

- Dal 02/12/2019 al 11/03/2020**
 Conferimento incarico Docenza modulo "Modelli per il packaging e la movimentazione dei prodotti agroalimentari" (delibera di Giunta esecutiva del 02.12.2019) Ore 30
 ITS Fondazione Pisa-Polo Innovativo Nuove Tecnologie Agroalimentari- CROTONE -
 CORSO ITS DI "Tecnica Superiore Per La Vendita Online Di Prodotti E Servizi (E-Commerce Manager)" "Formazione post diploma rivolta ad adulti" - Edizione nr. 1 - ANNO 2019 -
- Dal 16/10/2019 al 09/11/2019**
PROGETTO PON ESPERTO ORE 30
 ISTITUTO COMPRENSIVO "G. Mascato" P.zza San Francesco da Sales 4 69031 - R.C.
 Contratto PON 2014/2020 Codice FSEPON-CL-2017-70
 Docenta/Esperto Titolo "PROGETTIAMO CON COMPETENZA 1" MODULO "Laboratorio di Scienze.1" Uso della piattaforma on-line "Gestione Interventi PON in relazione ad attività in Progetti PON-PON
- Dal 25/06/2019 al 26/08/2019**
PROGETTO PON ESPERTO ORE 60
 ISTITUTO COMPRENSIVO BOVA MARINA-CONDOLURI (RC)
 Contratto PON 2014/2020 Codice 10.2.5A-FSEPON-CL-2018-200
 Docenta/Esperto Titolo "Assapora i Sapori" MODULO 2 "Cibo ed Emozioni: Benessere, comodi stili di vita, educazione motoria e sport." Uso della piattaforma on-line "Gestione Interventi PON in relazione ad attività in Progetti PON-POR
- Dal 18/05/2019 al 15/06/2019**
PROGETTO PON ESPERTO ORE 30
 ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "ORAZIO LAZZARINO"
 Via del Taranto, 69 - Gallico 80135 REGGIO CAL.
 Contratto PON 2014/2020 Progetti Codice: 10.2.5A-FSEPON-CL-2018-236
 Docenta/Esperto "Potenziamento delle competenze di cittadinanza globale"
 Progetto: TITOLO "Nel Giardino del Mondo" Modulo "Abito il Pianeta" Uso della piattaforma on-line "Gestione Interventi PON in relazione ad attività in Progetti PON-POR
- Dal 01/03/2019 al 30/06/2019**
PROGETTO PON ESPERTO ORE 60
 Istituto Comprensivo Sesto Martirello Junio Salino Joniche (RC)
 Contratto PONFSE 2014/2020 PON FSE Codice 10.2.2A-FSEPON-CL-2017-142
 Docenta/Esperto Titolo progetto: "Una Scuola per Tutti" MODULO - A scuola di CODING-Scienze: "Gioca con la Scienza: Utilizzo della piattaforma on-line "Gestione Interventi PON".
- Dal 18/02/2019 al 01/06/2019**
PROGETTO PON ESPERTO ORE 50
 ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE Vincenzo Cerone Liceo Classico e Artistico-Biennio -
 Citeramo - (RC)
 Contratto PONFSE 2014/2020 PONFSE "10.2.5A-FSEPON-CL-2018-380" -

