


INFORMAZIONI PERSONALI

Davide Tessarolo

 Via Manzoni, 17, CAP 36077, Altavilla Vicentina, Vicenza

 0444572300  +393384335195

 davide.tessarolo@fastwebnet.it

Sesso M Data di nascita 21/04/1991

POSIZIONE PER LA QUALE SI
CONCORRE

**Laborista per analisi degli alimenti, operatore controllo qualità in
aziende settore alimentare**

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

dal 29/04/2013 al 19/08/2013

Tirocinio

Rader s.p.a - Materie prime per l'industria alimentare

Via Piave 19, 36077 Altavilla Vicentina (VI)

www.rader.it

affiancamento dell'ufficio qualità nelle seguenti attività

- gestione delle procedure di pulizia, derattizzazione e disinfestazione del magazzino,
- gestione delle non conformità e merce non conforme,
- controllo dell'etichettatura dei prodotti,
- rintracciabilità di documenti e prodotti,
- transizione di prodotti biologici e fairtrade

Attività o settore Distribuzione di ingredienti per l'industria alimentare

dal 29/06/2009 al 24/07/2009

Stagista

F.I.S. - Fabbrica Italiana Sintetici

Viale Milano, 29 - 36075 Montebelluna Maggiore - Vicenza

www.fisvi.com

- verifica della qualità di intermedi, intermedi avanzati e principi attivi in laboratorio di microbiologia

Attività o settore Produzione di intermedi, intermedi avanzati e principi attivi per case farmaceutiche


ISTRUZIONE E FORMAZIONE

da ottobre 2010 a dicembre 2013

Laurea di primo livello in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti

Università degli Studi di Padova, Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria

- zootecnia (tecniche e strutture di allevamento, miglioramento genetico, produzioni animali)
- agronomia di base
- produzione degli alimenti (tecnologia di produzione, microbiologia delle fermentazioni)
- analisi chimica e microbiologica degli alimenti (teoria, laboratorio e statistica applicata)
- autocontrollo aziendale (HACCP, ecc...) e certificazioni nel settore agroalimentare
- economia e legislazione agroalimentare

| | | |
|---|-----------------------------------|--------------------------|
| VENETO AGRICOLTURA | | |
| Veneto Agricoltura | | |
| Protocollo | | |
| N | Prot. Generale n. 000 3414 | |
| | Data 06/02/2014 | |
|  | | |
| C. COMPETENZA | C. CONOSCENZA | DATA accettazione |
| <i>SEMILO</i> | | |
| © Unione europea, 2002-2013 http://europass.cedefop.europa.eu | | |

Ho svolto una TESI DI LAUREA sperimentale dal titolo: "Addizione di composti fenolici estratti dall'acqua di vegetazione del frantoio, ad un insaccato da stagionare. Effetto sulla componente lipidica", presso la sede di VENETO AGRICOLTURA "Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari" di Thiene (VI).

Durante questa tesi ho svolto principalmente un'attività di laboratorio che prevedeva

- la produzione dell'insaccato (tipo salame)
- l'analisi chimica (quantitativo di grasso e stato di ossidazione del grasso) sulla componente lipidica dell'insaccato
- l'elaborazione statistica dei risultati

Voto: 110/110 e lode

Da settembre 2005 a luglio 2010

Diploma di scuola media superiore

Istituto tecnico statale per attività sociali S.B.Boscardin, Via Baden Powell,35 - 36100 Vicenza

Indirizzo Biologico (progetto Brocca)

- biologia animale e vegetale di base
- microbiologia (teoria e laboratorio)
- biochimica (teoria e laboratorio)
- anatomia e fisiologia umana (teoria e laboratorio)
- chimica (generale, organica ed inorganica, analitica, strumentale) teoria e laboratorio

Voto: 98/100

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

| | COMPRESIONE | | PARLATO | | PRODUZIONE SCRITTA |
|---------|-------------|---------|-------------|------------------|--------------------|
| | Ascolto | Lettura | Interazione | Produzione orale | |
| Inglese | A2 | B1 | A2 | B1 | B1 |

Superamento TAL (Test di Abilitazione Linguistica) B1 presso il Centro Linguistico di Ateneo - Università degli Studi di Padova

