

CURRICULUM VITAE

Profilo professionale

Professionista con consolidata esperienza nel settore della logistica e dei trasporti a temperatura controllata, specializzato nella gestione di prodotti alimentari, in particolare ittici.

Competenze avanzate nella gestione operativa, controllo qualità e coordinamento delle attività logistiche, con forte attenzione al rispetto delle normative sanitarie e alla continuità del servizio.

Dati Anagrafici Gianluca Martin:

Residenza: [REDACTED]

Nato [REDACTED]

Partita iva: [REDACTED]

Codice Fiscale: [REDACTED]

Livello d'istruzione: Diploma di Terza Media

Titoli specializzativi:

Attestato VEMPA spa per la consegna in cantire;

Attestato Confartigianato responsabile Prevenzione e Protezione

Attestato Provincia di Venezia direzione attività di Trasporti

Attestato BKR corso di formazione antincendio

Attestato Regione Veneto UISS5 riconoscimento sanitario per lo stabilimento

Attestato CNAI corso escavatori

Attestato CNAI incaricato Primo Soccorso

Esperienza lavorativa

Autotrasporti Martin Gianluca

Addetto Logistica / Operatore Trasporti Refrigerati

Periodo: [es. 2018 – Presente]

Principali responsabilità:

- Gestione del trasporto a temperatura controllata di prodotti ittici, carni confezionate e ortofrutta

- Monitoraggio delle condizioni di trasporto tramite sistemi satellitari
- Attività di stoccaggio e smistamento merci presso piattaforma logistica
- Controllo e mantenimento della catena del freddo
- Riconfezionamento prodotti ittici (re-incassetamento e ghiacciatura)
- Verifica integrità e conformità delle merci in ingresso e uscita
- Supporto nelle procedure UVAC per import/export
- Collaborazione con il team per garantire operatività H24

Competenze professionali

- Logistica e supply chain alimentare
- Trasporti refrigerati (ATP)
- Gestione celle frigorifere (0/+4°C, 0/+6°C)
- Controllo qualità e sicurezza alimentare (HACCP)
- Monitoraggio parametri critici (CCP)
- Utilizzo sistemi di tracciamento satellitare
- Gestione documentazione trasporti

Competenze tecniche

- Sistemi di monitoraggio temperatura
- Software gestione logistica e trasporti
- Strumentazione per controllo qualità alimentare

Certificazioni

- HACCP (sicurezza alimentare)
- Formazione su normative Reg. CE 852/04 e 853/04
- [Altre certificazioni, se presenti]

Lingue

- Italiano: Madrelingua

Competenze trasversali

- Affidabilità e precisione
- Capacità di lavorare sotto pressione
- Problem solving operativo
- Lavoro in team
- Flessibilità oraria (disponibilità H24)

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel presente curriculum vitae ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 (GDPR)

