



Decreto Dirigenziale n. 846 del 21/12/2015

Dipartimento 52 - Salute e Risorse Naturali

Direzione Generale 6 - Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Oggetto dell'Atto:

INCARICO DOCENZA DOTT.SSA CARMELA CORSO - PUBBLICAZIONE
INCARICO SU SITO WEB REGIONALE ART. 15 D.Lgs 33/2013.

IL DIRIGENTE U.O.D.

PREMESSO

1. che con la Delibera n. 334 del 8 agosto 2013 ad oggetto: "P.S.R. 2007/2013 – Misure 111 "Azioni nel Campo della Formazione Professionale e dell'Informazione e Formazione ed informazione, sono stati approvati i programmi formativi predisposti dall' U.O.D. 09 dell'Assessorato all'Agricoltura;
2. che con la medesima delibera n. 334/2013 sono stati affidati, per la Misura 111, agli ex Settori TAPA-CePICA, attuali Unità Operative Territoriali Provinciali, l'organizzazione e la gestione degli interventi di formazione destinati a operatori agricoli, forestali, e agroalimentari, nonché tecnici ed altre figure subordinate operanti nel settore agricolo, alimentare e forestale;

CONSIDERATO

1. che per la realizzazione del Corso n. 24/PIB/CE/334 si è reso necessario effettuare lezioni sugli argomenti: "Lezione teorica e pratica in cantina c/o azienda di Paolo Palumbo" il giorno 09/10/2015; "Definizione e riconoscimento dei difetti e malattie del vino, l'assaggio dei vini" il giorno 12/10/2015.
2. che il dott. CORSO Carmela si è reso disponibile ad effettuare le succitate lezioni;

VISTO

1. curriculum vitae del dott. Carmela CORSO;
2. la dichiarazione resa dall'interessato di Assenza di situazioni, anche potenziali, di conflitti di interesse, resa ai sensi dell'art. 53 c.14 del D.Lgs n.165/2001.

RILEVATO

1. che con nota n. prot. 0598861 del 08/09/2015 si è provveduto a conferire l'incarico al dott. Carmela CORSO, nata a Campobasso (CB) il 20/04/1959 e residente a Napoli (NA) in Via Campegna, 5/A - C.F.: CRSCML59D60B519H.

CONSIDERATO

- a. che occorre provvedere all'adempimento previsto dall'art. 15 del D.Lgs. n.33/2013 mediante pubblicazione dell'incarico conferito sul sito web della Regione Campania – Sezione Amministrazione Trasparente – "Consulenti e Collaboratori";

VISTI , inoltre,

1. il D.Lgs. n.165/2001 e succ. mod. ed int.;
2. la L.R. n.7/2002 e succ. mod. ed int.;
3. il D.Lgs. n.33/2013;
4. la L.R. n.1 del 05/01/2015 relativa all'approvazione del "Bilancio di Previsione finanziario per il triennio 2015-2017 della Regione Campania";
5. la D.G.R.C. n.47 del 09/02/2015 ad oggetto: "Approvazione documento tecnico di accompagnamento al Bilancio di Previsione finanziaria triennio 2015-2017- Approvazione del Bilancio Gestionale della Regione Campania – triennio 2015-2016-2017".

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dalla UOD 52-06-17 e dalle risultanze degli atti detenuti presso la UOD medesima

DECRETA

Per le motivazioni di cui alla narrativa che si intendo integralmente confermate e trascritte

1. di provvedere all'invio ai sensi del art.15 del D.Lgs 33/2013 del presente provvedimento per consentire la richiamata pubblicazione sul sito web della Regione Campania – Sezione Amministrazione Trasparente – “Consulenti e Collaboratori”.
2. di inviare il presente decreto per quanto di competenza :
 1. 2.1 alla U.D.C.P. Segreteria di Giunta – Ufficio III – Affari Generali – Archiviazione
 2. decreti dirigenziali.
 3. 2.2 alla Direzione Generale per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali -52-06.

Dott. Giampaolo PARENTE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **CORSO CARMELA**

Indirizzo **VIA CAMPEGNA, 5/A – MAPOLI**

Telefono **081 5936552 – 339 1801051**

E-mail carmela.corso@tiscali.it - c.corso@epap.conafpec.it

Nazionalità Italiana

Data di nascita 20/04/1959

Laureata in **Scienze Agrarie** con 108/110

Specializzazione post-universitaria (bienn

Abilitata alla professione di **Agronomo**

Lavora 6 anni in qualità di **responsabile del controllo di qualità della produzione dei vini** presso l'azienda vitivinicola *Villa Matilde* di Cellole (CE)

Dal 1998 al 2009 ha svolto attività di **enologa - responsabile del controllo di qualità della produzione dei vini** presso l'azienda Cantine Federiciane Monteleone di Marano di Napoli (NA)

Dal 2008 ad oggi **direttore** dell'Associazione *UniVino Campania*

In qualità di **Agronomo**:

