

CURRICULUM VITAE

di

MARIA LUISA AMBROSINO

Curriculum vitae in breve	<p>Maria Luisa Ambrosino, laureata in Scienze Agrarie con specializzazione in Biotecnologie Agroalimentari, indirizzo chimico analitico, e Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti, durante la collaborazione con l'Università di Napoli Federico II (Professor R. Sacchi, Dipartimento di Scienza degli Alimenti) ha acquisito una profonda conoscenza del settore oleario. Ha inoltre approfondito gli aspetti legati alla certificazione di prodotto (DOP/IGP). Per conto di APROL Campania coordina le attività dello sportello SOS etichetta a supporto dei produttori oleari. In collaborazione con l'Università di Napoli Federico II (centro LUPT) e si interessa di analisi sensoriale applicata alla valorizzazione di prodotti tipici.</p> <p>Da Ottobre 2005 ricopre il ruolo di Capo panel del Comitato di Assaggio della CCIAA di Napoli riconosciuto MiPAAF per l'analisi sensoriale degli oli vergini di oliva. Dal 2006 è presidente della commissione di assaggio del concorso oleario Premio EXTRABIO riservato agli oli biologici della Campania occupandosi della stesura del catalogo annuale in italiano/inglese.</p> <p>Partecipa in qualità di capo panel responsabile e di docente a numerosi corsi per assaggiatori di olio d'oliva in Italia e all'estero (India, Cina, Russia, USA e Giappone). È autrice di articoli scientifici e monografie.</p>
----------------------------------	---

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 19, 20, 23, 24 giugno 2014
 - Nome e tipo di istituto di formazione PIANA Ricerca e Consulenza srl
 - Principale oggetto dello studio Corso di introduzione all'analisi sensoriale del Miele – Portici (NA)
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione

- Date (da – a) 22 -24 maggio 2013
 - Nome e tipo di istituto di formazione Centro Studi Assaggiatori
 - Principale oggetto dello studio Corso di Analisi Sensoriale per Brand Ambassador
 - Qualifica conseguita Brand Ambassador

- Date (da – a) 31 maggio -1 giugno 2010
 - Nome e tipo di istituto di formazione Centro Italiano di Analisi Sensoriale
 - Principale oggetto dello studio Multivariate Statistics for Sensory and Consumer Science, Intensive Course
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione

- Date (da – a) 23-24 luglio 2009
 - Nome e tipo di istituto di formazione Centro Italiano di Analisi Sensoriale
 - Principale oggetto dello studio Corso intensivo di Statistica per Analisi Sensoriale e scienza del consumo
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione

- Date (da – a) Giugno 2005
 - Nome e tipo di istituto di formazione ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio)
 - Principale oggetto dello studio Corso per aspiranti assaggiatori di formaggio
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione

- Date (da – a) 10-13 settembre 2001
 - Nome e tipo di istituto di formazione Società Italiana di Statistica
 - Principali materie / abilità Corso su “Metodi statistici per l'analisi sensoriale”
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione

- Date (da – a) 1999-2001

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

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

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

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

Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione
 - 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

