

CURRICULUM VITAE DI
CATORCI ROBERTO



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	CATORCI ROBERTO
E-mail - telefono	catorci_roberto@amap.marche.it - 071808324
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	02 OTTOBRE 1968

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a)	<ul style="list-style-type: none"> 11/11/2002 al 09/09/2004 (dipendente TD CCNL Regioni Autonomie Locali cat. D) 10/09/2004 al 31/01/2015 (dipendente TI CCNL Commercio II livello) 01/02/2015 al 31/12/2019 (dipendente TI CCNL Regioni Autonomie Locali cat. D) dal 01/01/2020 (dipendente TI CCNL Regioni ed Autonomie Locali, AREA D - Area dei Funzionari e dell'Elevata Qualificazione)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della Pesca Marche Agricoltura Pesca AMAP – Via T. A. Edison, 2 – 60027 – Osimo (AN) – ex/A.S.S.A.M. - Legge Regione Marche n. 11 del 12.05.2022 e s.m.i.
Tipo di azienda o settore	Ente Pubblico
Tipo di impiego	Dipendente a tempo indeterminato
Attività AMAP	<p>Autorità Pubblica di Controllo (APC): Certificazione, tracciabilità e controllo delle produzioni agroalimentari.</p> <ul style="list-style-type: none"> Responsabile Pianificazione ispezioni: pianificazione attività di controllo, attribuzione degli incarichi al gruppo ispettivo, monitoraggio dell'attività, registrazione ed archiviazione del resoconto dell'attività, gestione della documentazione del Sistema Gestione Qualità. Responsabile Formazione del personale: pianificazione dell'attività di formazione del personale, valutazione dell'operato del personale ispettivo nel processo di ispezione; gestione dei documenti del Sistema Gestione Qualità. Responsabile Valutazioni etichette: valutazione delle etichette da utilizzare per i prodotti DOP/IGP, inviate dai soggetti aderenti al sistema dei controlli dei prodotti controllati dall'APC. Responsabile di Schema prodotti/filiere a Marchio DOP, IGP, QM. Responsabile Gruppo Ispezione ed Ispettore. <p>Dal settembre 2023, dopo la dismissione dell'APC, assegnato alla EQ Programmazione, relazioni e comunicazione, CDA e supporto alla Direzione, Rete delle Agenzie, Biodiversità e osservatorio ittico.</p> <ul style="list-style-type: none"> Responsabile progetto 02.02 "Supporto specialistico conservazione patrimonio genetico". L'attività viene svolta dall'AMAP sulla base di un accordo di cooperazione con la Regione Marche e prevede il controllo di tutte le domande presentate dall'aziende richiedenti (M10-Sottomisura 10.1-Operazione d) –Azione 2–Conservazione del patrimonio genetico regionale di origine vegetale PSR e bando SRA 15 – ACA 15 Agricoltori custodi della biodiversità – CSR) al fine di verificare il possesso dei requisiti per l'ottenimento del contributo richiesto. Gestione dei rapporti con gli Istituti Agrari delle Marche aderenti alla Rete RIAM. Responsabile di procedimento per l'Avviso pubblico di erogazione di contributi a favore degli Istituti Agrari aderenti alla Rete RIAM per la realizzazione di interventi con finalità didattiche e formative degli studenti – Protocollo d'Intesa tra Regione Marche, AMAP e Rete RIAM (DGR n. 736 del 30.05.2023) – importo massimo presunto € 160.000,00 – Bilancio 2025. Collaborazione nella stesura del POA.
Altri incarichi AMAP	<ul style="list-style-type: none"> componente Panel di assaggio AMAP, settore oli di oliva vergini; docente e componente della Commissione nell'ambito dei Corsi per Assaggiatori di olio da olive organizzati dall'AMAP e componente della Commissione di esame; coordinatore emergenze, addetto alle emergenze di primo soccorso, addetto prevenzione incendi.
Altre esperienze lavorative	<ul style="list-style-type: none"> Libero Professionista (Agronomo) Tecnico Consorzio Marche Extravergine – Contratto di collaborazione Coordinatore Comunale nel V° Censimento Agricolo - Comune di Osimo – contratto di collaborazione Tecnico A.M.B. Associazione Marchigiana Bieticoltori – Copagri - Dipendente Tecnico A.M.P.O. Associazione Marchigiana Produttori Olivicoli – Copagri - Dipendente Tecnico A. Flor. Marche Associazione florovaistica delle Marche – Copagri - Dipendente Tecnico - C.N.B. Consorzio Nazionale Bieticoltori – C.I.A. - Dipendente

