

Al COMUNE DI TARCENTO
Piazza Roma 7
33017 TARCENTO

OGGETTO: Art. 15 del D. Lgs. 33/2013 – Dichiarazione resa ai fini dell'incarico di rilevatore per il Censimento Permanente della Popolazione (anno 2024).

Il sottoscritto MENEGHETTI ANDREA

--

ai sensi dell'articolo 15 del decreto legislativo 14.3.2013, n. 33

DICHIARA

sotto la propria responsabilità (*indicare con X le voci che interessano*):

- ☒ di NON svolgere incarichi o di essere titolare di cariche in Enti di diritto privato regolati o finanziati dalla pubblica amministrazione o di svolgere attività professionali;
- ☐ di svolgere i seguenti incarichi presso Enti di diritto privato regolati o finanziati dalla pubblica amministrazione

Ente (denominazione, indirizzo della sede, telefono)	Data decorrenza incarico

- ☐ di essere titolare delle seguenti cariche presso Enti di diritto privato regolati o finanziati dalla pubblica amministrazione

Ente (denominazione, indirizzo della sede, telefono)	Data decorrenza carica

☒ di svolgere le seguenti attività professionali:

Attività professionale svolta
CONSULENTE NEL SETTORE ALIMENTARE E DELLA FORMAZIONE

DATA: 22/08/2024


FIRMARE e allegare copia del documento di identità

ANDREA MENEGETTI

Via Sottocolleeverzan, 44/1 – 33017 Tarcento (UD)

Cell. 347 8825261

Tel.: 0432 782064

Email: r m e n e g h e t t i @ l i b e r o . i t

Dati personali	Data e luogo di nascita: 06/09/1976, Cividale del Friuli (UD) Cittadinanza: Italiana
Esperienze Lavorative	Tecnico Alimentare libero professionista con Partita IVA. Gennaio 2016 ad oggi. Docente Corsi HACCP e Tecnico Alimentare a Partita IVA per la ditta Aurca Professional di Villesse (Gorizia). Maggio 2020 ad oggi. Tecnico Alimentare a Partita IVA per la ditta Vistra Srl di Udine. Dicembre 2022 ad oggi. Docente Corsi HACCP e Tecnico Alimentare a Partita IVA per la Terziaria CAT Confcommercio di Udine. Agosto 2023 ad oggi. Docente Corsi HACCP e settore chimico-alimentare per la ditta Atena di Brescia - sede di Pordenone. Marzo – Aprile 2018 ad oggi. Docente a contratto per ENAIP FVG. Maggio 2022 – ad oggi. Gestore adempimenti sicurezza alimentare e docente corsi presso la Cooperativa Santa Angela Merici di Cividale del Friuli. Febbraio 2021- ad oggi. Docente a contratto per Civiform di Cividale del Friuli. Giugno 2020 – Settembre 2023. Educatore e gestore adempimenti sicurezza alimentare presso la Cooperativa Santa Angela Merici di Cividale del Friuli. Agosto 2020 – Febbraio 2021 Responsabile gestione sistema HACCP e Qualità Alimentare per la ditta Pascolo Quality Food. Aprile 2017- Dicembre 2020. Tecnico Alimentare a Partita IVA per la ditta CAT Microimprese Italia di Udine per gli adempimenti di igiene alimentare con implementazione dei Piani HACCP per piccole e medie imprese. Docente corsi HACCP. Ottobre 2016 – Agosto 2018. Collaboratore esterno del Parco Agro-Alimentare FVG Agri-food & Bioeconomy Cluster Agency di San Daniele del Friuli. Ottobre 2017 – Dicembre 2018. Collaboratore azienda vitivinicola “Di Gaspero” in Faedis. Febbraio 2015 ad oggi. Docente a progetto per la scuola “Cepu-GrandiScuole” (Sede di Udine) nelle materie Chimiche e Biologiche sia per studenti universitari che per quelli delle scuole superiori. Maggio 2010 – Ottobre 2014. Marzo 2015- Agosto 2015. Luglio 2016 – Gennaio 2017. Docente per l’organizzazione eduniba.com dei corsi di preparazione ai test d’ingresso all’università per le facoltà mediche e sanitarie. Corsi HACCP. Luglio 2015 – Luglio 2016. Tecnico della Qualità Alimentare nella ditta “Kawauchi Farm & Food” di Shiozawa, Minamiuonuma-shi, Prefettura di Niigata, Giappone. Gennaio 2014. Aprile 2014. Ottobre-Novembre-Dicembre 2014. Ottobre-Dicembre 2013. Socio della Cooperativa Nuove Tecniche di Pordenone. Settembre 2013- Ottobre 2014 Socio della Cooperativa Diapason di Casarsa della Delizia. Ottobre 2011-Giugno 2014 Collaboratore Confindustria Udine per il progetto “Educazione Alimentare” nelle scuole Medie inferiori. Febbraio 2011- Luglio 2011. Docente per corsi intensivi di Italiano ed Italiano Scientifico per la scuola “tutorino.ca” di Toronto (Canada). Gennaio 2015. Ottobre-Novembre 2010.

