



**Curriculum  
Vitae  
Europass  
Informazioni  
personali**

**SCALABRINI Alessandro**

Sede legale attività: Via Pietro Rovelli 19 – 24125 Bergamo

Mobile:

E - mail  
Posta certificata  
Cittadinanza  
Data di nascita  
Stato civile  
Titolo di Studio  
Data  
Facoltà  
Abilitazione  
Professionale

italiana  
04/06/1966  
Coniugato con tre figli  
Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari – Votazione 92/110  
28/03/1995  
Università Statale degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria  
Superamento Esame di Stato Tecnologo Alimentare – 1998 III Sessione

**Occupazione  
professionale**

**LIBERO PROFESSIONISTA**

**Iscritto Ordine Tecnologi Alimentari – Regione Lombardia e Liguria – n.352 dal 06 Maggio 2008**

Igiene degli Alimenti:  
Realizzazione piani e procedure applicative sistemi di autocontrollo H.A.C.C.P.;  
Consulenza in ambito di rilascio e mantenimento certificati sistemi di qualità;  
Verifica corretta applicazione sistemi di produzione alimentare nel rispetto delle disposizioni normative in ambito dell'igiene e della sicurezza alimentare;  
Docente del personale alimentarista per la corretta applicazione delle norme alimentari;  
Stesura capitolati settore alimentare;  
Realizzazione etichette nutrizionali alimenti;  
Gestione indicazioni allergeni / Intolleranti;  
Incarico Responsabile esterno Operatore Settore Alimentare O.S.A.

Sicurezza e Prevenzione sui Luoghi di Lavoro:  
Verifica dei rischi attività lavorative e stesura documentazione sicurezza;  
Verifica delle attività di prevenzione e di controllo adottate nell'applicazione dei sistemi di sicurezza sui luoghi di lavoro;  
Stesura piani di emergenza evacuazione;  
Supporto delle attività mediche sanitarie;  
Docente del personale in tema di sicurezza e prevenzione nei luoghi di lavoro;  
Incarico Responsabile esterno Servizio Prevenzione e Protezione R.S.P.P.

Sistemi di Qualità – ISO 9001, 14001, 22000 – OHSAS 18001  
Sistemi di Qualità IFS / BRC  
Sistemi di Qualità GLOBAL GAP

**Cariche Istituzionali**

**Consigliere Tecnico Tribunale di Bergamo quale membro esperto Tecnologo Alimentare dal 09 Novembre 2005**

**Settore Igiene e  
Sicurezza  
Alimentare  
Ristorazione  
Scolastica**

Tipo di attività Igien e Sicurezza degli Alimenti  
Attività svolta Controllo Ristorazione Scolastica  
Settore Ristorazione Scolastica  
Date Da gennaio 2006 – attualmente in corso  
Posizione ricoperta Responsabile controllo Ristorazione Scolastica

Referente Comune di POZZO D'ADDA  
Comune di CARDANO AL CAMPO  
Comune di VERGIATE  
Comune di SEREGNO  
Comune di VAREDO  
Comune di USMATE VELATE  
Comune di CORNATE D'ADDA  
Comune di TRESORE BALNEARIO  
Comune di CARONNO PERTUSELLA  
Comune di DESENZANO DEL GARDA  
Comune di DESIO  
Comune di LISSONE  
Comune di SCANZOROSCIATE  
Comune di MALNATE  
Comune di CASALPUSTERLENGO  
CAUSA PIA D'ADDA – Milano (MI)

**Settore Igiene e  
Sicurezza  
Alimentare  
Ristorazione  
Ospedaliera**

Tipo di attività Igien e Sicurezza degli Alimenti  
Attività svolta Controllo Ristorazione Ospedaliera  
Settore Ristorazione Ospedaliera  
Date Da febbraio 2022 – attualmente in corso  
Posizione ricoperta Tecnologo Alimentare  
Principali attività e responsabilità Supporto per il controllo appalto area ristorazione ospedaliera Ospedale Papa Giovanni XXIII – Bergamo

