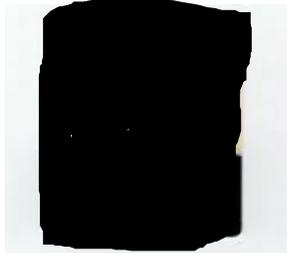


Curriculum Vitae



Europass

Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **Gennaro Pisciotta**

Indirizzo(i) [redacted] (a)

Cellulare [redacted]

Telefono [redacted]

Fax [redacted]

E-mail [redacted]

E-mail –pec. gennaropisciotta@pecagrotecnici.it

Codice Fiscale [redacted]

Cittadinanza Italiana

Data di nascita [redacted]

Sesso Maschile

Occupazione desiderata / Consulenza nel settore agrario, economia e marketing agrario e viticolo-enologico

Settore professionale Istruzione e formazione professionale e tecnica nel settore Agrario

Esperienza professionale

Date Dic. 04 - 2 Mag. 08

Lavoro o posizione ricoperti Esperto Sezione Agraria Tribunale di Napoli

Principali attività e responsabilità Componente della Sezione Agraria del Tribunale di Napoli in qualità di Esperto (vedi legge Legge n.320\1963 – art.3)

Tipo di attività o settore Sezione Agraria del Tribunale di Napoli

Date Gennaio 75 – Dicembre 2013

Lavoro o posizione ricoperti Perito Agrario Laureato (fino al dicembre 2013)

Crediti Formativi Professionali Sono stati riconosciuti e certificati per l'anno 2009, 117 C.F.P. (Crediti Formativi Professionali), per l'anno 2010, 232 C.F.P. (Crediti Formativi Professionali), per l'anno 2011 130 C.F.P. (Crediti Formativi Professionali) e per l'anno 2012 115 (Crediti Formativi Professionali) dal Collegio dei Periti Agrari Laureati della Provincia di Napoli ai fini del Regolamento della Formazione Continua per l'eccellenza nell'esercizio della libera professione, emanato dal Consiglio Nazionale dei Periti Agrari Laureati.

Date Dal Gennaio 2014 – alla data odierna

Lavoro o posizione ricoperti Agrotecnico Laureato iscritto al Collegio degli Agrotecnici Laureati di Napoli-Caserta al n.339

Principali attività e responsabilità attività libero professionale nel campo agrario ed economico-estimativo con consulenze per committenti privati (iscritto Collegio Periti Agrari e Periti Agrari Laureati di Napoli al n.263\1975 fino al 2013 e successivamente dal 2014 iscritto in qualità di Agrotecnico Laureato al n.339\2014) e per l'autorità giudiziaria in qualità di C.T.U. per Trib. di Napoli (iscritto Albo CTU Trib. di Napoli al n.

991\1978 fino al 2014), inoltre è incluso nei seguenti elenchi professionali:

- Albo dei Collaudatori della Regione Campania, Categoria Periti Agrari per le opere di sistemazione agrarie
- Elenco degli Esperti e dei Professionisti I.S.M.E.A. (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) Roma

- Elenco dei Periti Istruttori Demaniali per gli Usi Civici della Regione Campania (L.R. n. 11\1981)
- Elenco Consulenti Esperti del Parco Regionale dei Campi Flegrei per i settori: ingegneria naturalistica, agricoltura sostenibile, verde urbano e paesaggio, pedologia, botanica, agronomia e scienze forestali
- **Short-list di “Esperto del mondo agricolo”**
- Albo dei Professionisti del Comune di Quarto (Na) – Perito Agrario Laureato
- Elenco del Parco Nazionale del Vesuvio in qualità di Consulente Senior con compiti di assistenza nelle procedure di attuazione dei progetti e di supporto tecnico, amministrativo e contabile
- Short list della Regione Campania – per il conferimento di incarichi di perito ex art. 21 del D.P.R. 327\01 s.m.e.i nel campo dell'estimo per attività di espropriazione
- elenco S.A.P.N.A. (sistema ambiente provincia di Napoli s.p.a. – napoli) di professionisti per l'affidamento degli incarichi di collaborazione esterna – Categoria Scienze Agrarie
- **Elenco dei Tecnici ed Esperti degustatori dei vini a denominazione di origine della Regione Campania in qualità di Tecnico per tutte le D.O. della Campania**
- **Socio FISAR (Federazione Italiana Sommelier Ristoratori ed albergatori) in qualità di sommelier**
- Short-List dei professionisti del Comune di Castel Volturno Caserta
- Short-List di Esperti per Consulenza Specialistica GAL Alto Casertano
- Relatore (Docente) nei Corsi per sommelier per i moduli viticoltura e vinificazione (n.1 e n.2)
- Long list ALSIA esperti per il conferimento di incarichi di docenza nei corsi di aggiornamento/formazione rivolti a tecnici e operatori agricoli per le filiere, Fascia A (Tecnico esperto Senior) e per le filiere: Olivicoltura ed Elaiotecnica, Viticoltura
 - Elenco Rilevatori per dati statistici ed economici CREA-RICA
 - Componente della Commissione Locale per il Paesaggio in qualità di esperto nel settore agrari, forestale e ambientale del Comune di Bacoli (Na)

Tipo di attività o settore Settore agrario viticolo enologico

Date 02/1978 – al 30/09/2018

Tipo di attività o settore Istruzione e Formazione – Settore Agrario e viticoloenologico

