

INFORMAZIONI PERSONALI**Pasquale Renato Romagno**

Sesso Maschio | Data di nascita 06/08/1975 | Nazionalità Italiana

C.F. RMGPQL75M06B745B

POSIZIONE RICOPERTA**Socio in nic-al snc****ESPERIENZA
PROFESSIONALE****(settembre 2006 – attualmente)****Socio presso nic-al srl**Nic-al, Via delle Querce, 1/E 40011 Anzola dell'Emilia (BO) Sito: www.nic-al.it

- Laboratorio di analisi microbiologiche e chimiche
- Consulenze igienico sanitarie
- Profilassi e bonifica

Attività o settore Socio e consulente

(2003 – 2010)**Libero professionista nel settore alimentare**

Consulenze di carattere igienico sanitaria (normativa cogente Comunitaria e statunitense) e certificazioni volontarie (di prodotto e di sistema) per realtà produttive nazionali ed estere nel settore ittico, suinicolo, ovicaprino, bovino, lattiero-caseario

- nel settore servizi, esecuzioni e gestioni progettazione e pianificazione di sanificazione eseguendo perizie sanitarie
- attività di Audit per realtà produttive e GDO
- corsi di formazione Igienico Sanitaria
- Esperto classificatore di carcasce suine abilitato dal ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

(19 ottobre 1998 – 2003)**Responsabile Area Qualità****Gruppo Bignami S.p.A.**

- Prima Impegnato di primo livello, e successivamente responsabile Area Qualità del gruppo.

(1998)**Contratto a progetto presso CRPA****Centro Ricerche Produzioni Animali, Reggio Emilia.**

- Prove di allevamento di suini presso la facoltà di Medicina Veterinaria a Bologna.

(1997)**Tirocinio****Università di Medicina Veterinaria, dipartimento di morfofisiologia Veterinaria e produzioni animali, Bologna.**

- Collaborazione con personale docente e non, nell'allestimento e nell'esecuzione di prove di alimentazione dei suini, e valutazione delle carni nella sede del macello.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- (17 dicembre 2015) **Corso di formazione generale per lavoratori**
• JRS CONSULTING, presso nic-al, Via delle Querce, 1/E 40011 Anzola dell'Emilia (BO)
- (24/25/26 Febbraio - 17/18/19 Marzo 2010) **Corso di "Auditor/Lead Auditor di standard di prodotto – GMP ISO 22000 nel Packaging Alimentare"**
• Corso promosso da Packaging Education, qualificato CEPAS (48 ore)
- (04 Giugno 2007) **Corso di formazione Certiquality "La nuova norma ISO 22000 per la sicurezza alimentare"**
- (05 Giugno 2007) **Corso di formazione Certiquality "La nuova norma ISO 22000 e la sua integrazione con gli schemi della GDO e la norma ISO 9001:2000"**
- (31 Maggio 2007) **Incontro Certiquality "sicurezza alimentare: il nuovo standard ISO 22000, la gestione dei rischi e l'integrazione con gli standard della GDO internazionale (IFS, BRC)"**
- (Maggio 2007) **Abilitazione dall'Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena – Dipartimento di prevenzione – per l'esecuzione della ricerca di Trichinella spp**
- (Giugno – Dicembre 2006) **Partecipazione al "Programma internazionale di sviluppo delle competenze economiche e manageriali"**
Organizzato dal centro di formazione manageriale e gestionale d'impresa della CCIAA di Bologna
- (Giugno 2006) **Abilitazione all'esercizio dell'Attività di esperto classificatore di carcasse suine**
• Rilasciato dal ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
- (9/10 Giugno 2006) **Corso di aggiornamento "Sicurezza alimentare autocontrollo nel settore alimenti di origine animale."**
• Corso tenuto dal Servizio Sanitario Regionale Emilia-Romagna di Modena.
- (20/21 Aprile 2005) **Corso di formazione "Criteri per l'ottimizzazione della sanificazione delle superfici aperte nell'industria alimentare"**
• Corso tenuto dalla JohnsonDiversey S.p.A.
- (31 Marzo 2004) **Partecipazione al FOSS world symposium Process and Quality Control un Meat Industries**
- (Maggio 2002) **Corso per "Valutatori dei sistemi di qualità nel settore alimentare" (aicq sicev)**
• Basato su normativa UNI EN ISO 9000 ed. 2000, serie UNICEI EN ISO/IEC 17025, UNI 45000 e UNI EN 30011.
• Esito: SUPERATO
- (Ottobre 2000) **Convegno " Organismi geneticamente modificati e certificazione di prodotto"**

