

## INFORMAZIONI PERSONALI

## Vittorio Massarani

**Indirizzo e residenza:** Via Risorgimento 30/A 24020 Castione delle Presolana (BG) Italia

Tel.0346 1901530 Cel.3488053598

Mail: [miateamsas@gmail.com](mailto:miateamsas@gmail.com) pec: [v.massarani@pec.otalombardialiguria.it](mailto:v.massarani@pec.otalombardialiguria.it)

Privata [vmassarani@gmail.com](mailto:vmassarani@gmail.com)

Nato: il 22/04/1954 Milano Nazionalità italiana

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

2022

**Risto3 Società Cooperativa Trento** formazione e consulenza ISO 22005:08  
Verifiche ispettive ISO 22000:18

Dal 2021

**Pragmagest Mercato Saraceno** consulenza, formazione per adeguamento BRCGS  
packaging 6

Dal 2020

**LIC Packaging** loc Breda libera Verolanuova (BS)  
Consulenza e assistenza BRCp 6 verifiche ispettive

**Magic Pack gruppo Happy** Gadesco-Pieve Delmona (CR)  
Consulenza e assistenza all'adeguamento UNI EN 15593:2008  
Verifiche ispettive-formazione-verifiche ispettive fornitori

**Ondulati e Imballaggi del Friuli S.p.A.**

Via Trieste, 3934070 Villesse (GO)

Assistenza nella definizione e implementazione del sistema di sicurezza alimentare  
in accordo alla normativa applicabile al settore del packaging alimentare

Dal 2019

**ENAIP Trento corsi HACCP**

**Gruppo Dalter SpA** Via Val d'Enza, 134, 42049 Sant'Ilario d'Enza (RE)

**-Colline di Canossa Srl (Caseificio del Cigarello e Caseificio di Selvapiana)**

Formazione, assistenza e implementazione e verifiche ispettive BRC e IFS in vigore

**Adriaplast** Via dell'Arte, 16, 47822 Santarcangelo di Romagna RN

**Consulenza e assistenza all'adeguamento BRCp6** formazione del responsabile  
qualità. Gestione delle GMP e adeguamento strutturale Stabilimento.

**Sanfaustino Label S.r.l.-Via Valenca, 15 Castrezzato (BS)**

Consulenza e assistenza BRCp6 verifiche ispettive

Dal 2018

**BVA Srl - Via Lombardia, 31 Ozzano Emilia (BO)**

Consulenza e formazione adeguamento alle norme ISO9001:2015/UNI EN  
15593:2008

Dal 2016

**Autore e docente dei corsi:**

- "Il Disegno Igienico nello Stabilimento Alimentare", standard e

#### riferimenti

- “La Manutenzione negli stabilimenti della filiera Alimentare”,  
mantenimento delle condizioni igieniche
- “Le operazioni di pulizia e disinfezione nello stabilimento alimentare”  
Materiali e metodi
  
- Allergie e intolleranze
- Principi essenziali per una corretta preparazione degli alimenti (GMP)
- Pericoli chimici e microbiologici
- Materiali ed Oggetti destinati al Contatto Con Alimenti (MOCA)
- Autocontrollo e rintracciabilità
- La salute del consumatore e principali aspetti del reg. 1169/2011
- Principi di igiene alimentare

Dal 2007 ad oggi

#### **Cofondatore, Presidente e Amministratore Delegato di MIRMEX Srl via G. Galilei,21/7 33170 Pordenone – società di consulenza per l'alimentare, l'agricoltura, i servizi**

Consulente in sicurezza alimentare per numerosi enti pubblici e non della Emilia Romagna, Trentino Alto Adige con particolare riferimento alla Ristorazione collettiva. Consulenza relativa a progetti: ISO 9000, ISO 22000,22005, Packaging, ristrutturazioni di stabilimento, assistenza alla progettazione di mense e centri di cottura, riorganizzazione e gestione. Esperto tecnologo alimentare eletto commissario in commissioni aggiudicatrici di appalti per la gestione della ristorazione di enti pubblici: comunità della Vallagarina (Rovereto), Comunità della alta Valsugana e Bersntol (Pergine), Comune di Bolzano(BZ)

