

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



Informazioni personali

Nome e Cognome Giampaolo Usai
Indirizzo (Residenza) via Jago Siotto n. 14, 08100 Nuoro
Telefono(i) 349 5746691
E-mail - PEC giampaolousai@yahoo.it – giampaolo.usai@conafpec.it
Codice fiscale – P.IVA SUAGPL82L18F979W - 01444720914
Nazionalità Italiana
Luogo e Data di nascita Nuoro, 18/07/1982

Esperienza professionale

Date (da-a) Dal 01/03/2018 - Attualmente
Nome e indirizzo del datore di lavoro Suolo e Salute S.r.l - via Paolo Borsellino 12/b, 61032 Fano (PU)
Tipo di azienda o settore Organismo di controllo e certificazione per l'agroalimentare e l'ambiente
Tipo di impiego Collaboratore (consulenza)
Principali mansioni e responsabilità Gestione delle pratiche di certificazione relative alle aziende iscritte in Agricoltura Biologica e SQNPI

Date (da-a) Dal 01 Giugno 2011 – Attualmente
Nome e indirizzo del datore di lavoro Suolo e Salute S.r.l - via Paolo Borsellino 12/b, 61032 Fano (PU)
Tipo di azienda o settore Organismo di controllo e certificazione per l'agroalimentare e l'ambiente
Tipo di impiego Tecnico ispettore
Principali mansioni e responsabilità Attività di ispezione in campo e documentale presso le aziende vegetali, zootecniche e di preparazione
Visita ispettiva di oltre 100 aziende all'anno. Verifica dell'applicazione, delle norme e delle procedure per la produzione zootecnica, la trasformazione la commercializzazione e l'etichettatura di vini, oli e formaggi bio. Attività ispettiva di aziende per la certificazione SQNPI (produzione integrata)

Date (da-a) Dal 10 Agosto 2015- attualmente
Nome e indirizzo del datore di lavoro Camera di Commercio di Nuoro – via Papandrea 8, 08100 Nuoro
Tipo di azienda o settore Autorità pubblica di controllo vini D.O. e I.G.
Tipo di impiego Tecnico ispettore
Principali mansioni e responsabilità Attività di ispezione in campo, in cantina e documentale presso le aziende vitivinicole
Visita ispettiva di oltre 50 viticoltori.

Date (da-a) Dal 30 Ottobre 2016 – al 31 Marzo 2017
Nome e indirizzo del datore di lavoro FC Italia srl
Tipo di azienda o settore Ente di formazione
Tipo di impiego Docente
Principali mansioni e responsabilità Insegnamento nel corso di "Tecnico delle attività di conduzione del vigneto e di gestione della cantina" delle materie : Vigneto coltura 40 ore, legislazione di settore (etichettatura dei vini)10 ore e coltivazione della vite 40 ore

