

Curriculum Vitae

Informazioni personali

Il presente curriculum viene redatto da Franceschetti Vinicio nato a Corinaldo il 11/12/1953 ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 / 2000, consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000

Cognome
Nome
Codice fiscale
Indirizzo(i)
Prov
Telefono(i)
Fax
E-mail

VINICIO
FRANCESCHETTI
FRN VNC 53T11 D007 P
VIALE DANTE, 12
60013 CORINALDO
ANCONA
071 790923548 – 333 6623321
v.franceschetti@sanita.marche.it

Cittadinanza
Data di nascita
Luogo di nascita

ITALIANA
11/12/1953
CORINALDO (AN)

Esperienza professionale

Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di attività o settore
Date
Lavoro o posizione ricoperti
Date
Principali attività e responsabilità
Lavoro o posizione ricoperti

ASUR MARCHE
AREA VASTA 2
SEDE DI SENIGALLIA
Via Caduti del Lavoro, 40
60131 Ancona (AN)
Servizio Veterinario: Igiene degli alimenti di Origine Animale
DAL 01/05/1999
Veterinario Dirigente di II° Livello – ruolo sanitario- Area dell'Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati.”
dal 01/10/97 al 14/03/1999
Responsabile del DISTRETTO SANITARIO “Valle del Nevola” con sede Corinaldo
Az. U.S.L. n° 4 di Senigallia

- Servizio in qualità di “Veterinario Comunale” dal 1978 al 1979 in vari Comuni della Provincia
- Servizio presso il CON. PRO. ZOO (Consorzio Marchigiano tra produttori zootecnici) in qualità di Veterinario, con mansioni di assistenza veterinaria e zootecnica ad alcune Stalle Sociali, socie del consorzio fra le quali la “Stalla sociale di Corinaldo, dal 01/02/1980 al 30/06/85.
- Servizio presso la U.S.L. n° 12 di Ancona dal 04/02/1986 al 15/05/1987.
- Servizio presso la U.S.L. n° 8 di Senigallia in qualità di Veterinario Dirigente I° Livello dal 16/05/1987 al 01/10/1997.
- Responsabile del DISTRETTO SANITARIO “Valle del Nevola” con sede a Corinaldo della Az. U.S.L. n° 4 di Senigallia dal 01/10/97 al 14/03/1999.
- Direttore del Servizio Veterinario della Az. U. S. L. n°4 di Senigallia dal 01/05/1999 in qualità di “Veterinario Dirigente di II° Livello – ruolo sanitario- Area dell'Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati.”

Istruzione e formazione

Ultimi corsi frequentati:

