

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **AMATO DANIELA**
Indirizzo VIA GEN. CLARK, 103 – SALERNO
Telefono 089/3079227
E-mail daniela.amato@regione.campania.it

Qualifica Funzionario tecnico di policy
Incarico attuale Titolare di Posizione Organizzativa di tipologia B: ***Sviluppo delle produzioni zootecniche ed interventi di mercato per prodotti di origine animale. Attuazione della tipologia di intervento relativa agli investimenti per l'introduzione, il miglioramento, l'espansione di servizi di base per la popolazione rurale del PSR Campania.***

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Dal 01 maggio 2020 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Giunta Regionale della Campania – Direzione Generale Politiche Agricole Alimentari e Forestali U.O.D. "Catena del Valore in Agricoltura e Trasformazione nelle Aree Pianeggianti" Via Clark, 103 - 84131 Salerno IT
- Tipo di azienda o settore Ente Locale
- Tipo di impiego Funzionario tecnico di policy
- Principali mansioni e responsabilità Titolare di Posizione Organizzativa di tipologia B: *Sviluppo delle produzioni zootecniche ed interventi di mercato per prodotti di origine animale. Attuazione della tipologia di intervento relativa agli investimenti per l'introduzione, il miglioramento, l'espansione di servizi di base per la popolazione rurale del PSR Campania.*
 - PSR 2014/2020: Organizzazione ed attuazione della Tipologia di intervento relativa agli investimenti per l'introduzione, il miglioramento, l'espansione di servizi di base per la popolazione rurale del PSR Campania.
 - Attuazione attività di promozione e valorizzazione delle filiere zootecniche.
 - Gestione e verifica dell'applicazione delle normative vigenti in materia di riproduzione animale, tenuta dei LL.GG. CC.FF..
 - Procedimenti amministrativi e tecnici relativi all'applicazione della normativa nel comparto bovino.
 - Monitoraggio delle attività di controllo sugli operatori della filiera bovina da latte.

- Date (da – a) Dal 28 febbraio 2017 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Giunta Regionale della Campania – Dipartimento 52, Direzione Generale 06, UOD 19 Servizio Territoriale Provinciale di Salerno - Via Porto, 4 / Via Gen. Clark, 101- 84131 Salerno IT
- Tipo di azienda o settore Ente Locale
- Tipo di impiego Istruttore Direttivo Divulgatore Agricolo / Funzionario tecnico di policy
- Principali mansioni e responsabilità Responsabile Provinciale della *Tipologia d'Intervento 7.4.1 - Investimenti per l'introduzione, il miglioramento, l'espansione di servizi di base per la popolazione rurale* - del P.S.R. Campania 2014-2020

- Date (da – a) Dal 15 settembre 2014 al 28 febbraio 2017

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Giunta Regionale della Campania – Area 11, Settore 11, Servizio 04
STAPA-CePICA di Salerno – Via Porto, 4, - 84100 Salerno IT
- Tipo di azienda o settore
Ente Locale
- Tipo di impiego
Istruttore Direttivo Divulgatore Agricolo
- Principali mansioni e responsabilità
Referente Provinciale della *Misura 323 - Sviluppo, tutela e riqualificazione del patrimonio rurale* del P.S.R. Campania 2007-2013

- Date (da – a)
02 febbraio 2002 - 28 febbraio 2017
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Giunta Regionale della Campania – Area 11, Settore 11, Servizio 04
STAPA-CePICA di Salerno – Via Porto, 4, - 84100 Salerno IT
- Tipo di azienda o settore
Ente Locale
- Tipo di impiego
Divulgatore Agricolo Specializzato in Zootecnia - Istruttore Direttivo

- Principali mansioni e responsabilità
Sezione Sviluppo Produzioni animali:
 - Istruttorie domande PSR 2007-2013 Misura 215 – *Pagamento per il benessere degli animali* (pagamenti agro-ambientali).
 - Organizzazione delle attività di promozione e valorizzazione delle filiere zootecniche (caseificazioni dimostrative nell'ambito di varie manifestazioni e caseificazioni didattiche presso i caseifici della Costiera Amalfitana sulla lavorazione del caciocavallo; degustazioni guidate per consumatori, studenti e ristoratori, nell'ambito di varie manifestazioni, dei formaggi e dell'olio extra-vergine di oliva in collaborazione con la sezione *Valorizzazione delle produzioni*).
 - Docenze ai corsi di aggiornamento per allevatori/agricoltori su tematiche relative alle *tecniche di assaggio* dei formaggi, dell'olio extra-vergine di oliva e dei vini.
 - Componente delle *commissioni di assaggio formaggi* in vari concorsi caseari regionali.
 - Centri di imballaggio uova (DGR 738/2008).
 - Documentazioni fotografiche in varie occasioni di collaborazione con la sezione *Valorizzazione delle produzioni*.

