INFORMAZIONI PERSONALI

Marco Massa

OCCUPAZIONE DESIDERATA

Tecnologo Alimentare, Tecnico di laboratorio (chimico e/o microbiologico), Tecnico Controllo Qualità

ESPERIENZA PROFESSIONALE

01/10/2012–21/09/2015

Tecnico di laboratorio chimico

Riaz Srl, Rottofreno (PC) (Italia)

- Estrazione, purificazione e concentrazione di composti chimici organici da organi animali per utilizzo come ingredienti per preparati farmaceutici;
- Controllo analitico del processo di estrazione mediante HPLC con rivelatore a indice di rifrazione e/o spettrofotometria UV/Vis e/o Cromatografia su strato sottile;
- Conduzione di impianti industriali destinati alla concentrazione di soluzioni acquose;
- Studio, realizzazione, ottimizzazione e validazione di metodi analitici;
- Svolgimento, gestione e conduzione di verifiche ispettive ed audit interni;
- Redazione di check-list e relazioni finali delle verifiche ispettive e degli audit interni;
- Studi di potenzialità produttiva (Capability studies);
- Definizione di Limiti Accettabili per la Qualità (AQL);
- Stesura di report e certificati di analisi;
- Stesura di relazione di attività di laboratorio;
- Studi di fattibilità di processi chimici su scala industriale;
- Studi di follow-up di processi chimici industriali;
- Gestione di rapporti con clienti e fornitori.

01/04/2012–27/09/2012

Gestore del Sistema per la Qualità Aziendale

Leaf Italy Srl, San Pietro In Casale (BO) (Italia)

- Predisposizione e revisione documentazione ed implementazione del sistema di gestione qualità aziendale ai fini dell'ottenimento della certificazione BRC v. 6;
- Verifica dell'idoneità al contatto con gli alimenti di materiali, articoli ed impianti;
- Svolgimento di verifiche ispettive ed audit interni;
- Redazione di check-list e relazioni finali delle verifiche ispettive e degli audit interni;
- Studi di potenzialità produttiva (Capability studies);
- Definizione di Limiti Accettabili per la Qualità (AQL);
- Controllo qualità del prodotto finito e di semi lavorati;
- Analisi delle difettosità e di non conformità del prodotto;
- Determinazione di dolcificanti (saccarinato sodico, acesulfame K e/o glicosidi steviolici) in dolcificanti e caramelle, a livello di semilavorato e/o di prodotto finito, mediante spettrofotometria e/o cromatografia ad alta pressione (HPLC) con rivelatore Uv-Vis;
- Validazione di metodi analitici interni per il controllo qualità;
- Test di analisi sensoriali ai fini del controllo qualità.

25/06/2011–17/09/2011

Addetto alle analisi di laboratorio

Emiliana Conserve Spa, San Polo di Podenzano (PC) (Italia)

- Analisi e determinazioni di parametri di qualità su materie prime e prodotti finiti a base di derivati di pomodoro;
- Rilevazione, valutazione e gestione delle non conformità;
- Stesura di relazioni finali di attività di analisi;
- Conduzione, valutazione e stesura documentazione di ispezioni ed audit interni;
- Rapporti con clienti finali.

10/2007–01/2011

Dottorando di ricerca

Scuola di Dottorato per il Sistema Agro-alimentare AGRISYSTEM, Università Cattolica Sacro Cuore, Piacenza (PC) (Italia). Tesi sulla capacità di formare biofilm e la resistenza a biocidi (sia sintetici sia naturali) di Listeria spp.

- Tecniche di isolamento per l'ottenimento di colture pure;
- Saggi di colorazione per l'identificazione di specie microbiche;
- Tecniche di biologia molecolare tese all'identificazione di colture microbiche;
- Monitoraggio della crescita batterica mediante sistemi di monitoraggio automatizzati in continuo (BioscreenC);
- Determinazione della concentraziona minima inibitoria (MIC) di disinfettanti sintetici e naturali mediante protocolli standard internazionali;
- Valutazione della capacità battericida mediante sistemi automatizzati di monitoraggio in continuo;
- Caratterizzazione di ceppi di Listeria tramite metodi molecolari
- Stesura di report e testi scientifici per la divulgazione e/o la diffusione dei risultati analitici conseguiti;
- Elaborazione dati mediante analisi statistiche.

