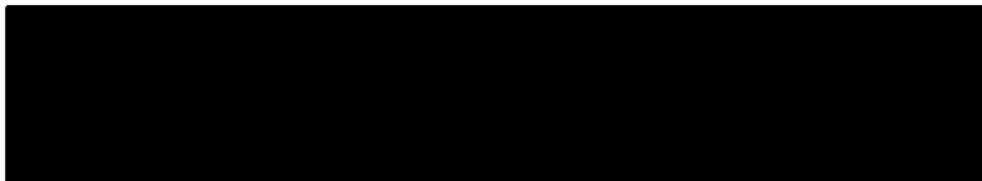


Curriculum Vitae



Dott. ANTONIO PAOLILLO



Data di nascita: 04/11/1976 | Cittadinanza ITALIA

PROFESSIONE: **Tecnologo Alimentare e Auditor interno**

ESPERIENZA PROFESSIONALE

03/03/ 2026 a tutt'oggi **Consulente esterno Qualità alimentare e responsabile HACCP** presso Made in Med azienda conserviera settore agro alimentare Zona Industriale Campo calabro (RC)

17/11/2025 attività di docenza presso Genesi Lavoro E.T.S. Modulo 2 **manipolazione igienica degli alimenti** 45 ore

25/06/2025 attività di docenza presso Agenzia Formativa Centro Beni Culturali per l'insegnamento del modulo "**Gestione e supporto nella preparazione e somministrazione dei pasti a supporto della corretta alimentazione**" ore 36

12/ 2024 al 04/ 2025 attività di docenza CIOFS Tecnica Professionale - CTP1 - HCCP (8h); **Tecnica professionale- CTP2- Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto** (12h)

04/11/ 2024- 20/05/ 2025 **Responsabile Qualità** AMAS Controllo e monitoraggio infestanti nelle aziende agroalimentari Viale Europa Amante (CS)

Sett. 2023 **Giu 2024** **Responsabile Qualità e Responsabile HACCP** Tecnologo Alimentare centro cottura mensa scolastica Comune di Reggio Calabria EP spa

Ott 2022 - Mar 2023 **Direttore Qualità** Direzione e controllo buone pratiche igieniche di lavorazione, controllo qualità materie prime, scelta fornitori qualificati, implementazione e aggiornamento Manuale HACCP, consulenza legale.IT SERVICE srl, Piazza Martiri Pennesi, 5 - PESCARA (PE)
Direttore EUROSPAR

Gen 2020 - Set 2022 Ristorazione Collettiva-Scolastica **Responsabile controllo qualità** alimentare SCAMAR srl - REGGIO CALABRIA (RC) ITALIA

Giu 2017 - Lug 2017 Convitto Nazionale T. Campanella di Reggio Calabria **Componente della Commissione di valutazione** ex art. 77 del D.lgs n. 50/2016 espletamento della gara per 'Servizio di mensa scolastica a.s. 2017/18, 2018/19, 2019/20 Valutatore offerta tecnica - Componente della Commissione di valutazione aggiudicazione gara d'appalto per la mensa scolastica Convitto Nazionale T. Campanella, Aschenez - REGGIO CALABRIA (RC) ITALIA

Giu 2016 - Ott 2016 **Attività di Ricerca Università** Mediterranea di Reggio Calabria Ricerca e sviluppo nuove metodologie di monitoraggio igienico Università Mediterranea di Reggio Calabria, Feo di Vito - REGGIO CALABRIA (RC) ITALIA Attività o settore qualità, sicurezza, ambiente, alimentare

Mar 2015 - Set 2015 **Attività di Ricerca** Università Mediterranea di Reggio Calabria Sistemi innovativi per la qualità della filiera dell'Olio Extravergine di Oliva Università Mediterranea di Reggio Calabria, Feo di Vito - REGGIO CALABRIA (RC) ITALIA

Gen 2015 - Feb 2015 **Tecnologo alimentare** Deglutinazione particole per la messa destinate a soggetti celiaci Domus Raco Osteificio, Contrada Gioppo Platì (RC) - PLATÌ (RC) ITALIA Attività o settore qualità, sicurezza, ambiente, alimentare