- Dicembre 2003 – Azienda U.S.L. Bologna – Evento formativo (6 crediti) “ **Igiene degli alimenti: quale futuro? La sicurezza alimentare e le competenze**”
- Febbraio – Marzo 2004 – Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche – Attività ECM di tipo residenziale (50 crediti) “**Modelli di simulazione matematica: un nuovo strumento di lotta alle malattie infettive in sanità Pubblica Veterinaria**”
- Settembre 2004 Z. T. 4 Senigallia – Progetto formativo ECM (16 crediti) “**Metodologia epidemiologica e utilizzo di EPIINFO**”
- Dicembre 2004 Z. T. 4 Senigallia – Progetto formativo ECM (9 crediti) “**conoscenza e gestione del rischio in caso di emergenza NBCR**”
- Novembre 2004 Ancona - Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva Roma (10 crediti) “**Sicurezza alimentare ruoli e compiti del veterinario alla luce dei nuovi regolamenti comunitari**”
- Aprile 2005 Società Italiana di Patologia Aviaria – Bologna – giornata di studio “ **Il controllo delle salmonelle in campo aviario: presente e futuro**”
- Marzo 2005 Azienda USL Roma C – Progetto formativo ECM (7 crediti) “**Meeting nazionale sulla sicurezza alimentare: aggiornamento sui rischi microbiologici e chimici legati al consumo di alimenti. Le nuove regole per il controllo ufficiale degli alimenti**”
- Marzo 2005 Società Italiana di Medicina Preventiva – Progetto formativo ECM (11 crediti) “**Medicina umana e veterinaria a confronto: la prevenzione zoonosi**”
- Ottobre 2005 - Z. T. 4 Senigallia – Progetto formativo ECM (14 crediti) “**Gli indicatori di Budget per il territorio e per l’ospedale**”
- Ottobre 2005 - Unilab 2000 – Vignola (Mo) – Progetto formativo ECM (4 crediti) “**Autocontrollo.. Chi era costui? ”**
- Novembre 2005 - Z. T. 5 Jesi – Progetto formativo ECM (4 crediti) “**Attualità in igiene degli alimenti: nuovi regolamenti nuove procedure**”
- Novembre 2005 - Z. T. 4 Senigallia – Progetto formativo ECM (9 crediti) “**La comunicazione del rischio per la salute in condizioni di emergenza**”
- Dicembre 2005 Zona Territoriale 4 Senigallia (3 crediti ECM) “**Valutazione delle procedure di sicurezza: confronto tra gli operatori di vigilanza e gli addetti del settore alberghiero e della ristorazione**”
- Dicembre 2005 - Facoltà di Medicina Veterinaria Teramo – Giornata di studio: “**Malattie da prioni e neuro degenerazione: progressi, incertezze, aspettative.**”
- Febbraio 2006 – Guidonia - Istituto Zooprofilattico Sperimentale Regioni Lazio e Toscana – evento formativo (20 crediti) “**L’audit come strumento di verifica nel sistema della prevenzione in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria**”
- Ottobre 2006 – Marzo 2007 – Zona Territoriale 3 Fano – Corso seminario (15 crediti formativi) “**Laboratorio 1: La gestione della comunicazione esterna e della comunicazione del rischio**”
- Settembre 2006 – Zona Territoriale 3 Fano – Corso seminario (15 crediti formativi) “**Seminario 1: L’analisi dei processi Organizzativi e l’individuazione dei problemi**”
- Maggio 2006 – Azienda U.S.L. ROMA C – Evento formativo (4 crediti formativi) “**Meeting nazionale sulla sicurezza alimentare: i nuovi regolamenti comunitari in materia di igiene degli alimenti di origine animale**”
- Marzo 2007 - Ancona - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche – Evento ECM (6 crediti) “**Strumenti diagnostici per la sorveglianza della tubercolosi**”
- Giugno 2007 – Azienda U.S.L. Bologna – Evento formativo “ **Prodotti ittici trasformati**”
- Ottobre 2007 – Marzo 2007 – Zona Territoriale 3 Fano – Corso seminario (12 crediti formativi) “**Seminario 2: La conduzione delle riunioni e dei gruppi di lavoro**”
- Novembre 2007 - Orvieto - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche – Evento ECM (7 crediti) “**Zoonosi e sicurezza alimentare: priorità globali**”
- Novembre 2007 - Z. T. 4 Senigallia – Progetto formativo ECM (8 crediti) “**Elementi per l’analisi dei pericoli da contaminanti chimici nella produzione del latte**”
- Dicembre 2007 - Z. T. 5 Senigallia – Progetto formativo ECM (8 crediti) “**La sicurezza alimentare nella filiera del pollo da carne**”
- Settembre – Ottobre 2007 - Z. T. 4 Senigallia – Progetto formativo ECM (20 crediti) “**Corso di formazione finalizzato alla formazione di formatori per conducenti e guardiani di veicoli stradali che trasportano**

equidi domestici e/o animali da reddito”

- Aprile 2007 – Azienda U.S.L. Modena – Evento formativo (7 crediti) “ **Il Reg. CE 1/2005 Aspetti pratico applicativi”**
- Febbraio 2008 - Zona Territoriale 9 Macerata – Convegno “ **I prodotti della pesca trattati con il freddo: tecnologia, tracciabilità e controlli di filiera”**
- Maggio 2008 - Ancona - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche – Giornata di studio “**Sicurezza alimentare: la rete dei controlli ufficiali”**
- Maggio 2008 – Azienda U.S.L. ROMA C – Evento formativo “**Meeting nazionale sulla sicurezza alimentare: le frodi alimentari e le alterazioni degli alimenti”**
- Maggio 2008 - Z. T. 4 Senigallia – Progetto formativo “**La prevenzione dei rischi lavorativi nell’ambito delle procedure nuovi insediamenti produttivi”**
- Giugno 2008 - Z. T. 4 Senigallia – Progetto formativo ECM (24crediti) “**La sicurezza alimentare e le problematiche emergenti”**
- Ottobre 2008 - Fermo - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche – Giornata di studio “**Sicurezza alimentare nelle carni di selvaggina”**

