

FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **AQUILANO FRANCO MARIA**  
Indirizzo **5, Via Giulio Cesare Ferrarini  
43123 - Parma, Italia**  
E-mail [franco.aquilano@isevenservizi.it](mailto:franco.aquilano@isevenservizi.it)  
Nazionalità **Italiana**  
Data di nascita **10 dicembre 1963**



ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)

**Da Gennaio 2013 ad oggi**

- Principali mansioni e responsabilità
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

**Socio fondatore – Consulenza alle aziende  
Iseven Servizi s.c.**

Via per Spilamberto 658 - 41058 - Vignola (MO)

Servizi di consulenza

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Svolge interventi di assistenza su progetti relativi a:

- implementazione di sistemi di gestione aziendali per la qualità (ISO 9001) e la sicurezza alimentare (HACCP, BRCGS Food Safety, BRCGS Agents & Brokers, IFS Food, IFS Broker, FSSC 22000, ISO 22000, ISO 22005) e attività di auditing sugli schemi in oggetto;
- implementazione di sistemi di gestione di aspetti di sicurezza alimentare secondo le linee guida di insegne private nazionali ed internazionali (Esselunga, CONAD, Sainsbury's, McDonald's, Tesco, Traders Joe's, YUM!);
- implementazione di sistemi di Food Defense e di conformità al Final Rule US CFR 121 sulle Intentional Adulteration;
- adeguamento dei sistemi di sicurezza alimentare ai requisiti del FSMA;
- attività di implementazione sistemi conformi ad emendamento SOLAS;
- attività di implementazione sistemi conformi ai requisiti AEOS;
- attività di audit di parte prima e seconda;
- formazione su tematiche igienico sanitarie e normativa applicabile al settore alimentare e mangimistico.

Qualifiche

**FOOD DEFENSE**

- **Qualifica Lead Instructor Training for FSPCA Intentional Adulteration Vulnerability Assessments** – certificate # f49ff05e
- **Qualifiche FSPCA concerning US CFR 121 - Intentional Adulteration Vulnerability Assessments**
  - FSPCA Intentional Adulteration Conducting Vulnerability Assessment using KAT (certificate # c15b29f8)
  - FSPCA Intentional Adulteration Vulnerability Assessments (certificate # 8d21ca8a).
- **Qualifica FSPCA concerning US CFR 121 - Identification and Explanation of Mitigation Strategies** (certificate # 6d15d4b0).

## FOOD SAFETY

- **Qualifica FSPCA concerning US CFR 117 - Preventive Control Qualified Individual** (certificate # 59f3d8c9)
- **Qualifica di Business Operator – Food Contact Expert** Regolamenti 1935/2004 e 2023/06/CE rilasciata dall'Istituto Italiano imballaggio

## SISTEMI DI GESTIONE

- **Certificato di abilitazione per Valutatori Responsabili Sistemi di Gestione per la Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2000** registrato IRCA

• Date (da – a)

- Principali mansioni e responsabilità
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego

### Dal 2001 al 2013

#### Libero professionista

**Neutron Servizi Srl**, stradello Aggazzotti 104 loc. S.Maria di Mugnano 41126 Modena

Servizi di consulenza

Attività di consulenza nel settore agroalimentare.

Nel periodo in oggetto gli incarichi di assistenza sono stati rivolti ad aziende di trasformazione e/o ad associazioni di produttori. L'attività ha riguardato:

- implementazione e mantenimento di sistemi qualità in conformità alla norma ISO 9001, di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare secondo ISO 22000, BRC GSFS, IFS FOOD, di sistemi di Rintracciabilità in conformità alla norma ISO 22005, di standard CODEX ASSALZOO e GMP PLUS presso aziende del settore mangimistico;
- esecuzione di audit su standard BRC GSFS, IFS FOOD, norme ISO 9001, ISO 22000, ISO 22005, standard CODEX ASSALZOO e GMP PLUS, certificazioni di prodotto, fornitori di prodotti a marchio;
- di costruzione di sistemi di Food Defense in relazione alle disposizioni regolamentari statunitensi o di altri schemi tecnici di sicurezza (ad esempio requisiti AEOS)