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

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

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

Date (da – a)
- Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti (XIV ciclo), presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università degli Studi di Napoli Federico II
Titolo della Tesi: Ottimizzazione delle tecnologie di trasformazione, conservazione e distribuzione degli oli extra-vergini di oliva. Tutor: Prof. Raffaele Sacchi.
Titolo di Dottore di Ricerca
- Lecce 25-30 Ottobre 1999
Consiglio Oleicolo Internazionale
Corso Internazionale di formazione di Capi Panel di assaggio di olio vergine di oliva.
Attestato di partecipazione
- 17 al 21 maggio 1999 (durata 40 ore)
AICQ – Associazione Meridionale per la Qualità
Corso di formazione per Valutatori di Sistemi Qualità basato sulla normativa Serie UNI EN ISO 9000.
Auditor per le verifiche di terza parte dei Sistemi Qualità
- 26 aprile – 28 maggio 1999 (130 ore)
Istituto Mediterraneo di Certificazione (IS.ME.CERT.)
Corso per la formazione di Ispettori di prodotti agroalimentari ai fini del regolamento CE 2081/92. Il corso ha affrontato i temi delle norme internazionali sulla certificazione di sistema e di prodotto, le modalità di svolgimento delle verifiche ispettive e gli schemi di certificazione dei prodotti DOP e IGP
Ispettore IS.ME.CERT.
- 1997
Università degli Studi di Napoli Federico II
Abilitazione all'esercizio della professione di agronomo
Agronomo
- 10-14 febbraio 1997
Università degli Studi di Napoli Federico II in collaborazione con l'Istituto della Elaiotecnica di Pescara
Corso per Assaggiatori di Olio di Oliva
Attestato di idoneità fisiologica ai sensi del Reg. CEE 2568/91
- 29 settembre - 3 ottobre 1997
Società Italiana di Chemiometria
VII Scuola di Chemiometria
Attestato di partecipazione
- 7 novembre 1995
Università degli Studi di Napoli Federico II° - Facoltà di Scienze Agrarie di Portici (NA)
Titolo della tesi: "Modificazioni compositive della frazione fenolica degli oli vergini di oliva in relazione alla tecnologia di estrazione" presso i laboratori del Dip.to di Scienza degli Alimenti.
Specializzazione biennale post-laurea in Biotecnologie Agro-Alimentari indirizzo Chimico-Analitico Voto 50/50.
- 22 Luglio 1993
Università degli Studi di Napoli Federico II° - Facoltà di Scienze Agrarie di Portici (NA)
Tesi di Laurea su "Effetto di aggregati organo-minerali sulla costituzione e dinamica del pool dei fosfati" presso il Dipartimento di Scienze Chimico Agrarie. Relatore Prof. Andrea Buondonno
Dottore in Scienze Agrarie con votazione 110/110
- a.s. 1979/80
Liceo Scientifico "G. Mercalli" - Napoli
Diploma di Maturità Scientifica con votazione 60/60.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
 - Nome del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

3 novembre 2005 ad oggi
Laboratorio Chimico Merceologico
Corso Meridionale, 58 Napoli
Prestazione professionale
Capo panel del comitato di assaggio riconosciuto dal MiPAF (Dd n. H-144 del 2/11/2005) impegnato nella certificazione delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva, degli oli a DOP e degli oli partecipanti ai concorsi oleari EXTRABIO e ERCOLE OLIVARIO.
- Date (da – a)
 - Nome del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Gennaio 2016 – ad oggi
APROL Campania
Via G. Porzio 4 - Napoli
Incarichi professionali
Capo panel responsabile e docente nelle attività di formazione organizzate nell'ambito del Progetto UNAPROL (REG. UE 611/2014)
Responsabile Sportello SOS etichetta.
- Date (da – a)
 - Nome del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Settembre - Dicembre 2020
L.U.P.T. Laboratorio di Urbanistica e Pianificazione del Territorio - Via Toledo 402 NAPOLI
Borsa di studio
Coordinamento di studi sull'analisi sensoriale del Pomodorino del Piennolo del Vesuvio.
- Date (da – a)
 - Nome del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Gennaio 2017 – marzo 2019
APOOAT
Via S. De Renzi, 22 Avellino
Incarico professionale
Capo panel responsabile e docente al corso per la formazione di assaggiatori di olio d'oliva organizzato presso Ariano Irpino nell'ambito del Progetto UNAPOL (REG. UE 611/2014)
- Date (da – a)
 - Nome del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Marzo 2016 e gennaio 2017
La Strega dell'Olio d'Oliva
Via dei Longobardi, 19 82100 BN
Incarichi professionali
Capo panel responsabile e docente ai corsi per la formazione di assaggiatori di olio d'oliva organizzati presso Benevento nell'ambito del Progetto UNAPOL (REG. UE 611/2014)
- Date (da – a)
 - Nome del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Ottobre 2016
Regione Campania
Prestazione professionale
Capo panel responsabile e docente al corso per la formazione di assaggiatori di olio d'oliva organizzato presso Massa Lubrense (incoming delegazione giapponese)
- Date (da – a)
 - Nome del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Gennaio – marzo 2016
ASPOL
C.so Lucci, 137 Napoli
Incarico professionale
Capo panel responsabile e docente al corso per la formazione di assaggiatori di olio d'oliva organizzato presso Dip.to Agraria nell'ambito del Progetto UNAPROL (REG. UE 611/2014)
- Date (da – a)
 - Nome del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

15 ottobre 2015
Regione Campania
Prestazione professionale
Docenza su il panel test e gli oli DOP della Campania (4 ore)
Caselle in Pittari (SA) PSR 2007-2013 Mis .111
- Date (da – a)
 - Nome del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

22 agosto 2015
Consorzio Salice Salentino (LE)
Incarico professionale
Partecipazione all'evento di valorizzazione dell'olio DOP "Collina di Brindisi" a San Francisco

