

**INFORMAZIONI  
PERSONALI****Anna De Mattia****ESPERIENZA  
PROFESSIONALE**

dal 2/12/2008 - a oggi

**Collaboratore tecnico professionale senior assunto con contratto a tempo indeterminato a seguito di concorso pubblico**

ARPAC, Agenzia Regionale protezione Ambiente Campania, Dipartimento di Avellino, via Circumvallazione, Avellino

- Incarico di funzione "Supporto nel coordinamento presidio delle attività metrologiche e dei servizi tecnici" nell'ambito del Dipartimento Provinciale di Avellino – Area Analitica dal 02/05/2022
- Referente metrologico del Dipartimento di Avellino da dicembre 2010
- Membro del gruppo di lavoro metrologico da luglio 2012
- Referente CPO Comitato pari opportunità del Dipartimento di Avellino dal 2009 al 2014

Attività o settore Controllo Ambientale

dal 03/01/2008 – al 30/11/2008  
dal 27/08/2007 – al 21/12/2007  
dal 13/02/2007 – al 13/08/2007  
dal 04/09/2006 – al 31/01/2007  
dal 16/01/2006 – al 04/08/2006  
dal 22/08/2005 – al 31/12/2005  
dal 17/03/2005 – al 31/07/2005  
dal 15/11/2004 – al 31/01/2005  
dal 16/02/2004 – al 15/08/2004

**vari Contratti di collaborazione coordinata e continuativa in qualità di tecnico**

ARPAC, Agenzia Regionale protezione Ambiente Campania, Dipartimento di Avellino, via Tiratore, Atripalda, Avellino

Analisi chimiche e microbiologiche su tutte le matrici alimentari e su acque destinate ad uso umano. Attività preanalitiche; aggiornamento e messa a punto di metodiche analitiche; aggiornamento normativo sulle matrici alimentari e connesse procedure analitiche, contatti con le ditte della strumentazione in dotazione

Attività o settore Controllo Ambientale

Dal 1/09/06 – al 30/06/2007

**Docente con contratto di lavoro a tempo determinato con incarico annuale**

Ministero dell'Istruzione, Istituto comprensivo "Morelli e Silvati" Roccarainola – Napoli

Docenza per n. 6 ore settimanali nella scuola media

Dal 11/11/05 – al 10/06/2006

**Docente con contratto di lavoro a tempo determinato con incarico annuale**

Ministero dell'Istruzione, scuola media "S. Caterina da Siena" Foria d'Ischia – Napoli

Docenza per n. 6 ore settimanali nella scuola media

Anno scolastico 2005/2006

**Nomina di esperto esterno come docente**

Docenza sulla "Batteriologia delle acque" nell'ambito del corso post-qualifica di "Operatore addetto al monitoraggio, alla gestione e al controllo del ciclo integrato delle acque" organizzato organizzato dall'I.P.S.I.A. "S. Bartoli" di Montella (Avellino)

Anno 2003/2004

**Nomina di esperto esterno come docente**

Relatore nell'ambito del progetto "Diritti umani" presso l'Istituto magistrale "P.E. Imbriani" di Avellino

Dal 03/11/2003 – al 31/12/2003

Dal 23/12/2002 – al 22/09/2003

**Contratti di collaborazione occasionale in qualità di tecnico laureato**

ARPAC, Agenzia Regionale protezione Ambiente Campania, Dipartimento di Avellino, via Tiratore, Atripalda, Avellino

Analisi chimiche su tutte le matrici. Attività preanalitiche; aggiornamento e messa a punto di metodiche analitiche

Attività o settore Controllo Ambientale

Dal 01/10/2000 – al 22/12/2002

**Tirocinio Volontario post laurea**

ARPAC, Agenzia Regionale protezione Ambiente Campania, Dipartimento di Avellino, via Tiratore, Atripalda, Avellino

Analisi chimiche su tutte le matrici. Attività preanalitiche e analisi strumentali

Attività o settore Controllo Ambientale

Dal 10/05/2000 – al 30/09/2000

**Tirocinio Volontario post laurea**

Laboratorio Alimenti del LIP laboratorio igiene e profilassi, settore chimico ASL AV2 di Avellino, via Tiratore, Atripalda, Avellino

