

CURRICULUM VITAE (Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196/03)

MASSIMILIANO MORETTI

Nato a Pisa il 25/10/1967

Residente in via Gavinana, 43 – 55011 Altopascio (LU)

Cell.: 338 5077005

E-mail: massimilianomoretti@yahoo.it



ESPERIENZE PROFESSIONALI

- **da gennaio 2006:** responsabile assicurazione e controllo qualità e addetto al servizio prevenzione e protezione dell'azienda ittica Mobilpesca Surgelati S.p.A. – Altopascio (LU);
- **novembre 2003 – dicembre 2005:** responsabile assicurazione e controllo qualità dell'azienda ittica Giolfo & Calcagno S.p.A. - Livorno;
- **agosto – novembre 2003:** consulente qualità, ambiente e sicurezza sul lavoro per il gruppo Panapesca S.p.A. e per il gruppo Del Carlo S.p.A. (Toscopan);
- **giugno 2000 – luglio 2003:** responsabile assicurazione qualità e del servizio prevenzione e protezione del gruppo Panapesca S.p.A.(azienda ittica) – Massa e Cozzile (PT);
- **marzo 1998 - giugno 2000:** responsabile controllo qualità e addetto al servizio prevenzione e protezione presso il Laboratorio Sezionamento Carni Fresche dei supermercati Superal, all'interno del Centro Alimentare Polivalente Mercafir (Firenze);
- **novembre 1990 - febbraio 1998:** impiegato presso la Direzione Generale e Amministrativa dei supermercati Superal a Prato.

Altre esperienze collegate all'attività lavorativa

- **2016:** partecipazione al gruppo di lavoro GS1 Italy per la redazione delle nuove "Linee guida per la tracciabilità e l'etichettatura dei prodotti ittici";
- **da maggio 2014 a dicembre 2016:** membro della Giunta Esecutiva di Federpesca, Federazione Nazionale delle Imprese di Pesca;
- **da maggio 2006 a dicembre 2016:** membro del Consiglio Direttivo di ASSOITTICA ITALIA, Associazione Nazionale delle Aziende Ittiche;
- **2005:** membro del gruppo di lavoro INDICOD-ECR per la redazione delle "Linee guida per l'identificazione e la distribuzione del canale Ho.Re.Ca.";
- **2002-2003:** membro del comitato INDICOD per la redazione delle "Linee guida per la tracciabilità e l'etichettatura dei prodotti ittici".

ISTRUZIONE

- Diploma di Ragioniere conseguito nel 1986 presso l'Istituto Tecnico Commerciale "A. Benedetti" di Porcari (LU) – votazione 58/60;
- Corso di laurea in Scienze Naturali presso l'Università di Firenze (esami sostenuti: 13 su 19);
- Iscritto al Corso di laurea triennale in Storia e Tutela Beni Artistici presso l'Università di Firenze (mi mancano due esami e la tesi al conseguimento della laurea).

PRINCIPALI PUBBLICAZIONI E RELAZIONI A CONVEGNI E SEMINARI

- Moretti M., **“Case history di applicazione e integrazione delle norme cogenti e volontarie di Sicurezza alimentare e Sicurezza sul lavoro nell’industria dei prodotti ittici surgelati e congelati”**, in seminario “La Sicurezza e la Qualità a supporto della competitività delle filiere agro-alimentari” presso Dipartimento di Scienze Veterinarie dell’Università degli Studi di Pisa Pisa, 8 Maggio 2015;
- Moretti M., Sellitto A., Cacace D., Pirone G., Bardi L., D’Adda I., Fais S., Fogliazza D., Modafferi S., **“Linea Guida per l’applicazione della norma UNI EN ISO 22000:2005 sui Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare di Prodotti Ittici”**, pubblicazione a cura di SSICA (Stazione Sperimentale per l’Industria delle Conserve Alimentari) e Certiquality (Istituto di Certificazione della Qualità), Milano, Ottobre 2009;
- Moretti M., **“Case history di innovazione in una PMI del settore della trasformazione: realizzazioni e necessità”** in workshop Federpesca-Assoittica Italia-Ermes “Ricerca e innovazione per lo sviluppo sostenibile del settore ittico europeo”, Rimini MIA MSE 24 Febbraio 2008;
- Moretti M., **“Case history: applicazione delle normative sulla sicurezza alimentare nell’industria dei prodotti ittici surgelati e congelati”** in seminario SSICA – Stazione Sperimentale per l’Industria delle conserve alimentari – Parma “Aggiornamento della legislazione in tema di etichettatura, rintracciabilità e sicurezza alimentare nella filiera dei prodotti ittici e vegetale”, Angri (SA) 24 Aprile 2007;
- Moretti M., **“Problematica Legislativa dei Prodotti Ittici Surgelati e Congelati”** in giornate formative per veterinari Azienda Sanitaria Locale SALERNO/3 “I prodotti ittici e il pacchetto igiene: problematiche applicative”, S. Marco Castellabate e Sapri (SA), 20-21 Aprile 2007;
- Moretti M., **“Normativa dei prodotti ittici surgelati e congelati: case history di integrazione dei riferimenti cogenti e volontari e di sviluppo e implementazione di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare ISO 22000:2005”** in convegno CERTIQUALITY “Sicurezza alimentare: analisi comparata degli standard volontari, approccio modulare alla certificazione e integrazione dei vari standard”, Firenze 16 Marzo 2007
- Moretti M., **“Problematica Legislativa dei Prodotti Ittici Surgelati e Congelati”** in convegno AITA (Associazione Italiana Tecnologia Alimentare) “I Prodotti Surgelati”, Verona 28 Novembre 2006;
- Moretti M., **“Materiali ed oggetti destinati al contatto con i prodotti alimentari: innovazione tecnologica, sicurezza e rintracciabilità alla luce del Regolamento CE 1935/2004”** in “Assoittica Italia” n° 39, pp.2-5, 10 Agosto 2006;
- Moretti, M. **“Problematiche all’importazione ed Analisi del Rischio”** in convegno Assoittica Italia - Federpesca “Lo scenario del controllo igienico-sanitario alla luce dei nuovi regolamenti comunitari e loro applicazione lungo la filiera ittica”, Rimini MIA MSE 6 Febbraio 2005;
- Moretti M., **“Rintracciabilità degli alimenti”** in “Assoittica Italia” n° 16, pp. 2-4, 15 settembre 2004;
- Moretti M. e Venturiello A., **“OGM e prodotti della pesca”**, in “Assoittica Italia” n° 13, pp. 4-5, 15 giugno 2004.

