

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **BUTTU GIANGAVINO**  
Indirizzo **VIA PIEMONTE N°31 - CAP 09077 – SOLARUSSA (OR) SARDEGNA - ITALIA**  
Telefono **3478011003 - 3311733095**  
Fax **/**  
E-mail **g.buttu@tiscali.it**  
Nazionalità **Italiana**  
Data di nascita **11/11/1981**

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da - a) **Dal 08/02/2008 e tutt'oggi in forze**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **COOPERATIVA ALLEVATORI OVINI – C.A.O. Formaggi – Loc. “Fenosu” – 09170 Oristano**
- Tipo di azienda o settore **Azienda lattiero-casearia settore ovino**
- Tipo di impiego **Responsabile Qualità**
- Principali mansioni e responsabilità
  - Gestione, applicazione e revisione del manuale di Autocontrollo Aziendale basato sul sistema H.A.C.C.P.
  - Gestione delle Certificazioni volontarie ISO9001/2008 e IFS Rev.6
  - Preparazione e Gestione delle verifiche ispettive da parte degli Enti di Controllo e di Certificazione.
  - Gestione ed esecuzione delle Verifiche Ispettive interne volte a garantire la corretta applicazione del Sistema Qualità, del sistema IFS e del rispetto dei requisiti di Legge.
  - Gestione e revisione del sistema di Tracciabilità e Rintracciabilità.
  - Gestione delle Non Conformità di prodotto e di processo.
  - Redazione e applicazione di Procedure e Istruzioni Operative Standard relativamente alla gestione dello stato igienico sanitario dello stabilimento.
  - Gestione delle produzioni a Denominazione di Origine Protetta DOP.
  - Gestione del sistema di etichettatura logistica INDICOD-ECR
  - Gestione e tenuta dei registri ufficiali dei rifiuti aziendali, e redazione del M.U.D. annuale sui rifiuti prodotti.
  - Verifica ed applicazione della Legislazione vigente nel settore caseario.
  - Redazione di Verbali delle riunioni, relazioni, comunicazioni interne, ecc.
  
- Date (da - a) **Dal 17/04/2007 al 06/02/2008**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Ge.Mar. (Gruppo Martini) – Loc. “Cirras” – 09096 Santa Giusta (OR)**
- Tipo di azienda o settore **Azienda per la ricerca scientifica in campo agro - zootecnico**
- Tipo di impiego **Collaboratore a Progetto per la gestione della ricerca scientifica oggetto di contratto**
- Principali mansioni e responsabilità
  - Gestione ed esecuzione dei campionamenti e delle analisi chimico – fisiche di laboratorio volte alla determinazione delle caratteristiche qualitative delle materie prime e dei prodotti finiti viaggianti via mare e via terra.
  - Classificazione delle principali materie prime oggetto della ricerca.

- Verifica presso le Aziende zootecniche delle preferenze degli animali in relazione alle materie prime somministrate.
- Analisi, verifica e correzione del processo produttivo degli alimenti zootecnici.
- Ricerca e sviluppo di nuovi prodotti.
- Verifica presso le Aziende zootecniche delle preferenze degli animali in relazione alle tipologie di mangimi somministrati.
- Verifica presso le Aziende zootecniche del risultato zootecnico ottenuto in relazione ai diversi tipi di mangimi usati.
- Rendicontazione tecnica dello stato di avanzamento dei lavori.