Docenze	Numerose docenze nell'ambito di corsi di divulgazione del prodotto olio di oliva vergine, di introduzione all'assaggio dell'olio di oliva vergine ed in corsi professionali per assaggiatori di olio, trattando tematiche differenti, con particolare riferimento all'etichettatura degli oli di oliva ed i marchi di qualità nel settore agroalimentare oltre alla conduzione di prove pratiche di assaggio.
	Corso ECM Globalizzazione dei mercati e sicurezza alimentare nei prodotti ittici - IZS dell'Umbria e delle Marche – Fiera della Pesca Ancona

	Master universitario di I livello "Gestione, trasformazione e ispezione delle risorse ittiche" - Università di Teramo Facoltà di Medicina Veterinaria e Facoltà di Agraria. Docenza: esperienze della Regione Marche nella tracciabilità del Prodotto Ittico – Teramo
	Corso FSE "Esperto in sistemi di gestione ambientale e di prevenzione igienico-sanitaria HACCP nel settore agroalimentare" Approvato dalla Regione Marche DDS n° 118/S06 del 12.03.06 – Jesi – Ist. G. Galilei. ENFAP Marche
	Corso PSR "La gestione aziendale e le applicazioni informatiche per l'impresa agricola" - Urbana - Istituto Marchigiano di Formazione E. Mattei di Acqualagna - docenze: i sistemi di qualità e l'agroalimentare, la certificazione: costi e opportunità e i marchi di qualità
	Corso PSR "La gestione aziendale e le applicazioni informatiche per l'impresa agricola" - Cagli - Istituto Marchigiano di Formazione "E. Mattei" di Acqualagna - docenze: i sistemi di qualità e l'agroalimentare, la certificazione: costi e opportunità e marchi di qualità
	Corso "Le olive da tavola. Produzione, lavorazione ed analisi sensoriale" - AIOMA - Ascoli Piceno – Le informazioni obbligatorie da riportare in etichetta del prodotto oliva in salamoia ed oliva ripiena
	Relazione nell'ambito dell'incontro tecnico promosso dall'Associazione frantoiani delle Marche. L'etichettatura dell'olio extra vergine di oliva e dei condimenti.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE	
TITOLO DI STUDIO	Maturità Scientifica presso il Liceo Scientifico Statale di Osimo (AN) – Anno Scolastico 1986/87
	Laurea in Scienze Agrarie (luglio 1995), presso la facoltà di Agraria - Università degli studi di Perugia (votazione 106/110). Tesi: "Risultati preliminari sull'adattamento del Cabernet Sauvignon e dell'Aglianico nelle Marche e confronto con Sangiovese e Montepulciano". Relatore: prof. Alvaro Cartechini (Istituto di Coltivazioni Arboree). Studio inserito nell'ambito di un Progetto promosso nel 1989 dall'ex Ente di Sviluppo Agricolo delle Marche finalizzato ad ampliare la base ampelografica regionale. La tesi sperimentale, di durata triennale, è stata effettuata presso un vigneto sperimentale dell'Ente per la parte agronomica, mentre le prove di laboratorio sono state effettuate presso la Cantina Sperimentale di Camerano dell'ex Ente di Sviluppo.
Abilitazione alla Libera Professione	Ottenuta nella sessione novembre 2000 presso l'Università degli studi di Ancona. Non iscritto all'Albo dei Dottori Agronomi e Forestali
Elenco nazionale dei tecnici esperti di oli di oliva extra vergini e vergini	Iscritto con il Numero 66 - DDSA n. 7 del 23/01/04.
