

# CURRICULUM VITAE

## di

## MARIA LUISA AMBROSINO

<b>Curriculum vitae in breve</b>	<p>Maria Luisa Ambrosino, laureata in Scienze Agrarie con specializzazione in Biotecnologie Agroalimentari, indirizzo chimico analitico, e Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti, durante la collaborazione con l'Università di Napoli Federico II (Professor R. Sacchi, Dipartimento di Scienza degli Alimenti) ha acquisito una profonda conoscenza del settore oleario. Ha inoltre approfondito gli aspetti legati alla certificazione di prodotto (DOP/IGP). Per conto di APROL Campania coordina le attività dello sportello SOS etichetta a supporto dei produttori oleari. In collaborazione con l'Università di Napoli Federico II (centro LUPT) e si è occupata di analisi sensoriale applicata alla valorizzazione di prodotti tipici.</p> <p>Da Ottobre 2005 ricopre il ruolo di Capo panel del Comitato di Assaggio della CCIAA di Napoli riconosciuto MiPAAF per l'analisi sensoriale degli oli vergini di oliva. Dal 2006 è presidente della commissione di assaggio del concorso oleario Premio EXTRABIO riservato agli oli biologici della Campania occupandosi della stesura del catalogo annuale in italiano/inglese.</p> <p>Partecipa in qualità di capo panel responsabile e di docente a numerosi corsi per assaggiatori di olio d'oliva in Italia e all'estero (India, Cina, Russia, USA e Giappone). È autrice di articoli scientifici e monografie. È membro della giuria di prestigiosi concorsi oleari internazionali.</p>
----------------------------------	---

### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di formazione</li> <li>• Principale oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>19, 20, 23, 24 giugno 2014 PIANA Ricerca e Consulenza srl Corso di introduzione all'analisi sensoriale del Miele – Portici (NA) Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di formazione</li> <li>• Principale oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>22 -24 maggio 2013 Centro Studi Assaggiatori Corso di Analisi Sensoriale per Brand Ambassador Brand Ambassador</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di formazione</li> <li>• Principale oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>31 maggio -1 giugno 2010 Centro Italiano di Analisi Sensoriale Multivariate Statistics for Sensory and Consumer Science, Intensive Course Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di formazione</li> <li>• Principale oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>23-24 luglio 2009 Centro Italiano di Analisi Sensoriale Corso intensivo di Statistica per Analisi Sensoriale e scienza del consumo Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di formazione</li> <li>• Principale oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Giugno 2005 ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio) Corso per aspiranti assaggiatori di formaggio Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di formazione</li> <li>• Principali materie / abilità</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>10-13 settembre 2001 Società Italiana di Statistica Corso su “Metodi statistici per l'analisi sensoriale” Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>1999-2001 Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti (XIV ciclo), presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università degli Studi di Napoli Federico II</p>

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

Titolo della Tesi: Ottimizzazione delle tecnologie di trasformazione, conservazione e distribuzione degli oli extra-vergini di oliva. Tutor: Prof. Raffaele Sacchi.

Titolo di Dottore di Ricerca

Lecce 25-30 Ottobre 1999

Consiglio Oleicolo Internazionale

Corso Internazionale di formazione di Capi Panel di assaggio di olio vergine di oliva.

Attestato di partecipazione

17 al 21 maggio 1999 (durata 40 ore)

AICQ – Associazione Meridionale per la Qualità

Corso di formazione per Valutatori di Sistemi Qualità basato sulla normativa Serie UNI EN ISO 9000.

Auditor per le verifiche di terza parte dei Sistemi Qualità

26 aprile – 28 maggio 1999 (130 ore)

Istituto Mediterraneo di Certificazione (IS.ME.CERT.)

Corso per la formazione di Ispettori di prodotti agroalimentari ai fini del regolamento CE 2081/92. Il corso ha affrontato i temi delle norme internazionali sulla certificazione di sistema e di prodotto, le modalità di svolgimento delle verifiche ispettive e gli schemi di certificazione dei prodotti DOP e IGP

Ispettore IS.ME.CERT.

