

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Pierangelo Galimberti

Indirizzo

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (dal 7/1982 al 9/2000)

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Centrale del Latte di Milano

Tipo di azienda o settore

Alimentare

Tipo di impiego

1982 Piano CE per il miglioramento latte
1985 Analista di laboratorio chimico e microbiologico
1986 Capo Laboratorio CQ
1992 Direttore Servizio Igienico Sanitario
1994 Direttore Servizio Produzione e Servizio Igienico Sanitario
1996 Direttore Servizio Sviluppo e Qualità'

Date (da 10/2000 ad aprile 4/2017)

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Granarolo S.p.A.

Tipo di azienda o settore

Alimentare

Tipo di impiego

2000 - 2006 Direttore AQ e R&D, c/o Centrale del Latte di Milano
2002 - 2006 Referente per la Qualità di Vogliazzi Gastronomia del Gruppo Granarolo
2006 - 8/2008 Direttore AQ e Controllo Qualità YOMO,
Dal 9/2008 Responsabile AQ Logistica e responsabile Tecnico filiera uova
Dal 2009 Direttore Qualità Sicurezza e Ambiente di Zeroquattro S.r.l. Soc. logistica di Granarolo
Da gennaio a ottobre 2012 Direttore Qualità Sicurezza e Ambiente di Latticini Italia
Da novembre 2012 ad aprile 2017 Direttore Assicurazione Qualità e Sicurezza Alimentare Granarolo SPA

Da aprile 2017

Volontario presso Associazione Banco Alimentare della Lombardia "Danilo Fossati" ONLUS

Tipo di impiego

Referente Assicurazione Qualità e Sicurezza Alimentare
Formazione sulla sicurezza alimentare ai dipendenti e volontari e volontari delle Ass.Caritative

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date / Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	1975 Liceo P. Frisi, Monza - Maturità Scientifica 1981 UniMi - Laurea in Medicina Veterinaria
Qualifica conseguita	1981 UniMi - Esami di Stato e abilitazione alla professione di Medico Veterinario
Concorsi	1981 Iscrizione all'Ordine 1982 Concorso Ministero Sanità per Veterinario nella carriera direttiva 1984 /85 Nomina a veterinario di Confine e Assegnazione sede di Ventimiglia(rifiutata)
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Microbiologia, Zootecnia, Ispezione degli alimenti, Alimentazione animale, Malattie infettive Profilassi e Polizia Veterinaria

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

- Gestione delle problematiche di Laboratorio(Analisi chimiche, microbiologiche e strumentali)
- Gestione delle problematiche della produzione lattiero-casearia
- Gestione delle problematiche della produzione di gastronomia
- Gestione delle problematiche nell'ambito dell'Assicurazione Qualità e R&D
- Igiene alimentare (in particolare latte e formaggi), aspetti scientifici e normativi
- Normativa nazionale e comunitaria relativa al settore alimentare
- Tecnologie dei processi di produzione
- Messa a punto di nuovi prodotti
- Avviamento di nuova impiantistica e sviluppo tecnologico
- Sistemi di gestione della qualità e sicurezza alimentare
- Coordinamento delle risorse in termini di efficacia ed efficienza
- Gestione di piani di ricerca
- Definizione delle specifiche di qualità di materie prime, materiali di confezionamento, semilavorati e prodotti finiti

ALTRE ATTIVITA' SVOLTE

- Membro per la Centrale del Latte della Consulta Tecnica Paritetica per la definizione del prezzo del latte alla stalla.
- Collaborazione nella stesura di tesi di laurea in argomenti di specifico interesse lattiero-caseario
- Collaborazione con la Scuola di Specializzazione Lattiero-Casearia di Lodi
- Incarico triennale di Professore a Contratto per il corso di Ispezione e controllo del latte e degli alimenti derivati
- Incarico triennale di docenza per il corso integrativo post-laurea "Igiene e Tecnologia del latte e derivati-Gestione degli impianti di trattamento"
- Membro della Commissione Prezzi-Sezione Latte e Prodotti Lattiero-Caseari della CCIA di Lodi
- Docente nell'ambito del Sistema regionale ECM-CPD della Lombardia ,in particolare dei corsi di approfondimenti tecnico-scientifici, normativi e procedurali, in tema di ispezione e vigilanza sanitaria
- Come volontario c/o Banco Alimentare Lombardia ha tenuto corsi sulle leggi che riguardano il terzo settore
- Elaborazione di Protocolli di Sicurezza Anticontagio per Covid 19
- Corsi di formazione sui metodi di contenimento Covid 19
- Corsi di formazione su Igiene e Sicurezza Alimentare a dipendenti, volontari ABAL e volontari Enti Caritativi

PRIMA LINGUA Italiano

ALTRE LINGUE Francese - buono
Spagnolo - discreto
Inglese - scolastico

PATENTE O PATENTI Automobilistica

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03.

Monza, 10 novembre 2022

