

CURRICULUM VITAE

DATI E INFORMAZIONI GENERALI

Nome	Donvito Vincenzo	
Residenza	Via Santa Candida, 15 – 70023 Gioia del Colle (BA)	
Cellulare	3807460286	
E-mail	donvitoservice@gmail.com	
Sesso	Maschile	
Data di nascita	16/04/1974	
Luogo di nascita	Gioia del Colle (BA)	
Nazionalità	Italiana	

STUDI, CORSI DI FORMAZIONE/AGGIORNAMENTO ED ESPERIENZE PROFESSIONALI

06/1993	Maturità Scientifica c/o il Liceo Scientifico “Ricciotto Canudo”, Via Aldo Moro – 70023 Gioia del Colle (BA).
03/1994	Conseguimento diploma con qualifica di agente ausiliare di tecnico di laboratorio c/o il Ministero della Difesa.
Dal 01/06/2006 al 31/08/2016	Esperienza lavorativa c/o il macello privato “Sud Allevamenti”, S.P.Km 2.300 Laterza – 70023 Gioia del Colle (BA)
Dal 01/06/2007 al 31/12/2009	Collaborazione con laboratorio di analisi “RIQUAL” sito in Via Mazzini, 56/57 – 70023 Gioia del Colle (BA), in qualità di tecnico prelevatore.
Dal 01/02/2010 al 31/03/2011	Impiegato c/o laboratorio di analisi CON.AL SRL, Via Aldo Moro – 70023 Gioia del Colle (BA), in qualità di tecnico prelevatore e tecnico di controllo di processi e qualità dei prodotti agroalimentari.
Dal 01/02/2010 al 21/07/2010	Percorso formativo di 150 ore c/o Laboratorio CON.AL SRL su : “PROFESSIONE E PREVENZIONE: FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE”, con conseguimento di: <ul style="list-style-type: none">• Attestato per IL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO: qualità, ambiente, sicurezza• Attestato per LA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (T.U. D. Legislativo 9 aprile 2008, n. 81)• Attestato per PRIMO SOCCORSO (D.M. 15 luglio 2003, n. 388)• Attestato per PREVENZIONE INCENDI, LOTTA ANTINCENDIO E GESTIONE DELLE EMERGENZE (D.M. 10 marzo 1998)• Attestato per NOZIONI BASE DI TECNOLOGIA ALIMENTARE• Attestato per CONTROLLO DI PROCESSO E DI QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
30/07/2010	Formazione professionale su “IGIENE AMBIENTALE E DISINFESTAZIONE”, eseguita c/o G.E.A. SRL , Via De Amicis, 24 - Alberobello (BA), con relativo attestato rilasciato dalla COPYR SpA ,Via Stephenson, 29 - 20157 Milano (MI)
Dal 01/05/2011 al 28/02/2015	Impiegato c/o la ditta G.E.A. SRL società che svolge attività di servizi in materia di “Igiene Alimentare e Ambientale”, in qualità di consulente tecnico per prelievo campionamenti; stesura di piani di autocontrollo haccp e buona prassi igienica-operativa; attività di disinfestazione e derattizzazione; consulenza per analisi chimico micro-biologiche; formazioni aziendali.
31/05/2011	Attestato di partecipazione alla XVIII conferenza nazionale sulla “Sicurezza microbiologica nella produzione di alimenti per il 21° secolo”, nello specifico: <ul style="list-style-type: none">• DETERIORAMENTO MICROBICO DI ALIMENTI E BEVANDE: INTERVENTI DI PREVENZIONE, SORVEGLIANZA E CONTROLLO
19/05/2015	Conseguimento dell’attestato di partecipazione al corso effettuato c/o il laboratorio di analisi SLILAB SRL: “INFESTANTI URBANI E ALIMENTARI, RICONOSCIMENTO E MODALITÀ DI GESTIONE”, rilasciato da ORMA SRL, Via U. Saba, 4 – 10028 Trofarello (TO)
Dal 02/02/2015 al 03/02/2015	Partecipazione al corso organizzato dalla A.P.R.E (Agenzia per la Promozione della Ricerca Europea) c/o la Camera di Commercio di Roma, con rilascio di attestati su: <ul style="list-style-type: none">• TRAINING: ETICHETTATURA E MARKETING LEGATO AD INDICAZIONI GEOGRAFICHE E SPECIALITÀ TRADIZIONALI• TRAINING: SICUREZZA ALIMENTARE E GESTIONE DELLA QUALITÀ NEL SETTORE DELLA PRODUZIONE TRADIZIONALE

