

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **CANCEDDA ROBERTO**
Indirizzo **CORSO ITALIA 224 - 09095 NURRI (SU)**
Telefono **3473054905**
Fax
E-mail [**roberto.cancedda@tiscali.it**](mailto:roberto.cancedda@tiscali.it)

Nazionalità **Italiana**
Data di nascita **19-10-1977**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **1996 -1998**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **Sardinia Service – Via Mercalli 12 Cagliari**
• Tipo di azienda o settore **Laboratorio Analisi chimiche e microbiologiche**
• Tipo di impiego **Impiegato**
• Principali mansioni e responsabilità **Tecnico di Laboratorio e Analista (terreni, acque potabili e reflue, alimenti)**

- Date (da – a) **1999 - 2000**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **Polenghi Lombardo s.p.a Milano**
• Tipo di azienda o settore **Industria lattiero casearia**
• Tipo di impiego **Tirocinio**
• Principali mansioni e responsabilità **Stage analisi laboratorio, Assicurazione qualità e tecniche di lavorazione nei reparti**

- Date (da – a) **2000 – 2020**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **Unione Pastori Società Cooperativa Agricola Unione Pastori
Zona Industriale Taccu Nurri**
• Tipo di azienda o settore **Industria lattiero casearia**
• Tipo di impiego **Impiegato**
• Principali mansioni e responsabilità **Responsabile Qualità – Responsabile Laboratorio - Responsabile HACCP - PCQI**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) **1990 - 1995**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Istituto Tecnico Agrario Statale “Duca degli Abruzzi” Cagliari**
• Qualifica conseguita **Perito Agrario**

- Date (da – a) **1998 - 1999**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Istituto Sperimentale del Latte - Lodi**
• Qualifica conseguita **Tecnico lattiero caseario**

- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- 1999 - 2020**
- **Attestato di analista per terreni, acque potabili e acque reflue conseguito nel 1996/98 (Sardinia Service Cagliari).**
 - **Attestato di formazione sui Sistemi di Gestione Ambientale Norma UNI EN ISO 14001 (Cagliari C.I.F.D.A. Ottobre 2001).**
 - **Attestato di formazione sui Sistemi di Gestione per la Qualità: Norma UNI EN ISO 9001:2000(Cagliari C.I.F.D.A. Novembre 2001).**
 - **Attestato di formazione sui temi: Microbiologia Predittiva e Sicurezza Igienico Sanitaria nella produzione dei formaggi di pecora freschi ed a breve maturazione Il Controllo Qualità ed il Ruolo del Laboratorio di Analisi (Macomer Novembre 2000)**
 - **Attestato di specializzazione analisi microbiologiche presso Biochem s.r.l. – Centro Ricerche Biochimiche (Roma Novembre 2002)**
 - **Corso di formazione Bac-Trac presso l'industria lattiero casearia Cooperativa Abit (Torino Novembre 2002)**
 - **Corso di formazione sulle metodiche di microbiologia presso la SAB Servizi Avanzati Bioqualità S.r.l. (Sassari Gennaio 2003)**
 - **Attestato di specializzazione Addetti a Verifiche Ispettive Interne della Qualità (qualificato CEPAS) rilasciato da SGS Italia (Ottobre 2003)**
 - **Corso di formazione sulla Certificazione Volontaria di Rintracciabilità di filiera ed interna all'industria agroalimentare UNI 10939 e UNI 11020 e di Prodotto (SGS Cagliari Luglio 2004).**
 - **Corso di formazione teorico pratico in materia di pronto soccorso (INAIL – Novembre 2002)**
 - **Corso di formazione in materia di sicurezza sul lavoro D. Lgs. 626/94 (Isforcoop Marzo 2005)**
 - **Seminario SGS – ISO 22000 ed. 05, l'unica norma universale per il sistema di gestione per la sicurezza alimentare. (Aprile 2006)**
 - **Corso base di lingua Inglese (80 ore)**
 - **Corso di formazione Sistema Qualità, Norme e Leggi (Novembre 2011)**
 - **Corso sulla sicurezza e la qualità alimentare – (3M Novembre 2012)**
 - **Test di accettabilità e analisi sensoriale applicata al formaggio Pecorino Romano (AGRIS, ARA Novembre 2013)**
 - **Seminario tecnico “Latte e formaggi ovini: tradizioni, tendenze, sfide ed innovazioni tecnologiche” (CHR HANSEN Novembre 2013)**
 - **Corso aggiornamento analisi microbiologiche e chimiche sui prodotti lattiero caseari (SAB Sassari Dicembre 2013)**
 - **Seminario Food and Drug Administration – L'esportazione dei prodotti alimentari negli USA, norme sulla sicurezza alimentare (Milano Febbraio 2014)**
 - **Attestato di specializzazione Internal Auditor Standard BRC/IFS (2-3-4 Luglio 2015 Sassari) Corso qualificato KHC**
 - **Seminario Innovazione della gestione per la sicurezza alimentare negli stabilimenti di produzione di formaggi ovini della Sardegna (2 Ottobre 2015 Santa Giusta)**
 - **Approccio teorico-pratico alla gestione di requisiti specifici nell'industria alimentare: contaminazione da plastiche dure e vetri, pest management, taratura strumenti, food defence e qualifica fornitori. (9-10 Aprile 2016 Cagliari)**
 - **Qualifica PCQI (FSPCA) per l'esportazione USA - 22-23-24 Novembre 2017 Nuoro**
 - **Workshop come redigere il food safety plan - 14 Novembre 2017 Macomer**
 - **Valutazione della vulnerabilità e frodi alimentari (Certiquality-Riconosciuto BRC) - 06 Marzo 2018 Milano**
 - **Seminario l'impatto del FSMA sul Labeling Usa - 8 Maggio 2018 Macomer**
 - **Corso HACCP basic for processors and manufactures US HACCP - 07-08 Giugno 2018**
 - **Corso GMP (CORNELL UNIVERSITY) - Giugno 2018**
 - **Food Safety Issue 7 to 8 Conversion for sites - 9 Novembre 2018**
 - **Formazione Mantenimento Standard BRC (vers.8), IFS (vers.6.1), GMPs, Process Preventive Controls, Allergen Preventive controls, sanitation Preventive controls, Supply chain, Recall plan, Monitoraggio limiti critici e azioni correttive, Sensibilizzazione sulla sicurezza, minacce terroristiche e di contrabbando, Food Defence. (SAB) Maggio 2019**
 - **Corso di addestramento all'utilizzo dello strumento NIR FOODSCAN 2 con il software ISISCAN NOVA e FOSS MANAGER (MOAIC) tenuto dal Dott. Michele Meneghesso della FOSS ITALIA - 30-31 Ottobre 2019**

