



Nicola Bertazzoli

ESPERIENZA LAVORATI- VA

[07/2016 - Attuale] **Tecnico Agonomico - Certificazioni e Informatica**

*Associazione Interprovinciale Produttori Ortofrutticoli Società Agricola
Cooperativa* <http://www.asipo.it>

Indirizzo: Parma

Città: Parma

Principali attività e responsabilità:

As.I.P.O. SAC è una **Organizzazione di Produttori** e il principale prodotto commercializzato è il pomodoro da industria. Rispondo direttamente al **Responsabile dei Tecnici** della OP. Sono stato assunto come impiegato dell'ufficio tecnico e mi occupo di tutte le certificazioni della cooperativa e dei sistemi informatici:

- Gestisco l'implementazione e il miglioramento continuo di **GlobalG.A.P., GRASP, ISO 22005:08, Marchio QC, UNI 11233, ISCC PLUS e la conformità alla certificazione del Biologico ai sensi della normativa vigente**. Inoltre mi occupo del rapporto tecnico con gli Enti di certificazione, con l'Organismo di Controllo e mi occupo di tutte le attività di Audit. Per la qualità gestisco e rispondo alle richieste dei clienti;
- Da febbraio 2021 ASIPO mi ha delegato a rappresentare l'OP presso il **National Technical Working Groups (NTWG)** ovvero il Coordinamento tecnico nazionale in Italia di GlobalG.A.P.;
- Sono incaricato del corretto funzionamento di tutto l'hardware e software della cooperativa, dell'implementazione delle corrette procedure di sicurezza informatica; gestisco i rapporti con tutte le società informatiche per gli interventi tecnici, per lo sviluppo e la manutenzione del gestionale amministrativo, dei software aziendali, del sito web, dei canali social e della sicurezza dei dati e delle informazioni anche in conformità alla normativa privacy in quanto sono stato **nominato Responsabile dei sistemi informatici con funzioni di Amministratore di Sistema** ai sensi della normativa vigente in materia.

[12/2015 - 31/05/2016] **Operatore agroalimentare**

Corte Parma Alimentare SRL

Indirizzo: Traversetolo (PR)

Principali attività e responsabilità:

Corte Parma Alimentare SRL è un'industria che produce affettati in vaschetta di salumi, formaggi e snack. Rispondevo direttamente al **responsabile per la ricerca e sviluppo**. Inserito come tirocinante ho svolto attività di **tipo operativo**, seguendo tutto il processo produttivo.

[06/2015 - 08/2015] **Stagista nell'area Controllo Qualità e Ricerca&Sviluppo**

Cleca S.p.A. - S.Martino <http://www.ilovesanmartino.it/it/>

Indirizzo: San Martino dall'Argine (MN)

Principali attività e responsabilità:

Cleca Spa è un'azienda che produce preparati alimentari in polvere per dolci. Secondo **stage curricolare** per il corso **ITS Tech&Food** di Parma. Rispondevo direttamente al **Responsabile per l'Assicurazione Qualità**. Ho svolto le seguenti mansioni:

- tecnico del **controllo qualità**, che ha compreso il controllo qualità delle materie prime in ingresso e i controlli organolettici dei semilavorati sviluppati;
- gestione dei **progetti per la ricerca&sviluppo** per cercare la formulazione corretta dei nuovi prodotti; in particolare ho seguito in autonomia un **progetto per un cliente estero e lo studio di nuove ricette per i prodotti senza glutine**;
- attività di **assicurazione qualità**, che ha compreso attività di audit interni, formazione del personale sul controllo degli infestanti, ricerche sulle normative alimentari e approfondimento dei principali documenti della qualità; ho svolto un **audit interno (VISA)** inoltre ho approfondito le norme **ISO 9001, SA 8000, gli standard IFS e, ho svolto dei controlli per la certificazione BRC e i controlli per i prodotti biologici**.

