INFORMAZIONI PERSONALI **Nicola Tontini**

POSIZIONE RICOPERTA
Consulente libero professionista / Direttore di Cooperativa

TITOLO DI STUDIO
Laurea

ESPERIENZA PROFESSIONALE

da Marzo 2018 a oggi

Direttore Casa del Pescatore Soc. Coop. a r.l.

Casa del Pescatore Soc.Coop a r.l. –Via E.Toti, 2 - 47841 - Cattolica (RN) – T. 0541 1611761 – http://www.pescatori.it/

La direzione, con riferimento ai requisiti ed agli interessi dei soci, garantisce il mantenimento e la gestione delle attività che la cooperativa si prefigge come oggetto:

- Acquisto e produzione di beni e servizi di qualsiasi specie e natura necessari all'esercizio della pesca, ed alla loro successiva vendita ai soci, mediante depositi, magazzini, laboratori ed impianti per la conservazione, produzione, lavorazione, impianti di servizi, negozi di vendita, in particolare:
  - rifornendo i soci di materiali nautici, attrezzature da pesca, generi alimentari, carburanti e lubrificanti;
  - organizzando e gestendo i servizi collettivi relativi alla costruzione, alla riparazione, alla manutenzione delle reti e degli attrezzi da pesca in genere;
  - provvedendo alla gestione di scali d'alaggio per la riparazione, manutenzione, ed eventuale costruzione di natanti;
  - provvedendo alla gestione di servizi portuali, quali l'erogazione d'acqua, luce, pesa, pulizia ecc.;
  - gestendo mercati ittici e relativi servizi, svolgendo al suo interno l'attività di commissionario o d'intermediazione in genere dei prodotti ittici;
  - stipulando convenzioni con pubbliche amministrazioni e con privati allo scopo di ottenere concessioni d'uso di acque e diritti di pesca per il loro sfruttamento nell'interesse dei soci;
  - curando l'attenzione e l'attuazione a favore dei soci di tutte le forme assistenziali derivanti dalla legge, previdenza sociale, mutualità, l'assicurazione varia, istruzioni professionali etc., organizzandone i relativi servizi;
  - curando ed assistendo i soci e le imprese di pesca nella tenuta della loro contabilità nelle pratiche legali, tributarie, previdenziali, marittime, doganali e in tutti quei rapporti che il lavoratore e l'impresa può avere in relazione alla sua attività con Enti pubblici o privati;
  - curando lo sviluppo dell'esercizio di pesca con i relativi sistemi più rispondenti alla tecnica moderna. al duplice scopo di favorire la produzione nazionale ed il benessere dei lavoratori;
  - rifornendo i soci di materiali nautici, attrezzature da pesca, generi alimentari, carburanti e lubrificanti;

- organizzando e gestendo tutti quei servizi di carattere collettivo inerenti alla ghiacciatura, alla manipolazione, alla spedizione ed al trasporto del pesce, quali ad esempio produzione del ghiaccio, fabbricazione di cassette per il pesce, gestione dei mezzi di trasporto etc.;
- organizzando e gestendo centri di spedizione ed impianti di stabulazione e la depurazione di molluschi eduli lamellibranchi, nonché impianti di acquacoltura e maricoltura;
- promuovendo e gestendo eventuali lavorazioni collettive di prodotti della pesca;
- promuovendo e facilitando l'utilizzazione del credito peschereccio nell'interesse dei soci; prestando inoltre alle imprese socie fideiussioni ed altre garanzie per facilitarne l'accesso al credito necessario per la conduzione delle loro imprese;

- Sviluppo dell'economia domestica, migliorando anche le condizioni morali, materiali, educative e ricreative dei soci e dei loro familiari:
  - con l'acquisto nella misura e maniera più diretta possibile ed alla successiva distribuzione ai soci di generi alimentari e di quant'altro utile alla casa ed alla famiglia;
  - con la costituzione di circoli ricreativi e società sportive, al fine di promuovere iniziative nel campo dell'istruzione e manifestazioni artistiche culturali e sportive per il miglioramento professionale culturale e fisico dei soci e dei loro familiari;
  - promozione e gestione di esercizi pubblici, bar, ristoranti, pizzerie, rosticcerie, stabilimenti balneari, in locali di proprietà, ottenuti in locazione o ubicati su aree private o demaniali;

