

# Curriculum Vitae et Studiorum

Adele Chierchia

---

## DATI PERSONALI

Nata a *[faded]*

## STUDI

1992                      Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari

                                    Votazione:                      107/110

                                    Sede:                              Università degli Studi del Molise, Campobasso

                                    Periodo:                         1986-1992

                                    Tesi di Laurea:                *"Entomocenosi di un molino-pastificio molisano.  
Monitoraggio e controllo degli infestanti."*

                                    Relatore:                        Prof. Giuseppe Rotundo

## ATTIVITA' FORMATIVE

dal 1992 al 1996:        Tirocinio nel settore merceologico presso il molino-pastificio "Guacci" di Campobasso

1993:                      Vincitrice di una **Borsa di studio annuale** conferita dal Consorzio Universitario del Molise.

1994:                      Frequenza del "Corso di addestramento per il filth-test" tenuto presso l'Università Cattolica del "Sacro Cuore" di Piacenza

1994:                      Frequenza del "Corso di addestramento alle tecniche di Microscopia Elettronica a Scansione" tenuto presso l'Università Cattolica del "Sacro Cuore" di Piacenza.

1994:                      Frequenza del "Corso di addestramento alle tecniche di Microscopia Elettronica a Scansione" tenuto presso l'Università "Federico II" Facoltà di Agraria di Napoli.

1995:                      Vincitrice di una **Borsa di studio annuale** conferita dal Consorzio Universitario del Molise.

## ESPERIENZE PROFESSIONALI

1997:                      Incarico di **controllo Seminativi '97**. Attività di incontro in contenzioso con i produttori.



- 1998: **Organizzazione convegno** "La Garanzia della Salubrità, Sicurezza e Qualità dei prodotti Alimentari. L'autocontrollo nelle aziende agroalimentari: analisi dei rischi attraverso l'applicazione del sistema H.A.C.C.P." Università degli Studi del Molise - 26 giugno 1998.
- 1999: **Contratto di prestazione d'opera intellettuale** presso il Dipartimento di Scienze Animali, Vegetali e dell'Ambiente dell'Università del Molise nell'ambito del Progetto FAIR 95 con il compito di effettuare indagini al microscopio elettronico a scansione su radici di piantine di *Pinus nigra* e *Quercus robur*.
- 1999: **Contratto di prestazione d'opera intellettuale** presso il Dipartimento di Scienze Animali, Vegetali e dell'Ambiente dell'Università del Molise nell'ambito del Progetto POM A04 -Misura 2 dal titolo "Strategie di difesa della risorsa bosco in ambiente mediterraneo".
- 2000: Incarico di **consulenza professionale** commissionato della TEI s.p.a. per uno studio di impatto ambientale del metanodotto Larino (CB).
- 2000: **Contratto di prestazione d'opera intellettuale** stipulato dall'Università degli Studi del Molise, Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali per la realizzazione di alcuni capitoli della "Relazione sullo Stato dell'Ambiente della Provincia di Campobasso".
- 2000: *06 Marzo* Iscrizione Ordine dei **Tecnologi Alimentari Regioni Molise e Abruzzo** (Iscrizione n° 002/2000).
- 2000 ad oggi **Attività di Tecnologo Alimentare**, consulenza alle imprese
- 2000 ad oggi **Collaboratore di studio** nel settore agro alimentare presso la *Genus Consulting Group* Servizi Integrati di Tecnologia Alimentare e Studi di consulenza nel settore agro alimentare
- 2000 ad oggi **Incarico tecnico** per lo studio e la realizzazione dell'autocontrollo e monitoraggio igienico sanitario attraverso la metodologia HACCP, l'applicazione della metodologia I.P.M., presso la *Genus Consulting Group*.
- 2001: **Contratto di prestazione d'opera intellettuale** presso il Dipartimento di Scienze Animali, Vegetali e dell'Ambiente dell'Università del Molise nell'ambito del Progetto POM A04 -Misura 2 dal titolo "Strategie di difesa della risorsa bosco in ambiente mediterraneo"
- 2002: Nomina a **Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari** delle Regioni Molise ed Abruzzo.
- 2003: **Contratto di prestazione d'opera intellettuale** presso il Dipartimento di Scienze Animali, Vegetali e dell'Ambiente dell'Università del Molise nell'ambito del Progetto PRIN 2001 -"Bioenergetica: aspetti genetici, biochimici e fisiopatologici".
- 2004: **Incarico di Collaborazione Scientifica** presso il Dipartimento di Scienze Animali, Vegetali e dell'Ambiente dell'Università del Molise, nell'ambito del Progetto "Lago di Occhito". POR Molise 2000-2006 Elaborazione dati floristici e vegetazionali
- 2005: **Incarico di Collaborazione Scientifica** nell'ambito del "Progetto per la realizzazione e la promozione del Sentiero Italia nella Provincia di Isernia, Valorizzazione e

