

## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome PAPARELLA ANTONELLO

Telefono Ufficio 0861/266944

Fax Ufficio 0861/266944
E-mail apaparella@unite.it

Nazionalità Italiana

Luogo e Data di nascita

## **ESPERIENZA PROFESSIONALE**

• Date (da – a) 2006-oggi

Datore di lavoro Università degli Studi di Teramo (Facoltà di Agraria, oggi Bioscienze e Tecnologie

Agroalimentari e Ambientali), Vicepreside dal 2005, Presidente del CdL Scienze e Tecnologie

Alimentari dal 2009 al 2015 incluso, Preside della Facoltà dal 2009

• Tipo di azienda o settore Accademia

• Tipo di impiego Professore Ordinario di Microbiologia Alimentare (S.S.D. AGR/16)

• Date (da – a) 2000-2006

Datore di lavoro Università degli Studi di Teramo (Facoltà di Agraria)

• Tipo di azienda o settore Accademia

• Tipo di impiego Professore Associato di Microbiologia Alimentare (S.S.D. AGR/16)

• Date (da – a) 1994-2000

• Datore di lavoro Università degli Studi di Teramo (Facoltà di Medicina Veterinaria e Agraria)

• Tipo di impiego Professore a contratto di Ispezione degli alimenti (S.S.D. VET/04) e di Microbiologia alimentare

(S.S.D. AGR/16)

• Date (da – a) 1999-2000

Datore di lavoro ITA, Istituto Tecnologie Avanzate, Tortona (AL)

• Tipo di azienda o settore Servizi

• Tipo di impiego Direzione Scientifica (staff >10 unità tra project manager e tecnici).

• Principali mansioni e responsabilità Ricerca applicata, analisi di laboratorio, scienza dei consumi, certificazione di qualità, auditing,

sviluppo prodotti, formazione (food e non food).

• Date (da – a) 1996-1998

• Datore di lavoro Studio di Consulenza FoodAssistance (Bologna)

• Tipo di azienda o settore Servizi

• Tipo di impiego Titolare

Principali mansioni e responsabilità
 Ricerca applicata, analisi di laboratorio, scienza dei consumi, certificazione di qualità, auditing.

• Date (da – a) 1994-1996

Datore di lavoro
 Cesare Fiorucci SPA - Roma

• Tipo di azienda o settore Leader nel settore dei prodotti di salumeria, con produzione/distribuzione di prodotti lattiero-

caseari, pasta fresca, aceto.

Tipo di impiego Dirigente d'industria

Principali mansioni e responsabilità Responsabile Sviluppo Prodotti e Packaging (staff: 14 unità tra ricercatori e tecnici).

• Date (da – a) 1991-1994

Datore di lavoro Università degli Studi di Parma, Piacenza, Sassari, Bologna

• Tipo di azienda o settore Accademia

• Tipo di impiego Professore a contratto di Ispezione degli alimenti e di Microbiologia alimentare

• Date (da – a) 1987-1994

• Datore di lavoro BeCa S.p.A. (Bologna)

• Tipo di azienda o settore Leader nel settore delle carni bovine, con produzione/distribuzione di surgelati, alimenti ittici e

conserve

• Tipo di impiego 1987-1989: Impiegato I livello; 1990-1994: Dirigente d'industria.

• Principali mansioni e responsabilità Direttore Assicurazione Qualità/Ricerca & Sviluppo, Responsabile del Laboratorio Qualità e

Ricerca (staff: 13 unità tra ricercatori e tecnici).

• Date (da – a) 1985-1987

Datore di lavoro Esercito Italiano

• Tipo di azienda o settore Regione Militare Nord-Est (Padova) – Corpo Veterinario

• Tipo di impiego Responsabile dei Servizi Veterinari di Presidio (Controllo Alimenti), oggi Capitano Veterinario

• Date (da – a) 1982-1985

Datore di lavoro
 Ente Fiera del Levante di Bari

• Tipo di azienda o settore Servizi

• Tipo di impiego Interprete-Traduttore multilingua (inglese-francese-tedesco)

Principali mansioni e responsabilità Mediazione linguistica in borsa affari e traduzione consecutiva.

### **QUALIFICAZIONE SCIENTIFICA**

• Date (da – a) 1986-oggi

• Esperienza Autore di più di 170 pubblicazioni scientifiche, di cui oltre 55 inserite nella banca dati Scopus.

