

**CUFORMATO
EUROPEO PER IL
CURRICULUM VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

BONO DIONIGI

22, VIA S.MARIA 13049 TRONZANO VERCELLESE (VC) ITALIA

0039 0161 911372

0039 0161 911372

b.dionigi@tiscali.it

Italiana

30 NOVEMBRE 1959

ESPERIENZA LAVORATIVA

*Estensione attività, dal
2007 ad oggi
attività attualmente esercitata*

*Dal 2003 ad oggi
attività attualmente esercitata*

*Dal marzo 1986 fino al 2002
Attività terminate*

Consulenze in ambito sicurezza sul lavoro, assunzione di incarico di RSPP esterno per aziende di ristorazione commerciale, catering, alberghi in Piemonte e Lombardia,

Attività in proprio: progettazione ed assistenza in autocontrollo per piccole industrie, laboratori di produzione; assistenza nella ristorazione scolastica di Enti con insediamenti in Piemonte e Lombardia, nella ristorazione commerciale di bar, ristoranti, catering. Corsi di formazione Haccp e per operatori del settore e per responsabili delle procedure, progettazione e gestione di piani analisi, tutte queste attività sono attualmente esercitate. In ambito qualità progettazione SQ per piccolo salumificio, poi certificato

Lavoratore dipendente presso industrie alimentari (confetture e canditi, gelati, salumi e paste ripiene, carni) con incarichi vari in ambito tecnico (attività di controllo qualità, pianificazione produzione, RSPP, responsabile autocontrollo in periodi diversi); da settembre 2000 a settembre 2002 responsabile laboratorio analisi e responsabile assicurazione qualità per macello bovino industriale

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Polo AQ, Milano 2015-14ECM

*Polo AQ, Milano 2014- 6ECM
Polo AQ, Milano 2014- 6ECM*

*Microdesign-tv, Melfi - 2013
Associazione Ambiente e
Lavoro, Milano - 2012*

*Microdesign-tv, Melfi - 2011
Associazione Ambiente e
Lavoro, Milano - 2010 e 2009
Associazione Ambiente e
Lavoro, Milano - 2008*

Comando VdF Vercelli - 2008

HACCP: analisi del rischio e gestione della documentazione – Audit al sistema di gestione igienico-sanitario

I Cambiamenti della futura norma UNI EN ISO 9001:2015
Shelf life degli alimenti confezionati, Aspetti microbiologici e di packaging, sicurezza alimentare, qualità e food packaging

Modulo B8 on line e con coaching

Formazione dei responsabili della formazione, docenti e RSPP - 16 ore
Formazione dei responsabili della formazione- Salute Sicurezza Lavoro - 8 ore
Protezione Antincendio e gestione delle emergenze – 8 ore

Aggiornamento quinquennale per RSPP di 40 ore on line

Convegno Nazionale su Testo Unico, stress e legge 231

Convegno nazionale su modifiche del decreto correttivo del DL 81/08

Corso sui Rischi stress lavoro correlati – 8 ore

Corso antincendio rischio medio – 8 ore

Città Studi, Biella 2007
Associazione Ambiente e
Lavoro, Milano 2007

ASL 11 – Vercelli (a
Gattinara, 2007)

Fondazione per le
Biotecnologie - Torino, 2006

CSQA Thiene –2005
Biosistemi - Milano,
8 novembre 2001

Anno 2000 - novembre
Milano 22-07-1998
Certichim -Milano 23-02-1995

Unione Industriale TO - 1995
Università degli S5tudi, Milano
12-07-1984

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI.

MADRELINGUA

ALTRE LINGUE

Capacità di lettura
Capacità di scrittura
Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE .

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

PATENTE O PATENTI

ULTERIORI INFORMAZIONI

Tronzano Vercellese 11-01-2016

Modulo C
Modulo B9

Il controllo ufficiale degli alimenti- Programmazione e Coordinamento

Struttura laboratorio analisi e progettazione piano di campionamento

Autocontrollo e sistema gestione igienico sanitaria piscine
Le Verifiche Ispettive interne del sistema Qualità - 8 ore

Iscrizione albo dei tecnologi alimentari del Piemonte al n° 18
Esame di stato per tecnologo alimentare
Corso per il conseguimento della qualifica di ispettore aziendale per
l'applicazione del sistema qualità UNI EN 29000
Corso per responsabili del servizio di prevenzione e protezione 40 ore.
Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari

ITALIANA

INGLESE

BUONO

BUONO

BUONO

FRANCESE

SUFFICIENTE

NO

SUFFICIENTE

Corsi di formazione Haccp e sicurezza sul lavoro aziendali con lezioni
frontali - attività di informazione e formazione in ambito sicurezza sul
lavoro con riunioni aziendali

Coordinamento di operatori durante il periodo di lavoro svolto alle
dipendenze nelle mansioni si controllo qualità ed RSPP Aziende

Uso del personal computer abituale (principalmente internet e
microsoft office)

//////////

//////////

B

Servizio militare assolto presso Esercito Italiano nel 1985:

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.L 196/2003

Bono Datt. Dionigi