



## Curriculum Vitae Europass



### Informazioni personali

Cognome/Nome **Cantiello Angelo**  
Indirizzo Via Visone 109, 80023 Caivano (NA), Italia  
Telefoni 081/8354588 Mobile: 3393482277  
Fax 081/19365737  
E-mail [angelo.cantiello@fastwebnet.it](mailto:angelo.cantiello@fastwebnet.it), [angelo.cantiello@tim.it](mailto:angelo.cantiello@tim.it)

Cittadinanza Italiana

Data di nascita 07/05/1970

Sesso Maschile

**Occupazione desiderata /Settore professionale** Consulenza nel settore dell'igiene e della sanità pubblica (Autocontrollo igienico-sanitario)  
Consulenza nel settore della dietetica e nutrizione, nell' ambito clinico e non (dietoterapia per soggetti sani e con patologie).

## Esperienze professionali

Dal **gennaio 1999** sono titolare di una ditta individuale di consulenze nel settore alimentare in qualità di *tecnologo alimentare*, svolgo cioè servizio di consulenza per il controllo qualità nelle aziende del comparto alimentare (aziende commerciali al dettaglio/ingrosso di prodotti alimentari di varia tipologia, esercizi di somministrazione al pubblico tipo pizzeria/rosticceria/paninoteca, aziende di panificazione, aziende di caseificazione, aziende di lavorazione e commercio all'ingrosso/dettaglio di carni fresche e derivati) inerente:

a) l'implementazione ed il mantenimento, mediante visite ispettive e controlli chimico-microbiologici di monitoraggio effettuati presso laboratorio di analisi alimentari ed ambientali (Lab Service s.a.s.) iscritto nell'albo ufficiale dei laboratori autorizzati dal Ministero della Sanità a svolgere analisi relative all'Autocontrollo per industrie alimentari ed accreditato dall'Ente Nazionale preposto, del sistema H.A.C.C.P., secondo il D. Lgs. n° 155/1997, il D. Lgs. n° 193/2007 ed i Regolamenti comunitari n. 852/2004 e n. 853/2004, in aziende prevalentemente commerciali del comparto alimentare (Piani di Autocontrollo igienico-sanitario); b) la selezione e la formazione del personale per l'implementazione e la gestione del sistema H.A.C.C.P. e dei sistemi di gestione per la qualità aziendali (norme ISO serie 9000, ed. 2000), mediante corsi di formazione inerenti le specifiche tematiche della norma standard e le specifiche disposizioni di legge del settore alimentare di interesse (commercio all'ingrosso/dettaglio di alimentari, produzione/vendita/somministrazione al pubblico di prodotti della panificazione, produzione/ commercio all'ingrosso-dettaglio e vendita al pubblico di carni e salumi, produzione/vendita al pubblico di prodotti lattiero-caseari, preparazione/vendita/somministrazione al pubblico di prodotti artigianali di pizzeria/rosticceria/paninoteca).

Dal **gennaio 2005** ho iniziato la consulenza nel campo della dietologia e della nutrizione in regime di libera professione in qualità di *dietista*, svolgo cioè consulenza in nutrizione e dietetica in privato, presso studio di mia proprietà, inerente: a) la valutazione degli introiti alimentari del soggetto sano adulto ed in età evolutiva mediante indagine alimentare qualitativa (questionario alimentare) e, ove necessario, mediante utilizzo del diario alimentare; b) la valutazione del fabbisogno energetico giornaliero, del metabolismo basale e della composizione corporea del soggetto (con bioimpedenziometria e/o plicometria); c) l'elaborazione di schemi dietetici personalizzati, sia per soggetti con patologia diagnosticata e documentata da referti specialistici (magrezza, obesità, dislipidemia, diabete mellito tipo 1 e 2, nefropatia diabetica, insufficienza renale, epatopatie, gastroenteropatie), sia per soggetti sani. Posso svolgere inoltre consulenza/formazione professionale per : valutazione dei fabbisogni nutrizionali ed elaborazione di razioni alimentari per comunità (mense aziendali, aziende di ristorazione, refettori scolastici), consulenza per la prevenzione degli squilibri nutrizionali qualitativi e quantitativi nelle collettività, elaborazione di progetti di educazione/informazione alimentare per attività formative nelle scuole dell'obbligo e nelle scuole superiori, partecipazione a programmi di indagini epidemiologiche nutrizionali, partecipazione a campagne/progetti di educazione ai consumi alimentari rivolte alla popolazione sana ed a particolari categorie di popolazione.

