

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Ghigliotti Massimo
Residenza	[REDACTED]
Domicilio	[REDACTED]
Telefono	[REDACTED]
Fax	
E-mail	[REDACTED]
Nazionalità	[REDACTED]
Data di nascita	[REDACTED]

PROFESSIONAL QUALIFICATIONS

- Qualifications
 - Agronomist
 - Degree in Animal Production Sciences
 - Master in Organic Production
 - Technical expert in food technology: BRC, IFS, 22000, FSSC 22000
 - Expert in production and control of food supplements and cosmetics
 - Third party auditor 9001:2015, 22000:2018, Bio
 - Second party auditor for large-scale retail trade, 22716
 - PCQI

AUDIT WORK EXPERIENCE

• Date	Since 2020
• Position	QUALIFIED SECOND-PARTY AUDITOR for a British retail company
• Date	Since 2011
• Position	QUALIFIED THIRD-PARTY AUDITOR BIO REG CE 834/2007 e 889/2008, IFOAM, JAS, COR, NOP, BIO SUISSE, DEMETER
• Date	Since 2010
• Position	QUALIFIED THIRD-PARTY AUDITOR UNI EN ISO 22000
• Date	Since 2008
• Position	QUALIFIED THIRD-PARTY AUDITOR UNI EN ISO 9001 (ea 01.03, 29, 30, 31, 32, 34, 35)

WORK EXPERIENCE CONSULTING

• Date	Since 2006 still in progress
• Position	FOOD EXPERT, QUALITY MANAGER CONSULTANT nei settori: <ul style="list-style-type: none">• Food: food safety development and management (HACCP, UNI EN ISO 9001, BRC, IFS, ISO 22000, ISO 22005, FSSC 22000, BIO, BIOSUISSE, JAS, VEGANO, HALAL, ZERO RESIDUES,...)• food packaging: UNI EN ISO 9001, BRC packaging, ISO 22000

- cosmetics: development and management of 22716 systems, first and second party audits.
- Food supplements: development and management of food safety systems in accordance with FDA CRF 21, BRC, IFS, ISO 22000
- - agronomic/livestock: HACCP, ISO 22005, GLOBAL GAP, BIO, BIOSUISSE, JAS, VEGANO, HALAL, ZERO RESIDUES,...
- - others.

SOME CLIENTS AND SERVICES

• Date	Since 2020 still in progress
• Company	ESPRESSOCAP Via Magenta – 20010 Bareggio (Milano)
• Main scope of the company	Grinding of coffee and decaffeinated coffee. Packing in paper pods, poly-laminate pouches and big bags. Packing under vacuum of ground and decaffeinated coffee in poly-laminate pouches. 15 - Dried food and ingredients
• Position	Quality manager e food safety expert Consultant (4 day for month)
• Main tasks and responsibilities	<ul style="list-style-type: none"> • Management of the hygiene and health safety system in accordance with the codex alimentarius and with the specifications and site specifications imposed by the clients in terms of food safety. • Process control, verification of CCPs and their monitoring. • Supervision of the implementation of the control plan (chemical, physical and microbiological analyses of raw materials, intermediate products and finished products. • Provision of internal training to employees on the principles of food hygiene and safety. • Internal audit for food safety • Support for the definition of production processes to guarantee food safety (process, product and personnel flow charts)
• Date	From 2018 still in progress
• Company	SOCIETÀ AGRICOLA CANTINA DELLA VALTENESI E DELLA LUGANA Frazione Via Pergola, 21 - 25080 Moniga del Garda (Brescia)
• Main scope of the company	Pressing of grapes, processing (stabilization, filtration, blending), conditioning and bottling of wines in glass bottles. 13 - Alcoholic drinks and fermented/brewed products
• Position	Food safety expert Consultant (1 day for month)
• Main tasks and responsibilities	<ul style="list-style-type: none"> • Management of the hygiene and health safety system in accordance with the codex alimentarius and with the specifications and site specifications imposed by the clients in terms of food safety. • Process control, verification of CCPs and their monitoring. • Supervision of the implementation of the control plan (chemical, physical and microbiological analyses of raw materials, intermediate products and finished products. • Provision of internal training to employees on the principles of food hygiene and safety. • Internal audit for food safety • Support for the definition of production processes to guarantee food safety (process, product and personnel flow charts)
• Date	Since 2018 still in progress

