Enpab
Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi

IL BIOLOGO CONSULENTE AZIENDALE
NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Foodservice consultant

Dott. Luigi Tonellato
Biologo, FCSI

Il biologo consulente Aziendale
CORSO FAD
Enpab
NELLE STRUTTURE SANITARIE
NELLA FILIERA AGRO ALIMENTARE

LA MIA FORMAZIONE

Laurea in scienze biologiche, Università di Padova, 4 febbraio 1980
Esame di Stato, seconda sessione 1997. iscrizione ONB 26/02/1998

Dopo la laurea, ingresso facile nel mondo della scuola, come supplente [non era periodo di concorsi]

Da settembre 1986 a dicembre 1993, docente (?) supplente di merceologia degli alimenti (Sc. dell'alimentazione) all'IPSSAR «G.MAFFIOLI» di Castelfranco Veneto.
Per tutta una serie di motivi, sono diventato l'unico docente di quella materia, in Italia, ad avere sperimentato per 7 anni consecutivi la compresenza, per metà orario settimanale, con 15 docenti diversi di cucina e 11 di sala-bar

Forse è più corretto dire che all'IPSSAR «G.MAFFIOLI» di Castelfranco Veneto, ci sono stato, non per insegnare, ma per imparare!

COME MI SONO (RE)INSERITO NEL MONDO DEL LAVORO

1993, ancora per voler del destino, nell'ambito di un approfondimento con i miei alunni, mi ritrovo ad esaminare una bozza della **Direttiva CEE n. 43, recepita nel 1997 con il D.Lgs. 155** (obbligo autocontrollo HACCP).

Visto che nella scuola, non sembrava esserci posto per me, decido di aprire una partita IVA come formatore, esperto di «igiene e merceologia degli alimenti» [codice ATECO 85.59.90 **«altri servizi di istruzione n.c.a.»**]

Nel 1998, dopo l'iscrizione all'ONB, aggiungo il codice di attività ATECO 71.20.21 relativo a **«controllo di qualità e certificazione di prodotti, processi e sistemi»**

Sembra scontato definirmi «**biologo che si occupa di autocontrollo HACCP»**!

ALTRE TAPPE DI AVVICINAMENTO

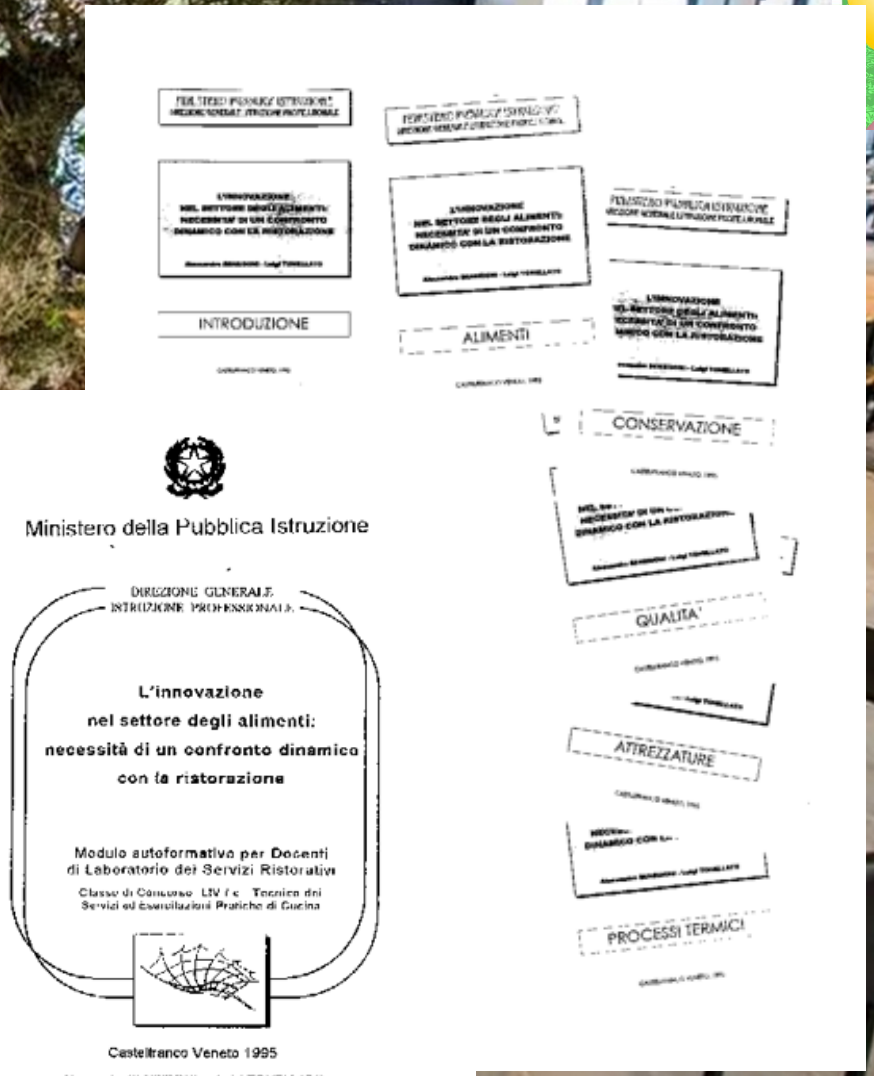
Enpab
Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi

1995-96: incarico del M.I.U.R. per realizzazione dossier di aggiornamento docenti di pratica degli istituti alberghieri, con il prof. Alessandro Sensidoni, UniUD

«L'innovazione nel settore degli alimenti: necessità di un confronto dinamico con la ristorazione»

12 seminari regionali, in giro per l'Italia per incontrare ed aggiornare i docenti.

FORMAZIONE FORMATORI



ALTRE TAPPE DI AVVICINAMENTO

Enpab
Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi

1998-2003, chiamato come consulente dopo una tossinfezione con 30 anziani ricoverati e 2 deceduti, da una struttura socio-assistenziale storica, in provincia di Treviso, e complessa (625 ospiti in 25 nuclei).

- Partecipazione in qualità di «esperto della ristorazione» nella commissione tecnica per la gara d'appalto (fornitura attrezzature nuova cucina e gestione servizio per 6 anni)
- Redazione procedure di autocontrollo HACCP per le fasi della distribuzione.
- Formazione di tutti gli operatori di reparto.
- **CONTROLLO SUL RISPETTO DEGLI ASPETTI CONTRATTUALI**

Istituto Costante Gris

33. Pellagrosario di Mogliano. Cortile riparto femminile (1907).

ALTRE TAPPE DI AVVICINAMENTO

Enpab
Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi

Dal 1999 al 2003, coordinatore tecnico dei controlli nei 100 refettori scolastici (40 isole e centro storico + 60 in terraferma) e nei 18 asili nido, con prelievo periodico di campioni nelle cucine autogestite e nei centri di cottura affidati in appalto.

