



Curriculum Vitae Europass



Informazioni personali

Cognome e nome: *Fatica Carmen Enina*
Iscrizione all'albo professionale dell'ordine dei
Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Campobasso

Istruzione

Data: *Anno Accademico 2002-2003*
Istituto: *Università degli Studi del Molise – Facoltà di Agraria*
Campobasso
Titolo conseguito: *Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie*

Data: *1989-1994*
Istituto: *Liceo Scientifico Statale "A. Romita"*
Campobasso
Titolo conseguito: *Diploma di Maturità Scientifica*

Formazione

- Data: 13 Ottobre 2021
Istituto: IAL - Innovazione Apprendimento Lavoro - Molise SRL
ISTITUTO PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE della USR CISL Molise
Corso Libero di Formazione Professionale di Operatore Socio Sanitario - n.2 - previsto dalla delibera n.77 del 11/03/2019.
Durata complessiva di 1000 ore articolate in 450 ore di formazione teorica 100 ore di esercitazioni pratiche e 450 ore di Tirocinio Formativo/Stage presso Casa di Riposo Villa Anna S.R.L.
Titolo conseguito: Attestato Regionale di Qualifica Professionale previsto dalla L. 845/78 valido su tutto il territorio nazionale, nelle strutture, attività e servizi sanitari, socio-sanitari e socio-assistenziali.
Voto finale: 100/100
- Data: 17 Febbraio 2021
Istituto: IAL - Innovazione Apprendimento Lavoro - Molise SRL
ISTITUTO PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE della USR CISL
Corso RLS in conformità al D.lgs 81/2008 formazione 32 ore
Titolo conseguito: Attestato
- Data: 17 Febbraio 2021
Istituto: IAL - Innovazione Apprendimento Lavoro - Molise SRL
ISTITUTO PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE della USR CISL
Corso Antincendio rischio medio formazione 8 ore
Titolo conseguito: Attestato
- Data: 18 Febbraio 2021
Istituto: IAL - Innovazione Apprendimento Lavoro - Molise SRL
ISTITUTO PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE della USR CISL
Corso Alimentarista base formazione 6 ore
Titolo conseguito: Attestato
- Data: 18 Febbraio 2021
Istituto: IAL - Innovazione Apprendimento Lavoro - Molise SRL
ISTITUTO PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE della USR CISL
Corso Alimentarista specifico formazione 6 ore
Titolo conseguito: Attestato
- Data: 23 Febbraio 2021
Istituto: IAL - Innovazione Apprendimento Lavoro - Molise SRL
ISTITUTO PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE della USR CISL
Corso Primo Soccorso formazione 12 ore
Titolo conseguito: Attestato
- Data: 13 Gennaio 2021
Istituto: Comune di Puglianello (BN) e Accademia Internazionale di Alta Formazione "Giulio Cesare"
Corso di Addestramento Professionale alla Dattilografia istituito con delibera g.m. N. 52 del 03 luglio 2020
Titolo conseguito: Attestato

