

# Davide De Santis

## Informazioni personali

- ◆ Stato civile: coniugato
- ◆ Nazionalità: italiana
- ◆ Data di nascita: 04 novembre 1976
- ◆ Luogo di nascita: Campi Salentina (Le)
- ◆ Residenza: Via Madonna del Pozzo, 27 Squinzano, Lecce

## Esperienze di lavoro

- ◆ 20 agosto 2001 - 25 ottobre 2001: presso la Cantina Sociale Castel di Maranfusa di Campi Salentina, via Cellino km 1,5 (Lecce);
- ◆ 03 gennaio 2002 - 15 novembre 2003 attività di Responsabile Tecnico Agronomico presso l'Azienda Vitivinicola Librandi Antonio & Nicodemo s.n.c. Strada Statale 106 - C.da S. Gennaro, 88811 Cirò Marina (Crotone);
- ◆ 2006: attività di codocenza, presso l'Istituto Professionale Chimico-biologico di Acri (Cosenza), per un totale di 20 ore di lezioni di viticoltura;
- ◆ 2006: attività di codocenza per Corso di formazione Tecnico agricolo ad Indirizzo Viticolo cod. 19527 – Misura 3.3 – POR Calabria 2000-2006-obiettivo 1 – Asse III – Risorse Umane – FSE per un totale di 8 ore per conto del CIPAT Calabria, Via Poerio 16 Catanzaro;
- ◆ 21-05-2007: presso L'enoteca “La buca dei Vini” in Piazza Bruzi a Cosenza una lezione (Cenni storici, diffusione della viticoltura nel mondo e tecniche di coltivazione) per conto del “ Club Papillon”;
- ◆ 2015: attività di codocenza per Corso di “formazione Prevenzione e Sicurezza specialistica in Agricoltura” (settore Vitivinicolo e Olivicolo) per un totale di 10 ore (tecniche di potatura ed innesto della vite in sicurezza, tecniche di potatura evolutive dell'olivo in sicurezza) – Corso ForAgri – Fondo paritetico nazionale interprofessionale per la formazione continua in agricoltura, Avviso 01/13;

- ◆ 15-06-2017: attività di codocenza per Corso sulle “Innovazioni tecnologiche e qualità dei prodotti” per un totale di 8 ore (utilizzo delle macchine e delle attrezzature in oleificio e conservazione e stoccaggio dell’olio) – ForAgri – Fondo paritetico nazionale interprofessionale per la formazione continua in agricoltura, Avviso 01/17 prot 110;
- ◆ Attualmente attività di **Dirigente Agronomico aziendale** (data di assunzione 14/09/2004 e tuttora regolarmente assunto nella qualifica di impiegato di 1° livello SQ) presso l’azienda Vitivinicola Librandi Antonio e Nicodemo S.p.A. Strada Statale 106 - C.da S. Gennaro, 88811 Cirò Marina (Crotone);

#### Istruzione

- ◆ di aver conseguito il diploma di maturità professionale Agrotecnica presso l’Istituto professionale di Stato L.G.M. Columella (succursale Badessa) di Lecce nell’anno 1994-95, con votazione di 58/60;
- di aver conseguito la **Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie** presso la facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Milano nell’anno 2000-01, con votazione di 108/110 e di aver svolto una Tesi di Laurea in Viticoltura (relatore Prof. Attilio Scienza, correlatore Dott. Lucio Brancadoro);

#### Pubblicazioni e Formazione

- 21-05-2008: coautore nella pubblicazione del libro “**Il Gaglioppo e i suoi Fratelli**” i vitigni autoctoni calabresi, progetto scientifico: prof. Mario Fregoni; Coautore e curatore di: “Il Gaglioppo e i suoi Fratelli – i vitigni autoctoni calabresi” Librandi S.p.A., Cirò marina (Kr, Italia). – 2009 - Tecniche Nuove Edizioni. (Cap. 2, La viticoltura Ciroтана: passato e presente, Cap. 3 Necessità di ordine, conoscenza e coscienza, Cap. 6 Studi per il riordino del germoplasma viticolo della Calabria);
- 29-07-2011: conseguimento dell’attestato III livello di Sommelier presso Associazione Italiana Sommelier Calabria;
- 15-04-2014: coautore nella pubblicazione del libro “Calabria, valorizzare con metodi moderni un’antica vocazione vinicola” Rubbettino Editore;
- 18-09-2015: coautore e coordinatore editoriale nella pubblicazione del libro “I Vignaioli del Cirò – voci e volti di una storia” Rubbettino Editore;

#### Informatica

Ottima conoscenza del computer e del sistema operativo Windows e XP e dei programmi a essi relativi quali: word, access, excel, power point,

internet explorer e outlook, pinnacle.

### **Lingue straniere**

- ◆ Francese: conoscenza della lingua scritta ed orale
- ◆ Inglese: conoscenza scolastica
- ◆ Flessibilità comunicativa, buona attitudine al lavoro in team

AUTORIZZO IL TRATTAMENTO DEI MIEI DATI PERSONALI PER LE VOSTRE ESIGENZE DI SELEZIONE E COMUNICAZIONE, AI SENSI DELLA LEGGE 675/96.