

# LUCA TONDO

## CURRICULUM VITAE

---

### Dati personali

- Luca TONDO, nato [REDACTED] 1966
- Residente in [REDACTED] Roma
- Codice Fiscale: [REDACTED]
- Recapiti: [REDACTED]
- Stato civile: [REDACTED]
- Servizio militare [REDACTED]

### Formazione e studi

- Diploma di maturità artistica di II sez., conseguito presso il "VI Liceo Artistico" di Roma nell'anno 1984
- Diploma di maturità tecnica per geometri, conseguito presso l'I.T.G. "Boaga" di Roma nell'anno 1995
- La gestione della comunicazione (etichettatura) nel comparto olio, CSQA Formazione
- Sistemi di supporto decisionali in agricoltura D.S.S., corso di formazione organizzato da Unaprol
- Tracciabilità e tutela della qualità dell'olio d'oliva, corso di formazione organizzato da Unaprol
- "Corso di formazione per capi Panel di assaggiatori di oli d'oliva vergini", CCIAA di Pisa
- "Percorso di formazione manageriale per responsabili area vendita e mercato", INIPA formazione e sviluppo
- "Materiali destinati al contatto con gli alimenti nell'industria olearia", CSQA Formazione
- "La norma UNI EN ISO 22005:2008 nel settore olio", CSQA Formazione.
- "Agricoltura sociale", corso di formazione organizzato da Arsial e Rete Fattorie Sociali
- "Introduzione al sistema di gestione per la qualità e per la sicurezza alimentare, ai sistemi di rintracciabilità nella filiera agroalimentare e al pacchetto igiene", CSQA Formazione
- "I contaminanti chimici nella produzione dell'olio di oliva" a cura di Ettore Coni – Istituto Superiore Sanità
- "Corso di formazione per agenti vigilatori" a cura di AICIG
- "Sviluppo rurale, distribuzione moderna, sicurezza alimentare: le prospettive dell'agricoltura biologica in Italia", Dipartimento di Economia e Politica Agraria dell'Università "Federico II" di Napoli
- "Audit sugli standard BRC e IFS", CSQA Formazione
- "UNI 10939:01, rintracciabilità nella filiera olio", CSQA Formazione
- "Valutatore dei Sistemi di Gestione per la Qualità" (riconosciuto AICQ-SICEV), CSQA Formazione
- "Corso tecnico per assaggiatore d'olio d'oliva", Unapol
- "Dairy.it: non solo latte", seminario sulle diverse prospettive (mercato, tecnologia, innovazione, nutrizione), le molteplici possibilità e le criticità attuali legate al mondo dei derivati del latte, *Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare (AITA) c/o Ente Fiera di Cremona*
- "Meat.it: gennaio 2006, il nuovo regime della sicurezza alimentare", seminario in attesa dell'applicazione dei nuovi regolamenti sull'igiene dei prodotti alimentari (pacchetto igiene), *Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare (AITA) c/o Ente Fiera di Cremona*
- "QUALYSERVICES: Gli schemi internazionali di certificazione (IFS, BRC, EUREPGAP E ISO 22000) a supporto della nuova normativa in materia di igiene, sicurezza e rintracciabilità", seminario nel quale i maggiori enti italiani di certificazione forniscono aggiornamenti alla luce delle più recenti norme e dei

## LUCA TONDO

---

- requisiti cogenti e/o volontari, *Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare (AITA) c/o l'Ente Fiera di Cremona*
- "Lezioni di privacy", seminario di formazione per il trattamento e la gestione dei dati personali (D.Lgs. 196/03), Inside Professional Training e Consipa

### Esperienze professionalizzanti

- Iscritto Capo Panel nell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini – Det. G00716 del 03/02/2016 della Regione Lazio
- Componente del Panel di assaggiatori professionali dell'Unione Nazionale Associazioni id Produttori di Olive – Unaprol, dal 2007
- Componente della giuria del concorso Orciolo d'Oro, organizzato dall'Enohoby club dei Colli Malatestiani, dal 2007 al 2019.

### Docenze

Incarico di docenza per un ciclo di lezioni della durata di 30 ore sul tema "Certificazione e Qualità, Tracciabilità ed Etichettatura" finalizzato alla formazione di "Operatori della filiera agroalimentare", organizzato dal *Consorzio per lo Sviluppo Industriale della Provincia di Rieti*.

Relatore al seminario "Rintracciabilità e sicurezza alimentare: l'evoluzione della normativa cogente e volontaria", organizzato dalla *Facoltà di Agraria dell'Università "Federico II" di Napoli*.

