



Alessio Dellerba

Numero di telefono: (+39) 0881706202 (Lavoro) | **Indirizzo e-mail:** a.dellerba@regione.puglia.it |

Indirizzo: REGIONE PUGLIA - Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale, Sezione Coordinamento Servizi Territoriali - Servizio Territoriale Foggia - P.zza U. Giordano, 1, 71121, Foggia (FG), Italia (Lavoro)

● ESPERIENZA LAVORATIVA

01/05/2024 – ATTUALE Foggia (FG), Italia

INCARICO DI ELEVATA QUALIFICAZIONE "PRODUZIONE ERBACEE ED ARBOREE" REGIONE PUGLIA - DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE ED AMBIENTALE

- E' responsabile dei procedimenti amministrativi in materia di viticoltura (O.C.M. Vitivinicolo), Misura investimenti e Piano Regionale Ristrutturazione e Riconversione vigneti, redige il verbale istruttorio di ricevibilità delle istanze di finanziamento, di ammissibilità, di proposta di liquidazione, provvede alle istruttorie dei ricorsi ed ai recuperi delle somme con la proposizione dei relativi atti dirigenziali;
- Gestisce e controlla il potenziale viticolo, effettua i sopralluoghi in campo, redige il verbale istruttorio e propone gli atti dirigenziali di autorizzazione all'estirpazione e di autorizzazione al reimpianto;
- Si occupa dei sopralluoghi, delle ispezioni, della vigilanza e del controllo per la regolarizzazione dei vigneti abusivi, con la redazione dei verbali istruttori e la proposizione degli atti dirigenziali;
- Cura le attività relative al trasferimento dei diritti di reimpianto, alle estirpazioni senza concessione di diritti di reimpianto, con la redazione dei verbali istruttori e la proposizione del provvedimento dirigenziale di autorizzazione;
- Svolge gli adempimenti tecnico-amministrativi relativi all'agrumicoltura, alla cerealicoltura, alla frutticoltura da mensa ed altri fruttiferi, orticoltura, florovivaiismo ed altre colture erbacee. E' responsabile dei procedimenti in materia di svellimento e reimpianto ulivi, cura i sopralluoghi, redige il verbale istruttorio e propone gli atti dirigenziali di autorizzazione all'estirpazione; provvede alla valutazione estimativa delle piante d'olivo estirpate abusivamente per l'applicazione delle sanzioni; cura l'applicazione della L.R. 14/2007 sulla tutela degli ulivi monumentali, effettua i sopralluoghi, redige il verbale istruttorio e propone gli atti dirigenziali di autorizzazione allo spostamento;
- E' responsabile dei contenuti di tutte le informazioni che assicura nello Schedario Viticolo sul Portale SIAN e nelle banche dati.

01/11/2022 – 30/04/2024 Piazza Umberto Giordano, 1, 71121 Foggia (FG), Italia

FUNZIONARIO DI POLICY REGIONALI (CAT. D) – ENTI LOCALI REGIONE PUGLIA - DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE ED AMBIENTALE

- Istruttoria, comprensiva dei sopralluoghi e dell'attività di liquidazione sul portale SIAN, delle domande relative alle diverse misure dell'OCM Vino – Piano Nazionale di Sostegno (PNS), Misura RRV (Ristrutturazione e riconversione vigneti) e Misura Investimenti nonché delle attività connesse alla gestione dello schedario viticolo;
- Istruttoria delle pratiche per il rilascio delle domande di estirpazione vigneto e svellimento ulivi;
- Registrazione e archiviazione delle istanze di svellimento vigneti;
- Gestione e archiviazione degli atti amministrativi inerenti le attività della P.O. "Produzioni erbacee ed arboree" nonché gestione della casella di posta certificata

Impresa o settore Amministrazione pubblica e difesa; assicurazione sociale obbligatoria |

Dipartimento Sezione Coordinamento dei Servizi Territoriali - Servizio Territoriale di Foggia

09/06/2021 – 31/10/2022 Rezzoaglio (GE), Italia

IMPIEGATO QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE CASEIFICIO VAL D'AVETO SRL

- Ricevimento materia prima: analisi dell'Aflatossina M1 (tramite Charm MRLAFMQ test) e degli inibenti (tramite kit rapido Unisensor Twinsensor e tramite kit DelvoTest);
- Monitoraggio dei Punti di Controllo (temperature di pastorizzazione e di stoccaggio delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti);
- Verifica del rispetto delle Buone Prassi Igieniche negli ambienti di lavorazione;
- Sensibilizzazione del personale sulle tematiche di qualità e sicurezza degli alimenti;

- Monitoraggio delle sanificazioni degli ambienti di lavorazione;
- Monitoraggio degli infestanti;
- Qualifica e sorveglianza dei fornitori;
- Gestione Reclami e Non Conformità;
- Produzione di schede tecniche dei prodotti;
- Revisione del Manuale HACCP e della relativa modulistica;
- Revisione dell'etichettatura dei prodotti;
- Gestione della manutenzione/taratura degli strumenti di misura
- Gestione del Piano di Analisi e del campionamento dei prodotti da analizzare
- Gestione di audit di seconda parte, effettuati per conto dei Clienti