[06/2014 - 08/2014] **Stagista nell'area Controllo Qualità**

MENU' S.R.L. Industria Specialità Alimentari <http://www.menu.it>

Indirizzo: Medolla (MO)

Principali attività e responsabilità:

Menù srl è un'azienda che produce conserve vegetali per ristoranti, pub, paninoteche. Primo **stage curricolare** per il corso **ITS Tech&Food** di Parma. Ho svolto le seguenti mansioni:

- tecnico del **controllo qualità**, che ha compreso il controllo qualità, analisi fisico-chimiche e controlli organolettici delle materie prime, dei prodotti finiti, commercializzati e i controlli durante la campagna del pomodoro, compresi i controlli microbiologici;
- la creazione di oltre **150 specifiche** per le materie prime;
- la **gestione dei documenti**: delle schede tecniche dei fornitori, certificati d'analisi e dei documenti per il progetto glutine free.
- verificare, valutare e gestire le **non conformità** della produzione, dei clienti e dei fornitori.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

[01/2020 - 12/2021] **Certificazione Lingua Inglese TOEIC® Listening and Reading (B1 CEFR LEVELS)**

EAS Milan - Wall Street English

[2017] **Abilitazione all'esercizio della libera professione**

Istituto di Istruzione Superiore "Stefani-Bentegodi"

Indirizzo: Buttapietra (VR)

Principali materie studiate/competenze professionali acquisite.:

L'esame di abilitazione alla professione di Perito Agrario comporta il libero accesso alla professione con tutte le competenze previste con chiarezza dall'ordinamento.

[10/2013 - 10/2015] **Corso ITS Tech&Food "TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI E AGRO-INDUSTRIALI " CORSO DI ISTRUZIONE TECNICA SUPERIORE – MIUR**

Istituto Tecnico Superiore Tech&Food di Parma - Ente erogatore della formazione: Fondazione ITS <http://www.itsparma.it/homepage.aspx>

Indirizzo: Parma

Principali materie studiate/competenze professionali acquisite.:

E' un Istituto Tecnico Superiore , sono percorsi biennali altamente formativi, riconosciuti a livello europeo per formare giovani tecnici per il settore agroalimentare.

Principali materie studiate:

- Programmazione e controllo dei processi produttivi degli alimenti e conoscenze di organizzazione aziendale, strategia di impresa;
- **Analisi della qualità e controlli fisico-chimici degli alimenti;**
- Macchine e impianti dell'industria alimentare;
- Sovrintendere ai processi di autocontrollo (HACCP);
- Tecnologie dei cereali e derivati, latte e derivati, vini e derivati, dei prodotti ittici, delle conserve vegetali, dei prodotti dolciari, tecnologia delle carni;
- Conoscenze di microbiologia e igiene degli alimenti;
- Competenze per le certificazioni per il **settore agroalimentare IFS e BRC** e le **certificazioni di qualità ISO 9001** e ambiente 14000 e EMAS;
- **Competenze in processi per lo sviluppo di un nuovo prodotto;**

[2008 - 2013] **Diploma Perito Agrario**

Istituto Tecnico Agrario "P.A.Strozzi"

Indirizzo: Palidano (MN)

Principali materie studiate/competenze professionali acquisite.:

Diplomato con la valutazione **100/100emi. Distinguendomi per il merito.**

COMPETENZE LINGUISTICHE

Altre lingue:

Inglese

ASCOLTO B1 LETTURA B1 SCRITTURA B1

PRODUZIONE ORALE A2 INTERAZIONE ORALE B1

COMPETENZE DIGITALI

Suite Microsoft 365

RETI E AFFILIAZIONI

Appartenenza a gruppi / associazioni

- Iscritto al Collegio Interprovinciale dei Periti Agrari e Periti Agrari Laureati di Brescia, Cremona, Mantova, Sondrio
- Socio di ATBio - ASSOCIAZIONE NAZIONALE DEI TECNICI CONSULENTI E ISPETTORI PER LE PRODUZIONI BIOLOGICHE

CONFERENZE E SEMINARI

Seminari

- **GlobalGAP Standard e Add-On applicabili** ai prodotti agricoli erogato da CSQA - 21/10/2018;
- **GlobalGAP il tema dell'acqua in agricoltura** - CSQA - 01/01/2019.
- **L'IMPORTANZA DELLA RELAZIONE TECNICA PER LE AZIENDE BIOLOGICHE** [art. 63 Reg. (CE) 889 - 29/06/2020] - ODAF

REFERENZE

Disponibili su richiesta.