Dal 2007 ad oggi

#### **Fondatore e Amm. Delegato di Mia Team sas di Massarani Vittorio & C.**

Consulente Senior: Preventive Control Qualified Individual PCQI (FSPCA) Certificate #28d67177-2018 per la certificazione delle procedure atte alla esportazione in USA  
Food Export Managing Controller  
Lead auditor ISO 22000 certificato Irca A17376. - Consulente senior serie ISO 9000-ISO 22000, ISO 22005:05, UNI 15593, FSSC 22000, Standard:BRC-IFS. IRCA Certified ISO 9001:2015 Auditor Transition Training Course- Certificate Number: ENR-00248311(BSI Milano),  
Esperto:  
-in disegno igienico-progettazione e organizzazione di stabilimenti alimentari  
-in sicurezza alimentare.  
- in packaging alimentare MOCA.  
- in organizzazione e coordinamento delle manutenzioni preventive  
- in gestione dei servizi energetici, monitoraggio consumi con implementazione dei sistemi di rilevamento  
-esperto in legislazione alimentare e del packaging della filiera alimentare  
Già Direttore di stabilimento di affermate industrie alimentari nazionali dal 1985 al 1996 settori: ristorazione, piatti pronti surgelati, paste fresche e paste fresche con ripieno, dolciario, lattiero-caseario.

Dal 2010

#### **Responsabile e coordinatore del progetto Mirmex SAR(Sicurezza Alimentare Ristorazione)**

verifiche ispettive e controlli analitici,interpretazione risultati analisi, stesura capitoli tecnici, formazione e assistenza agli uffici istruzione per la ristorazione scolastica di: Comunità della Vallagarina (Rovereto)  
Comunità dell'Alta Val Sugana e Bersntol,(Pergine )

Opera Universitaria di Trento,  
Comune di Bolzano  
Comunità della Valle di Non  
Comunità dell'Alto Garda e Ledro

- Dal 2010 al 2017  
**Valoritalia Srl Via Piave 24 00187 Roma**  
Ispettore Incaricato da Valoritalia nel piano dei controlli sulla base di quanto previsto dai Decreti Dirigenziali di approvazione del piano dei controlli per le Denominazioni: Colli Piacentini DOC, Gutturnio DOC, Ortrugo - Colli Piacentini DOC
- Dal 1998 ad aprile 2018  
**Color Project European S.r.l. via G. Marconi,39 Ponte S. Pietro (BG).  
Campionari Colori**  
Consulente di direzione con compiti di direzione tecnica e coordinamento delle unità produttive di Ponte S. Pietro e Chignolo D'Isola (BG). Riorganizzazione e implementazione della unità produttiva di Ponte S. Pietro con l'introduzione e industrializzazione di una nuova linea automatica di spruzzatura in continuo di vernici all'acqua su carta.  
Organizzazione e coordinamento delle manutenzioni preventive e ordinarie con supervisione delle risorse interne ed esterne, contatti con enti esterni e istituzionali  
Riorganizzazione della logistica di fine linea organizzando la nuova unità produttiva di Chignolo con il raggruppamento di tutte le fasi di finissaggio e confezionamento dei campionari, con particolare riferimento al nuovo lay-out di processo.  
Aumento della professionalità in azienda con particolare riferimento alle tecniche di selezione del personale e corsi di formazione interni atti a migliorare le tecniche di reporting e la formazione dei quadri aziendali.  
Organizzazione dei magazzini con l'implementazione e razionalizzazione degli spazi aumentando lo stoccaggio del 30% nelle stesse aree.  
Gestione del servizio di allestimento materie prime per la produzione con lettori ottici assicurando una gestione delle commesse più puntuale e precisa diminuendo gli errori di carico, implementazione dei sistemi di rintracciabilità.  
Gestione rifiuti speciali e pericolosi.  
Gestione delle risorse energetiche e controllo dei consumi promuovendo e realizzando in ambito di azienda energivora un controllo analitico delle singole macchine per linea con software dedicato.
- Dal 1998 a luglio 2018  
**Color Project European S.r.l.  
Via G. Marconi Ponte S. Pietro (BG). Produzione Campionari colori**  
Consulente direzionale Responsabile progetto e relatore presso il ministero dell'industria per il finanziamento di nuove tecnologie Legge 46/82, relativo allo studio e realizzazione di un impianto di spruzzatura e asciugatura in continuo di vernici su bobina di carta.  
Progettazione Sistema Qualità Aziendale certificato secondo le norme UNI EN ISO 9001.  
**Formatore dei responsabili dipartimento** relativamente alle tecniche di auditing  
Successivamente Responsabile della Gestione del Sistema Qualità Certificato ISO 9001:2015
- Da gennaio 2006 al luglio 2007  
**Società Cooperativa Risto3  
Via del Commercio, 57 Trento**  
Studio e progettazione sistema qualità per la sicurezza alimentare secondo lo standard ISO 22000:2005 e certificazione con DNV
- Dal gennaio 2004 al 2006  
**Neutron Servizi S.r.l. (gruppo Neutron S.p.A.)  
Stradello Agazzotti Modena**  
Libero professionista consulente in esclusiva con incarico di responsabile –IGIENE –  
“Soluzione Integrata per la Sicurezza Alimentare nella Ristorazione”  
Consulente di tecnologie del confezionamento di prodotti alimentari. Linee di