- Interfaccia tra laboratorio appaltatore del servizio e servizi comunali
- Formazione dei controllori (neolaureati biologi, tecnologi alimentari, dietiste)
- Formazione dei dipendenti comunali coinvolti nel servizio
- Aggiornamento personale amministrativo su nuove normative (es. prime linee guida regionali per la ristorazione scolastica)
- Incontri/scontri con commissioni mensa
- Organizzazione campionamenti
- **CONTROLLO SUL RISPETTO DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO**
- **CONTROLLO SUL RISPETTO DEGLI ASPETTI CONTRATTUALI**

Comune di VENEZIA

Controllo qualità servizio di ristorazione scolastica
1999 – 2003

ALTRE TAPPE DI AVVICINAMENTO

Il biologo consulente Aziendale
CORSO FAD
Enpab
NELLE STRUTTURE SANITARIE
NELLA FILIERA AGRO ALIMENTARE

Enpab
Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi

Nel 2003
socio fondatore della sezione italiana di FCSI
(Associazione internazionale di Consulenti per la ristorazione e l'ospitalità alberghiera)

- **CONFRONTO CON ALTRE FIGURE PROFESSIONALI CHE INTERVENGONO NEL SETTORE**

FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL
LUIGI TONELLATO
FCSI
9506997
PROFESSIONAL MEMBER

FCSI
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

Foodservice Consultants Society International (FCSI) is the premier association promoting professionalism in foodservice and hospitality consulting. With over 1,300 members in over 46 countries, FCSI members offer a wide range of consulting services including concept development, feasibility studies, food safety, design, marketing, operations and training. Membership requirements are stringent and FCSI members are recognized as industry experts. We Share, We Support, We Inspire!

FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

Enpab
Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi

Servizi di ristorazione e di ospitalità

- Progettazione cucine/ attrezzature
- Progettazione architettonica, impianti
- Aspetti finanziari
- Sicurezza alimentare
- Dietetica, sviluppo menu e ricette
- Sistemi di gestione qualità
- Organizzazione aziendale
- Risk management
- Gestione risorse umane
- Capitolati appalto
- Marketing aziendale
- Progettazione interni
- Project management – direzione lavori
- Approvvigionamenti, distribuzione
- Lavanderia e servizi vari
- Sistemi informatici
- Formazione
- Altro….

consultant

FCSI
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

Enpab
Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi

MA QUELLO CHE FACCIO E' DA BIOLOGO?

DPR 328 / 2001 - Modifica disciplina delle professioni

Art. 31.

Attivita' professionali

2. Formano oggetto dell'attività professionale degli iscritti nella sezione B, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1, comma 2, restando immutate le riserve e attribuzioni gia' stabilite dalla vigente normativa, le attività che implicano l'uso di metodologie standardizzate, quali l'esecuzione con autonomia tecnico professionale di:

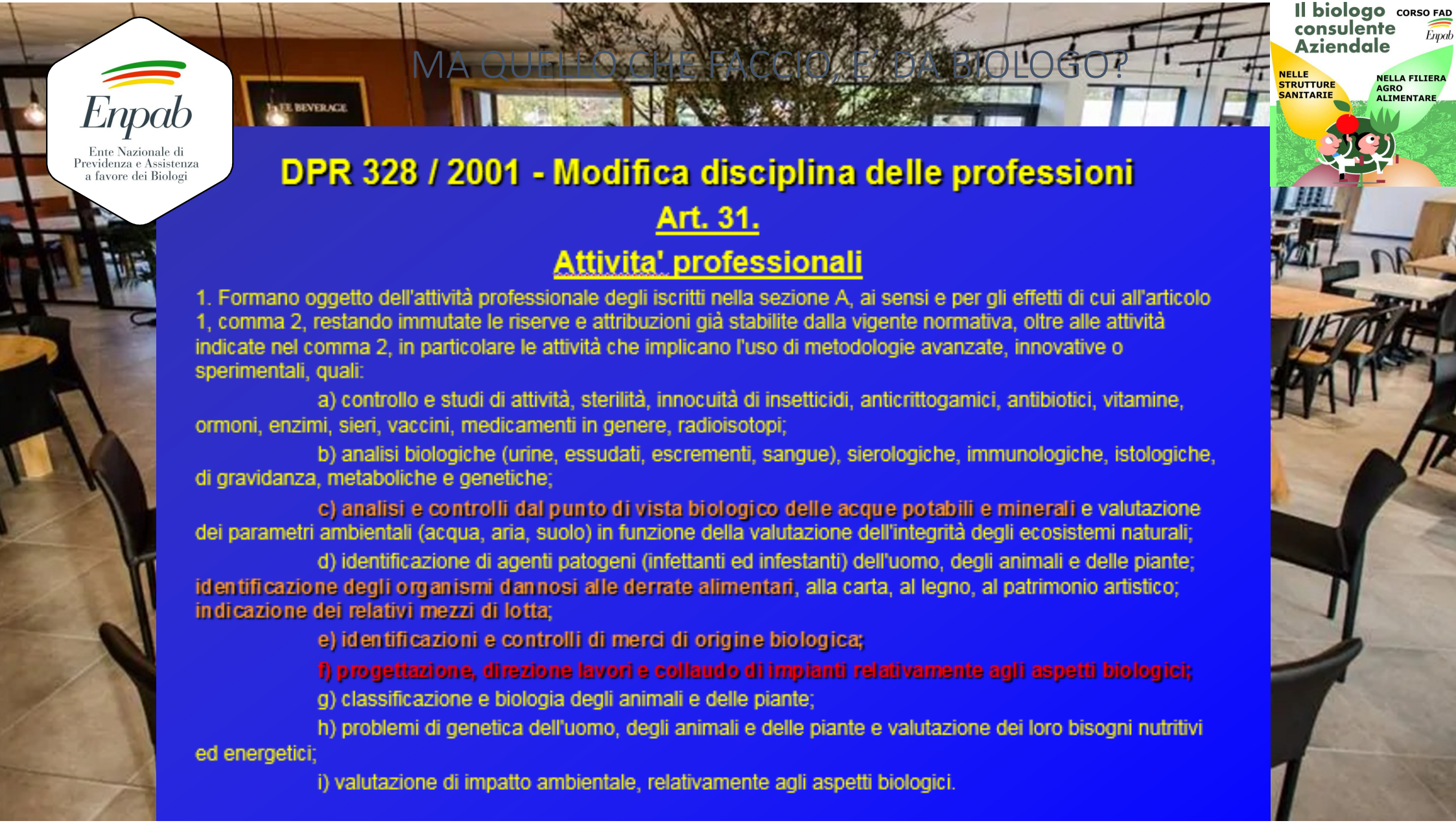
a) procedure analitico-strumentali connesse alle indagini biologiche;

b) procedure tecnico-analitiche in ambito biotecnologico, biomolecolare, biomedico anche finalizzate ad attività di ricerca;

c) procedure tecnico-analitiche e di controllo in ambito ambientale e di igiene delle acque, dell'aria, del suolo e degli alimenti;

d) procedure tecnico-analitiche in ambito chimico-fisico, biochimico, microbiologico, tossicologico, farmacologico e di genetica;

e) procedure di controllo di qualità.