- ⇒ ha svolto nella sua carriera lavorativa più di 270 ore di **docenza presso corsi per Operatori Agricoli, Neoimprenditori Artigiani del comparto agroalimentare**
 - ⇒ ha svolto l'attività di **Coordinatore didattico** del corso per Enogastronomo Territoriale ed è stata **responsabile della progettazione** per il Consorzio Università del Vino della Campania dal 2003 al 2007
 - ⇒ svolge attività di **libera professione**
 - ⇒ è **responsabile della progettazione e realizzazione di seminari, convegni, eventi e corsi professionali inerenti la filiera del vino e dell'olio e dello sviluppo rurale** in qualità di direttore dell'Associazione *uniVino*
 - ⇒ è **Tecnico Degustatore dei vini a denominazione di origine controllata** per la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della provincia di Napoli prima e attualmente per l'IS.ME.CERT, Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare
 - ⇒ è **Tecnico Degustatore degli oli vergini ed extra vergine di oliva a denominazione di origine** – sezione campana
 - ⇒ è **Assaggiatore di Formaggi**
 - ⇒ da giugno 2010 è nominato **ispettore AVI** (Addetti Verifiche Ispettive) dall'IS.ME.CERT Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare
 - ⇒ febbraio 2012 è incaricata come **docente esperto** per il corso P.O.N. F-1 – FSE – 2011 – 234, Competenze per lo Sviluppo presso il III Circolo Didattico – “A. de Curtis” Ercolano (NA) per il progetto PON F-1 - FSE - 2011 – 234, corso **“Laboratorio Verde”** (30 ore)
 - ⇒ febbraio 2011 è incaricata come **docente esperto** per i corsi P.O.N. FSE 2007 IT 05 1 PO 007 – 2010/2011 – Competenze per lo Sviluppo presso
 - l'IPSSAR “I. Cavalcanti”, per il progetto PON C-1-FSE-2010-2366, corso **“Itinerari in Bottiglia”** (30 ore);
 - l'IPSAR “Duca di Buonvicino”, per il progetto PON C-1-FSE-2010-2357, corso **“Wine Taste”** (15 ore);
 - ⇒ aprile 2011 è stata incaricata come **Docente esperto esterno** per i corsi P.O.N. FSE 2007 IT 05 1 PO 007 – 2010/2011 – Competenze per lo Sviluppo presso l'ISIS “G. Falcone”, per il progetto PON C-1-FSE-2010-3865, corso **“Orti e Scienza”** (30 ore)
 - ⇒ anno scolastico 2009/2010 ha svolto attività di **Docente esperto esterno** per la realizzazione dei corsi post-qualifica - area di professionalizzazione a.s. 2009/2010 per le classi quarte e quinte dell'ISIS “Giovanni Falcone” – Pozzuoli (NA), relativamente ai moduli:
 - ADDETTO AL SETTORE VITICOLO – ENOLOGICO (classe IV B - Agrotecnico) - 104 ore
 - ADDETTO AL CONTROLLO QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (classe V B - Agrotecnico) – 100 ore
- Dallo stesso Istituto è incaricata come **Tutor Aziendale nell'attività di Stage**, della durata di 20 ore, per il corso di “Addetto al settore viticolo-enologico”.
- dal 2003 a maggio 2009 ha svolto attività di **Docente esperto** di “Tecnologia e

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	2012 ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi Per conseguire il diploma di <i>Assaggiatore di Formaggi</i> è necessario il superamento di un Corso per Assaggiatori di 1^a livello organizzato dall'ONAF. Durante gli incontri si apprendono la tecnica di assaggio dei formaggi attraverso la degustazione guidata, e i diversi processi caseari che concorrono alla produzione delle molteplici tipologie di formaggio. Il percorso formativo è stato organizzato dalla delegazione di Caserta dell'ONAF Iscrizione nel Libro degli Assaggiatori dell'ONAF
• Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Assaggiatore di Formaggi
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	2001 Regione Campania (<i>Decreto Regionale Dirigenziale n. 383 del 31.12.2001</i>) Per poter essere iscritti all' <i>Elenco Nazionale Tecnici ed Esperti Degustatori di Olio vergine ed Extravergine a Denominazione di Origine</i> è necessario il superamento di un Corso per Assaggiatori di 1^a livello i cui contenuti didattici e la modalità di svolgimento sono specificati dalla Circolare MiPAF n°5 del 18/06/1999. Durante il corso si esegue la valutazione dell'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva mediante prove di classificazione di intensità per 4 attributi fondamentali: riscaldamento, avvinato, rancido e amaro. Dopo aver conseguito l'idoneità fisiologica, il percorso formativo prevede una fase di addestramento, realizzata attraverso un numero minimo di 20 sedute di assaggio, con lo scopo di familiarizzare gli assaggiatori con la metodologia di valutazione sensoriale specifica, incrementare l'abilità individuale a percepire, identificare e quantificare gli attributi sensoriali. La formazione è stata fatta presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Caserta.
• Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Iscrizione Elenco Nazionale Tecnici ed Esperti Degustatori di Olio vergine ed Extravergine a Denominazione di Origine – sezione campana Componente del Panel di Assaggiatori della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Napoli e della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Caserta
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	1997 Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, sede in Portici (NA) Abilitazione all'esercizio della professione di Agronomo Iscrizione all'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della provincia di Napoli
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	1995 - 1997 Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, sede in Portici (NA)

La scuola di specializzazione post-laurea in viticoltura ed Enologia è un percorso formativo della durata di due anni, durante il quale si acquisiscono conoscenze e competenze sugli argomenti riguardanti la gestione del vigneto, della cantina e la commercializzazione del prodotto vino.

