



**Federico
SALONO**

DATA DI NASCITA:

02/11/2000

CONTATTI

Nazionalità: Italiana

Sesso: Maschile



via Maglione n.3
10031 BORGOMASINO, Italia



fedesalono@gmail.com



(+39) 3400776158

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

10/01/2017 - 17/01/2017 - CASCINA VIGNA, STRADA BARAZZETTO VANDORNO 3/A, BIELLA

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE CORSO DI FORMAZIONE GENERALE ALLA SALUTE E SICUREZZA PER I LAVORATORI

IIS "GAE AULENTI"

20/11/2018 - 20/11/2018

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE FIORI EDULI

ANTEA - FLEURS COMESTIBLES - FIORI EDULI

27/02/2019 - 13/03/2019 - VIA DON STURZO N.20, BIELLA, Italia

ATTESTATO " ORTO A SCUOLA E ORTOTERAPIA"

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

03/05/2019 - 03/05/2019 - CORSO ENOTRIA N. 2, ALBA, Italia

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE "OLTRE IL FILARE: SOLUZIONI PRATICHE DI SOSTENIBILITA'"

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "UMBERTO I"

22/11/2019 - 22/11/2019

ATTESTATO DI FREQUENZA CORSO SULLA VALORIZZAZIONE DELLA CASTANICOLTURA PIEMONTESE

AGENFORM CONSORZIO

09/2014 - 07/2019 - VIALE MACALLE' N.54, BIELLA, Italia

DIPLOMA DI MATURITA' TECNICA INDIRIZZO AGRARIO, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " GAE AULENTIS"

31/10/2019

Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - Trasformazione ortofrutticola (Bando 2019/2021)

UNITÀ FORMATIVE

- Orientamento - 36 ore
- Pari opportunità - 12 ore
- Sostenibilità ambientale - 16 ore
- Comunicazione e marketing - 47 ore
- Elementi propedeutici alle tecniche di trasformazione orticola e frutticola - 40 ore
- Laboratorio di trasformazione frutticola - 58 ore
- Tecniche di trasformazione frutticola - 56 ore
- Laboratorio di trasformazione orticola - 58 ore
- Tecniche di trasformazione orticola - 56 ore
- Tecnologie alimentari/Impiantistica - 36 ore
- Sicurezza - 16 ore
- Lingua inglese - 50 ore
- Geografia agronomica - 26 ore
- Igiene, H.a.c.c.p. e controllo qualità - 40 ore
- Elementi di produzioni agricole - 46 ore
- Microbiologia degli alimenti - 30 ore

- Agrifood 4.0 – 8 ore
- Scienze dell'alimentazione e nutrizione – 28 ore
- Tecniche di analisi chimica – 26 ore
- Certificazioni volontarie del settore agroalimentare – 50 ore
- Project work – 40 ore
- Informatica – 40 ore
- Elementi di economia e organizzazione aziendale – 20 ore
- Etichettatura – 36 ore
- Analisi sensoriale – 36 ore
- Tecniche di trasformazione sostenibili – 20 ore
- Diritto e legislazione agroalimentare – 30 ore
- Testimonianza – 14 ore
- Chimica generale – 20 ore
- Economia circolare – 20 ore
- Applicazioni teorico pratiche delle certificazioni volontarie – 55 ore
- Certificazioni biologiche per il comparto ortofrutticolo – 20 ore
- Certificazioni sulla gestione ambientale delle aziende agroalimentari – 20 ore

Al termine del percorso biennale di 1800 ore, 680 delle quali dedicate a esperienze lavorative in azienda, si accede all'esame di Stato per il rilascio del **Diploma di tecnico Superiore, V livello EQF**. È prevista la concessione di crediti formativi.

L'attività di stage prevista per il primo anno formativo (AF 2019/2020) a causa dell'epidemia mondiale COVID-19 non è stato svolto direttamente in azienda ma mediante la realizzazione di un project-work nel quale è stato sviluppato un progetto di ricerca nell'ambito del settore dell'agroalimentare. L'attività di project work è stata svolta dietro l'esigenza dell'azienda XXXX. Il lavoro svolto ha riguardato lo sviluppo.....(BREVE RIASSUNTO DEL LAVORO SVOLTO).

02/12/2019 - 13/01/2020

- **SICUREZZA BASE-Corso di Formazione Generale alla Salute e Sicurezza per i Lavoratori (art. 37 del DLgs 81/08) - Durata di 4 ore**

02/12/2019 - 13/01/2020

- **SICUREZZA RISCHIO ALTO -Corso di Formazione Specifica alla Salute e Sicurezza per i Lavoratori (art. 37 del DLgs 81/08) Rischio ALTO Settore Ateco 2007 C:10- Durata 8 ore.**

Anno 2022

- **Inizio Attività imprenditore agricolo coltivatore diretto.**

COMPETENZE LINGUISTICHE

LINGUA MADRE: ITALIANA

inglese

Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	Scrittura
A1	A1	A1	A1	A1

COMPETENZE DIGITALI

Social Network | Posta elettronica | Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) | Gestione autonoma della posta e-mail | Google | InternetExplorer | Utilizzo del browser | Windows | Mozilla Firefox | Safari | GoogleChrome | Elaborazione delle informazioni | Instagram | Iphone

PATENTE DI GUIDA

- **Patente di guida: AM / Patente di guida: A1 / Patente di guida: B**

ESPERIENZA LAVORATIVA

29/01/2018 - 16/07/2019 - SANTHIA¹, Italia

APPRENDISTATO FINALIZZATO AL CONSEGUIMENTO DI UN DIPLOMA DI ISTRUZIONE AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

AZIENDA AGRICOLA FODARELLA ROSARIA

Operaio agricolo e floro-vivaistico