

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **LOMBARDI Maria Assunta**
Indirizzo **Via Simoncella, 16 – 85055 Picerno (PZ)**
Telefono **333 6668094**
Fax
E-mail **maria.lombardi@alsia.it**
Nazionalità **italiana**
Data di nascita **19/07/1964**

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)
• Nome e indirizzo del datore di lavoro
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
*
Principali mansioni e responsabilità

dal 01/01/2001 ad oggi
Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura (ALSIA)
Settore pubblico
assunta a tempo indeterminato in qualità di divulgatore agricolo, categoria "D"

**Dal 01/08/05 ad oggi Responsabile P.O. (Posizione Organizzativa)
"Formazione e trasferimento dell'Innovazione" (D.A.U.n. 371/05, D.A.U. n. 573/05, D.C. n. 2/07, D.D. 26/D/08).**

- Coordina i **Tirocini formativi e di orientamento** che si svolgono presso tutte le sedi Alsia, curando i rapporti con i soggetti proponenti, l'assegnazione delle sedi e dei tutor aziendali;
- Coordina le **Long List di esperti esterni** per l'affidamento di incarichi di docenza (il primo avviso è stato pubblicato sul BURB n. 30 del 01/07/07, il secondo sul BURB n. 1 del 16/01/2010); ha partecipato alla stesura dei bandi, alla valutazione delle domande pervenute, all'aggiornamento periodico delle stesse Long List;
- Coordina l'**aggiornamento dei tecnici agricoli** in collaborazione con gli Ordini/Collegi di agronomi, tecnologi alimentari, periti agrari ed agrotecnici della Basilicata in qualità di coordinatrice, tutor e Responsabile di procedimento (n. 11 seminari nel primo semestre 2011);
- Coordina la **formazione degli imprenditori agricoli per l'iscrizione all'Elenco regionale delle Fattorie didattiche** (dal 2008 ad oggi sono stati realizzati n. 8 corsi distribuiti sul territorio regionale per un

totale complessivo di 226 allievi);

- Coordina l'**aggiornamento periodico e obbligatorio degli Operatori di fattoria didattica** organizzando seminari con esperti del settore;
- Organizza e coordina le **attività a supporto della Rete regionale delle Fattorie didattiche** iscritte all'Elenco regionale:
 - assistenza tecnica sia in ufficio che presso le aziende;
 - ideazione ed elaborazione dei testi della raccolta di 14 schede didattiche "In campagna con Basilio";
 - evento annuale "Fattorie didattiche aperte" 3 edizioni;
 - responsabile del Canale "Fattorie didattiche" del sito web www.ssabasilicata.it, ecc..)
- Coordina le attività di **agricoltura sociale** che si svolgono nelle varie sedi delle Aziende A.A.SS.DD. Ha lavorato ai Progetti:
 - "Agricoltura sociale" nel 2009;
 - "Esperienze agricole per portatori di disagio sociale" nel 2010;
 - "Esperienze agricole per portatori di disagio sociale - 2011" nel 2011;
- Ha partecipato alla redazione e alla gestione degli Avvisi Pubblici per la selezione degli Organismi di formazione aspiranti a gestire i corsi di 200 ore per **Giovani Imprenditori agricoli**:
 - 1° bando: Programma Operativo "Val d'Agri - Melandro - Sauro - Camastra" pubblicato sul B.U.R.B. n. 72 del 16.11.2005;
 - 2° bando: Misura IV.17 del POR 2000-2006 Formazione degli Operatori agricoli pubblicato sul B.U.R.B. n. 72 del 16.11. 2005;
 - 3° bando: Misura IV.17 del POR 2000-2006 Formazione degli Operatori agricoli pubblicato sul B.U.R.B. n. 17 del 01.04.2007);
- Ha coordinato tutti e **21 corsi di formazione per Giovani Imprenditori agricoli** derivati dai suddetti A.P. e realizzati sull'intero territorio regionale in qualità di Responsabile del procedimento, curando i contatti con gli enti e gli allievi, le verifiche in aula, la rendicontazione amministrativa ed economica;
- Ha coordinato la **formazione (corsi a catalogo) degli imprenditori agricoli** partecipando alla redazione del Progetto, alla definizione dei programmi dei singoli corsi, curando gli atti amministrativi di impegno e liquidazione.
 - È stata coordinatrice del Progetto "*Formazione degli operatori agricoli per i processi ed i sistemi produttivi*" (Programma ALSIA 2005 dei Servizi di Sviluppo Agricolo);
 - È stata coordinatrice del Progetto "*Formazione degli operatori agricoli per i processi ed i sistemi produttivi*" (Programma ALSIA 2007 dei Servizi di Sviluppo Agricolo);
 - è responsabile del Canale "Aggiornamento professionale" del sito web www.ssabasilicata.it;