MA QUELLO CHE FACCIO, E' DA BIOLOGO?

DPR 328 / 2001 - Modifica disciplina delle professioni

Art. 31.

Attivita' professionali

1. Formano oggetto dell'attività professionale degli iscritti nella sezione A, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1, comma 2, restando immutate le riserve e attribuzioni già stabilite dalla vigente normativa, oltre alle attività indicate nel comma 2, in particolare le attività che implicano l'uso di metodologie avanzate, innovative o sperimentali, quali:

a) controllo e studi di attività, sterilità, innocuità di insetticidi, anticrittogamici, antibiotici, vitamine, ormoni, enzimi, sieri, vaccini, medicamenti in genere, radioisotopi;

b) analisi biologiche (urine, essudati, escrementi, sangue), sierologiche, immunologiche, istologiche, di gravidanza, metaboliche e genetiche;

c) analisi e controlli dal punto di vista biologico delle acque potabili e minerali e valutazione dei parametri ambientali (acqua, aria, suolo) in funzione della valutazione dell'integrità degli ecosistemi naturali;

d) identificazione di agenti patogeni (infettanti ed infestanti) dell'uomo, degli animali e delle piante; identificazione degli organismi dannosi alle derrate alimentari, alla carta, al legno, al patrimonio artistico; indicazione dei relativi mezzi di lotta;

e) identificazioni e controlli di merci di origine biologica;

f) progettazione, direzione lavori e collaudo di impianti relativamente agli aspetti biologici;

g) classificazione e biologia degli animali e delle piante;

h) problemi di genetica dell'uomo, degli animali e delle piante e valutazione dei loro bisogni nutritivi ed energetici;

i) valutazione di impatto ambientale, relativamente agli aspetti biologici.

BIOLOGO PROGETTISTA

Il biologo consulente Aziendale
CORSO FAD
Enpab
NELLE STRUTTURE SANITARIE
NELLA FILIERA AGRO ALIMENTARE

Enpab
Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi

Una constatazione:

Spesso, nonostante professionalità, impegno, costanza, …

non si riesce a risolvere completamente certe situazioni a causa di gravi carenze strutturali (difetti di progettazione).

La conclusione:

E' quanto mai opportuno essere presente nelle fasi preliminari di progettazione ed allestimento dell'impianto!

Enpab
Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi

CUCINA/C.C.: IMPIANTO PRODUZIONE PASTI

Menu
Igiene
Salute e Sicurezza
Ambiente
Qualità

+ sporco

"Marcia in avanti"

RICEVIMENTO MERCI - STOCCAGGIO

CUCINA:

1-PREPARAZIONE

2-COTTURE

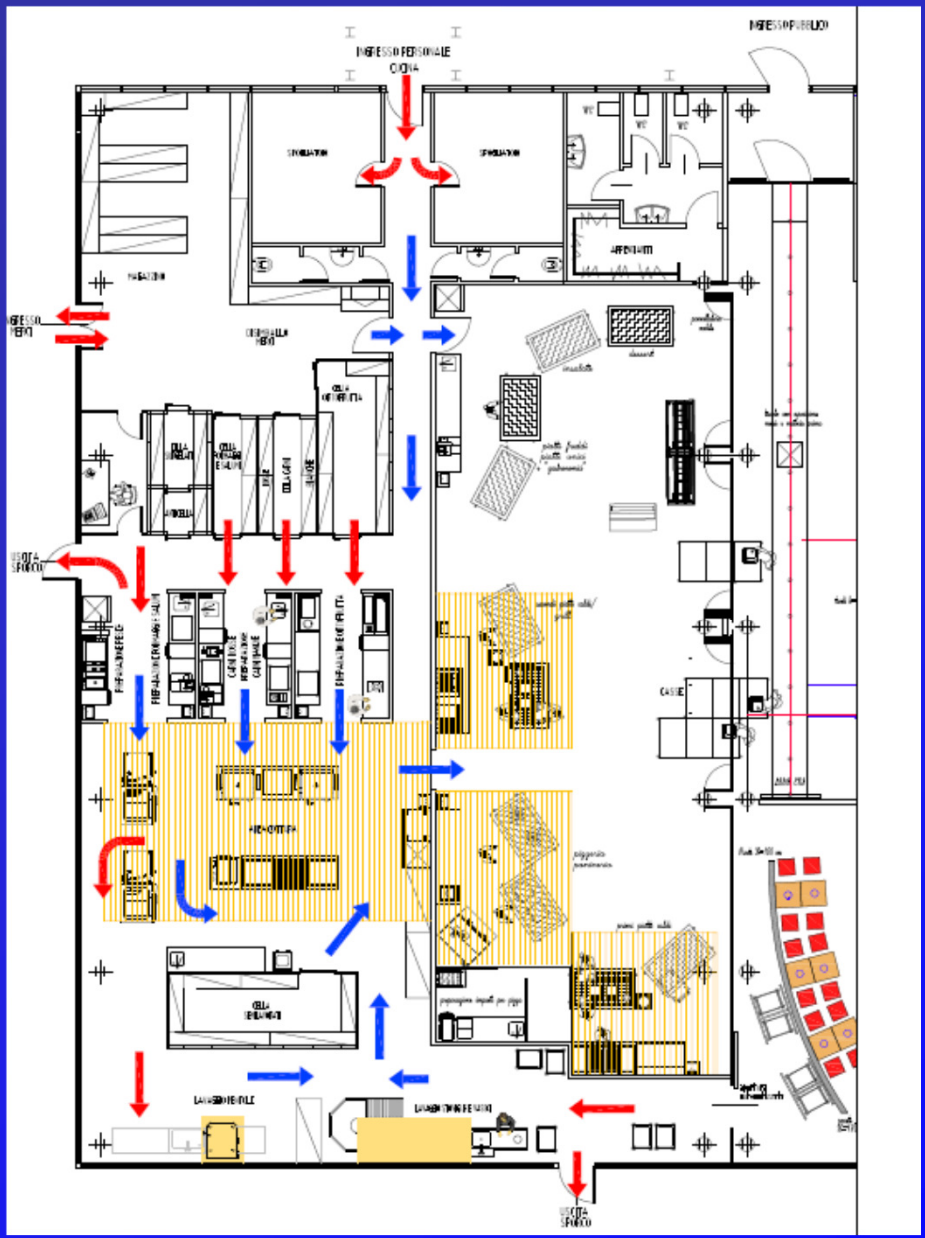
3-ABBATTIMENTO

DISTRIBUZIONE / SOMMINISTRAZIONE

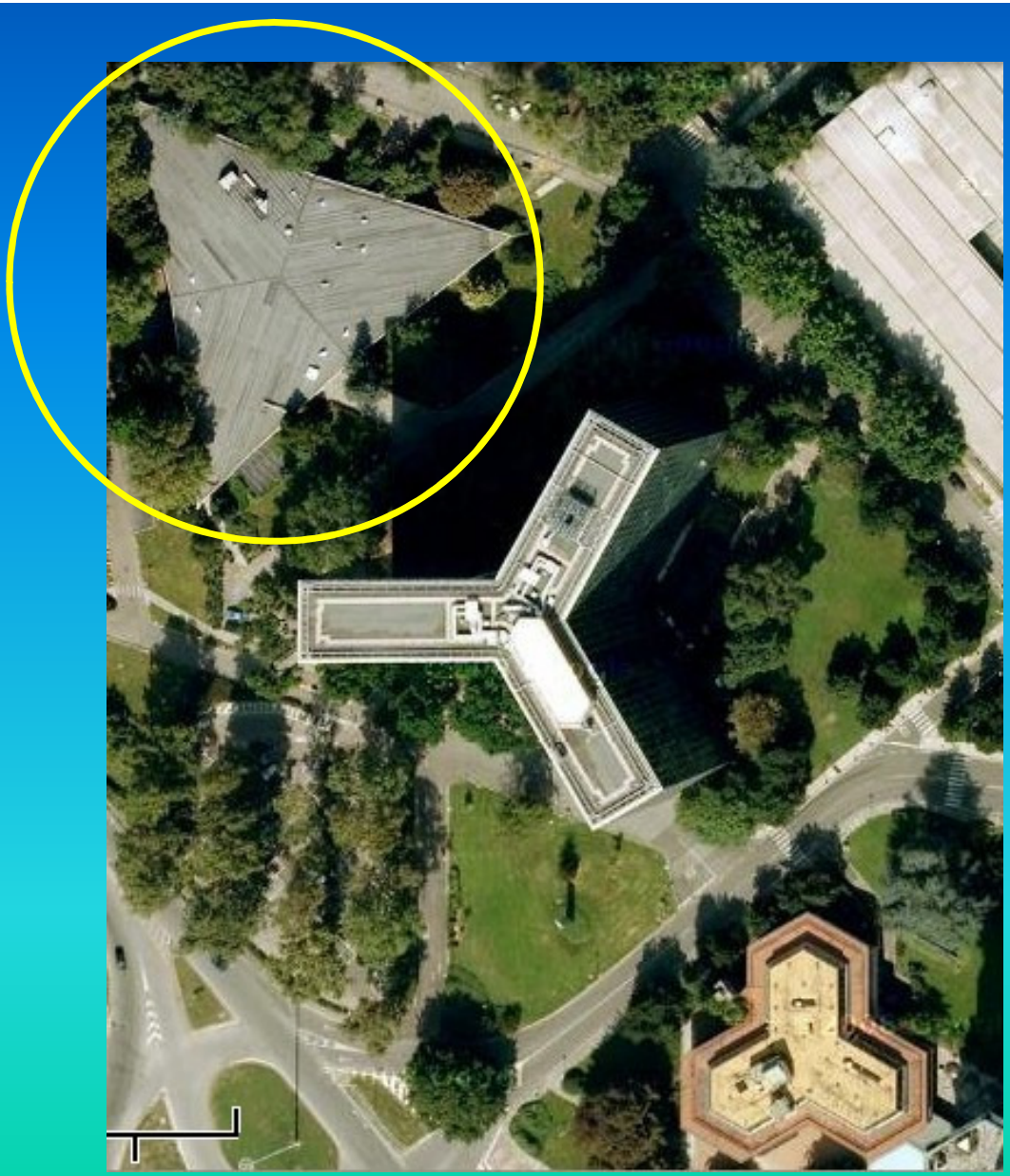
L A V A G G I O

+ pulito

Ristorante aziendale 750 pasti

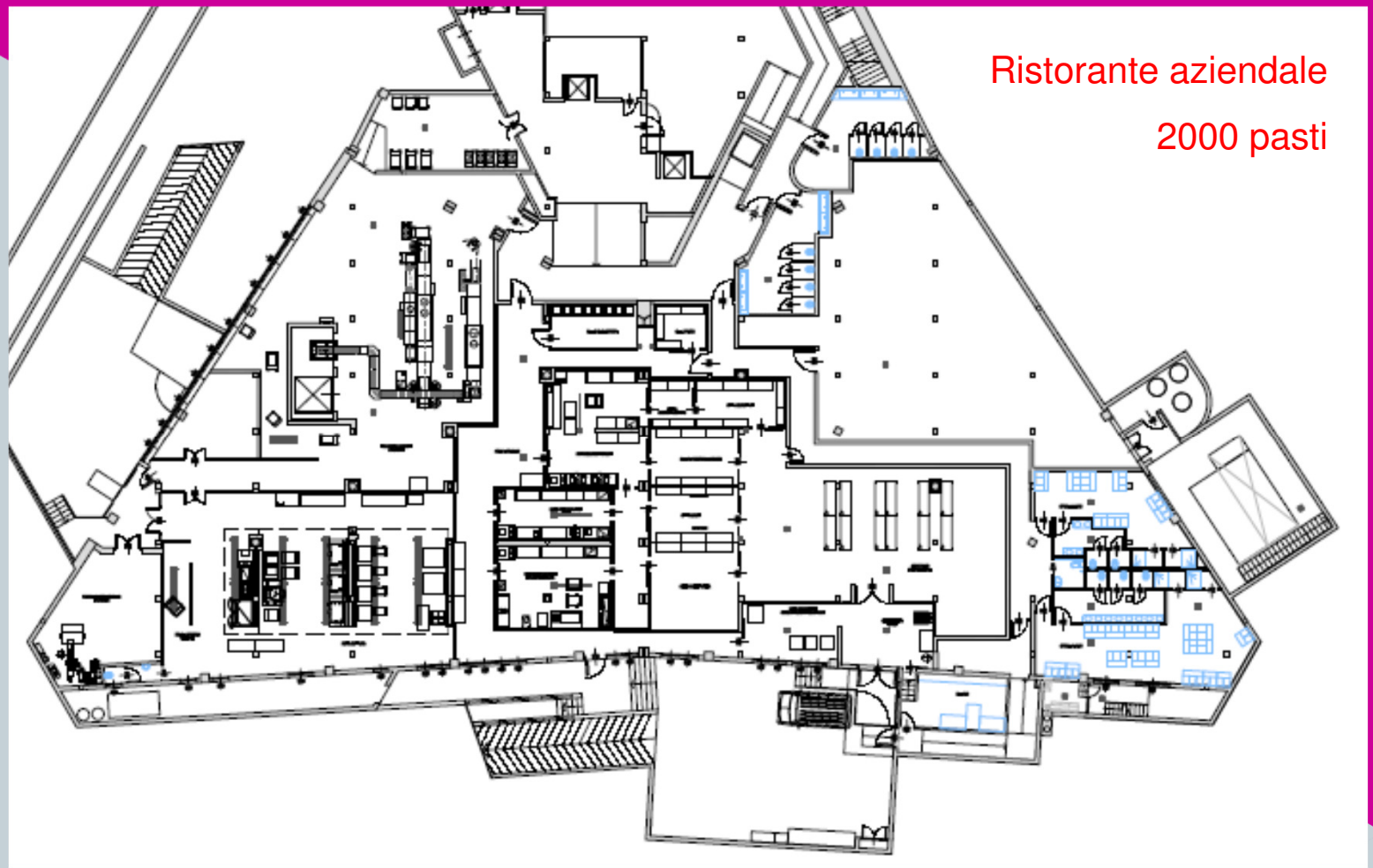


MASTERGROUP
ingegneria e servizi

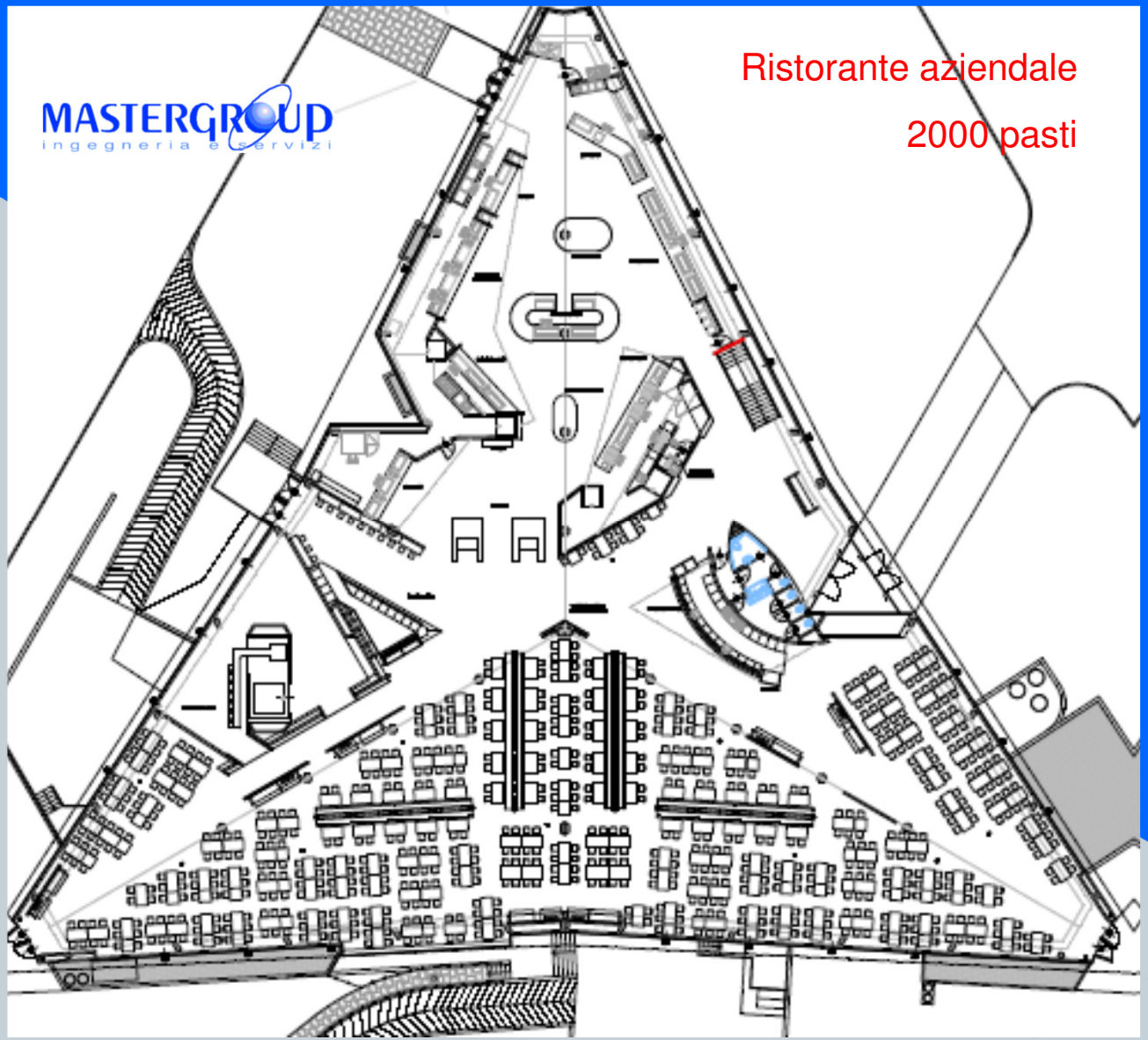


Ristorante aziendale

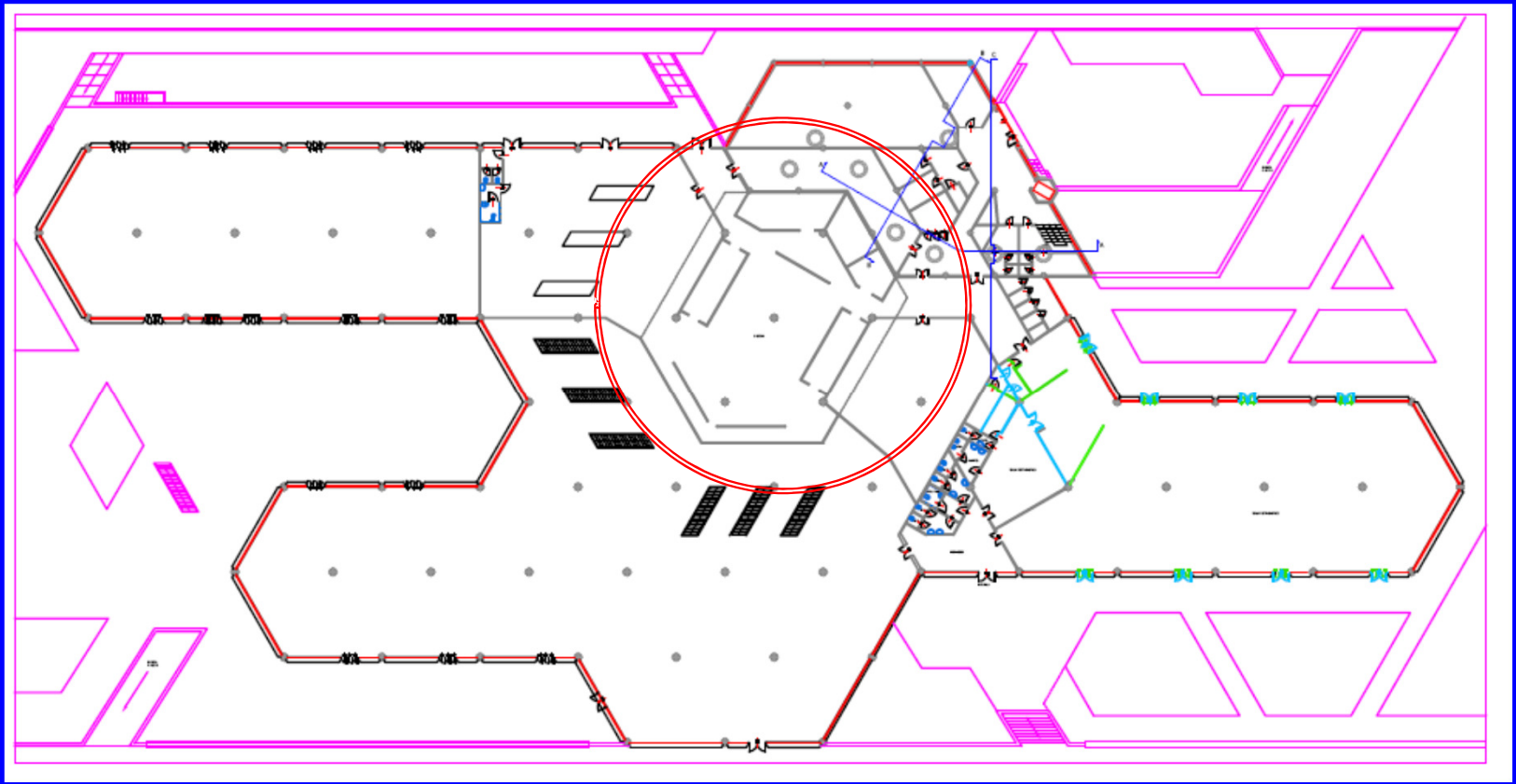
2000 pasti

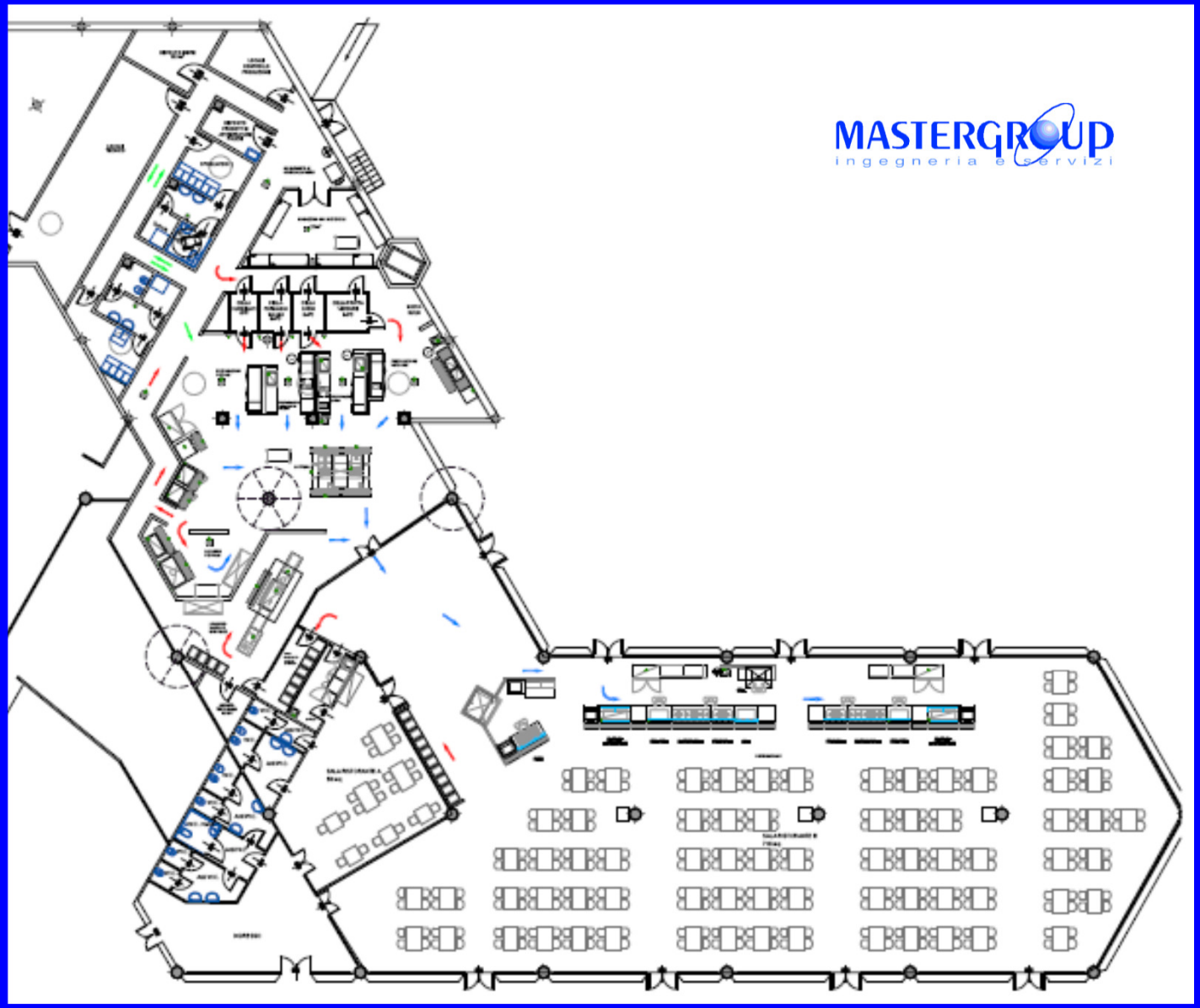


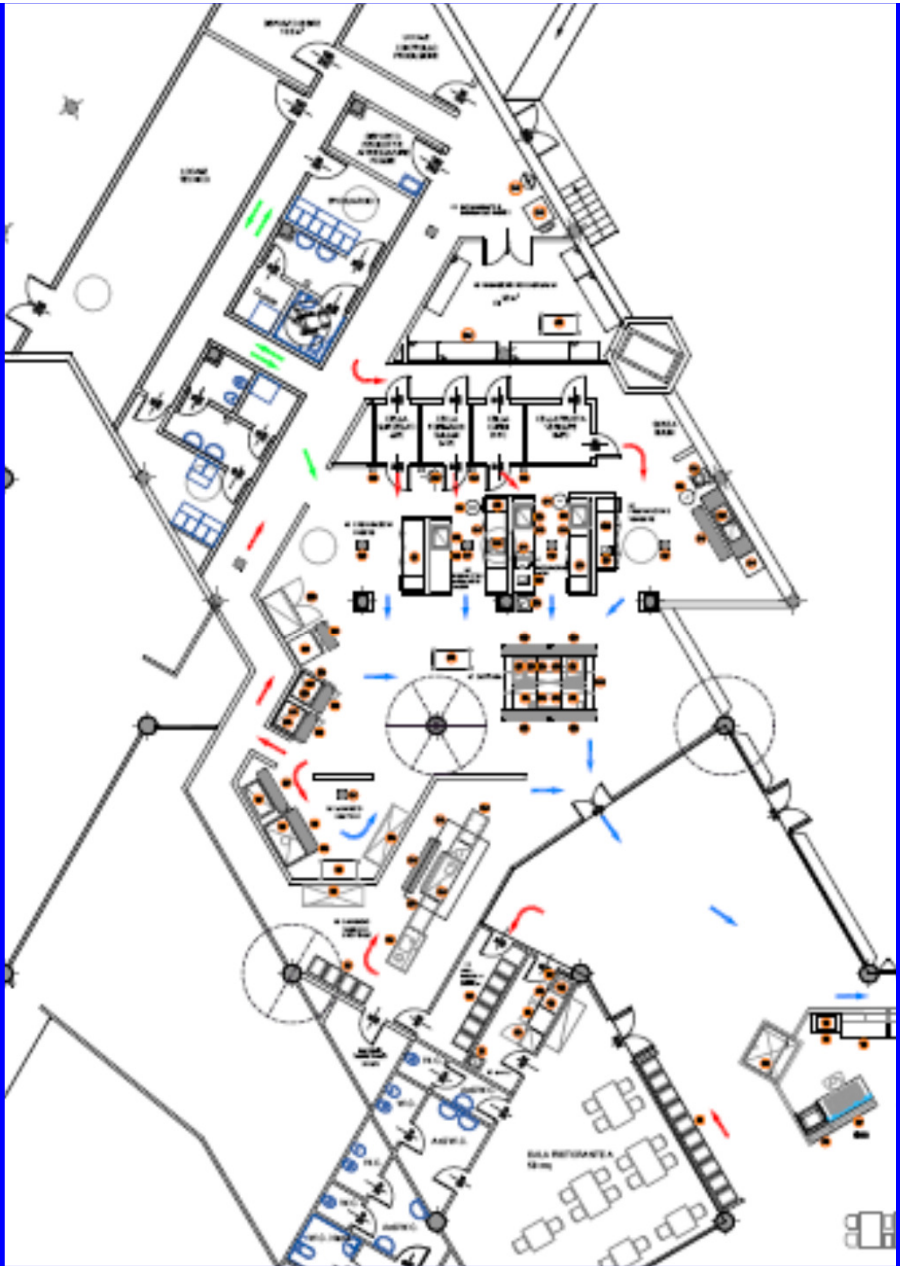
MASTERGROUP
ingegneria e servizi


MASTERGROUP
ingegneria e servizi
Ristorante aziendale
2000 pasti

Ristorante aziendale (1962, nato per 5000pasti; oggi 450pasti)




MASTERGROUP
ingegneria e servizi



MASTERGROUP
Ingegneria e servizi

Facchin
15/03/2012

LA MIA FORMAZIONE

Avvenuta «on the job» e non attraverso un percorso accademico o curricolare specifico.