• Date (da - a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

**Dal 18/02/2004 al 18/02/2007**

**Martini S.p.A. – Loc. “Cirras” – 09096 Santa Giusta (OR)**

**Industria per la produzione e vendita di alimenti zootecnici**

**Apprendista Assicuratore Qualità**

- Gestione ed esecuzione dei campionamenti e delle analisi chimico – fisiche di laboratorio volte alla determinazione delle caratteristiche qualitative delle materie prime e dei prodotti finiti viaggianti via mare e via terra.
- Gestione, applicazione e revisione del manuale di Autocontrollo Aziendale basato sul sistema H.A.C.C.P.
- Preparazione e Gestione delle verifiche ispettive da parte degli Enti di Controllo e Certificazione.
- Gestione ed esecuzione delle Verifiche Ispettive interne volte a garantire la corretta applicazione del Sistema Qualità e del rispetto dei requisiti di Legge.
- Gestione e revisione del sistema di Tracciabilità e Rintracciabilità.
- Gestione delle Non Conformità di prodotto e di processo.
- Redazione e applicazione di Procedure e Istruzioni Operative Standard relativamente alla produzione dei mangimi e alla gestione dello stato igienico sanitario dello stabilimento.
- Verifica, gestione e tenuta dei Registri Ufficiali relativi alla produzione e vendita di mangimi medicati contenenti antibiotici.
- Verifica dello stato igienico – sanitario dei reparti di produzione.
- Gestione e tenuta dei registri ufficiali dei rifiuti aziendali, e redazione del M.U.D. annuale sui rifiuti prodotti.
- Verifica ed applicazione della Legislazione vigente nel settore mangimistico.
- Ricerca e sviluppo di nuovi prodotti.
- Analisi dei dati statistici di produzione e vendite.
- Redazione di Verbali delle riunioni, relazioni, comunicazioni interne, ecc.

• Date (da - a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

**Dal 06/05/2003 al 06/08/2003**

**Ma.Ge.Ma. s.c.a.r.l. (Gruppo Martini) – Via Bevano 3 – 48010 Castiglione di Ravenna (RA)**

**Industria per la macellazione e vendita di suini (Industria Alimentare)**

**Tirocinio formativo pre-laurea nel settore Assicurazione Qualità**

- Conoscenza ed approfondimenti dei processi di lavorazione dei singoli settori (macellazione, sezionamento, trasformazione, preparazioni di carne ecc.).
- Addestramento attività operativa quale Assicuratore Qualità di linea.
- Autocontrollo Aziendale H.A.C.C.P.: aspetti teorici e pratici.
- Rintracciabilità e Certificazione delle Filiere: aspetti teorici e pratici.
- Addestramento alla gestione delle Non Conformità.
- Gestione delle Procedure: modalità di definizione, stesura e controlli.
- Gestione delle pulizie, disinfestazioni e disinfezioni: aspetti teorici e pratici.
- Addestramento ed attività pratica shelf-life.
- Laboratorio analisi microbiologiche: prelievi, apprendimento ed esecuzione delle principali

analisi, (CMT, coliformi, salmonella ecc.), interpretazione dei risultati e interventi correttivi in produzione.

- Legislazione del settore alimentare.
- Addestramento alla redazione dei verbali delle riunioni, relazioni, comunicazioni interne ecc.

• Date (da - a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

**Dal 01/05/2002 al 01/08/2002**

**Silos e Mangimi Martini S.p.A. – Lo."Cirras" – 09096 Santa Giusta (OR)**

**Industria per la produzione e vendita di alimenti zootecnici**

**Tirocinio formativo pre-laurea nel settore Assicurazione Qualità**

- Esecuzione dei campionamenti e delle analisi chimico – fisiche di laboratorio volte alla determinazione delle caratteristiche qualitative delle materie prime e dei prodotti finiti viaggianti via mare e via terra.
- Visione del manuale di Autocontrollo Aziendale basato sul sistema H.A.C.C.P.
- Visione dei principi di tracciabilità e rintracciabilità.
- Visione delle Non Conformità di prodotto e di processo.
- Conoscenza dello stabilimento di produzione, (macchinari, flussi, processi ecc.)
- Gestione delle pulizie, disinfestazioni e disinfezioni: aspetti teorici e pratici.
- Gestione delle Procedure: modalità di definizione, stesura e controlli.
- Legislazione del settore mangimistico.

## **ISTRUZIONE**

• Date (da – a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

**Dal 09/2000 al 12/2003**

**Università degli Studi di Cagliari**

Biologia, Chimica, Genetica, Fisica, Biologia Molecolare, Chimica industriale, Tecnologie degli alimenti, Biotecnologie, Laboratori scientifici, Inglese.

**Biotecnologo**

**Laurea di 1° Livello (votazione 110/110-Lode)**

• Date (da – a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

**Dal 09/1995 al 07/2000**

**Istituto per l'Agricoltura e l'Ambiente di Oristano**

Agronomia, Biologia, Chimica Agraria, Botanica, Industrie Agrarie, Economia, Inglese.