- Docente/Esperto Progetto Titolo "Cittadini del mondo".
 MODULO - "Fare sport per migliorare lo stile di vita" Utilizzo della piattaforma on-line "Gestione Interventi PON in relazione ad attività in Progetti PON-POR
- Dal 16/01/2019 al 05/04/2019
PROGETTO PON ESPERTO ORE 60
 ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "TEN. COL. G. FAMILIARI", Mello di Porto Salvo (RC)
 Contratto PON/FSE 2014/2020 "10.2.2A-FSEPON-CL-2017-34" –
 Docente/Esperto Progetto Titolo "Insieme per competere" MODULO - Scienze: ESPORIAMO L'UNIVERSO Uso della piattaforma on-line Gestione Interventi PON in relazione ad attività in Progetti PON-POR
- Dal 25/03/2019 al 24/03/2020
 Amministrazione Comunale di Reggio Cal.- Ufficio staff del Vicesindaco Piza Italia/CEDIR(RC)
 Titolo Progetto "CITTADINI E BENI COMUNI" SETTORE: Educazione e Promozione Culturale; Educazione ai Diritti del Cittadino - IDONEO 1° posto- anno 2019 -Servizio civile Volontario.
 TEMATICHE; Diffondere la conoscenza del Regolamento sui beni comuni come strumento di collaborazione tra cittadini e Amministrazione; Promuovere l'incontro e la collaborazione con i cittadini per la cura e la gestione condivisa di edifici e spazi pubblici; Diffondere la conoscenza e l'importanza dei patti di collaborazione tra cittadini attivi e Città di Reggio Calabria; Consentire la sperimentazione nell'ideazione, organizzazione e gestione di eventi ed iniziative di promozione delle attività di cura e rigenerazione dei beni comuni urbani; Favorire lo sviluppo delle capacità di relazionarsi con attori diversi, di lavorare in gruppo e in autonomia-gestionale, di problem solving.
- Da DICEMBRE 2018 a Gennaio 2019
PROGETTO PON ESPERTO ORE 10
 LICEO SCIENTIFICO STATALE "MICHELE GUERRISI" C. DA CASCIARI SNC -CITTANOVA –
 Contratto PON 2014/2020 Autorizzazione AOODGEFID/23570del 23/07/2018
 Docente/Esperto Progetto: CODICE 10.2.5A-FSEPON-CL-2018-375 Titolo "Diventare Cittadino dell'Europa"
 MODULO: "L'attività fisica quale metodologia per la salute" Uso della piattaforma on-line "
- Dal 19/11/2010 al 24/11/2010
Progetto POR ESPERTO ore 40 (residenziale)
 Istituto Tecnico Statale Economico "Piria-Ferraris/De Empoli" RC
 Realizzazione di attività didattiche extracurricolari da realizzare prioritariamente sul territorio nazionale calabrese
 Docente/Esperto "FARE SCUOLA FUORI DALLA AULE" II° Edizione Obiettivo Specifico 10.1.1
 Titolo "A SCUOLA DI SPORT" TEMATICHE; Socializzazione, Educ. Alimentare, Sport e Benessere
- Da 01/10/2018/ al 30/11/2018
ESPERTO PROGETTO PON ORE 30 -
 LICEO SCIENTIFICO STATALE "MICHELE GUERRISI" C. DA CASCIARI SNC -Cittanova (RC) –
 Contratto PON 2014/2020 Autorizzazione AOODGEFID/2279 del 10/04/2018
 Docente/Esperto Progetto: CODICE 10.2.5A-FSEPON-CL-2018-117 Titolo "Custodi del Territorio"
 MODULO: "Promozione del territorio artistico ambientale" uso della piattaforma on-line.
- Dal 05/08/2018 al 21/06/2018
Docente/Esperto Progetto PON- ORE 10-
 Liceo Classico-Liceo Artistico/Istituto D'Arte "V.Gerace" P/za S. Rocco – Cittanova (RC)
 Contratto "Orientamento formativo e rio-orientamento" Codice: 10.1.6A-FSEPON-CL-2018-56
 "Progetto Ippocrate" Modulo: "La Scienza e la natura"; uso della Piattaforma on-line
- Dal 14/06/2018 al 28/08/2018
Esperto Esterno Progetto PON- ORE 30-
 Liceo Scientifico Statale "MICHELE GUERRISI" C. da Casciari snc – Cittanova (RC)
 Contratto PON FSE "Orientamento formativo e rio-orientamento" Codice: 10.1.6A- FSEPON-CL-2018-40
 Docente/Esperto - Modulo: "Scienze e natura"; uso della piattaforma on-line "Gestione Interventi PON" in relazione ad attività in Progetti PON-POR
- Da Maggio/Giugno 2018
Docente/Esperto Esterno ORE 80 -
 Istituto Superiore "L.Enaudi" di Palmi – "Polo Tecnico Professionale per il Turismo e la valorizzazione del Bergamotto" & Regione Calabria Dipartimento 11 "Cultura, Istruzione e Ricerca" della Regione Calabria c/o sede Domi Formazione e Sviluppo -Villa S. Giovanni (RC)
 Contratto di Prestazione D'Opera Intellettuale per Attività e Insegnamenti Facoltativi e Integrativi-
 "POLO TURISTICO DEL BERGAMOTTO" Codice Progetto 2014.POC.13.002
 Docente/Esperto: MODULO – "LABORATORIO IL MARKETING DEL BERGAMOTTO"
- Da Maggio 2018
Docente/Esperto Esterno ORE 40-
 Istituto Superiore "L.Enaudi" di Palmi – "Polo Tecnico Professionale per il Turismo e la valorizzazione del Bergamotto" & Regione Calabria Dipartimento 11 "Cultura, Istruzione e Ricerca" della Regione

