

FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **Giovanni Martellini**  
Indirizzo 57, via Zanardelli, 70125, Bari, Italia.  
Telefono 3346219885 Cellulare: 3387636317  
Fax  
E-mail [g.martellini65@gmail.com](mailto:g.martellini65@gmail.com) [g.martellini@assoproli.it](mailto:g.martellini@assoproli.it) [quality@oliveti.it](mailto:quality@oliveti.it)  
[g.martellini@svint.it](mailto:g.martellini@svint.it)  
Nazionalità italiana  
Data e luogo di nascita 14 GIUGNO 1965 – MARTINA FRANCA (TA)  
CF e PIVA MRTGNN65H14E986B 05062690721

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)

- **Ufficiale dell'Arma dei Carabinieri** dal 1993 al 1995.  
Congedatosi nell'ottobre 2005 col grado di tenente.
- **Tecnico consulente per l'Assoproli Bari** in relazione ai programmi di miglioramento della qualità dell'olio, Reg Ce 2130/96, dal Luglio 1997 a Dicembre 1997, Reg. CE 2430/98 da ottobre '98 a maggio '99, Reg. CE 528/99 da dicembre '99 ad aprile '01, Reg. CE 528/99 3° ciclo da novembre 2001 ad aprile 2002 – dal 2003 al 2005 sempre con progetti di "miglioramento di qualità dell'olio". Reg. Ue 867/2008 e 611/614 2014 fino a marzo 2016.
- **Responsabile Qualità in frantoi oleari** della provincia di Bari ed appartenenti ad Associazioni di Produttori. Assistenza alla produzione, alla certificazione UNI 10939 (rintracciabilità di filiera) dal 2001 al 2003 (poi divenuta ISO 22005-08)
- **Attività di controllo in qualità di Ispettore su aziende biologiche in conformità ai Reg Cee 2092/91 e 2078/92**, iniziata nel Gennaio '98 (per un totale di circa 260 aziende /anno ispezionate) e terminata nel 2003. OdC ALAB Puglia.
- **Perito grandine per la RAS – Riunione Adriatica Sicurtà**, ufficio grandine di Milano, codice perito n. 50053, dall'anno 2000 all'anno 2005.
- **Tecnico consulente per la "Coldiretti" provinciale di Bari**, con incarichi vari dal 1997 al 2006.
- **Tecnico consulente per il Consorzio Nazionale Olio Extra Vergine di Alta Qualità**, con sede in Roma. 2004 - 2006
- **Docenze in ambito scolastico c/o istituti professionali ed altri, quale docente esterno esperto in produzione di prodotti tipici,**

certificazioni di prodotto e di filiera, Haccp, etichettatura, caratteristiche organolettiche degli oli vergini.

