

Esperienze lavorative Paolo Agostini svolte sia come direttore della Albert, sia in proprio

“PAPPA FISH” MANGIA BENE E CRESCI SANO COME UN PESCE

FINANZIATO DALLA REGIONE MARCHE

PERIODO: SETTEMBRE 2013 – TUTTORA IN CORSO

La società Albert ha curato l'espletamento del progetto “PAPPA FISH” negli anni scolastici 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016, 2016-2017 e sta attuando la campagna per l'anno scolastico 2018 -2019. Hanno aderito al progetto oltre quaranta Comuni marchigiani, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Fano (PU), Senigallia (AN), Jesi (AN), Civitanova Marche (MC), Falconara (AN), Osimo (AN), Porto San Giorgio (FM), Porto Sant'Elpidio (FM), Potenza Picena (MC), Chiaravalle (AN) Gabicce Mare (PU), Gradara (PU), Porto Recanati (MC), Pollenza (MC), Treia (MC), Folignano (AP), Monsano (AN), Montelabbate, Castel Leone di Suasa (AN), Urbania (PU), Montemaggiore sul Metauro (PU) Montegranaro (FM), Cartoceto (PU), Tre Castelli (AN), Ostra (AN), Corinaldo (AN), Cupra Marittima (AP), Pedaso (FM), Ostra Vetere (AN), Campofilone (FM), Montefiore dell'Aso (AP), Altidona (FM), Massignano (AP), Carassai (AP), Monte Vidon Combatte (FM), Agugliano (AN), Polverigi (AN), Pergola (PU), Mondavio (PU).

Dal Settembre 2013 l'Albert è stata incaricata separatamente dalle Amministrazioni dei Comuni sopra citati, di progettare e di coordinare la AZIONE B prevista dal Bando sovra citato riguarda lo sviluppo dell'Azione Educativa. I relativi progetti, redatti dalla ALBERT, hanno permesso ai Comuni di accedere alla graduatoria del BANDO della Regione Marche “MANGIA BENE, CRESCI SANO COME UN PESCE”, permettendo alle Amministrazioni di beneficiare di un contributo economico.

L'azione educativa fornisce un valido supporto all'azione tecnica attraverso lo sviluppo di un innovativo percorso psico-pedagogico, che accompagna i bambini nella loro scoperta del pesce e del mondo marino nei suoi diversi aspetti.

PAPPA FISH DAY con la partecipazione dei ragazzi e delle loro famiglie, degli insegnanti, degli stakeholder del territorio e delle Istituzioni locali.

Durante il PAPPA FISH DAY si propone uno spettacolo teatrale con attori professionisti, attinente l'attività svolta dai ragazzi durante il percorso educativo; si allestiscono laboratori artistici e si degusta pesce fresco locale, come a mensa! ORGANIZZATI 85 FISH DAY

SUPPORTO A 5 COMUNI MARCHIGIANI NELLA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA DELLE MENSE SCOLASTICHE

Giugno 2018 tuttora in atto. La ALBERT ha ricevuto l'incarico dai comuni di Macerata, Recanati, Monte Lupone, Tre Castelli, Cupra Marittima, Monte Lupone nel percorso per ottenere la certificazione biologica delle proprie mense scolastiche in base al D.M. N.14771 del 18/12/2017 . I cinque comuni sono risultati idonei ad ottenere la certificazione di eccellenza (medaglia d'oro) e sono in attesa per l'ufficializzazione del riconoscimento

MEMBRO COMMISSIONE ITAQUA

Dicembre 2017 ancora in atto. Presso il MIPAAF è stato istituito un tavolo per la valutazione dei progetti in materia di acquacoltura presentati in base a finanziamenti ministeriali di cui sono membro.

SUPPORTO ALLA REVISIONE PRESSO IL MINISTERO DELL'AMBIENTE DEI CAM PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

2017 ancora in atto, supporto alla revisione dei CAM (Criteri Ambientali Minimi), riguardanti la ristorazione collettiva. I CAM definiscono le procedure ecosostenibili, che devono adottare le Pubbliche Amministrazione (PA) nell'adozione dei diversi servizi e devono essere adottati dalle PA obbligatoriamente come previsto dall'attuale codice degli Appalti Pubblici . La Albert ha messo a disposizione del Ministero la propria esperienza sia per quanto riguarda la ristorazione collettiva in generale, sia per quanto riguarda le tipologie ittiche da utilizzare.

Dicembre 2017

CONSULENZA TECNICA GESTIONALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE DEL COMUNE DI CUPRAMARITTIMA E STESURA CAPITOLATI D'APPALTO

Periodo 2011- attività ancora in corso

Il supporto al Comune riguarda tutti gli aspetti della ristorazione:

gestionali, nutrizionali, progettuali. Nell'ambito di tale servizio si è provveduto alla stesura di tre Capitolati d'Appalto (2013 – 2015- 2017) per la gestione delle mense scolastiche

ORGANIZZA CORSI DI FORMAZIONE PER IL PERSONALE DELLE MENSE SCOLASTICHE DEL COMUNE DI SENIGALLIA

Periodo 2001 - attività ancora in corso Il Comune di Senigallia avendo una gestione "in house" delle ristorazioni ha affidato alla Albert il ruolo di formatore del proprio personale

REALIZZAZIONE FORMAZIONE PER IL CNR

Ottobre 2018 – Novembre 2018: realizzazione di n. 3 giornate di formazione ed aggiornamento 2017 per il consiglio nazionale delle ricerche in materia di prodotti ittici presso la sede CNR di Ancona.