• Company	EURONATIONAL Via Antonelli, 17 – 28100 Novara (Novara)
• Main scope of the company	Production of food supplements and cosmetics
• Position	Quality manager e food safety expert Consultant (4 day for month)
• Main tasks and responsibilities	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP Manager • Quality and food safety manager • Development, implementation and management of the health and hygiene safety system in accordance with Codex Alimentarius, Pharmaceuticus, Herbarum, ISO 22716 and FDA CFR 21. • Definition of product specifications . • Process control, verification of CCPs and their monitoring. • Supervision of the implementation of the control plan (chemical, physical and microbiological analyses of raw materials, intermediate products and finished products. • Provision of internal training to employees on the principles of food hygiene and safety. • Internal audit for food supplements and cosmetics certification • Second party audits at outsourcing sites of food supplements and cosmetics • Support for the definition of production processes to ensure food safety (process, product and personnel flow charts)
• Date	Since 2008 still in progress
• Company	AMNOL Chimica Biologica di Novara Corso della Vittoria 14 – 28100 Novara (Novara)
• Main scope of the company	Production of food supplements and cosmetics
• Position	Quality manager e food safety expert Consultant (3 day for month)
• Main tasks and responsibilities	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP Manager • Quality and food safety manager • Development, implementation and management of the health and hygiene safety system in accordance with Codex Alimentarius, Pharmaceuticus, Herbarum, ISO 22716 and FDA CFR 21. • Definition of product specifications . • Process control, verification of CCPs and their monitoring. • Supervision of the implementation of the control plan (chemical, physical and microbiological analyses of raw materials, intermediate products and finished products. • Provision of internal training to employees on the principles of food hygiene and safety. • Internal audit for food supplements and cosmetics certification • Second party audits at outsourcing sites of food supplements and cosmetics • Support for the definition of production processes to ensure food safety (process, product and personnel flow charts)
• Date	From 2017 to 2020
• Company	CANTINA DI CANNETO PAVESE Frazione Campo Noce, 27 - 27044 Canneto Pavese (Pavia)