1997

Università degli Studi di Napoli Federico II

Abilitazione all'esercizio della professione di agronomo

Agronomo

10-14 febbraio 1997

Università degli Studi di Napoli Federico II in collaborazione con l'Istituto della Elaiotecnica di Pescara

Corso per Assaggiatori di Olio di Oliva

Attestato di idoneità fisiologica ai sensi del Reg. CEE 2568/91

29 settembre - 3 ottobre 1997

Società Italiana di Chemiometria

VII Scuola di Chemiometria

Attestato di partecipazione

7 novembre 1995

Università degli Studi di Napoli Federico II° - Facoltà di Scienze Agrarie di Portici (NA)

Titolo della tesi: "Modificazioni compositive della frazione fenolica degli oli vergini di oliva in relazione alla tecnologia di estrazione" presso i laboratori del Dip.to di Scienza degli Alimenti.

Specializzazione biennale post-laurea in Biotecnologie Agro-Alimentari indirizzo Chimico-Analitico Voto 50/50.

22 Luglio 1993

Università degli Studi di Napoli Federico II° - Facoltà di Scienze Agrarie di Portici (NA)

Tesi di Laurea su "Effetto di aggregati organo-minerali sulla costituzione e dinamica del pool dei fosfati" presso il Dipartimento di Scienze Chimico Agrarie. Relatore Prof. Andrea Buondonno

Dottore in Scienze Agrarie con votazione 110/110

a.s. 1979/80

Liceo Scientifico "G. Mercalli" - Napoli

Diploma di Maturità Scientifica con votazione 60/60.

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)

Dicembre 2022 a Giugno 2023

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Università degli Studi di Napoli Federico II  Dipartimento di Agraria  Borsa di studio  Progetto BOXNARRANTE (PSR Campania 2014-2020 sottomisura 16.1 az. 2)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>3 novembre 2005 ad oggi  C.C.I.A.A. di Napoli  Corso Meridionale, 58 Napoli  Prestazione professionale  Capo panel del comitato di assaggio riconosciuto dal MiPAF (Dd n. H-144 del 2/11/2005) impegnato nella certificazione delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva, degli oli a DOP e degli oli partecipanti ai concorsi oleari EXTRABIO e ERCOLE OLIVARIO.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Gennaio 2016 – a Dicembre 2022  APROL Campania  Via G. Porzio 4 - Napoli  Incarichi professionali  Capo panel responsabile e docente nelle attività di formazione organizzate nell'ambito del Progetto UNAPROL (REG. UE 611/2014), Responsabile sportello S.O.S. etichetta per la verifica della corretta etichettatura.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Settembre 2020 – a Ottobre 2022  Università degli Studi di Napoli Federico II  Centro L.U.P.T. - Via Toledo 402 NAPOLI  Borsa di studio  Coordinamento di studi sull'analisi sensoriale del Pomodorino del Piennolo del Vesuvio.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>2012 – 2021  APOOAT  Via S. De Renzi, 22 Avellino  Incarichi professionali  Capo panel responsabile e docente al corso per la formazione di assaggiatori di olio d'oliva organizzato presso Ariano Irpino nell'ambito del Progetto UNAPOL (REG. UE 611/2014)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Ottobre 2016  Regione Campania  Prestazione professionale  Capo panel responsabile e docente al corso per la formazione di assaggiatori di olio d'oliva organizzato presso Massa Lubrense (incoming delegazione giapponese)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>22 agosto 2015  Consorzio Salice Salentino (LE)  Incarico professionale  Partecipazione all'evento di valorizzazione dell'olio DOP "Collina di Brindisi" a San Francisco (California)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Giugno - Luglio 2015  Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR)  Incarico professionale  Docente al corso ERICA (Progetto LINFA) per il modulo "Elementi di tecnologia Alimentare e tecniche olearie" (35 ore)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Settembre 2014 – Maggio 2015  Università degli Studi di Napoli Federico II  Dipartimento di Agraria  Co.Co.Co.  Coordinamento attività Sportello Olio (Progetto ITEO)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Gennaio e Giugno 2014  ASSO.FRANT.O.I.  C.so V. Emanuele 101 - Roma  Incarico professionale  Capo panel responsabile e docente ai 2 corsi per la formazione di assaggiatori di olio d'oliva</p>