- Sviluppo dello spirito di previdenza e di risparmio dei soci, istituendo una sezione di attività, disciplinata da apposito regolamento, per la raccolta di prestiti limitata ai soci ed effettuata esclusivamente ai fini del conseguimento dell'oggetto sociale.
- Concedendo fideiussioni ed altre garanzie ad organismi cooperativi e consortili nonché ad enti o società a condizione che siano promossi dal movimento cooperativo;
- Svolgendo qualunque altra attività connessa ed affine agli scopi sopra elencati, nonché concludere tutte le operazioni contrattuali di natura immobiliare, mobiliare, industriale, finanziaria, necessarie ed utili alla realizzazione degli scopi sociali e comunque, sia direttamente che indirettamente, attinenti ai medesimi, quali fra l'altro, per sola indicazione esemplificativa: assumere interessenze o partecipazioni, sotto qualsiasi forma, in altre imprese cooperative, o comunque legate al movimento cooperativo, che svolgono attività produttrici di merci necessarie al rifornimento dell'attività di pesca ed all'economia domestica ed alla vendita collettiva dei prodotti della pesca, costituire e partecipare in società di qualsiasi tipo; dare adesioni e partecipare ad altri enti ed organismi economici anche e a responsabilità sussidiaria e multipla, anche con scopi consortili e fideiussori, diretti a consolidare e sviluppare il movimento cooperativo, agevolarne gli scambi, gli approvvigionamenti, il credito e l'assicurazione, a coordinare le attività previdenziali, assistenziali, ricreative, mutualistiche, di propaganda cooperativa, consorziarsi, anche senza creazione di uffici con attività esterne, ad altre cooperative per la disciplina ed il coordinamento delle attività comuni; mettere a disposizione di altre cooperative, assumendo incarico e funzione di loro commissionaria, la propria capacità ed attrezzature di approvvigionamento, acquisto e di prestare servizi; partecipazione alla temporanea gestione di altre cooperative, affidare occorrendo, la gestione parziale o totale delle proprie attività ad altre cooperative; gestire fondi per conto di casse mutue fra marinai; partecipare, anche con oblazioni, a tutte quelle iniziative idonee a diffondere ed a rafforzare con l'esempio, nei rapporti tra soci ed in quelli fra essi e gli altri lavoratori, i principi del mutuo aiuto ed i legami di solidarietà. Tutte le attività svolte dalla Cooperativa sono finalizzate anche alla promozione della vendita dei prodotti ittici.

Attività o settore: Struttura di servizio alle Imprese di Pesca associate, vendita di materiale nautico e carburanti, vendita di prodotti ittici in impianto riconosciuto per la vendita all'asta dei prodotti ittici dalla produzione primaria (**IT 349/93 CE**) – Commissionario alle vendite. Centro confezionamento molluschi (CSM) e Centro Depurazione Molluschi (CDM) (**CE IT Q9S0N**) e (**CE IT V7K68**) – Da marzo 2023, impianto di trasformazione e lavorazione di prodotti ittici (cotti e conservati) (**CE IT V7K68**).

da Novembre 2017 a oggi

Libero Professionista (P.IVA 02 654 700 414)

Dal 01/01/2020 SOCIO C/O STUDIO BIOECO Srl – via XX Settembre, 2 - 09170 – Oristano (OR)

In precedenza CONSULENTE C/O STUDIO BIOECO Soc. Coop – Via Umberto I, 62 - San Vero Milis (OR)

- Servizi di consulenza nei Sistemi Qualità e nei processi produttivi aziendali

Attività o settore: Consulenza (Settore Agroalimentare).
Consulenza: Consulenza e assistenza tecnica continuativa in aziende nazionali appartenenti a diverse filiere dell'agroalimentare (settore carni bianche e rosse e prodotti a base di carne congelati e surgelati – stabilimenti di trasformazione, pesce e prodotti ittici, freschi congelati e surgelati – stabilimenti di trasformazione, prodotti pronti per il consumo, freschi e surgelati, cereali e prodotti derivati, prodotti di panetteria e pasticceria industriale, dolciumi, snack dolci e salati, scatolame) per quanto riguarda specifiche attività quali:

