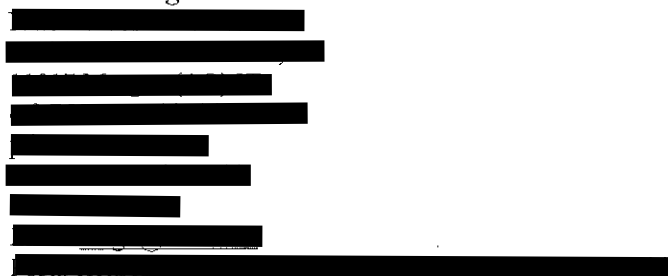


Agrotecnico

Bovard Diego



Libero professionista Iscritto al Collegio degli Agrotecnici di Torino – Aosta al n. 48 dal 05 ottobre 1990

Dipendente presso A.R.E.V.

Esperienze Lavorative

Attività da lavoratore dipendente:

Dal ottobre 1986 al Gennaio 1990

Studio Tecnico Bovard Eugenio (Studio Agrario Forestale) Aoste

Dipendente: Attività di Segreteria, inserimento dati, Computi Metrici estimativi, rilievi topografici e catastali, gestione segreteria Consorzio di Miglioramento Fondiario

Dal Febbraio 1996 a gennaio 1998

AREV (Association Regionale Eleveurs Valdotains) Aosta

Dipendente con qualifica di tecnico (contratto Nazionale delle organizzazioni degli allevatori)

Dal Gennaio 1998 a luglio 2009

AREV (Association Regionale Eleveurs Valdotains) Aosta

Dipendente con qualifica di capo servizio inserito nei quadri (contratto Nazionale delle organizzazioni degli allevatori)

Coordinamento attività di assistenza tecnica volte al miglioramento della qualità del latte. Responsabile di Progetti di Cooperazione transfrontaliera INTERREG II (Valle d'Aosta Savoia-Alta Savoia).

Responsabile di progetti Leader + (membro del cda Gal Valle d'Aosta Leader)

Gestione locale Registri anagrafici della specie cunicola.

Dal luglio 2009 a luglio 2018

AREV (Association Regionale Eleveurs Valdotains) Aosta

Dipendente partime (50%) con qualifica di capo servizio inserito nei quadri (contratto Nazionale delle organizzazioni degli allevatori)

Responsabile del Progetto di Cooperazione transfrontaliera INTERREG "Mesalpes"

Responsabile azione di promozione prodotti agroalimentari locali nell'ambito della convenzione con il CELVA nell'ambito Progetto di Cooperazione transfrontaliera INTERREG "Degustalp".

Dal agosto 2018 ad Oggi

AREV (Association Regionale Eleveurs Valdotains) Aosta

Dipendente con qualifica di capo servizio inserito nei quadri (contratto Nazionale delle organizzazioni degli allevatori)

Attività di coordinamento della etichettatura volontaria della carne bovina di razza bovina valdostana.

Coordinamento Attività della sezione ovina e caprina
 Esperto nella valutazione degli ovini e dei caprini iscritti ai registri anagrafici.
 Attività di promozione delle produzioni zootecniche valdostane (attività didattiche)
 Responsabile del disciplinare di etichettatura dei prodotti a base di carne di razza bovina valdostana.
 Attività Tecnica e coordinamento nel quadro del Progetto Interreg Italia Svizzera "Eat Biodiversity", creazione di rete di produttori e promozione.

Attività di consulenza concluse:

Dal Gennaio 1990 al Febbraio 1996

A.R.E.V. e A.N.A.Bo.Ra.Va. Aosta

Consulente: Assistenza tecnica alle aziende di produzione di latte, gestione del recapito regionale del seme (Fecondazione artificiale bovina), collaborazione per la produzione di materiale seminale bovino congelato.

Da gennaio 1990 a luglio 2009

consorzi di miglioramento fondiario (Gestione segreteria),
 Comuni e comunità montane (rilevamento dati),
 Amministrazione Regionale (docente corsi di Formazione giovani agricoltori, casari, operatori agrituristici)
 Pro Loco, Associazioni, Fondazioni, Comuni (organizzazione e animazione eventi di promozione e i manifestazioni di interesse agricolo)
 Organizzazione visite di studio in materia di agricoltura, in VDA per gruppi provenienti da altre Regioni.
 Docente corsi di formazione organizzati da enti accreditati nell'ambito del FSE in materia Zootecnia e Filiera agroalimentari in VDA.

Dal 2001 a giugno 2008

Rappresentante dell'Amministrazione Regionale, in qualità di consigliere di amministrazione, della Fondazione "Institut Agricole Regional"

Da settembre 2009 a marzo 2010

Collaborazione con lo Studio Professionale Luigi Cortese per la predisposizione del PSL (Piano di Sviluppo Locale) del Gal Alta Vallè nell'ambito dell'Asse 4 del PSR Regione Valle d'Aosta 2007-2013

Da aprile 2009 a Luglio 2011

Collaborazione comune di Morgex (PIT Espace Mont Blanc) attivazione marchio Agricole. E organizzazione di eventi (degustazioni guidate) di promozione dei prodotti del territorio

Da maggio 2010 a marzo 2012

Collaborazione CNA Valle d'Aosta (PIT Espace Mont Blanc) creazione rete di produttori e realizzazione di eventi di promozione (degustazioni guidate e cene a tema) dei prodotti del territorio.

