



Curriculum Vitae Europass



Informazioni personali

Cognome/Nome MAZZACANE, FRANCESCO
Residenza Contrada Circito 1 – 70020 Cassano delle Murge (BA)
Domicilio Via Pasubio n. 14 - 70125 Bari, Italia
Telefono(i) Fax: +39 0805425242 Mobile: +39 3333712388
E-mail francesco.mazzacane@alice.it - francesco.mazzacane@pec.otapuglia.it
Cittadinanza italiana
Data di nascita 19.10.1982
Sesso maschile

Occupazione desiderata/Settore professionale

Tecnologo Alimentare

Esperienze professionali

Date	Da Giugno 2012 – Attualmente in corso
Lavoro o posizione ricoperti	Tecnologo Alimentare
Principali attività e responsabilità	Responsabile della Qualità e Gestione globale di un pastificio
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Puglia Alimentare S.r.l. – Monopoli (BA)
Date	da Ottobre 2012 – Attualmente in corso
Lavoro o posizione ricoperti	Tecnologo Alimentare Consulente Tecnico d'Ufficio
Principali attività e responsabilità	Consulente Tecnico d'Ufficio per il settore Alimentare
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Tribunale di Bari
Date	da Giugno 2012 – Attualmente in corso
Lavoro o posizione ricoperti	Studio di consulenza agroalimentare – lavoro autonomo
Principali attività e responsabilità	Consulente globale per la sicurezza agroalimentare, implementazione certificazioni BRC, IFS, ISO22000, manuali di autocontrollo HACCP, formazione del personale alimentarista, rinnovo layout aziendale. Aziende clienti: <i>Monna De' Lizia N.C. S.r.l. – Fasano (BR)</i> <i>Labbate S.r.l. – Monopoli (BR)</i>
Tipo di attività o settore	Tecnologo Alimentare
Date	Da Ottobre 2016 – Giugno 2017
Lavoro o posizione ricoperti	Insegnate Tecnico Pratico (ITP)
Principali attività e responsabilità	Topografia, Progettazione Costruzioni ed Impianti, Geopedologia Economia ed Estimo
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Tecnico per Geometri "Pitagora" – Corso Cavour, Bari
Date	da Novembre 2014 – Giugno 2015

Lavoro o posizione ricoperti	Insegnate Tecnico Pratico (ITP)
Principali attività e responsabilità	Topografia, Progettazione Costruzioni ed Impianti, Geopedologia Economia ed Estimo
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Tecnico per Geometri "Pitagora" – Corso Cavour, Bari
Date	da Gennaio 2009 – Attualmente in corso
Lavoro o posizione ricoperti	Perito di Assicurazioni - Rami Elementari
Principali attività e responsabilità	Accertamento e quantificazione di danni Ramo Incendio, R.C.A. e R.C.T..
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Studio tecnico Franchini – Via De Amicis n. 2/D, Bari
Tipo di attività o settore	Assicurazioni
Date	Settembre 2010 – Settembre 2011
Lavoro o posizione ricoperti	Collaboratore di ricerca
Principali attività e responsabilità	Attività di ricerca e sviluppo nel settore dei prodotti lievitati da forno. Beneficiario di Borsa di Studio regionale per il progetto "Utilizzo di sfarinati alternativi per l'innovazione nel settore dei prodotti lievitati da forno"
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Bari e BiocomLAB S.r.l.
Tipo di attività o settore	Ricerca e sviluppo
Date	Giugno 2009 – Marzo 2011
Lavoro o posizione ricoperti	Responsabile settore Marketing
Principali attività e responsabilità	Attività di ricerca e sviluppo per aziende agroalimentari
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Spin-off BiocomLAB S.r.l.
Tipo di attività o settore	Consulenza tecnica e ricerca e sviluppo
Date	Luglio 2010 – Ottobre 2010
Lavoro o posizione ricoperti	Addetto al Controllo Qualità
Principali attività e responsabilità	Analisi di laboratorio su prodotti della trasformazione del pomodoro destinati all'alimentazione umana, al fine di verificarne i requisiti qualitativi di commercializzazione.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Società Consortile Agricola per Azioni "Futuragri"
Tipo di attività o settore	Controllo Qualità
Date	Aprile 2010 – Luglio 2010
Lavoro o posizione ricoperti	Contratto di collaborazione coordinata e continuativa
Principali attività e responsabilità	Recupero e catalogazione delle biotecnologie e dei processi di utilizzo dei lieviti naturali italiani, reperimento dei lieviti naturali utilizzati per la produzione di lievitati da forno tipici e tradizionali d'Italia, caratterizzazione biochimica dei lieviti naturali, analisi microbiologica dei lieviti naturali, isolamento, identificazione e catalogazione dei biotipi caratterizzanti e costituzione di una ceppo-teca degli isolati.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Bari Aldo Moro – Dipartimento di Protezione delle Piante e Microbiologia Applicata
Tipo di attività o settore	Ricerca scientifica
Date	Marzo 2009 – Giugno 2009
Lavoro o posizione ricoperti	Controllo qualità (Tirocinio)
Principali attività e responsabilità	Analisi su semole destinate alla produzione di pasta
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Tandoi Filippo & Adalberto F.lli S.p.A. – via Sant'Elia Z.I., Corato (BA)
Tipo di attività o settore	Molino e Pastificio
Date	Febbraio 2006 – Marzo 2006
Lavoro o posizione ricoperti	Tecnico di controllo di produzioni vegetali ottenuti con metodi di agricoltura biologica (Tirocinio)
Principali attività e responsabilità	Visite ispettive in aziende certificate
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Consorzio Italiano per il Biologico – via O. Serena n.37, Bari