termoformatura da bobina e confezionamento in atmosfera protettiva  
Incarico di Conad, per la valutazione Igienica degli Stabilimenti Alimentari (VISA) e la valutazione Tecnologica ed organizzativa con particolare attenzione alla manutenzione degli Stabilimenti Alimentari, per la selezione e scelta del fornitore di prodotti lattiero caseari  
Consulente di Tecnologie di processo e di prodotto con particolare esperienza e riferimento ai Settori: ristorazione collettiva, lattiero caseario, paste fresche e con ripieno, dolciario (prodotti continuativi e di ricorrenza a lievitazione naturale), prodotti ortofrutticoli della IV e V gamma.  
**Autore e Docente corsi di formazione** Ifoa Reggio Emilia e Irecoop Vicenza  
“Dall’allevamento bovino alla trasformazione del latte”

Dal 2001 a dicembre 2003

**P.A.D. S.p.A. Trezzano s/N (MI) Pastificio Industriale paste fresche all'uovo lisce e con ripieno, salse fresche tipiche**

Direttore di stabilimento, alterego del titolare. Responsabile della supervisione tecnologica e del controllo qualità.

Coordinatore delle manutenzioni preventive e supervisione delle trattative e accordi con fornitori di servizi e manutenzioni esterne

Responsabile contratti d'acquisto. Ho studiato e realizzato la ristrutturazione del pastificio e di una nuova linea di produzione e confezionamento con l'impiego di nuove soluzioni di packaging di prodotti freschi take-away, aumentando la shelf -life dei prodotti, scelta che ha permesso di acquisire il mercato francese della GD e della ristorazione. **Progettazione, realizzazione e coordinamento delle maestranze esterne di una seconda unità produttiva in Liguria per la produzione di salse fresche attiva da dicembre 2001.** Responsabile della realizzazione del secondo lotto della stessa unità produttiva per la produzione di specialità liguri di pasta fresca e pasta fresca all'uovo e con ripieno, in attività da febbraio 2003. **Obiettivi raggiunti: diminuzione del personale produttivo per ottimizzazione cicli produttivi, eliminazione terzo turno di produzione, reimpiegando gli stessi in una squadra addestrata e formata per la pulizia e sanificazione delle linee per migliorare la sicurezza igienico sanitaria dei prodotti.** Riduzione dei resi dal mercato. Il raggiungimento di tali obiettivi ha permesso che la società venisse qualificata come fornitore di prodotti a marchio di catene primarie della GD e GDO nazionali ed europee.