Diploma di Specializzazione Post-laurea in Viticoltura ed Enologia

Tesi di specializzazione di tipo sperimentale svolta presso l'Istituto di Coltivazioni Arboree della suddetta facoltà, relatore il Ch.mo Prof. Maurizio Boselli; titolo: "Caratterizzazione di alcuni Vitigni a bacca bianca della Regione Campania tramite tecniche di Analisi Multivariata".

Votazione: **50/50**

Abilitazione alla professione di Enologo

- Qualifica conseguita
- Titolo della tesi di laurea e votazione

- 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

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita
- Titolo della tesi di laurea e votazione

1993

Regione Campania – STAPA-CEPICA nell'ambito del P.I.M. Campania - sottoprogramma 2 - misura 10

Il percorso formativo post-laurea ha visto il coinvolgimento sia di docenti universitari che di tecnici esperti nella gestione di aree forestali.

Diploma di Specializzazione Post-Laurea in Sviluppo di Aree Forestali

Specializzazione post-laurea conseguita con la partecipazione al Corso di formazione professionale in Ecologia Forestale.

1993

American Study Center - Napoli

L'iscrizione degli stranieri alle Università Americane prevede il superamento di un test di lingua inglese: il TOEFL.

TOEFL (*Test of English as a Foreign Language*)

Votazione: **550/700**

Il TOEFL è il test richiesto per l'ammissione alle Università Statunitensi. Il punteggio conseguito permette l'accesso a qualsiasi facoltà statunitense.

1990

CESL (*Centre of English as Second Language*) - University of Arizona - Tucson, AZ - USA

Il CESL (*Centre of English as Second Language*) della *University of Arizona - Tucson, AZ – USA* è una scuola di inglese per gli stranieri interessati in genere a frequentare l'università statunitense. Il percorso formativo è suddiviso in 7 livelli di difficoltà crescenti, ed ha come obiettivo il raggiungimento della conoscenza della lingua inglese tale da poter consentire all'allievo di poter seguire le lezioni presso l'università americana. Le lezioni sono tenute da docenti universitari di madrelingua.

Diploma di lingua inglese

1978 - 1987

Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, sede in Portici (NA)

Diploma di Laurea in Scienze Agrarie

Tesi di laurea di tipo sperimentale svolta presso l'Istituto di Botanica Generale e Sistematica della suddetta facoltà, relatore il Ch.mo Prof. Matteo Giannattasio; titolo: "L'effetto dello stress salino sulla germinazione e lo sviluppo di plantule di pomodoro (*Lycopersicon Esculentum* var. *San Marzano*) ed interazioni salinità-calcio".

Votazione: **108/110**

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

Gennaio 2008 ad oggi

Associazione UniVino Campania, Sant'Anastasia (Napoli)

L'Associazione UniVino si costituisce nel 2008, come traguardo finale del processo di trasformazione del "Consorzio Università del Vino della Campania" in una nuova struttura, più funzionale e ancora più determinata ad impegnarsi nelle politiche di sviluppo del nostro territorio e della cultura enogastronomica. L'Associazione ha lo scopo di svolgere attività di utilità sociale ai sensi della Legge 383/2000, tra le quali quelle riferibili alla promozione delle conoscenze e la valorizzazione delle capacità professionali riguardo alla filiera vitivinicola e ai prodotti enogastronomici in generale, la promozione del territorio attraverso il recupero e la valorizzazione di tradizioni agricole e culinarie, nell'ottica della salvaguardia della biodiversità, la promozione e adozione del consumo critico e di tutti i valori da cui esso nasce, la consapevolezza di ciò che si consuma, la rivalutazione dei prodotti e i sapori tipici e dei saperi tradizionali locali.

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Direttore generale

Responsabile della progettazione e realizzazione di seminari, convegni e corsi professionali inerenti la filiera del vino e dell'olio e dello sviluppo rurale.**Responsabile della progettazione e realizzazione di eventi, partecipazione alle manifestazioni inerenti la valorizzazione e la promozione del settore enogastronomico, nonché la salvaguardia delle biodiversità**

