



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome / Cognome **Vittorio Vergara**

Indirizzo Via Temo, n° 4 – 09122 CAGLIARI . ITALIA

Telefono +39 0702044099

Cellulare: +39 3480748260

Fax

E-mail vvergara@tiscali.it

Cittadinanza Italiana

Data di nascita 30 aprile 1963

Sesso maschile

Occupazione desiderata/Settore professionale

**Responsabile tecnico di produzione settore lattiero-caseario.
Formazione di personale tecnico nei processi produttivi e nel
controllo della qualità.
Settore di specializzazione: produzione mozzarella di latte
vaccino e latte di bufala, pizza-cheese e formaggi freschi.**

Esperienza professionale

Date	Luglio 2013 (periodo di due settimane)
Lavoro o posizione ricoperti	Consulente tecnico per avviamento di nuova attività per la produzione di mozzarella per pizza di latte vaccino e di latte di bufala.
Principali attività e responsabilità	Impostazione del processo di produzione, messa a punto della ricetta del prodotto, formazione del personale sulla gestione ed operatività dei macchinari di produzione, ottimizzazione degli impianti installati in fase di avviamento.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	The cheese & dairy factory 5 street n° 38, F-8/1 – Islamabad – Pakistan
Tipo di attività o settore	Settore lattiero-caseario: produzione mozzarella e formaggi, formazione del personale di produzione
Date	Maggio e giugno 2013 (n° quattro interventi)
Lavoro o posizione ricoperti	Consulente tecnico per il miglioramento delle tecniche operative e della qualità del prodotto finito per la produzione di mozzarella di latte vaccino.

Principali attività e responsabilità	Impostazione del processo di produzione, messa a punto della ricetta del prodotto, formazione del personale sulla gestione ed operatività dei macchinari di produzione relativi alla fase di filatura.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	LACESA soc. Coop. s.s. 129 Km 95,700 – Bortigali (NU)
Tipo di attività o settore	Settore lattiero-caseario: produzione mozzarella e formaggi, formazione del personale di produzione
Date	Da marzo a dicembre 2012
Lavoro o posizione ricoperti	Docente di tecnologia lattiero-casearia
Principali attività e responsabilità	Docenze teoriche e pratiche nel campo delle produzioni casearie per il Corso di Qualifica delle Politiche Attive del Lavoro rivolti ai Beneficiari degli Ammortizzatori Sociali in Deroga per il corso n. 00103IA11A-S101899, codice CUP E35I11000310009 “Addetto alla lavorazione di prodotti lattiero caseari” Ed.1.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	ISFOP – Istituto Sardo per la formazione Via Businco, n° 1 – 09122 - Cagliari
Tipo di attività o settore	Formazione professionale.
Date	Da giugno 2010
Lavoro o posizione ricoperti	Titolare della ditta “Vergara food”.
Principali attività e responsabilità	Commercio all’ingrosso di prodotti alimentari.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Vittorio Vergara Via Temo, n° 4 – 09122 - Cagliari
Tipo di attività o settore	Settore commerciale.
Date	Da giugno 2010 a dicembre 2012
Lavoro o posizione ricoperti	Casaro specializzato.
Principali attività e responsabilità	Esecuzione del processo produttivo, responsabile della produzione di mozzarella e formaggi.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Industria Alimentare Prestige S.r.l. via dell’Unione Europea – 09040 Settimo S. Pietro (CA)
Tipo di attività o settore	Produzione mozzarella e formaggi.
Date	Da luglio 2002 ad aprile 2010
Lavoro o posizione ricoperti	Responsabile produzione e socio titolare p.sso la propria azienda di produzione e vendita di prodotti caseari.
Principali attività e responsabilità	Casaro, responsabile di produzione, gestione e formazione del personale.

