

**Dr. Ulrico Michelotti**

Via del Capannone, 329  
51015 Monsummano Terme (PT)  
Cell. 328/1984324  
Data di nascita: 12.08.1974  
e-mail: info@umservizi.it  
pec: u.michelotti@epap.conafpec.it

**ESPERIENZA PROFESSIONALE**

*Dal Novembre 2005* e attualmente **Attività libero professionale: consulenze in ambito igienico-sanitario settore agro-alimentare, stesura, verifica e aggiornamenti Manuali di Autocontrollo, HACCP, GMP, corsi di formazione per operatori del settore alimentare, consulenze aziendali in ambito di certificazione ISO 9001, IFS, BRC, MSC, FSSC22000. Formatore haccp.**

*Settembre 2002 Aprile 2019* impiegato presso ARBI DARIO Spa, Via dott Salvatore Giovannoli, 51015 Monsummano Terme (PT).

**(dal 2017) Direttore settore qualità produzione e accettazione materie prime – supervisione e gestione quality team (4 risorse) – Supervisione e controllo assetto produttivo relativo ad aspetti igienico sanitari ed aspetti di produttività (HACCP Team Leader)**

**(dal 2012) Responsabile contatti con ispettori esterni. Gestione sistema di certificazione ISO9001. Raggiunta e mantenuta la certificazione ISO 9001 da Marzo 2006. Raggiunta e mantenuta certificazione IFS “Higher Level” da Giugno 2008. Raggiunta e mantenuta certificazione BRC da Marzo 2010. Raggiunta e mantenuta certificazione MSC da 2011 e certificazione ASC da Ottobre 2017. Responsabile formazione operatori alimentaristi.**

**(2002-2012) Responsabile controllo qualità accettazione merce ittico surgelato presso stabilimento produttivo**

*Aprile 2002 – Luglio 2002* Impiegato presso ESSELUNGA Spa Via Tevere 5, Sesto Fiorentino (FI)  
Mansione svolta: **Controllo qualità prodotti carnei presso i vari punti vendita aziendali.**

*Febbraio 2001 – Giugno 2001* Periodo di stage presso ALIVAL Spa Via Forabosco, Porcari (LU).  
Mansione svolta: **Tecnico di laboratorio di analisi chimico-biologiche.**

**TITOLI DI STUDIO E FORMAZIONE PROFESSIONALE**

- **LAUREA in Scienze della produzione animale** (Università degli studi di Pisa - Facoltà di Medicina Veterinaria). Titolo tesi: “Influenza dell’anidride carbonica sulla vitalità di *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus* nello yogurt”.
- **Iscritto Albo dei Dott.ri Agronomi e dott.ri Forestali Pistoia con il n. 120 dal Novembre 2003**
- **Formazione professionale continua come da reg CONAF 3/2013**

**QUALIFICHE**

- **Auditor/Lead Auditor sistemi di gestione per la qualità ISO 9001:2015 (AICQ-SICEV)**

**ATTIVITA' DI DOCENZA**

Docente formatore in ambito igiene e sicurezza alimentare per:

- **Sophia scarl Agenzia Formativa Pistoia**
- **Confcommercio Imprese per l'Italia – Toscana**
- **Isfel Formazione – Monsummano Terme (PT)**

**ALCUNE COLLABORAZIONI**

Borgo Carni MF srl (PT) – certificazione IFS  
Drogheria & Alimentari S.p.A. (FI) – certificazione IFS-BRC  
Pastificio della Garfagnana srl (LU) – certificazione IFS  
Pasticceria Modenese srl (MO) – sistema qualità  
Loris srl (FI) – sistema qualità  
Biochemielab srl (FI) – consulenza tecnica  
Tqesse consulting srl (LI) – consulenza tecnica  
Biokim srl (MO) – consulenza tecnica

## Servizi Settore Alimentare

### **Redazione Manuali Autocontrollo per impresa alimentare secondo reg ce 852/2004**

**In Pratica:** eseguiamo sopralluogo presso le aziende alimentari dal piccolo bar all'industria e sulla base di quanto è riscontrato a livello produttivo redigiamo il Manuale Autocontrollo dove sono definiti i processi, i punti critici di controllo, le modalità igienico sanitarie da applicare, come è formato il personale, quali analisi fare con quali frequenze. Aziende target: tutta la ristorazione, pizzeria, alberghi, mense, bar.

