

Camposano
Casamarciano
Cimitile
Comiziano
Mariglianella
Nofa
San Paolo Bel Sito
San Vitallano
Saviano
Scisciano
Visciano

## DETERMINA NOMINA COMMISSIONE DI GARA DEL 16/01/2017

**OGGETTO:** PROCEDURA NEGOZIATA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, CON PREPARAZIONE DEI PASTI PRESSO I CENTRI DI PRODUZIONE DEL FORNITORE – COMUNE DI SAVIANO - CIG 68877520C3 - NOMINA SEGGIO DI GARA

**L'Amministratore Unico**

### Visti:

- La Determina Nomina Commissione di Gara del 12/01/2017;
- La rinuncia formulata dalla dott.ssa Carmela Vallone del 12/01/2017, acquisita al prot. nr. 218;
- La richiesta di nuovo componente di gara inviata all'Ordine dei Tecnologi alimentari di Campania e Lazio inviata in data 13.01.2017 prot. 264;
- La nota dell'Ordine dei Tecnologi alimentari di Campania e Lazio pervenuta in data 16/01/2017 e acquisita al prot. nr 310, con la quale viene segnalato quale componente della commissione il dott. Cerrato Umberto, iscritto all'OTACL dal 05/10/2001 con numero 96;
- Il Curriculum vita del dott. Cerrato

### DETERMINA

PER I MOTIVI ESPRESSI IN NARRATIVA E QUI INTEGRALMENTE RICHIAMATI:

- prendere atto della rinuncia della dott.ssa Carmela Vallone quale componente della commissione di gara;
- di Nominare quale componente della Commissione giudicatrice in sostituzione della dott.ssa Vallone il dott. Cerrato Umberto;
- prendere atto che la Commissione di gara è, quindi, composta da:
  1. dott. Angelo Gambardella, Collaboratore dell'Agenzia Area Nolana, quale Presidente - verbalizzante;
  2. dott. Dr. Penza Gianluca, esperto del OTACL in qualità di Membro della Commissione di Gara
  3. dott. Cerrato Umberto, esperto del OTACL in qualità di Membro della Commissione di Gara

Dare atto che i membri della Commissione, al momento dell'accettazione dell'incarico, dovranno dichiarare ai sensi dell'art.47 del DPR 445/2000, l'inesistenza delle cause di incompatibilità ed astensione di cui ai commi 4, 5 e 6 dell'art.77 del D.Lgs 50/2016.

Allega per gli adempimento di cui all'art.29 comma 1 del D.Lgs.50/2016 i curriculum vitae del dott. Cerrato Umberto.

Il Responsabile dell'Ufficio Comune della CUC  
Giovanni Trinchese



## Agenzia Area Nolana

---

**Da:** Per conto di: segreteria@pec.otacl.it <posta-certificata@pec.aruba.it>  
**Inviato:** lunedì 16 gennaio 2017 10:51  
**A:** agenziaareanolana@pec.it  
**Oggetto:** POSTA CERTIFICATA: Re: comunicazione - servizio di refezione scolastica saviano ns prot n 264/17  
**Allegati:** daticert.xml; postacert.eml (941 KB)  
**Firmato da:** posta-certificata@pec.aruba.it  
**Priorità:** Alta

### Messaggio di posta certificata

**AAN.AgeLoc.REGISTRO UFFICIALE.0000310.16-01-20**

Il giorno 16/01/2017 alle ore 10:51:01 (+0100) il messaggio "Re: comunicazione - servizio di refezione scolastica saviano ns prot n 264/17" è stato inviato da "[segreteria@pec.otacl.it](mailto:segreteria@pec.otacl.it)" indirizzato a: [agenziaareanolana@pec.it](mailto:agenziaareanolana@pec.it)  
Il messaggio originale è incluso in allegato.  
Identificativo messaggio: [opec282.20170116105101.13794.03.1.62@pec.aruba.it](mailto:opec282.20170116105101.13794.03.1.62@pec.aruba.it)

## Agenzia Area Nolana

---

**Da:** segreteria <segreteria@pec.otacl.it>  
**Inviato:** lunedì 16 gennaio 2017 10:51  
**A:** agenziaareanolana@pec.it  
**Oggetto:** Re: comunicazione - servizio di refezione scolastica saviano ns prot n 264/17  
**Allegati:** OTACL Prot. N°1417 del 16.11.2016.pdf; CV UMBERTO CERRATO 2016.pdf

**Priorità:** Alta

In allegato si trasmette Lettera Prot. N°1417 del 16.11.17  
In attesa di riscontro, invio  
Distinti saluti.

