



05-07-2023



TECNOLOGO ALIMENTARE
TECNICO DI LABORATORIO CHIMICO-MICROBIOLOGICO
AUDITOR PER SISTEMI DI GESTIONE DELLA QUALITA'
BIOLOGO NUTRIZIONISTA

**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome	ACCIARO, GIUSEPPE
Indirizzo	
Telefono	
E-mail	
Nazionalità	ITALIANA
Luogo di nascita	
Data di nascita	
Codice Fiscale	
Partita Iva	

ESPERIENZA LAVORATIVA

<ul style="list-style-type: none"> • 2010 – ad oggi • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Libera Professione</p> <p>Studio di Nutrizione Umana del Dott. Giuseppe Acciario Sede Legale in Via Montegrappa, 5 86045 Portocannone (CB)</p> <p>Nutrizione Umana</p> <p>Responsabile Scientifico</p> <p>Valutazione della composizione corporea; Determinazione delle diete ottimali umane individuabili in relazione ad accertate condizioni fisiopatologiche; Determinazione delle diete ottimali per mense aziendali, collettività, gruppi sportivi, ecc. in relazione alla loro composizione ed alle caratteristiche dei soggetti; Determinazione di diete per Allergie, Intolleranze e diete speciali per particolari accertate condizioni patologiche in ospedali, nosocomi ecc.; prescrizione, semplice consiglio o indicazione di integratori/supplementi alimentari ed altri prodotti dietetici di libera vendita.</p>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • 2012 – ad oggi • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Libera Professione</p> <p>Studio di Tecnologie Alimentari del Dott. Giuseppe Acciario Sede Legale in Via Montegrappa, 5 86045 Portocannone (CB)</p> <p>Chimico Merceologico</p> <p>Consulente Tecnico</p> <p>Attività di prelievo e campionamento per analisi esterne di tipo chimico e microbiologico secondo la normativa vigente. Formazione sull'utilizzo e gestione di tutta la strumentazione di laboratorio necessaria per l'effettuazione delle varie tipologie di analisi merceologiche (HPLC, ICP, Spettrofotometria, Gascromatografia, Assorbimento Atomico, NIR, Fotometria, Microbiologia, ELISA, Test rapidi, ecc.). Formazione sulla Gestione e Controllo del Sistema Qualità. Attività di AUDIT. Auditor per Sistemi di Gestione per la Qualità (ISO 9001 e 19011, ISO/IEC serie 17000). Elaborazione ed Implementazione di procedure ed istruzioni operative per il sistema di qualità interna. Elaborazione di Piani e dei Manuali di Autocontrollo. Implementazione di procedure ed istruzioni operative per il sistema di Autocontrollo (HACCP) nelle varie realtà produttive e nella ristorazione collettiva. Validazione di metodi analitici interni. Consulenza alle imprese Agroalimentari per la gestione dei processi produttivi, verifica delle metodologie di trasformazione e preparazione degli alimenti e vigilanza sul rispetto delle norme Igienico Sanitarie. Applicazione ed utilizzo di additivi alimentari, aromatizzanti, coadiuvanti tecnologici e materiali a contatto con gli alimenti (MOCA). Controllo della qualità dei Prodotti Alimentari e Mangimi. Controlli multiresiduali</p>
---	---



(prodotti fitosanitari) su varie matrici e sui contaminanti della catena alimentare.

<ul style="list-style-type: none"> • 12-05-21 al 30-06-23 • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Docente supplente</p> <p>Vari Istituti di Istruzione Secondaria di Secondo grado</p> <p>Scuola Pubblica</p> <p>Docente di Scienze degli Alimenti (C.d.C. A-015, A-028, A-031, A-034, A-050, A-060,)</p> <p>Prosecuzione attività scolastica programmata + Commissario Interno Esami di Stato</p> <p><u>La documentazione specifica è disponibile su richiesta</u></p>
--	---

<ul style="list-style-type: none"> • Gennaio 2019 a Luglio 2020 • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Libera Professione</p> <p>"A&Elle Group" sito in C.da Vazzieri snc Ferrazzano (CB)</p> <p>Laboratorio Merceologico</p> <p>Responsabile Qualità</p> <p>Predisposizione del Sistema Qualità del Laboratorio UNI CEI EN ISO / IEC 17025:2005 e verifica dell'adeguatezza; Redazione del Manuale Qualità e delle procedure gestionali e tecniche; Attuazione delle prescrizioni del Sistema Qualità del Laboratorio contenute nel Manuale Qualità e conseguenti procedure per quanto di sua competenza</p>
--	--

