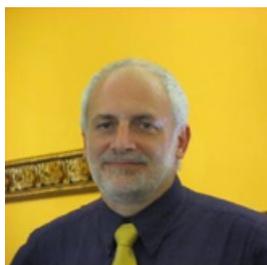


INFORMAZIONI PERSONALI

Massimo Tarditi



✉ m.tarditi@arclab.it massimo@massimotarditi.it

🌐 www.massimotarditi.it

Sesso M | Data di nascita 18/11/1963 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA
TITOLO DI STUDIO
DICHIARAZIONI PERSONALI

Libero professionista

Titolare di studio professionale “Studio Arclab S.r.l.”

Insegnamento di “Legislazione alimentare” – ITS Piemonte “Mastro Birraio”

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dal 1996

Studio Arclab S.r.l.

- Organizzazione interna amministrativa, gestionale e tecnica dello studio
- Realizzazione e mantenimento del manuale e del sistema di qualità del laboratorio, secondo norma ISO 17025, fino al 2019
- Realizzazione del sistema informatico di gestione organizzativa e procedurale del laboratorio, in conformità alla norma ISO 17025

Attività o settore consulenza in sicurezza alimentare, formazione

Dal 1984

Libera Professione come Perito Chimico Industriale (dal 1991 anche come Biologo)

- Perizie civili e penali, d'ufficio e di parte in argomenti di igiene e contaminazione degli alimenti, inquinamento ambientale, sofisticazioni alimentari, ecc.
- Consulenza per aziende alimentari in materia di sicurezza alimentare
- Realizzazione di piani di autocontrollo ed HACCP per aziende alimentari.
- Corsi di formazione igienica per il personale di aziende alimentari.
- Consulenza per laboratori già accreditati o in corso di accreditamento Accredia, in particolare del settore alimentare e acquedottistico, implementazione del sistema di gestione, verifiche interne, implementazione del sistema informatico, sviluppo di gestionali basati su database Microsoft Access; responsabile qualità o vice responsabile qualità di numerosi laboratori;
- Ispezioni presso aziende alimentari e laboratori, interne e per referenziazione fornitori, attività di valutazione dei fornitori
- Realizzazione di circa 500 piani e manuali di autocontrollo, corretta prassi igienica, HACCP, per aziende, enti pubblici, industrie in tutta Italia
- Realizzazione di circa 50 manuali secondo ISO 17025 per laboratori
- Organizzazione e realizzazione della formazione in materia di igiene per circa 1500 addetti all'industria alimentare, dettaglianti alimentari, baristi, ristoratori, pasticceri, direttamente o in collaborazione con associazioni di categoria (Confcommercio-ASCOM, EPAT, AIAT, UNPLI), in tutta Italia
- Docenza su sicurezza alimentare, organizzazione e qualità nei laboratori, microbiologia degli alimenti e delle acque, incertezza, validazione, ISO 17025, in corsi autonomamente organizzati, presso enti di formazione, presso laboratori, online

Attività o settore Sicurezza alimentare, delle acque, laboratori di analisi

Dal 2018

Synlab, poi LifeAnalytics

- Coordinamento del sistema di qualità per il gruppo Synlab, poi LifeAnalytics, settore alimenti e ambienti, per le sedi di Signa, Merone, Beinasco, Cesena, secondo norma ISO 17025