Corsi di formazione	<p>3 – 4 FEBBRAIO 1998 - "Qualità dei Prodotti Agroalimentari" - Modulo A, organizzato dalla Scuola di Formazione del Personale Regionale. Docenti: Sonda Sistemi s.r.l. – Sede A.S.S.A.M. – Attestato di partecipazione</p> <p>GENNAIO – APRILE 2000 - Corso professionale in olivicoltura, organizzato dall'A.S.S.A.M. e dall'Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura di Spoleto (lezioni teorico-pratiche di tecnica colturale per l'incremento della produzione, il contenimento dei costi ed il miglioramento della qualità dell'olio) – Attestato di partecipazione</p> <p>18 – 19 – 20 SETTEMBRE 2000 - Corso per conduttori di frantoi oleari organizzato dal Consorzio Marche Extravergine con il patrocinio dell'A.S.S.A.M. – Ancona – Sede A.S.S.A.M. - Attestato di partecipazione</p> <p>11 – 15 DICEMBRE 2000 - Corso-Concorso (1 modulo) per "Valutazione di sistemi di qualità mediante verifiche ispettive. Addestramento pratico per valutatori" – "Le verifiche ispettive per la qualità" organizzato dalla società Sonda Sistemi s.r.l. – Ancona – Sede A.S.S.A.M. – Attestato di superamento</p> <p>18 – 20 DICEMBRE 2000 - Corso-Concorso (2 modulo) per "Valutazione di sistemi di qualità mediante verifiche ispettive. Addestramento pratico per valutatori" – "Le verifiche ispettive sui prodotti agroalimentari disciplinati" organizzato dalla società Sonda Sistemi s.r.l. – Ancona – Sede A.S.S.A.M. - Attestato di superamento</p> <p>MARZO – APRILE 2001 - Corso Assaggiatori di olio di oliva realizzato ai sensi dell'Alleg. XII del Reg. CEE 2568/91 e della circolare MIPA n. 5 del 18 giugno 1999, organizzato da OLEA – Fano. Prove pratiche di assaggio di oli, riconoscimento difetti, prove di allineamento, tecnica colturale dell'oliveto e metodologie di estrazione dell'olio da olive, ecc - Attestato di idoneità fisiologica</p> <p>9 – 10 FEBBRAIO 2004 - Corso base per auditor responsabile gruppo di audit (UNI EN ISO 19011:2003) - qualificato da CEPAS e AICQ-SICEV, organizzato da SGS – ITALIA S.r.l. - System & Services Certification – Bari – sede società Attitude - Attestato di superamento</p> <p>16 – 17 - 18 FEBBRAIO 2004 - Corso per auditor/responsabile gruppo di audit di sistema di gestione qualità (UNI EN ISO 9000:2000) - qualificato da CEPAS e AICQ-SICEV, organizzato da SGS – ITALIA S.r.l. - System & Services Certification – Bari – sede società Attitude - Attestato di superamento</p> <p>GIUGNO – LUGLIO 2005 - "D. Lgs 626/94 – Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro" – modalità e-learning - organizzato dalla Scuola Regionale di Formazione nella Pubblica Amministrazione – Attestato di superamento</p> <p>22 – 24 – 29 – 30 NOVEMBRE 2005 - Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (D. Lgs n° 195 del 23/06/03) organizzato dalla Scuola Regionale di Formazione nella Pubblica Amministrazione – Attestato di superamento</p> <p>25 OTTOBRE 2007 - "Addetti all'emergenza" Lotta antincendio - organizzato dalla Scuola Regionale di Formazione nella Pubblica Amministrazione - Attestato di partecipazione</p> <p>28 - 29 – 30 NOVEMBRE 2007 - "Tecniche di Pronto Soccorso organizzato dalla Scuola Regionale di Formazione nella Pubblica Amministrazione" (12 ore) - Attestato di partecipazione</p> <p>9 - 10 LUGLIO 2008 - "L'etichettatura dei Prodotti agroalimentari – I° Modulo (Latte e derivati, Olio da Olive, Carni bovine) – 16 ore – Docenze: funzionari dell'ICQRF di Ancona – Attestato di partecipazione</p> <p>9 SETTEMBRE 2008 - "L'etichettatura dei Prodotti agroalimentari" – II° Modulo (Vino) – 6 ore – Docenze: funzionari dell'ICQRF di Ancona – Attestato di partecipazione</p>



