

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome	<b>VELLA, FRANCO</b>
Indirizzo	<b>VIA MONTI CIMINI, 36, 01100, Viterbo</b>
Telefono	<b>368-7300443</b>
Fax	
E-mail	<b>francoantincendio@gmail.com</b>
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	10 – 01 - 1955

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li><li>• Tipo di azienda o settore</li><li>• Tipo di impiego</li><li>• Principali mansioni e responsabilità</li></ul> | <p>Dal 1981 al 2020</p> <p>Scuola sottufficiali dell'Esercito – Strada Cassia Cimina n. 4 – 01100 Viterbo (vt)</p> <p>Ministero della Difesa</p> <p>Assistente Tecnico alle lavorazioni area 2 F4</p> <p>Assistente Tecnico alle lavorazioni area 2 F4, addetto al servizio prevenzione e protezione, formatore antinfortunistica, antincendio e ambiente.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li><li>• Tipo di azienda o settore</li><li>• Tipo di impiego</li><li>• Principali mansioni e responsabilità</li></ul> | <p>Dal 2013 ad oggi</p> <p>Faul Antinfortunistica srl, Via della Chimica 18 – 01100 Viterbo (VT)</p> <p>Antincendio – antinfortunistica</p> <p>Formatore antincendio e antinfortunistica, corsi di formazione per: dirigenti, preposto, lavoratori e addetto alla lotta antincendio ed evacuazione</p> <p>Formazione D. Lgs 81/08</p>                          |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li><li>• Tipo di azienda o settore</li><li>• Tipo di impiego</li><li>• Principali mansioni e responsabilità</li></ul> | <p>Dal 2008 al 2020</p> <p>Scuola sottufficiali dell'Esercito – Strada Cassia Cimina n. 4 – 01100 Viterbo (vt)</p> <p>Ministero della Difesa</p> <p>Formatore</p> <p>Corsi di formazione per dirigenti, preposti, lavoratori e addetti alla lotta antincendio</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li><li>• Tipo di azienda o settore</li><li>• Tipo di impiego</li><li>• Principali mansioni e responsabilità</li></ul> | <p>Dal 2006 al 2012</p> <p>Esseci Viterbo</p> <p>Antincendio – antinfortunistica</p> <p>Formatore antincendio e antinfortunistica, corsi di formazione per: lavoratori e addetto alla lotta antincendio ed evacuazione</p> <p>Formazione D. Los 626 e D. Lgs 81/08</p>   |