Derivata dalla necessità di essere costantemente al passo con le esigenze di quanto richiesto dal mercato o dal cliente.

COME PREPARARSI…

FORMAZIONE

CSQA

ATTESTATO

LUIGI TONELLATO

ha partecipato al

Corso di formazione e qualifica per valutatori di Sistemi di Autocontrollo (HACCP)

tenutosi a Thiene i giorni 3 – 4 aprile 2000.

5 aprile 2000 Attestato n. 102

Dr. Pietro Bonato
Direttore Esecutivo

Dr.ssa Silvia Tramontin
Resp. Scientifico Formazione

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

CERTIFICATE OF ATTENDANCE

Con il presente si attesta che

This is to Certify that

Tonellato Luigi

ha frequentato il corso per:

has completed the course of:

Auditor / Responsabile Gruppo di Audit SGQ a norma ISO 9001:2008

ISO 9001.2008 QMS Auditor / Lead Auditor Training Course

Località *Venue*	Cittadella (PD)	Inizio il *Starting on*	24/06/2013	durata *duration*	5	giorni *days*

Il presente corso è approvato da RICEC® - Organismo di Certificazione del Personale accreditato ISO/IEC 17024:2003 del Sistema di Accreditamento Svizzero (SAS)

Il Docente Qualificato

AU186
Nr. ID. Attestato

Per informazioni inerenti l'registro RICEC® visitare il sito www.ricec.org
Attività di formazione svolte da docenti qualificati con corsi approvati RICEC®. Per ogni segnalazione, indirizzare a RICEC - info@ricec.org

QUALITA’

COME PREPARARSI…

ENAIP Friuli Venezia Giulia

ATTESTATO DI FREQUENZA

Si attesta che il sig. TONELLATO LUIGI
nato in BELGIO il 30/05/1956
ha frequentato e superato con esito positivo il corso di formazione professionale,
codice PF/FP1105696002,
FORMAZIONE BASE PER ASPP E RSPP - MODULO A - UD2

della durata di complessive o
realizzato secondo le disposizioni del D.lgs. n. 81/2008 e a
Friuli - Venezia Giulia ai sensi della L.R. 16 nov

Pasian di Prato 08/03/2011

dott.ssa

003327

ENAIP Friuli Venezia Giulia