Date (da-a)	Dal 10 dicembre 2015 – al 31 Dicembre 2016
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Agris Sardegna
Tipo di azienda o settore	Autorità pubblica di controllo prodotti DOP e IGP
Tipo di impiego	Tecnico Ispettore
Principali mansioni e responsabilità	Attività di ispezione presso le aziende produttrici/trasformatrici di agnello IGP, fiore sardo DOP, carciofo di Sardegna DOP, olio extra vergine di Sardegna DOP e zafferano di Sardegna DOP
Date (da-a)	Da 01 febbraio 2015- 30 Settembre 2015
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento di Agraria-Settore di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Agro-Alimentari
Tipo di azienda o settore	(Disaaba) - Via Enrico de Nicola, n.1 – 07100 Sassari Università degli Studi di Sassari
Tipo di impiego	Borsista
Principali mansioni e responsabilità	Analisi delle acque e creazione di prodotti innovativi (nuove tipologie di birre e bevande funzionali)
Date (da-a)	Da 01 Ottobre 2014- 30 Giugno 2015
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Unitel Sardegna
Tipo di azienda o settore	Consorzio interuniversitario "Unitel Sardegna"
Tipo di impiego	Docente
Principali mansioni e responsabilità	Insegnamento riguardante l'utilizzo di software in agricoltura (ovisoft, DSSAt, macgest, ade, irrinet)
Date (da-a)	Dal 15 Settembre 2014- al 15 Aprile 2015
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento di Agraria-Settore di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Agro-Alimentari
Tipo di azienda o settore	(Disaaba) - Via Enrico de Nicola, n.1 – 07100 Sassari
Tipo di impiego	Università degli Studi di Sassari
Principali mansioni e responsabilità	Contrattista Analisi chimiche riguardanti parametri reologici, fisici, microbiologici e tecnologici sulle principali materie prime utilizzate per la creazione dei prodotti da forno. Valorizzazione e utilizzo di siero prodotti del latte come ingredienti funzionali.
Date (da-a)	Dal 01 settembre 2013 – al 31 agosto 2014
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento di Agraria-Settore di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Agro-Alimentari
Tipo di azienda o settore	(Disaaba) - Via Enrico de Nicola, n.1 – 07100 Sassari Università degli Studi di Sassari
Tipo di impiego	Borsista di ricerca
Principali mansioni e responsabilità	Analisi di laboratorio dei mosti sintetici fermentati, dei vini e dei pellets ottenuti dalle cellule dei lieviti, tramite spettrofotometro e HPLC al fine di quantificare le mannoproteine nei mosti e nei vini.
Date (da-a)	Dal 01 marzo 2012 - al 31 luglio 2013
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento di Agraria-Settore di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Agro-Alimentari
Tipo di azienda o settore	(Disaaba) - Via Enrico de Nicola, n.1 – 07100 Sassari (Università degli Studi di Sassari)
Tipo di impiego	Assegnista di ricerca
Principali mansioni e responsabilità	Analisi di laboratorio delle principali componenti fisico-chimiche degli oli extra vergine di oliva.
Date (da-a)	Dal 01 Luglio 2009 –al 31 Dicembre 2011
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Società CON.VI.SAR, via Machiavelli n. 36 - 09047 Selargius
Tipo di azienda o settore	Società consortile
Tipo di impiego	Collaboratore
Principali mansioni e responsabilità	Attività di ricerca riguardanti: caratterizzazione agronomica e ampelografia di varietà autoctone ed ibride di vite, analisi di laboratorio fisico-chimiche dell'uva, mosti e vini.
Date (da-a)	Dal 01/01/2018- al 30/12/2008
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Az. Agr. Sedda Giandomenico
Tipo di azienda o settore	Azienda agricola
Tipo di impiego	Collaboratore
Principali mansioni e responsabilità	Collaborazione nella stesura/aggiornamento manuale di HACCP relativo alla trasformazione del latte aziendale in formaggio