Dal 01/10/03 al 01/08/05 Responsabile U.O. (Unità Operativa) "Attuazione delle azioni di coordinamento e delle risorse a livello locale del progetto pilota Valorizzazione e promozione dei suini neri" (D.A.U. n. 360/2003 e n. 229/2004).

- È stata referente del Progetto di durata triennale "Reperimento e diffusione dei suini a mantello nero allevati allo stato brado e semi-brado in confronto con la razza bianca al fine di valorizzare la tipicità dei prodotti" curando i rapporti (Protocolli d'intesa, Convenzioni, Programmi, ecc..) con i partners (Unibas prof. Emilio Gambacorta, APA veterinario dott. Francesco Marchese e Comunità Montana del Medio Basento dott. Giovanni Fiorentini). Inoltre:
 - Ha condotto prove dimostrative di allevamento all'aperto presso l'azienda agricola Il Casone della Comunità Montana Medio Basento in agro di Tricarico (MT);
 - Ha condotto prove di trasformazione presso il salumificio Carbone di Tricarico per la produzione di salumi tipici ;
 - Ha organizzato incontri tecnici con allevatori e salumai, seminari, convegni;

Dal 01/01/01 al 30/09/03 Funzionario

- Referente POM (Programma Operativo Multiregionale) A19: "Innovazioni biotecnologiche per la valorizzazione dei salumi tipici lucani":
 - Ha collaborato con il prof. Eugenio Parente del Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali, Università degli Studi della Basilicata, per la ricerca di microorganismi autoctoni presso vari salumifici lucani (Bella, Picerno, Venosa, Palazzo S. Gervasio, Accettura). Il lavoro ha portato alla selezione di starter autoctoni che sono stati resi disponibili per i salumifici lucani;
 - Ha partecipato e relazionato a convegni e seminari tra i partner;
 - Ha collaborato alla realizzazione dell'opuscolo divulgativo "Linea guida per la realizzazione dei Piani di autocontrollo nella produzione di salumi tipici lucani";
 - Ha curato la realizzazione del video "Tecniche di produzione dei salumi tipici lucani";
- Referente POM A27: "Indicatori per la definizione ed il miglioramento della qualità dei salumi del Mezzogiorno".
 - Ha collaborato con la dott.ssa Emilia Carmovale dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, sede a Roma) per la definizione dei valori nutrizionali dei salumi lucani;
 - Ha partecipato e relazionato a convegni e seminari tra i partner;
 - Ha collaborato alla realizzazione dell'opuscolo divulgativo "La valorizzazione della soppressata e della salsiccia lucana";
 - Ha curato la realizzazione del video "Miglioramento qualitativo dei salumi tipici lucani";
- Ha tenuto il 02/05/2011 una lezione sull'analisi sensoriale dei salumi tipici lucani al corso "National ed international food

marketing" presso l'organismo di formazione accreditato "Risorse Srl" di Potenza;

- Ha partecipato in qualità di **assaggiatore di olio di oliva** alla Commissione per la valutazione sensoriale degli oli nell'ambito del "Premio Olivarum edizione 2006/2007" e "Premio Olivarum edizione 2007/2008";
- Ha tenuto una **lezione sui salumi tipici lucani** presso l'Istituto Professionale di Stato per i servizi alberghieri e della ristorazione di Potenza il 21 marzo 2006 nell'ambito del progetto "I martedì del gusto" agli studenti, ricevendo una lettera di encomio del dirigente scolastico.
- Ha tenuto 3 lezioni sui salumi tipici lucani per l'Unitrè Università della terza età, sezione di Picerno, tra febbraio e marzo 2006;
- Ha scritto diversi **articoli per la rivista** bimestrale di agricoltura "Agrifoglio" (n°31/2009 "Giovani, un futuro nell'agricoltura con la misura sull'insediamento", n°29/2008 "Formazione per qualificare gli imprenditori agricoli nell'avvio e gestione delle fattorie didattiche", n°21/2007 "Formazione a catalogo, i nuovi corsi Alsia", n°15/2006 "Speciale formazione imprenditori agricoli", n°4/2001 "Prodotti tipici valorizzati con le analisi sensoriali");