STESURA DEL CAPITOLATO D'APPALTO PER LA GESTIONE DELLA CASA DI RIPOSO DEL COMUNE DI CUPRA MARITTIMA (AP)

Dicembre 2017 - Gennaio 2018 Redazione capitolato d'appalto e supporto tecnico alla commissione aggiudicante

PRANZO ISTITUZIONALE PROGETTO "GIOVANI E RICERCA"

Dicembre 2017 Progettazione, coordinamento e realizzazione dell'allestimento e della messa in opera del servizio di catering – pranzo Istituzionale con la partecipazione del Presidente Mattarella nell'ambito dell'Evento "Giovani e Ricerca" per conto dell'Università di Bologna presso L'Anticamera del Rettore – Rettorato Via Zamboni,33 Bologna.

REALIZZAZIONE FORMAZIONE PER IL CNR

realizzazione di n. 3 giornate di formazione ed aggiornamento 2017 per il consiglio nazionale delle ricerche in materia di prodotti ittici presso la sede CNR di Ancona. Supervisione della dispensa manuale "Handbook di facile consultazione sugli attrezzi e sul riconoscimento specie" realizzato dal "CNR".

DALLA RETE AL PIATTO

CO-FINANZIATO DAL MINISTERO POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI – DIREZIONE GENERALE DELLA PESCA MARITTIMA E DELL'ACQUACOLTURA.

Periodo: APRILE 2016 – GIUGNO 2017

Proporre una valorizzazione alternativa del pesce di scarso valore commerciale (pesce povero) attraverso la sua introduzione nelle mense della grande ristorazione, aziendali, sanitarie, universitarie e scolastiche. Oltre a delineare un'opportunità di crescita economica e di aumento occupazionale per il settore ittico, rappresenta una strategia in linea con gli obiettivi del Piano nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari (Pinpas 2015) del Ministero dell'Ambiente, che indica fra gli strumenti per ridurre l'eccedenza e la vendita sottocosto di alcuni prodotti provenienti dalle produzioni primarie (agricoltura, pesca, zootecnia) l'impiego degli stessi nelle mense delle grandi collettività: Scuole di Modena, Azienda del centro Italia, Struttura ospedaliera di Pescara, Università di Tor Vergata e Roma 2.

REDAZIONE CAPITOLATO, TABELLE MERCEOLOGICHE, IDEAZIONE CRITERI PREMIANTI COMUNE DI SENIGALLIA (AN)

GENNAIO- APRILE 2016 Consulente tecnico-gestionale per la stesura del Capitolato d'Appalto per la gestione delle refezioni scolastiche del Comune di Senigallia (AN). Redazione capitolato, tabelle merceologiche, ideazione criteri premianti Comune di Senigallia (AN)

PROGETTO "DEDIPAC KNOWLEDGE HUB": DETERMINANTS OF DIET AND PHYSICAL ACTIVITY; KNOWLEDGE HUB TO INTEGRATE AND DEVELOP INFRASTRUCTURE FOR RESEARCH ACROSS EUROPE

PROGETTO COFINANZIATO DALLA COMMISSIONE EUROPEA E DAI MEMBRI DELLA JPI HDHL (JOINT PORGRAMMING INITIATIVE)

Periodo: DICEMBRE 2013 - DICEMBRE 2016

La Albert Sas è stata selezionata in qualità di partner dal Consorzio coordinato dal CRA - INRAN (Centro Ricerca Agricoltura dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) per sviluppare all'interno dell'intero partenariato europeo, metodi d'indagine e studi di valutazione per determinare quali sono i fattori e gli effetti degli stili di vita

(comportamento alimentare, esercizio fisico e altri parametri sociali) che contribuiscono alle malattie croniche legate alla dieta e alla vita sedentaria e che misure sono necessarie per influenzare i determinanti critici per migliorare la salute del consumatore dell'Unione europea e la qualità della vita. Una particolare attenzione sarà dedicata dal Consorzio CRA INRAN ai consumi alimentari e allo stato nutrizionale che determinano la prevalenza di sovrappeso/obesità e suoi legami con abitudini alimentari, nei bambini.

Il DEDIPAC Knowledge Hub è il primo progetto pilota a contribuire al pilastro DEDIPAC della programmazione congiunta (JPI): una dieta sana per una vita sana. L'obiettivo, come formulato nella JPI è comprendere le determinanti, sia a livello individuale che di gruppo, per quanto riguarda la dieta, l'attività fisica e i comportamenti sedentari con un ampio approccio multidisciplinare, compresi gli aspetti biologici, ecologici, psicologici, sociologici, economici e le loro interrelazioni e di tradurre queste conoscenze in una promozione più efficace per una dieta sana integrata all'attività fisica. Questo primo progetto pilota della JPI mira a costruire un hub della conoscenza per il monitoraggio futuro, la ricerca e la traduzione della ricerca di politiche e prassi in materia di determinanti di dieta, attività fisica e comportamenti sedentari.