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

Competenze comunicative

- la mia partecipazione a progetti scolastici delle scuole superiori (progetto "Parco Fluviale Astichello"), e a miniprogetti universitari mi ha permesso di migliorare la capacità di lavorare in team
- nel corso della presentazione di progetti scolastici ed universitari ho sviluppato una discreta dialettica ed interazione con il pubblico
- nell'ambito della mia esperienza come animatore parrocchiale ho avuto la possibilità di affinare la mia capacità di coinvolgere e motivare le persone

Competenze organizzative e gestionali

- durante il tirocinio svolto presso un'azienda di distribuzione di materie prime per l'industria alimentare, ho acquisito una miglior capacità di organizzare il lavoro, rispettando le scadenze
- durante il periodo di tesi di laurea ho acquisito una discreta capacità di organizzare l'attività e il materiale di laboratorio

Competenze informatiche Microsoft Word, Excel, Power Point, Oracle, Programmi di posta elettronica, browser internet. Buona conoscenza
 Linguaggio di programmazione Turbo Pascal : conoscenza a livello scolastico

Patente di guida B (Automunito)

ULTERIORI INFORMAZIONI

- Progetti** Nel 2008, durante il terzo anno di scuola superiore, ho partecipato al progetto "Parco Fluviale Astichello: un nuovo progetto per i giovani" promosso dall'Istituto tecnico statale per attività sociali S.B.Boscardin di Vicenza, in collaborazione con il Comitato provinciale UISP (Unione Italiana Sport per tutti) di Vicenza, il gruppo alpini di Vicenza, Viorteam (Vicenza Orienteering Team) e Wwf di Vicenza. L'obiettivo, ripulire l'argine del fiume Astichello, creare un parco lungo tutta la zona bonificata.
Ho svolto un ruolo attivo nella parte di valutazione dello stato del terreno dell'argine e dello stato di inquinamento dell'acqua; inoltre ho partecipato come relatore alla presentazione del progetto ad Orvieto il 24-25 maggio 2008, durante l'incontro "progettisti dello sportper tutti" promosso dalla UISP.
- Conferenze
Seminari** Ho partecipato ai seguenti convegni e seminari
- Lectio Magistralis di Carlo Petrini fondatore di SLOW FOOD dal titolo "Cultura alimentare, prima scelta consapevole per la qualità e la sicurezza degli alimenti", tenutosi presso il complesso Universitario di Viale Margherita, 87 Vicenza, in data 18 maggio 2011
 - Convegno Regionale A.D.I. (Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica, Sezione Veneto) dal titolo "DALL'ALIMENTO AL NUTRIENTE: dal pesce agli OMEGA-3", tenutosi presso il complesso Universitario di Viale Margherita, 87 Vicenza, in data 17 dicembre 2011.
 - Convegno dal titolo "LATTE, NUOVO NUTRIMENTO" organizzato da Latteria Soligo presso la sede di Confindustria Venezia-Parco Scientifico VEGA a Marghera (VE), in data 29 febbraio 2012
 - Seminario dal titolo "LA CAMERA BIANCA, cleaning room: un ambiente funzionale alla sicurezza del prodotto" tenutosi presso il complesso Universitario di Viale Margherita, 87 Vicenza, in data 30 marzo 2012
 - Seminario dal titolo "LA SOSTENIBILITÀ IN AGRICOLTURA: esperienze e prospettive di sviluppo" promosso dal C.P.V. (Centro Produttività Veneto), svoltosi presso Palazzo Toaldi Capra, Via Pasubio 52, Schio, in data 19 ottobre 2012.
 - Convegno dal titolo "IL RISCHIO LISTERIA NELLA PRODUZIONE DI SALUMI: criticità e nuovi sviluppi" promosso e svolto presso Veneto Agricoltura-Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari, Thiene (Vicenza), in data 18 ottobre 2013.
- Appartenenza a gruppi / associazioni** Faccio parte del gruppo "giovani animatori" della parrocchia di Altavilla Vicentina
- 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".

Altavilla Vicentina, 10 gennaio ~~2013~~ 2014

Tassarolo Davide

