

## INFORMAZIONI PERSONALI



## Dario Posillipo

📍 Via Aldo Moro n.45 – 80046 San Giorgio a Cremano (Napoli) Italia

☎ 0815743798 - 0817719978 📠 3382489049

✉ darioposi@inwind.it

📧 dario.posillipo@pec.otacl.it



Sesso Uomo | Data di nascita 11/02/1974 | Nazionalità Italiana

## TITOLO DI STUDIO

Tecnologo Alimentare Iscritto all'Albo dal 02/08/2001 con il n.89

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

- da Giugno 2011 ad oggi  
Microlab Group s.r.l. – Via San Giorgio Vecchio, 69 – 80046 San Giorgio a Cremano (Na)  
Tecnologie, Consulenza, Certificazione, Analisi Alimentari ed Ambientali.  
Amministratore Unico s.r.l. unipersonale. Direttore Responsabile Laboratorio conforme alla norma europea UNI CEI EN ISO IEC 17025. Laboratorio Accredia n.0900 – Laboratorio iscritto nel Registro Regionale Laboratori per l'Autocontrollo Igienico-Sanitario con Decreto Dirigenziale n.360 del 28/12/2007 - N.047NA.
- da Agosto 2009 a Settembre 2013  
Univeristà degli Studi di Napoli "Federico II" Dipartimento Scienze Mediche Preventive – Via Pansini, 5 Napoli  
Collaborazione esterna a contratto. Attività di allestimento materiali e prelievamento di campioni di acqua destinata al consumo umano da eseguirsi presso punti di prelievo nelle regioni Campania, Lazio, Molise e relative province
- da Aprile 2005 a Dicembre 2013  
Regione Campania Assessorato all'Agricoltura ed Attività produttive - Progetto "Sapore di Campania"  
IS. ME.CERT. Istituto Mediterraneo di Certificazione dei processi e dei prodotti agroalimentari.  
Consulenza esterna. Realizzazione ed implementazione progetto – Ispezione presso aziende coinvolte – Qualificazione aziende idonee – Docenze di aggiornamento professionale ai tecnici regionali.
- da Marzo 2004 a Giugno 2011  
Microlab Studio Associato – Via San Giorgio Vecchio, 69 – 80046 San Giorgio a Cremano (Na) Socio Fondatore.  
Tecnologie, Consulenza, Certificazione, Analisi Alimentari ed Ambientali.  
Direttore Responsabile Laboratorio conforme alla norma europea UNI CEI EN ISO IEC 17025.  
Laboratorio Accredia n.0900 – Laboratorio iscritto nel Registro Regionale Laboratori per l'Autocontrollo Igienico-Sanitario con Decreto Dirigenziale n.360 del 28/12/2007.
- da Marzo 2003 a Marzo 2003  
Besana UK – zona industriale Rissington – distretto di Oxford – Inghilterra. Produzione e distribuzione frutta secca e semilavorati per industrie dolciarie. Dipendente consociata Italiana con mansione di coordinatore dello stabilimento. Realizzazione Lay Out aziendale ed implementazione cicli di produzione.
- da Giugno 2002 a Dicembre 2010  
IS. ME.CERT. Istituto Mediterraneo di Certificazione dei processi e dei prodotti agroalimentari – Centro Direzionale Napoli Isola G1 Scala D 13° Piano. Certificazione Agroalimentari. Collaborazione esterna.  
Ispettore per la certificazione dei seguenti prodotti: Caciocavallo silano DOP, Fico bianco del cilento DOP, Olio Irpinia Colline dell'Ufita DOP, Olio Colline Salernitane DOP, Olio Cilento DOP, Pomodoro del piennolo del vesuvio DOP, Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, Provolone del monaco DOP, Canestrato di Moliterno IGP, Carciofo di Paestum IGP, Castagna di Montella IGP, Limone Costa D'Amalfi IGP, Limone di Sorrento IGP, Marrone di Roccadaspide IGP, Melannurca campana IGP, Nocciola di Giffoni IGP, Peperoni di Senise IGP, Mozzarella STG Pizza Napoletana STG  
Ispettore capofiliera per la certificazione dell' "Olio Extravergine di oliva DOP Penisola Sorrentina" – Responsabile delle Visite di Ispezione e del prelievo campioni da analizzare.
- da Giugno 2002 a Luglio 2005  
V.Besana Group s.p.a. – Via Ferrovia, 210 – San Gennaro Vesuviano (Na) Produzione e distribuzione frutta secca e semilavorati per industrie dolciarie. Assunzione a tempo indeterminato.  
Assistente al Direttore di Produzione – Gestione del personale e dei turni di lavorazione – Controller dati gestione produzione – Valutazione, Qualificazione e Gestione fornitori processi in outsourcing – Programmazione produzione – Auditor interno Sistemi Gestione Qualità, B.R.C., I.F.S.
- da Settembre 2001 a Giugno 2002  
Studio di consulenza "S.Anna Food" – Via Aldo Moro, 47 – San Giorgio a Cremano (Na) Consulenza e Certificazione Agroalimentari. Consulenza esterna. Direttore Tecnico Settore Alimentare – Gestione laboratorio di analisi alimentari ed ambientali - Realizzazione, implementazione e verifica Sistemi e Piani di Autocontrollo Igienico Sanitario.
- da Gennaio 2001 a Luglio 2001  
Centro Commerciale Itaca – Formia (Latina) Grande Distribuzione Organizzata. Assunzione a tempo indeterminato. Responsabile Interno Autocontrollo Igienico Sanitario (H.A.C.C.P.) Reparti alimentari – Realizzazione, implementazione, verifica e mantenimento standard qualitativi igienici interni.

