

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Laura Mongiello
Indirizzo	Via Lisbona n. 2, 85100 Potenza
Telefono	3933735794
E-mail	laura.mong@libero.it - laura.mongiello@pec.otabasical.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	27/12/1973

ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | |
|---|--|
| • Date (da – a) | 14/10/2000 al 14/11/2000 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Ente Scuola Lavoro Basilicata, Nova Siri Marina (MT) |
| • Tipo di azienda o settore | Formazione |
| • Tipo di impiego | Incarico di collaborazione professionale |
| • Principali mansioni e responsabilità | Docenza per il modulo “Tecnologie di conservazione degli alimenti” |
| • Date (da – a) | 01/08/01 05/09/01 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Università degli Studi della Basilicata, Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali C.da Macchia Romana, 85100 Potenza. |
| • Tipo di azienda o settore | Ricerca |
| • Tipo di impiego | Incarico di consulenza scientifica |
| • Principali mansioni e responsabilità | Analisi statistica dei dati relativi a test di preferenza su caciocavallo |
| • Date (da – a) | 24/09/2001 24/10/2001 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Università degli Studi della Basilicata, Dipartimento di produzione vegetale |
| • Tipo di azienda o settore | Ricerca |
| • Tipo di impiego | Contratto di diritto privato |
| • Principali mansioni e responsabilità | Preparazione di campioni vegetali per analisi chimiche |
| • Date (da – a) | 01/07/2001 al 27/03/2002 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Orticoltura e Colture Industriali, via S Loja Zona Ind.le 85050 Tito Scalo (Pz) |
| • Tipo di azienda o settore | Ricerca |
| • Tipo di impiego | Prestazione a titolo gratuito |

- Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni

Separazioni proteiche mediante cromatografia liquida in colonna, determinazione spettrofotometrica del contenuto proteico fenolico di estratti di materiale vegetale; estrazione, caratterizzazione e determinazione di attività antiossidante di composti fenolici naturali

28/03/2002 a 28/06/2002

Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Orticoltura e Colture Industriali, via S Loja Zona Ind.le 85050 Tito Scalo (Pz)

Ricerca

Contratto di assunzione a tempo determinato

Separazioni proteiche mediante cromatografia liquida in colonna, determinazione spettrofotometrica del contenuto proteico fenolico di estratti di materiale vegetale; estrazione, caratterizzazione e determinazione di attività antiossidante di composti fenolici naturali

03/04/2003 ad 15/04/2016

Ambrosia Technologies srl, c.so Magenta 20123 Milano

Ristorazione collettiva

Contratto a tempo indeterminato

Responsabile Qualità , Sicurezza Alimentare e Settore Nutrizione.

Implementazione dei sistemi di gestione della qualità (Iso 9001), di Autocontrollo dell'igiene e della Rintracciabilità (Reg CE 852/04 Reg CE 178/02) e conduzione di audit interni; Controllo Qualità; Aggiornamento legislazione settore alimentare; Corsi di formazione al personale in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione; In collaborazione con altri professionisti gestione del servizio di alimentazione e nutrizione; Organizzazione dei flussi produttivi e gestione del personale.

16/04/2016 ad oggi

Multiservice- Sud, via Appia 206, 85100 Potenza

Ristorazione collettiva (scolastica ed ospedaliera)

Contratto a tempo indeterminato

Responsabile Qualità, Sicurezza Alimentare

Implementazione dei sistemi di gestione della qualità (Iso 9001), di autocontrollo dell'igiene e della rintracciabilità (Reg CE 852/04 Reg CE 178/02) e conduzione di audit interni; controllo qualitativo dei pasti prodotti; aggiornamento legislazione settore alimentare; corsi di formazione al personale in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione; organizzazione dei flussi produttivi.

