

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail
Pec
Nazionalità
Data di nascita

PUZZOVIO GABRIELLA

ESPERIENZA LAVORATIVA

Dal 2021	Consulente assunto con contratto presso Regione Puglia, Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale, ai sensi atto dirigenziale n. 566 del 30/09/2021 per le funzioni di supporto del PSR/Puglia 2014-2022.
Dal 2001	Consulente agronomo per la gestione tecnica, economica, fitopatologica presso aziende vitivinicole, olivicole ed agroindustriali
Dal 1998	Attività di libero professionista
Anno 2014-2015	Docente di "Fitopatologia della vite nell'ambito del Progetto" Tecnico Produzioni Vitivinicole" presso Fondazione Le Costantine -Uggiano La Chiesa (Le)
Dal 2001 al 2002	Collaborazione per attività di consulenza certificazione UNI EN ISO 9001, in qualità di "expert" per conto di Quality Management s.r.l. (MO)
Dal 1998-2006	Tecnico Ispettore delle produzioni biologiche per conto di AIAB
Dal 1998-2006	Perito per stime dei danni in agricoltura per conto di compagnie assicurative
2000	Borsa di studio finanziata dal MURST sul tema "Metodologie Innovative per la Competitività dell'Azienda Cerealicola", con sede a Foggia.
1996/1997	Borsista sulla tecnologia di produzione, controllo qualità del cognac e sulla gestione tecnica e commerciale dell'azienda vitivinicola e distilleria M.Boinaud, Angeac -Champagne (Francia)
1994	Borsista presso il Centro di Formazione e di Ricerca in Enologia dell'Università di Montpellier (Francia), sui metodi di estrazione e di dosaggio dei clorofenoli e cloroanisoli nel vino

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1996 Abilitazione alla libera professione di Agronomo.

□	1996	Laurea in Scienze Agrarie, indirizzo Produzione Vegetale, conseguita presso l'Università degli Studi di Bologna con voti 110/110 e lode; tesi sperimentale in Tecniche delle Bevande Alcoliche dal titolo: "L'aroma biossidativo nei prodotti enologici".
	1989	Diploma di Maturità Classica conseguito presso il Liceo-Ginnasio "Francesca Capece" di Maglie (Le).

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

2021	Corso aggiornamento PAN- Consulente fitosanitario Corso di Endoterapia- Sistema Arboprof e Arbocap
2019	Corso Teorico Pratico sul "Monitoraggio dei vettori di Xylella Fastidiosa e individuazione dei sintomi dei disseccamenti su olivo e altre specie di interesse agrario", presso Ciheam Bari, Valenzano (Ba)
2018	Corso Base Autocad, Lecce
2018/ 2017	Corso "Gis I e II livello con software Qgis", Cartografia digitale, Sistemi Informativi Territoriali, Utilizzo software Gis, Lecce
2017	Corso Nazionale Assoenologi "Degustazione delle Uve" Metodologia ICV di analisi sensoriale, Locorotondo (Ba)
2010/2011	Corso Consulente Fitosanitario presso Ecotekne, Università del Salento, Lecce Corso di Specializzazione "Produzione Piante Officinali", presso Scuola Agraria del Parco di Monza, Monza Corso Specializzazione Professionale "Green Design"- Progettazione e realizzazione di spazi verdi con criteri di sostenibilità ambientale- presso Scuola Agraria del Parco di Monza, Monza.
2009	Partecipazione workshop "valutazione integrata dell'albero" condizioni vegetative, fitosanitarie e di stabilità dell'albero in ambiente urbano. Muro Leccese 20-21 marzo 2009
2008	Corso di Formazione di Assaggiatori per Analisi Sensoriale dell'olio d'Oliva Vergine- Riconosciuto dalla Regione Puglia - Lecce 14-18 gennaio 2008
2000	Corso Internazionale "Innovazione e Competitività nel Settore dei Cereali" svolto presso Università "Liebig", Giessen, Germania e presso il Centro de Investigación y Formación Agraria "Almaeda de Obipso, Cordoba, Spagna.
2000	Corso di Formazione per Valutatori dei Sistemi Qualità in Aziende di Servizi, basato sulla normativa Serie UNI EN ISO 9000 , organizzato da AICQ , Modena.
1999	Corso di Formazione "Quality-Safety-Environment System Professional" presso Quality Management S.r.l. Modena, sulla certificazione dei sistemi qualità aziendale: normativa Serie UNI EN ISO 9000, 14000, EMAS.
1998	Corso per Tecnici Ispettori delle Produzioni con Metodo Biologico, presso C.I.Bi. s.c.r.l. a Bari.
1996	<i>Corso per Sommeliers presso l'A.I.S. sezione di Bologna</i>

**CAPACITA' E COMPETENZE
PERSONALI**

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

FRANCESE

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

ottima

buona

ottima

Maglie 10 maggio 2022

PRIVACY

Ai sensi e per gli effetti del D.lgs.n. 196 del 30 giugno 2003 edel GDPR (Regolamento UE 2016/679),sulla tutela dei dati personali, la sottoscritta autorizza a trattare, inserire e conservare tutti i dati contenuti nel presente curriculum

La sottoscritta, sotto la propria responsabilità, ai sensi degli articoli 46-47 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 e successive modifiche e/o integrazioni e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del citati D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e di dichiarazioni mendaci, dichiara che i dati sopra esposti sono esatti e corrispondenti al vero.

F.to Gabriella Puzzovio