

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

FRUSCA MARCO

Indirizzo

25010 BORGOSATOLLO (BS) ITALIA

Telefono

PEC

E-mail

Nazionalità

Italiana

Luogo di nascita

Orzinuovi (BS)

Data di nascita

13/10/1984

Codice Fiscale

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)

Da 28 Luglio 2021 ad oggi

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Laboratori Vailati Srl – San Paolo (BS)

• Tipo di azienda o settore

Laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche

• Tipo di impiego

Responsabile assistenza tecnica e progetti per i clienti. Referente commessa clienti GDO.

• Date (da – a)

DA DICEMBRE 2010 A GIUGNO 2021

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Sirap Gema SpA, Verolanuova (BS)

• Tipo di azienda o settore

Azienda di Food Packaging

• Tipo di impiego

Specialista in Applicazioni di Food Packaging, MOCA, shelf life degli alimenti freschi e conservati, analisi sensoriale e microbiologica, qualità alimentare e certificazioni BRC e ISO9001. Settore Ricerca e Sviluppo – Laboratorio – Assicurazione Qualità.

• Date (da – a)

DA NOVEMBRE 2008 A DICEMBRE 2010

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Sirap Gema Spa. Verolanuova (BS).

• Tipo di azienda o settore

Azienda di Food Packaging.

• Tipo di impiego

Borsa di studio svolta presso il laboratorio di Microbiologia Alimentare e Industrie Agrarie del DISTAM (Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria).

• Principali mansioni e responsabilità

Valutazione dell'idoneità alimentare e dell'attività antimicrobica di materiali di imballaggio alimentare (active packaging). **Attività biennale di tutoraggio universitario nel corso Microbiologia Alimentare (prof.ssa L. Franzetti - Univ. Milano).**

• Date (da – a)

DA GIUGNO 2005 A NOVEMBRE 2009

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Ristorante "Forchettone" di San Zeno (BS).

• Tipo di azienda o settore

Ristorante

• Tipo di impiego

Cuoco

• Principali mansioni e responsabilità

Gestione settore gastronomico.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

DA GIUGNO 2004 A SETTEMBRE 2004

Residence/ristorante "Roccamare" a Castiglione della Pescaia (GR).

Ristorante.
Cuoco.
Gestione acquisti materie prime.

DA GIUGNO 2003 A SETTEMBRE 2003

Ristorante "Zucca" di Chiari (BS).

Ristorante.
Cuoco.
Gestione acquisti materie prime.

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
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Da ottobre 2006 a novembre 2008

Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria.

Tesi: Tipizzazione microbiologica di tome caprine ottenute da latte crudo mediante lavorazioni artigianali. Votazione: 110 e lode.

Dottore Magistrale in Qualità e Sicurezza dell'Alimentazione Umana.
Nutrizionista - Tecnologo Alimentare

Da ottobre 2003 a novembre 2006

Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria.

Tesi: Indagine sulla shelf life del branzino fresco mediante valutazioni convenzionali ed innovative. Votazione: 110 e lode.

Dottore in Scienze e Tecnologie della Ristorazione.
Tecnologo della Ristorazione

Da settembre 1998 a luglio 2003

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "A. Mantegna" di Brescia.

Scienze degli alimenti; Laboratorio di servizi di alimentazione settore cucina.

Diploma di Tecnico dei Servizi Alberghieri e della Ristorazione. Votazione: 100/100.

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

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

Diploma di Specializzazione: corso biennale di specializzazione professionale in esperto in banchettistica (Banqueting manager) percepito con valutazione: eccellente presso il CFP Canossa di Brescia nel 2003.

Partecipazione a quattro seminari dal tema "Certificazione ISO dei laboratori di analisi degli alimenti" nel novembre 2006.

Attestato di partecipazione al corso seminariale "Relazioni interpersonali e sistema azienda" a marzo 2007.

Attestato di partecipazione alla giornata studio, formazione e lavoro dal titolo "Allerte sanitarie, protocolli chimici e protocolli di sanificazione" 2009.

Partecipazione con presentazione poster alla XVII Conferenza nazionale sulla sicurezza microbiologica degli alimenti. Maggio 2009. Utilizzo di tecniche molecolari per la caratterizzazione della popolazione lattica di un prodotto caseario artigianale.

Partecipazione al convegno promosso dall'ASL BS dal titolo: Osservatorio provinciale Celiachia. Novembre 2009.

Partecipazione con presentazione poster al convegno Nazionale SIMTREA a Sassari. Giugno 2009. Different molecular strategies for detection of bacterial in Italian goat cheese.