04/2007–10/2007

Stage mediante il programma europeo Leonardo da Vinci

RLP Agroscience, Neustadt an der Weinstrasse (Germania)

- Analisi di pesticidi mediante HPLC-MS;
- Round Robin Test sulla determinazione di solventi aromatici da campioni di suolo e cereali mediante HPLC con rivelatore UV-Vis;
- Valutazione dell'impatto antropico sulla fauna selvatica.

06/2004–09/2004

Stage - Analista di laboratorio

Centro Tecnologie e Ricerche Avanzate (Ce.T.R.A.), Tricase (LE) (Italia)

- Analisi chimica di alimenti e bevande;
- Analisi microbiologica di alimenti e bevande;
- Analisi chimica e microbiologica di acque destinate al consumo umano;
- Analisi chimica di olii;
- Dosaggio di micotossine in prodotti alimentari;
- Determinazione qualitativa e quantitativa di pesticidi in prodotti agro-alimentari.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/2012–10/2012

Lead Auditor ISO 9001 (accreditato AICQ SICEV) - Esperto in Sistemi di gestione Qualità Integrati

Livello 8 QEQ

A&Q - Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale Facoltà di Agraria Universitàdegli Studi di Milano, Milano (MI) (Italia)

- Gestione dei pre-requisiti secondo ISO 22000, IFS e BRC vr. 6, PASS 220 e 96;
- Il sistema H.A.C.C.P. in conformità agli std di certificazione volontari e la normativa cogente;
- L'etichettatura del prodotto (in conformità al nuovo regolamento Reg. UE 1169/11);
- Lead auditor sistemi di gestione qualità - ISO 19011 e ISO 9001.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/2012–10/2012

Lead Auditor ISO 9001 (accreditato AICQ SICEV) - Esperto in Sistemi di gestione Qualità Integrati

Livello 8 QEQ

A&Q - Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale Facoltà di Agraria Universitàdegli Studi di Milano, Milano (MI) (Italia)

- Gestione dei pre-requisiti secondo ISO 22000, IFS e BRC vr. 6, PASS 220 e 96;
- Il sistema H.A.C.C.P. in conformità agli std di certificazione volontari e la normativa cogente;
- L'etichettatura del prodotto (in conformità al nuovo regolamento Reg. UE 1169/11);
- Lead auditor sistemi di gestione qualità - ISO 19011 e ISO 9001.

10/2007–01/2011

Dottorando di ricerca

Scuola di Dottorato per il Sistema Agro-alimentare AGRISYSTEM, Università Cattolica Sacro Cuore, Piacenza (PC) (Italia). Tesi sulla capacità di formare biofilm e la resistenza a biocidi (sia sintetici sia naturali) di Listeria spp.

- Tecniche di isolamento per l'ottenimento di colture pure;
- Saggi di colorazione per l'identificazione di specie microbiche;
- Tecniche di biologia molecolare tese all'identificazione di colture microbiche;
- Monitoraggio della crescita batterica mediante sistemi di monitoraggio automatizzati in continuo (BioscreenC);
- Determinazione della concentraziona minima inibitoria (MIC) di disinfettanti sintetici e naturali mediante protocolli standard internazionali;
- Valutazione della capacità battericida mediante sistemi automatizzati di monitoraggio in continuo;
- Caratterizzazione di ceppi di Listeria tramite metodi molecolari
- Stesura di report e testi scientifici per la divulgazione e/o la diffusione dei risultati analitici conseguiti;
- Elaborazione dati mediante analisi statistiche.

2004–2007

Laurea Magistrale in Qualità e Sicurezza Alimentare

Livello 7 QEQ

Università Cattolica Sacro Cuore, Piacenza (PC) (Italia). Tesi sull'interazione tra pellicole estensibili plastificabili e formaggi semi-duri

- Competenza nella gestione dei processi tecnologici e nello sviluppo di lavori di ricerca all'interno della filiera agro-alimentare;
- Conoscenza pratica e teorica di assicurazione qualità, igiene e analisi dei rischi, incluse moderne metodologie per assicurare l'osservanza delle leggi attuali in materia di tutela degli operatori e protezione dell'ambiente;
- Conoscenza avanzata della gestione della filiera agro-alimentare.

