



Roberto Aldighieri

Data di nascita: 11/08/1967 **Numero di telefono:** (+39) 3473250588

Indirizzo e-mail: roberto.aldighieri@qualitecservizi.it

Sito web: www.aldighieri.it

Abitazione: Via Enrico De Nicola n. 4/b, 37036 San Martino Buon Albergo (VR) (Italia)

PRESENTAZIONE

Consulente per la Sicurezza, la Produzione e la Qualità Alimentare
Libero professionista con numero d'iscrizione 41 all'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Veneto e Trentino Alto Adige.

ESPERIENZA LAVORATIVA

Tecnologo alimentare

Libero Professionista [1999 – Attuale]

Città: San Bonifacio (VR)

Paese: Italia

Sito web: www.aldighieri.it

Indirizzo e-mail: info@aldighieri.it

Impresa o settore: Attività professionali, scientifiche e tecniche

- Studio, progettazione, direzione, sorveglianza, conduzione, collaudo di processi di lavorazione degli alimenti;
- Studio, progettazione e collaudo, in collaborazione con altri professionisti, di impianti di produzione di alimenti;
- Accertamento e controllo di qualità di materie prime alimentari, di prodotti finiti, di additivi, di coadiuvanti tecnologici, di semilavorati, di imballaggi e di quanto attiene alla produzione e alla trasformazione di prodotti alimentari; definizione degli standard e dei capitolati per i suddetti prodotti;
- Funzioni peritali ed arbitrali;
- Ricerca e sviluppo di processi e prodotti nel campo alimentare;
- Studio, progettazione, direzione, sorveglianza, stima, contabilità, collaudo, in collaborazione con altri professionisti, dei lavori necessari alla pianificazione alimentare, con riguardo alla valutazione delle risorse esistenti, alla loro utilizzazione e alle esigenze alimentari e nutrizionali dei consumatori;
- Studio, progettazione, direzione, sorveglianza, gestione, contabilità, collaudo, in collaborazione con altri professionisti, dei lavori inerenti alla ristorazione collettiva;
- Consulenza igienico-sanitaria ad attività di ristorazione (mense, gastronomie, ristoranti, case di riposo, scuole, etc), a macellerie, panifici, supermercati, aziende dolciarie e altre attività alimentari;
- Consulenza per l'espletamento di gare di appalto con studio e valutazione dei capitolati
- Redazione dei capitolati per le gare d'appalto
- Analisi dei costi del pasto
- Controllo su servizio di refezione e conformità ai capitolati di appalto dei fornitori
- Consulenza presso aziende con lavorazione del prodotto fresco per valutazione e prolungamento della shelf life con tecniche non invasive (atmosfera protettiva, sottovuoto, abbattimento);
- Consulenza nel vending;
- Progettazione di aziende / laboratori per la produzione di alimenti con studio del layout e scelta delle soluzioni tecniche più adatte per locali, impianti e materiali;
- Espletamento delle pratiche necessarie ai fini della registrazione o del riconoscimento di aziende alimentari;
- Progettazione e studio di applicazione di sistemi innovativi per la disinfezione in campo alimentare mediante ozono e lampade UV;
- Consulenza per ottenimento di Certificazioni quali Biologico, IFS, BRC, UNI:ISO22000, FSSC e 9001.

ESEMPIO DI CLIENTI ED ATTIVITA' SUL TERRITORIO

Controllo sul servizio di refezione presso Case di Riposo

Controllo su servizio di refezione scolastica

Comune di Montecchio Maggiore

Città: Montecchio Maggiore (VI)

Membro della commissione gare d'appalto

IPAB Baldo Sprea

Città: Illasi (VR)

Paese: Italia

Analisi costo del pasto

FONDAZIONE GOBETTI

Città: San Pietro di Morubio (VR)

Paese: Italia

Collaboratore lievitaista

Pandoro Principe Srl [1997 – 1999]

Città: Illasi (VR)

Paese: Italia

Collaboratore lievitaista

Assicuratore

Reale Mutua Assicurazioni e Generali Italia Spa [1987 – 1997]

Assicuratore

Responsabile di indagine statistica e rilevazione dati

Valid Research [1987 – 1997]

Esecutore di indagini statistiche

Tecnico di laboratorio scientifico

Istituto degli Alimenti di Origine Animale (Prof. Carlo Cantoni) [1987 – 1997]

Tecnico di laboratorio e coordinatore per tesi

Tecnico di laboratorio scientifico

LMB [1987 – 1997]

Città: Treviolo (BG)

Paese: Italia

Collaboratore per sistemi HACCP e Tecnico di Laboratorio

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Laurea in Scienze delle preparazioni alimentari

Università degli Studi di Milano [1998]

Città: Milano

Paese: Italia

Campi di studio: Scienze naturali, matematiche e statistiche

Materie attinente le tecnologie e i processi di produzione, impianti industriali e materie di microbiologia applicata a processi industriali di produzione e conservazione.

