

INFORMAZIONI PERSONALI

Giovanni Lo Prete

📍 Via Isonzo, 70 87012 Castrovillari (CS) ITALIA

☎ 3281973397

✉ gio.loprete@gmail.com

Sesso Maschile | Data di nascita 26/05/1984 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

31 marzo 2008 a oggi

Tecnico campionariore

GEOLAB – Via Trieste, 38 – 87030 - RENDE

- Consulenza, ispezione e formazione in merito ai Regolamenti comunitari n° 178/2002- 852/2004- 853/2004-854/2004.
- Redazione controllo e verifica di piani di autocontrollo igienico sanitario, secondo lo schema HACCP.
- Campionamenti e avvio delle analisi chimico-microbiologico.
- Redazione e lettura formativa dei rapporti di prova al cliente finale.
- Accettazione e classificazione dei campioni in analisi
- Redazione di piani di campionamenti
- Redazione di proposte commerciali
- Fatturazione

Attività o settore LABORATORIO ANALISI CHIMICO-MICROBIOLOGICHE

21 febbraio 2008 a
30 giugno 2008

Volontario

ASP COSENZA – DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE E IGIENE AREA B - Via Po – 87012 - CASTROVILLARI

Ispezione, controllo, vigilanza e consulenza tecnica presso industrie alimentari, laboratori artigianali, depositi e punti vendita di alimenti di origine animale, al fine di garantire al consumatore finale la salubrità e la sicurezza oltre che migliorare continuamente la qualità igienico – sanitario degli alimenti.

Attività o settore AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Gennaio 2007 a
febbraio 2007

Tirocinante (75 ore)

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PERUGIA – FACOLTA' DI AGRARIA – DIPARTIMENTO DI BIOLOGIA VEGETALE E BIO-TECNOLOGIE AGRO-AMBIENTALI – Borgo XX Giugno, 72 – 06100 – Perugia (PG)

Attività di ricerca sull'attività anti-micotica di una proteina naturale prodotta da un determinato ceppo di lievito espressa verso alcuni microrganismi dannosi delle matrici alimentari.

Determinazione delle MIC (Concentrazione minima inibente) e delle curve di crescita dei ceppi di lievito presi in esame.

Attività o settore LABORATORIO MICROBIOLOGIA ALIMENTARE

Settembre 2006 a
novembre 2006

Tirocinante (150 ore)

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PERUGIA – FACOLTA' DI AGRARIA – SEZIONE DI CHIMICA AGRARIA – Borgo XX Giugno, 72 – 06100 – Perugia (PG)

Attività di ricerca svolta sulla resistenza ai trattamenti con alcuni principi attivi maggiormente utilizzati nella composizione di diserbanti di interesse commerciale di alcune specie di piante quali Lolium

Multiflorum e Festuca Arundinacea.

Valutazione dell'attività enzimatica delle GST (Glutazione S-Transferasi) mediante metodologie di analisi chimiche strumentali quali spettrofotometria UV-VIS, Gas-Cromatografia, HPLC, SDS- PAGE e successiva espressione dei risultati.

Attività o settore LABORATORIO CHIMICA AGRARIA

Agosto 2005 a
ottobre 2005

Tirocinante (200 ore)

O.P. TORRE DI MEZZO – C.da Camerata – 87012 - Castrovillari (CS)

Esecuzione di analisi chimiche e microbiologiche sul latte destinato alla commercializzazione e sull'acqua destinata all'irrigazione, all'interno del laboratorio Controllo -Qualità sito nell'azienda stessa.

Attività o settore AZIENDA AGRICOLA DI PRODUZIONE (LATTE FRESCO ALTA QUALITA' – FRUTTA E VERDURA)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

15-16 e 21-22-23 Ottobre 2016
(40 ore)

QUALIFICA DI AUDITOR SISTEMI DI SICUREZZA ALIMENTARE ISO 22000

CENTRO STUDI AMBIENTALI E DIREZIONALI – via delle Murge 65/A – 70124 – Bari (BA)

- *Presentazione e studio della norma UNI EN ISO 19011, gestione di un programma di audit, attività di audit;*
- *Competenza e valutazione degli auditor e codice deontologico (CEPAS)*
- *Presentazione e studio della norma UNI EN ISO 22000*
- *Pacchetto igiene e norme correlate*
- *Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare modello ISO 22000*
- *Pianificazione di prodotti sicuri (programma di prerequisiti PRP)*
- *Analisi dei pericoli*
- *Costituzione piano HACCP*
- *Definizione dei limiti critici, identificazione dei CCP e PRP operativi*

4 MAGGIO 2012

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE – ETICHETTE ALIMENTARI

ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI – PROVINCIA DI COSENZA

- *Presentazione e studio del REG. CE 1169/2011*

17 SETTEMBRE 2009

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

QUALISAN CM – ASSOCIAZIONE SCIENTIFICA – Via delle Medaglie d'Oro, 74 - 87100 – Cosenza (CS)

- *Shelf life: applicazione e valutazione per una maggiore qualità degli alimenti*

20 FEBBRAIO 2007

LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE E AGRO-ALIMENTARI

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PERUGIA – FACOLTA' DI AGRARIA – Borgo XX Giugno, 72 – 06100 – Perugia (PG)

VOTAZIONE: 110/110 CON LODE

LUGLIO 2003

PERITO CAPOTECNICO CHIMICO

ISTITUTO TECNICO – INDUSTRIALE E. FERMI – Via Piero della Francesca – Castrovillari (CS)

VOTAZIONE: 96/100

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre ITALIANO

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
INGLESE	B2	B1	B1	A2	A2

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

Competenze comunicative

- Buone competenze comunicative acquisite negli anni di lavoro come tecnico dei campionamenti relazionandomi con oltre 500 clienti tra aziende di produzione, grossisti e venditori commerciali.

Competenze organizzative e gestionali

Sostituire con le competenze organizzative e gestionali possedute. Specificare in quale contesto sono state acquisite. Esempio:
 . Ottime capacità organizzative e gestionali (attualmente mi occupo di curare le consulenze sul HACCP a centinaia di clienti, organizzando in maniera del tutto autonoma i campionamenti calendarizzati dagli accordi commerciali.)

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Avanzato	Avanzato	Intermedio	Intermedio	Intermedio

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato
[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

Patente di guida

Sostituire con la categoria/e della patente di guida. Esempio:
 B

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".

Firma