Indirizzo Via Rezzoaglio Inferiore, 35, 16048, Rezzoaglio (GE), Italia | **Sito Internet** www.caseificiovaldaveto.com

26/04/2018 – 30/09/2020 Palo del Colle (BA), Italia

IMPIEGATO CONTROLLO QUALITÀ SICILIANI S.P.A. - INDUSTRIA LAVORAZIONE CARNI

- Verifica del rispetto delle Buone Prassi Igieniche negli ambienti di lavorazione;
- Monitoraggio dei Punti di Controllo (temperature, pH, miscela gassosa per confezionamento ATM, metal-detector, merce in ingresso, merce in uscita);
- Monitoraggio delle sanificazioni degli ambienti di lavorazione;
- Monitoraggio degli infestanti;
- Produzione di documentazione per la Certificazione di Prosciutti di Norcia IGP e per Porchetta di Ariccina IGP;
- Esecuzione di prove di tracciabilità;
- Qualifica e sorveglianza dei fornitori;
- Gestione Reclami e Non Conformità;
- Gestione della documentazione per l'esportazione di merce al di fuori dell'Unione Europea;
- Produzione di schede tecniche dei prodotti.

Indirizzo Strada Provinciale Palo del Colle-Bitonto, 70027, Palo del Colle (BA), Italia |

Sito Internet <http://www.sicilianispa.it/>

12/02/2018 – 03/03/2018 Gioia del Colle (BA), Italia

TIROCINANTE GRANAROLO S.P.A.

- Ricevimento materia prima: analisi dell'Aflatossina M1 tramite Charm MRLAFMQ test e degli inibenti tramite Charm MRL test
- Tracciabilità: inserimento dati nel sistema informatico
- Prodotto finito: misura del pH di campioni di latte fresco (intero, parzialmente scremato ed alta qualità) alla data di scadenza e di campioni di latte ESL (scremato e parzialmente scremato) dopo 24 h di incubazione a 20°C; allestimento dei test per la carica batterica totale e per le Enterobacteriaceae per campioni di latte fresco (intero, parzialmente scremato ed alta qualità)
- Prove di stabilità: misura del pH di campioni di latte UHT

Indirizzo S. S. 100 km 37,200, 70023, Gioia del Colle (BA), Italia | **Sito Internet** <https://www.gruppogranarolo.it/>

17/07/2017 – 31/10/2017 Foggia, Italia

IMPIEGATO CONTROLLO QUALITÀ CONSERVE ALIMENTARI FUTURAGRI S.C.A.P.A.

- Verifica della rispondenza allo standard di produzione del peso di riempimento e del peso netto;
- Verifica della temperatura del prodotto finito all'uscita dal pastorizzatore;
- Verifica della rispondenza allo standard di produzione del pH e del grado rifrattometrico del prodotto finito;
- Verifica del pH, del grado rifrattometrico e della consistenza del succo di pomodoro;
- Verifica della concentrazione di cloro nell'acqua delle lance di lavaggio, nell'acqua di raffreddamento del pastorizzatore e nell'acqua di lavaggio della materia prima;
- Verifica dell'efficacia del trattamento termico;
- Verifica del funzionamento del sistema di soffiaggio dei contenitori;
- Verifica del funzionamento del metal-detector.

Impresa o settore Agricoltura, silvicoltura e pesca | **Indirizzo** Zona ASI - Loc.Incoronata (FG), 71122, Foggia, Italia |

Sito Internet www.rossogargano.com

21/07/2016 – 06/10/2016 Foggia, Italia

IMPIEGATO CONTROLLO QUALITÀ CONSERVE ALIMENTARI FUTURAGRI S.C.A.P.A.

- Verifica della rispondenza allo standard di produzione del peso di riempimento e del peso netto;
- Verifica della temperatura del prodotto finito all'uscita dal pastorizzatore;
- Verifica della rispondenza allo standard di produzione del pH e del grado rifrattometrico del prodotto finito;
- Verifica del pH, del grado rifrattometrico e della consistenza del succo di pomodoro;
- Verifica della concentrazione di cloro nell'acqua delle lance di lavaggio, nell'acqua di raffreddamento del pastorizzatore e nell'acqua di lavaggio della materia prima;
- Verifica dell'efficacia del trattamento termico;
- Verifica del funzionamento del sistema di soffiaggio dei contenitori;
- Verifica del funzionamento del metal-detector.

Impresa o settore Agricoltura, silvicoltura e pesca | **Indirizzo** Zona ASI - Loc. Incoronata (FG), 71122, Foggia, Italia |

Sito Internet www.rossogargano.com

17/07/2015 – 09/10/2015 Foggia, Italia

IMPIEGATO CONTROLLO QUALITÀ CONSERVE ALIMENTARI FUTURAGRI S.C.A.P.A.

