

Dott. Alberto Commessatti

Tecnologo Alimentare

Telefono: [REDACTED]

Email: [REDACTED] | info@feelingfood.it

PEC: info@pec.feelingfood.it



PROFILO PROFESSIONALE

Tecnologo Alimentare iscritto all'Albo FVG, numero (72) con oltre 20 anni di esperienza nella consulenza in sicurezza alimentare, nutrizione umana, sistemi HACCP, etichettatura e ristorazione scolastica.

Titolare dello Studio Feeling Food dal 2011 con sede a Spilimbergo e fondatore dal 2025 di Sereni a Tavola Srl, startup innovativa con sede a Pordenone, nel settore delle soluzioni IA per la ristorazione assistita.

Svolgo incarichi come consulente e Direttore Esecutivo di Contratto (DEC) per numerose Amministrazioni Comunali del FVG.

Sono anche Consulente Tecnico d'Ufficio (CTU) presso il Tribunale di Pordenone per i settori ristorazione collettiva, HACCP ed etichettatura alimentare.

DATI PERSONALI

Data di nascita: [REDACTED]

Luogo di nascita: [REDACTED]

Residenza: [REDACTED]

Ufficio: [REDACTED]

FORMAZIONE

1992 – 1997 Diploma di Perito Agrario – I.T.A.S. di Spilimbergo (PN)

Votazione: 58/60

1997 – 2004 Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari – Università di Udine

Votazione: 107/110 (14/12/2004)

Tesi: «Problematiche nella determinazione dell'attività di lipossigenasi e idroperossido liasi nelle olive»

dic. 2006 Iscrizione Albo Regionale FVG – Tecnologi Alimentari

2011 RSPP – Moduli A, B, C (ATECO 4)

Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione

Diploma Tecnico Esperto Sistemi Gestione Sicurezza e Qualità Alimentare

100 ore

Diploma Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione Qualità

40 ore – Auditor interno ISO 22000, BRC/IFS

2013 – 2015 Master di II livello in Nutrizione e Dietetica – Università Politecnica delle Marche

Votazione: 110/110

Tesi: «Analisi di un progetto alimentare per incrementare la massa muscolare negli sport di forza e resistenza»

30/05/2024 Patentino Fitosanitari – Regione FVG

Validità 5 anni

Studio Feeling Food

Di Dott. Alberto Commessatti

Via Tagliamento, 4

Spilimbergo PN 33097

P.IVA 01690660939

CF CMMLRT78518I904M



Feeling Food

apr.–mag. 2024 Attestato «Gestione dei Conflitti» – IAL Pordenone

20 ore

set.–ott. 2024 Attestato «Tecniche di Comunicazione» – IAL Pordenone

20 ore

04/04/2025 Abilitazione all'esercizio venatorio – Regione FVG

Diploma idoneità maneggio armi n. DPR070201ST65934B89 (Poligono di Pordenone, 10/05/2025)

Licenza venatoria rilasciata Direzione Centrale Risorse Agroalimentari FVG, 17/06/2025

LINGUE STRANIERE

- ▶ Inglese – livello B1 (attestato I.A.L. Udine, riconosciuto British School)
- ▶ Francese – buona conoscenza parlata e scritta

COMPETENZE CHIAVE

- | | | |
|---|---|--|
| ▶ Sicurezza alimentare & HACCP | ▶ Etichettatura (Reg. CE 1169/2011) | ▶ Ristorazione collettiva scolastica |
| ▶ DEC – Direzione Esecutiva del Contratto | ▶ Sistemi qualità ISO 22000 / BRC / IFS | ▶ RSPP – D.Lgs. 81/08 |
| ▶ Nutrizione e dietetica sportiva | ▶ MOCA – Materiali a contatto con alimenti | ▶ Analisi sensoriale (Giudice qualificato) |
| ▶ Formazione professionale (adulti) | ▶ Gestione commesse pubbliche (e-appalti FVG) | ▶ Soluzioni IA per ristorazione assistita |

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Libera Professione – Studio Feeling Food (dal 2011) e Sereni a Tavola srl dal (2025)

Consulenza e formazione: sicurezza alimentare, HACCP, etichettatura, GMP, legislazione alimentare, piani di autocontrollo.

ago. 2025 – oggi Titolare Sereni a Tavola Srl

Startup innovativa con sede al Polo Tecnologico Alto Adriatico di Pordenone.

