

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome ROMANO SERGIO

Indirizzo VIA ROMA N° 165 OTTAVIANO (NA)

Telefono 338-2461896 Fax 081-8278389

E-mail serroman@libero.it

Nazionalità Italiana

Data di nascita 26/04/1969

Curriculum vitae in sintesi

Svolte attività di responsabile di produzione, sicurezza sul lavoro, controllo qualità e giuridico in aziende viticole ed enologiche dal 1996.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 1987 Istituto Tecnico Agrario Statale "E. De Cillis" Ponticelli (NA) Diploma di Perito Agrario
- 1997 Università degli Studi di Napoli Federico II Laurea in Scienze Agrarie. Tesi sperimentale dal titolo: "Un approccio innovativo nella produzione del vino Taurasi", relatore Prof. Luigi Moio.
- Ha conseguito con esito positivo l'esame di abilitazione alla libera professione di dottor Agronomo presso l'Università degli Studi Federico II ed iscritto all'albo di Napoli .
- 1999 Ha conseguito con esito positivo il diploma di Specializzazione Universitario in "Viticoltura ed Enologia" presso la Facoltà di Agraria in Portici. Tesi dal titolo "Spumantizzazione dell'Asprinio".
- Ha conseguito con esito positivo il 16° Master in Viticoltura ed Enologia dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.
- 2002 Ha conseguito con esito positivo il diploma di enotecnico presso l'Istituto tecnico agrario di Avellino



ESPERIENZA LAVORATIVA

- 1989-90 Ha partecipato alla realizzazione del progetto di pubblica utilità tenutosi nel Comune di Ottaviano (Na) dal titolo "sistema di gestione territoriale".
- 1994 Nell'ambito di un programma di ricerca coordinato dal prof. L. Moio del Dipartimento di Scienza degli Alimenti della Facoltà di Agraria di Portici, ha partecipato alle prove di microvinificazione relativo al progetto Mi.ra.f. nelle vendemmie 1993-94-95-97-98.
- Ha fruito di un contratto di collaborazione scientifica con il Consorzio Ricerca Agricoltura Applicata della Regione Campania dal 1/07 al 31/12, avente per oggetto di programma "La descrizione della qualità aromatica dei vini su base molecolare. Aspetti viticoli ed enologici".
- 1995 Ha sostenuto lezione di economia e politica agraria ad agricoltori per primo insediamento, presso lo STAPA CEPICA della Regione Campania.
- Sostiene lezione sulle moderne tecniche di viticultura e di vinificazione a coltivatori diretti, presso lo STAPA CEPICA della Regione Campania.
- Ha conseguito con esito positivo l'idoneità di divulgatore agricolo presso il Consorzio Interregionale per la Formazione dei Divulgatori Agricoli (C.I.F.D.A. –A.C.M.) Regione Campania.
- Ha svolto mansioni di responsabile di produzione e di qualità, e dei processi di coltivazione delle uve, la relativa tecnica vinificazione e tecnica d'imbottigliamento in Cantine certificate ISO 9002 site in Campania.
- 2002 E' iscritto alla Camera di Commercio di Napoli come tecnico degustatore dei vini con mansioni attuali di vicepresidente della Commissione.
- 2005 Svolge mansione di enologo ed agronomo in diverse cantine della regione apportando tecniche innovative in campo e in cantina.
- 2006-08Ha svolto mansioni di responsabile tecnico della cantina per un progetto MIUR per la realizzazione di biosensori nell'industria vinicola ed olearia in collaborazione con l'Università del Sannio e del Parco Scientifico Tecnologico di Salerno.
- 2008 Svolge attività di tecnico specializzato nel settore viticolo ed enologico nella Coldiretti di Napoli
- 2009 Svolge attività di coordinatore delle provincie di Salerno, Napoli e Caserta per i controlli in campo nel settore viticolo per l'Is.me.cert.



CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali. 1997 Ha conseguito il diploma di Sommelier rilasciato dall'Assocciazione Italiana Sommelier (Milano).

1998 Tirocinio pratico applicativo pre-laurea svolto presso l'Istituto Tecnico Agrario di Avellino. Partecipato alle attività dell'azienda ed in modo particolare analizza gli aspetti economici e le tecniche di vinificazione adottate.

1994-98 Ha frequentato il laboratorio del prof. Luigi Moio dove ha svolto tutta la parte sperimentale relativa alla sua tesi di Laurea dal titolo: "Un approccio innovativo nella produzione del vino Taurasi", in particolare l'utilizzo di tecniche gas-cromatografiche, gas-cromatografiche/sniffing, gas-cromatografiche/olfattometrie e gas-cromatografiche/spettometria di massa".

2002 Ha seguito il monitoraggio dei fitoseidi in alcune varietà di uva, in relazione alla presenza del tomento e domazie. Responsabile scientifico è stato il Prof. M. Nicotina del Dipartimento di entomologia e zoologia della Facoltà d'Agraria di Portici.

2002Partecipato a corsi di aggiornamenti presso l'Università di enologia in Bourdeuax

MADRELINGUA

Italiano

ALTRE LINGUA

• Capacità di lettura

- · Capacità di scrittura
- · Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. **INGLESE**

elementare. elementare.

elementare.

Ha svolto per diversi anni attività di arbitraggio sui campi di pallavolo.

COLLABORO CON TECNICI DI DIVERSE AREE LAVORATIVE MA SEMPRE DI A CARATTERE AGRO ALIMENTARE. COORDINAMENTO DI ATTIVITÀ D'ISPEZIONE NEI CONTROLLO DEI VIGNETI .
HA SVOLTO ATTIVITA' DI VOLONTARIATO PRESSO L'ASSOCIAZIONE CULTURALE PARROCCHIALE.



cultura e sport), a casa, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Microsoft Windows 00 Microsft Power Point

Microsft Schedule

Word per Windows e Macintosh Excel per Windows e Macintosh

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

PATENTE O PATENTI Patente B

ULTERIORI INFORMAZIONI

ALLEGATI

Il sottoscritto dichiara ai sensi degli artt.46 e 47 del DPR 445/20 indicati e autorizza al trattamento dei dati personali secondo qua n.196/2003 e ss.modifiche e integrazioni.	
--	--

CITTÀ, DATA

NOME E COGNOME (FIRMA)

fonte: http://burc.regione.campania.it