STESURA CAPITOLATO D'APPALTO PER IL COMUNE DI SENIGALLIA

Periodo: GENNAIO - MARZO 2016

Stesura del Capitolato d'Appalto per la gestione delle refezioni scolastiche del Comune di Senigallia (AN).

"PAPPA FISH" ORGANIZZAZIONE PARTECIPAZIONE EXPO MILANO

FINANZIATO DALLA REGIONE MARCHE E CAMERA DI COMMERCIO DI FERMO

Periodo: 30 maggio 2015

L'onda di Pappa Fish arriva fino all'EXPO. Il 30 maggio 2015 i ragazzi di alcune Scuole delle Marche sono stati invitati al Padiglione Italia per presentare il Progetto PAPPA FISH all'expo Scuola - Vivaio Scuole. La Albert ha seguito l'organizzazione e la partecipazione dei bambini delle Scuole di due Comuni situati nel Gac Marche Sud: la Scuola primaria di Massignano e la Scuola primaria di Porto San Giorgio. Tale avvenimento è stato seguito in ogni aspetto, dal noleggio dei mezzi di trasporto all'organizzazione delle classi, dalla gestione degli inviti alla scaletta degli interventi, dalla presentazione didattica organizzata al vivaio al pranzo che ha coinvolto i ragazzi, gli insegnanti e le famiglie. Inoltre, sono stati predisposti i materiali divulgativi, la personalizzazione dei gadget per i ragazzi e la divulgazione dell'evento attraverso gli organi di Stampa.

PESCE FRESCO NELLE MENSE SANITARIE

CO-FINANZIATO DAL MINISTERO POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI – DIREZIONE GENERALE DELLA PESCA MARITTIMA E DELL'ACQUACOLTURA.

Periodo: GENNAIO 2015 - DICEMBRE 2015

Progetto per la valorizzazione dell'acquacoltura marina italiana e per la promozione del consumo di pesce fresco nelle mense ospedaliere e assistenziali. Tale sperimentazione

prevede la somministrazione, nelle mense degli ospedali di Macerata e di Chiaravalle e in quelle dei ricoveri per anziani di Trieste, Urbino, Jesi (AN), di prodotti ittici di produzione nazionale, freschi e a filiera controllata, in sostituzione di pesce surgelato, di provenienza estera.

La Società Albert ha gestito l'espletamento dei seguenti servizi:

- Studio del target di riferimento e di conseguenza la scelta delle leve di comunicazione più efficaci in grado di massimizzare gli obiettivi del progetto
- Ideazione e creazione della campagna di promozione e sensibilizzazione
- Individuazione di format per la diffusione delle finalità del progetto: formati di stampa facilmente divulgativi, esplicativi e riepilogativi del progetto, da distribuire a tutte le figure che interagiscono con l'iniziativa in modo diretto e indiretto, compresi gli stakeholder del territorio
- Stampa e diffusione dei materiali tipografici
- MAILING LIST: definizione e gestione di mailing list suddivise per categorie al fine di coinvolgere gli attori economici e sociali delle località coinvolte
- Presentazione alla stampa del progetto
- Attività di comunicazione e relazioni istituzionali
- Redazione di comunicati stampa su avanzamento fasi progettuali
- Organizzazione, logistica e coordinamento
- Invio comunicato a testate specializzate nazionali
- Organizzazione Workshop conclusivo del progetto dove illustrare elementi di forza e di debolezza della sperimentazione
- Elaborazione ed aggiornamento di un database da cui attingere dati scientifici, informazioni commerciali e buone pratiche per diffondere e replicare l'iniziativa sull'intero territorio nazionale
- Rendicontazione finale

PESCE FRESCO ITALIANO NELLE MENSE OSPEDALIERE E PEDIATRICHE

COFINANZIATO DAL MINISTERO POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI - DIREZIONE GENERALE DELLA PESCA MARITTIMA E DELL'ACQUACOLTURA

Periodo: dicembre 2015

Sperimentazione seguita interamente dalla Albert sas e avviata in accordo con gli Ospedali "G. Iazzolino" di Vibo Valentia, il "San Luca" di Vallo della Lucania e il Pediatrico "G. Pasquinucci" Apuano di Massa. Le somministrazioni di pesce fresco sono state accompagnate da una campagna divulgativa capillare, rivolta a tutti, non solo ai degenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture sanitarie coinvolte, con l'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano stile alimentare.

