



ROBERTO MILANO

Data di nascita: [REDACTED] | Nazionalità: Italiana | Numero di telefono:

(+39) 3295429268 (Lavoro) | Indirizzo e-mail: dott.robortomilano@gmail.com |

Indirizzo: Via W. A. Mozart, 45 , 76123, ANDRIA, Italia (Lavoro)

● ESPERIENZA LAVORATIVA

01/10/2022 – 31/05/2023 Corato, Italia

ADDETTO AL CONTROLLO E ASSICURAZIONE QUALITÀ CERELITALIA I.D. S.P.A

- Controllo Qualità in produzione con campionamenti e analisi in campo
- Attività di laboratorio con analisi sui cereali
- Affiancamento nelle attività di AUDIT da parte degli organi competenti (ASL, SPESAL etc..)
- Attività di formazione per il personale dipendente in materia di HACCP e SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
- Gestione rapporti con enti di CERTIFICAZIONE di QUALITÀ
- Gestione rapporti con enti di VALUTAZIONE AMBIENTALE sia regionale che nazionale
- Gestione rapporti con Enti di DERATIZZAZIONE
- Gestione e Consulenza Redazione del DOCUMENTO DI VALUTAZIONE dei RISCHI
- Formazione in materia di PATENTINI ATTREZZATURE per le attrezzature di magazzino (Carrelli elevatori, Retrattili e Piattaforme Aeree con e senza stabilizzatori)

01/05/2022 – 31/10/2022 Sardegna, Italia

CAPO AREA QUALITÀ E PREVENZIONE BLUSERENA UNIPERSONALE SPA

- Gestione e coordinamento **Tirocinanti Reparto Qualità e Prevenzione** dei villaggi Bluserena
- Sopralluoghi e controlli presso strutture **Bluserena**
- Formalizzazione documentazione relativa alla sicurezza (DVR, piano delle emergenze, indagini ambientali, nomine, ecc.);
- Coordinamento prove di evacuazione e addestramento squadra emergenze
- Gestione e organizzazione visite mediche
- Segnalazione delle criticità, problematiche e proposte di miglioramento dei villaggi Bluserena alla Direzione Centrale;
- Formalizzazione di tutta la documentazione relativa all' HACCP (manuale, procedure, istruzioni, team HACCP, riunioni mensili team HACCP)
- Coordinamento riunioni HACCP e stesura verbali
- Erogazione **FORMAZIONE** sia in materia **HACCP e SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO**
- Pianificazione e presenza ai campionamenti previsti da piano di campionamento;
- Formalizzazione documentazione piscine e legionella
- Analisi quotidiane piscine con Fotometro
- Rilevazioni Fonometriche con Fonometro

01/07/2021 – 31/10/2021 Borgo Incoronata (FG), Italia

RESPONSABILE DI LINEA CONTROLLO QUALITÀ ROSSO GARGANO

- Controllo costante andamento della trasformazione del pomodoro
- Controllo dei pesi **Netti e di Riempimento** scatole
- Controllo temperature scatole post pastorizzazione
- Analisi sul prodotto finito: PH e gradi Brix
- Analisi sul succo di pomodoro: **PH, gradi Brix, Luminosità, Colore, e Viscosità (Bostwick)**
- Analisi Passata di Pomodoro: Vuoto, temperatura, PH, gradi Brix, Luminosità, Colore, Viscosità (Bostwick) - Analisi Polpa di pomodoro in Asettico: PH, gradi Brix, Luminosità, Colore, e Viscosità (Bostwick) - Analisi Succo al Concentratore
- Analisi sulle **Acque di Pastorizzazione**

01/10/2017 – 31/01/2018 Andria, Italia

ADDETTO AL CONTROLLO QUALITÀ CASEIFICIO MONTRONE S.P.A.

