

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

| | |
|-------------|---------------------------------------|
| Nome | Belelli Valeria |
| Nazionalità | Italiana |
| E-mail | belelli_valeria@amap.marche.it |

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

| | |
|---|---|
| • Date (da – a) | 1989-1994 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Diploma Liceo Scientifico |
| • Date (da – a) | 1994-1999 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Laurea in Scienze Agrarie conseguita presso la Facoltà di Agraria – Università di Ancona |
| • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | Indirizzo scelto: Produzioni vegetali; Orientamento: Ortofrutticolo; |
| • Qualifica conseguita | Dottore in Scienze Agrarie |
| • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | Votazione Conseguita: 110/110 con lode. Conseguita Abilitazione a Dottore Agronomo e Forestale (1999). |

ESPERIENZA LAVORATIVA

| | |
|---|---|
| • Date (da – a) | Luglio 1999 – in corso |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca, Marche Agricoltura Pesca (AMAP) – Via dell'Industria, n. 1 Osimo |
| • Tipo di azienda o settore | Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca, Marche Agricoltura Pesca (AMAP) |
| • Tipo di impiego | Incarico parasubordinato di collaborazione coordinata e continuativa (dal 01.07.99 al 31.10.2002). Contratto a tempo determinato e a tempo pieno (dal 5 novembre 2002 al 09 settembre 2004). Contratto di lavoro a tempo indeterminato e pieno (dal 10 settembre 2004 – in corso). |

| | |
|--|---|
| • Principali mansioni e responsabilità | <p>Dal 01.07.1999 a marzo 2001 Collaborazione con i responsabili dei progetti rientranti nel Regolamento CEE 2081/93 – Ob. 5b; Collaborazione con i dirigenti per i programmi dell'A.S.S.A.M.; Attività di controllo dell'assistenza tecnica (Legge Regionale n. 37/1999).</p> <p>Da marzo 2001 al 31.08.2023 Classificazione al 1° posto nel Corso di Formazione “Valutazione di sistemi di qualità mediante verifiche ispettive. Addestramento pratico per valutatori”. (Decreto Amministratore Unico n. 21 del 28.02.2001) Nell'ambito dell'Autorità Pubblica di Controllo svolge le seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ organizzazione e gestione delle attività inerenti alla costituzione e al funzionamento, presso l'AMAP, di un organismo di controllo che adempia alle condizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065 relativo ai “Valutazione della conformità – Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi”; ▪ coordinamento, gestione e mantenimento attivo della documentazione necessaria allo svolgimento delle attività di controllo verso le aziende e vigilanza sugli organismi privati compresa la rendicontazione dell'attività presso altri enti pubblici (Ministero, Regione); ▪ definizione con i produttori delle modalità di Controllo per la certificazione compresa la determinazione dei piani di controllo e la programmazione delle Verifiche Ispettive. |
|--|---|

Realizzazione di progetti per sostenere la cultura del benessere diffuso dell'alimentazione sana anche attraverso la caratterizzazione nutrizionale delle produzioni regionali;
Promozione dei sistemi di approccio integrato e coordinato tra ambiente e salute al fine di diffondere uno stile di vita consapevole.

Per la valorizzazione delle filiere l'attività mi era già stata assegnata dall'AMAP a seguito della Deliberazione della Giunta Regionale n. 49 del 23.01.2023 avente per oggetto "Indirizzi e iniziative a tutela del cibo tradizionale e della biodiversità" e, in particolare, al punto e) della delibera dove si riporta "di investire l'AMAP di un ruolo strategico, nel dialogo con le filiere, in particolare quelle zootecniche, per individuare modelli produttivi sostenibili dal punto di vista economico, ambientale, etico e sociale" (ID AMAP n. 242312 del 09.03.2023).

In tale ambito:

- responsabile di procedimento per la definizione e predisposizione degli atti per il Protocollo di Intesa "Il sistema Filiere Agroalimentari, Forestali e Ittiche Modelli produttivi sostenibili nello scenario regionale" tra la Regione Marche e l'AMAP (DGR n. 741 del 30 maggio 2023 e Deliberazione del Consiglio di amministrazione dell'AMAP n. 26 del 06.06.2023).