Dal 01/01/2016 in corso	Rappresentante legale e amministrativo della ditta "DONVITO SERVICE SRL", Via S. Candida, 15 – 70023 Gioia del Colle (BA), P. Iva: 07826650728 , società di consulenza e servizi per piccole/medie aziende alimentari per la sicurezza alimentare e ambientale, stesura di piani di autocontrollo, attività di formazioni interne aziendali, audit di prima parte, consulenza in materia di h.a.c.c.p., pest management, metrologia, controllo qualità, certificazione di prodotti, processi e sistemi.
30/05/2017	Attestato di partecipazione al corso di aggiornamento professionale di 8 ore c/o INOQ Soc. Coop.(Istituto Nord-Ovest Qualità), organismo di controllo autorizzato ai sensi dell' Art. 10 Reg. CE 510/06, P.zza Carlo A. Grosso, 82 – 12033 Moretta (CN), per addetti al campionamento del latte, nello specifico: <ul style="list-style-type: none"> • IL PRELIEVO DI LATTE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cenni generali e preliminari per eseguire un corretto prelievo: criteri microbiologici, sterilità ed igiene del prelievo ▪ Esecuzione del prelievo in manuale ed automatico tramite latte-prelevatore, con dimostrazione. • GESTIONE DEI CAMPIONI: IDENTIFICAZIONE E CONSERVAZIONE CON RIFERIMENTI ESTERNI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ La microbiologia dei prodotti lattiero caseari: cenni base e limiti di legge. ▪ L'importanza della catena del freddo. ▪ Identificazione campioni. ▪ Riferimenti normativi e legislativi per le attività di campionamento ordinario. ▪ Il prelievo del campione legale.
Dal 26/02/2018 al 02/03/2018	Corso teorico pratico da TECNICO CASEARIO per la produzione di paste filate di 40 ore con relativo attestato conseguito c/o AGENFORM - ISTITUTO LATTIERO CASEARIO E DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI, Strada Vicinale del Boglio, s/n – 12033 Moretta (CN), nello specifico: <ul style="list-style-type: none"> • TEORIA: processo produttivo delle paste filate con acidificazione "chimica" "biologica", aspetti chimico-fisici e microbiologici della filatura. • PRATICA: Caseificazione con latte di vacca di paste filate con acidificazione "chimica" con ac. citrico e con acidificazione "biologica" con fermenti lattici. Caseificazione con latte di bufala di mozzarella con fermenti. Preparazione liquido di governo. • VISITE TECNICHE: in caseifici con produzione di paste filate
Dal 05/04/2019 in corso	Iscrizione all'Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare (AICIA), Via Napoli, 37 - 20066 Melzo (MI) - N. IDENTIFICATIVO DI ASSOCIAZIONE 00951
Dal 24/05/2019 al 25/05/2019	Corso di auditor interno di 16 ore in sistemi di autocontrollo HACCP c/o AICIA (Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare), c/o Via Portuense, 796 - ROMA e organizzato da Area Formazione – Gestione Corsi "CHECK FRUIT SRL – NSF ITALY, con rilascio di attestato di: QUALIFICA TECNICO HACCP
27/10/2022	Corso tenuto dall'Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare (AICIA), Via Napoli, 37 a Melzo (MI), in modalità webinar, per una durata complessiva di 4 ore e rilascio di attestato: SISTEMA HACCP: LA GARANZIA DELLA SICUREZZA IGIENICA E DELLA COMESTIBILITÀ
11/11/2022	Corso tenuto dall'Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare (AICIA), Via Napoli, 37 a Melzo (MI), in modalità webinar, per una durata complessiva di 4 ore e rilascio di attestato: METODOLOGIA DEL MESTIERE: L'ETICHETTATURA
18/11/2022	Corso tenuto dall'Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare (AICIA), Via Napoli, 37 a Melzo (MI), in modalità webinar, per una durata complessiva di 4 ore e rilascio di attestato: LA SICUREZZA DEI PRODOTTI: I PERICOLI SANITARI LEGATI AGLI ALIMENTI
10/02/2023	Conseguimento di attestato di partecipazione al corso on line (fad asincrona) di 40 ore della JOIN ACADEMY & CONSULTIG SOC. COOP, A R. L., Via Nazionale delle Puglie, 112 –Napoli (NA) per: CONSULENTE E FORMATORE DEL SISTEMA HACCP PER LE AZIENDE ALIMENTARI

"Consapevole delle sanzioni penali, in caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P. R. 445/2000, dichiaro, altresì, di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti dall'art. 7 della medesima legge