Curriculum Vitae
FORMATO EUROPEO

Informazioni personali

Nome/ Cognome	**Emanuele Marzocchi**		
Indirizzo Domicilio e Attività	Via P. Neruda, 32 47043 Gatteo (FC) (Italia)		
Luogo e Data di nascita	Rimini, 04/06/1980	Sesso	Maschile
Cellulare	3483042672	C.F.	MRZ MNL 80H04 H294U
E-mail	emanuele.marzocchi@pianetasicurezza.it		

Settore professionale

Consulenza in materia di HACCP, igiene ed analisi degli alimenti, etichettatura e rintracciabilità, studio scadenza prodotti, docente personale alimentarista ai sensi della L.R. 11/03 e D.G.R. 311/2019;
Consulenza e formazione in materia di Sicurezza e salute del lavoro (d.lgs. 81/2008);
R.S.P.P. esterno per tutti i macrosettori Ateco;
Valutazione rischio Legionella in strutture turistico-ricettive e balneari;
Manuali di autocontrollo piscine;
Agente vigilatore (n. 382 Albo M.I.P.A.A.F.) per Consorzio di tutela Piadina Romagnola IGP;
Consigliere dell'Odine dei Tecnologi Alimentari della Regione Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria (triennio 2021-2024 e 2024-2027)

Abilitazioni

Iscritto all'Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria n. 213 (abilitazione conseguita nella I° sessione, anno 2005).

Accreditato EFEI ITALIA (Organismo Paritetico Nazionale) con convenzione n°1859 del 21.01.2019 per l'erogazione di corsi di formazione in materia di sicurezza sul lavoro.

Titoli Formativi

Date	***Giugno 2015 (durata corso 24 ore)***
Titolo della qualifica rilasciata	**Formatore per la sicurezza sul lavoro** ai sensi del D.I. 06/03/2013
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	AIESIL, Associazione Italiana Imprese Esperte in Sicurezza sul Lavoro e Ambiente Via Marconi, 51 – 40122 Bologna.

Date	***Marzo 2012 – Luglio 2012***
Titolo della qualifica rilasciata	**Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione (R.S.P.P.) per tutti i macrosettori ATECO**
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	CENTRO SERVIZI PMI Emilia Romagna – Sede di Cesena (FC) Via Ravennate, 952 – 47521 – Cesena (FC).
Ambito di Istruzione	Salute e Sicurezza dei luoghi di lavoro (d.lgs. 81/2008 e ss.mm.).
Valutazione conseguita	Ottimo

Date	***Settembre 1999 - Marzo 2005***
Titolo della qualifica rilasciata	**Laurea quinquennale in Scienze e Tecnologie Alimentari**
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Alma Mater Studiorum (Università degli studi di Bologna) - Polo scientifico di Cesena Piazza Goidanich, 60 (ex Via Ravennate, 1020) 47521 - Cesena (FC)
Ambito di Istruzione	Facoltà di Agraria – Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.
Titolo della dissertazione	Clonaggio, espressione e purificazione di calcio proteine ricombinanti appartenenti alla famiglia S100.
Valutazione conseguita	108/110

Date	***Settembre 1994 - Luglio 1999***
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di istruzione secondaria superiore Liceo scientifico

Esperienze Lavorative

Gennaio 2025 – Ad oggi
*Socio presso **PIANETA SICUREZZA 2 s.r.l**, Via A. Novella, 15 – 47921 - Rimini (RN)*
Servizi erogati:
Salute e Sicurezza sul Lavoro (D.Lgs. 81/08) - Sicurezza e Igiene Alimentare (H.A.C.C.P.) - Formazione aziendale - Medicina del Lavoro - Verifiche di Messa a Terra - Ambiente e Rifiuti - Analisi di Laboratorio - Legionella;

Febbraio 2015 – Dicembre 2024
Titolare libero professionista presso OBIETTIVO QUALITA' e SICUREZZA, Via P. Neruda, 32 – 47043 Gatteo (FC)
Servizi erogati:
HACCP, Analisi degli alimenti e tamponi, Rintracciabilità, etichettatura e studio di scadenza di prodotti alimentari, Formazione responsabili H.A.C.P.P., Controllo e monitoraggio animali infestanti; Redazione documenti di valutazione dei rischi e relative valutazioni specifiche;
Docente e organizzatore corsi di formazione per personale alimentarista (L.R. 11/03 e D.G.R. 311/2019) lavoratori (Accordo Stato Regioni 21/12/2011), RLS, Preposti, RSPP Datori di Lavoro ecc. (secondo Decreto Interministeriale 06/03/2013 criterio 3)
Valutazione rischio legionellosi in attività turistico ricettive ed ospedaliere, campionamento e analisi acque per il controllo di Legionella Pneumophila.
Manuali di autocontrollo piscine e campionamento acqua;
Docente esterno per enti di formazione per i suddetti corsi di formazione;

