



Rev. 03 - 2024

MICHELE STOCOLA

Tel. 331.20.44.155

Nato il 15.10.1966 a Nurtigen (Germania); cittadinanza italiana; coniugato, due figli.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE:

Laurea: Giurisprudenza Magistrale voto 100/110;
Tesi: L'ETICHETTA SUI BENI DI CONSUMO E IL DIRITTO D'AUTORE
(copia presso Museo Internazionale dell'Etichetta di Cupramontana AN);

Master LAW & FOOD SAFETY Alma Mater Studiorum Università di Bologna
Giurista e Consulente della Sicurezza Alimentare
Project Work: "il buono, il brutto e il bello, i MOCA" voto 30/30

Alta Formazione GIURISTA DEL BIOLOGICO
Alma Mater Studiorum – Università di Bologna

Corso per Consulente e Operatore del Biologico, Biodinamico e Vegan
Accademia Bio/FederBIO Bologna Food School

Corso in Food Science Bologna Food School – Università di Bologna;

Diploma: Ragioniere e Perito commerciale voto 58/60

Servizio Militare: Marina Militare - Centro Sportivo Remiero Sabaudia 10°/88

Patente di guida: tipo B; Servizio militare: 10° contingente (1988) Marina Militare Gruppo Sportivo Furiere TIM;

Iscritto al Registro Praticanti Abilitati Ordine Avvocati di Latina fino a giugno 2020
Pratica forsense in ambito civile e penale.

Giurista di diritto e sicurezza alimentare, etichettatura, etichetta e filiera, MOCA

Direttore e fondatore della Label School - Scuola online di etichetta e filiera.

Direttore e Fondatore di Eyes Code - informazioni accessibili sui prodotti – inclusione e sostenibilità;

Tutor per la Didattica per il Master LFS in Giurista e Consulente della Sicurezza Alimentare (Law and Food safety)
Fondazione Alma Mater Università di Bologna, II e III edizione;

Ha prestato Docenza all'Università di Bologna presso il Master LFS: MOCA (Materiale e Oggetti a Contatto con Alimenti);

Culture della materia presso l'Università e-campus per l'anno 2024/2025 in *legislazione e certificazioni alimentare* per il
Corso di Laura in Scienze della Nutrizione Umana;

Ha organizzato lezioni e workshop;

Ha prestato Docenza presso il Consorzio A&Q – Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale,- soci fondatori
l'Università degli Studi di Milano e di Milano Bicocca, Federchimica, UNI (Ente Nazionale Italiano di Unificazione), APA
(Associazione Provinciale Allevatori di Milano e Lodi)

Docente presso IFA (Italian Food Academy) Milano;

Docente presso Mensores Consulenti di Alta Formazione;

Docente presso la CAPOL (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina);

Tecnico Assaggiatore di Oli di Oliva Vergini ed Extravergini;

Esperto in packaging/MOCA per la disabilità visiva;

Docente freelance in legislazione e sicurezza alimentare, MOCA, Haccp, pest control, etichettatura dei prodotti alimentari e mangimi, cenni di sicurezza sul lavoro;

Consulenza legale per il Gruppo Marasca settore GDO per sanzioni e rapporti con enti preposti ai controlli ufficiali, analisi presso IZS;

Print Manager, printing technology: esperto per la stampa commerciale ed etichette/packaging a foglio e in bobina, materiali, normativa etichettatura dei prodotti alimentari e mangimi.

Sport praticato Judo agonistico e Calcio;

Esperienza nel volontariato in AGESCI (Assoc. Guide e Scout Cattolici Italiani) gruppo Scout Sabaudia I

Esperienza informatica: conoscenza del pacchetto Office, programmi di grafica Adobe Illustrator e Photoshop;

Social: amministratore del sito www.labelschool.it; amministratore del Gruppo FB “Giuristi Alimentare”, e la pagina “Label School”. Ha gestito il sito www.etichetteinbobina.com e il sito www.giuristasicurezzaalimentare.it.

You Tube: michele stocola https://www.youtube.com/channel/UCL2vBTAU5uJAy_r7_Z7UQtQ

Alcune esperienze come Docente e Relatore

08.09.2024 C.A.P.O.L. – Relatore Festival Oliva Itrana: *“etichettatura dell’olio DOP Colline Pontine”*;

09.04.2024 C.A.P.O.L. – Docente: *“confezioni, etichettatura nelle normative vigenti”*;

08.02.2024 XIX Concorso Provinciale "L'Olio delle Colline": Giudice per il Premio *"Migliore Confezione ed Etichetta"*;

26.09.2023 Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina –Docente: *“confezioni ed etichettatura nelle normative vigenti”*;

05.06.2023 al 16.06.2023 FSE ForTeam srl – Bolzano – Docente: *“etichettature e rintracciabilità dei prodotti”*;