organizzati presso Dipartimento di Agraria di Portici

- Date (da – a) Aprile 2014
  - Nome del datore di lavoro Regione Campania
  - Tipo di impiego Prestazione professionale
  - Principali mansioni e responsabilità Docenza su l'analisi sensoriale e il panel test per oli DOP (8 ore)  
Morigerati (SA) PSR 2007-2013 Mis .111
  
- Date (da – a) Da ottobre 2009 a marzo 2015
  - Nome del datore di lavoro APPOI Avellino - Associazione Provinciale Produttori Olivicoli Irpini
  - Tipo di impiego Incarichi professionali
  - Principali mansioni e responsabilità Capo panel responsabile e docente a corsi per la formazione di assaggiatori di olio d'oliva organizzati nell'ambito del progetto UNAPROL (REG. CE 867/08 e s.m.e i)
  
- Date (da – a) Gennaio 2013 – luglio 2013
  - Nome del datore di lavoro Università degli Studi di Napoli Federico II
  - Tipo di impiego Dip.to Scienza Alimenti – Portici (NA)
  - Principali mansioni e responsabilità Incarico professionale  
Responsabile dello "Sportello Olio" centro di assistenza tecnica alle imprese olearie.
  
- Date (da – a) Ottobre 2011 – dicembre 2012
  - Nome del datore di lavoro Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità
  - Tipo di impiego Corso Trieste, 65 - Roma
  - Principali mansioni e responsabilità Incarico professionale  
Docente ai corsi di formazione per studenti di scuola di cucina e ristoratori in Paesi terzi (Reg. CEE 501/08).  
18 nov-3 dic 2012 Hongkong, Pechino, Shanghai  
2-16 ottobre 2012 Hyderabad, Aurangabad, Dehli (India)  
5 - 7 dicembre 2011 Mosca (Russia)  
4- 18 novembre 2011 Pechino, Shanghai e Hongkong (Cina)  
8 – 23 ottobre 2011 Delhi, Mumbai e Bangalore (India)
  
- Date (da – a) 3-4 febbraio 2012
  - Nome del datore di lavoro SCS Agribusiness Consultant PVT LTD
  - Tipo di impiego 12204 Gurgaon - INDIA
  - Principali mansioni e responsabilità Incarico professionale  
Docente a corsi per operatori (importatori, distributori olio d'oliva). Mumbai – India;
  
- Date (da – a) maggio - dicembre 2010
  - Nome del datore di lavoro Regione Campania – STAPAL Napoli
  - Tipo di impiego Incarico professionale
  - Principali mansioni e responsabilità progetto europeo "PAC: Agricoltura, Ambiente e Società" –Seconda fase - Regolamento CE n° 814 del 17.04.2000 - AGRI. 2010 - 140  
partecipazione gruppo di lavoro per la definizione dei contenuti della seconda annualità
  
- Date (da – a) 1° - 24 febbraio 2010
  - Nome del datore di lavoro Regione Campania – STAPAL Napoli
  - Tipo di impiego Incarico professionale
  - Principali mansioni e responsabilità progetto europeo "PAC: Agricoltura, Ambiente e Società" - Regolamento CE n° 814 del 17.04.2000 - AGRI. 2009 - 149 cofinanziato dalla Commissione Europea (D.G. AGRI)  
10 incontri didattici interattivi sul tema "Politica Agricola Comune, Agricoltura e Territorio".
  