Intervento in qualità di "esperto in rintracciabilità di filiera" per la formazione di "tecnici delle associazioni per il progetto qualità e rintracciabilità nella filiera ovicaprina" organizzato dall'*Unione Italiana Associazioni Produttori Ovi Caprini (UIAPROC)* presso la sede della Confederazione Italiana Agricoltori.

Per *PAI Italia (Product Authentication Inspectorate)*, ha condotto una serie di work-shop sul ruolo della certificazione nell'ambito delle produzioni agricole biologiche, questo lavoro, rivolto ad operatori di settore e consumatori, è stato condotto presso le sedi regionali della Confederazione Italiana Agricoltori.

Incarico di docenza per un ciclo di lezioni su "Qualità e sicurezza" finalizzato alla formazione di "Esperti in produzioni eco-compatibili e di qualità nel settore zootecnico", organizzato dall'*Università popolare del Fortore*.

### Esperienze lavorative

- da aprile '21 È occupato presso la società *Ager* per attività di gestione dei programmi di aiuti comunitari e nazionali. In quest'ambito svolge attività di coordinamento delle attività progettuali, operative e consulenziali.
- ottobre '20/dic '20 Ha collaborato con *Ager* per la presentazione del progetto multiregionale di promozione del vino nei Paesi terzi, ex art. 45 Reg (UE) 1308/2013.
- gennaio '17/apr '21 Ha collaborato con *Agra srl* per l'istruzione e la gestione di pratiche di finanziamento relative al PSR 2014-2020 della Regione Lazio.
- aprile '15/mar '21 Per il *Consorzio Olivicolo Italiano (UNAPROL)*, supporta le attività previste dai programmi operativi di cui ai Regg UE 611/14 e 615/14 in tema di *monitoraggio del settore e gestione del mercato, miglioramento dell'impatto ambientale dell'olivicoltura, miglioramento della competitività attraverso la modernizzazione, miglioramento della qualità delle produzioni, tracciabilità, certificazione e tutela della qualità dell'olio e delle olive*. In particolare si occupa di coadiuvare e coordinare le attività di monitoraggio e controllo delle attività di assistenza tecnica affidate in outsourcing promuovendo, tra l'altro, incontri con gli appaltatori dei diversi servizi per la corretta applicazione delle linee operative e fornendo assistenza nel corso di verifiche da parte di organismi delegati al controllo delle attività.  
Si occupa, inoltre, della gestione dell'acquisto di mezzi tecnici per un valore di 3-5MEuro/anno e del coordinamento tra fornitori, Unaprol e soggetti beneficiari.