- Predisposizione piani di autocontrollo igienico sanitario secondo il metodo HACCP;
- Analisi dei pericoli;
- Elaborazione di lay-out e flussi produttivi;
- Assistenza e formazione;
- Implementazione di certificazioni riconosciute GFSI (IFS e BRC food, IFS Broker);

Verifiche ispettive di seconda parte svolte:

Lead auditor di seconda parte presso punti vendita della GDO per conto di CONAD CIA

da Gennaio 2020 verificati 33 punti vendita

Team auditor per verifiche di seconda parte per la GDO (CONAD CENTRO NORD):

2019 – PIANO FORTE srl	Ittico
2020 – LA NOSTRA GASTRONOMIA SRL	Gastronomia
2021 – SPADELLANDO SRL	Gastronomia

Team auditor per verifiche di seconda parte per la GDO (CONAD NORD OVEST):

2020 – SAN BENEDETTO srl	Ittico

Lead auditor per verifiche di seconda parte per la GDO (CONAD NORD OVEST):

2021 – ROSSETTI TERESA	Ittico
2021 – CAVALLINI ANDREINO	Carni
2021 – CARNIGEST SRL	Carni
2022 – GASTRONOMIA VALDARNESE	Ittico
2022 – JAPOFISH	Ittico

Team auditor per verifiche di seconda parte per la GDO (CONAD Nazionale):

2019 - STARLAKS	Ittico
2020 - BLU LINE Comp. SpA	Ittico

Lead auditor per verifiche di seconda parte per la GDO (CONAD Nazionale):

2021 – CO.PE.GO.	Ittico
2021 – Riunione I.A.	Ittico
2021 – Ce.Di. CIA	Ittico
2021 – VIS	Ittico
2021 - STARLAKS	Ittico
2021 – Ce.Di. Quiliano	Ittico / Deperibili / Uova
2021 – Ce.Di. Ponte Felcino	Generi Vari / Deperibili
2021 – Ce.Di. Calcinate	Surgelati / Deperibili
2021 – Ce.Di. Fiano Romano	Ittico / Deperibili
2021 – Ce.Di. Volla	Ittico
2021 – CO.PEGO	Ittico
2022 – BLUE LINE	Ittico
2022 – COPEGO	Ittico
2022 – L'INEDITO	Ittico
2022 – SICILY FOOD	Ittico
2022 – OP BIVALVIA	Ittico

2022 – ALLES FISCH	Ittico
2022 – FOOD IMPORT	Ittico
2022 – CEDI QUILIANO	Ittico
2022 – STARLACKS (NOVARA)	Ittico
2022 – MERIMAR ANGULAS AGUINAGA	Ittico
2022 – LINAMAR ANGULAS AGUINAGA	Ittico
2022 – SICILY FOOD	Ittico
2022 – CEDI CONAD ADRIATICO (PESCARA)	Ittico
2022 – L'INEDITO	Ittico
2022 – STEFF ASCOLI	Ittico
2022 – FRIGOCASERTA	Ittico
2022 – COPEGO	Ittico
2022 – EFFELLE PESCA	Ittico
2022 – FOODLAB	Ittico
2022 – ALLOFISH - EMMEGEL	Ittico
2022 – ITALTRANS CALCINATE	Ittico
2022 – PAC2000a (VOLLA)	Ittico
2022 – PAC2000a (FIANO ROMANO)	Ittico
2022 – CUMAREX	Ittico (conserviera)
2023 – NEW COPROMO	Ittico
2023 – SICILY FOOD	Ittico
2023 – BLUE LINE	Ittico
2023 – L'INEDITO	Ittico
2023 – FOODLAB	Ittico
2023 – STARLAKS	Ittico
2023 – PLATVIS	Ittico
2023 – INCOSITT	Ittico
2023 – GIUSEPPE ROSSO	Conserve vegetali
2023 – PAC2000a (VOLLA)	Ittico
2023 – CUMAREX	Ittico (conserviera)
2023 – ZAROTTI	Ittico (conserviera)