- Date (da – a)
15 dicembre 1994 – 31 gennaio 2002
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Giunta Regionale della Basilicata – Dipartimento Agricoltura – Potenza con assegnazione funzionale all'ALSIA (*Agenzia Lucana Sviluppo e Informazione in Agricoltura*) – Potenza dal gennaio 1999 al gennaio 2001.
- Tipo di azienda o settore
Ente Locale
- Tipo di impiego
Divulgatore Agricolo Specializzato in Zootecnia - Istruttore Direttivo

- Principali mansioni e responsabilità
Unità di Divulgazione Zootecnica di Bella (PZ) c/o l'Istituto Sperimentale per la Zootecnia di Bella (PZ) – Via Appia, Bella – Muro – Potenza IT
 - *Organizzazione* delle attività di *assistenza tecnica* (caseificazione e alimentazione) agli allevamenti ovi-caprini e bovini podolici, in collaborazione con l'Istituto Sperimentale per la Zootecnia di Bella (PZ).
 - *Promozione e valorizzazione delle filiere zootecniche* (produzioni casearie tradizionali, salumeria tradizionale, tosatura meccanica, transumanza, danni da lupo).
 - Organizzazione di *convegni, seminari, giornate e prove dimostrative, viaggi di istruzione tecnica* per allevatori sui temi: caseificazione, alimentazione, problematiche sanitarie, gestione dei pascoli, normative igienico-sanitarie, stagionatura dei formaggi, valorizzazione dei prodotti caseari, tosatura meccanica senza legatura della pecora, transumanza, danni da lupo o cane randagio, salumeria tradizionale.
 - Realizzazione di *video divulgativi* su varie tematiche (Caciocavallo podolico, Valorizzazione delle produzioni, La transumanza dei bovini podolici) nei quali ha effettuato le riprese, scritto i testi e collaborato nella post-produzione.
 - *Indagini* sulle tecniche di lavorazione della salumeria tradizionale lucana e collaborazione con l'Università di Basilicata per diverse *Schede di Ricerca* sullo studio dei metodi di lavorazione e delle caratteristiche organolettiche e microbiologiche dei salumi tradizionali lucani.
 - Incontri di *valutazione sensoriale* dei prodotti caseari e dei salumi tradizionali e partecipazione in qualità di *giurato assaggiatore* nei concorsi di vari formaggi.
 - Partecipazione alla redazione delle *schede tecnologiche* inserite nella L.R. n. 1 del 4 gennaio 1999 sui *"Prodotti a base di latte tradizionalmente fabbricati"* in applicazione del DPR 54/97 che recepisce le Direttive 92/46/CEE – 92/47/CEE e della decisione 97/284/CEE del 25 aprile 1997 per l'applicazione delle deroghe ai prodotti tradizionali.
 - Partecipazione alla redazione del *disciplinare di produzione del "Pecorino di Filiano"* inserito nell'istanza di richiesta prodotto DOP al MIPA e all'Unione Europea ai sensi del Reg. CEE

2081/92 nell'agosto 1997 insieme al gruppo di lavoro Claps S., Di Gennaro P., Marano G., Ippolito G., Moles M., Manfredelli N..