- Data: 13 Dicembre 2020
 Istituito: Università per Stranieri DANTE ALIGHIERI di Reggio Calabria
 Titolo conseguito: Master di I Livello in Metodologie Didattiche, Psicologiche Antropologiche e Teoria e Metodi di Progettazione (24 CFU)
 Voto finale: 106/110
- Data: 15 Maggio 2017 al 30 Giugno 2018
 Generalità: Corso ASPI Associazione della Sommelier Professionale Italiana – II° Livello – 40 ore. Mise en place e servizio del vino; tecnica della degustazione; il sommelier, scelta dei calici, temperatura di servizio, successione dei vini, la stappatura e servizio - degustazione, riconoscimento “alla cieca”, l’analisi sensoriale “a punteggio” - strumenti del degustatore, enografia nazionale: le principali docg e doc Nazionali, enografia della Francia, enografia in Europa, Enografia nel mondo. Enogastronomia - abbinamento cibo-bevande con: vino, acque, té, caffè, distillati (di vinacce, di vino, di frutta, di cereali), alcolati, birra, liquori ed amari. Normativa nazionale vigente del settore vitivinicolo
 Titolo conseguito: Attestato di partecipazione
- Data: 15 Maggio 2017 al 30 Giugno 2017
 Generalità: Corso di Cucina Amatoriale – I° Edizione – Riconosciuto dalla FIC (Federazione Italiana Cuochi) - 30 ore in 10 lezioni presso il ristorante Paparella di Campobasso (CB) con la maestria, professionalità ed esperienza dello Chef Angelo Pagano e l’aiuto Chef Giovanni Di Cristofaro. Tra le preparazioni: Antipasti e fingerfood, pasta fresca e ripiena e salse di base, riso e risotti, pesce azzurro, carni bianche e rosse, dolci al cucchiaio. Presentazione e realizzazione di un menù.
 Titolo conseguito: Attestato di partecipazione al Corso di Corso di Cucina Amatoriale I° Ed.
- Data: 23 Marzo 2017 al 13 Giugno 2017
 Generalità: Corso ASPI Associazione della Sommelier Professionale Italiana – I° Livello – 60 ore. La figura del coppiere e del sommelier; Viticoltura, Storia del vino, Coltivazione della vite, Forme d’allevamento, Ciclo Vegetativo, Lavori nel vigneto, Tipologia e caratteristiche dei terreni. Servizio: mise en place, presentazione della bottiglia, mescita e temperature di servizio – Enologia, Grappolo d’uva: acino, vitigni internazionali e autoctoni – Tecniche di vinificazione in rosso, bianco e rosato, macerazione carbonica, maturazione e invecchiamento – Tecnica della degustazione Esame Visivo, Olfattivo, Gustativo- Legislazione vitivinicola italiana ed europea - normativa italiana - normativa europea - piramide della qualità - Confronto tra la normativa italiana e quella europea - L’etichetta – Birra, Distillati e Liquori, Spumantizzazione e Vini Speciali, Acqua e Bevande Nervine, Enogastronomia
 Titolo conseguito: Attestato di partecipazione
- Data: 30 Settembre 2017 al 01 Ottobre 2017
 Generalità: Corso ASPI Associazione della Sommelier Professionale Italiana – Per Formatori – 10 ore. Motivazioni del corsista e del formatore, la sala, il relatore/formatore, gestire la timidezza, affrontare la platea, farsi ricordare, la comunicazione verbale e non verbale, come trasmettere il messaggio, il feed back. Condurre la degustazione in pubblico, trasmettere il messaggio, materiale di supporto.
 Titolo conseguito: Attestato di partecipazione
- Data: 07 Novembre 2014 - 14 Febbraio 2015
 Istituito: ICE Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane in convenzione con il Ministero Sviluppo Economico

Partecipazione al corso "Progetto di Formazione per l'Internazionalizzazione delle Imprese Cooperative

- Data: 07 Maggio 2007
Istituto: Università degli Studi del Molise – Facoltà di Agraria - Campobasso
Titolo conseguito: Master universitario di I livello in “Organizzazione e Gestione Sostenibile della Produzione Zootecnica e Tutela dell’Ambiente”
Voto finale: 110/110 e lode
- Data: Marzo - Maggio 2004
Istituto: I.S.P.E.S.L. Istituto Superiore per la Prevenzione e Sicurezza sul Lavoro - Dipartimento di Campobasso
F.I.R. Federazione Innovazione e Ricerca – Roma
Provincia di Campobasso; Provincia di Isernia
Università degli Studi del Molise; ARPA Molise
Titolo conseguito: Attestato di partecipazione al Corso di:
“Coordinatore in materia di sicurezza e di salute durante la progettazione e l’esecuzione dei lavori” - D. Lgs. 494/96 -
“Responsabile del servizio di prevenzione e protezione” -
“Addetto al servizio di prevenzione e protezione” – D. Lgs. 626/94”
- Data: Febbraio 2004-Aprile 2004
Istituto: Istituto Superiore “Giulio Pittarelli”, Sezione Geometri - Campobasso
Titolo conseguito: Attestato di partecipazione al “Corso di 60 ore di Applicazioni Tecniche di CAD”
- Data: Gennaio 2003 – Giugno 2003
Istituto: Università degli Studi del Molise – Facoltà di Agraria - Campobasso
Titolo conseguito: Tirocinio Pratico-Applicativo sull’Agricoltura Biologica nel Molise, supervisione del tutor Prof. Antonio De Cristofaro, presso Azienda Agr. Tullo di Giuseppe Tullo, C.da Camposarcone - Campobasso
- Data: Novembre 2001 - Maggio 2002
Istituto: I.M.F.A.P. Istituto Molisano per la Formazione e l’Addestramento Professionale, presso il Centro Territoriale Permanente per l’Istruzione e la Formazione in età adulta, Istituto Comprensivo Statale “L. MONTINI” Campobasso
Titolo conseguito: Attestato di partecipazione al Corso di Informatica – Livello Avanzato
Valutazione finale: Ottimo
Rilasciato il: 05 maggio 2002