**Gennaio 2003 – maggio 2003** : Insegnamento, in qualità di Esperto, del modulo "Merceoologia" della durata di n. 20 ore, facente parte del corso post-qualifica "Operatore ai Servizi di Banqueting" per la classe IVA - Corso per Tecnico dei Servizi della Ristorazione, presso la sede associata di Castelvolturno (CE) dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione (IPSSAR) di Aversa (CE).

**Gennaio 2004 – maggio 2004** : Insegnamento, in qualità di Esperto, del modulo "Alimentazione" della durata di n. 20 ore, facente parte del corso post-qualifica "Operatore ai Servizi di Banqueting" per la classe VA - Corso per Tecnico dei Servizi della Ristorazione, presso la sede associata di Castelvolturno (CE) dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione (IPSSAR) di Aversa (CE).

Dal **giugno 2005 al febbraio 2008** : Attività di volontariato (tirocinio pratico) presso l'Unità Operativa di *Diabetologia* del distretto sanitario n. 69 di Acerra (direttore Dott. Maturo Nicola) e presso l'Ambulatorio di *Diabetologia* del distretto sanitario n. 72 di Casalnuovo (titolare Dott. Romano Geremia) della A.S.L. NAPOLI 4, ufficialmente autorizzato dalla Direzione Sanitaria della A.S.L. competente dal 21/02/2006, in qualità di dietista, con tutor il Dott. Romano Geremia (Diabetologo).

Dal **3 giugno 2008 al 18 giugno 2008** : Docenza in microbiologia degli alimenti, in qualità di tecnologo alimentare, relativa allo stage chimico-microbiologico aziendale delle classi IV N e IV M dell'Istituto Professionale Statale per Industria e Artigianato "Luigi Petriccione" sito in S. Giovanni a Teduccio (NA), inerente il corso post-qualifica di "Operatore addetto al controllo per la qualità degli alimenti" e tenuto presso il laboratorio di analisi chimico-microbiologiche degli alimenti ed ambientali Lab Service s.a.s., sito a Pollena Trocchia (NA).

**Dal febbraio 2016 a tutt'oggi :** Collaborazione professionale con incarico di docente con Il CONSVIP s.c. a r.l., con sede in Napoli alla via Nuova Poggioreale 61, in qualità di Tecnologo alimentare qualificato, inerente vari Piani formativi per aziende di diversi comparti, finanziati da FONDIMPRESA. Nello specifico ho svolto incarichi di docenza per le azioni formative predisposte dai seguenti Piani Formativi :

