

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI	
Nome	Giovanni
Cognome	De Sio
Qualifica	Responsabile P.O.
Amministrazione	Regione Campania UOD 500726
Incarico attuale	Attuazione delle tipologie di intervento 4.1.2 - 6.1.1 del PSR 2014-2020
Competenze	Organizzazione, gestione e monitoraggio, in qualità di Responsabile provinciale, delle procedure previste per l'attuazione delle tipologie di intervento 4.1.2 - 6.1.1.
Numero telefonico dell'ufficio	089 3079203
Fax dell'ufficio	089 330774
E-mail istituzionale	giovanni.desio@regione.campania.it

Titoli di studio	Laurea in Scienze Agrarie conseguita il 20 Luglio 1994 presso l'Università degli Studi di Napoli - Federico II con votazione 105/110; Dottorato di ricerca (PhD) in Biotecnologie degli Alimenti conseguito presso l'Università degli Studi della Basilicata nell'anno 1998 riconosciuto a livello Internazionale.
-------------------------	--

Altri titoli di studio e professionali	Abilitazione all'esercizio della professione di Dottore Agronomo (II sessione 1994) presso Università degli Studi di Catania; Abilitazione "Tecnico competente in acustica ambientale" D.D. n. 1376 del 24/07/2020; Abilitazione all'insegnamento cattedra A 060 Scienze naturali, chimiche e biologiche presso Sovraintendenza scolastica regionale della Campania (anno 2001); attestato di Tecnico polivalente Agro-Ambientale (CESAR - ENEA) (sviluppo di sistemi agricoli a ridotto impatto ambientale). (1995); attestato di Esperto Sistemi Qualità NORME UNI EN ISO 9000 (AiCQ), anno 1999; attestato di Valutatore interno di sistemi qualità AiCQ- (SICEV), anno 1999; attestato di Valutatore di sistemi di Certificazione di prodotto presso IS.ME. CERT. Dal 26/04/1999 al 28/05/1999, esame finale 11/06/1999; Corso di formazione Alta specializzazione per dipendenti pubblici "la formazione e le
---	--

	politiche sulle agro energie Regione Campania” n. 100 ore settembre-novembre 2010; Corso di aggiornamento professionale “Sentieristica ed Ingegneria Naturalistica” organizzato dalla Regione Campania n. 100 ore; Corso di aggiornamento professionale “L’applicazione delle procedure informatizzate per l’attuazione delle misure cofinanziate dal Feoga e dallo SFOP nell’ambito del POR 2000-2006, n. 35 ore Anno 2002; Corso “ Fondamenti del nuovo procedimento amministrativo” riservato ai dipendenti di Categoria D e Dirigenti della Giunta della Regione Campania n. 3 giornate 22 - 28 e 29 novembre 2012; Coordinatore della sicurezza per la progettazione ed esecuzione dei lavori (Ordine dei dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Napoli). Corso aggiornamento Codice degli Appalti e Contrattualistica Pubblica. Organizzato dalla Regione Campania n. 42 ore anno 2014; Corso FSE 0520/2006 Sp 5 ed.1 “Formazione formatori dei centri provinciali e regionali” n. 90 ore anno 2006; attestato di Operatore tecnico delle industrie alimentari conseguito presso la Stazione Sperimentale per l’Industria delle Conserve Alimentari di Angri (Sa). (15-16 e 17 marzo 1999) Corso responsabile della sicurezza nell’ambiente di lavoro e coordinatore della sicurezza per la progettazione ed esecuzione dei lavori n. 120 ore dal 19/05/1999 al 12/07/1999 presso Ordine dei Dottori agronomi e dei Dottori Forestali della provincia di Napoli; Patente europea del computer anno 2003 presso AICA. Abilitazione di livello B2 lingua inglese anno 2020 presso Academy International Iber counint; Ha frequentato corsi A.I.S (Associazione Italiana Sommelieres) e sostenuto i relativi esami di qualificazione professionale; Master di secondo livello “Strategie organizzative e di innovazione nella P.A.” a. a. 2021/2022, Unipegaso
Esperienze professionali (incarichi ricoperti)	Ha svolto attività di consulenza per il controllo qualità e processo, presso primarie aziende conserviere; Direttore del processo e Responsabile del Controllo Qualità presso l’industria conserve alimentari Faiella & C. S.r.l. 84018 Scafati SA. Ha realizzato il manuale HACCP per la sicurezza alimentare, la rintracciabilità ed il controllo dei punti critici del processo, D.lgs 155 - 26 maggio 1997 - D.lgs 155 - 26 maggio 1997 attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE , per le seguenti aziende agro-alimentari: Pomagro s.r.l. industria conserve alimentari, via Polcareccia, 3 – 84084 Fisciano (Sa). San Marzano sud s.c.r.l., industria conserve alimentare, via S. Antonio abate, 14 – 84014 Scafati (Sa). Pastificio Guido Ferrara, s.r.l. zona industriale di Nola Località Polvica di Nola 80035 Napoli. Rodoc s.r.l. dei Fratelli Russo Ortofrutta trasformata via Lo Porto – 172 – 84018 Scafati Salerno.

	Ortofrutticola Italia 90 s.a.s. di Barba Rocco & C. via Ugo Foscolo, 9 - 84010 San Marzano sul Sarno, (SA). Calabrese 1818 s.r.l. di Gennaro e Ferdinando Calabrese biscottificio e panificio, via Damiano chiesa, 90 – 84082 Bracigliano (SA). Regina s.r.l. biscottificio e Panificio pagani Salerno. Cantine A. vinicola Sammarco s.n.c. Via Civita, 43 - 84010 Ravello (SA) Liquorificio Bartolo Sammarco Via Civita, 48 – 84010 Ravello (SA) National Food Company s.r.l. Via Villanova, 14 – 84014 – Nocera Inferiore (Sa). Compagnia Mercantile D’oltremare via Astuti 27 - 84014 – Nocera Inferiore (Sa). Ha ricoperto il ruolo di Responsabile del Settore Agroalimentare presso l’azienda SOTER s.a.s consulenza e servizi alle imprese, corso Vittorio Emanuele 84104 Nocera inferiore (SA) dove ha svolto le seguenti attività: redazione e implementato manuale HACCP per la sicurezza alimentare, la rintracciabilità ed il controllo dei punti critici del processo, D.lgs 155 - 26 maggio 1997 attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE, per le mense delle seguenti scuole pubbliche: Asilo nido Comunale scuola dell’infanzia Nazario Sauro 84082 Bracigliano (SA). Asilo nido scuola dell’infanzia De Simone P.zza Amendola 84082 Bracigliano (SA). Scuola Materna “PICCOLI FIORI” Via C. Battisti, 89 Scafati (SA). In collaborazione con L’Università della Basilicata dipartimento di scienze degli alimenti prof. E. Monteleone, il Parco Scientifico e tecnologico di Salerno e L’azienda agroalimentare Annalisa ha realizzato un progetto di ricerca e innovazione tecnologica applicata avente il seguente tema: Caratterizzazione sensoriale del pomodoro San Marzano DOP dell’Agro nocerino sarnese e del pomodorino Corbarino di Collina; <i>Realizzazione di un laboratorio di analisi sensoriale all’interno dell’azienda Annalisa s.r.l. industria conserve alimentare per la caratterizzazione dei suoi prodotti;</i> Ha realizzato il sistema di qualità secondo la Norma UNI EN ISO 9000 e il sistema di qualità ambientale secondo la Norma UNI EN ISO 14000 (istituto di Certificazione CERMET) delle seguenti aziende agroalimentari: Rodoc s.r.l. dei Fratelli Russo Ortofrutta trasformata via Lo Porto – 172 – 84018 Scafati Salerno Ortofrutticola Italia 90 s.a.s. di Barba Rocco & C. via Ugo Foscolo, 9 - 84010 San Marzano sul Sarno, (SA); Coopertiva Giustizia e Libertà ortofrutta fresca e trasformata via Ugo Foscolo, 6 – 84010 San Marzano sul Sarno (SA); Annunziata s.r.l. dei f.lli annunziata lavorazione ortofrutta fresca via Longola, 3 – 84018 Scafati (SA); LA BUONA NATURA S.a.s. lavorazione e confezionamento zucca fresca Via Provinciale 119 - 84010 S. Valentino Torio (SA). Ha ricoperto la carica di esperto del Collegio giudicante presso il Tribunale di Nocera Inferiore – Sezione Agraria; E’ stato il referente, per la campagna di trasformazione del pomodoro 1998, per la Ditta Faiella C .s.r.l. Industria Conserve Alimentari Scafati (Sa), per il progetto “Pomodoro da industria di alta Qualità PRODOTTO CON AMORE COOP.”
--	---

