

Curriculum Vitae Europass	
Informazioni personali	
Cognome(i)/Nome(i)	Casazza Antonio
E-mail	antonio.casazza@pec.it ; casazzatec@gmail.com
Cittadinanza	Italiana
Data di nascita	15/09/1984
Sesso	Maschile
Settore professionale	
	Tecnologo alimentare
	<ul style="list-style-type: none"> • Membro del Consiglio Direttivo di CONFAGRICOLTURA CAMPANIA con carica di CONSIGLIERE E PRESIDENTE DELLA SEZIONE OLIVICOLA. • Tesoriere e membro (costituente) del Comitato promotore IGP della Regione Campania per l'olio extravergine di oliva.
Esperienza professionale	
Data	Da luglio 2012 – attuale
Lavoro o posizione ricoperti	TECNOLOGO ALIMENTARE
Principali attività e responsabilità	<p>Consulenza su PSR 2007/2013 e su PSR 2014/2020. Rete di impresa in agricoltura e nel settore agroindustriale.</p> <p>Sicurezza alimentare; esperto in pest-control in azienda di pastificazione; auditor in tutta la filiera agroalimentare; audit igienici; audit pulizia industriale; audit vetro/plastica; analisi chimico/fisiche su materia prima e prodotto finito.</p> <p>Formazione degli operatori nel settore alimentare relativamente a: buona prassi igienica; norme comportamentali nella filiera.</p> <p>Studio, progettazione e valorizzazione dei processi di produzione degli alimenti, dalla produzione primaria, alla GDO, alla ristorazione collettiva e commerciale, al recupero dei sottoprodotti, alla depurazione degli effluenti.</p> <p>Operazioni di marketing, distribuzione ed approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti finiti alimentari, degli additivi e degli impianti.</p> <p>Ricerche di mercato e relative attività di sviluppo per le PMI.</p> <p>Studio e pianificazione alimentare per la valutazione delle risorse esistenti, la loro utilizzazione anche in relazione alle esigenze alimentari e nutrizionali dei consumatori.</p> <p>Sviluppo e auditing di sistemi di gestione qualità, sicurezza alimentare e rintracciabilità del settore agroalimentare.</p> <p>Elaborazione manuali HACCP, applicazione piano HACCP, elaborazione e impostazione procedure di controllo qualità, procedure di elaborazione Manuale Qualità e predisposizione alla certificazione del processo produttivo.</p>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Studio professionale dott. Casazza Antonio – P.zza dell'Economia 7 – 82021 Apice (BN)
Tipo di attività o settore	Consulenza nel settore Agroalimentare
Data	01/09/2017 al 30/12/2017