Principali attività e responsabilità - Docente a Tempo Indeterminato di Laboratori scienze e tecnologie agrarie(B11) c/o I.S.I.S.S."G.Falcone"- Pozzuoli – Settore Professionale Agricoltura e Ambiente dal 01\02\1978
- Docente in corsi di istruzione e formazione agroalimentare
- Tutor corsi di istruzione e formazione agroalimentare
- Elaborazione progetti di istruzione e formazione agroalimentare e viticolo-enologica

Date Novembre 2014

Lavoro o posizione ricoperti Enologo Enotecnico (iscritto all'Assoenologi al n. 5971- Professionista di cui alla leggi 129\91 e

Principali attività e responsabilità 4\23)

a) la direzione e l'amministrazione, nonché la consulenza in aziende vitivinicole per la trasformazione dell'uva, l'affinamento, la conservazione, l'imbottigliamento e la commercializzazione dei vini e dei prodotti derivati;

b) la direzione e l'amministrazione, nonché la consulenza in aziende vitivinicole, con particolare

riferimento alla scelta varietale, all'impianto ed agli aspetti fitosanitari dei vigneti;

c) la direzione e l'espletamento di funzioni di carattere vitivinicolo in enti, associazioni e consorzi;

d) l'effettuazione delle analisi microbiologiche, enochimiche ed organolettiche dei vini e della valutazione dei conseguenti risultati;

e) la collaborazione nella progettazione delle aziende di cui alla lettera a) e b) nella scelta della tecnologia relativa agli impianti e agli stabilimenti vitivinicoli;

f) l'organizzazione aziendale della distribuzione e della commercializzazione dei prodotti vitivinicoli,

compresi gli aspetti di comunicazione, di marketing e di immagine. Viticolo e Enologico

Istruzione e formazione

Date	10/1969 - 07/1974
Titolo della qualifica rilasciata	Perito Agrario votazione: 60\60 (= 100\100)
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Materie: Agronomia, produzioni vegetali e animali , economia e contabilità agraria, estimo e diritto agrario, topografia, meccanica agraria e costruzioni rurali, difesa delle piante, industrie agrarie. Competenze professionali: direzione di medie aziende e cooperative agricole, progettazione di piccole costruzioni rurali, stima e divisione di fondi rustici, assistenza e vigilanza di lavori di trasformazione fondiaria, valutazione dei danni alle colture, stima delle scorte per le operazioni di consegna e riconsegna dei beni rurali e relativi bilanci e liquidazioni, funzioni contabili e amministrative nelle aziende, funzioni di consulente tecnico privato e arbitralmente, assistenza tecnica agli agricoltori, sia in funzione pubblica e sia privatamente (libero professionista) nelle cooperative e nei consorzi diversi, negli stabilimenti tecnologici agrari, negli impianti industriali e nelle attività commerciali relative ai prodotti e alle macchine del settore agrario.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ITAS "E. De Cillis" - Via Argine 1085 - 80100 Napoli
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Diploma di scuola secondaria superiore
Date	01/2003 - 12/2003
Titolo della qualifica rilasciata	Docente di Tecnologia applicata
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Utilizzo tecnologie Microfot Office XP in ambito didattico
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Microsoft - Roma
Date	06/2003 - 07/2003
Titolo della qualifica rilasciata	ECDL n.IT492220\2003
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Concetti base IT, gestione file, elaborazione testi, foglio elettronico, database, presentazione, reti informatiche
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Multicenter School - Pozzuoli (Associato AICA)
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	ECDL
Date	10/09/2004 - 31/05/2005
Titolo della qualifica rilasciata	Sessione Avanzata Progetto Docente Microsoft
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Esperienze e competenze IT nella scuola
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Microsoft in collaborazione Ministero Pubblica Istruzione
Date	11/12/2006 – 15/12/2008
Titolo della qualifica rilasciata	Laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie Voto: 110\110 Tesi - “ L’analisi sensoriale: strumento di valutazione della qualità dei prodotti agroalimentari”
Principali tematiche/competenza professionali possedute	- Gestione e controllo del sistema agrario nei suoi aspetti produttivi, tecnologici, ed economico-estimativi ed ecologici; - conoscenza dei contesti aziendali e dei relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri del settore agrario; - gestione imprese, valutazione e stima beni fondiari, impianti, mezzi tecnici e prodotti del sistema

- agrario;
- trasformazione e conservazione dei prodotti;
- progettazione di interventi sul sistema agrario: costruzioni rurali, impianti irrigui, sistemazioni idrauliche dei terreni, meccanizzazione delle imprese;
- assistenza tecnico-economica ed estimativa alle imprese;
- acquisizione di una cultura tecnico-scientifica in modo da rendere possibile il continuo aggiornamento critico delle conoscenze professionali.

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università G. Marconi - Roma
 Facoltà Scienze Tecnologie Applicate - Corso di Laurea Scienze e Tecnologie Agrarie

Livello nella classificazione nazionale o internazionale Laurea

Date Dal 2000 circa

Titolo della qualifica rilasciata Pedologo

Principali tematiche/competenza professionali possedute Specialista conoscitore dei processi che si svolgono nel suolo, tra suoli e tra suolo ed altri sistemi ambientali.
 Competenza a riconoscere la distribuzione dei tipi di suolo nel paesaggio, di classificarli e di correlarne le funzioni.
 Può valutare con capacità professionale lo stato del suolo al presente e le sue risposte a pressioni esterne, esistenti o prevedibili

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione A.I.P. (Associazione Italiana Pedologi)

Livello nella classificazione nazionale o internazionale A.I.P. (Associazione Italiana Pedologi)

Data Novembre 2009

Titolo della qualifica rilasciata Esperto in qualità di docente – Fascia A - PSR mis. 111 – Assessorato Agricoltura Regione Campania

Principali tematiche/competenza professionali possedute Esercitazioni materie economico-agrarie (contabilità, economia, estimo), qualità commerciale dei prodotti agricoli, tecniche di produzione e valorizzazione prodotti agricoli (filieri vitivinicole e lattiero casearia), agriturismo, diritto agrario, elaborazione di prodotti multimediali per la formazione e l'istruzione agraria.

