



Informazioni personali

Cognome e Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail

Zanovello Marco
Vicolo Antonio Meucci, 4 35020, Pernumia (Pd)
3498149431 - 0429779416

mzanovelloconsulting@gmail.com

Nazionalità

Italiana

Data di nascita

27/07/1984

Esperienza lavorativa

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

Settembre 2011 ad oggi

Mz Consulting di Marco Zanovello, Vicolo Antonio Meucci 4, 35020, Pernumia(Pd)

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Consulenza alimentare e formazione HACCP
Libero professionista a Partita Iva

- Principali mansioni e responsabilità

- Consulente di igiene degli alimenti e di legislazione alimentare
- Raccolta dati, elaborazione e applicazione di piani di controllo HACCP presso aziende private
- Corsi di formazione interni aziendali (igiene, autocontrollo, HACCP)
- Esecutore di Audit di controllo esterni (food safety e food quality) presso i locali del gruppo McDonald's Development Italy, nelle regioni del Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia ed Emilia Romagna per conto di Valida sas (gruppo Rete Biolab)
- Ispettore di controllo esterno delle procedure lavorative e qualitative presso i cash & carry della ditta SOGEGROSS S.p.A., dislocati nella regione dell'Emilia Romagna per conto di Valida sas (gruppo Rete Biolab)

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

Marzo 2008 – Settembre 2011

Valida s.a.s. - Rete Biolab di Ferretti Aldo, Via Silvio Pellico 13, 30020, Marcon (Ve)

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Laboratorio analisi, consulenze agroalimentari e ambientali
Ufficio qualità, area ricerca e sviluppo

• Principali mansioni e responsabilità	• Consulente di igiene degli alimenti e di legislazione alimentare • Raccolta dati, elaborazione e applicazione di piani di controllo HACCP presso aziende private • Esecutore di prove tecniche quali: Analisi sensoriali Prove meccaniche e fisiche sui prodotti alimentari Hygien checks Panel tests • Tecnico campionario per aziende di diverse tipologie (alimentari e non) quali: Metro, McDonald's Italia, Cash & Carry, Sogegross, PF Food, Virgin Active S.p.A., MSC crociere catering, Costa crociere, Airchef servair, Euroristoro, Copra catering, Vivenda (Polizia di Stato). • Esecutore di Audit di controllo (food safety e food quality) per McDonald's Development Italy, nelle regioni del Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia ed Emilia Romagna • Ispettore di controllo delle procedure lavorative e qualitative presso i cash & carry della ditta SOGEGROSS S.p.A., dislocati nella regione dell'Emilia Romagna
• Date (da – a)	Febbraio - Dicembre 2008
• Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore	ISTAT Comune di Pernumia (PD)
• Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Rilevatore statistico Rilevare, annotare e verificare la veridicità di quanto dichiarato sulle spese effettuate dai cittadini del paese di Pernumia, al fine di crearne un possibile grafico di spesa
• Date (da – a)	Febbraio 2007 - Luglio 2007
• Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego	Agricola Berica S.c.r.l. – via Rovigana 47, 35043 Monselice (PD) Macello Avicolo Addetto all'Ufficio Qualità (tirocinio)
• Principali mansioni e responsabilità	Controllare il reparto produzione (con una particolare attenzione alle buone pratiche di lavorazione), svolgere attività di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti, verificare il rispetto del Pacchetto Igiene e del piano HACCP, controllare la qualità delle materie prime e dei prodotti finiti, effettuare prove di shelf-life e panel test nei prodotti finiti
• Date (da – a)	Luglio 2003 - Agosto 2003
• Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	ULSS n° 17, Distretto Veterinario di Este (Pd) ULSS Aiutante (Borsa di studio retribuita dalla regione Veneto) Controllo qualità carni avicole, cunicole, selvicole e suine, normativa HACCP, controllo igiene allevamenti e macelli, prelievo midollo di bovini morti per test BSE, prelievo campioni alimentari per la ricerca di sostanze tossiche

Istruzione e formazione

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date (da – a)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date (da – a)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Luglio 2008 – Luglio 2010

Università degli Studi di Padova – Facoltà di Agraria

- Qualità dei prodotti alimentari di origine animale e vegetale e difesa dai possibili contaminanti chimici, fisici e/o biologici.
- Tracciabilità degli alimenti
- Chimica, biochimica e fisica degli alimenti
- Economia e marketing delle imprese agroindustriali
- Isolamento, caratterizzazione e propagazione dei microrganismi di interesse alimentare
- Analisi sensoriale
- Confezionamento alimentare
- Metodologie per l'analisi degli alimenti
- Biotecnologie degli alimenti
- Operazioni unitarie
- Riconoscimento delle specie ittiche e valutazione della qualità delle specie ittiche
- Qualità dei prodotti animali
- Processi per la produzione di alimenti
- Macchine e impianti delle industrie agroalimentari
- Ingegneria agroalimentare

Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

TESI DI LAUREA: Eseguita presso il laboratorio di Orticoltura del Dipartimento di Agronomia ambientale e produzioni Vegetali della facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Padova.

TITOLO DELL'ELABORATO: "Variazione del contenuto in acidi fenolici nel pomodoro da industria"

110/110

3 Ottobre 2003 – 30 Novembre 2007

Università degli Studi di Padova – Facoltà di Medicina Veterinaria

Sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti di origine animale e vegetale; Pacchetto Igiene; piano HACCP; etichettatura

Laurea triennale in sicurezza igienico sanitaria degli alimenti

TESI DI LAUREA: Effettuata presso il laboratorio di analisi NIRS dell'Università di Padova, Facoltà di Agraria, Dipartimento di Scienze Animali

TITOLO DELL'ELABORATO: "Valutazione on-line della qualità del grasso di copertura della carcassa suina mediante spettrometria nel vicino infrarosso: studio preliminare".

