

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

MICHELE BALDANTONI

ESPERIENZA LAVORATIVA

DAL 01/11/2010 IN CORSO: RESPONSABILE P.O. AZIENDA INCORONATA

ALSIA VIALE CARLO LEVI, 6/I 75100 MATERA

SETTORE PUBBLICO

IMPIEGO TECNICO AMMINISTRATIVO

**Da 01/08/2002 a 31/10/2010 Incarico di U.O. Difesa fitosanitaria e laboratorio AASD
Incoronata**

ALSIA VIALE CARLO LEVI, 6/I 75100 MATERA

SETTORE PUBBLICO

IMPIEGO TECNICO AMMINISTRATIVO

Da 01/01/2001 a 31/07/2002: DIVULGATORE AGRICOLO

ALSIA VIALE CARLO LEVI, 6/I 75100 MATERA

SETTORE PUBBLICO

IMPIEGO TECNICO AMMINISTRATIVO

Dal 30/12/1994 al 31/12/2000 attività lavorativa presso l'I.R.I.P.A. Basilicata via XXIV maggio
Potenza in qualità di Divulgatore Agricolo Polivalente

Dal 10/01/94 al 10/03/94 contratto di 2 mesi , con l'Agenzia "Agecontrol" via Paolo Bentivoglio
Roma come ispettore ausiliario 3° livello sui controlli alla produzione nel settore olivicolo;

Dal 27/08/93 al 27/11/93 contratto di 3 mesi , con l'Agenzia "Agecontrol" via Paolo Bentivoglio
Roma come ispettore ausiliario 3° livello sui controlli alla produzione nel settore olivicolo

Dal 05/05/97 al 05/07/97 contratto con l'Università degli studi di Basilicata (prestazione
professionale per analisi chimiche su campione di mosto - elaborazione e rappresentazione
grafica dei dati su personal computer) di mesi 2

Dal 10/11/95 al 10/12/95 contratto con l'Università degli studi di Basilicata (prestazione
professionale relativa a: elaborazione e rappresentazione grafica dei dati riguardanti prove
sperimentali effettuate in viticoltura) di mesi 1

Dal 27/03/95 al 27/04/95 contratto con l'Università degli studi di Basilicata (prestazione
professionale per analisi chimiche su campione di mosto) di mesi 1

Docente Esperto progetto P.O.N. Helianthus 1.1 h – 2005 - 8 presso l'IPSSAR di Melfi per il
modulo degustazione vini. Ore 12

Docente Esperto progetto P.O.N. 7.2 - 2004 - 117 "Comunicare l'impresa: la certificazione di
prodotto" presso l'Istituto Tecnico Statale Commerciale "Leonardo da Vinci" di Potenza – ore 9

Docente Esperto progetto P.O.N. 3.2 -2004 - 42 "Creare naturalmente" presso l'IPSSAR di
Melfi. Ore 14

Docente Esperto progetto P.O.N. Helianthus 1.1 h - 2004 -24 - presso l'IPSSAR di Melfi per il modulo degustazione vini. Ore 4

Docente Esperto progetto P.O.N. 6.1 - 2004 - 28 "Operatore agrituristico 2" presso l'IPSSAR di Melfi per il modulo degustazione vini. Ore 12

Docente Esperto progetto P.O.N. 6.1 – 2004 – 27 "Operatore agrituristico 1" presso l'IPSSAR di Melfi per il modulo degustazione vini. Ore 12

Docente Esperto IFTS 5.1-2003-2 presso l'IPSSAR di Melfi. Ore 15

Docente Esperto progetto P.O.N. 3.2 - 2003 – 37 "Bramea" presso l'IPSSAR di Melfi per i moduli aglianico e olivo. Ore 20

Docente Esperto progetto P.O.N. 3.2 - 2003 - 28 "Creare naturalmente" presso l'IPSSAR di Melfi per il modulo tecniche e cicli colturali. Ore 19

Docente Esperto progetto P.O.N. 6.1 - 2003 -186 "Esperto della gestione di una struttura agrituristica 2" presso l'IPSSAR di Melfi per il modulo degustazione vini. Ore 8

Docente Esperto progetto P.O.N. 6.1 - 2003 - 185 "Esperto della gestione di una struttura agrituristica" 1 presso l'IPSSAR DI Melfi per il modulo degustazione vini e prodotti tipici. Ore 8

Docente Esperto progetto PON: 6-1-2006-30 "A SCUOLA DI SOMMELIER" presso l'IPSSAR DI Melfi. Ore 19

Docente Esperto progetto PON 3.2-2006-39 Itinerari da vivere presso l'IPSSAR DI Melfi. Ore 30

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Diploma di Laurea in Scienze Agrarie conseguito presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II", facoltà di Agraria di Portici nell'anno accademico 1993/94 con votazione 92/110

Diploma di Perito Agrario conseguito presso l'Istituto Tecnico Agrario "F. De Sanctis" di Avellino nell'anno scolastico 1982/83, con votazione di 50/60

Specializzazione di "Divulgatore Agricolo Polivalente " conseguito presso il C.I.F.D.A. Metapontum il 10/12/94

Attestato di partecipazione al corso di formazione generale sulla "Prevenzione della corruzione" – Potenza 29/11/2017 organizzato da Alsia e realizzato da Sillogica.