• Date (da - a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

8 E 10 MARZO 2005 (6 ORE)

Istituto Tecnico Statale Commerciale L. da Vinci di Potenza

Scuola media superiore

Docente esterno;

Docente esperto di salumi tipici lucani nell'ambito del corso "Comunicare l'impresa: la certificazione di Prodotto" P.O.N. 2004, Mis. 7, Az. 2;

• Date (da - a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

Dal 2003 ad oggi

O.N.A.S. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi

Associazione no-profit con sede legale presso al Camera di Commercio di Cuneo

Collaborazione e socia

Prestazioni occasionali o gratuite:

- Docente e direttore di corsi di formazione di primo e secondo livello, corsi di specializzazione e corsi di aggiornamento, in Basilicata (Pignola, Potenza e Matera), Campania (Avellino, S. Angelo de' Lombardi, Salerno, Faicchio), Piemonte (Fossano);
- Docente nelle degustazioni guidate di salumi tipici lucani realizzate nell'ambito di eventi vari come "Ristorante lucano nel mondo" a Matera, "Naturalmente lucano" a Tito e Scanzano J., "Aglanica" a Barile, Melfi e Venosa, ecc..
- Capo panel in vari Concorsi per "La migliore salsiccia casereccia": nel 2005 a Cancellara (PZ), dal 2007 al 2011 a Picerno (PZ) per 5 edizioni consecutive;

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 30/12/1994 al 31/12/2000

C.I.A. Confederazione Italiana Agricoltori di Basilicata

Organizzazione Professionale Agricola

Funzionario assunto a tempo determinato in qualità di Divulgatore Agricolo Polivalente (DAP)

Trasferimento agli agricoltori di informazioni e tecniche agricole innovative, assistenza tecnica, redazione di Piani di Sviluppo aziendali, tutor a viaggi di istruzione. Ha redatto l'opuscolo divulgativo "Allevamento ovi-caprino: Miglioramento delle condizioni igienico-sanitarie".

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 1991 al 1994

SITRIS Società di Controlli con sede a Milano

Srl

Ispettore in qualità di agronomo libero professionista

- Controlli quali - quantitativi su tabacco presso produttori e tabacchifici della provincia di Caserta, Napoli e Messina;
- Controlli quali - quantitativi su grano al porto di Napoli;
- Controlli quali - quantitativi su olio presso oleifici in provincia di Napoli;

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 1991 al 1994

Libera professione

Settore agricolo

Agronomo

- Assistenza tecnica agli agricoltori in collaborazione con la Cooperativa Trans-Eco con sede in Caserta, occupandosi di assistenza tecnica nel settore dell'agricoltura biologica, di corsi di formazione e di realizzazione di progetti finalizzati alla richiesta di contributi (POP Campania).

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Anno scolastico 1990/91

2° Istituto Tecnico Statale Commerciale e per Geometri, Nola (NA) 31° distretto "F. De Sanctis", sede a Nola (NA)

Scuola media superiore

Commissario agli esami di maturità tecnica per geometri

Commissario di Estimo

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- **Date (da – a)**
12-13 settembre 2011
- **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione**
Forim Azienda Speciale della Camera di Commercio di Potenza
- **Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio**
Gestione delle emozioni per incoraggiare e motivare la squadra, prendere decisioni, risolvere problemi e gestire i cambiamenti.
- **Qualifica conseguita**
Attestato di frequenza al **corso di formazione "Intelligenza emotiva nei luoghi di lavoro"**
- **Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)**

- **Date (da – a)**
12-14 novembre 2010
- **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione**
Agri@tour salone nazionale dell'agriturismo
- **Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio**
Fattoria didattica: accoglienza, comunicazione, progettazione e diversificazione delle attività
- **Qualifica conseguita**
Attestato di frequenza ai **seminari di aggiornamento "Master Agri@tour 2010"**
- **Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)**