## LUCA TONDO

---

- luglio/dicembre '13 Ha collaborato con *geco srl* per l'implementazione di un prodotto innovativo per consentire alle aziende agricole un controllo continuo e aggiornato dei fattori di produzione (*www.agritool.it*).
- gennaio '10/dic '16 Per il Consorzio di Difesa delle produzioni intensive dalle avversità atmosferiche del Lazio *CO.DI.RE.LAZIO* ha svolto attività di consulenza per il mantenimento del Sistema di Gestione della Qualità conforme alla Norma UNI EN ISO 9001:2000.
- dicembre '09 Con l'Ente di certificazione *Is.Me.Cert.* di Napoli ha prestato assistenza in qualità di esperto per l'implementazione di un disciplinare per la rintracciabilità delle carni bovine ai sensi del Reg (CE) 1760/00 a la redazione del relativo piano di controllo.
- aprile '09/marzo '15 Con *Elaion* ha collaborato alla gestione di attività commissionate dall'Unaprol nell'ambito dei programmi operativi del settore olivicolo (Reg CE 867/08). Si è occupato dell'organizzazione e la gestione del sistema certificato per la rintracciabilità di filiera dell'olio EVO sovrintendendo l'attività di circa 120 tecnici in tutta Italia.  
Si è occupato delle attività di controllo qualitativo e selettivo dell'olio *100% Qualità Italiana*, un progetto che si proponeva il miglioramento della qualità e la valorizzazione dell'olio extra vergine di sicura origine italiana, condotto in collaborazione con il Prof Servili di UniPG e Prof Gucci di UniPi. In tale ambito ha svolto funzioni organizzative e di coordinamento, predisposto un software per il controllo automatico dei campioni di olio ed il rilascio del parere di conformità.  
Ha collaborato alla redazione, al controllo di gestione e del budget, della rendicontazione di alcuni progetti di Unaprol con budget compreso tra 0,5 e 6,0mln di euro, tra cui si vuole ricordare il *Contratto di filiera Unaprol-Mipaaf*, il programma di *Supporto alla promozione e alla commercializzazione dell'olio extra vergine d'oliva di qualità a favore delle PMI* e il progetto *Tracciabilità dell'olio EVO e valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria olearia – Misura 124 PIF Puglia*.
- dicembre '08/dic '09 Per il Consorzio di Difesa delle produzioni intensive dalle avversità atmosferiche della provincia di Frosinone *Co.Di.Fro* ha svolto l'implementazione del Sistema di Gestione della Qualità conforme alla Norma UNI EN ISO 9001:2000.
- novembre '08/dic '09 Per *PAI Italia (Product Authentication Inspectorate)*, ha condotto una serie di verifiche ispettive per la certificazione di conformità al Reg (CE) 1760/00 per la rintracciabilità delle carni bovine. Tale lavoro ispettivo è stato effettuato presso filiere organizzate in provincia di Lucca, Pisa, in Lombardia e nel triveneto.
- aprile '08 Per *Agra* di Roma ha condotto uno studio relativo alle dinamiche di macellazione delle carni bovine nel territorio della regione Lazio.
- gennaio/febbraio '08 Incarico di docenza per un ciclo di lezioni della durata di 30 ore sul tema "Certificazione e Qualità, Tracciabilità ed Etichettatura" finalizzato alla formazione di "Operatori della filiera agroalimentare", organizzato dal *Consorzio per lo Sviluppo Industriale della Provincia di Rieti*.
- dicembre '07/lug'09 Per il *Consorzio Carni Qualità Alte Valli del Reatino* ha svolto azione di direzione, coordinamento ed autocontrollo della filiera controllata. Inoltre ha prestato opera di consulenza nel progetto per la realizzazione di un centro per il sezionamento delle carni che il Consorzio realizzerà insieme ad importanti partner del settore.
- giugno '07/dic '08 Per l'*Università Federico II di Napoli*, Facoltà di Agraria, Dipartimento di Arboricoltura, Botanica e Patologia Vegetale, ha svolto opera di consulenza per la gestione e l'elaborazione dei dati relativi al progetto "Analisi di filiere

## LUCA TONDO

---

- ortofrutticole biologiche e convenzionali ed individuazione dei punti critici dei processi connessi alla conversione convenzionale-biologico".
- agosto '07/dic '07 Con l'*Unione Nazionale tra le Associazioni di Produttori di Olive (UNAPROL)*, ha svolto attività di coordinamento, rendicontazione, animazione, sensibilizzazione, supporto logistico a promotori e frantoi nell'ambito della campagna di promozione degli oli extravergini d'oliva Dop/Igp, denominato "Olio d'Autore", oltreché per la programmazione e realizzazione della "Festa dell'Olio Dop e Igp" in oltre 200 frantoi distribuiti sull'intero territorio italiano.
- ottobre '06/dic '07 Per il *Consorzio Italiano Servizi per l'Agricoltura e l'Ambiente (CISA)*, si è occupato della progettazione esecutiva del contratto di filiera "*dal campo al piatto*". In particolare ha curato la realizzazione di schede progettuali per una serie di azioni specifiche tese ad organizzare, valorizzare, riqualificare, ristrutturare e mettere in rete le produzioni ortofrutticole di alta qualità delle cooperative socie delle regioni Abruzzo, Lazio, Campania, Puglia e Sicilia. Ha curato, inoltre, l'iter di presentazione, revisione ed approvazione presso gli uffici competenti del MiPAAF.
- giugno '06/mar '09 Presso l'*Associazione Produttori Olivicoli del Frusinate* si è occupato dell'applicazione e controllo di un sistema per la rintracciabilità delle olive e dell'olio extravergine d'oliva.
- maggio '06/feb '07 Per l'*Istituto Cooperativo di Ricerca*, ha condotto uno studio per la realizzazione e l'applicazione di un sistema per la rintracciabilità e certificazione dei prodotti ortofrutticoli presso la società cooperativa Generalfruit Basilicata.
- da maggio '06 Esperto di oli vergini ed extravergini nel gruppo panel per l'assaggio dell'olio extravergine d'oliva presso la sede di Unaprol.
- febbraio '06/dic '08 Ha svolto attività di "Agente vigilatore" per conto del *Consorzio di tutela del vitellone bianco dell'Appennino centrale*, incarico conseguito dopo un periodo di formazione a cura di personale dell'ICRF di Perugia.
- settembre '05/giu '06 Con *Agra e Agrotecnica ARPA*, ha condotto lo studio per la realizzazione di un sistema di rintracciabilità delle carni bovine ed ha curato la redazione e l'iter d'approvazione di un disciplinare per l'etichettatura facoltativa ai sensi del Reg. (CE) 1760/00 (Aut. MiPAF IT102ET), nell'ambito del progetto "Alte Valli del Reatino".  
Ha svolto l'analisi per l'implementazione del sistema informatico accessibile tramite la rete Internet, col quale è possibile gestire, registrare e veicolare le informazioni verso il consumatore.
- agosto '04 Per *PAI Italia (Product Authentication Inspectorate)*, ha condotto una serie di verifiche ispettive per la certificazione di provenienza italiana di alcuni semilavorati di origine suina e destinati al commercio presso la GDO.
- aprile '04/marzo '05 Con l'*Unione Nazionale tra le Associazioni di Produttori di Olive (UNAPROL)*, ha partecipato all'avvio del programma di rintracciabilità dell'olio d'oliva, programma finanziato dalla Comunità Europea con Reg. (CE) 1334/02.  
Ha svolto un lavoro di animazione e coinvolgimento dei soggetti responsabili della filiera, presentando presso le sedi territoriali il lavoro proposto.  
Ha coordinato il lavoro di circa 170 tecnici appartenenti a più di cinquanta associazioni locali, i quali hanno predisposto un'analisi territoriale e condotto lo studio di un disciplinare che interpretasse ogni realtà locale individuata.  
Ha coordinato e sovrinteso le fasi di revisione ed approvazione dei singoli disciplinari prodotti, intrattenendo rapporti con l'ente di certificazione CSQA che ha rilasciato i pareri di conformità alla norma UNI 10939.  
Inoltre ha collaborato all'implementazione delle procedure informatiche e operative per la gestione del sistema.

