

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, 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 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