



## Europass Curriculum Vitae

### Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) Indirizzo(i)	<b>Stefano Benedetti</b>
--------------------------------------	--------------------------

### Esperienze lavorative

Data Lavoro e posizione ricoperti Principali attività e responsabilità Nome ed indirizzo del datore di lavoro Tipo di attività o settore	Da Febbraio 2021 in corso Referente per le attività relative Export USA in macelli industriali Coordinamento a livello locale e supervisione sulle attività di controllo ufficiale presso gli stabilimenti di macellazione abilitati all' Export verso gli USA AUSL Modena (Via San Giovanni del Cantone 23 Modena (MO) - ITALY Igiene e Sicurezza dei prodotti alimentari
Data Lavoro e posizione ricoperti Principali attività e responsabilità Nome ed indirizzo del datore di lavoro Tipo di attività o settore	Da Settembre 2019 in corso Dirigente Veterinario Gestione ed esecuzione di controlli ufficiali negli impianti di produzione e trasformazione di prodotti di origine animale (carni fresche, prodotti a base di carne, prodotti a base di latte) AUSL Modena (Via San Giovanni del Cantone 23 Modena (MO) – ITALY Igiene e Sicurezza dei prodotti alimentari
Data Lavoro e posizione ricoperti Principali attività e responsabilità Nome ed indirizzo del datore di lavoro Tipo di attività o settore	Da Giugno 2018 a Settembre 2019 Coordinatore attività di controllo macelli industriali AUSL Parma Coordinamento a livello locale delle attività di controllo ufficiale sugli stabilimenti di macellazione Formazione degli operatori coinvolti nelle attività di controllo Supporto tecnico alla direzione AUSL nelle decisioni relative alla programmazione e rendicontazione delle attività di controllo sugli stabilimenti di macellazione AUSL Parma (Via Giorgio Vasari 13, Parma (PR) – ITALY Igiene e Sicurezza dei prodotti alimentari
Data Lavoro e posizione ricoperti	Da Gennaio 2016 – in corso Incarico temporaneo

