

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	ANELLI VINCENZO NATALE
Indirizzo	17, Via Trento, 70019, Triggiano (BA), Italia Studio V. Lucarelli 62/D - Bari
Telefono	Mobile: +393474536855 – fisso: 080 5014831
E-mail	enzoanelli@libero.it
pec	vn.anelli@pec.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	25 DICEMBRE 1962

ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Date | 03/10/2005 ad oggi |
| <ul style="list-style-type: none">• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego | Libera professione / Fondatore e Amm. Unico “ Eurotec Srl ” Bari
Servizi alle Imprese
Consulente, Project Manager, Docente |
| <ul style="list-style-type: none">• Principali mansioni e responsabilità | Consulenza Direzione Aziendale |
| <ul style="list-style-type: none">• Date | 09/03/1998 - 02/10/2005 |
| <ul style="list-style-type: none">• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego | Libera professione – Socio “ Eurolab Srl ” - Giovinazzo Bari
Servizi alle Imprese – Laboratorio di Analisi
Direttore, Consulente |
| <ul style="list-style-type: none">• Principali mansioni e responsabilità | Consulenza Direzione Aziendale, Direttore Laboratorio di Analisi |
| <ul style="list-style-type: none">• Date | 05/07/1993 - 21/12/1996 |
| <ul style="list-style-type: none">• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego | Palmera SpA – Stab. Bari
Conserve alimentari
Quadro Aziendale - Dirigente |
| <ul style="list-style-type: none">• Principali mansioni e responsabilità | Responsabile Controllo Qualità e laboratorio di analisi
Responsabile Legale delegato dal CDA per i prodotti a marchio |
| <ul style="list-style-type: none">• Date | 07/05/1990 - 04/07/1993 |
| <ul style="list-style-type: none">• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego | Palmera SpA – Stab. Olbia
Conserve alimentari
Impiegato di I° Livello |
| <ul style="list-style-type: none">• Principali mansioni e responsabilità | Responsabile tecnologia di produzione - addetto Controllo Qualità e laboratorio di analisi |

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none">• Data	01/03/1990
<ul style="list-style-type: none">• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Abilitazione alla professione di Biologo
<ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Scienze Biologiche
<ul style="list-style-type: none">• Qualifica conseguita	Biologo professionista
<ul style="list-style-type: none">• Livello nella classificazione nazionale	Iscritto all'Albo Nazionale dei Biologi
<ul style="list-style-type: none">• Date	01/10/1982 -18/02/1988
<ul style="list-style-type: none">• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Laurea in Scienze Biologiche
<ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Scienze Biologiche
<ul style="list-style-type: none">• Qualifica conseguita	Dottore in Scienze Biologiche
<ul style="list-style-type: none">• Livello nella classificazione nazionale	Iscritto all'Albo Nazionale dei Biologi Albo Professionale Ordine dei Biologi di Puglia e Basilicata Iscritto n° PuB _A0713
<ul style="list-style-type: none">• Data	10/07/1981
<ul style="list-style-type: none">• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Liceo Scientifico
<ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Materie Scientifiche
<ul style="list-style-type: none">• Qualifica conseguita	Diploma di Maturità

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA	ITALIANO
ALTRE LINGUE	
<ul style="list-style-type: none">• Capacità di lettura• Capacità di scrittura	INGLESE buono buono
<ul style="list-style-type: none">• Capacità di espressione orale	buono
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Ottime capacità relazionali e propensione a lavorare con altre persone, anche in ambiente multiculturale, in posizione in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Esperienza pluriennale nel coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro. Spiccata capacità di Project Leader e trasferimento competenze. Esperienza pluriennale di consulenza alle Direzioni Aziendali.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Buona conoscenza Microsoft Office per Windows (Word, Excel, Access e Power Point). Buona conoscenza ed uso corrente per aggiornamenti tecnici/normativi di Internet - gestione e-mail. Buone capacità di scrittura in forma tecnica (relazioni, resoconti, procedure tecniche)

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

Consulente in Sistemi gestione Qualità e Sicurezza Alimentare:

Progettazione, implementazione ed auditing Sistemi Qualità Aziendali secondo la norma ISO 9001 ed. 2015, ISO 22000, ISO 22005, IFS, BRC per i settori:

- Agroalimentare
- Sanitario (laboratori di analisi cliniche),
- Strutture Socio-Assistenziali: Residenze Protette, Comunità Educative per Minori, Centri Diurni, ecc.,
- Bonifiche Ambientali e Smaltimento Amianto,
- Ente di Formazione – ECM