Il progetto ha la finalità di:

- informare, promuovere e stimolare le parti interessate nella costituzione di filiere sostenibili, per creare nuove opportunità di valorizzazione ed innovazione nel settore agroalimentare;
- promuovere, nell'ambito degli operatori delle filiere, un approccio integrato e coordinato tra ambiente, alimentazione e salute al fine di diffondere uno stile di vita consapevole;
- promuovere un approccio integrato e coordinato tra ambiente e salute al fine di diffondere uno stile di vita consapevole.

Mi occupo, inoltre, dell'attività di progettazione per il supporto tecnico e ritiro latte del Centro Agrochimico – collaborazione strutture area qualità (ID n. 217383 del 25.03.2022).

Valorizzazione del territorio

Sviluppo di progetti per la valorizzazione del territorio regionale con particolare riferimento alle aree protette quali i parchi e le riserve naturali.

Marchi territoriali

Definizione ed attuazione di progetti di comunicazione/ informazione finalizzati alla conoscenza sul territorio delle strategie regionali in tema di marchi territoriali e altre tematiche che favoriscono lo sviluppo rurale.

Formazione esterna

Attività formativa accreditata ed informazione nel settore agroalimentare e per lo sviluppo rurale rivolta soprattutto alla crescita professionale dei tecnici di base e delle imprese.

Per quest'ultima attività, mi era già stata assegnata dall'AMAP (ID AMAP n. 242312 del 09.03.2023), la collaborazione con la P.O. "Valorizzazione delle produzioni agricole, ittiche e forestali, biodiversità agraria, sistema della conoscenza e rete delle agenzie" per la gestione della formazione dell'Agenzia.

In tale ambito organizzo corsi nell'ambito del settore agrolimentare, forestale e ittico, multifunzionalità delle aziende e benessere (sani stili di vita).

Dal 29.12.2023 ho ottenuto la qualifica di Esperto AMAP di sostenibilità.



- Progetto Valorizzazione dei Casoni per la laguna di Caorle per veneto agricoltura;
- Progetto “Benessere individuale e organizzativo Interventi a sostegno del benessere del personale dall’assunzione alla cessazione del rapporto lavorativo”. Predisposizione di alcune modifiche al progetto realizzato dalla responsabile del personale AMAP;
- Manuale di Rintracciabilità Molluschi Bivalvi;
- Regolamenti Tecnici e Piani di Controllo relativi a schemi di certificazione dell’Autorità Pubblica di Controllo dell’AMAP;
- Manuale della Qualità con relative Procedure e Modelli per il Marchio Regionale “QM” – Qualità Garantita dalle Marche (Decreto del Dirigente del Servizio Sistema Agroalimentare, Ambiente Rurale e Foreste della Regione Marche n. 87 del 24/06/04: inserimento nel gruppo di lavoro costituito per l’attivazione del marchio regionale QM);
- Manuale della Qualità con relative Procedure e Modelli per lo Schema di Certificazione dei prodotti di origine forestale Catena di Custodia;
- Disciplinari di Produzione Filiera Cerealicola, Filiera Latte e Zootecnica a Marchio “QM”;
- Standard di qualità dei punti di ricettività turistica del Distretto Rurale di Qualità del Gal Colli Esini;
- Progetto per il Gal Colli Esini relativo alla redazione della “Specifica tecnica Azienda Agricola DRQ”;
- Standard di qualità dei prodotti tipici del GAL Sibilla – Monti Azzurri;
- Attività inerente progetto Misura PSR “Sostegno per la salvaguardia e la valorizzazione delle risorse genetiche forestali” (incarico conferito dal Dirigente ASSAM con ID interno n. 164758 del 29.04.2020);
- Misura PSR “Sostegno per la salvaguardia e la valorizzazione delle risorse genetiche forestali” (incarico conferito dal Direttore ASSAM con ID interno n. 141866 del 18.03.2019);
- Progetto Piattaforma Logistica per la diffusione della carne di razza bovina marchigiana negli agriturismi delle Marche (incarico conferito dal Direttore ASSAM con ID interno n. 75717 del 30/03/2015).
- Progetto Mense il progetto si propone di favorire il continuo miglioramento del Servizio Mense Scolastiche del Comune di Ancona. In particolare, si è provveduto alla verifica di alcune tipologie di schede prodotto, al Piano dei Controlli e all’effettuazione di alcuni sopralluoghi presso le strutture del Comune di Ancona.
- Progetto Agrimon relativo allo studio e analisi della filiera uova e ovoprodotti (in particolare si è provveduto alla stesura di report relativi a sopralluoghi per l’analisi della filiera e documenti tecnici finalizzati alla rintracciabilità di filiera);
- Progetto Caciofiore relativo alla valorizzazione del Pecorino ottenuto con Caglio Vegetale (in particolare si è provveduto alla stesura di un Regolamento Tecnico);
- Progetto per il Gal Colli Esini relativo alla “Valutazione del Sistema Gestione Qualità del Distretto”.



