DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA'
(Artt.3, c.2, 46, 47, 48, D.P.R. 445 del 28 Dicembre 2000)

CURRICULUM VITAE

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome: FRANCESCO RENZI

ESPERIENZA LAVORATIVA

Da Giugno 2018 ad oggi
Sostituto Veterinario Specialista Area B presso ASUR Marche Area Vasta 3.

Da gennaio 2012 ad oggi
Consulente per la sicurezza alimentare operante nelle province di Macerata, Fermo, Ascoli Piceno, Ancona:
- implementazione della documentazione necessaria per le registrazioni ed il riconoscimento delle imprese del settore alimentare;
- redazione di piani di autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P.;
- sopralluoghi per la verifica dello stato igienico sanitario dei locali di produzione e somministrazione;
- attività di campionamento di materie prime, prodotti finiti, acqua potabile, acque reflue, superfici tramite tamponi e spugne sterili;
- formazione degli OSA e del personale addetto;
- etichettatura alimentare;
- gestione della tracciabilità/rintracciabilità e ritiro/richiamo;
- auditor interno per certificazioni ISO e qualificazione come fornitori della GDO.

Attività svolta presso un'ampia gamma di tipologia di ditte alimentari: stabilimenti CE di macellazione, stabilimenti CE di trasformazione di carni fresche, stabilimenti CE di commercializzazione e trasformazione di pesce fresco e congelato, stabilimenti CE di pasta fresca, centri di depurazione e spedizione molluschi, salumifici, caseifici, pescherie, centri di lavorazione e confezionamento miele, stabilimenti di confezionamento di caffè e tisane, ditte di trasporto di alimenti freschi e congelati, ristoranti, bar, pub, self service, pizzerie, agriturismi, mense, asili, ostelli, case di riposo, pasticcerie, gelaterie, pastifici, macellerie, depositi e ingrosso prodotti per pasticcerie e pastifici, ingrosso e dettaglianti di ortofrutticoli, alimentari, supermercati, birrifici, oleifici.

ESPERIENZA DIDATTICA

Anni accademici 2017/2018
Docenza nel modulo: "Ispezione degli alimenti di origine animale*"* del corso integrato: "Chimica degli alimenti e tecnologie alimentari*"* del corso di Laurea in Dietistica della facoltà di medicina e chirurgia presso l'Università Politecnica delle Marche (20 ore annuali)

Anni accademici 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018
Docenza nel modulo: "Ispezione degli alimenti di origine animale*"* del corso integrato: "Scienze della prevenzione applicata all'igiene degli alimenti*"* del corso di Laurea in Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro della facoltà di medicina e chirurgia presso l'Università Politecnica delle Marche (30 ore annuali)

Anno scolastico 2017/2018
Docenza nei moduli "Qualita' Sicurezza Ed Ambiente" E "Gestione Spazi Di Lavoro E Rispetto Delle Norme Igienico Sanitario HACCP e SAB" del corso dal titolo Operatore della ristorazione – preparazione pasti presso il centro di Formazione Comunicazione e Relazione WEGA (Amandola, FM) (25 ore).

Da 19/10/2015 ad oggi
Docenze nel modulo formativo "Igiene e sicurezza alimentare" e "H.A.C.C.P" di corsi di abilitazione per il commercio e la somministrazione di alimenti e bevande (S.A.B.), per macelleria, cucina, barman presso CESCOT di Macerata.

Da 11/04/2012 a 27/04/2012
Docenza nel modulo "Sicurezza prevenzione ed igiene sul lavoro" nel progetto "Addetto Produzione Pasti" cod 141097 presso l'Istituto d'Istruzione Superiore Alberghiero Antonio Nebbia di Loreto.

Da 31/01/2009 a 31/01/2012
Docenze in aula ed esercitazioni in laboratorio di microbiologia alimentare presso l'Università degli Studi di Camerino nei corsi di laurea afferenti alla Scuola di Scienze Veterinarie nei moduli di insegnamento "Igiene degli alimenti" e "Sicurezza alimentare".

Da 31/01/2009 a 31/01/2012
Docenze ed esercitazioni in laboratorio di microbiologia alimentare presso l'Università degli Studi di Camerino in occasione di Corsi di orientamento per studenti della scuola secondaria di secondo grado.