23/07/2007 05/08/2007

Teorema s.n.c. via Gandhi n. 51, Potenza

Formazione

Contratto di collaborazione occasionale

Docenza per il modulo “Merceologia degli alimenti”

19/12/2012 - 31/05/2012

Agenzia Provinciale Orientamento Formazione Istruzione Lavoro della Provincia di Potenza, via dell'Edilizia, 15- 85100 Potenza

Pubblica Amministrazione- Formazione

Contratto di collaborazione Coordinata e Continuativa

Docenza per il modulo “scienze alimentari e biologia”

- Date (da – a) 12/03/2012-30/04/2012
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Agenzia Provinciale Orientamento Formazione Istruzione Lavoro, della Provincia di Potenza, via dell'Edilizia, 15- 85100 Potenza
- Tipo di azienda o settore **Pubblica amministrazione- Formazione**
- Tipo di impiego Contratto di collaborazione Coordinata e Continuativa
- Principali mansioni e responsabilità Docenza per il modulo “area dell'alimentazione”
- Date (da – a) 07/03/2012 al 24/04/2012
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Pilota s.r.l.
- Tipo di azienda o settore **Formazione**
- Tipo di impiego Incarico professionale
- Principali mansioni e responsabilità Docenza per il modulo “sicurezza alimentare”
- Date (da – a) 2014
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Ambroalimenta srl via Lisbona, 2-85100 Potenza
- Tipo di azienda o settore Società di Consulenza del settore agro-alimentare
- Tipo di impiego **Amministrazione della società e consulenze tecniche** nel settore agroalimentare con particolare riferimento alla sicurezza alimentare, controllo qualità, educazione alimentare, processi produttivi.
- Principali mansioni e responsabilità **Amministratore Unico e Tecnico**
 - ✓ Consulente per progettazione, controllo e monitoraggio del servizio di ristorazione scolastica in conformità al capitolato tecnico e alla normativa cogente compresa la stesura dei capitolati tecnici d'appalto per i Comuni di:
 - ✓ TITO (PZ)
 - ✓ AVIGLIANO (PZ)
 - ✓ SATRIANO DI LUCANIA (PZ)
 - ✓ PIETRAGALLA (PZ)
 - ✓ MELFI (PZ)
- Progettazione e Conduzione di attività relative ai Programmi di Educazione Alimentare promossi dal CEA (Centro di Educazione Alimentare della regione Basilicata) per i Comuni di Avigliano, Pietragalla, Rionero, Lavello, Picerno.
- Conduzione e controllo di processi di trasformazione degli alimenti;
- Implementazione dei piani d'autocontrollo alimentare secondo il piano HACCP (Reg. CE 852/2004) e di sistema di rintracciabilità di filiera (Reg CE 178/2002);
- Redazione delle etichette in conformità alla normativa vigente Reg. Ue 1169/11 e verifica dei prodotti etichettati per l'esportazione;
- Analisi sensoriale in convezione con il laboratorio accreditato dell'Università degli studi della Basilicata
- Sicurezza del processo produttivo in tutta la filiera agroalimentare in conformità alla normativa cogente;
- Certificazioni di qualità di sistema e di prodotto

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 20/07/2000
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Università degli Studi della Basilicata**
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Chimica (generale, organica, inorganica, analitica), Biochimica, Microbiologia generale, Microbiologia degli alimenti, Igiene degli alimenti, Tecnologie Alimentari, Analisi sensoriale, Analisi chimica dei prodotti alimentari, Produzioni animali
- Qualifica conseguita **Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari**
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) **110/110 e lode**
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi della Basilicata
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Esame per l'Abilitazione all'esercizio della libera professione
- Qualifica conseguita **Tecnologo Alimentare**
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 133/150
- Date (da – a) a.a. 2001/2002
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Bari, Facoltà di Medicina e Chirurgia
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **Corso di perfezionamento in nutrizione umana**
- Qualifica conseguita Perfezionamento
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a) Anno 2002

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
 - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
 - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
 - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
 - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
 - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
 - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
 - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
 - Date (da – a)

Centro di ricerca ENEA, Trisaia di Rotondella, (MT)

Corso di formazione “*Promozione di sistemi di gestione ambientale e di sicurezza alimentare nelle piccole e medie imprese del Mezzogiorno*”

Attestato superamento esame

aa 2000/2001

English Language Service and University of St Andrews

Corso di perfezionamento della lingua inglese dal titolo “*English for general purposes*”