Analisi chimiche su tutte le matrici. Attività preanalitiche e analisi strumentali

Attività o settore Controllo Ambientale

**ISTRUZIONE E  
FORMAZIONE**

21/3/2000

**Diploma di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari  
conseguita con votazione di 109/110**

Università degli studi di Napoli Federico II – Facoltà di Agraria – Portici- Napoli

gennaio 2001- novembre 2001  
1200 ore**Corso post diploma: qualifica professionale in Tecnico per la  
Qualità e controllo ambientale**

Associazione temporanea AITA , associazione italiana tecnologia e ambiente – Università degli Studi di Napoli

anno 2000/2001

**Corso di lingua inglese**

presso Liceo Scientifico "V. De Caprariis" di Atripalda (Avellino)

febbraio 2001

**Corso di lingua inglese di 40 ore**

presso il "St. Peter's English language Centre" – Riviera di Chiaia, 124 Napoli

20/10/2005

**Abilitazione per l'insegnamento del sostegno nelle classi delle  
scuole secondarie con alunni in situazioni di handicap, con  
votazione 30/30 -Scuola Interuniversitaria Campana di  
Specializzazione all'insegnamento :**

Istituto Universitario Suor Orsola Benincasa di Napoli

- 29/04/2005 **Abilitazione all'insegnamento** per la classe A033 con votazione 79/80 - Scuola Interuniversitaria Campana di Specializzazione all'insegnamento :  
Università degli studi di Napoli Federico II Napoli
- 23/03/2016 **Master II livello** " Management e politiche delle Amministrazioni Pubbliche" con votazione 110/110  
Luiss Guido Carli – School of Government
- 15/09/2021 **Master I livello** "La Tutela dell'ambiente. Profili economici e giuridici" con votazione 110/110 e lode  
Università degli studi di Roma "UNITELMA SAPIENZA"

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

ITALIANO

Altre lingue

INGLESE

COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
A2	B2	B1 –A2	B1	B1

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato  
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

Buona capacità empatica, di comunicazione, di ascolto e di percezione delle esigenze individuali percepite durante il periodo di insegnamento e di volontariato alla CRI- Croce Rossa Italiana.

Competenze organizzative e gestionali

Ottima capacità di organizzazione, di coordinamento delle attività e delle persone. Capacità di pianificazione ed organizzazione dei tempi. Buona capacità di gestire e portare a termine diverse tipologie di lavoro contemporaneamente. Tali competenze sono state sviluppate in ambito lavorativo per conciliare tutte le attività affidatemi nel rispetto dei tempi di scadenza.

Capacità di gestione del lavoro di gruppo, di confronto, di mediazione e capacità decisional, sviluppate nell'ambito delle riunioni regionali dei gruppi di lavoro (CPO e metrologico).

Capacità di lavorare in condizioni di stress.

Tenacia nel perseguimento degli obiettivi.

Competenze informatiche

Ottima conoscenza degli strumenti Microsoft Office di maggiore diffusione: Word, Excel, PowerPoint. Buona conoscenza di Access. Utilizzo di posta elettronica e navigazione in Internet.