<ul style="list-style-type: none"> • Main scope of the company 	<p>Pressing of grapes, processing (stabilization, filtration, blending), conditioning and bottling of wines in glass bottles. 13 - Alcoholic drinks and fermented/brewed products</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Position 	<p>Food safety expert Consultant (8 day for month)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Main tasks and responsibilities 	<ul style="list-style-type: none"> • Management of the hygiene and health safety system in accordance with the codex alimentarius and in compliance with the specifications and site specifications imposed by the clients (Sainsbury's) in terms of food safety. • Process control, verification of CCPs and their monitoring. • Supervision of the implementation of the control plan (chemical, physical and microbiological analysis of raw materials, intermediate products and finished products. • Provision of internal training to employees on the principles of food hygiene and safety. • Internal audit for food safety • Support for the definition of production processes to guarantee food safety (process, product and personnel flow charts) • FSSC 22000 development
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	<p>From 2014 to 2018</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Company 	<p>HORDEUM S.R.L. SOCIETÀ AGRICOLA Corso Vercelli, 120 - 28100 Novara (Novara)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Main scope of the company 	<p>Production of beers and packing in glass or plastic drums. 13 - Alcoholic drinks and fermented/brewed products</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Position 	<p>Food safety expert Consultant (6 day for month)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Main tasks and responsibilities 	<ul style="list-style-type: none"> • Development and management of the health and hygiene safety system in compliance with the codex alimentarius and with the specifications and site specifications imposed by the clients (Carrefour) in terms of food safety. • Process control, verification of CCPs and their monitoring. • Supervision of the implementation of the control plan (chemical, physical and microbiological analysis of raw materials, intermediate products and finished products. • Provision of internal training to employees on the principles of food hygiene and safety. • Internal audit for food safety • Support for the definition of production processes to guarantee food safety (process, product and personnel flow charts) • BRC FOOD and IFS FOOD application study
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	<p>From 2010 to 2015</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Company 	<p>RISERIA CERIOTTI Corso Vercelli, 120 - 28100 Novara (Novara) Novara -</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Main scope of the company 	<p>Production (cleaning, deburring and whitening paddy rice) and packaging of rice in big bag, bags also in vacuum bags. 15 - Dried food and ingredients</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Position 	<p>Food safety expert Consultant (6 day for month)</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Main tasks and responsibilities 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione sistema di sicurezza igienico sanitaria in conformità al codex alimentarius e rispetto ai capitolati e specifiche di sito imposte dai clienti (Sainsbury) in termini di food safety. • Controllo di processo, verifica dei CCP e del loro monitoraggio. • Supervisione dell'applicazione del piano dei controlli (analisi chimiche, fisiche e microbiologiche sulle materie prime, sui prodotti intermedi e sul prodotto finito. • Erogazione di training interno ai dipendenti sui principi di igiene e sicurezza alimentare. • Internal audit for food safety • Supporto per la definizione dei processi produttivi a garanzia della sicurezza alimentare (flow chart di processo, prodotto e del personale) • Inizio sviluppo BRC FOOD e IFS FOOD
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	From 2006 to 2009
<ul style="list-style-type: none"> • Company • Main scope of the company 	PIEDMONT REGIONAL MILK PRODUCERS ASSOCIATION (ALPILAT) Corso Francia, 329 - 10142 Torino (Torino)
<ul style="list-style-type: none"> • Position 	PROVINCIAL BREEDERS' ASSOCIATION OF NOVARA Corso Vercelli, 120 - 28100 Novara (Novara)
<ul style="list-style-type: none"> • Main tasks and responsibilities 	Regional and provincial association of milk and chees producer including the breedings. 07 - Dairy, liquid egg
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	Food safety expert, feed safety expert, nutritional expert for animals. Consultant (20 hours for week)
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione dei piani di sicurezza alimentare per 50 small producer • Internal audit for food safety • Training for food safety • Supporto per la definizione dei processi produttivi a garanzia della sicurezza alimentare (flow chart di processo, prodotto e del personale) • Analisi sulla materia prima • Monitoraggio degli allevamenti in relazione alle buone pratiche di allevamento al fine di garantire la sicurezza alimentare e l'igiene del dell'allevamento • Supporto agli allevatori per la definizione delle razioni alimentare per gli animali da reddito e per la qualità del latte • Definizione di buone pratiche di benessere animale
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	From November 2003 to December 2005
<ul style="list-style-type: none"> • Company 	SIC.AL SRL Via IV Novembre, 115 – 28060 Vicolungo (Novara)
<ul style="list-style-type: none"> • Main scope of the company 	The mixing, cooking, extrusion, vacuum packing and cooling of cheese and cheese analogues. Slicing and MAP and form-fill packing into PE tray of cheese and cheese analogues. 07 - Dairy, liquid egg
<ul style="list-style-type: none"> • Position 	Quality Manager e food safety manager
<ul style="list-style-type: none"> • Main tasks and responsibilities 	<ul style="list-style-type: none"> • Responsabile del sistema di gestione di sicurezza alimentare applicazione delle procedure per l'ottenimento della certificazione secondo lo standard BRC e IFS. • Sviluppo di nuove ricette. • Controllo di processo, verifica dei CCP e del loro monitoraggio, supervisione dell'applicazione del piano dei controlli (analisi

materie prime, analisi prodotti intermedi, analisi prodotti finiti, analisi ambientali)

- Erogazione di training interno ai dipendenti sui principi di igiene e sicurezza alimentare.
- Esecuzione di audit interni e presso i fornitori di materia prima in relazione ai requisiti di sicurezza alimentare in linea con i requisiti BRC e IFS.