Dic 2014 - Gen 2015 **Consulenza** su acquisto impianti e messa in produzione marmellate, canditi, succhi al bergamotto Implementazione piano di autocontrollo con sistema HACCP, conduzione e collaudo impianti di produzione. Il giardino del bergamotto, cda Rodì - CONDOFURI (RC) (RC) ITALIA

Ott 2014 - Gen 2015 **Consulente tecnico** Consulenza ed avviamento impianti di produzione per la trasformazione di bergamotto e agrumi in marmellata, canditi e succhi biologici. Formulazione del Manuale H.A.C.C.P. Azienda agricola biologica Fulvia Attinà, San Carlo - CONDOFURI (RC) ITALIA

Mar 2014 - Gen 2015 Ministero di Grazia e Giustizia Casa Circondariale di Reggio Calabria Via San Pietro **Consulenza** in materia di igiene e sicurezza alimentare Stesura manuale H.A.C.C.P., controllo derrate e igiene degli ambienti e dei luoghi di lavoro. Casa Circondariale di Reggio Calabria, San Pietro - REGGIO CALABRIA (RC) ITALIA Attività o settore qualità, sicurezza, ambiente, alimentare

Set 2010 - Dic 2014 **Tecnologo Alimentare Consulenza** ed avviamento impianti di produzione olearia e vitivinicola Azienda olearia e vitivinicola F.lli Zagarella , Arghillà (RC) - Sant'Eufemia d'Aspromonte (RC) - REGGIO CALABRIA (RC) ITALIA

Set 2013 - Mag 2014 **Tecnologo Alimentare** Responsabile processi di produzione e responsabile qualità Attinà&Forti srl , Campo Calabro - REGGIO CALABRIA (RC) ITALIA Attività o settore produzione, alimentare

Set 2012 - Gen 2014 **Docente corsi** per alimentaristi Attività di docenza e corsi alimentaristi per manipolazione e somministrazione alimenti e bevande AIFITEC Agenzia internazionale di istruzione e formazione, Eremo Pietrastorta - REGGIO CALABRIA (RC) ITALIA. Attività o settore qualità, sicurezza, ambiente, istruzione, formazione, ricerca e sviluppo

Gen 2011 - Dic 2013 **Affiancamento Tecnici della Prevenzione** Affiancamento agli ispettori d'igiene durante controlli ufficiali nel comparto agroalimentare. Studio e approfondimento sugli aspetti legislativi attinenti alla sicurezza alimentare 'Pacchetto Igiene' ASP N° 5 Reggio Calabria, Troncovito Gallico (RC) - REGGIO CALABRIA (RC) ITALIA Attività o settore legale alimentare.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 2025 Università Mediterranea di Reggio Calabria **Abilitazione all'insegnamento** classe degli insegnamenti **A051** Scienze, Tecniche e tecnologie agrarie votazione 9/10
- 2022 – 2023 **Master di 2° Livello** Università degli Studi Roma Tre Master di secondo livello **DIRITTO e LEGISLAZIONE ALIMENTARE**
- 2010 – 2012 Laurea Magistrale in **SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE E ALIMENTARI LM69-LM70** Università Mediterranea di Reggio Calabria - Dipartimento di Agraria