- **Partecipazioni a convegni vari in qualità di relatore**, per quanto attiene l'agricoltura biologica, integrata ed i prodotti agroalimentari di qualità,,a rintracciabilità dei prodotti agroalimentari, le certificazioni di sistema e di prodotto.
- Libero professionista con altre competenze tra cui assistenza tecnica ad aziende che seguono programmi di **“agricoltura integrata”**.
- **Perito “CTU”** per il Tribunale di Bari.
- **Consulente per “Agriconsulting” di Padova** nell'ambito delle erogazioni AGEA.
- **Responsabile per l'applicazione di progetti Unaprol** sulla Rintracciabilità degli oli di oliva DOP (anni 2004-2005).
- Consulenze varie presso il proprio **Studio Tecnico Agrario** sito in Sannicandro di Bari (vedi intestazione) tra cui perizie, consulenze progettuali, assistenza fitosanitaria su piante ortive, frutticole e forestali.
- Docenze varie ai tecnici delle Associazioni di produttori facenti parte dell'UNAPROL su “rintracciabilità di filiera – certificazioni di prodotto – team qualità di un confezionatore di olio di oliva” - “sicurezza alimentare” – “etichettatura dell'olio di oliva”. 2004 – 2007.
- **Consulenza ad aziende certificate Eurepgap, ISO 9001, UNI 10939 ISO 22005:08– 11020, ISO 9001-2000, BRC ed IFS.**
- Collaborazione con Studi Associati d'Ingegneria per la sistemazione del verde nell'ambito del recupero di **discariche di R.S.U.**
- Consulenza fitopatologia su **aree verdi urbane ed extraurbane** per Comuni della Provincia di Bari;
- Dal 2003 **“Responsabile Qualità e Sicurezza di „Oliveti d'Italia ScpA (MOC – Macro Organizzazione Commerciale Unaprol** che effettua stoccaggio e confezionamento di olio extravergine di oliva di alta qualità, certificato DOP, BIO, ISO 22005 ed IFS – ISA, EVQ). Attualmente quest'ultimo impiego costituisce l'attività principale.
- **Docenza presso l'ITS Basile Caramia** di Locorotondo quale esperto di Marketing e comunicazione di prodotti vino ed olio. 2016
- **Presidente della cooperativa SVINT** specializzata in Progettazione e Sviluppo nell'ambito del settore agroalimentare.
- Assaggiatore di olio di oliva professionista nell'ambito dei due gruppi panel professionali Assoproli Bari ed Oliveti d'Italia Scpa.
- **Capo Panel Assoproli Bari dal 2016.**
- **Consulente per la F.A.O. quale esperto di olivicoltura ed olio di oliva nell'ambito di progetti in Marocco** ed in collaborazione con Interprolive, Ministero agricoltura e Salute di Rabat. Novembre 2016-settembre 2017
- **Giudice assaggiatore nell'ambito di concorsi internazionali finalizzati alla premiazione di oli extra vergini di oliva.** 2011-2017
- **Organizzatore in collaborazione con l'UNIBA di corsi di assaggio** di olio di oliva rivolto a studenti universitari, dipendenti UNIBA ed esterni. Dal 2014 al 2017.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Diploma di maturità classica. - 1984
- Laurea in scienze agrarie conseguita presso la facoltà di agraria dell'Università di Bari con voto 98/110, e tesi sperimentale in tecnica agronomica dell'irrigazione presso l'azienda universitaria "Pantanelli" di Policoro (MT). 1996
- Tirocinio pratico applicativo presso la cantina sociale di Locorotondo sul tema "l'allevamento della vite". 1996
- Abilitazione alla libera professione e relativa iscrizione all'albo dei dottori agronomi e forestali della provincia di Bari con il numero 946.
- Corso di formazione per Ispettore in agricoltura biologica organizzato da ICEA (ex AIAB) – Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale, della durata di un mese (novembre 1997).
- Corso di formazione sull'Edilizia Rurale organizzato dall'Ordine dei Dott. Agr. e Forest. della provincia di Bari (maggio 1999).
- \* Corso di Perfezionamento sui "sistemi d'assicurazione della qualità conformi ad ISO 9000" (aprile – maggio 2000) tenutosi presso la sede dell'Ordine dei dottori agronomi e forestali della provincia di Bari.
- Corso organizzato dalla ditta "BRAN+LUEBBE" sull'utilizzazione della macchina Infralyzer sulle paste di olive per la misurazione della resa in grasso. 1992
- Corso di "alta formazione sui sistemi di qualità con comune denominatore la rintracciabilità", rivolta a tecnici dei programmi di miglioramento della qualità dell'olio della provincia di Bari, organizzato presso l'IFOC, (2001).
- Corso di 40 ore per valutatori ISO 9001 – UNI 10939 (anno 2004) organizzato dall'Unaprol di Roma in collaborazione con CSQA.
- Corso per Valutatore in riferimento agli Standard BRC ed IFS (anno 2004) organizzato da CSQA.
- Corso per assaggiatore di olio organizzato dalla CCIAA di Bari e riconosciuto dall'AMEDOO di Bari (anno 2003). Attualmente assaggiatore inserito nel Gruppo Panel Professionale di Oliveti d'Italia Scpa.
- Corso di formazione sulla certificazione "Eurepgap" nel settore agroalimentare – organizzato da CSQA di Thiene (VC) (anno 2005).
- Corso di formazione sulla Certificazione ISO 22000 tenuto da CSQA a Thiene (VC) – (settembre '05).
- Corso di formazione su "introduzione al packaging per contatto alimentare, materiali tecnologici, processi, cenni di legislazione nazionale e comunitaria" – CSQA – Modugno (BA) (maggio 2009)
- corso di formazione per CAPI PANEL – Camera di Commercio di Pisa – maggio 2015
- Corso di formazione UN (United Nations) propedeutico per l'attività di consulenza internazionale in collaborazione con

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
PERSONALI**

MADRELINGUA

- italiano

ALTRE LINGUA

- inglese - francese

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

B1  
B1  
B1

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI**

Le attività di docenza in qualità di consulente esterno, piuttosto frequenti, e la partecipazione ad incontri di vario genere nelle vesti di relatore hanno contribuito all'affinamento delle capacità espressive e relazionali in pubblico.

La responsabilità di un team quality e di una cooperativa coinvolta in progetti di levatura nazionale ed internazionale implica capacità organizzativa e di elaborazione delle problematiche che possono emergere in tali ambiti.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE**

Coordinamento e amministrazione di persone, progettazione e sviluppo, sperimentazione.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE**

Acquisite sulla base delle attività svolte in ambito lavorativo.  
Buon utilizzo di tutti i programmi inseriti nel pacchetto Office.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ARTISTICHE**  
*Musica, scrittura, disegno ecc.*

Nella norma

**ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE**

**PATENTE O PATENTI**

A B C D

**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.

**ALLEGATI**

//

Bari, 09/10/2017

Dott. Agr. Giovanni Martellini