Istruzione e Formazione

Date (da-a) Dal 10 Novembre 2010 – al 25 gennaio 2012

Titolo della qualifica rilasciata	Master annuale di I livello in Gestione del Sistema Viti-Vinicolo: vini di origine e tutela delle denominazioni territoriali
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli studi di Milano in collaborazione con la Fondazione "Edmund Mach" di San Michele all'Adige (TN)
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Viticultura del territorio, enologia varietale, qualità, difesa e promozione delle denominazioni e dei territori. Studio del mercato del vino e della normativa inerente la viticoltura e l'enologia.
Livello nella classifica nazionale internazionale	Master di Primo Livello
Date	21 Gennaio 2011
Titolo della qualifica rilasciata	Iscrizione all'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali (n°394)- Provincia di Nuoro
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali- Provincia di Nuoro Via Monsignor Melas , 15/A – 08100 Nuoro
Date (da-a)	Dal 01 Ottobre 2007 - 17 Luglio 2009
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea Specialistica in Produzioni Vegetali Biologiche con votazione 110/110 e lode e discussione della tesi: "Comparazione di cloni di Vermentino nel Nord Sardegna"
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Frutticoltura e orticoltura biologica, marketing dei prodotti bio, trasformazione e conservazione dei prodotti biologici
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Sassari (Dipartimento di Agraria), Via Enrico de Nicola n.1 - 07100 Sassari
Livello nella classifica nazionale o internazionale	Laurea specialistica (nuovo ordinamento) in scienze e tecnologie agrarie (classe77/s)
Date (da-a)	01 Ottobre 2001 – 08 Novembre 2007
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea triennale in Produzione e Protezione delle Colture Agrarie con votazione 104/110 e discussione della tesi: "Tecniche di Potatura e forme di Allevamento dell'Olivo"
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Chimica inorganica ed organica, statistica, coltivazioni erbacee, parassitologia, patologia vegetale, politica agraria, estimo rurale e arboricoltura
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Sassari (Dipartimento di Agraria), Via Enrico de Nicola n.1- 07100 Sassari
Livello nella classifica nazionale o internazionale	Laurea triennale in scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali (classe 20)
Date (da-a)	10 Settembre 1996 – 06 Luglio 2001
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di Perito Agrario
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Agronomia, zootecnica generale e speciale, estimo, arboricoltura, coltivazioni erbacee e costruzioni
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Tecnico Agrario "Bernardo Brau"
Livello nella classifica nazionale o internazionale	Via Martiri della Libertà n.2, 08100 Nuoro Diploma di Scuola Media Superiore

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e)

Italiana

Altra(e) lingua(e)

Inglese

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Inglese

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
B1	Utente Autonomo	B1	Utente Autonomo	B1	Utente Autonomo	B1	Utente Autonomo	B1	Utente Autonomo

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze organizzative

Sono in grado di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisite tramite le diverse esperienze avute e la carriera universitaria. Consolidata conoscenza dell'attività ispettiva nel settore biologico e agroalimentare, le normative di riferimento, le tecniche di campionamento e delle sanzioni vigenti; buona conoscenza delle produzioni vegetali biologiche, della zootecnica biologica e dell'attività trasformazione e l'etichettatura dei prodotti bio(vini, oli e formaggi biologici), dei PSR e delle misure a esso connesse.

Competenza nel settore viti-vinicolo, riguardanti produzione in campo, enologia, norme per l'etichettatura e la commercializzazione del vino.

Capacità e competenze tecniche

Sono in grado di utilizzare con una discreta manualità i principali strumenti di laboratorio, quali: phmetro, spettrofotometro, rifrattometro, HPLC, testurimetro, fluorimetro, colorimetro.

Sono in grado di mettere in pratica le principali tecniche di campionamento, raccolta ed elaborazione dati.

Conosco le principali analisi chimico-fisiche e sensoriali di uva, frutta, vino, birra, olio e pane: in particolare, ho una buona conoscenza delle metodiche riguardanti l'esame di acidi e zuccheri nelle farine e nei pani, l'estrazione e analisi di sostanze fenoliche di diverse matrici alimentari, dimestichezza nel discriminare i principali parametri quanti-qualitativi dei vini e degli oli. Ho acquisito la competenza per una corretta gestione della filiera vitivinicola, del sistema biologico e della filiera agro alimentare.

Ho una discreta conoscenza delle principali normative riguardanti il sistema biologico (reg.834/07, 889/08 e 203/12), il comparto vitivinicolo (OCM vino) e i vari disciplinari di produzione riguardanti i prodotti DOP/IGP sardi, tra i quali il fiore sardo DOP.

Capacità e competenze Informatiche

Sono in grado di utilizzare i diversi sistemi applicativi del pacchetto Office, il software per il disegno tecnico Autocad, il programma per l'elaborazione dei dati statistici (SPSS), ovisoft (gestione azienda ovina da latte), Dssat (gestione colture agronomiche).