Da: "Agenzia Area Nolana" agenziaareanolana@pec.it  
A: segreteria@pec.otacl.it  
Cc:  
Data: Fri, 13 Jan 2017 12:32:34 +0100  
Oggetto: comunicazione - servizio di refezione scolastica saviano ns prot n 264/17

>



Ordine dei Tecnologi Alimentari  
Campania e Lazio



**Spett.le** Centrale Unica di Committenza dell'Area Nolana  
Agenzia Area Nolana S.C.p.A.  
Ufficio operativo CUC  
Via Trivice d'Ossa, 28  
80030 Camposano (NA)  
Tel. 0818239106  
[segreteria@agenziaareanolana.it](mailto:segreteria@agenziaareanolana.it)  
P.E.C.: [cucareanolana@pec.it](mailto:cucareanolana@pec.it)

Prot. N° 1417

Napoli, 16 gennaio 2017

**Oggetto:** SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, CON PREPARAZIONE DEI PASTI PRESSO I CENTRI DI PRODUZIONE DEL FORNITORE – COMUNE DI SAVIANO.

A seguito di Vs. missiva inviata in data 13 gennaio 2017, per la richiesta di Tecnologi Alimentari candidati a far parte quali componenti alla Commissione di GARA per il servizio di refezione scolastica, con preparazione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore - comune di Saviano, l'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio, invia i C.V. dei Tecnologi Alimentari, in possesso di maturata esperienza nel settore della ristorazione collettiva, iscritti a codesto Ordine professionale, interessati a partecipare alla commissione di gara per l'affidamento del servizio sopra indicato.

- Dr Cerrato Umberto, iscritto all'OTACL dal 05/10/2001 con numero iscrizione 96;  
indirizzo PEC: [cerrato@pec.otacl.it](mailto:cerrato@pec.otacl.it)

Distinti saluti.

**IL PRESIDENTE**

**Dr Salvatore Velotto**

**IL PRESIDENTE**  
*(Salvatore Velotto)*

# UMBERTO CERRATO



## CURRICULUM VITAE

### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	<b>CERRATO, Umberto</b>
Indirizzo	Via Irno, 11 Salerno
Cellulare	
Telefono	(+ 39) 089798103
Fax	
E-mail	u.cerrato@politicheagricole.it;
Nazionalità	Italiana
Luogo e data di nascita	Napoli, 21 agosto 1963

### ESPERIENZE LAVORATIVE

- Periodo (da – a) Dal marzo 1987 ad oggi
- Nome e indirizzo datore di lavoro **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità e Repressione Frodi- Laboratorio di Salerno Via Irno, 11**
- Tipo di azienda o settore Controllo ufficiale alimenti e bevande
- Tipo di impiego Funzionario a tempo indeterminato qualifica "ESPERTO CHIMICO"
- Periodo (da – a) Dal settembre 2014 ad oggi
- Nome e indirizzo datore di lavoro **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità e Repressione Frodi- Laboratorio di Salerno Via Irno, 11**
- Tipo di azienda o settore Controllo ufficiale alimenti e bevande
- Tipo di impiego Capo panel
- Principali mansioni e responsabilità Capo panel del Comitato di assaggio ufficiale per il controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva
- Periodo (da – a) Marzo 2013 Novembre 2013
- Nome e indirizzo datore di lavoro **Università di Napoli "Federico II", Napoli**
- Tipo di azienda o settore Università
- Tipo di impiego Incarico Professionale
- Principali mansioni e responsabilità Membro della Commissione Esami di Stato per Tecnologi Alimentari
- Periodo (da – a) Marzo-Giugno 2008
- Nome e indirizzo datore di lavoro **Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato "Luigi Petriccione", Napoli**
- Tipo di azienda o settore Scuola media superiore



