

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (art. 46 e 47 D.P.R. 445/2000)

La sottoscritta Ciccaglione Angela consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara che le informazioni riportate nel seguente curriculum vitae, redatto in formato europeo, corrispondono a verità

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Ciccaglione Angela

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 21 ottobre 2019 - *ad oggi*
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **Laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche LAB Ambiente e Sicurezza** Via Martiri della Repubblica Partenopea, 2 86025 - Ripalimosani (CB)
• Tipo di azienda o settore Azienda privata
• Tipo di impiego Dipendente part time
- Date (da – a) 23 Dicembre 2019 – *ad oggi*
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **Regione Molise Direzione Generale Per la Salute – Campobasso**
• Tipo di azienda o settore Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare
• Tipo di impiego Contratto di collaborazione coordinata e continuativa
- Date (da – a) 1 febbraio 2010 - 7 ottobre 2019
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **Laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche Ecogreen srl** Via Duca D'Aosta, 63 86100 Campobasso
• Tipo di azienda o settore Azienda privata
• Tipo di impiego Dipendente
- Date (da – a) 25 settembre 2017– 24 settembre 2019
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **Regione Molise Direzione Generale Per la Salute – Campobasso**
• Tipo di azienda o settore Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare
• Tipo di impiego Contratto di collaborazione coordinata e continuativa
- Date (da – a) 1 Luglio 2015– 30 giugno 2017
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **Regione Molise Direzione Generale Per la Salute – Campobasso**
• Tipo di azienda o settore Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare
• Tipo di impiego Contratto di collaborazione coordinata e continuativa
- Date (da – a) 5 Ottobre 2010 – 4 dicembre 2013
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **Regione Molise Direzione Generale Per la Salute –Campobasso**
• Tipo di azienda o settore Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare
• Tipo di impiego Contratto di collaborazione coordinata e continuativa
- Date (da – a) 1 Settembre 2006 al 31 agosto 2010
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **Regione Molise Direzione Generale V Politiche Per la Salute E Assistenza Socio Sanitaria –Campobasso**

<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>Servizio di Medicina Veterinaria e Sicurezza Alimentare Contratto di collaborazione coordinata e continuativa</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>1 Ottobre 2008 – 31 Gennaio 2010 Laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche Ecogreen srl Via Duca D'Aosta, 63 86100 Campobasso Azienda privata Consulente</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>2 Maggio 2008 – 30 Giugno 2008 Regione Molise Direzione Generale V Politiche Per la Salute E Assistenza Socio Sanitaria –Campobasso Servizio di Medicina Veterinaria e Sicurezza Alimentare Contratto di collaborazione coordinata e continuativa nell'ambito del Progetto "Centro Interregionale per la Sicurezza Alimentare e l'Analisi del Rischio" acronimo SARA' - "Nuovo Programma di Prossimità Adriatico INTERREG –CARDS-PHARE 2004-2006"</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>14 Novembre 2003 – 16 Novembre 2007 Laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche Pasteur di Niro Antonio Via Toscana, 19/P 86100 Campobasso Azienda privata Dipendente</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>Aprile 2006 – Maggio 2006 "ASSOCIAZIONE CULTURALE TREND" – Via Lazio 86100 Campobasso Associazione di consulenza e formazione accreditata presso la Regione Molise Collaborazione occasionale per incarico di docenza (S.I.D.)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>18 Maggio 2004 – 17 Maggio 2005 Regione Molise Direzione Generale V Delle Politiche Sanitarie, Risorse Naturali, Tutela Ambientale – Via Toscana, 9 86100 Campobasso Servizio Alimentazione Umana Stagista con contratto di formazione nell'ambito del Progetto Skill Generation</p>
ISTRUZIONE E FORMAZIONE	
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita 	<p>06 Luglio 2015 (AA 2014/2015) Università degli Studi del Molise – Campobasso - Tirocinio formativo attivo TFA II Ciclo anno accademico 2014/2015 Abilitazione all'insegnamento classe A031 (ex A057) – Scienze degli alimenti</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita 	<p>Gennaio 2004 Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita 	<p>Dicembre 2002 Università degli Studi del Molise – Campobasso Idoneità al corso di Dottorato in Biotecnologie degli Alimenti</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita 	<p>Luglio 2002 Università degli Studi del Molise – Campobasso Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione 	<p>1996-2002 Università degli Studi del Molise – Facoltà di Agraria - Campobasso</p>

o formazione	
• Qualifica conseguita	
• Livello nella classificazione nazionale	
• Date (da – a)	1991-1996
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Liceo Scientifico "A. Romita" Riccia (CB)
• Qualifica conseguita	Diploma di maturità scientifica
• Livello nella classificazione nazionale	Diploma
CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI	
MADRELINGUA	Italiano
ALTRE LINGUA	
• Capacità di lettura	INGLESE Buono
• Capacità di scrittura	Buono
• Capacità di espressione orale	Buono
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Ottima capacità di relazionarsi con le persone acquisite nell'ambito della professione
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Buone capacità organizzative nel lavoro di gruppo
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Competenze tecniche: <ul style="list-style-type: none"> – Analisi qualitative e quantitative, su matrici alimentari e acque (<i>acque destinate al consumo umano, acque di piscine, acque minerali, acque superficiali, reflue</i>), di microrganismi patogeni ed alterativi indici di contaminazione; – Analisi chimiche di base su alimenti, – Analisi chimiche di base su campioni di acque di diversa natura; – Analisi chimico fisica di matrici ambientali e alimenti, mediante utilizzo di strumentazione analitica di base – Esecuzione Audit interni ai sensi della norma ISO 17025, 9001 e 22000; – Esecuzione di Audit ai sensi dell'art. 4 (6) del Reg. (CE) n. 882/2004 (Audit da parte delle ACR su ACL); – Uso abituale del computer, di internet e della posta elettronica; – Buona conoscenza del sistema operativo window e dei programmi office, word, excel, power point,
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> – Conoscenza del settore food e della normativa che lo regola; – Conoscenza dei settori acque minerali, acque destinate al consumo umano, acque reflue e superficiali e della normativa che li regola; – Conoscenza della normativa europea sulla sicurezza alimentare; – Conoscenza delle modalità di calcolo dell'incertezza di misura per le prove chimiche e microbiologiche e per le tarature della strumentazione di laboratorio

PATENTE O PATENTI	Patente di guida categoria B
PUBBLICAZIONI EDITE	
• Titolo	Influenza delle caratteristiche della materia prima e delle condizioni di processo sulla qualità della pasta di farro (T. spelta L.)
• Editore	TECNICA MOLITORIA Chiriotti Editori
• Data	Novembre 2003 ANNO 54 – N.11
ALTRE PUBBLICAZIONI	
• Titolo	Rischi per la salute umana associati al consumo di prodotti della pesca
• Editore	Pubblicazione progettata e realizzata nell'ambito del Progetto SARÀ "Centro Interregionale per la Sicurezza Alimentare e l'Analisi del Rischio" finanziato dal Nuovo Programma di Prossimità Adriatico INTERREG/CARDS/PHARE. Progetto n.173
• Data	Giugno 2008

La sottoscritta autorizza il trattamento dei dati personali, ai sensi del GDPR (Regolamento UE 2016/679) e del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Riccia, 07 Giugno 2021

FIRMA.TO