

AUTOCERTIFICAZIONE – DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA

(DPR 28 dicembre 2000 n°445, artt. 19, 46 e 47)

Il sottoscritto GIUSEPPE D'ANGELO nato a Messina il 04/02/1981, sotto la propria responsabilità e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del DPR n°445/2000, dichiara di essere in possesso del seguente curriculum professionale:

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome **Giuseppe D'Angelo**
Data di nascita
Indirizzo
Nazionalità Italiana
Telefono
E-mail giuseppedangelo81@virgilio.it

ESPERIENZA LAVORATIVA)

● *Date (da-a)* 16.02.2018 al 30.11.2021

Nome e indirizzo del datore di lavoro Consorzio di Ricerca Filiera Carni

Tipo di impiego Lavoro autonomo

● *Principali mansioni e responsabilità* Studio di matrici di origine vegetale impiegati per l'alimentazione di animali da reddito. Attività di laboratorio: accettazione e gestione campioni in ingresso in laboratori accreditati ACCREDIA, gestione della soddisfazione dei clienti, taratura e manutenzione di misuratori di temperature, utilizzo di strumentazione innovativa NIR, per la caratterizzazione rapida alimenti zootecnici.

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da-a) A.A. 2017/2018

Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Messina

Tipo di impiego **Docenza a contratto per l'insegnamento di "produzioni foraggere SSD AGR/02" - Prot. n°, 75470 del 18.10.2017 nel Corso di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria.**

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da-a) A.A. 2017/2018

<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Università degli Studi di Messina
<i>Tipo di impiego</i>	Docenza a contratto per l'insegnamento di "produzioni foraggere per l'alimentazione animale SSD AGR/02" - Prot. n°, 75464 del 18.10.2017 nel Corso di Laurea in Scienze, Tecnologie e Sicurezza delle Produzioni animali, presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie.
ESPERIENZA LAVORATIVA	
• <i>Date (da-a)</i>	11.04.2017 al 11.07.2017
• <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Università degli Studi di Messina
• <i>Tipo di impiego</i>	Vincitore della borsa di studio dal titolo: "Studio e caratterizzazione di matrici di origine animale, quindi latte e derivati, tramite metodo analitico NIT"
• <i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Attività di ricerca bibliografica inerente l'effetto della radiofrequenza su derivati del latte, messa a punto e perfezionamento di strumentazione analitica NIT per la caratterizzazione successiva delle matrici di origine animale.
ESPERIENZA LAVORATIVA	
• <i>Date (da-a)</i>	21.02.2017 al 04.04.2017
• <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Consorzio di Ricerca Filiera Carni di Messina Polo Universitario dell'Annunziata – 98168 Messina
• <i>Tipo di impiego</i>	Contratto occasionale
• <i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Gestione dei contatti con i clienti ed esecuzione analisi su alimenti zootecnici mediante Tecnica NIR
ESPERIENZA LAVORATIVA	
• <i>Date (da-a)</i>	A.A. 2016/2017
• <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Università degli Studi di Messina
<i>Tipo di impiego</i>	Docenza per l'insegnamento di "Nutrizione e Alimentazione degli animali da reddito – Insegnamento di produzioni foraggere SSD AGR/02" - Prot. n°, 22504 del 27.03.2017
ESPERIENZA LAVORATIVA	
• <i>Date (da-a)</i>	Dal 30.11.2016 al 30.12.2016
• <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Consorzio di Ricerca Filiera Carni di Messina Polo Universitario dell'Annunziata – 98168 Messina
• <i>Tipo di impiego</i>	Contratto occasionale
• <i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Gestione dei contatti con i clienti ed esecuzione analisi su alimenti zootecnici mediante Tecnica NIR
ESPERIENZA LAVORATIVA	

<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Date (da-a)</i> 	04.04.2016 al 31.07.2016
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i> 	Consorzio di Ricerca Filiera Carni di Messina Polo Universitario dell'Annunziata – 98168 Messina
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Tipo di impiego</i> 	Contratto a progetto
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Principali mansioni e responsabilità</i> 	Attività di laboratorio relativa ad analisi con Metodica NIR su alimenti zootecnici ed interpretazione dei risultati
ESPERIENZA LAVORATIVA	
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Date (da-a)</i> 	A.A. 2015/2016
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i> 	Università degli Studi di Messina
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Principali mansioni e responsabilità</i> 	Docenza per l'insegnamento di "Nutrizione e Alimentazione degli animali da reddito – Insegnamento di produzioni foraggere SSD AGR/02" - Prot. n.º, 7732 del 08.02.2016
ESPERIENZA LAVORATIVA	
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Date (da-a)</i> 	09/11/2015 al 31/12.2015
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i> 	Consorzio di Ricerca Filiera Carni di Messina Polo Universitario dell'Annunziata – 98168 Messina
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Principali mansioni e responsabilità</i> 	Analisi su mangimi per ruminanti con inclusione di microalghe marine. Progetto di Ricerca Programma Operativo Nazionale Ricerca e Competitività BIO4BIO – “Valorizzazione biomolecolare di biomasse residuali del settore agroindustriale ed ittico”
ESPERIENZA LAVORATIVA	
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Date (da-a)</i> 	19/10/2015 al 19/12/2015
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i> 	Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Messina
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Principali mansioni e responsabilità</i> 	Borsa di studio profilo ALS (Analista laboratorio Senior). Analisi NIR su sottoprodotti agroindustriali siciliani (sansa di olive e pastazzo di agrumi). Progetto di Ricerca Programma Operativo Nazionale Ricerca e Competitività BIO4BIO – “Valorizzazione biomolecolare di biomasse residuali del settore agroindustriale ed ittico”
ESPERIENZA LAVORATIVA	
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Date (da-a)</i> 	21/09/2015 al 27/11/2015
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i> 	Mangimi Leone S.P.A.
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Principali mansioni e responsabilità</i> 	Tecnico di produzione mangimificio, controllo qualità e gestione della Customer Satisfaction, cura del materiale tecnico dei prodotti, dai cartellini al materiale di varia comunicazione (depliant, sito, brochure), interlocuzione con enti ed organismi di controllo, gestione rapporti con i laboratori esterni.
ESPERIENZA LAVORATIVA	
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Date (da-a)</i> 	Dal 20/08/2015