- Ristrutturazione dei sistemi qualità esistenti
 - Formazione interna sul sistema qualità
 - Attività o settore** laboratorio di analisi
- Dal 2016 **ITS Agroalimentare per il Piemonte (sede di Torino, sede di Cuneo)**
- docente incaricato di legislazione alimentare e HACCP per il settore brassicolo, cereali e ortofrutticolo
 - docente incaricato di “Etichettatura degli alimenti”
 - Attività o settore** Formazione, legislazione alimentare, HACCP
- Dal 2015 **iLab Consulting s.a.s.**
- consulenza e formazione per laboratori di analisi del settore alimentare e acquedottistico, su aspetti tecnici (analisi microbiologiche, tarature, stima dell’incertezza di misura) e di sistema
 - Attività o settore** Formazione, qualità nei laboratori, ISO 17025, microbiologia delle acque e degli alimenti
- Dal 1999 al 2020 **Università di Torino - Facoltà di Scienze Agrarie - Corso di laurea in tecnologie alimentari**
- Insegnamento di “Detersione e sanificazione”
 - Attività o settore** Formazione, sicurezza alimentare
- Dal 2008 al 2014 **Centro di allenamento Juventus FC di Vinovo (TO)**
- Incarico di “Esperto Legionella” secondo indicazioni Conferenza Stato Regioni
 - Attività o settore** Reti idriche
- Dal 2001 al 2013 **Città di Torino, poi Consorzio COMIT**
- Incarico di “responsabile per l’autocontrollo” ai sensi del d.lgs. 155/97 e reg. CE 178/2002 per Città di Torino – Mercato Ittico all’Ingrosso
 - Attività o settore** Industrie alimentari
- Dal 1994 al 2013 **Istituto Lattiero Caseario e delle Tecnologie Alimentari di Moretta (CN)**
- docente incaricato di HACCP e autocontrollo
 - Attività o settore** Formazione, sicurezza alimentare
- Dal 2008 al 2012 **Città di Torino**
- Incarico di “responsabile per l’autocontrollo” ai sensi del d.lgs. 155/97 e reg. CE 178/2002 per Città di Torino – Mercato Ittico di Porta Palazzo
 - Attività o settore** Industrie alimentari
- Dal 2006 al 2009 **Programma CARDS – Unione europea**
- Valutazione iniziale dello stato di adeguamento alla nuova normativa europea in materia di igiene e sicurezza alimentare della Repubblica di Croazia, ciclo di missioni nel corso del 2006, per conto dell’Unione Europea e del Ministero per l’Agricoltura Croato; redazione del piano di adeguamento e di sviluppo dei manuali di corretta prassi igienica per il periodo 2007-2009 da adottare a livello nazionale
 - Valutazione laboratori preposti al controllo ufficiale nella Repubblica di Albania, ciclo di missioni nel corso del 2006, per conto del Ministero degli Affari Esteri italiano;
 - Formazione in materia di igiene e sicurezza alimentare e sulla nuova normativa europea specifica per personale del Ministero della Salute della Repubblica di Croazia e per l’Ente di Accreditamento croato (HAA), cicli di missioni nel corso del 2006, del 2008, del 2009 per conto dell’Unione Europea
 - Docente e organizzatore di corsi in materia di tecniche di verifica ispettiva (Norma ISO 19011 e Norma ISO 17025) per personale dell’Agenzia di Accreditamento Nazionale della Repubblica di Croazia (HAA: Hrvatska Akreditacijska Agencija)
 - Attività o settore** Sicurezza alimentare, Accreditamento, Formazione, ISO 17025
- 2006 **Università di Milano - Facoltà di Scienze Agrarie**

- Ciclo di seminari “qualità in laboratori e aziende del settore alimentare”
Attività o settore Formazione, accreditamento, laboratori, certificazioni, ISO 17025

- 2006 **Ministero degli Esteri – Unione europea**
 - Valutazione laboratori preposti al controllo ufficiale nella Repubblica di Albania, ciclo di missioni nel corso del 2006, per conto del Ministero degli Affari Esteri italiano;**Attività o settore** Accreditamento, Laboratori

- 2003 **Università di Torino - Facoltà di Veterinaria - Scuola di specializzazione in Ispezione degli Alimenti di origine animale**
 - Insegnamento di “Detersione e sanificazione”**Attività o settore** Formazione, sicurezza alimentare

- Dal 2001 al 2010 **SINAL - Accredia**
 - verifiche ispettive per SINAL/Accredia, presso laboratori del controllo alimentare, pubblici e privati (circa 200 verifiche condotte)**Attività o settore** Accreditamento laboratori, ISO 17025 – ispettore di sistema e tecnico, chimica e microbiologia

- Dal 1998 al 2002 **Università di Torino - Facoltà di Scienze Agrarie - Corso di laurea in tecnologie alimentari**
 - Insegnamento di “Residui chimici negli alimenti”**Attività o settore** Formazione, sicurezza alimentare

- 2002 **Programma ETE (Euro-Tunisie-entreprise) – Unione europea**
 - Ciclo di consulenze per adeguamento a norma ISO 9001:2000 di quattro aziende tunisine, nel quadro del programma ETE (Euro-Tunisie-entreprise), svolgimento di circa 40 giorni di missione presso le aziende, consulenza in lingua francese (indagine preliminare, proposta lavori, piano di azione, controllo e correzione risultati)**Attività o settore** Sistemi qualità in aziende alimentari

- 2001 **Comune di San Vito Lo Capo (TP)**
 - Incarico di supervisore per il sistema di autocontrollo ai sensi del d.lgs. 155/97 per Comune di San Vito Lo Capo (TP) – International Cous Cous Fest**Attività o settore** Manifestazioni agroalimentari

