

Cappelletti Dr. Piero

via Solferino 17 Borgo Virgilio - Mantova
Qualità - Igiene - Sicurezza - Consulenze nel settore Agroalimentare
cell 335-7508063 e mail: pierocapp@libero.it



Mantova 01-12-2020

Dr. Piero Cappelletti Curriculum Vitae

mi sono diplomato al Liceo Scientifico Statale di Mantova nell'anno 1970 .

Il 5 dicembre 1975 mi sono laureato in Scienze delle Preparazioni Alimentari presso L'Università Statale di Milano con una tesi sulla ossidazione enzimatica negli alimenti di origine vegetale.

Tra le esperienze più significative devo annoverare:

Il diploma di specializzazione nell'industria delle conserve, conseguito nel 1977 presso la Stazione sperimentale delle Conserve di Parma,
1977-1978: impiego, quale addetto al controllo, presso l'industria "Greci Conserve" di Ravadese (PR). In tale situazione conducevo analisi chimiche su pomodoro pelato e conserve.

1979: mi sono specializzato in Enologia presso l'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti (otto mesi di corso), aggiudicandomi il premio, quale migliore partecipante all'esame finale, messo a disposizione dalla ditta Gancia.

1980: responsabile di laboratorio, presso le Cantine vinicole Tampellini di Mirandola (MO), ove si producevano vini e mosti concentrati. Nel laboratorio si conducevano analisi chimiche su vini e mosti d'uva

1981-1986: capo produzione presso la Società " Mantua Surgelati S.p.a." di CastelBelforte (MN).

In questa veste:

Per i primi due anni ho gestito il reparto pizze surgelate (40 operai circa per 150/200 qli di prodotto per turno).

Cappelletti Dr. Piero

via Solferino 17 Borgo Virgilio - Mantova
Qualità - Igiene - Sicurezza - Consulenze nel settore Agroalimentare
cell 335-7508063 e mail: pierocapp@libero.it



In seguito mi è stata affidata la responsabilità (otto mesi), con l'incarico di Direttore di stabilimento, di una piccola industria affiliata, sita nei pressi di Como, per la produzione di paste ripiene, fresche, secche e surgelate.

Nell'ambito della attività presso la "Mantua", nel 1983 ho allestito una linea produttiva di lasagne e cannelloni surgelati nella sede centrale di Castelforte, guidandola per i successivi tre anni. Ho impostato e seguito produzioni di primi piatti surgelati per importanti ditte estere e nazionali quali : Oetker-Germania, Motta- Francia, Iglo-Austria, Frima-Belgio, Arena-Italia, Italgel.

1987: responsabile della produzione di pastificio, presso la Società Fini S.p.a. di Modena.
In questa veste:

Ho gestito lo stabilimento di paste fresche farcite, il reparto di imbottigliamento dell'Aceto Balsamico di Modena ed anche la produzione di pasticceria tipica (Amarelli Fini). Il comparto comprendeva circa 40 operai, per produzioni che superavano i 200 quintali di prodotto giornaliero.

1988-2003: direttore di stabilimento per il coordinamento di tre distinti comparti produttivi oltre che del laboratorio di analisi interno.

I comparti consistevano in:

- Reparto Gastronomia fresca, per la produzione di salse, maionesi, verdure e carni lavorate confezionate sotto vuoto ed in atmosfera modificata.

- Reparto Surgelati e pastorizzati, con produzione di oltre 130 prodotti presenti a listino vendite, che andavano da primi piatti conditi a secondi piatti di carne, pesce e verdure fino ai tradizionali contorni della cucina italiana.

- Reparto Ristorazione collettiva in legume fresco caldo con l'approntamento di una media di 6000 pasti giornalieri distribuiti a scuole, comunità e mense aziendali.

- Laboratorio di analisi microbiologiche sugli alimenti che occupava 2 analiste.

Il personale operativo comprendeva circa 70 operai.

Ho occupato la posizione di responsabile di Assicurazione Qualità Igiene e Sicurezza della Società che nel frattempo è divenuta S.P.A. e che è arrivata a contare oltre 2500 dipendenti.

Cappelletti Dr. Piero

via Solferino 17 Borgo Virgilio - Mantova
Qualità - Igiene - Sicurezza - Consulenze nel settore Agroalimentare
cell 335-7508063 e mail: pierocapp@libero.it



Ho predisposto il Sistema di Autocontrollo delle diverse unità produttive ed ho condotto la Società al conseguimento della Certificazione del Sistema di Qualità secondo le norme ISO 9001:1994.

Per la stessa azienda ho ricoperto l'incarico di RSPP dal 1996 al 2004.