96/110

Settembre 1998 - Giugno 2003

Istituto Tecnico Agrario Statale J.F.KENNEDY di Monselice.

Zootecnia, agronomia, topografia, cartografia, estimo, Tecniche gestione e valutazione elementi legislativi (TGVEL), fitoiatria, fitopatologia vegetale, malattie parassitarie zootecniche, scienze naturali, chimica organica e inorganica, tecniche impiantistiche e florovivaistiche.

• Qualifica conseguita

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

• Date (da – a)
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

• Date (da – a)
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

• Date (da – a)
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

Capacità e competenze personali
Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

Madrelingua

Altra lingua

• Capacità di lettura
• Capacità di scrittura
• Capacità di espressione orale

Capacità e competenze relazionali

Diploma di Perito Agrario

95/100

CORSI E SEMINARI FORMATIVI

Dicembre 2010: Evento formativo
ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE
“HACCP: Corso avanzato con esercitazioni sui casi pratici”.

Docenti : Dott. A. Cereser; D.ssa S. Tramontin.

L'obiettivo del seminario è stato quello di formare il candidato alla corretta realizzazione di un piano HACCP, con riferimento a casi pratici e problematiche riscontrabili nella realtà lavorativa quotidiana

ATTESTATO DI FORMAZIONE

Dicembre 2009: Evento formativo
ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE
“Pacchetto igiene e sicurezza alimentare nel settore agroalimentare”

Docente: Dott. A. Coletti (Titolare dello Studio di Consulenza “QuAlimenta” di S. Donà di Piave)

Il seminario svolto ha avuto come obiettivo la formazione e l'aggiornamento del candidato sulle nuove disposizioni comunitarie e nazionali.

ATTESTATO DI FORMAZIONE

Novembre 2009: Seminario AICQ Verona
“La shelf life dei prodotti alimentari”

L'obiettivo del seminario svolto è stato quello di fornire al candidato nuovi metodi e tecniche per il mantenimento ottimale della shelf life di prodotti alimentari animali e vegetali, in tutte le fasi della filiera

ATTESTATO DI FORMAZIONE

Italiano

Inglese

Buona
Buona
Buona

Il periodo di lavoro presso il laboratorio di analisi Valida s.a.s., mi ha permesso di entrare in contatto e di relazionarmi con diverse persone, sviluppando così l'attitudine al lavoro di gruppo. In questo modo, ho potuto sviluppare elevate capacità nel problem solving e nel raggiungimento degli obiettivi aziendali.

Capacità e competenze organizzative	Il periodo lavorativo svolto presso l'azienda Valida s.a.s., mi ha consentito di perfezionare ed approfondire le tematiche apprese durante gli studi universitari; in particolar modo tutta la tematica riguardante la sicurezza e la qualità alimentare. Inoltre, con questa esperienza, ho imparato ad organizzarmi autonomamente il lavoro. Durante questo periodo lavorativo ho potuto portare al termine vari lavori tra i quali stesure e aggiornamenti dei piani di autocontrollo, schede di valutazione igiene presso i punti vendita (chiamate hygien check), verifiche ispettive, audit ecc. Per apprendere ulteriormente la complessa dinamica della sicurezza nel ramo alimentare, ho seguito corsi di formazione (con rilascio di relativo attestato) organizzati da enti di rilievo sia a livello regionale che nazionale (ECM, AICQ Triveneta, Veneto Agricoltura ecc.). Il periodo di tirocinio svolto presso l'azienda "Agricola Berica s.c.r.l.", mi ha permesso di toccare con mano la realtà e le problematiche dell'azienda, permettendo di accrescere la mia esperienza non solamente dal punto di vista teorico, ma anche pratico.
Capacità e competenze tecniche Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.	Conoscenza e abilità nell'uso dei seguenti sistemi operativi: Windows, linux, Mac, Ubuntu e dei rispettivi applicativi. Pacchetto Office 2003, 2007 e 2010. Programmi grafici: Nero photo show, jpg 3D, Adobe Photoshop. Programmi da disegno: Autocad 2005 e 2007. Browser di internet: Mozilla Firefox, Google Chrome, Explorer. Programmi posta elettronica: Outlook Express, Mozilla thunderbird. Programmi di lavoro specifici: Spectra, Core, Sintesi, Statgraphics. Programma gestione laboratorio: Prolab Q
Capacità e competenze artistiche Musica, scrittura, disegno ecc.	Da quando avevo 14 anni, mi diletto a dipingere quadri ad olio, in particolar modo sono sempre stato molto attratto dalle correnti pittoriche metafisiche e surrealiste. Collezione orologi antichi e particolari che, se malfunzionanti, mi diverto a riparare. Ho praticato Rugby a livello agonistico fino a 22 anni, nel tempo libero pratico ciclismo, jogging e trekking.
Patente o patenti	Patente B, automunito
Ulteriori informazioni	- A seguito del mio CV, allego una lettera di referenze, a prova del lavoro svolto presso il laboratorio analisi Valida s.a.s. 15 -17 Dicembre 2010, Hotel Alexander, Abano Terme (PD) Partecipante all'Evento formativo "Campus Mentis 2010", meeting d'incontro tra le aziende e i migliori laureati d'Italia. Incontro formativo organizzato dall'Università "La Sapienza" di Roma finanziato dall'Unione Europea e dal Ministro della Gioventù

Autorizzo al trattamento dei dati personali nel rispetto della riservatezza imposta dal D.Lgs196/2003.