- nel maggio 2010, partecipando a **"Mediterraneo e Dintorni"** svoltosi nell'Orto Botanico della facoltà di Agraria di Portici, sono stati realizzati due momenti di degustazione guidata del vino e dell'olio, con grande interesse e partecipazione di pubblico
- a ottobre 2010, nell'ambito della **"Settimana dell'Accoglienza"** organizzata dalla facoltà di Agraria di Portici, è stata realizzata una degustazione guidata di cioccolato per gli studenti in visita all'Orto Botanico
- *Il 18 e 19 dicembre 2010 è stato organizzato presso Villa Savonarola, Portici (NAPOLI) "Il Vesuvio ed i suoi prodotti: un percorso tra gli orti, le vigne e le cantine che hanno reso celebre la nostra montagna di fuoco"*: mostra-mercato dei prodotti vesuviani di eccellenza, con la realizzazione di quattro momenti principali:
 - ⇒ workshop **"Le Produzioni Tipiche Vesuviane tra filiera corta e GDO: schizofrenia del sistema agroalimentare contemporaneo"**
 - ⇒ **"I Cinque Sensi nel Piatto"**: realizzazione di percorsi di approfondimento sensoriale, con degustazioni guidate di vino, olio, formaggi, miele, cioccolato
 - ⇒ **"Il Vino e la sua percezione nel mondo classico"**, percorso eno-culturale
 - ⇒ presentazione del libro **"La Peste. La mia battaglia contro i rifiuti della politica"** di Tommaso Sodano e Nello Trocchia
- Dal 25 al 27 febbraio 2011 ad AGROSUD, Fiera dell'Agricoltura e Salone dell'Industria Lattiero-Casearia, Mostra d'Oltremare, Napoli è stato realizzato per le scuole il percorso didattico **"Conoscere, imparare, degustare e divertirsi: un percorso sensoriale tra i prodotti lattiero-caseari di qualità"**, articolato in 4 momenti principali:

- n. 8 del 8 Febbraio 2016 ⇒ **Mamma bufala**: breve storia della bufala;
⇒ **La via del latte** PARTI I  Atti della Regione ne del
percorso partendo dal foraggio, passando per la stalla, la
mungitura, fino al caseificio;
⇒ **Il mago del latte**: con la sapienza del mago casaro si
assiste alla lavorazione della mozzarella;
⇒ **...formaggiando...impariamo a degustare...impariamo
ad usare i nostri sensi**: degustazione guidata della
mozzarella.

- Il 19 e 20 marzo 2011 è stato organizzato presso Villa Vannucchi di San Giorgio a Cremano (NAPOLI) l'evento **"Benvenuta Primavera! Impariamo a (ri)conoscere l'esplosione dei profumi delle produzioni che caratterizzano il nostro territorio"**, oltre alla mostra-mercato alla quale hanno partecipato numerose aziende di prodotti di eccellenza campani, nell'ambito della manifestazione è stato realizzato anche il workshop **"Esperienze di Marketing Territoriale nella nostra regione"** e sono stati organizzati diversi momenti di approfondimento sensoriale con degustazione guidata dei prodotti di eccellenza campani, quali olio, vino, formaggio, miele, cioccolato.
- 19 maggio 2012 è stato realizzato l'evento **"una serata nella cantina più antica del Vesuvio"**, una visita al vigneto ed alla cantina dell'azienda agricola **Fuocomuerto 1780**, con cena e degustazione guidata dei vini aziendali.
- 27 maggio 2012 è stato realizzato **"Cantine Aperte 2012 a Fuocomuerto: ...certo, si parla del buon Vino, ma non solo...qui c'è anche il Parco Nazionale del Vesuvio, ci sono i coralli, i Musei e si possono ancora ascoltare i suoni e le voci della tradizione locale"**, un evento dedicato agli appassionati ed intenditori che vogliono conoscere il vino attraverso i suoi luoghi di produzione e la sua gente, in cui oltre alla degustazione dei vini aziendali in abbinamento ai prodotti della tradizione locale, è stato possibile fare escursioni nei sentieri tra i più suggestivi del Parco Nazionale del Vesuvio con l'ausilio di guide, visitare il Museo MAV, ascoltare il racconto della tradizione "corallara" della zona dalla voce di un produttore di coralli, oltre che le voci ed i suoni del Vesuvio.

Docente dei corsi professionali e dei corsi di approccio alla degustazione

- ottobre – novembre 2010: progettazione e realizzazione presso l'enoteca Vesuvius di Portici (NA) de **"I Cinque Sensi in Gioco: 6 incontri settimanali di analisi sensoriale per avvicinarci al vino ed al cibo"**.
- Maggio - Luglio 2011: progettazione e realizzazione di un percorso didattico di educazione al gusto per i bambini delle scuole elementari e superiori di I grado: scuola primaria paritaria S.S.Cuori – Fuorigrotta, Napoli; scuola superiore di I grado Ciaramella – Afragola (NA): **"I 5 sensi in gioco: impariamo a (ri)conoscere il cioccolato – percorso sensoriale del prodotto più amato"**
- Da febbraio 2011: progettazione e realizzazione presso l'enoteca Vineapolis di Bagnoli – NA del corso **"Conoscere e Degustare il Vino, i luoghi e le storie del Vino in Campania"**.

• Date (da – a)

Giugno 2010 ad oggi

• Nome e indirizzo del datore di

IS.ME.CERT. Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare

Istituto di Certificazione Agroalimentare: o agli inizi degli anni '90, che ha contribuito alla diffusione dei marchi collettivi di qualità della Campania.

