

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **BATTAGLIA MARCO**
Indirizzo **VIA SAC. G. DI GIACOMO, 13, 97100 – RAGUSA (RG)**
Telefono **+39 328 6826985**
Fax **+39 0932 080393**
E-mail [**battaglia@cofood.it**](mailto:battaglia@cofood.it)
Nazionalità Italiana
Data di nascita 28/02/1981

ESPERIENZA LAVORATIVA

<ul style="list-style-type: none">• Date• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego• Principali mansioni e responsabilità	<p>Da settembre 2016 a oggi CoFood S.r.l.s., via Sac. G. Di Giacomo, 13, 97100 – Ragusa (RG)</p> <p>Network di consulenza legale, tecnica e commerciale per il settore alimentare e mangimistico Tecnologo alimentare Amministratore e socio fondatore</p>
<ul style="list-style-type: none">• Date• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore	<p>Da Gennaio 2015 a oggi Tecnologo alimentare (iscritto all'albo OTASS) libero professionista, via Sac. G. Di Giacomo, 13, 97100 – Ragusa (RG) Consulenza settore alimentare e mangimistico</p>
<ul style="list-style-type: none">• Date• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego• Principali mansioni e responsabilità	<p>Da Ottobre 2012 a Novembre 2014 Diusa Pet S.r.l., via san Marco, 14, 29121 – Piacenza (PC). Stabilimento S.P. 8 per Lardirago, Marzano (PV). Gruppo PBA S.r.l. Fabbrica di produzione petfood secco Direttore esecutivo Responsabile delle attività produttive, logistiche e del personale</p>
<ul style="list-style-type: none">• Date• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego• Principali mansioni e responsabilità	<p>Da Gennaio 2011 a Settembre 2012 PBA S.r.l. – Produttori di benessere alimentare, via san Marco 14, 29121 – Piacenza (PC)</p> <p>Produzione di alimenti zootecnici settore feed e petfood Assistente alla direzione e responsabile del sistema qualità del gruppo Assistente alla direzione, gestione e responsabilità della rete di sistemi di gestione della qualità dei tre stabilimenti produttivi.</p>
<ul style="list-style-type: none">• Date• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego• Principali mansioni e responsabilità	<p>Da Marzo a Dicembre 2010 Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza (PC) Università Assegnista di ricerca Ricerca nel settore zootecnico alimentazione bovina, chimica degli alimenti</p>

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none">• Date	Maggio 2015
<ul style="list-style-type: none">• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Polo AQ - Certiquality
<ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	UNI EN ISO 22000, schema FSSC, UNI EN ISO 19011
<ul style="list-style-type: none">• Qualifica conseguita	Auditor interno per la sicurezza alimentare, norma UNI EN ISO 22000 e schema FSSC
<ul style="list-style-type: none">• Date	Da Novembre 2006 ad Aprile 2010
<ul style="list-style-type: none">• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Scuola di dottorato Agrisystem dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza (PC)
<ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Sistema agroalimentare (aspetti legali, economici, etici e tecnici). Alimentazione e nutrizione animale (AGR 18). Chimica degli alimenti (CHIM 10). Tesi di dottorato: Feed into milk, quality and risk factors (Relatori: prof. Antonio Masoero, dott. Maurizio Moschini)
<ul style="list-style-type: none">• Qualifica conseguita	Dottore di ricerca per il sistema agroalimentare
<ul style="list-style-type: none">• Date	Da ottobre 2008 a Gennaio 2009
<ul style="list-style-type: none">• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Innovation Center della Cargill Animal Nutrition, Elk River, Minnesota, USA
<ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Stagista tecnico laboratorio di enzimologia, ricerca settore suini
<ul style="list-style-type: none">• Date	Da Gennaio a Dicembre 2006
<ul style="list-style-type: none">• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	CIPA.AT e Centro Studi Helios di Ragusa
<ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, OHSAS 18001, Informatica, Comunicazione
<ul style="list-style-type: none">• Qualifica conseguita	Esperto in integrazione di sistemi e controllo dei processi agroalimentari (FSE-POR Sicilia 2000-2006)
<ul style="list-style-type: none">• Date	Da Settembre a Novembre 2006
<ul style="list-style-type: none">• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Maggio Vini S.a.s. di Vittoria (RG)
<ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Stagista tecnico di laboratorio per controllo qualità delle uve e dei prodotti e processi di vinificazione
<ul style="list-style-type: none">• Date	Da Ottobre 2000 ad Aprile 2006
<ul style="list-style-type: none">• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Catania, Catania (CT)
<ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Scienze biologiche, chimiche, fisiche, legali ed economiche per il settore alimentare. Tesi di laurea sperimentale: Clonaggio ed analisi dell'espressione dell'UDP-glucosio flavonoid 3-O glucosil trasferasi (UFGT) nel genere <i>Citrus</i> . Relatori: Prof. Goffredo Petrone, dott.ssa Angela Roberta Lo Piero.
<ul style="list-style-type: none">• Qualifica conseguita	Laurea in scienza e tecnologie alimentari 110/110 e lode
<ul style="list-style-type: none">• Date	Da Settembre 1995 a Luglio 2000
<ul style="list-style-type: none">• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Liceo Scientifico Statale E. Fermi di Ragusa
<ul style="list-style-type: none">• Qualifica conseguita	Maturità scientifica 88/100