- ALIMENT.INNOV.A. (Avviso 4/2014), corso dal 02/02/16 al 17/02/2016 per n. 32 ore presso Panificio Iorio via Lufrano Volla (NA);
- INNO.CAMP. (Avviso 5/2015), corso dal 12/09/2016 al 23/09/2016 per n. 40 ore presso Campania Alimentare s.r.l. via Stadera Napoli, e corso dal 12/09/2016 al 26/09/2016 per n. 40 ore presso Gennaro e Alfonso Petrazzuolo s.r.l. corso Garibaldi Napoli;
- A.N.FOR.A. (Avviso 5/2015), corso dal 03/10/2016 al 14/10/2016 per n. 40 ore presso Campani Alimentare s.r.l., e corso dal 03/10/2016 al 14/10/2016 per n. 40 ore presso T.P.L. Bros s.r.l. via Litoranea Torre del Greco (NA);
- INNO.CAMP. (Avviso 5/2015) dal 08/11/2016 al 18/11/2016 per n. 24 ore presso Gennaro e Alfonso Petrazzuolo s.r.l.;
- A.LIMENTA.T.E. (Avviso 5/2015) dal 07/11/2016 al 18/11/2016 per n. 35 ore presso Panificio Iorio;
- INNO.CAMP. (Avviso 5/2015) dal 22/11/2016 al 20/12/2016 per n. 36 ore, e dal 21/11/2016 al 07/12/2016 per n. 24 ore presso Impresa sociale La Verde Isola del Sapere viale Gandhi Cercola (NA)
- A.N.FOR.A. (Avviso 5/2015) dal 12/12/2016 al 11/01/2017 per n. 32 ore presso Impresa sociale La Verde Isola del Sapere;
- A.LIMENTA.T.E. 2 (Avviso 1/2016) dal 01/03/2017 al 14/03/2017 per n. 35 ore presso Panificio Iorio
- CompetiTEX (Avviso 5/2015) dal 03/03/2017 al 24/03/2017 per n. 40 ore presso Camiceria Maria Santangelo s.r.l. via Pomigliano Sant'Anastasia (NA)
- CompetiTEX (Avviso 5/2015) dal 29/03/2017 al 14/04/2017 per n. 40 ore presso MTM s.r.l. via Napoli Casalnuovo (NA)
- CompetiTEX (Avviso 5/2015) dal 18/04/2017 al 08/05/2017 per n. 40 ore presso Amis Catering s.r.l. via C. Battisti Torre del Greco (NA)
- A.N.FOR.A. (Avviso 5/2015) dal 16/05/2017 al 31/05/2017 per n. 40 ore presso MTM s.r.l.

Attualmente ho ricevuto e svolgerò per l'Ente attuatore di cui sopra, nonché per altri Soggetti attuatori, ulteriori docenze per altre azioni formative, sempre relative alla formazione finanziata.

**Dal settembre 2015 a dicembre 2016 :** Collaborazione professionale con la società di consulenza e formazione aziendale Tec Engineering s.t.p. s.r.l., con sede in Napoli alla via Porzio, Centro Direzionale Isola A7, in qualità di Tecnologo alimentare, per la consulenza specifica presso le strutture produttive site in Campania (centri di cottura) dell'azienda di ristorazione collettiva e scolastica Klass Services s.r.l.

Lavoro o posizione ricoperti

Ho frequentato inoltre diverse edizioni annuali del Festival del cioccolato Eurochocolate di Perugia, e dal 2009 collaboro come nutrizionista con l'Associazione non profit dedicata alla cultura del cioccolato "Al cioccolato", interessandosi degli aspetti normativi, tecnologici e nutrizionali del cioccolato e dei prodotti a base di cioccolato.

Consulente esterno in igiene degli alimenti per aziende produttive, commerciali e della ristorazione del comparto alimentare (tecnologo alimentare). Consulente in proprio in dietetica e nutrizione, ovvero in dietoterapia per soggetti sani e con patologie documentate (in qualità di dietista). Esperto esterno in tematiche inerenti l'alimentazione e la nutrizione relative a corsi extracurricolari professionalizzanti in Istituti scolastici superiori (Istruzione secondaria di II° grado).

