

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome / Nome	GALASSO PASQUALE
Indirizzo	C.da Coccovoni 5, 83050 Salza Irpina (AV) , Italy
Telefono	348 8902097
E-mail	pasqualegalasso08@gmail.com
Pec	dr.pasqualegalasso@pec.av.fnovi.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	05/01/1980
Profilo	Specialista in Ispezione e Controllo degli Alimenti di O.A. - Medico Veterinario Igienista – Responsabile Qualità nell’Industria Alimentare - Libero Professionista – Consulenza e Servizi in materia di Sicurezza Alimentare (iscritto all’Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Avellino n. 448)

ESPERIENZE LAVORATIVE

Nel settore dell'Igiene e della Sanità degli Alimenti

• Data	DAL 1 LUGLIO 2019 A OGGI
• Nome ed indirizzo del datore del lavoro	FOOD SAFETY CONSULTING srl, Corso Umberto I, 49 – 80069 Vico Equense (NA)
• Settore	<i>Società di consulenza nel settore della Sicurezza ed Igiene dei Prodotti Alimentari, Sicurezza sul lavoro e Ambiente, consulenza mirata all'implementazione di standard di certificazione volontaria (GFSF, IFS, FSSC22000, ISO22000, ecc), progettazione ed erogazione di eventi formativi specifici per il personale aziendale, assistenza tecnologica ed organizzativa alle imprese e progettazione di stabilimenti sia industriali che commerciali</i>
• Principali mansioni e responsabilità	Consulente di Igiene e Sanità degli Alimenti; Consulente HACCP e per la corretta gestione dei principali requisiti nell'industria alimentare. Consulenza per Implementazione degli standard di certificazione volontaria. Consulente Food defence; Qualifica dei fornitori; Progettazione di eventi formativi interni in materia di Sicurezza Alimentare.
• Data	DAL 25 SETTEMBRE 2017 A GIUGNO 2019
• Nome ed indirizzo del datore del lavoro	GRANCARNI srl, via Bari n. 9 – 81020 Casapulla (CE)
• Settore	<i>Azienda leader nel settore delle carni (bovina, suina, ovicaprina, avicunicola) Impianto di Sezionamento carni. Commercializzazione carni fresche e congelate alla GDO. Stabilimento di carni macinate, preparazioni di carne, preparazioni di carne separate meccanicamente.</i>

<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Responsabile della Qualità in due diversi stabilimenti aziendali; Controllo delle carni bianche e rosse; Controllo produzione e confezionamento. Qualità e caratteristiche organolettiche; Corretta applicazione delle procedure aziendali; Gestione carni IGP; Gestione delle Non Conformità e delle Allerte; Gestione dei requisiti specifici nell'industria alimentare; Food defence; Qualifica dei fornitori; Pest management; Progettazione di eventi formativi interni in materia di Sicurezza Alimentare; Ricerca e Sviluppo nuove referenze.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Data 	<p>DAL 20 OTTOBRE 2014 A LUGLIO 2017</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome ed indirizzo del datore del lavoro 	<p>LPA GROUP SpA, C.da Torre degli Amanti S.P. 236 - 83031 Ariano Irpino (AV)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Settore 	<p>Azienda leader nell'importazione ed esportazione di Prodotti Ittici vivi, freschi, congelati e lavorati. CDM e CSM.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Responsabile della Qualità; Controllo Qualità; Gestione delle Non Conformità e delle Allerte; Gestione dei requisiti specifici nell'industria alimentare; Food defence; Qualifica dei fornitori; Pest management; Progettazione di eventi formativi interni in materia di Sicurezza Alimentare; Preparazione di Audit per gli standard ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, BRC, IFS, GlobalG.A.P., Friend of the Sea.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Data 	<p>DA MARZO 2014 A DICEMBRE 2016</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome ed indirizzo del datore del lavoro 	<p>Studio Summit srl, C.da Archi n.27/a - 83100 Avellino.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Settore 	<p>Igiene degli Alimenti nell'Industria Agroalimentare</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Posizione 	<p>Libero Professionista</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Consulente di Igiene e Sanità degli Alimenti; Consulente HACCP e per la corretta gestione dei principali requisiti nell'industria alimentare.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Data 	<p>DA GIUGNO 2014 A NOVEMBRE 2015</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome ed indirizzo del datore del lavoro 	<p>Macello SE.MA F.lli Sepe srl, via Santa. Zona Industriale – 83020, <i>Sperone (AV) Approval Number (IT 2287 M)</i>, per conto dello Studio Summit srl, C.da Archi n.27/a - 83100 Avellino.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Settore 	<p>Mattatoio</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Posizione 	<p>Libero Professionista</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Consulente HACCP. Tecnico di Laboratorio per la ricerca e isolamento di larve di Trichinella spp., Campionamento di matrici alimentari e campioni ambientali inclusi nel PNR e nel Piano di Autocontrollo Aziendale, Formazione del Personale, Gestione dei requisiti di Igiene di processo, Rapporto con le Autorità Competenti.</p>
<p> Nel settore della Clinica e Chirurgia</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Data 	<p>DA MAGGIO 2011 A LUGLIO 2013</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome ed indirizzo del datore del lavoro 	<p>Ospedale Veterinario C.M.C. srl, Via Molinelle 27 - 83024, Monteforte Irpino (AV)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Settore 	<p>Clinica Medica e Chirurgia degli Animali da compagnia.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Posizione • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Tirocinio pre laurea / Praticante Assistente medico veterinario.</p>
---	---