<ul style="list-style-type: none"> • 25-10-17 al 01-05-18 • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Contratto di prestazione d'opera professionale</p> <p><i>FATER S.p.A. Via Alessandro Volta 10, Pescara (PE) 65129 Sede operativa di Campochiaro (CB) 86020 Zona Industriale snc Tel. 0874788111</i></p> <p>Azienda Chimica</p> <p>Operatore di Laboratorio (Contratto per prestazione di lavoro in somministrazione a termine)</p> <p><i>Impiegato: Liv: E1 - Cat: B</i></p> <p>Campionamento ed Analisi di processo necessarie al rilascio di prodotto finito a base di detersivi e disinfettanti: "Ossigeno disponibile, Cloro Libero, Cloro totale, Silicati, Tensioattivi, Odor Test, Soda, Carbonati, AE3AS, C9AS, Alcalinità, Metalli, Surfactanti ecc....". Campionamento ed Analisi chimica e microbiologica di Raw Materials. Utilizzo Sistema Informatico Aziendale SAP.</p>
--	--

<ul style="list-style-type: none"> • 2012 – 2017 • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Contratto di prestazione d'opera professionale con</p> <p>Nomina di Sostituto del Direttore Tecnico e del Responsabile Qualità con delibera Unioncamere prot. N° 2591 del 30-11-12</p> <p>Unioncamere Molise sede operativa in Via Cristoforo Colombo Z. Industriale 86020 Campochiaro (CB) tel. 0874775128-29</p> <p>Laboratorio Chimico Merceologico "Centro Innovazione e Qualità" (Accreditato ACCREDIA)</p> <p>Tecnico di Laboratorio I livello Biologo/Tecnologo Alimentare</p> <p>Coordinamento delle attività Tecnico - Analitiche di Laboratorio nel settore Chimico e Microbiologico svolte dagli analisti di Il Livello. Referente diretto della Direzione Tecnica. Formazione interna agli analisti di Il livello e stagisti. Attività di prelievo e campionamento esterno per analisi chimiche e microbiologiche secondo la normativa vigente. Utilizzo e gestione di tutta la strumentazione di laboratorio necessaria per l'effettuazione delle varie tipologie di analisi richieste (HPLC, ICP, Spettrofotometria, Gascromatografia, Assorbimento Atomico, NIR, Fotometria, Microbiologia, ELISA, Test rapidi, ecc..). Gestione e Controllo del Sistema Qualità. Elaborazione ed Implementazione di procedure ed istruzioni operative per il sistema di qualità interna. Elaborazione di Piani e Manuali di Autocontrollo. Implementazione di procedure ed istruzioni operative per il sistema di Autocontrollo (HACCP) nelle varie realtà produttive e nella ristorazione collettiva. Auditor per conto dell'Organismo di Controllo dei VINI DOC della Regione Molise. Validazione di metodi analitici interni. Contatto diretto con i fornitori di reagenti e di servizi esterni. Consulenza alle imprese Agroalimentari per la gestione dei processi produttivi, verifica delle metodologie di trasformazione e preparazione degli alimenti e vigilanza sul rispetto delle norme Igienico Sanitarie. Applicazione ed utilizzo di additivi alimentari, aromatizzanti, coadiuvanti tecnologici e materiali a contatto con gli alimenti (MOCA). Controllo della qualità dei Prodotti Alimentari e Mangimi. Controlli multiresiduali (prodotti fitosanitari) su varie matrici e sui contaminanti della catena alimentare.</p>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • 2005 – 2012 • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Collaborazione a progetto</p> <p>Unioncamere Molise sede operativa in Via Cristoforo Colombo Z. Industriale 86020 Campochiaro (CB) tel. 0874775128-29</p> <p>Laboratorio Chimico Merceologico “Centro Innovazione e Qualità ”(Accreditato ACCREDIA)</p> <p>Tecnico di Laboratorio I livello</p> <p>Coordinamento delle attività Tecnico - Analitiche di Laboratorio nel settore Chimico e Microbiologico svolte dagli analisti di II Livello. Referente diretto della Direzione Tecnica. Formazione interna agli analisti di II livello e stagisti. Attività di prelievo e campionamento esterno per analisi chimiche e microbiologiche secondo la normativa vigente. Utilizzo e gestione di tutta la strumentazione di laboratorio necessaria per l'effettuazione delle varie tipologie di analisi richieste (HPLC, ICP, Spettrofotometria, Gascromatografia, Assorbimento Atomico, NIR, Fotometria, Microbiologia, ELISA, Test rapidi, ecc..). Gestione e Controllo del Sistema Qualità. Elaborazione ed Implementazione di procedure ed istruzioni operative per il sistema di qualità interna. Contatto diretto con i fornitori di reagenti e di servizi esterni. Consulenza alle imprese Agroalimentari per la gestione dei processi produttivi.</p>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • 2005-ad oggi • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>Esperto nella valutazione organolettica dei vini DOC</p> <p>Unioncamere Molise sede operativa in Campochiaro (CB). Dal 2018 l'organizzazione passa sotto l'egida dell'ARSARP Molise</p> <p>Laboratorio Chimico Merceologico “Centro Innovazione e Qualità ”(Accreditato ACCREDIA). Dal 2018 l'organizzazione passa sotto l'egida dei laboratori dell'ARSARP Molise.</p> <p>Valutazione organolettica vini DOC Regione Molise e Regione Campania</p>
--	---

