

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **RIGOSA SILVIO**
Indirizzo **Via Giovanni XXIII, n.81/b – 25015 Desenzano d/Garda - (BS) - ITALIA**
Telefono **030/3582 578**
Fax **030/7772238**
E-mail **silvio@cirsrl.org**

Nazionalità **Italiana**
Data di nascita **02.10.1965**
Luogo di nascita **BRESCIA**
Codice Fiscale **RGS SLV 65R02B157V**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
 - ⇒ Dal 2017 membro della Commissione Nazionale per la revisione dello Standard IFS food v. 7
 - ⇒ Dal 2016 membro della Commissione lavoro per la sicurezza alimentare in Federdistribuzione
 - ⇒ Dal 1996 membro della Commissioni per la valutazione dei capitolati tecnici del servizio ristorazione nell'ambito delle gare di appalto indette dalle organizzazioni Statali e Comunali, esperienze maturate presso (in ordine alfabetico) Comune di Desenzano, Comune di Carpendolo, Comune di Castenedolo, Comune di Castrezzato, Comune di Flero, Comune di Maclodio, Comune di Montichiari, Comune di Villacarcina, Questura di Brescia, Scuola di Polizia Brescia.
 - ⇒ Dal 1995 Ausiliario legale nel processo civile e penale (CTP)
 - ⇒ Dal 1994 nominato consulente tecnico del Tribunale di Brescia (CTU).
 - ⇒ Dal 1994 al 2006 nominato Esperto della Sezione Agraria presso il Tribunale di Brescia
 - ⇒ Dal 1993 responsabile tecnico presso lo *Studio CIR* srl con sede in CastelMella (BS), per l'attività di consulenza nel campo alimentare presso stabilimenti riconosciuti, stabilimenti registrati e presso organizzazioni comunali. Gli ambiti operativi sono i seguenti:
 - ✓ Auditor di 1^a parte per il **rilascio del rapporto di valutazione del grado di conformità** alle gestione dei pre-requisiti (PRP) e delle procedure basate sui principi del sistema HACCP.
 - ✓ Auditor di 2^a parte per la **verifica delle specifiche richieste al fornitore**
 - ✓ Formatore degli OSA nell'organizzazione aziendale per il raggiungimento ed il mantenimento degli **standard IFSfood e BRCfood e delle norme ISO22000 e ISO22005**
 - ✓ Formatore degli OSA per l'applicazione dei **principi del sistema HACCP**
 - ✓ Formatore degli addetti alla manipolazione in materia **d'igiene alimentare**
 - ✓ Esperto in **Legislazione Alimentare**

- ⇒ Dal 1989 al 1993 responsabile commerciale per la produzione di microrganismi utili per l'alimentazione Zootecnica ed Umana, presso azienda specializzata in biotecnologie
 - ⇒ Dal 1988 al 1989 responsabile presso azienda privata, affiliata BAYER, ai servizi di consulenza per la gestione del rischio igienico-sanitario nel settore civile e delle aziende alimentari
 - ⇒ Dal 1986 al 1987 borsista per le attività di catasto viticolo e anagrafe vitivinicola presso l'Amministrazione Provinciale
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
CIR srl, Via Don Davide Pinardi, 9 - 25030 Castelmella (BS)
 - Tipo di azienda o settore
Studio di consulenza in sicurezza e legislazione alimentare
 - Tipo di impiego
Direttore Tecnico
 - Principali mansioni e responsabilità
Responsabile e coordinatore dell'attività di consulenza.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date
 - ⇒ Auditor interno parte per norma ISO 22000:2005; esami sostenuti nel mese di marzo 2017 presso l'ente terzo CSQA
 - ⇒ Auditor di I e II parte per lo standard BRC versione 7; esami sostenuti nel mese di febbraio 2016 presso l'ente terzo CSQA
 - ⇒ Auditor I e II parte per gli standard GSFS (BRC) e IFS; esami sostenuti nel mese di Febbraio 2011 presso l'ente terzo CSQA
 - ⇒ Auditor di sistemi di autocontrollo (HACCP); esami sostenuti nel mese di dicembre 2000 presso l'ente terzo CSQA
 - ⇒ Auditor per autocontrollo ai sensi del art.3 c.2 D.L.vo 155/97 Igiene Alimenti; esami sostenuti nel mese di giugno 1999 presso ente scolastico regione Lombardia
 - ⇒ Auditor interno dei sistemi di controllo qualità; esami sostenuti mese di giugno 1999 presso ente scolastico regione Lombardia
 - ⇒ Perito Agrario; esami sostenuti nell'anno scolastico 1985/86
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - ⇒ Ente terzo CSQA (Thiene VI)
 - ⇒ Istituto Regione Lombardia (Brescia)
 - ⇒ Istituto Tecnico Agrario Statale (Brescia)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
Scienze Agrarie e Zootecniche, Scienze delle produzioni alimentari nell'industria della trasformazione della carne e del pesce, Scienze delle produzioni alimentari nell'industria della produzione del vino e dell'olio, Scienze delle produzioni alimentari nell'industria della pasta liscia e ripiena, Entomologia, HACCP, IFS, BRC, ISO 22000, Legislazione Alimentare nazionale e UE.

Qualifica conseguita

Perito Agrario, iscritto al Collegio dei Periti Agrari e Periti Agrari Laureati della prov. di Brescia. Qualifica di auditor di 1^a e di 2^a parte del sistema HACCP, degli standard IFS e BRC e della norma ISO 22000:2005, esami superati presso l'ente terzo CSQA di Tiene (VI)

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

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

Esperto in Legislazione alimentare italiana e UE; Esperto in qualità di Consulente Tecnico del Tribunale di Brescia per la sezione Agraria (CTU); Esperto in qualità di ausiliario legale nel processo civile e penale (CTP); Esperto nell'attività di verifica per la valutazione dei requisiti PRP e del sistema HACCP; Esperto nella progettazione e nella valutazione dei capitolati tecnici per la fornitura di alimenti e dei servizi di ristorazione.

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

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

TEDESCO

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.

Motivare, sensibilizzazione e coinvolgere la collaborazione del gruppo, per rendere fluida la diffusione della comunicazione e chiara la comprensione dei principi del sistema di qualità.

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.

Definire scopi e obiettivi sulla scorta delle disamine; coordinare il percorso del progetto lavorativo al fine del raggiungimento degli obiettivi di politica aziendale.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Uso del computer con specifico riferimento al programma WORD, nonché utilizzo degli strumenti di misura per la ricerca del pericolo per la sicurezza alimentare.