Principali attività e responsabilità	<p>Elaborazione, implementazione e monitoraggio chimico-microbiologico prestabilito con appositi contratti o su commessa (a mezzo di analisi degli alimenti ed ambientali presso laboratorio di analisi accreditato) di Piani di Autocontrollo igienico-sanitario in aziende ed esercizi alimentari; formazione del personale addetto alle varie attività pertinenti alle specifiche filiere del settore alimentare interessato, insegnamento dell'alimentazione e dei diversi aspetti correlati ad alunni di istituti scolastici professionali di istruzione secondaria, docenza pratica della microbiologia degli alimenti in stage di laboratorio di analisi ad alunni di istituti scolastici professionali di istruzione secondaria</p> <p>Valutazione dello stato nutrizionale, indagini alimentari e preparazione e monitoraggio periodico di schemi dietetici personalizzati pertinenti allo specifico stato di salute ed ai relativi ambiti clinici. Tirocinio pratico (volontariato) in nutrizione per pazienti diabetici e relativi schemi dietetici presso ambulatori di diabetologia della A.S.L NA4.</p>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Nessuno
Tipo di attività svolta e settore relativo	<p>Consulenza igienico-sanitaria per aziende produttive e commerciali del settore alimentare (per i comparti relativi all'attività si rimanda a quanto sopra.). Consulenza in dietetica e nutrizione. Docenza come esperto esterno nell'ambito dell'alimentazione e della microbiologia alimentare in Istituti scolastici di istruzione superiore. Tirocinio pratico con tutor in nutrizione/dietetica (volontariato) presso ambulatorio di diabetologia della A.S.L. NA 4.</p>

**13/07/1988** : Conseguitamento del **Diploma di Maturità scientifica** presso il Liceo Scientifico Statale di Frattamaggiore (NA).

**16/12/1996** : Conseguitamento della **Laurea** quinquennale in **Scienze delle Preparazioni Alimentari** presso la Facoltà di Agraria di Portici (NA) dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", con votazione 104/110. Titolo della tesi sperimentale: "Formulazione di colture starter per la fabbricazione di preparazioni latte speciali da latte di bufala".

**18/06/1997 – 06/10/1997** : Tirocinio pratico (volontariato) svolto presso il Reparto Medico-Micrografico – Controllo microbiologico degli alimenti della A.S.L. NAPOLI 1, in qualità di Tecnologo alimentare.

**09/07/1998** : **Abilitazione** all'esercizio della professione di **Tecnologo alimentare**, conseguita previo esame nella sessione di Esame di Stato, tenutasi nel luglio del 1998 presso la Facoltà di Agraria di Portici (NA) – Università degli Studi di Napoli "Federico II".

**15/01/1999** : Conseguitamento, previa partecipazione al corso con relativo esame scritto e orale, organizzato presso la sede di Milano dell'Ente di Certificazione, della qualifica di **Auditor Interno del Sistema Qualità** secondo la normativa **UNI EN ISO serie 9000**, rilasciata dallo stesso Istituto di Certificazione aziendale CERTIQUALITY - Settore CERTIAGRO.

**12/10/1999** : **Specializzazione post-laurea** in **Biotecnologie Agro-alimentari**, conseguita presso la Facoltà di Agraria di Portici dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", con votazione 50/50. Titolo della tesi della specializzazione: "Biotecnologie vegetali applicate alla produzione di alimenti e Aspetti etici connessi".

**03/06/2003 - 28/06/2003** : Partecipazione, con rilascio del relativo certificato, al corso di aggiornamento professionale di 45 ore per tecnologi alimentari "Certificazioni di qualità : ISO 9000/Vision 2000, ISO 14000 ed EMAS", organizzato e tenuto a Napoli nelle sedi della società di consulenza, formazione e ricerca "MATER", nell'ambito del Progetto Comunitario "SALVIA" (Sviluppo Adattamento Lavoratori e Valorizzazione Imprese Agro-alimentari).

**25/10 e 28/10/2004** : Conseguitamento della **Laurea** triennale in **Dietistica e della abilitazione all'esercizio della professione di Dietista**, previ superamento dell'esame finale di tirocinio teorico-pratico e discussione della tesi, presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Napoli "FEDERICO II", con votazione 110/110. Titolo della tesi sperimentale: "Effetti del pasto ricco in grassi saturi/monoinsaturi sulla funzione endoteliale nell'ipertensione arteriosa".