- (Settembre 2000) **Workshop “Vision 2000: preparare il passaggio tra ISO 9000:1994 e ISO 9000:2000**
- (03 Marzo 2000) **Seminario “Impiego e controllo degli organismi geneticamente modificati nei formulari alimentari”**
 ▪ Facoltà di Agraria univ. Studi di Milano
- (Ottobre 1999) **Seminario “Vision 2000: verso un miglioramento continuo del sistema qualità”**
- (Giugno 1999) **Corso per rappresentanti per la sicurezza**
- (Febbraio 1998) **Diploma Universitario in Produzioni animali (orientamento Operatore Zootecnico)**
 ▪ Presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell’università di Bologna

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiana

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	A2	A2	B1

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Patente di guida Automobilistica (patente B) - Automunito

ULTERIORI INFORMAZIONI
Pubblicazioni

- N° 1/2011 asca news “*Le procedure e la gestione della pulizia e sanificazione nell’industria Alimentare. Come impostare, applicare, monitorare e validare la procedura di pulizia e sanificazione.*”
- N° 4/2011 asca news “*Le procedure e la gestione della pulizia e sanificazione nell’industria Alimentare. Come impostare, applicare, monitorare e validare la procedura di pulizia e sanificazione.*”
- (Febbraio 2007) **Articolo nella rivista DE QUALITATE titolo “ Una corretta gestione della catena del freddo come sicurezza sanitaria dei prodotti derivanti dalla lavorazione delle carni e del pesce fresco”**
- (Maggio – Giugno 2006) **Articolo nella rivista CLEAN TECK titolo “ Lo studio, la redazione e la pianificazione dei piani di pulizia e sanificazione”**
- (Novembre 2005) **Articolo nella rivista CLEAN TECK titolo “ La ISO 22000, certificazione igienico sanitaria per i servizi critici legati all’industria alimentare ”**
- (Aprile 2005) **Articolo nella rivista DE QUALITATE titolo “ Certificazione di prodotto nel settore alimentare ”**
- (Ottobre 2004) **Articolo nella rivista DE QUALITATE titolo “ certificare l’igiene”**

- (Giugno 2004) **Articolo nella rivista DE QUALITATE titolo “ *La filiera agroalimentare*”**
 Relatore
- 15/06/2018 **Relatore convegno “*Le imprese del Food tra globalizzazionee dinamiche doganali*”**
 presso ELSA Modena e Reggio Emilia first edition of the Summer Law School about
 Food Law -
- Dal 2015 ad oggi **Incarico di docenza annuale presso PROMEC (Promozione Modena Economica**
Azienda Speciale Camera di Commercio di Modena) per lo svolgimento di un
persocrso formativo igieno sanitaria tre incontri 1)normative sanitaria in campo
Nazionale ed Europeo – 2) applicazione HACCP – 3) applicazione normative volonatre
di certificazione
- (05 luglio 2013) **Relatore presso master in Ingegneria della Sicurezza alimentari: “ *I controlli ufficiali*”**
organizzato dal gruppo Girasole - Bologna
- (21 giugno 2013) **Relatore presso master in Ingegneria della Sicurezza alimentari: “ *Esempi pratici di***
analisi dei pericoli” organizzato dal gruppo Girasole - Bologna
- (07 giugno 2013) **Relatore presso master in Ingegneria della Sicurezza alimentari: “ *Norme volontarie***
di certificazione: ISO 22000, IFS e BRC” organizzato dal gruppo Girasole - Bologna
- (24 maggio 2013 – 05/06 aprile
 2013) **Relatore presso master in Ingegneria della Sicurezza alimentari: “ *Esempi pratici di***
analisi dei pericoli” organizzato dal gruppo Girasole - Bologna
- (26 gennaio 2013) **Relatore presso master in Ingegneria della Sicurezza alimentari: “ *Norme cogenti***
sulla Sicurezza Alimentare” organizzato dal gruppo Girasole - Bologna
- (29/30 novembre – 22 maggio
 2012) **Intervento presso PROMEC Camera di Commercio di Modena all’evento “**
Redazione, implementazione e valutazione del piano di autocontrollo e del sistema
di gestione igienico sanitario”
- (18 Maggio 2012) **Intervento: “ *L’etichettatura dei prodotti alimentari, normative verticlai specifiche;***
***l’etichettature degli allergeni e del glutine*” presso L’evento “Aggiornamento ed**
Approfondimento della gestione igienico Sanitaria nell’industria Alimentare
HACCP”; presso Hotel Ristorante La Chiesaccia, organizzato da nic-al
- (15 marzo 2012) **Intervento: “ *Verifica della presenza di sostanze allergeniche negli alimenti e sulle***
***superfici*” presso L’evento “Sistema di gestione degli allergeni all’interno delle**
Aziende agroalimentari, modalità di indicazione negli allergeni sull’etichettatura
alimentare come da Reg. (CE)1169/2011”; ECOD a QSA
- (6 novembre 2011) **Co-Relatore della Dr.ssa Gabardo per la tesi “*Comparazione tra Normativa Cogente***
e *Volontaria per la Sicurezza Alimentare e confronto sui sistemi di Audit*” presso la
facolta di Medicina di Veterinaria di Bologna.
- (29 settembre 2011) **Intervento: “ *L’importanza della catena del freddo per la conservazione degli***
***alimenti*” presso il seminario “L’importanza della catena del freddo per la**
conservazione degli alimenti”; presso SICURA
- (21/22 Giugno - 17/18 Febraio
 2011) **Intervento presso PROMEC Camera di Commercio di Modena “ *Gestione igienico***
sanitaria nell’industria alimentare HACCP”
- (9 Aprile 2011) **Intervento: “ *Normative e vincoli connessi all’installazione e all’utilizzo del rurale*”**
presso L’evento “Il futuro rurale”; Forli