Partecipazione al *gruppo di lavoro interdisciplinare* per la produzione della Legge Regionale di indennizzo dei danni da lupo e da cane randagio.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) Novembre 1993 – Settembre 1994
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione CIFDA - *Metapontum* – Matera, IT
(Consorzio Iniziative per la Formazione dei Divulgatori Agricoli tra le Regioni Basilicata, Calabria e Puglia)
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di specializzazione in Divulgatore Agricolo Specializzato in Zootecnia ai sensi del Reg. CEE 270/79.
 - Qualifica conseguita **Divulgatore Agricolo Specializzato in Zootecnia**
- Date (da – a) Prima sessione del 1993
- Nome e tipo di istituto di istruzione UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA – Catania, IT
 - Qualifica conseguita Abilitazione alla Professione di **Agronomo** con votazione 191/240
- Data 26 Marzo 1993
- Nome e tipo di istituto di istruzione FACOLTA' DI AGRARIA di PORTICI – Università degli Studi di Napoli - IT
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Laurea in Scienze Agrarie – Indirizzo Zootecnico
 - Tesi di laurea “Indagine sullo svezzamento del vitello bufalino nelle province di Caserta e Salerno” presso la Cattedra di Nutrizione e Alimentazione Animale del Dipartimento di Produzione Animale, con relatore il prof. Vincenzo Proto
 - Qualifica conseguita **Dottore in Scienze Agrarie** con votazione 110/110.
- Date (da – a) Settembre 1981 - Giugno 1984
- Nome e tipo di istituto di istruzione BRITISH COUNCIL INSTITUTE – Riviera di Chiaia, Napoli, IT
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di lingua Inglese
 - Qualifica conseguita Diploma di Lingua Inglese **Certificate of Proficiency in English** con votazione C
 - ▲ Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) **C2**
- Date (da – a) Settembre 1976 - Giugno 1981
- Nome e tipo di istituto di istruzione BRITISH COUNCIL INSTITUTE – Riviera di Chiaia, Napoli, IT
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di lingua Inglese
 - Qualifica conseguita Diploma di Lingua Inglese **First Certificate in English** con votazione B
 - ▲ Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) **B2**

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

- Date (da – a) 2009
- Nome e tipo di istituto di istruzione STAPA-CePICA di Salerno, Salerno IT
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di *Assaggiatore dell'olio di oliva vergine – Il livello*
 - Qualifica conseguita Attestato di **Assaggiatore dell'olio di oliva vergine – Il livello**
- Date (da – a) 2008

- 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 o formazione
 - 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

STAPA-CePICA di Salerno, Salerno IT
 Corso di *Idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine*
 Attestato di **Idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine**

2006
 ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGIO (ONAF), Grinzane Cavour (CN), IT
 Corso di formazione per *Aspiranti Maestri Assaggiatori di Formaggio*
 Attestato di **Maestro Assaggiatore di Formaggio**

2000
 ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGIO (ONAF), Grinzane Cavour (CN), IT
 Corso di formazione per *Aspiranti Assaggiatori di Formaggio*
 Attestato di **Assaggiatore di Formaggio**

Maggio 1992 – Maggio 1997
 ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS – Roma, IT
 3 Corsi di Qualificazione Professionale di *Introduzione alla Degustazione e alla Vitivinicoltura*
 Attestato di **SOMMELIER**

PRIMA LINGUA

Italiano

ALTRE LINGUE

INGLESE

- Capacità di lettura C2
- Capacità di scrittura C2
- Capacità di espressione orale C2

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

- Referente provinciale nel Progetto Speciale Intersettoriale "Iniziativa di Miglioramento n. 1: Aggiornamento, attraverso procedure informatiche, degli albi a denominazione di origine e del potenziale viticolo regionale" – 2009.
- Referente provinciale nel Progetto Speciale Intersettoriale "Iniziativa di Miglioramento n. 1: Valorizzazione delle imprese agricole e di trasformazione di prodotti tipici tradizionali (D.M. 350/99) e delle carni bovine e bufaline campane" – 2008.
- Referente provinciale nel Progetto Speciale di Settore: "Prodotti di Pregio e sviluppo dei sistemi locali" – 2005.
- Referente regionale per la Regione Basilicata per le questioni organizzative e tecniche relative all'attività del progetto POM A03: "Valorizzazione di prodotti caseari del mezzogiorno attraverso lo studio di fattori che ne determinano la specificità", coordinato dall'Istituto Sperimentale per la Zootecnia di Bella - dal 1998 al 2001.
- Responsabile del Settore Protezione Animale dell'Associazione VO.L.A. (Volontari Lucani per l'Ambiente) in Basilicata dal 1998 al 2001, realizzando varie iniziative, tra cui: due convegni ((La raccolta differenziata in Basilicata: attualità e prospettive - Picerno 16/06/1999; Il randagismo canino tra emergenza sociale e scelta di civiltà – Potenza, 03/06/2000 in collaborazione con la ASL PZ 1 e il patrocinio del Dipartimento Ambiente della Regione Basilicata), Giornate di informazione sul randagismo e sul canile nelle Scuole Medie e nelle Elementari di Picerno (PZ) nel 1999, in collaborazione con la ASL PZ 2, Una giornata con i vaccari del Monte Li Foy, per avvicinare i consumatori al mondo pastorale, partecipando alla mungitura ed alla lavorazione del caciocavallo podolico e gustando i piatti della tradizione, a Picerno nel 1999 e nel 2001.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Corsi di formazione e aggiornamento

