

## INFORMAZIONI PERSONALI



## Francesco biguzzi

📍 Via Po 94, 47522 Cesena (FC)

☎ +39.3335928454

✉ [franzbig@gmail.com](mailto:franzbig@gmail.com)

Sesso M | Data di nascita 10/10/1980 | Nazionalità Italiana

Stato civile Coniugato

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

Da Maggio 2008 ad oggi

**Responsabile Assicurazione e Controllo Qualità Trasformazione alimentare**  
**Responsabile Gestione Sottoprodotti / Sostenibilità ambientale**  
**European Manager Quality Assurance Account (Final Products & Raw material)**  
**Referente sviluppo produzioni senza glutine (Certificazione AIC)**

Gruppo AMADORI, Via del Rio 400, San Vittore di Cesena (FC) ([www.amadori.it](http://www.amadori.it))

- **Responsabile Qualità progetti sostenibili: trasformazione sottoprodotti, depurazione e potabilizzazione acque, biodigestione anaerobica.**
- Responsabile Assicurazione e Controllo Qualità: gestione e controllo del Sistema Qualità, Rintracciabilità, progettazione e gestione del sistema di Autocontrollo (secondo il metodo HACCP), applicazione normativa cogente in materia igienico-sanitaria e sicurezza alimentare, Analisi dati e Reporting, analisi e risoluzioni non conformità, gestione fornitori e clienti di competenza, applicazione di tecniche per la valutazione economica, gestione rapporto con organi pubblici
- Referente per sviluppo produzioni senza glutine - Certificazione AIC
- **European Manager Quality Assurance Account Final Products & Raw material . Referente aziendale al Tavolo tecnico di lavoro del cliente McDonald's Europe: gestione del ciclo produttivo di filiera, dalle materie prime allo sviluppo del prodotto finito.**

**Attività o settore** Macellazione e lavorazione carni avicole, valorizzazione sottoprodotti

**Attività o settore** Piattaforma europea nell'ambito del 7° programma quadro della Commissione Europea per la ricerca e lo sviluppo tecnico di strategie per la ricerca e lo sviluppo di buone pratiche legate al benessere animale nella filiera animale

Da Agosto 2006 ad Aprile 2008

**Responsabile Qualità**

VIP CATERING S.r.l, Savio di Ravenna ([www.vipcatering.com](http://www.vipcatering.com))

- Responsabile Qualità: gestione e controllo del Sistema Qualità, Rintracciabilità, progettazione e gestione del sistema di Autocontrollo (secondo il metodo HACCP), applicazione normativa cogente in materia igienico-sanitaria e sicurezza alimentare, Analisi dati Controllo di gestione, analisi e risoluzioni non conformità, gestione fornitori e clienti, tecniche per la valutazione economica, gestione rapporto con organi pubblici

**Attività o settore** Macellazione e lavorazione carni bianche, rosse, ittico e commercio all'ingrosso nel settore della ristorazione collettiva

Da Aprile 2012 ad oggi

**Consigliere direttivo**

WPSA (World Poultry Science Association), Sezione Italiana della Federazione europea ([www.wpsa.it](http://www.wpsa.it))

- Membro del Consiglio direttivo

**Attività o settore** Studio e ricerche nel campo dell'avicoltura, rapporti con le autorità italiane preposte all'avicoltura, organizzazione di convegni e corsi periodici, collaborazione con Enti pubblici e privati, Scuole, Università ed altri sui problemi della formazione e dell'organizzazione dell'insegnamento dell'avicoltura e di materie affini.

