



## Esperienza professionale

Date Gennaio 2011- oggi

Lavoro o posizione ricoperti

Principali attività e responsabilità

Responsabile di produzione, processo e controllo qualità

- Gestione e monitoraggio e rapporti coi conferenti latte
- Gestione del processo di affioramento e spillamento latte
- Gestione dei "sottoprodotti" (panne siero magro, latte magro)
- Supervisione del sistema di depurazione acque reflue (flottazione classica e digestore a fanghi attivi S.B.R.)
- Gestione e controllo dell'intero impianto ( pianificazione delle varie manutenzioni di pompe, screme scambiatori vasche acqua gelida ecc..)
- Coordinazione e gestione delle mansioni svolte dai manutentori e dall'elettricista interno
- Supervisione della produzione di Grana Padano e "Bella Lodi"
- Gestione del laboratorio interno.
- Responsabile del controllo qualità del caseificio

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo di attività o settore

Pozzali Lodigra srl

Industria alimentare (casearia)

## Istruzione e formazione

### Esperienza professionale

Date Agosto 2010- dicembre 2010

Lavoro o posizione ricoperti

Principali attività e responsabilità

Operaio addetto al confezionamento

- Gestione e taglio di forme di grana
- Produzione di "raspadura di bella lodi" fatta a mano
- Pesatura e prezzatura dl confezionato

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo di attività o settore

Pozzali Magazzini srl

Magazzino di stagionatura grana e confezionamento formaggi tipo grana

## Istruzione e formazione

### Esperienza professionale

Date 17/11/2009 – agosto 2010.

Lavoro o posizione ricoperti

Principali attività e responsabilità

Tecnico alimentare/compresso generi alimentari.

- Gestione della produzione di prodotti tipici locali.
- Operazioni del processo di panificazione.
- Vendita al dettaglio di generi alimentari.

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo di attività o settore

**Il Pane di Paolo e Ale SNC - via madonna delle fontane 73 Casaletto Ceredano (CR), Italia**

Settore alimentare.

## Istruzione e formazione

Date Ottobre 2005-aprile 2010.

Titolo della qualifica rilasciata

**Laurea in Scienza della Produzione e Trasformazione del Latte; Votazione: 99/110**

Principali tematiche/competenze professionali possedute	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza delle materie scientifiche, in particolare: Chimica, Scienze e tecnologie del latte, biologia, microbiologia, impianti.</li> <li>• Conoscenza delle operazioni industriali utilizzate nella filiera lattiero-casearia.</li> <li>• Ottima conoscenza del processo di produzione del Grana Padano</li> <li>• Capacità di utilizzo attrezzatura di laboratorio.</li> <li>• Conoscenza delle operazioni analitiche per il controllo qualitativo del latte e dei suoi derivati.</li> </ul>																														
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Milano - facoltà di Agraria.																														
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Laurea triennale.																														
Date	Settembre 2000 – Luglio 2005																														
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Perito tecnologo alimentare.</b>																														
Principali tematiche/competenze Professionali possedute	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza delle materie scientifiche, in particolare: Chimica, microbiologia, impianti, biologia, analisi di laboratorio.</li> <li>• Conoscenza delle principali operazioni industriali per la produzione di alimenti.</li> <li>• Conoscenza dei parametri analitici per il controllo qualitativo del prodotto finito.</li> </ul>																														
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	I.T.I.S. Crema - Tecnologie Alimentari.																														
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Diploma.																														
<b>Capacità e competenze personali</b>																															
Madrelingua	<b>Italiano</b>																														
Altra lingua	<b>Inglese</b>																														
Autovalutazione <i>Livello europeo (*)</i>																															
<b>Lingua</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Comprensione</th> <th colspan="4">Parlato</th> <th colspan="2">Scritto</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Ascolto</th> <th colspan="2">Lettura</th> <th colspan="2">Interazione orale</th> <th colspan="2">Produzione orale</th> <th colspan="2"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A2</td> <td>Livello elementare</td> <td>A2</td> <td>Livello elementare</td> <td>A2</td> <td>Livello elementare</td> <td>A2</td> <td>Livello elementare</td> <td>A2</td> <td>Livello elementare</td> </tr> </tbody> </table>	Comprensione				Parlato				Scritto		Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale				A2	Livello elementare	A2	Livello elementare	A2	Livello elementare	A2	Livello elementare	A2	Livello elementare
Comprensione				Parlato				Scritto																							
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale																									
A2	Livello elementare	A2	Livello elementare	A2	Livello elementare	A2	Livello elementare	A2	Livello elementare																						
	(*) <a href="#">Quadro comune europeo di riferimento per le lingue</a>																														
Capacità e competenze sociali	Capacità di lavorare in team, operando in contesti in cui è necessario relazionarsi con altre persone.																														
Capacità e competenze organizzative	Ottime competenze organizzative e di gestione del lavoro, capacità di lavorare in modo autonomo e di gestire eventuali problematiche.																														
Capacità e competenze tecniche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità d'uso attrezzatura di laboratorio.</li> <li>• Capacità di valutazione e gestione dei risultati analitici.</li> </ul>																														
Capacità e competenze informatiche	Capacità d'uso del pacchetto office™ e dei principali programmi di posta elettronica, browser e gestione di file su piattaforma windows.																														

Patente	B automunito.
<b>Allegati</b>	Attestato di formazione sanitaria. Attestato addetti emergenze antincendio-rischio medio Attestato adetti primo soccorso
<b>Firma</b>	