

Informazioni personali



MASSIMO ARTORIGE GIUBILESI

Residenza: Via Rosa Massara De Capitani 14 - 20158 Milano, Italy

Domicilio Professionale: Via G. Leopardi 1 – 20123 Milano, Italy

+390239313088 +393400695502

m.giubilesi@giubilesiassociati.com direzione@pec.giubilesiassociati.com

www.giubilesiassociati.com

C.f. | GBL MSM 60H22 F205 O

Sesso M | Data di nascita 22/06/1960 | Nazionalità Italiana

Titolo di studio

Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari (5 anni, ciclo unico, equipollente a STA) conseguita c/o Facoltà di Agraria Università degli Studi di Milano nel 1985
Iscrizione Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria n°12 dal 2000

Qualifica Professionale

Tecnologo Alimentare

Presidente dell'Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria (crediti formativi assolti).

Altre Abilitazioni Professionali

CTU Tribunale di Milano

Albo Nazionale ANAC Componenti Commissioni Giudicatrici affidamenti complessi

FSPCA-PCQI (Preventive Controls for Human Food) - Responsabile Food Safety Plan per le imprese che esportano in USA

FSPCA-IAVA (Intentional Adulteration Vulnerability Assessments) - Responsabile Intentional Adulteration Plan per le imprese che esportano in USA

RSPP – Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione

MSA – Manager per la Salubrità degli ambienti

Principali competenze Professionali

- Consulenza per le tecnologie alimentari legate allo sviluppo e produzione oltre che per agli aspetti legati alla conservazione e confezionamento.
- Consulenza tecnico-legislativa per gli aspetti legati alle autorizzazioni commerciali e di produzione, messa in commercio, etichettatura e import/export di prodotti alimentari e MOCA.
- Consulenza per lo sviluppo, ottimizzazione e riqualificazione di servizi e gestione/organizzazione di questi, in ambito alimentare, commerciale e pubblico.
- Consulenza per l'implementazione di sistemi di gestione per la qualità, in ambito Gestione, Sicurezza e Ambiente.
- Consulenza e stesura di documenti di gara per bandi pubblici e privati, partecipazione in qualità di Membro Esperto in Commissioni di gara, pubbliche e private.
- Sviluppo di Piani di Gestione del Sistema di Sicurezza Alimentare, Piani analitici di campionamento, Menù e suoi sviluppi Nutrizionali, Etichettatura e Schede tecniche di prodotti alimentari e MOCA.
- Coordinamento, gestione ed esecuzione di Campagne di Audit per enti pubblici e privati
- Esercizio del ruolo di DEC (Direttore di Esecuzione del Contratto) per conto di diversi enti pubblici comunali per la ristorazione scolastica e socioassistenziale, verifica della qualità e della conformità dei servizi di ristorazione, coordinamento ed esecuzione di audit in campo, interfaccia con Ente Pubblico e Commissione Mensa.
- Progettazione, Gestione e Partecipazione in qualità di Docente per specifici percorsi formativi in ambito Sicurezza Alimentare, Sicurezza sui luoghi di lavoro, Sicurezza e Salubrità Ambientale e altre tematiche legate alle proprie aree di competenza.
- Organizzazione, Moderazione e Partecipazione in qualità di relatore a Convegni e Conferenze Nazionali ed a carattere Internazionale

ESPERIENZE LAVORATIVE
da ottobre 2000 ad oggi

Nome e indirizzo datore di lavoro	Giubilesi & Associati srl - Via G. Leopardi 1, 20123 Milano Società certificata ISO 9001 Qualità, 14001 Ambiente, 45001 Sicurezza sul lavoro, Operatore Accreditato Reg. Lombardia per i Servizi di Istruzione e Formazione Professionale, CFP Territoriale Sistema CONFLAVORO PMI - UNASF per la formazione in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.
Tipo di azienda o settore	Società di consulenza ad enti pubblici e privati in ambito Food e Hospitality operante sull'intero territorio nazionale in ambito: consulenza, progettazione, formazione, servizi integrati in area tecnico-scientifica, gestionale, 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 sistemi di gestione normati e disciplinati, 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)