Ispettore AVI (Addetti Verifiche Ispettive)

Ispettore incaricato per la certificazione di qualità a Denominazione di Origine delle uve per I Campi Flegrei, Vesuvio, Costa d'Amalfi

Febbraio - maggio 2012

III Circolo Didattico "A. de Curtis" – Ercolano - NA

Il III Circolo Didattico "A. de Curtis" è una Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria di Ercolano molto attiva nell'attuazione di Piani Integrati di Istituto cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo nell'ambito del Programma Operativo Nazionale "Competenze per lo Sviluppo" 2007-2013 titolarità del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e Ricerca. Il progetto F-1-FSE-2011-234 prevede, tra l'altro, interventi per promuovere il successo scolastico per le scuole del primo ciclo.

Docente esperto esterno

Docente esperto esterno per la realizzazione del corso PON "**Laboratorio Verde**", realizzato in ambito degli interventi per lo sviluppo delle competenze chiave, al fine di migliorare i livelli di conoscenza e competenza dei bambini. La durata del corso è di 30 ore.

Marzo - maggio 2011

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Ippolito Cavalcanti" – San Giovanni a Teduccio - NA

L'Istituto ha un'antica tradizione nella formazione professionale per il settore turistico-alberghiero; la sede storica è a via Giovenale, sede di incontri nazionali ed internazionali; dal 2000 è stata inaugurata la sede di San Giovanni a Teduccio. Il corso di studi prevede un biennio comune ed un triennio in cui l'allievo, al 3° anno potrà scegliere un approfondimento professionale in "enogastronomia", "servizi e sale vendita", oppure "accoglienza turistica".

Docente esperto esterno

Docente esperto esterno per la realizzazione del corso PON "**Itinerari in bottiglia**", realizzato in ambito degli interventi per lo sviluppo delle competenze chiave, al fine di migliorare i livelli di conoscenza e competenza dei giovani del triennio. La durata del corso è di 30 ore.

Marzo - maggio 2011

Istituto Professionale Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Duca di Buonvicino" – Napoli

L'Istituto originariamente era succursale della prima scuola della città destinata alla formazione professionale per il settore turistico-alberghiero, ossia l'IPSSAR "I. Cavalcanti"; dal 2002 è autonomo e nel 2006 sposta la sua sede centrale a Calata Capodichino, assumendo la denominazione ufficiale attuale. Il corso di studi prevede un biennio comune ed un triennio in cui l'allievo, al 3° anno potrà scegliere un approfondimento professionale in "servizi di ristorazione, settore sala-bar e settore cucina" e "servizi di ricevimento".

Docente esperto esterno

Docente esperto esterno per la realizzazione del corso PON "**Wine Taste**", realizzato in ambito degli interventi per lo sviluppo delle competenze chiave, al fine di migliorare i livelli di conoscenza e competenza dei giovani allievi. La durata del corso è di 30 ore.

Novembre 2009 a giugno 2011

Istituto Statale di Istruzione Superiore "Giovanni Falcone" – Pozzuoli (NA)

- 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

L'istituto ha un impianto formativo ad inc articolato in un percorso di durata triennale ed uno di durata biennale. Dopo i corsi triennali è previsto il conseguimento delle qualifiche professionali come "Operatore della gestione aziendale", "Operatore dell'impresa turistica", "Operatore Agroambientale", "Operatore Agroindustriale". I corsi biennali post-qualifica consentono, invece, il conseguimento dei diplomi di "Tecnico della gestione aziendale", "Tecnico dei servizi turistici", "Agrotecnico".

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Docente esperto esterno

Docente esperto esterno per la realizzazione del corso PON **"Orti e Scienza"**, realizzato in ambito degli interventi per lo sviluppo delle competenze chiave, al fine di migliorare i livelli di conoscenza e competenza dei giovani allievi del triennio. La durata del corso è di 30 ore.

- Principali mansioni e responsabilità

Docente esperto esterno per la realizzazione dei corsi post-qualifica - area di professionalizzazione a.s. 2009/2010 per le classi quarte e quinte relativamente ai moduli:

- ADDETTO AL SETTORE VITICOLO – ENOLOGICO (classe IV B - Agrotecnico) - 104 ore
- ADDETTO AL CONTROLLO QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (classe V B - Agrotecnico) – 100 ore

Tutor Aziendale nell'attività di Stage, della durata di 20 ore, per il corso di "Addetto al settore viticolo-enologico".

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

Ottobre 2003 a maggio 2009

Istituto Tecnico Agrario "Silvestri", sede di Licola (NA), per conto dello studio TRANSECO

Scuola nata agli inizi degli anni '60, con diverse sedi coordinate, ciascuna con una specializzazione caratterizzante i diplomi di qualifica rilasciati al secondo anno: ortofloricoltura giardiniera, esperto agricolo.

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Docente esterno

Docente esperto di "Tecnologia e chimica enologica, controllo analitico e sensoriale dei vini e degli oli, tecniche di laboratorio enologico" nei corsi dell'Area Regionale per le classi del IV e V anno.

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

Giugno – dicembre 2008

Associazione culturale "Itinerando"

"Itinerando" è un'associazione culturale che si occupa di educazione al territorio, valorizzazione delle risorse artigianali, enogastronomiche e culturali della nostra regione.

