

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*

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*

Regione Molise Direzione Generale Per la Salute – Campobasso

Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Contratto di collaborazione coordinata e continuativa

- Date (da – a) 1 febbraio 2010 - 7 ottobre 2019

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

Regione Molise Direzione Generale Per la Salute – Campobasso

Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Contratto di collaborazione coordinata e continuativa

- Date (da – a) 1 Luglio 2015– 30 giugno 2017

Regione Molise Direzione Generale Per la Salute – Campobasso

Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Contratto di collaborazione coordinata e continuativa

- Date (da – a) 5 Ottobre 2010 – 4 dicembre 2013

Regione Molise Direzione Generale Per la Salute –Campobasso

Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Contratto di collaborazione coordinata e continuativa

- Date (da – a) 1 Settembre 2006 al 31 agosto 2010

Regione Molise Direzione Generale V Politiche Per la Salute E Assistenza Socio Sanitaria –Campobasso

o formazione	
• Qualifica conseguita	Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari 110/110 con Lode
• Livello nella classificazione nazionale	Laurea quinquennale vecchio ordinamento
• 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	
<ul style="list-style-type: none"> • Titolo • Editore • Data 	<p>Influenza delle caratteristiche della materia prima e delle condizioni di processo sulla qualità della pasta di farro (T. spelta L.)</p> <p>TECNICA MOLITORIA Chiriotti Editori</p> <p>Novembre 2003 ANNO 54 – N.11</p>
<i>ALTRE PUBBLICAZIONI</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Titolo • Editore • Data 	<p>Rischi per la salute umana associati al consumo di prodotti della pesca</p> <p>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</p> <p>Giugno 2008</p>

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