- **Date (da – a)**
Novembre 2006 – febbraio 2007, durata 28 ore
- **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione**
Vocational Training, società accreditata tra gli Organismi di formazione della Regione Basilicata.
- **Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio**
I nuovi regolamenti della Politica agricola europea, la politica di sviluppo e coesione 2007-2013, sistemi di gestione e controllo, ammissibilità dei costi, FSE: procedure e servizi, Project manager, metodi di progettazione;
- **Qualifica conseguita**
Attestato di frequenza al **corso di formazione professionale "Preparare, gestire, monitorare e rendicontare un progetto finanziato con i fondi strutturali"**
- **Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)**

- **Date (da – a)**
2007
- **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione**
IBS Srl Informatica Basilicata Sistemi
- **Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio**
Concetti di base della IT, gestione file, elaborazione testi, foglio elettronico, database, presentazione, reti informatiche, internet
- **Qualifica conseguita**
Certificato ECDL n° IT - 1372584
- **Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)**

- **Date (da – a)**
Marzo 2005, durata 30 ore
- **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione**
Istituto F. S. Nitti Agenzia per lo Sviluppo Risorse Amministrative ed Organizzative
- **Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio**
Corso di formazione e aggiornamento "Tecniche di predisposizione di atti amministrativi"
- **Qualifica conseguita**
Attestato di frequenza con superamento della prova finale
- **Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)**
con il giudizio di OTTIMO

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Dal 21 al 24 Giugno 2005

Forin (azienda della Camera di Commercio di Potenza)

Principi di analisi sensoriale, composizione del miele, tipologie di miele, esercitazioni di analisi sensoriale applicata al miele;
Attestato di partecipazione al **corso di formazione "Introduzione all'analisi sensoriale del miele"**;

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

2004

ONAS

Corso di formazione secondo modulo per Assaggiatore di salumi.
Analisi sensoriale, salumi da Agricoltura Biologica, approfondimento sui crudi;
Attestato di *assaggiatore di salumi*;

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Ottobre 2003, durata 13 giorni (10 di aula e 3 di stage)

CIFDA-METAPONTUM Consorzio Interregionale Formazione Divulgatori Agricoli tra le Regioni Basilicata, Calabria e Puglia;

Corso di aggiornamento "Diversificazione produttiva ed economica aziendale nelle aree protette"

certificato di frequenza
con superamento della prova finale

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Settembre 2003, durata 27 ore

CIFDA-METAPONTUM;

Corso di aggiornamento "Aspetti tecnici e normativi relativi all'applicazione delle norme di Buona Pratica Agricola"

certificato di frequenza
con superamento della prova finale

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Dal 31 Marzo al 4 Aprile 2003

Regione Basilicata

Corso di formazione per Assaggiatore di olio di oliva

Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine (ai sensi dell'Allegato XII del Reg. CE n°2568/91 della Legge n. 169/92 e della circolare Mi.P.A.F. n. 5 del 18/06/99)

- Date (da - a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Dal 12 al 16 maggio 2003

Regione Basilicata

20 sedute di assaggio di oli di oliva

Attestato di partecipazione (ai sensi della circolare del M.I.P.A.F. n. 5 del 18 giugno 1999 e della n. 1190 del 28 giugno 1976);

- Date (da - a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Giugno 2000

ONAF Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio

Corso di formazione per assaggiatori di formaggio. Il latte, la caseificazione, classificazione e valutazione sensoriale dei formaggi;

Attestato di partecipazione;

- Date (da - a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

2000

Ministero della Pubblica Istruzione

"Chimica Agraria", classe di concorso A012

Abilitazione all'insegnamento nelle scuole superiori
concorso pubblico bandito con DDG 1499

- Date (da - a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

1994 - corso di specializzazione della durata di 9 mesi

CIDA - Comitato Interregionale per la Divulgazione Agricola (Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali)

Economia e politica agraria, contabilità, marketing, comunicazione

Divulgatore Agricolo Polivalente

giudizio: ottimo

- Date (da - a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

1992

CIFDA Abruzzo Campania e Molise

Politica agricola comunitaria, nazionale e della regione Abruzzo, economia agraria, contabilità ed estimo, le principali colture del territorio abruzzese.