Pubblicazioni e citazioni sono consultabili nel profilo pubblico su Google Scholar:

https://scholar.google.it/citations?user=CAleX80AAAAJ&hl=it

• Date (da – a) 1990-oggi

• Esperienza Membro di differenti società scientifiche, Esperto scientifico in diverse organizzazioni nazionali e

internazionali (Unione Europea – Bilan des viandes; UNI – Analisi chimica delle carni; UNICEB – Commissione scientifica; EFSA – Risk analysis; AITA – Commissione Scientifica, ecc.).

Commissione Scientifica, EFSA – Risk analysis, AFTA – Commissione Scientifica, ecc.)

• Date (da – a) 1989-oggi

• Esperienza Coordinatore o partecipante in numerosi progetti di ricerca, es. 1989-1993 ULTRAFRESCO (FIT

Min. Industria), 2001-2003 60%, 2003-2005 60%, 2001-2005 NUOVOPANE (MIUR), 2002-2007 TECNOLONZA (FIT Min. Attività Produttive), 2005 PROGETTO EUROPEO RASFF (Twinning), 2009-2012 5FFBRH (PRIN 2008), 2012-2014 IPROLAB (PSR), 2012-2014 IProOv (PSR), 2014-

2015 PROGETTO INTERNAZIONALE SALDICOD (FHF).

Esperienza di valutazione di progetti di ricerca, es. 2000-2002 (Progetti MIPAF), 2009

(Tecnopòli Emilia-Romagna), 2009-2011 (FESR-FEASR Piemonte).

• Date (da – a) 2012-oggi

• Ente/Società/Organizzazione Società Italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali SIROE - Roma

Tipo di azienda o settore Società Scientifica

• Esperienza Socio fondatore e Componente del Direttivo

• Date (da – a) **2012-oggi** 

• Ente/Società/Organizzazione Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva SIMeVeP - Roma

• Tipo di azienda o settore Società Scientifica

• Esperienza Membro della Commissione Scientifica

• Date (da – a) 2012-oggi

Ente/Società/Organizzazione
 Spin-Off Med & Food C.Q.S. srl – Università di Bari

Tipo di azienda o settore Spin-Off universitario
 Esperienza Socio fondatore

• Date (da – a)

• Ente/Società/Organizzazione · Tipo di azienda o settore

Esperienza

• Date (da – a)

• Ente/Società/Organizzazione

• Tipo di azienda o settore

Esperienza

#### 2007-2008

Commissione Tecnica Nazionale di Verifica dell'Impatto Ambientale VIA-VAS - Roma Ministero dell'Ambiente e del Territorio

Commissario

2000-2002

Comitato Tecnico-scientifico per la Ricerca e la Sperimentazione Agraria - Roma

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Componente

### LINEE DI RICERCA E **PUBBLICAZIONI RECENTI**

· Linee di ricerca attuali

· Selezione di pubblicazioni recenti

Bioconservazione degli alimenti (oli essenziali, estratti vegetali, chitosano, ecc.); Shelf-life extension dei prodotti alimentari; Innovazione tecnologica nei processi di stabilizzazione e imballaggio, dal punto di vista microbiologico; Ecologia microbica degli alimenti.