Gennaio 2014 – Febbraio 2015
Presso Lavoro e Ambiente srl, Via Cartesio, 30 – 47122 – Forlì (FC) in qualità di consulente aziendale.
Attività svolte: HACCP, Analisi degli alimenti e tamponi, Redazione documenti di valutazione dei rischi e relativi allegati specifici (Chimico, Vibrazione e Rumore, MMC, Posture, Stress Lavoro correlato, Biologico, Videoterminali);

Docente e organizzatore corsi di formazione lavoratori, RLS, Preposti, Attrezzature, RSPP Datori di Lavoro ecc. (secondo Decreto Interministeriale 06/03/2013 criterio 3)
Assunzione incarico R.S.P.P. esterno per aziende e A.S.P.P. Comune di Forlì.
Valutazione rischio legionellosi in attività turistico ricettive, campionamento e analisi acque per il controllo di Legionella Pneumophila.

Aprile 2012 – Gennaio 2014
Presso Area Sicura s.r.l., via della Costituzione, 21 – 47042 – Cesenatico (FC) in qualità di Consulente aziendale.
Attività svolte: HACCP, Analisi degli alimenti e tamponi, Rintracciabilità, etichettatura e studio di scadenza di prodotti alimentari, Formazione alimentaristi (Ex libretto sanitario), Controllo e monitoraggio animali infestanti; Redazione documenti di valutazione dei rischi e relativi allegati specifici; Assistente formatore Accordo Stato Regioni.
Valutazione rischio legionellosi in attività turistico ricettive, campionamento e analisi acque per il controllo di Legionella Pneumophila.
Sicurezza piscine;

Aggiornamenti RSPP, Formazione Tecnologi Alimentari Convegni e Seminari

- Di seguito sono riportati percorsi formativi per i quali sono stati riconosciuti crediti formativi validi per la formazione prevista per l'Ordine dei Tecnologi Alimentari (Bollettino Ufficiale del Ministero della Giustizia n. 24 del 31 dicembre 2013 - Regolamento per la formazione professionale continua, in attuazione dell'art. 7 del D.P.R. 7 agosto 2012, n. 137). Altri corsi di formazione svolti in materia alimentare saranno riportati di seguito alla presente tabella:

TITOLO CORSO	Data	Cred.	Mod.	Ente erogatore	
La microbiologia predittiva e la validazione della shelf-life degli alimenti	10/10/2015	5	Aula	OTAERAGG	I° triennio (2016/2018)
Mediterranea 2015: Cibo e legalità	24/11/2015	7	Aula	Mediterranea	
Assemblea annuale 2017	25/03/2017	3	Aula	OTAERAGG	
Neuromarketing: uno strumento in più per conoscere il consumatore	25/03/2017	3	Aula	OTAERAGG	
Aspetti pratici di prevenzione e vigilanza nella ristorazione pubblica	27/06/2018	9	Fad	PVI Formazione	
Assemblea annuale 2018	24/03/2018	3	Aula	OTAERAGG	
Formazione tecnica per consulente tecnico d'ufficio (CTU)	24/03/2018	3	Aula	OTAERAGG	
TOTALE CREDITI		33			
Assemblea Annuale 2019	23/03/2019	3	Aula	OTAERAGG	II° triennio (2019/2021)
I gas in ambito alimentare. Confezionamento in atmosfera protettiva: applicazioni e case histories	23/03/2019	2,5	Aula	OTAERAGG	
Novel Food: Gli insetti nel piatto	06/04/2019	6,5	Aula	OTAERAGG	
Il disegno igienico nello stabilimento alimentare	28/11/2020	4	VC	OTAERAGG	
E-Commerce e Food delivery: adempimenti normativi ed opportunità per le imprese alimentari	09/12/2020	4	VC	Camera di Commercio Torino	
Assemblea Annuale 2021	30/03/2021	3	VC	OTAERAGG	
La gestione dei MOCA in azienda: elementi base	27/05/2021	2	VC	OTAERAGG	
Il Tecnologo Alimentare e la redistribuzione di alimenti a fini di beneficienza	18/09/2021	3	Aula	OTAERAGG	
"Il Cibo nel Futuro. Produzione Consumo e Socialità"	23/10/2021	1	VC	FCSI Italia	
TOTALE CREDITI		29			