Calabria c/o sede Domi Formazione e Sviluppo - Villa S. Giovanni (RC)
 Contratto di Prestazione D'Opera Intellettuale per Attività e Insegnamenti Facoltativi e Integrativi-
 "POLO TURISTICO DEL BERGAMOTTO" Codice Progetto 2014.POC.13.002
 Docente/Esperito: MODULO - "SIMULAZIONE DI IMPRESA DEL BERGAMOTTO"

Da Maggio 2018

Docente/Esperito Esterno ORE 15 -
 Istituto Superiore "LEnaudi" di Palmi - "Polo Tecnico Professionale per il turismo e la valorizzazione
 del Bergamotto" & Regione Calabria Dipartimento 11 "Cultura, Istruzione e Ricerca" della Regione Calabria
 c/o sede Domi Formazione e Sviluppo - Villa S. Giovanni (RC)
 Contratto di Prestazione D'Opera Intellettuale per Attività e Insegnamenti Facoltativi e Integrativi-
 "POLO TURISTICO DEL BERGAMOTTO" Codice Progetto 2014.POC.13.002
 Docente/Esperito: MODULO - "PASTICCERIA DEL BERGAMOTTO"

Dal 14/03/2018 al 23/05/2018

Esperto Esterno Progetto PON- ORE 30-
 Istituto Comprensivo Statale Montebello Jonico, Salina Joniche (RC)
 Contratto PON 2014/2020 Autorizzazione AGODGEFID/S1698 del 24/07/2017
 Docente/Esperito Progetto: CODICE 10.1.1A-FSEPON-CL-2017-169 TITOLO "Attivamente a Scuola"
 MODULO: "ALIMENTIAMOLI MEGLIO PER CRESCERE BENE" indirizzato a genitori ed alunni della
 scuola; uso della piattaforma on-line "Gestione Interventi PON" in relazione attività in progetti PON-POR.

Dal 17/04/2018 al 08/08/2018

Tutor Esterno Progetto PON- ORE 30-
 U.S. "San. Col. G. Familiar" Via della Libertà, 89063 Melito P. Salvo - (RC)
 Contratto Progetto PON/FSE "10.1.1A-FSEPON-CL-2017-90" -
 Tutor Progetto PON/FSE "10.1.1A-FSEPON-CL-2017-90" - "Titolo Il piacere di apprendere"
 MODULO: Benessere: L'EDUCAZIONE AI CONSUMI ALIMENTARI. Uso della piattaforma on-line
 "Gestione Interventi PON" in relazione ad attività in Progetti PON-POR.

Dal 18/09/2017 al 17/11/2017

Borsa di studio nel settore ricerca ed implementazione tecnologica finanziata dalla R. n. C. di R.C.
 Il lavoro è stato espletato presso il laboratorio di promozione dell'Azienda agricola biologica
 "LE TERRE DI ZOE" località San Ferdinando (RC) e c/o i Laboratori di Tecnologie Alimentari del
 Dipartimento di Agraria-Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria -
 Azienda produttrice di succhi di frutta e composte di vario genere
 Borsa di studio nel settore della Ricerca, implementazione di nuovi prodotti e supporto qualificato
 durante il processo produttivo
 Supporto specialistico durante il ciclo produttivo; produzioni pilota-sperimentali di nuovi prodotti,
 ottenuti dal riutilizzo degli "scarti di produzione" che si accumulavano durante la produzione di succhi e
 composte; gestione e supervisione della linea di produzione di succhi e composte; verifica di parametri
 chimici quali Brix, pH, attività dell'acqua ecc. su prodotto in entrata al ciclo produttivo ed in uscita;
 controllo qualitativo delle materie prime e del prodotto finale; gestione e redazione delle schede
 di produzione giornalieri, diversificazione dei propri prodotti e/o servizi, in particolare con l'obiettivo
 di accrescere la quota di mercato e/o di penetrare in nuovi mercati.

Dal 22/05/2017 al 21/08/2017

Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria -
 PON Ricerca e Competitività 2007-2013-Regioni Convergenza-Piano di azione e Coesione (PAC),
 Asse I - Titolo III - Distretti di Alta Tecnologia e relative reti-Laboratorio di Tecnologie Alimentari
 Contratto di collaborazione coordinata e continuativa per Attività di Ricerca in ambito della
 "Valutazione analitica sensoriale di semilavorati e prodotti finiti nella filiera dei prodotti da forno"
 Competenza tecniche professionali sensoriali e gestione di test, percorsi di innovazione tecnologica
 e diversificazione dei propri prodotti e/o servizi in particolare con l'obiettivo di accrescere la quota di
 mercato o di penetrare in nuovi mercati.
 Analisi chimiche fisiche e sensoriali sui prodotti alimentari per ideazione di nuovi prodotti e processi
 produttivi, atti a migliorare le caratteristiche qualitative ed organolettiche del prodotto, puntando anche
 ad ottimizzare il processo produttivo. Attività svolte sotto la guida del prof. A. Minicione