Vincitrice di concorso pubblico per divulgatore agricolo per la Regione Abruzzo

Quarta classificata

• Date (da - a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

• Date (da - a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

• Capacità di lettura

• Capacità di scrittura

• Capacità di espressione orale

• Capacità di lettura

• Capacità di scrittura

• Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Sessione 1991

Esame di Stato presso l'Università degli Studi di Catania

Agronomia, estimo, patologia, entomologia, biologia, chimica, arboricoltura, orticoltura

Agronomo

21/03/1991

Università degli Studi di Napoli "Federico II", sede Portici (NA)

Indirizzo di studi: vegetale. Tesi di laurea sperimentale in lotta biologica in patologia vegetale

Laurea in Scienze Agrarie (durata quinquennale)

voto 108/110

italiano

inglese

buono
elementare
buono

francese

buono
elementare
elementare

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

Predilige il lavoro di gruppo, il confronto, la collaborazione, la trasparenza e la legalità. Questa sensibilità è maturata grazie alle numerose esperienze di vita associativa. Infatti, fin da piccola ha partecipato attivamente ad associazioni tra le quali, in ordine cronologico a partire dalle più recenti: A.Ge.Pi Associazione Genitori di Picerno, Unintr Università della terza età sezione di Picerno, ALIN Associazione Lucani In Natura, Avis, Doms Donatori Midollo Osseo, CAI Club Alpino sezione di Potenza, WWF sezioni di Nola e di Caserta,

Azione Cattolica Sez. di Lausdomini di Marigliano (NA), Scuola Cantourm della parrocchia di S. Marcellino di Lausdomini.

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.

[organizzazione di eventi, concorsi, viaggi (sia a scopo escursionistico che professionali)]

E' capace di organizzare eventi, coinvolgere e motivare. Tra le esperienze più significative annovera: **Organizzazione e co-gestione di un campo estivo** sul Massiccio del Matese (CE) per il WWF sezione di Caserta (estate 1989); **Organizzazione di attività per ragazzi come incontri** con esperti, escursioni, cineforum, tornei per l'A.Ge.Pl. dove, tra l'altro, ricopre dall'ottobre 2008 ad oggi il ruolo di segretaria e tesoriere; **Organizzazione di escursioni naturalistiche e culturali** per l'ALIN.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

- **Utilizzo del PC:** conoscenza ed utilizzo dei programmi word, excell, outlook express per sistema operativo windows. Utilizzo di internet (posta elettronica, navigazione, motori di ricerca). Tali competenze sono state acquisite lavorando per l'Alsia;
- **Assaggiatrice di salumi,** esperienza acquisita con l'O.N.A.S;
- **Esperta di valutazione sensoriale,** esperienza acquisita a seguito dei corsi di formazione sull'analisi sensoriale frequentati (salumi, pane, miele, formaggio), tenendo docenze in varie degustazioni guidate di salumi, partecipando alle giurie di assaggio di concorsi vari (pecorino di Moliterno, olio di oliva, salumi);

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

Giardinaggio, hobby coltivato da autodidatta.

PATENTE O PATENTI

Patente ECDL conseguita nel 2008;
Patente di guida categoria B conseguita nel 1983.

ULTERIORI INFORMAZIONI

[Inserire qui ogni altra informazione pertinente, ad esempio persone di riferimento, referenze ecc.]

ALLEGATI

[Se del caso, enumerare gli allegati al CV.]

LA SOTTOSCRITTA LOMBARDI MARIA ASSUNTA CONSAPEVOLE DELLE SANZIONI PENALI DERIVANTI DA DICHIARAZIONI MENDACI, DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ, AI SENSI E PER GLI EFFETTI DEL D.PR 445/2000, CHE TUTTE LE INFORMAZIONI CONTENUTE NEL PRESENTE CURRICULUM, COMPOSTO DI 10 PAGG. CORRISPONDONO AL VERO.

LA SOTTOSCRITTA ALTRESÌ AUTORIZZA, AI SENSI DEL D.LGS 196/03, IL TRATTAMENTO DEI PROPRI DATI PERSONALI NELL'AMBITO DELLA NORMALE ATTIVITÀ DELL'ENTE RICEVENTE E PER LE FINALITÀ CONNESSE AGLI OBBLIGHI PREVISTI PER LEGGE.

POTENZA il 22/12/2011

 FIRMA