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Dal 2000 al 2005</p> <p>Centro Antincendio Viterbese - Viterbo</p> <p>Antincendio – antinfortunistica</p> <p>Formatore antincendio</p> <p>Formazione D. Lgs 626</p>
<b>ISTRUZIONE E FORMAZIONE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	<p>30 Aprile 2022</p> <p>Faul Antinfortunistica s.r.l.</p> <p>Normativa in materia di Sicurezza Alimentare, i pericoli microbiologici, chimici e fisici e la loro prevenzione, allergeni, le buone norme di lavorazione, conservazione degli alimenti e le buone norme di sanificazione dei locali e attrezzature, igiene del personale, GMP e GHP, principi del sistema H.A.C.C.P. Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio CCP e misure correttive, materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (M.O.C.A.), approvvigionamento materie prime, non conformità ed aggiornamento normativa 2022. Esempi di applicazione e relativa registrazione e archiviazione documenti.</p> <p>Attestato di Formazione H.A.C.C.P. Addetto Qualificato all'attività alimentare</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	<p>23 – 25 Marzo 2022</p> <p>O.P.N CNL Faul Antinfortunistica S.R.L. O.NA.S.P.I.</p> <p>Modulo 1: Presentazione del corso; Principi generali; La Filosofia del Testo Unico; Jobs Acts 2015; Dovere e procedura di sicurezza; Adempimenti Testo Unico; Accordo Stato Regioni Aspp/Rspp luglio 2016; La collaborazione tra il datore di lavoro e l'R.S.P.P.;</p> <p>Modulo 2: Il D.U.V.R.I. D.Lgs. n. 81/08; Procedure ditte esterne; Luoghi di lavoro; Illuminazione e microclima; Caos elettromagnetico;</p> <p>Modulo 4: Gestione rifiuti, D.Lgs. 159/16 campi elettromagnetici; Protezione dei lavoratori dai campi elettromagnetici;</p> <p>Modulo 5: La comunicazione, Comunicazione assertiva e gestione della formazione; Percezione del rischio;</p> <p>Modulo 6: Messaggio e ascolto; Disagio e conflitti;</p> <p>CORSO DI AGGIORNAMENTO PER FORMATORI NEL SETTORE DELLA SICUREZZA SUL LAVORO, AREA TEMATICA 1, 2 E 3 (NORMATIVA/GIURIDICA/ORGANIZZATIVA; RISCHI TECNICI E IGIENICO/SANITARI; RELAZIONI E COMUNICAZIONI)</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	<p>Dal 23 al 27 Novembre 2018</p> <p>O.N.A.S.P.I – O.P.N. Italia Lavoro – C.N.L.</p> <p>Modulo 1: Presentazione del corso; Principi generali; La Filosofia del Testo Unico; Jobs Acts 2015; Doveri e procedura di sicurezza; Adempimenti Testo Unico; Accordo Stato Regioni Aspp/Rspp luglio 2016; La collaborazione tra il datore di lavoro e l'R.S.P.P.;</p> <p>Modulo 2: Il D.U.V.R.I. D.Lgs. n. 81/08; Procedure ditte esterne; Luoghi di lavoro; Illuminazione e microclima; Campi elettromagnetici;</p> <p>Modulo 4: Gestione rifiuti, D.Lgs. 159/16 campi elettromagnetici; Protezione dei lavoratori dai campi elettromagnetici;</p> <p>Modulo 5: La comunicazione, Comunicazione assertiva e gestione della formazione; Percezione del rischio;</p> <p>Modulo 6: Messaggio e ascolto; Disagio e conflitti;</p> <p>Corso di aggiornamento per formatori nel settore della sicurezza sul lavoro, area tematica 1 – 2 – 3 (Normativa/Giuridica/Organizzativa; Rischi tecnici e igienico/sanitari; Relazioni e comunicazioni) (24 ore)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	<p>Dal 02 al 04 Gennaio 2017</p> <p>O.N.A.S.P.I – O.P.N. Italia Lavoro – C.N.L.</p> <p>Cenni sul D.Lgs 81/08 e s.m.i.; le principali novità introdotte dal corretto D. Lgs n. 106/2009 al D. Lgs n. 81/08; Accordo stato regioni del 07/07/2016; Gestione ed organizzazione della sicurezza; Rischi specifici; Stress da lavoro correlato; Rischi relativi alle lavoratrici in stato di gravidanza; Rischi specifici dell'attività lavorative e del settore produttivo a seconda delle differenti di genere, età e provenienza di altri paesi; individuazione e valutazione dei rischi; comunicazione, formazione e consultazione dei lavoratori.</p> <p>Corso di aggiornamento per A.S.P.P. Tutti i macro settori (20 ore)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	<p>Dal 13 al 15 Settembre 2017</p> <p>Faul Antinfortunistica ss.r.l/Viterbo</p> <p>Sistema H.A.C.C.P., Manuale aziendale sulla sicurezza alimentare, importanza del controllo visivo, importanza della verifica della merce immagazzinata e corretta rotazione, norme igieniche degli ambienti e delle attrezzature, controllo infestanti, controllo temperature e microclima</p> <p>Corso di formazione ed aggiornamento per alimentaristi in materia di sicurezza ed igiene alimentare – Pacchetto HACCP (8 ore)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	<p>23 Ottobre 2013</p> <p>Università degli studi della Tuscia – Dafne – Seat Tuscia s.r.l.</p> <p>Rischi da lavoro negli ambienti confinati; la sicurezza nel tree climbing, formazione, informazione ed addestramento, finanziamenti per la formazione aziendale: le opportunità; trattamenti fitosanitari: come scegliere i D.P.I.?</p> <p>La programmazione e la formazione: strumenti essenziali per la salute e la sicurezza sul lavoro (7 ore)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	<p>Dal 11 al 15 Aprile 2011</p> <p>Ministero della Difesa – Scuola di formazione e perfezionamento del personale civile della difesa</p> <p>Formazione per formatori in materia antinfortunistica</p> <p>Corso di formazione per formatori in materia antinfortunistica (36 ore)</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Dal 27 al 28 Maggio 2004
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Ministero della Difesa – Scuola di formazione e perfezionamento del personale civile della difesa
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	Corso di formazione per responsabile alla ristorazione - HACCP
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	Corso di formazione per responsabile alla ristorazione – HACCP (16 ore)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Dal 31 Marzo al 4 Aprile 2003
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Ministero della Difesa – Scuola di formazione e perfezionamento del personale civile della difesa
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	Corso di formazione per formatori Antinfortunistica ed Ambiente
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	Corso di formazione per formatori Antinfortunistica ed Ambiente (36 ore)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	11 – 18 – 25 Marzo 8 – 15 Aprile 2002
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	CNA Viterbo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	Il quadro normativo in materia di sicurezza dei lavoratori e la responsabilità civile e penale; gli organi di vigilanza e di controlli nei rapporti con le aziende; la tutela assicurativa, le statistiche ed il registro degli infortuni; i rapporti con il rappresentante dei lavoratori; appalti, lavoro autonomo e sicurezza; la valutazione dei rischi; i principali tipi di rischio e le relative misure tecniche, organizzative e procedurali di sicurezza; i dispositivi di protezione individuale; la prevenzione sanitaria ed il primo soccorso; l'informazione e la formazione dei lavoratori.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	Corso di formazione per responsabile del servizio prevenzione e protezione
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Dal 06 al 16 Giugno 2000
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Cefas Centro formazione e assistenza allo sviluppo - Viterbo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	Tecnologia e norme di sicurezza, impiantistica e macchinari
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	Corso di formazione Tecnologia e norme di sicurezza, impiantistica e macchinari (32 ore)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	29 Luglio 1975
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Istituto Tecnico Statale Industriale e per Geometri Leonardo da Vinci - Viterbo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	Perito industriale capotecnico con specializzazione in elettrotecnica
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera  
ma non necessariamente riconosciute da  
certificati e diplomi ufficiali.*

