

Curriculum Vitae

P.A. Massimo Mercandino

Cognome : MERCANDINO
Nome : MASSIMO
Indirizzo : Via Cavagnana 23
13881 Cavaglià (Biella) Italy
Tel: +39 335/7111838,
Mob Tunisia 0021625676240
Mob Cina 008613693144813

E Mail: mercandinomassimo@gmail.com

E Mail : mercandinomassimo@hotmail.it

E-Mail posta certificata : massimo.mercandino@postacertificata.gov.it

Contatto Skipe : [maxmer9210](https://www.skype.com/user/maxmer9210)

Data e Luogo nascita : Biella (BI) 19-dicembre 1961

Nazionalità : Italiana

Stato Civile : coniugato

Formazione Scolastica: Diploma Di Perito Agrario
Facoltà di Agraria di Torino (25 esami sostenuti)

Esperienze:

Gestione Aziende Agricole, Sistemi agro-industriali , Impianti agro-industriali caseifici e latterie , Haccp e controllo qualità con gestione dei dati .
Sette anni di esperienza in progetti di cooperazione internazionale .

Ringrazio per l'attenzione

Cordiali saluti

P.A. MASSIMO MERCANDINO



Curriculum Formativo ed Esperienze Professionali

- **2011-2013** tecnico di progetto in Tibet (Cina) 4000 msl, per la realizzazione di struttura per la produzione di prodotti biologici a base di latte di Yak nell'ambito di progetto di cooperazione Internazionale.
- **Giugno -Settembre 2012** consulenza in Libia per conto MAE presso centro Ricerca agricola Tobruk con realizzazione impianti e laboratori di ricerca GIS e Sperimentazione Agricola.
- **Giugno2010 –maggio 2012** Consulenza tecnica in Tibet centrale (Quinghai Tibetano) per conto di Trace Foundation (USA) con studio preliminare su impianti e business plan , per la realizzazione di Caseificio latteria con latte biologico di YAK e realizzazione piano HACCP .
- **Marzo 2011 feb. 2012** Consulenza Tecnica in Togo progetto“jeunes filles pour l'agrò“(fondazione per l'expo Milano2015) con progettazione e realizzazione impianto per la trasformazione pomodoro da concentrato e succo mango .Realizzato piano Haccp di Autocntollo produzioni.
- **Maggio 2006- marzo 2010** Missione in Libia (Sirte) per Ministero degli Esteri Italiano Responsabile tecnico costruzione ed avvio di Azienda Sperimentale per la Zootecnia , foraggicoltura e produzioni Casearie con relativa formazione del personale tecnico.
- **Gennaio 2006** revisione tecnica impianti e layout Caseificio Ariscount di Spoleto con avvio della produzione di Paste filate, mozzarelle e formaggi freschi e da stagionare in collaborazione con Università dei Sapori di Perugia .Stesura piano Autocontrollo HACCP.
- **Luglio 2005** consulenza tecnico casearia in Tibet con Avec-PVS per Slow Food Foundation e Trace Foundation per la produzione di Tibetan Cheese in alpeggio ,Training caseario al personale locale ,stesura progetto di cooperazione per anno 2006 approvato e cofinanziato nel novembre 2005 da Regione Valle D'Aosta . ricostruzione acquedotto distrutto da piogge 2005.
- **Maggio 2005 -dicembre 2006** consulente qualità e produzione presso caseificio Giordano S.r.l (NO), 800 -1000ql latte lavorato giorno a paste filate fresche e per pizzeria , ricotta fresca e lisciata su impianto automatico Alpha-Laval ,programmazione e gestione impianto di produzione con lavaggio in CIP . Realizzato ed implementato piano autocontrollo secondo HACCP.
- **Da aprile 2005** consulente qualità per Fromagerie Haut Val d'AYas Soc Coop.(AO) circa 2000.000 lt lavorati anno a Fontina, Fontina biologica e yogurt.
- **Da Luglio 2004 Socio Avec-PVS (Associazione Veterinaria di Cooperazione nei Paesi in Via di Sviluppo)**e consulenza in Tibet per Slow Food e Trace Foundation con realizzazione nelle Provincia di Golok (altopiano Tibetano del Qinghai) di formaggio Hard, Semi-Hard a pasta cotta da esportazione , Soft Cheese e mozzarella per mercato locale con latte di Yak.
- **Ottobre 2003-giugno 2004** responsabile di stabilimento presso latteria Valle Sacra Borgiallo (TO) con progettazione e revisione impianti latte pastorizzato e formaggi tipici locali ,controllo qualità e gestione del personale,certificazione ISO .