Nome e indirizzo del datore di lavoro	Caseificio Artigiano di F. Corvetto e V. Vergara S.r.l. via Pitagora, 1 – 09047 Selargius (CA)
Tipo di attività o settore	Produzione mozzarella e formaggi.
Date	Da gennaio 1999 a luglio 2002
Lavoro o posizione ricoperti	Consulente tecnico per l' implementazione di sistemi di autocontrollo (HACCP) e sistemi di assicurazione qualità in conformità alla norma UNI EN ISO 9001 : 2000
Principali attività e responsabilità	Formazione tecnici APA e ARA su metodologia dei piani di autocontrollo HACCP, implementazione di piani HACCP, piani di autocontrollo in conformità ai Disciplinari di Produzione di formaggi DOP e di Sistemi Qualità in conformità alla norma UNI EN ISO 9001 : 2000, presso enti ed aziende operanti nel settore lattiero-caseario nel territorio della regione Sardegna (CIFDA, Unione Pastori di Nurri a.r.l., Ferruccio Podda S.p.a di Sestu (CA), I.C.A. - Argiolas formaggi di Dolianova (CA) ed altre aziende casearie in Sardegna).
Nome e indirizzo del datore di lavoro	ITEM S.r.l. – Via Ruffilli, Sassari
Tipo di attività o settore	Assicurazione qualità e sicurezza igienico sanitaria nel settore alimentare.
Date	Da gennaio 1998 a luglio 2002
Lavoro o posizione ricoperti	Consulente tecnico di produzione di formaggi, libero professionista.
Principali attività e responsabilità	Assistenza tecnica su tecnologie di produzione di mozzarella di bufala, mozzarella di latte vaccino e altri formaggi, miglioramento delle tecniche operative esistenti, formazione del personale sulle fasi di processo, punti critici e igiene di produzione, elaborazione di manuali di produzione e di piani di autocontrollo.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ditta Lacteos Donati – Asuncion (Paraguay), durata un mese ca. Ditta Granja Arrivata – Pilar (Argentina), durata un mese ca. Ditta Laticinio Valle d'Oro – Registro, San Paolo (Brasile), durata sei mesi ca.
Tipo di attività o settore	Settore alimentare produzione mozzarella e formaggi. Formazione del personale di produzione.
Date	Da ottobre 1996 a aprile 1998
Lavoro o posizione ricoperti	Tecnico di produzione
Principali attività e responsabilità	Controllo qualità di materie prime, processo e prodotto finito per la produzione di mozzarella di bufala campana.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ditta Agricola Casearia Lupara – Loc. Torre Lupara - Pastorano (CE)
Tipo di attività o settore	Settore lattiero-caseario: Controllo di qualità.
Date	Da luglio 1994 a settembre 1996

Lavoro o posizione ricoperti	Tecnico di produzione (impieghi a tempo determinato).
Principali attività e responsabilità	Assistenza tecnica per la produzione di mozzarella e formaggi, formazione del personale su tecniche di processo ed igiene di produzione
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ditta Caseificio Trexenta S.r.l. – Ortacesus (CA), durata sei mesi ca. Ditta Cooperativa Tre A – Arborea (OR), durata due mesi ca. Ditta Agricola Casearia Lupara – Pastorano (CE), durata un anno ca.
Tipo di attività o settore	Settore alimentare produzione mozzarella e formaggi.
Date	Da aprile 1993 a giugno 1994
Lavoro o posizione ricoperti	Casaro specializzato.
Principali attività e responsabilità	Esecuzione del processo produttivo, responsabile della produzione di mozzarella di bufala e formaggi.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ditta Caseificio Trexenta S.r.l. – Ortacesus (CA)
Tipo di attività o settore	Settore alimentare produzione mozzarella e formaggi.
Date	Da settembre 1991 a gennaio 1994
Lavoro o posizione ricoperti	Mungitore animali da latte
Principali attività e responsabilità	Mungitura, addetto a lavori agricoli e governo di animali in un allevamento di bufale e mucche da latte.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Azienda Angelo Russo – Pastorano (CE)
Tipo di attività o settore	Allevamento di bufale e produzione latte di bufala.
Date	Da marzo 1987 a marzo 1990
Lavoro o posizione ricoperti	Tecnico di produzione
Principali attività e responsabilità	Sviluppo di nuove linee di prodotto e miglioramento tecnologia dei prodotti esistenti nell'ambito del reparto di produzione formaggi. Formazione di personale tecnico e organizzazione delle squadre di lavoro. Elaborazione del manuale di produzione.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ditta LEYDE S.A. Km 8,00 carrettera La Ceiba – Tela La Ceiba, Honduras (Centro America)
Tipo di attività o settore	Settore alimentare produzione formaggi.
Date	Da luglio 1983 a novembre 1984
Lavoro o posizione ricoperti	Assistente di produzione
Principali attività e responsabilità	Aiuto-casaro per la lavorazione del formaggio Grana Padano. Casaro per la produzione artigianale di mozzarella vaccina. Magazziniere addetto alla stagionatura del formaggio Grana Padano.