01 – 05 - 19 – 22 DICEMBRE 2008 - Sistemi di gestione e audit secondo le Norme ISO 22000:2005 e ISO 22005:08 - Docenze: Dr. A. Giomo - CSQA Certificazioni srl – Attestato di superamento
11 GIUGNO 2009 - "Salute e Sicurezza sul Lavoro – Formazione di Base dei Lavoratori" – 4 ore - organizzato dalla Regione Marche - Scuola di Formazione della Pubblica Amministrazione – Attestato di partecipazione
NOVEMBRE – DICEMBRE 2010 Corsi di formazione per il raggiungimento del possesso dei requisiti necessari per l'espletamento del ruolo di Responsabile Servizi Prevenzione e Protezione (RSPP): <ul style="list-style-type: none"> ✓ corso di formazione RSPP - Modulo "A" 28 ore + verifica di apprendimento (credito formativo permanente); ✓ corso di formazione RSPP - Modulo "B" (categoria ATECO 1) 36 ore + verifica di apprendimento (assoggettato ad aggiornamenti formativi pari a 60 ore ogni 5 anni), ✓ corso di formazione RSPP - Modulo "C" 24 ore + verifica di apprendimento (credito formativo permanente). I corsi sono stati gestiti dalla "IF...srl" di Ancona (società accreditata dalla Regione Marche). Attestato di frequenza rilasciato a seguito di verifica positiva dell'apprendimento
15 FEBBRAIO 2012 - D. Lgs. 81/08 Accordo Stato Regioni del 21/12/2011 (4 ore) - Corso effettuato da "IF...srl" di Ancona, società accreditata presso la Regione Marche - Attestato di frequenza
13 NOVEMBRE 2012 - Corso di Formazione per lavoratori - Ateco 2007: 01.2 – tecnico con funzioni ispettive-BioTreServizi - Attestato di partecipazione
20-21 NOVEMBRE 2014 - L'Accreditamento degli Organismi di Certificazione di Prodotto secondo la Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065" (16 ore). Corso organizzato dall'ASSAM ed affidato all'ANGQ (Associazione Nazionale Garanzia della Qualità) - Attestato di partecipazione
28 FEBBRAIO E 01 MARZO 2017 - Catena di Custodia per Auditori PEFC (PEFC ITA 1002:2013 e l'uso del Logo PEFC). Corso organizzato dall'ASSAM, ed affidato alla PEFC Italia – 16 ore - Attestato di superamento
04 E 05 APRILE 2017 - Life Cycle Assessment e SimaPro. Corso organizzato dall'ASSAM, ed affidato alla ditta 2B srl (Docente Leo Breedveld) – 16 ore – Attestato di partecipazione
23 MAGGIO 2017 - Aggiornamento obbligatorio del corso di formazione specifica lavoratori (art. 37 D. Lgs. 81/08 e accordo Stato-Regioni dicembre 2011) cat. Ateco 1 – 6 ore - Attestato di superamento
20-21 SETTEMBRE E 17 OTTOBRE 2017 - "Riconoscimento varietale olivo" - Corso organizzato dall'ASSAM – 12 ore – Attestato di partecipazione
12-14-19 DICEMBRE 2017 E 9-11 GENNAIO 2018