<ul style="list-style-type: none"> • <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i> 	MIT (Mediterranea Innovazione Trasporti)
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Principali mansioni e responsabilità</i> 	Attività di consulenza per la realizzazione delle attività di sperimentazione inserite nel progetto ABSIDE, Progetto “BE&SAVE – Tecnologie e modelli operativi per la riduzione degli Scarti Alimentari e il trattamento e la Valorizzazione della frazione Edibile del rifiuto solido urbano finalizzati alla gestione sostenibile della filiera alimentare urbana”
ESPERIENZA LAVORATIVA	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Date (da-a)</i> 	17/07/2015 al 15/09/2015
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i> 	Consorzio di Ricerca Filiera Carni
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Principali mansioni e responsabilità</i> 	Lavoro a progetto/collaborazione coordinata e continuativa nell’ambito del progetto Be&Save, relativo all’utilizzo degli scarti alimentari provenienti dalla Grande Distribuzione Organizzata in alimentazione degli animali da reddito
ESPERIENZA LAVORATIVA	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Date (da-a)</i> 	06/07/2015 al 07/08/2015
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i> 	Mangimi Leone S.P.A.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Principali mansioni e responsabilità</i> 	Controllo della qualità delle materie prime in ingresso al mangimificio. Controllo visivo e campionamento della merce in entrata, analisi mediante tecnica analitica NIR per l’immediato controllo analitico. Controllo documentale e verifica della qualità dei fornitori e gestione di eventuali non conformità.
ESPERIENZA LAVORATIVA	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Date (da-a)</i> 	A. A. 2014/2015
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i> 	Università degli Studi di Messina
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Principali mansioni e responsabilità</i> 	Docenza per l’insegnamento di “Nutrizione e Alimentazione degli animali da reddito – Insegnamento di produzioni foraggere SSD AGR/02” - Prot. n°, 78238 del 26.11.2014
ESPERIENZA LAVORATIVA	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Date (da-a)</i> 	A. A. 2014/2015
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i> 	Università degli Studi di Messina
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Principali mansioni e responsabilità</i> 	Docenza per l’insegnamento di “Nutrizione e Alimentazione degli animali da reddito – Insegnamento di Biologia Vegetale SSD BIO/01” - Prot. n°, 78227 del 26.11.2014
ESPERIENZA LAVORATIVA	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Date (da-a)</i> 	Dal 02.05.2014 al 01.06.2015
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i> 	Università degli Studi di Messina – presso Dipartimento di Scienze Veterinarie - Unità di Produzione animale
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Tipo di impiego</i> 	Assegno di ricerca
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Principali mansioni e responsabilità</i> 	“Caratterizzazione di scarti alimentari e mangimi innovativi: analisi chimico nutrizionali ai fini di impiego nella mangimistica per l’alimentazione degli

animali da reddito” nell’ambito del Progetto PON 4a2_F BE & SAVE

ESPERIENZA LAVORATIVA

- *Date (da-a)* Dal 20/06/2014 al 22/07/2014
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Università degli Studi di Messina – presso Dipartimento di Scienze Veterinarie
Unità di Produzione animale
- *Tipo di impiego* Docenza corso di alta formazione **Progetto PON02_00451_3362376/F1
“BIO4BIO”**
- *Principali mansioni e responsabilità* Latte e Carne: Analisi chimiche e tecniche

ESPERIENZA LAVORATIVA

- *Date (da-a)* A.A. 2013/2014
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Università degli Studi di Messina
- *Tipo di impiego* **Docenza per l’insegnamento di “Nutrizione e Alimentazione degli animali da reddito – Modulo di produzioni foraggere SSD AGR/02” - Prot. n°, 2889 del 20.01.2014**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- *Date (da-a)* Dal 02.01.2014 al 30.04.2014
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Consorzio di Ricerca Filiera Carni di Messina Polo Universitario dell’Annunziata – 98168 Messina
- *Tipo di impiego* Contratto a progetto / collaborazione coordinata e continuativa
- *Tipo di progetto* BIO4BIO “Valorizzazione Biomolecolare ed energetica di biomasse residuali del settore agroindustriale ed ittico.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- *Date (da-a)* Dal 06.05.2013 al 05.05.2014
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Consorzio di Ricerca Filiera Carni di Messina Polo Universitario dell’Annunziata – 98168 Messina
- *Tipo di impiego* Contratto a progetto / collaborazione coordinata e continuativa
- *Tipo di progetto* PSR Sicilia 2007/2013 – Misura 124: Trasferimento e collaudo di sistemi innovativi per l’ammodernamento e lo sviluppo della filiera bovina da Carne (BOVICARNE SICILIA)
- *Principali mansioni e responsabilità* Attività di ricerca e di laboratorio

ESPERIENZA LAVORATIVA

- *Date (da-a)* Dal 28.09.2013 al 30.11.2013
- *Tipo di impiego* Contratto a progetto
- *Tipo di progetto* Progetto PAN Lab – Progetto di Potenziamento Strutturale dei laboratori dell’Università di Messina per analisi degli alimenti, studio della loro incidenza sulla salute umana e consulenza tecnologica, giuridica ed economica alle aziende agroalimentari
- *Principali mansioni e responsabilità* Attività di laboratorio, accettazione e gestione dei campioni, gestione della soddisfazione del cliente, taratura e manutenzione dei misuratori di temperatura in accordo alle procedure applicate da centri LAT o equivalenti.
Impiego di strumentazione NIR per analisi rapida ed innovativa su alimenti zootecnici.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- *Date (da-a)* Dal 17.07.2013 al 15.08.2013