Attestato di partecipazione del "corso teorico pratico per addetti al primo soccorso aziendale" il 29/04/2015 presso ALSIA Matera rilasciato dal dott. Ragone Pietro specialista in medicina del lavoro;

Attestato di frequenza e profitto del "corso di formazione teorico pratico per addetti pronto soccorso aziendale" rilasciato da ames s.n.c. di Casalnuovo di Napoli il 26/05/12

Corso di formazione per "dirigenti e preposti" per la sicurezza sul posto di lavoro organizzato da INAIL a novembre e dicembre 2011 presso il Consiglio Regionale della Regione Basilicata

Attestato di "preposti alla sicurezza del lavoro" rilasciato il 4 aprile 2011 da IPS per il corso svolto nei giorni 29 e 31 marzo a Matera

Certificato ECDL rilasciato il 10/07/08

Attestato di frequenza al corso di formazione professionale “Preparare, gestire, monitorare e rendicontare un progetto finanziato con i fondi strutturali” delle durata di 28 ore nel periodo novembre 2006 – febbraio 2007 organizzato da Vocational Training S.r.l. di Matera

Attestato “Tecniche di predisposizione di atti amministrativi” rilasciato dall’ Istituto F. S. Nitti per il corso svolto presso ALSIA Potenza dal 2 al 14 marzo 2005 – ore 30

Iscrizione nell’elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini dal 17/05/05

Attestato di partecipazione a n° 20 sedute di “assaggio di oli vergini ed extravergini d’oliva” necessario per l’iscrizione nell’elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva extravergini vergini tenute presso Camera di Commercio –Potenza – 22 giugno 2004

Corso tecnico “Assaggiatori oli vergini ed extravergini d’oliva” Camera di Commercio – Potenza – 15-18 luglio 2003

Corso di perfezionamento “le proprietà delle sostanze fenoliche nelle matrici alimentari” Università di Basilicata – 2-4 luglio 2003

Corso di qualificazione professionale 2° livello A.I.S. “Tecnica della degustazione ed enografia”- Rionero in V. Aprile 2002 – 13 lezioni

Corso di qualificazione professionale 1° livello A.I.S. “introduzione alla degustazione, viticoltura e alle funzioni del Sommelier”- Rionero in V. Luglio 2001 – 13 lezioni

2° ciclo di seminari P.O.M. A13 “Miglioramento quanti qualitativo delle produzioni bovine ed ovi-caprine dell’Appennino Dauno, Irpino e Lucano”. – Montemarano (AV) 2-5 aprile 2001

Corso n°1/2000 “assistenza qualità filiera salumi” P.O.M. “attività di sostegno dei S.S.A.” 94/99 – Misura 2 –4 giorni

Corso C.I.F.D.A. n° 4.49/00 “AMMODERNAMENTO DELLE STRUTTURE ZOOTECNICHE ” – Misura 3 - P.O.M “Attività di Sostegno ai servizi di Sviluppo Agricolo” – Q.C.S. 1994/1999 Reg. CEE 2081/93 –10 giorni

1° ciclo di seminari 2000 P.O.M. A13 “Miglioramento quanti qualitativo delle produzioni bovine ed ovi-caprine dell’Appennino Dauno, Irpino e Lucano”. – Melfi 15-18 maggio 2000

Corso C.I.F.D.A. n° 4.26/99 “LA DIAGNOSI DELLE PRINCIPALI MALATTIE ED INFESTAZIONI DELLE COLTURE AGRARIE, METODI E MEZZI” – Misura 3 - P.O.M “Attività di Sostegno ai servizi di Sviluppo Agricolo” – Q.C.S. 1994/1999 Reg. CEE 2081/93 –13 giorni

Partecipazione al 3° Convivio Internazionale Formaggi Sotto il Cielo dal titolo “I formaggi storici Artigianali: beni Culturali Euromediterranei” – Ragusa 10-13 settembre 1998

Corso C.I.F.D.A. n° 4.8/98 “ASPETTI INNOVATIVI RIGUARDO LE TECNICHE DI CASEIFICAZIONE ” – Misura 3 - P.O.M “Attività di Sostegno ai servizi di Sviluppo Agricolo” – Q.C.S. 1994/1999 Reg. CEE 2081/93 –12 giorni

Corso C.I.F.D.A. n° 5.4.1/97 “GESTIONE RAZIONALE DELL’ALIMENTAZIONE E DELLE PRODUZIONI FORAGGERE ” – Misura 3 - P.O.M “Attività di Sostegno ai servizi di Sviluppo Agricolo” – Q.C.S. 1994/1999 Reg. CEE 2081/93 –11 giorni