Corso Analisi sensoriale birra, il processo produttivo, gli stili birrai. Totale 18 ore - Attestato di superamento
19/03/2018 E 04/04/2018
Corso Formazione per alimentaristi HACCP. Corso tenutosi presso la sede dell'ASSAM. Docenze svolte dal personale della ditta PRAUGEST srl. – 12 ore - Attestato di superamento
26/09/2019 E 27/09/2019
Corso Formazione addetti gestione emergenze di primo soccorso - D.Lgs.81/2008 e D.M.388/2003 – Scuola Regionale di Formazione Regione Marche 12 ore - Attestato di superamento
23 E 26 APRILE 2021
Corso di Formazione (aggiornamento) per addetti primo soccorso - D.Lgs.81/2008 e D.M.388/2003 – Corso organizzato e da Soluzioni Srls - Attestato di formazione – 6 ore
17 – 18 – 19 – 21 – 25 – 26 – 27 – 28 GENNAIO 2022
Corso Professionale di Potatura dell'Olivo - Corso organizzato da A.S.S.A.M. (30 ore). Lezioni teoriche (on line) e lezione pratiche – Attestato di partecipazione
31/01/22 AL 31/03/22 - Corso 'Introduzione alla cultura digitale - e4jobPA' per un totale di 15 ore di formazione in e-learning (pari ad minimo di 30 ore in aula), con autovalutazione delle competenze, articolato in 10 unità didattiche (vedi attestato). Attestato di completamento del corso
01/04/2022 (TEORIA) – 06/04/2022 (PROVA PRATICA) - Addetti antincendio a rischio medio, in osservanza delle disposizioni del D.Lgs. 81/2008 e D.M. 10 Marzo 1998 svoltosi nei giorni 1 e 6 aprile 2022 e organizzato da Soluzioni Srls – 8 ore Attestato emesso a conclusione e superamento della verifica finale.
12 -13 E 19 -20 MAGGIO 2022 - Corso intensivo SISS per Sensory Project Manager I metodi nelle scienze sensoriali Corso On Line – organizzato dalla SISS Società Italiana di Scienze Sensoriali - Attestato di partecipazione
17 MAGGIO 2022 – AGGIORNAMENTO DEI LAVORATORI IN MATERIA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO AI SENSI DELL'ART. 37 (D.LGS. 81/2008 E S.M.I. E DELL'ACCORDO STATO-REGIONI DEL 21/12/2021) - Corso On Line – organizzato da Soluzioni srl – attività a rischio basso – 6 ore – Attestato di superamento della verifica finale
13 – 14 OTTOBRE 2022 - Corso di formazione in analisi sensoriale per lo sviluppo di competenze tecnico-scientifiche su prodotti agroalimentari. 14 ore - Attestato di partecipazione
17 -18 – 19 LUGLIO 2023 - La norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 e i requisiti per l'accreditamento dei laboratori di prova – durata 15 ore - Attestato di partecipazione
16 GENNAIO 2024 - Il codice di comportamento dei dipendenti pubblici – Scuola della Pubblica Amministrazione – webinar – durata 1.30 ore - Attestato di partecipazione