ALTRI CORSI DI QUALIFICAZIONE

- 12-12-2024 Attestato di formazione n° 1897/2024 abilitante alla professione di **Auditor/Lead Auditor ISO 9001:2015 Sistemi di Gestione per la Qualità – Requisiti Rif. Norma ISO 9001:2015**
- 2024 **Perito e CTU** presso il **Tribunale Ordinario di Reggio Calabria n° iscrizione 46** previsione di cui all'art. 16 novies del D.L. 18 ottobre 2012, n. 179 come convertito con modifica dalla legge 17 dicembre 20
- 2019 **Auditor Interno n. 262** Qualità nel Settore Agroalimentare **ISO 22000:2018 - FSSC 22000 V. 4.1 UNI EN ISO 19011:2018**
- 2014 - 2015 **Buone pratiche igieniche e gestione della sicurezza alimentare** Università Mediterranea di Reggio Calabria 12, n. 221
- 2018 - 2019 **Diritto Alimentare e Vitivinicolo. Sicurezza, qualità, concorrenza.** Università degli Studi di Reggio Calabria Dip. Giurisprudenza
- 2015 **CORSO BUONE PRATICHE IGENICHE E GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE** Università degli Studi di Reggio Calabria Dip. Agraria
- 2025 Corso di formazione **“Animali infestanti nelle Aziende Alimentari e loro gestione”** AITA Associazione italiana Tecnologi Alimentari
- 2024 **“Innovazione nel Pest Control per l’Alimentare/ l’evoluzione che si trasforma in opportunità-** Catania - Romano Palace Luxury Hotel PCO Innovation Conference.
- 2025 Corso di formazione con esame finale **“Elementi di HACCP e Pest Managment: linee guida sulla gestione del rischio: prevenzione, monitoraggio e soluzioni per una corretta gestione di blatte e formiche”**
- 2023 Convegno: **Alimenti oltre la scadenza. Garantire la sicurezza, evitare lo spreco –** Roma Sala capitolare del Senato della Repubblica Italiana Ordine dei Tecnologi Alimentari
- 2025 ottobre – Webinar **“Analisi Sensoriale tra prodotto, consumatori e intelligenza artificiale”** OTA
- 2025 Luglio – Webinar **“Carta ad uso alimentare: Norme e certificazioni”** Ordine dei Tecnologi Alimentari
- 2025/08/10 Webinar **“I cosiddetti ultraprocessati”** Ordine dei Tecnologi Alimentari
- 02/06/2024 Relatore convegno **“Dal suolo alla Vita”** Sovranità alimentare e diritto al cibo – Campagna Valle del Sele (SA)
- 12/01/2024 **“Controperizie e controversie Agroalimentari”** Teramo

- 16/11/2023 Camera di Commercio Italia per il Portogallo "La catena di approvvigionamento del biologico nel settore alimentare: dati, principi e prospettive di un settore cruciale per la sostenibilità alimentare"
- 04/03/2022 OTACAL "il tecnologo alimentare, tutor della ricerca e dell'innovazione tecnologica, dalla generazione dell'idea al fundraising"
- 07/06/2022 "Giornata mondiale della sicurezza alimentare tecnologi alimentari: garanti della sicurezza alimentare".
- 20 - 22/09/2022 Convegno Digitale Alimentipiù " Le politiche alimentari al centro delle sfide globali. Innovazione tecnologica: la fabbrica del futuro. Sostenibilità delle filiere dei prodotti alimentari. I controlli ufficiali UE nelle filiere food e MOCA, digitalizzazione dei processi e dei controlli."
- 11/04/2019 Università di Medicina Veterinaria Università degli Studi di Milano -Workshop Ristorazione Scolastica - **RISTORAZIONE SCOLASTICA** difficoltà, sfide esostenibilità Prot. 53/2014
- 12-13/09/2019 University of Basilicata, Italy AIIA International MID-TERM CONFERENCE 2019 - **Biosystem Engineer for sustainable Agriculture, Forestry and Food Production**
- 16/06/2014 Università La Sapienza di Roma "Ristorazione Collettiva: dalla stesura dei capitolati d'appalto alla valutazione della qualità percepita"

COMPETENZE PERSONALI

2004 Regione Calabria Regione Calabria **Tecnologo Chimico Ambientale** n. 419 ai sensi della legge 845/78 Legge Regionale 18/85

LINGUE STRANIERE

21-07-2023 AELS – NOCN UPPER INTERMEDIATE LEVEL ESOL (C1 CEFR) 80/100

RICONOSCIMENTI E PREMIAZIONI

2026 - Fondazione Rotary del Rotary International conferimento del titolo **PAUL HARRIS FELLOW** *in segno di apprezzamento e riconoscenza per il suo tangibile e significativo apporto nel promuovere una miglior comprensione reciproca e amichevoli relazioni fra popoli di tutto il mondo*
Rotary Foundation;

20/06/2025 Riconoscimento "Per aver contribuito con impegno e spirito di servizio alla magia del rotary, quale componente del consiglio direttivo A.R. 2024/2025 e per il contributo al caminetto "Diritto al cibo per una vita e un futuro migliori" Rotary Club Sud parallelo 38

