

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **PANE FEDERICA**  
Indirizzo **CORSO ITALIA, 161 80062 META (NA) ITALIA**  
Cellulare **+39 328.70.28.113**  
Telefono **+39 081.879.03.44**  
Fax **+39 081.189.95.563**  
E-mail **federica@foodsafetyconsulting.it**  
Codice Fiscale **PNA FRC 80E 53L 845P**

Nazionalità italiana  
Data di nascita 13.05.1980 - VICO EQUENSE (NA)

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) Dal 01.04.2016 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Pomilia zuccheri
- Tipo di azienda o settore Alimentare – Confezionamento zucchero
- Tipo di impiego Consulente
- Principali mansioni e responsabilità Consulente per l'Implementazione dei Sistemi di gestione Qualità secondo Standard BRC ed IFS.
  
- Date (da – a) Dal 01.05.2016 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Riviera dei Limoni
- Tipo di azienda o settore Alimentare – Produzione liquori
- Tipo di impiego Consulente
- Principali mansioni e responsabilità Consulente per l'Implementazione dei Sistemi di gestione Qualità secondo Standard BRC.
  
- Date (da – a) Dal 01.07.2015 al 01.07.2016
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Preziosi Food
- Tipo di azienda o settore Alimentare – Produzione patatine
- Tipo di impiego Consulente
- Principali mansioni e responsabilità Consulente per l'Implementazione del Sistema di Gestione secondo il Disciplinare AIC.
  
- Date (da – a) Dal 01.07.2015 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Volpicelli confetti
- Tipo di azienda o settore Alimentare – Produzione prodotti confetteria
- Tipo di impiego Consulente
- Principali mansioni e responsabilità Consulente per l'Implementazione del Sistema HACCP e stesura tabelle nutrizionali..
  
- Date (da – a) Dal 01.03.2014 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di Dolciaria Acquaviva Spa

- lavoro
- Tipo di azienda o settore Alimentare – Produzione di prodotti da forno surgelati
  - Tipo di impiego Consulente
  - Principali mansioni e responsabilità Consulente per l'Implementazione dei Sistemi di gestione Qualità secondo Standard BRC ed IFS e secondo le norme UNI EN ISO 9001 e 14001.
- Date (da – a) Dal 28.04.2009 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Resi Bras srl
  - Tipo di azienda o settore Alimentare – Produzione caffè
  - Tipo di impiego Consulente
  - Principali mansioni e responsabilità Consulente per l'Implementazione dei Sistemi di gestione Qualità secondo Standard BRC, norma ISO 9001 ed HACCP.
- Date (da – a) Dal 01.09.2014 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Pastificio CAMS
  - Tipo di azienda o settore Alimentare – Produzione pasta di semola di grano duro
  - Tipo di impiego Consulente
  - Principali mansioni e responsabilità Consulente per l'Implementazione dei Sistemi di gestione Qualità secondo Standard BRC ed IFS, e per l'applicazione del Disciplinare di Produzione della Pasta IGP.
- Date (da – a) Dal 27.05.2014 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro IGAT S.p.A.
  - Tipo di azienda o settore Alimentare/Farmaceutica/Dispositivi Medici – Produzione gas tecnici/medicali
  - Tipo di impiego Consulente
  - Principali mansioni e responsabilità Consulente per l'Implementazione dei Sistemi di gestione Qualità secondo le norme ISO 9001-14001 e la UNI EN ISO 13485 per l'applicazione di requisiti relativi alla produzione di dispositivi medici e relativi servizi.
- Principali mansioni e responsabilità Responsabile Qualità e Consulente per l'Implementazione dei Sistemi di gestione Qualità secondo la norma ISO 9001 e gli Standard BRC ed IFS. Referente per la corretta applicazione dell'HACCP, del piano di campionamento aziendale, del piano di formazione. Consulenza per gli audit da parte dei clienti e della GDO.
- Date (da – a) Dal 01.06.2012 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Premiato Pastificio Afeltra Srl
  - Tipo di azienda o settore Alimentare – Produzione di pasta di semola di grano duro
  - Tipo di impiego Consulente
  - Principali mansioni e responsabilità Responsabile Qualità e Consulente per l'Implementazione dei Sistemi di gestione Qualità secondo il metodo Biologico (Reg. CE 834/2007), per l'applicazione del Disciplinare di Produzione della Pasta IGP. Consulente per l'implementazione del Sistema di Gestione previsto dall'FDA e supporto per gli audit da parte di clienti.
- Date (da – a) Dal 01.11.2011 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro La Fabbrica della Pasta

- Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
  - Alimentare – Produzione pasta di semola di grano duro e pasta dietetica per celiaci
  - Consulente
  - Responsabile Qualità per il laboratorio per la pasta dietetica per celiaci, nonché Referente dei rapporti con il Ministero della Salute; Consulente per l'Implementazione dei Sistemi di gestione Qualità secondo Standard BRC ed IFS, e per l'applicazione del Disciplinary di Produzione della Pasta IGP.
  
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
  - Dal 01.06.2011 ad oggi
  - La Fattoria Srl
  - Alimentare – Produzione di pasti per la ristorazione collettiva
  - Consulente
  - Consulente per l'Implementazione dei Sistemi di gestione Qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001, 14001, 18001,22000,22005, UNI 10854, SA8000.Responsabile della corretta applicazione dell'autocontrollo secondo i principi dell'HACCP.
  
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
  - Dal 01.05.2011 ad oggi
  - Dg3 Dolciaria
  - Consulenza per aziende agro-alimentari
  - Consulente
  - Responsabile Implementazione Sistemi di gestione Qualità secondo la Norma ISO 9001, Standard BRC, Standard IFS.
  
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
  - Dal 01.06.2009 ad oggi
  - Food Safety Consulting snc
  - Consulenza per aziende agro-alimentari
  - Consulente
  - Responsabile Implementazione Sistemi di gestione Qualità secondo le Norme ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, ISO 22005, Standard BRC, Standard IFS, ISO 18001.
  
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
  - Dal 03.06.09 al 25.06.09
  - Protom S.p.A
  - Centro di Formazione Professionale
  - Consulente
  - Docente nell'ambito del progetto formativo "Alimenform" - Avviso 1/2007 promosso da Fondimpresa - Codice AVS/60/07, per un totale di 24 ore svolte dal 05.05.09 al 30.06.09 presso l'azienda Mastroberardino – Atripalda.
  
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
  - Dal 05.05.09 al 30.06.09
  - Protom S.p.A
  - Centro di Formazione Professionale
  - Consulente
  - Docente nell'ambito del progetto formativo "Alimenform" - Avviso 1/2007 promosso da Fondimpresa - Codice AVS/60/07, per un totale di 56 ore svolte dal 05.05.09 al 30.06.09 presso l'azienda DG3 Dolciaria – Avellino.
  
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Dal 27.02.09 al 31.03.09
  - GEF Consulting

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Centro di Formazione Professionale          Contratto a tempo determinato          Docente per corsi di formazione per Addetti alle Vendite per la GDO.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Dal 15 Ottobre 2008 ad oggi          Protom S.p.A          Centro di Formazione Professionale          Consulente          Docente per corsi di formazione per “Alimentaristi” in sostituzione del libretto sanitario. Docente per Corsi di Formazione sulle Norme ISO, sui principi dell'HACCP; Referente per il settore “Igiene-Alimenti” in particolare per l’implementazione di “Sistemi di Gestione per l’Autocontrollo basato sui principi dell'HACCP” e “Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione” e Sicurezza alimentare”.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>29.10.08 al 27.11.08          Protom S.p.A          Centro di Formazione Professionale          Consulente          Docente Responsabile per corsi di formazione per “Addetti Vendita”per la GDO.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	<p>Luglio 2008          Grand Hotel Hermitage</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Da Aprile 2008 a Maggio 2008          Aziende settore turistico          Aziende settore turistico          Consulente per Verifica Ispettiva ISO 9001- ISO 14001</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Da Gennaio 2008 a Gennaio 2009          EP Spa          Ristorazione Collettiva          Consulente per Verifiche Ispettive Norme UNI 11020 (Rintracciabilità di filiera), UNI 10854 (HACCP), ISO 9001:2000, ISO 14001:04, SA 8000 Responsabilità Sociale.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Giugno 2007- Novembre 2007          Consorzio Pegaso          Centro di Formazione Professionale          Consulente          Docente per corsi di formazione per “Alimentaristi” in sostituzione del libretto sanitario</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Maggio 2007          EP Spa          Ristorazione Collettiva          Consulente per Verifica Ispettiva sulla Norma UNI 11020 (Rintracciabilità di filiera)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Marzo 2007          L'ARCA Srl          Azienda produttrice di prodotti da forno surgelati          Consulente per Verifica Ispettiva ISO 9001- Standard BRC e per Verifica Ispettiva di Il parte da parte di Metro</p>

- Date (da – a) Dicembre 2006
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Società di Catering – D'Angelo
  - Tipo di azienda o settore Catering
    - Tipo di impiego Consulente per verifica ispettiva ISO 9001
  
- Date (da – a) Dal 29.05.2006 al 05.06.2008
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro DUE C S.r.l.
  - Tipo di azienda o settore Società di servizi
    - Tipo di impiego Consulente
  - Principali mansioni e responsabilità Consulente della società di servizi per piccole e medie imprese alimentari per l'implementazione di sistemi di qualità conformi alle norme ISO:
    - Gestione e Implementazione di Sistemi di Gestione Qualità (ISO 9001);
    - Sistemi di Gestione Ambientale (ISO 14001:2004);
    - Standard BRC/IFS;
    - Norma SA8000;
    - Sistemi di gestione secondo le norme UNI 10854 "Sistemi di Gestione per l'Autocontrollo basato sui principi dell'HACCP" e UNI 10939 "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione";
    - Procedure di Autocontrollo - Sicurezza alimentare - HACCP (Pacchetto d'igiene 852, 853, 854, 882/2004);
    - Sistemi di Gestione della sicurezza (D. Lgs 81/08);
    - Assistenza nell'iter per la richiesta di Aut. Sanitaria;
    - Sviluppo tecnico ed organizzativo;
    - Formazione ed informazione ai dipendenti;
    - Responsabile del Laboratorio.
  
- Date (da – a) Dal 01.02.2006 al 28.02.2006
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro F.lli De Cecco - Fara San Martino
  - Tipo di azienda o settore Pastificio
    - Tipo di impiego Stage
  - Principali mansioni e responsabilità Tecnico per il laboratorio "Controllo Qualità" – ref. Dott. Tullio Di Primio.
    - Controlli merceologici su grano e sfarinati,
    - indice di glutine,
    - granulometria,
    - analisi farinografica,
    - analisi alveografica,
    - ricerca metalli pesanti mediante assorbimento atomico,
    - ricerca micotossine,
    - ricerca pesticidi mediante gas cromatografia, fibra grezza e fibra alimentare,
    - ricerca del numero di uova mediante analisi NIR,
    - analisi falling number.
  
- Date (da – a) Dal 01.12.2005 al 01.02.2006
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Studio di consulenza - associato Neutron
  - Tipo di azienda o settore Consulenza
    - Tipo di impiego Tirocinio formativo per l'implementazione dell'Autocontrollo secondo i principi dell'HACCP per la GDO.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date (da – a)	01.02.2019 Partecipazione al corso di aggiornamento “Global Standard for Food Safety Issue 7 to 8 Conversion for Sites”. Organizzato da “Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio”. (attestato di frequenza)
Date (da – a)	28.12.2018 Partecipazione al corso di aggiornamento “FOOD DEFENCE”. Organizzato da “CSQA”. (attestato di frequenza)
Date (da – a)	29.03.2018 Partecipazione al corso di aggiornamento “EXPORT USA: Food Defense ed altri ambiti di approfondimento”. Organizzato da “SAI GLOBAL”. (attestato di frequenza)
Date (da – a)	22.12.2017 Partecipazione al corso di aggiornamento “Aggiornamento rischi ed opportunità norma ISO 9001:2018”. Organizzato da “CSQA”. (attestato di frequenza)
Date (da – a)	12.11.2016 Partecipazione al corso di aggiornamento “Interpretazione dei risultati analitici”. Organizzato da “OTACL”. (attestato di frequenza)
Date (da – a)	05.11.2016 Partecipazione al corso di aggiornamento “Il Laboratorio Accredia: l'importanza del risultato analitico”. Organizzato da “OTACL”. (attestato di frequenza)
Date (da – a)	15.04.2016 Partecipazione al corso “Valutatore interno di Sistemi di Gestione secondo la norma ISO14001:2015”. Organizzato da “Tecnoqualità Srl”. (attestato di frequenza)
Date (da – a)	13.04.2016 Partecipazione al corso di aggiornamento “La nuova norma ISO 9001:2015 – Riqualfica auditor per Sistemi Qualità”. Organizzato da “Certiquality Srl”. (attestato n. 457)
Date (da – a)	23.10.15 Partecipazione al corso di aggiornamento “Il Microbioma: quali sono le prospettive future per la nostra salute”. Organizzato da “Chelab Silliker”. (attestato di frequenza)
Date (da – a)	10.10.15 Partecipazione al corso di aggiornamento “Le attività di Campionamento, Prelievo e Analisi dei prodotti alimentari. Regole sostanziali e processuali” Organizzato da “OTACL Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio -Napoli”. (attestato di frequenza)
Date (da – a)	13.12.14 Partecipazione al corso di aggiornamento “Il manuale HACCP e responsabilità dell’OSA: profili di responsabilità penale”. Organizzato da “OTACL Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio -Napoli”. (attestato di frequenza)
Date (da – a)	22.11.14 Partecipazione al corso di aggiornamento “Fornitura delle informazioni sui prodotti alimentari al consumatore: le nuove regole comunitarie e il quadro sanzionatorio”. Organizzato da “OTACL Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio -Napoli”. (attestato di frequenza)
Date (da – a)	18.11.14 Partecipazione al corso di aggiornamento “BRC Food Versione 7: obiettivi e requisiti dello standard”. Organizzato da “BUREAU VERITAS”. (attestato di frequenza)
Date (da – a)	09.07.12 Partecipazione al corso di aggiornamento “Novità ed aggiornamenti degli schemi BRC-IFS”. Organizzato da “CERTIQUALITY SRL –Napoli”. (attestato di frequenza)
Date (da – a)	30.05.12 Partecipazione al corso di aggiornamento “La malattia celiaca: condizioni e food technologies”. Organizzato da “AIC Associazione Italiana Celiachia–Firenze”. (attestato di frequenza)
Date (da – a)	11.10.11 Partecipazione al corso di aggiornamento “Per operatori della ristorazione collettiva relativo alla malattia celiaca”. Organizzato da “ASL NAPOLI 3 SUD–Pompei”. (attestato di frequenza)

- Date (da – a) 06.04.11  
Partecipazione al seminario Teorico Pratico di aggiornamento “Arte della produzione Alimentare HACCP e controlli ambientali”. Organizzato da “OTACL– Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio”. (attestato di frequenza)
- Date (da – a) 26.02.11  
Partecipazione al seminario “Qualità e sicurezza agroalimentare” Strumenti volontari per la garanzia e la valorizzazione della produzione. Organizzato da “CERTIQUALITY SRL” c/o la Fiera Agrosud – Napoli Mostra d’Oltremare. (attestato di frequenza)
- Date (da – a) 10.02.09  
Partecipazione al seminario tecnico “L’edizione 2008 della Norma UNI EN ISO 9001” organizzato da “CERTIQUALITY S.R.L.” (attestato di frequenza)
- Date (da – a) 20.01.09  
Partecipazione al seminario di approfondimento tecnico: “SA800: novità, aggiornamenti e regole di transizione” organizzato da “SGS ITALIA”. (attestato di frequenza)
- Date (da – a) 16.10.08  
Partecipazione al seminario di approfondimento tecnico: “Strumenti di certificazione per la valorizzazione e la tutela del prodotto italiano nei mercati internazionali” – Standard di certificazione e modalità di implementazione: ISO 22000-22005 nei settori alimentare, packaging, servizi e ristorazione, organizzato da “BUREAU VERITAS ITALIA SPA”. (attestato di frequenza)
- Date (da – a) 06.10.08 al 10.10.08  
Attestato n. 1017 - Valutatore di Sistemi di Gestione per la Qualità – rilasciato da “CERTIQUALITY S.R.L.” il 10.10.08 (corso ed esame riconosciuti da AICQ SICEV n.3 e CEPAS n.22)
- Date (da – a) 27.06.2008  
Partecipazione al seminario organizzato da “CERTIQUALITY S.R.L.” sui “Sistemi di Gestione per la Qualità e per l’Ambiente: modelli e strumenti per l’innovazione e lo sviluppo del territorio” (attestato di frequenza).
- Date (da – a) 07.04.2008  
Partecipazione al corso di formazione riguardante la contaminazione delle carni avicole da *Campylobacter spp.* ed eventuali sintomatologie correlate tenutosi presso il Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria – ASL NA1– Dipartimento di Igiene Alimenti Origine Animale nella Ristorazione Collettiva, a cura del dott. G. Pezone. (attestato di frequenza)
- Date (da – a) 29.11.2007  
Partecipazione all’incontro organizzato da “CHELAB” Servizi per industria agricoltura ambiente sui “Servizi di etichettatura e di ispezione rivisti sulla base delle nuove normative e sulle nuove tecniche di indagine sul consumatore”. (attestato di frequenza)
- Date (da – a) 08.11.2007  
Partecipazione al seminario di approfondimento tecnico per la ristorazione collettiva: “La norma ISO 22000:2005 come strumento di gestione della sicurezza igienico sanitaria” organizzato da “BUREAU VERITAS ITALIA SPA”. (attestato di frequenza)
- Date (da – a) 05.04.2005  
Partecipazione al Seminario Gilson “Sistemi di pipettaggio manuali Gilson, una qualità che dura nel tempo”- tenutosi presso l’ Università degli Studi di Napoli Federico II - Facoltà di Agraria – Biotecnologie. (attestato di frequenza)
- Date (da – a) Marzo 2005- Marzo 2006  
Master in “Biotecnologie genetiche per la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari” presso l’Università di Agraria – Portici – Napoli, in collaborazione con l’Istituto Zooprofilattico di Portici – Votazione 110/110 e lode.
- Date (da – a) 01.10.2005  
Iscrizione all’albo dei Tecnologi alimentari di Campania e Lazio con n°243.
- Date (da – a) 18.07.2005  
Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare
- Date (da – a) 03.10.03  
Partecipazione al X Congresso Nazionale S.I.Pa.V. (attestato di frequenza)
- Date (da – a) 1998-99 / 2003-04  
Laurea in Scienze e tecnologie alimentari conseguita presso la Facoltà di Agraria - Portici - Università degli Studi di Napoli - Votazione 100/110.  
Elaborazione Tesi sperimentale eseguita presso il dipartimento di Patologia vegetale sezione lotta biologica dal titolo: “*Diminuzione della contaminazione di cereali con micotossine utilizzando un metodo di lotta biologica*” relatore Prof. Matteo Lorito e correlatore Prof. Alberto Ritieni.

- Date (da – a) 1993-94/1997-98  
Diploma di maturità classica conseguito presso il Liceo classico “P.V.Marone” di Meta di Sorrento - Votazione 53/60.

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

PRIMA LINGUA **ITALIANO**

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

### INGLESE

BUONO

BUONO

BUONO

ATTESTATO RILASCIATO DAL 1^ “DIPLOMA OF ENGLISH” RILASCIATO DALL’HAILEYBURY SCHOOL .

## CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Capacità di lavorare con altre persone, in team, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra.

## CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Capacità di coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci, sul posto di lavoro, in attività di volontariato, a casa, ecc.

## CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Maggio 2005 attestato AICA Conseguimento Patente Europea ECDL con relativo rilasciato dalla “Aegiscom.Net” srl – Sorrento:

- Caratteri di base della IT
- Uso del computer e gestione dei file
- Elaborazione testi
- Foglio elettronico
- Database
- Presentazione
- Reti informatiche – internet.

## CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Fitness, nuoto, trekking, lettura, quotidiani e periodici di approfondimento, viaggi.

## PUBBLICAZIONI

29.09.2004 – 01.10.2004

XI Congresso Nazionale SIPaV: Use of Trichoderma spp for biological control of the livestock feed contaminant fungus Fusarium proliferatum. M. Ruocco, F. Pane, A. Ritieni, S. Lanzuise, P. Ambrosino, R. Marra, S. L. Woo, R. Ciliento, I. Soriente, S. Ferraioli, F. Scala, M. Lorito.

5,6.06.2004

Giornate scientifiche del polo delle scienze e delle tecnologie per la vita: Attività antifungina di inibitori di proteasi di pianta ed espressione in piante geneticamente modificate al fine di controllare la crescita e lo sviluppo di funghi fitopatogeni. D. Turrà, G. Cecere, F. Vinale, K. Abadi, M. Senatore, L. Mattiocco, C. Cosenza, F. Pane, M. Lorito.

Clonaggio e caratterizzazione di proteine di membrana appartenenti alla famiglia dei trasportatori ABC in Trichoderma atroviride. R. Ciliento, L. Catalano, S. Lanzuise, V. Scala, F. Pane, C. Cosenza, S. Arqueros, M. Ruocco.

01.09.2004

Congresso Cina: Use of Trichoderma spp for biological control of the livestock feed contaminant fungus Fusarium proliferatum. M. Ruocco, F. Pane, A. Ritieni, S. Lanzuise, P. Ambrosino, R. Marra, S. L. Woo, R. Ciliento, I. Soriente, S. Ferraioli, F. Scala, M. Lorito.

## ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

PATENTE O PATENTI

B dal 28.11.98

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

Autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi della UE 2016/679 (GDPR)

"Ai sensi degli art. 46, 47, 76 del d.P.R. 445/2000, dichiaro ed attesto la veridicità delle informazioni contenute nel presente curriculum vitae ed, in ottemperanza all'art. 13 della Legge 196/2003, autorizzo il trattamento dei dati personali".

**AUTOCERTIFICAZIONE**

Quanto dichiarato nel Curriculum vitae corrisponde al vero ed è conforme alle seguenti normative: Legge 04/01/1968 n. 15; Legge 15/05/1997 n. 127 art. 3; Legge 16/06/1998 n. 191; D.P.R. 20/10/1998 n. 403; D.P.R. 28/12/2000 n. 445, "Codice in materia di protezione dei dati personali"; Legge 04/08/2006 n. 248 "Disposizioni urgenti per la tutela della concorrenza nel settore dei servizi professionali".

**META, 23.04.2019**

**FIRMA**  