ATTESTATO DI FREQUENZA

Si attesta che il sig. TONELLATO LUIGI
nato in BELGIO il 30/05/1956
ha frequentato e superato con esito positivo il corso di formazione professionale,
codice PF/FP1108479001,
FORMAZIONE SPECIALISTICA PER RSPP - MODULO C

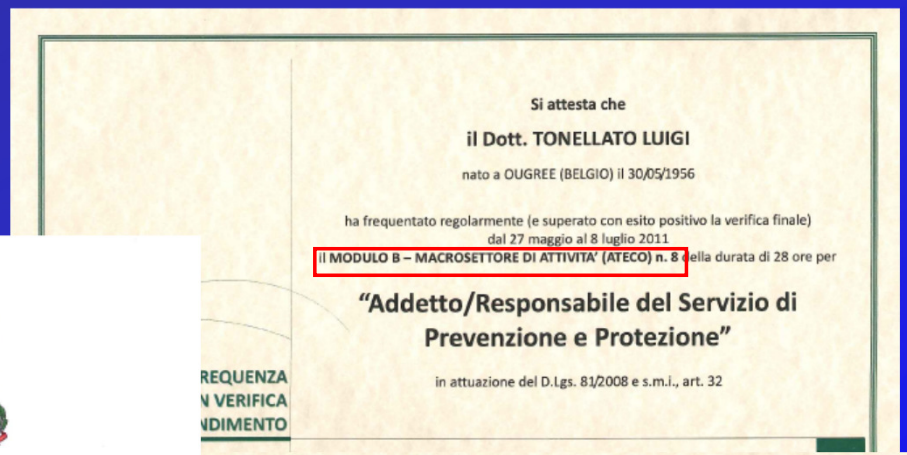
della durata di complessive ore 27,
realizzato secondo e disposizioni del D.lgs. n. 81/2008 e autorizzato dalla Regione Autonoma
Friuli - Venezia Giulia ai sensi della L.R. 16 novembre 1982, n. 76, con D.Lgs 195/03

Pasian di Prato 05/04/2011

Il Direttore del Progetto
dott.ssa VANDEN HEUVEL ANTONELLA

Il Funzionario regionale

003639



Si attesta che
il Dott. TONELLATO LUIGI
nato a OUGREE (BELGIO) il 30/05/1956

ha frequentato regolarmente (e superato con esito positivo la verifica finale)
dal 27 maggio al 8 luglio 2011
il MODULO B – MACROSETTORE DI ATTIVITA' (ATECO) n. 8 della durata di 28 ore per