Lead auditor per verifiche di seconda parte per la GDO (EUROSPIN):

2020 - L.G.F. srl	Ittico
2020 - Lucky Fish	Ittico
2020 - Simonini	Carni
2020 - Reggiana Gourmet	Pastificio
2020 - Gualerzi	Carni
2020 - Bimbo QSR	Panificazione
2020 - Sea Fish	Ittico
2020 - Regnoli Cesare	Ittico
2020 - Sfoglia Torino	Gastronomia
2020 – Piatti Freschi Italia	Gastronomia
2021 – AIA	Carni
2021 – Italia Alimentari	Carni
2021 – Manuzzi	Frutta secca
2021 – Granarolo Conbio srl	Meat alternatives
2021 – Frosta	Ittico
2021 – Magrini	Gastronomia
2021 – Danish Crown / Tulip	Carni
2021 – HERO	Dolciario
2021 – HOLTSEER	Caseario
2021 – EUROCHEF	Gastronomia (carne)
2021 – CITTERIO	Carni
2021 – CHEMICAL FLACER	No Food
2022 – SACHSENMILK	Caseario
2022 – TSA	Caseario
2022 – EHRMANN	Caseario
2022 – CONTINENTAL BAKERIES	Panificazione
2023 – NOSTROMO	Ittico (conserviera)
2023 – DELICIUS / CIBEL	Ittico (conserviera)
2023 – DELICIUS / ERG	Ittico (conserviera)

da Ottobre 2016 a Febbraio 2018

Direttore di Produzione e Responsabile Qualità

IL FARO QUALITY FISH ® – Unità Operativa di Via Giusti, 8 - 47833 - Morciano di Romagna (RN) http://www.ilfaroqualityfish.it/

- In qualità di consulente (da ottobre 2014): progettazione del Lay-out dello stabilimento, elaborazione dei flussi di lavorazione e costruzione del sistema di rintracciabilità. Da ottobre 2016: gestione del personale, organizzazione e pianificazione dei cicli produttivi, pianificazione delle produzioni settimanali e del budget annuale, analisi e verifica dei costi industriali e di produzione, gestione delle procedure di tracciabilità/rintracciabilità, gestione del sistema della qualità e dell'autocontrollo, pianificazione delle verifiche analitiche annuali e dei controlli di linea, studi di shelf-life sul prodotto, packaging e materiali a contatto con gli alimenti, aggiornamenti normativi di settore, formazione interna del personale in ambito igienico sanitario, sistema di etichettatura e logistica di magazzino.

Attività o settore: Stabilimento di Lavorazione e Trasformazione di prodotti ittici preparati, cotti ed in semiconserva, surgelati e congelati (**IT Y0383 CE**).

da Giugno 2010 a Settembre 2016

Direttore di Produzione e Responsabile Qualità

Excellent Sea Food Srl – Unità Operativa di Via Pacinotti, 21 - 67051 - Avezzano (AQ) http://www.excellentaffumicati.com/

- Gestione del personale, organizzazione dei reparti e dei cicli produttivi, pianificazione delle produzioni settimanali e del budget annuale, analisi e verifica dei costi industriali e di produzione, gestione delle procedure di tracciabilità/rintracciabilità (ISO 22005:2007), gestione del sistema della qualità e dell'autocontrollo, pianificazione delle verifiche analitiche annuali e dei controlli di linea, studi di shelf-life sul prodotto, packaging e materiali a contatto con gli alimenti, aggiornamenti normativi di settore, formazione interna del personale in ambito igienico sanitario, sistema di etichettatura e logistica di magazzino.