<ul style="list-style-type: none"> • 2009-2017 • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>Ispettore (Auditor)</p> <p>C.C.I.A.A. di Campobasso ed Isernia</p> <p>Organismo di Controllo dei vini DOC della Regione Molise</p> <p>Auditor per il controllo delle conformità tecniche e gestionali delle aziende vitivinicole afferenti al Consorzio dei vini DOC della Regione Molise</p>
---	---

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none"> • 2004/05-2008/09 • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Titolo della Tesi Sperimentale • Qualifica conseguita il 28-05-2009 N° Iscrizione Ordine 	<p>LS/69 Laurea Specialistica in Scienze della Nutrizione Umana con voto 110/110 con lode</p> <p>Università degli Studi di Tor Vergata (Roma)</p> <p>Nutrizione e Fisiologia Umana, Farmacologia, Patologia Umana, Gastroenterologia, Biochimica Clinica, Neuropsichiatria, Genetica Medica, Endocrinologia, Biologia Molecolare, Biologia Applicata, Anatomia, Biochimica, Medicina Interna, Chimica degli Alimenti, Chimica Analitica, Microbiologia, Microbiologia Applicata, Statistica, Statistica Medica, Chirurgia dell'Apparato Digerente.</p> <p><i>“Sicurezza Alimentare in Vini DOC Molisani”</i></p> <p>Dottore</p> <p>Iscrizione Ordine Nazionale dei Biologi n 062101 Sez. A</p>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • 1994/95-2000/01 • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Titolo della tesi Sperimentale • Qualifica conseguita il 26-04-01 N° Iscrizione Ordine 	<p>Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari con voto 110/110 con lode</p> <p>Università degli Studi del Molise</p> <p>Chimica, Fisica, Microbiologia ed Igiene, Tecnologie di processo, Nutrizione Umana, Morfologia e Fisiologia Animale e Vegetale, Matematica.</p> <p><i>“Impiego di colture microbiche selezionate per garantire la qualità microbiologica della soppresata molisana”</i></p> <p>Dottore</p> <p>Iscrizione Albo Tecnologi Alimentari Abruzzo Molise n. 44</p>
---	--

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

LINGUE

LINGUA	NOTE	COMPRESIONE		PARLATO		SCRITTO
		Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	Produzione scritta
Italiano	Madrelingua	C 2	C 2	C 2	C 2	C 2
Inglese	2° Lingua	C 2	C 2	C 2	C 2	C 2
LIVELLO CONSEGUITO PRESSO BRITISH INSTITUTES EXAMINATION BOARD (BIEB) IN DATA 06-03-2022						
CERTIFICAZIONE BRITISH INSTITUTES EXAMINATION BOARD (BIEB) LIVELLO C2 INGLESE				Examination Level: B1 Level C2 Certificate in ESOL International (C2 CEFR) Examination Session: 06-03-2022 Exam Number: BIEB-0083140 Cert. N° 83157 Final Grade: PASS		
BIEB = Ente certificatori riconosciuto dal Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca, sulla scorta dell'elenco redatto dal MIUR (https://www.miur.gov.it/web/guest/enti-certificatori-lingue-straniere)						