	APRILE 2024 - Syllabus on line. Badge ottenuti, Livello Avanzato, per i seguenti argomenti: "Conoscere gli obiettivi della trasformazione digitale"; "Conoscere le tecnologie emergenti per la trasformazione digitale"; "Erogare servizi on-line"; "Conoscere l'identità digitale"; "Proteggere i dati personali e la privacy"; "Proteggere i dispositivi"; "Comunicare e condividere con cittadini, imprese ed altre PA"; "Comunicare e condividere all'interno dell'amministrazione"; "Conoscere gli Open Data"; "Produrre, valutare e gestire documenti informatici"; "Gestire dati, informazioni e contenuti digitali".
	23 APRILE 2024 - Corso Pronto Soccorso Aggiornamento – durata 4 ore - Attestato di partecipazione e superamento
	MAGGIO 2024 - Piano Nazionale di Formazione per l'aggiornamento professionale del RUP – Corso Unit 1 – Formazione dei Base – realizzato in modalità webinar – durata 20 ore - Attestato di superamento del test finale
	20, 23, 25 SETTEMBRE 2024 - Intelligenza artificiale: cominciamo a conoscerla – 6 ore – Scuola di Formazione Regione Marche - Attestato di partecipazione
	05 FEBBRAIO 2025 - Il codice di comportamento di ente – 1 ora – Scuola di Formazione Regione Marche - Attestato di partecipazione
	26 FEBBRAIO 2025 - Corso di formazione antincendio per addetti antincendio in attività Livello 2 (5 ore – Doceo Group) – Attestato di superamento
	08/04/2025 A 01/07/2025 - Corso Valore PA: Benessere relazionale di gruppo e nei contesti lavorativi in presenza e a distanza – Università di Camerino e INPS – 40 ore - Attestato di partecipazione
	AGOSTO 2025 - Corso Syllabus on line. Badge Livello Avanzato, per i seguenti argomenti: "Comprendere l'intelligenza artificiale e il suo potenziale di utilizzo nella pubblica amministrazione, in modo sicuro, efficace e consapevole.
	28 OTTOBRE 2025 - Cybersecurity – (Transizione digitale) – Attestato di superamento
	27 OTTOBRE 2025 - Accessibilità ed usabilità degli strumenti informatici (Transizione digitale) – Attestato di superamento
	11 DICEMBRE 2025 - Nuovo Codice dei Contratti pubblici – Prima parte - Codice dei contratti pubblici e sicurezza nel procurement ICT - (Transizione digitale 7 ore) - Attestato di partecipazione
	18 DICEMBRE 2025 - Nuovo Codice dei Contratti pubblici – Seconda parte - Digitalizzazione appalti e obblighi di trasparenza: le novità per il 2024 – (Transizione digitale – 1 ora)