Dal 18/01/2017 al 31/12/2017

Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria -
 Località Feo di Vito Laboratorio di Tecnologie Alimentari
 Tirocinio per aggiornamento e perfezionamento professionale non retribuito-post-Laurea
 Analisi chimiche, fisiche e sensoriali sui prodotti alimentari e ricerche bibliografiche scientifiche atte a
 garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza e la qualità degli alimenti,
 perseguendo approcci atti ad ottenere un costante miglioramento delle produzioni e dei sistemi di
 produzioni ad essi legati.
 Competenza tecniche professionali sensoriali e gestione di test, percorsi di innovazione tecnologica e
 diversificazione dei propri prodotti e/o servizi, in particolare con l'obiettivo di accrescere la quota di mercato
 o di penetrare in nuovi mercati.
 Accoglienza e docenza nei percorsi di alternanza Scuola-Lavoro ed Orientamento destinati agli alunni

Dal 20/01/2016 al 02/12/2016

degli istituti Scolastici superiori, presso l'Università degli studi Mediterranea "Dipartimento di Agraria".

Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria –
 Località Feo di Vito

 PON Ricerca e Competività 2007-2013-Regioni Convergenza-Piano di azione e Coesione (PAC), Asse I –
 Titolo III – Disretti di Alta Tecnologia e relative reti.

**Contratto di Collaborazione Coordinata e Continuativa per Tutor d'aula (1200 ore) nell'ambito
 del Master Universitario di II livello in "Nuovi prodotti e processi per la filiera tradizionale e funzionale
 dei prodotti da forno".**

 Coordinamento e assistenza ai formandi ed ai docenti per i diversi aspetti operativi del Master; cura della
 comunicazione tra il coordinamento del Master e i formandi; Coordinamento delle attività dei tutor di
 laboratori ed aziendali; Compilazione e custodia del registro e delle schede di valutazione delle attività
 didattiche; Affiancamento ai docenti nel corso dello svolgimento delle prove di verifica e di esame.
 Gestione e messa a disposizione delle classi del Master, delle strutture e delle attrezzature necessarie
 allo svolgimento delle attività didattiche; Ottima conoscenza e utilizzo degli applicativi e delle piattaforme
 informatiche per la gestione delle attività corsali.

Dal 13/09/2015 al 13/12/2015

Azienda Agricola "Zappia- Sinergie per l'agricoltura" Settore Agricolo Polistena (RC)
**Collaborazione in forma volontaria e gratuita/Consulenza per Trasformazioni Agroalimentari –
 Difesa e nutrizione delle piante – Impiantistica per frutteti – Sericoltura – Fenne e cereali – Hobbistica
 e Giardinaggio**

Dal 15/05/2014 al 05/08/2014

Esperto/docente PON Ore 27
Istituto Comprensivo Marina di Gioiosa Jonica-Mammola - Centro Territoriale Permanente Marina G.J. (RC)
Contratto Pon 2007/2013 Bando AOODGAI/8479 del 05/08/2013 Piano integrato 2013/14
Docente/Esperto Progetto: C1-FSE-2013-837 "Con le mani in terra 2" Corso
Conoscenza ed uso della piattaforma on-line "Gestione Interventi PON-POR"

Dal 10/02/2014 al 14/03/2014

Esperto/docente PON Ore 15
I.I.S. Liceo Artistico/Istituto d'Arte "M.Preti/A.Frangipane" Via A. Frangipane,9- RC
Contratto PON 2007/2013 Bando 5814 del 26/11/2013 Piano integrato 2013/14
Docente/Esperto Progetto: C1-FSE-2013-827 "Alimentazione e Benessere"
Conoscenza ed uso della piattaforma on-line "Gestione Interventi PON-POR"

Dal 2006 al 2009

Cooperativa sociale "Selene" s.r.l. Melito Porto Salvo (RC)
Settore Sociale/Assistenza Piani di inserimento professionale –art.15 Legge 451/94
Operatore
ISTRUZIONE E FORMAZIONE

A.A. 2018/2019- (05/11/2019)

**Master di I livello- 1500 Ore- 60 CFU in "La Didattica, La Funzione Del Docente E L'integrazione
 Degli Alunni Con Bisogni Educativi Speciali". Titolo Tesi "Gli alunni BES: la Motività"
 conseguito c/o l'Accademia di Belle Arti FIDIA. (all'interno di tale Master sono stati sostenuti i 24 CFU
 (nelle discipline antro-paico-pedagogiche e metodologie e tecnologie didattiche).**