- Di Cagno R., Chaves López C., Tofalo R., Gallo G., De Angelis M., Paparella A., Hammes W.P., Gobbetti M. (2008). "Comparison of the compositional, microbiological, biochemical and volatile profile characteristics of three Italian PDO fermented sausages". Meat Science 79, 224-235.
- Paparella A., Taccogna L., Aguzzi I., Chaves López C., Serio A., Marsilio F., Suzzi G. (2008). "Flow cytometric assessment of the antimicrobial activity of essential oils against Listeria monocytogenes". Food Control 19, 1174-1182.
- Osorio-Cadavid E., Chaves López C., Tofalo R., Paparella A., Suzzi G. (2008). "Detection and identification of wild yeasts in Champús, a fermented Colombian maize beverage". Food Microbiology 25, 771-777.
- Ndagijimana M., Chaves López C., Corsetti A., Tofalo R., Sergi M., Paparella A., Guerzoni M.E., Suzzi G. (2008). "Growth and metabolites production by *Penicillium brevicompactum* in voghurt". International Journal of Food Microbiology 127, 276-283.
- Chaves López C., Lanciotti R., Serio A., Paparella A., Guerzoni M.E., Suzzi G. (2009). Effect of high pressure homogenization applied individually or in combination with other mild physical or chemical stresses on Bacillus cereus and Bacillus subtilis spore viability. Food Control 20, 691-695.
- Tofalo R., Chaves López C., Di Fabio F., Schirone M., Felis G.E., Torriani S., Paparella A., Suzzi G. (2009). "Molecular identification and osmotolerant profile of wine yeasts that ferment a high sugar grape must". International Journal of Food Microbiology 130, 179-
- Chaves López C., Serio A., Osorio Cadavid E., Paparella A., Suzzi G. (2009). Volatile compounds produced in wine by Colombian wild Saccharomyces cerevisiae strains. Annals of Microbiology 59 (4), 1-8.
- Serio A., Chaves López C., Paparella A., Suzzi G. (2010). Evaluation of metabolic activities of enterococci isolated from Pecorino Abruzzese cheese. International Dairy Journal 20, 459-464.
- Serio A., Chiarini M., Tettamanti E., Paparella A. (2010). Electronic Paramagnetic Resonance investigation of the activity of Origanum vulgare L. essential oil on Listeria monocytogenes membrane. Letters in Applied Microbiology 51, 149-157.
- Paparella A., Serio A., Di Pasquale F., De Nicola L., Chaves López C. (2011). Antimicrobial activity of chitosan in pork loins. *Italian Journal of Food Science*, vol. special issue "SLIM 2010 Shelf-Life International Meeting", Zaragoza, Spain, 23-25 June 2010, p. 131-134.
- Serio A., Fusella G.C., Paparella A. (2011). Spoilage potential of H<sub>2</sub>S producing bacteria in seafood. Italian Journal of Food Science, vol. special issue "SLIM 2010 Shelf-Life International Meeting", Zaragoza, Spain, 23-25 June 2010, p. 201-203.
- Chaves López C., Serio A., Martuscelli M., Osorio Cadavid E., Paparella A., Suzzi G. (2011). Microbiological characteristics of Kumis, a traditional fermented colombian milk, with particolar emphasis on enterococci population. Food Microbiology 28, 1041-1047.
- Serio A., Chaves-López C., Paparella A. (2011). "Listeria monocytogenes isolated from the smoked salmon industry: growth potential under different environmental conditions". Food Control 22, 2071-2075.
- Chaves López C., Paparella A., Tofalo R., Suzzi G. (2011). "Proteolytic activity of Saccharomyces cerevisiae strains associated with Italian dry-fermented sausages in a model system". International Journal of Food Microbiology, 150 (1), 50-58.
- Alberti F., Spremulli L., Celano M.P., Paparella A., Todaro E., Tamborrino C., Celano G.V.