Dal 2000 al 2001

**Latteria Soresina S. C. a R. L. Soresina (CR). Produttore Latte Alimentare, Grana Padano, Provolone Valpadana**

Incarico di consulenza per lo studio, progettazione e realizzazione ed industrializzazione di uno stabilimento di taglio e confezionamento di formaggi a peso fisso. Acquisizione degli impianti, studio del lay-out, organizzazione, delle manutenzioni preventive, **formazione del personale, studio del packaging**

Dal 1995 al 2001

**Libero professionista**

con attività di consulenza e **formazione dei quadri aziendali** presso industrie alimentari e società di servizio: gestione e organizzazione dello stabilimento, ristorazione collettiva, packaging, progettazione igienica dello stabilimento lay-out di produzione, organizzazione delle manutenzioni in stabilimento nel rispetto della sicurezza igienica, gestione sistema qualità, sicurezza alimentare, progetti UNI EN ISO 9000

Dal 1997 al 1998

**F.Ili TRENTIN S.p.A. CEREAL (VR) . Taglio confezionamento e commercializzazione formaggi.**

Consulenza tecnico gestionale con l'incarico di acquisire gli impianti di taglio e confezionamento,  
studio dei lay-out, industrializzazione delle linee di produzione,  
organizzazione e coordinamento della manutenzione dello stabilimento programmi di manutenzione preventiva, supervisione dei fornitori di tecnologie e servizi tecnici  
**formazione sicurezza alimentare** del personale tecnico di produzione, e dei quadri

aziendali, analisi del ciclo produttivo per la progettazione di programmi informatici per la programmazione e pianificazione della produzione, contabilità industriale.

- Dal 1996 al 1997
- ZARPELLON S.p.A. , INDUSTRIA LATTIERO CASEARIA Castelcucco (TV).**  
 Consulenza tecnico organizzativa e gestionale dell'unità produttiva di Romano D'Ezzelino (VI). Organizzazione, pianificazione della produzione, studio e realizzazione di programmi informatici per la gestione dell'ordine, programmazione della produzione, gestione scorte minime di magazzino.  
 Organizzazione e coordinamento delle operazioni di manutenzione preventiva.  
 Lay-out linee di produzione, flusso dei materiali, standards di lavorazione, cicli di lavoro, analisi e costruzione dei costi industriali, ottimizzazione impiego delle risorse umane, **formazione del personale alle GMP**. Nuove tecnologie e packaging.  
 Incaricato dello studio e progettazione, nell'ambito della ristrutturazione dell'unità produttiva di Camisano (VI), di un impianto per la produzione e confezionamento di formaggi freschi.
- Dal 1996 al 2000
- NEOTRON QUALITA' S.r.l. (poi Neutron Servizi S.r.l.) Gruppo Neutron S.p.A, Stradello Aggazzotti Modena.(soc. di consulenza e servizi per l'industria agro-alimentare)**  
 Incarico di consulenza per la **Progettazione ed implementazione di sistemi di autocontrollo igienico sanitario sistemi HACCP con particolare riferimento ai settori: lattiero caseario, paste fresche, dolciario, ristorazione collettiva, prodotti ortofrutticoli della IV e V gamma**. Consulente di tecnologie del packaging di prodotti alimentari. Progettazione e implementazione di sistemi qualità aziendali (norme UNI EN ISO 9000)  
 Valutazione Igienica degli Stabilimenti Alimentari (VISA). Valutazione Tecnologica ed organizzativa degli Stabilimenti Alimentari, deputati al taglio e confezionamento del formaggio Asiago incarico del Consorzio del formaggio Asiago DOP  
 Aziende portate alla certificazione:UNI EN ISO 9000  
 - Ferrari Giovanni S.p.A., Berneri S.p.A.,Color Project European S.r.l.,Matteazzi S.p.A.  
 - Gemma & C. S.p.A.,Industria Colori Freddi S. Giorgio S.p.A  
 Assistenza tecnologica e gestionale:  
 - Sant'Orsola S.c.a.r.l. La Genuina s.r.l.
- Dal 1992 a dicembre 1995
- Azienda Agricola Reboli Franco - Valdobbiadene (TV)**  
 Consulente con incarico di organizzazione del controllo qualità, verifiche ispettive, e formazione relativa alle pratiche di tecnologia della vinificazione e dell'imbottigliamento, aggiornamento legislativo.
- Dal ottobre 1995 al marzo 1996
- GALBANI S.p.A. ,Milano**  
 Studio e progettazione di unità produttiva di preconfezionamento di formaggi porzionati, seguendo i principi dell'HACCP e delle direttive CEE del settore.  
 Costi industriali, valutazione dell'investimento su dati storici e su budget previsionale 96/98, per lo stabilimento di Certosa (PV)
- Dal ottobre 1995 a gennaio 1996
- CIELO E CAMPO S.p.A., Peschiera Borromeo (MI). (Lavorazione e Confezionamento prodotti IV e V gamma)**  
 Incarico di assistenza per riorganizzazione unità produttiva di Peschiera Borromeo con specifico riferimento alle soluzioni di igiene degli impianti ed al flusso di lavoro. Sistemi di igienizzazione acque di lavaggio, soluzioni di packaging, **formazione personale tecnico di produzione**