Da aprile 2010 a Marzo 2012

Collaborazione comune di Morgex (PIT Espace Mont Blanc) attività didattica nelle scuole della Valdigne.

Da marzo 2009 a Dicembre 2011

Collaborazione con Fondation Grand Paradis nell'ambito del progetto "Racines du gout" Programma di cooperazione territoriale transfrontaliera Italia-Francia Alcotra 2007-2013- Animazione atelier du gout (degustazioni guidate e pranzi a tema) , stesura schede tecniche prodotti del territorio

Da marzo 2011 luglio 2011

Collaborazione con il comune di Pre Saint Didier (Pit Espace Mont Blanc) collaborazione nell'organizzazione dell'evento les Gouts du Mont Blanc

Da Febbraio 2012 a Marzo 2012

Collaborazione con ATTIVA (Camera di Commercio) per supporto progetto di promozione nel settore agroalimentare presso i punti vendita Eataly in Italia e Giappone

Da Aprile 2013 aprile 2014

Collaborazione con la Comunità Montana Grand Paradis in qualità di componente del raggruppamento di professionisti per la realizzazione di una analisi di mercato, piano di commercializzazione, promozione e costituzione di un paniere di prodotti "corbeille du Paradis" nell'ambito del progetto di cooperazione INTEREG "VIGNES ET TERROIRS"

Da Marzo 2014 settembre 2015

Collaborazione con il Gal Alta Valle d'Aosta in qualità di capogruppo di un raggruppamento di professionisti per l'organizzazione e la gestione di incontri informativi e supporto agli agricoltori per l'acquisizione di competenze per l'organizzazione di eventi di promozione dei prodotti agroalimentari e del territorio

Collaborazione con il Gal Media Valle d'Aosta in qualità di capogruppo di un raggruppamento di professionisti per la fornitura del servizio di organizzazione eventi e contatti con pubblico/clientela nell'ambito del progetto "Saveurs campagnards"

Da Ottobre 2014 dicembre 2015

Collaborazione con Il Comune di Brusson in qualità di componente del raggruppamento di professionisti per la gestione del progetto "Boite a Terroir PTO 1 "Filiera corta dei prodotti locali" Misura 313 Incentivazione di attività turistiche Azione d) Sviluppo e/o commercializzazione di servizi turistici rurali

Dal 2003 al 2015

collaborazione con Comité de Courmayeur per l'organizzazione del "Matson" fiera annuale dei prodotti agroalimentari valdostani

Dal 2009 al 2016

Esperto del collegio specializzato in agraria del Tribunale Ordinario di Aosta

Dal 2014 al 2016

Collaborazione con l'Office du Tourisme della Regione Autonoma Valle d'Aosta per l'organizzazione di eventi di valorizzazione dei prodotti del territorio (Non Solo Show Cooking) e per l'organizzazione di animazioni nell'ambito delle attività di comunicazione rivolte a bambini e Adulti

Da ottobre 2016 a aprile 2017

Collaborazione con Projet Formation in qualità di formatore nell'ambito del corso di formazione PROMOTORE ENOGASTRONOMICO DEL TERRITORIO moduli Eccellenze e specialità valdostane e Tecniche di comunicazione e marketing per un totale di 72 ore

Da gennaio 2018 a giugno 2018

Collaborazione con Projet Formation in qualità di formatore nell'ambito del corso di formazione "Corso guide cicloturistiche sportive" moduli Eccellenze e specialità valdostane – percorsi enogastronomici, per un totale di 31 ore

Da giugno 2018 a novembre 2018

Collaborazione con Projet Formation in qualità di formatore nell'ambito del corso di formazione "Operatori lavoratori carne" per un totale di 16 ore, oltre a membro della commissione di valutazione dei corsisti

Da aprile 2015 a dicembre 2018

Collaborazione con la Fondazione per la formazione professionale turistica per: la revisione delle procedure di autocontrollo nell'ambito della attività di somministrazione degli alimenti; attività di formazione nell'ambito dei moduli di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti.

Attività di Consulenza Attuali:

Da luglio 2009

Consulenza per la prevenzione dei rischi sanitari negli alimenti presso attività produttive e di somministrazione degli alimenti.

