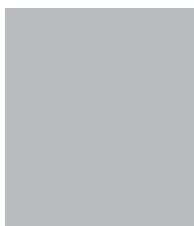




INFORMAZIONI PERSONALI


**Domenico Bortone**



 Via G.Vico n 56 – 81030 – Gricignano di Aversa(CE)

 08119175412  3335867703

 [bortonedomenico@live.it](mailto:bortonedomenico@live.it) — [bortone.domenico@pec.ce.fnovi.it](mailto:bortone.domenico@pec.ce.fnovi.it)

 [Sostituire con sito web personale](#)

 [Sostituire con servizio di messaggistica istantanea](#) [Sostituire con account di messaggistica](#)

Sesso maschio | Data di nascita 26/10/1986 | Nazionalità italiana

OCCUPAZIONE PER LA QUALE  
SI CONCORRE  
POSIZIONE RICOPERTA  
OCCUPAZIONE DESIDERATA  
TITOLO DI STUDIO  
DICHIARAZIONI PERSONALI

**Consulente nel settore zootecnico e forestale**

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

Sostituire con date (da - a)

**Dal 10 Gennaio 2007 ad oggi collaboro in attività di ricerca sugli alimenti con il Dipartimento di Ispezione Degli Alimenti della Facoltà di Medicina Veterinaria di Napoli “ Federico II”.**

**Attualmente:**

**Dal 7 Febbraio 2012 ad oggi:**

**Consulente di autocontrollo e HACCP.**

***Nello specifico:***

**1.Consulenza in materia di igiene e sicurezza alimenti ( H.A.C.C.P. e QUALITA’):**

***2. Coadiuvazione, consulenza e progettazioni di nuovi insediamenti nel settore agroalimentare, alternativi o sostitutivi di quelli esistenti, con sviluppo delle RegISTRAZIONI ai sensi del Reg.ce 852/04(ex autorizzazioni sanitarie)o Riconoscimenti Comunitari ai sensi del Reg.853/04.***

***3. Analisi dei rischi igienici nei luoghi ove si producono o si somministrano alimenti:***

- a) pianificazione lay-out produttivo ed individuazione percorsi;***
- b) verifica del rispetto della normativa di riferimento;***
- c) identificazione dei pericoli, analisi dei rischi e determinazione delle misure necessarie per il loro controllo;***
- d) verifica rispondenza dei locali ai requisiti previsti dai Reg. Comunitari (Pacchetto igiene e succ. mod.);***
- e) identificazione dei punti critici e definizione dei limiti critici per ciascun punto critico;***
- f) pianificazione del metodo di sorveglianza e controllo;***
- g) programmazione dei provvedimenti correttivi da adottare in caso di necessità;***

- h) compilazione della documentazione sulle procedure e le registrazioni (manuale HACCP);*
- i) verifica degli adeguamenti necessari per il miglioramento dell'igiene dei locali;*
- j) verifica degli adeguamenti necessari per il miglioramento del processo produttivo;*
- k) audit annuale e simulazione Categorizzazione Rischio;*
- l) prelievi mediante tamponi ambientali per la valutazione procedure di sanificazione;*
- m) prelievi ed indagini microbiologiche su prodotto finito per verificare i criteri d'igiene di processo e sicurezza alimentare (Reg. Ce 2073/05 e succ. mod.);*
- n) prove di shelf-life su prodotti finiti;*
- o) controllo schede tecniche ingredienti, ricette prodotti finiti per adeguamento etichettatura prodotti;*
- p) consulenza di parte in eventuali controversie legali;*
- q) Insegnamento e formazione per il personale che manipola alimenti*

**Dal 7 Febbraio 2012 ad oggi:**

**Consulente dell'autocontrollo per l'azienda " Quadrelle 2001"**

**(l'azienda lavora nel settore della ristorazione collettiva per enti pubblici quali: comuni, aziende sanitarie, ministeri )**

**In particolare la mia attività si esplica:**

**Nella realizzazione dei piani di autocontrollo (sistema HACCP) nelle strutture preposte alla preparazione e somministrazione degli alimenti.**

**Nel controllo del personale addetto alle cucine e nella loro formazione tecnico- sanitaria.**

**Nel controllo delle derrate alimentari nonché delle loro condizioni di conservazione e immagazzinamento**

**Nel fornire supporto tecnico – scientifico in convegni ed eventi dedicati alla sicurezza agro-alimentare.**

**Dal 7 Febbraio 2012 ad oggi:**

**Consulente dell'autocontrollo; Consulente nutrizionista;**

**Consulente per il benessere animale di aziende agricole della filiera bufalina. (Le aziende sono dislocate in provincia di Caserta .)**

**In particolare la mia attività si esplica:**

**Realizzazione del manuale di corretta prassi igienica.**

**Realizzazione del quaderno di campagna.**

**Realizzazione e controllo dei registri di tracciabilità delle materie prime in entrata.**

**Monitoraggio dei prodotti ottenuti mediante analisi microbiologiche.**

**Controllo e formazione del personale.**

**Controllo delle corrette procedure di sanificazione degli impianti di mungitura .**

**Controllo delle derrate alimentari destinate agli animali:**

*Linee guida sul controllo ufficiale dei mangimi per l'applicazione del Regolamento CE 152/2009 (nota 0012381-P del 02/07/2009 del Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali)*

*Reg. CE n. 853 del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale*

*Reg. 1881/2006 "che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari"*

**Alimentazione animale: Tecniche, procedure e calcolo del razionamento alimentare in tutti i gruppi produttivi.**

**Benessere animale: Corretta applicazione delle normative comunitarie e nazionali**

*Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n. 533 "Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli"*

*Decreto Legislativo 1 settembre 1998, n. 331 "Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alle norme minime per la protezione dei vitelli. Ecologia"*

*Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti e successive modifiche ed integrazioni.*

*Direttiva 2008/119/CE del Consiglio, del 18 – 12- 2008, che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli.*

*Decreto Legislativo 26 marzo 2001, n. 146 "Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti.*

*Reg. CE n.1/2005 del Consiglio, del 22 dicembre 2004, sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il Reg. 1255/97.*

**Controllo e monitoraggio delle strutture destinate all'allevamento bufalino( area svezzamento; deposito mangimi; silos;sala mungitura;area stabulazione ):**

**Stato di deterioramento delle strutture.**

**Rispetto dei parametri igienico - sanitari delle normative vigenti.**

**Applicazione corretta delle procedure di sanificazione degli ambienti per la prevenzione di malattie infettive.**

**Dal 7 Febbraio 2012 ad oggi:**

**Consulente dell'autocontrollo per aziende di trasformazione lattiero-casearia; di produzione di pasta fresca.**

**In particolare:**

**Realizzazione dei piani di autocontrollo (sistema HACCP) nelle strutture preposte alla trasformazione e al confezionamento dei prodotti finiti.**

**Nel controllo e nella formazione del personale addetto .**

**Nel controllo delle derrate alimentari nonché delle loro condizioni di conservazione e immagazzinamento.**

**Dal 7 Febbraio 2012 ad oggi:**

**Studio delle norme sulla rintracciabilità dei prodotti agroalimentari.**

**Studio di gestione del territorio e problematiche ambientali**

**In particolare:**

**Gestione del territorio**

**Sicurezza dei luoghi e aree a rischio**

**Gestione e problematiche dei rifiuti prodotti (processi di smaltimento dei rifiuti della ristorazione, della macellazione e delle aziende del settore agroalimentare)**

**Veterinario volontario presso l'unità cinofila Partenopea dei cani da soccorso della Croce rossa italiana di Napoli.**

**Studio di nutrizione animale (in particolare dei cani da lavoro).**

**Studio di cani da soccorso e da lavoro.**

**Medico veterinario convenzionato con la Polizia di Stato (per la cura dei cani appartenenti all'unità cinofila della polizia di Frontiera aerea di Napoli – Capodichino, Squadra antiesplosivi).**

**Medico veterinario OIPA (salvaguardia delle specie a rischio estinzione, controllo e detenzione animali con certificazione CITES)**

**Docente Corsi di primo soccorso veterinario.**

**In particolare:**

- **Metodi di primo soccorso**
- **Fondamenti di Anatomia Veterinaria**
- **Gestione di un animale ferito**
- **Tipologie di trauma**

**Docente di corsi di tutela ambientale, salvaguardia del territorio; della fauna e della flora.**

**Dal giorno 8 Gennaio 2013**

**Sottotenente Commissario in congedo del Corpo militare della Croce Rossa Italiana presso il X centro di mobilitazione di Napoli.**

**Dal 1 Maggio 2013 a Maggio 2014**

**Borsista presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali settore scientifico-disciplinare: Vet 04 Ispezione degli alimenti di origine animale.**