- (2012). "Radio-frequency technology for fresh stuffed pasta pasteurization/pre-drying process. Preliminary results". *Tecnica Molitoria International*, 63 (13/A), 62-65.
- Chaves López C., Tofalo R., Serio A., Paparella A., Suzzi G. (2012). "Yeasts from Colombian Kumis as source of peptides with ACE-inhibitory activity". *International Journal* of Food Microbiology 159 (1), 39-46.
- Paparella A., Serio A., Chaves López C., Mazzarrino G. (2012). "Olive mill wastewater extracts exert in vitro antimicrobial activity against common meat spoiling and pathogenic bacteria". *Italian Journal of Food Science*, vol. special issue "SLIM 2012 Shelf-Life International Meeting", Changwon, South Korea, May 30 – June 1 2012, p. 137-140.
- Serio A., Chaves López C., Paparella A. (2012). "Effectiveness of surface treatments with Mirenat-N against *Listeria monocytogenes* in Taleggio and Caciotta cheeses". *Italian Journal of Food Science*, vol. special issue "SLIM 2012 Shelf-Life International Meeting", Changwon, South Korea, May 30 – June 1 2012, p. 141-144.
- Celano G.V., Paparella A., Fransvea A., Balzaretti C., Celano G. (2013). "Rapid method for detection of Anisakidae larvae in marine fishes, based on UV transillumination". International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics 3 (4), 392-394.
- Serio A., Fusella G.C., Chaves López C., Sacchetti G., Paparella A. (2014). "A survey on bacteria isolated as hydrogen sulfide-producers from marine fish". Food Control 39, 111-118
- Savini V., Marrollo R., Serio A., Paparella A., Argentieri A.V., D'Antonio M., Fazii P. (2014). "Liofilchem® O.A. Listeria Agar and direct CAMP test provided sooner Listeria monocytogenes identification from neonatal bacteremia". International Journal Clinical Experimental Pathology 7(3) 1172-1175.
- Savini V., Paparella A., Serio A., Marrollo R., Carretto E., Fazii P. (2014). "Staphylococcus pseudintermedius for CAMP-test". International Journal Clinical Experimental Pathology 7(4) 1733-1734.
- Serio A., Chaves-López C., Martuscelli M., Mazzarrino G., Di Mattia C., Paparella A. (2014). "Application of Central Composite Design to evaluate the antilisterial activity of hydro-alcohol berry extract of *Myrtus communis* L.". *LWT Food Science and Technology* 58(1), 116-123.
- Chaves-López C., Serio A., Martuscelli M., Corsetti A., Suzzi G., Paparella A. (2014).
   "Impact of microbial cultures on proteolysis and release of bioactive peptides in fermented milk". Food Microbiology 42, 117-121.
- Chaves-López C., Serio A., Grande-Tovar C.D., Cuervo-Mulet R., Delgado-Ospina J., Paparella A. (2014). "Traditional fermented foods and beverages from a microbiological and nutritional perspective: the Colombian heritage". Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety 13 (5), 1031-1048.
- Mazzarrino G., Paparella A., Chaves-López C., Faberi A., Sergi M., Sigismondi C., Compagnone D., Serio A. (2015). "Salmonella enterica and Listeria monocytogenes inactivation dynamics after treatment with selected essential oils". Food Control 50, 794-803.
- Chaves-López C., Serio A., Mazzarrino G., Martuscelli M., Scarpone E., Paparella A. (2015). "Control of household mycoflora in fermented sausages using phenolic fractions from olive mill wastewaters". *International Journal of Food Microbiology* 207,49-56.
- Chaves-López C., Serio A., Gianotti A., Sacchetti G., Ndagijimana M., Ciccarone C., Stellarini A., Corsetti A., Paparella A. (2015). "Diversity of foodborne *Bacillus* volatile compounds and influence on fungal growth". *Journal of Applied Microbiology* 119 (2), 487-499.
- Grande-Tovar C.D., Chaves-López C., Viuda-Martos M., Serio A., Delgado-Ospina J., Perez-Alvarez J.A., Ospina N., La Tora S., Palmieri S., Paparella A. (2016). "Sub-lethal concentrations of Colombian *Austroeupatorium inulifolium* (H.B.K.) essential oil and its effect on fungal growth and the production of enzymes". *Industrial Crops and Products* 87, 315-323.
- Paparella A., Mazzarrino G., Chaves López C., Rossi C., Sacchetti G., Guerrieri O., Serio A. (2016). "Chitosan boosts the antimicrobial activity of *Origanum vulgare* essential oil in modified atmosphere packaged pork". Food Microbiology, 59, 23-31.
- Loizzo M.R., Bonesi M., Serio A., Chaves López C., Falco T., Paparella A., Menichini F., Tundis R. (2016). "Application of nine air-dried *Capsicum annuum* cultivars as food preservative: micronutrient content, antioxidant activity and foodborne pathogens inhibitory effects". *International Journal of Food Properties, June 2016*, DOI: 10.1080/10942912.2016.1188310.
- Chaves López C., Serio A., Rossi C., Mazzarrino G., Marchetti S., Castellani F., Grotta L., Fiorentino F.P., Paparella A., Martino G. (2016). "Effect of diet supplementation

