

**CURRICULUM VITAE PROFESSIONALE DEL DOTT. NICOLA SERPIERI
(BIOLOGO DELL'ORDINE NAZIONALE BIOLOGI sezione A N° 053825)**

Il Dott. Nicola Serpieri è dottore laureato in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Firenze (votazione finale 110 e LODE/110) e fa parte dell'Ordine Nazionale Biologi Italiani nella sezione A (numero 053825).

Le competenze del Dott. Nicola Serpieri riguardano i settori SISTEMA HACCP, SICUREZZA ALIMENTARE, MTA MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE, GMP (PRATICHE DI BUONA PRODUZIONE), IGIENE E SANIFICAZIONE, PEST PROOFING E PEST MANAGEMENT (LOTTA AGLI INFESTANTI), SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO, PREVENZIONE LEGIONELLOSI, NORMATIVA PISCINE E STRUTTURE NATATORIE, CERTIFICAZIONI DI QUALITA' (VEGAN, VEGETARIANO, BIOLOGICO, HALAL).

Dal 1999 al 2000 ha lavorato come Consulente HACCP per conto dell'Azienda Progetto Natura s.r.l. di Prato; in tale veste ha implementato Piani di Autocontrollo HACCP, eseguito corsi haccp e fatto audit haccp con campionamenti per aziende di tutti i settori (bar, ristoranti, pasticcerie, hotel, salumifici, caseifici, gelaterie, vendita all'ingrosso, agriturismi, vendita al dettaglio, commercio su area pubblica, macellerie, pescherie, GDO grande distribuzione organizzata, fornitori per GDO).

Dal 2000 è titolare dell'azienda FIRENZE HACCP s.a.s. di Dott. Nicola Serpieri & Co. (socio accomandatario e legale rappresentante) e lavora come Consulente Esperto HACCP su tutte le Province Toscane e Regioni Italiane insieme a vari collaboratori.

E' docente nei corsi di formazione HACCP eseguiti in Agenzia Formativa Accreditata e nei corsi haccp presso l'azienda alimentare ed emana Piani di Autocontrollo HACCP REG CE 852/04, REG CE 853/04, REG CE 178/02 per le aziende alimentari di tutti i settori; cura DIA/SCIA e relazioni tecniche per apertura o modifica aziende alimentari; cura i rapporti con gli Organi di controllo per conto dei clienti; esegue inoltre AUDIT/verifiche HACCP con Check List e campionamenti per analisi microbiologiche e/o chimiche di alimenti, acqua e superfici di lavoro, acqua con ricerca di legionella, acqua per la verifica della conformità della "normativa piscine" grazie ad una Convenzione speciale con Laboratorio Accreditato Regione Toscana e Accredia (PH s.r.l. TUV SUD Tavarnelle Val di Pesa con i seguenti accreditamenti Accredia 0069, accreditato Regione Toscana 013). Dal 2009 è docente nei corsi per la Somministrazione degli alimenti 90 ore (ex REC).

Inoltre implementa Piani di monitoraggio infestanti nelle aziende alimentari con trappole a cattura multipla per insetti e topi. Dal 2009 emana Piani di Autocontrollo HACCP conformi alla DGRT 1036/2005 per la linea "preparazione e somministrazione di alimenti senza glutine per celiaci"; esegue AUDIT con check list per verificare l'ottemperanza al DGRT 1036/2005. Dal 2013 è docente nei corsi di formazione haccp per addetti che preparano e/o somministrano alimenti senza glutine per celiaci ai sensi della DGRT 1036/2005 eseguiti in collaborazione con A.I.C. (Associazione Italiana Celiachia).

Il dott. N. Serpieri si occupa anche di Sicurezza nei luoghi di lavoro (D.L.vo 81/2008).

Dal 2015 inoltre il dott. Nicola Serpieri è consulente per il percorso di certificazione di qualità per le aziende alimentari: CERTIFICAZIONE VEGAN, CERTIFICAZIONE BIOLOGICA, CERTIFICAZIONE HALAL. Implementa quindi sistemi di qualità in quei settori ed accompagna l'azienda alimentare nel percorso di certificazione; le certificazioni sono emanate da Enti di Certificazione dei più importanti nel panorama internazionale.

Il dott. Serpieri in qualità di manager di FIRENZE HACCP s.a.s. ha stipulato varie convenzioni di partnership con associazioni di categoria settore ricezione turistica, società di sanificazione industriale, società di architettura e ingegneria, società di sicurezza sui luoghi di lavoro e medicina del lavoro, società di disinfestazione industriale, studi legali, studi commerciali, scuole di cucina, scuola pubblica settore alberghiero, agenzie formative accreditate.

FIRENZE HACCP s.a.s. di Dott. Nicola Serpieri & Co. – Borgo San Lorenzo 9 – 50123
Firenze Italia

HACCP – SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO – SISTEMI DI QUALITA' – CERTIFICAZIONI
Tel 055210128 – Mobile 3470905112 - info@firenehaccp.it - nicolaserpieri@gmail.com –
www.firenehaccp.it