

CURRICULUM VITAE

CRISTIAN
PATELLI

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome

CRISTIAN PATELLI

Nazionalità

ITALIANA

Data di nascita

18/09/75

Indirizzo: residenza

[REDACTED]

domicilio

[REDACTED]

Telefono

[REDACTED]

E-mail

[REDACTED]

PEC

[REDACTED]

TITOLO PROFESSIONALE

CONSULENTE FREE-LANCE TECNOLOGO ALIMENTARE, NUMERO DI ISCRIZIONE ALL'ALBO DEI "TECNOLOGI ALIMENTARI DI LOMBARDIA E LIGURIA" N. 339

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date	da Settembre 2013 (collaborazione in essere)
• Datore di lavoro	Associazione "CNOS-FAP" Regione Lombardia sede di ARESE (MI) Centro Salesiano di Formazione Professionale (Alimentare, Elettrotecnico, Amministrativo).
• Principali mansioni e responsabilità	- Attività di docenza continuativa nel settore turistico-alberghiero per i corsi di "Tecnico di cucina" e "Operatore della ristorazione" per le materie di Igiene, Scienza dell'alimentazione e Tecnologie Alimentari; - attività di docenza (iniziativa "Lombardia Plus 2016-2018"), per il corso di "Tecniche di banqueting e servizio di sala"; - attività di docenza, in collaborazione con "Vera srl" (Gruppo Finiper spa) per la formazione tecnica del personale (punti Ristò, PortelloCafè, Cremamora, Alice Pizza, La Tagliata) - Da Settembre 2018: attività di coordinatore di settore ristorazione, servizi al laboratorio
• Date	da Ottobre 2013 – Dicembre 2015
• Datore di lavoro	Comune di Milano, Settore Servizi all'infanzia e Settore Indirizzi e Partecipate/ MilanoRistorazione spa, via Quaranta - MILANO
• Principali mansioni e responsabilità	Collaborazione per attività di audit, formazione tecnica del personale e redazione di procedure per il rifacimento del manuale di autocontrollo inerente l'attività di distribuzione pasti presso i nidi d'infanzia ubicati nella città di Milano.
• Date	Settembre 2012-Giugno 2013
• Datore di lavoro	"ECFoP", via Manara, 34 - MONZA Ente di Formazione Professionale (Alimentare, Estetico, Elettrotecnico, Amministrativo)
• Principali mansioni e responsabilità	Attività di docenza continuativa nel settore alimentare (corso di "Panificazione e Pasticceria") per le materie "Tecnologie alimentari" ed "Igiene".
• Date	Gennaio 2009 – Gennaio 2012
• Datore di lavoro	"Genesi s.r.l.", via Olanda, 12- PISTOIA Servizi analitici e consulenza in ambito Farmaceutico, Alimentare, Ambientale
• Principali mansioni e responsabilità	Attività di audit di parte I e prelievo di campioni alimentari/ambientali nell'ambito della ristorazione collettiva con compilazione di check list,

		<p>tabulazione dei dati, gestione della clientela e dei certificati analitici. Clienti principali: Gemeaz Cusin spa, Cir-Food srl, SIR srl.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Datore di lavoro • Principali mansioni e responsabilità 		<p>da Settembre 2008 – Giugno 2012 Editoriale “Altroconsumo” , via Valassina, 20- MILANO</p> <p>Consulenza tecnica per indagini analitiche in ambito igienico-alimentare. Pubblicazioni: -“A caccia delle migliori gelaterie”, Giugno 2012 - “Sushi nudo e crudo”, Marzo 2009</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Datore di lavoro • Principali mansioni e responsabilità 		<p>da Agosto 2008 (collaborazione in essere) “Ecocontrol s.r.l.” , via Pontina Vecchia Km 30, Pomezia (ROMA) Servizi analitici e consulenza in ambito Farmaceutico, Alimentare, Ambientale</p> <p>- Attività di audit di parte II per il controllo del capitolato tecnico e delle principali normative del settore, con prelievo di campioni alimentari /ambientali, compilazione di check e tabulazione dati, presso i centri cottura e relative mense aziendali del gruppo “ENI spa” , dislocate sull'intero territorio nazionale; - monitoraggio e campionamento in ambito ambientale indoor.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Datore di lavoro • Principali mansioni e responsabilità 		<p>da Gennaio 2008 (collaborazione in essere) “Biolab-TestingPoint 3 srl” , Via Brescia, 10 – Cernusco s/N (MI) Servizi analitici in ambito Farmaceutico, Alimentare, Ambientale;</p> <p>Attività di audit di I e II parte e prelievo di campioni alimentari/ambientali nell'ambito della ristorazione collettiva, commerciale e della GDO per la verifica delle procedure interne, igieniche e sicurezza sul lavoro. Principali clienti: Mc Donald's Italia spa., Markas srl., Vivenda-La cascina srl, Sogegross srl, Codere srl.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Datore di lavoro • Principali mansioni e responsabilità 		<p>da Ottobre 2008 - Ottobre 2011 “Nexus s.r.l.” , via Boccaccio,16 MILANO Servizi di marketing operativo</p> <p>Attività di formazione tecnica del personale per addette alla vendita di prodotti alimentari, ambito GDO (Esselunga spa, Gigante spa).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Datore di lavoro • Principali mansioni e responsabilità 		<p>Gennaio 2008- Luglio 2011 “R.G. Oliosi srl” , via Archimede, 3 Pero (MI) Ristorazione collettiva, Banqueting</p> <p>-Implementazione certificazioni ISO 9001:2000, ISO 22000:2005, UNI 10854:1999; -attività di audit di parte I presso le unità aziendali; -tabulazione dati, gestione reclami e NC aziendali, gestione della clientela, redazione SCIA, formazione tecnica del personale</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Datore di lavoro • Principali mansioni e responsabilità 		<p>Aprile 2006 - Dicembre 2007 “Tecnonatura S.r.l.” , via A. Binda 10 – 20143 Milano Analisi, consulenza, ricerca alimenti e ambiente</p> <p>- Attività di pianificazione e conduzione audit di parte I nell'ambito della ristorazione collettiva in mense scolastiche, aziendali e ospedaliere; Principali clienti del settore: Cir-food srl, Gemeaz-Cusin srl, Serist srl, Alessio Ristorazione srl; - attività di analisi di laboratorio chimico/microbiologico su matrici alimentari e ambientali ed emissione e gestione dei certificati analitici; -Gestione ed attività di consulenza tecnica per la clientela; - Stesura di procedure e manuali di autocontrollo (metodo HACCP); - redazione di offerte tecnico-gestionali, per la partecipazione a gare d'appalto per l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Datore di lavoro • Principali mansioni e responsabilità 		<p>Marzo 2005 - Marzo 2006 “Conal S.c.r.l.” , via A. Binda 19 – 20143 Milano Consulenza, analisi, progettazione in ambito alimentare, agricolo, ambientale</p> <p>- Attività di prelievo campioni ambientali/alimentari e audit parte II nell'ambito della ristorazione collettiva, con compilazione di check list e tabulazione dati finale.</p>

