

## CURRICULUM

**NOME**

Emiliano

**COGNOME**

Feller

**TITOLO DI STUDIO**

Laurea in Scienze Biologiche

Abilitazione alla professione del Biologo

Iscrizione Albo professionale

Specializzazione in "Scienze dell'Alimentazione" ad indirizzo tecnologico

**PROFILO PROFESSIONALE**

Dirigente

**PRECEDENTI ESPERIENZE**

- Assistente incaricato e borsista CNR, presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Padova nel settore zootecnico, dal 14.02.1977 al 30.03.1978;
- dal 01.04.1978, Biologo, responsabile igienico sanitario presso la Centrale del Latte Trento;
- dal 01.01.1993, con dirigente presso la stessa Centrale del Latte, con responsabilità nella produzione, qualità e nel controllo dei prodotti dell'azienda;
- dal 01.01.1996 al 12.08.2000 Direttore della Centrale del Latte Trento, con responsabilità nel marketing, negli investimenti, nella produzione, organizzazione del personale, sviluppo, norme igienico sanitarie, sicurezza, Haccp,.....
- dal 16.08.2000 al 31.08.2001 Responsabile assistenza tecnica e qualità per il Trentingrana Concast,
- dal 01.09.2001 Dirigente di Stabilimento presso a Centrale del Latte di Vicenza, con responsabilità negli investimenti, nella produzione, organizzazione del personale, sviluppo, norme igienico sanitarie, sicurezza, Haccp.

**FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO, PARTECIPAZIONE A CONVEGNI E A SEMINARI**

- 1) Corso per Responsabili Aziendali del Servizio di Prevenzione e Protezione dai

- Rischi, secondo il D.L. 626/97, ottobre 1996 (4 giorni)
- 2) Valutatore interno del Sistema Qualità, CERT, agosto 1999 (3 giorni)
  - 3) Valutatore di Sistemi Qualità, ANGQ, febbraio 2001 (5 giorni)
  - 4) Incontro di formazione personale laboratorio e consulente esterno valutatore SINAL  
Dr: Massimo Tarditi su: " Sistema Qualità ed Incertezza di Misura"
  - 5) La nuova edizione della Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 (Modena 29 novembre 2006)
  - 6) La gestione dei corpi estranei nelle aziende alimentari: applicazione di un sistema di controllo alla luce degli standard IFS/BRC e delle richieste dei clienti 4 maggio 2007
  - 7) La realtà della ristorazione scolastica come punto di incontro fra Etica, sviluppo e Giustizia Arezzo 10 e 11 dicembre 2007
  - 8) Giornate sull'audit in campo e introduzione al Reg. (CE) 2073/5" vicenza 15 e 22 maggio 2008
  - 9) Il pacchetto igiene e gli attori della filiera alimentare 27.09.2008
  - 10) Il testo Unico della Sicurezza e salute sul lavoro 8 ore 1 luglio 2009 (Promec Modena) + 4 ore 26 febbraio 2010 (centrale del latte di Vicenza)
  - 11) "gestione degli allergeni nell'industria delle produzioni alimentari" seminario Diversy S.p.A 6 maggio 2010
  - 12) "la valutazione dei rischi collegati allo Stress lavoro correlato" Vicenza 18 novembre 2010
  - 13) " Responsabile del servizio di prevenzione protezione aziendale" (28 ore) Confindustria Vicenza 03.02.2011
  - 14) "Comunicare l'emergenza nel settore agroalimentare" UNIPD Vicenza 12.03.2011
  - 15) La sicurezza nei luoghi di lavoro 4 ore Trento 21.03.2011
  - 16) Giornata di aggiornamento presso Veneto Agricoltura 13 maggio 2011 (ISO7218-19036 basse conte-microincert plus)
  - 17) Formazione addetto antincendio e gestione delle emergenze Trento 4 ore 31.05.2011
  - 18) Incontro aggiornamento ACCREDIA Milano 20 ottobre 2011
  - 19) Analisi sensoriale:teoria, applicazioni e metodi Trento 14 dicembre 2011
  - 20) Corso interno sui requisiti della norma internazionale UNI CEI EN ISO/IEC 17025 "incertezza di misura e taratura".
  - 21) "Network e strumenti per la green innovation e le energie non rinnovabili. 3 giorni

