

Di Lernia Michele



INFORMAZIONI PERSONALI

📍 Via Andria n.151, 76125 Trani (BT) (Italia)

📞 3473380929

✉ dilerniamichele87@gmail.com

**QUALIFICA: AGROTECNICO ISCRITTO ALL'ORDINE DEGLI
AGROTECNICI PUGLIA
ABILITATO ALLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE
OCCUPAZIONE DESIDERATA: RESPONSABILE CONTROLLO QUALITA'
CONSULENTE AGROALIMENTARE
ANALISTA DI LABORATORIO**

ESPERIENZA PROFESSIONALE

21/09/2017 - oggi

Sudalimenta srl
Traversa I di strada Glomerelli 1/A Bari

Controllo qualità

Controllo della qualità dei prodotti, redazione manuale Haccp, gestione interna certificazione IFS food, controllo qualità merci in arrivo, controllo parametri di qualità di processo e di prodotto realizzazione etichette secondo il Reg. CE 1169/11, controllo tracciabilità e rintracciabilità di prodotto secondo il Reg.CE 178/02 controllo linea di produzione piatti pronti con ingredienti essiccati e confezionati sottovuoto.

08/2016 – 12/2016

Birrificio artigianale "i Peuceti"
VIII Trav. Vico Durazzo, n.2-4, Bitonto (BA)

Tecnico controllo qualità

Controllo parametri di processo per la produzione di birra, compilazione e invio DDT (documenti di trasporto), fatture, analisi visive su campioni di birra, uso del rifrattometro di babo

10/2014 - 09/2018

Studio Privato (Dott.ssa Maria Angela Palmieri, Biologo Nutrizionista)
Trani (BT) - (esperienza non comprovata)

Collaboratore esterno di aziende alimentari per stesura di piani di autocontrollo HACCP per

aziende di medie/piccole dimensioni improntate alla vendita e somministrazione di alimenti (pizzerie, ristoranti, panifici, supermercati, caseifici)

10/2010 - 12/2013 **Confcommercio di Trani (BT) - (esperienza non comprovata)**

Collaboratore Addetto all'Ufficio (front office)
Gestione pratiche, tesseramento, segreteria

03/2009 - 05/2009 **Regione Puglia (Assessorato alle risorse agroalimentari)
Bari**

Tirocinio post laurea (1° Livello)
Controllo e archiviazione dei disciplinari di produzione

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

10/10/2020 **Corso "Marketing del vino: comunicazione digitale e social"**

Tecnoacademy srl - Via Baracca, 21 - 48022 Lugo (RA)

Corso sul marketing del vino e dei social: Benchmark, Golden circle, calendario editoriale, Buyer persona, Ciclo PDCA, Influencer marketing, jobs to be done, journey mapping

14/11/2018 **Workshop - Le certificazioni per la produzione alimentare**

Sud sistemi - Bari, via Omodeo, 5

Corso di aggiornamento sui sistemi di certificazione alimentare volontarie: IFS, BRC, biologico, ISO 22000, GLOBAL GAP, certificazioni religiose: Halal, Kosher..

08/10/2018 - 10/10/2018 **Corso PCQI - FSPCA - Preventive control for human food**

Unioncamere Puglia - Bari

Corso di formazione per la qualifica di PCQI fondamentale per le aziende che esportano i propri prodotti negli Stati Uniti.

21/06/2018 **Corso IFS - i cambiamenti della versione 6.1**

Confindustria - Bari

Corso di aggiornamento per la versione 6.1 della certificazione IFS food

03/2017-05/2017 **Mini master in Qualità e Sicurezza alimentare**

CSAD - Centro di studi ambientali e direzionali - Bari

Normative: ISO 19011, ISO 9001/2015, ISO 22000/2005, ISO 9001/2008, IFS, BRC, GLOBAL GAP e filiere: Cereali e derivati, pasta, vino, olio, industria conserviera, vegetali, filiera ittica, HACCP e pacchetto igiene, Reg CE 178/02, Reg 1169/11

09/2012-07/2015 **Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari**

Università degli Studi di Bari - Facoltà di Agraria - Corso di laurea: Scienze e tecnologie alimentari (BA)

