

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	DANILO SCALONE
Indirizzo Recapito postale	Via S. Ottaviano 47, interno 10 B, Marina di Ragusa (RG), 97010 Italy Via G. Falcone 38, 97100 Ragusa (ITALY)
Telefono	+39.3393698059
Fax	09321856159
E-mail	daniloscalone@gmail.com
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	09/04/1981

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date	Dal 22/04/2013 ad oggi
Nome del datore di lavoro	Almeda srl – Catania
Tipo Azienda	Lavorazione e Confezionamento ortofrutta I e IV Gamma
Tipo impiego	Responsabile di produzione
Principali Mansioni	Studio e analisi del progetto per la realizzazione dell'impianto per lavorazione e la commercializzazione di prodotti ortofrutticoli; Attività di assistenza nelle fasi relative alle operazioni di collaudo degli impianti e delle attrezzature relative ai reparti di lavorazione dei prodotti ortofrutticoli, frutta e verdure; Attività di collaborazione e di assistenza per le attività amministrative e burocratiche inerenti il rilascio delle autorizzazioni propedeutiche all'inizio delle attività di impresa. Monitoraggio, ricerca e campionatura, attraverso un corretto sistema di report informativo, dei potenziali fornitori per l'acquisto delle materie prime oggetto della lavorazione e dei processi industriali sopraindicati; Studio, analisi e ricerca dei processi di marketing e di mercato, considerati i più idonei con l'obiettivo della migliore e più ampia collocazione dei prodotti sul mercato; Reportistica progettuale e documentale in merito alla certificazione dei processi di cui ai punti precedenti; Analisi del modello funzionale dell'organigramma aziendale in funzione della gestione delle aree di intervento: produzione e/o lavorazione, confezionamento, magazzino, commerciale e marketing, risorse umane e reclutamento del personale; da Febbraio 2014 : contratto a tempo indeterminato I livello Ruolo: Responsabile di produzione

<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impegno</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p>Da Giugno 2013 a Settembre 2013</p> <p>Università degli Studi di Catania, via S.Sofia 98, Catania, Dipartimento DISPA</p> <p>Università - Laboratorio Biotecnologico</p> <p>Contratto a progetto</p> <p>Campionamento e analisi latte per controllo etichette prodotti a marchio sole (determinazioni chimiche per proteine, grassi, lattosio, calcio , sodio) nell'ambito di una collaborazione Università Azienda presso Latte SOLE SPA (Gruppo Parmalat)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Da Gennaio 2012 a Maggio 2013</p> <p>Università degli Studi di Catania, via S.Sofia 98, Catania, Dipartimento DISPA</p> <p>Università - Laboratorio Biotecnologico</p> <p>Contratto a Progetto</p> <p>Campionamento e analisi latte per controllo etichette prodotti a marchio sole (determinazioni chimiche per proteine, grassi , lattosio, calcio , sodio) nell'ambito di una collaborazione Università Azienda presso Latte SOLE SPA (Gruppo Parmalat)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Da Maggio 2012 ad oggi</p> <p>Chemical Globe LTD Malta,</p> <p>Consulenza e Formazione Aziendale Malta</p> <p>Collaboratore esterno- Responsabile Tecnico servizi alle aziende</p> <p>Responsabile Tecnico prodotti chimici e servizi, Gestione Clienti , Consulenza Tecnica certificazioni IFS, BRC, ISO 22000 , ISO 9001, EcoLabel, Gestione Legionella, Audit 2 Parte Fornitori/Clienti, UNI 10854:99 HACCP</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Dal 01/06/2011 al 2013</p> <p>Ininsula srl</p> <p>Selezione e Commercializzazione prodotti siciliani</p> <p>Collaboratore</p> <p>Ricerca e selezione fornitori siciliani</p> <p>Predisposizione disciplinare produzione</p> <p>Ottimizzazione ricette per clienti esteri</p> <p>Predisposizione e implementazione sistema qualità e HACCP</p> <p>Implementazione e verifiche di 2 parte audit presso fornitori</p> <p>Implementazione e verifica etichette in lingua italiana e lingua cliente</p> <p>Partecipazione a fiere ed eventi</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Dal 18/01/2007 al 31/03/2008</p> <p>Avimecc SPA</p> <p>Settore avicolo (incubatoio, allevamento, macellazione e preparati)</p> <p>Ricercatore per il macello</p> <p>Ricercatore per il macello per lo svolgimento degli obiettivi:</p> <p>Studio ed identificazione delle condizioni scientifiche, tecniche ed economiche per un sistema innovativo d'incubazione pilota (Ricerca Industriale)</p> <p>Progettazione tecnico-scientifica dell'impianto pilota di incubazione (Ricerca Industriale)</p> <p>Messa in opera dell'impianto pilota e prove sperimentali per la validazione ed applicabilità del sistema d'incubazione (Sviluppo Precompetitivo)</p> <p>Valutazione e validazione del sistema pilota d'incubazione</p> <p>Valutazione delle performance produttive dei pulcini prodotti con il sistema pilota d'incubazione.</p>