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Se.Sir.Ca - Assessorato Agricoltura della Regione Campania

Livello nella classificazione nazionale o internazionale Docente fascia A

Data **Novembre 2010**

Titolo della qualifica rilasciata **Responsabile industrie alimentari (DD Regione Campania n.46\2005)**

Principali tematiche/competenza professionali possedute, **Malattie trasmissibili attraverso gli alimenti, igiene della persona e degli ambienti di lavoro, legislazione sanitaria, processi di preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti, piano di autocontrollo alimentare basato sui principi del sistema HACCP**

Nome e tipo d'organizzazione **Regione Campania – Azienda Sanitaria Locale Napoli 2 Nord
 - Dipartimento Prevenzione –
 Servizio
 Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**

Data	2012
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato Sommelier AIS
Principali tematiche/competenza professionali possedute	acquista bevande di qualità secondo il budget stabilito, lo stile del ristorante e della cucina, le possibilità di stoccaggio, selezionando i prodotti dopo averli attentamente degustati e averli valutati in base al principio fondamentale del rapporto qualità/prezzo, assicura una gestione ottimale della cantina, ne controlla le condizioni di temperatura e umidità per garantire la conservazione migliore per i vini e tiene aggiornata la carta dei vini, sovrintende alla formazione del personale e favorisce una serena collaborazione tra il personale di cucina e di sala, organizza la cantina del giorno e tiene aggiornato lo scarico e il carico dei vini e delle bevande dalla cantina e incrementa il volume della vendita dei vini e altre bevande, valorizza gli abbinamenti dei cibi e dei vini scegliendo i prodotti più adeguati a tale scopo, consiglia i clienti assecondando, quando è possibile, i loro desideri e possibilità; serve le bevande con classe e stile; lavora sempre con la massima discrezione e con buon umore dimenticando i problemi personali.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	A.I.S. Associazione Italiana Sommelier
Data	2012 -2013
Titolo della qualifica rilasciata	Corso Di Perfezionamento in “ Piante Officinali e Preparazioni Fitoterapiche” – Anno 2013
Principali tematiche/competenza professionali possedute	professionista esperto nel campo delle piante officinali che, inserito nel settore privato e/o pubblico, possa fornire a quanti operano nell'ambito sanitario le conoscenze necessarie e gli strumenti più opportuni per un corretto impiego delle piante officinali nei loro diversi campi d'utilizzazione; esperto che, aggiornando su corrette basi scientifiche la loro preparazione e valutandone le caratteristiche, in grado di formulare preparazioni erboristiche coniugandone il potenziale terapeutico con il rispetto delle norme del Sistema Sanitario Nazionale; preparare esperti nel campo delle proprietà chimico-farmaco-tossicologiche delle piante officinali e dei processi di preparazione dei fitocomplessi che sappiano correttamente consigliare il consumatore; fornire avanzate conoscenze teoriche e pratiche sulle tecniche di lavorazione e conservazione dei prodotti ottenibili dalle piante officinali.
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Corso di Perfezionamento post-laurea
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Facoltà di Farmacia – Università Federico II° - Napoli
Data	2013
Titolo della qualifica rilasciata	Perito Agrario specializzato per la Viticoltura e l'Enologia (Enotecnico)
Principali tematiche/competenza professionali possedute	L'enotecnico possiede specifiche competenze relative al settore vitivinicolo, relativi: ad organizzare attività vitivinicole ecocompatibili; a gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti ed assicurando tracciabilità e sicurezza; ad intraprendere e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio; ad applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare; ad utilizzare gli strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto; a monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le fasi con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative; ad elaborare valutazioni economiche di processi di produzione e trasformazione e a realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della filiera vitivinicola collegati alle caratteristiche territoriali.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	I.T.A.S. “F. De Sanctis” – Via tuoro Cappuccini – 83100 Avellino
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Diploma di scuola secondaria superiore (durata sei anni)
Data	2013
Titolo della qualifica rilasciata	Abilitazione all'Esercizio della libera Professione di Agrotecnico Laureato con 98\100)
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Per maggiori informazioni su Europass: http://europass.cedefop.europa.eu © Comunità europee, 2003 20060628