**14/05/2005** : Partecipazione, con rilascio del relativo attestato, al corso di aggiornamento professionale (seminario formativo) "Tracciabilità di Filiera nell'industria alimentare", organizzato dall'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio (O.T.A.C.L.), e tenuto presso il Dipartimento di Scienze Zootecniche ed Ispezione degli Alimenti della Facoltà di Agraria di Portici (NA) dell'Università di Napoli "FEDERICO II".

**28/05/2005** : Partecipazione, con rilascio del relativo attestato, al corso di aggiornamento professionale (seminario formativo) "Etichettatura e Presentazione dei prodotti alimentari secondo le Direttive n. 89/2003 e 26/2005", organizzato dall'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio, e tenuto presso l'Antisala dei Baroni del Castello Maschio Angioino di Napoli.

**09/06/2005** : Partecipazione al 2° convegno regionale per dietisti e medici S.I.N.U., con rilascio del relativo attestato e con accreditamento dei crediti formativi ECM, "Ristorazione Collettiva e Sana Alimentazione", organizzato dalla Società Italiana di Nutrizione Umana Onlus - Sezione Campania (S.I.N.U.) e tenuto presso Città della Scienza, a Bagnoli (NA).

**22/09 e 23/09/2005** : Partecipazione al 2° convegno regionale per dietisti e medici A.D.I.-Campania, con rilascio del relativo certificato e con accreditamento dei crediti formativi ECM, "ADI: un progetto globale di nutrizione per la salute", organizzato dalla Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica (A.D.I.), con il patrocinio della Regione Campania e tenuto presso l'Hotel de la Ville, ad Avellino.

**18/11/2005** : Iscrizione al 1° anno e frequenza del corso di laurea specialistica (LS) interfacoltà in **Nutrizione umana** presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Napoli "FEDERICO II", previo superamento del relativo concorso di ammissione per n. 20 posti in data **27/10/2005**.

**26/11/2005** : Partecipazione, con rilascio del relativo attestato, al corso di aggiornamento professionale (seminario formativo) "Gli schemi di certificazione internazionale BRC - Food e IFS: introduzione ed aggiornamento sulle nuove edizioni", organizzato dall'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio e tenuto presso la sala convegni dell'ex Cinema Capitol, a Portici (NA).

**11/03/2006** : Partecipazione, con rilascio del relativo attestato, al corso di formazione per medici diabetologi, infermieri e dietisti GlucoLab 2006 "Contratto educativo : strategie nutrizionali e controllo glicemico", organizzato dalla agenzia di formazione Sudler & Hennessey e tenuto presso l'Hotel Hilton, a Roma (Fiumicino).

**31/03 e 01/04/2006** : Partecipazione al corso di qualificazione di "Internal Auditor BRC Global Standard Food e IFS" della durata giornaliera di n. 8 ore, con rilascio del relativo attestato, organizzato dall'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio e tenuto presso la sede operativa dell'Ordine professionale sita in via Galileo Ferraris 171, a Napoli.

**20/04-27/04-04/05-11/05-18/05/2006** : Partecipazione al corso di formazione S.I.N.U. per dietisti, medici e biologi "Valutazione dello Stato di Nutrizione – Aggiornamenti teorici e pratici" della durata giornaliera di n. 5 ore (14,30-19,30), con rilascio del relativo attestato e con accreditamento dei crediti formativi ECM, organizzato dalla Società Italiana di Nutrizione Umana Onlus - Sezione Campania (S.I.N.U.), dal CEINGE Biotecnologie Avanzate – Napoli e dalla Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, e tenuto presso il Policlinico dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, sito a Napoli in via Pansini 5.

**09/06/2007** : Partecipazione al corso di formazione teorico-pratico C.O.N.I. per dietisti e medici "Nutrisport: la valutazione antropometrico-nutrizionale dell'atleta e dello sportivo" della durata di n. 10 ore (8,30-19,00), con rilascio del relativo attestato e con accreditamento dei crediti formativi ECM, organizzato dall'Istituto di Medicina e Scienza dello Sport del C.O.N.I., e tenuto presso la Scuola dello Sport sita a Roma in Largo G. Onesti.