• Date (da – a)

• Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità

### Dal 2000 al 2001

#### Assistente alla Direzione di Produzione

Incarico a tempo indeterminato presso industria manifatturiera in provincia di Parma (certificata UNI EN ISO 9001:2000) costituita da 40 dipendenti dove si è occupato di:

- processo di produzione
- gestione del personale e risorse umane
- contenimento delle spese energetiche
- programmi di manutenzione

• Date (da – a)

- Principali mansioni e responsabilità
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego

### Dal 1993 – 2000

#### Ispettore Delegato

Istituto Nazionale per le Conserve Alimentari (Sede di Parma)

Ente Nazionale di Diritto Pubblico – Attività di ispezione

Per la conoscenza delle normative nazionali e comunitarie e per l'incarico che l'Istituto ha ricevuto dal Ministero per le Politiche Agricole e per conto dell'A.I.M.A. si è occupato:

- del controllo dell'applicazione delle norme che disciplinano la produzione delle conserve di origine vegetale ed animale nelle aziende di trasformazione dell'Italia centro settentrionale;
- del servizio ispettivo presso le aziende nazionali che hanno utilizzato le carni d'Intervento Comunitario destinate alla trasformazione industriale o agli Enti Sociali;
- del servizio prelievo campioni di prodotti ortofrutticoli che

usufruiscono del regime di Aiuto Comunitario alla produzione presso le aziende trasformatrici dell'Italia centro settentrionale.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Altro
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

### Dal 1984 al 1993

Facoltà di Scienze M.F.N. dell'Università degli Studi di Torino

#### Laurea in Fisica (votazione 108/110)

Piano di Studi con Indirizzo Sperimentale

Diploma di Laurea

**1989/1992** - Frequenza a Parma presso l'Istituto MASPEC (Materiali Speciali per l'Elettronica ed il Magnetismo) del C.N.R. finalizzata all'elaborazione di una Tesi di ricerca sui nuovi materiali superconduttori

**1990** - Presentazione al Congresso Internazionale di "High Temperature Superconductivity" a Ustron (Polonia) del lavoro "Superconducting YBCO film by liquid phase epitaxy"

**1991** - Presentazione al Congresso Internazionale "European Conference on High Temperature Superconductivity" del lavoro "Growth and electrical characterization of YBCO single crystals Al doped"

**1991** - Presentazione al Congresso Nazionale SATT 4 a Parma del lavoro "Crystal growth of 90 K YBCO from Alumina crucibles"

**1991** - Pubblicazione sulla rivista internazionale Crystal Properties and preparation di "Growth and characterization of YBCO single crystals doped by Al", vol 36-38, pagg. 578-583, 1991

### Dal 1978 al 1983

Liceo Scientifico "Piero Gobetti" di Torino

#### Diploma di Maturità Scientifica

Maturità scientifica (punteggio 56/60)

Diploma di scuola media superiore

## Ambiti e realtà ove sono stati eseguiti interventi di assistenza tecnica

### Conserve di origine animale

**Galbani Egidio srl – Melzo (MI)**

Assistenza agli standard di sicurezza alimentare

**I Fratelli Emiliani S.p.A. - Langhirano (PR)**

Assistenza alle certificazioni BRC GSFS, IFS FOOD, ISO 22000, ISO 22005, FSSC 22000, UNI EN ISO 9001 ed anche certificazioni di prodotto. Assistenza attività di export USA.

**Golfera S.p.A. - Lavezzola (RA)**

Assistenza alle certificazioni BRC GSFS, IFS FOOD, UNI EN ISO 9001

**Corte Parma S.p.A. - Traversetolo (PR)**

Assistenza alle certificazioni BRC GSFS, IFS FOOD, UNI EN ISO 9001

### Conserve di origine vegetale, sughi, pesti

**Co.Pad.Or. scarl - Collecchio (PR)**

Assistenza alle certificazioni BRC GSFS, IFS FOOD, ISO 22005, UNI EN ISO 9001 ed anche certificazioni di prodotto. Implementazione standard di gestione di marchi privati della grande distribuzione nazionale ed internazionale