Da Gennaio a Marzo 2014

### Docente

IRE.COOP Emilia Romagna, Faenza

- Docenza nell'ambito dei corsi di formazione "L'operatore delle lavorazioni carni: tradizionale artigianale e innovazione di prodotto e di processo"

**Attività o settore** Formazione

Da Ottobre 2008 a Marzo 2011

### Consigliere direttivo

EAWP (European Animal Welfare Platform), Bruxelles ([www.animalwelfareplatform.eu/](http://www.animalwelfareplatform.eu/))

- Membro del Board Management Committee

Da Maggio 2006 a Dicembre  
2008

### Consulente Sistema Qualità

LABORATORIO VEGEZIO S.r.l., Cesena

- Consulente Sistema Qualità: conformità dei dati analitici; implementazione del Sistema Qualità per l'Accreditamento e la Certificazione secondo le norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025

**Attività o settore** Laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche

Da Aprile a Luglio 2006

### Tecnico Controllo Qualità

IL MELOGRANO S.r.l., Sant'Arcangelo di Romagna ([www.ilmelograno.com](http://www.ilmelograno.com))

- Tecnico controllo qualità: controllo qualità materie prime e produzione, Autocontrollo, Rintracciabilità di filiera, Certificazione ISO 9001, SA 8000, Capitolati GDO (Coop e Conad).

**Attività o settore** Lavorazioni frutta e verdura IV gamma

Da Novembre 2005 a Marzo 2006

### Collaboratore universitario

UNIVERSITA' DI BOLOGNA – FACOLTA' DI AGRARIA, Dipartimento di Scienze degli alimenti, Piazza Goidanich, Cesena ([www.foodsci.unibo.it](http://www.foodsci.unibo.it))

- Collaborazione didattico – scientifica nel gruppo di Produzioni Animali

**Attività o settore** Ricerca scientifica e attività didattica

Da Settembre ad Ottobre 2005

### Tecnico Controllo Qualità

CONSORZIO PRODUTTORI LATTE DI CESENA, Martorano di Cesena ([www.centralelattecesena.it](http://www.centralelattecesena.it))

- Tecnico controllo qualità: analisi chimico-fisiche e microbiologiche della materia prima e prodotto finito, Assicurazione e Controllo qualità, Autocontrollo, Rintracciabilità di filiera

**Attività o settore** Lavorazione latte e prodotti caseari

Da Giugno ad Agosto 2005

### Tecnico Controllo Qualità

ITALCARNI S.c.a, Migliarina di Carpi ([www.italcarni.it](http://www.italcarni.it), [www.prosciuttodiparma.com](http://www.prosciuttodiparma.com))

- Tecnico controllo qualità: controllo qualità e valutazione oggettiva materia prima, controllo conformità Disciplinare Consorzio del prosciutto di Parma. Gestione Sistema Qualità ISO 9001 e ISO 14001

**Attività o settore** Macellazione e lavorazione suini

Da Gennaio a Maggio 2005

**Visiting Scientist**

COLLEGE OF AGRICULTURAL – DEPARTMENT OF POULTRY SCIENCE, AUBURN UNIVERSITY, Alabama (USA) ([www.ag.auburn.edu/poul/peakwelcome.html](http://www.ag.auburn.edu/poul/peakwelcome.html))

- Collaborazione e ricerca scientifica sotto la supervisione del Dr. Sacit Bilgili, Professor and Extensionist Poultry Processing, Vice-President of WPSA. Improvement, Hygiene, Health and Quality of Animal Production.

**Attività o settore** Ricerca e sviluppo nel settore avicolo: tecniche di allevamento programmi nutrizionali, tecnologie di macellazione, Meat Quality Control

Da Gennaio a Giugno 2004

**Tirocinante Controllo Qualità**

MARTINI ALIMENTARE S.R.L.(MA.GE.MA. SOC. AGRICOLA COOP.VA), Castiglione di Ravenna ITALCARNI S.c.a, Migliarina di Carpi ([www.martinigruppo.com](http://www.martinigruppo.com))

- Tirocinio pratico applicativo: autocontrollo, Controllo Qualità, Legislazione alimentare, Pulizia e disinfezione, Rintracciabilità, Laboratorio di analisi microbiologiche). Gestione sistema qualità ISO 9001, ISO 14000, UNI 10939:01, UNI 11020:02

**Attività o settore** Macellazione e sezionamento conigli

Da Giugno a Luglio 1998

**Apprendista**

A.T.I., Torre del Moro, Cesena

- Apprendistato come elettricista e manutentore

**Attività o settore** Costruzione caldaie

Da Giugno a Luglio 1997

**Alternanza scuola-lavoro**

UFFICIO INFORMATIVO DEL COMUNE DI CESENA, Cesena ([www.comune.cesena.fc.it](http://www.comune.cesena.fc.it))