## LUCA TONDO

---

- gennaio/ottobre '04      Con l'*Unione Italiana Associazioni Produttori Ovi Caprini (UIAPROC)*, ha condotto un'analisi delle filiere locali nel comparto ovi-caprino e contribuito alla redazione di un disciplinare di rintracciabilità ed etichettatura per le carni ovine e caprine, la redazione di documenti tecnici e procedure.  
In tale contesto si è occupato anche dell'analisi informatica per la realizzazione di un sistema di gestione della tracciabilità.
- maggio/dicembre '03      Con l'*Unione Nazionale fra le Associazioni di Produttori Ovi Caprini (UNAPOC)*, che aveva già realizzato un disciplinare per la rintracciabilità delle carni, ha svolto attività di carattere organizzativo della filiera.  
Ha partecipato all'analisi informatica per la realizzazione di alcune applicazioni software relative alla registrazione e l'aggiornamento dei dati on-line.  
Ha condotto ricerche finalizzate al riconoscimento automatico del prodotto durante il processo di trasformazione mediante l'utilizzo di codici a barre e tramite identificazione con trasponder a radiofrequenza.  
Ha realizzato un database per la raccolta e l'elaborazione dei dati.
- gennaio '03/feb '06      Con il *Consorzio Produttori Campani di Carne*, ha svolto attività di responsabile tecnico per l'applicazione di un sistema per la rintracciabilità e l'etichettatura facoltativa e delle carni bovine, in applicazione del Regolamento (CE) 1760/2000.  
Nella progettazione di questo sistema ha curato la redazione di un disciplinare per l'etichettatura delle carni (Aut. MiPAF IT062ET), di un disciplinare d'allevamento e produzione, la definizione del sistema di registrazione informatica e delle procedure operative connesse al sistema di rintracciabilità, l'utilizzo del codice a barre secondo lo standard EAN.  
Nell'ambito dello studio preliminare ha analizzato le relazioni che legano i soggetti della filiera costituita nell'area campana, ha individuato i flussi produttivi, ha condotto test sull'applicabilità del sistema di rintracciabilità presso i soggetti della filiera, ha prodotto modelli di studio sulle relazioni della filiera e gli organismi economici che ad essa sovrintendono.  
Ha svolto l'analisi per l'implementazione del sistema informatico fruibile attraverso la rete Internet, tramite questo sistema informatico è possibile registrare e veicolare ogni tipo d'informazione verso il consumatore, anche per mezzo di bilance elettroniche appositamente progettate e distribuite presso i punti vendita aderenti.  
Ha svolto azioni di animazione e coinvolgimento degli operatori della filiera, al fine di condurre una sperimentazione in nuclei produttivi rappresentativi di tre diversi ambiti territoriali.  
Conclusa la prima fase sperimentale, ha governando la crescita del sistema, regolando l'ingresso e la messa a regime di nuovi elementi nella filiera organizzata, oltre a predisporre ogni tipo di documento o materiale di tipo divulgativo e pubblicitario.
- luglio '98/luglio '02      Presso l'*Associazione Italiana Allevatori* di Roma si è occupato nella gestione informatica di archivi ed elaborazione dati (aggiornamento, interrogazioni, criteri di selezione dei record, produzione di stampe riepilogative e report).  
S'è occupato della progettazione ed applicazione del sistema di certificazione dell'origine delle carni mediante codice a barre. Tale progetto è stato seguito in tutte le sue fasi, dall'ideazione e redazione di un primo progetto pilota per la sola Regione Campania, alla scrittura di un disciplinare (Aut. MiPAF IT004ET), che ha esteso il campo di applicazione del sistema a tutto il territorio nazionale, trovando applicazione negli ambiti delle Associazioni Provinciali di Pisa, Lucca e presso alcuni consorzi padani.  
Nello stesso ambito d'intervento ha curato i rapporti con le Associazioni Provinciali e Regionali di allevatori, promovendo il progetto in assemblee locali, redigendo piani di fattibilità, personalizzazione ed adattamento di tale progetto alle varie realtà delle filiere carni.  
Nell'ambito d'applicazione del codice a barre, ha curato i rapporti con l'Ente di standardizzazione *Indicod*, ha fattivamente contribuito alla definizione dello