- Dal dicembre 1987 ad ottobre 1995
- FERRARI G. S.p.A. - Industria lattiero casearia- Ossago Lodigiano (LO)**  
 Responsabile di produzione e negli ultimi cinque anni direttore di stabilimento.  
 Responsabile di progetto per lo studio e realizzazione dell'adeguamento dello stabilimento alla direttiva CEE 92/46.  
 Realizzazione tecnica ed industrializzazione di impianti totalmente automatici per il taglio e confezionamento in atmosfera protettiva di formaggi . **Formazione del personale tecnico.** Pianificazione e programmazione della produzione.  
 Organizzazione delle manutenzioni preventive di stabilimento.  
 Responsabile dell'acquisizione ed industrializzazione di impianti e macchine.  
 Responsabile dei contatti con enti ed istituzioni pubbliche e associazioni di categoria  
 Riduzione sfridi di lavorazione e scorte magazzino. Ottimizzazione della produttività.  
 Riduzione order - timing da A-D ad A-C. Aumento della selettività del magazzino.  
 Informatizzazione della preparazione ordine cliente.  
 Studio e realizzazione di soluzioni di packaging per il miglioramento della shelf-life dei prodotti lattiero caseari. Riduzione resi da cliente e miglioramento del servizio alla clientela. **Realizzazione sistema HACCP.** Riduzione costi della non qualità.  
 Informatizzazione ricevimento merci e approvvigionamento produzione.  
 Esperienza consolidata in gestione delle risorse umane e relazioni sindacali in periodo di crisi. Consolidata esperienza in legislazione alimentare.
- Dal giugno 1985 al novembre 1987
- FORNESE S.p.A. - Industria dolciaria - Colbuccaro (Macerata) Copaker Parmalat**  
 Responsabile di stabilimento con mansioni di gestione del personale e relazioni esterne. Controllo delle tecnologie di produzione a lievito naturale. Formazione del personale.  
 Consolidata esperienza di contabilità industriale, controlli di processo e controllo statistico
- Dal luglio 1983 al maggio 1985
- PASTIFICIO BMC S.p.A. - Trezzano sul Naviglio(MI)**  
 Responsabile Acquisti, alterego del Titolare. Responsabile di produzione.  
 Ricettazione prodotti freschi. Realizzazione di impianto di produzione e confezionamento in atmosfera protettiva di paste fresche e fresche con ripieno.  
 Sperimentazioni di trattamento di stabilizzazione microbiologica con la tecnica delle microonde. Supervisione della produzione per i prodotti freschi nelle unità produttive di Venezia e Roma, **formazione del personale alle GMP**
- Dal settembre 1982 al giugno 1983
- TENUTE LA GINA INDUSTRIA ALIMENTARE S.r.l. Groppello Cairoli (PV)**  
 Responsabile Controllo Qualità, Ricerca e Sviluppo. **Formazione personale di produzione per la preparazione surgelazione e successiva riattivazione di pasti pronti.**  
 Studio e realizzazione manuali di trattamento di riattivazione dei pasti surgelati.  
 Stesura dei testi delle etichette ingredienti.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1974