"Un futuro che è già presente: la sostenibilità"	29/01/2022	4	Aula	OTAERAGG	**III° triennio (2022/2024)**
"Gli adempimenti delle imprese alimentari"	10/03/2022	3	VC	Camera di Commercio Torino	
Assemblea Annuale 2022	26/03/2022	3	Aula	OTAERAGG	
"Etichettatura ambientale: normativa di riferimento e casi pratici"	26/03/2022	2,5	VC	OTAERAGG	
Food Waste Management System	28/04/2022	1,5	VC	OTAERAGG	
Innovazione e sviluppo del food: trend salutistici e nuovi ingredienti	25/10/2022	3	Aula	OTAERAGG	
La gestione del rischio nel settore alimentare	03/12/2022	5	Aula	OTAERAGG	
Assemblea Annuale 2023	18/03/2023	3	Aula	OTAERAGG	
Food Law: novità e anteprima	18/03/2023	2	Aula	OTAERAGG	
Diamo voce alle norme e alla loro applicazione: cosa c'è di nuovo	24/10/2023	2	Aula	OTAERAGG	
Assemblea Annuale 2024	16/03/2024	3	Aula	OTAERAGG	
Previsione dei fabbisogni occupazionali e professionali in Italia a medio termine	16/03/2024	2	Aula	OTAERAGG	
Educazione Alimentare, Ambientale e Stili di Vita Sani nei G7 e nel continente africano	23/09/2024	3	VC	CONAF, OTAN e AGÌ Servizi	
TOTALE CREDITI		37			
Assemblea Annuale 2025	22/03/2025	3	Aula	OTAERAGG	**IV° triennio (2025/2027**
Igiene alimentare e pest management. Dalla normativa al servizio di Pest Control	22/03/2025	2	Aula	OTAERAGG	
Packaging e Sostenibilità	07/07/2025	2	VC	OTAN	
TOTALE CREDITI		7			

- Corso per "**Auditor Interno per Standard Internazionali delle catene distributive: analisi degli Standard BRC e IFS** (24 ore, organizzato da Checkfruit Italia s.r.l., Aprile 2022)
- Corso per "**Auditor Interno di Sistemi di Autocontrollo HACCP**" (16 ore, organizzato da Checkfruit Italia s.r.l., Gennaio 2022)
- Convegno "**I controlli sull'etichettatura nutrizionale da parte degli organi di controllo**" (UNPISI, Parma, 16.12.2016)
- **Registrazione delle attività e riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare, dei sottoprodotti di origine animale e dei mangimi**" (AUSL Cesena – Novembre 2012, Cesenatico)
- Partecipazione ed organizzazione del congresso "**1st European Conference on Chemistry for Life Sciences**" (4-8 Ottobre 2005, Fiera di Rimini).

- Di seguito sono riportati percorsi formativi per i quali sono stati riconosciuti crediti formativi validi per il ruolo di R.S.P.P. esterno aziendale come previsto dall'Accordo Stato Regioni del 26/01/2006 e successivamente modificato dall'Accordo Stato Regioni del 07/07/2016. Altri corsi di formazione svolti in materia di sicurezza sul lavoro ed altre tematiche saranno riportati di seguito alla presente tabella:

Inizio ruolo R.S.P.P. per completamento formazione base: 05/07/2012					
TITOLO CORSO	**Data**	**Cred.**	**Valido per Macro-settori**	**Ente erogatore**	
La movimentazione manuale dei carichi e i movimenti ripetitivi	20/02/2013	4	Tutti	PMI Cesena	**I° quinquennio (scad. 05/07/2017)**
Strategie di gestione, prevenzione e valutazione del rischio connesso a Legionella e impianti dell'aria condizionata	23/10/2014	2	Tutti	Lavoro e Ambiente srl Forlì in collaborazione con AIESIL c/o Ambiente Lavoro 2014 Bologna	
Il modello multifattoriale per l'analisi degli infortuni/mancati infortuni ai fini della gestione degli interventi di prevenzione	17/12/2014	16	Tutti	AUSL FORLI' /INAIL	