<p><i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Tipo di impiego</i> • <i>Principali mansioni e responsabilità</i> 	<p>Consorzio di Ricerca Filiera Carni di Messina Polo Universitario dell'Annunziata – 98168 Messina.</p> <p>Contratto per prestazione occasionale</p> <p>Accettazione campioni in Laboratorio e gestione magazzino.</p>
<p>ESPERIENZA LAVORATIVA</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Date (da-a)</i> <p><i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Tipo di impiego</i> • <i>Principali mansioni e responsabilità</i> 	<p>Febbraio - Dicembre 2012</p> <p>Università degli Studi di Palermo</p> <p>Docente</p> <p>Analisi e qualità: percorso di un campione di carne e/o derivato dall'ingresso in laboratorio fino al Report finale all'interno di un Master GO.LO.QUA</p>
<p>ESPERIENZA LAVORATIVA</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Date (da-a)</i> • <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i> • <i>Tipo di impiego</i> • <i>Principali mansioni e responsabilità</i> 	<p><i>Dal 28.11.2011 al 28.12.2012</i></p> <p>Consorzio di Ricerca Filiera Carni di Messina Polo Universitario dell'Annunziata – 98168 Messina.</p> <p>Collaborazione a progetto</p> <p>Predisposizione di un disciplinare di campionamento della sansa vergine di oliva prodotta presso l'oleificio Consoli Pasquale e F.lli snc.</p> <p>Nell'ambito di tale progetto è stato responsabile delle fasi relative al campionamento delle diverse tipologie di sansa vergine di oliva prodotte in oleificio "totalmente e parzialmente denocciolate" seguendo i criteri riportati nel Regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione del 27 Gennaio 2009, che fissa i metodi di campionamento e di analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali.</p> <p>E' stato responsabile dell'esecuzione di analisi qualitative, pH, acidità, umidità, proteine grezze, grassi greggi, fibra greggia, ceneri grezze, Fibra Neutro Detersa (NDF), Fibra Acido Detersa (ADF), Lignina Acido Detersa (ADL) sulla sansa fresca ed essiccata con tecnica innovativa e non invasiva NIRS.</p> <p>Tale metodica prevede la messa a punto di precise e accurate curve di calibrazione, specifiche per ciascuna tipologia di prodotto. La calibrazione utilizzata in questo progetto è stata realizzata durante l'attività svolta nel periodo del Dottorato di Ricerca, conclusosi con una tesi dal titolo: "Caratterizzazione chimico-nutrizionale della sansa di oliva mediante tecnica non invasiva NIRS (Near Infrared Reflectance Spettroscopy) nell'ottica del suo utilizzo in alimentazione animale.</p> <p>Ha prodotto una relazione conclusiva dell'attività svolta trasmettendo i risultati ottenuti all' oleificio Consoli Pasquale e F.lli snc.</p>
<p>ESPERIENZA LAVORATIVA</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Date (da-a)</i> • <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i> • <i>Tipo di impiego</i> 	<p>21.11.2011</p> <p>Consorzio di Ricerca Filiera Carni di Messina Polo Universitario dell'Annunziata – 98168 Messina.</p> <p>Vincitore della selezione, per titoli e colloquio, per il conferimento di incarichi di collaborazione per lo svolgimento di attività nell'ambito della MISURA 124 "cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo ed alimentare ed in quello forestale" del programma di Sviluppo Rurale (PSR) della Sicilia per il periodo 2007/2013, indetta dal Consorzio di Ricerca Filiera Carni di Messina</p>
<p>ESPERIENZA LAVORATIVA</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Nome e indirizzo del</i> 	<p>Facoltà di Medicina Veterinaria, Polo Universitario dell'Annunziata – 98168</p>

- datore di lavoro* Messina
- *Tipo di azienda o settore* Ente di Ricerca che opera nel settore zootecnico per la qualità e la sicurezza alimentare.
 - *Tipo di impiego* **Contratto a tempo determinato per attività di esercitatore per il Settore Scientifico Disciplinare AGR 18 – presso la Facoltà di Medicina Veterinaria di Messina per l'anno accademico 2010/2011.**
 - *Principali mansioni e responsabilità* Esercitatore per il Settore Scientifico Disciplinare AGR /18

ESPERIENZA LAVORATIVA

- *Date (da-a)* Dal 31 Ottobre 2008 al 31 ottobre 2010
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Facoltà di Medicina Veterinaria, Polo Universitario dell'Annunziata – 98168 Messina
- *Tipo di azienda o settore* Facoltà di Medicina Veterinaria, Polo Universitario dell'Annunziata – 98168 Messina
- *Tipo di impiego* **Dottorato di Ricerca in “Produzione e sicurezza degli alimenti di origine animale” XXIII ciclo**
- *Principali mansioni e responsabilità* TITOLO DELLA TESI: **Caratterizzazione chimico-nutrizionale della sansa di oliva mediante tecnica non invasiva NIRS. (Near Infrared Reflectance Spectroscopy) nell'ottica del suo utilizzo in alimentazione animale.**

TUTOR: **Prof. Vincenzo Chiofalo**

Attività di Ricerca Scientifica e attività di laboratorio per la determinazione dei parametri di principale interesse su alimenti zootecnici, sottoprodotti agroindustriali, prodotti carnei e derivati, mediante l'utilizzo della tecnica NIRS e NIT, sfruttando le potenzialità della spettroscopia nel vicino infrarosso. La tecnica NIRS è una tecnica multi analitica, che prevede cioè più determinazioni simultaneamente, si basa sulla capacità degli alimenti di assorbire, trasmettere e riflettere onde elettromagnetiche nella banda di frequenza del vicino infrarosso (730-2500 nm). Ha imparato ad usare il software Winisi vers. 3.0, utilizzato per implementare le curve di calibrazioni già presenti e la realizzazione di altre nuove, attraverso l'acquisizione di spettri relativi a nuovi campioni e a nuove tipologie di prodotti (sansa di oliva, polpe di agrumi, etc.).