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Incarico di Collaborazione Professionale Docente per n. 60 ore nell'ambito del progetto "Operatore addetto al controllo qualità e gestione ambientale attraverso la bioindicazione e le biotecnologie"</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Periodo (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Marzo 2007 Novembre 2007 <b>Università di Napoli "Federico II", Napoli</b> Università Incarico Professionale Membro della Commissione Esami di Stato per Tecnologi Alimentari</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Periodo (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>GENNAIO 2005 DICEMBRE 2006 <b>Stazione sperimentale oli e grassi di Milano</b> Ente di Ricerca Prestazione occasionale <i>Membro della sottocommissione grassi vegetali e animali</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Periodo (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>GIUGNO 2005 <b>MATER a.r.l Via Delle Brecce di S.Erasmo</b> <i>Stazione sperimentale oli e grassi di Milano</i> Ente di Formazione Prestazione occasionale Docente del modulo "le sofisticazioni" di 15 ore corso 1_Sa titolo "Tecnico esperto in prodotti oleari e vitivinicoli"</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Periodo (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>DICEMBRE 2004 <b>COSVITEC Via Delle Brecce di S. Erasmo</b> Ente di Formazione Prestazione occasionale docente del master in gestione dei sistemi di qualità del settore agro alimentare corso finanziato dal Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Periodo (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>MARZO 2004 e NOVEMBRE 2004 <b>UNIVERSITA' DI NAPOLI "FEDERICO II", NAPOLI</b> Università Incarico Professionale Membro della Commissione Esami di Stato per Tecnologi Alimentari</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Periodo (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>GIUGNO 1985 e LUGLIO 1987 <b>SOCIETA' ITALIANA POLIESTERE – GRUPPO MONTEDISON ACERRA (NA)</b> Industria chimica Impiegato a tempo indeterminato <i>Condizione impianto chimico, controllo di processo e prodotto (produzione dell'estere dimetilico dell'acido tereftalico, monomero usato per la produzione di poliestere)</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Periodo (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>APRILE 1984 e SETTEMBRE 1984 <b>OSPEDALE LORETO MARE</b> Laboratorio di analisi chimico cliniche tirocinante <i>Tecnico di laboratorio</i></p>

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) *Dal 03 Novembre 2015 al 07 Novembre 2016*
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione ***Università internazionale di Andalusia- Campus “Antonio Machado” di Baeza, SPAGNA***
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio ***Settore oleicolo: comparazione col sistema spagnolo per la lotta alle contraffazioni e tutela dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica***
  - Qualifica conseguita
- 
- Date (da – a) *Dal 25 maggio 2015 al 29 Maggio 2015*
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione ***International Olive Council (IOC) – Consejo Superior de investigaciones científicas- Instituto della Grasa – Seville (Spain)***
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio ***INTERNATIONAL WORKSHOP ON CHROMATOGRAM INTERPRETATION***
  - Qualifica conseguita
- 
- Date (da – a) *Dal 5 maggio 2015 al 8 Maggio 2015*
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione ***Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità e Repressione Frodi- Sabaudia - focus group”attività di polizia giudiziaria- problematiche connesse”***
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio *Procedimento penale*
  - Qualifica conseguita
- 
- Date (da – a) *Dal 19 maggio 2014 al 23 Maggio 2014*
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione ***Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità e Repressione Frodi- April Perugia Corso di formazione per Capo Panel per la valutazione organolettica degli oli di oliva”, svolto presso il laboratorio di Perugia Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità e Repressione Frodi***
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio *Valutazione organolettica oli degli oli di oliva*
  - Qualifica conseguita *Capo Panel*
- 
- Date (da – a) *Ottobre 2010 a Maggio 2011*
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione ***Ordine degli Ingegneri della provincia di Avellino e dall'ordine degli Architetti Pianificatori Paesaggisti e Conservatori della Provincia di Avellino, in collaborazione con la Società Sonora (CE)***
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio *Corso per Tecnici Competenti in Acustica Ambientale*

- Qualifica conseguita *Tecnico Competente in Acustica Ambientale*
  
- Date (da – a) dal 17 al 21 Maggio 2010
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Scuola Nazionale "Metodologie Analitiche in Spettrometria di Massa" svolta a Parma presso l'Università di Parma**
  
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio *Metodologie Analitiche in Spettrometria di Massa*
  - Qualifica conseguita
  
- Date (da – a) *dal 08 giugno al 12 giugno 2009*
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità e Repressione Frodi- Corso di formazione con esame finale: "la semplificazione documentale e le tecniche di redazione degli atti amministrativi", svoltosi presso hotel Fiuggi Terme – VIA CAPO I PRATI, 9 - FIUGGI**
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio *Semplificazione documentale e le tecniche di redazione degli atti amministrativi*
  - Qualifica conseguita **Attestato di partecipazione al corso**
  