	(California)
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome del datore di lavoro • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Giugno - Luglio 2015 Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) Incarico professionale Docente al corso ERICA (Progetto LINFA) per il modulo "Elementi di tecnologia Alimentare e tecniche olearie" (35 ore)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome del datore di lavoro • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Settembre 2014 – Maggio 2015 Università degli Studi di Napoli Federico II Dipartimento di Agraria Co.Co.Co. Coordinamento attività Sportello Olio (Progetto ITEO)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome del datore di lavoro • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Da giugno 2012 a giugno 2014 APOOAT Via S. De Renzi, 22 Avellino Incarichi professionali Capo panel responsabile e docente ai corsi per la formazione di assaggiatori di olio d'oliva organizzati presso Sturmo ed Avellino (REG. CE 867/08 azione 3F)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome del datore di lavoro • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Gennaio e Giugno 2014 ASSO.FRANT.O.I. C.so V. Emanuele 101 - Roma Incarico professionale Capo panel responsabile e docente ai 2 corsi per la formazione di assaggiatori di olio d'oliva organizzati presso Dipartimento di Agraria di Portici</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome del datore di lavoro • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Aprile 2014 Regione Campania Prestazione professionale Docenza su l'analisi sensoriale e il panel test per oli DOP (8 ore) Morigerati (SA) PSR 2007-2013 Mis .111</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome del datore di lavoro • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Da ottobre 2009 a marzo 2015 APPOI Avellino - Associazione Provinciale Produttori Olivicoli Irpini Incarichi professionali Capo panel responsabile e docente a corsi per la formazione di assaggiatori di olio d'oliva organizzati nell'ambito del progetto UNAPROL (REG. CE 867/08 e s.m.e i)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome del datore di lavoro • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Ottobre 2013 Consorzio CONSVIP Napoli Incarico professionale Docente al corso di Analisi Sensoriale (8 ore) presso Istituto Rossi Doria (AV).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome del datore di lavoro • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Gennaio 2013 – luglio 2013 Università degli Studi di Napoli Federico II Dip.to Scienza Alimenti – Portici (NA) Incarico professionale Responsabile dello "Sportello Olio" centro di assistenza tecnica alle imprese olearie.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome del datore di lavoro • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Ottobre 2011 – dicembre 2012 Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità Corso Trieste, 65 - Roma Incarico professionale Docente ai corsi di formazione per studenti di scuola di cucina e ristoratori in Paesi terzi (Reg. CEE 501/08). 18 nov-3 dic 2012 Hongkong, Pechino, Shanghai 2-16 ottobre 2012 Hyderabad, Aurangabad, Dehli (India) 5 - 7 dicembre 2011 Mosca (Russia)</p>

