



## Roberto Aldighieri

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

**Indirizzo e-mail:** [roberto.aldighieri@qualitecservizi.it](mailto:roberto.aldighieri@qualitecservizi.it)

**Sito web:** [www.aldighieri.it](http://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](http://www.aldighieri.it)

**Indirizzo e-mail:** [info@aldighieri.it](mailto: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 lievzitista

*Pandoro Principe Srl* [ 1997 - 1999 ]

Città: Illasi (VR)

Paese: Italia

Collaboratore lievzitista

#### 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 attinenti 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".*