

**CURRICULUM VITAE****Informazioni Personali**

<b>Cognome e Nome</b>	DE FELICI GIANFRANCO
<b>Data di nascita</b>	30 NOVEMBRE 1952
<b>Qualifica</b>	3 A F 4
<b>Amministrazione</b>	Agenzia delle Dogane e dei Monopoli
<b>Incarico attuale</b>	Dal 01.11.2009 ricopre l'incarico di reggenza dell'Ufficio coordinamento delle attività di analisi – Laboratorio chimico - Direzione Centrale Analisi Merceologica e Laboratori chimici.
<b>Numero telefonico dell'ufficio</b>	06 5024 6102/3
<b>Fax dell'ufficio</b>	06 5024 4018
<b>E-mail istituzionale</b>	gianfranco.defelici@agenziadogane.it

**TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI ED ESPERIENZE LAVORATIVE**

<b>Titolo di studio</b>	➤ Laurea in Chimica
<b>Altri titoli di studio e professionali</b>	➤ Abilitazione alla professione di Chimico
	➤ Diploma di Maturità conseguito presso il liceo scientifico "Gregorio da Catino" di Poggio Mirteto (Rieti)
	➤ Diploma di perito chimico industriale conseguito presso l'Istituto Tecnico Industriale Statale "G.L. Bernini" di Roma

**Esperienze professionali  
(incarichi ricoperti)**

- Incarico di Direttore reggente dell'Ufficio coordinamento delle attività di analisi - Area Centrale Verifiche e Controlli Tributi Doganali e Accise – Laboratori chimici.
  - Incarico di Direttore facente funzioni dell'Ufficio Metodologie e tecnologia chimiche - Area Centrale Verifiche e Controlli Tributi Doganali e Accise – Laboratori chimici.
  - Incarico di Direttore reggente del laboratorio chimico delle dogane di Trieste.
  - Responsabile del Servizio III dell'Ufficio di Coordinamento delle Attività di Analisi
- Settore Alimenti e Politica Agricola Comune:
- Oli e grassi
  - Latte e prodotti lattiero-caseari
  - Sementi e OGM
  - Cereali
- Esperto di normativa generale e di etichettatura nei settori dei prodotti alimentari (vino, olio di oliva, formaggi, alcoli e prodotti alcolici) e dei prodotti energetici.
- Docente e responsabile di corsi di formazione riguardanti l'analisi organolettica dell'olio di oliva vergine
- Responsabile del comitato di assaggio per gli oli di oliva vergini del laboratorio chimico di Roma
- Coordinatore dei comitati di assaggio per gli oli di oliva vergini operanti presso i laboratori chimici della dogane di Bari, Genova, Palermo e Verona
- Rappresenta l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli in commissioni e gruppi di lavoro a livello comunitario nelle materie di competenza
- Componente e Presidente della Commissione Tecnica – Sottocommissione grassi animali e vegetali del Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato, presso la SSOG di Milano
- Componente della Commissione consultiva per l'aggiornamento dei metodi ufficiali di analisi dei prodotti agroalimentari e delle sostanze ad uso agrario e forestale (MiPAAF)
- Coordinatore del "Gruppo monitoraggio" nell'ambito del Progetto Strategico "Messa in qualità dei Laboratori
- Componente Gruppo di lavoro "Etichettatura derrate alimentari" Comitato Nazionale italiano del Codex Alimentarius
- Componente Gruppo di lavoro "Principi Generali" Comitato Nazionale italiano del Codex Alimentarius