- Date (da – a) 13 ottobre 2008 – 30 giugno 2009
  - Nome del datore di lavoro S.M.S. A. Sogliano - Via E. Bellini Napoli
  - Tipo di azienda o settore Scuola Media Statale
  - Tipo di impiego Contratto a tempo determinato
  - Principali mansioni e responsabilità Insegnante di Tecnologia (A033)
  
- Date (da – a) Dal 1998 al 2007
  - Nome del datore di lavoro Istituto Guglielmo Tagliacane - Via Appia Pignatelli 62 - Roma
  - Tipo di azienda o settore Fondazione dell'Unione Italiana delle Camere di Commercio per la promozione della cultura, la ricerca e l'analisi economico-statistica

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

#### Incarichi professionali

Consulente tecnico per il settore oleario:

- Programma DIT 3: attività di consulenza per la realizzazione di check-up aziendali presso aziende olearie del Mezzogiorno (Matera, Potenza, Cosenza, Trapani, Siracusa) volte all'individuazione delle principali criticità ai fini del miglioramento qualitativo e delle condizioni igieniche delle produzioni; realizzazione di uno studio per l'implementazione del sistema HACCP in oleificio; collaborazione alle attività di assistenza del settore oleario erogate dal CICS.
- Progettazione e docenza per il corso formativo destinato alle PMI Olearie della Provincia di Caserta (maggio 2000).
- Programma Leader II "Terra d'Arneo" (presso aziende olearie della Provincia di Lecce) attività di assistenza tecnica finalizzate all'analisi dell'assetto produttivo e all'individuazione delle criticità e dei correttivi ai fini della creazione di un marchio di qualità per la valorizzazione del prodotto. Redazione del disciplinare di produzione dell'olio di oliva a marchio "Terra d'Arneo".
- Progetto DIRCE "Diffusione dell'Innovazione e della Ricerca per la Competitività Economica" (PON RST&AF 2000-2006) realizzazione di audit scientifico tecnologici alle PMI del settore Oleario.
- Dicembre 2005. Docenza e coordinamento attività didattiche nell'ambito del percorso formativo "innovazione tecnologica e controllo della qualità delle produzioni olearie" tenutosi presso la CCIAA di Cosenza.
- Novembre 2006. Docenza e progettazione del percorso formativo del "Corso per la determinazione dell'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli d'oliva" tenutosi presso il CALAB di Montalto Uffugo (CS).
- Dicembre 2006. Assistenza tecnica al 2 aziende olearie della Provincia di Cosenza.
- Febbraio 2006. Progetto "Valorizzazione e promozione marchi di qualità delle produzioni agroalimentari della provincia di Benevento" promosso dall'Az. Sp. Valisannio, finalizzato alla valorizzazione delle produzioni tipiche: Carciofo di Pietrelcina ed Pane di Benevento.
- Maggio 2007. Progettazione e docenze al Corso di aggiornamento "L'olivicultura in Sardegna: evoluzione del comparto e produzioni di qualità"
- Luglio 2007. Progettazione di una dispensa sui principali luoghi comuni che ostacolano la diffusione della qualità dell'olio extra vergine di oliva.

- Date (da – a)
- Nome del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Aprile 2008

L.U.P.T. Laboratorio di Urbanistica e Pianificazione del Territorio - Via Toledo 402 NAPOLI

Centro Interdipartimentale di Ricerca dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Contratto di collaborazione coordinata e continuativa

Coordinamento di studi sull'analisi sensoriale di prodotti bufalini.