Attività o settore: Stabilimento di Lavorazione e Trasformazione di prodotti ittici affumicati (**IT 362 CE**).

da Gennaio 2008 a Maggio 2010

Direttore di Produzione e Responsabile Qualità

Chef Pronto Service Srl –Via Tavoleto, 93/V - 47832 - Sant'Andrea di San Clemente (RN). http://www.chefprontoservice.it/

- Gestione dei cicli produttivi, pianificazione delle produzioni settimanali, analisi e verifica dei costi industriali e di produzione, gestione delle procedure di tracciabilità/rintracciabilità (ISO 22005:2007), gestione del sistema dell'autocontrollo, pianificazione delle verifiche analitiche annuali e dei controlli di linea, aggiornamenti normativi di settore, formazione interna al personale.

Attività o settore: Stabilimento di Lavorazione e Trasformazione di prodotti ittici congelati, cotti, affumicati o comunque trasformati (**IT 1116 CE**).

da Gennaio 2003 a Dicembre 2007

Adetto d'asta ed ispezione dei prodotti Ittici

Casa del Pescatore Soc.Coop a r.l. –Via E.Toti, 2 - 47841 - Cattolica (RN) – T. 0541 839511 – Direttore Rag. Stefano Cecchini. http://www.pescatori.it/

- Gestione dell'asta telematica (PEFA), compilazione in VB6 di specifici applicativi per l'emissione dei documenti d'asta e la gestione dei dati, ispezione del prodotto ittico fresco in ingresso sul mercato all'ingrosso, assistenza pratiche marittime, sistema di autocontrollo.

Attività o settore: Impianto riconosciuto per la vendita all'asta dei prodotti ittici dalla produzione primaria (**IT 349/93 CE**) – Commissionario alle vendite.

da Ottobre 1997 a Dicembre 2002 **Ricercatore in biologia della pesca**

M.A.R.E. Soc.Coop a r.l. –Via E.Toti, 2 - 47841 - Cattolica (RN) – T. 0541 830442 – Direttore Scientifico dott. Giuseppe Prioli.

http://www.coopmare.com/cooperativa-mare-cattolica/pubblicazioni_177.html

- "Sperimentazione della gestione dei molluschi bivalvi nei Compartimenti di Monfalcone, Venezia e Chioggia". M.R.A.A.F., L. 41/82 Quinto Piano Triennale.
- Collaborazione per la gestione dei Manuali di Autocontrollo del sistema HACCP (D.Lgs. 155/97) in convenzione con l'Associazione Albergatori di Cattolica (Periodo estivo 2000).
- "M.A.P.P. Monitoraggio Attività Pesca Polivalente". Consorzio UNIMAR.
- "Monitoraggio Attività di Molluschicoltura". Consorzio UNIMAR.
- "Monitoraggio Attività di Pescicoltura". Consorzio UNIMAR.
- "Utilizzo a scopo produttivo di metodiche innovative nell'allevamento di Mytilus galloprovincialis" M.PA.A.F. Legge 41/82 V Piano Triennale.
- "Innovazione dei sistemi di allevamento dei mitili per la prevenzione dei fenomeni di contaminazione da tossine marine". Incarico Centro Ricerche Marine di Cesenatico.
- "Progetto per la realizzazione dell'Osservatorio regionale dell'Economia Ittica". Regione Emilia Romagna - Legge 3/79. Periodo 2000-2002.
- "Indagine sull'utilizzo di una draga idraulica, avente griglia del fondo vibrante, per la pesca dei molluschi bivalvi nell'Adriatico Centrale". Incarico Consorzio Mediterraneo.
- Studi sul reperimento e successivo allevamento di novellame selvatico di Ostrea edulis. M.PA.A.F., L. 41/82 Quarto Piano Triennale. Periodo 2001.
- Esecuzione tecnico-scientifica del progetto "Sperimentazione di iniziative volte alla riqualificazione della produzione di Chamelea gallina L. nel compartimento di Rimini". Incarico Co.Ge.Mo. Rimini. Periodo 2000-2001
- "Utilizzo a scopo produttivo di metodiche innovative nell'allevamento di Mytilus galloprovincialis" - Mi.P.A.F. V Piano Triennale (2000-2003).
- Collaborazione con il C.N.R. I.R.Pe.M di Ancona per l'analisi delle pescate effettuate con tramaglio nell'ambito della Ricerca sugli Impartti Ambientali degli Impianti di Mitilicoltura. Mi.P.A.F., L. 41/82 V Piano Triennale. Periodo 2001-2002.
- Individuazione delle linee guida di applicabilità dei diversi sistemi di gestione ambientale – Regolamento CEE n . 1836/93 (EMAS) e norme ISO 14000 – agli impianti di acquicoltura. Periodo 2001
- Elaborazione di un sistema informatico per l'acquisizione dai Mercati Ittici all'Ingrosso dei dati statistici e loro elaborazione per le seguenti strutture (Periodo 2002):
- Irepa - rilevatore Regione Emilia Romagna, Statistiche settimanali,
- C.N.R. - I.R.Pe.M. di Ancona - Statistiche sulle catture di Alici e Sardine,
- Coop. Casa del Pescatore - Cattolica Statistiche Istat For 104 e 102, Mod B. D.M. 25 luglio 1995, All D.M. 454/90 più eventuali,
- Associazione Produttori Pesca - Cattolica: statistiche Reg.CE 104/2000 e Reg.CE 80/2001,
- Consulenza per la realizzazione dell'Asta Telematica - PEFA (Pan European Fish Auctions) presso il Mercato Ittico alla Produzione di Cattolica (Periodo 2002).
- "S.Pe.S. - Sforzo di Pesca Specifico". Consorzio UNIMAR.