- 4- 18 novembre 2011 Pechino, Shanghai e Hongkong (Cina)
8 – 23 ottobre 2011 Delhi, Mumbai e Bangalore (India)
- Date (da – a) 3-4 febbraio 2012
 - Nome del datore di lavoro SCS Agribusiness Consultant PVT LTD
12204 Gurgaon - INDIA
 - Tipo di impiego Incarico professionale
 - Principali mansioni e responsabilità Docente a corsi per operatori (importatori, distributori olio d'oliva). Mumbai – India;
- Date (da – a) maggio - dicembre 2010
 - Nome del datore di lavoro Regione Campania – STAPAL Napoli
 - Tipo di impiego Incarico professionale
 - Principali mansioni e responsabilità progetto europeo "PAC: Agricoltura, Ambiente e Società" –Seconda fase - Regolamento CE n° 814 del 17.04.2000 - AGRI. 2010 - 140
partecipazione gruppo di lavoro per la definizione dei contenuti della seconda annualità
- Date (da – a) 1° - 24 febbraio 2010
 - Nome del datore di lavoro Regione Campania – STAPAL Napoli
 - Tipo di impiego Incarico professionale
 - Principali mansioni e responsabilità progetto europeo "PAC: Agricoltura, Ambiente e Società" - Regolamento CE n° 814 del 17.04.2000 - AGRI. 2009 - 149 cofinanziato dalla Commissione Europea (D.G. AGRI)
10 incontri didattici interattivi sul tema "Politica Agricola Comune, Agricoltura e Territorio".
- Date (da – a) 27 ottobre 2009
 - Nome del datore di lavoro Regione Campania – STAPAL Benevento
 - Tipo di impiego Incarico professionale
 - Principali mansioni e responsabilità Programma Interregionale di Comunicazione ed Educazione Alimentare - DRD n. 120/2008.
Incarico docenza presso Fattoria Didattica "Masseria Frangiosa" – Torrecuso (BN)
- Date (da – a) 13 ottobre 2008 – 30 giugno 2009
 - Nome del datore di lavoro S.M.S. A. Sogliano - Via E. Bellini Napoli
 - Tipo di azienda o settore Scuola Media Statale
 - Tipo di impiego Contratto a tempo determinato
 - Principali mansioni e responsabilità Insegnante di Tecnologia (A033)
- Date (da – a) Dal 1998 al 2007
 - Nome del datore di lavoro Istituto Guglielmo Tagliacane - Via Appia Pignatelli 62 - Roma
 - Tipo di azienda o settore Fondazione dell'Unione Italiana delle Camere di Commercio per la promozione della cultura, la ricerca e l'analisi economico-statistica
 - Tipo di impiego **Incarichi professionali**
 - Principali mansioni e responsabilità Consulente tecnico per il settore oleario:
 - Programma DIT 3: attività di consulenza per la realizzazione di check-up aziendali presso aziende olearie del Mezzogiorno (Matera, Potenza, Cosenza, Trapani, Siracusa) volte all'individuazione delle principali criticità ai fini del miglioramento qualitativo e delle condizioni igieniche delle produzioni; realizzazione di uno studio per l'implementazione del sistema HACCP in oleificio; collaborazione alle attività di assistenza del settore oleario erogate dal CICS.
 - Progettazione e docenza per il corso formativo destinato alle PMI Olearie della Provincia di Caserta (maggio 2000).
 - Programma Leader II "Terra d'Arneo" (presso aziende olearie della Provincia di Lecce) attività di assistenza tecnica finalizzate all'analisi dell'assetto produttivo e all'individuazione delle criticità e dei correttivi ai fini della creazione di un marchio di qualità per la valorizzazione del prodotto. Redazione del disciplinare di produzione dell'olio di oliva a marchio "Terra d'Arneo".
 - Progetto DIRCE "Diffusione dell'Innovazione e della Ricerca per la Competitività Economica" (PON RST&AF 2000-2006) realizzazione di audit scientifico tecnologici alle PMI del settore Oleario.
 - Dicembre 2005. Docenza e coordinamento attività didattiche nell'ambito del percorso formativo "innovazione tecnologica e controllo della qualità delle produzioni olearie" tenutosi presso la CCIAA di Cosenza.

- Novembre 2006. Docenza e progettazione del percorso formativo del “Corso per la determinazione dell’idoneità fisiologica all’assaggio degli oli d’oliva” tenutosi presso il CALAB di Montalto Uffugo (CS).
 - Dicembre 2006. Assistenza tecnica al 2 aziende olearie della Provincia di Cosenza.
 - Febbraio 2006. Progetto “Valorizzazione e promozione marchi di qualità delle produzioni agroalimentari della provincia di Benevento” promosso dall’Az. Sp. Valisannio, finalizzato alla valorizzazione delle produzioni tipiche: Carciofo di Pietrelcina ed Pane di Benevento.
 - Maggio 2007. Progettazione e docenze al Corso di aggiornamento “L’olivicultura in Sardegna: evoluzione del comparto e produzioni di qualità”
 - Luglio 2007. Progettazione di una dispensa sui principali luoghi comuni che ostacolano la diffusione della qualità dell’olio extra vergine di oliva.
-
- Date (da – a) Aprile 2008
 - Nome del datore di lavoro L.U.P.T. Laboratorio di Urbanistica e Pianificazione del Territorio - Via Toledo 402 NAPOLI
 - Tipo di azienda o settore Centro Interdipartimentale di Ricerca dell’Università degli Studi di Napoli “Federico II”
 - Tipo di impiego Contratto di collaborazione coordinata e continuativa
 - Principali mansioni e responsabilità Coordinamento di studi sull’analisi sensoriale di prodotti bufalini.
-
- Date (da – a) anno accademico 2006/2007
 - Nome del datore di lavoro Università degli Studi di Napoli Federico II
 - Tipo di azienda o settore Università
 - Tipo di impiego Professore a contratto
 - Principali mansioni e responsabilità attività didattiche seminariali (16 ore) relative all’approfondimento della tematica “Qualità sensoriale e certificazione degli oli extra vergini di oliva” presso il corso di Laurea Specialistica in Scienze Agrarie della Università degli Studi di Napoli Federico II
-
- Date (da – a) Luglio 2006
 - Nome del datore di lavoro Consorzio Verde Campania, Via Pica 62 NAPOLI
 - Tipo di azienda o settore Servizi a favore delle imprese agroalimentari finalizzati a stimolarne lo sviluppo e la competitività
 - Tipo di impiego Incarico professionale
 - Principali mansioni e responsabilità
 - realizzazione di incontri di approfondimento sul tema della corretta etichettatura degli oli extravergini di oliva
 - partecipazione alla stesura di una “Guida pratica al confezionamento e all’etichettatura dell’olio extra vergine d’oliva”.
-
- Date (da – a) anno accademico 2004/2005
 - Nome del datore di lavoro Università degli Studi di Napoli Federico II
 - Tipo di azienda o settore Università
 - Tipo di impiego Professore a contratto,
 - Principali mansioni e responsabilità attività didattiche seminariali (8 ore) relative all’approfondimento della tematica “Qualità sensoriale e certificazione degli oli extra vergini di oliva” presso il corso di Laurea Specialistica in Scienze Agrarie della Università degli Studi di Napoli Federico II
-
- Date (da – a) Giugno 2005
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Consorzio di garanzia dell’olio extra vergine di oliva di qualità.
Via Rocca di Papa, 12 ROMA
 - Tipo di azienda o settore Consorzio di aziende olearie
 - Tipo di impiego Incarico professionale
 - Principali mansioni e responsabilità Partecipazione alla stesura del volume “Linee guida per la conservazione e la distribuzione dell’olio extra vergine di oliva”.
-
- Date (da – a) Giugno 2005
 - Nome del datore di lavoro UNAPROL Via Rocca di Papa, 12 ROMA
 - Tipo di azienda o settore Produttori olivicoli
 - Tipo di impiego Incarico professionale
 - Principali mansioni e responsabilità Docenza al corso per assaggiatori