gennaio-febbraio 2012 Altavilla Vicentina

- 22) Conferenza internazionale: "Informazioni dei consumatori su alimenti e bevande nell'unione europea" Milano, 15 giugno 2012
- 23) Convegno: "Educazione alla sicurezza alimentare: nuove strategie per la prova primaria" Martedì 26 giugno Padova
- 24) Corso sicurezza: Approfondimenti normativi: responsabilità dei soggetti" di 4 ore 10 settembre 2012
- 25) Corso sicurezza: La valutazione del rischio biologico" di 4 ore 19 ottobre 2012
- 26) Corso PACCHETTO IGIENE, di 8 ore, novembre 2013
- 27) Corso Etichettatura e CLAIM di 6 ore, aprile 2015
- 28) Corso ISO 22000, per i Sistemi di Gestione della sicurezza alimentare, 16 ore, giugno 2019

#### **ALTRE ATTIVITA'**

Docente al MASTER in "Nutrizione di popolazione e sicurezza alimentare" per la Facoltà di medicina e Chirurgia dell'Università di Padova (12 ore all'interno del corso Epidemiologia nutrizionale) per gli anni dal 2008 al 2019.

#### **PUBBLICAZIONI**

- 1) "Indagine preliminare sul contenuto in piombo del latte di massa conferito alla Centrale del Latte di Trento". Rivista: Il Latte, giugno 1983
- 2) "Microflora fungina e lieviti forme inquinante le conserve vegetali burro e yogurt". Rivista: Mondo Domani, dicembre 1984
- 3) "Aspetti del controllo microbiologico del gelato artigianale nella regione Trentino Alto Adige". Rivista: Mondo Domani, giugno/agosto 1985
- 4) "Il gelato". Editore Clesav, marzo 1987
- 5) "Possibili alterazioni organolettiche dei lattici trattati termicamente". Rivista: Il Latte, gennaio 1988
- 6) "Studio e valutazione sulla proposta di classificare il latte pastorizzato in base alla denaturazione proteica". Rivista Il Latte, novembre 1988
- 7) "Lo yogurt. Caratteristiche nutrizionali microbiologiche, biochimiche". Rivista: Scienza dell'Alimentazione, luglio/agosto 1989
- 8) "Il latte per tutti". Editore RBS, settembre 1990
- 9) "Alimenti, igiene e qualità". Editore Arti Grafiche Saturnia, marzo 1991

- 10) "Il Latte nell'alimentazione umana". Ministero della Sanità, 1992
- 11) "Tutte le proprietà del latte". Editore Il Salvagente, settembre 1995
- 12) "Elementi di igiene, nutrizione e legislazione alimentare". Editore Arti Grafiche Saturnia, 1995- II edizione 2012
- 13) "Manuale HACCP per il gelato artigianale" valutato conforme dal Ministero della Sanità, giugno 1998
- 14) "Alimenti e autocontrollo HACCP". Centrale del Latte Trento, giugno 1998
- 15) "L'uovo extra fresco trentino". Centrale del Latte Trento, aprile 1999
- 16) Sito web: [www.fellernet.it](http://www.fellernet.it), gennaio 2000
- 17) "Il latte fresco", rivista IL LATTE, dicembre 2000
- 18) "Inducing the mitochondrial outer membrane permeabilization: What is new" Biogenic amines 2011, settembre 2011
- 19) Il Libro LA SICUREZZA ALIMENTARE, con Cescatti, Ferrarini e Novelli, Editore IL PROGETTO di Padova, 2013

#### **Sito internet**

Responsabile del sito [www.fellernet.it](http://www.fellernet.it) dove sono disponibili le slides utilizzate per il Master presso l'Università di Padova.

Il sito viene periodicamente aggiornato. Sono presenti circa 100 documenti. L'accesso è libero da parte di ogni operatore. Nel sito sono disponibili pubblicazioni in materia di Haccp, etichettatura, sicurezza alimentare, tossinfezioni, valutazione del rischio, formazione.

Trento: 19 giugno 2019

Dott. Emiliano Feller

E-mail: [feller@centralelatte.vicenza.it](mailto:feller@centralelatte.vicenza.it)