- Date (da – a) Dal 01/03/2006 al 31/05/2007
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A.Mirri" Palermo
- Tipo di azienda o settore Ente preposto al controllo della salute e qualità degli alimenti di origine animale, igiene degli allevamenti ed attività correlate.
- Tipo di impiego Contratto di collaborazione coordinata e continuativa
- Principali mansioni e responsabilità Progetto di ricerca " Sicurezza alimentare : graduazione dei rischi e modifica dei processi fino a produzione di cibi con elevati standard di sicurezza"
Progetto di Ricerca : Indagine sulla diffusione della Diarrea Virale Bovina- Malattia delle Mucose (BVD-MD), individuazione di soggetti persistentemente infetti ed epidemiologia molecolare dei ceppi diffusi in Sicilia"

- Date (da – a) Dal 01/11/2006 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Leocata Mangimi SPA, Modica (RG)
- Tipo di azienda o settore Settore Mangimistico
- Tipo di impiego Collaboratore esterno
- Principali mansioni e responsabilità Laboratorio Chimico interno per controllo qualità materie prime, prodotti finiti e intermedi di lavorazione, controllo qualità latte.
Ottimizzazione e standardizzazione dei metodi analitici;
Analisi Chimiche su matrici alimentari e non;
Analisi Chimiche su Foraggi :
-Frazioni Fibrose (NDF – ADF – ADL – FG) ;
-Amido (metodo polarimetrico);
Operatore NIRS Systems
-Parametri di Cartellino con strumento NIR Systems ;
Analisi Fisiche e Chimiche su Mangimi e Materie Prime ;
Revisione e mantenimento del manuale di Autocontrollo (normativa vigente del settore);
Gestione Audit Interni per verifica procedure;
Particle Separator (Foraggi e Unifeed)
Qualità Foraggi.
Controllo qualità latte :analisi proteine , lattosio, grassi ,cellule somatiche , urea, micotossine, calcio, sodio
Gestione Sistema di Gestione integrato Qualità e Ambiente.

- Date (da – a) Dal 01/11/2006
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Studio Associato E.DA., Ragusa
- Tipo di azienda o settore Studio Consulenza e Formazione
- Tipo di impiego Associato- Docente
- Principali mansioni e responsabilità Formazione Corsi Regionali (alimentaristi), Redazione Manuali Qualità, Redazione manuali HACCP, campionamenti analisi, Verifiche ispettive di 2 e terza parte.
Responsabile area Tecnologie e Produzioni Alimentari , ricerca e sviluppo prodotto.
Tecnico di parte per analisi di revisione.
Sistemista: IFS Food, IFS logistic, BRC, ISO 9001:08, ISO 22000:05, UNI 10854:99
Audit 2° Parte : Mantenimento Capitolati di fornitura Fornitori/Clienti , mantenimento qualifiche fornitori

LAVORI E PUBBLICAZIONI

Date Dicembre 2013
Titolo Removal Of Bitter Compounds From Citrus Byproducts
Rivista Italian Journal of Food Science vol. XXV number 4 2014

• Date 30 /06/12 Korea
• Titolo Shelf life International Meeting – Changwon - Korean Society of Food Science & Nutrition