febbraio-ottobre 2000

Nome e indirizzo datore di lavoro	Studio Associato Tecnologie e Sicurezza Alimentare Dott. Giubilesi - Via F. Balducci 41, 20158 Milano
Tipo di azienda o settore	Progettazione, consulenza, formazione per il settore agro-alimentare, ristorazione collettiva, turistico-alberghiero, socioassistenziale e sanitario
Tipo di impiego	Titolare
Principali mansioni e responsabilità	Progetti Speciali, progettazione alimentare e sanitaria, sistemi di gestione ISO, gestione stati di allerta e crisi

1994-gennaio 2000

Nome e indirizzo datore di lavoro	Pedus Partecipazioni srl – Holding Gruppo Dussmann Italia - Via Grumello 23/c Bergamo
Tipo di azienda o settore	Servizi integrati e facility management per Enti pubblici e Imprese (ristorazione, sanificazione, manutenzioni tecnologiche, gestione residenze per anziani, progettazione e realizzazioni di servizi per il settore ospedaliero, scolastico, terza età, aziendale).
Tipo di impiego	Direttore Assicurazione Qualità (Associato in Partecipazione) - coordinatore di dieci specialisti

1985-1993

Nome e indirizzo datore di lavoro	Agape SpA - Gruppo Cremonini - Via Caldera (Milano), Via Castelvetro (Modena)
Tipo di azienda o settore	Ristorazione collettiva e commerciale, catering ferroviario e aereo
Tipo di impiego	Responsabile Assicurazione Qualità
Principali mansioni e responsabilità	Project-leader per la realizzazione del SI integrato 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 e realizzando piatti gastronomici e snack in legume refrigerato fresco s/v e atp.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2020	
Istituto di istruzione o formazione	Corso di formazione per accesso alla qualifica professionale di MSA - Giubilesi & Associati Sistema di Gestione della Certificazione del Personale Kiwa Cermet Italia in conformità alla norma ISO/IEC 17024
Principali abilità professionali dello studio	Competenze tecnico-scientifiche, legislative, gestionali e relazionali per realizzare un PSA (Piano per la Salubrità Ambientale) per le Organizzazioni pubbliche e private che intendono certificarsi secondo lo schema ST-SAL-AMB
Qualifica conseguita	Professionista Certificato MSA - Manager per la Salubrità degli Ambienti in accordo ai requisiti degli standard proprietari ST-MSA e ST-SAL AMB e dello schema RG 01_PRS_MSA Schema di Certificazione Kiwa Cermet Italia
2020	
Istituto di istruzione o formazione	FSPCA FDA (Food Safety Preventive Controls Alliance - Food and Drug Administration) - Tecnoalimenti, Milano
Principali abilità professionali dello studio	Competenze tecnico-legislative, gestionali e relazionali per attuare e mantenere un IAP (Intentional Adulteration Plan) conforme ai Regolamenti attuativi FSMA USA
Qualifica conseguita	FSPCA-IAVA (Intentional Adulteration Vulnerability Assessments) - Responsabile Intentional Adulteration Plan per le imprese che esportano in USA
2017	
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 Direttore del Centro di Formazione Paritetico Territoriale sotto il controllo del Sistema Associativo CONFLAVORO PMI per il tramite UNASF (Unione Nazionale Sicurezza e Formazione)
2017	
Istituto di istruzione o formazione	FSPCA FDA (Food Safety Preventive Controls Alliance - Food and Drug Administration) - CISRAD, ITA Corporation, ESI Euro Servizi Impresa Perugia
Principali abilità professionali dello studio	Competenze tecnico-legislative, gestionali e relazionali per attuare e mantenere un Food Safety Plan conforme ai Regolamenti attuativi FSMA USA
Qualifica conseguita	FSPCA-PCQI (Preventive Controls for Human Food) - Responsabile Food Safety Plan per le imprese che esportano in USA
2017	
Istituto di istruzione o formazione	ANID Associazione Nazionale Imprese di Disinfestazione - Certificato ISO 29990 N. 40191
Principali abilità professionali dello studio	Competenze tecnico-scientifiche, gestionali e legislative, per progettare, realizzare e gestire un sistema di prevenzione e controllo degli infestanti ambientali e alimentari
Qualifica conseguita	Auditor EN 16636 - Pest management - Requisiti e competenze
2016	
Istituto di istruzione o formazione	AlFOS 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, B, C)
2016	
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 Lead Auditor
2015	
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 standard ISO 22000 e Schema FSSC
Qualifica conseguita	Aggiornamento Qualifica Lead Auditor
2015	
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 tecnico
2006	
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
2006	
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
2004	
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
2001	
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
2001	
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
2000	
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)
1999	
Istituto di istruzione o formazione	QSA COLLEGE – DNV ITALIA

Principali abilità professionali dello studio	Gestione Sistemi Qualità ISO 9001, conduzione di Audit di 1°/2°/3° parte
Qualifica conseguita	International Auditor/Lead Auditor 3° parte Sistemi Qualità ISO 9001 Corso DNV QSA College, Reg. IRCA 5873, Reg. CEPAS 975/99
1998	
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
1994	
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 agroalimentare (produzione, trasformazione, distribuzione, ristorazione)
Qualifica conseguita	Master in Assicurazione della Qualità nel settore agroalimentare
1979-1985	
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)
1975-1979	
Istituto di istruzione o formazione	Istituto Gonzaga Milano
Qualifica conseguita	Diploma di Liceo Scientifico

**AREE FORMATIVE
OGGETTO DI
AGGIORNAMENTO
PROFESSIONALE
CONTINUO**

- 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 Italy".
- Gestione Sistema Sicurezza alimentare secondo le norme ISO 22000, 22005, IFS, BRC.
- Gestione dei Sistemi qualità, ambiente, sicurezza secondo le norme ISO e BS OHSAS.
- Legislazione alimentare UE, UK, USA, Giappone, Paesi Arabi, Cina.
- Diritto alimentare e contrasto alle frodi nel commercio e nella Pubblica Amministrazione.
- Codice dei Contratti Pubblici D.lgs. 50/2016 e Legge 205/2017.
- Etichettatura dei prodotti alimentari di origine animale e vegetale UE ed extra UE.
- Filiera del biologico (animale e vegetale) e della lotta integrata (vegetale) nella UE.
- Nuove tecnologie di produzione, conservazione, distribuzione per la ristorazione pubblica (menu ordinari, diete speciali e prevenzione delle allergie e intolleranze).
- Profilo microbiologico, chimico-fisico, sensoriale per la validazione della shelf life di prodotti a breve, media, lunga vita (refrigerati, sottovuoto, atp, surgelati).
- Tecnologie di eco-sanificazione sanitaria e alimentare (Ecolabel, biocidi, ozono, UVC).
- Metodologie strumentali e analitiche di controllo della sanificazione sanitaria e alimentare (polvere, brillantezza, kit rapidi igiene, bioluminometria, standard microbiologici).
- Global Food Safety Chain per il mercato UE, USA, Cina, Emirati Arabi.
- Tecnologie di produzione e conservazione di alimenti refrigerati senza additivi con shelf life prolungata con l'uso di bioprotettori ed estratti naturali antiossidanti.
- Tecnologie di produzione e conservazione di alimenti per soggetti allergici e intolleranti nella ristorazione collettiva (aziende, scuole, ospedali, residenze per anziani).