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI	
MADRELINGUA	ITALIANA
ALTRE LINGUA	
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale 	<p>INGLESE - ATTESTATO BULATS READING AND LISTENING B2 C1 – ATTESTATO BULATS C1 B2</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	<p>Campo della formazione (decine di ore come docenza in aula e attività di tutor), della gestione del personale, clienti e fornitori (attività di direzione esecutiva) anche all'estero presso fiere o sedi di clienti. Esperienze di leader come incaricato regionale della Federazione Universitaria Cattolica Italiana. Lunga e ancora attuale esperienza in associazionismo cattolico.</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	<p>Capacità organizzative e gestionali maturate negli anni della direzione esecutiva di uno stabilimento produttivo e con l'esperienza di incaricato regionale della Federazione Universitaria Cattolica Italiana. Attualmente amministratore di una società di consulenza.</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	<p>Industria alimentare e mangimistica, processi di confezionamento, macinazione, miscelazione, coating, estrusione. Gestione magazzini (FIFO, picking). Gestione del personale. Laboratorio di analisi chimiche (analisi alimenti di base, NIR, HPLC, ICP-MS). Gestione e sviluppo ISO 9001 e Codex Assalzo. Auditor interno ISO 22000. Gestione e sviluppo piani HACCP. Ricerca analitica. Gestione e analisi dati (data analyst). Gestione prove sperimentali con animali in stabulazione (vacche e suini). Lotta agli infestanti del settore mangimistico e molitorio. Sviluppo start-up. Gestione e creazione database. Etichettatura. Normativa alimentare. Creazione e sviluppo di brand nel settore alimentare.</p> <p>Sistemi operativi Windows, Mac e Linux. Microsoft Office, Open Office. Utilizzo CMS per siti web. Access. Tabelle pivot excel.</p> <p>Stesura di testi divulgativi, informativi, cataloghi, approfondimenti tecnici e normativi</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE	<p>Suono il pianoforte classico, synth e hammond in gruppo musicale.</p>
PATENTE O PATENTI	A, B

