

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Data di nascita
Luogo di nascita
Residenza
Telefono
E-mail
Codice Fiscale

Maria Carmela Somma

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Attestati rilasciati

Febbraio 2008 - Aprile 2008
UNIFORM GROUP ROMA

- 1) Attestato master quality
- 2) Attestato progettista e valutatore sistemi qualità
- 3) Attestato corso *ANGQ* per auditor/responsabili gruppo di audit di sistemi di gestione per la qualità qualificato *CEPAS*
- 4) Attestato progettista e valutatore sistemi ambiente
- 5) Attestato operatore ETS (emission trading scheme)
- 6) Attestato consulente progettista sistemi sicurezza (RSPP)
- 7) Attestato consulente privacy
- 8) Attestato valutatore sistemista S.A. 8000
- 9) Attestato progettista e valutatore sistemi di gestione dei rischi

- Titolo conseguito

Master "ESPERTI in QUALITA', QUALITA' AMBIENTALE E SISTEMI DI GESTIONE AZIENDALE"

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

Marzo 2005 – Ottobre 2007
Seconda Università degli Studi di Napoli (S.U.N.).

"L'ocratossina A: valutazione di alcuni effetti teratogeni su topi e sua determinazione analitica in fluidi biologici". Tutor: Prof. Alberto Ritieni. Tale attività è stata svolta presso il laboratorio di biochimica (LABS) del Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università degli studi di Napoli Federico II - Facoltà di Agraria di Portici (Na). Durante la fase di dottorato è stato realizzato anche il progetto di ricerca dal titolo *"Valutazione dei livelli di ocratossina A in birre industriali e semi industriali"*.

- Titolo conseguito

Dottore di ricerca in "Alimenti e salute: biotecnologie e metodologie applicate alla fisiopatologia digestiva"

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

15 Marzo 2004 - 28 Febbraio 2005

Centro di Competenza delle Produzioni Agro-alimentari di Fisciano (Sa), presso l'Università degli Studi di Salerno

"Studio dell'attività antiossidante e della componente fenolica di differenti cultivar di melo". Tutor: Prof. Alberto Ritieni

- Titolo conseguito

Assegno di ricerca per "Esperto di ricerca sviluppo tecnologico e management della ricerca nel settore delle produzioni agro-alimentari"

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

Aprile 2003 – Ottobre 2004

COSVITEC (Consorzio per la Ricerca e lo Sviluppo Tecnologico e Industriale) - Napoli

Stage con inizio il 20/10/03 presso il laboratorio di Biochimica (LABS) della Facoltà di Agraria- Portici (Na), avente come oggetto di studio le caratteristiche funzionali e nutrizionali di *impasti e paste alimentari*, e la realizzazione di un prototipo di paste alimentari funzionali mediante *Collaborazione volontaria presso il pastificio Leonessa di Cercola (Na)*.