- Date (da – a)
- Nome del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

anno accademico 2006/2007

Università degli Studi di Napoli Federico II

Università

Professore a contratto

attività didattiche seminariali (16 ore) relative all'approfondimento della tematica "Qualità sensoriale e certificazione degli oli extra vergini di oliva" presso il corso di Laurea Specialistica in Scienze Agrarie della Università degli Studi di Napoli Federico II

- Date (da – a)
- Nome del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Luglio 2006

Consorzio Verde Campania, Via Pica 62 NAPOLI

Servizi a favore delle imprese agroalimentari finalizzati a stimolarne lo sviluppo e la competitività

Incarico professionale

- realizzazione di incontri di approfondimento sul tema della corretta etichettatura degli oli extravergini di oliva
- partecipazione alla stesura di una "Guida pratica al confezionamento e all'etichettatura dell'olio extra vergine d'oliva".

- Date (da – a)
- Nome del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore

anno accademico 2004/2005

Università degli Studi di Napoli Federico II

Università

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Professore a contratto.</p> <p>Attività didattiche seminariali (8 ore) relative all'approfondimento della tematica "Qualità sensoriale e certificazione degli oli extra vergini di oliva" presso il corso di Laurea Specialistica in Scienze Agrarie della Università degli Studi di Napoli Federico II</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Giugno 2005</p> <p>Consorzio di garanzia dell'olio extra vergine di oliva di qualità. Via Rocca di Papa, 12 ROMA</p> <p>Consorzio di aziende olearie Incarico professionale</p> <p>Partecipazione alla stesura del volume "Linee guida per la conservazione e la distribuzione dell'olio extra vergine di oliva".</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>1999/2000</p> <p>IS.ME.CERT.- Istituto Mediterraneo di Certificazione agroalimentare Ente di certificazione settore agroalimentare Incarichi professionali</p> <p>Coordinamento delle attività tecniche ai fini della certificazione degli oli a DOP "Penisola Sorrentina", "Cilento" e "Colline Salernitane" e Ispettore di prodotto.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>1995/2005</p> <p>Laboratorio di ricerca sugli Oli e Grassi (Resp. Prof Raffaele Sacchi). Dipartimento di Scienza degli Alimenti - Università di Napoli Federico II Via Università 100, 80055 Portici, Napoli</p> <p>Università - Analisi chimica e sensoriale degli oli di oliva, elaborazione statistica dei dati</p> <p>Incarichi professionali</p> <p>Principali progetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "Caratterizzazione degli oli di oliva campani" (Regione Campania, 1996).</li> <li>- "Utilizzo dei batteri lattici per la deamarizzazione delle olive da mensa" (MiPA, 1997).</li> <li>- "Studio dei profili di tipicità degli oli di oliva monovarietali campani" (Reg.CEE 2132/96, 1997).</li> <li>- "Ottimizzazione della conservazione e shelf-life dell'olio vergine di oliva" (Istituto Guglielmo Tagliacarne, Programma DIT 3, 1998).</li> <li>- "Problematiche tecnologiche nella filtrazione degli oli extra vergini di oliva e stabilità all'ossidazione degli oli filtrati" (UNILEVER BESTFOODS ITALIA Srl, 2002)</li> </ul>

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

MADRE LINGUA

ALTRE LINGUE

ITALIANO

INGLESE, FRANCESE

### CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Nel corso dell'esperienza lavorativa in campo universitario ha avuto occasione di lavorare in gruppi di ricerca internazionali. Ha sviluppato un'elevata capacità di comunicazione a seguito della partecipazione in qualità di relatore a numerosi convegni anche in lingua inglese.

### CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

In qualità di Presidente dell'Associazione "Analisti Sensoriali Associati" ha organizzato numerosi eventi per la promozione dei prodotti di qualità (corsi, concorsi, iniziative editoriali, manifestazioni divulgative).

Il sottoscritto dichiara ai sensi degli artt.46 e 47 del DPR 445/2000 di possedere i titoli sopra indicati e autorizza al trattamento dei dati personali ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016.

NAPOLI, 10 LUGLIO 2023

NOME E COGNOME (FIRMA)

*Maria Luisa Ambrosino*