- da Settembre 2000 a Luglio 2001 Gruppo PAM s.p.a. – Ipermercato “Panorama” Centro Commerciale Itaca – Formia (Latina) Grande Distribuzione Organizzata. Assunzione a tempo indeterminato.  
Responsabile Settore Ortofrutta – Gestione commerciale – Gestione economica – Gestione personale in forza – Verifica standard commerciali e qualitativi come da capitolato interno merce in ingresso – Audit di qualificazione e sorveglianza ai fornitori locali.
- da Gennaio 2000 a Settembre 2000 Centro Polidiagnostico “S.Anna” s.r.l. – Via Sambuci II Trav., 2 Sant’Antimo (Napoli) Analisi cliniche, microbiologiche, alimentari, ambientali Consulenza esterna Consulente direttore laboratorio analisi alimentari – Coordinatore settore consulenze H.A.C.C.P. dal contatto con il cliente alla realizzazione, implementazione, verifica e campionamento microbiologico degli adempimenti per l’Autocontrollo Aziendale Igienico sanitario.
- ISTRUZIONE E FORMAZIONE**
- Giugno 2002 **Ispettore per la certificazione di prodotto**  
IS.ME.CERT. Istituto Mediterraneo di Certificazione dei prodotti e dei processi del settore agroalimentari – Napoli
- Maggio 2002 **Valutatore Sistemi Gestione Qualità Settore Agroalimentari secondo la norma UNI EN ISO 9000:2000**  
Associazione Italiana Cultura Qualità-Meridionale – Napoli
- da Agosto 2000 a Settembre 2000 **Stage Aziendale**  
AUCHAN – Gruppo Rinascente – Ipermercato di Taranto  
Stage di 250 ore per il Master in “Management, Marketing e Comunicazione della Grande Distribuzione Organizzata” – aree commercio, gestione, management
- da Giugno 2000 a Luglio 2000 **Master in Management della Grande Distribuzione Organizzata**  
Centro studi Comunicare l’Impresa – Forma Manager O.n.I.u.s. – Bari  
Vincitore di borsa di studio Master in “Management, Marketing e Comunicazione della Grande Distribuzione Organizzata”
- da Aprile 2000 a Giugno 2000 **Tecnico Ambientale**  
CESVITEC Centro per la promozione e lo sviluppo tecnologico delle piccole e medie imprese del Mezzogiorno – Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura – Napoli.  
Corso della durata di 600 ore con attività di aula e tirocinio pratico mirato all’utilizzo delle principali attrezzature utilizzate per analisi sulle principali matrici ambientali (acqua, aria, suolo)
- da Settembre 1993 a Ottobre 1999 **Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari**  
Università degli Studi di Napoli “Federico II” – Facoltà di Agraria di Portici Laurea magistrale 5 anni con votazione 94/110. Tesi sperimentale: “Intra Cytoplasmic Sperm Injection” Biotecnologie applicate alla riproduzione delle principali specie di interesse zootecnico
- da Settembre 1987 a Giugno 1992 **Diploma di Maturità classica con votazione 42/60**  
Liceo Classico Parificato “G.Landriani” – Portici (Na)

**COMPETENZE PERSONALI**

Lingua madre ITALIANO

INGLESE

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
C1	C1	B1	B2	B2
B2				

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato  
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

**Competenze comunicative** Ottime capacità relazionali e di docenza; attitudine alle relazioni interpersonali; spirito di gruppo; flessibilità lavorativa; buona capacità di ascolto; logica ed atteggiamento proattivo.