INFORMATICA

Conoscenze Informatiche	Livello
OFFICE (WORD, EXCEL, POWER POINT)	OTTIMO
OUTLOOK, INTERNET	OTTIMO
LIMS (LABORATORI INFORMATION MANAGEMENT SYSTEM)	OTTIMO
VARI SOFTWARE: S.A.P., EUSOFT; DIETETICA, NUTRIZIONE, BODY COMPOSITION, ECC..	OTTIMO. Autore del Software di Terapia Nutrizionale "Easy Diet" https://www.easydiet.it/Progetto.html#Autori_e_collaboratori
CERTIFICAZIONE P.E.K.I.T. EXPERT	Conseguito il 17-12-2020 presso Fond. Sviluppo Europa ONLUS (Aut. MIUR Prot. AOODGPERS 6235 del 25-06-2010) via Tiburtina, 994 00156 Roma – Italia. Codice di verifica 66781C93. Reg. N. 000000074138
CERTIFICAZIONE FORTABLET "ACQUISIRE COMPETENZE SUL TABLET". STRUMENTAZIONE HARDWARE, SOFTWARE E DIDATTICA PER L'UTILIZZO DEL TABLET	Conseguito il 19-12-2020 presso Associazione Italiana Maestri Cattolici (Aut. MIUR con Decreto del 05-07-2005 trasmesso con nota prot. N. 1211 ai sensi del DM 177/2000) Centro Nazionale Via Clivo di Monte del Gallo, 48 00165 - ROMA Certificato N° DOCXX9006
CERTIFICAZIONE FORLIM "ACQUISIRE COMPETENZE SULLA LIM". STRUMENTAZIONE HARDWARE, SOFTWARE E DIDATTICA PER L'UTILIZZO DELLA LAVAGNA INTERATTIVA MULTIMEDIALE	Conseguito il 23-12-2020 presso Associazione Italiana Maestri Cattolici (Aut. MIUR con Decreto del 05-07-2005 trasmesso con nota prot. N. 1211 ai sensi del DM 177/2000) Centro Nazionale Via Clivo di Monte del Gallo, 48 00165 - ROMA Certificato N° DOCXX9017
CERTIFICAZIONE FORTEACHER "ACQUISIRE COMPETENZE PER LA SCUOLA DIGITALE". STRUMENTAZIONE HARDWARE E SOFTWARE PER LA DIDATTICA INTERATTIVA MULTIMEDIALE 3.0	Conseguito il 03-01-2021 presso Associazione Italiana Maestri Cattolici (Aut. MIUR con Decreto del 05-07-2005 trasmesso con nota prot. N. 1211 ai sensi del DM 177/2000) Centro Nazionale Via Clivo di Monte del Gallo, 48 00165 - ROMA Certificato N° DOCX7865
CERTIFICAZIONE CERTIPASS PERSONALE ATA SUI SEGUENTI ARGOMENTI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ I FONDAMENTI DELL'ICT ▪ NAVIGARE E CERCARE INFORMAZIONI SUL WEB ▪ COMUNICARE E COLLABORARE IN RETE ▪ PEC, FIRMA ELETTRONICA E ARCHIVIAZIONE DEI DOCUMENTI DIGITALI ▪ PRIVACY E SICUREZZA DEI DATI 	Conseguito il 16-01-2021 Corso On Line tramite piattaforma telematica DIDASKO. Monte ore: 100. (Accreditato per la formazione del personale della scuola con Dir. 170/16) Sede legale e operativa CERTIPASS, Via Lazio, 1 70029 Santeramo in Colle (BA) Certificato 07E75E88 (verify.eipass.com)
ATTESTATO DI FREQUENZA AL CORSO DI 200 ORE "ADESTRAMENTO PROFESSIONALE PER LA DATTILOGRAFIA"	Conseguito il 04-02-2021 Corso On Line tramite piattaforma telematica https://eiform.www.uniformazione24.it/dashboard Monte ore: 200. Certificato Reg. N. RC771

SEMINARI, CORSI DI FORMAZIONE, CORSI DI AGGIORNAMENTO

Vari Organismi Istituzionali. Tutti i corsi frequentati hanno avuto come scopo la formazione e l'aggiornamento in materie tecniche professionali. Sono stati conseguiti tutti gli ECM ed i CF richiesti dai due Ordini professionali di appartenenza.

La certificazione ufficiale ottenuta da parte degli Enti organizzatori è disponibile su richiesta per tutti i corsi e seminari frequentati.

PUBBLICAZIONI

- | | |
|-------------|---|
| 2016 | Ilaria Benucci, Claudio Lombardelli, Katia Liburdi, Giuseppe Acciario , Marco Zappino, Marco Esti, - <i>Immobilised native plant cysteine proteases: packed-bed reactor for white wine protein stabilisation</i> - J Food Sci Technol (february 2016) 53(2):1130-1139 DOI 10.1007/s13197-015-21254 |
| 2012 | Marco Esti, Ilaria Benucci, Katia Liburdi, Giuseppe Acciario - <i>Monitoring of ochratoxin A fate during alcoholic fermentation of wine-must</i> - Food Control Volume 27, Issue 1, September 2012, Pages 53-56 |

**INFORMATIVA AI SENSI
DEL REG UE 2016/679**

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs 196 del 30 giugno 2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale.

DATA

FIRMA

05-07-2023