INFORMAZIONI PERSONALI

Gianluca Tommaselli

Viale Alemagna n° 39 , 80055 Portici (Na)

0817761257 +393391954524

tommaselligianluca@gmail.com -

WhatsApp

Sesso Maschile | Data di nascita 21/01/1974 | Nazionalità Italiana

DICHIARAZIONI PERSONALI

ESPERIENZA PROFESSIONALE

- **Anno 2003 – Oggi:** esercita la libera professione di Tecnologo Alimentare, presso Aziende Vitivinicole, Attività Alimentari e di Ristorazione, in qualità di consulente tecnico, controllo produzione e qualità, analista di laboratorio, analisi su alimenti ed HACCP ai sensi dei *Reg CE 852/2004, Reg UE 1169/2011 e Reg CE 178/2002*.
- **Settembre 2014 – Oggi**: Quality Inspector Asia Food Inspection Silliker Limited (AFI), al fine del Controllo qualità, Audit Aziendali, e verifica degli standard qualitativi e Check List, presso clienti AFI.
- **Anno 2015:** Iscritto nell'Elenco Ufficiale di esperti in qualità di docenti per corsi di aggiornamento agli addetti del settore agricolo nell'ambito delle azioni formative affidate ai Servizi Territoriali Provinciali (ex STAPA CePICA), come da D.D. N° 1 del 7 Gennaio 2015
- **Anno 2009:** Nomina di Ausiliario di Polizia Giudiziaria ai fini di indagine per reati agro-alimentare, per inquinamenti del suolo e falde acquifere, con incarico di relazionare eventuali potenziali pericoli sulla salute umana.
- **Gennaio 2009/10 – Maggio 2009/10:** docente esperto di Tecnica della degustazione ed Enologia, presso l'I. P. di Stato per i Servizi Alberghieri della Ristorazione, sito in via Gianola, Formia (Lt).
- **Anno 2008:** Iscritto negli elenchi STAP provinciali della Regione Campania come da DECRETO DIRIGENZIALE N. 7/ 2008, in qualità di esperto in educazione alimentare.
- **Anno 2003:** assunto presso la ditta Milk S.R.L. sita in Fisciano (Sa) con qualifica di responsabile del Sistema Gestione Qualità UNI EN ISO 9001-2000, addetto alla verifica degli standard quali-quantitativi del processo produttivo. Gestione non conformità e referente nei rapporti con Enti e Autorità di verifica e controllo. Azienda di produzione e distribuzione di prodotti lattiero-caseari.
- **Anno 2002:** assunto presso la ditta Eurolat SpA Gruppo Parmalat sita in Piana di Monteverna (Ce) con qualifica di addetto controllo qualità e analista di laboratorio, settore latte e derivati.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- **Anno 2001:** Laurea in **Scienze delle Preparazioni Alimentari** conseguita presso la Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli "Federico II", Portici (NA). Tesi sviluppata nel dipartimento di "Scienza degli Alimenti". Voto: 101/110.
- **Anno 1991/1992:** Diploma di **Perito Agrario** conseguito presso l'istituto tecnico agrario "E.De Cillis", sito in Ponticelli (NA), con voto 60/60.

Iscrizione ad Albi professionali

- **Anno 2001:** In possesso dell'abilitazione all'esercizio della professione di **"Tecnologo Alimentare",** avendo superato nell'Università di Napoli "Federico II" l'esame di stato nella seconda sessione relativa all'anno 2001, con voto di 29/30, ed iscritto **all'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio** dall'anno 2004 al n°168.

COMPETENZE PERSONALI

- Conoscenza della normativa Nazionale e Comunitaria in campo alimentare, concernente la sicurezza, l'etichettatura e presentazione, l'igiene e qualità dei prodotti alimentari, il controllo ufficiale, i metodi di analisi e l'autocontrollo aziendale ai sensi del Reg. Ce 852/2004. Elaborazione e applicazioni manuali HACCP, esecuzione analisi prodotti alimentari e controlli di laboratorio, elaborazione di piani di tracciabilità di filiera Reg. CE 178/2002, e Reg UE 1169/2011 per l'etichettatura degli alimenti, manuali di Gestione Qualità e certificazione processo produttivo.