- Assistenza turistica, assistenza al Settore Cultura

**Attività o settore** Cultura

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

Da Aprile 2006 ad Aprile 2007

**MASTER 1° LIVELLO “Sicurezza nella nutrizione umana”**

UNIVERSITÀ DI BOLOGNA, FACOLTÀ DI FARMACIA

- Economia delle aziende dei prodotti per la nutrizione dell'uomo; nuove strategie biochimiche di sviluppo in campo nutrizionale;
- Nutrizione e prevenzione delle patologie: razionale fisiopatologico, obiettivi, modalità ed aspettative terapeutiche;
- Prodotti nutraceutici, integratori alimentari e cosmeceutici: il sistema normativo e le tecniche di razionalizzazione dei costi da responsabilità
- Sicurezza tossicologica: innovazione e controllo dei prodotti per la nutrizione per l'uomo
- Statistica per l'analisi dei mercati agroalimentari

Novembre 2004

**TECNOLOGO ALIMENTARE Libero Professionista**

PROVINCIA DI Forlì-Cesena, presso UNIVERSITÀ DI BOLOGNA, FACOLTÀ DI AGRARIA, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

- Abilitazione alla libera professione

Da Settembre 1999 a Luglio 2004

**LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**  
**Dottore Magistrale**

UNIVERSITÀ DI BOLOGNA, FACOLTÀ DI AGRARIA, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

- Chimica generale, inorganica ed organica
- Nutrizione umana
- Microbiologia e Igiene degli alimenti
- Economia e gestione delle industrie alimentari
- Legislazione e gestione della qualità nelle industrie alimentari
- Produzioni animali e vegetali

Da Settembre 1994 a Giugno  
1999**MATURITA' SCIENTIFICA**

LICEO SCIENTIFICO STATALE "A. RIGHI", Cesena

- Diploma

Novembre 2022

**Certificato di Qualifica "Poultry Welfare Officer"**

BRISTOL UNIVERSITY

- Certificate of Accreditation – Animal Welfare

Maggio 2010

**Corso di Formazione**

CERMET CERTIFICAZIONI, STUDIO LEGALE FORTE

- Controlli ufficiali e gestione delle emergenze – Diritti e doveri degli operatori

Aprile 2010

**Corso di Formazione Avanzato**

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO DELLE VENEZIE

- HACCP Corso avanzato con esercitazione su casi pratici

Gennaio 2010

**Corso di Formazione**

ENTE DI CERTIFICAZIONE CSQA CERTIFICAZIONI S.R.L.

- Norma UNI EN ISO 22000:2005 – Sicurezza alimentare

Gennaio 2010

**Corso di Formazione**

GRUPPO AMADORI

- Gestione Cliente McDonald's: aspetti produttivi, qualitativi, valutazione internazionale dei fornitori

Ottobre 2009

**Workshop**

PARMACONTROLS, FIERE DI PARMA

- L'ispezione del packaging alimentare con i raggi X: tutela per il consumatore ma anche tutela dell'immagine aziendale e riduzione dei costi

Settembre 2009

**Workshop STREP project HIGHQ RTE**

EU RESEARCH PROGRAMME & UNIVERSITY OF BOLOGNA

- HighQ RTE – NovelQ JOINT WORKSHOP on NON-THERMAL TECHNOLOGIES: IMPACT ON FOOD SAFETY AND QUALITY

Maggio 2009 **Corso di Formazione**

ENTE DI CERTIFICAZIONE CSQA CERTIFICAZIONI S.R.L.

- Verifiche ispettive interne: migliorare la qualità e la competenza dei collaboratori

Aprile 2009 **Corso di Formazione**

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO DELLE VENEZIE

- Buone pratiche di igiene: la valutazione della shelf life microbiologica negli alimenti

Giugno 2005 **Accreditamento della qualifica di “Esperto classificatore carcasse suine”**

MIPAF

- Abilitazione n° S-031 del 28/06/2005 per l'esercizio della classificazione delle carcasce suine nei macelli.

