europass **CURRICULUM VITAE** **MASSIMO ARTORIGE GIUBILESI**

INFORMAZIONI PERSONALI **GIUBILESI MASSIMO ARTORIGE**

Titolo di studio	Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari (equipollente a Scienze e Tecnologie Alimentari, 5 anni, vecchio ordinamento). Iscritto all'Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria n°12 dal 2000. Crediti formativi assolti per il periodo 2014-2017
Qualifica istituzionale	Tecnolo Alimentare, Food Safety & Management Corporate Advisor, FSPCA PCQI (Preventive Controls Qualified Individual) for Human Food FDA FSMA

ESPERIENZE LAVORATIVE

• **Data**	**da Ottobre 2000**
• **Nome e indirizzo del datore di lavoro**	Giubilesi & Associati srl - Via G. Leopardi 1, 20123 Milano Società certificata ISO 9001 TUV PROFICERT GERMANY N° 73 100 1192 Centro Formazione accreditato EBPMI per la sicurezza nei luoghi di lavoro N° EB00F247 Operatore accreditato Servizi Istruzione e Formazione Professionale Reg. Lombardia N° 980/16
• **Tipo di azienda o settore**	Progettazione, consulenza, formazione, servizi integrati in area tecnico-scientifica, legislativa e sviluppo d'impresa per la filiera alimentare (produzione, trasformazione, distribuzione, ristorazione) e per l'industria dell'ospitalità e del benessere.
• **Tipo di impiego**	Fondatore, Presidente e Amministratore Delegato
• **Principali mansioni e responsabilità**	Progetti speciali in ambito gestionale e tecnologico, consulenza e formazione direzionale, sistemi integrati di gestione, gestione stati di crisi e di allerta sanitaria, relazione esterne con l'Autorità Competente (Comuni, ATS, NAS, Regioni, Ministeri)
• **Data**	**Febbraio-Ottobre 2000**
• **Nome e indirizzo del datore di lavoro**	Studio Associato Tecnologie Alimentari Dott. Giubilesi - Via F. Baldinucci 41, 20158 Milano
• **Tipo di azienda o settore**	Progettazione, consulenza, formazione per il settore agro-alimentare, ristorazione collettiva, turistico-alberghiero, socio-assistenziale e sanitario
• **Tipo di impiego**	Titolare
• **Principali mansioni e responsabilità**	Marketing, Relazioni Esterne, Progetti Speciali, Gestione stati di crisi
• **Data**	1994-Gennaio 2000
• **Nome e indirizzo del datore di lavoro**	Pedus Partecipazioni srl – Holding Gruppo Dussmann Italia - Via Grumello 23/c Bergamo
• **Tipo di azienda o settore**	Servizi integrati (ristorazione, sanificazione ambientale, manutenzioni tecnologiche, gestione residenze per anziani, progettazione ospedaliera e alimentare).
• **Tipo di impiego**	Direttore Assicurazione Qualità (Associato in Partecipazione).
• **Principali mansioni e responsabilità**	Controllo sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro, certificazione ISO 9001, ISO 14001 e HACCP per tutte le aziende del Gruppo Dussmann Italia, sviluppo master gare pubbliche e private, ricerca e sviluppo prodotti, comunicazione scientifica e relazioni esterne con l'Autorità Competente, formazione risorse umane, membro del Quality & Safety International Board.

• **Data**	**1985-1993**
• **Nome e indirizzo del datore di lavoro**	Agape SpA - Gruppo Cremonini - Via Caldera (Milano), Via Castelvetro (Modena)
• **Tipo di azienda o settore**	Ristorazione Collettiva e Commerciale, Catering ferroviario
• **Tipo di impiego**	Responsabile Assicurazione Qualità
• **Principali mansioni e responsabilità**	Project-leader aziendale per la realizzazione del sistema informativo integrato tra magazzino, programmazione produttiva e inventari fisici delle singole unità produttive. Project leader per la realizzazione del programma di formazione e addestramento aziendale rivolto a funzionari e quadri e personale operativo delle singole unità produttive. Dal 1988 ha rivestito l'incarico di Responsabile Assicurazione Qualità, Sicurezza, Ricerca & Sviluppo per i segmenti aziendale, sanitario e scolastico curando le relazioni esterne con altre Aziende del Gruppo, Autorità Competente, Ministeri, Università, Istituti di Ricerca. Dal 1990 ha esteso il proprio mandato sul brand "Chef Express" nel segmento ferroviario progettando realizzando piatti pronti e snack in legame refrigerato fresco sottovuoto e atmosfera protettiva.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• **Data**	**2017**
• **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione**	UNASF CONFLAVORO PMI
• **Principali abilità professionali dello studio**	A – Area Normativa/Giuridica/Organizzativa B – Area Rischi Tecnici C – Area Igienico – Sanitari D – Area Relazioni/Comunicazione
• **Qualifica conseguita**	Formatore Qualificato per la sicurezza sul lavoro - Registro Professionale Qualificato

