

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

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

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **DAL FEBBRAIO 2005 AD OGGI**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **AUSL Reggio Emilia, Via Amendola n°2 (RE)**
- Tipo di azienda o settore **Servizio Veterinario (fino al 31/12/2017) e SIAN dal 01/01/2018**
- Tipo di impiego **TECNICO DELLA PREVENZIONE (ISCRITTO ALL'ORDINE DELLE PROFESSIONI SANITARIE DAL 2018).**
- Principali mansioni e responsabilità **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.**

- Date (da – a) **DA SETTEMBRE 2019 AD OGGI**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Ecipar srl; Via Vincenzo Monti,19/1 (RE).**
- Tipo di azienda o settore **Ente di Formazione**
- Tipo di impiego **DOCENZA OCCASIONALE**
- Principali mansioni e responsabilità **Formazione su OSA in ottemperanza alla L.R 11/2003 e successive modifiche..**

- Date (da – a) **DA AGOSTO 2004 A DICEMBRE 2004**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **COOP Consumatori Nord-Est; Ipermercato Ariosto, Viale Morandi n°16 (RE)**
- Tipo di azienda o settore **Settore GDO**
- Tipo di impiego **ADDETTO AI GENERI VARI.**
- Principali mansioni e responsabilità **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

- 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)

- 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)

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

- 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 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

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".

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.

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

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

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

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Inglese

Discreta

Sufficiente

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.

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.

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.

Ottime capacità organizzativa sia al lavoro, sia in ambito familiare. Da diversi anni sono consigliere in Cooperative e associazioni sportive.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

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.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

Non ho specifiche capacità artistiche, ma effettuo letture su materie scientifiche e resto aggiornato sulle principali tematiche socio-culturali.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

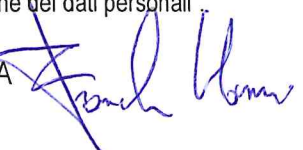
Gioco a Tennis a livello agonistico.

PATENTE O PATENTI

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