<b>Cavazza 1898 s.r.l. - Vignola (MO)</b>	Assistenza alla certificazione UNI EN ISO 9001
<b>Formec Biffi – San Rocco al Porto (LO)</b>	Assistenza alle certificazioni BRC GSFS, IFS FOOD Assistenza nella gestione dei processi di Food Defense
<b>Settore lattiero caseario</b>	
<b>Caseificio Albiero S.p.A. - Siti di Montorso e Lonigo (VI)</b>	Assistenza alle certificazioni BRC GSFS, IFS FOOD, UNI EN ISO 9001 Implementazione standard di gestione di marchi privati della grande distribuzione nazionale ed internazionale Assistenza agli adeguamenti FSMA per export USA Assistenza su certificazioni emendamento SOLAS
<b>Caseificio Ghidetti – Isola Rizza (VE)</b>	Assistenza alle certificazioni BRC GSFS, IFS FOOD, UNI EN ISO 9001. Assistenza agli adeguamenti FSMA per export USA
<b>Mulino Alimentare SpA – Baganzola (PR)</b>	Assistenza agli adeguamenti FSMA per export USA
<b>Aziende agricole produttrici di latte vaccino collegate al progetto Distretto Associazione Provinciale Allevatori di Vicenza – Provincia di Vicenza</b>	Assistenza alle certificazioni UNI EN ISO 9001 e ISO 22005
<b>UNALAT – Unione nazionale tra le associazioni di produttori di latte bovino</b>	Implementazione Disciplina Tecnica di rintracciabilità per il marchio “Itala”
<b>Settore uova ed ovoprodotti</b>	
<b>NUOVA COCCODI’ - San Giovanni in Croce (CR)</b>	Assistenza alla certificazione IFS FOOD
<b>Settore succhi</b>	
<b>Polenghi LAS – San Rocco al Porto (LO)</b>	Assistenza nella gestione dei processi di Food Defense
<b>Settore cerealicolo</b>	
<b>F.lli Anceschi - Monticelli d’Ongina (PC)</b>	Assistenza alle certificazioni UNI EN ISO 9001 e GMP PLUS
<b>Corsini Cereali s.r.l. - Oppeano (VR)</b>	Certificazione UNI EN ISO 9001
<b>Settore prodotti I e IV gamma</b>	
<b>Belgravia – Azzano San Paolo (BG)</b>	Assistenza alle certificazioni BRC GSFS, IFS FOOD
<b>Settore prodotti surgelati</b>	
<b>Alcass S.p.A. - Bedizzole (BS)</b>	Assistenza alle certificazioni UNI EN ISO 9001, IFS FOOD Assistenza agli adeguamenti FSMA per export USA Implementazione standard di gestione di marchi privati della grande distribuzione internazionale
<b>Righi srl - Reggio Emilia</b>	Assistenza alle certificazioni BRC GSFS, IFS FOOD, UNI EN ISO 9001
<b>Settore distribuzione - trading</b>	
<b>Atlante srl – Casalecchio di Reno (BO)</b>	Auditing presso fornitori esteri di prodotti finiti destinati al mercato nazionale. Implementazione standard BRC Agents

### Settore mangimistico

<b>Gruppo G.I.Ma. – Siti di Rubiera (RE), Longiano (FC), Ripalimosani (CB), Cavallermaggiore (CN)</b>	Assistenza alla certificazione UNI EN ISO 9001 su tutti siti produttivi presenti sul territorio nazionale Assistenza alla certificazione in conformità al Codex Assalzo
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Settore prodotti dolciari

<b>IDB Group – Badia Polesine (RO)</b>	Supporto alla gestione degli schemi tecnici volontari di sicurezza alimentare adottati dall'azienda Supporto alla gestione degli schemi tecnici dei clienti della GDO internazionale Audit presso fornitori
<b>SOCADO – Villafranca di Verona (VR)</b>	Assistenza nella gestione dei processi di Food Defense

### Settore integratori alimentari

<b>Fine Foods – Zingonia (BG)</b>	Assistenza alla certificazione ISO 22000:2005
<b>Adare Pharma – Sito di Houdan (Francia)</b>	Adeguamento del sistema di gestione della sicurezza alimentare ai requisiti del FSMA ed alla conformità alla legislazione statunitense sui Dietary Supplements Audit presso fornitori di servizi esternalizzati