Soluzioni di intelligenza artificiale per il servizio pasti e l'assistenza agli anziani e fragili.

mar. 2019 – mar. 2024 Collaborazione Consulenza e Servizi – Spilimbergo

Elaborazione piani di autocontrollo e sicurezza alimentare; formazione specifica.

nov. 2018 – giu. 2022 Collaborazione Multiline Srl (Reggio Emilia)

Controlli su appalti di sanificazione e ristorazione per enti pubblici:

- Controllo giornaliero ristorazione e sanificazione ASFO Pordenone (nov. 2018 – ott. 2020; set. 2021 – giu. 2022).
- Presentazione progetto SCS-web ai dirigenti ex-ASS3 c/o P.O. Gemona (18/04/2019).

feb. 2016 Collaborazione Civiform

Evento formativo «Etichetta Nutrizionale» per docenti – 8 ore.

set. 2015 Collaborazione Ergon Group

Evento formativo «Alimenti e Integrazione» per farmacisti – 8 ore.

2013 – 2014 Progetti «Gelato Proteico» e «BiscoSi»

In collaborazione con Pasticceria Arte Dolce (Spilimbergo); «Centrifuga della Salute» con Gelateria Giordani (Maniago).

Serate a tema su prodotti tipici c/o Ristorante La Torre, Spilimbergo.

apr. 2011 – oggi Apertura Studio Feeling Food – Spilimbergo

Consulenza su piani di autocontrollo, nutrizione umana, registro allergeni, MOCA, etichettatura prodotti alimentari.

Corsi HACCP per addetti e responsabili (D.R. FVG 2020).

Incarichi per Enti Pubblici – DEC / Controllo Mense Scolastiche

ott. 2025 – giu. 2028 Comune di Pinzano al Tagliamento (PN)

Determinazione n. 141 del 16/10/2025. Affidamento diretto per incarico al tecnologo alimentare per il controllo del servizio di ristorazione scolastica. Anni scolastici 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028.

Studio Feeling Food

Di Dott. Alberto Comessatti

Via Tagliamento, 4

Spilimbergo PN 33097

P.IVA 01690660939

CF CMMLRT78S18I904M

ott. 2025 – giu. 2028 Comune di San Vito di Fagagna (UD)

Approvazione procedura RDO su e-Appalti FVG RFQ_107418 – servizio Direttore Esecuzione Contratto ristorazione scolastica. Impegno spesa a.s. 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028. Operatore Studio Feeling Food.

nov. 2024 – oggi Comune di Flaibano (UD)

Determinazione n. 116 del 11/11/2024. Affidamento incarico DEC in supporto al RUP per il servizio di ristorazione scolastica al Dott. Alberto Commessatti di Spilimbergo. Determina successiva n. 162 del 05/09/2025.

ott. 2024 – giu. 2025 Comune di Reana del Rojale (UD)

Determinazione n. 451 del 14/10/2024. Impegno di spesa a favore della ditta Feeling Food di Spilimbergo per servizio di tecnologo alimentare. A.S. 2024/2025.

set. 2024 – oggi Comune di Cordenons (PN) – CCT

Nomina a componente del Collegio Consuntivo Tecnico (CCT) per il servizio di ristorazione scolastica – lotto 2. Determina n. 924 del 15/11/2024.

set. 2024 – lug. 2025 Comune di Maniago (PN)