ULTERIORI informazioni

Titolo Corso: Inserimento dati all'interno del Portale SIAN – Banca Dati Vigilanza (BDV).

Data: 09.03.2020

Titolo Corso (evento formativo condotto in videoconferenza): Elementi del Piano dei Controlli Ciauscolo IGP – Eventuali elementi di criticità inerenti l'attività di controllo in campo e la gestione di ufficio – Applicazione della Istruzione Operativa in ambito Ciauscolo IGP – Storicità Non Conformità riscontrate. **Data:** 20.04.2020

Titolo Corso (evento formativo condotto in videoconferenza): Elementi del Piano dei Controlli Rintracciabilità carni bovine (1760/00 e Marchio QM) – Eventuali elementi di criticità inerenti l'attività di controllo in campo e la gestione di ufficio – Applicazione della Istruzione Operativa in ambito Rintracciabilità carni bovine (1760/00 e Marchio QM) – Storicità Non Conformità riscontrate. **Data:** 20.04.2020

Titolo Corso (evento formativo condotto in videoconferenza): Elementi del Piano dei Controlli Lonza Affumicata Stagionata – Eventuali elementi di criticità inerenti l'attività di controllo in campo e la gestione di ufficio – Applicazione della Istruzione Operativa in ambito volontario – Storicità Non Conformità riscontrate. **Data:** 21.04.2020

Titolo Corso (evento formativo condotto in videoconferenza): Elementi del Piano dei Controlli Carni suine fresche e trasformate Marchio QM – Eventuali elementi di criticità inerenti l'attività di controllo in campo e la gestione di ufficio – Applicazione della Istruzione Operativa in ambito QM – Storicità Non Conformità riscontrate – Elementi specifici di criticità inerenti le seguenti filiere: Filiera Salumificio Genga, Filiera Le Bontà dei Colli, Filiera Salumificio Ciriacci, Magri. **Data:** 21.04.2020

Titolo Corso (evento formativo condotto in videoconferenza): Elementi del Piano dei Controlli Maccheroncini di Campofilone IGP – Eventuali elementi di criticità inerenti l'attività di controllo in campo e la gestione di ufficio – Applicazione della Istruzione Operativa in ambito Maccheroncini di Campofilone IGP – Storicità Non Conformità riscontrate. **Data:** 24.04.2020

Titolo Corso (evento formativo condotto in videoconferenza): Elementi del Piano dei Controlli Olio Extra Vergine di Oliva Marche IGP – Eventuali elementi di criticità inerenti l'attività di controllo in campo e la gestione di ufficio – Applicazione della Istruzione Operativa in ambito Olio Extra Vergine di Oliva Marche IGP – Storicità Non Conformità riscontrate. **Data:** 24.04.2020

Titolo Corso (evento formativo condotto in videoconferenza): Elementi del Piano dei Controlli Casciotta d'Urbino DOP – Eventuali elementi di criticità inerenti l'attività di controllo in campo e la gestione di ufficio – Applicazione della Istruzione Operativa in ambito Casciotta d'Urbino DOP – Storicità Non Conformità riscontrate. **Data:** 27.04.2020

Titolo Corso (evento formativo condotto in videoconferenza): Elementi del Piano dei Controlli Mozzarella STG – Eventuali elementi di criticità inerenti l'attività di controllo in campo e la gestione di ufficio – Applicazione della Istruzione Operativa in ambito Mozzarella STG – Storicità Non Conformità riscontrate. **Data:** 27.04.2020

Titolo Corso (evento formativo condotto in videoconferenza): Elementi del Piano dei Controlli Filiera Latte crudo e latte fresco pastorizzato di alta qualità, e Filiera prodotti lattiero-caseari Marchio QM – Eventuali elementi di criticità inerenti l'attività di controllo in campo e la gestione di ufficio – Applicazione della Istruzione Operativa in ambito QM – Storicità Non Conformità riscontrate – Elementi specifici di criticità inerenti le seguenti filiere: Latte Marche (latte crudo), Cooperlat (latte alta qualità), Fattorie Marchigiane (pecorino QM). **Data:** 27.04.2020