- Verifica della rispondenza allo standard di produzione del peso di riempimento e del peso netto;
- Verifica della temperatura del prodotto finito all'uscita dal pastorizzatore;
- Verifica della rispondenza allo standard di produzione del pH e del grado rifrattometrico del prodotto finito;
- Verifica del pH, del grado rifrattometrico e della consistenza del succo di pomodoro;
- Verifica della concentrazione di cloro nell'acqua delle lance di lavaggio, nell'acqua di raffreddamento del pastorizzatore e nell'acqua di lavaggio della materia prima;
- Verifica dell'efficacia del trattamento termico;
- Verifica del funzionamento del sistema di soffiaggio dei contenitori;
- Verifica del funzionamento del metal-detector.

Impresa o settore Agricoltura, silvicoltura e pesca | **Indirizzo** Zona ASI - Loc. Incoronata (FG), 71122, Foggia, Italia |

Sito Internet www.rossogargano.com

10/12/2013 – 30/04/2014 Foggia, Italia

TIROCINANTE ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA PUGLIA E DELLA BASILICATA

- Estrazione di grasso tramite metodo Soxhlet da campioni di pollo, suino e uova;
- Purificazione del grasso estratto da campioni di pollo, suino e uova.

Impresa o settore Altre attività di servizi | **Indirizzo** Via Manfredonia n°20, 71121, Foggia, Italia |

Sito Internet www.izsfg.it

19/09/2012 – 25/09/2012 Foggia, Italia

BRACCIANTE AGRICOLO AZ. AGR. AVELLA GIROLMINA

Raccolta manuale di uva da vino

Impresa o settore Agricoltura, silvicoltura e pesca

15/09/2012 – 18/09/2012 Foggia, Italia

BRACCIANTE AGRICOLO AZ. AGR. DELLERBA ANGELO

Raccolta manuale di uva da tavola

Impresa o settore Agricoltura, silvicoltura e pesca

● ISTRUZIONE E FORMAZIONE

26/08/2015 – 18/04/2018 Valenzano (BA), Italia

LAUREA MAGISTRALE IN IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Indirizzo Via Casamassima km 3, 70010, Valenzano (BA), Italia |

Sito Internet www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/dipmedveterinaria | **Campo di studio** Veterinaria

31/10/2009 – 09/04/2015 Foggia, Italia

LAUREA DI PRIMO LIVELLO IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI Università degli Studi di Foggia

Indirizzo Via Napoli n°25, 71122, Foggia, Italia | **Sito Internet** www.agraria.unifg.it |

Campo di studio Industria della produzione e della trasformazione

● COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRESIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE	B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

● COMPETENZE DIGITALI

Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) | Windows | Posta elettronica | GoogleChrome | Microsoft Office | Gestione autonoma della posta e-mail | Utilizzo del browser

● PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: AM

Patente di guida: B

● COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Competenze organizzative

- Buone capacità di lavorare in situazioni di stress, sviluppata soprattutto durante i picchi di produzione concomitanti con le ricorrenze (Natale, Pasqua, Ferragosto);
- Buone capacità di *problem solving*, maturata nell'individuazione delle cause delle Non Conformità.

● COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI

Competenze comunicative e interpersonali.

- Buone capacità di lavorare in gruppo, maturata nella ripartizione dei compiti giornalieri con i colleghi di ufficio;
- Buone capacità di comunicare nella lingua inglese scritta, sviluppata per fronteggiare problematiche inerenti alla documentazione per l'esportazione di merce al di fuori dell'Unione Europea;
- Buone capacità comunicative, maturate con l'esposizione della corretta applicazione delle procedure agli Operatori di Produzione.

● **ALTRE COMPETENZE**

Altre competenze

Conoscenza delle analisi per la determinazione delle impurità solide e biologiche negli alimenti (filth-test)

● **CORSI**

Corsi

Summer School: Benessere Animale e qualità del latte
Foggia, 09-13 Luglio 2018

● **CERTIFICAZIONI**

Certificazioni

BRCGS - Global Standard for Food Safety Issue 7 to 8 Conversion for Sites
Palo del Colle (BA), 24 Ottobre 2019

Certificazioni

UNI EN ISO 22000:2018 - Auditor interni di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare
Bitonto (BA), 26,28 Novembre 2019

● **INFORMAZIONI AGGIUNTIVE**

Abilitazione Professionale

Abilitato all'esercizio della professione di Agrotecnico ed iscritto al Collegio Provinciale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati di Foggia con numero 312

Informazioni aggiuntive

- Automunito

● **TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Trattamento dei dati personali

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

● **DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO NOTORIO (D.P.R. 445 DEL 28 DICEMBRE 2000, ARTT. 46, 47 E 76)**

Dichiarazione Sostitutiva di Atto Notorio (D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, artt. 46, 47 e 76)

Il sottoscritto, 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 del 28 dicembre 2000 e s.m.i. dichiara sotto la propria responsabilità, ai sensi degli artt. 46 e 47 del decreto medesimo, che quanto contenuto nel presente curriculum vitae corrisponde a verità.