ATTIVITA' FORMATIVA (come dipendente)

Sono stato il **responsabile della formazione** di tutto il personale aziendale dagli alti livelli fino agli operativi per gli aspetti di Igiene, Sicurezza e Qualità,. Per lo sviluppo di questa attività ho predisposto i piani formativi per diverse aree tematiche quali

Igiene:

- legislazione alimentare
- l'igiene nella manipolazione degli alimenti
- le tecniche di preparazione e conservazione dei cibi
- l'applicazione dell'Autocontrollo
- l'analisi dei processi attraverso il sistema HACCP
- l'igiene del personale
- le tecniche di pulizia e sanificazione degli ambienti lavorativi
- la microbiologia alimentare
- le malattie trasmissibili attraverso gli alimenti

Sicurezza:

- Il decreto legislativo 81/08
- pericoli e rischi
- Il documento di valutazione dei rischi
- l'organizzazione aziendale per la sicurezza
- le figure aziendali per la sicurezza(RSPP, ASPP, RLS, MC)
- diritti e doveri dei lavoratori
- il rischio rumore
- il rischio chimico
- la movimentazione manuale dei carichi
- il rischio VDT
-

Qualità:

Cappelletti Dr. Piero

via Solferino 17 Borgo Virgilio - Mantova
Qualità - Igiene - Sicurezza - Consulenze nel settore Agroalimentare
cell 335-7508063 e mail: pierocapp@libero.it



Concetti generali (le norme e la certificazione)

La norma ISO 9001:2015

La norma ISO 22000:2018

La norma ISO 22005:2008

La norma ISO 14001:2015

La norma ISO 45001:2018

Standard BRC

Standard Globalgap

Attività come libero professionista

Attualmente, svolgo libera professione di consulenza in tutto il comparto agro-alimentare.

Ho portato all'ottenimento della certificazione HACCP, secondo la norma UNI 10854, diverse aziende agricole che operano conservazione e confezionamento di prodotti ortofrutticoli.

Ho portato alla certificazione di rintracciabilità di filiera (UNI 10939) una grande azienda di commercializzazione di prodotti agricoli.

Ho portato tre aziende di ristorazione collettiva a certificazione secondo la norma ISO 9001:2015.

Ho portato una aziende di ristorazione collettiva a certificazione a fronte della norma ISO 22000:2018.

Ho portato una aziende di ristorazione collettiva a certificazione a fronte della norma ISO 22005:2008.

Ho portato una aziende di ristorazione collettiva a certificazione a fronte della Standard OHSAS 18001 / oggi 45001:2018.

Cappelletti Dr. Piero

via Solferino 17 Borgo Virgilio - Mantova
Qualità - Igiene - Sicurezza - Consulenze nel settore Agroalimentare
cell 335-7508063 e mail: pierocapp@libero.it



Sono stato consulente per 7 anni (2007-2013) degli Ospedali riuniti di Bergamo relativamente alla attività di preparazione dei pasti dello stesso nosocomio.

Sono stato consulente, come auditor di terza parte sulla ristorazione collettiva, dell'Università degli studi di Bergamo.

Sono stato consulente e per molti dei comuni seguenti lo sono ancora, come auditor di terza parte sulla ristorazione collettiva, di diversi comuni del Veneto (Legnago, Buttapietra, S. Giovanni Lupatoto, Dolcè, Valeggio s/Mincio, Melara) e della Lombardia (Suzzara, Marmirolo, Dalmine, Carvico).

Ricopro incarico RSPP in una azienda di Vending

Sono in possesso di attestati relativi alla formazione RSPP:

Attestato di partecipazione al corso in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro-40 ore (D.lgs. 81/08)

Attestato formazione del Responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione (Mod B, Ateco 4)

Attestato formazione del Responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione (Mod B, Ateco 8)

Attestato formazione del Responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione (Mod C)

Sono inoltre in possesso di svariati aggiornamenti come RSPP.

Sono iscritto all'Ordine dei Tecnologi della Lombardia e della Liguria con il n° 141.

Sono stato membro supplente della commissione di esame di stato per l'iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Lombardia e della Liguria, presso l'università statale di Milano.

Sono in possesso di qualifica di Auditor Interno (16 ore)

Sono in possesso di qualifica di Valutatore interno di Sistemi di Qualità (40 ore)

Sono in possesso di qualifica di Auditor Ambientale (40 ore).

ATTIVITA' FORMATIVA (come libero professionista)

Cappelletti Dr. Piero

via Solferino 17 Borgo Virgilio - Mantova
Qualità - Igiene - Sicurezza - Consulenze nel settore Agroalimentare
cell 335-7508063 e mail: pierocapp@libero.it



Nel periodo 2005-2009: ho coperto l'incarico di docente esterno di terza area (Qualità, Igiene-HACCP e Sicurezza negli ambienti di lavoro) presso istituti di formazione tra cui, lo IAL-Veneto, le scuole Alberghiere di Valeggio sul Mincio, di Bardolino del Garda e l'Istituto Professionale E. Fermi di Verona.

Ho tenuto corsi di formazione nell'area HACCP- SICUREZZA ALIMENTARE per la Camera di Commercio di Verona.

Sono formatore per la Conf-Commercio di Verona per quanto riguarda il corso rischio basso (8 ore) per il personale dipendente in attività alimentari.

Sono formatore per la CO.MAS di Legnago (VR) per quanto riguarda principi di igiene – autocontrollo in attività alimentari.

In fede
Piero Cappelletti