Principali attività e responsabilità	Coordinamento a livello regionale delle attività svolte dagli operatori sul territorio relativamente agli impianti riconosciuti presenti in Emilia Romagna del settore macellazione e lavorazione carni. Membro del gruppo regionale per la gestione delle problematiche igienico sanitarie legate l'export Paesi Terzi di prodotti alimentari (carni, prodotti a base di carne, latte, prodotti a base di latte, prodotti composti)
Nome ed indirizzo del datore di lavoro	Regione Emilia Romagna (Viale Aldo Moro 21 – Bologna – ITALY)
Tipo di attività o settore	Igiene e Sicurezza dei prodotti alimentari
Data	Da Marzo 2012 – in corso
Lavoro o posizione ricoperti	Dirigente Veterinario
Principali attività e responsabilità	Gestione ed esecuzione di controlli ufficiali negli impianti di produzione di prodotti alimentari di origine animale riconosciuti ai sensi del Reg CE 853/2004. Collaboratore Assicurazione Qualità per la organizzazione del Sistema qualità interno per la gestione dei controlli ufficiali nel settore dei prodotti alimentari di origine animale Collaboratore organizzazione e gestione Piano Nazionale residui (PNR) settore macellazione Docente dei corsi di formazione destinati agli operatori della macellazione per l'ottenimento del certificato di idoneità di cui al Reg CE 1099/2009
Nome ed indirizzo del datore di lavoro	AUSL Parma (Via Giorgio Vasari 13, Parma (PR) – ITALY)
Tipo di attività o settore	Igiene e Sicurezza dei prodotti alimentari
Data	Da Apr 2006 a Feb 2012
Lavoro o posizione ricoperti	Assicurazione Qualità
Principali attività e responsabilità	Gestione e organizzazione delle attività inerenti il piano di autocontrollo aziendale in materia di HACCP tracciabilità ed etichettatura (Reg CE 1760/2000 – 1169/2011), certificazione volontaria in base agli standard ISO 9001, BRC, IFS, Global Gap, Halal. Gestione dei rapporti con enti pubblici e Autorità locali e nazionali per le tematiche relative alla esportazione di carni e prodotti a base di carne verso paesi extra UE Rapporti con clienti e fornitori per la gestione delle tematiche di interesse Organizzazione degli schemi di "Filiera Controllata" dall' allevamento al consumatore finale per le carni destinate alle catene della grande distribuzione organizzata nazionali ed europee
Nome ed indirizzo del datore di lavoro	INALCA SPA (Via Spilamberto 30/C, Castelvetro di Modena (MO) - ITALY)
Tipo di attività o settore	Industria alimentare
Data	Da Mar 2008 a Dic 2010
Lavoro o posizione ricoperti	Docente
Principali attività e responsabilità	Docente per la applicazione dei requisiti degli standard HACCP, ISO 9001, BRC, IFS, ISO 22000.
Nome ed indirizzo del datore di lavoro	Associazione Gruppo Girasole Formazione (Via L. Berti 17, Bologna (BO) – ITALY)
Tipo di attività o settore	Organizzazione e gestione di attività formative
Data	Da Giu 2008 a Dic 2010
Lavoro o posizione ricoperti	Membro della European Animal Welfare Platform (EAWP)
Principali attività e responsabilità	Membro del gruppo tecnico per conto di INALCA SPA
Nome ed indirizzo del datore di lavoro	INALCA SPA (Via Spilamberto 30/C, Castelvetro di Modena (MO) – ITALY)
Tipo di attività o settore	EAWP è un progetto di ricerca comunitario sponsorizzato dalla commissione europea. Sono stati coinvolti diversi stakeholders a vari livelli della catena alimentare (allevatori, trasformatori, retailers ed organizzazioni non governative) e sotto la supervisione delle autorità europee, con lo scopo di identificare e classificare le diverse priorità legate al benessere animale nella produzione di carne, latte, uova, e prodotti ittici.
Data	Da Giu 2008 a Dic 2010
Lavoro o posizione ricoperti	Responsabile controllo allevamenti esteri
Principali attività e responsabilità	Programmazione ed esecuzione in loco di attività di controllo su allevamenti bovini localizzati in diversi paesi europei (principalmente Irlanda e Paesi Bassi) rientranti nelle filiere della GDO.
Nome ed indirizzo del datore di lavoro	QuintoValore SCARL – (Via due Canali 13 – Reggio Emilia (RE) – ITALY)

Tipo di attività o settore	Ente di controllo filiera alimentare
Data	Da Lug 2005 ad Apr 2006
Lavoro o posizione ricoperti	Responsabile Autocontrollo
Principali attività e responsabilità	Gestione e organizzazione delle attività inerenti il piano di autocontrollo aziendale in materia di HACCP tracciabilità ed etichettatura della carne bovina (Reg CE 1760/200, certificazione volontaria in base agli standard ISO 9001, BRC, IFS, Global Gap, Halal.
Nome ed indirizzo del datore di lavoro	Real Beef S.r.L. (Loc. Tierzi Zona ASI, Flumeri (AV) – ITALY)
Tipo di attività o settore	Industria alimentare