• Titolo conseguito	Corso di Alta Formazione per "Responsabile della gestione dei sistemi di qualità nel settore agro-alimentare"
• Date (da – a)	Prima sessione anno 2003
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli studi di Napoli Federico II -
• Titolo conseguito	Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare
• Date (da – a)	Novembre 1996 - Marzo 2003
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli studi di Napoli Federico II - Facoltà di Agraria - Portici (Na)
• Titolo conseguito	Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari con votazione di 110/110 e lode
• Date (da – a)	Ottobre 1991 - Luglio 1996
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Liceo Classico "Plinio Seniore" di Castellammare di Stabia (Na)
• Titolo conseguito	Maturità Classica con votazione di 50/60.
ESPERIENZE LAVORATIVE	
• Date (da – a)	GIUGNO 2008 - OGGI
• Tipo di azienda o settore	Settore agro-alimentare
• Tipo di impiego	Contratto a tempo indeterminato part-time
• Principali mansioni e responsabilità	<u>Impiegata Area Relazioni Istituzionali e Sviluppo</u> <u>Rapporti con aziende</u> appartenenti al settore agricolo ed agroalimentare a livello nazionale attraverso contatti e incontri. <u>Relazioni con organizzazioni professionali, enti ed istituzioni</u> a livello nazionale del settore agricolo e agroalimentare attraverso contatti e incontri. Collaborazione per la realizzazione di <u>newsletter periodiche sul mercato di olio e vino</u> sia attraverso contatti con gli operatori e le principali associazioni del settore olivicolo (CNO, UAPROL, UNASCO,...) e vitivinicolo (ASSOENOLOGI, FEDERDOC, UNAVINI, FEDERVINI,...) sia attraverso la redazione della parte normativa internazionale, nazionale e regionale. Collaborazione nella realizzazione di <u>studi di mercato</u> a carattere economico, merceologico e normativo sui principali comparti agricoli ed agroalimentari. Collaborazione alla realizzazione di <u>Rapporti economici sul settore agricolo e agroalimentare</u> e redazione della parte normativa concernente la Politica Agricola Comunitaria e i Piani di Sviluppo Rurale Regionali. Collaborazione nella presentazione di <u>progetti comunitari inerenti l'internazionalizzazione</u> dei mercati agricoli ed agroalimentari. Redazione di " <u>contratti tipo</u> " per la vendita di alcune categorie merceologiche di prodotto.
• Date (da – a)	DICEMBRE 2001- SETTEMBRE 2002
• Tipo di azienda o settore	Studio medico
• Tipo di impiego	Segretaria secondo i piani di inserimento professionale (P.I.P)
• Principali mansioni e responsabilità	Smistamento di chiamate, gestione dell'archivio dei pazienti, gestione dell'archivio dei farmaci, predisposizione delle prescrizioni mediante l'utilizzo del software Millewin in dotazione dei medici di medicina generale.
• Date (da – a)	NOVEMBRE 2006 - FEBBRAIO 2008
• Tipo di azienda o settore	Scuole Statali della provincia di Napoli
• Tipo di impiego	Docente temporanea di TECNOLOGIA E INFORMATICA e/o esperta esterna per corsi IFTS

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI.

LINGUA STRANIERA

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

INGLESE

SUFFICIENTE
SUFFICIENTE
SCOLASTICO

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Capacità di coordinare con il giusto approccio comunicativo, il lavoro di più persone, principalmente studenti, messa in atto in attività di volontariato svolte presso centri di accoglienza parrocchiali e nel periodo di docenza.

Capacità di lavorare in team acquisita durante il periodo di ricerca universitaria e durante l'attività lavorativa in corso.

Capacità di gestione del proprio lavoro anche in condizioni di stress quali ad esempio le scadenze progettuali.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Acquisizione di una buona professionalità nell'ambito della realizzazione di studi di mercato su alcuni comparti del settore agro-alimentare (commissionati dalle Camere di Commercio Italiane). Nello specifico sono stati approfonditi gli aspetti concernenti le normative di settore nazionali e internazionali e le problematiche delle filiere oggetto di studio.

CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE

Ottimo utilizzo del pacchetto Office; buona conoscenza di programmi di grafica quali Adobe Photoshop; database quali Access e Millewin.

PATENTE O PATENTI

Patente B, automunita

REFERENZE**PUBBLICAZIONI**

1. Marika Jestoi, Maria Carmela Somma, et al. *Molecular Nutrition and Food Research* 2004,48,299-307.
2. P. Vitaglione, M.C. Somma, et al. In: *Annali della Facoltà di Agraria della Università degli Studi di Napoli Federico II - Portici - Serie Quinta - Vol. I - Anno 2004 - pp. 126-134.*
3. Jestoi M.; Kouva M.; Rizzo A.; Peltonen K.; Somma M.C.; Ritieni A.; Veijalainen. *GIT laboratory journal Europe* 2004, vol. 8, no6.
4. P.Vitaglione, A. Napolitano, M. C. Somma, A. Ritieni *Innovations in Food Technology*, August 2006; pp 78-79.
5. Antonello Santini, Rosalia Ferracane, Maria Carmela Somma, Alejandro Aragon and Alberto Ritieni. *Multitoxin extraction and detection of trichothecenes in cereals: an improbe LC-MS/MS approach*. *J Sci Food Agric* (Gennaio 2009).
6. G. Graziani, A. Napolitano, M.C. Somma, A. Ritieni, V. Fogliano. *Innovations in Food Technology*, August 2007;pp. 19-20.
7. Gianluca Pesolillo, Giampaolo Nardoni, Ilaria Romano, Maria Carmela Somma, Antonella Guzzon, Carla Bologna, Antonio Regano. *Studio del Vino ed. 2008, 2009 e 2010.*

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del D.lgs 196/03

Firma

M. Carmela Somma