• **Data**	**2017**
• **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione**	FSPCA FDA (Food Safety Preventive Controls Alliance - Food and Drug Administration) - CISRAD, ITA Corporation, ESI Euro Servizi Impresa
• **Principali abilità professionali dello studio**	Competenze tecnico-legislative, gestionali e relazionali per attuare e mantenere un FSP (Food Safety Plan) conforme ai Regolamenti attuativi del FSMA (Food Safety Modernization Act)
• **Qualifica conseguita**	FSPCA-PCQI (Preventive Controls for Human Food) - Responsabile del Food Safety Plan per le imprese che esportano in USA

• **Data**	**2016**
• **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione**	AIFOS Associazione Italiana Formatori Sicurezza - Progetto Servizi srl
• **Principali abilità professionali dello studio**	Competenze tecnico-professionali, gestionali e relazionali, secondo l'Accordo Stato-Regioni del 26/01/2006, per ricoprire il ruolo di RSPP esterno
• **Qualifica conseguita**	Qualifica RSPP Macrosettore Ateco 4-6-8-9 - Modulo A: credito formativo permanente. - Modulo B "comune" - Modulo C: credito formativo permanente

• **Data**	**2016**
• **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione**	TÜV HESSEN GERMANY – EUROCERTIFICATIONS srl
• **Principali abilità professionali dello studio**	Upgrade ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015, OHSAS 18001:2007 (ISO/CD 45001)
• **Qualifica conseguita**	Aggiornamento Qualifica Auditor

• Data	2015
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	A&Q Polo per la Riqualificazione del Sistema Agro-Industriale - Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari Università degli Studi Milano
• Principali abilità professionali dello studio	Sicurezza nel Settore Agroalimentare secondo lo standard ISO 22000:2005 e Schema FSSC
• Qualifica conseguita	Aggiornamento Qualifica Auditor

• Data	2015
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	A&Q Polo per la Riqualificazione del Sistema Agro-Industriale - Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari Università degli Studi Milano
• Principali abilità professionali dello studio	BRC vr. 7
• Qualifica conseguita	Aggiornamento

• Data	2006
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	TÜV PROFICERT - TÜV HESSEN GERMANY
• Principali abilità professionali dello studio	Sistemi di Gestione Ambientale ISO 14001
• Qualifica conseguita	Lead Auditor EMS ISO 14001

• Data	2006
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	TÜV AUSTRIA HELLAS
• Principali abilità professionali dello studio	Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare ISO 22000
• Qualifica conseguita	Lead Auditor FSMS ISO 22000

• Data	2004
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	TÜV PROFICERT - TÜV HESSEN GERMANY
• Principali abilità professionali dello studio	Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001
• Qualifica conseguita	Lead Auditor QMS ISO 9001 TÜV PROFICERT Food Safety & Management Expert

• Data	2001
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	TÜV PROFICERT - TÜV HESSEN GERMANY
• Principali abilità professionali dello studio	Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001:2000 Auditor QMS ISO 9001

• Data	2001
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	TÜV OSTERREICH AKADEMIE
• Principali abilità professionali dello studio	Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001 e ISO 9004
• Qualifica conseguita	Upgrade Training Auditor ISO 9000 Standard

• Data	2000
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	ALSPA (Associazione Laureati in Scienze delle Preparazioni Alimentari) e Facoltà di Agraria Università degli Studi di Milano
• Principali abilità professionali dello studio	Conoscenza dei processi organizzativi nel settore aziendale, scolastico, sanitario, nei processi di produzione, conservazione, veicolazione dei pasti