**DOCENZE, 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 degli Studi Milano.
- Corso Igiene Alimenti "Docenti Scuola Superiore" IREF e IFTS "Centro di Produzione Alimentare" Regione Lombardia.
- Corso di Specializzazione "Foodservice Management" per la Direzione e la Rete Vendita Electrolux Professional Italia e 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 IFNE (PN) "Sicurezza alimentare e nuove tecnologie nella ristorazione collettiva e commerciale".
- Progetto UE "Mangiare sano, informato, soddisfatto" - Commissione UE con ACU (Associazione Consumatori Utenti).
- Corso di aggiornamento professionale Controlli ufficiali alla luce del nuovo Pacchetto Igiene 2004 (Reg. CE 852, 853, 882, 884) per Medici, Veterinari e Tecnici di Laboratorio - Ministero della Sanità Repubblica Italiana con Repubblica di Romania e Albania.
- Corso di aggiornamento Associazione Produttori Alimentari, ICE, Ministero della Sanità e Ministero Agricoltura Italia e Ministero della Sanità/Agricoltura Repubblica di Bulgaria.
- Corso "Gli Specialisti del Fresco" per Responsabili LD Discount Gruppo Lombardini e "Vigilanza della Sanità Pubblica nelle strutture alimentari" per Direttori, Ispettori 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 del Sistema Agro-Industriale Facoltà di Agraria e Veterinaria UNIMI.
- Corsi di Sicurezza Alimentare: metodologie per sviluppare le competenze ed accertare le frodi alimentari" - Congressi Nazionali delle Polizie Locali.
- Scuola di Direzione Aziendale e MET Uni Bocconi - Lezioni "La Qualità in ambito Alberghiero".
- 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.
- Corsi di Laurea in STA UNITO e STR UNIMI - Lezioni di "Sicurezza, qualità, innovazione nel mercato food service & hospitality" e "Innovazione tecnologica per la tutela delle imprese e la sicurezza dei consumatori".
- Master Europeo "Governance, Logistica e Qualità della filiera agroalimentare" - Commissione UE e Dipartimento Demetra UNIPA.
- Master Internazionale of Economics Hospitality Management F&B - UNIPA, Florida International University e Alta Scuola ARCES Turismo - Modulo "Sicurezza alimentare, protezione dei consumatori, tutela delle imprese nel mercato food service & hospitality".
- Corso di specializzazione di progettazione degli spazi della ristorazione" - Ordine Architetti e Fondazione Architetti Reggio Emilia.
- Moduli di Alta Formazione per Executive Chef, Cuochi e Pastai "Sicurezza alimentare e tutela dei consumatori nel processo produttivo della ristorazione" e "Sistema integrato di produzione, progettazione e gestione del laboratorio" - CAST Alimenti Brescia.
- Moduli Corso Formatori Figure Sanitarie S.I.A.N Regione Sardegna. "Organizzazione e Ispezione, Controlli Ufficiali nella Ristorazione Collettiva, Etichettatura Alimenti".
- Master ADA Alimentazione e Dietetica Applicata UNI Bicocca "Tecnologie per il miglioramento della qualità e della sicurezza degli alimenti nella ristorazione" e "Nuove tecnologie di cottura e validazione di processo".
- Corsi di Alta Formazione Area Food e Wellness Consorzio Poli Design "La progettazione integrata degli spazi food & beverage" e "Sicurezza e Qualità nel mercato hospitality e wellness".
- Master Ristorazione Sostenibile Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali UNICATT Cremona "Gestione degli appalti di forniture e servizi, supply chain e nuove tecnologie di processo, struttura dei progetti di gara in ambito pubblico e privato".