Patente

Patente automobilistica B

Ulteriori Informazioni

Corsi Professionali

Data	18 febbraio 2018
Titolo	Corso di aggiornamento per tecnici ispettori in agricoltura biologica e produzione integrata
Nome e tipo di istituto- durata	Suolo e Salute srl. Sede regionale Sardegna, durata 8 ore
Principali competenze apprese	Normative 834/2007 e 889/2008, disciplinari regione Sardegna e linee guida nazionali SQNPI
Data	04 gennaio 2018
Titolo	Corso di formazione per tecnici ispettori in Produzione integrata (SQNPI)
Nome e tipo di istituto- durata	Organizzatore: SUOLO E SALUTE S.r.l Durata: 8 h
Principali competenze apprese	Linee guida nazionali SQNPI, Disciplinari regione Sardegna, verbali e modulistica
Data	26-27 giugno 2017
Titolo	Corso di aggiornamento per tecnici ispettori in agricoltura biologica
Nome e tipo di istituto- durata	Organizzatore: SUOLO E SALUTE S.r.l Durata: 16 h
Principali competenze apprese	Conoscenza e applicazione delle normative e successive modifiche.; nuovi verbali informatizzati, frodi alimentari, certificazione del vino biologico e modulistica
Data	24 gennaio 2017
Titolo	Corso di formazione per tecnici ispettori in agricoltura biologica
Nome e tipo di istituto- durata	Organizzatore: SUOLO E SALUTE S.r.l Durata: 8 h
Principali competenze apprese	Normative e deroghe, nuovi verbali e modalità operative
Data	giugno 2016 e giugno 2015
Titolo	Corso di aggiornamento per tecnici ispettori in agricoltura biologica
Nome e tipo di istituto- durata	Organizzatore: SUOLO E SALUTE S.r.l Durata: 16h
Principali competenze apprese	Conoscenza e applicazione delle normativa 834/2007 e 889/2008 e successive modifiche.; nuovi verbali informatizzati,

Data	febbraio 2015
Titolo	Corso di aggiornamento per tecnici in agricoltura biologica
Nome e tipo di istituto- durata	Suolo e Salute srl. Sede regionale Sardegna, Durata ore 8
Principali competenze apprese	formativa 834/2007 e 889/2008 , 79/08, 555/08, 606/09 e 607/09 e s.m.e i.
Data	marzo 2014
Titolo	Corso di aggiornamento per tecnici ispettori in agricoltura biologica
Nome e tipo di istituto- durata	Organizzatore: SUOLO E SALUTE S.r.l Durata: 8h
Principali competenze apprese	Conoscenza e applicazione delle normativa 834/2007 e 889/2008 e successive modifiche.; approfondimento verbali e check list, vino biologico, trasformazione prodotti alimentari bio, etichettatura dei prodotti bio e casistiche di intervento.
Data	aprile 2013
Titolo	Corso di aggiornamento per tecnici ispettori in agricoltura biologica
Nome e tipo di istituto- durata	Organizzatore: SUOLO E SALUTE S.r.l Durata: 8h
Principali competenze apprese	Conoscenza e applicazione delle normativa 834/2007 e 889/2008 e successive modifiche.; approfondimento verbali e check list, vino bio, olio bio, trasformazione prodotti alimentari bio, etichettatura dei prodotti bio e casistiche di intervento.
Data	febbraio 2012
Titolo	corso di aggiornamento per tecnici ispettori in agricoltura biologica
Nome e tipo di istituto- durata	Organizzatore: SUOLO E SALUTE S.r.l Durata: 8h
Principali competenze apprese	Conoscenza e applicazione delle normativa 834/2007 e 889/2008 e successive modifiche.; nuove modifiche ai verbali e check list, zootecnia biologica, trasformazione prodotti bio
Data	febbraio 2013
Titolo	Seminario formativo per Tecnico Ispettore dei viniDOP/IGP
Nome e tipo di istituto- durata	Organizzatore: Camera di commercio di Nuoro. Durata: 16 ore
Principali competenze apprese	Le principali innovazioni della OCM vino, adempimenti documentali e tecnici connessi alla tracciabilità e alla certificazione delle produzioni. Ruolo della camera di commercio nel controllo delle produzioni vitivinicole DOP/IGP e varietali., Visita di affiancamento presso la Cantina Sociale di Dorgali.
Data	08 gennaio 2011- al 10 gennaio 2011
Titolo	Corso di Formazione per Tecnico Ispettore del Biologico
Nome e tipo di istituto- durata	Suolo e Salute S.r.l. Durata: 24 ore
Principali competenze apprese	Conoscenza e applicazione delle normat. 834/2007 e 889/2008 (e succ. mod.), valutazione delle aziende biologiche. Visite di affiancamento presso aziende: Monni F. Pasquale (Bonorva), Carta C. Maria (Berchidda), Brundu Andrea (Osidda), Doneddu Diego (Bitti), Santoru S.S. (Bessude).
Data	2010
Titolo	Corso di formazione: Metodologia icv di analisi sensoriali delle uve
Nome e tipo di istituto- durata	Laore Sardegna. Durata: 8 h
Principali competenze apprese	Metodica e applicazioni pratiche nell'analisi sensoriale delle uve.
Data	2008
Titolo	Corso di formazione: Introduzione all'autocontrollo, origine, obiettivi e campo di applicazione
Nome e tipo di istituto- durata	Universita' degli Studi di Sassari. Durata: 42 h
Principali competenze apprese	I sette principi dell'Haccp: identificazione dei pericoli, i CCP, limiti critici, sorveglianza, azioni correttive. Esercitazioni pratiche.