**Diploma di Perito Chimico Industriale conseguito nel 1974 presso l'istituto Tecnico "Ettore Molinari" di Milano**

1982

**Laurea "Scienze delle Preparazioni Alimentari", conseguita nel Luglio 1982 presso la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di**

**Milano con Tesi Sperimentale dal titolo “Prodotti e tecniche disinfettanti per l’igiene dell’aria confinata nell’industria della lavorazione delle carni”**

- 1995 **Corso per direttori di stabilimento: gestione delle situazioni di crisi (Cegos/Milano)**
- Settembre 1998 **Abilitato all’esercizio della professione di “Tecnologo Alimentare”  
Iscritto all’Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Lombardia e Liguria con il N° 2(come da <http://www.otalombardialiguria.it/albo.php>)**
- 1995 Corsi e giornate di studio relativi alle nuove norme CEE nel settore alimentare. (Asso Caseari)
- 1996 Corso di Sicurezza del Lavoro, con specifico riferimento al rumore e all’antincendio (Assolombarda Lodi)  
Corso Sicurezza ed Igiene del Lavoro, relativo al Decreto Legge 626/1994.(Assolombarda Lodi)
- 1998 Corso AICQ - Applicazione metodo HACCP nelle industrie Alimentari ( Corso per Valutatori interni del sistema qualità secondo le UNI EN ISO 9000/30011 ( Certichim MI)
- 2000 Seminari di studio relativi alle novità ed implicazioni delle future ISO 9001:2000 e 9004:2000 (centro formazione Neotron )
- 2001 Corso di aggiornamento etichettatura prodotti alimentari (AITA Mi)
- 2001-2002 Corso di francese Centro Linguistico Europeo (Trezzano sn MI)
- 2003 Giornata di studio Rintracciabilità e Filiera Controllata (-centro formazione Neotron Servizi MO)  
Corso per Valutatori Responsabili IRCA – Sistemi di Gestione per la Qualità ( – BVQI)
- 2004 Giornata di studio “Formazione e Lavoro”. La Sicurezza Alimentare e gli Organi pubblici di Vigilanza: prevenzione, controllo, repressione per la tutela della salute pubblica (maggio Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Lombardia e Liguria)
- 2007 Corso di formazione in diritto e sicurezza alimentare: aggiornamenti e semplificazioni(Qualyfood-AITA)
- 2008 Sicurezza alimentare, protezione dei consumatori, tutela delle imprese (Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria-Facoltà di Agraria- Milano,)
- 2009 Truefood: I prodotti tradizionali e l’utilizzo dei sottoprodotti-(Parma)  
Linee guida stesura capitolati fornitura per imballaggi alimentari (febbraio Cram-Biolab/Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria. Brescia)  
Corso di formazione- Diritto alimentare 4° Food Lega I Forum ( Qualifood Cremona)  
Corso di formazione- Agricoltura biologica ai sensi del Reg.to CE 834/07 smi (Cram Biolab/Centrale latte Brescia)
- 2010 **Certificato IRCA Auditor/Lead Auditor sistemi ISO 22000:2005 SERIES FSMS (DNV MI)**  
Formazione sul diritto alimentare: Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria  
Diritto penale alimentare: Le norme del Codice penale e della legge 283/62 – Casi giurisprudenziali (MI)  
Etichettatura ed etichettatura nutrizionale (D. Lgs. 109/1992 e D. Lgs. 77/1993)