Aziende agricole (redazione piani di miglioramento aziendale, perizie di stima per assicurazioni, consulenza per la progettazione di strutture agricole)

Consulenza ad Aziende Agricole e Agroalimentari nella presentazione di domande di aiuto nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale della Valle d'Aosta 2014-2020

Aziende agroalimentari (consulenza per la progettazione e l'avvio delle attività)

	Formazione del personale in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti.
Da aprile 2009	Stesura piano di autocontrollo e consulenza ai fini della sicurezza alimentare nelle seguenti strutture: Caseificio Panizzi – Courmayeur Gelateria Pilier Central – Morgex Rifugio Torino - Courmayeur Douce Vallée Aceti – Chatillon Funivie Monte Bianco S.p.A.
Dal 2011	Collaborazione con il comune di Courmayeur per l'organizzazione di eventi di valorizzazione dei prodotti del territorio (mercati valorizzazione prodotti del territorio, "Lo Matson" degustazioni guidate e presentazioni dei prodotti, presentazione alla stampa).
Dal 2012	Inserito nell'Albo dei consulenti tecnici del Giudice presso il Tribunale Ordinario di Aosta
Dal 2017	Collaborazione con la Rivista Corner/I mont Blanc (Agroalimentare in Valle d'Aosta)
Dal 2018	Collaborazione con Roy Produzioni nella gestione del progetto di ideazione e organizzazione degli Eventi Famiglia di competenza del Soggetto attuatore (Fondazione Sapegno – Morgex) nell'ambito del Programma Interreg V-A ALCOTRA 2014/2020 FRANCIA-ITALIA PROGETTO 1501 "FAMILLE À LA MONTAGNE".
Da febbraio 2019	Collaborazione con CTI – Aosta per la formazione nell'ambito di Seminari e workshop sulle prospettive di mercato dei prodotti agroalimentari. 12 ore
Anno scolastico 1985/86	Istruzione Istituto Professionale Statale per l'Agricoltura C. Ubertini Caluso (Torino) Diploma di Maturità di Agrotecnico con il seguente <i>Voto 45/60</i> Formazione 1987 Informatica di base 1992 Tecnico della qualità del latte (AIA) Tecnico controlli impianti di mungitura (AIA) 1996 Esperto Valutatore Bovini Razza Valdostana 2000 Aspirante Assaggiatore Formaggi (ONAF) 2000 Informatica: Strumenti di Office II° Livello 2001 Progettare lo sviluppo locale (Projet formation) Formazione del Personale AREV 2002 assaggiatore di salumi (ONAS) 2005-2006 Autovalutazione nell'ambito degli ateliers ruraux Pic leader plus 2000 – 2006 2006 Formazione presso la scuola di sicurezza alimentare n 2 moduli. Nuovo pacchetto igiene (scuola di sicurezza alimentare – Fondazione biotecnologie TO) Azienda Usl Valle d'Aosta – corso di 15 ore – I rischi e la prevenzione per le patologie veicolate con gli alimenti 2007 Esperto di razza Registri anagrafici delle popolazioni ovine e caprine a limitata diffusione 2008-2009 Formazione Ass. Agricoltura in preparazione della programmazione leader 2007-2013 2009

Giornata di formazione: Sistemi di gestione della qualità La Norma UNI EN ISO 9001:2008 a cura di TUV Italia SRL

2010

aprile - Master in diritto alimentare - Quality Food - AITA

Maggio - Scuola di sicurezza alimentare - Fondazione biotecnologie Torino - Dal campionamento all'analisi

Ottobre - Scuola di sicurezza alimentare - Fondazione biotecnologie Torino - La Shelf life degli alimenti

2012

Luglio: Corso per qualifica di operatore Agrituristico

Settembre GMP: Scuola Italiana Qualità e Sicurezza Alimentare Come produrre meglio: Processi, Controlli, Igiene

Dicembre Azienda Usl Valle d'Aosta - corso di formazione per operatori "cucina senza Glutine"

2013

Gennaio - Laboratorio chimico Camera di Commercio di Torino: Acqua destinata al consumo Umano Linee guida per il controllo igienico

Febbraio - RAVDA Assessorato Istruzione e Cultura percorso formativo di accreditamento: L'educazione al patrimonio Culturale e Scientifico (EPCS)

Maggio - Chambre Valdôtaine: Etichettatura dei prodotti alimentari: la normativa nazionale e dell'Unione europea

2014

Dicembre - Chambre Valdôtaine: Focus su Packaging alimentare ed etichettatura

2015

Novembre - Laboratorio chimico Camera di Commercio di Torino: come costruire l'etichetta alimentare

2016

Febbraio - Laboratorio chimico Camera di Commercio di Torino: Costruire l'etichetta dei prodotti alimentari - prodotti lattierocaseari.

Aprile - Chambre Valdôtaine e Laboratorio della camera di commercio di Torino: Etichettatura Strato dell'Arte

Maggio - Chambre Valdôtaine e Laboratorio della camera di commercio di Torino: Etichettatura Nutrizionale

2019

Febbraio - Laboratorio chimico Camera di Commercio di Torino: etichettatura prodotti alimentari

Io sottoscritto, consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, dichiaro che le informazioni contenute nel presente Curriculum Vitæ, con particolare riferimento a quanto dichiarato alle sezioni "Dati personali" e "Biografia cognitiva", sono veritiere.

Esprimo inoltre il mio consenso affinché i dati personali forniti possano essere trattati nel rispetto dell'Art. 13 del D. Lgs. n. 196 del 30/06/2003, nei limiti in cui essi siano strumentali all'attività e alle finalità dei servizi resi.