Principali tematiche/competenza professionali possedute	Le competenze professionali degli iscritti nell'Albo degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati sono numerose ed estese, delineando la figura di un consulente globale per l'impresa a tutto tondo, competente non solo nei tradizionali settori agrario, forestale e zootecnico ma anche nei nuovi settori del paesaggio e del verde ornamentale, dell'ambiente e dell'ingegneria naturalistica, dell'alimentazione, dell'economia agraria marketing
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ISIS Vetrone-Galilei -Benevento
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Abilitazione all' Esercizio o della libera Professione di Agrotecnico Laureato
Data	2011
Titolo della qualifica rilasciata	Autorizzazione all'acquisto di prodotti fitosanitari classificati: molto tossici, tossici e nocivi
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Il titolare dell'autorizzazione è autorizzato all'acquisto dei prodotti fitosanitari Classificati :molto tossici, tossici e nocivi ai sensi del DPR n.290\2001
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Assessorato Agricoltura della Regione Campania
Data	2016
Titolo della qualifica rilasciata	Patentino Fitofarmaci e Consulente Fitosanitario
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Elementi fondamentali sull'impiego dei prodotti fitosanitarie dei coadiuvanti, elementi di tossicità dei prodotti fitosanitari e dei coadiuvanti e sul loro corretto impiego dal punto di vista sanitario, nozioni sulle modalità per prevenire le intossicazioni derivanti dall'impiego dei prodotti fitosanitari, nozioni in materia di legislazione dei prodotti fitosanitari e sulla tutela dell'ambiente
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Regione Campania – Assessorato Agricoltura

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e)

Italiano

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Francese

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
A2	Utente base	A2	Utente base	A1	Utente base	A1	Utente base	A2	Utente base

(*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](#)

Capacità e competenze sociali

Capacità di lavorare in gruppo maturata in molteplici situazioni in cui era indispensabile la collaborazione tra figure diverse e modalità varie

Capacità e competenze organizzative

Buona esperienza maturata nella gestione di progetti e gruppi

Capacità e competenze tecniche

Buona padronanza delle tecniche agrarie ed economiche-estimative acquisite nella quasi quarantennale esperienza di tecnico agrario e di CTU Napoli, ed esperto della Sezione Agraria del Tribunale di Napoli per circa quattro anni
Buona padronanza delle tecniche didattiche di insegnamento nel settore delle discipline agrarie, agro-ambientali maturate in quaranta anni di docenze negli istituti tecnici e professionali agrari, nei corsi di formazione agraria (OFIS ecc), nell'Area di Professionalizzazione degli I.P.S.A.A. ecc (Vedi allegato n.1)

Capacità e competenze informatiche	Buona sia la conoscenza degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office che la capacità di navigare in Internet ai fini dell'applicazione in ambito tecnico-agrario e dell'e-learning
Altre capacità e competenze	Flessibilità nell'attività lavorativa per orario e mobilità Attestato di Volontario del soccorso della C.R.I. (2005)
Patente	B
Ulteriori informazioni	<p>Coautore testo "Imprenditorialità settore viticolo enologico"- 1994 Coautore della pubblicazione "Note pratiche di Agricoltura Biologica" Autore del testo di "Legislazione e diritto agrario" - Ed. Simone 1997 – 2002</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>Sommelier della F.I.S.A.R. (Federazione Italiana Smmelier Albergatori e Ritoratori) <input type="checkbox"/>Assaggiatore di Formaggi (I° livello) e Maestro Assaggiatore (II° livello) iscritto all'O.N.A.F (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio) <input type="checkbox"/>Assaggiatore O.N.A.S. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi) – Tessera n. 2274 <input type="checkbox"/>Corso di formazione. "Operatori Vitivinicoli" organizzato da Il Denaro- Ricerche & Formazione – 2005 <input type="checkbox"/>Corso di formazione "Organizzare un sistema di gestione di sicurezza e manuale operativo" organizzato dalla C.C.I.A.A. di Napoli – aprile 2006 <input type="checkbox"/>Corso di formazione "Metodologia di rilievo con GPS di parcelle agricole con verifica requisiti per aiuti e premi CEE" – Campus e GEOTOP – Caserta 2009 <input type="checkbox"/>Corso di Ispettore Ambientale Comunale Volontario del Comune di Pozzuoli (Na) <p>- Enologo – Enotecnico dal 2014 iscritto all'Assoenolo al n5971\2014 e Relatore docente per Sommelier nei Corsi Fisar (abilitazione nazionale) e PON negli Istituti Alberghieri</p>
Allegati	Vedi allegato n.1
	<p><i>"quanto sopra è stato dichiarato dal sottoscritto ai sensi degli artt. 46, 47 e 77bis del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., con la consapevolezza delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del medesimo D.P.R. n. 445/2000".</i></p> <p>Autorizza al trattamento dei dati personali secondo quanto previsto dal D. Lgs n.196/2003 e ss.modifiche e integrazioni.e GDPR entrato in vigore 28\5\2018</p>

N.B. 14/01/2019

Firma (Gennaro Pisciotta)



“TITOLI ED ESPERIENZE DICHIARATE” (Allegato n.1)