La Società Albert ha gestito l'espletamento dei seguenti servizi:

- Studio del target di riferimento e di conseguenza la scelta delle leve di comunicazione più efficaci in grado di massimizzare gli obiettivi del progetto
- Ideazione e creazione della campagna di promozione e sensibilizzazione

- Individuazione di format per la diffusione delle finalità del progetto: formati di stampa facilmente divulgativi, esplicativi e riepilogativi del progetto, da distribuire a tutte le figure che interagiscono con l'iniziativa in modo diretto e indiretto, compresi gli stakeholder del territorio
- Stampa e diffusione dei materiali tipografici
- MAILING LIST: definizione e gestione di mailing list suddivise per categorie al fine di coinvolgere gli attori economici e sociali delle località coinvolte
- Presentazione alla stampa del progetto
- Attività di comunicazione e relazioni istituzionali
- Redazione di comunicati stampa su avanzamento fasi progettuali
- Organizzazione, logistica e coordinamento
- Invio comunicato a testate specializzate nazionali
- Organizzazione Workshop conclusivo del progetto dove illustrare elementi di forza e di debolezza della sperimentazione
- Elaborazione ed aggiornamento di un database da cui attingere dati scientifici, informazioni commerciali e buone pratiche per diffondere e replicare l'iniziativa sull'intero territorio nazionale
- Rendicontazione finale

ANALISI E STUDIO PER LA DIVERSIFICAZIONE DELL'ACQUACOLTURA ITALIANA PARTECIPAZIONE AL PROGETTO DI RICERCA "SANPEI II"

Periodo: GENNAIO 2015 - DICEMBRE 2015

Progetto di ricerca realizzato in partenariato ICRES - CNR di Moncalieri (TO) per la diversificazione dell'acquacoltura italiana. Particolare attenzione viene data alle produzioni da acquacoltura biologica, al loro impiego nella ristorazione scolastica, e agli aspetti educativi mirati a far apprezzare ai bambini il pesce fresco. Cofinanziato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - MIPAAF.

VERIFICA E CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ E TRACCIABILITÀ DELL'INTERA FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI UTILIZZATI NELLE MENSE SCOLASTICHE DI ROMA CAPITALE

SERVIZIO DI SUPPORTO PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE DI ROMA CAPITALE

Periodo: 15 SETTEMBRE 2014 – 31 DICEMBRE 2015

Affidamento del servizio in oggetto, in seguito a gara pubblica, da parte del Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità di Roma Capitale. Rivolto alla verifica e al controllo delle imprese l'intera filiera produttiva degli alimenti utilizzati nelle ristorazioni capitoline, dalle Aziende agricole, zootecniche, alle aziende di trasformazione e distribuzione. Ogni stakeholder veniva controllato attraverso ispezioni mirate, svolte sull'intero territorio nazionale. Per svolgere tale servizio la Albert si è avvalsa di un coordinatore operante a Roma (il dott. Domenico Coletta) presso il Dipartimento sopra citato e di cinque ispettori dislocati in quattro sedi: Viterbo, Napoli, Fermo, Bologna .

PESCE ITALIANO A MENSA

COFINANZIATO DAL MINISTERO POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI - DIREZIONE GENERALE DELLA PESCA MARITTIMA E DELL'ACQUACOLTURA

Periodo: gennaio 2014 - dicembre 2014

Iniziativa volta a valorizzare l'acquacoltura marina italiana e per la promozione del consumo di pesce fresco nelle mense scolastiche e universitarie di quattro città italiane, di prodotti ittici di produzione nazionale, freschi e a filiera controllata, in sostituzione di pesce surgelato, di provenienza estera.

Si è realizzato un workshop finale con che ha visto la partecipazione di dodici autorevoli relatori provenienti da tutta Italia, nell'arco dell'evento è stato realizzato un pranzo a base di pesce fresco per tutti i partecipanti ed alcuni momenti di ristoro nell'arco dell'evento.

L'evento si è svolto presso il teatro Pier Paolo Pasolini sito all'Università la Sapienza di Roma. La Albert ha seguito l'organizzazione, lo svolgimento della sessione plenaria in modo funzionale alle esigenze tecniche, l'accoglienza, i transfert e la sistemazione degli partecipanti.

REALIZZAZIONE DI 4 CORSI DI FORMAZIONE E DUE WORKSHOP

Periodo: febbraio - ottobre 2012

Realizzazione di 4 corsi di formazione per l'AIAB (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica) di 12 ore ciascuno per i gestori di mense pubbliche e due Workshop aperti a tutti gli operatori della ristorazione nell'ambito del progetto europeo "Bio sotto casa".

BORSINO ITTICO TELEMATICO DELLA REGIONE LAZIO

COFINANZIATO DALLA REGIONE LAZIO. "LAZIO OPEN DATA: TRASPARENZA, INFORMAZIONE, COINVOLGIMENTO PER I CITTADINI, LE IMPRESE E LE ISTITUZIONI"

Periodo: GENNAIO 2014 - DICEMBRE 2014

Sviluppo della ricerca industriale e delle attività di trasferimento tecnologico sul tessuto imprenditoriale regionale. Consulenza per Impresa Verde Roma Rieti per la realizzazione di un servizio di informazione web-based, che fornisce per la prima volta un listino prezzi del pescato della Regione Lazio, sia all'ingrosso che al dettaglio, aggiornato settimanalmente, le indicazioni sui punti di vendita diretta, le informazioni sulla tipologia del pescato e i relativi aspetti sanitari e nutrizionali.