Attestato di superamento esame

aa 2001/2002

English Language Service and University of St Andrews

Corso di perfezionamento della lingua inglese dal titolo “*English for general purposes pre-intermediate*”

Attestato di superamento esame

21/22/28 ottobre e 3/6 novembre 2003

Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Corso di aggiornamento in igiene, epidemiologia e igiene degli alimenti

21/22/28 ottobre e 3/6 novembre 2003

Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Corso di aggiornamento in igiene, epidemiologia e igiene degli alimenti

21/22/28 ottobre e 3/6 novembre 2003

Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Corso di aggiornamento in igiene, epidemiologia e igiene degli alimenti

Attestato di partecipazione

1 e 2 luglio 2005

Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Corso di aggiornamento: Giornate Lucane di Igiene degli alimenti e della Nutrizione. Sicurezza alimentare e nutrizionale

Attestato di partecipazione

<ul style="list-style-type: none"> • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) • Date (da – a) 	20, 27 aprile 4, 11, 18 maggio
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	Società Italiana di Nutrizione Umana e dalla Scuola di Specializzazione in Scienza dell’Alimentazione dell’Università Federico II di Napoli
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	Corso di formazione dal titolo “Valutazione dello stato di nutrizione: aggiornamenti teorici e pratici”
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Attestato di partecipazione
<ul style="list-style-type: none"> • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) • Date (da – a) 	maggio-luglio 2006
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	AICQ (Associazione Italiana Cultura Qualità)
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	Norme UNI EN ISO 9001/2000 e 19011/2003
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Attestato superamento esami per Valutatori dei Sistemi di Gestione della Qualità
<ul style="list-style-type: none"> • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) • Date (da – a) 	9, 10 maggio 2008
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	Ordine dei Biologi di Salerno
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	Convegno di aggiornamento dal titolo “La nutrizione nella pratica sportiva”
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	attestato di partecipazione
<ul style="list-style-type: none"> • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) • Date (da – a) 	16 ottobre 2008
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	Società Italiana di Nutrizione Umana
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	Obesità: attualità e futuro
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	attestato di partecipazione.
<ul style="list-style-type: none"> • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) • Date (da – a) 	19 gennaio 2008
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	Ordine dei Tecnologi Alimentari della Basilicata e della Calabria
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	seminario di aggiornamento sul tema: “Applicazione della microbiologia predittiva alla assicurazione di qualità e all’igiene degli alimenti”
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Attestato di partecipazione
<ul style="list-style-type: none"> • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) • Date (da – a) 	6 e 7 maggio 2011
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	Ordine dei Biologi di Salerno
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	Convegno “Le intolleranze e le Allergie Alimentari”
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Attestato di partecipazione
<ul style="list-style-type: none"> • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a)

6 e 7 maggio 2011

Ordine dei Biologi di Salerno

convegno di aggiornamento “Sicurezza alimentare” :

attestato di partecipazione

28 novembre 2011

Camera di Commercio di Potenza e Università degli Studi della Basilicata

“Etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti: normativa nazionale e comunitaria”

Attestato di frequenza

Forim Azienda Speciale Camera di Commercio Potenza

Corso di formazione “Stato attuale delle leggi e della giurisprudenza in materia di sicurezza alimentare”

attestato di partecipazione

27 giugno 2012

Forim Azienda Speciale Camera di Commercio Potenza

Corso di formazione “La nuova etichettatura europea”

attestato di partecipazione

20 giugno 2013

Forim Azienda Speciale Camera di Commercio Potenza

Corso di formazione “Ristorazione collettiva: dalla stesura del capitolato d’appalto alla valutazione della qualità percepita”

attestato di partecipazione

16 giugno 2014

CAPACITÀ E COMPETENZE

Madre lingua: Italiano

Altra lingua: Inglese

Capacità di lettura Buona

Capacità di scrittura Buona

Capacità di espressione orale Buona

Altra lingua Francese

Capacità di lettura Buona

Capacità di scrittura Buona

Capacità di espressione orale Buona

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

Le diverse esperienze lavorative maturate in venti anni di lavoro nel settore agroalimentare mi hanno consentito di implementare la mia formazione.