• **Qualifica conseguita**	Master in Ristorazione Collettiva (docente e discente)
• **Data**	**1999**
• **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione**	QSA COLLEGE – DNV ITALIA
• **Principali abilità professionali dello studio**	Gestione Sistemi Qualità ISO 9001, conduzione di Audit di 1a, 2a, 3a parte
• **Qualifica conseguita**	International Auditor/Lead Auditor 3a parte Sistemi Qualità ISO 9001 Corso DNV QSA College Reg. IRCA 5873, Reg. CEPAS 975/99
• **Data**	**1998**
• **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione**	Università Statale di Milano
• **Principali abilità professionali dello studio**	Esame di Stato
• **Qualifica conseguita**	Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare
• **Data**	**1994**
• **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione**	AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare) e Università degli Studi Parma
• **Principali abilità professionali dello studio**	Valutazione e gestione dei processi igiene, qualità, sicurezza nel settore agro-alimentare
• **Qualifica conseguita**	Master in Assicurazione della Qualità nel settore agroalimentare
• **Data**	**1979-1985**
• **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione**	Università degli Studi Milano
• **Principali abilità professionali dello studio**	Approccio multidisciplinare integrato di tipo tecnico-scientifico e sanitario-legislativo per la produzione di alimenti e bevande in imprese di tipo artigianale e industriale
• **Qualifica conseguita**	Laurea in Scienze delle preparazioni alimentari (5 anni, con orientamento didattico supplementare in area ispezione alimenti di origine animale, orientamento di tesi di laurea sperimentale in nutrizione umana)
• **Data**	**1975-1979**
• **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione**	Istituto Gonzaga Milano
• **Qualifica conseguita**	Diploma di Liceo Scientifico

AREE FORMATIVE OGGETTO DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

- Alimentazione e nutrizione umana
- Residui e additivi alimentari
- Malattie trasmissibili con gli alimenti
- Parassitologia animale e difesa degli alimenti
- Movimentazione e logistica per l'industria alimentare
- Sicurezza, salute e prevenzione infortuni nel settore produttivo e terziario
- Benessere, rumore e microclima negli ambienti di lavoro
- Progettazione edilizia e impiantistica di stabilimenti e laboratori
- Progettazione tecnologica alimentare di laboratori e cucine professionali
- Processi e trattamento termico dei prodotti
- Comunicazione strategica e MKT operativo
- Leadership, motivazione e gestione dello stress lavorativo
- Hospitality Food Service Management & Process Technology
- Rintracciabilità e gestione delle allerte sanitarie ai sensi del Reg. CE 178/02
- Responsabilità degli OSA e Vigilanza Sanitaria, Pacchetto Igiene 2004
- Prevenzione e contrasto alle frodi alimentari e protezione del "made in itali"
- Gestione Sistema Sicurezza alimentare secondo le norme ISO 22000, 22005, IFS, BRC
- Gestione dei Sistemi qualità, ambiente, sicurezza secondo le norme ISO e OHSAS
- Legislazione alimentare UE, UK, USA, Giappone, Paesi Arabi, Cina
- Diritto alimentare e contrasto alle frodi nel commercio e nella Pubblica Amministrazione
- Codice degli Appalti e dei Contratti Pubblici per lavori, servizi, forniture
- Etichettatura dei prodotti alimentari di origine animale e vegetale UE ed extra UE
- Filiera del biologico e della lotta integrata nella UE
- Nuove tecnologie di produzione, conservazione, distribuzione per la ristorazione pubblica
- Validazione shelf life prodotti a breve, media, lunga vita (refrigerati, atp, surgelati)
- Eco-sanificazione alimentare a basso impatto ambientale (biocidi, ozono, UVC)
- Global Food Safety Chain mercato UE, USA, Cina, Emirati Arabi
- Tecnologie di produzione e conservazione di alimenti refrigerati senza additivi con shelf life prolungata (40, 60, 90 giorni)
- Tecnologie di produzione e conservazione di alimenti per soggetti allergici nella ristorazione collettiva (scuole, ospedali, residenze per anziani)

DOCENZE E DIREZIONI DIDATTICHE E SCIENTIFICHE SVOLTE NELLA CARRIERA PROFESSIONALE
(docente a contratto, cultore della materia, formatore specialista, organizzatore, direttore scientifico)