"Addetto/Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione"

in attuazione del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., art. 32

Si attesta che
il Dott. TONELLATO LUIGI
nato a OUGREE (BELGIO) il 30/05/1956

ha frequentato regolarmente (e superato con esito positivo la verifica finale)
dal 27 maggio al 1 luglio 2011
il MODULO B – MACROSETTORE DI ATTIVITA' (ATECO) n. 9 della durata di 28 ore per

"Addetto/Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione"

in attuazione del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., art. 32

essetiesse — Organismo di Formazione Accreditato — CNA Veneto — Ecipa

SICUREZZA

COME PREPARARSI…

CONSIDERATO che, dalla relativa istruttoria, la domanda è accoglibile;

CONSIDERATO che l'articolazione regionale dell'elenco nazionale è predisposta in conformità a quanto indicato dalla specifica normativa, e che la stessa contiene per ogni iscritto i seguenti dati: cognome e nome; luogo e data di nascita; comune di residenza; eventuale annotazioni sul possesso dell'attestato di idoneità e della qualifica di capo panel;

RITENUTO, quindi, di dover procedere all'iscrizione del suindicato richiedente nell'articolazione regionale dell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini;

D E C R E T A

1) di iscrivere, ai termini di quanto disposto dalla Legge n. 169/92, art. 17 e succ. mod. e int., e dalla Dgr n. 2330/2014, nell'articolazione regionale dell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, il sottoindicato richiedente:

progr.	cognome e nome	cod. fisc.	Luogo e data di nascita	Comune di residenza	annotazioni (*)
1	TONELLATO LUIGI	TNLLGU56E30Z103L	OUGRÉE (B) - 30/05/1956	GIAVERA DEL MONTELLO (TV)	NO

(*) Legenda: C= possesso attestato idoneità capo panel; Q= attribuzione MiPAAF qualifica capo panel

2) di stabilire che il presente decreto sia inviato all'interessato, al Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - PQAI IV e all'Unioncamere del Veneto;
3) di dare atto che il presente decreto non comporta spesa a carico del bilancio regionale;
4) di pubblicare il presente atto nel Bollettino ufficiale della Regione.

ANALISI SENSORIALI

COME PREPARARSI…

E.C.M.

Programma nazionale per la formazione continua degli operatori della Sanità

Premesso che la Commissione Nazionale per la Formazione Continua ha accreditato provvisoriamente il Provider ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE accreditamento n. 1454
Premesso che il Provider ha organizzato l'evento formativo FAD n. 44421 edizione n. 1 denominato

COSTRUIRE ALIMENTI SICURI
Il sistema di autocontrollo igienico-sanitario
nelle imprese alimentari:
progettazione, realizzazione, verifica

organizzato da
Centro di Formazione Permanente

disponibile nel sito e-learning http://formazione.izsvenezie.it/ dal 24/10/2012 al 23/10/2013
avente come obiettivo generale: "Sicurezza alimentare e/o patologie correlate"
assegnando all'evento stesso n. 15 (quindici) Crediti Formativi E.C.M.

Il sottoscritto Prof. Igino Andrighetto
Rappresentante legale dell'Organizzazione
Verificato l'apprendimento del partecipante

ATTESTA
che
Luigi Tonellato
in qualità di Biologo nata/o il 30/05/1956 a BELGIO,
iscritto a: Ordine nazionale dei biologi numero 047617
ha acquisito
n. 15 (quindici) Crediti Formativi per l'anno 2012

Legnaro (PD), lì 13 dicembre 2013

IL RAPPRESENTANTE LEGALE DELL'ORGANIZZATORE
(ovvero IL RESPONSABILE DELL'EVENTO,
su delega del Rappresentante legale dell'Organizzatore)
Licia Ravarotto

E.C.M.
Commissione Nazionale Formazion

Programma nazionale per la formazione continua d

Premesso che la *Commissione Nazionale per la Formazione Co*
provvisorio A&R Eventi sas di Verlicchi Clara e C., a
Premesso che il Provider ha organizzato l'evento formativo n. 7

"Etichettatura Alimentare II"
e tenutosi a Bologna in data 19 Ottobre
avente come obiettivo didattico/formativo
"Sicurezza alimentare e/o patologie corre
assegnando all'evento stesso
N. 9,5 (Nove,cinque) Crediti Formativi

la sottoscritta
Clara Verlicchi, Rappresentante legale del
Verificato l'apprendimento del partecipanti
ATTESTA
che il Dott.
LUIGI TONELLATO in qualità di Bio
nato a Ougrèe (Belgio) il 30/05/1956 iscritto all'Ordine/Colleg
ha acquisito:
N. 9,5 (Nove,cinque) Crediti formativi per

San Lazzaro di Savena (BO), lì 31 Dicembre 2013

A&R Eventi sas di Verlicchi Clara e C.
IL RAPPRESENTANTE LEGALE
Clara Verlicchi

E.C.M.

Programma nazionale per la form

Premesso che la *Commissione Nazionale p*
di formazione continua l'evento form
"Suino padano: normativ
organizzato da *I.F.N*
e tenutosi a San Quirino (PN), San Daniele
al
N. 15 Cr
Dott. I
Rappresentant
Verificato l'appr
Cl
T
C.F.: TNL
in qua
h
N. 15 Crediti

Pordenone, lì 9 febbraio 2010

Foodservice consultant

Termine abbastanza ampio da inglobare varie competenze, particolarmente necessarie oggi

- **Per le aziende, pubbliche o private**
  - **Menu(?),**
  - **Certificazioni e procedure qualità,**
  - **Procedure sanificazione,**
  - ***pest management*,**
  - **Etichettatura,**
  - **Relazioni tecniche,**
  - **…..**

Foodservice consultant

Termine abbastanza ampio da inglobare varie competenze, particolarmente necessarie oggi

- **Per gli Enti appaltanti ***
  - **Conoscenza normative vigenti specifiche,**
  - **Conoscenza linee guida regionali e nazionali,**
  - **Conoscenza dei processi della ristorazione,**
  - **Conoscenza delle tecnologie specifiche,**
  - **Certificazioni di qualità applicabili,**
  - **Tematiche ambientali (C.A.M.),**
  - **Educazione alimentare,**
  - **Educazione alla sostenibilità,**
  - **…**

* Predisposizione capitolato speciale, commissione giudicatrice, controllo appalto

COME TROVARE CLIENTI

- Serietà, competenza, esperienza
- Cercare di avere sempre una visione più ampia dei problemi rispetto alla concorrenza
- Privilegiare sempre il gioco di squadra
- Ricordarsi sempre degli interessi del cliente

Un cliente soddisfatto è sempre la miglior pubblicità!

IL MIO LAVORO OGGI

Prepararsi per ripartire

Meglio di prima e più di prima!

Enpab
Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi
GRAZIE PER L'ATTENZIONE!
luigi@tonellato.it
Il biologo consulente Aziendale
CORSO FAD
Enpab
NELLE STRUTTURE SANITARIE
NELLA FILIERA AGRO ALIMENTARE