**06/06-13/06-22/06/2007** : Partecipazione al corso di formazione S.I.N.U. per dietisti, medici e biologi "Aggiornamenti tematici in Nutrizione applicata" della durata giornaliera di n. 5 ore (14,30-19,30), con rilascio del relativo attestato e con accreditamento dei crediti formativi ECM, organizzato dalla Società Italiana di Nutrizione Umana Onlus - Sezione Campania (S.I.N.U.), dal CEINGE Biotecnologie Avanzate – Napoli e dalla Scuola di Specializzazione in Scienze dell'Alimentazione, e tenuto presso il Policlinico dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, sito a Napoli in via Pansini 5.

**26/09-27/09/2007** : Partecipazione al corso di formazione per dietisti, infermieri e medici diabetologi "2° Giornate Diabetologiche Cilentane – I percorsi assistenziali in diabetologia" della durata giornaliera di n. 5 ore, con rilascio del relativo attestato e con accreditamento dei crediti formativi ECM, organizzato dal Comitato Diabetologico Cilentano, e tenuto presso l'Hotel Ariston a Capaccio (SA), in località Capaccio Scalo.

**06/10/2007** : Partecipazione al corso di formazione per dietisti, infermieri e medici diabetologi GlucoLab 2007 "Diabete: curare l'alimentazione, alimentare la fiducia", organizzato dalla agenzia di formazione "Sudler & Hennessey" e tenuto presso l'Hotel Royal Continental sito a Napoli in via Partenope 38/44.

**19/01/2008** : Partecipazione al convegno per medici, biologi e dietisti "Diabete e attività fisica", con rilascio del relativo attestato e con accreditamento dei crediti formativi ECM, organizzato dalla agenzia di formazione "Meeting & Words" e tenuto presso il Grand Hotel Vanvitelli sito a S. Marco Evangelista (CE) in viale Carlo III.

**09/05 e 10/05/2008** : Partecipazione al corso di aggiornamento ADI per medici, biologi e dietisti "La gestione nutrizionale del paziente diabetico", con rilascio del relativo attestato ed accreditamento dei crediti formativi ECM, organizzato dall'A.S.L. N. 4 di Matera e dall'agenzia di formazione "Ingress", e tenuto presso il Convitto delle Monacelle di Matera.

**10/10 - 17/10 - 24/10 - 07/11 e 05/12/2008** : Partecipazione al corso di aggiornamento ECM per dietisti e dottori in scienze motorie "Alimentazione, attività fisica e salute", con rilascio del relativo attestato ed accreditamento dei crediti formativi ECM, organizzato e tenuto presso il Dipartimento di Medicina Clinica e Sperimentale del Policlinico dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", sito a Napoli in via Pansini 5.



**Ottobre 2008 – Giugno 2009** : Partecipazione al corso teorico – pratico di Informatica multimediale ALFABYTE (progetto didattico sviluppato dalla TITEL s.r.l.), con conseguimento della certificazione P.E.K.I.T. EXPERT rilasciata dalla Fondazione Sviluppo Europa in data 22/07/2009 (P.E.K.I.T Project ovvero Permanent Education Knowledge Information Technology Project)

**22/11/2014** : Partecipazione, con rilascio del relativo attestato e dei crediti formativi, al corso di formazione professionale per tecnologi alimentari “Fornitura delle informazioni sui prodotti alimentari al consumatore : le nuove regole comunitarie e i quadro sanzionatorio” organizzato dall’Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e tenuto presso il Ramada Hotel, sito a Napoli in via Galileo Ferraris.

**13/12/2014** : Partecipazione, con rilascio del relativo attestato e dei crediti formativi, al corso di formazione professionale per tecnologi alimentari “Il Manuale H.A.C.C.P. e Responsabilità dell’O.S.A. : profili di responsabilità penale e civile” organizzato dall’Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e tenuto presso il Ramada Hotel, sito a Napoli in via Galileo Ferraris.