Tirocini e Stage

Dal 05 novembre 2012 – al 16 novembre 2012
Stage presso Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige (Tn). Durata: 80h.
Metodiche di estrazione polifenoli e texture analysis su frutta e matrici alimentari.

Da 10 marzo 2005- al 10 marzo 2006
Tirocinio Pre-Laurea
Agris, Ex-Consorzio di frutticoltura, Sassari. Durata: 120h.
Attività vivaistica, potatura vite, olivo e fruttiferi

Prodotti della Ricerca

2016
Intra-varietal Agronomical Variability in *Vitis vinifera* L. cv. Cannonau Investigated by Fluorescence, Texture and Colorimetric Analysis.
Autori: L. Mercenaro, G. Usai, C. Fadda, G. Nieddu, A. Del Caro. Pubblicato come articolo scientifico su SAJEV (South African Journal of Enology and Viticulture), Volume 37, no. 1, June

2015
"Preliminary characterization of *Saccharomyces* and non-*Saccharomyces* wine yeasts as sources of mannoproteins. Presentato come poster, IX IVAS, 14-17 luglio 2015

2015
"Assessment of Cannonau biotypes maturity using two noninvasive methods . Presentato come poster, IX IVAS, 14-17 luglio 2015

2011
"Vitigni della Sardegna"
Presentato al convegno CONVISAR "Specificita', Identita', Innovazione e Aggregazione il nuovo Terroir del vino sardo". Cagliari, 2-12-2011

2010
"Differenze in qualità della bacca e dei vini di cloni e selezioni di Vermentino" coltivati in Sardegna
Presentato oralmente al Convegno Nazionale di Viticoltura di San Micheleall'Adige, Luglio 2010.

2010
"Caratterizzazione secondaria di una collezione di varietà tradizionali abacca bianca della Sardegna"
Presentato come Poster al Convegno Nazionale di Viticoltura di S.Michele all'Adige, Luglio 2010.

2009
"I farmers' markets: aspetti normativi e caratterizzazione dei Consumatori"
in Agriregionieuropa, Anno 5, n. 18, Settembre 2009
Ass. Alessandro Bartola, studi e ricerche di economia e politica agraria.

2009
"Evaluation of seven Vermentino selections in a Mediterranean environment"
Accettato come Poster al 16th International Symposium GiESCO (Group of International Experts of vitivinicultural Systems for CoOperation), Davis(California), July 12-16, 2009.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali in ottemperanza e nel pieno rispetto del D.lgs 196 del 30 giugno 2003.

Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle sanzioni penali previste dall'art.76 del D.P.R. n. 445/2000, applicabili in caso di falsità delle presenti dichiarazioni.

Nuoro, 21/12/2020

FIRMA