25.05.2023 Polo A&Q c/o Università di Milano – web seminar: *“comunicazione delle informazioni al consumatore”*;

01.05.2023 Mostra Agricola Campoverde LT - Seminario: Pizza home made *“Haccp e le informazioni accessibili”*;

20.04.2023 Istituto Statale Agrario “Todosio Rossi” Priverno LT – Seminario: *“l’etichettatura dei prodotti alimentari”*;

14.04.2023 MASAF (Min. Agric. Sovranità Alimentare) Corso ARGA Lazio – Docente: *“etichettatura ambientale”*;

06.04.2024 Alma TV – Mangiare con Gusto- intervento: *“L’etichettatura dei prodotti alimentari, QRCode e accessibilità”*;

20.03.2023 al 03.04.2023 Job Centre srl – Docente Corso *“Operatore del confezionamento dei prodotti alimentari”*;

23.03.2023 EXPOOD – OD Più Milano Seminario: *“Etichettatura degli imballaggi per favorirne lo smaltimento adeguato”*;

09.02.2023 XVIII Concorso Provinciale "L'Olio delle Colline": Giudice per il Premio *"Migliore Confezione ed Etichetta"*;

17.01.2023 Panel 2° Concorso “l'Olio delle Colline a Norma”: membro giuria per la selezione degli oli;

22.10.2022 S.I.C. Salone Industria Casearia e Conserviera – Seminario: *“legislazione e sicurezza alimentare”*;

29.08.2022 Inforelea – Corso PARagri – 4 Lezioni: *“ lo sviluppo sostenibile e imprenditorialità nella filiera agricola”*;

19.05.2022 Quality Chain – Seminario: *“ti spiego l’etichettatura ambientale”*.

15.04.2022 Italian Food Academy – diverse lezioni per l’anno 2022: *“Etichettatura, imballaggi e smaltimento rifiuti”*;

24.02.2022 XVII Concorso Provinciale "L'Olio delle Colline": Giudice per il Premio *"Migliore Confezione ed Etichetta"*;

16.11.2021 Movimento Forense Milano – Seminario: *“Agrifood Policy e Sostenibilità” – etichettatura ambientale*;

23.06.2021 al 12.07.21 Job Centre srl – Docente Corso formazione *“ Operatore del confezionamento dei prodotti alimentari”*;

22.05.2021 Università d Bologna – FAM Master LFS – Lezione: *I Moca, impianto normative e questioni problematiche*;

11.02.2021 AICIA Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare – Seminario online *“Etichette e printing technology”*;

07.05.2020 Associazione Provinciale Cuochi Latina – Videoconferenza: *Covid-19 e ristorazione*;

27.03.2020 Università di Bologna – FAM Master LFS – Lezione: *I Moca, impianto normative e questioni problematiche*;

25.02.2020 AICIA Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare – Docente Corso *“I MOCA”*;

- 15.11.2019 Università di Bologna - Organizzatore e Relatore Workshop “MOCA: I materiali attivi e intelligenti”
- 15.11.2019 Università di Bologna – FAM Master LFS – Lezione: *I Moca, impianto normative e questioni problematiche*;
- 20.05.2019 AICIA Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare – 4 Lezioni: *legislazione alimentare*;
- 12.12.2018 Confartigianato imprese Latina – Seminario: *verso una nuova politica orientate all’innovazione*;
- 24.11.2018 Università di Bologna – FAM Master LFS – Lezione: *I Moca, impianto normativo e questioni problematiche*;
- 26.05.2018 V Convegno Nazionale Accademia della Cucina Mediterranea - *mangiare bene per stare bene*;
- 17.04.2018 Confartigianato imprese Latina – Seminario: *etichettatura, menu e Decreto Sanzioni*;
- 08.04.2018 Festival della Sostenibilità Nettuno (RM) – Convegno: *Sicurezza Alimentare e Biologico*;
- 13.03.2018 Green Mouse Sabaudia – Seminario: *il pest control e i controlli ufficiali*;
- 14.11.2017 Green Mouse Sabaudia – Seminario: *Sicurezza Alimentare, Pest Control e Responsabilità*;
- 24.09.2017 Festival della Sostenibilità – Convegno: *sicuro di mangiare sicuro?*;
- 04.06.2017 Università della Terra e dei Popoli – Convegno: *sicuro di mangiare sicuro?*;
- 03.06.2017 Comune di Pontinia – Pontinia in fiore – Seminario: *sicuro di mangiare sicuro?*;
- 13.04.2017 Associazione Culturale Pontina – Seminario: *Cultura Turismo Economia*;
- 13.11.2015 Rotary Club Circeo – Seminario: *l’etichetta ieri, oggi e domani*.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base al D. Lgs. 196/2003, integrato con le modifiche introdotte dal il D. Lgs. 101/2018, e all’art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Dott. Michele Stocola

