

DR. ANTONIO GATTULLI
CURRICULUM VITAE
Il sottoscritto codice fiscale

dell'art. 47 del DPR 445/2000 e
consapevole delle sanzioni penali
previste dall'art. 76 del medesimo
DPR nel caso di dichiarazioni
mendaci, sotto la propria
responsabilità dichiara che il
contenuto del proprio curriculum
corrisponde al vero



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **ANTONIO**
Cognome **Gattulli**
Telefono
Domicilio
E-mail
Nazionalità
Data di nascita

ESPERIENZE LAVORATIVE

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

da luglio 2018 a marzo 2019

Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Parma, inserita nel progetto Classyfarm (IZSLER Brescia – Ministero della Salute).

Macello Prosus (Vescovato – CR) e Macello Annoni (Busseto –PR)
Borsa di ricerca

Controllo qualitativo dei suini in arrivo e rilevazioni di eventuali lesioni sugli stessi durante il processo di macellazione. Redige schede relative alle lesioni riscontrate sulle carcasse. Compila report giornalieri mediante uso di Excel e l'ausilio del tablet, Gestisce i lotti di tracciabilità. Svolge attività di campionamento in produzione finalizzata al prelievamento di matrici per esami di laboratorio.

da giugno 2006 a dicembre 2017

SICILIANI SpA – S.P. Palo Bitonto, 70027 Palo del Colle (BA)

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Industria Lavorazione Carni certificata ISO 9001 e disciplinare di etichettatura IT 077 ET
Contratto a tempo indeterminato

• **Principali mansioni e responsabilità**

Controllo e assicurazione qualità.

Supervisiona l'attività di controllo qualità produttivo del macello dalla materia prima in ingresso, al prodotto lungo il processo produttivo, sino al prodotto finito.

Monitoraggio della lavorazione assicurando gli standard aziendali, le procedure e gli adempimenti per la sicurezza sul lavoro, per la qualità, per le certificazioni (ISO 9001 – ISO 14001 – ISO 22005) e per la sicurezza alimentare (responsabile HACCP).

Redazione delle procedure di macellazione da inserire nel manuale della qualità.

Gestisce degli audit periodici interni e da parte dei clienti (GDO)

Gestione e risoluzione delle non conformità e dei reclami clienti e fornitori

Verifica l'etichettatura delle carni bovine, equine, suine e ovi-caprine e i lotti per le varie specie macellate.

Gestione dei rapporti con le autorità competenti in materia di qualità e sicurezza alimentare (ASL-NAS)

Gestione del personale della cooperativa a cui era esternalizzato il servizio di macellazione (organizzazione degli orari delle attività di macellazione e verifica del completamento del programma di macellazione)

Acquisizione di competenze di patologia equina, bovina, suina e ovicaprina e rilievo di lesioni alle carcasse ed ai visceri al macello delle specie elencate

ATTIVITÀ DI STAGE

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità

da gennaio a giugno 2006

SICILIANI SpA – S.P. Palo Bitonto, 70027 Palo del Colle (BA)

Industria Lavorazione Carni

Stagista

Stage nell'area controllo qualità

da novembre 2004 ad aprile 2005

Industria Casearia Andriese "Sanguedolce Srl" – S.P. Andria-Trani Km. 2 Andria.

Industria trasformazione Latte

Stagista

Stage nell'area controllo qualità

da giugno a luglio 2004

Veronesi Verona SpA – S.S. 377 per Noci Km. 21+842 Putignano (Bari).

Mangimificio

Stagista

Stage nell'area controllo qualità concluso con la stesura di un documento di valutazione del rischio alimentare secondo il Reg. CE 178/2002

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)

2005

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari con la votazione di 40/50. Tesi: Caratterizzazione e Gestione del Rischio nel Mangimificio

- Date (da – a)

2002

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Abilitazione all'esercizio della libera professione di medico veterinario

- Date (da – a)

2002

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Laurea in Medicina Veterinaria presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari con la votazione di 104/110. Tesi: Capacità di adattamento della pecora di razza Valle del Belice alle condizioni pedoclimatiche della Murgia Barese

- Date (da – a)

1993

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Diploma di maturità scientifica presso il liceo scientifico "O. Tedone" di Ruvo di Puglia (Ba) con la votazione di 43/60

CORSI DI FORMAZIONE

- | | |
|--|--|
| • Date (da – a) | 2018 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Corso di formazione per veterinari formatori: la valutazione del rischio, benessere, biosicurezza e consumo del farmaco attraverso l'utilizzo di Classyfarm – (2 ^a edizione una giornata) presso IZSLER di Brescia. |
| • Date (da – a) | 2018 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Corso di formazione per la ricerca della Trichinella Spp. nelle carni (reg. di esecuzione UE 1375/2015 (art. 5), reg. 2075/2005 ed Intesa Stato Regione 94/CSR del 10/05/2007 (8 ore) presso IZS della Puglia e della Basilicata |
| Date (da – a) | 2010 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Corso per il conseguimento dell'abilitazione all'esercizio dell'attività di <i>Esperto Classificatore di Carcasse Bovine</i> ai sensi del Reg. (CE n. 1249/2008), organizzato da MIPAF |

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| • Capacità di lettura | ITALIANO
ECCELLENTE |
| • Capacità di scrittura | ECCELLENTE |
| • Capacità di espressione orale | ECCELLENTE |
| • Capacità di lettura | INGLESE
BUONO |
| • Capacità di scrittura | BUONO |
| • Capacità di espressione orale | BUONO |

CAPACITÀ DI USARE IL COMPUTER

Per Ufficio/Contabilità: livello buono.
Principali programmi utilizzati: Word, Excel.
Per Grafica/Impaginazione: livello buono.
Principali programmi utilizzati: Publisher.
Per Internet: livello buono
Principali programmi utilizzati: Programmi di navigazione, client di posta elettronica.

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

CAPACITÀ NEL GESTIRE LE RELAZIONI INTERPERSONALI.
DESIDERIO DI APPRENDERE E DI MIGLIORARE.
DISPONIBILITÀ AL CAMBIAMENTO.
DESIDERIO DI AUTO-REALIZZAZIONE.
FORTE MOTIVAZIONE ALLO SVILUPPO PROFESSIONALE IN UN CONTESTO GIOVANE E DINAMICO.
PIACERE NEL LAVORARE IN GRUPPO.

PATENTE B

Acconsento al trattamento dei miei dati personali ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE 2016/679 (GDPR, General Data Protection Regulation)

Data 9-1-2020

Firma