Titolo lavoro	Strategies for the extension of the shelf Life of ready to eat prickly pear fruits D.Scalone , A.Stuto,F.Licciardello, G.Murtore, A.Todaro, G. Spagna
• Date	07/12/12
Titolo	World Academy of Science Engineering and Technology – Penang (Malesia) 6-7 Dicembre
Titolo Lavoro	Influence of Degradative Enzymatic Activities on the Shelf Life of Ready-to-Eat Prickly Pear Fruits; D.Scalone , R.Palmeri, F.Licciardello, G.Murtore, A.Todaro, G.Spagna
Date	07/12/12
Titolo	World Academy of Science Engineering and Technology – Penang (Malesia) 6-7- Dicembre
Titolo Lavoro	Research of the main indexes of freshness anchovy (<i>Engraulis engrasicolus</i> Linnaeus, 1758) and sardines (<i>Sardina pilchardus</i> Walbaum 1792) of Mediterranean . G.R.A. Alberio, D.Scalone , G.Spagna
Date	25-27 /10/ 2012
Titolo	1° International Workshop Plant Protection for the Quality and Safety of the Mediterranean Diet
Titolo Lavoro	Researches on Polyphenols and Aflatoxigenic-related mycoflora profile of Sicilian Almond dried fruits. C. Oliveri, D.Scalone , G. Muratore, G. Spagna, R. La Rosa
Date	20-23 June 2007 , Varadero Cuba
Titolo	International Conference on Enzyme Technology “Relatenz 2007”
Titolo Lavoro	Determination and Characterization of a Lipoxygenase from <i>Opuntia ficus indica</i> (L.Miller) R.Palmeri, D.Scalone , A.Todaro, G. Spagna

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date	22-03-2013
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Catania - Dottorato di ricerca in Scienze e tecnologie Alimentari (Biotecnologie degli alimenti)
Titolo	Studio e formulazione di prodotti tipici Mediterranei in termini di qualità e proprietà salutistiche
• Date (da – a)	10 Aprile 2006- 30 Novembre 2006
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Infotec – Istituto Nuova Formazione Tecnica
• Titolo	Executive Master: Esperto in Qualità Sicurezza e Certificazione Prodotti Agroalimentari – Qualifica ANGQ e CEPAS
• Qualifica conseguita	<p>Esperto in Qualità Sicurezza e Certificazione di Prodotti Agroalimentari (ANGQ)</p> <p>-Esperto in Sistemi di Gestione Qualità “ UNI EN ISO 9001:2000 dedicati al comparto Agroalimentare (ANGQ)</p> <p>-Auditor/RGA Sistemi di Gestione Qualità ISO 9000:2000 (ANGQ-CEPAS) (corso 40 ore)</p> <p>- Auditor e Esperto in HACCP (aggiornato al nuovo regolamento comunitario) (ANGQ)</p> <p>- Esperto in : Tracciabilità degli Alimenti Reg.to CE 178/2002 (ANGQ) Rintracciabilità secondo le norme UNI 11020: 2002 e UNI 10939:2001 (ANGQ) Schemi “ BRC-IFS-EUREPGAP” (ANGQ) Valutazione di SG Prodotti Agroalimentari.</p>
• Date (da – a)	Ottobre 2000- 19 Luglio 2005
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Catania –
• Titolo	Corso di laurea Scienze e Tecnologie Alimentari (V.O.)
• Qualifica conseguita	Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari (Voto 110/110 e lode)
Date	Dal 1995 al 2000
Nome e tipo di istituto di istruzione	Istituto tecnico industriale “E.Majorana” Ragusa

Qualifica conseguita

Perito chimico industriale

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

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.

Ottima predisposizione a lavorare in team acquisita sia durante lo svolgimento della tesi all'interno di un laboratorio e in collaborazione con il responsabile dello studio di consulenza sia nei diversi anni di attività sportiva a livello agonistico.

Tutoraggio per la preparazione agli esami di chimica generale- chimica organica- biochimica- chimica fisica- analisi chimiche e sensoriali- alimentazione e nutrizione umana- Microbiologia applicata.

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.

Buona esperienza e attitudine al coordinamento e sviluppo di progetti acquisita presso le aziende e durante a collaborazione con l'università degli studi.

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Conoscenza tecniche e applicative analisi chimiche su matrici alimentari e non; Conoscenza delle principali tecniche di indagine microbiologiche ; Competenze sulle principali tecniche di indagine dell'attività enzimatiche; Conoscenza delle principali analisi chimico-fisiche, sensoriali e gas cromatografiche;

Conoscenza tecniche Fibertec per la determinazione delle varie frazioni di fibra negli alimenti e nei mangimi;

Conoscenze tecniche e applicative strumenti NIRS;

Conoscenze tecniche del computer;

Conoscenze della maggior parte dei software microsoft (programmi grafici, videoscrittura, fogli di calcolo, utilizzo di internet, ecc.);

Conoscenza delle tecniche per la ricerca della proteina prionica TSE (metodo ELISA);

Conoscenza delle tecniche per il controllo della trichinella con metodo della digestione enzimatica (Reg. 2075/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 e succ. modifiche);

PATENTE O PATENTI

A -B - Nautica