ESPERIENZA LAVORATIVA

- *Date (da-a)* Dal 12 Aprile 2010 al 01 Febbraio 2012
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Consorzio di Ricerca Filiera Carni di Messina – Polo Universitario dell'Annunziata - 98168 Messina.
- *Tipo di azienda o settore* Ente di Ricerca che opera nel settore zootecnico per la qualità e la sicurezza alimentare.
- *Principali mansioni e responsabilità* Incarico: Vice Responsabile di Qualità di Laboratorio accreditato da ACCREDIA. Con questo incarico, ha svolto dei compiti di supporto al responsabile di qualità e coordinato in sua assenza le attività di competenza.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- *Date (da-a)* Dal 18 Giugno 2008
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Consorzio di Ricerca Filiera Carni di Messina – Polo Universitario dell'Annunziata - 98168 Messina.
- *Tipo di azienda o settore* Ente di Ricerca che opera nel settore zootecnico per la qualità e la sicurezza alimentare.
- *Principali mansioni e responsabilità* Incarico: Responsabile Accettazione, Responsabile Magazzino di reagenti chimici del laboratorio accreditato da ACCREDIA, addetto prova per le Analisi NIR e NIT. Nell'ambito di queste attività si è occupato e si occupa ancora delle operazioni di taratura e controlli intermedi di apparecchiature quali frigoriferi e

congelatori adibiti allo stoccaggio di materie prime, alimenti zootecnici, sottoprodotti agroindustriali, carne e derivati da conservare a temperatura controllata.

Le tarature e i relativi controlli intermedi vengono realizzati secondo quanto riportato nei rispettivi documenti di riferimento, documento SIT/tec-002/01 che contiene le “linee guida per la taratura di misuratori di temperatura”, documento SIT 519 “introduzione ai criteri di valutazione dell’incertezza di misura nelle tarature”.

Si occupa del controllo in continuo delle temperature mediante il monitoraggio giornaliero, della taratura ed del controllo periodico di dispositivi elettronici (data logger), posti all’interno di frigo e congelatori per la rilevazione e la memorizzazione delle temperature durante l’intero periodo di stoccaggio. Effettua il controllo giornaliero delle temperature rilevate ad intervalli di un’ora dal software della TESTO, in modo da garantire la corretta temperatura delle diverse matrici nella fase di stoccaggio in laboratorio.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- *Data*
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
- *Tipo di azienda o settore*
- *Tipo di impiego*

Dal 08 Novembre 2007

Consorzio di Ricerca Filiera Carni di Messina – Polo Universitario dell’Annunziata - 98168 Messina.

Ente di Ricerca che opera nel settore zootecnico per la qualità e la sicurezza alimentare.

Incarico: Responsabile Accettazione, Responsabile Magazzino e addetto prova per le seguenti analisi chimiche: **Proteine grezze** su carne e derivati seguendo la metodica ufficiale AOAC 981.10, 2005, **Proteine grezze** su alimenti zootecnici seguendo la metodica ufficiale AOAC 2001.11,2005, **ceneri** su carne e derivati (AOAC 920.153, 2005 e AOAC 923.03, 2005), **ceneri** su alimenti zootecnici, AOAC 942.05, 2005. In qualità di **responsabile accettazione** di alimenti zootecnici, sottoprodotti agroindustriali, carne e derivati, in ingresso in Laboratorio di analisi accreditato da ACCREDIA (ex SINAL), gestisce la fase di identificazione, di campionamento e di protocollazione dei campioni da analizzare, segue la gestione dei contatti con i clienti dalla fase iniziale fino alla trasmissione dei risultati analitici e controlla periodicamente la loro soddisfazione sull’attività analitica svolta, attraverso la somministrazione di un apposito questionario “Soddisfazione cliente”.

Si occupa, di archiviare tutta la documentazione sia in formato cartaceo che informatico prevista dalla procedura relativa alla fase di accettazione. In qualità di responsabile Magazzino di un laboratorio accreditato da ACCREDIA (ex SINAL), gestisce le diverse fasi che vanno dalla richiesta di materiale di consumo utilizzati in laboratorio (reagenti, materiali di riferimento, etc.), alla verifica della corrispondenza tra quanto richiesto e quanto consegnato, alla sistemazione nelle apposite aree di stoccaggio in base alla tipologia di prodotto e alla scadenza riportata. Questi incarichi gli hanno permesso di entrare a far parte dell’organigramma di un laboratorio accreditato e di lavorare in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura”.

L’accreditamento comporta la verifica della competenza tecnica del laboratorio, relativamente alle prove accreditate e del suo sistema di gestione per la qualità. Ogni anno infatti ha partecipato alle visite ispettive condotte dal team di ispettori ACCREDIA ed esaminato nelle attività di propria competenza.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- *Date (da-a)*
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
- *Tipo di azienda o settore*

Dal 27.09.2007 al 20.01.2008

Dipartimento di Morfologia, Biochimica, Fisiologia e Produzioni Animale della Facoltà di Medicina Veterinaria di Messina. , *Polo Universitario dell’Annunziata – 98168 Messina*

Facoltà di Medicina Veterinaria, Polo Universitario dell’Annunziata – 98168 Messina.