- Dal 1984 al 1995 **Studio Chimico Marletti – Collegno (TO)**
 - Analisi acque potabili, acque reflue, rifiuti solidi, alimenti, prodotti tecnici, prodotti cosmetici
 - Analisi chimiche strumentali
 - Analisi microbiologiche
 - Realizzazione e gestione della sezione microbiologica dello studio
 - Prelievi di campioni**Attività o settore** Laboratorio di analisi

- 1984 **LAMAT (TO)**
 - Analisi cliniche**Attività o settore** Laboratorio di analisi cliniche

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 2001 **Valutatore sistemi qualità laboratori**
SINAL (ora ACCREDIA)
 - Accreditamento laboratori

- 2001 **Valutatore ambientale ISO 14001**
 CSQA, Thiene
 ▪ corso di 40 ore riconosciuto AICQ-SICEV
- 2001 **Valutatore sistemi qualità ISO 9001**
 CSQA, Thiene
 ▪ corso di 40 ore riconosciuto AICQ-SICEV
- 1998 **Valutatore interno sistemi qualità ISO 9001**
 CSQA, Thiene
 ▪ corso di 24 ore per valutatori HACCP
- 1990-91 **Tirocinio e superamento esame di stato come biologo**
 Laboratorio di Sanità Pubblica di Grugliasco, attualmente “ARPA Piemonte”, sezione biotossicologica
 Direttore Dott. Aurelio Viretto
- 1989 **Laurea In Scienze Biologiche, indirizzo Industriale**
 Università degli Studi di Torino; Votazione 110/110 con Lode e Menzione
- 1982 **Diploma di Perito Industriale Capotecnico, specializzazione Chimica Industriale**
 ITIS “L. Casale”, Torino; Votazione 60/60

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano, Piemontese

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	C1	B1	B1	C1
Francese	C2	C2	C1	C1	C2
Spagnolo	A2	B2	A2	A2	A2

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze organizzative e gestionali Già collaboratore rivista “Itineraria” (EPAT Torino, associazione pubblici esercizi) – articoli su legislazione, sicurezza, igiene alimentare
 Organizzazione di convegni regionali e nazionali su autocontrollo - igiene alimentare - buona prassi e certificazione di qualità nei laboratori di analisi.
 Collaborazione a rivista “Pasticceria Internazionale” Chiriotti editore nel 1997 (ciclo di articoli su detersione e sanificazione nelle aziende alimentari)
 Altri articoli pubblicati su riviste di settore (Laboratorio 2000, ecc.)

Competenze professionali

- Laboratori
- Sistemi qualità
- Sicurezza alimentare
- Legislazione alimentare

- Docenza
 - Organizzazione aziendale
 - Programmazione informatica
- Competenze informatiche
- Videoscrittura, fogli di calcolo, html, programmazione in visual basic, database Access, siti web
 - Sviluppo di sistemi gestionali per laboratori
- Altre competenze
- Già componente di gruppo di analisi sensoriale di alimenti presso DIVAPRA Università di Torino
 - Leggere saggi filosofici e scientifici, costruire cose, vedere e giocare il calcio, seguire il Toro, praticare ciclismo e nuoto, organizzare e fare viaggi di esplorazione, suonare il clarinetto in banda (in passato anche flauto e sax tenore in orchestra da ballo)
- Patente di guida
- Patente B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