PROGETTI

Progetti

- **"Il Pomodoro è verde?"** Progetto realizzato con i compagni del corso ITS Tech&Food Parma 3°ciclo in collaborazione con **la SSICA** presentato a **EXPO 2015** al Vivaio Scuole. Un percorso che ha condotto allo studio di un nuovo prodotto alimentare ecosostenibile: **il ketchup integrale**.
- **"La micropropagazione"** ho lavorato per 6 mesi in un laboratorio di micropropagazione, per la creazione di una **tesina di maturità sperimentale**. La ricerca ha avuto l'obiettivo di dimostrare l'applicabilità di questa tecnica sulle specie arboree, in particolare il pero.

ONORIFICENZE E RICONOSCIMENTI

Riconoscimenti e premi

Dal 2008 ho ricevuto diversi riconoscimenti e premi al merito da numerosi enti: **Regione Lombardia, Confederazione Italiana Agricoltori, Lions Club Padania, il Consorzio del Parmigiano Reggiano, Confindustria di Mantova, Il Collegio dei Periti Agrari di Mantova, il Comune di Suzzara, Il Comitato Paritetico Provinciale di Mantova per la sicurezza in agricoltura**. Nel 2015 tramite un concorso pubblico ho ricevuto dalla **Fondazione Istituto Giuseppe Franchetti di Mantova** un premio per aiutare i migliori studenti nei loro studi di specializzazione, che hanno dimostrato seriamente distinta intelligenza e capacità e possono, quindi, far onore al nostro Paese.

COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Competenze organizzative

Durante la mia carriera ho sviluppato le capacità di organizzazione, puntualità e serietà nel completare i compiti assegnati. Nel tempo mi sono stati assegnati mansioni di maggiore responsabilità. **In ASIPO gestisco in autonomia le mansioni assegnate, organizzando il lavoro coordinandomi con i soci e i colleghi.**

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI

Competenze comunicative e interpersonali.

Nel mio percorso professionale in ASIPO ho imparato a interagire con i superiori con la massima serietà e a portare a termine **gli obiettivi e progetti** che mi vengono assegnati, coordinandomi con i colleghi suddividendo compiti e scadenze.

VOLONTARIATO

Donatore volontario AVIS e AIDO

COMPETENZE PROFESSIONALI

Competenze professionali

Nella mia carriera mi sono specializzato nell'area qualità approfondendo **la conoscenza dei principali documenti della qualità (scrivere procedure, registrazioni, modelli ecc)**. In ASIPO ho avuto anche la possibilità di gestire i progetti richiesti dai clienti (**es. Unilever, Nestlè, Barilla ecc.**).

ALTRE COMPETENZE

Altre competenze

- Ho praticato per **12 anni karate** grazie al quale ho compreso **l'importanza dello spirito di squadra e del lavoro individuale**;
- Ho dato ripetizioni a studenti delle scuole superiori;
- Certificato di **alimentarista permanente** rilasciato dall'ufficio USL per la regione Emilia Romagna;

CORSI

Corsi

- "**Crescere in Digitale**" è un'iniziativa del **Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, di Unioncamere e Google**. Obiettivi del corso: fornire una base ampia delle competenze e degli strumenti messi a disposizione dal web per migliorare e allargare il business aziendale - 05/06/2016.
- "**Consulente sull'impiego sostenibile dei prodotti fitosanitari**" ai sensi del D.lgs 150 del 2012 - anno 2016.
- **Lead Auditor UNI EN ISO 9001:2015 qualificato AICQ SICEV** (erogato da SGS Italia) di 40 ore - anno 2018;
- **Esperto in Produzioni Biologiche "Modulo Base e Produzione Vegetale" e "Modulo specialistico per la trasformazione"** erogato da Federbio - anno 2018;
- **Perito Estimatore Danni da avversità Atmosferiche sul Pomodoro anno 2018**, Piano assicurativo 2018, Analisi in campo dei sinistri e attività di stima dei danni;

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".

Suzzara, 20/03/2024