Da 31/01/2009 a 31/01/2012
Docenze e visite guidate presso stabilimenti di macellazione, salumifici, caseifici, stabilimenti di macellazione e trasformazione di carni avicole, laboratori di chimica e microbiologia degli alimenti.

ESPERIENZE PERTINENTI L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Da 31/01/2009 a 31/01/2012
Attività di ricerca presso i laboratorio di microbiologia alimentare e biomolecolare della Scuola di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università degli Studi di Camerino, dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche, Facoltà di Medicina Veterinaria di Helsinki.

Febbraio 2002 - Gennaio 2012
Attività di ispezione delle carni presso la sala ispettiva della Scuola di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università degli Studi di Camerino; tirocini presso i laboratori di analisi chimiche e microbiologiche degli alimenti; visite presso allevamenti di diverse specie animali, salumifici, caseifici, aziende agricole, frantoi; individuazione e controllo di pericoli microbiologici, chimici e fisici nella produzione di differenti tipologie di alimenti.

Da Febbraio 2002 ad oggi
Partecipazione anche attiva a convegni inerenti l'igiene degli alimenti, la legislazione alimentare, l'epidemiologia delle malattie alimentari, le attività ispettive delle Autorità di controllo.

Da 01/06/2011 a 31/08/2011
Collaborazione con la Facoltà di Medicina Veterinaria di Helsinki per la caratterizzazione fenotipica e genotipica di ceppi di *Yersinia* spp. e partecipazione al progetto di ricerca sulla qualità e rischi microbiologici di latte bovino crudo.

Settembre 2009- Giugno 2011
Collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

26/10/2015
Diploma di specializzazione in *Igiene e controllo dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura* presso l'Università degli Studi di Camerino con tesi in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale dal titolo "Sistema di tracciabilita' in una azienda di prodotti ittici congelati: il disciplinare di filiera Tipicita' mari italiani".
Votazione 110/110

21/05/2012
Dottorato di Ricerca in Scienze Veterinarie presso l'Università degli Studi di Camerino con tesi in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale dal titolo "Applicazione di tecniche biomolecolari per l'individuazione di agenti di zoonosi trasmissibili con gli alimenti"

28/02/2012
Iscrizione all'albo dei Medici Veterinari della Provincia di Macerata n.372

Novembre 2008
Abilitazione alla professione di Medico Veterinario.

09/07/2008
Diploma di Laurea specialistica in Medicina Veterinaria presso l'Università degli Studi di Camerino con tesi in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale dal titolo "Ricerca di vibrioni patogeni mediante tecniche microbiologiche tradizionali in macro e micro-metodo in crostacei importati".
Votazione 110/110 e lode

• Conferenze e workshops

- Seminario su "Prosciutto Crudo Nostrano" Matelica 17-01-2002
- Seminario su "Tubercolosi: patologia emergente" Matelica 18-04-2002
- Seminario su "Malattie alimentari legate al consumo di prodotti di origine animale" Matelica 11-05-2004
- Giornata di studio su "Produttori, consumatori e sanità pubblica veterinaria a confronto sui nuovi regolamenti europei sulla sicurezza alimentare" Matelica 15-04-2005 "Workshop nazionale di Epidemiologia veterinaria" Roma 9/10-06-2005
- Convegno su "Sicurezza alimentare e nuovi diritti. Tutela della salute in ambito comunitario" Macerata 26-10-2005
- LXII Convegno Nazionale S.I.S.VET San Benedetto del Tronto 24/26-9-2008 "Produzioni tradizionali e sicurezza alimentare: esperienza e modelli di cambiamento" Fermo 16-10-2008
- Biogenic amine in food: origin significance and risks for consumers. High Hydrostatic Pressure: milk and cheese application. Matelica 27-10-2008
- Seminario Obiettivo Microinquinanti: attualità e tendenza nell'analisi ambientale e alimentare Camerino, 19 marzo 2009
- Giornata di studio su: Il medico umano e il medico veterinario: una sinergia nel controllo delle zoonosi alimentari. Matelica 27 marzo 2009
- XIX Convegno Nazionale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti dal titolo "La filiera corta: lo stato dell'arte, la tutela del consumatore, le difficoltà e le prospettive" Perugia 24/26 giugno 2009
- Partecipazione al XX Convegno Nazionale dell' A.I.V.I. tenutosi a Capanello di Staletti (CZ) dal 16 al 18 giugno 2010
- Partecipazione al XII Congresso Nazionale S.I.DI.L.V. tenutosi a Genova dal 27 al 29 ottobre 2010 e presentazione del poster dal titolo "Applicazione di un metodo biomolecolare per la ricerca rapida di *Yersinia enterocolitica* patogena in carcasse di suini regolarmente macellati". Renzi F., Farneti S., Carfora V., Zicavo A., Bonanno S., Loschi A. R., Scuota S.
- "Le malattie veicolate da alimenti: i nuovi scenari ed il sistema integrato di controllo" Fabriano 15 novembre 2011
- "Biosicurezza e benessere animale nella filiera di produzione della carne avicola e suina" Jesi 18 novembre 2011
- Convegno "La nuova normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari", Ascoli Piceno 19 Ottobre 2012
- "Sistematica e riconoscimento delle specie ittiche" VII edizione Bologna il 16

