

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	FRANCESCHINI MASSIMO
Indirizzo	VIA ALMANSA, 31 SCANDIANO (RE)
Telefono	CELLULARE 3381828087
E-mail	<u>fr.mags@libero.it; massimo.franceschini@ausl.re.it;</u>
Data di nascita	15/01/1978
Nazionalità	ITALIA

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- DAL FEBBRAIO 2005 AD OGGI**
AUSL Reggio Emilia, Via Amendola n°2 (RE)
Servizio Veterinario (fino al 31/12/2017) e SIAN dal 01/01/2018
TECNICO DELLA PREVENZIONE (ISCRITTO ALL'ORDINE DELLE PROFESSIONI SANITARIE DAL 2018).
Ispezioni, campionamenti e Audit in aziende alimentari varie (Supermercati, macellerie, pescherie, gastronomie, forni, ristorazione pubblica e scolastica, nonché stabilimenti Riconosciuti come latterie, salumifici e aziende di produzione additivi e integratori alimentari). Formazione degli OSA (Effettuo da tanti anni corsi di formazione/aggiornamento in ottemperanza alla legge 11 del 2003 e sue integrazioni).
Dal 2008 sono Auditor qualificato su Operatori del Settore Alimentare in funzione della Normativa Comunitaria vigente.
Ho partecipato come formatore per il personale AUSL nei corsi per "Ispettore Qualificato" nell'ambito dell'HACCP e della Normativa Comunitaria Alimentare e Nazionale Cogente.
Dal 2021 sono responsabile del Gruppo di lavoro Industria – Riconosciuti presso il Servizio Sian di Reggio Emilia. Ho effettuato formazione interna nell'ambito degli Integratori Alimentari e degli Additivi Alimentari.
- DA SETTEMBRE 2019 AD OGGI**
Ecipar srl; Via Vincenzo Monti,19/1 (RE).
Ente di Formazione
DOCENZA OCCASIONALE
Formazione su OSA in ottemperanza alla L.R 11/2003 e successive modifiche..
- DA AGOSTO 2004 A DICEMBRE 2004**
COOP Consumatori Nord-Est; Ipermercato Ariosto, Viale Morandi n°16 (RE)
Settore GDO
ADDETTO AI GENERI VARI.
Allestimento scaffalature, gestione aree delle offerte e riordino del magazzino.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- ANNO 2012 (GIUGNO)**
Università degli studi di Parma
Tutte le materie collegato al piano di studio di Tecnologie Alimentari
SUPERAMENTO ESAME DI STATO PER LA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE
-
- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- ANNO ACCADEMICO 2009 – 2010**
UNISU (Università Telematica delle Scienze Umane) di Roma.
Gestione Risorse Umane, Economia Aziendale, Psicologia del lavoro e delle Organizzazioni, Sociologia, Deontologia ed Etica delle Professioni sanitarie.
TESI: "Storia Alimentare dell'uomo".
MASTER DI I LIVELLO CON LA POSSIBILITÀ DI ACCEDERE A BANDI PER IL COORDINAMENTO DELLE PROFESSIONI SANITARIE.
Master di I Livello in “Gestione del Coordinamento delle Professioni Sanitarie”.
-
- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- ANNO ACCADEMICO 2007 – 2008**
Università degli studi di Modena e Reggio Emilia
Chimica e Tecnologie degli Aromi, Gestione della Qualità Alimentare, Genetica, Residui e Contaminanti degli Alimenti, Valutazione Qualità Prodotti Ortofrutticoli.
TESI: "Valutazione e messa a punto di metodi rapidi per la determinazione in lipidi di origine". animale
DOTTORE MAGISTRALE IN CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
Laurea Specialistica in “Controllo e Sicurezza degli Alimenti” con votazione di 106/110.
-
- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- ANNO 2003 – 2004 (COMPLESSIVE 800 ORE)**
IFOA di Reggio Emilia
Qualità, HACCP, Sicurezza e Ambiente. Normative volontarie e cogenti nei 3 settori citati precedentemente.
Esperienza di Stage (340 ore) nell'ambito della Qualità presso Castelcarni di Castelnuovo Rangone.
ESPERTO IN SISTEMI INTEGRATI DI QUALITÀ – SICUREZZA - AMBIENTE
-
- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- SETTEMBRE 1997- LUGLIO 2003**
Università degli studi di Parma
Tecnologie Alimentari, Operazioni Unitarie, Marketing degli Alimenti, HACCP, Chimica Analitica, Fisica e Organica, Packaging Alimentare, Nutrizione Umana, Igiene, Microbiologia Generale e degli Alimenti e Inglese.
TESI: "Ampliamento di una banca dati sull'attività antiossidante totale di alimenti della dieta italiana".
LAUREATO IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari con votazione di 106/110.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA	Italiana
ALTRI LINGUE	Inglese
Capacità di lettura	Discreta
Capacità di scrittura	Sufficiente
Espressione orale	Sufficiente

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.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

ALTRÉ CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

PATENTE O PATENTI

SETTEMBRE 1992- GIUGNO 1997

Istituto Tecnico Industriale Leopoldo Nobili (Reggio Emilia)

Chimica organica, inorganica, Disegno Tecnico, microbiologia e principali tecnologie alimentari

PERITO INDUSTRIALE CAPOTECNICO

Diploma di Perito Industriale Capotecnico “specializzazione in Tecnologie Alimentari”.

Italiana	
Inglese	
Discreta	
Sufficiente	
Sufficiente	
Nel corso di questi anni ho acquisito ottime capacità relazionali e competenze nella gestione delle situazioni complesse affrontate durante i Controlli Ufficiali. Le modalità di Comunicazione che utilizzo sono variabili in funzione dell'utenza con cui mi rapporto, al fine di prevenire possibili situazioni di conflitto.	
Sono in grado di lavorare in gruppo in modo proficuo.	
Ottime capacità organizzativa sia al lavoro, sia in ambito familiare. Da diversi anni sono consigliere in Cooperative e associazioni sportive.	
Ho Buone capacità tecniche informatiche (Pacchetto Office e Derivati), nonché ottime capacità di gestire le e-mail e utilizzo dei canali internet e social (Facebook).	
Ho un buona capacità di parlare in pubblico e di rapportarmi con le istituzioni.	
Non ho specifiche capacità artistiche, ma effettuo letture su materie scientifiche e resto aggiornato sulle principali tematiche socio-culturali.	
Gioco a Tennis a livello agonistico.	
Patente B (Automobile).	

"Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 D. Lgs 2003/196 – Codice di protezione in materia di dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

FIRMA  26/07/22