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Consulente

Collaborazione per la realizzazione del percorso formativo e l'attività di coordinamento nell'ambito del Progetto Integrato Territoriale "Parco Regionale del Matese" Centro di Didattica Ambientale, cod. prog. S GAL Let 005, realizzato presso il comune di Letino (CE) – POR Campania 2000-2006 – Asse 1 – Misura 1.9.

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

Settembre 2003 dicembre 2007

Consorzio Università del Vino della Campania, Pomigliano d'Arco (Napoli)

L'Università del Vino della Campania è un consorzio di produttori vitivinicoli e di Enti Pubblici, quali la Provincia di Napoli, la Provincia di Caserta, le Organizzazioni Professionali Agricole e le Associazioni del settore, che nel 1996 ha dato vita ad un progetto culturale e formativo il cui primo obiettivo è stato promuovere e valorizzare la conoscenza dei vini tipici campani, per poi dedicarsi alla valorizzazione del territorio

Aspira a diventare un punto di riferimento del territorio, proponendosi come **trait d'union** tra il mondo della produzione, della trasformazione e della distribuzione del "prodotto vitivinicolo" e l'eterogeneità ambientale. L'ambizione, quindi, è quella di creare uno strumento di assistenza specialistica all'interno della filiera vitivinicola campana che ottimizzi le sinergie tra operatori del settore e mercato.

Le attività svolte dal Consorzio nel corso degli anni sono sempre state focalizzate alla valorizzazione delle capacità imprenditoriali e tecniche dei giovani diplomati e laureati.

Al fianco di queste iniziative si collocano i corsi di approccio alla degustazione, di educazione enogastronomica, e l'organizzazione di seminari e convegni, che si avvalgono della collaborazione di personale altamente qualificato e di autorità del settore enogastronomico.

Coordinatore didattico, responsabile della progettazione

Coordinatore didattico del corso di 800 ore per "Enogastronomo Territoriale" – progetto PON per le Regioni Obiettivo 1 "Ricerca Scientifica, Sviluppo Tecnologico, Alta Formazione" 2000-2006, Asse III – Misura III.6 Promozione della partecipazione femminile al mercato del lavoro, svolto presso la sede del Consorzio.

Coordinatore didattico dei corsi di approccio alla degustazione che si svolgono presso la sede del Consorzio.

Responsabile della progettazione e realizzazione di seminari, convegni e corsi professionali inerenti la filiera del vino e dell'olio e dello sviluppo rurale.

Responsabile della progettazione e realizzazione di eventi, partecipazione alle manifestazioni inerenti la valorizzazione e la promozione del settore enogastronomico, nonché la salvaguardia delle biodiversità.

Docente dei corsi professionali e dei corsi di approccio alla degustazione.

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

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

Luglio 2005 ad oggi

Associazione Culturale "Circolo Neoilluminista Donna Olimpia Frangipane", Castelbottaccio (CB)

Associazione culturale sorta a Castelbottaccio nel 2005 con l'obiettivo di valorizzarne i luoghi attraverso il recupero delle radici storiche, culturali ed artistiche della memoria locale, delle antiche usanze della civiltà rurale, ed in particolare dei saperi tradizionali legati ai prodotti della terra molisana.

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Responsabile della progettazione e realizzazione di **"Castelbottaccio, un Giorno di...Vino"**

"Castelbottaccio, un giorno diVino" è un evento giunto alla sua VI edizione, il cui obiettivo è la riscoperta e la valorizzazione della tradizione culturale del territorio, un viaggio fra i sapori ed i saperi, attraverso le sue produzioni vitivinicole e gastronomiche e le antiche usanze della civiltà rurale.

Nel 2009 l'evento è stato realizzato insieme al Movimento Turismo del Vino del Molise, in concomitanza con "Calici di Stelle":

<<"Calici di stelle" a Castelbottaccio, insieme per un giorno diVino>>

Negli anni 2010 e 2011 l'evento ha visto la partecipazione di oltre 1000 visitatori paganti.

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

Luglio – novembre 2001

Azienda Vitivinicola "Mustilli" di Leonardo Mustilli, Sant'Agata de' Goti (Caserta)

Azienda Vitivinicola

Consulente di laboratorio enologico

Responsabile del controllo qualità dei vini; monitoraggi settoriali sulla maturazione delle uve, controllo analitico del processo di trasformazione dell'uva, dell'andamento della fermentazione, fino alla conservazione del