- Corso online "Aiuti di Stato: Registro Nazionale Aiuti; calcolo dell'ESL e del "de minimis"; il concetto di impresa Unica" organizzato da Direzione Generale per le Risorse Umane – U.O.D. 04 "Formazione del personale" – gennaio 2023, durata **3 ore**.
- Corso online "PNRR (Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza) e PNC (Piano Nazionale degli Investimenti complementari)" organizzato da Direzione Generale per le Risorse Umane – U.O.D. 04 "Formazione del personale" – novembre 2022, durata **4 ore**.
- Corso online "Il procedimento amministrativo. Novità introdotte dai decreti "Semplificazione" 2020 (D.L. 76/2020) e 2021 (D.L. 77/2021)" organizzato da Direzione Generale per le Risorse Umane – U.O.D. 04 "Formazione del personale" – giugno 2022, durata **3 ore**.
- Corso online "Smartworking: Sfide & Opportunità" organizzato da Direzione Generale per le Risorse Umane – U.O.D. 04 "Formazione del personale" attraverso la piattaforma Federica Pro e superato con esito positivo – maggio 2022, durata **9 ore**.
- Corso online "The Personality Game" organizzato da Direzione Generale per le Risorse Umane – U.O.D. 04 "Formazione del personale" attraverso la piattaforma Federica Pro e superato con esito positivo – maggio 2022, durata **6 ore**.
- Corso online "Dimensione organizzativa e dinamiche psico-sociali nei gruppi di lavoro" organizzato da Direzione Generale per le Risorse Umane – U.O.D. 04 "Formazione del personale" attraverso la piattaforma Federica Pro e superato con esito positivo – maggio 2022, durata **6 ore**.
- Corso online "Comunicazione efficace e gestione del conflitto" organizzato da Direzione Generale per le Risorse Umane – U.O.D. 04 "Formazione del personale" attraverso la piattaforma Federica Pro e superato con esito positivo – aprile 2022, durata **6 ore**.
- Corso online "Impatto dei decreti semplificazione (L. 120/2020 e D.L. 77/2021) sul D.lgs. n. 50/2016 nella fase di gara" organizzato da Direzione Generale per le Risorse Umane – U.O.D. 04 "Formazione del personale" – aprile 2022, durata **6 ore**.
- Corso online "La privacy: approfondimenti teorici ed operativi" organizzato da Formazione IFEL (Istituto per la Finanza e l'Economia della Campania) – 23 settembre 2020.
- Corso online "Gli effetti della emergenza COVID 19 sulla gestione dei programmi comunitari e dei fondi strutturali" organizzato da Formazione IFEL - 22 e 25 giugno 2020.
- Corso online "Anticorruzione, trasparenza e cultura dell'integrità", organizzato dal *Formez PA* e promosso dal Progetto "Modelli e metodi di prevenzione del rischio di corruzione nella Regione Campania" (20 settembre - 27 ottobre 2016), della durata complessiva di **20 ore**.
- Corso online *Gli aiuti di Stato – 1ª edizione*, organizzato dal *Formez PA* e promosso dal Progetto "Formazione Aiuti di Stato" del Dipartimento Politiche Europee della Presidenza del Consiglio dei Ministri (aprile-giugno 2016), per una durata di **18 ore**.
- Corso di formazione e informazione "Fondi diretti europei, quadro logico budget" - finanziamenti diretti della Commissione Europea organizzato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, Dipartimento delle Politiche Europee e dall'EIPA (*European Institute of Public Administration*) presso la CCIAA di Avellino - 12 e 13 maggio 2016.
- Corso di Aggiornamento *Codice degli Appalti e Contrattualistica Pubblica*, organizzato dal *Studio Staff* (Ottobre - Dicembre 2014), per una durata di **42 ore**, pari a 6 incontri d'aula.
- Corso di Formazione manageriale per i dipendenti di Categoria D della Giunta Regionale della Campania "La negoziazione: strumenti e tecniche per la risoluzione dei conflitti interpersonali", organizzato a Napoli dalla LATTANZIO E ASSOCIATI dal 22/11/2011 al 29/11/2011 per la durata di **2 giorni**.
- Corso di formazione manageriale su "Un percorso al femminile per superare il soffitto di vetro", con prova finale, organizzato dalla *Scuola di Direzione Aziendale dell'Università Bocconi di Milano* (gennaio – settembre 2006).
- *Corso Superiore di Tecnologia Casearia* organizzato presso il Centro di Collegamento fra la Ricerca e la Divulgazione (CCRD) di Bella (PZ) dal 06/11/1995 al 01/12/1995 con esame finale per complessive **120 ore**.
- *1° Corso di Aggiornamento Annuale in Tecnologie di Allevamento dei Ruminanti con particolare riferimento alla Ipofertilità Aziendale ed alla Produzione del Latte*, organizzato dall'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Caserta e dalla Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", incluso del Corso Pratico in "Tecnologie applicate all'allevamento ovi-caprino" (10 ore di esercitazione) dal 06/10/1997 e conclusosi il 18/12/98 con esame finale.
- *La razionalizzazione delle tecniche di caseificazione dei formaggi con particolare riferimento a quelli ovi-caprini* organizzato dal CIFDA –*Metapontum* presso il Centro di Collegamento fra la Ricerca e la Divulgazione (CCRD) di Bella (PZ) dal 29/04/1997 al 23/06/1997 per complessive 77 ore (**1° livello**).