novembre – 1 dicembre 2012
- "La semplificazione dell'autocontrollo nelle microimprese alimentari", Tolentino – 21 ottobre 2013
- "Etichettatura e rintracciabilità dei prodotti alimentari", Civitanova Marche – 19 novembre 2013
- "Le procedure di autocontrollo per garantire la sicurezza alimentare", Civitanova Marche – 24 novembre 2014
- "Evoluzione nell'approccio alla Sicurezza Alimentare: le dimostrazioni scientifiche a supporto della verifica di conformità ai requisiti microbiologici", Tolentino – 26 marzo 2015
- "II° Workshop degli operatori della sorveglianza sanitaria delle zone di produzione dei molluschi bivalvi vivi", Porto Novo (AN) – 23-24 Giugno 2016
- "Lotta alle zoonosi: i risultati di un approccio interdisciplinare", Ancona – 13 settembre 2016
- "Valutazione di piani di autocontrollo in diverse filiere alimentari: casi studio", Tolentino – 29 novembre 2016
- "Materiali a contatto alimentare (MOCA) - Essere conformi tramite una corretta gestione del packaging e della analisi del rischio a livello aziendale" - Macerata – 30/09/2017 – RELATORE

1999

Diploma di maturità scientifica presso Liceo Scientifico Statale "G.Galilei" - Macerata
Votazione: 82/100

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

PRIMA LINGUA	Italiano
ALTRE LINGUE	Inglese (lettura, parlato, scritto) buon livello
Qualifica conseguita	Preliminary English Test (Level B1)
Istituto certificatore	University of Cambridge ESOL Examinations

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

- Conoscenza della legislazione inerente la sicurezza alimentare
- Conoscenza della microbiologia alimentare e della biologia molecolare degli acidi nucleici anche attraverso l'esperienza diretta presso diversi Laboratori.
- Implementazione di sistemi di Autocontrollo basati su H.A.C.C.P.
- Campionamenti da matrici alimentari e superfici di lavorazione per verifiche microbiologiche del piano di autocontrollo
- Conoscenza base del pacchetto Office

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

- Ottime capacità di adattamento a diversi ambienti di lavoro
- Propensione al lavoro di equipe al fine di raggiungere un obiettivo comune di qualità e in tempo ridotto
- Predisposizione alla collaborazione anche in ambiente multiculturale rafforzata dall'esperienza universitaria, all'estero, musicale e con associazioni culturali.
- Ottime capacità comunicative e di trasmissione di conoscenze

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	- Organizzazione di corsi e materiale didattico su diversi ambiti disciplinari - Partecipazione dinamica e propositiva all'organizzazione di convegni, eventi formativi, culturali ed artistici - Indipendenza lavorativa e buone capacità di *problem solving* - Ottime capacità di lavorare in gruppo e di interazione con diverse figure professionali - Ruolo attivo nella ideazione, coordinamento e attuazione di progetti di ricerca - Membro della Commissione didattica di Facoltà composta da studenti e Professori
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE	- Diploma in Pianoforte presso il Conservatorio di Fermo con votazione 10/10 - Esperienza di direttore di coro - Insegnante di Pianoforte presso scuole private

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi degli artt. 75 e 76, D.P.R. n. 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto dichiara di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Macerata, li 23/07/2019