- Controllo costante del processo produttivo
- Accettazione materia prima: controllo pH e acidità del latte e controllo chimico-fisico del latte mediante l'utilizzo del Lactoscan e analisi crioscopica

- Prove fermentative mediante bagnettotermostatico
- Rilevazione umidità mozzarella
- Gestione dei parametri di controllo del siero e delle cagliate con metodologie applicative differenti
- Programmazione del latte per le produzioni lattiero casearie
- Gestione della documentazione, delle non conformità, e dell'etichettatura

● ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/2018 – 10/2020 Bari, Italia

LAUREA SPECIALISTICA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI PRESSO UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO – BARI Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Voto finale 110/110 |

Tesi Prospettive nell'impiego di lieviti non - Saccharomyces in campo enologico. Il caso di Torulaspora delbrueckii

01/2014 – 04/2018 Bari, Italia

LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Tesi Titolo tesi: Tecnologia di produzione lattiero-casearia

09/2008 – 07/2013 Andria, Italia

DIPLOMA DI MATURITÀ CLASSICA Liceo delle Scienze Umane P. Bethancourt

Campo di studio Scienze umanistiche | **Voto finale** 85/100

05/2021 – 12/2021

MASTER FOOD & BEVERAGE MANAGER PRESSO 24 ORE BUSINESS SCHOOL – ROMA

- Strategie, posizionamento e nuovi format ristorativi
- Food cost e gestione degli approvvigionamenti
- La costruzione del menu
- Canali e strumenti digital per acquisire nuovi clienti
- Leadership e gestione del team

12/2020 – 04/2021

MASTER IN CONSULENZA DIREZIONALE SICUREZZA ALIMENTARE E CERTIFICAZIONI NEL SETTORE AGROALIMENTARE IN RISK MANAGEMENT PRESSO CENTRO STUDI AMBIENTALI E DIREZIONALI (CSAD) – BARI

Principali materie trattate:

- Approccio per Processi e Risk Management
- Modulo base: **Auditor/Lead Auditor UNI EN ISO 19011:2018**
- Sistemi di Gestione Qualità **ISO 9001:2015**
- Sistemi di Gestione Sicurezza Alimentare **UNI EN ISO 22000:2018 FSSC 22000**
- HACCP e Certificazioni del Settore Agroalimentare: Il Sistema **HACCP - Etichettatura Alimentare**. Principi e applicazioni - Standard Internazionali **B.R.C. e I.F.S.**
- Protocollo **GLOBAL GAP**

03/2020 – 06/2020

GLOBAL THESIS IN "WINE MICROBIOLOGY" PRESSO INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO – LOGROÑO (SPAGNA)

● COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **INGLESE: ASCOLTO: B2 LETTURA: B2 COMPrensione: B2 PRODUZIONE ORALE: B2 INTERAZIONE ORALE: B2 | SPAGNOLO: ASCOLTO: B1 LETTURA: B1 COMPrensione: B1 PRODUZIONE ORALE: B1 INTERAZIONE ORALE: B1**

Altre lingue: **COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI**

● CONOSCENZE INFORMATICHE

Ottima conoscenza di:

- **Excel** (Tabelle Pivot, Cerca.Vert, Database, Analisi Dati ecc.)
- Sistemi operativi (Windows, Mac, ecc.)
- Programmi comuni (pacchetto Office, ecc.)
- Gestione della posta elettronica e Web Browser (Chrome, Explorer, Safari, ecc.) - Applicativi e programmi di grafica (Suite Adobe, ecc.)

● ESPERIENZE LAVORATIVE O ESPERIENZE EXTRACURRICULARI

10/2021 - ATTUALE

Affiliazione con l'ENTE PARITETICO OPN ITALIA LAVORO per l'organizzazione e l'erogazione di corsi di formazione e aggiornamento per le figure professionali nell'ambito della Sicurezza e Salute nei luoghi di Lavoro

Principali attività svolte:

- Corsi sulla Sicurezza nei Luoghi di Lavoro ai sensi del D.Lgs n.81 del 9 Aprile 2008 e ss.mm.ii
- **Redazione DOCUMENTO VALUTAZIONE RISCHI (DVR)** ai sensi del D.Lgs n.81 del 9 Aprile 2008 e ss.mm.ii