Consulente in materia di Igiene e Sicurezza Alimentare: Elaborazione ed implementazione di Piani di Autocontrollo secondo il Sistema HACCP, integrati nel Sistema Gestione Sicurezza Alimentare e Qualità Aziendale, settori:

- Ristorazione Collettiva,
- Laboratori sezionamento e preparazione carni
- Mulini,
- Prodotti della Pesca,
- Centri di Distribuzione e punti vendita alimentari (GDO),
- Oleifici e frantoi,
- Industria dolciaria - prodotti da forno
- Commercio e Trasformazione mandorle e frutta secca,
- Torrefazione Caffè,
- Produzione Surgelati
- Strutture Alberghiere
- Ristoranti ed Esercizi commerciali
- Prodotti da forno

Attività di Auditor:

Dal 1999 ad oggi Auditing di 1^a parte Implementazione e audit del Sistema Qualità ISO 9001 2015, ISO 22000 e ISO 22005, audit applicazione procedure HACCP nell'attività di **ristorazione collettiva e lavorazione e commercializzazione di carni fresche e preparazioni di carne fresca**. Sedi nazionali

Dal 2001 ad oggi Auditing di 1^a parte

Verifiche applicazione procedure HACCP nei **Cash & Carry** (attività deposito e vendita prodotti alimentari freschi e a lunga conservazione). Sedi varie nazionali

Dal 2004 ad oggi Auditing di 1^a parte

Implementazione e audit del Sistema Qualità ISO 9001, organizzazione di Consulenza in materia di **Igiene e Sicurezza sul Lavoro e Sorveglianza Sanitaria, Formazione** (DLgs 81/2018).

Dal 2013 ad oggi Auditing di 1^a parte. Verifiche applicazione procedure HACCP nelle **Residenze Socio Sanitarie Assistenziali e Riabilitative** (attività di preparazione e somministrazione alimenti e bevande agli ospiti).

Dal 2017 ad oggi Auditing di 2^a parte.

Verifiche applicazione procedure HACCP per il **settore FOOD & BEVERAGE** (attività di vendita e somministrazione alimenti e bevande all'interno di **grandi strutture commerciali negli store in varie sedi nazionali**).

Dal 2017 ad oggi Auditing di 1^a parte

Implementazione e audit del Sistema Qualità ISO 9001 2015, audit applicazione procedure HACCP nell'attività di **preparazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti della pesca freschi e congelati**.

Dal 2018 ad oggi Auditing di 1^a parte

Implementazione e audit applicazione del Sistema Gestione Sicurezza Alimentare e procedure HACCP nell'attività di **raffinazione e produzione Oli di oliva, sansa e semi**.

Dal 2020 ad oggi Auditing di 1^a parte

Implementazione e audit applicazione del Sistema Gestione Sicurezza Alimentare e procedure HACCP nell'attività di **produzione prodotti da forno e pastificio**

Attività di docente/ formatore:

- 2009 - 2019 Docente per i corsi di formazione per alimentaristi ai sensi L.R. Puglia n. 22/2007 e Reg.to Puglia n. 5/2008 (ex Libretto Sanitario) - oltre 6.000 ore dal 2009 ad oggi in vari settori alimentari commerciali ed industriali (vedi elenco precedente)
- 2009 - 2019 Docente per i corsi di formazione sull'autocontrollo e sistema HACCP, requisiti delle strutture, procedure di corretta prassi igienica rivolti ai titolari ed addetti nel settore alimentare
- 2014-2015 **Docente presso SMILE** struttura accreditata dalla Regione Puglia - Scuola di Formazione: "Corso per assistente familiare - Igiene, Alimentazione, Dietetica"
- 2015 Docente presso **SMILE** struttura accreditata dalla Regione Puglia - Scuola di Formazione: "**Corso per operatore assistenza e orientamento cliente, allestimento e rifornimento scaffali**"
- 2016 – Comune di Bari: Componente del Comitato Scientifico del Progetto "**Bari Smart Nutrition Days**" per la divulgazione dei **corretti stili di vita ed alimentari** presso le scuole e nell'ambito di incontri organizzati con i cittadini del Comune di Bari.
- 2017 **Docente presso D'ANTHEA** struttura accreditata dalla Regione Puglia - Scuola di Formazione: percorso "Operatore della Ristorazione", percorso "Addetto alla Ristorazione",
- 2017 Progettista, **Responsabile Scientifico e Docente** nel corso pratico teorico di 40 ore per consulenti qualificati in "Sicurezza Alimentare: Autocontrollo secondo il Sistema HACCP" presso Studio CSC di Cassano delle Murge
- 2018 Progettista, **Responsabile Scientifico e Docente** nel corso pratico teorico di 16 ore per consulenti qualificati in "Etichettatura alimentare e gestione M.O.C.A." presso Studio CSC DI Cassano delle Murge
- 2018 Docente per i corsi di formazione sull'autocontrollo e sistema HACCP per associati **ASSOSERVICE – Confindustria Bari – BAT** rivolti a responsabili ed addetti nel settore alimentare
-
- 2019 Progettista, **Responsabile Scientifico e Docente** nel corso pratico teorico di 40 ore per consulenti qualificati in "Sicurezza Alimentare: Autocontrollo secondo il Sistema HACCP" presso Studio CSC DI Cassano delle Murge
- 2020 Conferenza on line per **AMIRA PUGLIA** "La filiera dei prodotti ittici e i suoi segreti"
- 2020 – 2024 **CSV S. Nicola**: Corsi di Formazione in Igiene e Sicurezza Alimentare per Responsabili Imprese Alimentari e Alimentaristi su piattaforma on-line – FAD
- 2024 **CSAD Formazione Bari**: Corso di Formazione Sicurezza Alimentare di 24 ore per auditor ISO 22000: 2018 - ISO 22000FSSC ed. 5