• Date	From August 2002 to October 2003
• Company	SALUMIFICIO FAROTTO SRL Strada di Cioccaro, 4 - 14030 Cioccaro di Penango (Asti)
• Main scope of the company	Production (trimming, mincing, mixing, filling, curing, peeling, salting, casing, cooking) of cured product (bacon, salami, cheek), ready to cook (sausages) and cooked products (cooked ham and cooked salami), whole, MAP or not, or portioned under vacuum, packed in plastic packaging. 01 - Raw red meat; 08 - Cooked meat / fish products; 09 - Raw, cured and/or fermented meat/fish
• Position	Quality manager e food safety expert
• Main tasks and responsibilities	<ul style="list-style-type: none">• Responsabile HACCP• Sviluppo, applicazione e gestione sistema di sicurezza igienico sanitaria in conformità al codex alimentarius e rispetto ai capitolati e specifiche di sito imposte dai clienti (Sainsbury) in termini di food safety.• Analisi chimiche e microbiologiche sulle materie prime, sui prodotti intermedi e sul prodotto finito.• Controllo di processo, verifica dei CCP e del loro monitoraggio.• Pianificazione di produzione• Erogazione di training interno ai dipendenti sui principi di igiene• Esecuzione di audit interni in relazione alla sicurezza alimentare.
• Date	From April 2001 to August 2002
• Company	GRANAROLO SPA Stabilimento di Corso Vercelli, 120 - 28100 Novara (Novara)
• Main scope of the company	<ul style="list-style-type: none">• Production fresh milk (in tetra-brick/PET bottle, bag-in-box/bulk), fresh cream (in tetra-brick and bulk), UHT Milk (in tetra-brick). 07 - Dairy, liquid egg
• Position	Quality assurance e food safety expert
• Main tasks and responsibilities	<ul style="list-style-type: none">• Responsabile HACCP e controllo qualità, controllo di processo• Sviluppo, applicazione e gestione sistema di sicurezza igienico sanitaria in conformità al codex alimentarius e collaborazione con il quality manager di gruppo per la definizione del piano HACCP condiviso e la progettazione e sviluppo di nuove ricette.• Analisi chimiche e microbiologiche sulle materie prime, sui prodotti intermedi e sul prodotto finito.• Controllo di processo, verifica dei CCP e del loro monitoraggio.• Pianificazione di produzione• Erogazione di training interno ai dipendenti sui principi di igiene• Esecuzione di audit interni in relazione alla sicurezza alimentare.
• Date	From March 2000 to March 2001
• Company	SALUMIFICIO FAROTTO SRL Strada di Cioccaro, 4 - 14030 Cioccaro di Penango (Asti)

• Main scope of the company	Production (trimming, mincing, mixing, filling, curing, peeling, salting, casing, cooking) of cured product (bacon, salami, cheek), ready to cook (sausages) and cooked products (cooked ham and cooked salami), whole, MAP or not, or portioned under vacuum, packed in plastic packaging. 1. Raw red meat; 8. Cooked meat / fish products ; 9. Raw, cured and/or fermented meat/fish
• Position	Quality manager e food safety
• Main tasks and responsibilities	<ul style="list-style-type: none"> • Responsabile HACCP • Sviluppo, applicazione e gestione sistema di sicurezza igienico sanitaria in conformità al codex alimentarius e rispetto ai capitolati e specifiche di sito imposte dai clienti (Sainsbury) in termini di food safety. • Analisi chimiche e microbiologiche sulle materie prime, sui prodotti intermedi e sul prodotto finito. • Controllo di processo, verifica dei CCP e del loro monitoraggio. • Pianificazione di produzione • Erogazione di training interno ai dipendenti sui principi di igiene • Esecuzione di audit interni in relazione alla sicurezza alimentare.
• Date	dal 1994 al 1997
• Company	ALBERGO BAITA – Alpe di Mera (VC)

• Main scope of the company	Albergo ristorante
• Position	Albergo di famiglia. Responsabile di sala e zona bar ristorante
• Main tasks and responsibilities	<ul style="list-style-type: none"> • Responsabile HACCP • Responsabile sala • Responsabile BAR • Receptionist.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	7 dicembre 2021
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	TUV NORD
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	2 DAYS IN HOUSE TRAINING IFS VERSION 7 THIRD PARTY AUDITOR
• Qualifica conseguita	//
• Date (da – a)	9 marzo 2021
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	TECNO ACADEMY SRL
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	FOOD FRAUD SECONDO GLI SCHEMI RICONOSCIUTI GFSI
• Qualifica conseguita	//

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	27-29 ottobre 2020
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	ASHBURY EDUCATIONAL SERVICES LTD
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	TESCO FOOD STANDARD (TFS) TRAINING
• Qualifica conseguita	AUDITOR DI SECONDA PARTE SULLO STANDARD TESCO
• Date (da – a)	13 febbraio 2020
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	BUREAU VERITAS
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	LE PRATICHE DI BUONA FABBRICAZIONE PER L'INDUSTRIA COSMETICA: LA NORMA ISO 22716:2008
• Qualifica conseguita	AUDITOR DI SECONDA PARTE ISO 22716:2008
• Date (da – a)	6 febbraio 2020
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	EUROCERTIFICATION
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	UNI EN ISO 22000:2018 SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE REQUISITI PER QUALSIASI ORGANIZZAZIONE NELLA FILIERA ALIMENTARE
• Qualifica conseguita	AUDITOR DI TERZA PARTE 22000:2018
• Date (da – a)	10-11 dicembre 2018 – presso Living Hotel BOLOGNA
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	CCPB
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Aggiornamento per tecnici Ispettori in Agricoltura Biologica Nel corso di tale attività di formazione sono state erogate complessivamente oltre 10 ore di formazione sulle procedure di funzionamento di CCPB e oltre 10 ore di formazione sulla normativa di settore, ivi comprendendo la produzione vegetale, la produzione animale, la trasformazione (incluso settori vitivinicolo, mangimistico e importazione) e l'acquacoltura
• Qualifica conseguita	LEAD AUDITOR BIO UE, IFOAM, JAS, COR, NOP, BIO SUISSE
• Date (da – a)	12 maggio 2018
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	BUREAU VERITAS
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	CORSO DI AGGIORNAMENTO AUDITOR SETTORE FOOD
• Qualifica conseguita	LEAD AUDITOR FOOD
• Date (da – a)	8 maggio 2017 – presso Hotel Madison MILANO