Titolo Corso (evento formativo condotto in videoconferenza): Elementi del Piano dei Controlli Filiera Ortofrutta – Produzione Integrata – Eventuali elementi di criticità inerenti l'attività di controllo in campo e la gestione di ufficio – Applicazione della Istruzione Operativa in ambito QM – Storicità Non Conformità riscontrate – Elementi specifici di criticità inerenti la filiera Valle del Foglia. **Data:** 27.04.2020

Titolo Corso (evento formativo condotto in videoconferenza): Indicazioni preliminari sulla modalità di utilizzo della piattaforma <https://meet.jit.si> – esecuzione dell'attività di controllo in modalità remoto. **Data:** 18.05.2020

Titolo Corso (evento formativo condotto in videoconferenza): Filiera ittica Marchio QM – Il Disciplinare di Produzione ed il Piano dei Controlli, con le specifiche indicate nell'Allegato 9 del

| | |
|-------------------------------|---|
| <p>ULTERIORI informazioni</p> | <p>“Illustrazione delle modifiche apportate al SGQ dell’APC a seguito dei commenti rilasciati da ACCREDIA nel corso della ispezione di sorveglianza e comunicazioni generali. Proposta progettuale inerente la nuova organizzazione dell’APC. Modalità operative per l’inserimento dei Dossier Ispezione nella Banca Dati Vigilanza” (Data: 13.02.2019, Sede ASSAM);</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Partecipazione al Convegno “Responsabilità legale nella valutazione di conformità prove, certificazioni, ispezioni: rischi e modalità di attenuazione”, tenutosi il 22.11.18 a Roma; ▪ Partecipazione ai Corsi di Formazione interni all’APC, inerenti gli Schemi di Certificazione: Ciauscolo IGP, Maccheroncini di Campofilone IGP, Oliva Ascolana del Piceno DOP, Casciotta d’Urbino DOP, Etichettatura Facoltativa Carni Bovine, Lonza Affumicata Stagionata, Carni Suine Fresche e Trasformate a Marchio QM, Cereali a Marchio QM, Latte Crudo e Latte Fresco Pastorizzato a Marchio QM, Uova QM e Ortofrutta QM che si sono tenuti all’ASSAM nei giorni 23.02.18-08.03.18-28.03.18-23.04.18 e 16.11.18; ▪ Partecipazione come relatore, ai Corsi di Formazione interni all’APC, inerenti il Sistema Gestione Qualità che si sono svolti presso l’ASSAM nei giorni 08.02.18 e il 16.11.18; ▪ Corso di formazione per “Formazione per Alimentaristi HACCP” che si è tenuto all’ASSAM nei giorni 19.03.2018 e 04.04.2018 (rilascio attestato di frequenza); ▪ Corso di formazione inerente l’implementazione del portale MyTASK che si è tenuto all’ASSAM nel giorno 17.11.2017; ▪ Partecipazione all’Evento “La valorizzazione delle filiere forestali sostenibili: policy e best practices” che si è tenuto a Rimini il 10.11.17; ▪ Partecipazione all’Evento “Sostenibilità e tracciabilità dei prodotti forestali – La certificazione territoriale PEFC” che si è tenuto a Bastia Umbra il 07.10.17; ▪ Partecipazione alla Giornata sulla Certificazione Forestale che si è tenuta all’Isola di Madesimo il 30.09.17; ▪ Corso di Aggiornamento “Riconoscimento Varietale Olivo” che si è tenuto nei giorni 20-21.09.17 e 17.10.17 (12 ore) con rilascio di attestato di partecipazione; ▪ Partecipazione al Corso LCA che si è tenuto all’ASSAM nei giorni 04.04.2017 e 05.04.2017 (corso di 16 ore con rilascio di Attestato); ▪ Partecipazione al Corso sulla Catena di Custodia (sistema di tracciabilità utilizzato per tutte le fasi di lavorazione e distribuzione del legno) per Auditor PEFC che si è tenuto all’ASSAM nei giorni 28.02.2017 e 01.03.2017 (corso di 16 ore con rilascio di Attestato) raggiungimento qualifica Auditor; ▪ Partecipazione ai Corsi di Formazione inerenti gli Schemi di Certificazione: Ciauscolo IGP, Maccheroncini di Campofilone IGP, Oliva Ascolana del Piceno DOP, Casciotta d’Urbino DOP, Mozzarella STG, Etichettatura Facoltativa Carni Bovine e Lonza Affumicata Stagionata che si sono tenuti all’ASSAM i giorni 25.01.2017-03.02.2017-13.02.2017-17.02.2017-04.09.17 e 13.11.2017; ▪ Partecipazione come relatore, ai Corsi di Formazione inerente il” Sistema Gestione Qualità dell’APC: revisioni apportate sulla base dei rilievi ACCREDIA e prospettive” e “Sistema Gestione Qualità: rilievi e osservazioni rilasciati da ACCREDIA e dal valutatore della VII” che si sono svolti presso l’ASSAM il 13.01.2017 e il 13.11.2017; ▪ Partecipazione come relatore, al Corso di Formazione inerente il” Sistema Gestione Qualità dell’APC che si sono svolti presso l’ASSAM il 25.05.2016 e il 10.11.2016; ▪ Partecipazione al Corso di Formazione inerente la Produzione Integrata che si è svolta presso l’ASSAM il 25.05.2016; ▪ Partecipazione al corso di formazione “Responsabilità amministrative e penali da reato agroalimentare – obblighi ed adempimenti delle aziende di produzione, dei laboratori di analisi, del personale addetto al controllo e degli organismi di certificazione” che si è svolto a Parma il giorno 16.11.2015; ▪ Partecipazione ai corsi di formazione “Produzione integrata – La difesa fitosanitaria del Pesco – II° parte” e “Produzione integrata – La difesa fitosanitaria del Pesco – Il materiale di |
|-------------------------------|---|