Anno 2019 (05/11/2019)

**Conseguimento Attestato Corso sulla lavagna interattiva multimediale LIM ore 250
 c/o l'Accademia di Belle Arti FIDIA (Cod. utente T-L001-Cod. Attestato 1012)**

28/05/2018

Conseguimento Certificazione Lingua Inglese ESB C1 (LEVEL 2)
**C/O UNIREGGIO- Consorzio Universitario Metropolitano. È in grado di comprendere un'ampia
 gamma di testi complessi e piuttosto lunghi e ne sa ricavare anche il significato implicito. Si esprime in
 modo scorrevole e spontaneo, senza un eccessivo sforzo per cercare le parole.**
Usa la lingua in modo flessibile ed efficace per scopi sociali, accademici e professionali.
**Si produce testi chiari, ben strutturati e articolati su argomenti complessi, mostrando di saper
 controllare le strutture discorsive, i connettivi e i meccanismi di coesione.**
**CERTIFICAZIONE LINGUA INGLESE ESB C1 (LEVEL 2) - Rilasciata da ESB English Speaking
 Board (International) - Ente Certificatore Internazionale delle competenze linguistiche per la lingua
 inglese**

13/04/2017

ARSAC Calabria - Ufficio di Palmi (RC). (40ore)
**Corso Regionale per ottenimento del certificato di abilitazione all'acquisto e all'utilizzo dei prodotti
 fitosanitari, nuova normativa sui fitofarmaci, con cenni sulla salubrità dei prodotti agricoli, salvaguardia
 ambientale e tutela della salute dei consumatori**

ESPERTO -Certificato Regionale di abilitazione all'acquisto e all'utilizzo dei prodotti fitosanitari (Patentino)

03/09/2016

Corso formativo 50 ore – Progetto Crescere in Digitale U.E. Ministero del lavoro e Politiche Sociali,

Google e Unioncamere

Opportunità dell'economia digitale per giovani ed impresa; Come Fare un'Analisi di branding sul Web; I nuovi record per eCommerce; Rapporto di WorldEconomicForum Davos; PIL globale deriva da prodotti e servizi digitali; Analytics, KPI, Tag Manager; Idee di startup da lanciare sul web; Come utilizzare gli strumenti online, marketing per accrescere la popolarità di un sito; Evoluzione del Digital Advertising; Come funziona l'economia di internet; Il Mobile Payment; I social network; Costruzione di un sito; Le potenzialità di Smartphone e tablet, L'Internet of things; Approcciarsi a un business digitale e individuare le necessità

Attestato con valutazione 85/100

27/09/2016

AICA Associazione Italiana per l'Informazione ed il Calcolo Automatico - Reggio di Calabria
 Modul: Word Processing – Spreadsheets – Presentation (18/07/2016); Computer Essentials (29/07/2016); Online Essentials – IT Security-Specialised Level – Online Collaboration (26/09/2016)
 Attestato Certificato "NUOVA ECDL" n° IT 2206814

Anno accademico 2014/2015
 (15/10/2015)

Università Mediterranea di RC. Facoltà di Agraria - Corso di Laurea Magistrale (Classe LM-70) Scienze e Tecnologie Alimentari- Feo di Vito snc 89122 Reggio Calabria Attività di pianificazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nell'ambito dell'intera filiera produttiva, dalla produzione, conservazione e distribuzione di alimenti e bevande alla loro somministrazione. Obiettivo fondamentale dell'attività è la gestione di funzioni professionali finalizzate a garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza e la qualità degli alimenti, perseguendo approcci atti ad ottenere un costante miglioramento delle produzioni che tengono in considerazione anche aspetti economici e di marketing, di sostenibilità e di eco-compatibilità. Prevalentemente focalizzato alla gestione di problematiche emergenti di sicurezza e qualità e allo sviluppo di tecniche analitiche avanzate per la valutazione della purezza e qualità degli alimenti e per il dosaggio di contaminanti chimici e biologici. -Titolo Tesi- "Determinazioni Fisico-Sensoriali di produzioni tipiche caseriane a pasta filata dura" Relatore: Prof. A. Minicione Correlatore: A. Sicari, Dottore Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari - Valutazione: 110/110