Attività o settore: Cooperativa di ricerca applicata alla pesca riconosciuta dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali (Mi.P.A.F.) e servizi nell'ambito dell' Igiene delle produzioni alimentari con laboratorio accreditato ACCREDIA n. 0947.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

da 1990 a 1997 **Laurea in Scienze Naturali** 107/110

Università degli Studi di Camerino

- Tesi sperimentale triennale svolta presso: Istituto Nazionale per la Fauna Selvatica (**I.N.F.S.**), Ozzano dell'Emilia (BO) - dott. Ettore Randi - Dipartimento di Biologia Molecolare, Cellulare ed Animale, Camerino (MC) – Prof.ssa Anna Gobbetti - Titolo della Tesi di laurea: *Filogenesi del genere Alectoris in base ad uno studio della regione di controllo (D-Loop) del DNA mitocondriale (mtDNA).*

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre: Italiano

Altre lingue	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B2	B1	B1	B1
			British School		

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative
Buona capacità relazionale e comunicativa acquisita nel corso delle esperienze lavorative sia in progetti di gruppo sia nei rapporti con le listituzioni. I ruoli ricoperti in ambito lavorativo hanno permesso di maturare una capacità di esposizione chiara ed immediata nella gestione del personale, nelle relazioni con le Autorità di Controllo, nelle esposizioni con gruppi di verifica nonché verso gli utilizzatori di servizi (clienti).

Competenze organizzative e gestionali
Attualmente responsabile di un gruppo di 15 persone. Dal 2008 coinvolto come responsabile nella gestione di gruppi superiori alle 10 unità.

Competenze professionali
- Ricerca e sviluppo,
- Ufficio acquisti,
- Coordinamento reparto manutenzioni,
- Gestione impianti di depurazione,
- Progettazione lay-out e cicli produttivi.

Competenze informatiche
- Conoscenza completa del pacchetto Office, in particolare nella gestione dei d-base relazionali (Access), buona conoscenza della piattaforma VB6 di Microsoft.

Altre competenze
- Brevetto di salvataggio CONI – F.I.N. conseguito nel 1990 con estensione M.I.P.
- Brevetto di Sub SSI – Open Water - conseguito nel 1996.
- Specialità SSI - Biologia Marina - 1997.
- Brevetto di Sub IDEA - OW Advanced - conseguito nel 2000.