Progetti speciali:

- **AGIP Petroli S.p.A.** nel progetto di adeguamento ai requisiti igienico strutturali dei punti ristoro annessi ai distributori di carburante di Puglia e Basilicata.
- Valutazione requisiti di igiene ex Reg. CE 852/04 ed elaborazione documentazione D.I.A. ex D.G.R. Puglia n.1924 del 21/10/2008, **Mercato Ittico Comunale di Giovinazzo**
- Progettazione, consulenza e coordinamento per la realizzazione di accordi di filiera agroalimentare

Pubblica Amministrazione:

2006-2007 **Componente Ufficio per la Valutazione del personale dirigenziale e per il controllo strategico obiettivi – Comune di Triggiano – BA**

Aggiornamenti e qualifiche:

- Corso Analisi Sensoriale degli alimenti: Organizzazione e Gestione del Gruppo di Valutazione Sensoriale (qualifica di capo panel) presso **Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari - Parma.**
- 1998-2001 Esperto di Settore (EA 3) per DET NORSKE VERITAS
- Corso di 40 ore qualificato da CEPAS per VALUTATORE DI SISTEMI QUALITA' secondo la norma UNI EN ISO 19011
- Bari 28 11 2012- Corsi di aggiornamento per la **gestione di produzione alimenti privi di glutine per Celiaci e relative procedure di Autocontrollo** – SIAN ASL
- APRILE 2020 - Corso di Formazione a Distanza Emergenza sanitaria da nuovo coronavirus SARS CoV-2: preparazione e contrasto. **ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ** Presidenza e Servizio Formazione e Dipartimento Malattie Infettive
- GIUGNO 2020 - **Corso di 16 ore qualificato da AICQ SICEV per AUDITOR / RESPONSABILE GRUPPO DI AUDIT DI SISTEMI GESTIONE secondo la norma UNI EN ISO 19011:2018**
- 20/10/2023 Corso per la qualifica di **Addetto Pest Management** presso SALUBER Srl di Grottaglie (TA)
- 21/10/2023 Corso ECM **DCA: Disturbi del Comportamento Alimentare: "Il peso della salute"** organizzato dall'Ordine dei Biologi di Puglia e Basilicata
- 16/12/2023 Corso ECM **"La sicurezza alimentare ed ambientale. Il ruolo dei biologi per la sostenibilità"** - organizzato dall'Ordine dei Biologi di Puglia e Basilicata
- 12/12/2024 Corso ECM presso **ARPA Puglia:** Innovazioni tecniche e normative in materia di controlli in ambito sanitario e ambientale
- 08/04/2025 Seminario in materia di **Sicurezza Alimentare** presso il **Dipartimento di Medicina Veterinaria Università di Bari:** Valutazione e comunicazione del rischio in Sicurezza Alimentare

PATENTE O PATENTI | Patente B

ULTERIORI INFORMAZIONI | /

ALLEGATI | /

"Il sottoscritto, consapevole che – ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 – le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali, dichiara che le informazioni rispondono a verità.

Inoltre, in merito al trattamento dei dati personali esprime il proprio consenso al trattamento degli stessi nel rispetto delle finalità e modalità di cui al Regolamento UE 679/2016 - al D. Lgs. n. 196/2003 e s.m.i."

Triggiano (BA) 29/04/2025



Dr. Vincenzo Natale Anelli