Dal 26/01/2015 al 03/02/2015

Università Mediterranea di RC - Dipartimento di Agraria - Loc. Feo di Vito - Reggio Calabria
 Progetto Formativo "Agraria-Forma" CORSO BUONE PRATICHE IGIENICHE E GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE Programma Sviluppo Rurale della Regione Calabria 2007-2013
 esse 1 "Miglioramento della Competitività del Settore Agricolo e Forestale" Misura 111: Azioni nel campo della formazione professionale e dell'informazione Produzioni secondo il metodo biologico - Sistemi di gestione della sicurezza alimentare nella GDO - Prerequisiti di buone pratiche igieniche e Sistema HACCP - L'utilizzo della metodologia del Filth-test nel sistema di autocontrollo HACCP - Il progetto formativo, ha valenza tematica legata alla vocazione agricola del territorio, è finalizzato alla "valorizzazione delle produzioni certificate". Fornisce conoscenze adeguate per comprendere, predisporre e applicare i passaggi fondamentali per il soddisfacimento dei requisiti in termini di prodotti ottenuti con metodo biologico (Reg. (CE) n. 834/2007) e sicurezza alimentare tramite gli standard HACCP, BRC e IFS.

Anno accademico 2013/2014
 (24/09/2014)

Master Universitario di I livello in "Scienze e Tecnologie Alimentari" (60 Crediti Formativi Universitari (CFU), pari a 1.500 ore complessive.

Università Mediterranea di Reggio Calabria Dipartimento di Agraria Località Feo di Vito snc RC. Abilità e metodi fisici, chimici, e biologici; utilizzazione ad ampio spettro di conoscenze per interpretare, descrivere e risolvere, in modo innovativo, problemi connessi alle filiere agro-alimentari. Acquisizione di competenze attraverso la fruizione del percorso formativo articolato in discipline basate sulle metodologie analitiche, tecnologiche e di gestione dell'impresa alimentare; molteplici specializzazione in formazione, privilegiando l'ottenimento di produzioni alimentari di qualità, in grado di indirizzare attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Attività di Stage c/o Dipartimento di Agraria e Caseificio "Fattoria del Sole S.R.L. - Gruppo Alival S.p.A." - Via delle Industrie - San Gregorio (RC) con Tesi "Valutazione Qualitativo-Sensoriale di Formaggi a Pasta Filata Freschi".
 Esperto in Scienze e Tecnologie Alimentari - (Valutazione: 108/110)

Dal 2014 ad oggi

Provincia di Reggio Calabria (Città Metropolitana) - P.zza Italia - RC
 Iscrizione Albo c/o Centri di Formazione Professionale della Provincia di RC
 Docente Esterno Sez. A: AREA SCIENTIFICA 4 Materia: CHIMICA; AREA 7 SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE Materia: PRINCIPI DELL'ALIMENTAZIONE; PRODOTTI ALIMENTARI E PROCEDURE HACCP;

Sez. B non Docenti: TUTOR D'AULA

Dal 14 Gennaio al 24 Gennaio 2014

Ente: Lapoc di R.C. c/o Istituto Tecnico Agrario di PALMI, (RC) Via Scuola Agraria (n. 10 moduli per una durata complessiva di 40 ore)
 Abilità nell'apprendere la reale consistenza e l'utilizzo del sistema percettivo umano per riconoscere e descrivere le caratteristiche sensoriali degli oli vergini di oliva; utilizzare il metodo di valutazione degli oli vergini di oliva dell'Unione Europea e del Consiglio Oleicolo Internazionale; apprendere il sistema normativo per la tutela e la valorizzazione degli oli di oliva a denominazione di origine (DOP) e ad indicazione geografica protetta (IGP); partecipazione all'attività del panel di analisi sensoriale dell'olio di oliva
 Attestato di Esperto di analisi sensoriale ed idoneità fisiologica di olio d'oliva vergine e vergine extra, fondamentale per una corretta, oggettiva e completa analisi, volta alla reale valutazione qualitativa degli oli, in base alle vigenti leggi U.E.(PAC)

Anno accademico 2012/2013 (26/08/2013)

Università Mediterranea di RC, Facoltà di Agraria - Corso di Laurea (Classe L-26) Scienze e Tecnologie Alimentari- Fac di Vito snc 89122 Reggio Calabria
 Chimica, microbiologia e igiene applicate agli alimenti e alla produzione industriale, tecnologia dei processi produttivi e di trasformazione, condizionamento, commercializzazione e marketing, alimentazione e nutrizione / competenze necessarie per affrontare, con una visione trasversale, le diverse problematiche tecniche e gestionali del settore agroalimentare, dalla gestione delle materie prime, ai processi di trasformazione, conservazione e distribuzione degli alimenti / studio di macchinari ed impianti per le industrie agro-alimentari normative e attuazione del sistema (HACCP) Titolo Tesi - Lo stato dell'arte della produzione di formaggi a base di latte caprino Prof. A. Minolone
 Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Votazione 105/110)

