Alimentati.it

Ludovico Cerroni

TECNOLOGO ALIMENTARE N°607
FOOD SAFETY & REGULATORY AFFAIRS · SOSTENIBILITÀ

EMAIL info@alimentati.it
EMAIL dott.cerroni@alimentati.it
LINKEDIN ludovico-cerroni
TEL +39 348 559 7764
WEB alimentati.it
SEDE Roma (RM)

5+ anni	Lead Auditor	BRC · IFS	+3 start up
DI ESPERIENZA IN FOOD SAFETY E REGULATORY AFFAIRS	UNI EN ISO 22000 UNI EN ISO 19011:2018	AUDITOR & SYSTEM MANAGER	INNOVATIVE AIUTATE A CRESCERE DAL 2024

Profilo

Un professionista al fianco di aziende alimentari, ristorazione e start up: chi analizza il processo è la stessa persona che firma la relazione tecnica e, se serve, conduce l'audit.

Tecnologo Alimentare libero professionista con oltre 5 anni di esperienza in Food Safety Management, Regulatory Affairs (Italia, UE, extra-UE) e Quality Management Systems. Gestisce e certifica sistemi ISO 22000, FSSC 22000, BRC e IFS in contesti industriali complessi, con competenza consolidata in risk assessment, etichettatura alimentare, audit di prima e seconda parte e conformità normativa. L'esperienza diretta come Responsabile Qualità e Plant Manager porta in consulenza il punto di vista di chi i sistemi li ha gestiti in produzione.

Ambiti di intervento

01 **Food Safety Management & HACCP**
Piano HACCP, autocontrollo, SGSA e non conformità (CAPA).

02 **Regulatory Affairs Italia / UE / Extra-UE**
Analisi normativa e conformità regolatoria continuativa.

03 **Avvio di Nuove Attività Alimentari**
Autorizzazioni sanitarie, licenze, iter ASL e SUAP.

04 **Certificazioni & Audit**
Audit di I e II parte su ISO 22000, FSSC 22000, BRC e IFS.

05 **Etichettatura Alimentare**
Etichette conformi al Reg. (UE) 1169/2011 e claim.

06 **Risk Assessment & Quality Management**
Risk analysis, QMS, food defence, shelf life.

07 **Tracciabilità & Supply Chain**
Mappatura filiera, qualifica fornitori, ISO 22005.

08 **Sostenibilità & Ambiente**
LCA, carbon footprint, rifiuti, Regolamento PPWR.

09 **Energia Rinnovabile RED II / RED III**
Biogas, biomassa, mass balance, audit di II parte.

10 **Sviluppo Nuovi Prodotti**
Dalla formulazione alla conformità normativa, fino al lancio.

Metodo di lavoro

01
Analisi
Lettura di processo, documentazione e criticità reali dell'azienda.

02
Valutazione del rischio
Identificazione dei punti che espongono a non conformità o sanzioni.

03
Piano operativo
Azioni concrete, prioritizzate, con tempi realistici per l'azienda.

04
Implementazione e verifica
Applicazione del piano e controllo dei risultati nel tempo.

Esperienza professionale

2023 – OGGI
Roma (RM)

Alimentati.it
Food Technology & Regulatory Consultant · Libero professionista

- Consulenza in food technology: qualità, sicurezza alimentare e ottimizzazione dei processi produttivi
- Supporto normativo Italia–UE su etichettatura, food labelling compliance e risk assessment
- Docenza e formazione su HACCP e sistemi di gestione della sicurezza alimentare (SGSA)
- Audit di I e II parte: ISO 22000, ISO 22005, BRC, IFS

SET 2025 – OGGI
Roma (RM)

Agriconsulting S.p.A.
Consulente Tecnico-Scientifico Energia Rinnovabile & Sostenibilità · Libero professionista

- Consulenza regolatoria su direttive RED II e RED III per impianti di biogas e filiere biomassa
- Audit di II parte su impianti di biogas e supply chain a biomassa legnosa
- Formazione specialistica su certificazione di sostenibilità e mass balance (DM 07/08/2024)
- Ottimizzazione dell'impronta carbonica (GHG footprint) e Carbon Footprint assessment; consulenza su rifiuti e sottoprodotti (D.Lgs. 152/2006)

GEN 2026 – OGGI
Roma (RM)

Nilo S.r.l.
Consulente Regulatory Affairs · Libero professionista

- Avvio di stabilimenti produttivi alimentari: analisi normativa preliminare, pianificazione strutturale e iter autorizzativi con ASL e SUAP
- Requisiti strutturali ex Reg. (CE) 852/2004 e 853/2004: layout produttivo, separazione dei flussi, gestione rifiuti
- Piano HACCP, manuale di autocontrollo e documentazione tecnica obbligatoria; specifiche tecniche di impianti e superfici a contatto con alimenti; conformità D.Lgs. 81/2008 e 152/2006

2026 – OGGI
Roma (RM)

Istituto Aniene
Docente a contratto

- Docenza in Geopedologia, Economia ed Estimo e Scienze Integrate (Biologia, Scienze della Terra, Chimica)

GIU 2023 – GIU 2025
Roma (RM)