PROGETTO VOLCS - VOCATIONAL LEARNING FOR SUSTAINABLE CATERING SYSTEMS (L'APPRENDIMENTO PROFESSIONALE PER I SISTEMI DI RISTORAZIONE SOSTENIBILE)

COFINANZIATO DAL PROGRAMMA EUROPEO LEONARDO DA VINCI - TRANSFER OF INNOVATION

Periodo: NOVEMBRE 2013 - NOVEMBRE 2014

Il progetto prende in considerazione i sistemi di apprendimento professionale nell'ambito della ristorazione sostenibile in 4 paesi europei. Scopo principale di questo progetto è quello di stabilire un sistema di cooperazione tra i diversi partner in modo che possano apprendere gli uni dagli altri, creando linee guida e buone pratiche che possano essere applicate per migliorare la formazione professionale del personale addetto alla

ristorazione, rafforzando il legame tra standard formativi, opportunità effettive del mondo del lavoro e il mercato del lavoro europeo.

Risultati attesi: una banca dati delle migliori prassi nell'ambito formativo per gli addetti alla ristorazione delle mense scolastiche; Linee guida per l'utilizzazione della banca dati relative agli strumenti delle buone prassi.

Capofila di progetto: Città di Malmö, Dipartimento Ambiente (SE)

Partenariato: Soil Association (UK); Aalborg University (DK); Roma Capitale (IT); Alberts Sas (IT); Madhuset (DK).

CONSULENZA TECNICO-GESTIONALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE – COMUNE DI ROMA

SERVIZIO DI SUPPORTO PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE DI ROMA CAPITALE

Periodo: GENNAIO 2002 – LUGLIO 2012; PROROGATO SETTEMBRE 2012- GIUGNO 2014

Supporto tecnico scientifico all'Ufficio di Programmazione Alimentare del Dipartimento XI - Roma Capitale rivolto alla risoluzione di tutte le problematiche legate all'impiego delle derrate alimentari nelle mense delle scuole romane. Esperienza già maturata dal 2002-al 2007 in seguito all'aggiudicazione al dott. Paolo Agostini di 4 diverse trattative private.

Il Servizio è stato affidato per il periodo 01/07/2008 - 31/07/2012 alla Albert in seguito ad aggiudicazione di una Gara Europea con l'oggetto "affidamento del servizio di supporto all'Ufficio di Programmazione Alimentare del Dipartimento XI del Comune di Roma, in ordine agli aspetti relativi al controllo e all'utilizzo delle derrate alimentari nelle mense scolastiche delle scuole d'infanzia, le sezioni ponte, le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado". Il termine della gara è stato prorogato dall'Amministrazione Capitolina fino al 30/06/2014.

MEMBRO DI COMMISSIONE PER L'OPERA UNIVERSITARIA DI ANCONA

Periodo: Luglio 2012 Membro della commissione tecnica per l'aggiudicazione dell'appalto per la gestione del Servizio di ristorazione universitaria per l'Opera Universitaria di Ancona

ANALISI E STUDIO PER LA DIVERSIFICAZIONE DELL'ACQUACOLTURA ITALIANA CO-REDAZIONE ED ESECUZIONE DEL PROGETTO DI RICERCA "SANPEI"

Periodo: NOVEMBRE 2010 - LUGLIO 2013

Progetto di ricerca realizzato in partenariato IBAF- CNR e CERIS- CNR per la diversificazione dell'acquacoltura italiana, con particolare attenzione per quella biologica, e la sua valorizzazione nella ristorazione, cofinanziato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - MIPAAF.

CONSULENZA TECNICO-GESTIONALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE

CO-REDAZIONE LIBRO "SISTEMA AGRICOLO ROMA"

Periodo: DICEMBRE - MARZO 2012

Redazione di un capitolo sulla ristorazione scolastica a Roma all'interno del libro "Sistema Agricolo Roma: indagine sullo stato dell'agricoltura romana 2011".

CONSULENZA TECNICO-GESTIONALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE

INDAGINE SULL'UTILIZZO DEI PRODOTTI BIO NELLE MENSE SCOLASTICHE NAZIONALI"

Periodo: NOVEMBRE - MARZO 2012

Indagine sull'utilizzo dei prodotti bio nelle mense scolastiche nazionali per la redazione di un capitolo del libro "BIOREPORT 2012" per l'Istituto Nazionale Economia Agraria, INEA.

CONSULENZA TECNICO-GESTIONALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE

STESURA CAPITOLATO D'APPALTO PER IL COMUNE DI SENIGALLIA

Periodo: GENNAIO - MARZO 2011

Stesura del Capitolato d'Appalto per la gestione delle refezioni scolastiche del Comune di Senigallia (AN).

CONSULENZA TECNICO-GESTIONALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE

ATTIVITÀ DI DOCENZA

Periodo: APRILE 2010

Attività di docenza per il corso di aggiornamento per i docenti e personale tecnico della durata di 12 ore c/o l'Istituto Tecnico Alberghiero "F. Buscemi" di S. Benedetto del Tronto.