Lavoro o posizione ricoperti	DOCENTE/ FORMATORE nei corsi "COMPETENZE, ABILITA' E RUOLO DEL DOCENTE - CORSO DI PREPARAZIONE AL CONCORSO A CATTEDRA 2018" erogati in modalità elearning
Principali attività e responsabilità	Predisposizione del materiale didattico (videolezioni, quesiti a risposta multipla, bibliografia e sitografia) relativo alle seguenti classi di concorso: A 34 – Scienze e tecnologie chimiche A 51- Scienze, tecnologie e tecniche agrarie A 52 – Scienze, tecnologie e tecniche di produzioni animali
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Eurosofia ente di formazione qualificato dal MIUR per la formazione del personale scolastico, con protocollo n.AOODGPER.7631 in data 28 luglio 2014, confermato come soggetto qualificato, come da elenco pubblicato in data 23 novembre 2016 nel portale del MIUR. P.zza Don Bosco, 1/b - 90143 Palermo tel. 0917098311 fax 0919823150 web: www.eurosofia.it - e-mail: segreteria@eurosofia.it C.F. 97283990824
Tipo di attività o settore	Scienze e tecnologie chimiche Scienze, tecnologie e tecniche agrarie Scienze, tecnologie e tecniche di produzioni animali
Data	Giugno - Luglio 2015 (80 ore)
Lavoro o posizione ricoperti	DOCENTE/FORMATORE nel Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore " Tecnico superiore della commercializzazione dei prodotti agricoli ed agroindustriali "
Principali attività e responsabilità	Istruzione e formazione attraverso lezioni frontali ed attività laboratoriali.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Polo Formativo Regionale IFTS "Mario Vetrone per l'Agroalimentare" Cod. Uff. 24 - Capofila: Università Popolare del Fortore (Piano Regionale I.F.T.S. - DGR n. 1062/2009 - DD.RR.DD. nn. 8 del 07/08/2014 e 24 del di 11/11/2014 - CUP: B86G07000420002)
Tipo di attività o settore	- HACCP; - DETERMINAZIONI CHIMICO-FISICHE DI QUALITA' DELLA PASTA ALIMENTARE; - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: CARATTERIZZAZIONE CHIMICO-FISICA E SENSORIALE CON RELATIVO DEL PANEL-TEST; - RIDUZIONE DELLA CONTAMINAZIONE DA METALLI: Costruzione di un programma efficace; - PROCESSI TECNOLOGICI NEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI; - IL VINO: CARATTERIZZAZIONE CHIMICO-FISICA E PROCESSO MICROBIOLOGICO; - LATTE ALIMENTARE: QUALITA' IGIENICO - SANITARIA; - LA PASTA: TECNOLOGIE DI PRODUZIONE.
Data	Da gennaio 2013 a gennaio 2015
Lavoro o posizione ricoperti	Tecnologo Alimentare: attività di CONSULENZA PRESSO UFFICIO QUALITÀ – RUMMO SPA
Principali attività e responsabilità	BRC; IFS; ISO 22000:2005; ISO 9001:2008; HACCP; pest-control; gestione operazioni di pulizia impianti alimentari; individuazione di non conformità e relativa gestione; analisi chimico-fisiche della materia prima e del prodotto finito: apparecchiatura NIR LAB N-200 (near-infrared spectroscopy); apparecchiatura Leco; metodi ufficiali per la determinazione di umidità e delle ceneri; DON; sistema Glutomatic; indice di glutine; setacciatore Retsch; colorimetro Minolta; microscopio ottico; Durotest. Audit presso fornitori di materia prima e prodotto finito. Analisi chimiche delle acque di processo: Pocket colorimeter tm II; EDTA.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Pastificio Rummo – C.da Ponte Valentino - 82100 Benevento
Tipo di attività o settore	Consulente Ufficio Qualità
Data	01/04/2011 al 30/09/2011
Lavoro o posizione ricoperti	Staglsta

Principali attività e responsabilità	Ricerca di elementi strategici ed economici nello sviluppo aziendale: studio del ruolo dell'innovazione; studio del settore olivicolo oleario nazionale e mondiale; studio delle innovazioni aziendali nel packaging e nel recupero dei sottoprodotti. Interazione con l'Università degli Studi del Sannio. Partecipazione a varie iniziative aziendali.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Industria Olearia Biagio Mataluni Srl – Via Badia snc Z.I. – 82016 Montesarchio (BN)
Tipo di attività o settore	Settore oleario e packaging alimentare.
Data	01/03/2007 al 30/06/2007
Lavoro o posizione ricoperti	Stagista
Principali attività e responsabilità	Analisi chimico-fisiche della materia prima e del prodotto finito: apparecchiatura NIR LAB N-200 (near-infrared spectroscopy); apparecchiatura Leco; metodi ufficiali per la determinazione di umidità e delle ceneri; sistema Glutomatic; indice di glutine e Glutograph di Brabender; Fulling Number Test; setacciatore Retsch; colorimetro Minolta; microscopio ottico; Durotest; determinazione della durezza delle acque di processo. Monitoraggio dei CCP (punti critici di controllo) Analisi chimiche delle acque di processo: Pocket colorimeter tm II; EDTA. Partecipazione alle varie iniziative intraprese dall'azienda.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Pastificio Rummo – C.da Ponte Valentino - 82100 Benevento
Tipo di attività o settore	Produzione di pasta alimentare industriale.
Data	01/01/2009 – attuale
Lavoro o posizione ricoperti	IMPRENDITORE AGRICOLO PROFESSIONALE (IAP)
Principali attività e responsabilità	Amministratore Unico Azienda Agricola ed Agriturismo "Villa Luisa".
Nome e indirizzo del datore di lavoro	CASAZZA SOCIETA' AGRICOLA SRLS – Via Federico II n. 28 - 82018 Calvi (BN)
Tipo di attività o settore	Produzione di olio extravergine di oliva, uva da vino e di cereali con certificazione biologica (ente certificatore I.C.E.A. Campania). Adesione al QR – Code Campania per la tracciabilità di prodotto.
Istruzione e formazione	
Data	02/07/2012
Titolo della qualifica rilasciata	Tecnologo Alimentare
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Processi e Tecnologie Alimentari, Chimica, Microbiologia, Ispezione degli alimenti, Legislazione del settore alimentare, Economia Agroalimentare.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Napoli Federico II – Facoltà di Agraria
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare. ISCRIZIONE ALL'ALBO DEI TECNOLOGI ALIMENTARI DI CAMPANIA E LAZIO CON IL N° 417.
Data	2010
Titolo della qualifica rilasciata	DOTTORE MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI Tesi di laurea in Economia Agroalimentare: "L'innovazione nel mercato dell'olio d'oliva: il caso di Oleifici Mataluni" al termine di un tirocinio formativo di 6 mesi presso l'Industria Olearia Biagio Mataluni srl Montesarchio (Bn); relatore: Prof.ssa Cristina Mora, correlatore: Dott. Salvatore Falco.

