

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **VITTORIO MASSARANI**
Indirizzo **VIA RISORGIMENTO, 30/A 24020 CASTIONE DELLA PRESOLANA (BG) ITALIA**
Telefono **+39 348 8053598**

E-mail **vittorio.massarani@mirmex.it**

Nazionalità **italiana**
Data di nascita **22/04/1954**

ESPERIENZA LAVORATIVA

Dal 2007 **Cofondatore, Presidente e Amministratore Delegato di MIRMEX Srl via G. Galilei,21/7 33170 Pordenone – società di consulenza per l'alimentare, l'agricoltura, i servizi**

Consulente in sicurezza alimentare per numerosi enti pubblici della Emilia Romagna, Trentino Alto Adige con particolare riferimento alla ristorazione collettiva. Consulenza relativa a progetti UNI EN ISO 9000, Packaging, ristrutturazioni di stabilimento, assistenza alla progettazione di mense e centri di cottura, riorganizzazione e gestione. Esperto tecnologo alimentare eletto commissario in commissioni aggiudicatrici di appalti per la gestione della ristorazione di enti pubblici: comunità della Vallagarina (Rovereto), Comunità della alta Valsugana e Bernstol, Comune di Bolzano(BZ)

Dal 2007 **Amministratore di Mia Team sas di Massarani Vittorio & C.**

**Color Project European S.r.l.
Via G. Marconi Ponte S. Pietro (BG). Produzione Campionari colori
Rappresentante della direzione e responsabile del Sistema Qualità.
Certificazione secondo la Norma UNI EN ISO 9001:2008**

2012 **Affidamento dal comune di Cento della predisposizione del capitolo speciale d'appalto per il servizio della ristorazione scolastica**

Dal 2009 ad oggi

ispettore Incaricato da Valoritalia nel piano dei controlli sulla base di quanto previsto dai Decreti Dirigenziali di approvazione del piano dei controlli per le Denominazioni:
Colli Piacentini DOC, Gutturnio DOC, Ortrugo DOC

Dal 1992 al 995

Azienda Agricola Reboli Franco - Valdobbiadene (TV)
Consulente con incarico di organizzazione del controllo qualità, verifiche

CV VITTORIO MASSARANI

• **Da gennaio 2004 al 2006**

Neotron Servizi S.r.l. (gruppo Neotron S.p.A.)

Stradello Agazzotti Modena

Libero professionista consulente in esclusiva con incarico di responsabile –
IGIENE – “Soluzione”

Integrata per la Sicurezza Alimentare nella Ristorazione”

Consulente di tecnologie del confezionamento di prodotti alimentari

Valutazione Igienica degli Stabilimenti Alimentari (VISA)

Valutazione Tecnologica degli Stabilimenti Alimentari

Consulente di Tecnologie di processo e di prodotto con particolare esperienza
e riferimento ai

settori lattiero caseario, paste fresche e con ripieno, dolciario(prodotti
continuativi e di ricorrenza a lievitazione naturale), ristorazione collettiva, prodotti ortofrutticoli della IV e V
gamma.

Docente formazione Ifoa Reggio Emilia e Irecoop Vicenza dall'allevamento
bovino alla trasformazione del latte

Dal 2001 a dicembre 2003

P.A.D. S.p.A. Trezzano s/N (MI) Pastificio Industriale paste fresche
all'uovo lisce e con ripieno, salse fresche tipiche