- Date (da – a) *dal 9 al 14 giugno 2008*
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **ENOSIS MERAVIGLIA di FUBINE – ALESSANDRIA**
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio *Individuazione di nuovi marcatori analitici nel settore enologico" presso il centro di servizi e ricerca applicata in enologia e viticoltura*
  - Qualifica conseguita **Attestato di partecipazione al corso con esame finale**
  
- Date (da – a) *Portici 26 novembre 2005*
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania e Lazio**
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio *Gli schemi di certificazione internazionale BRC E IFS*
  - Qualifica conseguita **Attestato di partecipazione al corso**
  
- Date (da – a) *16/17 Giugno 2004*
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **UNICHIM – P.le R. Morandi 2 – Milano**
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio *Corso di formazione "Sistema Qualità nei laboratori di analisi Controllo ed assicurazione della qualità dei risultati analitici: valutazione dell'addestramento dell'operatore, verifica della qualità del risultato, costruzione e gestione delle carte di controllo, software applicativo;*
  - Qualifica conseguita **Attestato di partecipazione al corso**
  
- Date (da – a) *27 Maggio 2004*
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **UNICHIM – P.le R. Morandi 2 – Milano**
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio *MODULO 4 "Corso per il conseguimento dell'Accreditamento di Laboratori di prova – Assistenza ai Laboratori di prova – Assistenza ai Laboratori ICRF per l'impostazione di un Sistema Qualità conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025"*
  - Qualifica conseguita **Attestato di partecipazione al corso**
  
- Date (da – a) *22 Aprile 2004 organizzato*
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **AIRLIQUID e tenutosi a Salerno – Sede Ispettorato Centrale Repressione Frodi, Via Irno 11;**



- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  
- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita

31 Marzo 1 Aprile 2004  
**UNICHIM – P.le R. Morandi 2 – Milano;**

*“LA SICUREZZA NELL'UTILIZZO DEI GAS TECNICI”*

Attestato di partecipazione al corso
  
- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita

28/29 Aprile 2004  
**UNICHIM – P.le R. Morandi 2 – Milano**

*“LA SICUREZZA NEI LABORATORI CHIMICI. GESTIONE E VALUTAZIONE DEL RISCHIO CHIMICO”*

Attestato di partecipazione al corso
  
- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita

28/29 Aprile 2004  
**UNICHIM – P.le R. Morandi 2 – Milano**

*MODULO 3 “Corso per il conseguimento dell'Accreditamento di Laboratori di prova – Assistenza ai Laboratori di prova – Assistenza ai Laboratori ICRF per l'impostazione di un Sistema Qualità conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025”*

Attestato di partecipazione al corso
  
- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita

29/30 Marzo 2004  
**UNICHIM – P.le R. Morandi 2 – Milano**

*MODULO 2 “Corso per il conseguimento dell'Accreditamento di Laboratori di prova – Assistenza ai Laboratori di prova – Assistenza ai Laboratori ICRF per l'impostazione di un Sistema Qualità conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025”*

Attestato di partecipazione al corso
  
- Date
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita

25/26 Febbraio 2004  
**UNICHIM – P.le R. Morandi 2 – Milano**

*MODULO 1 “Corso per il conseguimento dell'Accreditamento di Laboratori di prova – Assistenza ai Laboratori di prova – Assistenza ai Laboratori ICRF per l'impostazione di un Sistema Qualità conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025”*

Attestato di partecipazione al corso
  
- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita

20/21 Aprile 2004 organizzato da *Luglio 1998*  
**UNICHIM e tenutosi a Salerno – Sede Ispettorato Centrale Repressione Frodi, Via Irno 11;**  
*“Sistema Qualità nei laboratori d'analisi Stima ed espressione dell'incertezza dei risultati analitici”*

Attestato di partecipazione al corso
  
- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita

27/28 Gennaio 2004  
**UNICHIM e tenutosi a Salerno – Sede Ispettorato Centrale Repressione Frodi, Via Irno 11;**  
*Sistema Qualità nei laboratori d'analisi Studio e convalida dei metodi di prova*

