

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome **CECILIA PAPALE**

Indirizzo

Telefono

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

ESPERIENZE LAVORATIVE

Date (da – a) Settembre 2015-

Nome e indirizzo del datore di lavoro Associazione Onlus Emmepi4ever, via Primo Levi, 4 - San Tammaro (CE)

Tipo di azienda o settore Associazione di volontariato per la sensibilizzazione e prevenzione dei DCA

Tipo di impiego Collaborazione

Principali mansioni e responsabilità Interventi programmati di Educazione Alimentare nelle scuole e parrocchie

Date (da – a) Aprile 2013 -

Nome e indirizzo del datore di lavoro Papale Cecilia – Via Sandro Pertini, 5 – 81055 S. Maria C. V. (CE)

Tipo di azienda o settore Nutrizione Umana

Tipo di impiego Nutrizionista

Principali mansioni e responsabilità Elaborazione di piani alimentari personalizzati

Date (da – a)	20 Gennaio– 9 Giugno 2012
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Comprensivo A. Moro – 81020 S. Felice a Canello (CE) – Canello Scalò – DD2 – via XXI Giugno s.n.c
Tipo di azienda o settore	Scuola secondaria di I grado
Tipo di impiego	Docente di matematica e scienze
Principali mansioni e responsabilità	Attività didattiche.
Date (da – a)	Dicembre 2011 – Aprile 2012
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ente di Formazione Professionale “Nuovi Orizzonti” - via G. De Chirico, 3 – 81031 - Aversa (CE)
Tipo di azienda o settore	Ente di formazione professionale
Tipo di impiego	Docente corso: Codice percorso formativo 514 – ID 3133 per “Addetto alla lavorazione di prodotti lattiero – caseari”
Principali mansioni e responsabilità	Attività didattiche
Date (da – a)	Ottobre 2011- Dicembre 2011
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ente di Formazione Professionale “Nuovi Orizzonti” - via G. De Chirico, 3 – 81031 - Aversa (CE)
Tipo di azienda o settore	Ente di formazione professionale
Tipo di impiego	Docente corso: Codice percorso formativo 514 – ID 3127 per “Addetto alla lavorazione di prodotti lattiero – caseari”
Principali mansioni e responsabilità	Attività didattiche
Date (da – a)	5 Novembre 2009 - 12 Luglio 2010
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Scolastico Paritario Mater Domini , 81031 Aversa (CE) – via Abenavolo, 10
Tipo di azienda o settore	Istituto Tecnico per Geometri
Tipo di impiego	Docente di Scienze naturali, Chimica e Geografia
Principali mansioni e responsabilità	Attività didattiche

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date (da – a)	Dicembre 2011 – Marzo 2012
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Napoli "Federico II"- Facoltà di Scienze MM.FF.NN – Corso di Perfezionamento in Igiene Alimentare, Nutrizione e Benessere
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Alimenti e Igiene degli Alimenti; Igiene Alimentare; Indici di Qualità degli Alimenti; Nutrizione: Aspetti Fisiologici; Nutrizione e Benessere; Nutrizione Applicata; Nutrizione e Sport; Disturbi del Comportamento Alimentare e Intolleranze; Aspetti Pratici per la Conduzione dello Studio Professionale.
Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione
Date (da – a)	Marzo – Giugno 2011
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	British Institutes
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Esol Certificate
Qualifica conseguita	Attestato di livello B2
Livello nella classificazione nazionale	82/100
Date (da – a)	Gennaio 2010 – Febbraio 2011
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Napoli "Federico II"- Facoltà di Scienze MM.FF.NN - Master di secondo livello in Igiene, Chimica e Tecnologie degli Alimenti
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Tesi in Igiene: "Sistema di Autocontrollo mediante HACCP nell'esercizio commerciale Macelleria"
Qualifica conseguita	Diplomata in master di II livello in Igiene, Chimica e Tecnologie degli Alimenti
Livello nella classificazione nazionale	106/110
Date (da – a)	Novembre 2005 - Giugno 2009
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Seconda Università degli Studi di Napoli - Facoltà di Scienze MM.FF.NN. - Corso di laurea specialistica in Biologia

Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Biologia Molecolare e Cellulare - Tesi di laurea sperimentale in Zoologia: <i>“Sviluppo della retina nel rospo comune Bufo bufo”</i>
Qualifica conseguita	Dottore Magistrale in Biologia
Livello nella classificazione nazionale	110/110 e lode.
Date (da – a)	Settembre 2000 - Marzo 2005
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Seconda Università degli Studi di Napoli - Facoltà di Scienze MM.FF.NN - Corso di laurea in Scienze Biologiche
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Indirizzo Biosanitario – Tesi di laurea in Metodologie Microbiologiche : <i>“Qualità delle Acque Minerali prodotte nella provincia di Caserta”</i>
Qualifica conseguita	Dottore in Scienze Biologiche
Livello nella classificazione nazionale	110/110.
Date (da – a)	Settembre 1995 - Giugno 2000
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Liceo Scientifico “E. Amaldi” - S. Maria C. V.
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Italiano, Latino, Matematica, Fisica, Scienze
Qualifica conseguita	Diploma di maturità scientifica.
MADRELINGUA	
ALTRE LINGUE	ITALIANO
Capacità di lettura	INGLESE
Capacità di scrittura	buono
Capacità di espressione orale	buono
	buono
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Ottime capacità di lavorare in gruppo, di pianificazione del lavoro e forte propensione alla collaborazione ed al confronto, capacità ed attitudini acquisite nel corso degli studi universitari, delle ricerche e degli studi svolti in occasione della preparazione della tesi di laurea di tipo sperimentale.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