MADRELINGUA

Italiana

ALTRE LINGUA

Inglese

elementare

ELEMENTARE

elementare

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

### CAPACITÀ E COMPETENZE

#### RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone, in  
ambiente multiculturale, occupando  
posti in cui la comunicazione è  
importante e in situazioni in cui è  
essenziale lavorare in squadra (ad es.  
cultura e sport), ecc.*

Grazie all'esperienza come formatore ho un'ottima capacità relazionale con tutti i miei colleghi e tutti i miei discenti sia europei che extracomunitari. Ho una spiccata padronanza della comunicazione e nel problem solving.

### CAPACITÀ E COMPETENZE

#### ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e  
amministrazione di persone, progetti,  
bilanci; sul posto di lavoro, in attività di  
volontariato (ad es. cultura e sport), a  
casa, ecc.*

Grazie alle esperienze lavorative maturate fino ad oggi, ho un'ottima conoscenza organizzativa ed ottime competenze nell'ambito del saper fare e del saper essere.

### CAPACITÀ E COMPETENZE

#### TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche,  
macchinari, ecc.*

Grazie alle esperienze maturate ho una buona conoscenza del pc per i corsi di formazione sostenuti fino ad ora,

Buona conoscenza dei macchinari in dotazione all'assistente tecnico alle lavorazioni: manutenzioni edili, idriche, del verde.

### CAPACITÀ E COMPETENZE

#### ARTISTICHE

*Musica, scrittura, disegno ecc.*

Musica e disegno.

### ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non precedentemente  
indicate.*

Rappresentante sindacale CISL Ministero Difesa Area Viterbo

PATENTE O PATENTI

Patente B

## **ALLEGATI**

Allegato 1: Corso di Aggiornamento per Formatori nel settore della sicurezza sul lavoro, Area tematica 1 – 2 – 3  
Allegato 2: Corso di aggiornamento A.S.P.P. Tutti i macro settori  
Allegato 3: Corso di formazione ed aggiornamento per alimentaristi in materia di sicurezza ed igiene alimentare – Pacchetto HACCP  
Allegato 4 : La programmazione e la formazione: strumenti essenziali per la salute e la sicurezza sul lavoro  
Allegato 5: Corso di formazione per formatori in materia antinfortunistica  
Allegato 6: Corso di formazione per responsabile alla ristorazione HACCP  
Allegato 7: Corso di formazione per formatori antinfortunistica e ambiente  
Allegato 8: Corso di formazione per il servizio di prevenzione e protezione  
Allegato 9: Corso di formazione e aggiornamento su tecnologie, norme di sicurezza, impiantistica e macchinari  
Allegato 10: dichiarazione di ore e docenze presso la Faul Antinfortunistica s.r.l.  
Da Allegato 11 ad allegato 15: Conferimento ad incarico di addetto al servizio di prevenzione e protezione e di formatore qualificato in ambito di antinfortunistica ambiente ed antincendio  
Allegato 16: diploma.

*"Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all' art. 13 del D. Lgs. 196/2003."*