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none"> • Data • Nome e tipo e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita Voto 	<p>Da settembre 2015 a luglio 2017 Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali, Università "Federico II" di Napoli Scuola di Specializzazione in "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale" Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati Diploma di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale. 110 con lode</p>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Data • Nome e tipo e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto del corso • Qualifica conseguita 	<p>Dal 12 maggio 2015 al 14 maggio 2015 Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Avellino Corso Lead Auditor ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione della Sicurezza" Lead Auditor</p>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Data • Nome e tipo e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto del corso • Qualifica conseguita 	<p>Dal 27 marzo 2015 al 2 aprile 2015 IZS Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno Corso per "Addetto al campionamento in matrici alimentari e campioni ambientali" Campionatore di matrici alimentari ed ambientali</p>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Data • Nome e tipo e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto del corso • Qualifica conseguita 	<p>Dal 23 giugno 2014 al 27 giugno 2014 Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Avellino Corso Lead Auditor ISO 9001:2008 "Sistemi di gestione per la Qualità" e ISO 1725:2005 Lead Auditor</p>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Data • Nome e tipo e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>Dal 2001 al 2013 Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali, Università "Federico II" di Napoli Salute e benessere degli animali da compagnia (anatomia, biologia, fisiologia, biochimica, patologia, parassitologia, clinica medica e clinica chirurgica, anestesia, semeiotica medica e</p>
--	---

- Qualifica conseguita
- Votazione conseguita

chirurgica, clinica ostetrica, ecc.) e materie integrative all'istruzione del medico veterinario (ispezione degli alimenti di origine animale, diritto e legislazione veterinaria, lavori pratici nei macelli, ecc)

Medico Veterinario
107/110

- Data

Dal 1993/94 al 1997/98

- Nome e tipo e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Votazione conseguita

Liceo Scientifico Statale "P. S. Mancini", Via De Conciliis 1 – 83100 (AV)

Materie scientifiche e letterarie, inglese

Diploma di maturità scientifica
46/60

ABILITA' E COMPETENZE SOCIALI

Madrelingua

ITALIANO

Altre lingue

INGLESE

- Scrittura
- Lettura

BUONO
OTTIMO

- Capacità espressione orale

ABBASTANZA BUONO

Competenze informatiche e competenze tecniche

Eccellente conoscenza ed utilizzo della piattaforma Microsoft e del Pacchetto Microsoft Office, OS Mac. SEUROP.

Ottima conoscenza ed utilizzo degli strumenti di laboratorio e degli strumenti di misurazione e di controllo frequentemente utilizzati nell'industria alimentare.

Capacità relazionali e competenze

Ottima propensione per il lavoro di gruppo, sviluppata durante l'esperienza in studi professionali dove è stata essenziale per il completamento di progetti di collaborazione con colleghi di pari o superiore livello e con figure professionali di diverso profilo.

Capacità di "Problem solving" e "Decision making", maturate a partire dal periodo universitario e nelle varie esperienze professionali che richiedevano rapidi interventi di valutazione e gestione dei punti critici.

Capacità e competenze organizzative, autonomia nello svolgimento del proprio lavoro, capacità nel coordinare, organizzare e coinvolgere altre persone nell'espletamento del lavoro

Adattabilità a lavori con orari molto variabili e in ambienti con condizioni particolari (es.: freddo e umidità come nelle celle frigorifere di stoccaggio degli alimenti) ubicati anche lontano da casa che hanno contribuito a migliorare ulteriormente la propensione personale per la flessibilità.

Disponibilità al trasferimento fuori regione e nei confini nazionali.

Licenza di Guida

Categoria B

Avellino, lì 15 novembre 2019

Firma