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

- Fiori F., Prioli G., Gramolini R, Mietti N., **Tontini N.** (2002). Il supporto tecnico-scientifico alla gestione sperimentale della risorsa vongole (*Chamelea gallina*) nel compartimento di Chioggia, 1997-2000. Biol. Mar. Med.
- Mietti N., Prioli G., Fiori F., **Tontini N.** (2002). Studi sull'attività riproduttiva di *Ostrea edulis* L. in medio Adriatico e prove di reperimento di seme selvatico. Biol. Mar. Med.
- Franci C., Franzosini C., Prioli G., **Tontini N.**, Vinzi E. (2002). Linee guida di applicabilità dei sistemi di gestione ambientale agli impianti di acquacoltura off-shore (Reg.CEE n.1836./93 – EMAS e norme ISO 14000) Quaderni Scientifici della Lega Pesca.
- Realizzazione di alcune immagini subacquee e preparazione delle relative didascalie descrittive per il volume "Natura e paesaggio nella Valle del Conca" di Loris Bagli, edito dalla Banca Popolare Valconca – Dicembre 2002.
- Realizzazione del capitolo "I pesci della tradizione" per il volume "L'Oro azzurro" a cura di Gigliola Casadei – Comune di Cattolica – Novembre 2008.

Progetti

- Collaborazione con il Centro di Formazione Professionale EFESO per la realizzazione del corso formativo: "L'animazione e promozione dell'ecosistema marino" - Rivolto ai titolari degli esercizi balneari di Cesenatico. Periodo 1999-2000.
- Docenze di Biologia Marina – Flora e Fauna Adriatica nell'ambito di "Il Mare Adriatico" Corso di formazione per formatori – Comune di Cattolica – Periodo 2001.
- Missione (Marzo 2007) ad Ankara (Turchia) in qualità di esperto per l'assistenza tecnica ai mercati ittici tramite la società AGROTEC S.p.a. (Lungotevere Michelangelo, 9 - 00192 – **ROMA**), nell'ambito di un progetto finanziato dal MARA per la realizzazione di mercati all'ingrosso in linea con gli standard normativi europei. Marzo 2007.
- Partecipazione in qualità di relatore agli incontri realizzati dal Comune di Gabicce Mare nell'ambito della manifestazione "De Gustibus" per la valorizzazione del prodotto ittico locale (Periodo Estate 2007).
- Partecipazione in qualità di relatore agli incontri realizzati dal Comune di Cattolica nell'ambito della 4^ edizione della manifestazione "Cattolica da gustare" per la valorizzazione del prodotto ittico locale (Periodo Autunno 2007).
- Partecipazione in qualità di relatore agli incontri realizzati dal Comune di Gabicce Mare nell'ambito della manifestazione "De Gustibus" per la valorizzazione del prodotto ittico locale (Periodo Estate 2008).
- Partecipazione al tavolo di lavoro presso GS1 Italy | Indicod-Ecr (via Paleocapa, 7 - 20121 Milano) "Standard GS1 per la tracciabilità nel settore ittico. Allinearsi agli ultimi regolamenti comunitari" per la stesura delle nuove linee guida per le Soluzioni Standard GS1 (tracciabilità e informazioni al consumatore finale). Ottobre - Novembre 2014.

Conferenze

- Conferenza Internazionale di Acquacoltura "Dove va l'acquacoltura del Sud Europa?", organizzato dall'Ente Autonomo Fiere di Verona. Verona, 27 Aprile 2001.

Seminari

- Partecipazione al Seminario "Identificazione delle specie ittiche di interesse commerciale alla luce del D.M. 25.07.2005" tenuto presso il DSP – AUSL Bologna 2 – Organizzato dal dott. A.Mengoli. Giugno 2006.
- Partecipazione al Seminario "Etichettatura: l'esatto approccio nella redazione delle etichette dei prodotti alimentari" – Relatore: Avv. Afro Abanelli – Organizzato da UnionAlimentari (Confapi – Verona). Settembre 2009.
- Partecipazione alla Giornata di Formazione "Etichettatura alimentare e presentazione dei prodotti agroalimentari sul mercato nazionale, comunitario e internazionale" - illustrare le novità introdotte dal Reg.CE 1169/11 in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari sul mercato comunitario, approfondire le differenze fra la normativa nazionale (D.Lgs 109/92) e la normativa comunitaria, illustrare le regole per etichettare correttamente i prodotti alimentari destinati al mercato

USA, attraverso i provvedimenti espressi dalla FDA– Relatori: dott.ssa Laura Celentano (Dintec) / dott.ssa Paola Ligabue – Organizzato da C.C.I.A.A L'Aquila (25 giugno 2014).