	E' stato il Coordinatore del gruppo di Ispettori IS.ME.CERT. per la certificazione del "Pomodoro San Marzano D.O.P.", il "Caciocavallo Silano D.O.P.", la "Nocciola Tonda di Giffoni", e la Castagna di Montella; Dall'anno 2000 alla prima decade di ottobre 2009, ha svolto per la Regione Campania, in qualità di convenzionato, attività di istruttoria, accertamenti tecnico-amministrativi, e accertamenti di regolare esecuzione di istanze di finanziamento a valere sul POR Campania 2000/2006 afferenti a Fondi Comunitari Reg.(CE) 1257/99 sul sostegno allo sviluppo rurale del FEOGA e SFOP per le seguenti misure: 4.8 Ammodernamento strutturale delle aziende agricole; 4.11 Servizi essenziali per l'economia e la popolazione rurale; 4.12 Interventi per il miglioramento dei villaggi rurali e per la protezione e la tutela del patrimonio rurale; 4.13 Interventi per favorire la diversificazione delle attività agricole e lo sviluppo di quelle affini allo scopo di implementare fonti alternative di reddito; 4.14 Incentivazione di attività turistiche ed artigianali; 4.15 Primo insediamento dei giovani agricoltori; 4.20 Sviluppo e miglioramento delle infrastrutture rurali connesse allo sviluppo dell'agricoltura; E Indennità Compensativa; D Prepensionamento. In data 15 ottobre 2009 è stato assunto dalla Regione Campania ed ha avuto l'incarico di specifica responsabilità nelle attività concernente gli adempimenti derivanti dalla applicazione della Legge 203/82 Contrattualistica agrarie, certificazioni e Conciliazioni, in particolare: convocazione delle parti in lite, assistenza ai convocati nella fase dibattimentale e redazione verbale di conciliazione; attività istruttoria e accertamenti di campo per la certificazione dello Status di Imprenditore Agricolo Professionale, emissione pareri art. 16 e 50 Legge 203/82; usi civici art. 2 L.R. n. 11/81, verifica demaniale su terre di suo civico per la legittimazione delle stesse; determinazione del prezzo di cessione di fondi agricoli regionali ex E.R.S.A.C. ai fini dell'affrancamento. Inoltre ha svolto attività istruttoria, componente commissioni di riesame, accertamenti tecnico-amministrativi, varianti, proroghe e accertamenti di regolare esecuzione di istanze su progettazione esecutiva ai sensi del D.Lgs 163/06 presentate da Enti Pubblici nell'ambito della misura 125 del PSR 2007/2013 "Infrastrutture connesse allo sviluppo e all'adeguamento dell'agricoltura e della silvicoltura" sottomisura 2 Infrastrutture a servizio di aziende agricole e forestali e sottomisura 3 "Approvvigionamento Energetico" elettrodotti rurali; attività quale componente della commissione di riesame istanze presentate da Consorzi di Bonifica nell'ambito della misura 126 del PSR Campania 2007/2013, (Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi del D.Lgs. 102/04 e s.m.i., Ordinanza della Protezione civile della PCDM ai sensi della L. n. 225/92). attività istruttoria e accertamenti tecnico-amministrativi, di regolare esecuzione di istanze presentate nell'ambito del PSR Campania 2007/2013 per le seguenti misure:
--	---

