

**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, PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP, CAMPIONAMENTO PER ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE DEGLI ALIMENTI, MTA MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE, GMP (PRATICHE DI BUONA PRODUZIONE), IGIENE E SANIFICAZIONE, PEST PROOFING E PEST MANAGEMENT (LOTTA AGLI INFESTANTI), MOCA (MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON ALIMENTI), FORMAZIONE SULLA SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP, SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO, PREVENZIONE LEGIONELLOSI, NORMATIVA PISCINE E STRUTTURE NATATORIE (PIANO DI AUTOCONTROLLO PER PISCINA E ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE), CONSULENZA SULLE CIMICI DEI LETTI (CIMEX LECTULARIUS). Dal 1999 al 2000 ha lavorato come Consulente HACCP per conto dell'Azienda Progetto Natura s.r.l. (Prato-Italia); 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 (produzione di alimenti, vendita di alimenti all'ingrosso, vendita al dettaglio, somministrazione, ristorazione, strutture ricettive); 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 (accreditamenti Accredia 0069, accreditato Regione Toscana 013). Dal 2009 è docente nei corsi per la Somministrazione degli Alimenti e Bevande 90 ore (SAB 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). Nel 2017 il dott. N. Serpieri ha tenuto lezioni di Sicurezza Alimentare nella TV digitale. L'aggiornamento formativo nel campo della sicurezza alimentare del dott. N. Serpieri è continuo nel tempo secondo corsi di formazione accreditati con rilascio di crediti ECM. Il dott. N. Serpieri si occupa anche di Sicurezza nei luoghi di lavoro (D.L.vo 81/2008). 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 - Tel +39-055210128 - Mobile +39-3470905112

HACCP - SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO - LEGIONELLA - PISCINE - FORMAZIONE

info@firenzehaccp.it - nicolaserpieri@gmail.com - www.firenzehaccp.it -

www.firenzehaccpdrserpieri.it