PUBBLICAZIONI CON PEER REVIEW	<p>Transfer of melamine from feed to milk and from milk to cheese and whey in lactating dairy cows fed single oral doses. Journal of Dairy Science (2010), 93 :5338–5347. Battaglia M., Cruywagen C.W., Bertuzzi T., Gallo A., Moschini M., Piva G., Masoero F.</p> <p>Iodine and selenium carry over in milk and cheese in dairy cows: effect of diet supplementation and milk yield. Animal (2010), 4(1): 147-155. Moschini M., Battaglia M., Beone G.M., Piva G., Masoero F.</p> <p>Melamine in eggs, plasma and tissues of hens fed contaminated diets. Animal 2011. Gallo A., Bertuzzi T., Battaglia M., Masoero F., Piva G., Moschini M.</p>
ATTI E POSTER IN CONVEGNI	<p>Iodine carry over in dairy cows: effects of levels of diet fortification and milk yield . Italian Journal of Animal Science (2009), vol. 8 suppl. 2, 262-264. Battaglia M., Moschini M., Giuberti G., Gallo A., Piva G., Masoero F.</p> <p>Effect of the presence of two commercial adsorbents in animal feed on Aflatoxin B1 determination by ELISA kit test. Italian Journal of Animal Science (2009), vol. 8 suppl. 2, 307-309. Gallo A., Moschini M., Battaglia M., Vilas Boas M.S., Masoero F.</p> <p>La democrazia e i paradossi evangelici in FUCI. In L'università in Sicilia, formazione e ricerca a servizio dell'uomo. Il contributo dei Cristiani. Pp 115-117. (Ed. Salvatore Sciascia). 2005. Puglisi D., Battaglia M.</p>
RIVISTE TECNICHE / ORGANIZZAZIONI	<p>Mangimi sicuri, l'Europa armonizza la normativa. Che cosa cambia con l'arrivo del nuovo Regolamento CE 767/2009. Alimenti & Bevande, Anno XII, 7/8 Luglio-Agosto 2010. luglio 2010. Battaglia M.</p> <p>Migration of melamine from melamine infant dishware to milk, vegetable soup, and tannin free tea. EFSA Journal (2010), 8(4):1573. Battaglia M., Piva G.</p>
TESI DI DOTTORATO	<p>Feed into Milk: quality and risk factors. XXII Ciclo. 2010, Scuola di dottorato per il sistema agroalimentare . PhD Candidate: Battaglia M. Tutors: Masoero F, Moschini M.</p>
CARTACEO E ONLINE PER PRIVATI	<p>Rubrica su tematiche del settore alimentare. Nome rubrica: "Ucca Aperta" per il mensile "La Città" di Ragusa. Da gennaio a giugno 2010.</p> <p>La direttiva nitrati e l'efficienza di utilizzazione dell'azoto negli allevamenti bovini (Le Foglie PBA, 2011). Guide di approfondimento nutrizionale Alleva Life, Alleva Care e Softy (Diusa Pet Srl).</p> <p>Rubrica Piatti Chiari su www.laleggepertutti.it (da Aprile 2016)</p>
ATTIVITA' DI DOCENZA E TUTOR	
OTTOBRE 2016 – 20 ORE	Tecnologie innovative di produzione e confezionamento. Presso Fattorie Avicole di C. Iozzia & C. Snc, Modica (RG).
MAGGIO 2016 – 2 ORE	Norme cogenti e volontarie per la sicurezza alimentare. Presso Fattorie Avicole di C. Iozzia & C. Snc, Modica (RG).
OTTOBRE 2014 – 3 ORE	Marketing e etichettatura degli alimenti per animali da compagnia. Presso PetNutriStore S.r.l., negozio di Milano.
MARZO 2014 – 4 ORE	PetFood Ingredient, how to evaluate a good food ingredient. Corso in inglese per i dipendenti SpeedDog (Israele) presso DiusaPet S.r.l., Marzano (PV).
FEBBRAIO 2014 – 8 ORE	Alimenti per cani e gatti: processo produttivo e ruolo di alimenti e nutrienti. Presso DiusaPet S.r.l., Marzano (PV)
GENNAIO 2014 – 3 ORE	Alimentazione e nutrizione del cane. Presso A.S.D. Associazione cinofila L'allegria Cagnara, Villa d'Almé (BG)
MARZO 2013 – 10 ORE	Marketing, normativa e alimentazione degli animali da compagnia. Presso PetNutriStore S.r.l., Marzano (PV)
GENNAIO 2013 – 3 ORE	Alimentazione e nutrizione del cane. Presso A.S.D. Associazione cinofila L'allegria Cagnara, Villa d'Almé (BG)
MARZO 2011 – 3 ORE	Efficienza di utilizzazione dell'azoto negli allevamenti bovini e direttiva nitrati. Presso PBA Srl, sede Mangimi Brianza di Casatenovo (LC)
SETTEMBRE 2010 – 2 ORE	Scopri le differenze sorseggiando. Panel formativo presso FormaMente Soc. Coop. (Ragusa)
MARZO 2010 – 2 ORE	Scopri le differenze degustando. Panel formativo presso FormaMente Soc. Coop. (Ragusa)
MAGGIO 2009 – 2 ORE	Il ruolo di iodio e selenio nell'alimentazione delle bovine da latte. All'interno del corso del prof. F. Masoero. Facoltà di Agraria, Univ. Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza (PC)
GENNAIO – APRILE 2007 – 30 ORE	Attività di tutor per tesi di laurea a due studenti del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Facoltà di Agraria, Univ. Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza (PC).