Anno scolastico 2008/2009

Istituto Tecnico Industriale I.T.I.S. "A.Panella" Reggio di Calabria
 Chimica industriale, analisi chimico/organico-fisica, progettazione di impianti
 Diploma di Perito Industriale Capotecnico "Specializzazione Chimico" voto 69/100

Dal 04/05/2009 al 07/05/2009

LINK SCHOOL OF ENGLISH, MALTA
 corso di inglese (3 giorni - ore 20)
 CERTIFICATE OF STUDIES- GENERAL ENGLISH PRE-INTERMEDIATE LEVEL

Anno 2008 (15/06/2008)

Istituto Tecnico Industriale I.T.I.S. "A.Panella" Reggio di Calabria
 Hardware, Software, Reti e Legislazione - Lezioni e Laboratorio
 Attestato al Corso di preparazione ECDL Livello A Ore 50

Dal 01/12/2008 al 18/05/2007

Istituto Tecnico Industriale I.T.I.S. "A.Panella" Reggio di Calabria PON n° 1998 IT 05 1 PO 013
 Misura 1 az. 1.1b "HI, THERE!" (90/100 ore)
 corso di inglese
 Attestato Di Frequenza Al Corso Di Lingua Inglese "Hi, There!" Ore 90/100

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiana

Altre lingue

Inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Letture	Interazione	Produzione orale	
C1	C1	C1	C1	C1
EBB English Speaking Board (International) Certificazione lingua inglese ESB C1 (LEVEL 2)				

Competenze comunicative

Ottima capacità di relazione interpersonali, con capacità di orientamento e coordinazione. Capacità di operare in ottica di problem solving; attitudine al lavoro in team, ma anche capacità di lavoro in autonomia sviluppando, affidabilità, precisione e serietà. Personalità portata all'apprendimento del nuovo, preferenza verso la pratica, con capacità di concentrazione e di applicazione. Carattere con decisa motivazione al raggiungimento degli obiettivi. Aspirazione alla crescita professionale

Competenze organizzative e

-Realizzazione e applicazione del sistema HACCP. Capacità di base nell'utilizzo di

gestionali strumentazioni di laboratorio chimico e microbiologico e delle tecniche chimico-fisiche e microbiologiche, acquisite in occasione dello stage svolto c/o il Dipartimento di Agraria (RC) e del tirocinio formativo nel laboratorio di analisi/alimenti/ambiente "ISOLAB" (RC)

-Esecuzione sull'analisi sensoriale, attraverso metodologie normate, con descrizione delle caratteristiche di un prodotto; ponderare le variazioni organolettiche legate a cambiamenti di ingredienti, di materie prime, di ricette, di tecnologie e di packaging. Inoltre, verificare quanto il prodotto piace, scoprire le caratteristiche che ne determinano la preferenza, individuare i punti di forza per migliorare l'efficacia e innovare la comunicazione con clienti e fornitori. Profilo sensoriale completo: descrizione degli attributi di qualità, anche in confronto con prodotti alternativi o concorrenti (test descrittivo, profilo sensoriale – QDA); Test discriminanti: confronto tra prodotti analoghi, ma diversi (test triangolare, duo-trio, ecc.); Analisi del consumatore: misura del gradimento e accettabilità del prodotto, valutato sia con focus group che con test di laboratorio; Individuazione della shelf-life di prodotti alimentari nuovi ed con packaging innovativi; Allestimento e mantenimento di gruppi di assaggio interni alle aziende. Acquisite nel corso della collaborazione gratuita c/o l'Università Mediterranea e con i contratti di collaborazione per attività di ricerca eseguiti c/o essa.

Competenze professionali

*) Anno Accademico 2013/2014 (Luglio/Settembre Ore 75) Stage c/o Dipartimento di Agraria e Caseificio "Fattoria del Sole S.R.L. - Gruppo Alival S.p.A" -Via delle Industrie-San Gregorio (RC) Analisi descrittiva dei formaggi freschi a pasta molle e pasta filata - Descrittori sensoriali e standard di riferimento Campionamento e conservazione del prodotto - Preparazione e presentazione dei campioni - Procedure di valutazione Legislazione-Regolamento (CEE) 2081/92 sulle DOP (Denominazioni di Origine Protetta), le IGP (Indicazioni Geografiche Protette) e 2092/91 sull'agricoltura biologica, e introduzione di prodotti a marchio STG (Specialità Tradizionale Garantita)

