

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Cognome e Nome  
Indirizzo di residenza/domicilio  
Luogo e data di nascita  
Telefono  
Mail; Skype  
Linkedin  
Codice fiscale

**Caruso Marco**

\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\* - \*\*/\*\*/1992  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\* Skype: \*\*\*\*\*  
<https://www.linkedin.com/in/marco-caruso92/>  
\*\*\*\*\*

**ESPERIENZA PROFESSIONALE**

Date (da – a)  
Lavoro o posizione ricoperti  
Principali attività e  
responsabilità

Dal 1 aprile 2019 – attualmente in corso

Stage in Controllo e Assicurazione qualità

**Area qualità:** revisione manuale qualità (ISO 9001:2015), con relativi moduli, istruzioni di lavoro, schede tecniche dei prodotti con tabelle nutrizionali, manuale Haccp (Pacchetto Igiene).  
**Area Sicurezza:** gestione documenti relativa alla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs 81/08).

Durante il tirocinio aziendale ho avuto la possibilità di partecipare attivamente alla verifica ispettiva del Controllo Ufficiale da parte dell'Azienda Asl e alla verifica per il rinnovo della certificazione ISO 9001:2015. Inoltre ho approfondito le mie conoscenze riguardanti gli schemi di certificazione BRC e IFS e quelle riguardanti l'export in Giappone.

Nome e indirizzo del datore di  
lavoro

Tutor aziendale: Dott. Mauro Castelli –  
Salcast Gestioni Srl, via Grotte Portella, 9 – 00044 Frascati (RM).

Tipo di attività o settore

Industria alimentare/ Produzione di salumi

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

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

Dal 26 novembre 2018 – al 13 marzo 2019

Master in Qualità e Certificazione di Prodotto nelle Aziende Agroalimentari  
presso CTQ Spa – Via Salceto, 99 – 53036 Poggibonsi (SI)

**Area specialistica**

Sistemi di gestione della qualità per le imprese del settore agroalimentare e  
Certificazione ISO 9001:2015  
Legislazione per la sicurezza alimentare; haccp e igiene alimentare  
La norma ISO 22000 “food safety management system”  
Gli schemi di certificazione internazionale BRC e IFS  
Il protocollo Global Gap  
Rintracciabilità e tracciabilità  
Certificazione del prodotto agroalimentare (dop, igp, stg, etc.); i prodotti biologici  
Le regole di etichettatura dei prodotti alimentari; la direttiva allergeni

Sistemi di gestione ambientale secondo la norma internazionale ISO 14001 e il Regolamento Comunitario EMAS.

#### **Area organizzazione aziendale**

Organizzazione aziendale e pmi  
Gestione delle risorse umane e fondamenti di diritto del lavoro  
Comunicazione (public speaking e dinamiche di gruppo)  
Strumenti di elaborazione dei dati e presentazione dei risultati in azienda  
Lean transformation nel settore agroalimentare