Rappresentante per la Regione Marche ai corsi di formazione propedeutici all’impiego del test istologico nel PNR 2008

“corso di formazione per operatori incaricati del prelievo” Grugliasco (To) 3 – Aprile 2008

- Maggio 2009 – Fabriano “**La semplificazione dell’HACCP nelle piccole imprese del settore alimentare”**
- Giugno 2009 - Bologna “**Preparazioni e specialità gastronomiche a base di prodotti ittici crudi: problematiche sanitarie e prevenzione dei rischi”**
- Ottobre 2009 – Senigallia “**D. Lgs. 81/08: Il sistema A.S.U.R. per la gestione della sicurezza aziendale”**
- Ottobre 2009 - Bologna “**La shelf-life dei prodotti ittici sia freschi che trasformati: compiti del produttore (OSA) e dell’Autorità Sanitaria”**
- Luglio 2009 - Perugia “**Workshop sulle micotossine: dalla contaminazione in campo all’analisi delle risultanze di laboratorio”**
- Dicembre 2009 Frontone(PU) “**Emergenze veterinarie in occasione di eventi sismici”**
- Aprile 2010 – Perugia “**Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari. Regolamenti comunitari (1441-2073) e norme ISO (17025-7218): il punto della situazione”**
- Marzo 2010 – Bologna “**I Cefalopodi: dalla produzione primaria alla vendita - compiti dell’OSA e dell’Autorità Competente.”**
- Maggio 2010 – Brescia “**Applicazione del sistema HACCP nelle filiere fragili”**
- Giugno 2010 – Norcia “**Corso sulla gestione degli ungulati”**
- Giugno 2010 – Fermignano “**Sicurezza alimentare: l’attuale quadro sanzionatorio della Regione Marche”**
- Maggio 2010 – Ancona “**Conference: climate changes and global market: new risks for seafood safety?**
- Marzo 2011 – Ancona “**Piano Regionale per il controllo ufficiale alimenti”**
- Marzo 2011 – Ancona “**La shelf-life degli alimenti come quando e perché”**
- Giugno 2011 - Civitanova Marche “**Gli additivi alimentari: tecnologia e salute del consumatore”**
- Ottobre 2011 – Jesi “**IL pacchetto igiene: aspetti giuridici e giudiziari”**
- Novembre 2011 – Jesi “**Potenziali pericoli nelle carni avicole”**
- Settembre 2011 – Ancona “**Ruolo del Manager e Comportamenti organizzativi”**
- Aprile 2011 – Casalecchio di Reno “**Malattie trasmesse da alimenti di origine animale: pericoli e rischi microbiologici, compiti del servizio veterinario in episodi di tossinfezione da alimenti di origine animale”**
- Settembre 2011 – Ancona “**Trattamento dei dati e tutela della privacy nell’azienda sanitaria”**
- Ottobre 2011 – Perugia “**Le malattie alimentari”**
- Maggio 2011 – Urbino “**Il rischio chimico e da radio contaminazione negli alimenti di origine animale”**
- Settembre, Ottobre, Novembre 2011 – “**Ruolo del manager e comportamenti organizzativi: seminari di approfondimento e riflessione sulla gestione delle risorse umane e sulla governance nella sanità pubblica”**

