

Curriculum Vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Marco Mugnaioni
Nato a Firenze il 03 Marzo 1983
Stato civile: celibe
Nazionalità: italiana

Qualifica: DOTTORE IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI

FORMAZIONE SCOLASTICA

Studi superiori:

Diploma di Perito Agrario conseguito a Firenze nel 2002 presso l'Istituto Tecnico Agrario Statale con la votazione di 87/100.

Laurea di "Dottore in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali", curriculum "Agro - Alimentare", conseguita presso la Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli studi di Pisa, con la votazione di 101/110.
Titolo della Tesi: "**Modello di applicazione dei Regolamenti Comunitari di igiene in aziende di produzione da latte**"; lavoro prodotto nell'ambito della realizzazione di "Linee guida per l'applicazione dell'autocontrollo igienico-sanitario nella produzione di latte crudo e prodotti lattiero-caseari" per la Regione Toscana, prestando la mia collaborazione al tavolo di Consultazione Regionale sulla Sicurezza Alimentare e sulla Nutrizione (CORESAN), che coinvolge le rappresentanze delle parti sociali interessate, delle Direzioni regionali competenti e tecnici dell'ARSIA e delle Aziende Sanitarie Locali.

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Da Febbraio 2010: F.Ili Polli Spa

Industria manifatturiera conserve alimentari, tra le più importanti del panorama agroalimentare nazionale e internazionale, leader nel segmento Private Label.

Fatturato: oltre 95 milioni di euro.

Dipendenti: 300 in quattro poli produttivi dislocati in Italia e Spagna.

Azienda certificata UNI EN ISO 9001:2000 per il Sistema di Gestione della Qualità, e per gli standard internazionali BRC Global Standard Food e IFS (International Food Standard).

Impiegato presso il reparto "**Assicurazione e Controllo Qualità**", ricopro la funzione di **Assistente Assicurazione e Controllo Qualità e Responsabile dei Controlli di Processo**.

Da Marzo 2008 a Ottobre 2009: Sammontana Spa

La più importante azienda a capitale completamente italiano nel settore dei gelati confezionati e, in seguito alla acquisizione di GranMilano Spa, anche con i marchi Sanson, Ringo e Togo. Leader in Italia nel settore della croissanterie congelata, con i marchi Il Pasticcere e Le Tre Marie.

Fatturato: 355 milioni di euro.

Dipendenti: circa 1.000 in sei poli produttivi nel Centro-Nord Italia.

Azienda certificata UNI EN ISO 9001:2000 per il Sistema di Gestione della Qualità, e per gli standard internazionali BRC Global Standard Food e IFS (International Food Standard).

Impiegato presso il reparto di "**Ricerca e Sviluppo**".

Maggio-Luglio 2007: Istituto Zooprofilattico Lazio e Toscana, dipartimento di Firenze.

Stage pratico-formativo di 3 mesi ove ho lavorato nei laboratori di Diagnostica e Microbiologia degli alimenti, affinando le mie conoscenze in: sanità e benessere animale, parassitologia, batteriologia, igiene e sicurezza alimentare, analisi microbiologiche sugli alimenti.

Dal 2003: Ristorante "tre Corone" srl Signa (Fi) e Artimino spa Carmignano (Po)

Aziende in cui opero come CAMERIERE in occasione di pranzi, cene, cerimonie e serate a tema

Dal 2002 al 2003: McDonald's presso il Centro Commerciale "I Gigli" di Campi Bisenzio (Fi) Ricoprovo il ruolo di Crew.

Settembre 2001: Istituto di Selvicoltura di Firenze

Stage con mansioni di RICERCATORE nel campo dello studio e della pianificazione dello sfruttamento del territorio rurale.

Dal 1998 al 2000: Stage presso l'AZIENDA AGRICOLA dell'Istituto Tecnico Agrario di Firenze. Nei mesi estivi ricoprovo il ruolo di OPERAIO all'interno dell'azienda mettendo in pratica le nozioni agronomiche apprese durante la normale attività scolastica.

Lingue straniere:

Inglese: ho conseguito la [certificazione livello B2](#), presso il C.L.I. (centro linguistico interdipartimentale dell'Università di Pisa). Buona conoscenza della lingua scritta, dal 2017 frequento settimanalmente una scuola di lingua inglese ove esercitarmi in gruppi di dialogo coadiuvati da insegnanti madrelingua.

Conoscenze informatiche:

Ottima conoscenza dei sistemi operativi Windows.

Ottima conoscenza del software office Professional per Windows (Word, Excel, PowerPoint, Publisher). Navigo con scioltezza in Internet, con una buona conoscenza dei principali metodi di navigazione, e utilizzo abitualmente la posta elettronica. Ho conseguito la [Patente Europea del Computer ECDL "livello Full"](#), rilasciata dall'AICA (Associazione Italiana per l'Informatica ed il Calcolo Automatico).

Conoscenza dei sistemi operativi Profibus, As400, Geslot, Skin, Dotpro, Net@Pro.