		-Gestione della clientela e dei certificati analitici emessi a seguito da attività di campionamento . Principali clienti: Comune di Brescia, Comune di Cinisello Balsamo, Comune di Cernusco s/N, Comune di Forlì, Comune di Sesto S. Giovanni, Comune di Pavia, Comune di Crema;
• Date	• Datore di lavoro	Dicembre 2002- Febbraio 2005 "Istituto Nazionale per lo Studio e la Cura dei Tumori", via Venezian 1 – 20133 Milano
• Principali mansioni e responsabilità		Attività di ricerca clinica e analisi di laboratorio: -Tecniche estrattive da matrici biologiche - GC e LC– Spettrometria di massa: analisi quali e quantitative - Tecniche spettrofotometriche e di western blotting - Tecniche cromatografiche ed elettroforetiche mono e bidimensionali - Colture di linee cellulari, trasfezioni transienti - Analisi microbiologiche e chimico-fisiche su matrici alimentari e biologiche
• Date	• Datore di lavoro	Aprile 2002- Novembre 2002 "Dipartimento di Scienze Farmacologiche", via Balzaretto 9 – 20133 Milano
• Principali mansioni e responsabilità		Attività di ricerca "Studio delle attività protettive di componenti minori dell'olio di oliva su patologie cardiovascolari"; - esercitazioni di GC-MS per il "Master universitario in Tecnologie Erboristiche"; - esercitazioni di metodologie biochimiche per il corso di laurea triennale di Biotecnologie Farmaceutiche.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date	• Istituto di istruzione	• Qualifica	Giugno 2017 Ecocontrol srl Formazione base e specifica ex art. 37 D.lgs. 81/2008 – 8 ore
• Date	• Istituto di istruzione	• Qualifica	Ottobre 2011 CSQA Formazione srl Qualifica di Valutatore (auditor) di Sistemi per la Gestione Qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001 e ISO 19011- corso di 40 ore
• Date	• Istituto di istruzione	• Qualifica	Dicembre 2006 Università degli Studi di Milano Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare.
• Date	• Istituto di istruzione	• Qualifica	Marzo 2002 Università degli Studi di Milano Laurea quinquennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (104/110) con discussione di tesi sperimentale dal titolo "Sull'assorbimento e metabolismo dell'idrossitiroso, composto ad attività antiossidante dell'olio di oliva: studi nell'uomo" I dati della tesi sono stati pubblicati su "Metabolism, Clinical and Experimental", 50 (12): 1426-1428, 2001 (IF 1,952

LINGUA Inglese

Capacità di lettura, scrittura, orale B1

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI E ORGANIZZATIVE
-Comprovate attitudini alla programmazione e al coordinamento del lavoro rivolto alla realizzazione degli obiettivi;
-forte capacità di relazione e comunicazione finalizzata alla comprensione delle esigenze del cliente.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI".

DPR 445 DEL 28/12/2000 DICHIARAZIONI

Il sottoscritto nel rendere la presente dichiarazione sostitutiva ai sensi del dpr 445 del 28 dicembre 2000 " testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa" è a conoscenza di quanto previsto dal DPR 445/2000 art 76, sanzioni penali per chi rilascia dichiarazioni mendaci. Dichiaro che le informazioni riportate nel presente curriculum sono esatte e veritiere e autorizzo il trattamento dei Dati personali ai sensi della legge D.lgs. 196 del 30 giugno 2003.