**Competenze organizzative e gestionali** Ottima Capacità di coordinare progetti e persone; attitudine al lavoro in team, alla risoluzione dei problemi, al raggiungimento degli obiettivi ed al consolidamento delle posizioni raggiunte; buona

capacità di lavorare sotto stress. Ottime doti di leadership (attualmente responsabile di un team di 5 persone)

Competenze professionali Ottima capacità manageriale e gestionale.

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Avanzato	Avanzato	Intermedio	Intermedio	Intermedio

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato  
[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

Altre competenze Delegato Ente Nazionale Cinofilia Italiana e valutatore per Esposizioni cinofile di bellezza su tutto il territorio nazionale.  
 Consigliere di collegamento Ente Nazionale Cinofilia Italiana – Club Amici Dalmata.  
 Consigliere di amministrazione del Gruppo Cinofilo Partenopeo.

Patente di guida A e B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Attività di docenza

- Ottobre - Novembre 2016 docente dei moduli “Vendita diretta e farmers market” (4 ore); “Principi dell’Autocontrollo – I sistemi H.A.C.C.P. – ISO 22000 - 2205” (24 ore); “Normativa di riferimento sull’igiene alimentare: “il pacchetto igiene” (8 ore); Attività dimostrative e visite istruttive aziendali (12 ore) del “Corso formazione regionale P.S.R. Campania 2007-2013 autorizzato dalla Regione Campania e dall’Unione Europea ed organizzato dall’ente di formazione “Consorzio Gi.Emme” nell’ambito del PSR 2007/2013 Misura 111 Codice corso n.III-BN Aula Guardia Sanframondi (Bn).

- Ottobre - Novembre 2016 docente dei moduli “Elementi di legislazione PSR 2014-2020 (8 ore); “Criteri di gestione obbligatori e CGO - BCCA (8 ore); “Agricoltura ecocompatibile igiene e sicurezza alimentare gestione dei rifiuti” (12 ore); “Gestione della qualità – prodotti agroalimentari tradizionali” (4 ore); Attività dimostrative e visite istruttive aziendali (4 ore) del “Corso formazione regionale P.S.R. Campania 2007-2013 autorizzato dalla Regione Campania e dall’Unione Europea ed organizzato dall’ente di formazione “Consorzio Gi.Emme” nell’ambito del PSR 2007/2013 Misura 111 Codice corso n.VII-BN Aula Pago Veiano (Bn).

- Settembre - Ottobre 2016 docente dei moduli “Elementi di legislazione PSR 2014-2020 (8 ore); “Criteri di gestione obbligatori e CGO - BCCA (8 ore); “Agricoltura ecocompatibile igiene e sicurezza alimentare gestione dei rifiuti” (8 ore); “Gestione della qualità – sistemi di certificazione di prodotto e di processo” (16 ore); Attività dimostrative e visite istruttive aziendali (4 ore) del “Corso formazione regionale P.S.R. Campania 2007-2013 autorizzato dalla Regione Campania e dall’Unione Europea ed organizzato dall’ente di formazione “Consorzio Gi.Emme” nell’ambito del PSR 2007/2013 Misura 111 Codice corso n.VI-BN Aula Coldiretti di Benevento.

- Giugno - Luglio 2016 docente dei moduli “Gestione della qualità – sistemi di certificazione di prodotto e di processo” (16 ore); “Multifunzionalità ed integrazione del reddito agricolo” (8 ore) del “Corso formazione regionale P.S.R. Campania 2007-2013 autorizzato dalla Regione Campania e dall’Unione Europea ed organizzato dall’ente di formazione “Consorzio Gi.Emme” nell’ambito del PSR 2007/2013 Misura 111 Codice corso n.II-BN Aula Coldiretti di Benevento.

- Giugno - Luglio 2016 docente dei moduli “Vendita diretta e farmers market” (4 ore); “Principi dell’Autocontrollo – I sistemi H.A.C.C.P. – ISO 22000 - 2205” (24 ore); “Normativa di riferimento sull’igiene alimentare: “il pacchetto igiene” (8 ore); Attività dimostrative e visite istruttive aziendali (12 ore) del “Corso formazione regionale P.S.R. Campania 2007-2013 autorizzato dalla Regione Campania e dall’Unione Europea ed organizzato dall’ente di formazione “Consorzio Gi.Emme” nell’ambito del PSR 2007/2013 Misura 111 Codice corso n.I-BN Aula Guardia Sanframondi (Bn).

- Ottobre 2015 docente del modulo “Economia e Gestione Imprese Agro-Alimentari” (2 ore) “Corso formazione regionale P.S.R. Campania 2007-2013 Misura 111 D.G.R. 347 del 19 luglio 2011 Corso XIII Na” svoltosi nella sede di Napoli, organizzato dall’ente di formazione “Menhir”.

- Settembre 2015 docente del modulo “Tracciabilità dei prodotti e delle filiere Agro-Alimentari” (4 ore) “Corso formazione regionale P.S.R. Campania 2007/2013 Misura 111 D.G.R. 347 del 19 luglio 2011 Corso XIII Na” svoltosi nella sede di Napoli, organizzato dall’ente di formazione “Menhir”.

- Marzo 2015 docente dei moduli "Elementi di legislazione sul PSR 2007-2013" (4 ore); "Nozioni di normativa e tecniche sulle energie rinnovabili" (4 ore); "Nozioni sui criteri di gestione obbligatori e delle buone condizioni agronomiche ed ambientali" (2 ore); "Multifunzionalità ed integrazione del reddito agricolo" (4 ore) del "Corso formazione regionale P.S.R. Campania 2007-2013 autorizzato dalla Regione Campania e dall'Unione Europea ed organizzato dall'ente di formazione "Consorzio Gi.Emme" nell'ambito del PSR 2007/2013 Misura 111 Codice corso n.VI-BN Aula Coldiretti di Benevento.
- Febbraio 2015 docente dei moduli "Nozioni di normativa e tecniche sulle energie rinnovabili" (8 ore); "Cooperazione, associazionismo, organizzazioni dei produttori: teoria, normativa ed applicazioni" (12 ore); "Valorizzazione delle produzioni tipiche" (8 ore); "Attività dimostrative e visite istruttive" (8 ore) del "Corso formazione regionale P.S.R. Campania 2007-2013 autorizzato dalla Regione Campania e dall'Unione Europea ed organizzato dall'ente di formazione "Consorzio Gi.Emme" nell'ambito del PSR 2007/2013 Misura 111 Codice corso n.VII-BN Aula di Guardia Sanframondi.
- Febbraio 2015 docente dei moduli "Agricoltura ecocompatibile, tutela dell'ambiente, igiene e sicurezza alimentare, risparmio idrico ed energetico" (4 ore); "Comparto tabacco: problematiche, riconversione e politiche comunitarie" (10 ore); "Attività dimostrative e visite istruttive" (8 ore) del "Corso formazione regionale P.S.R. Campania 2007-2013 autorizzato dalla Regione Campania e dall'Unione Europea ed organizzato dall'ente di formazione "Consorzio Gi.Emme" nell'ambito del PSR 2007/2013 Misura 111 Codice corso n.V-BN Aula di Guardia Sanframondi.
- Da Febbraio a Luglio 2014 docente dei moduli "Legislazione nel settore Agro-Alimentare" (90 ore) "Economia e Gestione Imprese Agro-Alimentari" (102 ore) "Customer Satisfaction" (45 ore) "Indicatori di Qualità" (30 ore) del Corso di alta formazione svoltosi nelle sedi di Napoli, Ponticelli e Caserta (3 aule) "Total Quality Management" ID 11848 autorizzato dalla Regione Campania e dall'Unione Europea ed organizzato dall'ente di formazione "Menhir".
- Da Luglio a Novembre 2013 docente dei moduli "Gestione delle problematiche ambientali all'interno dell'impresa: vincoli ed opportunità-Lo sviluppo sostenibile" (4 ore); "Emas - sistema comunitario di ecogestione ed audit, le norme internazionali ISO 14001, i sistemi di gestione ambientale (SGA): definizioni, fasi, benefici" (4 ore); "HACCP e documenti per la rintracciabilità" (8 ore); "La valorizzazione dei prodotti tipici secondo la UE: DOP, IGP, STG" (24 ore); "Attività dimostrative e visite istruttive" (8 ore) del "Corso formazione regionale P.S.R. Campania 2007/2013 autorizzato dalla Regione Campania e dall'Unione Europea ed organizzato dall'ente di formazione "Consorzio Gi.Emme" nell'ambito del PSR 2007/2013 Misura 111 Codice corso n.III-BN Aula Coldiretti di Benevento.
- Da Giugno a Luglio 2013 docente dei moduli "Principi di lotta integrata e agricoltura con metodo biologico" (4 ore); "HACCP e documenti per la rintracciabilità" (16 ore); "La gestione fitosanitaria dell'oliveto e del vigneto-La qualità dell'olio: metodi di corretta gestione delle operazioni di- raccolta e di post-raccolta" (16 ore); "Attività dimostrative e visite istruttive" (8 ore) del "Corso formazione regionale P.S.R. Campania 2007-2013 autorizzato dalla Regione Campania e dall'Unione Europea ed organizzato dall'ente di formazione "Consorzio Gi.Emme" nell'ambito del PSR 2007/2013 Misura 111 Codice corso n.II-BN Aula di San Giorgio La Molara.
- Da Maggio a Luglio 2013 docente dei moduli "Principi di lotta integrata e agricoltura con metodo biologico" (12 ore); "HACCP e documenti per la rintracciabilità" (4 ore); "La valorizzazione dei prodotti tipici secondo la UE: DOP, IGP, STG" (28 ore); "Attività dimostrative e visite istruttive" (8 ore) del "Corso formazione regionale P.S.R. Campania 2007-2013 autorizzato dalla Regione Campania e dall'Unione Europea ed organizzato dall'ente di formazione "Consorzio Gi.Emme" nell'ambito del PSR 2007/2013 Misura 111 Codice corso n.I-BN Aula di Guardia Sanframondi.
- Da Febbraio ad Aprile 2013 docente del modulo "Nuove Tecnologie e Sistemi informativi applicati al mercato dell'energia e dell'ambiente" (30 ore) del Corso di alta formazione "Green Management and Corporate Social Responsibility" ID 112600 autorizzato dalla Regione Da Maggio a Luglio 2012 docente dei moduli "Economia e Gestione Imprese Agro-Alimentari" (13 ore) "Customer Satisfaction" (15 ore) "Indicatori di Qualità" (8 ore) del Corso di alta formazione "Total Quality Management" ID 10222 Edizione 10710 autorizzato dalla Regione Campania e dall'Unione Europea ed organizzato dall'ente di formazione "Menhir".
- Dal 09 al 18 Febbraio 2011 docente dei moduli "Agricoltura ecocompatibile, tutela dell'ambiente, igiene e sicurezza alimentare" (4 ore) e "Gestione della Qualità" (20 ore) del Corso di alta formazione "Corso di gestione per la qualità di processo e di prodotto" autorizzato dalla Regione Campania e dall'Unione Europea ed organizzato dall'ente di formazione "Consorzio Gi.Emme" nell'ambito del PSR 2007/2013 Misura 111 Codice corso n.IIIAV.
- Da Febbraio ad Aprile 2010 docente dei moduli "Sicurezza Alimentare" (20 ore) "Filieri Agroalimentari" (11 ore) "Mercato Agroalimentare" (15 ore) "Economia e Gestione di Impresa Agroalimentare" (9 ore) "Aspetti Qualitativi UNI EN ISO 9001:2000" (3 ore) del Corso di alta formazione "Total Quality Management" ID 7150 Edizione 6365 autorizzato dalla Regione Campania e dall'Unione Europea ed organizzato dall'ente di formazione "Menhir".
- Dal 05 al 30 maggio 2009 Docente del modulo di formazione per addetti tecniche di laboratorio

chimico e microbiologico "Master ETRA" di alta formazione post-universitaria nell'ambito del progetto di cooperazione internazionale ITALIA-BRASILE "ETRA" – Engineering Technology Research Assistance.

- Dal 10/01/2008 ad oggi Docente Corso di Formazione per Alimentaristi (Livello Rischio 1 / Livello Rischio 2 / Responsabili) riconosciuto dalla Regione Campania (D.D. 46 del 23/02/05) presso "Polo Universitario GEF Consulting" - Napoli.
- 22/06/07 Docente Corso di Formazione per Responsabili di Azienda della durata di 12 ore riconosciuto dalla Regione Campania (D.D. 46 del 23/02/05) presso Centro Studi e Ricerche "Politeia" (Napoli).
- 21/06/07 Docente Corso di Formazione per Alimentaristi Livello di Rischio 2 della durata di 8 ore riconosciuto dalla Regione Campania (D.D. 46 del 23/02/05) presso Centro Studi e Ricerche "Politeia" (Napoli).
- 14/06/07 Docente Corso di Formazione per Alimentaristi Livello di Rischio 1 della durata di 4 ore riconosciuto dalla Regione Campania (D.D. 46 del 23/02/05) presso Centro Studi e Ricerche "Politeia" (Napoli).
- 19/02/07 Docente Corso di Formazione per Alimentaristi Livello di Rischio 2 della durata di 8 ore riconosciuto dalla Regione Campania (D.D. 46 del 23/02/05) presso Consorzio "FORMAT" Battipaglia (Sa).
- Dal 09/05/06 al 10/10/06 Docente dei moduli di "Merceologia" e "Scienze dell'Alimentazione" nel corso di formazione "Commis di cucina" finanziato dalla Regione Campania (D.D. 117 del 25/07/05) presso I.RI.S.S. – Istituto di Ricerche, Studi e Sperimentazione – Nola (Na).
- Dal 20/05/06 al 25/07/06 Docente del modulo di "Processi di preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti: individuazione dei fattori di rischio sanitario" nel corso di formazione per "Alimentaristi in sostituzione del Libretto di Idoneità Sanitaria" presso Workcasa – Nola (Na).
- 15/05/06 Docenza tecnica ai tutor Regione Campania nell'ambito del progetto "Sapore di Campania"
- 20/03/06 Docenza tecnica ai tutor Regione Campania nell'ambito del progetto "Sapore di Campania".
- 09/05/03 Docenza su "Disciplinare di produzione Mela Annurca campana IGP" organizzato da IS.ME.CERT. presso la "Comunità Montana dei Monti Picentini".

#### Conferenze e Presentazioni

- 15 Maggio 2015 Mettler Toledo – Pompei "La rivelazione dei contaminanti nei processi produttivi con Metal Detector e Raggi X Requisiti previsti dagli standard BRC ed IFS" Relatore Convegno.
- 07 Novembre 2014 Università della Tuscia di Viterbo "Dipartimento per la innovazione nei sistemi biologici" Aula Magna Polo didattico Riello "Prospettive occupazionali per l'Enologo ed il Tecnologo alimentare" "Le competenze professionali del Tecnologo Alimentare nell'industria e nella filiera agroalimentare" Relatore Convegno.
- 12 – 13 – 14 - 15 Maggio 2014 IRVEA Istituto per la ricerca e la valorizzazione delle eccellenze agroalimentari Roma Auditorium Unicef Tecniche investigative per la garanzia della sicurezza alimentare e la tutela dei prodotti e dei marchi DOP – IGP – DOC – DOCG Il "ruolo tecnico" a supporto delle attività investigative e di accertamento. Relatore Convegno.
- 12 Aprile 2013 Università della Tuscia di Viterbo "Dipartimento per la innovazione nei sistemi biologici" Sviluppo del Territorio, valorizzazione dei prodotti locali e sicurezza alimentare. Relatore Convegno.
- 02 Marzo 2013 Fiera Agrosud 2013 – Mostra d'Oltremare Sala Sebeto – Napoli Certiquality – Napoli "La filiera agroalimentare fra sicurezza e sostenibilità: strumenti e strategie per vincere le sfide del mercato. Relatore Convegno.
- 6 Aprile 2011 PBI International – Università degli studi "Federico II Facoltà di Agraria" Portici (Na) "Le procedure operative standard per l'applicazione dell'HACCP e Autocontrollo" Arte della produzione alimentare HACCP e Controllo Ambientale Relatore Corso di aggiornamento professionale.

#### Corsi

- 24 Gennaio 2015 Lex Alimentaria Studio Legale Avv. Daniele Pisaniello Hotel Ramada – Napoli "Allergeni alimentari: gestione del rischio e delle responsabilità".
- 13 Dicembre 2014 Lex Alimentaria Studio Legale Avv. Daniele Pisaniello Hotel Ramada – Napoli "Il Manuale HACCP e Responsabilità dell'OSA: profili di responsabilità penale e civile".
- 22 Novembre 2014 Lex Alimentaria Studio Legale Avv. Daniele Pisaniello Hotel Ramada – Napoli "Fornitura delle informazioni sui prodotti alimentari al consumatore: Le nuove regole comunitarie e il quadro sanzionatorio".
- 04 Novembre 2014 ACCREDIA Roma - Sala Auditorium ANCE Riunione di Aggiornamento per i laboratori accreditati.

- 04 Giugno 2014 OTACL Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio Università La Sapienza - Roma Aula Magna del Rettorato "Tecnologi Alimentari a 20 anni dalla legge istitutiva: Garantire competenze e formazione per fare ordine nelle professioni".
- 25 Maggio 2011 Certiquality – Napoli UNI 11381:2010 La nuova norma per gestire il pericolo infestanti nell'industria alimentare.
- 12 Maggio 2010 Certo – Torino OHSAS 18001:2007 per le aziende del settore agroalimentare
- 27 Giugno 2009 Sai Global – Efsis ISO 9001:2008 – Cosa Cambia.
- 12-13 Maggio 2008 Associazione Italiana Cultura Qualità-Meridionale – Napoli Il Sistema qualità nei laboratori di prova secondo la Norma Uni CEI ISO/IEC 17025:2005.
- 31 Marzo – 01 Aprile 2006 CERMET – Certificazione e ricerca per la qualità – Bologna "Schemi di certificazione internazionale BRC ed IFS".
- 24 Marzo 2006 Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno – Portici (Na) Convegno Nazionale "Le recenti norme comunitarie in tema di sicurezza ed igiene degli alimenti a tutela del consumatore".
- 7 Dicembre 2005 IS.ME.CERT. Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentari – Napoli "I controlli nelle aziende Agroalimentari: aspetti operativi, evoluzione della normativa e prospettive.
- 3 Dicembre 2005 CERMET – Certificazione e ricerca per la qualità – Bologna "La norma UNI EN ISO 9001:2000 ed i principi della Qualità".
- 26 Novembre 2005 CERMET – Certificazione e ricerca per la qualità – Bologna" Schemi di certificazione internazionale BRC ed IFS versione 04".
- 24 Giugno 2005 Associazione Italiana Cultura Qualità-Meridionale – Napoli IS.ME.CERT. – Napoli" Sistemi di controllo e rintracciabilità delle filiere DOP" Il Piano dei Controlli per la DOP Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino Sistema di Rintracciabilità on-line di IS.ME.CERT.
- 28 Maggio 2005 Neutron S.p.A. Ordine Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio – Napoli "Etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari: stato dell'arte e novità introdotte dalle direttive 89/2003 e 26/2005 CE".
- 14 Maggio 2005 Neutron S.p.A. Ordine Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio – Napoli" La tracciabilità di filiera nell'industria agroalimentare".
- Gennaio 2004 MATER Consulenza Formazione Ricerca – Progetto "SALVIA" Legislazione Agroalimentari, Finanziamenti e progettazione Europea.
- 21 Giugno 2003 Associazione Italiana Cultura Qualità-Meridionale – Napoli "La gestione integrata dei rifiuti".
- 05 Giugno 2003 Check Fruit – Cesena I sistemi di gestione della qualità in base alla norma ISO 9001:2000.

#### Seminari

- "L'autocontrollo nell'industria alimentare: il punto della situazione anche in riferimento all'attuazione della legge 155/97" (Roma – 25 marzo 1999);
- "Il comparto vitivinicolo: tecnologie, produzioni e consumi in rapida evoluzione" (Orvieto – 10 dicembre 1999);
- "Mangiare sano, mangiare consapevole – Agricoltura sostenibile, prodotti tipici ed educazione alimentare" (Napoli – 15 marzo 2000);
- "Mangiare sano, mangiare consapevole – Informazione, formazione ed educazione alimentare" (Napoli – 17 marzo 2000);
- "Unione Europea e Italia: il futuro degli integratori salutistici" (SANA a Napoli – 26 marzo 2000);
- "La ristorazione scolastica e l'Educazione Alimentare" (S.Giorgio a Cremano – 28 febbraio 2002);
- "Igiene, HACCP e Valutazione della pulizia" (Verona – 19 aprile 2003);
- "Dalla Vite al Bicchiere – Il contributo della ricerca agli aspetti produttivi e salutistici del vino" (Verona – 12 aprile 2002);
- "Vini, Aceti Balsamici, Territorio, Gastronomia e Turismo" (Verona – 13 aprile 2002);
- "Il miglioramento della qualità degli oli di oliva in Campania" (Napoli – 18 aprile 2002);
- "Il ruolo del Tecnologo Alimentare nella ristorazione e nella Distribuzione degli Alimenti" (Roma – 09 aprile 2002);
- "La gestione dell'igiene nell'industria alimentare: criticità e proposte operative" (Cremona – 15 aprile 2005);
- "QUALYSERVICES: Gli schemi internazionali di certificazione a supporto della nuova normativa europea in materia di igiene, sicurezza, rintracciabilità" (Cremona – 28 ottobre 2005);
- La gestione dell'igiene nell'industria alimentare: aggiornamenti normativi e metodologici (Cremona 10 marzo 2006).

Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà  
(resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445)

Il / la sottoscritto/a,

- *consapevole delle sanzioni penali per le ipotesi di falsità in atti e di dichiarazioni mendaci e della conseguente decadenza dai benefici di cui agli art. 75 e 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445;*
- *a conoscenza del fatto che saranno effettuati controlli anche a campione sulla veridicità delle dichiarazioni rese;*

#### DICHIARA

- che le informazioni riportate nel presente Curriculum vitae rispondono a verità;
- di non svolgere alcuna funzione di controllo sull'erogazione di finanziamenti pubblici in agricoltura e nel settore agroalimentare, nonché sulla legittimità e regolarità delle predette erogazioni, nel rispetto degli elementi di separatezza delle funzioni dettagliati nella circolare del Mipaaf n. 2306 del 13 giugno 2016 avente ad oggetto "Sistema di consulenza aziendale in agricoltura (art. 1-ter, DL n. 91 del 2014, conv. in legge n. 116 del 2014). Decreto interministeriale 3 febbraio 2016. Necessaria separatezza delle attività di controllo rispetto allo svolgimento delle attività di consulenza";
- (ove ricorre) di essere iscritto presso l'Ordine o il Collegio professionale nazionale sotto specificato con i seguenti estremi d'iscrizione:
  - Ordine nazionale: Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio
  - Numero iscrizione: 89
  - Data di iscrizione: 02/08/2001
  - di aver svolto la formazione prevista dai rispettivi piani formativi e di aggiornamento professionale ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 7 agosto 2012, n. 137, come si evince dal presente Curriculum Vitae;

*oppure*

- di possedere il titolo di studio richiesto per l'iscrizione all'Ordine o al Collegio professionale di riferimento ovvero .....

ed inoltre:

- di avere documentata esperienza lavorativa di almeno 3 anni nel campo dell'assistenza tecnica o della consulenza nell'ambito di consulenza ..... e di disporre della relativa attestazione di buon esito del servizio di assistenza tecnica/consulenza prestato, come si evince dal presente Curriculum Vitae;
- oppure:*
- di possedere un attestato di frequenza/con profitto, per l'ambito di consulenza ....., al termine di una formazione di base che rispetti i criteri minimi previsti dall'art.4 dell'Avviso, come si evince dal presente Curriculum Vitae;
  - di impegnarsi a svolgere le attività di aggiornamento nel relativo ambito di consulenza professionale con periodicità almeno triennale;

#### e AUTORIZZA

- il trattamento dei propri dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali";
- la pubblicazione del presente Curriculum nell'area pubblica del sito istituzionale della Regione Campania [www.regione.campania.it](http://www.regione.campania.it).



Luogo e data Napoli 10/05/2017

Firma

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28.12.2000 e ss.mm.ii., si allega copia del documento di riconoscimento del dichiarante in corso di validità.