Nome e indirizzo del datore di lavoro	La Casearia Bianchi Cascina Bernardina, via Emilia - Melegnano (MI).
Tipo di attività o settore	Settore alimentare produzione formaggi.
Istruzione e formazione	
Date	Ottobre 2000, durata 40 ore
Titolo della qualifica rilasciata	Valutatore Sistemi Qualità conformi alla norma UNI EN ISO 9001 : 2000
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Procedure verifiche ispettive sistemi qualità in conformità alla norma UNI EN ISO 9001 : 2000
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	SGS ICS S.r.l. Via G. Gozzi - Milano
Date	
Date	Maggio 1999, durata 24 ore
Titolo della qualifica rilasciata	Auditor interno dei Sistemi Qualità conformi alla norma UNI EN ISO 9001 : 2000 (attestato n° 108)
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Studio approfondito della norma UNI EN ISO 9001 : 2000 e delle procedure sulle verifiche ispettive
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Certiquality - Settore Certiagro Via G. Giardino - Milano
Date	
Date	Da maggio 1997 ad aprile 1998, durata 400 ore
Titolo della qualifica rilasciata	Specialista assicurazione qualità nelle filiere agro-alimentari
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Studio della norma UNI EN ISO 9001 : 2000, Sistemi di autocontrollo secondo il metodo HACCP
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Assefor – Ass.ne camere di commercio Napoli
Date	
Date	Da settembre 1981 a giugno 1982, durata 9 mesi
Titolo della qualifica rilasciata	Tecnico Lattiero-caseario– Corso annuale di Specializzazione professionale organizzato dalla regione Lombardia

Principali tematiche/competenze professionali possedute	Tecnologia delle produzioni casearie, chimica e microbiologia del latte, analisi di laboratorio, impiantistica, pratica di caseificio.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Sperimentale Lattiero-caseario di Lodi v. Besana - Lodi
Date	1981
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma studio tecnico superiore - Perito Agrario
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Tutte le materie del corso di studio di Perito Agrario
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Tecnico Agrario Statale "E. de Cillis" – Ponticelli (NA)
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	55/60esimi

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) **Italiano**

Altra(e) lingua(e)
Autovalutazione
Livello europeo (*)

Spagnolo

Inglese

Portoghese

Francese

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
C 2	Avanzato	C 2	Avanzato	C 1	Avanzato	C 1	Avanzato	C 1	Avanzato
B 1	Intermedio	B 1	Intermedio	B 1	Intermedio	B 1	Intermedio	B 1	Intermedio
A 2	Elementare	A 2	Elementare	A 2	Elementare	A 2	Elementare	A 2	Elementare
A 2	Elementare	A 2	Elementare	A 2	Elementare	A 2	Elementare	A 2	Elementare

(*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](#)

Capacità e competenze sociali

Ottime capacità di comunicazione e spirito di gruppo acquisite durante le esperienze formative e lavorative in Italia ed all'estero. Buone capacità didattiche nel trasferimento di nozioni teoriche e manualità operative.

Capacità e competenze organizzative | Ottime capacità di coordinamento delle squadre di lavoro, valutazione ed organizzazione delle risorse necessarie alla realizzazione di un piano di lavoro o di nuove linee di produzione.

Capacità e competenze tecniche | Approfondita competenza tecnica sui processi e sulle attrezzature di produzione di formaggi con particolare specializzazione sulla produzione di mozzarella, pizza cheese e altri formaggi di latte di bufala e latte vaccino.

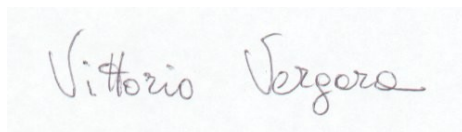
Capacità e competenze informatiche | Buone conoscenze sui programmi Office

Patente | Patente B

Allegati | Sono disponibili, su richiesta, copia di attestati professionali e referenze di lavoro.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196.

Firma

A rectangular box containing a handwritten signature in black ink that reads "Vittorio Vergara".