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	CCPB
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Aggiornamento per tecnici Ispettori in Agricoltura Biologica Nel corso di tale attività di formazione sono state erogate complessivamente oltre 10 ore di formazione sulle procedure di funzionamento di CCPB e oltre 5 ore di formazione sulla normativa di settore, ivi comprendendo la produzione vegetale, la produzione animale, la trasformazione (incluso settori vitivinicolo, mangimistico e importazione) e l'acquacoltura
• Qualifica conseguita	LEAD AUDITOR BIO UE, IFOAM, JAS, COR, NOP, BIO SUISSE
• Date (da – a)	20 dicembre 2017 – presso Living Hotel BOLOGNA
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	CCPB – DEMETER ASSOCIAZIONE ITALIA
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso per tecnici Ispettori dell'Organismo di Controllo dell'Agricoltura Biologica CONSORZIO PER IL CONTROLLO DEI PRODOTTI BIOLOGICI, relativo all'aggiornamento del personale tecnico per abilitazione allo svolgimento delle visite ispettive DEMETER .
• Qualifica conseguita	LEAD AUDITOR DEMETER
• Date (da – a)	18-19 dicembre 2017 – presso Living Hotel BOLOGNA
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	CCPB
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Aggiornamento per tecnici Ispettori in Agricoltura Biologica Nel corso di tale attività di formazione sono state erogate complessivamente oltre 10 ore di formazione sulle procedure di funzionamento di CCPB e oltre 10 ore di formazione sulla normativa di settore, ivi comprendendo la produzione vegetale, la produzione animale, la trasformazione (incluso settori vitivinicolo, mangimistico e importazione) e l'acquacoltura
• Qualifica conseguita	LEAD AUDITOR BIO UE, IFOAM, JAS, COR, NOP, BIO SUISSE
• Date (da – a)	2 dicembre 2017
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	BERGAMO SANITA'
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	PRIMO SOCCORSO PEDIATRICO
• Qualifica conseguita	
• Date (da – a)	29 giugno 2017
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	FSPCA - FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	FSPCA – PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Qualifica conseguita	PCQI
• Date (da – a)	13 maggio 2017
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	BUREAU VERITAS
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	CORSO DI AGGIORNAMENTO AUDITOR SETTORE FOOD
• Qualifica conseguita	LEAD AUDITOR FOOD
• Date (da – a)	21-22 marzo 2017 – presso Living Hotel BOLOGNA
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	CCPB
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Aggiornamento per tecnici Ispettori in Agricoltura Biologica Nel corso di tale attività di formazione sono state erogate complessivamente oltre 10 ore di formazione sulle procedure di funzionamento di CCPB e oltre 10 ore di formazione sulla normativa di settore, ivi comprendendo la produzione vegetale, la produzione animale, la trasformazione (incluso settori vitivinicolo, mangimistico e importazione) e l'acquacoltura
• Qualifica conseguita	LEAD AUDITOR BIO UE, IFOAM, JAS, COR, NOP, BIO SUISSE
• Date (da – a)	15-16 dicembre 2016
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	CCPB
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Aggiornamento per tecnici Ispettori in Agricoltura Biologica
• Qualifica conseguita	LEAD AUDITOR BIO
• Date (da – a)	1 ottobre 2016
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Bureau Veritas Italia
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Aggiornamento valutatori iso 9001
• Qualifica conseguita	LEAD 2015 Auditor Training Level 2 UNI EN ISO 9001:2015
• Date (da – a)	7-8 marzo 2016
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	CCPB
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Aggiornamento per tecnici ispettori in AGRICOLTURA BIOLOGICA
• Qualifica conseguita	LEAD AUDITOR BIO

