

# MASSIMO PAULETTO

## INFORMAZIONI PERSONALI

---

Data di nascita: 12 LUGLIO 1978

Luogo di nascita: SANDRIGO

Residenza: VIA S. GIUSTINA, 17 – 37044 BALDARIA DI COLOGNA VENETA

Telefono: 335 6542724

E-mail: massimo.pauletto@bioagro.it

## ISTRUZIONE

---

- Da Aprile 2006 a Gennaio 2007

Corso di perfezionamento in **Metodi di Redazione e di Valutazione di Progetti di Cooperazione Internazionale allo Sviluppo** Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Padova, con tirocinio di sei mesi presso l'Università Nazionale di Trujillo, Perù.

- Da Ottobre 2002 a Ottobre 2005

Laurea Magistrale in **Scienze e Tecnologie Alimentari** con votazione 106/110. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Padova.

- Da Settembre 2002 a Settembre 2003

Progetto Erasmus presso l'Universidade Técnica de Lisboa; studi approfonditi sulle tecniche post-raccolta e le tecnologie di trasformazione dei prodotti di origine tropicale e subtropicale.

- Da Settembre 1999 a Settembre 2002

Laurea Triennale in **Scienze e Tecnologie Alimentari** con votazione 104/110. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Padova.

- Da Settembre 1992 a Giugno 1997

Diploma di **Perito Agrario** con votazione 45/60. I.T.A.S. "A. Trentin" Lonigo (VI).

## SEMINARI E CONVEGNI

- Ottobre 2014

Additivi alimentari: il Regolamento (UE) N. 601/2014 della Commissione del 4 giugno 2014. GSISR Gruppo Scientifico Italiano Studi e Ricerche.

- Settembre 2014

Il futuro dell'industria delle carni tra innovazione tecnologica ed evoluzione del mercato. Università degli studi di Milano.

- Ottobre 2013

Il rischio Listeria nelle produzioni alimentari. Criticità e nuovi sviluppi. Veneto Agricoltura e Dip. Biomedicina Comparata e Alimentazione - Università degli Studi di Padova.

- Giugno 2013

Alimenti stagionati: nuove strategie per il miglioramento della qualità e per la valorizzazione degli aspetti nutrizionali. Veneto Agricoltura Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari.

- Dicembre 2012

Attualità nel Settore Agroalimentare: Micotossine, Uso dell'ozono e Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie. Veneto Agricoltura Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari.

- Marzo 2012

Sicurezza alimentare: una opportunità di crescita per il settore salumi. Università degli Studi di Parma, CHR Hansen Italia.

- Marzo 2012

Zero intolleranze e allergie alimentari. Ecod sas Reggio Emilia.

- Dicembre 2009

Innovazione per il Miglioramento dei Processi nell'Agroalimentare: Trasferimento Tecnologico e Organizzativo. Dipartimento Di Scienze E Tecnologie Veterinarie Per La Sicurezza Alimentare, Università degli studi di Milano e Camera di Commercio di Milano.

- Ottobre 2009

Prodotti stagionati a base di carne: innovazione in un settore tradizionale. CHR Hansen Italia.

- Maggio 2009

Shelf life: Criteri di applicazione e valutazione. Servizio Sanitario Regionale Emilia-Romagna, A.U.S.L. di Modena, SICURA 2009.

- Febbraio 2008

I prodotti a base di carne: l'impiego dei nitriti e nitrati. Adempimenti legislativi, ricerca e applicazioni tecnologiche. ASSICA-Milano.

- Ottobre 2003

Ricerca e Innovazione per le Produzioni Biologiche: qualità intrinseca e valorizzazione dei prodotti. Veneto Agricoltura, Legnaro (PD).

- Maggio 2002, Maggio 2001 e Maggio 2000

La valutazione microbiologica degli alimenti risanati tramite calore: tecnologia, biologia e analisi microbiologiche, *Listeria monocytogenes* nelle produzioni alimentari e Uno sguardo al passato e spunti per il futuro. Scuola di Specializzazione in Chimica e Tecnologie Alimentari, Università di Bologna e Oxoid Spa.

## LINGUE STRANIERE

---

**PORTOGHESE** Eccellente capacità di scrittura ed espressione orale;

**SPAGNOLO** Buona capacità di scrittura ed espressione orale;

**INGLESE** Sufficiente capacità di scrittura ed espressione orale.

## ESPERIENZE DI LAVORO

---

- Da Marzo 2009 a tuttoggi

Consulente tecnico-scientifico per le industrie agro-alimentari e Ricercatore presso **Bioagro Srl Innovazione e Biotecnologie Agroalimentari**, società partecipata di Veneto Agricoltura che realizza e commercializza soluzioni biotecnologiche e innovazioni tecniche. Via S. Gaetano, 76 – 36030 Thiene (VI); nello specifico mi occupo di fornire consulenza e assistenza su problematiche di trasformazione e conservazione alimentare nel rispetto delle norme e dei piani di autocontrollo e qualità, di valutare, gestire e controllare i rischi chimici e microbiologici nelle materie prime e nei prodotti finiti, di valutare funzionalità e uso di additivi, determinare analiticamente la shelf-life e di realizzare e valutare analisi sensoriali come mezzo di miglioramento o sviluppo di prodotti.