Lingua madre: Italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B2	B1	B1	B2

anno 2002/03: in possesso di attestato di frequenza del corso di lingua Inglese di 2° livello convenzionato con la British Language School.

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

Competenze comunicative

Competenze organizzative e gestionali

- Esperienza nel coordinare le attività di uno stabilimento produttivo (approvvigionamento delle materie prime da fornitori, gestione magazzino, produzione, logistica, controllo degli impianti), di tutte le attività correlate alla produzione, dalla produzione primaria alla GDO, alla ristorazione collettiva e commerciale. Messa a punto di processi e nuovi prodotti alimentari, turni di lavoro e gestione del personale addetto alla produzione, oltre che gestione area marketing e packaging, recupero dei sottoprodotti, depurazione degli effluenti.

Competenze professionali

- Acquisizione delle principali tecniche di stabilizzazione e filtrazione oltre che gestione del processo di imbottigliamento, per il settore beverages.
- Esperienza come analista di laboratorio, con acquisizione delle principali analisi

quanti/qualitative delle materie prime alimentari, conoscenza delle principali attrezzature specifiche analitiche

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato
Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

- Buona conoscenza dei principali programmi in ambiente Mac e Windows

Altre competenze

-

Patente di guida

Possesso della Patente di Guida categoria B rilasciata dal Prefetto di Napoli il 06 Luglio 1992

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni
Presentazioni
Progetti
Conferenze
Seminari
Riconoscimenti e premi
Appartenenza a gruppi / associazioni
Referenze
Menzioni
Corsi
Certificazioni

- **Novembre 2016:** partecipazione al corso formativo IL LABORATORIO ACCREDITATO ACCREDIA. L'IMPORTANZA E LA GARANZIA DEL RISULTATO ANALITICO NELL'AMBITO DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO ANCHE IN RELAZIONE AL REG. CE 2073/2005"
- **Novembre 2016:** partecipazione al corso formativo : IL RAPPORTO DI PROVA: INTERPRETAZIONE DEL RISULTATO IN RAPPORTO CON I VALORI LEGISLATIVI COGENTI O I VALORI GUIDA AZIENDALI"
- **Aprile 2015:** partecipazione al convegno: "AGRICOLTURA E BIOTECNOLOGIE. IL MONDO PRODUTTIVO E LA RICERCA A CONFRONTO
- **Giugno 2014** – Partecipazione come relatore alla II conferenza Nazionale organizzata dall'Ordine Nazionale dei Biologi dal titolo, "Igiene, Sicurezza e Qualità nel settore Agroalimentare", tenutasi a Roma il 7/8 Giugno 2014, presso l'istituto superiore Antincendi.
- **Marzo 2008:** in possesso di attestato di partecipazione alla giornata di studio, presso il Laboratorio di Ricerca del Mercato ittico di Pozzuoli, dal titolo: "Risorse, energie e strategie per un sistema di produzione di qualità nel rispetto dei principi di Sicurezza Alimentare", organizzato dall'Università degli studi di Napoli Federico II – Facoltà di Medicina Veterinaria – Sezione Ispezione degli Alimenti.
- **Marzo 2013:** partecipazione al convegno: Sicurezza alimentare e Standard Internazionale ISO 22000

ALLEGATI

- copia titolo di laurea
- copia titolo del diploma
- copia delle attestazioni all'assistenza tecnica o alla consulenza prestata
- copia incarico di ausiliare polizia giudiziaria
- copia degli attestati di frequenza relativi alla formazione di base, convegni 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 / la sottoscritto GIANLUCA TOMMASELLI

- *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 dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio**
  - **Numero iscrizione: n° 168**
  - **Data di iscrizione: 9 Marzo 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*;
  - di avere documentata esperienza lavorativa di almeno 3 anni nel campo dell'assistenza tecnica o della consulenza nell'ambito di consulenza settore alimentare e di disporre della relativa attestazione di buon esito del servizio di assistenza tecnica/consulenza prestato, come si evince dal presente Curriculum Vitae;

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.

Portici , 12 Maggio 2017