	Claim nutrizionali e salutistici (Regolamento 1924/2006) e pubblicità ingannevole
2011	Alimenti per la salute e il benessere tra legislazione, scienza e tecnica (In-Formare MI) Sicurezza delle produzioni vegetali refrigerate: dalla IV e V gamma ai piatti pronti (SSICA) 28-29 settembre) Qualità Sicurezza Alimentare e Nutrizione in Convention (Sicura e QsA)
2012	13 e 20 Gennaio Regolamento (UE) N. 1169/2011 fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori 20 settembre "Soluzioni innovative per prolungare la shelf life degli alimenti", Milano Centro di Formazione Golgi Redaelli
2013	21 e 22 Marzo Master in Diritto Alimentare (Cremona Qualyfood). 24.07 allergie e intolleranze (Milano IN_Formare) 24.09. Qualità, sicurezza alimentare e nutrizione in convention (Modena Sicura & QSA) 25.09. Malattie trasmesse dagli Alimenti: Rischi emergenti e Strategie Integrate per la Prevenzione e Controllo (Modena Sicura & QSA/ Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna )
2014	10/03 controlli ispettivi in cantina (Torrazza Coste (PV). Valoritalia) 15/10 Etichettatura dei prodotti alimentari (Milano In-Formare) 16/10 Claim nutrizionali e salutistici (Milano In-Formare) 10-11/12 6° corso master in diritto alimentare per operatori tecnici dell'industria alimentare: l'etichettatura (Qualyfood-AITA Cremona)
2015	08.04 Formazione Sul D. Lgs. 231/01 E La Fase Ispettiva Del 2015 (sede Valoriitalia SOP 16) 17/06 BRC versione 7 cosa Cambia attestato n°001101 DNV-GL Bologna 21/ 10 La IV gamma - Dal processo produttivo alla normativa, dalle criticità del processo ai controlli ufficiali". (Scuola Italiana Qualità e Sicurezza nell'Alimentazione (QSA) Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino)
2016	25/05- ISO9001:2015 La nuova edizione della norma, cosa Cambia DNV-LG (Trento) 07 e 08/07 IRCA Certified ISO 9001:2015 Auditor Transition Training Course- Certificate Number: ENR-00248311(BSI Milano) 25/07 Esportare negli Stati Uniti: gli obblighi introdotti dal Food Safety Modernization Act (CSQA-Bologna) 4 -5/08- Pericoli igienico-sanitari da contatto con materiali da imballaggio, pericoli alimentari nella ristorazione collettiva, la nuova etichettatura nutrizionale Reg. 1169/11 (Mirmex srl - Trento) 04/10 Corso Etichettatura Nutrizionale – Reg.UE 1169/11 (Optima- Centrale latte di Brescia_ Studio Avv. Forte Ferrara)
2017	16/02 MOCA: aggiornamenti normativi, conformità dei materiali e rischi emergenti (In-Formare Milano) 08/03 FOOD GLOBAL SAFETY CHAIN (Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria) 31/03/ Ispettori di Cantina Valoritalia (Piacenza) 24/04 Novità e criticità del Nuovo codice degli appalti (Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria) 05/07 Il controllo degli allergeni. Gestione dei flussi di produzione, prevenzione della cross-contamination e sanificazione (In-Formare) 27/09/2017 MOCA: Decreto sanzionatorio 29/2017. Cosa cambia per l'OSA. Obblighi e tutele(In-Formare) 25/10 "Agorà – l'incontro nazionale sul food packaging" (Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare / Istituto Italiano dei Plastici ) 27/10 I materiali a contatto con gli alimenti: Dal controllo delle dichiarazioni di conformità all'approccio legislativo e analitico (Ordine dei Tecnologi Alimentari del Friuli VG)
2018	15/03 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011 (In-Formare)