	<ul style="list-style-type: none">- Il controllo microbiologico ambientale nell'industria alimentare. (Merck) 16 Giugno 2020- Indicazione in etichetta del territorio di origine dell'ingrediente primario di un alimento. (PVI formazione) 29 Giugno 2020
CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI	
MADRELINGUA	ITALIANO
ALTRE LINGUE	
<ul style="list-style-type: none">• Capacità di lettura• Capacità di scrittura• Capacità di espressione orale	FRANCESE - INGLESE Buono - Buono Buono - elementare Buono - elementare
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Capacità di lavorare in gruppo maturata in molteplici situazioni in cui era indispensabile la collaborazione tra figure diverse acquisita tramite le diverse esperienze professionali sopra elencate.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	In grado di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisite tramite diverse esperienze lavorative, nelle quali mi è sempre stato richiesto di gestire autonomamente le diverse attività rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Buona conoscenza informatica e utilizzo dei principali programmi quali Microsoft Word - Excel - Power Point o Open Office e programmi aziendali. Buona padronanza dei processi di controllo qualità e coordinamento del team di lavoro.
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE	2003 – 2013 Studio canto lirico “Scuola civica di musica Nurri” 2004-2006 Studio Pianoforte “Scuola civica di musica Nurri” 2006 –2007 Studio canto lirico “Scuola NAM Cagliari” 2000 – 2010 Tenore nel coro “San Michele Nurri” 2010 – 2020 Direttore Coro "Sant'Agostino Nurri" Dal 2008 Tenore nel coro “Benedictus” Cagliari
ALTRE COMPETENZE	Dal 2010 Socio e Barelliere con esperienza di accompagnatore malati e disabili “Unitalsi” Dal 2000 Attività di volontariato come educatore catechista per adolescenti, animatore di Campi-Scuola estivi e invernali per bambini, ragazzi e adolescenti presso l'Oratorio della Parrocchia San Michele Arcangelo Nurri.
PATENTE O PATENTI	Patente B
ULTERIORI INFORMAZIONI	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".
FIRMA	Roberto Cancedda