Tipo di attività o settore	Certificazioni di prodotto biologico
Date	Marzo 2004 – Giugno 2004
Lavoro o posizione ricoperti	Analisi microbiologiche e implementazione di sistemi di autocontrollo HACCP (Tirocinio)
Principali attività e responsabilità	Analisi chimiche e microbiologiche su alimenti e visite ispettive
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Laboratori d'Analisi e Studi di Progettazione ARChiMede s.r.l – L.go I. Ciaia n. 25, Bari
Tipo di attività o settore	Laboratori di analisi chimiche, industriali e merceologiche per i seguenti settori: agricoltura, alimenti, ambiente, lavoro, aria, acqua, fanghi, rifiuti civili e industriali, amianto, microbiologia, pesticidi.

Istruzione e formazione

Date	8 aprile 2017
Titolo seminario informativo	Certificato ECDL IT – Security – Livello specialised
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Associazione Italiana per l'Informatica ed il Calcolo Automatico
Date	6 luglio 2015
Titolo seminario informativo	BRC Food Ver. 7
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	C.S.I. S.p.a.
Date	2 aprile 2014
Titolo seminario informativo	La legislazione nel settore agroalimentare
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Centro Studi Ambientali e Direzionali - Bari
Date	1 – 2 luglio 2013
Titolo seminario informativo	Introduzione alla ISO 22000 e FSSC 22000
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	DNV Business Assurance - Bari
Date	11 gennaio 2012
Titolo seminario informativo	Etichettatura alimentare
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Centro Studi Ambientali e Direzionali - Bari
Date	3 dicembre 2011
Titolo della qualifica rilasciata	Analisi e gestione dello Standard IFS v. 5
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Check Fruit, CMI-Italy
Date	18 – 19 novembre 2011
Titolo della qualifica rilasciata	Auditor interno BRC
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Il concetto di due diligence la genesi e l'evoluzione dello standard BRC; I criteri di conformità allo standard BRC; le metodologie di audit; la comunicazione nel processo di audit interno
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Check Fruit, CMI-Italy
Date	Gennaio 2007 - Gennaio 2010

Titolo della qualifica rilasciata	Dottorato di ricerca in Microbiologia, Sanità e Chimica degli Alimenti
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Acquisizione tecniche di microbiologia nel campo dell'analisi dei prodotti agro-alimentari.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Bari
Date	27 novembre 2007
Titolo della qualifica rilasciata	Abilitazione alla libera professione di Tecnologo Alimentare (iscrizione all'Albo dei Tecnologi Alimentari – Regione Puglia; n. iscriz. 201)
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Bari
Date	6 – 14 marzo 2006
Titolo della qualifica rilasciata	Tecnico controllore in agricoltura biologica; qualifica per le produzioni vegetali.
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Verifiche ispettive per certificazioni biologiche.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Consorzio Italiano per il Biologico (C.I.Bi.)
Date	Ottobre 2004 – Dicembre 2006
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea Specialistica in Scienze, tecnologie e gestione dei sistemi agro-alimentari
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Elementi di chimica organica; Fisica tecnica industriale per gli impianti agro-alimentari; Sistemi di elaborazione dell'informatica; Probabilità e statistica matematica; Approfondimenti di filiera; Chimica degli alimenti; Patologia del post-raccolta; Microbiologia dei prodotti di origine vegetale; Scienze dell'alimentazione umana; Economia e gestione delle aziende agro-alimentari; Valutazione della qualità dei prodotti di origine animale; Orticoltura da Industria; Enzimologia applicata; Marketing dei prodotti agro-alimentari; Microbiologia dei prodotti di origine animale; Tecnologia delle conserve alimentari; Complementi di economia e politica del sistema agroalimentare; Qualità e certificazioni; Ingegneria alimentare.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Bari
Date	Novembre 2001 - Ottobre 2004
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea triennale in Tecnologie delle trasformazioni e qualità dei prodotti agro-alimentari
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Chimica generale ed inorganica; Morfologia e fisiologia vegetale; Matematica; Elementi di chimica organica; Fisica; Zoologia ed entomologia merceologica; Produzioni erbacee; Frutticoltura; Macchine ed impianti nelle industrie agro-alimentari; Produzioni animali; Principi di economia dei prodotti agro-alimentari; Biochimica agraria; Biologia e biotecnologia dei microrganismi negli alimenti; C.I. Principi delle tecnologie alimentari; Patologia delle colture e dei prodotti vegetali; Igiene generale ed applicata; Sviluppi di filiera: aspetti di microbiologia; Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari; Gestione della qualità nelle industrie alimentari; Tecnologie delle trasformazioni e qualità dei prodotti agro-alimentari; Tecnologie di oli, grassi e derivati; Tecnologie delle conserve alimentari; Istituzioni di economia e politica dei sistemi agro-alimentari
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Bari
Date	Settembre 1996 - Luglio 2001
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma tecnico per geometri.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Tecnico Statale per Geometri "Pitagora"