Credo molto nel lavoro di squadra e, lavorando in team, ho perseguito sempre ottimi risultati e raggiunto gli obiettivi prefissati. Nell'ambito dell'occupazione svolta ho gestito le attività amministrative e il personale del centro di cottura dell'Ospedale "Opera Don Uva" di Potenza, coordinando un gruppo di lavoro formato da circa quaranta. Come Responsabile Qualità ho coordinato un gruppo di lavoro costituito dal personale dei centri di cottura di ospedali e scuole dislocati su tutto il territorio nazionale.

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Computer sistemi operativi MAC-OS e Windows; uso del pacchetto office

Uso delle principali apparecchiature di laboratorio di chimica e microbiologia degli alimenti.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE
Competenze non precedentemente indicate.

Nella stesura della tesi di laurea dal titolo "**Confronto tra metodi statistici e reti neurali artificiali per l'identificazione di streptococchi termofili sulla base di pattern RAPD-PCR**", elaborata presso i laboratori del Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali dell'Università degli Studi della Basilicata, ho utilizzato metodi di isolamento e identificazione dei batteri lattici; test fenotipici e genotipici; tecnica RAPD-PCR; elettroforesi su gel di agarosio; software Neuronal Connection per l'analisi dei dati.

Esperienze durante il periodo universitario

Ho studiato le abitudini alimentari di ragazzi di scuole medie e superiori, lavorando in diverse scuole di Potenza sotto la guida del Prof. Girolami, docente di Fisiologia della Nutrizione, dell'Università degli Studi della Basilicata

INCARICHI

Vicepresidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria dal 2012

Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria dal 2016 ad oggi

Componente della **rete delle professioni tecniche** della Regione Basilicata

Componente della cabina di regia della Regione Basilicata per l'applicazione della legge contro lo spreco alimentare.

Componente del **Comitato Tecnico Scientifico (CTS)** del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca (**MIUR**) per l'Educazione Alimentare- Decreto Dipartimentale del 30/04/2018 n.693

CONVEGNI

Partecipazione a convegni e seminari in qualità di organizzatore e/o relatore
Unione Industriale Napoli -29 marzo 2019- Presentazione del testo "*Il Tecnologo Alimentare, ieri oggi e domani*"

Università degli studi di Bari- 19 marzo 2019-Convegno dal titolo "*Formare, educare, nutrire*"

Università degli studi della Basilicata-20 marzo 2019-Convegno dal titolo "*Il ruolo del Tecnologo alimentare nel recupero delle eccellenze e nel contrasto allo spreco alimentare*".

Università degli studi di Reggio Calabria- 8 marzo 2019- convegno dal titolo "*Il ruolo professionale del Tecnologo Alimentare*"

Teatro F. Stabile- Potenza- 6 marzo 2019- convegno dal titolo "*Se questo è cibo*"

IIS Gasparri-settore Alberghiero- Melfi- (PZ)- 18 febbraio 2019-convegno "Progetto M.I.R.A.: Metodi Innovativi per la Ricerca Alimentare"

Azienda Ospedaliera Regionale S. Carlo- Potenza-15 febbraio 2018- convegno dal titolo "*Ricerca sui Disturbi del Comportamento Alimentare: Modelli di intervento a confronto*".

Univeristà degli Studi della Basilicata-Comincenter-Potenza- 8 febbraio 2019- Convegno dal titolo "*La formazione continua come opportunità di crescita e miglioramento dell'attività professionale*".

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Torino-Centro Congressi Torino Incontra-Torino- 14 novembre 2018 seminario dal titolo "*Insieme contro lo spreco:buone pratiche e nuove sfide nel recupero delle eccedenze alimentari*".

Provincia di Milano-Palazzo Isimbardi-Milano-7 maggio 2018- Workshop "*In The Mood for Food-Politiche Alimentari Metropolitane*"

Teatro F. Stabile- Potenza- 22 aprile 2018- Slow Food- convegno dal titolo "*I Cereali e le farine*".