*) Anno accademico 2011/2012 (da Febbraio a Giugno 2012) c/o Laboratorio Isolab srl. di Reggio Calabria Tirocinio formativo: Sviluppo di procedure di autocontrollo nelle aziende alimentari. I principi base e applicazione pratica del sistema HACCP.Modelli della qualità e della sicurezza alimentare. Il sistema delle norme ISO per la qualità e la certificazione. Le norme ISO 9001 e ISO 9004 e le altre norme correlate. Certificazione di sistema e certificazione di prodotto. L'HACCP e la gestione delle prescrizioni igieniche. Strumenti e metodi della qualità: analisi del rischio. Norme e procedure di campionamento: alimenti, acque (analisi chimico-fisiche, microbiologiche, riscontro legionella) e tamponi superficiali. Normative e procedure riguardanti analisi di laboratorio: Alimenti, acque e tamponi superficiali.

Controllo e sicurezza degli alimenti, con verifica in laboratorio (olio, vino e latte)

*) Anno scolastico 2007/2008 presso Istituto I.T.I.S. Panella di RC, Corso scolastico di Analisi Chimica: Analisi e classificazione di acque e vini. (Ore 50)

*) Animatore in manifestazioni sociali.

*) Scrutatore e/o segretario in consultazioni elettorali dall'anno 2008 a tutt'oggi.

Competenze digitali

AUTONVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

AICA- Reggio Calabria (27/09/2016) - Attestato Certificato "NUOVA ECCL" n° IT 2206814

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)
- CONOSCENZA DEL COMPUTER: Hardware, Software, Pacchetto Office, Reti e Legislazione acquisite con certificazione.
- Competenze nella realizzazione di manuali, procedure, moduli, istruzioni, diagrammi di flusso da attualizzare nella realtà aziendale di cui trattasi.
- Conoscenza ed uso della piattaforma on-line "Gestione Interventi PON" in relazione ad attività in Progetti PON-PDR
- Capacità di utilizzare in laboratorio di analisi strumentale di: gascromatografi, cromatografo ionico, cromatografo HPLC. Spettrofotometro ad assorbimento atomico e spettrofotometro ad assorbimento molecolare UV-VIS. Capacità di realizzare disegni tecnici, con l'uso di tecniche

Ionico, cromatografo HPLC, Spettrofotometro ad assorbimento atomico e spettrofotometro ad assorbimento molecolare UV-VIS. Capacità di realizzare disegni tecnici, con l'uso di tecniche appropriate (proiezioni ortogonali, assonometria, prospettive ...), acquisite all'I.T.I. S. Panella di Reggio Calabria.

ATTIVITÀ DI RELATORE

- 19 Dicembre 2019 Convegno c/o Liceo Artistico Statale "Matta Preti" di Reggio Calabria. Intervento dal titolo "Educazione Alimentare e Corretti stili di vita"
- 26 Giugno 2019 c/o Istituto Comprensivo Bova Marina-Condofuri Manifestazione Finale Progetto "Assapora i Sapori". Intervento modulo "Cibo ed Emozioni: Benessere, Corretti stili di vita, Educazione motoria e Sport".

Patente di guida

B Rilasciata il 10/07/2008 (AUTOMUNITO)

ULTERIORI INFORMAZIONI

Classi di concorso insegnamento LM70 "Scienze e Tecnologie Alimentari"

A-31 Scienze degli alimenti

A-34 Scienze e tecnologie chimiche

A-51 Scienze, tecnologie e tecniche agrarie

A-52 Scienze, tecnologie e tecniche di produzione animali

A- 60 Tecnologia nella scuola secondaria di I° Grado.

Classe di concorso insegnamento Perito Ind. Le Capotecnico. Spec. Chimico

B-12 Laboratori di scienze e tecnologie chimiche e microbiologiche.

Iscrizione Centro per l'Impiego di Reggio Cal. dal 13/11/2006 a data odierna

In riferimento gli obblighi militari, la posizione è la seguente: sospeso dagli obblighi di leva in base alla legge n. 226 del 23 Agosto 2004

Si riserva a Vs. richiesta di produrre la documentazione esplicativa

DISPONIBILITÀ: Italia

Dati personali

Il sottoscritto MANCUSO MARCELLO, consapevole delle sanzioni penali derivanti da dichiarazioni mendaci, dichiara sotto la propria responsabilità, ai sensi e per gli effetti degli artt. 46, 47 e 76 DPR 445/2000, che tutte le informazioni contenute nel presente curriculum, corrispondono al vero. Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Luogo e Data

Firma