### Istruzione e formazione

Date	Da 30/09/2013 a 04/10/2013
Titolo della qualifica rilasciata	Esperto "Food Hygiene and control on Meat and Meat Products"
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Utilizzo corretto della flessibilità concessa dei Regolamenti comunitari riguardo a specifici requisiti in riferimento agli alimenti prodotti con metodi tradizionali ed agli stabilimenti di piccole dimensioni; processo di riconoscimento degli stabilimenti ai sensi del Reg 853/2004; tracciabilità; audit agli operatori del settore alimentare; Legislazione europea in materia di benessere animale; gestione dei database informatizzati per la gestione della sicurezza alimentare e per garantire il flusso delle informazioni relative ai controlli ufficiali; requisiti igienici nelle lavorazioni secondarie (carni macinate, prodotti a base di carne, carni separate meccanicamente); criteri microbiologici nelle carni e prodotti a base di carne; applicazione pratica di principi di cui sopra.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Commissione Europea (Better training for safer food)
Date	Da 04/03/2013 a 05/03/2013
Titolo della qualifica rilasciata	Referente Veterinario per le questioni inerenti il benessere animale durante la macellazione (Reg CE 1099/2009)
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Conoscenze nell' ambito del Benessere animale durante la macellazione allo scopo di implementare e gestire i corsi di Formazione per gli operatori coinvolti nella gestione degli animali in Macello compere le operazioni di stordimento e dissanguamento per l'ottenimento del Certificato di idoneità di cui al Reg CE 1099/2009
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Centro di referenza nazionale per il Benessere animale di Brescia
Date	Da 15/10/2013 to 18/10/2013
Titolo della qualifica rilasciata	Auditor
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Requisiti applicati dagli enti di certificazione in base alla norma EN ISO/IEC 17020) per la programmazione e gestione di Audit interni ed esterni.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Regione Emilia Romagna SICAL (Nuove competenze per la sicurezza alimentare)
Date	Da Mar 2005 a Giu 2005
Titolo della qualifica rilasciata	Tirocinio
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Quality Assurance
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	INALCA SPA Industria alimentare
Date	Da Gen 2005 a Lug 2008
Titolo della qualifica rilasciata	Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine animale
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Conoscenze tecniche in igiene e tecnologia degli alimenti e legislazione alimentare
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Facoltà di Medicina Veterinaria Bologna (Italy)

Livello in base alla classificazione nazionale o internazionale	Specializzazione post Laurea
Date	Giu 2005
Titolo della qualifica rilasciata	Esame di stato per "Medico Veterinario"
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Medico Veterinario
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Facoltà di Medicina Veterinaria Bologna (Italy)
Date	16 Mar 2005
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea in Medicina Veterinaria
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Facoltà di Medicina Veterinaria Bologna (Italy)
Date	Nov 2004
Titolo della qualifica rilasciata	Auditor ISO 9001
Principali tematiche/competenze professionali possedute	ISO 9001 Auditor, Organizzazione e gestione dei sistemi qualità nel settore alimentare
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	CSQA Certificazioni S.r.l.

### Capacità e competenze personali

Lingua madre **Italiano**

Altre lingue

Self-assessment

European level (\*)

**English**

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
B2	B2	B2	B2	B2

(\*) Common European Framework of Reference for Languages

Capacità e competenze sociali

Capacità di relazione maturate nel corso delle diverse esperienze lavorative.

Capacità e competenze organizzative

Buone capacità nella gestione e nella organizzazione di gruppi di lavoro maturate nel corso delle diverse esperienze lavorative

Capacità e competenze tecniche

Buona conoscenza della legislazione nazionale e comunitaria in materia di igiene ed etichettatura degli alimenti, standard volontari di certificazione (ISO 9001, BRC, IFS, ISO 22000), tecnologia alimentare in particolare nel settore della carne.

Capacità e competenze informatiche

Sistema Office: Word, Excel, Power Point, Outlook, AS 400

Patente

A / B

**Informazioni aggiuntive**

Contact persons:

**Marco Pierantoni** (Director of Department Hygiene of Animal Origin Food Products at the Official Veterinary Service of Parma – ITALY)

**Giovanni Mario Lugaresi Sorlini** (Head of Department Quality Assurance, Environment and Sustainable Development at INALCA SPA – ITALY)



Ai sensi dell'art. 10 della legge 675/1996 e successive modificazioni, le informazioni indicate nella presente dichiarazione verranno utilizzate unicamente per le finalità per le quali sono state acquisite.