Acquisite nel corso degli studi universitari:

Ricerche nel settore scientifico;
Uso dei materiali di laboratorio;
Uso del microscopio ottico come strumento di ricerca;
Uso del microtomo;
Uso di tecniche immunoistochimiche

Acquisite nel corso degli studi finalizzati al conseguimento del Master in Igiene, Chimica e tecnologie degli Alimenti:

Uso del rifrattometro;
Uso del piaccametro (pH – metro);
Uso del conduttimetro;
Uso del fotocolorimetro;
Conoscenza legislazione in materia di Sicurezza nei Luoghi di Lavoro (D.Lgs 81/08);
Conoscenza legislazione in materia di Sicurezza Alimentare (D.Lgs 155/97, Pacchetto Igiene);
Rilievi negli ambienti di lavoro;
Redazione di Documento di Valutazione dei Rischi (DVR);
Redazione di Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI);
Redazione di Documento di Valutazione del Rischio Chimico;
Metodologia HACCP;
Ricerca di microorganismi su varie matrici alimentari:
- E. coli;
- Enterococchi;
- Clostridi solfito-riduttori;
- Aeromonas;
- Salmonella;
- Carica batterica totale.

Acquisite nel corso degli studi finalizzati al conseguimento del Corso di Perfezionamento in Igiene Alimentare, Nutrizione e Benessere:

Conoscenza legislazione in materia di Sicurezza Alimentare (D.Lgs 155/97, Pacchetto Igiene);
Metodologia HACCP;
Tecniche di determinazione della composizione corporea: Antropometria, Plicometria e Impedenziometria;
Elaborazione Piani alimentari;
Gestione Studio Professionale.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
INFORMATICHE**

Buona conoscenza dei sistemi operativi Windows e dei programmi del pacchetto Office, in particolare Word e Excel;
Buona conoscenza degli applicativi del software “Blumatica Safety” per i Sistemi di Gestione della Salute e della Sicurezza sul Lavoro;
Ottima capacità di effettuare ricerche e di navigare su Internet.

PATENTE O PATENTI

Patente Auto B

**COMUNICAZIONI SCIENTIFICHE E
CONGRESSI**

Intervento programmato alla Settimana Giornata Nazionale del Fiocchetto Lilla tenutasi il 16 Marzo 2018 presso l'ITIS – LS “F. Giordani – Via Laviano, 18 – Caserta;

Intervento programmato al Convegno “Diamo Peso alla Vita” tenutosi il 14 Gennaio 2017 presso il salone degli specchi del Teatro Garibaldi – c.so Garibaldi - S. Maria C. V. (CE);

Intervento programmato alla Quinta Giornata Nazionale del Fiocchetto Lilla tenutasi il 15 Marzo 2016 presso Liceo Statale “Salvatore Pizzi” – Piazza Umberto I- Capua (CE);

Partecipazione al corso FAD “The Best way per il biologo professionista”

Partecipazione al corso FAD “Alimentazione consapevole e sana nutrizione

Partecipazione al Seminario: *La comunicazione assertiva nella gestione del rapporto con il paziente* – Università degli Studi di Napoli “Federico II”;

Partecipazione all'evento: *Il DNA nei procedimenti penali e civili - Profili biologici e giuridici* - Università degli studi di Salerno;

Partecipazione ai lavori del Convegno: *Sicurezza Alimentare, le Frodi e le Sofisticazioni Alimentari, come leggere l'Etichettatura degli Alimenti* - Università Popolare Carlo III – Napoli;

Partecipazione all'evento: *La prevenzione nell'alimentazione. Specificità e benefici della Dieta Mediterranea* – Consorzio ISMESS - Grand Hotel – Salerno.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Novembre/Dicembre 2010 Stage Tecnico - Pratico presso Istituto Zooprofilattico di Caserta

Abilitata alla professione di Biologo (Ordinanza Ministeriale 27 marzo 2009);

Dicembre 2007- Giugno 2009 Collaborazione all'attività di ricerca ai fini dello sviluppo della tesi di laurea presso Laboratorio di Zoologia-Dipartimento di Biologia Strutturale e Funzionale - Università degli Studi di Napoli “Federico II”- Complesso Universitario di Monte Sant'Angelo;

Novembre - Dicembre 2005 Tirocinio Tecnico-Pratico presso Azienda Sanitaria Locale Caserta 2 / Presidio Ospedaliero di S. Maria C. V. UOC Patologia Clinica Direttore Vincenzo Petrella;

Dott.ssa Cecilia Papale