Corso HACCP BRC Campden Intermedio

[01/03/2016 – 02/03/2016]

I BIOFILM MICROBICI Caratteristiche della struttura e condizioni di formazione

[16/10/2020]

TECNOLOGIE NON TERMICHE Per il miglioramento della sicurezza degli alimenti: stato dell'arte e prospettive future

[20/11/2020]

Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione: Metodologia di Audit

[18/04/2021]

Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione per la Qualita' ISO 9001:2015

[26/04/2021]

corso di formazione per addetti al primo soccorso aziendale - Gruppo B - C

[24/08/2022 – 25/08/2022]

corso di formazione per addetti alla prevenzione incendi - rischio basso

[26/08/2022]

corso per responsabile del servizio di prevenzione e protezione RSPP - rischio basso

[01/09/2022]

ETICHETTATURA AMBIENTALE DEGLI IMBALLAGGI

[28/10/2022]

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **italiano**

Altre lingue:

inglese

ASCOLTO A2 LETTURA A2 SCRITTURA A2

PRODUZIONE ORALE A2 INTERAZIONE ORALE A2

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI

possiedo buone competenze comunicative acquisite negli anni

COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Forte leadership sviluppata grazie alla coordinazione dei collaboratori

CONFERENZE E SEMINARI

Convenience Food Freschi dall'ambiente di produzione al prodotto finito – Tecnologie e MP per il prolungamento della Shelf Life

[Milano, 2016]

Relatore

Settore carni trattamenti di sanitizzazione con lampada UV ed acqua elettrolizzata, Riformulazione dei prodotti alimentari

[Cuneo, 2016]

Docente

Tecnologie e Metodi Prolungamento Shelf Life Alimenti Esigenze e sostenibilità – Soluzioni innovative etichetta pulite

[Dronero (CN), Padova, 2015 – 2016]

Docente per ErgonGroup

Proposte e aree di sviluppo – Nanotecnologie, Prodotti da Forno, Prodotti gastronomici

[Bari, Padova, 2015 – 2016]

Docente per ErgonGroup

La cucina diventa risorsa, vantaggi economico organizzati nella gestione delle strutture residenziali extra ospedaliere

[Pollenzo Bra (CN), Soave (VR), 2014 – 2015]

Relatore del seminario

Docente (ruolo in corso)

[1999 – 2023]

- Docente, presso Qualitec e presso enti accreditati per la formazione continua, per corsi di formazione professionale per il personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari;
- Docente di sicurezza alimentare, igiene, principi dell'HACCP, gestione di cucine, magazzino e personale, etc.
- Docente in Sicurezza Alimentare e Diete Speciali.
- Docente per corso REC.

Relatore (ruolo in corso)

- Relatore al seminario “Aspetti Tecnologici nella Ristorazione Collettiva”
- Relatore sulla progettazione di cucine professionali.

PUBBLICAZIONI

Valutazione di un terreno per l'identificazione dei batteri lattici

[1999]

Aldighieri R., Cantoni C., Marossi C., Ripamonti B., “Valutazione di un terreno per l'identificazione dei batteri lattici”. Industrie Alimentari 386 (1999).

La tecnologia industriale della pizza napoletana

[2010]

Aldighieri R., Zanini K. Degli Angeli A. “La tecnologia industriale della pizza napoletana”. Industrie Alimentari, luglio-agosto 2010.

Ozono, una molecola dai tanti utilizzi

[2015]

Aldighieri R, Bastianello E. “Ozono, una molecola dai tanti utilizzi”. Alimenti e bevande, speciale Sanificazione, 03.04.2015.

COLLABORAZIONI

Collaborazione con riviste

- Alimenti & Bevande
- Industrie Alimentari
- Cibariaweb

PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".