Referente ASST PAPA GIOVANNI XXIII – Bergamo

**Settore Igiene e  
Sicurezza  
Alimentare  
Ristorazione Socio  
Assistenziale**

Tipo di attività	Igiene e Sicurezza degli Alimenti
Attività svolta	Controllo Ristorazione Socio Assistenziale
Settore	Residenza per anziani – Ristorazione Socio Assistenziale
Date	Da 2006 – attualmente in corso
Posizione ricoperta	Consulente responsabile controllo Igiene degli Alimenti – Ristorazione Socio Assistenziale
Principali attività e responsabilità	Controllo Ristorazione Socio Assistenziale e mantenimento Sistema di Autocontrollo, Docente igienico sanitario per operatori alimentaristi. Redazione e aggiornamento manuale di Autocontrollo H.A.C.C.P. Docenza corsi in tema di Igiene e Sicurezza Alimentare. Applicazione dei controlli analitici del piano di analisi alimenti e acque utilizzate ai fini alimentari
Referente	LA LOCANDA DELLA CAMELIA ROSA – Borgotricino (NO) FONDAZIONE CASA DI RIPOSO DI PONTE SAN PIETRO – Ponte San Pietro (BG) CENTRO SERVIZI PER ANZIANI "SAN MICHELE ARCANGELO" FONDAZIONE ONLUS – Cameri (NO) OPERA PIA DOTT.DOMENICO UCCELLI – Cannobio (VB) CROCE ROSSA ITALIANA – COMITATO AGRATE BRIANZA ASSOCIAZIONE LE VELE ONLUS – Segrate

**Settore Igiene e  
Sicurezza  
Alimentare  
Ristorazione  
Aziendale  
Commerciale**

Tipo di attività	Igiene e Sicurezza degli Alimenti
Attività svolta	Controllo Ristorazione Aziendale Commerciale
Settore	Ristorazione Aziendale
Date	Da 2006 – attualmente in corso
Posizione ricoperta	Consulente responsabile controllo Igiene degli Alimenti – Ristorazione Aziendale Commerciale
Principali attività e responsabilità	Controllo Ristorazione Aziendale Commerciale e mantenimento Sistema di Autocontrollo, Docente igienico sanitario per operatori alimentaristi. Redazione e aggiornamento manuale di Autocontrollo H.A.C.C.P. Docenza corsi in tema di Igiene e Sicurezza Alimentare. Applicazione dei controlli analitici del piano di analisi alimenti e acque utilizzate ai fini alimentari
Referente	DITTA NAVA LIVIO – Comun Nuovo (BG) FINEDI ASSET MANAGEMENT s.r.l. – Milano (MI) EDITMARKET s.r.l. – Milano (MI) VII MIGLIO s.r.l. AGRIALL s.r.l. – Grassobbio (BG) FRATELLI SANTINI s.r.l. – Azzano San Paolo (BG) NOVATERRAE s.r.l. – Zero Branco (TV) PISCINE PONTE S.S.D. a R.L. – Ponte San Pietro (BG) TAV VACUUM FURNACES – Caravaggio AQUA TEAM s.r.l. – Ponte San Pietro VI.CO.OK s.r.l. – Ambivere (BG) R.G. OLIOSI s.r.l. – Pero (MI)

**Settore Igiene e  
Sicurezza  
Commissario Gara  
Consulenze Appalti**

Tipo di attività Igien e Sicurezza degli Alimenti  
Attività svolta Membro Commissione Gara Servizio Ristorazione  
Settore Ristorazione  
Date Da 2006 – attualmente in corso  
Posizione ricoperta Membro Commissione di Gara  
Principali attività e responsabilità Membro componente esperto commissione di gara Servizio Ristorazione.

Referente **Comune di TRESORE BALNEARIO**  
**Comune di PIERANICA**  
**Comune di RICENGO**  
**Comune di LEGGIUNO**  
**Comune di SCANZOROSCIATE**  
**Comune di CARONNO PERTUSELLA**  
**Fondazione ARTOS – Caronno Pertusella**

**Settore Igiene e  
Sicurezza  
Alimentare  
Esperienza  
professionale**

Attività svolte per: **ASCOM Novara**  
**ASCOM Cremona**  
**ASCOM Bergamo**  
**ASPAN Bergamo**  
**CONFESERCENTI Novara**  
**CONFESERCENTI Bergamo**  
**AZIENDE RISTORAZIONE COLLETTIVA**  
**RISTORANTI**  
**GELATERIE**  
**PUNTI VENDITA ALIMENTI**  
**ATTIVITA' COMMERCIALI**  
**FONDAZIONI ONLUS**  
**STRUTTURE SPORTIVE**  
**SOCIETA' DI CONSULENZA**