Affidamento incarico DEC del servizio di ristorazione scolastica delle scuole del territorio, del servizio di ristorazione presso il nido d'infanzia comunale e il centro assistenza anziani di Maniago. Periodo 01/09/2024 – 31/07/2025, eventualmente rinnovabile di un anno (01/09/2025 – 31/07/2026).

lug. 2023 Comune di Moruzzo (UD) – Commissione giudicatrice

Determinazione n. 115 del 30/06/2023. Incarico di Componente Esperto esterno per la commissione giudicatrice di gara per l'affidamento del servizio di confezionamento e somministrazione pasti biologici e merenda mattutina presso la scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Moruzzo, per gli anni scolastici 2023/2024 – 2026/2027.

set. 2022 – lug. 2024 Comune di Cordenons (PN)

Incarico di DEC (Direttore Esecutivo del Contratto) del servizio di ristorazione scolastica. Determina n. 557 del 05/08/2022 e successivo rinnovo.

set. 2022 – giu. 2025 Comune di San Vito di Fagagna (UD)

Servizio di controllo ristorazione scolastica presso le scuole di San Vito di Fagagna. Determinazione n. 138 del 25/09/2022 e successivo rinnovo.

mar. 2022 – feb. 2024 Comune di Fontanafredda (PN)

Controllo mensa scolastica. Determina n. 154 del 03/03/2022 e successivo rinnovo.

nov. 2021 – giu. 2024 Comune di Rive d'Arcano (UD)

Servizio di controllo mensa scolastica. Determina n. 201 del 19/11/2021 e successivo rinnovo.

ago. 2021 – oggi Comune di Campoformido (UD)

Servizio di supporto tecnico professionale in materia di igiene e sicurezza alimentare inerente al servizio di ristorazione scolastica. Determina n. 358 del 02/08/2021. Rinnovo con Determina n. 272 del 28/06/2024. Periodo: a.s. 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027.

dic. 2018 – oggi Comune di Coseano (UD)

Incarico per il controllo della mensa scolastica: Determina n. 247/2018, n. 248/2019, n. 209 del 28/10/2020, n. 313 del 30/12/2020, e successive determinazioni per gli anni 2021–2024.

Dal 19/09/2024: Determina n. 165 del 19/09/2024 – affidamento diretto ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 36/2023, mediante trattativa diretta su eAppalti FVG, del servizio DEC mensa scolastica dall'a.s. 2024/2025 al 2026/2027, al Dott. Alberto Commessatti – Studio Feeling Food di Spilimbergo.

Incarichi Istituzionali e Nomine

nov. 2025 – oggi CTU – Consulente Tecnico d'Ufficio, Tribunale di Pordenone

Settori: ristorazione collettiva, HACCP, etichettatura alimentare, igiene e sicurezza alimentare.

giu.–lug. 2024 Commissario esterno Esami di Stato – Maturità Tecnica Agraria, USR Veneto

Classe di concorso A051 «Scienze, Tecnologie e Tecniche Agrarie» (18/06 – 04/07/2024).

Commissione VEITGA002 – Istituti: VETL02101N ITIS Carlo Scarpa, San Donà di Piave; VETF01301E Leonardo da Vinci, Portogruaro.

2024 Membro Supplente Commissione Esami di Stato – Tecnologo Alimentare

Sessioni luglio e novembre 2024.

Studio Feeling Food

Di Dott. Alberto Commessatti

Via Tagliamento, 4

Spilimbergo PN 33097

P.IVA 01690660939

CF CMMLRT78S18I904M



giu. 2020 – giu. 2023 Presidente CDA + Amministratore Delegato – Ecosinergie Scarl, San Vito al Tagliamento
Azienda di trattamento e gestione rifiuto secco. Funzione di Amministratore Delegato dal 18/11/2021. Termine mandato 14/06/2023.