- *Gestione razionale dell'alimentazione e delle produzioni foraggere* organizzato dal CIFDA – *Metapontum* presso il CCRD di Bella (PZ) dal 05/05/1997 al 14/10/1997 per complessive 77 ore (**1° livello**).
- *Aspetti innovativi riguardo le tecnologie di caseificazione* organizzato dal CIFDA – *Metapontum* presso il Centro di Collegamento fra la Ricerca e la Divulgazione (CCRD) di Bella (PZ) dal 03/09/1998 al 13/10/1998 per complessive 84 ore (**2° livello**).
- *Aspetti innovativi riguardo l'alimentazione e le produzioni foraggere* organizzato dal CIFDA – *Metapontum* presso il CCRD di Bella (PZ) dal 22/10/1998 al 01/12/1998 (**2° livello**).
- *Filiera carni insaccate*, organizzato dal CIFDA di Eboli presso il CCRD di Bella (PZ) dal 22/06 al 24/07/1998 per complessive **120 ore**.
- *Assicurazione Qualità dei Salumi* organizzato dalla Confederazione Italiana Agricoltori a Picerno (PZ) presso l'Hotel Bouganville nel 2000 (**9 giorni**).
- Corso di Perfezionamento in *Sistemi integrati di gestione della qualità, igiene, sicurezza, rintracciabilità e controllo della filiera nel settore agro-alimentare*, organizzato a Salerno nell'ambito dell'Agricomed International Food dal 03/04/2002 al 08/06/2002 dalla BIMED (Biennale delle Arti e delle Scienze del Mediterraneo) in collaborazione con l'IS.ME.CERT.-Certificazione Agro-alimentare, con l'Associazione Dottori Agronomi e Forestali e con la Provincia di Salerno, per complessive **110 ore**.
- Corso "Agricoltura e qualità" organizzato dallo STAPA-CePICA di Salerno dal 27/10/2004 al 29/11/2004 per complessive **100 ore**.
- *Sistemi di autocontrollo della qualità e rintracciabilità delle produzioni* organizzato dall'ISMECERT presso l'Azienda Improsta di Eboli (SA) dal 14/06/2004 al 07/07/2004, per complessivi **6 giorni**.
- Seminario sul *Benessere Animale* organizzato dallo STAPA-CePICA di Salerno dal 28/06/2004 al 30/06/2004 (**3 giorni**).
- Seminario sull'Anagrafe Zootecnica organizzato dallo STAPA-CePICA di Salerno dal 16/06/2004 al 22/06/2004 (**3 giorni**).
- Incontri di formazione sul *Miglioramento e valorizzazione dei formaggi prodotti sulle terre pubbliche del Monte Marzano*, organizzato dalla Regione Campania in collaborazione con l'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) e svoltosi a Paestum (SA) dal 02/09/2002 al 06/09/2002 (**5 giorni**).
- *Assistenza agli allevamenti ovi-caprini* (corso di qualificazione a seguito di superamento del "Concorso per esami per 15 zootecnici") organizzato a Napoli dall'A.R.A.C. (Associazione Regionale Allevatori della Campania) dal 11/10/1993 al 03/12/1993, abbandonato prima dell'esame finale (seguite 30 lezioni su 40) per frequentare il 4° corso di formazione per Divulgatori Agricoli Specializzati in Zootecnia per la Regione Basilicata.
- Tirocinio pratico-applicativo sull'area di approfondimento della gestione della produzione e trasformazione del latte bufalino svolto presso l'Azienda "Jemma-Torre Lupara" a Pastorano (CE) dal marzo 1991 all'ottobre 1991 (90 giorni presenza).