**Agrotecnico**

**Diploma di Scuola Media Superiore (votazione 78/100)**

## **CORSI DI FORMAZIONE**

• Date (da – a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

**Dal 18/01/2011 al 05/04/2011**

**ISFORCOOP**

L'analisi Sensoriale nel controllo Qualità in Azienda

/

**Attestato di frequenza e verifica degli apprendimenti**

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

**Dal 15/12/2008 al 16/02/2010**

**Progetto aziendale di formazione continua L.236/93**

Norme ISO, Rintracciabilità, HACCP, Sicurezza, Igiene ecc.

/

**Attestato di frequenza**

**CAPACITÀ E COMPETENZE**

**PERSONALI**

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

Buone capacità nella gestione e conduzione di un laboratorio d'analisi.

Buone capacità nella creazione e gestione di un Sistema Assicurazione Qualità delle aziende agro alimentari e in particolar modo del settore mangimistico.

Buona capacità organizzativa del lavoro in gruppo, e nella preparazione e gestione delle Verifiche Ispettive da parte degli Enti di controllo Ufficiali.

Buone capacità e competenze nell'analisi e valutazione igienico – sanitaria degli stabilimenti agro alimentari.

Buone capacità nell'impostazione, conduzione ed analisi di lavori di ricerca in campo alimentare e zootecnico.

**MADRELINGUA**

**ITALIANO**

**ALTRE LINGUE**

**INGLESE**

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

BUONO

BUONO

BUONO

**CAPACITÀ E COMPETENZE**

**RELAZIONALI**

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

Bisogna evidenziare che soprattutto nell'industria agro alimentare, la comunicazione tra i vari settori produttivi sta alla base del sistema e del successo Aziendale.

Il mio percorso formativo e le varie esperienze lavorative mi hanno insegnato a relazionarmi educatamente e rispettosamente nei confronti dei miei colleghi e superiori, ed essendo il mio lavoro, l'anello di congiunzione tra la Produzione e la Direzione Aziendale, ho imparato ad esprimere sempre e liberamente la mia opinione per quanto riguarda situazioni aziendali, produttive e gestionali.

Ritengo pertanto, di aver acquisito delle ottime capacità relazionali e attitudini al lavoro in gruppo.

**CAPACITÀ E COMPETENZE**

**ORGANIZZATIVE**

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

Nel corso delle esperienze formative, nell'attività lavorativa si qui svolta, e nella vita quotidiana come componente di un'associazione di volontariato, ho appreso buone capacità di coordinamento delle persone, e di individuazione dei soggetti più idonei allo svolgimento di determinate mansioni.

Inoltre ritengo di possedere buone capacità nella stesura di relazioni e verbali, volti al coordinamento di sistemi di gestione Aziendali, Progetti di ricerca, organizzazione e gestione delle verifiche ispettive da parte degli enti di controllo ufficiali e di Certificazione.

**CAPACITÀ E COMPETENZE**

**TECNICHE**

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

Nel corso degli studi, e dell'attività lavorativa ho appreso ottime capacità nell'uso delle strumentazioni di Laboratorio, nonché nell'uso del PC e del pacchetto Office per la gestione del lavoro, (relazioni, verbali, analisi statistica dei dati, creazione e gestione di registri e tabelle ecc.).

**CAPACITÀ E COMPETENZE**

**ARTISTICHE**

*Musica, scrittura, disegno ecc.*

Capacità di disegno tecnico al livello scolastico.

**ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE**

*Competenze non precedentemente indicate.*

Capacità nella gestione e conduzione delle aziende zootecniche ovine e nell'uso dei mezzi agricoli apprese nell'azienda zootecnica di famiglia. Ottime capacità nell'imparare nuove mansioni, e nell'adattamento ad orari e giorni non consueti.

PATENTE O PATENTI

In possesso della Patente B e automunito

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

Persone di Riferimento:

Gavino Nieddu – Agronomo, Direttore di Stabilimento CAO Formaggi

Gian Mario Tendas – Biologo, Responsabile Qualità di Aziende Agro – Alimentari.

Valeriano Biguzzi – Tecnologo Alimentare, Direttore Qualità di Aziende Agro – Alimentari.

Solarussa li: 08/08/2012

Giangavino Buttu