### Settore servizi

<b>Confagricoltura Lombardia EAPRAL - Ente di formazione regionale di Confagricoltura Lombardia</b>	Assistenza alla certificazione UNI EN ISO 9001
<b>C.A.A. di Confagricoltura Lombardia</b>	Assistenza alla certificazione UNI EN ISO 9001
<b>Mantova Agricola s.r.l.</b>	Assistenza alla certificazione UNI EN ISO 9001
<b>Associazione Provinciale Allevatori di Vicenza</b>	Assistenza alla certificazione UNI EN ISO 9001
<b>Cooperativa La Fratellanza (Milano)</b>	Assistenza alla certificazione UNI EN ISO 9001

### Settore food packaging

<b>Gruppo SIRAP GEMA – Stabilimento di Verolanuova (Brescia)</b>	Assistenza alla certificazione UNI EN ISO 9001
<b>Gruppo SIRAP GEMA – Stabilimento di Noves (Avignone – Francia)</b>	Implementazione e assistenza alla certificazione sistema di gestione conforme alla norma NF EN ISO 9001:2008. Redazione della documentazione a supporto del Sistema di gestione per la qualità. Implementazione di sistemi di controllo di processo tramite tecniche di auditing. Implementazione di sistema di prevenzione igienico sanitaria secondo il metodo HACCP in conformità alla legislazione Francese e Comunitaria. Formazione agli operatori aziendali sul sistema di gestione previsto dalla norma NF EN ISO 9001:2008. Formazione agli operatori aziendali sulle tecniche di auditing finalizzate a verificare la conformità alla norma di riferimento, agli standard di

sicurezza igienico sanitaria. Formazione agli operatori aziendali sul sistema di prevenzione igienico sanitaria (GMP, analisi dei rischi). Tutte le attività (implementazione, redazione, formazione) sono state svolte in lingua francese.

## Food Defense – Implementazione di sistemi di Food Defense

<b>Gruppo Montenegro</b>	Assistenza tecnica per l'implementazione di piani di Food Defense nei siti del Gruppo
<b>Gruppo Casalasco</b>	Assistenza tecnica per l'implementazione di piani di Food Defense nei siti del Gruppo
<b>Polenghi LAS</b>	Assistenza tecnica per l'implementazione di un piano di Food Defense
<b>Formec Biffi</b>	Assistenza tecnica per l'implementazione di un piano di Food Defense
<b>Socado srl</b>	Assistenza tecnica per l'implementazione di piani di Food Defense nei siti aziendali
<b>Caseificio Albiero S.p.A.</b>	Assistenza tecnica per l'implementazione di piani di Food Defense nei siti del Gruppo
<b>Caseificio Ghidetti</b>	Assistenza tecnica per l'implementazione di un piano di Food Defense
<b>Alcass S.p.A.</b>	Assistenza tecnica per l'implementazione di un piano di Food Defense
<b>IDB Group</b>	Assistenza tecnica per l'implementazione di un piano di Food Defense
<b>Adare Pharma France</b>	Assistenza tecnica per l'implementazione di un piano di Food Defense
<b>F.Ili Carli S.p.A.</b>	Assistenza tecnica per l'implementazione di piani di Food Defense nei siti del Gruppo