- C. Mosso, D. Marangon, E. Garrou, M. Tarditi "Alcune considerazioni sull'identificazione di *Listeria monocytogenes*" – Industrie Alimentari XXXII (1993) aprile
- M. Tarditi, C. Mosso, P. Gemello, M. Vernice "Ricerca di Salmonella su campioni ambientali" – Industrie Alimentari XXXIII (1994) maggio
- M. Tarditi, R. Sasso, M. Struchil "Indagine sulla possibile applicazione del sistema HACCP nella vendita al minuto di prodotti deperibili" – Atti conferenza nazionale "I rischi microbiologici del 2000 nel settore alimentare" – Bologna 4 maggio 1995 – Unipath-Lever
- M. Tarditi, S. Cavaglià, M. Marocco, S. Laudani, C. Grosso "Sanificazione di superfici con vapore saturo. Effetto su spore di *B. cereus*" – Industrie Alimentari XXXVI (1997) maggio
- M. Tarditi, G. Stoppa "Realizzazione di un piano di autocontrollo oltre l'industria alimentare. Il caso del Mercato Ittico all'ingrosso di Torino" - Atti conferenza nazionale "I rischi microbiologici del 2000 nel settore alimentare" – Bologna maggio 1999 – Chiriotti editore
- M. Tarditi "Autocontrollo in attività di dimensioni minime. Possibili approcci pratici e realizzazione di manuali di corretta prassi igienica" – Atti XI convegno internazionale – Ordine Nazionale dei Biologi, Roma 1998
- Gruppo di lavoro regionale "Guida alla predisposizione del piano di autocontrollo nei caseifici aziendali" - Provincia di Cuneo – ILC Moretta - luglio 1998 (collaborazione)
- M. Tarditi "Manuale di corretta prassi igienica – Salumerie, Gastronomie, Pescherie, Rivendite alimentari, Ortofrutta" – FIDA Confcommercio, Roma 1998 (approvato dal Ministero della Sanità)
- M. Tarditi, S. Pavesio "Manuale di corretta prassi igienica – attività di ristorazione in feste e sagre" – UNPLI, Roma 2000 (approvato dal Ministero della Sanità)
- M. Tarditi "Manuale di corretta prassi igienica – Salumerie, Gastronomie, Pescherie, Rivendite alimentari, Ortofrutta" – FIDA Confcommercio, Roma 2005 (approvato dal Ministero della Salute) – seconda edizione
- M. Tarditi, "Manuale di corretta prassi igienica – attività di ristorazione in feste e sagre" – UNPLI, Roma 2006 (approvato dal Ministero della Salute) – seconda edizione
- M. Tarditi, "Manuale di corretta prassi igienica – attività di ristorazione in feste e sagre" – UNPLI, Roma 2013 (approvato dal Ministero della Salute) – terza edizione
- M. Tarditi, "Protocollo aziendale di igiene e autocontrollo" – pubblicazione interna – Città di Torino – Mercato Ittico all'Ingrosso – prima edizione, 1998
- Tarditi, "Protocollo aziendale di igiene e autocontrollo" – pubblicazione interna – Città di Torino – Mercato Ittico all'Ingrosso – revisione, 2001
- M. Tarditi, "Manuale aziendale di igiene, sicurezza alimentare, conformità alla legislazione alimentare" – pubblicazione interna – Città di Torino – Mercato Ittico all'Ingrosso – 2006
- M. Tarditi, "Manuale aziendale di igiene, sicurezza alimentare, conformità alla legislazione alimentare" – pubblicazione interna – Città di Torino – Mercato Ittico coperto Piazza della Repubblica – 2008

Seminari

- 2000-2005: docenza su tecniche ispettive in corsi per personale di vigilanza dell'ASL 9 – Trapani, per le ASL 1 e 2 del Salento, per l'ASL 1 di Torino (complessive 104 ore di docenza).
- 2000-2005: docenza per numerosi corsi presso DID Milano, su argomenti relativi alla qualità nei laboratori ed alla sicurezza alimentare.
- 2006 Docente in ciclo di seminari "qualità in laboratori e aziende del settore alimentare" Università di Milano - Facoltà di Scienze Agrarie - Corso di laurea in tecnologie alimentari e scuola di

specializzazione corrispondente

- 2008 Docenza in materia di detersione e sanificazione per personale di vigilanza dell'ASL della Provincia autonoma di Bolzano
- 2011 Docenza in materia di HACCP e legislazione alimentare per personale di vigilanza dell'AUSL Valle d'Aosta
- 2012 Docente nel corso "HACCP in small food businesses" presso Scuola di Amministrazione Aziendale dell'Università di Torino
- 2015 Docenza on line su sicurezza alimentare per Scuola di Nutrizione Salernitana
- 2015 Intervento a convegno "Legionella" per SIBA (Società Italiana di Biologia Applicata)

Relatore o correlatore di 15 tesi di laurea nell'ambito della sicurezza alimentare per Università di Torino

Appartenenza a gruppi / associazioni

- Collegio dei Periti Industriali di Torino, Asti, Alessandria, dal 1984
- Ordine Nazionale dei Biologi, dal 1991
- Albo dei Consulenti Tecnici del Giudice, Tribunale di Torino, dal 1993
- Elenco valutatori di certificazione dei sistemi di qualità, CSQA Thiene, 1998
- Elenco ispettori SINAL dal febbraio 2002 al luglio 2010 (numero 0489) – tecnico e di sistema
- Elenco AICQ-SICEV dei valutatori certificati (numero 373), Responsabile Gruppo di Valutazione (RGV-VSQ) fino al 2011
- Coordinamento Giovani Imprenditori e Professionisti, embrione del CUP Torinese, tra il 1994 e il 1997, in rappresentanza della delegazione piemontese dell'Ordine dei Biologi
- Già presidente Associazione Biologi Piemonte, consigliere fino al 2002
- Già tesoriere Associazione Biologi Nutrizionisti Italiani (ABNI)

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Grugliasco, 12 gennaio 2021