	112-121 insediamento di giovani agricoltori” e “ammodernamento delle aziende agricole” 113 - Prepensionamento degli imprenditori e dei lavoratori agricoli 121 - Ammodernamento delle aziende agricole 125 - Infrastrutture connesse allo sviluppo e all’adeguamento dell’agricoltura e della silvicoltura strade rurali 126 - Ripristino del potenziale produttivo agricolo danneggiato da calamità naturali e introduzione di adeguate misure di prevenzione 311 - Diversificazione in attività non agricole” 321 - Servizi essenziali alle persone che vivono nei territori rurali
	Responsabile Provincia di Salerno delle seguenti Misure del PSR Campania 2014/2020 4.1.1 - Supporto per gli investimenti nelle aziende agricole; 4.1.2 - Investimenti per il ricambio generazionale nelle aziende agricole e l’inserimento di giovani agricoltori qualificati; 4.1.3 - Investimenti finalizzati alla riduzione delle emissioni gassose negli allevamenti zootecnici, dei gas serra e ammoniaca; 4.1.4 - Gestione della risorsa idrica per scopi irrigui nelle aziende agricole; 4.2.1 Trasformazione, commercializzazione e sviluppo dei prodotti agricoli nelle aziende agroindustriali; 6.1.1 - Riconoscimento del premio per i giovani agricoltori che per la prima volta si insediano come capo d’azienda; (attualmente responsabile provinciale della misura 6.1.1/4.1.2 PIG)
	Responsabile Regionale per il rilancio della Corilicoltura Campana ;
	Referente Provincia di Salerno “Banca della Terra” .
	Componente Commissione valutazione progetti di cooperazione internazionale ai sensi della misura 19.1.3 del PSR Campania 2001/2020;
	Componente Commissione Regionale Revisione misura 4.1.1
Capacità linguistiche	Buona conoscenza della lingua inglese.
Capacità nell’uso delle tecnologie	Ottima conoscenza dei sistemi operativi WINDOWS e dei principali software applicativi; ottima conoscenza di programmi di statistica per la realizzazione di disegni sperimentali fattoriali a più variabili del tipo Central Composite Design (CCD); ottima conoscenza dei software per la gestione dei dati excell e access.
Altro (partecipazione a convegni e seminari, pubblicazioni, collaborazione a riviste, ecc., ed ogni altra informazione che il responsabile di posizione ritiene di dover pubblicare)	Docenze corso di formazione post Laurea “ Igiene degli alimenti e Sistema HACCP nell’industria Agroalimentare” tenuto presso la Facoltà di Agraria di Portici (NA) per conto dell’Istituto Mediterraneo per la Certificazione delle Aziende Agroalimentari “IS.ME.CERT .“ corso di formazione per addetti alle aziende Agroalimentari nell’ambito del progetto Delta della MINERVA SERVICE s.r.l. tenuto presso la Stazione Sperimentale per