Qualifica conseguita

#### **Auditor Interno Sistemi di Gestione Qualità**

Date (da ottobre 2011–aprile 2018) Sede	Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro Università degli Studi di Firenze, Viale Morgagni. <b>Tesi su Etichettatura dei Prodotti Alimentari, evoluzione normativa e attuale regolamentazione</b> , con cui ho messo in evidenza l'importanza dell'etichettatura dei prodotti alimentari e l'evoluzione dell'etichetta: da semplice strumento di tipo commerciale, quale era negli anni '60, oggi svolge un ruolo fondamentale per tutte le informazioni che devono arrivare al consumatore e aiutarlo a fare scelte consapevoli. Votazione 106/110
Date (da gennaio–aprile 2016) Sede	Attività di Tirocinio e preparazione del Documento di Valutazione del Rischio Chimico Movarisch, presso il Laboratorio Ufficiale Prove Materiali e Strutture, sito in Piazza Brunelleschi a Firenze. SEPP Firenze, Piazza Indipendenza – Università degli Studi di Firenze.
Date (da ottobre–dicembre 2016) Sede	Attività di tirocinio e svolgimento di attività di controllo ufficiale alimenti, con durata di 250 ore presso i vari servizi dell'ASL. Azienda ASL 10, Firenze – Via di San Salvi – Università degli Studi di Firenze.
Date (da novembre-febbraio 2014) Sede	Attività di ispezione e vigilanza in luoghi di lavoro per controllare il rispetto di sicurezza ed igiene del lavoro ai sensi del D.Lgs 81/2008. Presso PISLL-Via di S. Salvi, Firenze e Via Chiantigiana 37, Firenze. (Zona Sud Est).
Date (da maggio-luglio 2012) Sede	Attività di verifica dei requisiti igienico-sanitari per l'esercizio dell'attività di barbiere, acconciatore, estetista, tatuaggio e piercing; verifica dei requisiti igienico-sanitari di strutture recettive, strutture sportive; attività di disinfezione, di disinfestazione e di derattizzazione; verifica di igiene delle piscine; attività di sorveglianza e di indagine ambientale sui casi di legionellosi e su lavoratori esposti ad amianto. Presso Dipartimento di Prevenzione, Igiene e Sanità Pubblica, via di S. Salvi, Firenze.
Date (ottobre 2006 –luglio 2011) Sede	Maturità scientifica Liceo Scientifico "A. Sciascia" - Canicatti (AG), 2011 Votazione 77/100
PRIMA LINGUA	Italiana
ALTRA/E LINGUA/E	Inglese B2 Acquisita presso l'Università degli Studi di Firenze durante il percorso accademico.
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</b>	Ambizione, capacità di organizzazione e di coordinamento del lavoro, predisposizione all'iniziativa e spirito di adattamento acquisite in particolare nell'ambito del tirocinio svolto in università e grazie anche ai vari sport praticati a livello agonistico: calcio a 5 in serie c2 nell' ASD Canicatti C5; calcio agonistico nel settore giovanile "Mithos" e scolastico in categoria giovanissimi, categoria allievi e categoria juniores con partecipazione a campionati regionali.

<b>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</b>	Conoscenza approfondita dei regolamenti comunitari relativi al settore alimentare, con particolare riguardo al Pacchetto Igiene (852, 853, 854, 882 del 2004), Legislazione Alimentare Regolamento 178/2002, Regolamenti 2073/2005 e 1169/2011 ed anche delle legislazioni nazionali come il D.lgs 152/2006 (testo unico dell'ambiente), il D.lgs 81/2008 (testo unico della sicurezza sul lavoro), delle norme ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 (SGA) e degli standard volontari BRC e IFS, utili per l'esportazione dei prodotti alimentari all'estero.
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</b>	Uso giornaliero di computer con conoscenza base di word, excel, power point e utilizzo quotidiano di attrezzature come scanner, masterizzatori, stampanti e altre periferiche. Buona conoscenza dei sistemi operativi windows (xp, windows 7, 8, 10, vista).
<b>ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE</b>	Attitudine a lavorare in gruppo, sempre propenso a creare buone relazioni e collaborare con altri. Confrontandomi e tenendo in considerazione il parere degli altri, mi sento in grado di prendere decisioni in autonomia. Penso di avere buone capacità di team leader e di problem solving.
<b>CORSI E SEMINARI</b>	<p><b>Corso attestato qualifica per formatore</b></p> <p>Effettuato nei giorni 24, 25, 26 ottobre 2018 presso la sede della Confcommercio di Firenze. L'obiettivo generale, trattandosi di un corso di specializzazione, è finalizzato all'acquisizione di competenze specifiche necessarie alla progettazione, erogazione e valutazione di percorsi formativi in materia di salute e sicurezza sul lavoro.</p> <p><b>Moduli RSPP A, B, C,</b></p> <p>Costituisce la specializzazione adeguata alla valutazione dei rischi presenti sul luogo di lavoro e relativi alle diverse attività lavorative.</p> <p>Il modulo integra il percorso formativo dei Responsabili SPP al fine di sviluppare le capacità gestionali e relazionali in modo da far acquisire gli elementi necessari alla conoscenza dei Sistemi di Gestione della Sicurezza.</p> <p><b>Corsi di aggiornamento</b></p> <p>Moduli acquisiti durante gli studi universitari inerenti le funzioni di RSPP e ASPP.</p>
<b>PATENTE O PATENTI</b>	Patente Categoria B – automunito

Il sottoscritto autorizza al trattamento dei propri dati personali ai sensi del GDPR (Regolamento UE 2016/679) e del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

MARCO CARUSO

DATA: 14/11/2019