10/2021 - ATTUALE

Affiliazione con l'ENTE PARITETICO OPN ITALIA LAVORO per l'organizzazione e l'erogazione di corsi di formazione e aggiornamento per PATENTINI ATTREZZATURE e ATTREZZATURE ADDETE AL CARICO E SCARICO MERCI

Principali attività svolte:

- **Corsi sulla Sicurezza nei Luoghi di Lavoro ai sensi del D.Lgs n.81 del 9 Aprile 2008 e ss.mm.ii**
- **Corsi di formazione per PATENTINI ATTREZZATURE secondo l'Accordo Stato-Regioni del 2012**
- **Corsi di formazione per figure professionali quali: MULETTISTI, ESCAVATORISTI, CONDUTTORI MEZZID' OPERA, MAGAZZINIERI E ADDETTI AL CARICO E SCARICO MERCI**

07/2021 - ATTUALE

Consulenza in materia HACCP e Formazione in Materia di Sicurezza e Salute nei Luoghi di Lavoro

Principali attività svolte:

- Redazione **Manuali HACCP** in conformità al Reg. CE 852/2004
- Erogazione **Corsi HACCP 1°, 2° e 3° livello** con esecuzione di Test e erogazione di Attestato superamento corso
- Redazione **DOCUMENTO VALUTAZIONE RISCHI (DVR)** ai sensi del D.Lgs n.81 del 9 Aprile 2008 e ss.mm.ii

Gennaio 2020 - Luglio 2021

Formazione e Consulenza nell'ambito della Sicurezza nei Luoghi di Lavoro presso Studio Tecnico Ing. Manta

Principali attività svolte:

- Affiancamento Corsi sulla Sicurezza nei Luoghi di Lavoro ai sensi del D.Lgs n.81 del 9 Aprile 2008 e ss.mm.ii
- **Redazione DOCUMENTO VALUTAZIONE RISCHI (DVR)** ai sensi del D.Lgs n.81 del 9 Aprile 2008 e ss.mm.ii

06/2021 - 06/2021

Affiancamento formazione Master

Materie trattate:

- Sistemi di Gestione Qualità **ISO 9001:2015**
- Sistemi di Gestione Sicurezza Alimentare **UNJ EN ISO 22000:2018**
- Il Sistema **HACCP**
- **Etichettatura Alimentare**
- PCQI

06/2021 - 06/2021

Partecipazione Audit presso due aziende per l'ottenimento della certificazione ISO 9001:2015

06/2021 - 07/2021

Corso di formazione "Responsabile HACCP: Responsabile dell'Igiene Alimentare 20 ore" presso Hideea S.r.l

06/2021 – 07/2021

Corso di formazione per "Formatori in Materia di Sicurezza e Salute nei Luoghi di Lavoro" presso O.P.N. ITALIA LAVORO, CNL e O.P.T.

06/2021 – 07/2021

Corso di formazione per "Creazione di Contenuti Digitali" presso IDCERT

06/2021 – 06/2021

Corso di formazione "Responsabili e Addetti dei Servizi di Prevenzione e Protezione (R.S.P.P.) e (A.S.P.P.) Modulo A" presso O.P.N. ITALIA LAVORO, CNL e O.P.T.

05/2021 – 05/2021

Corso di formazione "Lavoratori Rischio Basso" presso O.P.N. ITALIA LAVORO, CNL e O.P.T. Principali tematiche:

09/2019 – 10/2019

Corso di formazione "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro: il Rischio nel Laboratorio Chimico e Biologico" presso Università degli Studi di Bari Aldo Moro – Bari

04/2019 – 06/2019

Assaggiatore di Olio di Secondo Livello presso Svint – Bari

02/2019 – 11/2019

Percorso formativo per l'acquisizione di 24cfu ai fini dell'insegnamento presso Università degli Studi di Bari Aldo Moro – Bari

04/2018 – 06/2018

Assaggiatore di Olio di Primo Livello presso Svint – Bari

"Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R.445/2000, dichiaro altresì, di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell' ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti all'art. 7 della medesima legge