- (27/25 novembre 2009 -) **Intervento presso Facoltà Di Medicina Veterinaria, Parma, “ Esperti di Qualità e Certificazione Agroalimentare”**
- (20 Novembre 2009) **Corso Certiquality “Sicurezza nelle imprese del Settore Agroalimentare”, Firenze.**
- (29 Maggio 2009) **Presso SICURA seminario “ Verifiche Analitiche. Validazione e Verifica del sistema di Autocontrollo e di Processo. Il VI principio Codex”**
- (29 Maggio 2009) **Presso SICURA seminario “ Verifiche Analitiche. Validazione e Verifica del sistema di Autocontrollo e di Processo. Il VI principio Codex”**
- (9/16/22 Maggio 2009) **Intervento presso Facoltà Di Medicina Veterinaria, Bologna , all’interno del Percorso Formativo - Professionale per la creazione di esperti nella gestione Igienico-Sanitaria nell’industria Alimentare.**
- (7 maggio 2009) **Corso presso il Polo Scientifico-Didattico “ Etichettatura delle carni”**
- (27 Giugno 2008) **Corso del Servizio Sanitario Regionale Emilia-Romagna “ Etichettatura, Certificazioni, marchi di qualità e Tracciabilità degli alimenti”**
- (7 maggio 2009) **Corso CERTIQUALITY “ Il pacchetto Igiene. Normative e standards volontari per la sicurezza alimentare: recepimento regionale e strumenti applicativi.”**
- (4 Settembre 2007) **Incontro informativo Servizio Sanitario Regionale Emilia-Romagna “ Normative di armonizzazione europea e normativa volontaria: strumenti per la sicurezza alimentare”**
- (29 Marzo 2006) **Corso “ Pacchetto Igiene Compiti e Responsabilità dell’imprenditore quale unico garante della sicurezza alimentare” , Bologna.**
- (15 Giugno 2005) **Relazione sul tema “ Punti critici della Tracciabilità” presso Confartigianato Imprese Firenze al Seminario “ Sicurezza alimentare: le nuove responsabilità dell’imprenditore”**
- (13 Maggio 2005) **Relazione sul tema: “ L’importanza della Tracciabilità” presso VII-Congresso Nazionale SIVAR al Seminario “ Sicurezza alimentare: compiti e ruolo del veterinario avi-cunicolo”**
- (11 Giugno 2004) **Intervento “ La certificazione come strumento di promozione del prodotto Agroalimentare” presso convegno patrocinato da BVQI**

Dati personali 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".

07.02.13