2019	<p>26/03 Etichettatura e Presentazione di Alimenti e MOCA          04-05-06/06 PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD COURSE &amp; PCQI (Preventive Control Qualified Individual) certificato FSPCA (Bureau Veritas Italia, Bologna)          07/06 Disciplina FDA-regolamentazione USA per materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (Istituto Italiano Imballaggio Milano)          18-19-20/06 Food Export Managing Controller (Irvea-Feder Quality Parma)          28/03- Etichettatura alimentare (Brescia- Optima formazione)          14/04 – Ristorazione Scolastica: difficoltà, Sfide e Sostenibilità (CSQAA&amp;Q_UNIMI Milano)          08/06 - BRC food, versione 8: cosa cambia? (4FQ Pordenone)          26-09- Sicurezza alimentare: metodi rapidi per il controllo di alimenti, acque e superfici (In-Formare, Milano)  <b>06/12 corso BRCp versione 6 cosa cambia (CSQA Parma) accreditato BRCp</b></p>
2020	<p>16/06 “Il controllo microbiologico ambientale nell’industria alimentare” Merck-(webinar)          05/10 FORUM OLIO &amp; RISTORAZIONE” (Milano OOF-OTALL)          03/11 Corso IFS vs 7 Bureau Veritas-(webinar)          20/11 Tecnologie non termiche OTA FVG          03/12 6° Convegno nazionale sul mondo del latte e il ruolo della certificazione tra sostenibilità, qualità e marketing          14/12 Moca aggiornamenti normativi e Risk Assessment nell’industria alimentare</p>
2021	<p>24/02 Produzione, Analisi e Applicazioni del Food-Packaging Termoformato Food Hub (webinar)          15 /04 Etichettatura ambientale per utilizzatori di imballaggi, Istituto italiano Imballaggio (webinar)          15/07 Direttiva Single Use Plastic (Work Shop Istituto italiano Imballaggio-webinar)          23-24-06 Congresso FOOD CONTACT EXPERT – Aibo Fce. Ist. Italiano Imballaggio(webinar)          07/09 Tavola rotonda Come cambierà la ristorazione senza l'uso della plastica? (webinar)</p>
2022	<p>17/03 Piano Analitico e Dichiarazioni di Conformità per l'Idoneità al Contatto con Alimenti di Macchine e Impianti (Istituto italiano Imballaggio-webinar)          13/05 An Approach to Product Safety Culture (BRCSG_OTAFVG Pordenone)          14/10/22 Regolamento UE 2022/1616 plastica riciclata (Istituto italiano Imballaggio)</p>

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	buono	buono	buono	buono	buono
francese	discreto	discreto	discreto	scolastico	scolastico

Competenze comunicative possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mie esperienze di direttore di stabilimento prima con esperienze in risoluzione di situazioni di crisi e conflitti sindacali con istituzioni, e di consulente poi, e nell'esperienza di docente in corsi frontali

Competenze organizzative e gestionali competenze acquisite nella carriera di direttore di stabilimento e di consulente.

**Competenze professionali**

- buona gestione delle situazioni di crisi
- buona gestione dei sistemi e processi di controllo qualità (sicurezza alimentare)
- ottima nel Disegno igienico di stabilimenti alimentari e lay-out
- ottima nella programmazione e coordinamenti dei servizi manutentivi preventivi

- ottima confezione prodotti alimentari
- ottima conoscenza soluzioni impiantistiche
- ottima in legislazione alimentare
- buona Norme serie ISO 9000/22000 /FFSC 22000
- buona Standard BRC/ BRCp/IFS

Competenze digitali

---

buona conoscenza: Word, Power Point ,Excell ,  
Internet buona conoscenza degli aspetti legati alla navigazione Web

---

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali, ai sensi del Reg. 679/16 (GDPR)

Castione della Presolana , 14/10/2022