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) **Italiana**

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Francese

Inglese

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
B1	Livello intermedio	C1	Livello avanzato	B2	Livello intermedio	B2	Livello intermedio	B2	Livello intermedio
A2	Livello elementare	B2	Livello intermedio	B2	Livello intermedio	B2	Livello intermedio	B1	Livello intermedio

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali

Ottimo spirito di gruppo (acquisito praticando sport di squadra e durante il dottorato di ricerca)
Ottima capacità di comunicazione (acquisita nel dottorato di ricerca e tirocini vari)
Ottima capacità di adattamento (acquisita nel dottorato di ricerca)

Capacità e competenze tecniche

Implementazione di sistemi di autocontrollo HACCP;
Ampia conoscenza dei sistemi cromatografici HPLC, FPLC, AminoAnalyzer; Ampia conoscenza delle tecniche di separazione elettroforetica (mono e bidimensionale) e tecniche di propagazione cellulare in piastra e brodo-coltura.
Buone conoscenze in campo assicurativo, maturate in seguito a collaborazione presso lo Studio del geom. Vito Franchini, perito di assicurazione per le compagnie Italiana Ass.ni, Reale Mutua Ass.ni, Gruppo Unipol Ass.ni, Nationale Suisse e Mediolanum.

Capacità e competenze informatiche

Ottima conoscenza dei sistemi operativi Windows 98, ME, 2000, NT, XP, Vista, Windows 7 e 8.
Ottima conoscenza dei Pacchetti Office 97, 2000, XP, 2003, 2007, 2010 e 2013 (Word™, Excel™, PowerPoint™, Access™, FrontPage™);
Ottima conoscenza dei software per l'elaborazione grafica (PhotoShop™, Photo Express™, Corel Draw™)
Ottima conoscenza dei sistemi di visualizzazione ed elaborazione di testi e video (OCR, Adobe Acrobat Professional™, Nitro PDF™, Power Producer Gold™, Pinnacle Studio™)
Ottima conoscenza dei software di progettazione grafica (AutoCAD™)
Ampia conoscenza di software per analisi cromatografiche HPLC (BioChrom 30 per analisi di aminoacidi e Unicorn™ per ÄKTA PURIFIER) e FPLC (Unicom™ ÄKTA FPLC)

Altre capacità e competenze

Sport praticati: ciclismo a livello amatoriale e minicalcio.

Patente

Patente B – automunito

Ulteriori informazioni

Pubblicazioni.

Titolo: Micronized by-products from debranned durum wheat and sourdough fermentation enhanced the nutritional, textural and sensory features of bread

Autori: Rizzello C. G., Coda R., **Mazzacane F.**, Minervini D., Gobbetti M.

Rivista: Food Research International

Anno: 2012

Volume: 46

Pagine: 304 - 313

Titolo: Synthesis of isoflavone aglycones and equol in soy milks fermented by food related lactic acid bacteria and their effect on human intestinal caco-2 cells

Autori: Di Cagno R., Mazzacane F., Rizzello C.G., Vincentini O., Silano M., Giuliani G., De Angelis M., Gobbetti M.

Rivista: Journal of Agricultural and Food Chemistry

Anno: 2010

Volume: 58 (19)

Pagine: 10336 – 10346

Titolo: Functional milk beverage fortified with phenolic compounds extracted from olive vegetation water, and fermented with functional lactic acid bacteria.

Autori: M. Servili, C.G. Rizzello, A. Taticchi, S. Esposto, S. Urbani, F. Mazzacane, I. Di Maio, R. Selvaggini, M. Gobbetti e R. Di Cagno

Rivista: International Journal of Food Microbiology

Anno: 2011

Volume: 147

Pagine: 45 - 52

Brevetti.

N.: WO 2009/011008

Data deposito: 22.01.2009

Titolo: Process for the preparation of gamma-aminobutyric acid (GABA) by the use of lactic acid bacteria (LAB) on agro- and food-industry surplus

Inventori: Di Cagno R., Mazzacane F., Rizzello C.G., De Angelis M., Giuliani G., Benedusi A., Gobbetti M.

Situazione relativa agli obblighi militari: esonerato.

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".

16/11/2017