<ul style="list-style-type: none"> • <i>Tipo di impiego</i> 	<p>Contratto di Collaborazione Coordinata e Continuativa per giovani ricercatori laureati in Medicina Veterinaria /Scienze e Tecnologie Agrarie nell'ambito del progetto di ricerca di interesse nazionale (PRIN 2005) cofinanziato dal MIUR : "Somministrazione di glicole propilenico a capre in transizione".</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Principali mansioni e responsabilità</i> 	<p>Prelievo di campioni biologici Alimenti zootecnici, sangue e latte) Gli alimenti zootecnici di origine vegetale, come foraggi freschi, insilati, fieni, mangimi e sottoprodotti agroindustriali quali sansa di oliva, polpe di agrumi, trebbie di birra sono stati campionati e prelevati direttamente presso le aziende zootecniche per poi essere trasferite al laboratorio di analisi per la determinazione dei principali componenti analitici di interesse per la zootecnia, quali proteine grezze, grassi grezzi, fibra grezza, NDF, ADF, ADL, parametri che identificano la qualità degli alimenti ai fini di un miglioramento delle colture in campo prima e dei successivi piani alimentari per gli animali dopo.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Date (da-a)</i> 	<p>Dal 15.12.2014 al 15.12.2017</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i> 	<p>Università degli Studi di Messina</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Tipo di azienda o settore</i> 	<p>Dipartimento di Scienze Veterinarie, Polo Universitario dell'Annunziata – 98168 Messina</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Principali mansioni e Responsabilità</i> 	<p>Nomina “CULTORE DELLA MATERIA” per il S.S.D. AGR /18 – Alimentazione degli animali da reddito – presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università degli Studi di Messina, con D.R. 3269 del 15.12.2014</p>
<p>ESPERIENZA FORMATIVA</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Date (da-a)</i> 	<p>31 Maggio 2017</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Tipo di azienda o settore</i> 	<p>Ministero dell’Interno, Comando Provinciale Vigili del Fuoco di Messina</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Principali mansioni e Responsabilità</i> 	<p>Idoneità tecnica addetto antincendio</p>
<p>ESPERIENZA FORMATIVA</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Date (da-a)</i> 	<p>21-22 Ottobre 2014</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Tipo di azienda o settore</i> 	<p>FOSS ITALIA SRL</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Principali mansioni e Responsabilità</i> 	<p>NIR TRAINING, acquisizione delle principali nozioni sull’utilizzo del software ISISCAN 4 e WINISI 2 con lo strumento FOSS NIRSYSTEM ST. Esercitazione pratica su importazione ed esportazione di dati analitici per la costruzione di nuove calibrazioni su pastazzo di agrumi e l’irrobustimento di altre calibrazioni quali sansa d’oliva, foraggi e mangimi per animali da reddito</p>
<p>ESPERIENZA FORMATIVA</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Date (da-a)</i> 	<p>15 Ottobre 2014</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i> 	<p>Università degli Studi di Messina</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Tipo di azienda o settore</i> 	<p>Dipartimento di Scienze Veterinarie, Polo Universitario dell'Annunziata – 98168 Messina</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Principali mansioni e Responsabilità</i> 	<p>Formazione sulla Sicurezza sul lavoro, attività formativa condotta ai sensi dell’art. 37 D.L.vo 81/08</p>

ESPERIENZA FORMATIVA

- *Date (da-a)* Dal 25.09.2013 al 25.09.2016
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Università degli Studi di Messina
- *Tipo di azienda o settore* Dipartimento di Scienze Veterinarie, Polo Universitario dell'Annunziata – 98168 Messina
- *Principali mansioni e Responsabilità* **Nomina di “CULTORE DELLA MATERIA” per l’insegnamento di Economia delle produzioni zootecniche/ Produzione e conservazione dei foraggi/Costruzioni rurali per il settore scientifico disciplinare - AGR/02 - presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell’Università degli Studi di Messina, con D.R. n.2155 del 25.09.2013**

ESPERIENZA FORMATIVA

- *Date (da-a)* Dal 16 .07.2013
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Università degli Studi di Messina
- *Tipo di azienda o settore* Facoltà di Medicina Veterinaria, Polo Universitario dell'Annunziata – 98168 Messina
- *Principali mansioni e responsabilità* **Componente della commissione di esami nel Corso di laurea interateneo e interfacoltà in Scienze Gastronomiche per l’insegnamento “Alimenti zootecnici per la qualità delle produzioni” – Prot. n° 789 del 16.07.2013**

ESPERIENZA FORMATIVA

- *Data* **Dal 16.01.2012 al 16.01.2015**
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Facoltà di Medicina Veterinaria, Polo Universitario dell'Annunziata – 98168 Messina
- *Tipo di azienda o settore* Facoltà di Medicina Veterinaria, Polo Universitario dell'Annunziata – 98168 Messina
- *Principali mansioni e responsabilità* **Nomina “CULTORE DELLA MATERIA” per il S.S.D. AGR /18 – Alimentazione degli animali da reddito – presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università degli Studi di Messina, con D.R. n.60 del 16.01.2012**

ESPERIENZA FORMATIVA

- *Data* *Dal 2010*
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Facoltà di Medicina Veterinaria, Polo Universitario dell'Annunziata – 98168 Messina
- *Tipo di azienda o settore* Facoltà di Medicina Veterinaria, Polo Universitario dell'Annunziata – 98168 Messina
- *Principali mansioni e responsabilità* Seminari e tirocini di approfondimento a studenti dei diversi corsi di Laurea (classe 47/S, C1.40, LM-42) della Facoltà di Medicina Veterinaria, inerenti le tematiche relative alla salvaguardia degli agro-ecosistemi e alla loro valorizzazione, attraverso una corretta gestione delle piante erbacee in coltura di pieno campo, in base alle loro esigenze pedo-climatiche.
Sono stati inoltre forniti agli studenti approfondimenti relativi all’agrometeorologia e all’agronomia, in modo da individuare e suggerire le operazioni più corrette per regolare e migliorare gli aspetti legati alla conservazione della fertilità del terreno, al contenimento delle infestanti, alla conservazione e alla sanità delle derrate raccolte.
In tale ottica, ha seguito studenti per la realizzazione di tesi di laurea aventi come argomenti, la valorizzazione agronomica dei reflui, come ad esempio la sansa di oliva ed il pastazzo di agrumi, provenienti dalla lavorazione industriale di olive e agrumi molto diffusi principalmente nel territorio siciliano e calabrese.

Ha ampliato lo studio di queste tipologie di prodotti anche nell'ottica di un loro impiego in alimentazione animale, come integrazione di energia e fibra nelle diete somministrate ad animali da reddito.

ESPERIENZA FORMATIVA

- *Data*
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
- *Tipo di azienda o settore*
- *Principali mansioni e responsabilità*

Dal 24 al 29 Maggio 2010

Università degli Studi di Padova, Facoltà di Agraria di Padova, responsabile laboratorio Professore Paolo Berzaghi

Settore zootecnico

Attività e formazione presso il laboratorio NIRS dell'Università di Agraria di Padova: elaborazione di dati mediante tecnica NIRS e messa a punto di una nuova calibrazione sulla sansa di oliva. In questo lavoro sono stati campionati ed analizzati più di cento campioni di differenti partite di sansa d'oliva prelevati in diversi periodi delle campagne olearie 2008/09 e 2009/10.