Publicazioni

- Amato, P. Di Gennaro, **D. Amato**; *Primi risultati dell'osservatorio in Basilicata: andamento del prezzo del latte, dei formaggi e della carne ovi-caprina e situazione igienico-sanitaria delle aziende agricole (DPR 54/97)*. Options Med., 46, 225-229, 2001.
- M. Martuscelli, M. A. Crudele, C. Fiore, G. Suzzi, **D. Amato**, P. Di Gennaro, C. Laurita; *Effetto di colture starter sulla qualità della salsiccia sotto sugna*, Industrie Alimentari - XXXIX - luglio-agosto 2000.
- **D. Amato**, P. Di Gennaro, C. Fiore, M. T. Lanorte, M. Caruso, G. Suzzi, C. Laurita; *Caratterizzazione dei prodotti tipici lucani: la salsiccia sottosugna*, Industrie Alimentari - XXXVIII - giugno 1999.
- Claps, R. Rubino, G. Zariello, P. Di Gennaro, **D. Amato**, M. Pizzillo, N. Petrizzi, R. Bochicchio; *Situation des exploitations laitières ovines et caprines vis a vis des dispositions de la directive Ce 92/46*; in Atti del VI Simposio Internazionale sulla mungitura dei piccoli ruminanti, Atene 26 settembre-1ottobre 1998.
- **D. Amato**, P. Di Gennaro, M. T. Lanorte, M. Caruso, G. Suzzi; *Caratteristiche tecnologiche e microbiologiche dei salumi tipici lucani*, Industrie Alimentari - XXXVI - novembre 1997.
- Realizzazione dell'insero *Alla ricerca dei formaggi lucani* con altri autori, pubblicato nell'ambito delle "Guide regionali" dalla rivista CASEUS, bimensile dell'ANFOSC (Associazione Nazionale per la tutela e la valorizzazione dei Formaggi Sotto il Cielo).
- Realizzazione delle schede dei formaggi tradizionali per la sezione della Basilicata con altri autori nella pubblicazione *Il Formaggio è Servito – Istruzioni per raccontare i formaggi del Mezzogiorno*, realizzato nell'ambito del POM AO3.

- Opuscolo “*I formaggi del Monte Marzano*”, realizzato con altri autori nell’ottobre 2002 nell’ambito del programma di “Miglioramento e valorizzazione della qualità dei formaggi prodotti sulle terre pubbliche del Massiccio del Monte Marzano” della Regione Campania.
- Articolo “*I formaggi del Monte Marzano*”, con altri autori, pubblicato sul numero 6/02 della rivista CASEUS.
- Partecipazione al panel di degustazione per la realizzazione del volume *Mozzarelle di Bufala – Guida alla conoscenza e all’acquisto*, pubblicato dalla Slow Food Editore nel 2001.
- Articolo “*Avviciniamo il consumatore al mondo pastorale (una giornata con i vaccari del Monte Li Foy)*” pubblicato sul numero 6/99 della rivista CASEUS.
- Articolo “*Una legge per i caseifici lucani*”, pubblicato con un altro autore sul n. 21/04/99 dell’Informatore Zootecnico.
- Articolo “*L’allevatore e il lupo: due specie da salvare*”, pubblicato con un altro autore sulla rivista tecnica L’Informatore Agrario n. 8-14 gennaio 1999.
- Articolo “*Un’occhiatina alla mozzarella nell’ambito del V Congresso Mondiale della Bufala*”, pubblicato sulla rivista CASEUS n. 4/97.
- Collaborazione con la *Rivista CASEUS* negli anni di lavoro in Basilicata e pubblicazione di numerose fotografie, tra cui la copertina del n. 24/99.
- Numerose fotografie e diapositive sui difetti dei formaggi usate per la produzione del cd-rom *Guida ai difetti dei formaggi mediterranei* prodotto con il POM A03.
- Pubblicazione della fotografia sul “*Gonfiore precoce dei formaggi*” (foto n. 13, pag. 41) nel libro “*I principali difetti dei formaggi tradizionali italiani*”, di A. Candido – A. Fulco – G. Maurici, edizione CALDERINI Edagricole.