- Data: 28 Marzo 2024 ad oggi
Ruolo: Regione Puglia - Dipartimento Agricoltura, sviluppo rurale ed ambientale
Incarico professionale di supporto esterno all'Autorità di Gestione del CSR Puglia 2023-2027
- Data: 19 Ottobre 2021 al 18 Ottobre 2023
Ruolo: Regione Puglia - Dipartimento Agricoltura, sviluppo rurale ed ambientale
Incarico professionale di supporto esterno all'Autorità di Gestione del PSR Puglia 2014-2022
- Data: 02 Gennaio 2018 al 24 Febbraio 2021
Ente: CIA PUGLIA SERVIZI - via Mattarrese n. 4 - Bari (BA)
Ruolo: Responsabile CAA - sedi di Altamura - Gravina in Puglia e Poggiorsini
Contratto a tempo indeterminato
- Data: 31 Marzo 2005 al 30 Settembre 2021
Ruolo: Esperienza professionale come operatore Portale SIAN per la compilazione delle domande uniche di pagamento e progettazione PSR. Collaborazione e Supporto Tecnico presso CAA quali CIA, FENAPI, UPO, UCI, COPAGRI per l'elaborazione e compilazione di oltre 800 Fascicoli Aziendali all'anno oltre le relative richieste di aiuti comunitari, DPU, Vitivinicolo, PSR, Olio, Assicurazione, ecc.
- Data: 31 Marzo 2005 al 30 Settembre 2021
Ruolo: Esperienza professionale come operatore Portale UMA web per la compilazione delle richieste di accise agevolate. Collaborazione e Supporto Tecnico presso CAA quali CIA, FENAPI, UPO, UCI, COPAGRI per l'elaborazione e compilazione di oltre 500 Modelli annui di richiesta di carburante agevolato e relativa rendicontazione.
- Data: 31 Marzo 2005 al 30 Settembre 2021
Ruolo: Esperienza professionale come operatore; assistenza e Supporto Tecnico presso CAAF quali CIA, FENAPI, UPO, UCI, COPAGRI per l'elaborazione e compilazione relative prevalentemente al settore Agricolo di 730, Unico, Isee, Contabilità IVA, Contabilità Paghe, Gestione della mano d'opera, MUD, DA, INPS, Contratti di locazione, preliminari di compravendita, ecc...
- Data: Gennaio 2004 ad oggi
Ruolo: Consulente Tecnico di Ufficio per il Tribunale di Campobasso
- Data: 02 Gennaio 2018 al 25 febbraio 2021
Datore di lavoro: CAA CIA - Bari (BA)
Ruolo: Responsabile di Sede - operatore Portale SIAN per la gestione del Fascicolo Aziendale e conseguente compilazione delle DPU, progettazione PSR, Vitivinicolo, Olio, Assicurazione, ecc. Operatore al Portale UMA web per la compilazione delle richieste di accise agevolate.
- Data: 15 Maggio 2013 al 30 Novembre 2015
Datore di lavoro: PUGLIA GENERAL SERVICES SOC. COOP. via San Nazario, Km 1,500 - 71011 - Apricena (FG) - P.IVA.: 03944980717
Ruolo: incarico professionale per attività di Collaborazione presso l'impianto Biogas per la realizzazione di prove di fermentazione con diverse opzioni di substrati utilizzati per la produzione di gas metano nell'ambito del "Progetto Pilota per la Valorizzazione Energetica del Materiale di Scarto dell'Attività di Pesca a Strascico, per la Riduzione dei Rigetti in Mare e

