


# MASSIMILIANO PELLICCIA


## PROFILO PROFESSIONALE

Professionista con pluriennale esperienza nel settore zootecnico e nella commercializzazione di carni, con una solida conoscenza della filiera agroalimentare, dalla gestione dell'allevamento alla distribuzione del prodotto finito. Specializzato nell'allevamento di bovini e ovini, seguo direttamente tutte le fasi della produzione: alimentazione, benessere animale, selezione genetica e rispetto delle normative sanitarie. Opero anche nella trasformazione e vendita di carni fresche e lavorate, garantendo qualità, tracciabilità e sicurezza alimentare. Gestisco i rapporti con fornitori, clienti e autorità di controllo, con particolare attenzione alla valorizzazione delle produzioni locali e al rispetto degli standard igienico-sanitari.

 Via Nazario Sauro, 04020, Itri, LT

 +393803407125

 massimopelliccia5@gmail.com

 18/04/1972

 B

## Capacità e Conoscenze

- Conoscenza approfondita del territorio montano e pedemontano
- Conoscenza dei processi di macellazione e sezionamento.
- Competenze nella trasformazione e conservazione della carne.
- Controllo qualità e igiene (HACCP, norme sanitarie).
- Etichettatura e tracciabilità dei prodotti.
- Conoscenza delle tecniche di disosso e taglio.
- Organizzazione della filiera (dal produttore al consumatore).
- Gestione dei rapporti con fornitori e clienti.
- Contabilità e gestione dei costi di produzione.
- Conoscenza delle diverse specie allevabili (bovini, suini, ovini, pollame, ecc.).
- Alimentazione animale e razionamento.
- Gestione della salute animale (prevenzione, vaccinazioni, trattamenti).

## **ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI**

---

### **Commerciante alimentare**

#### **Pelliccia Massimiliano, Itri, LT**

- Corretto stoccaggio delle carni, con attenzione alla riduzione degli sprechi.
- Gestione integrale della macelleria, inclusi approvvigionamento, esposizione merci e controllo qualità dei prodotti.
- Conservazione appropriata della carne per ridurre sprechi e contaminazioni.

### **Direttore di supermercato**

#### **Gruppo Oggi Domani, Fondi, Lt**

### **Imprenditore agricolo**

#### **amministratore, Itri, Lt**

- Allevamento degli animali garantendo loro adeguate condizioni di benessere.
- Trattamento dei rifiuti agricoli in modo ecocompatibile attraverso compostaggio o riciclo.
- Allevamento del bestiame a scopo commerciale con metodi naturali per garantire carni genuine e di primissima scelta.
- Osservazione del comportamento animale per identificare problemi di benessere e stress, intervenendo prontamente.

- Tecniche di riproduzione e genetica.
- Benessere animale e normative di settore.
- Pianificazione colturale e rotazione.
- Normative PAC e gestione contributi agricoli.
- Commercializzazione e vendita diretta (filiera corta).

## **Macellaio specializzato**

### **gruppo Sidis, Fondi / Formia, Lt**

- Pesatura e confezionamento delle carni per gli ordini dei clienti.
- Pulizia di attrezzature e aree di lavoro nel rispetto delle normative sanitarie.
- Ricezione e ispezione delle forniture di carne, pesce e altri prodotti alimentari.
- Monitoraggio e verifica della temperatura delle carni in ottemperanza agli standard di qualità e sicurezza imposti.

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

---

### **Scuola media**

S. Giovanni Bosco- Itri

## **ESPERIENZE AMMINISTRATIVE**

---

### **Delegato all' ambiente e allo sviluppo rurale (psr) presso il Comune di Itri**

Esperienza in ambito associativo e cooperativistico.

### **Consigliere comunale con delega all'agricoltura e al patrimonio boschivo**