Docenze

- Partecipazione in qualità di docente presso la "Sustainable Production and Consumption of Meat, Poultry and Seafood PhD School" (Alma Mater Studiorum-Università di Bologna - Emilia Romagna Food Science Advanced Doctoral Training Programme) con l'argomento "The valorization of local fishing productions - the case of the fishermen of Cattolica" (23-27 Ottobre 2023).

Corsi

- Partecipazione al corso Ecologia del Territorio, organizzato dalla Provincia di Rimini, completato da uscite pratiche sul territorio. Aprile 2002.
- Programmazione in VB.NET, ASP.NET, ADO.NET (conoscenza base – corso n.2003/405/1 della durata complessiva di 50 ore effettuato presso CESCOT Soc. cons. a r.l. di RIMINI – dal 04/05/2004 al 29/06/2004);
- Studi e laboratori di shelf life: predizione, prolungamento, evoluzione del prodotto e implementazione della logistica migliore – Responsabile Scientifica: dott.ssa Amina Ciampella – OM snc – Via Euripide, 7 – 20145 Milano (24 Settembre 2014).
- HACCP: progettazione di un sistema di Autocontrollo – *Corso avanzato*. Corso di 16 ore tenutosi presso CSI *certificazione e testing*, V.le Lombardia, 20 – 20021 Bollate (MI) – docente: dr. Roberto Mozzone (25 e 26 maggio 2015).
- Etichettatura prodotti della pesca e molluschi – Servizio Sanitario Regionale dell'Emilia Romagna / Azienda Sanitaria Locale di Modena – Centro Ricerche Marine , V.le Vespucci, 2 Cesenatico (FC). Settembre 2017
- Standards Qualità: qualifica di Auditor Interno per Standard Internazionali delle catene distributive (Focus sui requisiti degli standards BRC e IFS). Corso di 24 ore tenutosi a Torino – Polo Agrifood – docenti: dott. Franco Aquilano – dott.ssa Fulvia Berti (28 ottobre e 03-04 novembre 2017) – NSF Italy srl – **Attestato n° 577/IAIS**
- Standards Qualità: Auditor/Lead auditor di sistemi di gestione - tecniche di Audit (ISO/IEC 17021-1:2015; ISO 19011:2018) – Corso qualificato da aiqc sicev n.111 – I Modulo 16 ore - docente: Tiziano Gatti (10 – 11 gennaio 2020) – CERTIQUALITY – **Attestato n° 297**
- Standards Qualità: La Gestione degli audit da remoto Pianificazione, conduzione e gestione di audit di prima, seconda e terza parte "a distanza" – Corso organizzato da SPINLIFE / Universitá degli Studi di Padova – con la Collaborazione di Quality Certification Bureau Veritas srl - (20 maggio 2020) – **Attestato di partecipazione**
- Standards Qualità: Auditor/Lead auditor di sistemi di gestione qualità - tecniche di Audit (UNI EN ISO 9001:2015; ISO 19011:2018) – Corso qualificato da aiqc sicev – II Modulo 24 ore - docente: Tiziano Gatti (26 – 27 - 28 ottobre 2020) – CERTIQUALITY – **Attestato n° 128**
- Standards Qualità: partecipazione al corso "LO STANDARD IFS V.7" – CERTIQUALITY 12/02/2021 – **Attestato di partecipazione**

Eventi

- Partecipazione alla European Seafood Exposition (ESE) – Brusselles al fine di promuovere l'ingresso del Mercato Ittico alla produzione di Cattolica nel circuito delle aste telematiche gestite dalla società PEFA (Pan European Fish Auction). Maggio 2003.
- Partecipazione al MAREL Salmon Show 2014 – salone dedicato alle nuove tecnologie nel campo della lavorazione del salmone (Copenaghen – Febbraio 2014).
- Partecipazione al CONXEMAR 2023 – salone dedicato alle produzioni ittiche (Vigo – Ottobre 2023).

Referenze Le referenze sono disponibili su richiesta.

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

data 15/11/2023

firma .....