## ULTERIORI INFORMAZIONI

- Pubblicazioni**
- F. Volpe, A. De Mattia, A. Galdieri, F. Matarazzo, *"Monitoraggio della qualità microbiologica di alimenti somministrati nelle mense scolastiche e ospedaliere"*, Biologi Italiani n. 3 del 2006, 56 - 58.
  - M.G. Volpe, F. La Cara, F. Volpe, A. De Mattia, V. Serino, C. Cavalloni, F. Limoni, R. Pellecchia, P.P. De Prisco, M. Di Stasio and F. Petitto, *"Heavy metal uptake in the enological food chain"*, Food Chemistry 117 (2009), 553-560
  - *Studio dei metalli fisiologici e xenobiotici nella catena produttiva dei vini tipici dell'Irpinia: Aglianico e Fiano di Avellino* di M.G. Volpe, F. La Cara, F. Volpe, A. De Mattia, V. Serino, C. Cavalloni, F. Limoni, R. Pellecchia, P.P. De Prisco, M. Di Stasio and F. Petitto, Biologi Italiani n. 11 del 2006, 57 -61. controllare
- Presentazioni**
- Presentazione del lavoro *"Monitoraggio di metalli fisiologici e xenobiotici lungo la filiera produttiva di vini tipici irpini: Aglianico e Fiano di Avellino"* di M.G. Volpe, F. La Cara, F. Volpe, A. De Mattia, V. Serino, C. Cavalloni, F. Limoni, R. Pellecchia, P.P. De Prisco, M. Di Stasio and F. Petitto, presso il I Congresso Nazionale "Qualità del suolo, alimenti e salute" organizzato a Bari dal 22 al 24 ottobre 2008
- Partecipazioni a Convegni e Seminari**
- Conferenze**
- *"Linea guida per la dichiarazione di conformità a specifica" ACCREDIA - L'Ente Italiano di Accreditamento - Dipartimento Laboratori di taratura* 21/12/2021
  - *XXV convegno dei centri di taratura accreditati, A & T- automation & Testing* 10/02/2021
  - *Good weighing practice. La buona pratica di pesata*, del 15/05/2014 Pomezia, Roma
  - *L'impiego corretto delle pipette – Linee guida GPP* - 10/04/2013 Pomezia Roma
  - *"3° Workshop dei laboratori nazionali del controllo ufficiale degli OGM"* del 23-24-25 novembre 2011, presso il Centro di referenza nazionale di OGM dell'istituto zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana
  - *Emissioni in atmosfera di PCDD/F e PCB*, del 05/03/2010
  - *"Alimentarsi sana...mente. I prodotti del Mediterraneo fonte di salute e benessere"* del 1-2 giugno 2009
  - *"Risultati e aspettative del progetto MEDeA. La ricerca a sostegno delle aziende. Qualità e sicurezza dei prodotti tipici del Mediterraneo"* del 24-25 ottobre 2008
  - Partecipazione al I Workshop Gusto & Benessere *"Le diossine nella catena alimentare"* del 18/04/2008
  - Meeting *"Giomata per l'aria pulita"* del 30/11/2007
  - *"Rassegna internazionale della biodiversità alimentare mediterranea"* del 26-27-28 ottobre 2007
  - Partecipazione all'incontro tecnico – applicativo *"Monitorare le acque: Analisi automatica di cianuri totali e nutrienti"* del 16/06/2005
  - *"Etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari: stato dell'arte e novità introdotte dalle direttive 89/2003 e 26/2005 CE"* del 28/05/2005
  - *"La gestione delle acque e la tutela ambientale"* del 14/05/2004
  - *Cromatografia Ionica* del 22/04/2004
  - *Conferenza Regionale sull'Ambiente* del 4-5-6 dicembre 2003
  - *"Il tecnologo alimentare:nuove prospettive di formazione e aggiornamento professionale per competere in Europa"* del 22/02/2003
  - *"Campionamento ed analisi dei suoli di siti contaminati"* del 14-16 novembre 2002
  - *"Fonti Energetiche rinnovabili esperienze a confronto"* del 7/11/2002.
  - *"Impiego degli organismi geneticamente modificati negli alimenti"* del 08/06/2000.