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	17-18 dicembre 2015
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	CCPB
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Aggiornamento per tecnici ispettori in AGRICOLTURA BIOLOGICA
• Qualifica conseguita	LEAD AUDITOR BIO
• Date (da – a)	26 agosto 2015
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Bureau Veritas Italia
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Lead auditor UNI EN ISO 9001:2015
• Qualifica conseguita	LEAD 2015 Auditor Training Level 2 UNI EN ISO 9001:2015
• Date (da – a)	14 luglio 2015
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	QUALITY SYSTEMS
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	GOOD CLINICAL PRACTICE
• Qualifica conseguita	
• Date (da – a)	11 aprile 2015
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Bureau Veritas Italia
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	RIUNIONE ANNUALE VALUTATORI FOOD 2015
• Qualifica conseguita	LEAD AUDITOR
• Date (da – a)	24-25 marzo 2015
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	CCPB
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Aggiornamento per tecnici ispettori in AGRICOLTURA BIOLOGICA
• Qualifica conseguita	LEAD AUDITOR BIO
• Date (da – a)	21 marzo 2015
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Bureau Veritas Italia

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Aggiornamento annuale valutatori qualificati SGQ
• Qualifica conseguita	LEAD AUDITOR
• Date (da – a)	4-5 dicembre 2014
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	CCPB
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Aggiornamento annuale valutatori qualificati
• Qualifica conseguita	LEAD AUDITOR BIO
• Date (da – a)	02 settembre 2014
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	DNV GL
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	INTEGRATING SUSTAINABILITY IN RISK BASED CERTIFICATION
• Qualifica conseguita	
• Date (da – a)	17 aprile 2014 – 24 aprile 2014
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	DNV GL
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	RISK BASED CERTIFICATION REVITALISATION BASIC MODULE PRINCIPLE OF METHODOLOGY CONDUCTING AUDIT
• Qualifica conseguita	
• Date (da – a)	17 APRILE 2014
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	DNV GL
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	TECHNICAL INDUCTION UNI CEI EN ISO / IEC 17021:2011
• Qualifica conseguita	
• Date (da – a)	2-3 aprile 2014
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	IMC
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	CORSO AGGIORNAMENTO PER TECNICI ISPETTORI IN AGRICOLTURA BIOLOGICA
• Qualifica conseguita	LEAD AUDITOR

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	21 marzo 2014
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Bureau Veritas Italia
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Aggiornamento annuale valutatori qualificati SGQ
• Qualifica conseguita	LEAD AUDITOR
• Date (da – a)	22 febbraio 2014
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Bureau Veritas Italia
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Aggiornamento annuale valutatori
• Qualifica conseguita	LEAD AUDITOR
• Date (da – a)	31 gennaio – 1 febbraio 2013
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	IMC
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	AGGIORNAMENTO TECNICO STANDARD AGRICOLTURABIOLGICA REG CE 834/07 – NOP – JAS - IFOAM
• Qualifica conseguita	
• Date (da – a)	18 giugno 2012
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	A.F.P.G.
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	LABORATORIO DI CREAZIONE DI E-BOOK
• Qualifica conseguita	CREATORE DI EBOOK TECNICO
• Date (da – a)	06 ottobre 2011
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Bureau Veritas Italia
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Food Auditors calibration course: BV Course based on : - Food Hazards and Risk Analysis - Case histories exercises - Procedure and documentation review - Audit and report quality - Critical points for food product and system certification
• Qualifica conseguita	
• Date (da – a)	21 maggio 2011

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Bureau Veritas Italia
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Riunione aggiornamento auditor settore food
• Qualifica conseguita	AUDITOR DI TERZA PARTE 22000
• Date (da – a)	26 febbraio 2011
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Bureau Veritas Italia
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Riunione aggiornamento auditor
• Qualifica conseguita	
• Date (da – a)	27-28 gennaio 2011
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	IMC
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	AGGIORNAMENTO TECNICO STANDARD AGRICOLTURABIOLOGICA REG CE 834/07 – NOP – JAS - IFOAM
• Qualifica conseguita	
• Date (da – a)	06 ottobre 2010
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Bureau Veritas Italia
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	AUDITOR/LEAD AUDITOR DI TERZA PARTE ESTENSIONE A ISO 22000:2005 auditor / lead auditor of a third party extension iso 22000: 2005
• Qualifica conseguita	AUDITOR DI TERZA PARTE 22000
• Date (da – a)	10 luglio 2009
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Certiquality
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	AUDIT DEI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ 40 ore (ISO 9001, ISO 19011)
• Qualifica conseguita	AUDITOR DI TERZA PARTE 9001
• Date (da – a)	17 aprile 2008
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	M&IT Consulting di Bologna
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	AUDIT DEI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ SECONDO LA NORMA UNI EN ISO 19011:2003