Corso di formazione

Anno	Titolo	Ente
1985	Analisi Terreni e piani concimazione	Centro Europeo Formazione Minerbio (BO)
1988	Equilibrio fertilità e concimazione terreno	Centro Europeo Formazione Minerbio (BO)
1989\90	Elementi didattica	MPI – Dir. Istr. Profes.ale – Università Sapienza - Roma
1993	Ruolo e importanza della consulenza alle aziende agrarie	Univ.tà Federico II° - Napoli Facoltà di Agraria
1993	First European Chemistry Week	CIDI –Napoli
1993	“La qualità nel settore lattiero caseario” – Iniziativa AF Forum contributo CEE	Istituto Tecnologie Alimentari – Università della Tuscia - Viterbo
1995	Integrazione nel mercato del lavoro di nuovi specifici ruoli professionali	MPI – Dir. Istr. Profes.ale IPSAA Silvestri -Napoli –
1995	Costi produzioni colture agrarie	MPI – Dir. Istr. Profes.ale IPSAA Silvestri -Napoli –
1995	Difesa integrata colture agrarie	MPI – Dir. Istr. Profes.ale IPSAA Silvestri -Napoli
1995	Contabilità ed economia agraria	MPI – Dir. Istr. Profes.ale IPSAA Silvestri -Napoli
1995	Rapporti contabilità generale ed agraria	MPI – Dir. Istr. Profes.ale IPSAA Silvestri -Napoli
1995	Integrazione mercato lavoro di nuovi ruoli professionali	MPI – Dir. Istr. Profes.ale IPSAA Silvestri -Napoli
1996	L’uso del dialetto a scuola: arricchimento o interferenza	MPI – Dir. Istr. Profes.ale IPSAA Silvestri -Napoli
1997	Validazione pacchetto multimediale (Qualità prodotti agricoli e rispetto ambientale)	IPSAA “G. Fortunato” – Potenza PO 940025 – Formazione formatori
	Validazione pacchetto multimediale Realizzazione del verde	IPSAA Silvestri -Napoli PO 940025 – Formazione formatori
1997	Validazione pacchetto multimediale (Agroindustria – Valorizzazione dei prodotti enologici e caseari)	IPSAA “G. Fortunato” – Potenza PO 940025 – Formazione formatori

1998	Lettura agronomica ed ambientale delle carte podologiche	Ordine Agronomi Napoli
1999	Programmazione modulare e prove verifica del settore agrario	IPSAA "San Benedetto" - Latina
1999	Formazione a distanza nel settore agrario ed agroalimentare di qualità	ITAS "De Cillis" - Napoli Progetto "AGRI-ECO-FORM" Progetto Comunitario Leonardo Da Vinci
1999	La sicurezza nel laboratorio di analisi	Segreteria Simposi -Napoli
2000	Corso formazione "Comunicazione ed educazione alimentare	Regione Campania STAPA - Napoli
2001	Analisi e prospettive della filiera dei prodotti biologici	Regione Campania SeSIRCA - Stapa CepICA Napoli
2002	Le nuove forme di turismo rurale : vincoli ed opportunità	CIA -Napoli
2003	Prevenzione degli infortuni e miglioramento sicurezza sui luoghi di lavoro	Eurolat Spa - Gruppo Parmalat Stabilimento Piana di Monteverna (Ce)
2005	Biofitofarmaci e biofertilizzanti per una produzione ecosostenibile	Università Federico II° - Facoltà di Agraria - Portici (Na) Unione Industriali di Napoli
2005	Corso FAOV - FSE 2000-06 POR Regione Campania "Formazione e addestramento operatori vitivinicoli"	"Il Denaro - Ricerche & Formazione" - Na

2005	Assaggiatori di formaggio	Organizzazione nazionale Assaggiatori Formaggi Delegazione Napoli-Centro
2005	Giornate professionali del banco formaggi	Consorzio Campano Mozzarella di Bufala presso CCIAA Napoli
2005	Qualità delle produzioni vinicole campane	Agripromos – CCIAA Napoli Enoteca Italiana
2005	Attestato Sommelier I° Livello	FISAR – Napoli
2006	Come sviluppare un sistema di gestione della sicurezza e predisporre il manuale operativo”	UNI Camera Commercio e Agricoltura – Napoli
2006	Nuove tecniche commercializzazione e marketing settore vitivinicolo	Consorzio Mater Ottaviano (Na)
2006	Convegno “L’impresa agricola di fronte alla competizione”	Università Federico II – Dipartimento Economia – Napoli
2007	Gaia e Bacco – l’influenza del territorio sulla qualità dei vini	Ordine Geologi Campania Napoli
2008	“Biotecnologie per l’agroindustria”	MIUR – CSA Campania Università Federico II°- Napoli
2008	Maestro Assaggiatore Formaggi	O.N.A.F. COMITUR – Napoli
2009	Corso Sommelier II Livello	AIS e AGRIPROMOS – Napoli
2009	Corso di formazione “Metodologia di rilievo con GPS di parcelle agricole con verifica requisiti per aiuti e premi CEE”	Campus e GEOTOP – Caserta 2009
2009	Corso Aggiornamento “Biotecnologie Alimentari”	MIUR – CSA Campania Università Federico II°- Napoli
2010	Partecipazione al I° e II° Modulo di assaggio dei salumi	O.N.A.S. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi)
2010	Seminario “Igiene e sicurezza alimentare: normativa vigente e volontaria”	A.I.C.Q. (Associazione Italiana Cultura Qualità Meridionale” Palazzo Pico – Napoli
2010	Seminario “sulla fertilità biologica del terreno e i suoi effetti sulle piante agrarie”	Ordine Dottori Agronomi e Forestali di Salerno Sede Ordine Salerno
2010	Seminario “Utilizzo rete regionale GPS applicazioni topografiche e catastali”	Geotop – Napoli
2010	Corso di formazione permanente “Consulente	Ordine Dottori Agronomi e Forestali di Salerno