| | |
|-------------------------------|---|
| <p>ULTERIORI informazioni</p> | <p>dell'APC, che si sono svolti presso l'ASSAM il 06.06.11, il 10.06.11 e il 18.07.11;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Partecipazione come relatore, ai Corsi di Formazione inerenti il Sistema Gestione Qualità dell'APC, che si sono svolti presso l'ASSAM il 20.04.09 e il 04.11.09; ▪ Partecipazione al corso di Formazione relativo alle norme UNI EN ISO 22000:2005 e UNI EN ISO 22005:2008 effettuato dall'Organismo di Controllo CSQA (primo modulo 01-05/12/08: UNI EN ISO 22000:2005; secondo modulo 19-22/12/08: UNI EN ISO 22005:2008); ▪ Partecipazione al corso di Formazione relativo all'Etichettatura dei Prodotti Agroalimentari effettuato da funzionari dell'ICQ (primo modulo 09-10/07/08: etichettatura Reg. CEE 1760/00; settore lattiero – caseario e olio; secondo modulo 09/09/08: etichettatura settore vitivinicolo); ▪ Partecipazione al Corso di Formazione “Modalità di Campionamento e prelievo dei mangimi destinati all'alimentazione zootecnica ai fini della verifica analitica della presenza di OGM” che si è tenuto all'ASSAM il giorno 28/05/08; ▪ Partecipazione come Relatore a n. 4 Conferenze relative alla “Creazione di un marchio di rintracciabilità dei pescati” che si sono tenute presso quattro marinerie della Regione Sicilia (dal 05 al 09 Maggio 2008); ▪ Partecipazione come Relatore ai Worksop per il Marchio regionale QM – Qualità garantita dalle Marche” (il 07.02.08 ad Ascoli Piceno e il 09.03.08 nell'ambito della manifestazione Tipicità 2008); ▪ Partecipazione come Relatore al corso “Illustrazione del dispositivo per il controllo di conformità del prodotto DOP Casciotta d'Urbino; STG Mozzarella; Filiera Latte QM” che si è tenuto all'ASSAM il 20/02/08; ▪ Partecipazione come Relatore al corso “Presentazione del SGQ di APC implementato con la norma UNI CEI EN 45011, con la Guida EA/6 e Regolamento Sincert RG-01” che si è tenuto all'ASSAM il 14/11/07”; ▪ Partecipazione come Relatore al corso “Modalità di comportamento degli ispettori in fase di preparazione e conduzione della verifica ispettiva in relazione al SGQ di APC” che si è tenuto all'ASSAM il 14/11/07”; ▪ Partecipazione al corso “Illustrazione del dispositivo per il controllo di conformità del prodotto IGP Ciauscolo” che si è tenuto all'ASSAM il 18/10/07; ▪ Partecipazione al Convegno “Qualiservice – Valorizzazione della filiera agroalimentare” che si è tenuto a Cremona il 26 Ottobre 2007; ▪ Partecipazione al corso “Corretta modalità di utilizzo delle licenze, dei certificati e dei marchi di conformità” che si è tenuto all'ASSAM il 19/03/07; ▪ Partecipazione al Corso “Presentazione del SGQ di APC implementato con la norma UNI CEI EN 45011, con la guida EA/6/01 e Regolamento Sincert Rg-01” che si è tenuto all'ASSAM il 13/14 Marzo 2007; ▪ Partecipazione al Corso di formazione “Diritto e Sicurezza Alimentare” che si è tenuto a Cremona il 17/10/2006; ▪ Partecipazione al Corso “Rintracciabilità ed Ispezione degli Alimenti” che si è tenuto ad Ancona nei giorni 03-04/10/2006; ▪ Partecipazione al Corso di Formazione “Igiene e Sicurezza alimentare – Fondamenti del metodo HACCP” che si è tenuto ad Ancona nei giorni 26/27/28-04/2006; ▪ Partecipazione al Corso di Formazione “Sistemi Qualità in applicazione alle filiere vegetali” che si è tenuto ad Ancona nei giorni 19-20-21/04/2006; ▪ Partecipazione alla giornata di formazione “Tecnologia di produzione dei formaggi e della ricotta” che si è tenuto a Montemaggiore al Metauro il 27/02/2006; ▪ Partecipazione al Corso di Formazione “Valutatori Interni Sistemi Gestione Qualità” (Norme UNI EN ISO 9000:2000, UNI EN ISO 19011:2003) che si è tenuto ad Ancona nei giorni 31/01-1-2/2006; ▪ Partecipazione a n. 11 sedute (da Ottobre 2005 a Febbraio 2006) di addestramento per l'analisi sensoriale della “Casciotta d'Urbino” DOP; |
|-------------------------------|---|