- Master Sistemi Qualità e Sicurezza Ristorazione Collettiva ALSPA/Università Studi Milano.
- Corso Igiene Alimenti "Docenti Scuola Superiore" IREF Lombardia.
- Corsi IFTS "Centro di Produzione Alimentare" Regione Lombardia.
- Corso di Specializzazione "ESFM Foodservice Management" per la Direzione e la Rete Vendita Electrolux Professional Italia.
- Corso di Specializzazione "Professional Foodservice School" per la Direzione e la Rete Vendita Angelo Po Italia.
- Master Sicurezza e Qualità Alimentare "Modulo Progettazione stabilimenti alimentari e Tracciabilità dei processi" - Università degli Studi Pavia.
- Scuola Superiore di Formazione in Diritto, Tecnica e Controllo dei prodotti Alimentari nella disciplina "Sicurezza alimentare e nuove tecnologie nella ristorazione collettiva e commerciale" - IFNE (PN).
- Progetto UE "Mangiare sano, informato, soddisfatto" - Commissione UE con ACU (Associazione Consumatori Utenti).
- Corso di aggiornamento professionale per Medici, Veterinari e Tecnici di Laboratorio - Ministero della Sanità Repubblica di Romania e Albania.
- Corso di aggiornamento Associazione Produttori Alimentari, Associazione Produttori di Macchine Alimentari, Funzionari del Ministero della Sanità e del Ministero Agricoltura - ICE e Ministero della Sanità/Agricoltura Repubblica di Bulgaria.
- Corso "Gli Specialisti del Fresco" per Responsabili LD Discount Gruppo Lombardini.
- Corso "Vigilanza della Sanità Pubblica nelle strutture alimentari" per Direttori, Ispettori, Capi Area Gruppo Il Gigante Supermercati.
- Progetto "Multietnicità e Sicurezza Alimentare" - ASL Milano, Regione Lombardia Sanità, Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria, EBT-pe, Politecnico del Commercio.
- Corso "Prevenzione e Vigilanza della Sanità Pubblica nelle attività di Ristorazione" per Medici, Veterinari, Tecnici della Prevenzione ASL Milano.
- Corso di Etichettatura dei prodotti alimentari: conoscenza per gli operatori, trasparenza del mercato, competenza nei controlli ufficiali - A&Q Polo per la Qualificazione Sistema Agro-Industriale Facoltà di Agraria/Veterinaria Università di Milano.
- Corso di Sicurezza Alimentare: metodologie per sviluppare le competenze ed accertare le frodi alimentari" - Congressi Nazionali delle Polizie Locali.
- Seminari "La qualità in ambito Alberghiero" - Scuola di Direzione Aziendale e Master in Economia del Turismo Università Bocconi Milano.
- Corsi di Formazione ECM in materia di legislazione alimentare, etichettatura e informazioni al consumatore, nuove tecnologie di produzione - Scuola Italiana Qualità e Sicurezza dell'Alimentazione-Camera di Commercio di Torino, IZS Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta.
- Corsi di Formazione ECM in materia di legislazione alimentare, etichettatura e informazioni al consumatore, prevenzione dei reati alimentari - Camera di Commercio di Torino e Milano.
- Seminari "Sicurezza, qualità, innovazione nel mercato food service & hospitality" e "Innovazione tecnologica per la tutela delle imprese e per la sicurezza dei consumatori" - Corso di Laurea in STA Università di Torino e STR Università di Milano.
- Master "Governance, Logistica e Qualità della filiera agroalimentare" - Commissione UE e Dipartimento DEMETRA Università di Palermo.
- Corso di specializzazione di progettazione degli spazi della ristorazione" - Ordine Architetti e Fondazione Architetti di Reggio Emilia.
- Corsi di formazione e aggiornamento per Senior Executive Chef "Sicurezza in cucina e tutela dei consumatori: la gestione della sicurezza alimentare nei servizi di ristorazione" - Cast Alimenti Brescia.
- Corso Professionale di Cucina - Igiene delle preparazioni, sicurezza alimentare e tutela dei consumatori nel processo produttivo della ristorazione" - Cast Alimenti Brescia.
- Modulo "Sicurezza alimentare, protezione dei consumatori, tutela delle imprese nel mercato food service & hospitality" Master Internazionale of Economics Hospitality Management F&B - Università di Palermo, Florida International University e Alta Scuola ARCES Turismo.
- Moduli "Organizzazione e Ispezione, Controlli Ufficiali nella Ristorazione Collettiva, Etichettatura Alimenti" Corso Formatori Figure Sanitarie S.I.A.N Regione Sardegna ASL Olbia.
- Corso Professionale per Pastaio "Sistema integrato di produzione, progettazione e gestione del laboratorio, sicurezza dei prodotti - Cast Alimenti Brescia.

