

CURRICULUM VITAE

di Davide Capraro

DATI ANAGRAFICI E CONTATTI

Nato a San Daniele del Friuli il 19-05-1977. Cittadinanza italiana.

E-mail: *nutrizione.fit@gmail.com* oppure *dcapraro@libero.it*

SINTESI DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI ACQUISITE

Dietista

Docenza in corsi di formazione relativi al settore alimentare

Stesura capitolati e liste merceologiche per gare d'appalto della Ristorazione Collettiva

Assicurazione e Controllo Qualità nel settore alimentare

Responsabile Acquisti

Responsabile e tecnico di laboratorio

Ricerca e sviluppo settore lattiero-caseario

Pest control

Organizzazione della produzione e del personale

Depurazione delle acque

STUDI E FORMAZIONE PROFESSIONALE

- Laurea in Dietistica conseguita presso l'Alma Mater Studiorum Bologna in data 16-11-2017, con voto di 110 e lode (iscritto al n. 30 dell'albo della professione sanitaria di Dietista, presso l'Ordine TSRM PSTRP di Trieste Gorizia Udine Pordenone, dal 09/05/2019, con delibera n. 15 del 09/05/2019).

- Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita presso l'Università degli Studi di Udine in data 29-04-2003, con il voto di 101/110 (corso di laurea magistrale, quinquennale).

- Diploma di maturità scientifica conseguito presso il Liceo Scientifico L. Magrini di Gemona del Friuli nell'anno 1996 con il voto di 48/60.

- Sarà conseguito entro marzo 2023 il diploma di naturopata.

CONOSCENZE LINGUISTICHE

Lingua	Scritto	Orale	Complessivo
Inglese	Molto buono	Buono	Buono

CONOSCENZE INFORMATICHE

Ottima conoscenza del sistema operativo Microsoft Windows e dei software applicativi del pacchetto Microsoft Office, di Adobe Acrobat, dei programmi per la stesura di dieta (Winfood, Metadieta), di Codesoft ed altri programmi per la gestione dell'etichettatura.

Ottima attitudine all'ampliamento delle conoscenze informatiche.

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Periodo 01/06/03 – 31/11/03: assunto presso il Dipartimento di Biologia Applicata alla Difesa delle Piante dell'Università degli Studi di Udine per attività di ricerca volta al miglioramento genetico delle piante e allo studio di insetti infestanti.

Periodo 01/12/03 – 21/11/04: ricercatore presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università degli Studi di Udine, principalmente impiegato su strumentazioni quali gas-cromatografia, spettrometria di massa, PCR.

Periodo 22/11/04 – 18/06/12: assunto presso un'azienda alimentare di San Daniele del Friuli con contratto di impiegato tecnico. Nell'arco di questa esperienza ho ricoperto i seguenti ruoli: responsabile Acquisti e approvvigionamento; responsabile Assicurazione Qualità; responsabile di produzione e organizzazione del personale.

Periodo 01/07/12 – 30/06/14: assunto presso una grande realtà udinese del settore lattiero caseario con contratto di impiegato tecnico e con mansione principale di responsabile Assicurazione Qualità. In tale

periodo mi sono occupato a tempo pieno anche di: ricerca e sviluppo, responsabile e tecnico di laboratorio, gestione dell'impianto di depurazione acque.

Periodo 30/09/14 – 16/11/17: iscritto al corso di Laurea in Dietistica presso l'Alma Mater Studiorum Bologna; il corso triennale prevede 1500 ore di tirocinio in reparti ospedalieri e in realtà territoriali quali la ristorazione collettiva e le mense scolastiche.

Periodo 01/03/17 – 30/06/17: tirocinio con mansioni operative e inerenti alla professione di dietista in una grande realtà della ristorazione collettiva italiana.

Periodo 10/07/17 – oggi: assunto presso una grande realtà della ristorazione collettiva italiana come dietista, ma svolgente anche altre attività inerenti il controllo qualità.

Periodo 01/01/18 – oggi: dietista libero professionista: stesura di piani alimentari personalizzati, attività di consulenza per la ristorazione collettiva e docenza in corsi di formazione relativi al settore alimentare.

Possiedo un'approfondita conoscenza relativa a:

- dietetica clinica, nutrizione umana e formulazioni alimentari; bilancio e fabbisogno energetico nella dieta, con particolare interesse e specializzazione per la nutrizione sportiva;
- applicazione dei principi HACCP, normativa ISO, BRC, IFS e gestione delle visite ispettive per tali certificazioni;
- normativa e modalità per l'etichettatura degli alimenti;
- materie plastiche adatte al contatto con alimenti e conoscenza del settore degli imballaggi alimentari;
- processi produttivi del settore lattiero-caseario;
- processi produttivi relativi alla stagionatura e all'affettamento dei salumi;
- pest control;
- gestione impianti di depurazione industriale delle acque.

Ho partecipato attivamente all'avviamento di due stabilimenti per l'affettamento dei salumi, uno situato nel parmense (estate 2006) e l'altro situato in Alto Adige (autunno 2007).

Sono in grado di gestire sotto la mia direzione persone singole o in squadra.

Conosco e ho vissuto l'applicazione del concetto di "lean production".

CORSI DI FORMAZIONE

"Il responsabile di produzione", "La gestione del magazzino" presso Associazione Industriali Udine.

"Pest control nel settore alimentare" presso Centrale del Latte di Brescia.

"Corso base di gelateria" e "Corso intermedio di gelateria", comprensivo di stage lavorativo presso Carpigiani Gelato University (BO).

Corso di panificazione amatoriale. Patentino per la raccolta dei funghi.

ATTITUDINI

Spiccate capacità decisionali ed autonomia.

Capacità di sintesi e di organizzazione del lavoro molto buone, con attitudine al lavoro singolo e di gruppo.

Naturale predisposizione ai rapporti e ai contatti umani.

Buona visione delle interazioni e delle problematiche interne all'azienda, in particolar modo ai rapporti tra gli uffici produzione, qualità, logistica, commerciale e amministrazione.

Ottima manualità.

Buona volontà. Tenacia.

ATTIVITA' SPORTIVA, HOBBIES ED INTERESSI

Alpinismo su roccia e su ghiaccio, mountain-bike, fitness, escursionismo.

Storia, musica, cinema, letteratura contemporanea.

Osoppo, febbraio 2023.

Dr. Davide Capraro - Dietista
via Fabris 38/1, 33010 Osoppo (UD)
C.F. 029203775181818L
P.I. 02912130305