16/09/2023 Rosso Festival 'Peperoncini d'oro' riconoscimento quale "*simbolo ed esempio di una Calabria "Capace e Onesta"*";

11/05/ 2019 Associazione Culturale e Circolo di Società 'Rosina Caccamo' riconoscimento "*per divulgare con grande competenza professionale, informazioni in materia di controllo, gestione e sicurezza alimentare*";

09/08/ 2018 Pane Nostrum riconoscimento "*per la preziosa collaborazione sulla valorizzazione delle farine autoctone Calabresi*";

29/07/2018 Le giornate per la Vita riconoscimento "*un vivo riconoscimento per il serio impegno nella ricerca per la difesa della vita*"

10/05/2015 Relatore ad Expo 2015 "**I prodotti alimentari calabresi quale presidio della Dieta Mediterranea**" Cascina Triulza

COMPETENZE COMUNICATIVE

Spiccate capacità relazionali, esperienze di lavoro in team nel volontariato sociale. Alle conoscenze ed alle competenze acquisite, consolidate da frequenti partecipazioni a seminari e convegni su tematiche sociali, etiche e sanitarie, unisce l'utilizzo della comunicazione e del dialogo con i propri colleghi o superiori. Oltre ad un'eccellente attitudine ai rapporti interpersonali in genere, riesce ad assumere comportamenti idonei in situazioni di 'problem solving'.

COMPETENZE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI

Grande capacità organizzativa costruita anche grazie all'esperienza con la 'Rete sanità' del Centro servizi del volontariato 'Due Mari' con la quale ha organizzato, il 7 luglio 2011, il convegno 'Epatite: nemico silente' che ha visto coinvolti esperti e professionisti del settore medico e sociale. Da coordinatore della sezione giovanile dell'Associazione volontari ospedalieri gestisce le attività organizzative e logistiche dell'associazioni. Il 3 marzo 2012 ha organizzato anche un convegno sull'endometriosi.

COMPETENZE PROFESSIONALI

Controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari; valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali delle materie prime, dei prodotti finiti e semilavorati; gestione della qualità globale di filiera; formazione professionale; gestione d'impresе di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici

correlati; il confezionamento e la logistica distributiva; collaborare allo studio, progettazione e gestione di programmi di sviluppo agro-alimentare.

Aziende che operano nella produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari; imprese di produzione e somministrazione di pasti a livello di catering e ristorazione collettiva; industrie collegate alla produzione di alimenti, quali fornitrici di impianti, coadiuvanti, ingredienti ed altri materiali; enti pubblici e privati che svolgono attività di analisi, controllo e certificazione dei prodotti alimentari; laboratori di analisi degli alimenti; enti di ricerca. Imprese della distribuzione tradizionale e moderna per gli aspetti del controllo di qualità degli acquisti e della conservazione; imprese della commercializzazione con vocazione alla promozione e all'esportazione dei prodotti alimentari nazionali. Ottima conoscenza del pacchetto Office di Windows e dei sistemi di collegamento internet Explorer e Safari.

PATENTE DI GUIDA

B-A2



PUBBLICAZIONI

"Buono o Necessario?" Antonio Paolillo Youcanprint (2018)

"Igiene e Sicurezza sui luoghi di lavoro e HACCP" ; Antonio Paolillo ; Youcanprint Autore (2016)

Atti di convegni "'Technology and management to ensure sustainable agriculture, agro-systems, forestry and safety'." ; Abenavoli, Sciarrone, Paolillo, (2009) Vol 1 pag. 577. ; XXIII Ciosta

Diverse pubblicazioni divulgative su riviste del settore alimentare

ULTERIORI INFORMAZIONI

Socio Accademia italiana della cucina - Socio Club Rotary Sud Parallelo 38 - Socio ANFI Associazione Nazionale Finanziari d'Italia - Socio AITA Associazione Italiana Tecnologi Alimentari

"Autorizzo il trattamento dei dati personali presenti nel CV ai sensi del D. Lgs. 101/2018 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)".

Maggio 2026

Dott. Antonio Paolillo