- with Ascophyllum nodosum on cow milk composition and microbiota". Journal of Dairy Science, 99, 6285–6297.
- Chaves López C., Serio A., Delgado-Ospina J., Rossi C., Grande Tovar C.D., Paparella A.(2016). "Exploring the bacterial microbiota of Colombian fermented maize dough Masa Agria (Maiz Añejo)". Frontiers in Microbiology, 7:1168. doi:10.3389/fmicb.2016.01168.
- Rossi C., Chaves López C., Serio A., Goffredo E., Cenci Goga B., Paparella A.(2016).
   "Influence of incubation conditions on biofilm formation by *Pseudomonas fluorescens* isolated from dairy products and dairy manufacturing plants". *Italian Journal of Food Safety*, 5:5793, 154-157.
- D'Amato S., Mazzarrino G., Rossi C., Serio A., Chaves López C., Celano G.V., Paparella A. (2016). "Thymus vulgaris (red thyme) and Caryophyllus aromaticus (clove) essential oils for controlling spoilage organisms in pork under modified atmosphere". Italian Journal of Food Safety, 5:5785, 127-130.

# **COMPETENZA GESTIONALE**

• Date (da – a) 2009-oggi

Datore di lavoro
 Università degli Studi di Teramo

Tipo di azienda o settore Accademia

• Esperienza Consigliere di Amministrazione

• Date (da – a) 2001-2002

Datore di lavoro Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura C.R.A. - Roma

• Tipo di azienda o settore Pubblica amministrazione (Ricerca)

• Esperienza Consigliere di Amministrazione

• Date (da – a) 2001-2002

• Datore di lavoro Istituto Sperimentale Lattiero-caseario di Lodi I.R.S.A. - Lodi

Tipo di azienda o settore
 Pubblica amministrazione (Ricerca)

• Esperienza Commissario Straordinario (con mansioni di Presidenza e C.d.A.)

• Date (da – a) 1999-2000

• Datore di lavoro ITA, Istituto Tecnologie Avanzate, Tortona (AL)

Tipo di azienda o settore Società mista pubblico-privata (Parco Scientifico Tecnologico Valle Scrivia)

• Esperienza Consigliere di Amministrazione

• Date (da – a) 1994-1996

Datore di lavoro Cesare Fiorucci SPA - Roma
 Tipo di azienda o settore Industria (oltre 1000 dipendenti)

• Esperienza Partecipazione al Consiglio di Amministrazione

# ESPERIENZA SISTEMI ASS. QUALITÀ ISTITUZIONALI

• Date (da – a) 2012-2015

Istituzione Università degli Studi di Teramo

• Esperienza Presidente Commissione Qualità CdL Scienze e Tecnologie Alimentari

• Date (da – a) 2010-2015

• Istituzione Università degli Studi di Teramo

• Esperienza Resp. Progetto Armonizzazione Qualità Offerta Formativa CdL Scienze e Tec. Alimentari

• Date (da – a) 2009-2015

• Istituzione Università degli Studi di Teramo

• Esperienza Presidente CdL Scienze e Tecnologie Alimentari

• Date (da – a) 2005-oggi

• Istituzione Università degli Studi di Teramo

• Esperienza Vicepreside Facoltà Agraria (oggi Bioscienze)

• Date (da – a) 2000-2002

• Istituzione Ministero Politiche Agricole e Forestali

 • Date (da – a) 1998-oggi

• Istituzione Enti pubblici e privati

• Esperienza Auditor internazionale di terza parte Sistemi Gestione Qualità ISO 9001

• Date (da – a) 1987-1996

• Istituzione Aziende private (BeCa SpA, Cesare Fiorucci SpA)

• Esperienza Dirigente Industria con mansioni di responsabilità nell'area Qualità

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

• Date (da – a) 2006-2007

• Istituto di istruzione o formazione University of Cambridge

Qualifica conseguita Proficiency

• Date (da – a) 1998

• Istituto di istruzione o formazione AOQC Moody International

Principali materie / abilità Quality auditing

Qualifica conseguita
 Diploma di valutatore/valutatore capo qualità ISO 9001

• Date (da – a) 1987

• Istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Bologna (Facoltà di Medicina Veterinaria)

• Principali materie / abilità Anatomia Patologica Veterinaria e Ispezione degli Alimenti

Qualifica conseguita Diploma di Perfezionamento in Anatomia Patologica e Ispezione Sanitaria Veterinaria

• Date (da – a) 1986

Ente Istituto Centrale per la Ricerca Scientifica e Tecnologica applicata alla Pesca Marittima (MIPAF)

• Qualifica conseguita Idoneità a collaboratore tecnico-professionale

• Date (da – a) 198

• Istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Bari (Facoltà di Medicina Veterinaria)