- **Da marzo 2002 a settembre 2003** responsabile di produzione presso ditta Artesina S.p.a. (Priocca CN) con produzione di panna vegetale, torte gelato, gelati e dessert; implementazione HACCP e gestione del personale su due turni.
- **Dal gennaio 2000 a marzo 2002** responsabile di produzione presso Caseificio Pugliese a Leini (TO) sulle linee mozzarelle, paste filate e ricotta, lavorazione giornaliera 800 ql di latte, gestione del personale e responsabile qualità.
- **Novembre 1999** consulente qualità per Centrale Laitière d'Aoste adeguamento parametri latte alle leggi in vigore e stesura piano di Autocontrollo HACCP;
- **Gennaio 1999** progettazione per Comunità Montana Alta e Bassa Valle Elvo (Biella) di caseificio per lavorazione di formaggi freschi e molli tradizionali (maccagno Toma ecc) con capacità max di 200 ql latte giorno;
- **Maggio 1998** Consulente controllo qualità latte di tutti gli allevamenti Caseificio Pugliese (circa 100 az. agricole con produzione di 800-1000 ql./ Latte / giorno) ;
- **Gennaio 1994** Consulenza controllo qualità e produzione presso caseificio Conrado Srl. (Lauriano Po TO) con analisi latte e derivati e gestione diretta delle produzioni di Crescenza, primo-sale, piemontesini, con impianto di coagulazione automatico SERVI, coagulazioni lattiche e ricotta;
- **Gennaio 1992** consulenza piano "latte qualità Regione Piemonte" in Caseificio Conrado di Lauriano (50 Az. Agricole Zootecniche in assistenza 400 ql/latte /giorno) e latteria Merlo (Caselle TO) produzione latte UHT ;
- **1990** Analista laboratorio controllo qualità latte in Coop. Valle Sacra (100 allevatori conferenti) e produzione di latte fresco pastorizzato e formaggi tipici pagamento latte a qualità;
- **Settembre 1988-1994** consulenza per Ass. Prov. Allevatori Torino come tecnico Latte Qualità piano Regione Piemonte con 200 aziende agricole zootecniche in assistenza; verifica parametri latte, razionamento ed igiene della mungitura;
- **Settembre 1988** iscrizione collegio Periti Agrari di Vercelli come libero professionista con Matr. n° 473;
- **1986-1988** assolto Servizio Civile presso Comunità Montana Alta Valle Cervo (BI)
- **1982** Socio fondatore di Coop. Agri. D.I.A e tecnico di campo per lotta integrata Regione Piemonte su frutticole, pesco, vite, melo, pero, susino, albicocco;
- **1980** diploma di Perito Agrario con 56/60 presso Ist. Tec. Agrario di Vercelli e iscrizione a Facoltà di Agraria di Torino sostenuto 25 esami.
socio fondatore e amministratore di Coop. Agro-forestale Il Picchio (Biella) tutt'ora operativa

Buona Conoscenza di:

- ❖ sistema Haccp di controllo della produzione e di Tra-Rintracciabilità
- ❖ sistemi di controllo e monitoraggio parametri di produzione in linea
- ❖ progettazione CAD layout locali ed impianti
- ❖ impianti trattamento latte ,caseificazione e produzioni dolciarie automatici e manuali
- ❖ sistemi C.I.P. di detersione e sterilizzazione impianti
- ❖ metodi analitici di laboratorio controllo qualità latte e derivati
- ❖ sistemi di utilizzo energie rinnovabili integrati agli impianti
- ❖ gestione e formazione del personale
- ❖ gestione commerciale ,marketing,e sistemi di controllo di gestione aziende lattiero -casearie
- ❖ metodi agronomici di coltivazione delle principali colture frutticole viticole ed industriali . da legno ,e foraggi coltura
- ❖ gestione alimentare bovine da latte
- ❖ strumenti informatici pacchetto Office Word.Excel ,Power Point, e di progettazione in CAD stesura layout

Referenze

- Dr. Luca Varetto APA.To Associazione Provinciale Allevatori
10151 Torino (TO) Via Pianezza, 115tel:011 4530028,011 4530098,011 4530075,
- Rag. Carlo Radicci A.D . Caseificio Pugliese-Conrado: via E.Elia 10 Lauriano Po (Torino)
Tel 011-9146496-9146092
- MAE (Istituto Agronomico per l’Oltremare) Firenze Dr. Massimo Battaglia
Responsabile progetti Istituto Agronomico per l’Oltremare (Ministero Affari Esteri) via
Antonio Cocchi 4 Firenze Tel: 055.5061307
- Trace Foundation (Terra Trade) New York dott.sa Paola Vanzo responsabile progetti per
il Tibet

Corsi di aggiornamento :

- 25/febbraio/1994
“Prevenzione e controllo delle contaminazioni secondarie nelle lavorazioni casearie”
Foss electric S.p.a relatore Franco Ottaviani
- 27/maggio/1994
“Validazione dei metodi analitici per l’industria alimentare”
C.N.R. relatore Dott.sa Roberta Lodi
- 18-19-20 Settembre/1998
“Autocontrollo, h.a.c.c.p. e analisi microbiologiche degli alimenti “
Associazione Naz. Biologi Ambiente e Salute.
- 16/novembre/1998

“Corso teorico pratico produzione formaggi tradizionali “

Cattedre ambulanti Regione Piemonte scuola casearia di Moretta (CN)

- 05/maggio/1999
“Modalità applicative della Sanificazione in ambito Alimentare :Ambienti ,Superfici, Impianti”
Segreteria Simposi
- 26-29/marzo/2001)
“Aggiornamento su Alimentazione della vacca da latte e conduzione allevamento”
Azienda Sperimentale Vittorio Tadini (Piacenza)
- 05/06/2001
“l’utilizzo di codificatori e stampanti a getto d’inchiostro per datari in fondo-linea “
ditta Willet (MI)
- 3-5Marzo 2011 convegno agroenergia impianti a cippato e biogas Alessandria polo tecnologico

❖ Sono disponibili gli attestati di partecipazione ai corsi di aggiornamento.

- Lingua :Francese Scolastico parlato, Inglese di base

□ Informazioni personali

Sport praticati : Kayak estremo ,Nuoto , Sci

A disposizione per ulteriori chiarimenti porgo cordiali saluti

□ **Disponibile a trasferimenti.**

Autorizzo il trattamento dei dati personali in base al D.Lgs 675/96 e succ.196/2003

P.A. *Massimo Mercandino*