## Food defense – Attività di formazione

<b>2014</b>	<b>Certiquality (Ente di certificazione)</b>	The Food Defense management (Corso di formazione interna) – Milano	8 h
	<b>Certiquality (Ente di certificazione)</b>	The Food Defense management (Corso di formazione destinato alle aziende del comparto agroalimentare) – Milano	8 h
	<b>Certiquality (Ente di certificazione)</b>	The Food Defense management (Corso di formazione destinato alle aziende del comparto agroalimentare) – Roma	8 h
	<b>Certiquality (Ente di certificazione)</b>	The Food Defense management (Corso di formazione destinato alle aziende del comparto agroalimentare) – Ravenna	8 h
	<b>Certiquality (Ente di certificazione)</b>	The Food Defense management (Corso di formazione destinato alle aziende del comparto agroalimentare) – Firenze	8 h
	<b>Polenghi LAS (azienda settore agroalimentare)</b>	The Food Defense management (Corso di formazione interna) –San Rocco al Porto	4 h
<b>2015</b>	<b>Certiquality (Ente di certificazione)</b>	The Food Defense management (Corso di formazione destinato alle aziende del comparto agroalimentare) – Milano	8 h
	<b>IDB Group (azienda settore agroalimentare)</b>	The Food Defense management (Corso di formazione interna) –Badia Polesine	8 h
	<b>CCIAA of Torino</b>	Intervento come relatore all'incontro pubblico a Torino: Export USA e Food Defense	1 h
	<b>Casalasco</b>	The Food Defense management (Corso di formazione interna)	8 h

	(azienda settore agroalimentare)	–Rivarolo del Re	
2016	Unione industriali di Parma	Intervento come relatore all’incontro pubblico a Parma: Export USA e Food Defense	1.5 h
	IDB Group (azienda settore agroalimentare)	The Intentional Adulteration Final Rule (Corso di formazione interna) – Badia Polesine	24 h
2017	Atlante srl (azienda settore agroalimentare)	The Food Defense management and the Intentional Adulteration Final Rule (Corso di formazione interna) - Bologna	4 h
	Certiquality (Ente di certificazione)	FSSC - Food Fraud and Food Defense – The Intentional adulteration Final Rule (Corso di formazione interna) – Milano	4 h
	ISeven e FAAC	Intervento come relatore all’incontro pubblico a Bologna: Export USA e Food Defense	2 h
2018	Grifo Alimentare (azienda settore agroalimentare)	The Food Defense management and the Intentional Adulteration Final Rule (Corso di formazione interna) – Colfiorito	4 h
	Adare Pharma (azienda settore pharma e dietary supplements)	The Intentional Adulteration Final Rule (Corso di formazione interna) – Pessano con Bornago	8 h
	FAAC e SAI GLOBAL (Ente di certificazione)	Intervento come relatore all’incontro pubblico a Napoli: Export USA e Food Defense	1.5 h
	Caseificio Albiero (azienda settore agroalimentare)	The Intentional Adulteration Final Rule (Corso di formazione interna) – Lonigo	8 h
	NSF Italy – Check Fruit (Ente di certificazione)	Intervento come relatore all’incontro pubblico a Bologna: Transport and Food Defense	1 h
2019	Formec Biffi (azienda settore agroalimentare)	The Intentional Adulteration Final Rule (Corso di formazione interna) – San Rocco al Porto	8 h
	Adare Pharma (azienda settore pharma e dietary supplements)	The Intentional Adulteration Final Rule (Corso di formazione interna) – Formazione eseguita in Francia presso il sito di Houdan	12 h
2020	IDB Group (azienda settore agroalimentare)	The Intentional Adulteration Final Rule (Corso di formazione interna) – Badia Polesine	16 h
	Pedon (azienda settore agroalimentare)	The Intentional Adulteration Final Rule (Corso di formazione interna) – Colceresa	8 h
2021	ALCASS (azienda settore agroalimentare)	The Intentional Adulteration Final Rule (Corso di formazione interna) – Bedizzole	8 h
2021	Casalasco (azienda settore agroalimentare)	The Intentional Adulteration Final Rule (Corso di formazione interna) – Rivarolo del Re	8 h