Direttore di stabilimento, alterego del titolare. Responsabile della supervisione
tecnologica e del controllo qualità. Responsabile contratti d'acquisto. Ho
studiato e realizzato la ristrutturazione del pastificio e di una nuova linea di
produzione e confezionamento con l'impiego di nuove soluzioni di packaging di
prodotti freschi take-away,aumentando la shelf –life dei prodotti, scelta che ha
permesso di acquisire il mercato francese della GD e della ristorazione.
Progettazione e realizzazione di una seconda unità produttiva in Liguria per la
produzione di salse fresche attiva da dicembre 2001. Responsabile della
realizzazione del secondo lotto della stessa unità produttiva per la produzione
di specialità liguri di pasta fresca e pasta fresca all'uovo e con ripieno, in
attività da febbraio 2003. Obiettivi raggiunti: diminuzione del personale
produttivo per ottimizzazione cicli produttivi,
eliminazione terzo turno di produzione, reimpiegando gli stessi in una squadra
addestrata e formata per la pulizia e sanificazione delle linee per migliorare la
sicurezza igienico sanitaria dei prodotti. Riduzione dei resi dal mercato. Il
raggiungimento di tali obiettivi ha permesso che la società venisse qualificata
come fornitore di prodotti a marchio di catene primarie della GD e GDO
nazionali ed europee.

Dal 2000 al 2001

Latteria Soresina S. C. a R. L. Soresina (CR). Produttore Latte Alimentare,
Grana Padano, Provolone Valpadana

Incarico di consulenza per lo studio, progettazione e realizzazione di uno
stabilimento di taglio e confezionamento di formaggi a peso fisso. Acquisizione
degli impianti, studio del lay-out,
organizzazione ed industrializzazione del centro, formazione del personale,
studio del packaging

CV VITTORIO MASSARANI

• Dal 1996 al 2000

NEOTRON QUALITA' S.r.l. (ora Neotron Servizi S.r.l.) Gruppo Neotron S.p.A. Stradello Aggazzotti Modena.(soc. di consulenza e servizi per l'industria agro-alimentare)

Incarico di consulenza per la Progettazione ed implementazione di sistemi di autocontrollo igienico sanitario sistemi HACCP con particolare riferimento ai settori :lattiero caseario, paste fresche,dolciario, ristorazione collettiva, prodotti ortofrutticoli della IV e V gamma. Consulente di tecnologie del packaging di prodotti alimentari. Progettazione e implementazione di sistemi qualità aziendali (norme UNI EN ISO 9000).Valutazione Igienica degli Stabilimenti Alimentari (VISA). Valutazione Tecnologica degli Stabilimenti Alimentari. Docente in corsi per coordinatore di sistemi qualità integrati presso Irecoop/Veneto e Ifoa Reggio Emilia

. Aziende portate alla certificazione:**UNI EN ISO 9002/94**

- Ferrari Giovanni S.p.A.
- Berneri S.p.A.
- Color Project European S.r.l.
- Matteazzi S.p.A.

Aziende portate alla certificazione:**UNI EN ISO 9001:2000**

- Gemma & C. S.p.A.
- Industria Colori Freddi S. Giorgio S.p.A

Assistenza tecnologica e gestionale:

- Sant'Orsola S.c.a.r.l.
- La Genuina s.r.l.

• dal 1997 al 1998

F.Ili TRENTIN S.p.A. CEREA (VR) . Taglio confezionamento e commercializzazione formaggi.

Consulenza tecnico gestionale con l'incarico di acquisire gli impianti di taglio e confezionamento , studio dei lay-out, industrializzazione delle linee di produzione, formazione del personale tecnico di produzione, e dei quadri aziendali ,analisi del ciclo produttivo per la progettazione di programmi informatici per la programmazione e pianificazione della produzione, contabilità industriale.

1996 al 1997

ZARPELLON S.p.A. , INDUSTRIA LATTIERO CASEARIA Castelcucco (TV).

- Consulenza tecnico-organizzativa e gestionale dell'unità produttiva di Romano D'Ezzelino(VI). Organizzazione e pianificazione della produzione, studio e realizzazione di programmi informatici per la gestione dell'ordine, programmazione della produzione, gestione scorte minime di magazzino. Lay-out linee di produzione, flusso dei materiali, standards di lavorazione, cicli di lavoro, analisi e costruzione dei costi industriali, ottimizzazione impiego delle risorse umane, formazione del personale. Nuove tecnologie e packaging. Incaricato dello studio e progettazione, nell'ambito della ristrutturazione dell'unità produttiva di Camisano (VI), di un impianto per la produzione e confezionamento di formaggi freschi.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 1974 Diploma di Perito Chimico Industriale conseguito nel 1974 presso l'istituto Tecnico "Ettore Molinari" di Milano
- 1982 Laurea "Scienze delle Preparazioni Alimentari", conseguita nel Luglio 1982 presso la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano con Tesi Sperimentale dal titolo "Prodotti e tecniche disinettanti per l'igiene dell'aria confinata nell'industria della lavorazione delle carni"
- 1998 settembre Abilitato all'esercizio della professione di "Tecnologo Alimentare" Iscritto all'Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Lombardia e Liguria con il N° 2 (come da <http://www.otalombardialiguria.it/albo.php>)