Quality controller per la scuola "tutorino.ca" di Toronto (Canada). Ottobre - Novembre 2010

Titolare di una ditta artigianale nel settore degli allestimenti fieristici e musicali. Ditte di riferimento: Music Team, Campoformido. Legno Arredi, Remanzacco. IntegraServizi, Udine. Coop Ermete, Udine. Vector, Latisana. Giugno 2006 - Aprile 2010.

Titolare della ditta "Bontà dalle Valli del Torre", una piccola ditta individuale che incentrava il suo business sulla vendita di prodotti tipici locali (vino, formaggi, prodotti di panificazione e dolci, salumi, miele, grappe e liquori, farine e prodotti derivati), mettendo insieme piccole o micro realtà produttive locali. Marzo 2004 - Aprile 2010.

Nel periodo tra novembre 2005 e maggio 2007 si è anche svolta la gestione di un negozio specializzato in allergie ed intolleranze alimentari.

Insegnante-tutor per la scuola "tutorino.ca" di Toronto, Canada. Gennaio 2008 - Giugno 2008.

Consulenze Recenti

Per la ditta Pascolo Quality Food ho svolto il ruolo di **Responsabile HACCP**, di **Responsabile della qualità** e ho seguito il processo di **certificazione secondo lo schema FSSC22000**. Ho creato, implementato e sviluppato il Manuale di autocontrollo, interfacciandomi con gli enti di controllo e con i laboratori di analisi. Ho Svolto gli studi di Shelf-life sui prodotti. Ho stabilito e valutato le prove microbiologiche e chimico-fisiche aziendali per ciò che riguarda la stabilità dei prodotti (nuovi e innovativi), dei processi di verifica e di validazione del manuale di autocontrollo e delle prove analitiche periodiche (Criteri di sicurezza alimentare (Reg. 2073/2005), criteri di igiene di processo (Reg. 2073/2005), controlli ambientali, controllo contaminazioni crociate da allergeni e sostanze intolleranti (glutine e lattosio)). Ho stabilito le procedure di rintracciabilità dei prodotti finiti, dei prodotti semilavorati, dei MOCA. Dei MOCA è stata valutata la conformità a seconda delle caratteristiche dei prodotti e dei materiali utilizzati. Si è stabilita e eseguita la procedura di ritiro e richiamo dei prodotti finiti.

Per la ditta AurcaProfessionals sono state seguite aziende alimentari di vario genere quali ad esempio supermercati nei quali sono state valutate le procedure di rintracciabilità e di ritiro/richiamo prodotti, la gestione della ricezione merci, le procedure di gestione degli allergeni e la procedura di gestione delle non conformità.

Per la ditta Picco Paolo (Flaibano in provincia di Udine) si è svolta la fattibilità e lo sviluppo di una trasformazione di IV gamma dei prodotti ortofrutticoli.

Per la ditta Kawauchi Farm & Food si è svolta la funzione di **Quality control Officer** nel quadro dello schema di certificazione della qualità agroalimentare SQF per la quale l'azienda era certificata.

Per la Ditta CAT Microimprese Italia di Udine sono state seguite varie aziende tra le quali macellerie, aziende agricole e di trasformazione alimentare dove si sono andati a valutare i sistemi di qualità aziendali, le procedure di trasformazione, la conformità alla legislazione cogente e ai disciplinari produttivi di produzioni regolamentare o afferenti a certificazioni volontarie.

Argomenti corsi da docente recenti

Per l'Ente formativo Civiform ho svolto come docente più edizioni di un Corso dal titolo "TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE BEVANDE" - Argomenti di docenza: "La Normativa di riferimento del Settore Agroalimentare", "Igiene degli alimenti e Principi dell'HACCP", "La Qualità e la Certificazione nel Settore Agroalimentare".