FORMAZIONE PROFESSIONALE

- 29 Settembre 2017: incontro presso la sede di Capannori (LU) dell'ASL Toscana Nord Ovest su **“Approfondimenti sulle procedure operative standard di sanificazione, validazione dell'HACCP e campionamenti per analisi di autocontrollo negli stabilimenti di lavorazione di alimenti di origine animale iscritti nelle liste export del Ministero della Salute”**, a cura di Regione Toscana, Aziende UUSSLL della Toscana e IZS del Lazio e della Toscana;
- Maggio 2016: **Corso di Formazione per LAVORATORI ai sensi del D. Lgs. 81/08 e Accordo Stato Regioni del 21/12/2011** per attività a rischio alto - durata 8 ore - **“Lavorare nel comparto ittico surgelato: procedure di sicurezza per i lavoratori”**, a cura di agenzia formativa accreditata Studio Promozione di Pistoia;
- Aprile – Giugno 2015: **“Corso di Formazione di aggiornamento per Titolari – Responsabili Autocontrollo di attività alimentare complessa”** (in conformità a Delibera Regione Toscana n. 559/08), a cura del laboratorio di analisi Toscolab Consulting s.r.l., Serravalle P.se (PT);
- Settembre – Novembre 2014: corso per **FORMATORE PER LA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO** ai sensi dell'art. 6 c. 8 lett. m-bis del D.Lgs. 81/2008 e del D.M. 6-3-2013 della durata di 24 ore
- Settembre 2014: corso su **“Come strutturare un programma di Food Defence”** presso l'Istituto di Certificazione della Qualità Certiquality , Firenze;
- Luglio 2013: corso per **“Auditor interno Qualità nel settore agroalimentare (norme ISO 22000:2005 e ISO 19011:2012)”**, presso l'Istituto di Certificazione della Qualità Certiquality, Milano e AQA – Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale – Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari, Università di Milano;
- Maggio- Giugno 2013: **Corso di aggiornamento quinquennale per ASPP**, a cura di Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana Studio Promozione S.r.l., Pistoia;
- 20 Maggio 2011: corso su **“Malattie trasmesse da alimenti di origine animale: pericoli e rischi chimici”**, presso Azienda USL di Bologna
- Aprile – Maggio 2009: **“Corso di Formazione per Titolari – Responsabili Autocontrollo di attività alimentare complessa”** (in conformità a Delibera Regione Toscana n. 559/08), a cura del laboratorio di analisi Ecolab consulting s.r.l., Serravalle P.se (PT);
- Febbraio 2009 : **“Corso per addetto alla prevenzione incendi, lotta antincendi e gestione delle emergenze per attività a rischio d'incendio medio”** (in conformità a D.M. 10/03/1998), a cura di Cerim Estintori, Monsummano Terme (PT);
- Aprile – Maggio 2008: **“Corso per Addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione (moduli A e B, in conformità al D. Lgs. 626/94, integrato dal D. Lgs. 195/03)**, a cura di Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana Studio Promozione S.r.l., Pistoia;

- 9/10 Aprile 2008: workshop Sealed Air CRYOVAC “**Confezionamento e marketing dei prodotti ittici**”, presso Packforum – Parigi;
- 22 Ottobre 2007: corso “**La nuova Norma ISO 22000 per la sicurezza alimentare**” presso l’Istituto di Certificazione della Qualità Certiquality – Firenze;
- Novembre 2001: corso per “**Valutatori sistemi di gestione della qualità (40 ore)**” presso l’Istituto di Certificazione della Qualità Certiquality - Milano;
- Luglio 2000: corso di formazione per “**Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione**” presso Assindustria di Pistoia (in conformità al D.M. del 16/01/1997).

LINGUE STRANIERE

Inglese: buono, parlato e scritto, perfezionato tramite soggiorni all’estero.

CONOSCENZE INFORMATICHE

- buona conoscenza dei programmi applicativi Word ed Excel;
- buona conoscenza del sistema gestionale AS/400.

PATENTE

Patente B

INTERESSI EXTRA PROFESSIONALI

- Storia dell’Arte, visite a musei e mostre, saggistica scientifica, musica classica.