Attestato di partecipazione al corso
  
- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

novembre 2003 febbraio 2004  
**Mater Soc. Cons. a R.L.**

*Iniziativa Comunitaria “Equal” 2000-2004, misura 3.1 – progetto “SALVIA” “ Sviluppo, Adattamento e Valorizzazione Imprese Agro-alimentari” corso di aggiornamento professionale organizzato dalla dal titolo: Marchi Collettivi: prodotti tipici e Biologici,*

- della durata di 45 ore tenutosi dal Luglio 1996
- Qualifica conseguita  
Attestato di partecipazione al corso
- Date (da – a)  
5 Marzo al 7 Aprile 2004
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
**C.C.I.A.A. di Napoli in via Borsa Merci**
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
Corso di II° livello per assaggiatori di Olio di oliva organizzato ai sensi del Reg CEE n. 2568/91 nell'ambito del Programma Nazionale di Miglioramento della Qualità dell'Olio di Oliva (Reg. CE 2407/019), dal Comitato di Gestione tra le Associazioni Olivicole Salernitane, superando con esito positivo le 20 sedute di assaggio
  - Qualifica conseguita  
Assaggiatore di II° livello
- Date (da – a)  
25 Marzo al 3 Aprile 2003
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
**Salerno presso l'Ispettorato Centrale Repressione Frodi, Via Irno n° 11**
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
Corso di I° livello per assaggiatori di Olio di oliva organizzato ai sensi del Reg CEE n. 2568/91 nell'ambito del Programma Nazionale di Miglioramento della Qualità dell'Olio di Oliva (Reg. CE 2407/019), dal Comitato di Gestione tra le Associazioni Olivicole Salernitane, superando le prove finali di idoneità fisiologica
  - Qualifica conseguita  
Assaggiatore di I° livello
- Date (da – a)  
6-7, 27 Aprile 2002
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
**Consorzio Irpino per la Promozione della Cultura della Ricerca e degli Studi Universitari, e dall' Assessorato alla Cultura del Comune di Avellino in collaborazione con la Seconda Università degli Studi di Napoli e Provveditorato degli Studi di Avellino;**
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
*partecipazione al convegno per un numero di 30 ore di Seminario Intensivo sull'olio di oliva*
  - Qualifica conseguita  
Attestato di partecipazione al corso
- Date (da – a)  
10/11/12 dicembre 2002
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
**UNICHIM di Milano**
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
"Verifiche ispettive interne nei laboratori: formazione e qualificazione dei verificatori", conseguendo n. 10 crediti formativi E.C.M. e superamento dell'esame finale per il conseguimento dell'attestato di VERIFICATORE INTERNO per l'applicazione del Sistema Qualità nei laboratori di prova (UNI CEI EN ISO/IEC 17025)
  - Qualifica conseguita  
Attestato di partecipazione al corso
- Date (da – a)  
22/23 ottobre 2002
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
**UNICHIM di Milano**
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
"Sistema Qualità in laboratorio. Struttura e contenuti della documentazione del sistema qualità secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025", conseguendo n. 9 crediti formativi E.C.M.
  - Qualifica conseguita  
Attestato di partecipazione al corso
- Date (da – a)  
21 gennaio al 24 aprile 2002
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
**centro di ricerche ENEA di Portici**
  - Principali materie / abilità  
Corso di formazione con esame finale superato sulla qualità totale nel settore AGRO-