Febbraio 2005 **Certificato di Qualifica**

POULTRY SCIENCE DEPARTMENT, AUBURN UNIVERSITY

- HACCP and Food Safety - USDA Regulations (nell'ambito del Meat Products Safety & Quality Programme)

Novembre 2004 **Corso di Qualifica**

ENTE DI CERTIFICAZIONE CSQA CERTIFICAZIONI S.R.L.

- Rintracciabilità di Filiera e Filiera Controllata – Predisposizione di un Disciplinary Tecnico

Ottobre 2004 **Corso di Qualifica**

ENTE DI CERTIFICAZIONE CSQA CERTIFICAZIONI S.R.L.

- Vision 2000 – Sistemi di Gestione Qualità

Ottobre 2004 **Workshop**

QUALYFOOD, CREMONA FIERE

- La gestione dell'igiene nell'industria alimentare: nuovi approcci normativi e metodologici
- Meat.it: l'innovazione nel settore dei prodotti animali trasformati
- Qualyservices: la certificazione volontaria nel contesto dell'attuale quadro normativo internazionale

---

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiana

Altre lingue	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Letture	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B1
Sandwich method. B1					

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

Competenze comunicative

- possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di referente europeo della qualità e responsabile qualità di linee di lavorazione;
- agisco e mi propongo come interlocutore sia verso i colleghi interni che verso l'esterno;
- so rendermi disponibile all'ascolto ed al confronto con gli altri mantenendo un buon livello di trasparenza nei rapporti interpersonali;
- mi integro spontaneamente con i colleghi condividendo le conoscenze ed informazioni nei tempi e nei modi necessari per il conseguimento degli obiettivi comuni.

Competenze organizzative e gestionali

- leadership (responsabile di un team di 10 persone);
- mi adatto ai mutamenti richiesti dall'organizzazione del lavoro modificando il mio approccio in funzione delle nuove strategie e degli obiettivi ed adotto comportamenti, strumenti e modalità di lavoro necessari per la realizzazione positiva del cambiamento.
- sono in grado di organizzare e realizzare le mie attività e quelle dei collaboratori in base alle priorità ricevute ed in modo da rispettare i tempi e le risorse a disposizione, affrontando efficacemente eventuali imprevisti
- ho sviluppato competenze di guida e punto di riferimento per il proprio gruppo, utilizzando le mie competenze in maniera finalizzata al raggiungimento degli obiettivi, verificando sistematicamente i risultati ottenuti.
- agisco in maniera di accrescere le capacità professionali e comportamentali dei collaboratori, favorendo le opportunità formative e di sviluppo unitamente all'impegno e motivazione degli stessi;
- fornisco costanti riscontri sulle prestazioni del mio lavoro e dei collaboratori in termini di analisi dati, reportistiche, dando indicazioni precise e chiare sui risultati attesi e sulle opportunità di miglioramento

