

## LUCIA CATAPANO

### DATI ANAGRAFICI

**Data di nascita:** 15/03/1975

**Luogo di Nascita:** NAPOLI

**Indirizzo:** VIA L. STURZO N° 3

84018 SCAFATI (SA)

**Cellulare:** 3381556352

**e-mail:** [LUCIACATAPANO@LIBERO.IT](mailto:LUCIACATAPANO@LIBERO.IT)

### ISTRUZIONE

1993-1999- LAUREA in SCIENZE DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI conseguita presso la Facoltà di Agraria di Portici dell'Università di Napoli Federico II. Media dei voti agli esami 26,24.

### FORMAZIONE

DAL 2015 AD OGGI

Partecipazione a corsi di formazione organizzati da albo regionale (Campania e Lazio) riguardanti la Ristorazione Collettiva

Dal 1 Gennaio 2004 a Gennaio 2010:

Volontariato presso ASL SA I DIP. PREVENZIONE

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, in qualità di Tecnologa Alimentare esperta in igiene e qualità degli alimenti.

30/11/2009

ISCRITTA ALBO REGIONE CAMPANIA MICOLOGI ESPERTI N.2378 ALBO NAZIONALE

20 GENNAIO 2004

CONSEGUITA (ECDL) L'EUROPEAN COMPUTER DRIVING LICENCE RILASCIATO DA MATER SOC. CONS. A R. L. - A.I.C.A.

Settembre 2002 -Ottobre 2003-

Corso di aggiornamento "Formazione, Ricerca e Sviluppo Tecnologico: Componenti essenziali per la valorizzazione dei prodotti agro-alimentari tipici" organizzato dalla MATER Soc. Cons. arl.

24 /01/2001

ISCRITTA ALBO TECOLOGHI ALIMENTARI CAMPANIA E LAZIO N 79

04 Gennaio 2000

Conseguita l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare le cui competenze sono descritte nella legge 18 gennaio 1994, n.59 pubblicata sul supplemento ordinario alla "G.U". n. 21 del 27 gennaio 1994

Settembre-Dicembre 2000-

Conseguito il **Diploma** di "Specialista del Sistema Qualità nel Settore Alimentare", rilasciato dalla ELEA S.p.A .- SDOA Fondazione A. Genovesi

9-10/10/2000 e 26-27/10/2000-

**Partecipazione al 5° Corso in SCIENZA DEGLI ALIMENTI**, tenutosi a PARMA, su: Problematiche di entomologia industriale. Metodi

d'indagine per gli alimenti contenenti OGM, Controllo microbiologico degli alimenti, Shelf-life alimenti confezionati e modificazioni di atmosfera con **rilascio di diploma di partecipazione.**

Maggio 1998-Luglio 1999 -.

Partecipazione ad una giuria di **assaggiatori esperti** presso il Laboratorio di Analisi sensoriale del Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università degli Studi di Napoli Federico II con rilascio di **attestato di partecipazione**

ESPERIENZE  
PROFESSIONALI

Anno 2017 : docente esperto esterno corsi POR Campania SCUOLA VIVA presso Scuola Media Martiri D'Ungheria Scafati

Gennaio 2015 ad oggi: Consulente Ristorazione Collettiva- mense scolastiche

Gennaio 2009 ad oggi : **Libera professionista, consulente per redazione Manuali di Corretta Prassi Operativa e Consulente Nutrizionale** iscritta SINU (Società Italiana Nutrizione Umana).

Gennaio 2007 ad oggi Docente presso diverse strutture private per i "Corsi per Alimentaristi" al fine del rilascio dell'Attestato di Formazione (ex LISA)

Gennaio 2002- Gennaio 2007-

Collaborazione con l'Istituto **Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di PAGANI (SA)**, in qualità di **docente esperto esterno** per l'effettuazione di corsi di formazione Post- Qualifica.

Settembre 2002-ottobre 2003-

Effettuata la fase di **Stage** del corso "Formazione, Ricerca e sviluppo tecnologico: Componenti essenziali per la valorizzazione dei prodotti agro- alimentari tipici" presso il **Dipartimento di Patologia Vegetale sezione di Lotta Biologica.**

Maggio 1999 – Dicembre 2001-

Attività di **consulenza** presso la **CENTRALE DEL LATTE DI SALERNO** per **effettuare l'aggiornamento del Manuale della Qualità** (precedentemente redatto in conformità alla Norma UNI EN ISO 9002:1994), in conformità alla nuova Norma UNI EN ISO 9001:2000 (Vision 2000).

Implementazione del nuovo Manuale e lezioni di formazione sulle innovazioni relative a tutto il personale della CENTRALE DEL LATTE.

Maggio- Agosto 2001-

Contratto a tempo determinato per attività di collaborazione alla ricerca scientifica con il **Dipartimento di Scienze Agronomiche, Agrochimiche e delle Produzioni Animali dell'Università di Catania per condurre l'analisi genomica mediante tecniche di amplificazione del DNA (PCR).** L'incarico è stato svolto presso il Laboratorio di Biologia Molecolare del *Dipartimento di Scienze Zootecniche ed Ispezione degli Alimenti* dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

24/07/2000-07/09/2000-

**Responsabile di Produzione** della passata presso l'industria conserviera **Aniello Longobardi** di Scafati (SA).

20/07/1999-27/09/1999-

Impiegata con F.T. (chimica di laboratorio) presso l'industria conserviera **Nova Frutta** di Fisciano (SA).