- 1995** Corso per direttori di stabilimento: gestione delle situazioni di crisi(Cegos/Milano)
- 1995** Corsi e giornate di studio relativi alle nuove norme CEE nel settore alimentare. (Asso Caseari)
- 1996 Corso di Sicurezza del Lavoro, con specifico riferimento al rumore e all'antincendio(ASSOLOMBARDA)
- 1996 Corso Sicurezza ed Igiene del Lavoro, relativo al Decreto Legge 626/1994.
- 1996 Corso AICQ - Applicazione metodo HACCP nelle industrie Alimentari (1998Corso Certichim per Valutatori interni del sistema qualità secondo le UNI EN ISO 9000/30011
- 2000 Seminari di studio relativi alle novità ed implicazioni delle future ISO 9001:2000 e 9004:2000 (centro formazione Neutron)
- 2001** AITA Corso di aggiornamento etichettatura prodotti alimentari
- 2001/ 2002** Corso di francese Centro Linguistico Europeo
- 2003Giornata di studio Rintracciabilità e Filiera Controllata (-centro formazione Neutron Servizi)
- 2004Corso per Valutatori Responsabili IRCA – Sistemi di Gestione per la Qualità (– BVQI)
- 2006** Giornata di studio "Formazione e Lavoro". La Sicurezza Alimentare e gli Organi pubblici di Vigilanza: prevenzione, controllo, repressione per la tutela della salute pubblica (maggio Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Lombardia e Liguria
- 2007**Corso di formazione in diritto e sicurezza alimentare: aggiornamenti e semplificazioni(Qualyfood-AITA)
- 2008** Sicurezza alimentare, protezione dei consumatori, tutela delle imprese (Ordine deiTecnologi Alimentari Lombardia e Liguria-Facoltà di Agraria- Milano,)
- 2008**Truefood: I prodotti tradizionali e l'utilizzo dei sottoprodotti-(Parma)
- 2009** Linee guida stesura capitolati fornitura per imballaggi alimentari(febbraio Cram-Biolab/Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria. Brescia)
- 2009** Corso di formazione- Diritto alimentare 4° Food Lega I Forum (Qualifood Cremona)
- 2009** Corso di formazione- Agricoltura biologica ai sensi del Reg.to CE 834/07 smi (Cram Biolab/Centrale latte Brescia)
- 2010 Certificato IRCA Auditor/Lead Auditor sistemi ISO 22000:2005 SERIES FSMS (DNV)**
- 2010**Formazione sul diritto alimentare: Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria
- 2010** Diritto penale alimentare: Le norme del Codice penale e della legge 283/62 – Casi giurisprudenziali
- 2010** Etichettatura ed etichettatura nutrizionale (D. Lgs. 109/1992 e D.Lgs. 77/1993)
- 2010** Claim nutrizionali e salutistici (Regolamento 1924/2006) e pubblicità ingannevole

MADRELINGUA

Italiano [parlare la madrelingua]

ALTRE LINGUA**inglese**

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

francese

- Capacità di lettura buono
- Capacità di scrittura elementare
- Capacità di espressione orale elementare

Office automation: buona conoscenza Word, Power Point ,Excell ,Internet buona conoscenza degli aspetti legati alla navigazione Web

Castione della Presolana (BG)



Autorizzo il trattamento dei miei dati personali, ai sensi della legge 196/03