**PROGETTI REALIZZATI
NELLA CARRIERA
PROFESSIONALE**

- Progettazione e docenza corsi di qualificazione per executive chef e cuochi (n°52 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 (n°4 progetti).
- 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 audit).
- 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 socioassistenziali, sanitarie, scolastiche (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 i servizi di ristorazione e sanificazione (scuole, ospedali, RSA, aziende).
- Progettazione e realizzazione di ricette con la tecnologia sottovuoto e LTLT (84 prodotti).
- Progettazione e realizzazione di etichettatura multilingua per prodotti gastronomici;
- Sistemi integrati Igiene, Sicurezza, Qualità per comunità scolastiche (20 progetti).
- Ideazione e progettazione di progetti di comunicazione in materia di sicurezza alimentare e benessere nutrizionale del servizio di ristorazione (utenti, famiglie, stake holder).
- Co-progettazione, coordinamento di sezione e 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 tecnologica, alimentare e sanitaria per la realizzazione di eventi food service & hospitality negli stadi e palazzi dello sport, spettacolo e cultura (n°4 progetti).
- Co-progettazione, coordinamento area tecnologie alimentari, sicurezza alimentare, gestione pratiche sanitarie, certificazioni di sistema per cucine e laboratori anche destinati a soggetti allergici e intolleranti (n°50 progetti).
- Co-progettazione tecnologica, riqualificazione edile e impiantistica, consulenza alimentare e sanitaria di laboratori e stabilimenti registrati Reg. CE 852/04, riconosciuti Bollo CE Reg. CE 853/04, FDA/USDA USA a livello nazionale e internazionale (n°65 progetti).
- Progettazione e realizzazione di sistemi di gestione della qualità-igiene-sicurezza per ristoranti gourmet e stellati, Hotel, Resort, Wellness SPA (n°22 progetti).
- Progettazione e realizzazione di sistemi di produzione, conservazione, logistica di alimenti con le tecnologie "sottovuoto LTLT" per il settore ristorazione e turistico-alberghiero (n°18 progetti).
- Progettazione e realizzazione di una piattaforma integrata per il controllo dei processi produttivi, 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, socioassistenziale, 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 e workshop).

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 ed economiche
- Utilizzo di strumenti di analisi gestionale, team building e problem solving
- Gestione di situazioni complesse, 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.

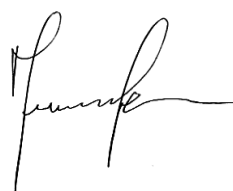
ABILITÀ SPORTIVE

- Tennis, nuoto, basket, tiro di precisione, pesca sportiva mare e acqua dolce.

ABILITÀ LINGUISTICHE					
Lingua madre	Italiano				
Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C1	C1	C1	C1	C1
	Nel complesso la risorsa possiede 15 anni di esperienza in un ambiente di lingua inglese.				

PATENTI**ULTERIORI
INFORMAZIONI, NOMINE,
CONFERIMENTI E
INCARICHI ISTITUZIONALI****DICHIARAZIONE DI
CONFORMITÀ E
AUTORIZZAZIONE AL
TRATTAMENTO DEI DATI**

- Patente tipo B
 - Conferimento Medaglia d'Oro Accademia Maestri Pasticceri Italiani dal 2020.
 - CTU Tribunale di Milano N° 15122 dal 2019.
 - Albo Nazionale ANAC Componenti Commissioni Giudicatrici N° 788 - Tecnologo Alimentare con esperienza per affidamenti complessi dal 2018.
 - Direttore Scientifico "Produzione & Igiene Alimenti" (Organo Ufficiale del Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari) dal 2013.
 - Membro del Comitato Scientifico Rivista Italia a Tavola dal 2018.
 - Direttore Centro di Formazione Paritetico Territoriale UNASF CONFLAVORO dal 2016.
 - Food Safety Specialist Advisor EXPO 2014-2015.
 - Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria dal 2015.
 - Presidente FCSI Italia (Foodservice Consultants Society International) dal 2014.
 - Incarico di DEC (Direttore di Esecuzione del Contratto) Comune di Rapallo dal 2012 e Romano di Lombardia dal 2019.
 - Esperto tecnico 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 2010-2011.
 - Docente a contratto presso Università, Fondazioni e Scuole di Alta formazione in materia di sicurezza alimentare, scienze e tecnologie alimentari, prevenzione delle frodi alimentari, tutela della salute dei consumatori 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 2010-2012.
 - 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 del DPR 445/2000.
 - Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del GDPR Reg. UE 2016/679 e del Dlgs. 196/2003, come modificato dal Dlgs. 101/2018.



Milano, 15 luglio 2022

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.