Qualifica conseguita Abilitazione all'esercizio della Professione di Medico Veterinario

• Date (da – a) 198

• Istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Bari (Facoltà di Medicina Veterinaria)

Principali materie / abilità
 Medicina Veterinaria, Ispezione degli Alimenti

• Qualifica conseguita Laurea in Medicina Veterinaria con la tesi sperimentale "Ricerca delle amine biogene negli insaccati nel corso della stagionatura", relatore Prof. G. Tiecco (31.01.85 – votazione: 110/110 e

lode, premio SISVET per la migliore Tesi di Laurea dell'anno accademico)

• Date (da – a) 1983

• Istituto di istruzione o formazione Goethe Institut di Bari

Principali materie / abilità Tedesco

• Qualifica conseguita Diploma di conoscenza superiore della lingua tedesca "Zertifikat Deutsch als Fremdsprache"

• Date (da – a) 1982

• Istituto di istruzione o formazione Scuola Interpreti Salvemini di Bari

• Principali materie / abilità Inglese, Francese, Diritto Internazionale, Economia Politica

• Date (da – a) 1979

• Istituto di istruzione o formazione Liceo Classico "Socrate" di Bari

Principali materie / abilità
 Italiano, Latino, Greco, Storia, Filosofia, Scienze

Qualifica conseguita Diploma di Maturità Classica (Votazione 60/60)

# CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

**ITALIANO** 

**ALTRE LINGUE** 

INGLESE

Capacità di lettura

C2 PROFICIENT USER (eccellente)

Capacità di scrittura

C2 PROFICIENT USER (eccellente)

· Capacità di espressione orale

C2 PROFICIENT USER (eccellente)

TEDESCO

· Capacità di lettura

B2 INDIPENDENT USER (buona)

Capacità di scrittura

B2 INDIPENDENT USER (buona)

· Capacità di espressione orale

B2 INDIPENDENT USER (buona)

FRANCESE

Capacità di lettura

B2 INDIPENDENT USER (buona)

Capacità di scrittura

B2 INDIPENDENT USER (buona)

· Capacità di espressione orale

B2 INDIPENDENT USER (buona)

SPAGNOLO

· Capacità di lettura

B1 INDIPENDENT USER (buona)

Capacità di scrittura

A2 BASIC USER (elementare)

· Capacità di espressione orale

**B1 INDIPENDENT USER (buona)** 

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

CAPACITÀ DI LAVORO IN GRUPPO E IN AMBIENTE MULTICULTURALE, TEAM LEADER, GESTIONE DEI CONFLITTI, CAPACITÀ DI COMUNICAZIONE CON ESPERIENZA NEI DIVERSI CANALI DELLA COMUNICAZIONE

MODERNA (WEB, TELEVISIONE, VIDEOCONFERENZA). ESPERTO NELLA TRASMISSIONE "GEO" (RAI TRE).

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

COORDINAMENTO E AMMINISTRAZIONE DI AZIENDE PUBBLICHE E PRIVATE, CON ESPERIENZA PLURIENNALE COME CONSIGLIERE DI AMMINISTRAZIONE, COMMISSARIO GOVERNATIVO E DIRIGENTE DI

INDUSTRIA. PROGRAMMAZIONE E ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI RICERCA NEL SETTORE

ALIMENTARE. ATTIVITÀ DI VOLONTARIATO (SUPPORTO TELEFONICO).

CAPACITÀ E COMPETENZE

**TECNICHE** 

ESPERIENZA E COMPETENZA NELLA MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI E NELLA RICERCA E SVILUPPO DEI PRODOTTI ALIMENTARI. OTTIMA CONOSCENZA DEL PACCHETTO OFFICE E DEI SISTEMI DI NAVIGAZIONE

INTERNET E INTRANET.

Il sottoscritto, ai sensi delle norme in materia di dichiarazioni sostitutive di cui agli art. 46 e seguenti del DPR 445/2000 e s.m.i, consapevole della responsabilità penale in caso di dichiarazioni false o reticenti, dichiara che tutto quanto dichiarato nel presente curriculum corrisponde al vero.

Autorizza il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D. LGS. 30.06.2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

TERAMO, 8 MAGGIO 2017

Prof. Antonello Paparella

Artallo Rya