| | |
|------------------------|---|
| ULTERIORI informazioni | <ul style="list-style-type: none"> - Brochure “Progetto Mediterraneo” – Promozione e Valorizzazione dei prodotti ittici siciliani – Atti Seminari” (Anno 2008); - Supplemento alla Rivista Olivo e Olio di Giugno 2008; - Rivista mensile “Buon Gusto” (15 settembre 2004) – “Mozzarella STG”; - Rivista mensile “Buon Gusto” (11 maggio 2004) – “Casciotta d’Urbino DOP”; - Rivista Associazione Agrifoglio (n° 33 Luglio 2004) – “La Mozzarella STG”; - Rivista Associazione Agrifoglio (n° 32 Marzo 2004) – “La Casciotta d’Urbino DOP”; - Rivista Associazione Agrifoglio (n° 31 Dicembre 2003) – “La Qualità è Assicurata” – Struttura e Servizi dell’ Autorità Pubblica di Controllo; - Ricerca: “Evoluzione dei parametri di qualità di oli da olive attaccate da <i>Bactrocera oleae</i> (Mosca dell’olivo)” di N. Frega – M. Mozzon – V. Belelli (Dipartimento di Biotecnologie Agrarie ed Ambientali, Università degli Studi di Ancona) - Rivista: Olivo & Olio (n. 3 dell’anno 2000). |
|------------------------|---|

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI
Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

| | |
|-------------------------------|-----------------|
| Prima Lingua | Italiano |
| Altre Lingue | Inglese |
| Capacità di lettura | Buona |
| Capacità di Scrittura | Buona |
| Capacità di espressione orale | Buona |

| | |
|--|--------------------|
| <p style="text-align: center;">CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</p> <p><i>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.</i></p> | Molto Buona |
|--|--------------------|

| | |
|---|--|
| <p style="text-align: center;">CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</p> <p><i>Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.</i></p> | Molto Buone |
| <p style="text-align: center;">CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</p> <p><i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i></p> | Buon utilizzo del computer (Sistema Operativo Windows; Programmi Applicativi: Word, Excel, Outlook Express, Internet Explorer). |

"Ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del DPR 28.12.2000 n.445, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art.76 del medesimo, in caso di dichiarazioni mendaci e di formazione o uso di atti falsi, dichiaro di essere in possesso dei titoli e delle qualifiche indicati nel presente curriculum vitae et studiorum, riservandomi di produrre a richiesta titoli ed attestati utili alla valutazione della mia posizione che non siano già nel mio fascicolo personale.

In fede

Firma


Osimo, li 27 marzo 2024