



INFORMAZIONI PERSONALI

COLLURA FILIPPO



ESPERIENZA PROFESSIONALE

- 12/2019–alla data attuale INSEGNANTE PRESSO ENTE PROFESSIONALE PER MINORI
ISAFORMA, PALERMO (Italia)
- 08/2019–alla data attuale Docente dell'istruzione per minori
EAP-FORMAZIONE
- 10/06/2018–alla data attuale CONSIGLIERE COMUNALE PRESSO IL COMUNE DI VENTIMIGLIA DI SICILIA
- 02/01/2015–alla data attuale COLLABORATORE PRESSO CAF-PATRONATO
VENTIMIGLIA DI SICILIA (Italia)
- 2007–alla data attuale VOLONTARIO PRESSO ASS. RINASCITA VENTIMIGLIESE (protezione civile)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 09/05/2019–09/11/2019 Tirocinio- Agrotecnico
Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", via G. Marinuzzi 3, Palermo
Tirocinante nell'ambito della ricerca qualitativa e quantitativa negli alimenti
- 04/2018–02/2019 ATTESTATO OVAS E BLSO
ASSESSORATO SANITA' REGIONE SICILIA
- 03/10/2016–17/10/2018 LAUREA MAGISTRALE IN Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali
2150 - IMPRENDITORIALITA' E QUALITA' PER IL SISTEMA
AGROALIMENTARE CON VOTO 110/110
Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali 2150 - IMPRENDITORIALITA' E QUALITA' PER IL
SISTEMA AGROALIMENTARE, PALERMO (Italia)

Obiettivi specifici: Il Corso di Laurea Magistrale in "Imprenditorialita' e qualita' per il sistema agroalimentare" puo' costituire un approfondimento intendo consolidare e ampliare le proprie capacita' professionali e scientifiche nel campo dell'imprenditorialita' agricola e nella gestione e valorizzazione dei prodotti e dei processi di qualita'. Il corso e' stato innovato con la adozione una ulteriore articolazione dell'offerta didattica, motivata dall'esigenza di formare figure professionali capaci di intervenire nella valorizzazione dei sistemi di qualita' dell'agroalimentare sia per i prodotti delle colture che degli allevamenti animali. Il corso e' inteso anche come elemento propulsore dello sviluppo sostenibile del territorio, basato sui caratteri di specificita' e di pregio. I contenuti didattici di orientamento zootecnico colmano un'esigenza formativa nell'ambito dell'importante comparto della gestione dei prodotti di origine animale di qualita', con attenzione alle tematiche relative alla sicurezza alimentare, al benessere animale, alla gestione dei pascoli e delle foraggere, alla gestione dei reflui degli allevamenti. Il corso persegue primariamente la formazione di figure professionali capaci di attivare iniziative d'impresa e di filiera inerenti la valorizzazione delle produzioni con caratteri di qualita' specifici, tipici, biologici, storici, ecc., l'attuale sistema economico internazionale e l'evoluzione della cultura alimentare orientano, infatti, progressivamente l'attivita' di impresa all'esaltazione della

capacità di relazione col sistema socioeconomico attraverso forme di integrazione e coordinamento delle attività produttive e organizzative, nell'ottica dell'esaltazione dei caratteri di specificità dei prodotti e dell'innalzamento del livello qualitativo e della sicurezza alimentare. Gli interventi formativi comprendono insegnamenti caratterizzanti finalizzati all'acquisizione di competenze nei campi del trattamento in post-raccolta dei prodotti agricoli, degli impianti e dei processi per la trasformazione agroindustriale, della difesa e prevenzione delle derrate dai patogeni e da possibili contaminazioni, laddove possibile si sono predisposti corsi improntati all'interdisciplinarietà e orientati all'integrazione delle differenti competenze. Costituiscono contenuti di insegnamenti altresì caratterizzanti, gli aspetti economici dell'impresa, del mercato, della politica agroalimentare a livello internazionale e gli specifici aspetti dell'economia della qualità e della certificazione. La migliore comprensione dei temi della logistica, della tecnologia di confezionamento (packaging ed etichettatura) e degli aspetti sociologici dei comportamenti di consumo e di percezione della qualità, è perseguita attraverso discipline integrative appositamente inserite nel percorso didattico.

L'attività didattica è svolta con lezioni, esercitazioni di laboratorio e di campo e prove in itinere. Al termine del Corso di studio lo studente consegue il titolo di Dottore Magistrale in "Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare".

Autonomia di giudizio: Il Laureato Magistrale in Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare deve sviluppare autonomia di giudizio: - sull'efficienza ed efficacia delle scelte tecniche nonché sugli effetti delle stesse in termini di qualità e salubrità dei processi e dei prodotti nel rispetto dell'ambiente; - sull'opportunità di instaurare relazioni tra operatori del sistema agroalimentare e sull'adesione a forme di coordinamento tra attività a diverso livello del sistema agroalimentare (valutare accordi per la produzione, disciplinari di fornitura e di certificazione, ecc.); - sulle determinanti socio-culturali che caratterizzano il sistema agroalimentare della produzione e dei consumi, sui risvolti sociali degli interventi connessi alle problematiche di mercato; - sulle implicazioni etiche delle scelte che attengono la corretta comunicazione, la qualità e la salubrità dei prodotti agroalimentari.