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Settembre 1998 al 2009
Azienda Vinicola “Cantine Federiciane Monteleone “ di Zamparelli Giuseppina, Marano di Napoli (Napoli)
Azienda Vitivinicola
Consulente di laboratorio enologico
Responsabile del controllo qualità dei vini; monitoraggi settoriali sulla maturazione delle uve, controllo analitico del processo di trasformazione dell'uva, dell'andamento della fermentazione, fino alla conservazione del prodotto imbottigliato.
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Agosto 1994 – dicembre 2000
Azienda Agricola “Fattoria Villa Matilde” di Salvatore Avallone, Cellole (Caserta)
Azienda Vitivinicola
Tecnico responsabile del laboratorio analitico
Responsabile del controllo qualità del processo di produzione di vini a partire dai monitoraggi settoriali sulla maturazione delle uve, controllo analitico del processo di trasformazione dell'uva, dell'andamento della fermentazione, fino alla conservazione del prodotto imbottigliato.
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Ottobre 1991 – giugno 1993
C.I.D. Software Studio s.r.l., Napoli
Società di informatica
Tecnico di consulenza, analista programmatore
Analista e programmatore nell'ambito della realizzazione di progetti in materia tributaria ed ambientale presso la Regione Campania.
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Gennaio – maggio 1991
Department of Agricultural Economics della University of Arizona - Tucson, AZ-USA
University of Arizona – Tucson, AZ - USA
Research/teaching assistant
Assistente nel corso tenuto dal Prof. Neilson Conklin, e nelle esercitazioni relative alla valutazione quantitativa delle politiche per il settore agricolo per gli studenti della facoltà di Agraria della University of Arizona – Tucson, AZ – USA.
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Maggio 1988 – giugno 1990
ITALSIEL SpA, società di Informatica del gruppo IRI-FINSIEL di Roma
Società di informatica
Tecnico di consulenza, analista programmatore
Analista programmatore in linguaggio COBOL su sistema MAIN-FRAME IBM nell'ambito della realizzazione del progetto di informatizzazione del ministero della sanità, settore ospedaliero.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
 - Tipo d'istituto e sede dell'attività
- Settembre 2008
Parco Regionale del Matese – Centro di Didattica Ambientale

16 ore di docenza su “Elementi di Agricoltura” nel corso per il Centro di Didattica Ambientale realizzato in a n. 8 del 8 Febbraio 2016 **PARTE I**  **Atti della Regione** **orale**
“Parco Regionale del Matese” Centro di Didattica Ambientale, cod. prog. S GAL Let 005, realizzato presso il comune di Letino (CE) – POR Campania 2000-2006 – Asse 1 – Misura 1.9

- Date (da – a) Ottobre 2003 - 2008
- Tipo d'istituto e sede dell'attività STAPA-CePICA di Napoli, comuni di Massa Lubrense e Piano di Sorrento
 - Argomento trattato **36 ore di docenza su “Sistemi di vinificazione e conoscenza dei difetti del vino; introduzione alle tecniche di assaggio dei vini; esercitazione pratica di degustazione” nei corsi POR, misura 4.16 per Operatori Agricoli**
- Tipo d'istituto e sede dell'attività STAPA-CePICA di Napoli, comune di Massa Lubrense
 - Argomento trattato **16 ore di docenza su “Tecniche di trasformazione dei vini: difetti e cura del vino; esercitazione pratica di degustazione nel corso della visita guidata presso la cantina sociale La Guardiense (BN)” nel corso POR, misura 4.16 per Operatori Agricoli**
- Tipo d'istituto e sede dell'attività STAPA-CePICA di Napoli, comune di Vico Equense
 - Argomento trattato **5 ore di docenza su “Principi di enologia e tecnica di degustazione” nel corso POR, misura 4.16 per Operatori Agricoli**
- Tipo d'istituto e sede dell'attività STAPA-CePICA di Salerno, comune di Prignano Cilento
 - Argomento trattato **8 ore di docenza su “Tecniche di vinificazione” nel corso di “Tecniche Enologiche” DGR 2164 del 31/12/05 POR 2000-2006 mis. 4.16**
- Tipo d'istituto e sede dell'attività STAPA-CePICA di Salerno, comune di San Mauro Cilento
 - Argomento trattato **4 ore di docenza su “Tecniche di vinificazione in rosso” nel corso n. 07/cond/SA/2006 - “Attività Formativa 2006 – Tecniche enologiche” DGR 2164 del 31/12/05 POR 2000-2006 mis. 4.16**
- Tipo d'istituto e sede dell'attività STAPA-CePICA di Caserta, comuni di Capriati al Volturno e S. Angelo d'Alife
 - Argomento trattato **44 ore di docenza su “Fattori biotici e abiotici di distruzione del bosco; incendi boschivi; piogge acide; tecnica di difesa fitopatologica e cenni di lotta integrata alle principali malattie” nei corsi POR, misura 4.16 per Operatori Agricoli – attività forestali**
- Tipo d'istituto e sede dell'attività Consorzio Università del Vino della Campania, Pomigliano D'Arco (NA)
 - Argomento trattato **24 ore di docenza su “Tecniche di produzione degli alimenti: olio, vino, derivati del latte (yogurt, formaggi, mozzarella)” nel corso per “Enogastronomo Territoriale” – progetto PON per le Regioni Obiettivo 1 “Ricerca Scientifica, Sviluppo Tecnologico, Alta Formazione” 2000-2006, Asse III – Misura III.6 Promozione della partecipazione femminile al mercato del lavoro, svolto presso la sede del Consorzio**
- Date (da – a) Maggio – giugno 2002
- Tipo d'istituto e sede dell'attività VILA S.r.l., nell'ambito del "Programma Emergenza Occupazionale Sud" nella sede di Salerno
 - Argomento trattato **12 ore di docenza su “Vinificazione e valutazione del prodotto vinicolo; analisi dell'azienda vitivinicola” nei corsi per Neo-imprenditori artigiani del Comparto Agroalimentare**
- Date (da – a) Aprile – giugno 2001
- Tipo d'istituto e sede dell'attività MATER Soc. Cons. a r.l.
 - Argomento trattato **50 ore di docenza su “Economia e normative nel settore agroalimentare con riferimento al comparto enologico” nel corso di formazione di “Esperto in Tecnologie Enologiche”**
- Date (da – a) Ottobre – dicembre 1999
- Tipo d'istituto e sede dell'attività VILA S.r.l., nell'ambito del "Programma Emergenza Occupazionale Sud" nelle sedi di