PARTECIPAZIONE CONVEGNO ORGANIZZATO DALLA COMMISSIONE EUROPEA - DG SALUTE E CONSUMATORI

PARTECIPAZIONE CONVEGNO EUROPEO

Periodo: 9 DICEMBRE 2010

Relazione tenuta in occasione del Convegno "High Level Conference on Monitoring and Evaluation of EU and Member States strategies on nutrition, overweight and obesity related health issues" conferenza tenutasi l'8 e il 9 dicembre 2010 a Bruxelles curata dal European Commission's Directorate-General for Health and Consumers.

MEMBRO DI COMMISSIONE PER L'AGGIUDICAZIONE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI LA SPEZIA

Periodo: LUGLIO 2009

Valutazione delle offerte presentate durante la gara per l'aggiudicazione del servizio di ristorazione scolastica, membro della commissione aggiudicante.

PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER LA PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

STESURA ED ESECUZIONE DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE.

Periodo: GENNAIO 2007 - MARZO 2010

Progetto rivolto a tutti gli alunni e i docenti delle scuole elementari e medie della Provincia di Ascoli Piceno. Organizzazione di 20 incontri didattico formativi nei principali Plessi Scolastici del Piceno presso 6 scuole con la realizzazione di laboratori del gusto, orti biologici, prodotti audiovisivi; Somministrazione di 1050 questionari per conoscere le problematiche alimentari degli studenti e redazione di un report.

PROMOZIONE ED ORGANIZZAZIONE DI UN CONVEGNO INTERNAZIONALE PER LA PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

Periodo: 3 aprile 2009

Programmazione ed organizzazione, per l'Assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive della Provincia di Ascoli Piceno, del Convegno internazionale "Filiera corta: circuiti locali e nuovi stili di vita" tenutosi il 03/04/2009 presso la Cartiera papale di Ascoli Piceno (AP). Al convegno hanno partecipato 8 relatori provenienti da 4 Stati Europei.

PRESENTAZIONE DEL CAPITOLATO PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE DI ROMA

Periodo: MARZO 2008

Presentazione del Capitolato che regola il servizio di mensa scolastica a Roma presso la Conferenza di Dublino organizzata per conto del Comune di Roma dalla Associazione Internazionale Mensa Civica.

PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER IL COMUNE DI SENIGALLIA

STESURA ED ESECUZIONE DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE.

Periodo: LUGLIO 2006 - FEBBRAIO 2008

Progetto per la verifica della qualità percepita nelle refezioni scolastiche dopo l'introduzione dei prodotti da Agricoltura Biologica e produzione di un DVD.

STESURA CAPITOLATO D'APPALTO PER IL COMUNE DI ROMA

Periodo: GENNAIO 2007

Collaborazione alla stesura del Capitolato d'Appalto per la gestione delle refezioni scolastiche per il periodo 2007-2012 in collaborazione con il personale del Dipartimento del Comune di Roma; determinazione di alcune varianti migliorative previste dal Capitolato e alla stesura di 4 allegati tecnici.

ESPERIENZE ANTECEDENTI LA COSTITUZIONE DELLA ALBERT SAS DI PAOLO AGOSTINI C. DI CUI PAOLO AGOSTINI È SOCIO DI MAGGIORANZA ED AMMINISTRATORE UNICO

Date Settembre 2006

Lavoro o posizione ricoperti	Consulente tecnico-gestionale specializzato per la refezione scolastica sostenibile attraverso la ALBERT Sas. di Paolo Agostini & C
Principali attività e responsabilità	Progetto di educazione alimentare e redazione di un manuale sulla corretta alimentazione destinato ai genitori degli alunni delle scuole primarie
Datore di lavoro	Comune di Porto San Giorgio

Tipo di attività o settore	Educazione Alimentare
Date	Luglio 2006
Lavoro o posizione ricoperti	Membro di Commissione
Principali attività e responsabilità	Membro della commissione tecnica per l'aggiudicazione dell'appalto per la gestione delle refezioni scolastiche del Comune di Senigallia (AN)
Datore di lavoro	Comune di Senigallia
Tipo di attività o settore	Agroalimentare
Date	Marzo/Giugno 2006
Lavoro o posizione ricoperti	Docente
Principali attività e responsabilità	Docente per il corso di aggiornamento per i gli addetti alla mensa del Comune di Orvieto (15 lezioni)
Datore di lavoro	Comune di Orvieto
Tipo di attività o settore	Agroalimentare ed educazione alimentare
Date	Agosto 2004
Lavoro o posizione ricoperti	Membro di Commissione
Principali attività e responsabilità	Membro della commissione tecnica per l'aggiudicazione dell'appalto per la gestione delle refezioni scolastiche del Comune di Manziana
Datore di lavoro	Comune di Manziana
Tipo di attività o settore	Agroalimentare
Date	Luglio 2004
Lavoro o posizione ricoperti	Membro di Commissione
Principali attività e responsabilità	Membro della commissione tecnica per l'aggiudicazione dell'appalto per la gestione delle refezioni scolastiche del Comune di Roma per il periodo 2004-2007
Datore di lavoro	Comune di Roma
Tipo di attività o settore	Agroalimentare
Date	2004
Lavoro o posizione ricoperti	Consulente tecnico-gestionale specializzato per la refezione scolastica sostenibile
Principali attività e responsabilità	Stesura del Capitolato d'Appalto per la gestione delle refezioni scolastiche per il periodo 2004-2007 in collaborazione con il personale del Dipartimento del Comune di Roma; redazione delle schede tecniche degli alimenti

Datore di lavoro Comune di Roma
 Tipo di attività o settore Agroalimentare

Date 2002/2005

Lavoro o posizione ricoperti **Consulente tecnico-gestionale specializzato per la refezione scolastica sostenibile**

Principali attività e responsabilità Controllo delle derrate utilizzate nelle refezioni scolastiche, le procedure operative e supporto per la progressiva introduzione degli alimenti biologici e della Dieta Mediterranea.