La gestione delle emergenze in particolari contesti	28/04/2015	3	tutti	INAIL/CRIS Modena	
Rischio legionella e indoor air quality	14/10/2015	2	Tutti	Firotek/AIESIL presso Ambiente Lavoro 2015	
La sicurezza: miglioriamola insieme	14/10/2015	4	Tutti	ANCORS presso Ambiente Lavoro 2015	
D.lgs. 231/2001: stato dell'arte e novità	15/10/2915	4	Tutti	AIESIL presso Ambiente Lavoro 2015	
Gestione della sicurezza nelle strutture turistiche: pluriattività e multirischi	15/10/2015	1	Tutti	CNAI presso Ambiente Lavoro 2015	
Formatore per macchine e attrezzature (Accordo Stato Regioni (22/02/2012)	01/04/2016	8	Tutti	AIESIL BOLOGNA	
Nuovo Accordo Stato Regioni del 07/07/2016 - Tutte le novità sulla formazione per la sicurezza sul lavoro	27/09/2016	4	Tutti	AIESIL BOLOGNA	
20 ANNI dalla Direttiva europea 89/391: quale risultato?	19/10/2016	4	Tutti	AIESIL, Ambiente Lavoro 2016	
Primo soccorso e BLSD: obblighi e responsabilità	19/10/2016	2	Tutti	AIESIL, Ambiente Lavoro 2016	
Igiene alimentare: conoscere e insegnare il sistema HACCP	13/03/2017	4	Tutti	AIESIL BOLOGNA	
TOTALE CREDITI		58			
D.lgs.81/2008: Il prossimo Decennio	18/10/2018	2	Tutti	AIESIL Bologna	**II° quinquennio (scad. 05/07/2022)**
Rischio rapina e aggressione in ambienti di lavoro	18/10/2018	2	Tutti	AIESIL BOLOGNA	
La responsabilità delle aziende agroalimentari: sicurezza sul lavoro e sicurezza del prodotto alimentare	18/10/2018	2	Tutti	AIESIL Bologna	
Mobbing&Straining: come affrontarli con il dott. Harald Ege	30/11/2018	4	Tutti	Aiesil Bologna	
Luoghi di lavoro. Valutazione del microclima, dell'illuminazione e il monitoraggio microbiologico	10/06/2022	4	Tutti	Tecnoacademy s.r.l.	
Differenze di genere e lavoratrici madri	11/06/2022	4	Tutti	Tecnoacademy s.r.l.	
Progettazione della formazione e sistema di comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	12/06/2022	4	Tutti	Tecnoacademy s.r.l.	
Gestione degli scenari emergenziali: il Piano di Emergenza	14/06/2022	4	Tutti	Tecnoacademy s.r.l.	
Valutazione del rischio chimico	15/06/2022	4	Tutti	Tecnoacademy s.r.l.	
Aggiornamento RSPP: Dispositivi di Protezione Individuale	28/06/2022	4	Tutti	Tecnoacademy s.r.l.	
Aggiornamento RSPP: Movimentazione Manuale dei Carichi	02/07/2022	4	Tutti	Tecnoacademy s.r.l.	
Aggiornamento RSPP: rischio Movimenti Ripetitivi	04/07/2022	4	Tutti	Tecnoacademy s.r.l.	
TOTALE CREDITI		42			
Le novità apportate dal D.L. 48/2023 (c.d. Decreto Lavoro) in tema di sorveglianza sanitaria	29/02/2024	3	Tutti	CNA Imola	**III° quinquennio (scad. 05/07/2027)**
Indice NIOSH e MMC	31/05/2024	16	Tutti	Safety Work S.r.l.	
TOTALE CREDITI		19			

- **Corso Auditor/Lead auditor per la salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (OHSAS 18001:2007**) di 24 ore (RINA ACADEMY, Giugno 2017)
- C**orso Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione: Metodologia di Audit (UNI EN ISO 19011:2012 - ISO 17021-1 : 2015**) di 16 ore (RINA ACADEMY, Giugno 2017)
- Convegno (4 ore) **"TR ISO 12295 un'altra affermazione dell'ergonomia italiana del mondo"** (Assoservizi Rimini, Maggio 2015)
- **Corso per Preposti** (8 ore) conseguito presso Lavoro e Ambiente srl (Marzo 2014)
- Seminario "**Le abilità non tecniche: nuove opportunità per la sicurezza nei luoghi di lavoro**" (INAIL – Ottobre 2013, Pesaro)
- Seminario "**Il ruolo della sanità pubblica nella prevenzione delle legionellosi**" (AUSL Cesena – Maggio, 2013)
- Seminario "**Legionella: prevenzione e controllo, dalla teoria alla pratica**" (Este-Lab Ferrara – Aprile 2013, Rimini)
- Seminario "**Le malattie professionali correlate alle problematiche muscolo scheletriche**" (Assoservizi Rimini – Marzo 2013, Rimini)
- Convegno "**A Modena la Sicurezza sul lavoro, in pratica**" (INAIL Modena e CRIS – Febbraio 2013)
- **Corso per addetti Primo Soccorso gruppo B/C** (12 ore) conseguito presso Area Sicura srl.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Regolamento UE 679/2016 GDPR.

In Fede
Emanuele Marzocchi
Gatteo (FC)
07.07.2025