CONOSCENZE  
LINGUISTICHE

**PRIMA LINGUA**

- Capacità di lettura:
- Capacità di scrittura:
- Capacità di espressione orale:

**INGLESE**

- sufficiente
- sufficiente
- sufficiente

CAPACITÀ RELAZIONALI  
VIVERE E LAVORARE CON  
ALTRE PERSONE, IN

Lavorare in team è stato molto stimolante , un esperienza nuova che ho affrontato con l'entusiasmo che caratterizza la mia personalità. presso la

AMBIENTE  
MULTICULTURALE,  
OCCUPANDO POSTI IN CUI  
LA COMUNICAZIONE È  
IMPORTANTE E IN  
SITUAZIONI IN CUI È  
ESSENZIALE LAVORARE IN  
SQUADRA

centrale del latte di Salerno, per la prima volta, ho preso parte, in qualità di consulente esterno, a diverse riunioni con il comitato della qualità, costituito da Servizio Affari Generali, Servizio Commerciale, Assicurazione (Garanzia) Qualità, Servizio Tecnico-Produttivo e Servizio di Controllo Qualità: tutte funzioni con competenze molto diverse tra loro ma con le quali comunicare non è stato un problema, anzi si è creato un clima di stima, rispetto reciproco e di corresponsabilità, che mi ha arricchito molto.

SAPER LAVORARE IN GRUPPO

ESSERE FLESSIBILE

CAPACITÀ  
ORGANIZZATIVE  
ADES. COORDINAMENTO E  
AMMINISTRAZIONE DI  
PERSONE, PROGETTI,  
BILANCI; SUL POSTO DI  
LAVORO, IN ATTIVITÀ DI  
VOLONTARIATO (ADES.  
CULTURA E SPORT), A  
CASA, ECC.

Insegnare, cercando di interessare tutta la classe, che mediamente è formata da venti giovani e vivaci elementi, è un'esperienza che permette di coordinare ed amministrare persone.

L'esperienza di Responsabile di Produzione mi ha fatto comprendere il valore di tale figura in un'Azienda Alimentare ed in particolare quanto tale figura debba essere, più di ogni altra, informata su tutto quanto avviene in Azienda.

CAPACITÀ TECNICHE  
CON COMPUTER,  
ATTREZZATURE  
SPECIFICHE, MACCHINARI,  
ECC.

20/01/04 CONSEGUITA L'EUROPEAN COMPUTER DRIVING LICENCE (ECDL)

Durante la prima esperienza lavorativa (presso la NOVA FRUTTA) ho arricchito le mie conoscenze relative alle analisi di laboratorio da effettuare sulle conserve di pomodoro: residuo ottico (valutato mediante l'utilizzo di rifrattometro), acidità totale ( acidità titolabile), cloruro di sodio (con una variante del metodo Volhard), determinazione degli zuccheri (con il metodo volumetrico Fehling), viscosità (con viscosimetro Bostwich), colore (colorimetro Gardner), muffe (con cella Howard), determinazione del pH ecc..Ovviamente anche le altre esperienze di laboratorio nei diversi Dipartimenti dell'Università mi hanno permesso di utilizzare varie apparecchiature e macchine differenti (es PCR ecc).

ULTERIORI INFORMAZIONI

**REFERENZE:**

DIPARTIMENTO DI PATOLOGIA VEGETALE- Sezione di Lotta Biologica  
Prof. Matteo Lorito Parco Gussone Edificio L 80044 Portici (NA) tel.  
081.2539344

DIPARTIMENTO DI SCIENZE ZOOTECNICHE ED ISPEZIONE DEGLI  
ALIMENTI - Laboratorio di Biologia Molecolare diretto dal Prof. Luigi  
Ramunno Parco Gussone 80044 Portici (NA) tel. 081. 7752622 fax.  
0817762886

CENTRALE DEL LATTE DI SALERNO Via Fuorni, 86 (SA) Sig. Bernardo  
Santoro tel. 089.685210 Centralino tel. 089.685111

LONGOBARDI S.r.l. conserve alimentari- sughi pronti e passata  
Via Grandi, 18 84018 Scafati (SA) Telefax 0818562169

NOVA FRUTTA s.r.l. industria conserve alimentari  
Via delle Industrie - Zona Industriale - 84084 Fisciano (SA)  
Tel. 089.879662 – Fax 089.87967



IL SOTTOSCRITTO DICHIARA CHE QUANTO  
RIPORTATO NEL PRESENTE CURRICULUM  
VITAE, COMPOSTO DI 4 PAGINE E' CONFORME  
AL VERO E DI ESSERE CONSAPEVOLE CHE LE  
DICHIARZIONI MENDACI, LA FALSITA' IN ATTI E  
L'USO DI ATTI FALSI SONO PUNITI AI  
SENSI DELL'ART.76 DPR 28 DICEMBRE 2000 N 445

SI AUTORIZZA IL TRATTAMENTO DEI DATI  
PERSONALI AI SENSI D Lgs. 196/2003

In fede

*Lucia Catapano*