ESPERIENZA FORMATIVA

- *Date (da-a)*
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
- *Tipo di azienda o settore*
- *Principali mansioni e responsabilità*

Aprile 2007

Assessorato Agricoltura, Agriturismo ed Agrindustria, Florovivaismo, Zootecnia, Strategie di Marketing territoriale Coordinamento Provinciale dei Rapporti con l' I.A.C.P.

Ente di Ricerca che opera nel settore zootecnico per la qualità e la sicurezza alimentare.

Formazione della proposta di Programma Provinciale per lo Sviluppo Rurale 2007/20013

ESPERIENZA FORMATIVA

- *Date (da-a)*
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
- *Tipo di azienda o settore*
- *Principali mansioni e responsabilità*

Anno Accademico 2001/02

Università degli Studi di Catania Facoltà di Agraria, via Val di Savoia, 5

Università degli Studi di Catania Facoltà di Agraria

Corso di Didattica integrativa relativo al "Marketing dei prodotti agroalimentari".

ESPERIENZA FORMATIVA

- *Data* Dal 31 Ottobre 2008 al 31 ottobre 2010
 - *Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione* Facoltà di Medicina Veterinaria, Polo Universitario dell'Annunziata – 98168 Messina
 - *Qualifica conseguita* **Dottore di Ricerca in Produzione e sicurezza degli alimenti di origine animale, titolo conseguito il 15 febbraio 2011 con giudizio di ottimo.**
- DISCUTENDO UNA TESI DAL TITOLO: *Caratterizzazione chimico-nutrizionale della sansa di oliva mediante tecnica non invasiva NIRS (Near Infrared Reflectance Spectroscopy) nell'ottica del suo utilizzo in alimentazione animale.*
- TUTOR: Prof. Vincenzo Chiofalo
- *Livello nella classificazione nazionale* Votazione: 106/120

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- *Data* Da Settembre 1999 ad Aprile 2006
 - *Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione* Università degli Studi di Catania Facoltà di Agraria, via Val di Savoia, 5
 - *Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio* Indirizzo: "Gestione dei sistemi agro-ambientali" profilo economico
 - *Qualifica conseguita* Diploma di **Laurea** in Scienze e Tecnologie Agrarie, (laurea quinquennale) votazione: **110/110 e lode**.
- Titolo tesi: "Qualità di carcasce di agnelloni allevati in un comprensorio della Sicilia centro-orientale".
- *Livello nella classificazione nazionale* Votazione: **110/110 e lode**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- *Data* Settembre 2006
- *Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione* Università degli Studi di Catania Facoltà di Agraria, via Val di Savoia, 5
- *Qualifica conseguita* **Abilitazione** per lo svolgimento della libera professione di agronomo durante la seconda sessione del 2006.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- *Data* Da Ottobre 2006
- *Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione* Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della provincia di Messina
- *Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio* Estimo e Costruzioni Rurali, Agronomia generale.
- *Qualifica conseguita* Iscrizione all' Albo dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Messina con n 423 d'Albo

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- *Data* 17/07/1999
- *Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione* Liceo Scientifico Statale "Archimede" Viale Regina Margherita, 3 – 98121 Messina
- *Qualifica conseguita* Diploma Maturità scientifica

- *Livello nella*

PUBBLICAZIONI

•Data 2015

•Titolo ed Autori **“Technological and quality characteristics of Bresaola from Cinisara cattle breed”**
L. Liotta, F. Trentacoste, G. Magazzù, G. D’Angelo, V. Chiofalo
ItalJ AnimSci vol.14: s 1 pag. 93

PUBBLICAZIONI

•Data 2015

•Titolo ed Autori **“Fruit and vegetable by-products silage: physico-chemical, nutritional and parasitological characterization”**
G. Carcione, A. D’Agata, G. Spanò, A. Margiotta, M. Pagliaro, R. Fiumanò, G. Magazzù, G. D’Angelo, E. Napoli, S. Giannetto and V. Chiofalo.
(LXIX convegno SISVET, Perugia 2015)

PUBBLICAZIONI

•Data 2015

•Titolo ed Autori **Nutritional traits and phenolic content of dried Olive Cake from three different cultivars of Olea Europea grown in Sicily (Italy) for livestock.**
A. R. Di Rosa, L. Liotta, A. D’Agata, G. Carcione, L. Vaccaro, G. Spanò, G. D’Angelo, S. Simonella, B. Chiofalo. 2015.
Ital J Anim Sci vol.14: s 1 pag. 169.

PUBBLICAZIONI

•Data 2015

•Titolo ed Autori **Chemical and microbiological characterization of fruit and vegetable by-products silage.** A. D’Agata, G. Carcione, G. D’Angelo, R. Fiumanò, F. Giarratana, G. Magazzù, A. Margiotta, M. Pagliaro, G. Spanò, V. Chiofalo. 2015.
Ital J AnimSci vol.14: s 1 pag. 168.

PUBBLICAZIONI

•Data Ottobre 2014

•Titolo ed Autori **“Fruit and vegetablewaste: Physico-chemical and nutritional characterization for utilization in animal feeding”**
Chiofalo V., Carcione G., D’Agata A., D’Angelo G., Fiumanò R., Magazzù G., Margiotta A., Pagliaro M., Spanò G.
(XVI International Symposium “Feed Technology”, Novi Sad - Serbia 2014)

PUBBLICAZIONI

•Data Maggio 2014

•Titolo ed Autori **“Produzione e qualità delle carni: impiego di alimenti zootecnici regionali per l'alimentazione di bovini e bufali”**
Liotta L., Carcione G., D'Angelo G., Riccardo F., Chiofalo V.
Agrizoo Sicilia – pp8-12, Maggio 2014

PUBBLICAZIONI

•Data Ottobre 2013

•Titolo ed Autori **“Effect of two different rearing systems on quality of dry cured “coppa” of nerosiciliano pig”**
Di Rosa A., Zumbo A., Furfaro M.E., Carcione G., D'Angelo G., Chiofalo V.
Acta agriculturaeSlovenica, supplement 4, pp159-162, Ljubljana 2013

PUBBLICAZIONI

•Data Settembre 2012

•Titolo ed Autori **“La granella umida di frumento nell'alimentazione della vacca da latte. Effetti sulla produzione e attitudine casearia”**
D'Angelo G., Panetta C., Italia P., Chiofalo B.
Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie – volume LXVI -12-14 Settembre 2012, Roma. pp 429-432

PUBBLICAZIONI

•Data Luglio/Agosto 2012

•Titolo ed Autori **“Fonti energetiche alternative nell'alimentazione della vacca da latte: la granella di frumento insilata”.**
D'Angelo G., Chiofalo B., Panetta C., Italia P., Chiofalo V.
Mangimi &Alimenti, Anno IV N.4 – Luglio/Agosto 2012, pp. 35-39.