Principali tematiche/competenza professionali possedute	Metodologie di progettazione dei prodotti alimentari, Metodologie di progettazione dei processi alimentari, Proprietà fisiche e sensoriali degli alimenti e loro valutazione, Chimica analitica, Chimica delle sostanze organiche naturali, Microbiologia degli alimenti fermentati, Biochimica applicata, Biotecnologie microbiche, Nutrizione umana applicata, Ispezione degli alimenti di origine animali conservati, Diritto del settore alimentare, Impianti di processo dell'industria alimentare, Statistica applicata, Termo-fluidodinamica, Commercializzazione dei prodotti agroalimentari, Economia e gestione delle imprese alimentari, Epidemiologia delle malattie da esposizione a xenobiotici, Tecnologia dei cereali e dei derivati, Ulteriori abilità informatiche e linguistiche.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Parma - Facoltà di Agraria
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari
Data	2007
Titolo della qualifica rilasciata	Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari Tesi di laurea in Processi delle Tecnologie Alimentari: "Determinazioni chimico-fisiche di qualità della pasta alimentare" a seguito di un tirocinio formativo della durata di quattro mesi presso l'azienda Molino e Pastificio Rummo Spa di Benevento; relatore Prof. Davide Barbanti, correlatore: Dott. Pietro Palandra.
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari, Processi delle tecnologie alimentari e gestione della qualità nell'industria alimentare, Chimica (inorganica, organica, fisica, analitica), Chimica degli alimenti e analisi chimico-fisica dei prodotti alimentari, Biologia animale, Biologia vegetale, Tecnologia dei prodotti carnel, Microbiologia generale, Microbiologia degli alimenti ed industriale, Fisica, Fisica tecnica, Impianti dell'industria alimentare, Biochimica, Igiene, Nutrizione umana, Economia agro-alimentare, Gestione delle imprese alimentari, Marketing dei prodotti agroalimentari, Igiene e difesa degli alimenti dagli animali infestanti, Igiene, Igiene e sanificazione degli impianti industriali, Produzioni animali, Produzioni vegetali, Tecniche delle conserve alimentari, Ispezione degli alimenti di origine animale, Matematica e statistica, Legislazione alimentare, Storia e cultura dell'alimentazione, Informatica, Inglese.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Parma - Facoltà di Agraria
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Data	2003
Titolo della qualifica rilasciata	Maturità Scientifica
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Liceo Scientifico "G. Rummo" via Santa Colomba, 82100 Benevento
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Diploma di Maturità Scientifica
Corsi e seminari	
Data	Settembre 2008 - gennaio 2009
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Check fruit / Cmi accreditato Sincert: corso di specializzazione in "Sviluppo e Auditing di Sistemi di Gestione Qualità, Sicurezza Alimentare e Rintracciabilità del Settore Agroalimentare", Bologna
Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	Norme europee e protocolli di riferimento.
Qualifica	AUDITOR/LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ (ISO EN 9001:2000); FOOD SAFETY AUDITOR (ISO 22000:2005); Gestione qualità, sicurezza alimentare e rintracciabilità nel settore agroalimentare (HACCP).
Data	Gennaio – aprile 2012
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Corso di formazione "Tecnologie Innovative per il recupero e la valorizzazione delle acque di vegetazione olearie" – Il edizione della durata di 100 ore presso Euroimpresa Spa in collaborazione con: Industria Olearia Biagio Mataluni srl, PST (Parco Scientifico e Tecnologico di Salerno), CTC (Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación).

Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	Chimica Inorganica; Chimica Organica; Chimica degli Alimenti; Processi e Tecnologie dell'industria olearia; Microbiologia degli Alimenti; Legislazione.
Qualifica	Esperto in Tecnologie Innovative per il recupero e la valorizzazione delle acque di vegetazione olearie.
Data	9 - 11 giugno 2011
Principali attività e responsabilità	XIX convegno: "Sistemi agro-alimentari e nuove sfide: competitività, sostenibilità e tutela del consumatore" a Benevento.
Nome del datore di lavoro	Siea (società italiana di economia agro-alimentare) in collaborazione con l'Università degli Studi del Sannio.
Tipo di attività o settore	Convegno con attestato di partecipazione.
Data	20 maggio 2011
Principali attività e responsabilità	Convegno: "Innovazione Tecnologica e Modelli di Sviluppo Ecosostenibile" a Montesarchio.
Nome del datore di lavoro	Oleifici Mataluni
Tipo di attività o settore	Convegno con attestato di partecipazione.
Data	11 aprile 2011
Principali attività e responsabilità	Convegno: "La Campania riparte dai territori: mettiamo in moto una nuova economia" a Benevento.
Nome del datore di lavoro	Assessorato Agricoltura Regione Campania
Tipo di attività o settore	Convegno con attestato di partecipazione.
Data	29 e 30 novembre 2007
Principali attività e responsabilità	Partecipazione al convegno "Dalla prevenzione alla terapia nutrizionale: ruolo di carboidrati e fibra alimentare" promosso dalla SINU (Società Italiana Nutrizione Umana) presso lo Starhotels Business Palace di Milano.
Nome del datore di lavoro	SINU
Tipo di attività o settore	Convegno con attestato di partecipazione.
Data	5- 6 giugno 2006
Principali attività e responsabilità	32° convegno A.I.D.A.: "I nuovi dettami della sicurezza alimentare" presso la Camera di Commercio di Parma
Nome del datore di lavoro	AIDA (Associazione Internazionale della Distribuzione)
Tipo di attività o settore	Convegno con attestato di partecipazione.
Data	7 giugno 2006
Principali attività e responsabilità	Convegno: "La logistica agroalimentare: soluzioni innovative e casi di eccellenza per l'efficace gestione della Supply Chain" presso il Campus Universitario di Parma.
Nome del datore di lavoro	Logisticamente s.r.l.
Tipo di attività o settore	Convegno con attestato di partecipazione.
Data	8- 13 novembre 2004
Principali attività e responsabilità	Convegno: "Apertamente: l'industria alimentare in Italia apre le porte al pubblico" presso l'Università degli Studi di Parma.
Nome del datore di lavoro	Federalimentare (Federazione Italiana dell'Industria Alimentare).
Tipo di attività o settore	Convegno con attestato di partecipazione.