## Competenze professionali

- buona padronanza dei processi di assicurazione e controllo qualità (attualmente responsabile del controllo qualità di linee di lavorazione carne, della lavorazione dei sottoprodotti e referente per clienti europei)
  - valutato costantemente l'impatto che la mia attività ha su quella degli altri colleghi ed agisco di conseguenza
  - Verificare con sistematicità la conformità dei processi agli standard aziendali e legali.  
Contribuire alla creazione ed al mantenimento della cultura della qualità e sicurezza alimentare. Stimolare sistematicamente l'utilizzo delle procedure della qualità verificandone l'applicazione e l'efficacia.  
Contribuire attivamente all'ottenimento ed al mantenimento delle certificazioni ISO.  
Redigere e aggiornare piani HACCP, procedure di igiene, piani di controllo della qualità.  
Responsabilità della redazione, valutazione e approvazione delle etichette al fine di garantire il rispetto della normative cogente.  
Monitorare costantemente le analisi sulla qualità delle materie prime, delle operazioni di fabbricazione e dei prodotti finiti.  
Motivare e stimolare i Responsabili di reparto, aiutandoli a raggiungere i livelli di qualità stabiliti per ogni prodotto.  
Effettuare audits interni per verificare l'applicazione delle procedure del sistema qualità ed il rispetto delle norme igieniche.  
Contribuire alla formazione e addestramento del personale in materia di qualità, igiene e sicurezza alimentare.  
Effettuare la verifica della qualità delle forniture di materie prime, ingredienti, imballi intervenendo anche nella gestione delle non conformità  
Contribuire alla qualifica di nuove forniture di materie prime, ingredienti ed imballi.
- Responsabilità degli audits effettuati nello stabilimento di seconda/terza parte e curare la realizzazione dei piani correttivi di miglioramento conseguenti.  
Riferimento per la gestione delle azioni conseguenti a segnalazioni di non conformità aventi origine da clienti, consumatori, depositi, organi di controllo terzo privati e ufficiali.  
Aggregare e coordinare le funzioni coinvolte nello svolgimento dell'analisi delle cause e nella definizione delle azioni correttive/preventive/miglioramento.  
verificare l'effettiva esecuzione ed efficacia delle azioni concordate.  
Partecipare alla valutazione dell'impatto delle ristrutturazioni industriali su qualità e sicurezza alimentare dei prodotti.  
Contribuire alla redazione delle procedure per la sanificazione di ambienti, impianti e macchinari di produzione e verificarne la corretta attuazione  
Elaborare report qualità di analisi dati  
Riferimento per le attività ispettive delle Autorità Sanitarie Locali.  
Aggiornamento costante sull'evoluzione delle normative cogenti, standard di certificazione dei sistemi qualità/sicurezza alimentare, tecniche di Controllo ed Assicurazione Qualità.  
Collaborare con i referenti produttivi e commerciali nel mondo dei sottoprodotti

## Competenze informatiche

- buona padronanza degli strumenti Microsoft Office
- conoscenza dei sistemi di analisi statistica (Statistica per Windows, SAS) acquisite nella ricerca universitaria e nel contesto lavorativo
- conoscenza dei sistemi di Rintracciabilità informatici (Tr@cefood and Agrishare)

## Patente di guida

A, B

## ULTERIORI INFORMAZIONI

## Pubblicazioni

1. Biguzzi F., M. Nagaraj, J.B. Hess and S.F.Bilgili (2005) - The influence of protein density (high and low) and source (vegetable and vegetable + animal) on live performance, foot pad dermatitis and processing yields of male and female broiler chickens at 53 days of age. Abstract presented in January 2006 in Atlanta, GA, during the International Poultry Scientific Forum Meetings.
2. Nagaraj, M., S. F. Bilgili, J. B. Hess, and F. Biguzzi (2006). Paw burns in broiler chickens are negatively affected by high protein and all vegetable diets. Poultry Sci. 85 (Suppl.1):169-170.
3. Nagaraj, M., F. Biguzzi, J. B. Hess, and S. F. Bilgili (2006). Nutritional factors in the etiology of pododermatitis in broiler chickens. Pages 27-28, in: 16th Annual Research Forum Abstracts, Graduate Student Council, Auburn University.
4. La certificazione non è un lusso per pochi (2006) – Rivista di Avicoltura 5, 2006; Rivista di Conigicoltura 5, 2006; Suinicoltura 12, 2006; Informatore Zootecnico, 2006.

## Progetti

Progetto di ricerca MIPAF 2002-2004: SQUALTECA

**Sicurezza e qualità dei prodotti alimentari a base di carne avicola**

- Studio delle caratteristiche qualitative di differenti tipologie di carne (petto vs. coscia) impiegate per la preparazione dei prodotti trasformati.

- Valutazione dell'influenza del piano alimentare (diete caratterizzate da integrazione lipidica di origine animale vs. vegetale) sulle caratteristiche qualitative di carni avicole destinate alla trasformazione.

## Riconoscimenti e premi

M. Petracci , S. Mudalal , A. Bonfiglio , and C. Cavani (2013). Occurrence of white striping under commercial conditions and its impact on breast meat quality in broiler chickens.