Esperienze

- **Docente** sulla produzione e sulle tecniche di assaggio dei *salumi tradizionali* presso la Scuola Elementare di Oliveto Citra (SA), in due incontri per gli alunni della Scuola Media dello stesso paese, a maggio-giugno 2007.
- **Docente** su argomenti relativi all’*Allevamento del suino, le razze, i sistemi di allevamento, macellazione e principali tagli per il loro utilizzo nei prodotti tipici di salumeria* per i corsi di Assaggiatori di Salumi organizzati dall’ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi) di Fossano (CN) ad Avellino il 18 febbraio 2005 e a Salerno il 09 marzo 2006.
- **Degustazione guidata** di *Salumi Campani* per conto dell’ASA (Analisti Sensoriali Associati) di Napoli nell’ambito della *Manifestazione Elementi 2004* tenutasi presso il porto di Napoli dal 1° al 4 ottobre 2004.
- **Relatore** al convegno “*I fattori di tipicità del Pecorino di Filiano per un progetto di valorizzazione*” tenutosi a Lagopesole (PZ) il 4 settembre 1999; titolo della relazione: “La tecnica di trasformazione del Pecorino di Filiano”.
- **Coordinatore** del convegno “*La transumanza dei bovini podolici tra storia e avvenire*”, tenutosi a Calvello (PZ) il 19 giugno 1999.
- **Docente** in vari corsi di formazione per giovani su vari argomenti riguardanti *le razze ovi-caprine, le tecniche di produzione del formaggio pecorino* organizzati dal CeSA di Alife (CE) nei comuni di Gallo Matese, Gioia Sannitica e Letino nel 1997 e 1998.
- **Coautore** della relazione “*La realtà del Pecorino di Filiano e il disciplinare di produzione*” presentata al convegno “*Il Consorzio di Tutela del Pecorino di Filiano*”, tenutosi a Lagopesole (PZ) il 6 settembre 1997.
- **CoRelatore** al convegno “*La salumeria tradizionale quale occasione di recupero di alcune aree della montagna meridionale: il caso di Sasso di Castalda*” organizzato dall’INEA e tenutosi a Bella (PZ) il 30 marzo 1995 presso l’Istituto Sperimentale per la Zootecnia; titolo della relazione: “Le tecnologie di produzione dei salumi di Sasso. Il test di valutazione”.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Conoscenza buona dei principali programmi del pacchetto *Open Office* (scrittura, calcolo e presentazione diapositive) e *Microsoft Office* (World, Excel, Power Point).

Ottima padronanza della macchina fotografica di **tipo reflex**.

**ALTRE CAPACITA' E
COMPETENZE**

Competenze non precedentemente indicate.

Corso Teorico-Pratico *PHTC (Pre-Hospital Trauma Care)* – *Primo Soccorso nel paziente traumatizzato*, organizzato dalla Regione Campania e tenuto dal Team Didattico del Policlinico Universitario “Federico II” di Napoli con superamento delle prove teorico-pratiche finali – novembre 2016.

Idoneità al Concorso pubblico per l’accesso alla *qualifica dirigenziale* Area Politiche Agricole di cui al Bando approvato con D.D. n. 44 del 14/07/2020, pubblicato sulla G.U.R.I. n. 57 del 24/07/2020, la cui graduatoria di merito, approvata con D.D. n. 7 del 20/02/2023, è pubblicata sul B.U.R.C. n. 14 del 20/02/2023.

La sottoscritta attesta sotto la propria responsabilità, ai sensi dell'art. 46 e 47 del DPR 445/2000, la veridicità dei dati contenuti nel presente *curriculum vitae*.

Salerno, 13 marzo 2023

Dott.ssa Daniela Amato