professionali oggetto dello studio	ALIMENTARE, piccole e medie imprese del mezzogiorno (ISO 9000, ISO 14001, EMAS, HACCP)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	Attestato di partecipazione al corso
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	dal 27 maggio al 31 maggio 2002, 17-21 giugno 2002, dal 8 luglio al 11 con esame finale superato sostenuto il 12 luglio,
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<b>Scuola Superiore dell'Economia e delle Finanze</b> corso di riqualificazione finalizzato all'accesso al profilo professionale di DIRETTORE CHIMICO, area funzionale C, posizione economica C2 nell'organico dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi, tenutosi A Tivoli
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<i>profilo professionale di DIRETTORE CHIMICO</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	dal 4 marzo al 8 marzo 2002, dal 18 marzo al 22 marzo 2002, dal 6 maggio al 9 maggio 2002 con esame finale superato sostenuto il 10 maggio 2002
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<b>Scuola Superiore dell'Economia e delle Finanze</b> corso di riqualificazione finalizzato all'accesso al profilo professionale di COORDINATORE CHIMICO, area funzionale C, posizione economica C3 nell'organico dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi, tenutosi A Tivoli
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<i>Idoneità professionale di COORDINATORE CHIMICO</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	14 marzo 2002
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<b>Comando Provinciale vigili del fuoco di Napoli</b> Idoneità tecnica per l'espletamento dell'incarico di "addetto antincendio" per attività a rischio ELEVATO di incendio ai sensi dell'art. 12 del D.Lgs. 19/09/1994 n° 626, in base al disposto dell'art. 3 della legge 28/11/1996, n° 609 e del D. M. 10/03/1998 rilasciata il 14/03/2002 dal comando provinciale vigili del fuoco di Napoli della durata di n. 16 ore con esame finale superato
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<i>Idoneità tecnica per l'espletamento dell'incarico di "addetto antincendio"</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Ottobre 2002
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<b>scuola di informatica LEONARDO NETWORK di Salerno</b> Corso di formazione Microsoft office avanzato tenutosi a Portici presso l'Ispettorato Centrale Repressione Frodi, Via Moretti, 82 con esame finale superato
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	Attestato di partecipazione al corso
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	28 Novembre 1983 al 14 dicembre 1984
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<b>Istituto Tecnico Industriale Statale "E. Fermi" I</b> Corso Post-diploma per tecnico di laboratorio nelle analisi chimico-cliniche e microbiologiche
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<i>Tecnico di laboratorio nelle analisi chimico-cliniche e microbiologiche</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Luglio 1998
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI "Federico II"</b> Abilitazione alla professione
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare

- 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)

Anno accademico 1995 - 1996

**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI "Federico II"**

Tecnologie di processo/ prodotto, analisi chimiche e microbiologiche alimentari, legislazione alimentare

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

Votazione 110/110

- 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)

Luglio 1982

**I.T.I.S. "E. FERMI" corso Malta (NA)**

*diploma di scuola media superiore (2° grado) in Chimica Industriale*

Votazione 60/60

- 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)

10 maggio 2005

**Giunta Regionale della Campania**

*assaggiatori degli oli vergini ed extravergini a denominazione di origine*

Iscrizione con Decreto Dirigenziale della Giunta Regionale della Campania n. 211 del 10. 05. 2005 alla sezione Campana dell'elenco Nazionale dei tecnici ed esperti assaggiatori degli oli vergini ed extravergini a denominazione di origine

#### CAPACITÀ E COMPETENZE

##### PERSONALI

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

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE



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

## INGLESE

BUONO

BUONO

BUONO

### CAPACITÀ E COMPETENZE

#### RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in un ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra.

### CAPACITÀ E COMPETENZE

#### ORGANIZZATIVE

Ad esempio: coordinamento e/o amministrazione di persone, progetti, bilanci. Sul posto di lavoro, in attività di volontariato, a casa, ecc.

### CAPACITÀ E COMPETENZE

#### TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Durante l'attività lavorativa e formativa ha sviluppato competenze nella conduzione di impianti petrolchimici, nella esecuzione delle analisi chimiche, utilizzando tecniche analitiche di banco e strumentali (HRGC, GC/MS, HPLC, spettrofotometria UV – VIS, spettrofluorimetria, spettrofotometria in emissione di fiamma e assorbimento atomico con e senza fornello di grafite, ICP, microscopia, elettroforesi), nella valutazione ed elaborazione dati sperimentali, nella legislazione alimentare e nelle tecniche di misura del rumore in ambiente di vita e di lavoro;

Ottima conoscenza e applicazione dei più comuni programmi informatici quali: Word, Excel su Windows.

### CAPACITÀ E COMPETENZE

#### ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno, ecc.

### ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

PATENTI

TIPO B

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

*Responsabile del laboratorio di Salerno del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari;*

*Vicario del Dirigente del laboratorio di Salerno del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari;*

*Membro della commissione per la scelta e gli acquisti presso il suddetto laboratorio;*

*Responsabile dell' unità analitica nei settori Oli vegetai e vitivinicolo;*

*Membro sottocommissione aggiornamento metodi d'analisi dei Cereali e sfarinati del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;*

*Capo panel del comitato di assaggio oli di oliva del laboratorio di Salerno del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari.*

**ALLEGATI**

Aggiornato a: 16 maggio 2016

Il sottoscritto Autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla legge (D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196)

Firma  
Dott. Umberto CERRATO