PUBBLICAZIONI

•Data Novembre/Dicembre 2011

•Titolo ed Autori **“Sansa di oliva e NIRS: l'innovazione nella mangimistica”.**
D'Angelo G., Chiofalo B., Lo Presti V., Pagliaro M., Fiumanò R., Chiofalo V.
Mangimi & Alimenti, Anno III N.6 – Novembre/Dicembre 2011, pp. 26-29.

PUBBLICAZIONI

•Data Luglio 2011

•Titolo ed Autori **“Influenza del livello nutritivo sulle caratteristiche fisiche e chimiche del muscolo Longissimus lumborum di bufali allevati in Sicilia”.**
Ferrante A., Fiumanò R., D'Angelo G., Pagliaro M., Vasi S., Girgenti P., Chiofalo V. (2011),*Eurocarni, Anno XXVI N. 7 - Luglio 2011, pp. 167-173.*

PUBBLICAZIONI

•Data Maggio 2011

•Titolo ed Autori **Foraggi nell'alimentazione del suino. Qualità e performance produttive della carne del Nero Siciliano**

Sciacca D., D'Alessandro E., D'Angelo G., Chiofalo V. *Rivista Suinicoltura*, 5/2011.

PUBBLICAZIONI

• *Data* Luglio 2008

- *Titolo ed Autori* **Valorizzazione e salvaguardia dei prodotti tradizionali: caratteristiche fisico-chimiche del Salame S. Angelo IGP**
Liotta L., Furfaro M.E., Ravidà' A., Sanzarello L. Cavallaro M., D'Angelo G., Chiofalo V.
II convegno Nazionale di Scienze Sensoriali, – Milano 30 giugno - 1 luglio 2008, p.70

SEMINARI

• *Data* 27/06/2016

• *Argomento* Corso di Formazione: “Piano anticorruzione, programma per la trasparenza e l’integrità e nuovi obblighi di condotta dei dipendenti pubblici”,- A. D. Media Consult - presso sede Corfilcarni

SEMINARI

• *Data* 16-17-18/11/2015

• *Argomento* Corso di Formazione: “nozioni sull’utilizzo del software ISIScan NOVA e MOSAIC con lo strumento FOSS DS 2500. Analisi di routine, trasferimento calibrazioni ed impostazioni strumentali – presso sede CoRFilCarni

SEMINARI

• *Data* 25-26 /03/ 2015

• *Argomento* Corso di Formazione: “Gestione del carry-over da coccidiostatici e farmaci nel settore mangimistico: procedure basate sui principi HACCP e relativi controlli ufficiali” – Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia - Palermo

SEMINARI

• *Data* 14/03/2014

• *Argomento* Convegno: Miglioramento quali quantitativo della produzione di biomasse vegetali in asciutto ed in irriguo finalizzate sia all’alimentazione del bestiame che a fini energetici per l’aumento della competitività – presso Aula Magna “Amedeo Jannaccone” Via Valdisavoia 5 - Catania

SEMINARI

• *Data* 06/12/2013

• *Argomento* Convegno: “**Trasferimento dell’innovazione nel settore agroalimentare e forestale**” **Misura 124** – presso Radice Pura - Giarre

SEMINARI

• *Data* 07/12/2012

• *Argomento* Convegno: “**Miglioramento quali-quantitativo della produzione di biomasse vegetali, in asciutto ed in irriguo finalizzate sia all’alimentazione animale che ai fini energetici per l’aumento della competitività**” (Progetto Malena) – Borgo Santo Pietro – Caltagirone (CT)

SEMINARI

• *Data* 29/11/2012

• *Argomento* Incontro Formativo: “**Prevenzione in laboratorio, progettare in sicurezza**”, organizzato dall’ Università di Messina presso l’Aula Magna della Facoltà di Ingegneria – Area Papardo Messina

SEMINARI

• *Data* 09/11/2012

• *Argomento* Seminario: “**Biotechnologie innovative applicate al miglioramento genetico nel campo delle produzioni animali**” presso la *Facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università degli Studi di Messina*

SEMINARI

- *Data* 14/06/2012
 - *Argomento* Convegno Tecnico Scientifico sulla “**Progettazione, realizzazione e manutenzione di laboratori e di aree sanitarie ai sensi della vigente normativa di igiene e sicurezza**” presso COPROLAB, *Catania*
- SEMINARI**
- *Data* 15/07/2012
 - *Argomento* Seminario: “**Soluzioni ThermoScientific per la biologia cellulare e la biologia molecolare**”, *presso Università degli Studi di Messina*
- SEMINARI**
- *Data* 31/03/2011
 - *Argomento* Seminario su “**Esperienze dell’accreditamento dei laboratori di prova nella Regione Siciliana nel campo della sicurezza alimentare e del controllo delle acque da destinare al consumo umano**” – presso CEFPAS, *Caltanissetta*.
- SEMINARI**
- *Data* 25 Marzo 2011
 - *Argomento* **Seminario EPAP: “Attività a sostegno degli iscritti, il ruolo del CGI, opportunità e prospettive”**, presso la Sala Borse della Camera di Commercio di Messina
- SEMINARI**
- *Data* 24 Febbraio 2011
 - *Argomento* **Convegno “Made in Italy: Sistemi di Qualità, Alta Formazione, Innovazioni Tecnologiche”**.presso il Palazzo della Cultura “Antonello da Messina”, Messina
- SEMINARI**
- *Data* 09/02/2011
 - *Argomento* Seminario di studi su “**Principi di medicina e chirurgia del coniglio da compagnia**” - *Facoltà di Medicina Veterinaria* in collaborazione con SIVAE.
- SEMINARI**
- *Data* 17 dicembre 2010
 - *Argomento* **Seminario: Progetto rete di filiera “Zootecnica da latte – Sviluppo dell’allevamento bufalino da latte”** presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università degli studi di Messina
- SEMINARI**
- *Data* 11 Novembre 2010
 - *Argomento* **Seminario: “DOP suino Nero dei Nebrodi”**, presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università degli Studi di Messina
- SEMINARI**
- *Data* 27-28 Maggio 2010
 - *Argomento* **IV Convegno Internazionale: “NIR on the go 2010”**, presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Padova, organizzato dal Dipartimento di Scienze Animali