Palazzo Vescovile- Melfi- 21 aprile 2018- Convegno scientifico accreditato ECM dal titolo "*Quali abitudini alimentari e quali stili di vita per la prevenzione del morbo di Alzheimer*"

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Matera- 28 marzo 2018- Convegno dal titolo "*Dalle filiere ai Distretti del cibo per il made in Italy*"

Comune di Balvano-Potenza- 13 marzo 2018- convegno dal titolo "*La qualità nella mensa scolastica*"

Ordine Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria-Legambiente Basilicata- Scambiologico-Potenza-17 febbraio 2018- Convegno dal titolo "*Il cibo giusto: riflessioni e proposte per un'alimentazione sana e responsabile*" .

Istituto di Ricerca Item Oxygen- Altamura- Bari- 13 febbraio 2018- Convegno dal titolo "*La legge 166/16: contrasto allo spreco alimentare*".

Ordine Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria-Palazzo di Giustizia- Potenza- 5 febbraio 2018- Convegno dal titolo "*La tutela del made in Italy nel settore agrolimentare*".

Camera dei deputati- Roma- Conferenza stampa di presentazione della legge 166/2016.

FIDAPA Melfi-Centro culturale F. S. Nitti- Melfi- Potenza -5 dicembre 2017- convegno dal titolo "*Ridurre lo spreco alimentare: uno strada da percorrere insieme*".

Ordine Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria- Palazzo di Giustizia- Potenza- 25 ottobre 2017- Convegno dal titolo "*La*

sicurezza alimentare tra regole giuridiche e profili tecnologici"

Ordine Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria-

Scambiologico-Potenza- 16 ottobre 2017- Convegno dal titolo
"Cambiamo il futuro delle migrazioni. Investiamo sulla Sicurezza Alimentare"

Istituto Maritain-Ex Ospedale San Rocco-Matera- 01 giugno 2017- Convegno dal titolo *"Alimentazione e sostenibilità"*

Coldiretti Basilicata-Pastificio De Sortis- San Nicola di Pietragalla-Potenza-11 maggio 2017 *"Presentazione Accordo di Filiera Grano Duro"*

IC Busciolano- Potenza- 20 aprile 2017- Convegno dal titolo *"Accompagnamo la frutta nelle scuole"*

Consiglio Nazionale Ordine Tecnologi Alimentari- Palazzo - Roma- 27 aprile 2017- Convegno dal titolo *"Evitare lo spreco alimentare e favorire l'economia : proposte e buone pratiche a confronto".*

IC Busciolano- Potenza- 17 marzo 2017- Convegno dal titolo *"La ristorazione locale e solidale: insieme per una buona alimentazione"*

Università degli studi della Basilicata- Potenza- 13/03/2017- Convegno dal titolo *"Ricerca, Formazione e Sviluppo per l'Industria Agroalimentare di Basilicata".*

Service Internazionale Prevenzione Diabete Lions Club- Associazione Amici del Cuore- Ordine dei Tecnologi Alimentari- Croce Rossa Italiana- anno 2018 nei comuni di: Baragiano-Brienza-Grottole-Lavello-Matera-Palazzo San Gervasio-Pietragalla-Pignola-Policoro-Rionero-San Mauro Forte-Trecchina-Venosa-Viggiano

Rubrica della TGR Basilicata anno 2017 di educazione al consumo consapevole dal titolo *"Più sprechi, meno risparmio"*

PATENTE OPATENTI

Patente di guida

PATENTE OPATENTI

Patente di guida

PUBBLICAZIONI

Patente di guida

Ho scritto numerosi articoli, pubblicati su quotidiani locali e riviste scientifiche (Igiene degli Alimenti, Rivista dei dottori Agronomi e Forestali), sui temi dell'agroalimentare, dell'educazione alimentare e del contrasto allo spreco

La sottoscritta dichiara di possedere il presente curriculum e che le informazioni contenute sono veritiere (rif art 46, 47 e 76 del DPR n. 445/2000). La sottoscritta è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, la sottoscritta autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03

NOME E COGNOME (FIRMA)