	l'Industria delle Conserve Alimentari (S.S.I.C.A.) di Angri (Sa). corsi di formazione sulla qualità nel settore agroalimentare" presso l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente e l'IPSAA di Salerno. Corso per la Gestione eco-sostenibile dei reflui zootecnici per la riduzione dell'impatto ambientale e mantenimento di elevati livelli igienici nella stalla organizzato dalla Regione Campania; Corso "La Gestione dell'Impresa Agricola - la figura dell'Imprenditore Agricolo" organizzato dal Servizio Territoriale Provinciale di Avellino ex STAPAC nell'ambito della Misura 111 PSR 2007/2014. Seminario "il ruolo degli antiossidanti nel pomodoro campano in data 11/09/1996 presso L'Università degli Studi di Salerno Facoltà di Farmacia; ATTIVITÀ DI RICERCA: Svolta presso l'Università della Basilicata (Pz), l'Università Federico II di Napoli Facoltà di Agraria e la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Angri (SA). Temi di ricerca Ottimizzazione dei processi di trasformazione del pomodoro da industria: effetti del trattamento "SUPER HOT BREAK" su colore, consistenza e qualità sensoriali del succo di pomodoro; Studio dell'ottimizzazione del processo di produzione di nettare di mela Annurca mediante l'estrazione del succo in corrente di vapore. Studio dell'ottimizzazione del processo di produzione dell'essiccato di mela Annurca mediante stratificazione del succo su impianto rotativo "produzione di stik di mela"; Ottimizzazione del processo di produzione del succo di carota ad alto valore biologico mediante l'utilizzo delle biotecnologie "estrazione del succo con sistema enzimatico modulato"; La produzione di succo di carota ad alto valore biologico: "Ottimizzazione del trattamento enzimatico e della stabilizzazione termica; Estrazione del <i>Lycopene</i> ad elevata attività antiossidante dagli scarti della lavorazione del pomodoro mediante l'impiego di enzimi modulati Studio di parametri oggettivi per l'individuazione del periodo ottimale di raccolta delle pesche; Ottimizzazione della conservazione di spicchi di percoche in atmosfera modificata. (progetto POM Università degli Studi di Napoli Dipartimento di Arboricoltura Botanica e Patologia Vegetale). Studio e ottimizzazione dei parametri di processo per la sterilizzazione di succhi di frutta e vegetali; PUBBLICAZIONI Ha partecipato al 3rd Workshop on the "Developments in the Italian PhD Research in Food Biotechnology" Campobasso 28-30 settembre 1998, presentando la
--	---

	comunicazione: “Residence time distribution (RTD) analysis in a plate heat exchanger for juice processing”. Ha inoltre partecipato al 3° CISETA Cernobbio (CO) 11/12 settembre presentando le seguenti comunicazioni: G. De Sio, L. Palmieri, D. Cacace, G. Lanzarini, P. Masi; “Analisi Fluidodinamica di un impianto per il trattamento termico di prodotti alimentari fluidi” 3° Congresso Italiano di Scienze E Tecnologia degli Alimenti - CISETA (CO) 11/12 settembre 1997. MONTELEONE E., CARLUCCI A., DE SIO G., LANZARINI G. “Descrizione delle caratteristiche percepibili dei succhi di frutta:l’uso del repertory grid method (rgm) nell’ottimizzazione di prodotto” 3° Congresso Italiano di Scienze E Tecnologia degli Alimenti - CISETA (CO) 11/12 settembre 1997. DE SIO et al “ Studio ed ottimizzazione del processo di produzione di nettare di mela annurca” Industrie delle Conserve (in stampa) DE SIO et al “ Effetto del trattamento enzimatico sulle caratteristiche del succo di carota e ottimizzazione della reazione mediante superfici di responso” 4° Congresso Italiano di Scienze E Tecnologia degli Alimenti - CISETA (CO) 11/12 settembre 1999 (Poster). De Sio et al “Principi di forestazione consociata a medio e lungo termine per il recupero ambientale e produttivo del territorio agricolo e forestale dell’Appennino meridionale”. Edizioni Gutenberg 2006. De Sio et al “Il ruolo degli uccelli nell’ ecosistema agrario moderno” Edizioni Gutenberg 2006. Ha ricoperto il ruolo di Consigliere e Segretario dell’Ordine Professionale dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Salerno; E’ Socio fondatore dell’AIDAPAF associazione interprovinciale dei laureati in agraria e produzione animale della regione Campania;
--	---

Salerno, 08/03/2022

Giovanni De Sio