Corso C.I.F.D.A. n° 5.4.2/97 “LA RAZIONALIZZAZIONE DELLE TECNICHE DI CASEIFICAZIONE DEI FORMAGGI CON PARTICOLARE RIFERIMENTO A QUELLI OVI-CAPRINI” – Misura 3 - P.O.M “Attività di Sostegno ai servizi di Sviluppo Agricolo” – Q.C.S. 1994/1999 Reg. CEE 2081/93 – 12 giorni

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

FRANCESE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

BUONO

BUONO

BUONO

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE**

Deliberazione Commissariale n. 91 del 24/04/2014 responsabile del procedimento e referente territoriale del progetto "Accordo di collaborazione Alsia – Consorzio di tutela dell'Aglianico del Vulture"

Dal 01/04/2011 nomina di "preposto " ai sensi del D.Lgs. 81/2008 presso la "AASD Incoronata" di Melfi (Delibera commissariale Alsia 115 del 15/06/2010)

Dal 19/6/2008 addetto squadra di emergenza e squadra di primo soccorso presso l'AASD Incoronata di Melfi (prot. Alsia 8754 del 19/06/2008)

D.A.U. n° 22 del 17/02/04 "Responsabile della cassa economale presso l'AASD Incoronata"

D.A.U. n° 90 del 31/03/03 "Referente locale IrriWeb azienda Incoronata"

Referente regionale POM A13 "Miglioramento quanti qualitativo delle produzioni bovine ed ovicaprine negli allevamenti semibradi dell'Appennino Dauno, Irpino e Lucano"

Referente regionale POM A01 "Raccolta meccanica delle uve da vino in ambienti meridionali ed insulari italiani"

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

Windows con il pacchetto office

Titolare di autorizzazione all'acquisto e uso dei prodotti fitosanitari rilasciata da Regione Basilicata

ULTERIORI INFORMAZIONI

PUBBLICAZIONE: Baldantoni Michele ed altri, 1996 "Tecniche colturali del pomodoro da industria" opuscolo divulgativo I.R.I.P.A. Basilicata.

PUBBLICAZIONE: Baldantoni M. – Marinelli G., 1996 "Olivo: Tecniche colturali" opuscolo divulgativo I.R.I.P.A. Basilicata.

PUBBLICAZIONE: Atti Workshop Senorbì (CA) 8 maggio 2001 -POM A01

PUBBLICAZIONE: Atti Workshop Telesse (BN) 9 ottobre 2001 -POM A01

PUBBLICAZIONE: Atti Workshop Potenza 28 novembre 2001 -POM A01

PUBBLICAZIONE: CD Multimediale "La vendemmia delle uve da vino in Basilicata, tradizionale o meccanica" – POM A01

PUBBLICAZIONE: Scheda tecnica "L'impianto del vigneto adatto alla raccolta meccanica" - POM A01

PUBBLICAZIONE: Baldantoni M.. ed Altri 2001 "Caratterizzazione chimica dei principali alimenti utilizzati negli allevamenti bovini ed ovicaprini dell'Appennino Dauno, Irpino e Lucano" - opuscolo divulgativo realizzato nell'ambito del Progetto P.O.M. A13;

PUBBLICAZIONE: Baldantoni M.. ed Altri 2001 "Interventi sui piani di alimentazione per migliorare le produzioni degli allevamenti bovini e ovicaprini dell'Appennino Dauno, Irpino e Lucano" - opuscolo divulgativo realizzato nell'ambito del Progetto P.O.M. A13;

PUBBLICAZIONE: Baldantoni M. ed Altri 2001 "Le mastiti negli allevamenti semibradi bovini ed ovini dell'Appennino Dauno, Irpino e Lucano" - opuscolo divulgativo realizzato nell'ambito del Progetto P.O.M. A13;

PUBBLICAZIONE: Baldantoni M. ed Altri 2001 "I parassiti negli allevamenti semibradi bovini ed ovini dell'Appennino Dauno, Irpino e Lucano" - opuscolo divulgativo realizzato nell'ambito del Progetto P.O.M. A13.

PUBBLICAZIONE: Baldantoni M. ed Altri 2001 "Il miglioramento delle risorse foraggere nei territori delle Comunità montane Monti Dauni Meridionali, Ufita e Vulture" - opuscolo divulgativo realizzato nell'ambito del Progetto P.O.M. A13.

PUBBLICAZIONE: Baldantoni M. ed Altri 2001 "Sistemi foraggeri nell'Appennino Irpino e Lucano". - opuscolo divulgativo realizzato nell'ambito del Progetto P.O.M. A13.

Viaggio di studio in Sardegna nell'ambito del POM A01 – 8-10 maggio 2001

Viaggio di studio in Sicilia nell'ambito del POM A01 – 17-20 settembre 2001

Saint Vincent (AO) "Il edizione formaggi d'Autore" – 21-24 novembre 2002

Viaggio di studio sulla viti-vinicoltura trentina, finalizzato alla visita di consorzi di tutela dei vini DOC e DOCG per l'organizzazione della produzione – 13-17 ottobre 2003

Partecipazione alle "giornate fitopatologiche 2004" svolte a Montesilvano – Pescara, 4-6 maggio 2004

Data 08/11/18

Michele Baldantoni