## LUCA TONDO

---

standard per la codifica di informazioni d'interesse "nazionale", relative alla filiera della carne bovina.

È stato membro del gruppo di lavoro riunito da *Indicod* per la rintracciabilità delle carni bovine.

Ha collaborato, inoltre, con i reparti di ricerca delle ditte *Berkel*, *Bizerba*, *Dataprocess Europe*, *Italiana Macchi*, *MWCR Omega*, per lo sviluppo di strumenti di pesatura idonei e compatibili col progetto di rintracciabilità e certificazione delle carni.

S'è occupato dell'organizzazione e progettazione informatica del programma di *commercializzazione dei bovini a fine carriera* in accordo con *Inalca (Gruppo Cremonini)*. Il controllo informatico prevedeva, per ogni animale, una stretta relazione tra i dati di prenotazione della macellazione e i dati desunti a fine processo, con il listino settimanale pubblicato per categoria e peso, il tutto al fine di riconoscere un giusto prezzo all'allevatore conferente con conseguente stampa dettagliata della documentazione contabile.

Infine s'è occupato della progettazione e realizzazione del data base per la gestione di un programma di prevenzione delle parassitosi negli allevamenti ovi-caprini.

aprile '97/luglio '98

Presso "Ar.Co. Studio" di Roma ha curato la progettazione in ambiente CAD di strutture per scenografie televisive (Rai 2), mostre, eventi fieristici, convegni, arredamenti.

In ambito aziendale ha curato la definizione di ogni particolare del progetto, dalla struttura agli elementi grafici, curando i rapporti con fornitori e clienti.

1987/1996

Presso vari studi di architettura ha partecipato a:

Rilievo e restituzione grafica con sistema CAD del sottotetto della chiesa della "S.S. Trinità" di Genzano di Roma;

Stesura di alcuni progetti urbanistici e di edilizia residenziale per *Studio Alfa*.

Alcune ristrutturazioni di appartamenti privati in Roma per *Studio Congestri*.

Stesura del progetto di restauro e musealizzazione di tre importanti gruppi scultorei presso i Musei Capitolini di Roma per *Il laboratorio*.

Roma 26 novembre '21

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del DPR 28.12.2000 n.445, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art.76 del medesimo, in caso di dichiarazioni mendaci e di formazione o uso di atti falsi, dichiaro di essere in possesso dei titoli e delle qualifiche indicati nel presente curriculum vitae et studiorum, riservandomi di produrre a richiesta titoli ed attestati utili alla valutazione della mia posizione che non siano già nel mio fascicolo personale.

Autorizzo al trattamento dei dati personali in conformità a quanto predisposto dal Regolamento UE 2016/679