- Gennaio 2012 – San Benedetto del Tronto “**Protocolli operativi per l'esecuzione dei controlli ufficiali presso i centri di depurazione molluschi**”
- Marzo 2012 – Ancona “**Il controllo ufficiale ai sensi del Regolamento CE n. 882/2004 nella Regione Marche**
- Giugno 2012 – Jesi “**Gli additivi alimentari: aspetti normativi, tecnologici e sanitari**”
- Maggio 2012 – Cremona “**Emergenze in sicurezza alimentare: procedure e gestione**”
- Ottobre 2012 – Jesi “**Le frodi alimentari**”
- Dicembre 2012 – Ancona “**Etichettatura degli Alimenti e comunicazione del rischio. Lo stato attuale e il futuro prossimo**”
- Febbraio 2013 –Ancona - **Applicazione del Regolamento CE 1099/2009 sul benessere animale alla macellazione aspetti normativi e risvolti pratici**
- Marzo 2013 – Ancona - **Piano di campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti nella Regione Marche**
- Marzo 2013 – Bologna - **Ispezione e controllo dei prodotti ittici**
- Maggio 2013 –Jesi - **Parassitosi umane trasmesse da alimenti di origine animale**
- Giugno 2013 - Roma - **Sanità pubblica veterinaria: impostazione di un piano di monitoraggio sanitario e di vigilanza della selvaggina selvatica. Considerazioni finali e proposte applicative per il futuro.**
- Ottobre 2013 – Jesi - **Pianificare e realizzare una formazione efficace per la prevenzione e la promozione della salute nel dipartimento di prevenzione**
- Ottobre 2013 – **Fabriano - Sostenere il processo strutturale di riorganizzazione e omogenizzazione per aree vaste nell'ASUR**
- Novembre 2013 – **Urbino - Controlli ufficiali Risk - Based dei prodotti alimentari di O. A. Alcune indicazioni sulla valutazione dei sistemi di autocontrollo nelle imprese alimentari**
- Marzo 2014 – Jesi - **Pianificare e realizzare una formazione efficace per la prevenzione e la promozione della salute nel dipartimento di prevenzione**
- Maggio 2014 – Bologna - **Emergenze e sanità pubblica veterinaria**
- Ottobre 2014 - Urbino - **Igiene del commercio e della somministrazione itinerante di alimenti**
- Ottobre 2014 - Ancona - **Criteri per il funzionamento e miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria e correlati sistemi di audit. Elementi da verificare nel corso degli audit svolti ai sensi dell'art.4 (6) del Reg. 882/2004/CE, nell'ambito dei sistemi regionali di prevenzione in sanità veterinaria e sicurezza degli alimenti, Quinta edizione"**
- Ottobre 2014 – Senigallia - **Sicurezza alimentare, etichettatura e rintracciabilità dei prodotti alimentari**
- Ottobre 2014 – Ancona - **Il nuovo sistema di notifica delle imprese del settore alimentare tramite il SUAP Sportello Unico per le attività Produttive**
- Novembre 2014 – Jesi - **La conoscenza della filiera lattiero casearia per una corretta procedura di controllo ufficiale e di certificazione**
- Giugno 2015 – Corinaldo - **Benessere animale durante le operazioni di spopolamento necessarie in corso in malattie infettive**
- Marzo 2015 – Tolentino - **Evoluzione nell'approccio alla sicurezza alimentare: le dimostrazioni scientifiche a supporto della verifica di conformità ai requisiti microbiologici.**
- Ottobre 2015 – Senigallia - **Sicurezza alimentare, etichettatura e rintracciabilità dei prodotti alimentari**
- Novembre 2015 – Fano - **Reati alimentari indicatori operativi nel rapporto A. C. ed Autorità Giudiziaria**
- Maggio 2016 – Senigallia - **Inquinamento ambientale e sicurezza alimentare degli alimenti di Origine Animale**
- Giugno 2016 – Ascoli Piceno - **Il controllo igienico sanitario della selvaggina cacciata: aspetti tecnico legislativi**
- Luglio 2016 – Fabriano - **Approfondimenti sulla applicazione dei criteri microbiologici nella valutazione dei piani di autocontrollo - aziende di produzione alimenti O. A.**
- Novembre 2016 – Ancona - **La ristorazione pubblica e collettiva: ieri, oggi. Domani**

- Dicembre 2016 – Ancona - **Standard di funzionamento e di miglioramento delle attività di Controllo Ufficiale**

Iniziative formative attivate in qualità di organizzatore:

- Senigallia 12 Maggio 2005 **“Valutazione del rischio microbiologico nelle imprese alimentari: patogeni emergenti”**
- Senigallia 3 – 4 Ottobre 2006 **“L’Audit nella sicurezza alimentare ”**
- Senigallia 06 giugno 2007 **“Come le tecnologie alimentari possono influenzare le caratteristiche igienico sanitarie degli alimenti”**
- Senigallia 28 Settembre 10 -12 Ottobre 2007 **“Corso di formazione finalizzato alla formazione per conducenti e guardiani di veicoli stradali che trasportano equidi domestici e/o animali da reddito”**
- Senigallia 24 Ottobre 2008 **“Emergenza BSE Stato dell’arte”**
- Senigallia 24 Ottobre 2014 **“Sicurezza alimentare, etichettatura e rintracciabilità dei prodotti alimentari”**
- Senigallia 30 Ottobre 2015 **“Sicurezza alimentare, etichettatura e rintracciabilità dei prodotti alimentari”**
-

Nel Novembre 2007 in qualità di Responsabile scientifico ed organizzativo ho svolto il corso di 10 ore **“corso di formazione per operatori del settore alimentare”** riservato al personale addetto alla cucina centralizzata del presidio ospedaliero di Senigallia con l’obiettivo di consolidare la formazione degli addetti alla preparazione degli alimenti in funzione delle conoscenze di microbiologia di base e dei pericoli delle tossinfezioni , nonché aggiornare il personale sulle nuove normative in vigore comprese le regole della raccolta differenziata.

Iniziative formative attivate in qualità di direttore scientifico:

- Senigallia 02/10/2009 **“Criteri per la programmazione del piano di campionamenti microbiologici nel controllo ufficiale delle imprese alimentari”**
- Tolentino 22Giugno 2016 **“Il controllo della tubercolosi nella Regione Marche: il ruolo degli animali selvatici cacciati nella diffusione della malattia”**

L’attività di docenza rivolta all’esterno In qualità di Responsabile Scientifico e coordinatore dell’attività didattica e organizzativa sono stati realizzati i seguenti corsi:

CONFCOMMERCIO: **“Corsi di addestramento/formazione in materia di igiene alimentare”**

- Corso di 10 ore 14 – 17 Marzo – 1- 11 Aprile 2005
- Corso di 10 ore 02 – 09 – 12 19 Maggio 2005
- Corso di 10 ore 10 -14 - 17 – 21 Novembre 2005

Altre attività di docenza sono state:

Montecassiano – 30 Novembre 2006 **“I controlli ufficiali: la normativa pratica”** in sostituzione del Dott. Roberto Tomarelli ho svolto la lezione **“Lo stato dell’arte sui controlli ispettivi nella Regione Marche”**

Fano – 21 Giugno 2008 - ASUR Marche Zona Territoriale 3 – **“L’audit e l’attività di vigilanza: gli aspetti normativi e la valutazione del rischio”** ho svolto la lezione **“cos’è e come si fa l’audit nelle industrie alimentari”**

Senigallia - 10 Luglio 2008 **“Corso per il personale addetto alla macellazione”** in qualità di coordinatore del corso, organizzato dagli Ordini Professionali dei Veterinari di Pesaro e Ancona, ha svolto la prima ora di lezione del corso stesso.

DOCENZA INTERNA

- Dicembre 2005 Zona Territoriale 4 Senigallia (Docenza 6 crediti ECM) **“Valutazione delle procedure di sicurezza: confronto tra gli operatori di vigilanza e gli addetti del settore alberghiero e della ristorazione”**

- Ottobre Novembre 2007 - Zona Territoriale 4 Senigallia (Docenza e responsabile del corso) **“Corso di formazione per gli operatori del settore alimentare”** corso rivolto a tutti i dipendenti della Zona Territoriale 4 addetti alla mensa.
- Ottobre 2014 Area Vasta 2 Ancona **“ la NIA finalità e gestione La nuova NIA telematica: criticità emerse per l’Autorità competente in materia di sicurezza alimentare”**