Hylobates Consulting S.r.l.
Food Safety & Regulatory Affairs Specialist

- Compliance normativa per clienti del settore food & beverage (mercato Italia/UE)
- Risk analysis e consulenza tecnico-scientifica di parte terza; etichette alimentari e documentazione tecnica di prodotto
- Supporto a percorsi di certificazione (ISO 22000, BRC, IFS) e audit preparatori

SET 2022 – MAG 2023
Capranica (VT)

La Dolce Tuscia S.a.s.
Responsabile SGSA · Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare (QA Manager)

- Implementazione, gestione e mantenimento del sistema UNI EN ISO 22000
- Responsabile HACCP: controllo, formazione interna e non conformità; audit di I e II parte e azioni correttive (CAPA)
- Supervisione della sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/2008) e gestione dell'ufficio acquisti

MAR 2022 – OGGI
Scansano (GR)

Soc. Agricola Tenuta San Lodovico S.r.l.s.
Plant Manager · Qualità, Produzione & Sostenibilità

- Gestione dei sistemi di qualità e sicurezza alimentare (HACCP); pianificazione della produzione
- Life Cycle Assessment (LCA) dei prodotti aziendali e strategie di sostenibilità ambientale
- Qualifica dei fornitori e valutazione delle materie prime; gestione operativa del personale
- Formazione tecnica in olivicoltura e frutticoltura; progettazione dei sistemi irrigui e pianificazione agronomica

SET – DIC 2021
Roma (RM)

La Cascina Cooperativa S.p.A.
Consulente Food Safety & Quality Assurance

- Sopralluoghi e verifiche ispettive, aggiornamento dei manuali HACCP, controllo degli standard igienico-sanitari, report ispettivi e azioni correttive (CAPA)
- Supporto alle gare d'appalto per gli standard di qualità; formazione del personale su normativa alimentare cogente e volontaria

Formazione

Master in Food Safety Management
CSQA – Scuola di Management Agroalimentare
2022 – 2023

Percorso executive su sistemi di certificazione, audit e gestione del rischio alimentare. Supporto diretto ad aziende clienti nel percorso di certificazione con ente CSQA, fino al conseguimento della certificazione (ISO 22000, DM 07/08/2024).

Laurea Magistrale in Tecnologie Alimentari (LM-70)
Università La Sapienza di Roma
2018 – 2022

Laurea Triennale in Scienze Agrarie e Ambientali (L-25)
Università degli Studi della Tuscia
2015 – 2018

Diploma in Elettronica e Telecomunicazioni
I.T.I. "Cartesio Luxemburg"

Istituzioni e impegno

- Membro della Commissione Lazio, Ordine dei Tecnologi Alimentari
- Segretario Tecnico dell'Intergruppo Parlamentare "One Health"
- Coordinatore degli Audit di Banco Alimentare: audit di conformità presso i banchi alimentari regionali su scala nazionale
- Volontariato con Parioli ONLUS

Certificazioni e qualifiche

- **ISO 22000 / FSSC 22000 System Manager**
- Lead Auditor – UNI EN ISO 22000
- Lead Auditor – UNI EN ISO 19011:2018
- Auditor & System Manager – BRC e IFS
- Food Defence System Manager e Auditor
- Supply Chain System Manager e Auditor – ISO 22005
- Food Safety System Consultant and Designer
- Auditor Interno – UNI EN ISO 9001:2015
- Corso specialistico in Etichettatura Alimentare
- Formazione in Tossicologia, 10 moduli (2025)
- Formazione FAO: Obiettivi di Sviluppo Sostenibile; Nutrizione, Food Security e Mezzi di Sussistenza

Competenze tecniche

Reg. (CE) 178/2002 · Reg. (CE) 852/2004 · Reg. (CE) 853/2004 · Reg. (CE) 854/2004 · Reg. (UE) 1169/2011 · Reg. (CE) 1333/2008 · Reg. (CE) 1334/2008 · Reg. (CE) 1881/2006 · Reg. (UE) 2017/625 · D.Lgs. 152/2006 · D.Lgs. 81/2008 · RED II / RED III

Strumenti: Microsoft Office (avanzato), strumenti di analisi LCA. Lingua inglese: B1/B2, lettura di documenti tecnici e normativi.

Cosa dicono i clienti

> *"Ho avuto modo di collaborare direttamente con il Dott. Ludovico Cerroni in ambito sicurezza e qualità alimentare e ho potuto apprezzarne la competenza tecnica e l'approccio estremamente rigoroso. La sua capacità di analizzare i processi aziendali, individuare criticità e proporre soluzioni efficaci e sostenibili si è rivelata determinante nel migliorare i nostri standard organizzativi e nell'affrontare percorsi di certificazione."*
>
> LUIGI M. · SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE

> *"Professionista serio e molto preparato nella sua materia, mi ha anche assistito per l'apertura dell'attività nel mese di agosto."*
>
> FABIO S. · CERTIFICAZIONE HACCP

> *"Persona super professionale che sa fare bene il suo lavoro."*
>
> DOMENICO T. · TECNOLOGO ALIMENTARE

> *"Riscontro in tempi rapidi, cordiale e disponibile."*
>
> VERONICA P. · TECNOLOGO ALIMENTARE

Parliamone.

Racconta il tuo caso: info@alimentati.it · dott.cerroni@alimentati.it · +39 348 559 7764 · alimentati.it