

INFORMAZIONI PERSONALI

Spolaor Dino

Venezia, 01/05/1953
SPLDNI53E01L736D

 36100 Vicenza (Italia)



 dino.spolaor@venetoagricoltura.org

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

1999–alla data attuale

Dirigente del Settore di Biotecnologie Agroalimentari di Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari, Thiene (Vicenza)

2010–2013

Responsabile del Sistema di Gestione della Qualità dei Laboratori di Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari

1993–1998

Dirigente del Servizio di Biotecnologie Agroalimentari dell'Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari di Thiene. Coordinamento di attività di ricerca e sperimentazione finalizzate al controllo della qualità igienico sanitaria degli alimenti e alla selezione di microrganismi da impiegare come starter nella produzione di alimenti fermentati. Dirigente del Servizio Tecnologico dell'Istituto di Thiene. Realizzazione di attività sperimentali finalizzate allo studio dei parametri tecnologici per il miglioramento della qualità dei formaggi tipici veneti. Consulente per aziende alimentari nella valutazione del possesso dei requisiti strutturali e di gestione in conformità con le direttive comunitarie 92/46/CEE e 93/43/CEE

1989–1993

Responsabile dei Laboratori di Microbiologia e Biotecnologie dell'Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari di Thiene. Esperienza specifica nel Controllo e nell'Assicurazione Qualità e nel monitoraggio dei processi produttivi dell'industria alimentare. Promotore dell'applicazione della metodologia HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) nelle industrie alimentari.

1985–1989

Ricercatore dell'Istituto Lattiero Caseario e di Biotecnologie Agroalimentari di Thiene, dove si occupa di microbiologia lattiero-casearia, approfondendo le problematiche igieniche delle produzioni casearie.

1984–1985

Istruttore direttivo della Regione Veneto - Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Vicenza. Esperienza specifica sulle problematiche della zootecnia da latte e da carne.

Laurea in Scienze Agrarie - Università degli Studi di Padova

Specializzazione in Chimica, Microbiologia e Tecnologia nel settore lattiero-caseario acquisita mediante una borsa di studio presso l'Istituto Lattiero Caseario di Thiene.

Corso "Verifiche sui Sistemi Qualità", organizzato dall'Associazione Italiana per la Qualità (AICQ)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

italiano

Altre lingue

francese

inglese

| COMPRESIONE | | PARLATO | | PRODUZIONE SCRITTA |
|-------------|---------|-------------|------------------|--------------------|
| Ascolto | Lettura | Interazione | Produzione orale | |
| B2 | B1 | B1 | B2 | B1 |
| A1 | B1 | A1 | A2 | A2 |

Livelli: A1/A2: Livello base - B1/B2: Livello intermedio - C1/C2: Livello avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze professionali

Dal 1985 a oggi svolge attività di **relatore e docente** in diversi convegni corsi e seminari **a carattere nazionale ed internazionale**, su problematiche legate alla microbiologia e alla tecnologia degli alimenti, al loro controllo igienico-sanitario, all'applicazione della metodologia dell'HACCP, all'assicurazione qualità nelle industrie alimentari e su vari altri aspetti tecnico-scientifici e normativi del settore alimentare. Dal 2003 svolge attività di docenza ai Corsi CSQA-SINAL, ACCREDIA sulla stima dell'incertezza di misura in microbiologia.

E' autore di oltre 50 pubblicazioni su riviste del settore.

Competenze informatiche

- **ottima padronanza degli strumenti Microsoft Office (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)**
- **buona padronanza dei software di fotoritocco acquisita come fotografo a livello amatoriale**

Il sottoscritto acconsente al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D.L.vo 30.06.2003 n. 196.

Vicenza, 14 luglio 2014