2001–2004

Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Livello 6 QEQ

Università Cattolica Sacro Cuore, Piacenza (PC) (Italia). Tesi sulla valutazione dei possibili contaminanti (sia chimici sia microbiologici) del latte alimentare

- Valida preparazione culturale di base;
- Completa conoscenza del metodo scientifico;
- Conoscenza teorica e pratica della composizione degli alimenti, dell'igiene alimentare, delle tecnologie alimentari e del corrente impianto normativo del settore agro-alimentare.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre: italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	C1	C1	C1	C1	C1
tedesco	A2	A2	A2	A2	A2

Livelli: A1/A2: Livello base - B1/B2: Livello intermedio - C1/C2: Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

- buone competenze comunicative acquisite durante sia il mio percorso accademico sia nelle mie esperienze professionali;
- ottime competenze relazionali con clienti e fornitori di servizi/prodotti finiti.

Competenze organizzative e gestionali

- Coordinazione ed amministrazione di persone, progetti e budget sia sul lavoro che nella vita personale,
- Apertura mentale,
- Flessibilità,
- Propensione ad agire,
- Disponibilità.

Competenze professionali

- Analisi di costituenti di alimenti e bevande;
- Analisi di contaminati, residui e additivi in alimenti e bevande;
- Analisi di materiali di confezionamento alimentari e/o articoli a diretto/indiretto contatto con alimenti;
- Campionamento di matrici di origine biologica;
- Campionamento di tamponi superficiali;
- Analisi di accettabilità di prodotto;
- Definizione di limiti di accettabilità (AQL);
- Studi di fattibilità di processo;

© Unione europea, 2002-2014 | http://europass.cedefop.europa.eu

- Studi di follow-up.

Competenze informatiche

- Ottima conoscenza di Microsoft Office™ (Outlook ™, Word™, Excel™ e PowerPoint™);
- Conoscenza delle principali banche dati bibliografiche (PubMed, Scopus, Cilea);
- Utilizzo di software statistici per l'analisi di dati (e.g. GrapPad Prism v. 5, SPSS, PSPP).

Altre competenze

- 1996-1999: Certificati di diverse vacanze studio svoltesi in Inghilterra e Scozia;
- 2001-2003: Presidente del movimento studentesco universitario F.U.C.I. (Federazione Universitaria Cattolica Italiana) of Piacenza;
- 2003-2006: Membro del movimento studentesco universitario Dialogo & Rinnovamento della facoltà di Agraria dell'Università Cattolica del Sacro Cuore;
- 2003-2006: Rappresentante degli Studenti nella Commissione Didattica della sopra menzionata università;
- 22 Aprile 2004: Certificato di frequenza al corso "La valutazione dell'autenticità e della sicurezza dei prodotti alimentary (Assesment of authenticity and safety of foods and foodstuffs)";
- 29 Ottobre 2004: Certificato di frequenza al corso "Meat.it: l'innovazione nel settore dei prodotti animali trasformati (Meat.it: the changes within the area of animal processed foods)" e "QUALYSERVICES-La certificazione volontaria nel contesto dell'attuale quadro normative internazionale (Qualyservices: voluntary authentication within current international regulatory outline)";
- 10 Novembre 2005: ertificato di frequenza al corso " la gestione del rischio alimentare: autocontrollo, ritiro dei prodotti, informazione e controllo pubblico (Food risk management: self-checking, foodstuffs recall, information and public survey)";
- Aprile -Maggio 2002: Attestato di giudice qualifacato per lo svolgimento di analisi sensoriali ottenuto in seguito al corso di formazione organizzato Centro Studi Assaggiatori società cooperativa (9, Galleria V. Veneto 25128 Brescia (Italy)

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Appartenenza a gruppi / associazioni

- Tecnologo Alimentare abilitato e registrato con il n. 192 presso l'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Emilia Romagna ed Aggregati dal 2007

Acconsento al trattamento dei miei dati personali in accordo con il D.lgs. 196/2003.