FORMAZIONE EXTRASCOLASTICA, CORSI DI AGGIORNAMENTO

Corsi formativi: "[Corso di aggiornamento per Addetti di attività alimentare complessa](#)" 2014 a cura del CE.S.CO.T di Pistoia, "[TESCO food manufacturing standard](#)" e "[Normativa regionale 559/08](#)" a cura della Sai Global Italia, anno 2014.

"[Igiene degli alimenti: metodi di autocontrollo e sistema HACCP](#)", "[Autocontrollo e sistema HACCP nella produzione e vendita degli alimenti](#)" "[Il controllo igienico sanitario sulle filiere delle produzioni animali](#)", "[La gestione della qualità in una organizzazione](#)", "[La norma UNI EN ISO 9001:2008](#)", "[Aggiornamento alla norme UN EN ISO 9001:2008](#)", "[Il sistema di gestione ambientale secondo la norma UNI EN ISO 14001:2004](#)" e "[Le tecniche di auditing. La norma ISO 19011](#)". Soggetto attuativo: Progetto TRIO – Regione Toscana. Attestati rilasciati dall'anno 2011 a seguire, ai sensi della L.R. 32 del 26.07.2002.

ATTIVITA' DI VOLONTARIATO

Dal 1996 pratico volontariato presso la "Pubblica assistenza l'Avvenire" di Prato, sez. di Comeana", che dal 2007 è diventata "Assistenza medica di Comeana", presso la quale ho frequentato e superato il corso di "[BlS Basic Life Support](#)" nel 1999, e ho conseguito i diplomi di "[Soccorritore di 1° Livello](#)" nel 2000, di "[Soccorritore di 2° Livello avanzato e di Formatore](#)" nel 2002 e nel 2006 ho conseguito la certificazione regionale della Toscana per l'abilitazione all'uso del "Defibrillatore semi - automatico" ([diploma BLSD](#)).

Donatore di sangue dalla maggiore età, dal 2008 fino al 2018 consigliere volontario presso Associazione donatori italiani Sangue (AVIS) Sezione di Carmignano.

Nel 2007, assieme ad altri giovani del comune di Carmignano, ho partecipato alla fondazione del "**Forum Giovani Carmignano**" il cui scopo fu quello di apportare, attraverso le proprie strutture organizzative, idee, proposte e suggerimenti alle Istituzioni territoriali al fine di contribuire attivamente nella costituzione delle **politiche giovanili territoriali**. Fra le principali attività ideate e realizzate si annoverano: la realizzazione dello spazio giovani di Comeana, il Sound Live del primo Maggio a Seano (rock contest di band locali oggi denominato Scompiglio), il progetto 100 è lode (studenti che effettuano corsi di recupero ai bambini delle scuole primaria e secondaria, con compartecipazione alla spesa delle famiglie da parte del comune), competizioni sportive di vario tipo, attività culturali e cineforum. In collaborazione con le organizzazioni di volontariato e i circoli del territorio.

Capacità e competenze relazionali:

Pluri esperienze di lavoro in team. Negli anni ho sviluppato la piena capacità di trarre il massimo dal mio lavoro attraverso l'attiva collaborazione con i colleghi del mio come degli altri reparti e le altre figure professionali esterne all'azienda (fornitori di prodotti, servizi, consulenze).

Capacità e competenze organizzative:

Esperienza nella gestione, controllo e assicurazione della qualità in nota azienda manifatturiera delle conserve alimentari. Gestione e organizzazione del lavoro delle risorse umane del team controllo qualità.

Partecipazione attiva alla progettazione e realizzazione di nuovi prodotti e soluzioni operative presso un'azienda di elevato spessore nel campo dell'industria alimentare collaborando con i reparti Marketing, Produzione, Direzione Qualità, Direzione Operativa e Proprietà (vedi sopra). Esperienza pluriennale come caposquadra in unità di soccorso del 118 di Prato, in collaborazione con medici di pronto soccorso e soccorritori volontari; Giovanile esperienza in gruppo di lavoro ufficialmente riconosciuto dalla Regione Toscana per la realizzazione di "Linee guida Produzione Primaria della filiera latte" (vedi sopra).

Patente o patenti: Patente B, automunito.

PUBBLICAZIONI:

} Boschi M., Giovannelli P., Brajon G., **Mugnaioni M.**, Tomaiuolo A., Alberti A., Scalacci R., Gazzoni S., Pruneti A., Pratesi L., Malvezzi R., Cappelli V., Fiani A., Borgia G., Favetta M., Giampieri G., Migliorini M.G., "**Linee guida per l'applicazione dell'autocontrollo igienico-sanitario nella produzione di latte crudo e prodotti lattiero-caseari**", Edizioni: ARSIA Regione Toscana, anno **2008**.

} Brajon G., **Mugnaioni M.**, Dal Pra A. (2008) "**Schede di controllo aziendali per l'applicazione dei Regolamenti Comunitari di igiene nella filiera latte**" XVIII Convegno Associazione Italiana Veterinari Igienisti (11-13 Giugno 2008, Sabaudia).

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, 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 autorizza il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 GDPR 679/16.

CALENZANO, (FIRENZE) Aprile 2019

MARCO MUGNAIONI