Capacità e competenze personali										
Madrelingua	Italiano									
Altra(e) lingua(e)										
Autovalutazione	Comprensione				Parlato				Scritto	
Livello europeo (*)	Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
Inglese	B1	Utente autonomo	C2	Utente autonomo	B1	Utente autonomo	B1	Utente autonomo	B1	Utente autonomo
	(*) Quadro comune europeo di riferimento per la lingua									
Capacità e competenze sociali	<ul style="list-style-type: none"> • Membro del Consiglio Direttivo di Confagricoltura Campania con carica di Consigliere e Presidente della Sezione Olivicola. • Fino a maggio 2017 membro del Consiglio Direttivo dell'Unione Provinciale Agricoltori di Benevento (Confagricoltura) con le seguenti cariche: Vice-Presidente UPA di BN; Presidente della Sezione Olivicoltura; 									
Capacità e competenze organizzative	Tesoriere e membro (costituente) del Comitato promotore IGP della Regione Campania per l'olio extravergine di oliva.									
Capacità e competenze organizzative	Organizzatore e moderatore del convegno Confagricoltura Campania presso Az. Agricola Casazza Antonio ed Agriturismo "Cancellaria" – aprile 2016: "OLIVICOLTURA INNOVATIVA: L'INNOVAZIONE NEL P.S.R. 2014/2020 PER IL FUTURO DELLA OLIVICOLTURA CAMPANA"									
Capacità e competenze organizzative	Relatore convegno COMUNE di DURAZZANO a maggio 2015: "COLTURA E CULTURA DELL'ORO GIALLO DEL SANNIO".									
Capacità e competenze organizzative	Organizzatore e moderatore del seminario Confagricoltura Campania presso FACOLTA' DI AGRARIA – NAPOLI ad aprile 2015: "AGRICOLTURA E BIOTENOLOGIE. IL MONDO PRODUTTIVO E LA RICERCA A CONFRONTO".									
Capacità e competenze organizzative	Organizzatore e relatore del seminario Confagricoltura Benevento presso CCIAA di Benevento - gennaio 2015: "L'AGROINDUSTRIA E LE RETI DI IMPRESA: NUOVE OPPORTUNITA' OCCUPAZIONALI E COMPETITIVITA' SOSTENIBILE".									
Capacità e competenze organizzative	Gestione di un'azienda agricola specializzata nella produzione di olio extravergine di oliva e cereali da coltura biologica; nel 2009 realizzazione di un Piano di Sviluppo Rurale (PSR 2007/2013 MIS.121 cluster), automatizzando la fase di raccolta delle olive; nel 2009 realizzazione di un PSR 2007/2013 MIS. 214; nel 2013 realizzazione di un PSR 2007/2013 MIS.311 "Diversificazioni in attività non agricole" con relativo avvio dell'attività agrituristica nel 2016; realizzazione di un vigneto mediante OCM vino (annualità 2017); nel 2016 adesione nel 2016 al QR – CODE Campania.									
Capacità e competenze tecniche	Dimestichezza nell'usare le attrezzature dei laboratori di chimica, biochimica e microbiologia: HPLC con diversi rivelatori (IR, UV-VIS, spettrometro di massa, spettrofluorimetrico); EC; GC; distillazione Kjeldahl; metodo Soxhlet; polarimetro; titolazione volumetrica; titolazione acido-base; analisi sensoriale di alimenti post reazione di Maillard; analisi di restrizione con endonucleasi EcoRI; SDS-PAGE; metodo colorimetrico: saggio di Bradford; osservazione al microscopio; conta diretta con camera di Thoma; conta su piastra.									
Capacità e competenze informatiche	Sistemi operative: Windows e Mac. Software utilizzati: tutti i principali programmi del pacchetto MS Office (Microsoft Word; Microsoft Excel; Microsoft Power Point); Adobe Acrobat, Adobe Photoshop, Adobe Image Ready, Adobe Illustrator, Flash, Paint. Buona conoscenza delle tecniche di navigazione ed utilizzo dei software più diffusi, browser (MS Internet Explorer, Firefox).									

Capacità e competenze artistiche	Ottime capacità nell'utilizzare la tastiera musicale.
Altre capacità e competenze	Esperienze di lavori di gruppo in laboratori universitari ed aziendali. Numerose partecipazioni a saggi musicali e a varie competizioni sportive. Basket, calcio, pallavolo e tennis – Appartenenza pluriennale ad associazioni sportive militanti in campionati agonistici dilettantistici.
Patente	Automobilistica (patente B)
Ulteriori informazioni	Isritto all'Albo dei C.T.U. del Tribunale di Benevento. Viaggi effettuati: Boston (U.S.A.); S.Antonio (Texas); Laredo (Messico); Strasburgo (Francia); Bruxelles (Belgio); Londra (Inghilterra); Madrid (Spagna); Medjugorje (Bosnia); Dubai (Emirati Arabi); Italia.

Autorizzo il trattamento, la comunicazione e la diffusione dei miei dati personali per tutte le attività correlate all'operazione di selezione del personale (ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196)

Il sottoscritto, consapevole che chiunque rilasci dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. n. 445/2000 dichiara l'autenticità di quanto riportato nel presente *curriculum*.

Data 24/03/2018

Firma 