Per la ditta di Formazione professionale Atena svolgo da parecchi anni vari corsi nel settore alimentare e chimico-farmaceutico dei quali alcuni titoli sono: "ADDETTO AL CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI", "OPERATORE DI PRODUZIONE PER IL SETTORE CHIMICO/FARMACEUTICO", "OPERATORE NEL SETTORE BIOLOGICO", "ADDETTO AL BANCO NEL SETTORE DELLA GDO".

Istruzione

Master di II livello sui Disturbi del Comportamento Alimentare. Settembre 2016 - Novembre 2018
Laurea quinquennale in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita presso l'Università degli studi di Udine con specializzazione in biotecnologie e marketing. Dicembre 1996 - Aprile 2003
> Votazione: 99/110
> Tesi: La ricerca e sviluppo nei prodotti tipici locali. Fattibilità economica e caratterizzazione tecnologica.

	Diploma di ragioniere e perito commerciale presso l'Istituto Tecnico "Zanon" di Udine. > Votazione 50/60
Competenze	Lingue Inglese: Molto buono, scritto e parlato. C.O.P.E. test (www.copetest.com): grade 91/120 (minimum 76). Francese: Sufficiente scritto e parlato. Giapponese: elementare di base. Tedesco: elementare di base. Computer - Competente nell'uso del pacchetto Microsoft Office, Internet, e-mail, creazione di Blog in wordpress e blogspot e altri programmi ricreativi. Corsi recenti - ISO 9001:2015 – Corso per la qualifica di Auditor/Lead Auditor di sistemi della gestione della qualità. 40 ore (Checkfruit – Luglio 2022) - ISO 22000 - Food Safety Management System. (Udemy- Gennaio 2022) - Gli additivi negli alimenti di origine animale (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delleVenezie. Marzo 2020) - Produrre alimenti sicuri nelle imprese agroalimentari (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delleVenezie. Aprile 2020) - Marketing automation e social media marketing per il settore del vino e dell'agroalimentare (Corso IAL Gorizia Marzo-Aprile 2019) - FSSC 22000 Versione 4.1- Le modifiche intercorse (CSQA gennaio 2019) - IFS FOOD 6.1- Le modifiche intercorse (CSQA gennaio 2019)
Interessi ed Attività sociali	- Studente dell'International Master's degree in Neuroscience all'Università degli studi di Trieste. Settembre 2012- Dicembre 2013. Settembre 2008 – Giugno 2010. - Attività politica. - Hobbies: viaggi internazionali, suonare la chitarra, podismo ed atletica, calcio, ciclismo ed escursionismo.
Attività correlate	Libri - "Il trauma e la violenza sociale nello sviluppo dei disturbi del comportamento alimentare". Febbraio 2019. www.lulu.com - "Toronto, Italia. Fig trees and me in Toronto. Un approccio esperienziale e neuronale all'emigrazione italiana a Toronto". Gennaio 2015. www.lulu.com - "Il Piatto Piange. Etica, dubbi e comportamenti nella catena agroalimentare". Luglio 2012. www.lulu.com. Conferenze pubbliche - "OGM ed Etica". Tecniche, sviluppo ed implicazioni etiche degli Organismi Geneticamente Modificati. Tarcento, Aprile 2011. - Open talks sugli argomenti dell'etica agro-alimentare (Sister of Service, Toronto) e sull'Emigrazione e le condizioni di vita ed adattamento degli Italo-Canadesi di Toronto (tutorino.ca, Toronto). Toronto, Novembre 2010. - "Brain Food", relazioni tra cibo ed emozioni. Un nuovo modo di intendere la nutrizione. Tarcento, Ottobre 2006. - "Nozioni base sulle caratteristiche nutrizionali dei cibi e indicazioni dietetiche". Tarcento, Aprile 2006. - "La disponibilità di prodotti biologici in Europa e benefici che hanno sui soggetti allergici ed intolleranti". Tarcento, Marzo 2006.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art.13 del Regolamento UE 679/2016 e dell'art. 13 del Decreto Legislativo 196/2003.

Tarcento, 23 Aprile 2024

Andrea Meneghetti

VERIFICA DOCUMENTO

DATI DOCUMENTO INFORMATICO	
Data di verifica	28/08/2024
Nome	MENEGHTTI_20240828125334.PDF
Impronta	0DD912896FBC EE8BB6EEEA3E9663E7A3AF42A90553F73F17B32E4697D9E4D567
Dimensione (Byte)	382,223

REGISTRAZIONE DI PROTOCOLLO	
Estremi prot.	GEN-GEN-2024-18360-A
Verso	Arrivo
Data registrazione	28/08/2024