### **Formazione haccp per operatori del settore alimentare**

**In Pratica:** tutti gli operatori che lavorano in contatto con gli alimenti devono avere una formazione specifica secondo la Delibera 540 del 06.05.2024 (questa è l'ultima versione regione Toscana – ogni regione ha una delibera specifica). La delibera in oggetto definisce le modalità formative che possono essere erogate sia all'interno delle stesse imprese alimentari sia presso agenzie formative riconosciute. Il punto è che per la mia laurea e per la mia esperienza professionale questa delibera mi permette di essere DOCENTE in entrambe le modalità, sono infatti docente anche per Agenzie Formative accreditate Regione Toscana come Isfel srl via Risorgimento Monsummano Terme (PT)

### **Consulenza continuativa Sistema Qualità**

**In Pratica:** sempre nell'ambito igiene degli alimenti, le imprese alimentari di media grandezza possono avere necessità di un consulente esterno che aiuti il controllo qualità interno (che spesso in queste realtà deve occuparsi non solo della qualità oppure non ha sufficiente esperienza per essere totalmente indipendente) a implementare, sostenere mantenere Il Sistema Qualità. Quindi dedico giornate intere con frequenze prestabilite all'interno delle imprese che lo richiedessero, svolgendo appunto la mansione di Controllo Qualità per conto dell'azienda stessa. In questo caso il mio punto di forza è proprio il fatto di essere stato controllo qualità in industria alimentare per 17 anni (Arbi Dario S.p.A. – Monsummano Terme). Alcune aziende che seguo o che ho seguito ultimamente con queste modalità: Drogheria & Alimentari S.p.A. Scarperia e S.Piero (FI), Pasticceria Modenese SRL (Modena), Pastificio della Garfagnana srl- Galliciano (LU), Borgo Carni MF srl – Buggiano (PT).

### **Consulenza per ottenere certificazioni di sistema: ISO – IFS – BRC**

**In Pratica:** piccole e medie imprese possono avere l'esigenza di ottenere certificazioni di sistema ma non hanno sufficienti risorse umane o preparazione tecnica per poterlo fare. Per ottenere una certificazione di questo tipo è necessario un percorso di adeguamento documentale e formativo per il personale. Quindi quello che facciamo in pratica è coprire la mansione di controllo qualità per un periodo predefinito in base al livello in cui si trova l'azienda con l'obiettivo finale di raggiungere la certificazione con l'ispezione finale da parte dell'ente di certificazione (csqa, sgs, kiwa cermet, dnv etc). Ultima certificazione ottenuta: IFS Pastificio della Garfagnana srl Galliciano (LU)

## **Attività di auditing**

**In Pratica:** aziende come CONAD, ESSELUNGA, COOP, CIRFOOD etc, controllano i propri fornitori mediante visite ispettive presso gli stabilimenti produttivi. Spesso per svolgere questo compito si affidano a consulenti esterni. Quindi in base alla mia qualifica di Quality Assessor di prima, seconda e terza parte, posso svolgere questo tipo di attività. Ultima attività svolta per conto di CIRFOOD presso fornitore di pane GMM srl Altopascio (LU)

## **Servizi Settore Piscine**

**Spiegazione:** il settore piscine normato da legge regionale n. 8 del 2006 e una miriade di successive modifiche e norme tecniche, tratta ampiamente l'aspetto igienico sanitario, da qui il passo è breve poiché anche le piscine necessitano di Manuale di autocontrollo e tutta una serie di aspetti strutturali e adempimenti da rispettare secondo schemi definiti appunto da manuale autocontrollo: analisi, evidenze pulizie etc.

### **Redazione manuale di autocontrollo-dvr per piscine pubbliche e/o private ad uso collettivo**

**In Pratica:** eseguiamo sopralluogo presso le aziende e sulla base di quanto è riscontrato a livello gestionale/strutturale redigiamo il Manuale Autocontrollo dove sono definiti i processi, i punti critici di controllo, le modalità igienico sanitarie da applicare, come è formato il personale, quali analisi fare con quali frequenze. Aziende target: Hotel con piscina, agriturismi o B&B con piscina, piscine comunali.

### **Assunzione della carica Responsabile Piscine**

**In Pratica:** le piscine pubbliche e/o private ad uso collettivo devono avere nominato un Responsabile Piscina, carica che può essere ricoperta da consulente esterno previamente formato. Aziende target: Hotel con piscina, agriturismi o B&B con piscina, piscine comunali.

### **Redazione dvr Legionellosi (dvr: Documento Valutazione Rischi)**

**In Pratica:** collegato anche alla piscina abbiamo la necessità di gestire il rischio legionella. Quindi noi facciamo il sopralluogo presso la struttura Hotel, Agriturismi, Palestre, Piscine, Industrie, redigiamo il Documento Valutazione Rischio Legionellosi e definiamo in piano di campionamento analitico per monitorare.