	Tecnico d'Ufficio e Consulente Tecno di Parte"	Sede Ordine Salerno
2010	Giornata di studi " gli standards internazionale di valutazione immobiliare ed il settore agricolo"	Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali di Napoli
2010	Incontri di degustazione con l'olio extravergine di oliva	Dipartimento Scienza Alimenti – Facoltà di Agraria Portici(Na)
2010	Attestato di frequenza e superamento esami al Corso per Esperti di Razza della Specie Bufalina	ANASB – Associazione Nazionale Allevatori della Specie Bufalina – Sede Caserta
2010	Attestato di partecipazione al Corso di Formazione per Addetti alle attività connesse all'Igiene degli Alimenti per la mansione di "Responsabile di Industrie Alimentari"	Regione Campania – Azienda Sanitaria Locale Napoli 2 – Servizio Igiene degli Alimenti
2010	Attestato di partecipazione al seminario "Rischio Chimico: metodologie e applicazioni pratiche"	AICQ Meridionale Napoli
2010	Corso di aggiornamento in materia catastale: Pregeo 10 e DOCFA 4	Collegio dei Periti Agrari e Periti Agrari Laureati della Provincia di Napoli
2011	Corso per preposto alla sicurezza per il rischio chimico e biologico	M.I.UR. – U.S.R. Campania Direzione Generale Ufficio Coordinamento Sicurezza
2011	Seminario "Uso sostenibile dell'acqua – Fabbisogno idrico e criteri progettazione"	Associazione PromoVerde per la Qualità del Paesaggio Pontecagnano (SA)
2011	Seminario "L'uso sostenibile dell'acqua –fabbisogno idrico e criteri progettazione"	Promo Verde Campania – Associazione per la qualità del Paesaggio e del Florovivaismo – Pontecagnano (SA)
2011	Seminario " Conoscere e misurare caratteristiche e qualità del suolo"	Associazione Pedologi Italiani Roma
2011	Membro della Giuria del Concorso Provolone del Monaco DOP 2011 in qualità di maestro assaggiatoe ONAF	ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatore Formaggi) e Consorzio Provolone del Monaco DOP Vico Equense
2011	Giornate professionali "parliamo di formaggi" per ristoratori e operatori del	Consorzi: Asiago, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano e

	settore alimentare	Provolone valpadana
2012	Sommelier AIS	AIS – Associazione Italiana Sommelier
2012	Corso di assaggiatore olio 1° livello	Associazione Oleum – CCIAA Salerno
2012	Corso Perfezionamento in Piante Officinali e prodotti fitoterapici	Facoltà Farmacia – Università Federico II° Napoli
2012	Convegno di Studi “Per un’agricoltura sostenibile”	Collegio Periti Agrari Laureati di Napoli
2013	Autorizzazione paesaggistiche e patrimonio vegetale- Aggiornamenti sulle procedure	Ordine Dottori e Forestali di Napoli
2013	Incontro aggiornamento sulla metodica assaggio formaggi dei maestri assaggiatori	ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) – Scafati (Sa)
2013	Corso di formazione “Tecnici Incaricati delle verifiche ispettive del settore vitivinicolo”	Azienda Speciale della CCIAA di Frosinone – Innova
2013	C.C.I.A.A. – Frosinone e INNOVA “L’organismo di controllo della DOP in Cantina” Frosinone	Azienda Speciale della CCIAA di Frosinone – Innova
2014	Corso Perito Estimatore danni da avversità meteoriche	Collegio Periti Agrari di Perugia e Terni
2014	Le regole per un sicuro trasferimento dei beni (successioni e vulture)	Blumatica – Salerno
2014	IL PAN – nuovo Piano Azione Nazionale	Ordine Agronomi Salerno

2014	La Ferrirrigazione in Coltura Protetta	Ordine Agronomi Salerno
2014	La disciplina dei miglioramenti fondiari nelle azioni di rilascio del fondo dinnanzi al Collegio agrario	Ordine Agronomi Salerno
2014	Approccio alle procedure DOCFA e contenzioso Tributario	Ordine Agronomi Salerno
2014	Seminario in streaming "l'evoluzione del sistema di Catasto ed il superamento delle Titologie	Collegio Periti Agrari Salerno
2014	Nuova legislazione Comunitaria e Nazionale sull'olio di oliva	Associazione OLEUM – Capaccio (SA)
2014	Corso di Formazione Ambientale "Fondamenti di Scienza del Suolo"	ISPRA-AIP Ordine Geologi Roma

Publicazioni

Anno	Titolo	Ente committente
1994	Imprenditorialità nel settore viticolo-enologico	IPSAA "F. Silvestri" -Napoli
1997	Note informative di agricoltura biologica	IPSAA "F. Silvestri" -Napoli
1997	Diritto e legislazione Agraria	Casa Editrice Simone Napoli
2002	Diritto e legislazione Agraria	Casa Editrice ESSE Napoli
2001	Ricerca multimediale Settore vitivinicolo ed orticolo con produzione biologica	"Biocert" -Napoli
2004	Pacchetto multimediale "Tecnico Agricoltura Biologica" - Progetto "Orti Urbani" – Iniziativa Equal	Coldiretti – Napoli
2012 – 2013	Collaborazione alla stesura della I e II Edizione del Manuale dell'Esame Abilitante per la Professione di Laureato	Società Editrice Nepenthes