SEMINARI

- *Data* 12-13-14 Marzo 2010
- *Argomento* **Convegno “ Zootecnia nel Territorio”**, organizzato dall’A.R.A. Calabria e dall’A.P.A. Reggio con il supporto del Mipaaf della Regione Calabria dell’amministrazione provinciale di Reggio Calabria e della Città di Locri.

SEMINARI

- *Data* 28.01.2010
- *Argomento* **Seminario tecnico: “Wolfram Matematica” sull’utilizzazione del software Matematica nel calcolo tecnico scientifico, nella modellazione, simulazione, visualizzazione, sviluppo, diffusione e suo impiego nella ricerca e nella didattica**, presso la Facoltà di MM.FF.NN dell’Università degli Studi di Messina

SEMINARI

- *Data* 16/12/2009
- *Argomento* **Seminario internazionale: “La qualità parte dal Mediterraneo: dal Cerdo iberico al Suino Nero Siciliano”**, presso la Facoltà di Medicina Veterinaria di Messina

SEMINARI

- *Data* 29/04/2009
- *Argomento* **Convegno: “L’alimentazione del cane . Elementi per una buona ricetta: dalla Teoria alla Pratica”**, presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università degli Studi di Messina

SEMINARI

- *Data* dal 19 al 21 Novembre 2008
- *Argomento* **Corso per operatori NIRS”** tenuto da FOSS ITALIA S.p.A., Padova

SEMINARI

- *Data* 25-26/09/2008
- *Argomento* **“I Percorsi per l’internalizzazione del comparto agroalimentare. Opportunità e rischi”**, organizzato da Giovani imprenditori Confcommercio e ICC Italia, Catania

SEMINARI

- *Data* 11-12/09/2008
- *Argomento* **“1° Convegno degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali sull’Alimentazione Animale”**,Asti

SEMINARI

- *Data* 11-15/02/2008
- *Argomento* **“Seminario ASPA Statistica di base”**, Perugia

SEMINARI

- *Data* 11-13/10/2007
- *Argomento* **“6th International Symposium on the Mediterranean Pig”**, Capo d’Orlando (Messina)

SEMINARI

- *Data* 30 marzo 2007
- *Argomento* **Convegno: “Alimentazione e gestione nutrizionale del cane durante la riproduzione e del cucciolo”**, presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università degli Studi di Messina

SEMINARI

- *Data* | 9-11 settembre 2005.
- *Argomento* | **“11th Seminar of the Fao-Ciheam network on sheep and goat nutrition”**, presso la Facoltà di Agraria di Catania

<p>CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI</p> <p><i>Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.</i></p>	<p>Nell’ambito del percorso universitario, lavorativo e formativo attraverso la partecipazione a corsi, convegni e seminari, all’attività di <i>Esercitatore per il Settore Scientifico Disciplinare “AGR 18,”</i> ho acquisito specifiche competenze inerenti la valutazione chimico nutrizionale degli alimenti zootecnici, ho imparato ad utilizzare strumenti altamente tecnologici quali NIRS e NIT, utilizzati rispettivamente per le analisi quali-quantitative di alimenti zootecnici e di prodotti carnei e derivati.</p> <p>L’esperienza maturata all’interno di un laboratorio di analisi accreditato, mi ha permesso di poter crescere e migliorare la mia formazione sia dal punto di vista professionale aumentando lo spirito critico verso le cose fatte e valorizzando il lavoro di squadra, che dal punto di vista dei rapporti interpersonali con i colleghi e col personale esterno al laboratorio.</p> <p>Tutto questo è stato importante per poter dare spazio alla mia personalità, e fare emergere gli aspetti migliori del mio carattere.</p>
<p>MADRELINGUA</p>	<p>Italiano</p>
<p>ALTRE LINGUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Capacità di lettura</i> • <i>Capacità di scrittura</i> • <i>Capacità di espressione orale</i> 	<p>Inglese</p> <p>Buono</p> <p>Buono</p> <p>Buono</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</p> <p><i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i></p>	<p>BUONA CONOSCENZA DEL COMPUTER, nello specifico:</p> <p>Sistemi Operativi: MS-DOS, Windows 3.11 for Workgroup, Windows 95/98/ME, Windows NT Workstation, Windows 2000, Windows XP (Home e Professional Edition – 32 e 64bit), Windows Vista, Windows 7(x64).</p> <p>Software ed Applicativi: Programmi per la navigazione sul web e per la gestione delle e-mail, programmi di word processing, fogli di calcolo e DTP (Pacchetto Microsoft Office Professional Plus 2010 e versioni precedenti, MS Publisher 2010), vari software per il ritocco di immagini digitali (Photoshop, Paint Shop Pro Photo X4); software per elaborazioni e montaggi video ed audio (Video Studio Pro X4 e Goldwave).</p> <p>Hardware: Know-how sull’assemblaggio di computer, risoluzione di conflitti hardware e software ed ottimizzazione di sistemi operativi.</p>

Ai sensi dell’art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 e consapevole che le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, il sottoscritto D’Angelo Giuseppe dichiara il possesso dei sopraelencati titoli utili alla valutazione della selezione di cui trattasi e dichiara la veridicità di quanto esposto. Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali

Data,

(firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell’art. 3, comma 2 del D.Lgs. n. 93 1993)