**Food safety – Attività di formazione**

<b>2005</b>	<b>Coldiretti Marche</b>	Rintracciabilità nella catena alimentare	8 h
<b>2006</b>	<b>Eurocompany</b>	Le GHPs nel settore alimentare	16 h
	<b>Associazione Provinciale Allevatori di Vicenza</b>	Rintracciabilità nel settore lattiero caseario	6 h
<b>2007</b>	<b>Università di Parma – Facoltà di Medicina Veterinaria</b>	Rintracciabilità nel settore alimentare	4 h
<b>2009</b>	<b>Università di Napoli – Facoltà di Medicina Veterinaria</b>	Rintracciabilità nel settore lattiero caseario – Disposizioni legislative e schemi di certificazione	4 h
<b>2010</b>	<b>Università di Napoli – Facoltà di Medicina Veterinaria</b>	Rintracciabilità nel settore lattiero caseario – Disposizioni legislative e schemi di certificazione	4 h
<b>2011</b>	<b>Università di Napoli – Facoltà di Medicina Veterinaria</b>	Rintracciabilità nel settore lattiero caseario – Disposizioni legislative e schemi di certificazione	4 h
<b>2012</b>	<b>Università di Napoli – Facoltà di Medicina Veterinaria</b>	Rintracciabilità nel settore lattiero caseario – Disposizioni legislative e schemi di certificazione	4 h
<b>2013</b>	<b>Università di Napoli – Facoltà di Medicina Veterinaria</b>	Rintracciabilità nel settore lattiero caseario – Disposizioni legislative e schemi di certificazione	4 h
<b>2014</b>	<b>Università di Napoli – Facoltà di Medicina Veterinaria</b>	Rintracciabilità nel settore lattiero caseario – Disposizioni legislative e schemi di certificazione	4 h
<b>2015</b>	<b>IDB Group</b>	I programmi di prerequisiti nel settore alimentare	60 h
	<b>Atlante srl</b>	Lo standard BRC – Global standard for Food Safety issue 7	24 h
<b>2016</b>	<b>NSF Italy – Check Fruit</b>	Lo standard BRC – Global standard for Food Safety issue 7 e la Food Fraud	2 h
	<b>NSF Italy – Check Fruit</b>	Standard BRC – Global standard for Food Safety issue 7 e standard IFS FOOD	8 h
	<b>Adare Pharma (France)</b>	Come implementare e gestire un Food Safety System (in lingua francese)	16 h
<b>2017</b>	<b>IDB Group</b>	Formazione sul metodo HACCP	72 h
	<b>NSF Italy – Check Fruit</b>	Standard BRC – Global standard for Food Safety issue 7 e standard IFS FOOD	24 h
	<b>NSF Italy – Check Fruit</b>	Ritiro e richiamo di prodotto	2 h

<b>2018</b>	<b>NSF Italy – Check Fruit</b>	Formazione sullo standard IFS FOOD	16 h
	<b>IDB Group</b>	Il FSMA e la costruzione di un Food Safety Plan	40 h
	<b>Adare Pharma</b>	La legislazione EU e quella USA nel settore alimentare	16 h
<b>2019</b>	<b>NSF Italy – Check Fruit</b>	Standard BRC – Global standard for Food Safety issue 7 e standard IFS FOOD	12 h
	<b>NSF Italy – Check Fruit</b>	Standard BRCGS – Global standard for Food Safety 8	12 h
	<b>Atlante srl</b>	Standard BRCGS – Global standard for Food Safety 8	4 h
<b>2021</b>	<b>Adare Pharmaceutical (Italia)</b>	Il metodo HACCP	16 h
	<b>Adare Pharmaceutical (Francia)</b>	Sécurité alimentaire (programme de formation). Encadrement législatif. Les Prérequis. La méthode HACCP.	24 h
<b>2022</b>	<b>Formec Biffi</b>	Il metodo HACCP	8 h
	<b>Caseificio Albiero</b>	Standard IFS Food versione7	4 h
	<b>Formec Biffi</b>	Standard IFS Food versione7	4 h
<b>2023</b>	<b>Check Fruit</b>	Le frodi alimentari	4 h

MADRELINGUA  
ALTRE LINGUE

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

ALTRE LINGUE

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

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE

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

PATENTE O PATENTI

**ITALIANO**

**FRANCESE**

ECCELLENTE  
ECCELLENTE  
ECCELLENTE

**INGLESE**

BUONO  
BUONO  
BUONO

Buona conoscenza degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office, in modo particolare Word, Excel, Visio

PATENTE B

---

I dati sopra riportati corrispondono alla realtà e descrivono il mio Curriculum Vitae  
Ai sensi del Reg. UE 679/2016 (GDPR), autorizzo il trattamento dei miei dati personali nei limiti delle finalità proprie dell'attività di ricerca e selezione del personale.

---

**Parma, maggio 2024**