PROGETTI REALIZZATI NELLA CARRIERA PROFESSIONALE

- Progettazione e docenza corsi di qualificazione per executive chef e cuochi (n° 46 progetti).
- Progettazione e docenza corsi di qualificazione per direttori e ispettori GD/GDO (n° 6 progetti).
- Progettazione, coordinamento e docenza corsi di formazione per unità di controllo gestionale e sanitario del servizio di ristorazione ospedaliera e scolastica (n° 12 progetti).
- Progettazione, coordinamento e docenza corsi di specializzazione per addetti alla vendita e marketing dell'industria alimentare.
- Progettazione, coordinamento e docenza corsi di specializzazione per addetti alla vendita e marketing di macchine e attrezzature per l'industria alimentare e il food service (n° 4 progetti).
- Progettazione e realizzazione di Sistemi Qualità e Sicurezza dei Servizi Alberghieri per Enti e Società di Gestione delle strutture sanitarie e scolastiche (n° 48 progetti).
- Progettazione e realizzazione di audit qualità, sicurezza, ambiente nel comparto produzione, distribuzione, ristorazione (n° 360 interventi).
- Progettazione tecnologico-alimentare e igienico-sanitaria di laboratori alimentari bollo CEE (n°15).
- Co-progettazione CPU Repubblica di Malta n° 15000 vassoi personalizzati/die per ospedali, cliniche, residenze per anziani in "cook & chill system"
- Co-progettazione CPU Distretto di Saigon Vietnam n° 120.000 pasti/die "cook & chill system".
- Progettazione e attivazione di un sistema di produzione, confezionamento, rinvenimento e distribuzione di pasti tradizionali per pazienti immunodepressi e trapiantati (n° 2 progetti).
- Studi sul benessere igienico-sanitario e sul comfort alberghiero per utenti delle strutture socio-assistenziali, sanitarie, scolastiche (n° 34 progetti).
- Studi nutrizionali, test valutazione organolettica, stesura di disciplinari tecnici per prodotti "a regime calorico controllato", customer care & satisfaction (n°15 Comuni, n°12 Ospedali).
- Studi di fattibilità, analisi tecnico-gestionale e redazione di capitolati tecnici di appalto per Enti/Aziende (n°30 Comuni, n°26 Ospedali, n° 26 RSA, n° 34 Aziende).
- Progettazione e realizzazione di ricette con la tecnologia sottovuoto e LTLT (n° 84).
- Progettazione e realizzazione di etichettatura multilingua per prodotti gastronomici (n° 420).
- Sistemi integrati Igiene, Sicurezza, Qualità per comunità scolastiche (n° 20 progetti).
- Ideazione e progettazione di progetti di comunicazione in materia di sicurezza alimentare e benessere nutrizionale del servizio di ristorazione (utenti, famiglie, consumatori, stake holder).
- Co-progettazione, coordinamento di sezione, redazione del Manuale della Ristorazione (management, progettazione, nutrizione, igiene, merceologia, tecnologia, legislazione).
- Protocolli operativi di pulizia e disinfezione in ambito alimentare e sanitario (n° 38 progetti).
- Co-progettazione, coordinamento della sezione tecnologico alimentare e sanitaria per la realizzazione dei sistemi food service management & hospitality negli stadi e palazzi dello sport, spettacolo e cultura (n° 3 progetti).
- Co-progettazione, coordinamento di sezione area tecnologie alimentari, sicurezza alimentare, gestione pratiche sanitarie ministeriali, certificazioni di sistema per la realizzazione di uno stabilimento a basso impatto ambientale per la produzione di prodotti alimentari refrigerati e surgelati destinati a soggetti allergici e intolleranti (n°4 progetti).
- Progettazione e realizzazione di sistemi di gestione della qualità-igiene-sicurezza per ristoranti gourmet e stellati, Hotel, Resort, Wellness SPA (22 progetti).
- Progettazione e realizzazione di sistemi di produzione, conservazione, logistica di alimenti con le tecnologia "sottovuoto LTLT" per il settore ristorazione e turistico-alberghiero (n° 18 progetti).
- Progettazione e realizzazione di una piattaforma integrata per il controllo della gestione produttiva, tracciabilità, etichettatura nutrizionale di alimenti destinati alla ristorazione pubblica (n°6 progetti).
- Studi di fattibilità e analisi tecnico-economica per la riqualificazione dei servizi di ristorazione e ospitalità nel settore scolastico, sanitario, aziendale (n° 28 progetti).
- Supporto tecnico-legislativo e gestionale, ricerca e sviluppo di nuovi prodotti gastronomici per start up di ristoranti, laboratori artigianali e grandi cucine catering & banqueting (n° 32 progetti).
- Organizzazione e docenza in workshop e convegni tecnico-scientifici-legislativi di carattere internazionale in materia di sicurezza alimentare dedicati al "Global Food Safety Chain" - Pacchetto Igiene UE, FSMA USA, China Food and Drug Administration, Dubai Food Code e Halal - (n° 58 eventi).