- Data: 29 Luglio 2013 al 10 Novembre 2013
Datore di lavoro: Smile Puglia - Bari (BA)
Ruolo: *incarico professionale per attività di docenza nell'area tematica: "Rispetto della normativa in materia di condizionalità (ottemperanza ai criteri di gestione obbligatori e alle buone condizioni agronomiche ed ambientali) " svolta in attuazione del progetto: " Programma di Sviluppo Rurale della Regione Puglia 2007/2013 - Misura 111 - "Azione nel campo della formazione professionale e dell'informazione" - Azione 1 - "Formazione" Titolo Corso: CORSO BASE PER RSPP E ASPP (MODULO A) E - CONDIZIONALITA' IN AGRICOLTURA - CODICE SMIO48*
- Data: 18 Febbraio 2009 al 30 Novembre 2009
Datore di lavoro: Comune di Lesina - (FG)
Ruolo: *Incarico Professionale per la Progettazione di Interventi di "Messa in Sicurezza delle Aree Percorse dal Fuco (Incendio del 24/07/2007)*
- Data: 15 Luglio 2008 al 31 Dicembre 2008
Datore di lavoro: Smile Puglia - Bari (BA)
Ruolo: *Incarico professionale per attività di docenza - progetto mis. 4.21 Consolidamento ed innovazione delle competenze tecniche degli imprenditori agricoli del comparto olivicolo, vitivinicolo ed ortofrutticolo.*
- Data: 20 Febbraio 2006 al 19 Febbraio 2010
Datore di lavoro: Cooperativa Agricola La Fara Giardino (Lesina-Poggio Imperiale)
Ruolo: *Assistenza tecnico-agronomica professionale nell'ambito delle produzioni orticole mediante Lotta Integrata.*
- Data: 17 Novembre 2005 al 20 Febbraio 2006
Datore di lavoro: Comune di Lesina – Provincia di Foggia
Ruolo: *Incarico professionale per istruttoria tecnico- amministrativa pratiche inerenti la richiesta dei danni alluvionali nell'agro di Lesina avvenuti dal 12 novembre 2004 al 05 marzo 2005. Art.5 comma 2 lett. a) D.leg. 102/04*
- Data: 04 Luglio 2004 – 01 Dicembre 2005
Datore di lavoro: A.O.M. Associazione Ortofrutticola Molisana – Termoli (CB)
Ruolo: *Assistenza tecnico-agronomica professionale nell'ambito delle produzioni orticole mediante Lotta Integrata.*
- Data: 24 Febbraio 2004 – 24 Giugno 2004
Datore di lavoro: A.O.M. Associazione Ortofrutticola Molisana – Termoli (CB)
Ruolo: *Consulenza professionale per la realizzazione del Disciplinary di Produzione Integrata*
- Data: 05 Agosto 2004 – 31 Ottobre 2004
Datore di lavoro: Camera di Commercio Industria e Agricoltura e Artigianato (CB)
Ruolo: *Revisione e Aggiornamento del prezzario della Regione Molise, voci:*
- Sistemazione Idraulico-Forestale,
- Minimizzazione Impatto Ambientale.
- Data: Giugno 2004 – Ottobre 2004
Datore di lavoro: COOPER Piccola Società Cooperativa - Campobasso
Tipo di azienda o settore: *Servizi alle Imprese e agli Enti Pubblici*
Ruolo: *Collaborazione professionale nella Redazione del Progetto Preliminare Semplificato , perizia di stima P.E.U. e P.E.S.; (Legge del 27 dicembre 2002 n.286 e Decreto del 25 settembre 2003 – n. 52)*

Data: *Febbraio 2004 – Aprile 2004*
Datore di lavoro: *COOPER Piccola Società Cooperativa - Campobasso*
Tipo di azienda o settore: *Servizi alle Imprese e agli Enti Pubblici*
Ruolo: *Assistente di progettazione tecnica, elaborazione computo metrico estimativo, supporto AutoCad e 3DStudioMax nell'ambito del progetto di ristrutturazione dell'ex Convento di San Francesco a Larino (CB).*

Data: *Gennaio 2004 – Febbraio 2004*
Datore di lavoro: *Pasteur di Niro Antonio - Laboratorio di analisi chimico-merceologiche, HACCP - Campobasso. - Breve esperienza di affiancamento in attività di analisi di laboratorio.*

Data: *Gennaio 1997 – Gennaio 2010*
Datore di lavoro: *Ditta individuale Mad Video di William Mussini - Campobasso*
Ruolo: *Fotografo, video-operatore e tecnico di montaggio digitale.*

Data: *Maggio 1994 - Settembre 1996*
Datore di lavoro: *Emittente televisiva "Teletrigno di Porfirio s.n.c." - Campobasso*
Ruolo: *Fotografo, video-operatore e tecnico di montaggio RVM.*

Altre Esperienze
Generalità: *Ristorazione e Bar dal 1990 ad oggi*
Ottima esperienza e conoscenza nell'ambito della Ristorazione come Chef de rang, serveuse, sommelier e American Bar in diverse strutture quali Roxy (CB), La Tavernetta (CB), Club 51(CB), Palace Hotel (Venafro), La Laguna (Lesina), International (FG), Corte Corona (FG), ecc.