- Corsi di Formazione
- La taratura di misuratori di temperatura, ANGQ, con patrocinio di Accredia 22/10/2021
  - La taratura di masse, bilance e misuratori di volume, ANGQ, con patrocinio di Accredia 21/10/2021
  - Salute e materiali di riferimento: solide garanzie per nuove esigenze, - Accredia, dipartimento Laboratori taratura 5/10/2021
  - L'Accreditamento dei laboratori di prova e taratura secondo la nuova Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 - ISPRA SNPA2 marzo-30 aprile 2021
  - Qualità prestazioni analitiche nei metodi quantitativi, Spolaor 12/03/2021
  - Incertezza di misura nelle prove microbiologiche su matrice acqua (Spolaor) 22/1/2021
  - Iniziativa formativa dal titolo "Auditor interni in conformità ai requisiti della UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018" 11-12 e 13/12/2019- 18h Dipartimento Provinciale di Napoli
  - Iniziativa formativa dal titolo "La nuova edizione 2018 della norma UNI EN ISO 19011"- 08/02/2019- 7 e 30 minuti - Sala riunioni della Direzione Generale
  - La metrologia nei laboratori di prova degli alimenti: bilance e micropipette, ALPI - associazione laboratori di prova e Organismi di Certificazione e Ispezione, Sede legale Milano Forlì, 27/2/2017 4 ore
  - Il calcolo dell'incertezza di misura, valutazione delle prestazioni del laboratorio e degli operatori nelle prove microbiologiche, SOGEA, 11/12/15 8 h
  - Sistema di Gestione per la Qualità e la normativa di riferimento. Le novità della norma ISO 9001:2015, SOGEA qualificato da AICQ SICEV, valido per l'aggiornamento della certificazione degli Auditor/Lead Auditor, 10/12/15 8 ore
  - La taratura delle bilance in un laboratorio di prova accreditato in conformità alla linea guida DT-06-DT con il patrocinio di Accredia- AICQ- associazione italiana cultura qualità Emilia Romagna Bologna, 25/3/2015 8 ore
  - Corso modulare di "Auditor/Responsabili gruppo di Audit di sistemi di gestione per la Qualità" (ISO 9001, ISO 19011, ISO/IEC 17021 cap.9 e App. A,D,E,F) ANGQ- associazione nazionale garanzia della qualità (Qualificato CEPAS) 4-5-10-11-12 dicembre 2014 .40 h
  - La gestione e la taratura dei dosatori di volume, micropipette, siringhe, masse per il controllo periodico delle bilance, flussometri e rotametri per i campionamenti di emissioni e ambienti di lavoro secondo i requisiti ISO/IEC 17025:2005 e di Accredia, del 6/12/2012 -PROMEC- Camera Commercio Modena
  - La gestione e la taratura dei termostati, stufe, muffole e frigoriferi, misuratori di temperatura, datalogger, termometri secondo i requisiti ISO/IEC 17025:2005 e di Accredia del 5/12/2012 - - PROMEC- Camera Commercio Modena
  - La gestione e la taratura delle bilance analitiche e tecniche secondo i requisiti ISO/IEC 17025:2005 e di Accredia del 4/12/2012 -PROMEC- Camera Commercio Modena
  - Attività di taratura di masse, bilance e dispensatori automatici, del 1-2 febbraio 2012 presso ARPA Sicilia
  - Validazione dei metodi di prova e calcolo dell'incertezza di misura nelle prove chimiche del 22-23 aprile 2010 presso ARPAC
  - "Requisiti tecnici della UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 per i laboratori di prova che operano in campo sanitario" del 9/03/2006
  - "Stima e valutazione delle incertezze in chimica analitica" del 28/04/2004 presso ARPAC
  - "Aspetti biologici della prevenzione e della sicurezza" del 23/30 gennaio- 06/13 febbraio 2004
  - "V.E.Q. in microbiologia alimentare" del 7/11/2001
  - "Il problema amianto: Esperienze e casi studio nella provincia di Avellino" del 26/10/2000

**Abilitazione** **Abilitazione all'esercizio della professione** conseguita mediante superamento del relativo Esame di Stato nel Giugno 2000 presso l'Università "Federico II di Napoli".

**Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari** di Campania e Lazio con N. 118 dal 31/01/2002

**Attestato escutore BLSD - CRI:** idoneo al corso Croce Rossa Italiana "BLSD esecutore per soccorritore" secondo le linee guida scientifiche ILCOR 2005 e metodologia didattica ERC, marzo 2009

**Attestato di giudice in analisi sensoriale,** rilasciato dal CNR di Avellino, in seguito a corso seguito in ottobre 2011

**Appartenenza a gruppi / associazioni** **Volontariato presso CRI** –Croce Rossa Italiana – sezione di Avellino dal2006 al 2010

**Dati personali** Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)

Data

13/05/2022