Competenze informatiche

Anno	Titolo	
1993	Il personal computer – un nuovo modo di comunicare in classe	IPSAA Silvestri -Napoli
1993	L'ausilio dell'informatica nella	Prov.to agli Studi di Napoli

	didattica	IPSAA Silvestri -Napoli
1994	Studio ed applicazioni pratiche su programmi Word Processor e Foglio Elettronico	Prov.to agli Studi di Napoli IPSAA Silvestri -Napoli
1995	Studio ed applicazioni pratiche su programmi Power Point- Works	Prov.to agli Studi di Napoli IPSAA Silvestri -Napoli
1999	NEWFORMAD Tecnologie multimediali e nuovi metodi di apprendimento	Programma UE "L. Da Vinci " Provveditorato agli Studi di Napoli
2001	Progetto PASS – Lavorare in rete MIUR – IPSAA "F. Silvestri" – Napoli	Conoscenze e competenze nella progettazione di attività in rete
2001	Elaborazione di una prodotto multimediale nel settore viticolo, orticolo e piante officinali	Associazione BIOCERT Napoli
2002	Multimedialità per la didattica "L'ambiente e l'agricoltura" Corso PON 1999 IT 1	Work Group Italia SRL-Napoli IPSCT "De Sanctis"- Napoli
2003	ECDL- n.IT 492220 AICA	European Computer Driviling Licence
2003	Docente Tecnologia Applicata – Utilizzo tecnologie di Microsoft Office XP Progetto Docente Microsoft e Ministero Istruzione, Università e Ricerca Scientifica	Utilizzo tecnologie di Microsoft Office XP
2003	Progetto Tecnologie Informazione Comunicazione – Percorso A – Informatica di base – MIUR – USR Campania	Competenze sui 7 moduli ECDL + Comunicazioni e tecnologie, processi di apprendimento e tecnologie didattiche
2004\2005	Progetto Docente Sessione Avanzata Microsoft e Ministero Istruzione, Università e Ricerca Scientifica	Sessione avanzata su Utilizzo tecnologie di Microsoft Office XP
2011	Corso PON CMS – Creare ed amministrare i siti WEB	ISSS FLORIMONTE Sessa Aurunca (Caserta)
2011	ECDL Advance – Modulo AM3 – elaborazione testi	ECDL – livello avanzato Modulo AM3 – Elaborazione Testi

“Quanto sopra è stato dichiarato dal sottoscritto ai sensi degli artt. 46, 47 e 77bis del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., con la consapevolezza delle sanzioni penali richiamate dall’art. 76 del medesimo D.P.R. n. 445/2000”.

Autorizza al trattamento dei dati personali secondo quanto previsto dal D. Lgs n.196/2003 e ss. modifiche e integrazioni. GDPR entrato in vigore 28\5\2018

14\01\2019

(Gennaro Pisciotta)



Esperienza di docenze –

Anno	Titolo	Ore	Ente
Dal 1994\95 al 2006\07 (= 13 anni)	<u>Area Professionalizzante</u> (del biennio post-qualifica con tematiche inerenti il settore agrario e agroindustriale) –	> 20 (in media 60 ore)	IPSAA “F. Silvestri”-Napoli
1993\94	Imprenditorialità nel settore viticolo-enologico – Progetto FSE – sottoprogramma 1	40 ore	Computer Company - Napoli IPSAA “F. Silvestri” – Napoli
1997	Corso: Attività produttive eco-compatibili nelle aree protette” Modulo: Analisi fisico-chimiche dei prodotti agroindustriali	19	ALTRITALIA AMBIENTE – Napoli
2000	Docente modulo specifico Classe CO50 (Esercitazioni Agrarie” – Corsi Abilitanti Tab C	32	M.P.I. – Prov.to Studi Napoli IPSAR “L. Medici”-Ottaviano(Na)
2000	Docente modulo specifico Classe CO50 (Esercitazioni Agrarie” – Corsi Abilitanti Tab C	32	M.P.I. – Prov.to Studi Napoli IPIA “Ponticelli” – Napoli
2000	Corso”Operatori addetti alla gestione e valorizzazione del patrimonio culturale delle zone rurali” – FSE Modulo: Studio del territorio	21	Fondazione IDIS – Città della Scienza – Napoli
2001	Agricoltura in sicurezza	20	IPSAA “F. Silvestri” Na – Scuola di Licola
2001	Corso Biagrinform – Sistema integrato di formazione agricoltura biologica Modulo – Agricoltura Biologica	16	Associazione BIOCERT – Napoli
2001	Corso per Operatore Ortofrutticolo Modulo: Economia agraria	40	IRIPA – Campania Napoli
2002	Metodi e procedure per un piano concimazione	24	IPSAA “F. Silvestri” Na – Scuola di Licola
2002	Docente modulo specifico Classe CO50 (Esercitazioni Agrarie” – Corsi Abilitanti Tab C	32	M.P.I. – Prov.to Studi Napoli IPIA “Bernini” – Napoli
2002	Adetto alla ristorazione azienda agricola	4	IPSAR “Cavalcanti”- Napoli
2002	Corso Neoimprenditori comparto agroalimentare Moduli: impresa agrituristica e turismo rurale, agricoltura biologica	12	Consorzio VILA – Salerno
2002\03	Progetto Pilota Obbligo Formativo Operatore addetto alla gestione delle colture protette – Modulo “Difesa e commercializzazione	80	IPSAA “F. Silvestri” Na – Scuola di Licola
2003	POR Campania 200\06 – Mis. 4.16 – “L'allevamento e	8	Regione Campania STAPA- CePICA