DOCENZA ESTERNA

- Giugno 2006 Zona Territoriale 3 - Fano (Docenza 6 crediti ECM) **“L’audit e l’attività di vigilanza: gli aspetti normativi e la valutazione del rischio”**
- Ottobre 2008 Zona Territoriale 11 – Fermo (Relatore) **“Piano di monitoraggio mediante test istologico”**
- Febbraio 2009 – Castelplanio - docenza al corso di formazione per cacciatori organizzato dalla provincia di Ancona **“ IL CORRETTO TRATTAMENTO IGIENICO – SANITARIO DELLE CARNI DI SELVAGGINA”**
- Dicembre 2014 – Tolentino - **Piano Regionale Integrato di Sicurezza alimentare**
- Gennaio 2015 – Ancona - **Piano Regionale Integrato di Sicurezza alimentare**

Date
Titolo della qualifica
rilasciata

LUGLIO 1972
Diploma liceo scientifico G. Perticari Senigallia

22/03/1978
Laurea in Medicina Veterinaria presso la facoltà di Medicina Veterinaria di Bologna

Principali
tematiche/competen
ze professionali
possedute

**Capacità e
competenze
personali**

Madrelingua
Altra(e) lingua(e)
Autovalutazione
Livello europeo (*)
Lingua

**ITALIANA
FRANCESE**

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
Utente autonomo	Utente autonomo	Utente base	Utente base	Utente autonomo

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e
competenze sociali

Nell'ambito della realtà sociale, il sottoscritto ha maturato una lunga militanza nel settore del volontariato: dal 1975 è socio volontario donatore di sangue e dal 1978 ricopre la carica di Presidente dell'AVIS sezione di Corinaldo, in passato ha fatto parte del Consiglio Provinciale e del consiglio Regionale di tale associazione.

Dal 1989 anno di costituzione della "Pubblica Assistenza Avis Corinaldo" è stato uno dei soci fondatori ed ha ricoperto la carica di Presidente fino al 2012. Tale associazione aderisce all'ANPAS (Associazione Nazionale delle Pubbliche Assistenze), svolge principalmente attività di trasporti sanitari ed è parte integrante del sistema di emergenza sanitario 118. Attualmente il sottoscritto è socio attivo volontario e svolge regolarmente i turni come autista soccorritore e ricopre la carica di vice presidente ed è attualmente membro del Consiglio Regionale ANPAS.

Il sottoscritto ha inoltre maturato una lunga esperienza nella pubblica amministrazione ricoprendo la carica di consigliere comunale di Corinaldo dal Maggio 1985 al Maggio 1998 e dal Giugno 2002 a giugno 2006 Per una legislatura ha svolto il ruolo di Capogruppo di Maggioranza.

Dal Giugno 2012 ricopre la carica di "Assessore ai lavori pubblici" presso l'Amministrazione Comunale di Corinaldo.

Membro attivo della Pro Loco fin dagli anni '70. Animatore delle feste al teatro comunale durante il periodo dell'austerità. Collaboratore attivo con l'associazione "pozzo della polenta", con "la compagnia dell'west".

Promotore dell'annuale "festa del volontariato" in collaborazione con tutte le associazioni di volontariato presenti nel Comune.

In occasione dell' evento sismico di ottobre 2016 nell'Italia Centrale ha svolto il ruolo di capo cuoco in una cucina da campo allestita nel Comune di Pieve Torina assumendo la responsabilità organizzativa della mensa di 500 pasti/giorno.

Capacità e
competenze
organizzative

Sono in grado di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisite tramite le diverse esperienze professionali sopra elencate nelle quali mi è sempre stato richiesto di gestire autonomamente le diverse attività rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati.

Capacità e
competenze
informatiche

Sono in grado di utilizzare i diversi applicativi del pacchetto Office, in particolar modo Excel e che ho in maggior misura utilizzato per le diverse attività legate alla gestione delle risorse umane e finanziarie.

Altre capacità e
competenze

Competenze di ordine organizzativo di eventi e manifestazioni di ordine sociale ricreativo e culturali maturate negli anni in qualità di responsabile.

Competenze organizzative e professionali nelle attività di ristorazione collettiva ed in particolare in ordine

all'igiene degli alimenti.

Capacità nell'attività di cucina con assunzione di responsabilità di "capo cuoco" anche per attività di cucine da campo organizzate dalla Protezione civile in occasione di calamità.

Patente
**Autorizzazione
al trattamento
dei dati
personali ai
sensi del D.
Lgs. 196/2003**

Automobilistica Categoria B

"Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali";

Firma

VINICIO FRANCESCHETTI