' TOMMASO2016.pdf
- Cambio Residenza Tommaso.pdf
- IMG_2426.JPG
- IMG_2427.JPG
- doc01516520170227172304.pdf
- doc01886420170421094928.pdf
- Attestato 40 h KHC.pdf
- stasi.pdf
- doc02035120170515132154.pdf
- doc02035220170515132414.pdf

© Unione europea, 2002-2017 | http://europass.cedefop.europa.eu