

INFORMAZIONI PERSONALI **Notarangelo Donato**

 via xxxxxxxx xx, xxxxxxxx xxxxxxxxxxxxxxxx (Italia)

 xxxxxxxxxxxxxxxx

 xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

 www.mukandafestival.it

OCCUPAZIONE PER LA QUALE
SI CONCORRE **Consulenza**ESPERIENZA
PROFESSIONALE**09/2013–02/2014 Economics of Food Safety and Nutrition**

Università di Foggia, Foggia (Italia)

- Analisi di mercato su,un campione di consumatori intervistato, per un alimento funzionale arricchito
- Metodologie di clusterizzazione
- Strategie di mercato da attuare per ogni cluster individuato sul campione intervistato e analizzato

05/2015–08/2015 Direttivo Mukanda Festival (food department)

Associazione culturale mukanda, Vico del Gargano (Italia)

- gestione dei contatti e dei rapporti con i partner appartenenti alla compagine gastronomica del festival
- recupero fondi per la realizzazione del festival
- comunicazione
- gestione dello staff interno del festival
- pubbliche relazioni con istituzioni, sponsor e artisti

10/2015–alla data attuale Agente di Commercio

Istafind I.t.d., Foggia (Italia)

- Addetto alla vendita e alla consulenza zona Gargano Nord

01/08/2016–31/08/2016 Direttivo Mukanda Festival (food department)

- gestione dei contatti e dei rapporti con i partner appartenenti alla compagine gastronomica del festival
- recupero fondi per la realizzazione del festival
- comunicazione
- gestione dello staff interno del festival
- pubbliche relazioni con istituzioni, sponsor e artisti

02/2016–05/2016 Coordinatore Corso Assaggiatore di Vino ONAV

- reclutamento iscritti
- comunicazione sui social
- amministrazione economica del corso

23/05/2016–27/05/2016 Coordinatore Corso Assaggiatore di Oli Extra-Vergini di Oliva

- reclutamento iscritti

- comunicazione sui social
- amministrazione economica del corso

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/2015–12/2015 **Corso di formazione “Piano di autocontrollo secondo il Sistema HACCP”**

università di foggia, foggia (Italia)

Gli obiettivi del corso:

- Stesura di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP

-Garantire una efficiente organizzazione ed un monitoraggio completo di tutti i processi interni all'attività.

-Fornire le conoscenze sugli elementi fondamentali sulle procedure di sicurezza previste dal metodo HACCP

-Informare sulla natura del rischio alimentare, sulla possibile gravità e sugli specifici pericoli

Il corso, della durata di 100 ore, è consistito nella stesura di un piano di autocontrollo.

27/11/2015 **Formazione Personale Alimentarista**

università di foggia, foggia (Italia)

Corso di Alimentarista della durata di 4 anni.

09/2009–04/2015 **Laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Alimentari**

Università di Foggia, Foggia (Italia)

Laureato con 99/110 .

Competenze professionali: adeguata padronanza di metodi e contenuti scientifici generali, con particolare riferimento alla sicurezza alimentare, alla conduzione dei processi produttivi e alla gestione economica dell'impresa alimentare, in grado di recepire e gestire l'innovazione, adeguandosi all'evoluzione scientifica e tecnologica nell'ambito del settore alimentare. Solide conoscenze di base che riguardano la matematica, fisica, chimica e biologia, specificatamente orientate ai loro aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie degli alimenti.

2003–2008 **Diploma di maturità classica**

Liceo Ginnasio "Publio Virgilio Marone", Vico del Gargano (Italia)

09/2015–alla data attuale **Laurea di Primo livello Scienze Gastronomiche**

Università di Foggia, Foggia (Italia)

-soddisfare la domanda di aziende, enti locali e istituzioni, che richiedono specialisti in tale ambito

- comprendere le dinamiche del mercato

- interpretare le esigenze dei consumatori e diffondere una cultura enogastronomica ponendo come primo obiettivo la valorizzazione delle caratteristiche e tipicità degli alimenti di cui è ricca la nostra tradizione.

-promozione territoriale

-turismo enogastronomico

-eventi con focus centrato sul food

-comunicazione

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B1	B1	B1	B1	B1

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative Buone capacità comunicative ottenute grazie a:

- esperienza di attività di collaborazione presso l'Università di Foggia
- rappresentanza studentesca con l'associazione "Area Nuova"
- attività politico/culturale
- organizzazione eventi
- ottima padronanza dei social network
- musica
- workshop su marketing e comunicazione con "Gefrom"

Competenze organizzative e gestionali Buone capacità organizzative e gestionali ottenute grazie all'associazione studentesca "Area Nuova" in qualità di **Consigliere del Dipartimento** (eletta tramite elezioni studentesche) per due mandati della durata biennale e di **membro del Consiglio degli studenti** per un mandato, **Senatore Accademico** (biennio 2016/2018) nel Dipartimento di "Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente" dell'Università degli studi di Foggia. La possibilità offerta dalla carica mi ha permesso di sviluppare relazioni interpersonali con numerosi soggetti, dalla comunità studentesca al corpo docenti; di organizzare diversi eventi e progetti indirizzati agli studenti che hanno previsto diverse fasi di sviluppo e formazione.

Ottime capacità gestionali ottenute grazie all'organizzazione del Corso per **ASSAGGIATORI DI VINI** in collaborazione con l'ONAV.

Competenze professionali Ottime capacità di gestione del lavoro e nel ricoprire ruoli di responsabilità e controllo. Utilizzo di alcuni strumenti in riferimento al periodo di tirocinio presso l' **Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata** e acquisizione di metodologie di analisi fisiche, chimiche e microbiologiche per prodotti alimentari.

Novembre 2012 - **CORSO PER ASSAGGIATORI DI VINI.**

Il corso tenutosi a Foggia, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, in collaborazione con l'ONAV, ha previsto la partecipazione a 18 lezioni teoriche con sedute quotidiane di assaggio delle diverse tipologie di vini, con superamento dell'esame finale e rilascio di attestato di partecipazione.

Novembre 2011 - **CONSEGUIMENTO DELL' IDONEITA' FISIOLGICA ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI.**

Corso tenutosi a Foggia e organizzato dalla Facoltà di Agraria in collaborazione con L'ONAOO (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Oli di Oliva). Rilascio del Diploma di partecipazione.

Maggio 2010 - Corso di Formazione " **DEGUSTAZIONE DI OLIO VERGINE DI OLIVA"**

Corso tenutosi a Foggia, presso la Facoltà di Agraria, in collaborazione con l'ONAOO, ha previsto la partecipazione a 20 sedute di assaggio di oli extravergini e vergini, con rilascio dell'attestazione di partecipazione.

Competenza digitale	AUTOVALUTAZIONE				
	Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
	Utente autonomo	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente autonomo	Utente autonomo

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione