



Alessandro Valota

CONTATTI



✉ alessandro.valota@dm.it

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Capacità di pianificazione del lavoro
- Uso di macchinari e attrezzature di settore
- Conoscenza delle procedure e delle norme di salute e sicurezza
- Conoscenza dei contesti produttivi di linea
- Gestione dei materiali
- Procedure di controllo qualità
- Conoscenza del ciclo di produzione
- Autonomia operativa
- Manualità



ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Operaio specializzato Centro Latte Bonizzi - Soncino, Cr
05/2008 - ad oggi

- Gestione della produzione e del personale addetto alla conduzione di impianti per la sterilizzazione e il confezionamento di latte e derivati. Modifiche tecniche e collaudi su impianti di sterilizzazione APV, ROSSI E CATELLI e TECNOSTEEL.
- Addetto alle analisi e al ricevimento del latte e derivati, bevande vegetali.
- Preparazione delle miscele per la produzione di bevande vegetali
- Gestione delle attività assegnate in piena autonomia grazie alle competenze maturate.
- Uso professionale di utensili manuali e attrezzature automatiche di settore.
- Utilizzo della strumentazione secondo le tecniche di lavorazione specifiche.

Responsabile di produzione Arrigoni Battista - Pagazzano, Bg
09/2002 - 04/2008

- Responsabile del reparto di ricevimento e trattamento latte con l'incarico di seguire l'installazione, l'avviamento e il collaudo di impianti tetrapak per la pastorizzazione del latte e derivati.
- Organizzare la raccolta e la vendita di latte e siero.
- Responsabile tecnico degli impianti di trattamento del latte, responsabile della formazione e della gestione del personale addetto al ricevimento e trattamento latte e siero.

Operaio specializzato Invernizzi Kraft - Caravaggio, Bg
02/1996 - 08/2002

- Addetto al ricevimento latte, alla conduzione di impianti APV e Tetrapak per il trattamento latte.
- Preparazione miscele per la produzione di formaggi quali Mozzarella, Gorgonzola, Philadelphia e Crescenza.
- Utilizzo della strumentazione secondo le tecniche di lavorazione specifiche.

Operaio specializzato Sitia Yomo - Pasturago di Vernate, Mi
07/1990 - 02/1996

- Addetto al ricevimento e trattamento latte.
- Preparazione miscele per la produzione di yogurt.
- Controllo acidificazione rottura del coagulo.
- Preparazione ed effettuazione delle lavorazioni nel rispetto delle schede tecniche e delle priorità assegnate.
- Utilizzo degli strumenti e dei macchinari nel rispetto delle procedure aziendali.
- Esecuzione dei controlli sulla qualità dei prodotti lavorati e semilavorati.



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma di Esperto Casaro
Scuola Casearia di Pandino - Pandino