- Date (da – a) 1999/2000
- Nome del datore di lavoro IS.ME.CERT.- Istituto Mediterraneo di Certificazione agroalimentare
- Tipo di azienda o settore Ente di certificazione settore agroalimentare
- Tipo di impiego Incarichi professionali
- Principali mansioni e responsabilità ispettore di prodotto e nel coordinamento delle attività tecniche ai fini della certificazione degli oli a DOP "Penisola Sorrentina", "Cilento" e "Colline Salernitane"

- Date (da – a) 1995/2005
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Laboratorio di ricerca sugli Oli e Grassi (Resp. Prof Raffaele Sacchi). Dipartimento di Scienza degli Alimenti - Università di Napoli Federico II Via Università 100, 80055 Portici, Napoli
- Tipo di azienda o settore Università - Analisi chimica e sensoriale degli oli di oliva, elaborazione statistica dei dati
- Tipo di impiego Incarichi professionali
- Principali mansioni e responsabilità
 - Principali progetti:
 - "Caratterizzazione degli oli di oliva campani" (Regione Campania, 1996).
 - "Utilizzo dei batteri lattici per la deamarizzazione delle olive da mensa" (MiPA, 1997).
 - "Studio dei profili di tipicità degli oli di oliva monovarietali campani" (Reg.CEE 2132/96, 1997).
 - "Ottimizzazione della conservazione e shelf-life dell'olio vergine di oliva" (Istituto Guglielmo Tagliacarne, Programma DIT 3, 1998).
 - "Problematiche tecnologiche nella filtrazione degli oli extra vergini di oliva e stabilità all'ossidazione degli oli filtrati" (UNILEVER BESTFOODS ITALIA Srl, 2002)

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

MADRE LINGUA

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di espressione orale

ITALIANO

INGLESE, FRANCESE

buono

buono

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Nel corso dell'esperienza lavorativa in campo universitario ha avuto occasione di lavorare in gruppi di ricerca internazionali. Ha sviluppato un'elevata capacità di comunicazione a seguito della partecipazione in qualità di relatore a numerosi convegni anche in lingua inglese.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Per conto dell'Associazione "Analisti Sensoriali Associati" ha organizzato numerosi eventi per la promozione dei prodotti di qualità (corsi, concorsi, iniziative editoriali, manifestazioni divulgative)

		Il sottoscritto dichiara ai sensi degli artt.46 e 47 del DPR 445/2000 di possedere i titoli sopra indicati e autorizza al trattamento dei dati personali ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016.
--	--	---

NAPOLI, 11 FEBBRAIO 2021

NOME E COGNOME (FIRMA)

Maria Luisa Ambrosino