Tipo di attività Igien e Sicurezza degli Alimenti  
Attività svolta Consulenza in ambito di Igiene e Sicurezza – Consulenza adeguamento locali, impianti, strutture  
Settore Attività inerenti commercializzazione, preparazione, somministrazione alimenti  
Date Da maggio 2006 – attualmente in corso  
Posizione ricoperta Consulente esperto nel settore dell'Igiene e Sicurezza Alimentare  
Principali attività e responsabilità Controllo e consulenza per l'implementazione dei sistemi di autocontrollo H.A.C.C.P.  
Docente in ambito dell'Igiene e Sicurezza Alimentare.  
Consulenza in ambito di adeguamento locali, impianti, strutture e ottenimento autorizzazioni enti pubblici.  
Consulenza adeguamento etichette prodotti alimentari.  
Consulenza in ambito del M.O.C.A. – Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti – per abilitazione dei materiali idonei per il contatto con gli alimenti.  
Implementazione e controllo piano di analisi prodotti alimentari.  
Consulenza gestione rintracciabilità prodotti alimentari.  
Consulenza gestione allergeni / intolleranti.  
Consulenza in ambito di implementazione sistemi di certificazione qualità.

**Settore Sicurezza  
sui luoghi di  
Lavoro  
Esperienza  
professionale**

Tipo di attività Sicurezza sui Luoghi di Lavoro  
Attività svolta Consulenza e controllo Sicurezza sui Luoghi di Lavoro  
Settore Privato – Comuni – Società – Enti  
Date Da maggio 2006 – attualmente in corso  
Posizione ricoperta Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione – esterno  
Principali attività e responsabilità Controllo e consulenza per l'implementazione del Sistema di Sicurezza e Prevenzione sui Luoghi di Lavoro.  
Responsabile della predisposizione e dell'attuazione delle normative in capo alla Prevenzione e Protezione antinfortunistiche.  
Referente della docenza in tema di Sicurezza e Prevenzione Antinfortunistica.  
Promotore Riunione Periodica sulla Sicurezza.  
Controllo delle Prove di Evacuazione.  
Controllo applicazione del protocollo Legionella spp.  
Verifica del piano di analisi controllo Legionella spp.

**Referente**

CAUSA PIA D'ADDA – Milano (MI)  
PISCINE PONTE S.S.D. a R.L. – Ponte San Pietro (BG)  
AQUA TEAM s.r.l. – Ponte San Pietro (BG)  
FULL SERVICE s.r.l. – Milano (MI)  
E-NETWORK MILANO s.r.l. – Milano (MI)  
STUDIO LEGALE MARCELLA CASTELLANO – Bergamo (BG)  
ASSOCIAZIONE LE VELE ONLUS – Segrate (MI)  
DITTA NAVA LIVIO – Comun Nuovo (BG)  
AQUACLUB s.r.l. – Grumello del Monte (BG)  
AQUABEAUTY s.r.l. – Grumello del Monte (BG)  
R.G. OLIOSI s.r.l. – Pero (MI)  
VI.CO.OK s.r.l. – Ambivere (BG)  
VII MIGLIO s.r.l. – Settimo Milanese (MI)  
PULICOOP CREMONA Società Cooperativa (CR)  
Comune di SAMARATE  
OPERA PIA NEGRONI – Novara (NO)  
CONSORZIO PER IL VCO PER LA DOCENZA PROFESSIONALE – Omegna (VB)

**Attività svolte per:**

ASCOM Novara  
ASCOM Cremona  
ASCOM Bergamo  
ASPAN Bergamo  
CONFESERCENTI Novara  
CONFESERCENTI Bergamo  
AZIENDE RISTORAZIONE COLLETTIVA  
RISTORANTI  
GELATERIE  
PUNTI VENDITA ALIMENTI  
ATTIVITA' COMMERCIALI  
FONDAZIONI ONLUS  
STRUTTURE SPORTIVE  
SOCIETA' DI CONSULENZA

**Docente  
Settore Igiene degli  
Alimenti**

**Docente  
Settore Sicurezza  
sui Luoghi di  
Lavoro**

**Altre esperienze professionali**

Referente	<b>ISTITUTO DI ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE</b>
Tipo di attività	<b>UNIVERSITA' STATALE DI MILANO</b>
Posizione ricoperta	Laboratorio – Igiene degli Alimenti
Principali attività e responsabilità	Tecnico di laboratorio analisi prodotti alimentari Studio e controllo microbiologico degli alimenti e lavoro di ricerca sul comportamento della <i>Listeria monocytogenes</i> in "tiramisù" di produzione industriale svolti presso l'Università Statale di Milano – "Istituto di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale" diretto dal Prof. Cantoni.
Date	09/1994 – 07/1995

**Istruzione e formazione**

Date	28/03/1995
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari – Votazione 92/110
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università Statale degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria

Date	1998 – III sessione
Titolo della qualifica rilasciata	Superamento Esame di Stato Tecnologo Alimentare
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università Statale degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria

Date	1986
Titolo della qualifica rilasciata	Maturità Odontotecnico
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato – Vercelli

**Formazione tecnica Igiene Alimenti**

**Formazione tecnica Sicurezza Lavoro**

**Abilitazioni**

Date	Gennaio 2007
Certificato	Abilitazione a Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione R.S.P.P. attività codice ATECO 9 (atto n.2407 del 26/01/2006 Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano)

Date	Gennaio 2007
Certificato	Abilitazione a Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione R.S.P.P. attività codice ATECO 8 (atto n.2407 del 26/01/2006 Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano)

Date  
Certificato

Ottobre 2004  
Attestato superamento corso per Valutatore Interno Sistema Gestione Ambientale UNI EN ISO

Date  
Certificato

2000 – attualmente in corso  
Socio AIAS – Associazione Professionale Italiana Ambiente e Sicurezza

Date  
Certificato

Maggio 1998  
Certificate of Competence ed Attestato di Formatore per il settore alimentare

**Crediti formativi  
Tecnologo  
Alimentare**

Anno 2015 Crediti formativi accumulati: 27  
Anno 2016 Crediti formativi accumulati: 11  
Anno 2017 Crediti formativi accumulati: 2  
Anno 2018 Crediti formativi accumulati: 23,5  
Anno 2019 Crediti formativi accumulati: 24  
Anno 2020 Crediti formativi accumulati: 17  
Anno 2021 Crediti formativi accumulati: 40  
Anno 2022 Crediti formativi accumulati: 8  
Triennio 2020 / 2022 Realizzati n.65 crediti formativi su 35 crediti richiesti nel triennio

**Ore aggiornamento  
RSPP**

Anno 2010 Ore aggiornamento accumulate: 36  
Anno 2011 Ore aggiornamento accumulate: 0  
Anno 2012 Ore aggiornamento accumulate: 11  
Anno 2013 Ore aggiornamento accumulate: 6  
Anno 2014 Ore aggiornamento accumulate: 10  
Anno 2015 Ore aggiornamento accumulate: 4,90  
Anno 2016 Ore aggiornamento accumulate: 9  
Anno 2017 Ore aggiornamento accumulate: 6  
Anno 2018 Ore aggiornamento accumulate: 9  
Anno 2019 Ore aggiornamento accumulate: 20  
Anno 2020 Ore aggiornamento accumulate: 25,5  
Anno 2021 Ore aggiornamento accumulate: 13  
Anno 2022 Ore aggiornamento accumulate: 2  
Quinquennio 2018 / 2022 Ore di aggiornamento n.69,50 ore su 40 ore richieste nel quinquennio

**Capacità e  
competenze  
personali**

Madrelingua  
Altra lingua  
Autovalutazione  
Livello europeo (\*)

Italiano

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
B1	Utente intermedio	B2	Utente intermedio	A1	Utente base	B1	Utente base	B1	Utente intermedio

(\*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Inglese

**Capacità e  
competenze sociali**

Sono in grado di comunicare in modo chiaro e preciso, rispondendo a specifiche richieste dell'utenza di riferimento.

<b>Capacità e competenze organizzative e tecniche</b>	Sono in grado di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisite tramite le diverse esperienze professionali sopra elencate nelle quali mi è sempre stato richiesto di gestire autonomamente le diverse attività rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati. Sono in grado di lavorare in situazioni di stress, capacità acquisita grazie alla costante richiesta di completare le attività nei tempi richiesti dal cliente.
<b>Capacità e competenze informatiche</b>	Sono in grado di utilizzare i diversi applicativi del pacchetto Office, in particolare, modo Excel e Word che utilizzo costantemente. Utilizzo frequentemente Internet Explorer.
<b>Altre capacità e competenze</b>	Sono appassionato di sport, basket, viaggi e letture in genere.
<b>Patente</b>	Automobilista (patente B).

#### DICHIARAZIONE DI VERIDICITA'

Il sottoscritto Alessandro Scalabrini dichiara sotto la propria responsabilità che quanto indicato nel curriculum vitae personale è rispondente ai sensi dell'art. 48 del D.P.R. 445/2000 e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 nonché delle conseguenze di cui all'art. 75 del sopracitato D.P.R.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali in ottemperanza al Regolamento (UE) 2016/679 e successive modifiche.

In fede  
Dott. Alessandro Scalabrini