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Qualifica conseguita	AUDITOR INTERNO
• Date (da – a)	4 aprile 2008
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	BUREAU VERITAS ITALIA SPA
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	NUOVE NORME DI CERTIFICAZIONE PER L'AGROALIMENTARE: IFS 5, BRC 5, GLOBALGAP, SERIE 22000
• Qualifica conseguita	
• Date (da – a)	8 febbraio 2008
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	BUREAU VERITAS ITALIA SPA
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	NUOVI STANDARD DI CERTIFICAZIONE VOLONTARIA PER IL SETTORE MANGIMISTICO: ISO 22000, FAMI-QS, CODEX ASSALZOO
• Qualifica conseguita	
• Date (da – a)	30 novembre 2004
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	ASSOCIAZIONE INDUSTRIALI DI NOVARA
espressione orale	
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	RINTRACCIABILITÀ NEL SETTORE ALIMENTARE
• Qualifica conseguita	
• Date (da – a)	Novembre 2003 – novembre 2004
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	MASTER IN PRODUZIONI BIOLOGICHE: GESTIONE, CONTROLLO E MARKETING
• Qualifica conseguita	
• Date (da – a)	1994 - 1999
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	LAUREA IN SCIENZE DELLE PRODUZIONI ANIMALI
• Qualifica conseguita	DOTTORE IN SCIENZE DELLE PRODUZIONI ANIMALI

LINGUE CONOSCIUTE

Madrelingua	Italiano
Altre lingue	
	Francese
• Capacità di lettura	buona
• Capacità di scrittura	media
• Capacità di espressione orale	buona
	Inglese
• Capacità di lettura	buona
• Capacità di scrittura	Elementare-media
• Capacità di espressione orale	buona

CAPACITÀ E COMPETENZE

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali	<ul style="list-style-type: none">• ISCRIZIONE ALL'ALBO NAZIONALE DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI• APPROFONDITA CONOSCENZA E CONSULENZE NELLA SICUREZZA ALIMENTARE: IFS, BRC, ISO22000, GLOBAL BAP• STUDIO APPROFONDITO E APPLICAZIONE NELLE NORME OHSAS 18000,UNI EN ISO 14001 E SA8000
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.	Ho gestito e gestisco per conto delle aziende il personale ai fini della gestione della qualità ho effettuato due viaggi studio in USA per apprendere la lingua Inglese. ho praticato molte attività sportive agonistiche tra cui scherma (20 anni), tennis e vela; nuoto, sci, golf come hobbista. posseggo ottime capacità relazionali ed organizzative.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di	in SIEMENS VAI MT ho appreso l'utilizzo della pianificazione lavorativa con l'ausilio di software quali MS PROJECT. ho gestito un gruppo di lavoro di tre persone per l'implementazione dei sistemi qualità. in R.G. Oliosi ho ricoperto il ruolo di formatore ed ho effettuato corsi a più di 200 persone in ambito HACCP, sicurezza sul lavoro e ISO 9001

CAPACITÀ E COMPETENZE

lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.	informatiche: ottima conoscenza del pacchetto MS OFFICE. analisi: conoscenza e pratica di analisi chimiche, fisiche e microbiologiche su latte, formaggi, salumi e superfici
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE Competenze non precedentemente indicate	competenze tecniche nella gestione dei sistemi qualità in particolare orme UNI EN ISO 9001:2001/2008; ISO 22000; UNI EN ISO 2005; UNI EN ISO 14000, BRC E IFS sviluppo di modelli organizzativi dlgs 231/2001 competenze tecniche approfondite nelle tecniche agronomiche, nell'alimentazione animale, nella gestione di mandrie e animali selvatici
Patente o patenti	A, B e velica entro le 12 miglia
Ulteriori informazioni	Pratico, pragmatico mirato al risultato ed al budget

Data
09.09.2022
Firma

Firma