**Progetto di ricerca: Valutazione di due modelli nazionali di**

**macellazione dei suini ai fini della modernizzazione dell'ispezione delle carni.**

**Dal 26 Ottobre 2013 ad oggi  
Direttore sanitario dell'ambulatorio veterinario "Dott. Domenico Bortone" sito in Via G. Vico – Gricignano di Aversa(CE).**

**Iscritto all'albo dei CTU del Tribunale Napoli Nord con n 510.  
Da Gennaio 2016  
Docente dei corsi per addestratore cinofilo riconosciuto ENCI presso il Centro Cinotecnico Campano – Casaluce(CE)**

**Docente per la I e la II monografia del cane lupo Cecoslovacco (Patologie emergenti e non diagnosticate nella razza) presso il Centro Cinotecnico Campano – Casaluce(CE)**

**Da Gennaio 2016 a Maggio 2016  
Docente per la parte veterinaria del progetto ENCI "Di te mi fido" nella regione Campania.**

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

---

***Attualmente: Specializzando presso la scuola di Specializzazione in Tecnologia e Patologia delle specie avicole, del coniglio e della selvaggina presso l'università "Federico II" di Napoli Dipartimento di Medicina Veterinaria.***

### **Titoli:**

**Incontro: Meat Inspection system in the UK and Eville & Jones introduction del giorno 15 gennaio 2015 presso Real Orto botanico di Napoli.**

***Corso di perfezionamento in " Sanità, Igiene e Tecnologia nella Filiera Lattiero-Casaria " conseguito il 17 dicembre 2014 presso l'università "Federico II" di Napoli Dipartimento di Medicina Veterinaria.***

**Corso di formazione per Veterinario Aziendale conseguito il**

**13 Dicembre 2014 presso Sala Convegni – Cre.Mo.PAR e organizzato dall’Ordine dei Veterinari di Salerno.**

**Diploma di specializzazione conseguito il 2/07/2014 presso la scuola di” Ispezione degli Alimenti di origine animale” presso l’Università “Federico II” di Napoli Dipartimento di Medicina Veterinaria con voto 110/110 e lode.**

**Corso di perfezionamento in “ Qualità e sicurezza nella ristorazione collettiva commerciale e sociale” conseguito il 19 Dicembre 2013 presso l’università “Federico II” di Napoli Dipartimento di Medicina Veterinaria.**

**Corso di perfezionamento in “Controllo della filiera dei prodotti della pesca” conseguito il 18 Dicembre 2012 presso l’università “Federico II” di Napoli Facoltà di Medicina Veterinaria.**

**Meeting: Stress ossidativo ed integrazione alimentare del giorno 14 novembre 2012 presso Il Complesso turistico Damiani ad Arcofelice - Pozzuoli(NA) promosso da Cesarano s.a.s**

**Iscrizione all’Albo dei Medici Veterinari della provincia di Caserta con numero 535 dal 7/02/2012**

**Abilitazione all’esercizio della professione di Medico Veterinario conseguita nella seconda sessione dell’anno 2011**

**Diploma di laurea Magistrale in Medicina Veterinaria conseguito il giorno 26 luglio 2011 presso la facoltà di Medicina veterinaria dell’università “Federico II” di Napoli con voto:  
110/110 con lode**

**Tesi di laurea: Determinazione di ossidi di colesterolo in alici (Engraulis Encrasicolus) trattate con una miscela commerciale di acido citrico e perossido d’idrogeno.**

**Attestato di partecipazione al seminario “ASSISTED REPRODUCTIVE TECHNIQUES (ART) IN SAFEGUARD PROGRAMS FOR ENDANGERED SPECIES PROF: C.E.POPE E PROF:J.THERIOT” tenutosi il 18 novembre 2011 presso la facoltà di Medicina veterinaria dell’università “Federico II” di Napoli.**

**Attestato di partecipazione al seminario “LA RICERCA**

**SCIENTIFICA LUNGO LA FILIERA DEI PRODOTTI DELLA PESCA: STRATEGIE PER L'OPERATORE DEL SETTORE PER ELEVARE LA QUALITA' E GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE" tenutosi il 24 marzo 2010 presso il MERCATO ITTICO ALL'INGROSSO DI POZZUOLI.**

**Patente europea del computer ECDL conseguita presso la S.M.S "San Giovanni Bosco" in data 23 marzo 2006.**

**Diploma di maturità scientifica conseguito nell'anno scolastico 2004/2005 presso il liceo scientifico "Enrico Fermi" di Aversa (CE) con voto: 100/100**