- Date (da – a) Settembre 1997
- Tipo d'istituto e sede dell'attività STAPA-CePICA di Castellammare di Stabia (NA), comune di Lettere
 - Argomento trattato **12 ore di docenza su "Viticoltura e tecnica enologica" nel corso per Operatori Agricoli**

- Date (da – a) Ottobre 1996
- Tipo d'istituto e sede dell'attività Accademia di Degustazione Mediterranea
 - Argomento trattato **18 ore di docenza su "Tecnica enologica" nel corso di approccio al vino**

- Date (da – a) Aprile 1996
- Tipo d'istituto e sede dell'attività Facoltà di Economia e Commercio dell'Università di Napoli "Federico II"
 - Argomento trattato **2 ore di docenza su "Aspetti del Settore Vitivinicolo Campano" nell'ambito del corso universitario di Economia Agraria tenuto dalla Prof.ssa Maria Fonte**

- Date (da – a) Novembre 1995
- Tipo d'istituto e sede dell'attività STAPA-CePICA di Castellammare di Stabia (NA), comune di Pimonte.
 - Argomento trattato **12 ore di docenza su "Viticoltura e tecnica enologica" nel corso per Operatori Agricoli**

- Date (da – a) 1990 - 1991
- Tipo d'istituto e sede dell'attività University of Arizona, Tucson - USA.
 - Argomento trattato **teaching assistant del corso di Agricultural Policy**

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA ITALIANO

ALTRA LINGUA

INGLESE

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

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

L'esperienza di studio e professionale fatta negli stati uniti (12 mesi), in un contesto multiculturale, ha favorito lo sviluppo delle capacità relazionali.

Il coordinamento del corso di Alta Formazione per Enogastronomo Territoriale, attraverso la gestione di una classe di 22 allieve con formazione ed aspettative molto diverse, ha favorito lo sviluppo delle competenze relazionali.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Nel corso della carriera lavorativa ha coordinato progetti di formazione, eventi, convegni che hanno contribuito a migliorare le capacità e competenze organizzative. Per il Consorzio Università del Vino della Campania tra le diverse iniziative si ricorda: nell'ambito di "Maggio dei Monumenti 2004" in provincia, ha progettato e realizzato l'evento "Odori e Profumi del Vesuvio"; nell'ambito del "Med-Vinischia 2004" ha progettato e realizzato gli eventi "Vino & Cinema" e "Navigar Di...Vino"; nell'ambito

di **AGRICultura 2004** ha progettato e realizzato per la **Direzione Agraria – Agricoltura – Forestazione – Caccia – Pesca della Regione della Campania**; ha realizzato l'idea progettuale **“Valorizzazione del territorio campano attraverso il recupero e la conoscenza della cultura del vino”** allestendo una vetrina espositiva presso l'aeroporto internazionale di Capodichino; ha realizzato il seminario tematico formativo **“Nuove tecniche di commercializzazione & strategie di marketing per il settore vitivinicolo”** nell'ambito del progetto **Disintensiva** della Mater; ha realizzato il **Corso professionale di Esperto di Cantina**, in accordo e con il contributo della Provincia di Caserta, assessorato delle Politiche Agricole e della Pubblica Istruzione, con l'Agenzia Giovani Provinciale di Caserta e con la Camera di Commercio I.A.A. di Caserta.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

Le capacità e competenze tecniche, soprattutto nell'uso di software specifico, sono state acquisite con l'esperienza lavorativa di analista programmatore nel settore informatico.

La capacità dell'utilizzo di apparecchiature analitiche deriva dall'esperienza pluriennale nei laboratori enologici.

PATENTE O PATENTI

Patente B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Persone di riferimento che possono fornire referenze sulle capacità professionali sono: sig.ra Pina Zamparelli, titolare dell'azienda vitivinicola Cantine Federiciane Monteleone; ex sen. Tommaso Sodano (presidente della Commissione Ambiente del Senato), presidente del consorzio Università del Vino della Campania

La sottoscritta è a conoscenza delle responsabilità e delle pene stabilite dalla Legge per false attestazioni e dichiarazioni mendaci, ai sensi degli artt. 38-46 del DPR 445/00, nonché della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base delle dichiarazioni non veritiere, sotto la sua personale responsabilità (art. 76 del D.P.R. 445/2000).

Inoltre, la sottoscritta autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal D Lgs. 196/2003.

Napoli, lì 25 giugno 2012