- Componente Gruppo di lavoro "Principi Generali" Comitato Nazionale italiano del Codex Alimentarius
- Responsabile del Gruppo lavoro "Monitoraggio" nell'ambito del sistema SisLab
- Componente commissione di collaudo amministrativo del magazzino di stoccaggio di sostanze chimiche
- Componente del Gruppo di lavoro per la valutazione delle procedure di controllo per la verifica delle operazioni di perfezionamento attivo
- Componente commissione tecnica per la valutazione delle caratteristiche delle apparecchiature e stesura dei relativi capitolati tecnici
- Componente "Unità di crisi centrale"
- Componente commissione per la valutazione rilascio certificazione impianti gas tecnici dei laboratori chimici
- Componente del Gruppo di lavoro per l'individuazione dei lavori necessari per l'adeguamento dei laboratori chimici alla normativa vigente in materia di sicurezza (D.Lgs 81/08)
- Componente Comitato per l'attuazione della Convenzione sulla proibizione delle armi chimiche (MAE)
- Docente Master "Analisi Chimiche e Controllo Qualità" – Università degli studi di Roma "La Sapienza" – Dipartimento di Chimica
- Docente in materia di "Marchi di Qualità" nell'ambito di Master post laurea – Università degli studi di Roma "La Sapienza" – Dipartimento di Chimica
- Docente corso di formazione in materia di "Nuove tecniche strumentali di analisi chimica"
- Docente nei corsi di formazione e di aggiornamento nel settore dei prodotti alimentari (cereali, prodotti lattiero-caseari, olio di oliva) organizzati dall'Ufficio per la formazione e organizzazione, per il personale dei laboratori chimici dall'Agenzia delle Dogane
- Docente di corsi inerenti alle tecniche analitiche nel settore dei prodotti alimentari organizzato dal Ministero delle politiche Agricole e Forestali – I.C.R.F., nell'ambito della procedura di riqualificazione del profilo professionale di direttore Chimico
- Docente di corsi inerenti la normativa, i metodi di analisi e le tecniche analitiche nel settore dei prodotti alimentari organizzato dal Ministero delle politiche Agricole e Forestali – I.C.R.F., nell'ambito della procedura di riqualificazione del profilo professionale di direttore agrario.

--

- Docente di corsi inerenti i principi dell' analisi organica ed inorganica, sul funzionamento delle principali apparecchiature di laboratorio e sulle procedure per la taratura degli strumenti, organizzato dal Ministero delle politiche Agricole e Forestali – I.C.R.F., nell'ambito della procedura di riqualificazione del profilo professionale di operatore tecnico di Laboratorio
- Docente del corso "Metodi innovativi nell'Analisi delle sostanze grasse con particolare riferimento all'olio di oliva" organizzato dall'Area della Ricerca del C.N.R. di Roma
- Componente di Commissione di esame, nominato con decreto n. 3574 del 13.06.2002 del Ministero delle politiche Agricole e Forestali – Ispettorato Centrale Repressione Frodi (I.C.R.F.) del corso di riqualificazione per il profilo professionale di direttore agrario
- Componente di Commissione di esame, nominato con decreto n. 4064 del 03.06.2003 del Ministero delle politiche Agricole e Forestali – I.C.R.F., del corso di riqualificazione per il profilo professionale di operatore tecnico di Laboratorio

<b>Capacità linguistiche</b>
------------------------------

<b>Lingua</b>	<b>Livello parlato</b>	<b>Livello scritto</b>
Inglese	Discreto	Discreto
Francese	Buono	Buono

<b>Capacità nell'uso delle tecnologie</b>
---

Buona conoscenza dei principali pacchetti di office e delle procedure e sistemi informativi in uso presso l'Agenzia

**Altro (partecipazione a convegni e seminari, pubblicazioni, collaborazione a riviste, ecc., e ogni altra informazione che il dirigente ritiene di dover pubblicare)**

- Corso-seminario di aggiornamento sulla tecnica della cromatografia in fase liquida (HPLC)
- Corso di aggiornamento in materia di gas-cromatografia con colonne capillari
- Corso di formazione professionale per responsabili del sistema di qualità
- Seminario “L’analisi elementale ed isotopica su matrici naturali organiche (alcool)
- Corso di formazione per Datori di lavoro dell’Agenzia delle Dogane – I.S.P.E.S.L. - Servizio di Prevenzione e Protezione
- Seminario “Misuro ergo controllo
- Corso di formazione “Gestione delle crisi”

**Pubblicazioni:**

- Rivista L'ALAMBICCO “– “il caffè decaffeinato: processo produttivo e legislazione”
- “Norme di riferimento per la qualità e la genuinità dei succhi di mela e di uva naturali e concentrati rettificati” (Poster convegno ANCHID – Sorrento
- “Riconoscimento e dosaggio delle sieroproteine del latte vaccino su campioni di formaggi ovini e caprini in commercio mediante metodica RP-HPLC” (Atti convegno ANCHID - Venezia)
- “Accertamento della percentuale di nocciole trasformate, impiegate nella produzione di prodotti alimentari” (Atti convegno ANCHID - Venezia )
- “Possibilità di identificazione e classificazione dei vini D.O.C. mediante l’uso di reti neurali artificiali applicate ai dati analitici della componente fenolica”(Atti XVIII Congresso Nazionale di Merceologia);
- Autore del libro “L’olio e i sensi” manuale teorico pratico per tecnici assaggiatori di olio di oliva extravergine e vergine (casa editrice Edilibritalia);
- Autore di articoli riguardanti le norme comunitarie e nazionali sull’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dell’olio di oliva” e sulla “Tracciabilità”.