mar. 2015 – giu. 2024 Tesoriere – Albo Tecnologi Alimentari FVG

Esperienze Precedenti da Dipendente (2005 – 2011)

apr. 2010 – mar. 2011 Controllo Qualità – Neubor Glass Srl, San Vito al Tagliamento
Qualità su prodotto finito e materie prime; supporto responsabile ambiente.

mag. 2007 – mar. 2010 QA / RSPP – Tecnolegno SpA, Zoppola (PN)
Assicurazione qualità; RSPP interno (dal 15/07/2009); responsabile gestione dati privacy e manutenzioni (dal 15/09/2009).

nov. 2006 – apr. 2007 Formazione + stage – CCIAA Udine / Allianz-Subalpina, San Daniele del Friuli
Tecniche previdenziali e assicurative.

mag. – set. 2006 Impiegato R&D – BIOINTEGRA, Mereto di Tomba (UD)
Divisione ricerca e sviluppo integratori alimentari.

set. 2005 – apr. 2006 Work experience – Leochimica S.n.c., Zoppola (PN)
Tecnico di laboratorio agroalimentare/ambientale.

feb. – set. 2005 Tirocinio post-laurea – Caseificio di Bidino, Coseano (UD)
Miglioramento qualità formaggi; revisione piano di autocontrollo.

FORMAZIONE CONTINUA (SELEZIONE)

2005 Pubblicazione Notiziario ERSa FVG n. 2/2005 – «Le caratteristiche organolettiche dell'olio d'oliva»

2007 «La valutazione dei sistemi di ristorazione collettiva» – OTA FVG, Udine

2013 «La sicurezza alimentare nelle manifestazioni temporanee» – ASS 6 Pordenone

2014+ Formazione continua periodica OTA FVG su Reg. CE 1169/2011 – etichettatura alimentare, e altre tematiche attinenti alla legislazione e innovazione alimentare

lug./set. 2015 «Responsabilità civile e penale del tecnologo alimentare» (4h) + «Analisi sensoriale – misurazione del percepito» (4h) – OTA FVG

gen. 2017 «Giudice qualificato in analisi sensoriale» (16h) – Applika Srl / OTA FVG

ott. 2017 «MOCA – Materiali e oggetti a contatto con alimenti» (7h) – OTA FVG

dic. 2017 «Infestanti nell'industria alimentare» (8h) – OTA FVG

nov. 2017 Webinar «Alimenti tra passato e futuro» – IAL FVG

INTERESSI E CAPACITÀ RELAZIONALI

Buone capacità relazionali e attitudine al lavoro di team. Aggiornamento continuo su nutrizione umana, attività fisica, chimica degli alimenti e innovazioni tecnologiche nel settore agroalimentare, con particolare interesse per le applicazioni di intelligenza artificiale nella ristorazione e nell'assistenza alle persone fragili. Competenze informatiche: Excel, Word, PowerPoint, ISIS Draw, AS400, Danea EasyFatt, navigazione web, sistemi IA.

INFORMATIVA PRIVACY

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e successive modifiche (legge sulla riservatezza dei dati personali ai sensi dell'articolo 13 Regolamento Europeo 679/2016) esprimo il consenso al trattamento dei miei dati esclusivamente nell'ambito dell'opportunità di lavoro riferente alla vostra Azienda. Dichiaro d'essere a conoscenza che i dati sopra indicati, saranno conservati nei vostri archivi cartacei ed informatizzati ai fini dell'espletamento degli «adempimenti amministrativi», delle vostre Procedure di certificazione e/o d'incarico. In ogni momento a norma della legge sopra citata, potrò avere accesso ai miei dati, richiedendone senza alcuna vostra opposizione, la modifica o la cancellazione oppure oppormi al loro utilizzo ed avere la facoltà d'ottenere a tutte le restanti modificazioni di legge.

Studio Feeling Food

Di Dott. Alberto Commessatti
Via Tagliamento, 4
Spilimbergo PN 33097
P.IVA 01690660939
CF CMMLRT78S18I904M

Alberto Commessatti

Spilimbergo, Luglio 2026