Abilità comunicative: Il Laureato Magistrale in Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare deve possedere abilità comunicative: - adeguate alla capacità di dirigere e coordinare le funzioni dei singoli operatori nell'ambito lavorativo e in particolare nell'ambito di gruppi multidisciplinari e multiprofessionali;

Profilo: ESPERTO DELL'AREA DELLE PRODUZIONI ANIMALI Funzioni: L'esperto nell'area delle produzioni animali di qualità è una figura manageriale creata per gestire le fasi della supply chain, in particolare nell'ambito delle produzioni animali. **Competenze:** Organizzazione dei processi produttivi delle imprese agroalimentari. Gestione della sicurezza igienico sanitaria dei prodotti agro-alimentari di origine animale. Gestione e valutazione dei processi di qualità. Valutazione delle esigenze tecnico-impiantistiche delle industrie alimentari. Ricerca. Progettazione in relazione alle politiche di settore. **Sbocchi:** Imprese agro-alimentari singole ed associate. Organizzazione di produttori, industrie di trasformazione, libera professione, ricerca e consulenza per privati ed enti ed Istituzioni pubbliche nazionali ed internazionali (FAO, Commissione Europea, Comitato Speciale agricoltura), ricerca e consulenza per università, centri studi, fondazioni.

Filippo
 Collura

2016 ABILITAZIONE AGROTECNICO LAUREATO

01/10/2008-28/03/2014

LAUREA IN "TECNOLOGIA, IGIENE, E SANITA' DEGLI ALLEVAMENTI ESTENSIVI ECOCOMPATIBILI" . Classe: Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali.

Università degli studi di Messina, MESSINA (Italia)

1. Responsabile zootecnico di allevamenti di animali da reddito, con particolare riferimento alla gestione igienica e qualitativa dei ricoveri, al benessere animale, alla selezione ed al management dei riproduttori, alla organizzazione dei flussi produttivi, ecc.; 2. Tecnico mangimista presso allevamenti di animali da reddito, con particolare riferimento alla pianificazione e gestione della razione in funzione della specie, dell'età, delle attitudini produttive, dello stato fisiologico, ecc.; 3. Tecnico specializzato nel comparto dell'industria mangimistica; 4. Responsabile di produzione nelle industrie degli alimenti di origine animale con particolare riferimento alla organizzazione dei flussi produttivi, alla corretta applicazione e gestione di opportune tecnologie di processo, al monitoraggio dei parametri di produzione, alla gestione della documentazione inerente le tecnologie di produzione; 5. Responsabile qualità delle industrie degli alimenti di origine animale, con particolare riferimento alla stesura e gestione delle procedure inerenti il sistema HACCP, i sistemi volontari della Gestione della Qualità (ISO 9000), i sistemi IFS/BRC, i sistemi volontari di Certificazione della Rintracciabilità (ISO 22005) e della Sicurezza Alimentare (ISO 22000), i sistemi di Certificazione DOP, IGP ed STG; 6. Tecnico per la

pianificazione e realizzazione della filiera zootecnica e delle innovazioni del settore delle produzioni animali, con riferimento alla individuazione ed utilizzazione degli strumenti di programmazione regionale, nazionale e comunitario a sostegno di soggetti pubblici e per lo sviluppo delle aziende della filiera agrozootecnica anche in ambito innovazione e trasferimento tecnologico. 7. Tecnici di laboratorio per qualità degli alimenti zootecnici e di origine animale, per la formazione a vario titolo e livello di tecnici con capacità di utilizzo di tecnologie nuove in ambito analitico a supporto della filiera agrozootecnica e della sicurezza alimentare.

2003-02/07/2008

Diploma maturità scientifica conseguita nell'anno scolastico 2007/2008

Liceo Scientifico "Nicolò Palmieri" di Ciminna sezione staccata di Termini Imerese, TERMINI IMERESE (Italia)

Preparazione nel campo delle materie scientifiche, della chimica, della biologia e scienze della terra, della storia e letteratura italiana e latina, nell'ambito storico-filosofico, della storia dell'arte e nell'ambito matematico-fisico.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	A2	A2	A2	A2	B1
francese	B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue - Scheda per l'autovalutazione

Competenze comunicative

Le mie esperienze mi hanno permesso di operare in ambienti multiculturali. Ho imparato a lavorare in squadra, inserendomi senza alcuna difficoltà negli ambienti in cui è fondamentale la capacità di collaborazione e confronto con gli altri, il tutto per portare avanti un obiettivo comune

Competenze organizzative e gestionali

-Buone competenze organizzative acquisite durante la mia esperienza come collaboratore presso il CAF-Patronato. -Buone competenze di team-leading acquisite durante la mia esperienza di volontariato presso l'associazione ASS.Rinascita Ventimigliese (protezione civile)-

Competenze digitali

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

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

- Ottima conoscenza del sistema operativo WINDOWS;
Ottima conoscenza del pacchetto OFFICE; Ottima conoscenza di HTML;
Ottima conoscenza di fogli di calcolo e software di elaborazione statistica (EXCELLE ecc.)
-Ottime conoscenze su navigazioni Internet e gestione di posta elettronica; -Ottime capacità di consultazione di database di tipo scientifico.

Patente di guida B