Certificazioni Informatiche

Data: *18 Luglio 2020*
Titolo: *Uso Didattico delle LIM - Livello Avanzato*
Istituto: *Certipass S.r.l., via Lazio 1, Santeramo in Colle (BA)*

Data: *29 Luglio 2020*
Titolo: *Uso Didattico del TABLET - Livello Avanzato*
Istituto: *Certipass S.r.l., via Lazio 1, Santeramo in Colle (BA)*

Data: *29 Luglio 2020*
Titolo: *EIPASS 7 Moduli User Intermediate Level nell'Utilizzo degli strumenti dell'ICT*
Istituto: *Certipass S.r.l., via Lazio 1, Santeramo in Colle (BA)*

Lingue:	<i>Madrelingua Spagnola</i>	<i>Italiano</i>	<i>Inglese</i>
Capacità di lettura:	<i>Eccellente</i>	<i>Eccellente</i>	<i>Ottima</i>
Capacità di scrittura:	<i>Eccellente</i>	<i>Eccellente</i>	<i>Ottima</i>
Espressione orale:	<i>Eccellente</i>	<i>Eccellente</i>	<i>Ottima</i>

Capacità e competenze tecniche (computer, attrezzature, ecc.)

Padronanza e buone conoscenze del mezzo informatico.
Programmi applicativi: AdobePremiere, AdobePhotoshop, AutoCad, PriMus, 3DStudioMax. Buone conoscenze di materiali e tecniche foto-video-editing, analogico e digitale.

Altre Competenze

Ottime capacità organizzative e relazionali.
Predisposizione al lavoro di gruppo in un clima di collaborazione.
Diligenza e massima serietà.
Incline a vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posizioni nelle quali la comunicazione è importante.

Campobasso, 24 Aprile 2024

Dott.ssa Carmen Enina Fatica

Si autorizza espressamente il trattamento dei dati personali per le Vostre esigenze di selezione e di comunicazione nel rispetto delle norme previste dalla L. 903/77.

Campobasso, 24 Aprile 2024

Dott.ssa Carmen Enina Fatica

Allegato B - Argomenti del lavoro di Tesi

ALLEGATO A:
Esami sostenuti previsti
dal piano di studio:

*Matematica, Statistica e Informatica
Chimica Generale e Inorganica, Chimica Organica, Chimica Analitica
Fisica
Genetica e Biochimica Ambientale
Ecologia Agraria
Chimica e Biochimica Agraria
Biologia Animale
Ingegneria Agraria,
Genio Rurale
Biologia Vegetale
Microbiologia Agraria e Forestale
Fondamenti di Agronomia
Industrie Agrarie
Progettazione e Gestione del Territorio Agricolo
Coltivazioni Erbacee
Zootecnica
Patologia Vegetale
Coltivazioni Arboree
Fitopatologia
Tossine e Micotossine da Parassiti Vegetali
Miglioramento delle Produzioni Orticole
Estimo Rurale
Economia e Politica Agraria
Entomologia Agraria
Fitoparassitologia
Lotta Biologica, Chimica ed Integrata*

ALLEGATO B:
Argomenti del Lavoro di Tesi:

*Tesi di Laurea Sperimentale in Patologia Vegetale, svolta nell'ambito
della lotta biologica e integrata, dal titolo:
**“Riduzione della contaminazione da Patulina
mediante l'uso di Lieviti Antagonisti”.**
Relatore: Prof. Raffaello Castoria*

Campobasso, 24 Aprile 2024

Dott.ssa Carmen Enina Fatica

Si autorizza espressamente il trattamento dei dati personali per le Vostre esigenze di selezione e di comunicazione nel rispetto delle norme previste dalla L. 903/77.

Campobasso, 24 Aprile 2024

Dott.ssa Carmen Enina Fatica