

ALLEGATO A

PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail

Nazionalità
Data di nascita

CAUDANA ALBERTO

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Dal 1999
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Libero professionista Agronomo
Iscritto all'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Torino timbro n. 651
- Tipo di azienda o settore Enologico
- Tipo di impiego Consulente
- Principali mansioni e responsabilità Attività di consulenza nei processi di trasformazione alimentare e del settore enologico, nella sicurezza alimentare e nelle analisi chimiche per il settore degli alimenti e dei materiali a contatto con gli alimenti.
Attività di ricerca e sviluppo nell'ambito di nuove tecnologie per il settore enologico
Implementazione di sistemi di controllo e tracciabilità per la sicurezza alimentare ad alta automazione.

- Date (da – a) Dal 2001
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Ministero dell'Istruzione sede Chieri IIS Vittone
- Tipo di azienda o settore Docente di Scienze Agrarie A058
- Principali mansioni e responsabilità Insegnamento delle materie legate alle trasformazioni alimentari e alla chimica agraria.

- Date (da – a) Dal a.a 2018-2019 al 2019-2020
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Torino Facoltà di Agraria
- Tipo di azienda o settore Didattica
- Tipo di impiego Docente a contratto del corso tecnologie alimentari, laboratorio di analisi chimica degli alimenti,
- Principali mansioni e responsabilità Insegnamento

- Date (da – a) Dal a.a 2017-2018
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Torino Facoltà di Agraria
- Tipo di azienda o settore Didattica
- Tipo di impiego Docente a contratto del corso di Innovazione in Enologia per il Corso di Laurea Magistrale in Viteicoltura ed Enologia
- Principali mansioni e responsabilità Insegnamento

- Date (da – a) Dal a.a. 2010 – 2011 Al a.a. 2016 - 2017
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Torino Facoltà di Agraria
 - Tipo di azienda o settore Didattica
 - Tipo di impiego Docente a contratto del corso di Analisi dei prodotti della Ristorazione per il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari
- Principali mansioni e responsabilità Insegnamento

- Date (da – a) Dall a.a. 1998-99 al a.a. 2008-09
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Torino Facoltà di Agraria
 - Tipo di azienda o settore Didattica
 - Tipo di impiego Docente a contratto del corso di analisi chimiche dei prodotti agroalimentari I per il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari or Ristorazione
- Principali mansioni e responsabilità Insegnamento

- ISTRUZIONE E FORMAZIONE**
- Date (da – a) 2019.07.02
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione DNV GL
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Standard BRC Food v. 8
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Seminario di aggiornamento

- Date (da – a) 2018.03.07
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Raffaele Guzzon Fondazione Mach Vnidea
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Microbiologia enologica: il ruolo di Brettanomyces nel processo di vinificazione
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Seminario di aggiornamento

- Date (da – a) 2017.10.20 e 2017.10.20
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Valerio Giaccone CCIAA Torino.
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Challenge test e storage test: come misurare la qualità degli alimenti.
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Seminario di aggiornamento riconosciuto dall'Ordine degli Agronomi

- Date (da – a) 2016.05.10 e 2016.05.19
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Luca Rinella Globe PerForm – Unone Industriale Asti
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Comprendere i sistemi di gestione per la qualità e conoscere la norma ISO9001:2015 per progettare ed implementare un sistema di gestione
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Seminario di aggiornamento

- Date (da – a) 2015.04.15
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione CSI Docente Sangiorgi Mario

<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	<p>BRC V 7 Sicurezza Alimentare per la GDO del Regno Unito – Corso con esame finale e accesso al registro dei Auditor accreditato</p> <p>Seminario di aggiornamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	<p>2013.05.30</p> <p>PerkinElmer</p> <p>Controllo, caratterizzazione quali-quantitativa e problematiche analitiche emergenti nell'ambito dei prodotti viti-vinicoli</p> <p>Seminario di aggiornamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	<p>2012-2013</p> <p>EDCL Full Skills card IT-1859755</p> <p>Moduli 1-2-3-4-5-6-7</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	<p>2012.06.28</p> <p>R-Biopharm - Italia</p> <p>Allergeni e Patogeni, normativa ed analisi di laboratorio</p> <p>Incontro di aggiornamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	<p>2011</p> <p>CSQA</p> <p>Corso di valutatore interno di Sistemi di autocontrollo HACCP (UNI EN ISO 19011:2002) con attestato di superamento dell'esame finale</p> <p>Valutatore interno</p> <p>Corso di Formazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	<p>1999</p> <p>Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Torino timbro n. 651</p> <p>Abilitazione alla Libera Professione di Agronomo</p> <p>Ordine professionale</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	<p>6 luglio 1995</p> <p>Università degli Studi di Torino – Facoltà di Agraria</p>

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Scienze Agrarie

Laureato in Scienze Agrarie alla facoltà di Agraria dell'Università di Torino con la votazione 110/110 e lode il 6 luglio 1995.

Laurea quinquennale

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

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

INGLESE

BUONO

ELEMENTARE

ELEMENTARE

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.

Esperienza più che decennale nella divulgazione di materie tecniche legate alle tecnologie alimentari, all'enologia e alle analisi chimiche del settore alimentare ed enologico. Pubblicazione di articoli di natura tecnico divulgativa e scientifici.

Esperienza nell'organizzazione e gestione di protocolli sperimentali e industriali che richiedono la collaborazione tra tecnici con competenze diverse.

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.

Realizzazione di protocolli di ricerca applicata, collaudo e messa a punto di attrezzature e processi delle trasformazioni alimentari ed enologiche.

Predisposizione di metodiche analitiche per la ricerca di costituenti e contaminanti degli elementi Implementazione di sistemi per la tracciabilità e la gestione di processo nelle trasformazioni alimentari ed enologiche.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Windows XP, Vista, 7, 8, 10 Office (Access, Excel, PowerPoint e Word), Frontpage, Microsoft Expression Web, applicativi per la gestione di strumentazione analitica (Perkin-Elmer, Hp-Agilent, Shimadzu, R-Biopharm, Anton Paar, hobo, Steroglass).

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

PATENTE O PATENTI

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

[Inserire qui ogni altra informazione pertinente, ad esempio persone di riferimento, referenze ecc.]

ALLEGATI

PUBBLICAZIONI (ALLEGATO B)

DATA 16/06/2020

FIRMA

Si autorizza al trattamento dei dati personali quanto indicato nel D.Lsg 196/03 e successive modificazioni. In ottemperanza all'art. 10 della L. 31/12/1966 n. 675 (art. 48 DPR 445/00) il sottoscritto dichiara, sotto la propria ed esclusiva responsabilità, che quanto riportato nel presente curriculum corrisponde al vero.