**12/11/2016** : Partecipazione, con rilascio del relativo attestato e dei crediti formativi, al corso di formazione professionale per tecnologi alimentari “Il Rapporto di Prova: interpretazione del risultato in rapporto con i valori legislativi cogenti o i valori guida aziendali” organizzato dall’Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e tenuto presso il Ramada Hotel, sito a Napoli in via Galileo Ferraris.

**19/11/2016** : Partecipazione, con rilascio del relativo attestato e dei crediti formativi, al corso di formazione professionale per tecnologi alimentari “Contaminanti ambientali degli alimenti: identificazione e gestione del rischio correlato alla presenze di pcb/pcdd/f e diossine negli alimenti. Aspetti tecnici e tossicologici. Corretta gestione del rischio nei piani di autocontrollo basati su metodica HACCP”, organizzato dall’Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e tenuto presso l’Enoteca comunale di Castelvenere, sita a Castelvenere (BN) in piazza San Barbato.

**17/12/2016** : Partecipazione, con rilascio del relativo attestato e dei crediti formativi, al corso di formazione professionale per tecnologi alimentari “La dichiarazione delle informazioni nutrizionali Europea e U.S.A. Punti di contatto e differenze tecniche e legislative. Aspetti tecnici relativi alla determinazione del "Reference amount" e del "Serving size" “, organizzato dall’Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e tenuto presso l’Enoteca comunale di Castelvenere, sita a Castelvenere (BN) in piazza San Barbato.

Titolo delle qualifiche rilasciate

**Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari, Specializzazione** post-laurea in *Biotechnologie agro-alimentari*, **Laurea triennale** in *Dietistica*. Qualifica di *Auditor interno* in sistemi di gestione qualità aziendali secondo le norme ISO serie 9000. Qualifica di *Auditor interno* per la certificazione aziendale BRC ed IFS.

Principali tematiche/competenze professionali possedute

*Tecnologo alimentare* : consulenze ed analisi microbiologiche degli alimenti e delle acque e delle problematiche di qualità connesse, implementazione di piani di Autocontrollo aziendali, implementazione di sistemi di gestione per la qualità aziendali, formazione degli operatori (alimentaristi) dei diversi comparti del settore alimentare.

*Nutrizionista* : consulenza, indagini alimentari quali-quantitative, stima dei fabbisogni energetici e nutrizionali individuali e per popolazione, educazione alimentare, monitoraggio qualitativo della dietoterapia, valutazione dello stato nutrizionale e valutazione del grasso corporeo di soggetti di interesse dietologico, schemi dietetici per età pediatrica, per soggetti sportivi, per diabete mellito tipo 1 e 2, per patologie metaboliche, per patologie renali e gastroenteriche.

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

Per il tipo e il nome delle organizzazioni, degli enti e delle associazioni/società erogatrici della formazione e dell’aggiornamento professionali svolti, si rimanda a quanto sopra dettagliato.

Livello nella classificazione nazionale o internazionale

Organizzazioni e società di formazione di rilievo nazionale e/o internazionale.

**Capacità e competenze personali**

Buona conoscenza della lingua Inglese, parlata e scritta.  
Buona conoscenza dei principali programmi applicativi per P.C., buona capacità relazionale.

Madrelingua **Italiano**

Altra(e) lingua(e) **Inglese**  
Autovalutazione  
Livello europeo (\*)

**Lingua**  
**Lingua**

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
Ing	Buono	Ing	Discreta	Ing	Buona	Ing	Buona	Ing	Discreto
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(\*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali Buone

Capacità e competenze organizzative Buone

Capacità e competenze tecniche Buone

Capacità e competenze informatiche Buon utilizzo e gestione dei principali software informatici per uso professionale.

Patente Patente N. NA3291553X valida fino al 30/01/2019.

**P.S.** L'interessato fornisce il consenso al trattamento dei dati personali sopra riportati, ai sensi e secondo le finalità previste dal D. Lgs n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

**Dott. Angelo Cantiello**