

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome e Nome

FORMENTI MATTIA

Indirizzo

VIA SAN MAURIZIO 24, 20871, VIMERCATE (MB)

Telefono

3403681179

Fax

E-mail

Formenti.Mattia@gmail.com
mattia.formenti@pec.ordinevet.mi.it

Nazionalità

Italiana

Data e luogo di nascita

VIMERCATE (MB), 13/01/1987

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

Dal 1/04/2014 ad oggi
Nava Service S.p.A.
S.P. 121 km 16,5, 20864, Agrate Brianza (MB)
Macello bovino
Libero professionista
Referente autocontrollo e responsabile benessere animale

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

Dal 1/04/2014 ad oggi
Libero Professionista

Consulente in igiene e sicurezza alimentare
Stesura, revisione e implementazione di manuali di autocontrollo e buone prassi igieniche, analisi dei pericoli (HACCP), campionamenti su alimenti e superfici, formazione.

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

Dal 15/06/2015 a 11/07/2016
Thusia srl
Via Borgonuovo 13, 21019, Somma Lombardo (VA)
Consulenza igiene e sicurezza alimentare
Libero professionista
Stesura e revisione manuali di autocontrollo, campionamenti, formazione, tarature.

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

Dal 23/10/2013 al 17/01/2014
Alborghetti spa
Via Matteotti 64, 20872, Cornate d'Adda (MB)
Azienda forniture alimentari per la ristorazione
Sostituzione maternità
Responsabile qualità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 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) | <p>Dal 2013 al 2015</p> <p>Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale conseguita in data 03/07/2015 con la votazione di 70/70 presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano.</p> <p>Tirocinio presso ASL Monza e Brianza</p> <p>Tesi dal titolo: "<i>APPLICAZIONE DEL PIANO NAZIONALE RESIDUI IN UN MACELLO BOVINO E VALUTAZIONE DEI RISULTATI IN REGIONE LOMBARDIA DAL 2009 AL 2013</i>".</p> <p>Medico Veterinario Specialista in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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) | <p>Dal 2005 al 2012</p> <p>Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria conseguita in data 29/10/2012 con la votazione di 102/110 presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano.</p> <p>Abilitazione all'esercizio della professione conseguita nel mese di Novembre 2012.</p> <p>Tesi svolta presso il Dipartimento di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale dal titolo "<i>STUDIO DELL'EFFICACIA DI Lactobacillus curvatus E Lactobacillus sakei ISOLATI DA CARNI SUDAMERICANE COME BIOPROTETTORI PER CARNI BOVINE SOTTOVUOTO</i>".</p> <p>Medico Veterinario</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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) | <p>23 settembre 2016</p> <p>Corso "Problematiche connesse al ruolo del veterinario pubblico e aziendale nel mercato degli alimenti di origine animale" organizzato da AIVI presso Milano.</p> <p>Attestato</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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) | <p>25 febbraio, 17 marzo, 14 aprile, 19 maggio 2016</p> <p>Corso "La Sanità Pubblica Veterinaria 2016" organizzato da SISPV presso IZSLER-Milano.</p> <p>Attestato</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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) | <p>28 maggio 2015</p> <p>Corso "Materiali a contatto con alimenti (MOCA): vigilanza, provvedimenti e sanzioni" presso ASL Monza e Brianza.</p> <p>Attestato</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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) | <p>14 maggio 2015</p> <p>Corso "L'applicazione del Reg UE 1169/2011 relativo alla fornitura delle informazioni sugli alimenti ai consumatori" presso ASL Monza e Brianza.</p> <p>Attestato</p> |

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | <p>5 maggio 2015 Convegno "Dalle api al miele" presso IZSLER Brescia.</p> <p>Attestato</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | <p>Novembre 2014 Corso FAD "Produzione e prodotti. Il Veterinario aziendale e pubblico in apicoltura" organizzato da IZSLER.</p> <p>Attestato</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | <p>Dicembre 2013 Corso FAD "Costruire alimenti sicuri. Il sistema di autocontrollo igienico-sanitario nelle imprese alimentari: progettazione, realizzazione, verifica" organizzato da IZS delle Venezie.</p> <p>Attestato</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | <p>12-18 aprile, 9-16 maggio 2013 Convegno "Argomenti di sanità pubblica veterinaria 2013" organizzato da SISPV presso IZSLER-Milano.</p> <p>Attestato</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | <p>27 marzo 2013 Convegno "Rischi emergenti e microbiologia predittiva: nuovi approcci per la prevenzione, la promozione della sicurezza alimentare e la valorizzazione delle produzioni tradizionali nella filiera carne" presso IZSLER-Milano.</p> <p>Attestato</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | <p>18 marzo 2013 Convegno "Rischi emergenti e microbiologia predittiva: nuovi approcci per la prevenzione, la promozione della sicurezza alimentare e la valorizzazione delle produzioni tradizionali nella filiera latte" presso IZSLER-Milano.</p> <p>Attestato</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | <p>26 febbraio 2013 Convegno "Farmaci veterinari e rischi per la salute umana e l'ambiente" presso IZSLER-Brescia.</p> |

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Attestato
- Date (da – a)
- 24 giugno 2010
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Convegno "Export Paesi Terzi: Federazione Russa – Opportunità e adempimenti per le Imprese e per il Controllo Ufficiale" tenutosi a Bologna.
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Attestato
- Date (da – a)
- Dal 28 maggio al 18 giugno 2010 (28 maggio, 4-11-18 giugno)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- 2° Convegno "Analisi e gestione dei rischi dalla produzione primaria al consumo dei cibi" presso IZSLER-Brescia.
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Attestato

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

INGLESE

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

BUONO

BUONO

BUONO

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.

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.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Buona conoscenza del pacchetto Office (Word, Excel, PowerPoint) e Internet.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE
Musica, scrittura, disegno ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE
*Competenze non precedentemente
indicate.*

PATENTE O PATENTI B

ULTERIORI INFORMAZIONI

ALLEGATI

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Decreto Legislativo 196/2003 Vi autorizzo al trattamento dei miei dati personali.

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 76 del DPR 445/2000, 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 al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03.

Luogo e data VIMERCATE 24/2/17

Firma: Matteo Accurat