ABILITÀ PERSONALI

- Integrità e lealtà nel rispetto delle norme etiche e sociali
- Perseveranza e tenacia fino al perseguimento dell'obiettivo
- Autocontrollo e stile in condizione di condizioni di stress
- Stabilità delle prestazioni sotto tensione e opposizione
- Capacità di lavorare in gruppo e di identificarsi con obiettivi condivisi
- Sviluppo delle competenze dei collaboratori e gestione delle deleghe
- Attenzione ai dettagli che determinano la qualità percepita

ABILITÀ RELAZIONALI

- Flessibilità comportamentale e comprensione del contesto
- Costruzione di rapporti, mediazione, motivazione
- Leadership sui singoli e sul gruppo, influenza sui decisori mediatici
- Predisposizione alle relazioni con Istituzioni, Autorità Competente, Consumatori
- Comunicazione strategica, PNL e sviluppo dell'intelligenza emotiva

ABILITÀ ORGANIZZATIVE

- Coordinamento e gestione di risorse umane, tecniche, economiche
- Utilizzo di strumenti di analisi gestionale, team building e problem solving
- Gestione di situazioni complesse e stati di crisi e di allerta

ABILITÀ TECNICHE

- Legislazione e diritto alimentare, microbiologia e igiene, sicurezza integrata
- Expertise tecnico-scientifiche e perizie tecnico-legislative in materia di forniture alimentari, MOCA e servizi di ristorazione collettiva e commerciale
- Capitolati speciali e Disciplinari di gara per forniture e servizi in ambito pubblico e privato
- Progettazione tecnologica alimentare e sanitaria per i sistemi di ristorazione
- Sviluppo di format e concept per il settore food service & hospitality
- Sistemi qualità-igiene-sicurezza-ambiente-etica secondo norme ISO/EN/UNI
- Sviluppo tecnologie e processi di produzione/conservazione/packaging innovativi
- Progettazione e gestione di eventi, convegni, workshop scientifici
- Utilizzo del PC Sistema operativo WINDOWS, Pacchetto Office

ABILITÀ ARTISTICHE

- Recitazione, cabaret, chitarra classica e acustica, canto corale polifonico.

ABILITÀ SPORTIVE

- Tennis, nuoto, basket, tiro di precisione, pesca sportiva.

ABILITÀ LINGUISTICHE					
Lingua madre	Italiano				
Altre lingue	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C1/C2	C1/C2	C1/C2	C1/C2	C1/C2

PATENTI

- Patente tipo B

ULTERIORI INFORMAZIONI E INCARICHI ISTITUZIONALI

- Food Safety Specialist Advisor per EXPO 2015.
- Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria dal 2015.
- Presidente FCSI Italia (Foodservice Consultants Society International) dal 2014.
- Direttore Scientifico Rivista Igiene degli Alimenti dal 2013.
- DEC (Direttore di Esecuzione del Contratto) Comune di Rapallo dal 2012.
- Esperto tecnico nelle gare pubbliche di ristorazione scolastica, sanitaria, terza età dal 2000.
- Consigliere Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari con Delega alla Comunicazione e Coordinamento Commissione Ministero della Salute 2010-2013.
- Membro del Comitato Tecnico Premio Innovazione HORECA Sole24ore dal 2010.
- Consulente Scientifico per la Sicurezza Alimentare FIPE-CONFCOMMERCIO 2010-2012.
- Membro Comitato di Indirizzo e Referente per la Sicurezza Alimentare Centro Internazionale per gli Studi e la Cultura della Dieta Mediterranea di Matera dal 2010.
- Consigliere di Amministrazione Milano Ristorazione SpA 2003-2006.
- Consulente "Bollino Blu Ristorazione" FIPE Confcommercio/Min. Salute 2005-2008.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ E AUTORIZZAZIONE AL TRATTAMENTO DEI DATI

- Dichiaro che le informazioni contenute in questo CV corrispondono alla verità, consapevole della responsabilità penale in caso di false dichiarazioni, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 DPR 445/2000.
- Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del Reg. UE 2016/679.







Allegati (su richiesta del Committente)

1) referenze in materia di consulenze professionali erogate per committenti del settore pubblico;
2) referenze in materia di consulenze professionali erogate per committenti del settore privato;
3) referenze in materia di alta formazione specialistica erogata per committenti direzionali e istituzionali.