

## INFORMAZIONI PERSONALI GIUBILESI MASSIMO ARTORIGE

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Titolo di studio</b>        | 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 |
| <b>Qualifica istituzionale</b> | Tecnolo Alimentare, Food Safety & Management Corporate Advisor, FSPCA PCQI (Preventive Controls Qualified Individual) for Human Food FDA FSMA                                                                                                                     |

## ESPERIENZE LAVORATIVE

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>• Data</b>                                  | <b>da Ottobre 2000</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</b> | Giubilesi & Associati srl - Via G. Leopardi 1, 20123 Milano<br>Società certificata ISO 9001 TUV PROFICERT GERMANY N° 73 100 1192<br>Centro Formazione accreditato EBPMI per la sicurezza nei luoghi di lavoro N° EB00F247<br>Operatore accreditato Servizi Istruzione e Formazione Professionale Reg. Lombardia N° 980/16                                                     |
| <b>• Tipo di azienda o settore</b>             | 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.                                                                                                                 |
| <b>• Tipo di impiego</b>                       | Fondatore, Presidente e Amministratore Delegato                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>• Principali mansioni e responsabilità</b>  | 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)                                                                                                                  |
| <b>• Data</b>                                  | <b>Febbraio-Ottobre 2000</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</b> | Studio Associato Tecnologie Alimentari Dott. Giubilesi - Via F. Balducci 41, 20158 Milano                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>• Tipo di azienda o settore</b>             | Progettazione, consulenza, formazione per il settore agro-alimentare, ristorazione collettiva, turistico-alberghiero, socio-assistenziale e sanitario                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>• Tipo di impiego</b>                       | Titolare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>• Principali mansioni e responsabilità</b>  | Marketing, Relazioni Esterne, Progetti Speciali, Gestione stati di crisi                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>• Data</b>                                  | 1994-Gennaio 2000                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</b> | Pedus Partecipazioni srl – Holding Gruppo Dussmann Italia - Via Grumello 23/c Bergamo                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>• Tipo di azienda o settore</b>             | Servizi integrati (ristorazione, sanificazione ambientale, manutenzioni tecnologiche, gestione residenze per anziani, progettazione ospedaliera e alimentare).                                                                                                                                                                                                                |
| <b>• Tipo di impiego</b>                       | Direttore Assicurazione Qualità (Associato in Partecipazione).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>• Principali mansioni e responsabilità</b>  | 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.<br>Project leader per la realizzazione del programma di formazione e addestramento aziendale rivolto a funzionari e quadri e personale operativo delle singole unità produttive.<br>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.<br>Dal 1990 ha esteso il proprio mandato sul brand "Chef Express" nel segmento ferroviario progettando realizzando piatti pronti e snack in legume 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<br>B – Area Rischi Tecnici<br>C – Area Igienico – Sanitari<br>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<br>- Modulo A: credito formativo permanente.<br>- Modulo B "comune"<br>- 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 Riqualficazione 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 Riqualficazione 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<br>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<br>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<br>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**
**ULTERIORI INFORMAZIONI E  
INCARICHI ISTITUZIONALI**
**DICHIARAZIONE DI  
CONFORMITÀ E  
AUTORIZZAZIONE AL  
TRATTAMENTO DEI DATI**

- Patente tipo B
- 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.
- 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.