	potatura delle principali specie arboree” – Moduli: La distanza delle alberature a norma della vigente legislazione, Interventi di potatura e chirurgia sul verde pubblico		Napoli
2004	POR Campania 200\06 – Mis. 4.16 – Cenni di normativa fitosanitaria analisi qualitative ai fini della commercializzazione	4	Regione Campania STAPA- CePICA Napoli
2003	Produzione agricola con sistemi biologici	43	IPSAA “F. Silvestri”-Napoli in convenzione ASL2 – Pozzuoli
	produzioni ortive in biologico		
2005	Progetto PON –Misura 7.3 - 2004-05 Orientamento al lavoro nel settore agrituristico	15	MIUR – Direzione Didattica 1à Circolo G. Leopardi”- Torre Annunziata (Na)
2005\06	Corso O.F.I.S. Operatore Agroambientale – modulo “laboratorio chimica”	99	IPSAA “F. Silvestri”-Napoli
2005\06	Corso O.F.I.S. -Operatore Agroambientale – modulo “L’azienda agraria”	45	IPSAA “F. Silvestri”-Napoli
2007\08	Area Professionalizzante “Addetto al settore viticolo-enologico” Modulo: analisi degli alimenti	24	IPSAA “F. Silvestri”-Napoli
2008\09	Area Professionalizzante “Addetto al controllo qualità degli alimenti” Moduli – Chimica alimenti, processi trasformativi di origine animale, laboratorio controllo agroalimentare	75	IPSAA “F. Silvestri”-Napoli
2009	Progetto PON –Ob. C – Azione 1 – Competenze per lo sviluppo	50	I.C.S. “Plinio il Vecchio ”- Bacoli (Na)

2009\2010	Area Professionalizzante “Addetto al settore viticolo- enologico” Modulo: Controllo qualità del vino: analisi di laboratorio e tecnica della degustazione	50	ISSS “G. Falcone” – Pozzuoli (Na)
2010	P.S.R. Campania 2007 \2013 Misura 111 Corso Formazione Professionale “Tecnologia dell'informazione e comunicazione” Corso F.P. 01\TIC\NA\126 Moduli: marketing e commercializzazione	20	Regione Campania Assessorato Agricoltura Stapa Napoli
2010	P.S.R. Campania 2007 \2013 Misura 111 Corso Formazione Professionale “Sviluppo competenze gestionali ed imprenditoriali ” Corso F.P. 02\TIC\CE\126 Titolo” L'azienda Agricola nel mercato globale:marketing e produzioni di qualità” Modulo: gestione costi di produzioni, promozione dei prodotti attraverso la creazione sito internet	8	Regione Campania Assessorato Agricoltura Stapa Caserta
2010	P.S.R. Campania 2007 \2013 Misura 111 Corso Formazione Professionale “Sviluppo competenze gestionali ed imprenditoriali ” Corso F.P. 04\TIC\CE\126 Titolo” Le nuove opportunità gestionali ed imprenditoriali ” Modulo: calcolo voci del bilancio aziendale, nuovi canali di commercializzazione	6	Regione Campania Assessorato Agricoltura Stapa Caserta
2010	P.S.R. Campania 2007 \2013 Misura 111 Corso Formazione Professionale “Gestione Strategica e Marketing” – Moduli: Informativa PSR, PAC e Condizionalità, Cooperazione Agricola, Igiene	25	Formambiente Scarl – Pozzuoli (Na)

	e sicurezza alimentare		
2012	Progetto PON Ob2014iiettivo C Azione 1 - C Competenze per lo sviluppo "Itinerari in bottiglia 2"	30	IPSSAR Cavalcanti Napoli
2013	Progetto PON Ob2014iiettivo C Azione 1 - C Competenze per lo sviluppo "Corso Sommelier"	30	IPSSAR Duca di Buonvicino Napoli
2014	Progetto PON Ob2014iiettivo C Azione 1 - C Competenze per lo sviluppo "Libro del Sommelier"	30	IPSSAR Rossini Napoli

"Quanto sopra è stato dichiarato dal sottoscritto ai sensi degli artt. 46, 47 e 77bis del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., con la consapevolezza delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del medesimo D.P.R. n. 445/2000".

Autorizza al trattamento dei dati personali secondo quanto previsto dal D. Lgs n.196/2003 e ss. modifiche e integrazioni.

14\01\2019

(Gennaro Pisciotta)



Esperienze ultimi anni		
2016	Docenza Corso Fisar Caserta Enografia	FISAR
2016	Docenza Corso Fisar Avellino Enografia	Fisar Avellino
2017	Le attività agronomo analisi sensoriali vini	Ordine Agronomi Salerno
	Riconoscimento 4 Crediti Professionali Assoenologi	
2017	Pubblicazione Articolo su www.rivistaagricola.it articolo "Viti a piede franco – viti pre- filossera" -	Riconoscimento 2 Crediti Professionali Assoenologi
2017	Pubblicazione Articolo su www.rivistaagricola.it articolo "Indici di maturazione tecnologica dell'uva"	Riconoscimento 2 Crediti Professionali Assoenologi
2017	Webinar "le esperienze Toscane sull'instabilità dei Vini" - Vinidea	Riconoscimento 2 Crediti Professionali Assoenologi
2017	Webinar "La stabilità colloidale dei vini rossi" - Vinidea	Riconoscimento 3 Crediti Professionali Assoenologi
2017	Seminario "Viticoltura e cambiamenti climatici – conseguenze ed interventi" – Avellino Associazione Campana Assoenologi	Riconoscimento 4 Crediti Professionali Assoenologi
2017	Webinar "L'enologo E La Responsabilità Civile" Assoenologi Nazionale	Riconoscimento 6 Crediti Professionali Assoenologi

“Quanto sopra è stato dichiarato dal sottoscritto ai sensi degli artt. 46, 47 e 77bis del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., con la consapevolezza delle sanzioni penali richiamate dall’art. 76 del medesimo D.P.R. n. 445/2000”.

Autorizza al trattamento dei dati personali secondo quanto previsto dal D. Lgs n.196/2003 e ss.

modifiche e integrazioni. E GDPR entrato in vigore 28\5\2018

14\01\2019

(Gennaro Pisciotta)