Pubblicazione: Colombo E., Franzetti L., **Frusca M.**, Scarpellini M. 2010. Phenotypic and genotypic characterization of lactic acid bacteria isolated from artisanal Italian goat cheese. Journal Food Protection.

Pubblicazione: **Frusca Marco**, Scarpellini Mauro, Franzetti Laura. 2010. Antimicrobial activity of photocatalytic TiO₂ reaction *in vitro*. Chemosphere.

Corso di formazione sulle reazioni avverse agli alimenti promosso dell'Ainuc. Giugno 2012.

Corso Base GDPR 2019: le principali novità del Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali. Aprile 2019.

Corso di Auditor Interni: aggiornamento ai requisiti delle norme UNI EN ISO 19011:2018 e UNI EN ISO 9001:2015. Marzo 2019.

Corso i requisiti di food defence e food fraud del BRC packaging issue 5 e PS552. Febbraio 2019.

Addetto al primo soccorso e prevenzione incendi, lotta antincendio e evacuazione in azienda. Corsi effettuati e aggiornati.

Attestano di frequenza con profitto dei corsi "Covid 19: formazione sicurezza dei lavoratori" e "Responsabile e addetto operazioni di pulizia e sanificazione aziendale per COVID-19". Maggio 2020

Webinars: "Microbiologia predittiva e software a supporto" e "*Listeria monocytogenes*: rischi e prevenzione". Giugno 2020.

PRIMA LINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

INGLESE

BUONO, IN PARTICOLARE TESTI SCIENTIFICI.

BUONO

BUONO

FRANCESE

BUONO.

BUONO

BUONO

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

ATTESTATO DI FREQUENZA AL CORSO SEMINARIALE "FONDAMENTI DI COMUNICAZIONE" SVOLTO PRESSO LA FACOLTÀ DI AGRARIA DI MILANO DAL 15/10 AL 29/11/2004.

SVOLGIMENTO DI DUE STAGE PER LA TESI DI LAUREA PRESSO LABORATORI UNIVERSITARI DOVE HO POTUTO APPRENDERE LE MODALITÀ DEL LAVORO DI SQUADRA.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e amministrazione
di persone, progetti, bilanci; sul posto di
lavoro, in attività di volontariato (ad es.
cultura e sport), a casa, ecc.*

DOCENTE DI CORSI ORGANIZZATI DALLA REGIONE LOMBARDIA (LEARNING WEEK) RIGUARDO LA SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE, COMMERCIO ESTERO E PRODOTTI TIPICI DEL MADE IN ITALY. SEDE DI LODI. DOCENZA BIENNALE 2014 E 2015.

DOCENTE DI CORSI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE ORGANIZZATI DAL COMUNE DI BORGOSATOLLO.

DOCENTE DI CORSI DI CUCINA ORGANIZZATI DALLA PRO-LOCO DI BORGOSATOLLO (BS).

SVOLGERE ATTIVITÀ DI VOLONTARIATO ED EDUCATIVE PRESSO LA PARROCCHIA DI BORGOSATOLLO.

ASSESSORE COMUNALE A BORGOSATOLLO DAL MAGGIO 2014 AD OGGI (ANCORA IN CARICA).

Vice Sindaco e Assessore da giugno 2024 ad oggi.

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche,
macchinari, ecc.*

IN POSSESSO DELLA PATENTE EUROPEA PER IL COMPUTER ECDL (GESTIONE FILE, ELABORAZIONE TESTI, FOGLIO ELETTRONICO, PRESENTAZIONI, RETI INFORMATICHE) RILASCIATA PREVIO ESAME DALL'AICA IL 17/05/2004.

LETTURA DI RIVISTE DI DIVULGAZIONE SCIENTIFICA RIGUARDANTI IL SETTORE ALIMENTARE.

SOCIO ASS. ITALIANA TECNOLOGIE ALIMENTARI (AITA).

SOCIO ASS. ITALIANA NUTRIZIONISTI (AINUT).

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non precedentemente
indicate.*

OTTIMA CAPACITÀ NELL'INSTAURARE RELAZIONI INTERPERSONALI E DI COLLABORAZIONE.

PERSONA RESPONSABILE, PRECISA E DISPONIBILE.

PATENTE O PATENTI

In possesso di patente A e B. AUTOMUNITO.

Si autorizza al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e successive modificazioni.

Borgosatollo, 22/08/2024

Firma
Marco Frusca