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C1	C1	C1	C1	C1

Competenze comunicative

**- HO OTTIME CAPACITÀ RELAZIONALI ACQUISITE GRAZIE ALLA MIA COLLABORAZIONE CON ASSOCIAZIONI GIOVANILI E DI BENEFICENZA .**

Competenze organizzative e gestionali

**- Ho buone capacità organizzative e una buona capacità di lavorare in team in attività di coordinamento e amministrazione.**

Competenze professionali

**Patente europea del computer ECDL conseguita presso la S.M.S "San Giovanni Bosco" in data 23 marzo 2006**

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi

INTERMEDIO	INTERMEDIO	INTERMEDIO	INTERMEDIO	INTERMEDIO
------------	------------	------------	------------	------------

Patente di guida

**Patente tipo B**

ULTERIORI INFORMAZIONI

- Publicazioni
- Presentazioni
- Progetti
- Conferenze
- Seminari
- Riconoscimenti e premi
- Appartenenza a gruppi / associazioni
- Referenze
- Menzioni
- Corsi
- Certificazioni

**- PUBBLICAZIONI: Marrone R., Smaldone G., Palma G., Romano R., Bortone D., Anastasio A. Determinazione di ossidi di colesterolo in alici (*Engraulis encrasicolus*) trattate con una miscela commerciale di acido citrico, acido trisodico e perossido d'idrogeno. XXII Convegno Nazionale AIVI Torino, 19-21 Settembre 2012.**

ALLEGATI

Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà (resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445)

Il sottoscritto

- *consapevole delle sanzioni penali per le ipotesi di falsità in atti e di dichiarazioni mendaci e della conseguente decadenza dai benefici di cui agli art. 75 e 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445;*
- *a conoscenza del fatto che saranno effettuati controlli anche a campione sulla veridicità delle dichiarazioni rese;*

**DICHIARA**

- che le informazioni riportate nel presente Curriculum vitae rispondono a verità;
- di non svolgere alcuna funzione di controllo sull'erogazione di finanziamenti pubblici in agricoltura e nel settore agroalimentare, nonché sulla legittimità e regolarità delle predette erogazioni, nel rispetto degli elementi di separatezza delle funzioni dettagliati nella circolare del Mipaaf n. 2306 del 13 giugno 2016 avente ad oggetto "Sistema di consulenza aziendale in agricoltura (art. 1-ter, DL n. 91 del 2014, conv. in legge n. 116 del 2014). Decreto interministeriale 3 febbraio 2016. Necessaria separatezza delle attività di controllo rispetto allo svolgimento delle attività di consulenza";
- (ove ricorre) di essere iscritto presso l'Ordine o il Collegio professionale nazionale sotto specificato con i seguenti estremi d'iscrizione:
  - Ordine e/o il Collegio professionale nazionale: Caserta
  - Numero iscrizione: 535
  - Data di iscrizione: 7/02/2012.
  - di aver svolto la formazione prevista dai rispettivi piani formativi e di aggiornamento professionale ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 7 agosto 2012, n. 137, come si evince dal presente *Curriculum Vitae*;
- oppure*
- di possedere il titolo di studio richiesto per l'iscrizione all'Ordine o al Collegio professionale di riferimento ovvero Caserta; ed inoltre:
  - di avere documentata esperienza lavorativa di almeno 3 anni nel campo dell'assistenza tecnica o della consulenza nell'ambito di consulenza zootecnica. e di



disporre della relativa attestazione di buon esito del servizio di assistenza tecnica/consulenza prestato, come si evince dal presente Curriculum Vitae;

oppure:

- di possedere un attestato di frequenza/con profitto, per l'ambito di consulenza zootecnica, al termine di una formazione di base che rispetti i criteri minimi previsti dall'art.4 dell'Avviso, come si evince dal presente Curriculum Vitae;
- di impegnarsi a svolgere le attività di aggiornamento nel relativo ambito di consulenza professionale con periodicità almeno triennale;

**e AUTORIZZA**

- il trattamento dei propri dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali";
- la pubblicazione del presente Curriculum nell'area pubblica del sito istituzionale della Regione Campania [www.regione.campania.it](http://www.regione.campania.it).

Luogo e data

Firma

Gricignano di Aversa ; 02/05/2017

Firma 

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28.12.2000 e ss.mm.ii., si allega copia del documento di riconoscimento del dichiarante in corso di validità.