Datore di lavoro Comune di Civitanova Marche
 Tipo di attività o settore Agroalimentare

Date 2003

Lavoro o posizione ricoperti **Consulente tecnico-gestionale specializzato per la refezione scolastica sostenibile**

Principali attività e responsabilità Stesura del nuovo Capitolato d'appalto

Datore di lavoro Comune di San Benedetto del Tronto
 Tipo di attività o settore Agroalimentare

Date 2003 (12 mesi)

Lavoro o posizione ricoperti **Docente**

Principali attività e responsabilità Docente per l'aggiornamento delle dietiste in merito all'introduzione di derrata biologiche nelle scuole e controllo di qualità (durata di 64 ore)

Datore di lavoro Comune di Roma
 Tipo di attività o settore Formazione nel settore normativo ed agroalimentare

Date Aprile / Giugno 2002

Lavoro o posizione ricoperti **Consulente tecnico-gestionale specializzato per la refezione scolastica sostenibile**

Principali attività e responsabilità Redazione del Capitolato Speciale d'Appalto per il Controllo delle Aziende di Ristorazione che gestiscono le refezioni scolastiche nel Comune di Roma. Metodologia per i controlli analitici e di procedura da effettuare per verificare l'introduzione dei prodotti da "Agricoltura biologica" nelle mense secondo i requisiti previsti nel Reg. CEE 2092/91 e a quanto promesso dalle ditte aggiudicatrici nelle offerte presentate.

Datore di lavoro Comune di Roma
 Tipo di attività o settore Agroalimentare

Date Luglio 1999/ Luglio 2004

Lavoro o posizione ricoperti **Consulente tecnico-gestionale specializzato per la refezione scolastica sostenibile**
 Principali attività e responsabilità Controllo delle derrate utilizzate nella refezione scolastiche e per la progressiva introduzione degli Alimenti Biologici e lezioni di educazione alimentare per docenti.
 Datore di lavoro Comune di Macerata
 Tipo di attività o settore Agroalimentare ed educazione alimentare

Date Luglio 1999/ Luglio 2004

Lavoro o posizione ricoperti **Amministratore delegato e direttore**
 Principali attività e responsabilità Gestione e coordinamento amministrativo - finanziario, di controllo di qualità e pianificazione delle produzioni, oltre che di quelli commerciali in collaborazione con i responsabili di settore. Studio ed elaborazione delle strategie di sviluppo delle attività. Gestione dei rapporti con banche, Pubbliche Amministrazioni, Organismi di Controllo, fornitori strategici. Individuazione dei prezzi di riferimento per la vendita prodotti, la partecipazione a gare e per l'acquisto delle principali derrate.
 Datore di lavoro Bio Service Italia Srl - Piazza Artom Eugenio, 12 - 50127 Firenze
 Tipo di attività o settore Agricoltura biologica
 Date Gennaio 2001/ Gennaio 2003

Lavoro o posizione ricoperti **Consulente tecnico-gestionale specializzato per la refezione scolastica sostenibile**
 Principali attività e responsabilità Gestione di un progetto triennale che, oltre ad introdurre nelle scuole un menù in gran parte biologico, ha previsto conferenze, incontri con i genitori ed insegnanti, corsi per gli operatori ed una serie di controlli sulla qualità delle derrate introdotte. A conclusione del progetto è stato redatto un manuale destinato a tutti i Soggetti pubblici e privati interessati a introdurre il biologico nelle refezioni.
 Datore di lavoro Comune di Porto Sant'Elpidio (AP)
 Tipo di attività o settore Agroalimentare ed educazione alimentare

Date 1996/1999

Lavoro o posizione ricoperti **Direttore di Produzione e Sviluppo nuovi Prodotti**
 Principali attività e responsabilità Supervisione, gestione e controllo della produzione e la qualità dei prodotti alimentari per la ristorazione e la GDO. Coordinamento e gestione del settore assistenza tecnica post-vendita ai clienti con conseguente ottimizzazione del "customer satisfaction"

Datore di lavoro	Agroalimentare Monaldi S.r.l. C.da Sant'Antonio, 243 - 63848 Petritoli (FM)
Tipo di attività o settore	Agroalimentare
Date	1991/1996
Lavoro o posizione ricoperti	Direttore commerciale
Principali attività e responsabilità	Supervisione, gestione e controllo di tutti gli aspetti riguardanti la produzione e la qualità del prodotto. Analisi e studio per lo sviluppo dei mercati del pesce nel settore della ristorazione, dell'ingrosso e della G.D.O.; Analisi dei mercati in termini di competitività, opportunità, e loro segmentazione. Incremento delle capacità produttive aziendali, con particolare riferimento al settore "pesce destinato al consumo alimentare".
Datore di lavoro	Valle Cà Zuliani Soc. Agricola s.r.l. Via Gardizza9/b 48017 Conselice (Ravenna)
Tipo di attività o settore	Acquacoltura
Date	1989/1991
Lavoro o posizione ricoperti	Ricercatore a contratto, responsabile Osservatorio della Pesca e Acquacoltura
Principali attività e responsabilità	Monitoraggio delle aziende di pesca e di acquacoltura dell'alto adriatico in collaborazione con l'ICRAP (Istituto centrale per la Ricerca applicata alla Pesca).
Datore di lavoro	Istituto di Economia ed organizzazione aziendale - Università degli Studi di Udine
Tipo di attività o settore	Acquacoltura

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date	1989
Titolo della qualifica rilasciata	Esperto progettazione e gestione ambientale
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Gestione, pianificazione, valorizzazione, recupero e tutela del territorio rurale, del paesaggio, degli ecosistemi agrari e forestali e della biodiversità, la progettazione e gestione di elementi dei sistemi agro-zootecnici e forestali anche per fini energetici, ambientali e paesaggistici, del verde pubblico e privato, le attività estimative, le certificazioni di qualità e ambientale, l'analisi, il monitoraggio e la valutazione territoriale e ambientale.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Promosso dalla Regione Friuli Venezia Giulia
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Corso annuale di specializzazione post-universitario

Date 1988

Titolo della qualifica rilasciata **Laurea in Scienze della Produzione Animale, con specializzazione in Tecnologie Alimentari**
 Principali tematiche/competenze professionali acquisite Gestione tecnica, igienica ed economica nei comparti agro-alimentare, agro-zootecnico, agro-faunistico
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Udine
 Livello nella classificazione nazionale o internazionale Laurea Universitaria

Date 1982

Titolo della qualifica rilasciata **Diploma di Maturità scientifica**
 Principali tematiche/competenze professionali acquisite Diploma Maturità Scientifica – Liceo Scientifico T.C. Onesti - Fermo (Marche)
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Liceo Scientifico T.C. Onesti - Fermo (Marche)
 Livello nella classificazione nazionale o internazionale Diploma di scuola secondaria superiore

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre
 Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE E SCRITTA
	Ascolto	Letture	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C2	C2	C1	C1	C1

Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato

[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative

Capacità di coordinamento e di lavoro in gruppo maturata in molteplici progetti multidisciplinari in cui era indispensabile la collaborazione tra figure diverse e a livello internazionale.

Competenze organizzative e gestionali

Capacità di lavorare in situazioni di stress legate a scadenza

Competenze professionali

Competenze teorico/pratiche per l'impostazione e la realizzazione di progetti nei settori dell'agroalimentare, dell'acquacoltura e focalizzati alla sostenibilità dei prodotti, nonché competenze per la redazione ed implementazione di Capitolati di appalto per l'introduzione dei prodotti da "Agricoltura biologica" nelle refezioni; il Controllo delle aziende di ristorazione; la metodologia per i controlli analitici e di procedura da effettuare per verificare le mense secondo i requisiti previsti nel Reg. CEE 2092/91.

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi

Porto San Giorgio li 04/02/2019

In fede, Paolo Agostini

ALBERT SAS
di AGOSTINI PAOLO & C.
PAOLO AGOSTINI
Rappresentante Legale



Utente avanzato	Utente avanzato	Utente Avanzato	Utente intermedio	Utente intermedio
-----------------	-----------------	-----------------	-------------------	-------------------

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato
Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Conoscenza degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office, ottima capacità di navigazione in internet.

Altre competenze Capacità relazionali e comunicative sviluppate durante le esperienze lavorative e per la realizzazione di interventi educativi con bambini ed adulti con particolare riferimento al settore dell'educazione alimentare. Elasticità, Capacità di governance di sistemi complessi, capacità di trasmettere in modo semplice contenuti complessi. Serietà, scrupolosità nel portare a termine un progetto.

Patente di guida Automobilistica (patente B)

ULTERIORI INFORMAZIONI

Conferenze Partecipazione in qualità di relatore a numerosi convegni in ambito agroalimentare, dell'acquacoltura e dell'educazione alimentare, anche in contesti internazionali.

Progetti Link a documentazione e progetti:
www.alberts.it
 "High Level Conference on Monitoring and Evaluation of EU and Member States' strategies on nutrition, overweight and obesity related health issues":
<http://www.health.belgium.be/internet2Prd/groups/public/@public/@mixednews/documents/ie2divers/19066103.pdf>
 Indagine sullo stato dell'agricoltura romana nel 2011:
http://www.romamercati.com/archivio14_pubblicazioni_0_48_70_2.html
 Progetto Sanpei: <http://sanpei.ceris.cnr.it/>

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Porto San Giorgio, 31 Luglio 2018

Paolo Agostini