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI	
<i>Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.</i>	
MADRELINGUA	italiano
ALTRA LINGUA	francese
• Capacità di lettura	appena sufficiente
• Capacità di scrittura e di espressione orale	appena sufficiente

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Buona attitudine al lavoro di equipe e al rapporto interpersonale con i colleghi di lavoro. Buona capacità di relazioni con l'esterno.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Buona capacità di organizzazione del lavoro, di coordinamento di altro personale e problem solving
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Buona conoscenza del sistema operativo Windows e delle principali applicazioni (Microsoft office). buona conoscenza della navigazione in rete
PATENTE O PATENTI	B
ULTERIORI INFORMAZIONI	Stato civile: coniugato Servizio militare: assolto come obiettore di coscienza

<p>COMPONENTE DI COMMISSIONI PER SELEZIONE DI PERSONALE INDETTE DA A.S.S.A.M.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - n°1 collaborazione co.co.pro, laurea specialistica in Scienze e tecnologie agrarie ovvero diploma di Laurea in Scienze Agrarie, vecchio ordinamento od equipollenti - progetto Agrimon - 2009 - n°1 collaborazione co.co.pro, diploma perito agrario o agrotecnico - progetto filiera corta - 2009. - conferimento di n°1 collaborazione professionale, laurea in veterinaria - progetto Autorità di Controllo e Tracciabilità, certificazione e tracciabilità - 2010. - n°1 collaborazione co.co.pro, laurea specialistica in Scienze e tecnologie agrarie ovvero diploma di Laurea in Scienze Agrarie, vecchio ordinamento od equipollenti - progetto Autorità di Controllo e Tracciabilità certificazione e tracciabilità (Decreto AU n°19 del 15/02/2011). - n°1 collaborazione co.co.pro, diploma di perito agrario o agrotecnico, iscritto all'albo professionale - progetto Autorità di Controllo, controllo del servizio di ristorazione delle mense scolastiche del comune di Ancona (Decreto AU n°19 del 15/02/2011). - n°1 collaborazione coordinata e continuativa a progetto, laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Agrarie ovvero diploma di laurea in Scienze Agrarie, vecchio ordinamento, od equipollenti - progetto "Certificazione e tracciabilità" (Decreto AU n°29 del 01/03/13). - n°1 co. co. co. a progetto (durata 24 mesi), diploma di Perito Agrario o Agrotecnico (Decreto AU n°152/AMMU del 24/10/13) - attività di programma A.S.S.A.M. nell'ambito del progetto "certificazione e tracciabilità", al fine di procedere con: <ul style="list-style-type: none"> • attività di ricerca e progettazione finalizzate alla ristorazione collettiva e marchi di qualità; • attività di ricerca e progettazione finalizzate alla filiera agroalimentare con particolare riferimento alla filiera corta; • attività di promozione e sviluppo della qualità; • attività specifiche previste per gli organi di certificazione di prodotto e servizio nel settore agroalimentare nel rispetto della norma UNI CEI EN 45011 svolte dall'APC dell'A.S.S.A.M.
<p>ALTRI RICONOSCIMENTI</p>	<p>Certificazione ottenuta dalla Regione Marche nel 2010, delle seguenti competenze (Regolamento integrativo al Dispositivo di accreditamento delle strutture formative della Regione Marche DAFORM, Standard minimi di competenza professionale - approvato con D.G.R. n° 1071 del 19/09/2005):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza di ingresso 2. Individuazione dei fabbisogni, articolata nelle unità: <ul style="list-style-type: none"> - Analisi generale dei fabbisogni; - Diagnosi dei fabbisogni; 3. Progettazione formativa, articolata nelle unità: <ul style="list-style-type: none"> - Progettazione di percorsi formativi; - Progettazione di singoli moduli formativi; 4. Gestione del processo didattico, articolata nelle unità: <ul style="list-style-type: none"> - Analisi dei fabbisogni individuali; - Facilitazione dell'apprendimento; - Valutazione degli apprendimenti.
<p>PUBBLICAZIONI</p>	<p>Publicazioni/articoli/Altro:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Rivista Associazione Agrifoglio (Nm.1 – Anno V – dicembre 2003) – la qualità è assicurata – struttura e servizi dell'Autorità Pubblica di Controllo. ✓ Standard di qualità delle produzioni agroalimentari e gastronomiche locali – Gal Sibilla – Capofila Comunità Montana dei Monti Azzurri ✓ Rivista Ass. Agrifoglio (Nm.32, Anno VI, marzo 2004) – La Casciotta d'Urbino DOP. ✓ Rivista Ass. Agrifoglio (Nm.33, Anno VI, luglio 2004) – La Mozzarella STG. ✓ Rivista Buongusto (Nm.11, maggio 2004) – La Casciotta d'Urbino DOP. ✓ Rivista Buongusto (Nm.15, settembre 2004) - La Mozzarella STG. ✓ Rivista "Olio e Olio" - Catalogo Oli Monovarietali – Suppl.to al n°6 giugno 2008. ✓ Presenza nella trasmissione televisiva Pianeta Mare (Rete 4) – 09/07/2005 - Attività di controllo nella filiera di qualità Scirocco 36. ✓ "Cinque gocce di olio per un abbraccio di pace" – Edizioni Non solo Video – 2020 – Redazione di box informativi: I marchi di Qualità DOP, IGP e STG; Olio Extra Vergine di Oliva Marche IGP e Cartoceto DOP; Oliva Ascolana del Piceno DOP.

DATA 05/06/2026

FIRMA



Il sottoscritto, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000, è consapevole che le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia. Inoltre, il sottoscritto autorizza il trattamento dei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e del D.Lgs. 196/2003.

DATA 05/06/2026

FIRMA