Chimica degli alimenti e nutrizione applicata, metodologie biochimiche per la qualità degli alimenti, tecniche microbiologiche per la qualità degli alimenti, Tecnologie alimentari 1, 2, Marketing dei prodotti agroalimentari

09/2006-21/12/2011 **Laurea Triennale in Tecnologie delle Trasformazioni e qualità dei prodotti alimentari**

Università degli Studi di Bari-Facoltà di Agraria, Corso di laurea: tecnologie delle trasformazioni e qualità dei prodotti agroalimentari, Bari (Italia)

analisi chimiche e fisiche degli alimenti, chimica organica, chimica inorganica, tecnologie degli alimenti, microbiologia, sviluppi di filiera

2001–2006 **Tecnico dei servizi della ristorazione**

I.P.S.S.A.R, Molfetta (Italia)

Materie generali: Matematica, Ed.Fisica, Inglese, Italiano, Storia

Tecniche: Cucina, Sala, Ricevimento, Alimentazione

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	A2	A2	A2	A2	A2
Pearson EDI Entry 2 certificate in ESOL International (CEF A2)					
francese	A1	A1	A1	A1	A1

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

Buone capacità relazionali, affinate durante percorsi di studi e di vita
 Ottime capacità di lavorare e cooperare in gruppo
 Spirito di gruppo, di iniziativa e capacità di ascolto
 Ottime capacità di problem solving

Competenze professionali

Buona conoscenza teorica delle tecniche di analisi degli alimenti acquisita durante il percorso di studio universitario (cromatografo, spettrometro di massa, analisi ph, etc.)
 Buona conoscenza delle normative del settore alimentare maturate tramite percorsi formativi e professionali
 Ottima capacità di stesura di manuali di autocontrollo (H.A.C.C.P.) secondo il decreto legislativo 852/2004 e 853/2005
 Stesura piani di campionamento alimentare secondo il regolamento europeo 2073/2005
 Stesura piani di autocontrollo per rintracciabilità secondo il regolamento 178/2002

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente avanzato	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo
<u>Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione</u>				
EIPASS				

Ulteriori Informazioni

Dal 2007 al 2009 occasionale e stagionale esperienza lavorativa in qualità di cameriere ai tavoli presso Bar Real Caffè, Trani.
 Iscritto al programma "GARANZIA GIOVANI" presso Prometeo Puglia (Trani)

Disposto a intraprendere percorsi di formazione ed aggiornamento

Segretario e socio fondatore dell'associazione culturale a scopo sociale **Movimento Turismo rurale** si prefigge di raggiungere diversi progetti tra i quali

- Realizzazione di eventi agroalimentari;
- Collaborazioni con enti locali per la realizzazione di conferenze e dibattiti incentrati sulla valorizzazione dei prodotti locali
- Promozione dei prodotti tipici del territorio
- Promozione e valorizzazione del turismo enogastronomico

Tra gli eventi già organizzati:

- Il Mare incontra l'extravergine I e II edizione- Manifestazione agroalimentare con degustazione di olio extravergine d'oliva e premiazione del miglior olio in base a panel test, con aziende provenienti da tutta la Puglia e Basilicata
- Realizzazione del progetto olio di Trani in collaborazione con il Comune di Trani e il frantoio Oro di Trani con la raccolta delle olive di proprietà del Comune e successiva realizzazione dell'olio di Trani con realizzazione delle etichette a cura dei bambini delle scuole della città e consegna del premio al disegno più bello
- Visita guidata presso il frantoio Oro di Trani e spiegazione del processo produttivo dell'olio di oliva ai bambini delle scuole partecipanti al progetto.

Futuri progetti tra cui riapertura del consorzio del Moscato di Trani.

Patente di guida B dal 2006

Il sottoscritto Di Lernia Michele C.F DLRMHL87L17L328X, cittadino Italiano/a, a conoscenza di quanto prescritto dall'art. 75 del D.P.R. 445/2000, sulla decadenza dei benefici eventualmente conseguenti. Al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere e dal successivo art. 76 sulla responsabilità penale cui posso andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci. Sotto la mia responsabilità, dichiaro: la veridicità del proprio Curriculum Vitae.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs 196 del 30 giugno 2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale.

Firma