conservazione di aree ad elevato valore naturalistico” POR Molise 2000/2006.  
Elaborazione dati floristici e vegetazionali

2006: Nomina a **Presidente dell’Ordine dei Tecnologi Alimentari** delle Regioni Molise e Abruzzo

2008: Docenza nel Corso “Addetto alla Somministrazione e al Commercio di Alimenti e Bevande” Provincia di Campobasso

2008: Docenza Corso “Tecnico Superiore della Tracciabilità dei Prodotti Agro-Alimentari” della Regione Molise

2010 Docenza Corso di Formazione “Trasformazione e conservazione dei prodotti agroalimentari” finanziato da FONCOOP – fondo Paritetico Interprofessionale Nazionale per la Formazione Continua

2013 Incarico di collaborazione professionale presso la Società CHLORA

2014 Segretario Regionale **dell’Ordine dei Tecnologi Alimentari** della Regione Molise

Dal 2002 ad oggi È stata nominata (comunicazioni da parte del MIUR) a componente di Commissione di Esami di STATO per l’esercizio della professione di Tecnologo Alimentare presso **Ordine dei Tecnologi Alimentari** della Regione Molise.

#### LINGUE

**Inglese** *buona conoscenza (parlata e scritta)*

**Inglese tecnico** *buona conoscenza*

#### CONOSCENZE INFORMATICHE

**Sistemi Operativi** Mac OS2 – Windows

**Software** Ottima conoscenza dei principali packages informatici per elaborazione e gestione di sistemi di controllo e Monitoraggio (Microsoft Office) e di trattamento di immagini (Corel Draw, Corel Photo Paint, Paint Shop).

Buona conoscenza dei principali packages informatici per il trattamento statistico dei dati (SYNTAX 2000, SPSS)

Ottima conoscenza delle piattaforme di comunicazione e collaborazione unificata dedicate a chat di lavoro persistente, teleconferenza, condivisione di contenuti e integrazione delle applicazioni (Microsoft Teams, Google Meet, Zoom, Cisco Webex).

#### PUBBLICAZIONI

Rotundo G., De Cristofaro A., **Chierchia A.**; 1995:

*Entomocenosi e condizioni igienico-sanitarie di un molino-pastificio sito nel comune di Campobasso.*

Tecnica molitoria- pp.465-484

#### ATTIVITÀ ASSOCIATIVE, CONVEGNI E TUTORAGGI

15 Novembre 2019

**Tutor** al Corso di formazione “I cambiamenti climatici e la viticoltura



molisana. Conseguenze e strategie” Organizzato dalla Organizzazione Nazionale Assaggiatori di vino e Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise

- 22 Marzo 2019 **Tutor** al Corso di formazione “Nuovo Regolamento Europeo. Reg.679/2016 Adempimenti Privacy e Protezione dei dati Personali” Organizzato dall’ Ordine Tecnologi Alimentari Regione Molise
- 20 Gennaio 2018 **Tutor** al Corso di formazione “L’informazione degli alimenti (Reg. UE N. 1169/11) alla luce del nuovo quadro sanzionatorio. Aspetti amministrativi e penali” organizzato dall’ Ordine Tecnologi Alimentari Regione Molise
- 22 Dicembre 2017 **Tutor** al Corso di formazione “L’evoluzione della normativa alimentare ed il Pest Management: Opportunità per il Tecnologo Alimentare” organizzato dall’ Ordine Tecnologi Alimentari Regione Molise
- 22 Dicembre 2017 **Tutor** al Corso di formazione “Nuovo Controllo Ufficiale. Il Reg. EU 625/17” Organizzato da Ordine Tecnologi Alimentari Regione Molise
- 22 Dicembre 2017 **Tutor** Corso di formazione “Dieta mediterranea e made in Italy: sanzioni, procedimenti e ruolo del Tecnologo Alimentare” organizzato dall’ Ordine Tecnologi Alimentari Regione Molise
- 16 Aprile 2016 **Tutor** Corso di formazione “Salute e Ambiente - Pesticidi, cancerogenesi, radiazioni ionizzanti, campi elettromagnetici e antibiotico resistenza” organizzato dalla Federazione Nazionale Ordine dei Medici Chirurghi e Odontoiatri e I.S.D.E. Sezione di Campobasso
- 10 Dicembre 2016 **Tutor** Corso di formazione “Cibo e Salute, cura e prevenzione attraverso un’alimentazione consapevole” organizzato dall’ Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise
- 19 Dicembre 2015 **Tutor** al Corso di formazione “Scoprire i formaggi attraverso i sensi e la degustazione” Organizzato dall’ Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise e Fondazione Italiana Sommelier Molise
- 22-23 Maggio 2015 **Tutor** al Workshop su “Piante officinali e mangerecce della tradizione popolare molisana: qualità terapeutiche e nutrizionali” Organizzato dall’ Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise
- 9 Gennaio 2015 **Tutor** al Corso di formazione “Campionamento – Prelievo - Analisi dei prodotti alimentari” organizzato dall’ Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise
- 28 Maggio 2014 **Tutor** al Seminario “Alimenti, Salute e Ambiente” Organizzato dall’ Ordine Tecnologi Alimentari Regione Molise
- 20 Dicembre 2014 **Tutor** al Corso di Formazione “Fornitura delle informazioni sui prodotti alimentari al consumatore: le nuove regole comunitarie e il quadro sanzionatorio” organizzato dall’ Ordine Tecnologi Alimentari Regione Molise
- 27 Aprile 2013 **Tutor** al Corso “Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari” Organizzato dall’ Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise

Dicembre 2010 - Aprile 2011

**Percorso Formativo nell'ambito del programma didattico**

*"Formazione Continua di Professionisti del settore Agro-Alimentare"*

*Formaggi, Salumi, Pane: il Successo attraverso i Sensi*

Sede di svolgimento

*Università degli Studi del Molise - Facoltà di Agraria*

Giugno'98



**Segreteria Tecnica Giornata di Studio** su:

**La Garanzia della salubrità, sicurezza e qualità dei prodotti alimentari.**

L'autocontrollo nelle aziende agroalimentari: analisi dei rischi attraverso l'applicazione del sistema h.a.c.c.p.

Organizzato da:

- ❖ **ALSPA** (Associazione laureati in Scienze delle Preparazioni Alimentari - sezione di Campobasso) -
- ❖ **Università** degli studi del Molise
- ❖ **Ass.to all'Industria**, artigianato e lavoro - Regione Molise
- ❖ **Ass.to alla Sanità** e Sicurezza Sociale - Regione Molise.

---

*Campobasso, 20 Novembre 2021*

*In fede*

*Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D. L. 30 giugno 2003 n. 196 ed GDPR (Regolamento UE 2016/679)*