- Ottobre 2013

Relatore al Convegno Il rischio *Listeria* nelle produzioni di alimentari: criticità e nuovi sviluppi. Veneto Agricoltura e Dip. Biomedicina Comparata e Alimentazione - Università degli Studi di Padova; intervento dal titolo: **Esperienze sul controllo di *Listeria monocytogenes* mediante l'impiego di colture starter.**

- Novembre 2010

Libera docenza su **“Igiene e controllo di qualità nelle aziende alimentari di livello artigianale”** al ciclo di seminari organizzati dall'ULSS 9 Treviso - Dip. Prevenzione

- Novembre 2008

Libera docenza su **“Processi microbiologici su scala industriale”** al Corso di Laurea in Biotecnologie Sanitarie presso la Facoltà di Farmacia e la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Padova.

- Da Marzo 2006 a Febbraio 2009

Incarico di collaborazione sull'**Innovazione dei processi di produzione delle colture starter da scala pilota a scala industriale** presso il Centro Produzione Fermenti dell'Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agro-Alimentari di Veneto Agricoltura. Thiene (VI).

- Da Settembre 2006 a Febbraio 2007

Tirocinio nell'ambito del corso di perfezionamento in Metodi di Redazione e di Valutazione di Progetti di Cooperazione Internazionale allo Sviluppo con **Studio di fattibilità per lo sviluppo di produzioni agricole andine**, nella provincia di Huamachuco (Perù) in collaborazione con l'Università di Padova e l'Università Nazionale di Trujillo.

- Da Marzo 2004 a Gennaio 2005

Tirocinio e svolgimento della Tesi Sperimentale **“Conseguenze della modificazione genetica di *Wautersia eutropha* sulla produzione di bioplastiche a partire da sottoprodotti dell'industria casearia”.** Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, Facoltà di Agraria, Università di Padova.

- Da Dicembre 2001 a Settembre 2002

Tirocinio e svolgimento della Tesi Sperimentale **“Caratterizzazione fenotipica e molecolare dei batteri lattici naturalmente presenti nel formaggio Morlacco del Grappa”.** Laboratorio di Biotecnologie, Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agro-Alimentari di Veneto Agricoltura. Thiene (VI).

- Da Maggio 2000 a Maggio 2006

S.C. s.n.c. di Cerne Mauro & C. Montecchio Precalcino (VI) Settore metalmeccanico. Operaio Specializzato.

- Da Settembre 1999 a Maggio 2000

G.S. Divisione Ipermercati S.p.A. Thiene (VI) Ipermercato di grande distribuzione con mansione di Curatore di vendita.

- Da Marzo 1999 a Settembre 1999

Veneto Agricoltura ESAV, Verona. Osservatorio sulle malattie delle piante. Collaboratore esterno per il monitoraggio di colture infette da Sharka e Colpo di Fuoco Batterico.

#### CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

---

- Attitudine personale alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico sia su quello umano ed etico;
- Ottime capacità relazionali, personalità aperta al contatto con il prossimo e disponibilità con i clienti e superiori, chiarezza nelle spiegazioni;
- Disponibilità a trasferte.

#### CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICO ORGANIZZATIVE

---

- Conoscenza e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento riferibili al settore agro-alimentare;
- Capacità di ottimizzare processi, gestire progetti di ricerca e sviluppo industriale e applicare innovazioni tecnologiche;
- Competenza nel gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti anche nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente;
- Competenze tecniche in merito alla produzione, all'igiene e al controllo della qualità degli alimenti e dei loro prodotti di trasformazione;
- Competenza analitica, attraverso la gestione delle tecnologie di analisi molecolare applicate al settore agro-alimentare e della nutrizione umana (compresi organismi transgenici e sonde molecolari);
- Padronanza delle metodologie bio-informatiche ai fini dell'organizzazione, costruzione e accesso a banche dati e dell'acquisizione e distribuzione di informazioni scientifiche e tecniche per via elettronica;
- Conoscenza delle normative nazionali e dell'UE del settore agro-alimentare.

In riferimento al D.lgs. 196/2003, autorizzo ad utilizzare e trattare i dati personali contenuti nel curriculum vitae.

MASSIMO PAULETTO