**ACKNOWLEDGMENTS:** We thank Francesco Biguzzi and the Amadori Group, Cesena (FC), Italy

Appartenenza a gruppi /  
associazioni  
Referenze**POLITCA – Comune di di Cesena**

**Da Novembre 2017 ad oggi:** Coordinatore politico del movimento "Popolari per Cesena" e membro della IV Commissione Consigliare del Comune di Cesena.

**AZIONE CATTOLICA ITALIANA – Diocesi di Cesena Sarsina**

**Da Gennaio 2014 a Settembre 2017:** Consigliere diocesano dell'Azione Cattolica della Diocesi di Cesena-Sarsina.

**Da Giugno 2011:** Membro dell'Equipe Area Famiglia e Vita dell'Azione Cattolica della Diocesi di Cesena-Sarsina. Attività di Formazione ed Educazione cristiana per fidanzati e famiglie; organizzazione dei percorsi vocazionali per fidanzati, organizzazione dei cammini ordinati nelle parrocchie per Gruppi Famiglie.

**Da Marzo 2008 ad Aprile 2011:** Incaricato regionale dell'Azione Cattolica dell'Emilia Romagna.

**Da Gennaio 2003 a Dicembre 2004:** Membro della Commissione Nazionale Sussidi formativi del Settore Giovani dell'Azione Cattolica Italiana: sviluppo dei sussidi formativi per il cammino di formazione ordinario dei giovanissimi e giovani

**Da Gennaio 2002 a Gennaio 2008:** Vice Presidente dell'Azione Cattolica della Diocesi di Cesena-Sarsina. Attività di Formazione ed Educazione cristiana per ragazzi e giovani; organizzazione di campiscuola, ritiri, momenti di spiritualità, eventi ricreativi; coordinamento equipe di educatori parrocchiali; cura della formazione degli educatori e dei giovani; attività di volontariato presso strutture caritative, case famiglia.

**Da Settembre 1999 a Gennaio 2002:** Membro dell'Equipe del Settore Giovani dell'Azione Cattolica della Diocesi di Cesena-Sarsina. Attività di Formazione ed Educazione cristiana per ragazzi e giovani; organizzazione di campiscuola, ritiri, momenti di spiritualità, eventi ricreativi; coordinamento equipe di educatori parrocchiali; cura della formazione degli educatori e dei giovani; attività di volontariato presso strutture caritative, case famiglia..

**Dal 1998 al 2011:** Educatore dell'Azione Cattolica Giovani nella parrocchia di S.Paolo Apostolo.

**Dal 1996 al 1999:** Educatore dell'Azione Cattolica Ragazzi nella parrocchia di S.Paolo Apostolo.



Appartenenza a gruppi /  
associazioni  
Referenze

### CENTRI ESTIVI PARROCCHIALI

**Da Giugno a Luglio 2001:** Responsabile Centri Estivi parrocchiali. Coordinamento equipe educatori, programmazione attività di animazione ricreativo/religiose per ragazzi ed adolescenti.

**Da Giugno a Luglio 2000:** Responsabile Centri Estivi parrocchiali. Coordinamento equipe educatori, programmazione attività di animazione ricreativo/religiose per ragazzi ed adolescenti.

**Da Giugno a Luglio 1999:** Responsabile Centri Estivi parrocchiali. Coordinamento equipe educatori, programmazione attività di animazione ricreativo/religiose per ragazzi ed adolescenti.

### VOLONTARIATO in MISSIONE

**Dicembre 2005, Gennaio 2010, Giugno 2011:** esperienza umanitaria presso la Missione comboniana in Uganda. Formazione di base, presso strutture ristorative/cooperative, del personale addetto volta al miglioramento delle condizioni igienico-sanitarie di lavoro, alla valorizzazione dei fattori nutrizionali degli alimenti tipici locali.

### VOLONTARIATO in CASA FAMIGLIA

**Dal 2000 al 2004:** esperienza di volontariato presso la Casa Famiglia Adamantina di Bertinoro (FC)

### VOLONTARIATO al SERMIG

**Dal 1995 al 2000:** esperienza di volontariato presso il SERMIG di Torino

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".

Letto, confermato e sottoscritto.

Cesena 03/01/2023



Francesco Biguzzi