

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

**QUATTROCIOCCHI ELEONORA**

**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 2012 AL 2016 IISS SANDRO PERTINI "ALATRI"  
ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO /BIOTECNOLOGGIE AMBIENTALI  
SCUOLA MEDIA SUPERIORE  
DOCENTE CHIMICA E TECNOLOGIE CHIMICHE A TEMPO INDETERMINATO  
DOCENTE

**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 1995 AL 2012 DOCENTE ITC "LEONARDO DA VINCI " DI FROSINONE  
ITC "LEONARDO DA VINCI " DI FROSINONE  
SCUOLA MEDIA SUPERIORE  
DOCENTE CHIMICA E TECNOLOGIE CHIMICHE A TEMPO INDETERMINATO  
DOCENTE

**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 1993 AL 1995 DOCENTE ISTITUTO D'ARTE + ITAS FROSINONE  
ISTITUTO D'ARTE " DI SORA E ITAS DI FROSINONE  
SCUOLA MEDIA SUPERIORE  
DOCENTE CHIMICA E TECNOLOGIE CHIMICHE E SCIENZE DEGLI ALIMENTI  
DOCENTE

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

DAL 1988 AL 1992  
FARMACIA FALASCHE ANZIO (ROMA)  
FARMACIA  
FARMACISTA  
FARMACISTA direttore presso Farmacia municipalizzata di Ferentino (FR)

- Date (da – a) 1992 AL 1993

- Nome e indirizzo del datore di lavoro CARTIERA DEA HOLTZMAN  
GUARCINO
- Tipo di azienda o settore CARTIERA
- Tipo di impiego LABORATORIO CHIMICO
- Principali mansioni e responsabilità CONTROLLO E PREPARAZIONI  
PROTOTIPI DI CARTA PER  
SUPPORTI (NOBILITATI E  
LAMINATI)

• Data	Roma 13-02-2007
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Corso di aggiornamento-Progetto di comunicazione ed educazione alimentare " SAPERE I SAPORI"
• Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione
• Denominazione	

• Data	04- 05-12-18-19/03/1999 e 30/09-1/10/11/2003
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Slow Food
• Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione
• Denominazione	Educazione sensoriale e alimentare

• Data	28/04/99		
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	LABNET LAZIO		
• Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione		
• Denominazione	Leggere un bosco La botanica a portata di mano. Tecniche per lo studio della vegetazione		
• Data	20-21-22/05/1999		
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Pangea		
• Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione		
• Denominazione	Odori, sapori e ...saperi: le nostre finestre sensoriali		
• Data	19/06/2000		
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Labnet Lazio		
• Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione		
• Denominazione	La biodiversità vegetale		
• Data	10/03/2005		
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Slow Food		
• Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione		
• Denominazione	Vino, formaggi e olio	Vino, formaggi e olio	

10 Aprile 2011 VERONA
Vinitaly assaggio guidato degustazione oli campani

• Data	20-10-2010 al 12-11-2010
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	ASPOL Frosinone
• Qualifica conseguita	Attestato di frequenza
• Denominazione	Corso di analisi sensoriale:olio extra vergine d'oliva

• Data	20-10-2010 al 12-11-2010
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	ASPOL Frosinone
• Qualifica conseguita	Attestato di idoneità fisiologica
• Denominazione	Corso di analisi sensoriale :olio extravergine d'oliva

• Data	10/12/2010 - 12/03/2011
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	ASPOL Frosinone
• Qualifica conseguito	Attestato di partecipazione al corso tecnico per aspiranti assaggiatori d'oli di oliva con superamento delle relative prove selettive
• Denominazione	Corso tecnico per aspiranti assaggiatori olio d'oliva
	<b>Iscrizione albo nazionale assaggiatori d'olio extravergine d'oliva</b>

• Data	Dal 1 -09 2000 al 2011-2012
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	I.T.C L da Vinci FROSINONE
• Qualifica conseguito	<b>Membro commissione dell'educazione alimentare( nel proprio Istituto I.T.C L. da Vinci FR)</b>
• Denominazione	Progetto "SAPERE I SAPORI"(REFERENTE)

• Data	Da ottobre 2016 a giugno 2017
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	I.I.S SANDRO PERTINI ALATRI
• Qualifica conseguito	<b>Referente progetto E. W .E Education &amp; Work Esperiences</b>
• Denominazione	Progetto "REGIONE LAZIO "FUORI CLASSE" In collaborazione con P.A.L.MER LATINA

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

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

LAUREA IN FARMACIA ED ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE  
 CHIMICA - SCIENZE DEGLI ALIMENTI -FARMACOLOGIA  
 DOTTORE IN FARMACIA  
 Laurea magistrale

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

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

MADRELINGUA

**Italiana**

ALTRE LINGUA

**Francese**

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

[ Indicare il livello:, buono,]

[ Indicare il livello:, buono,]

[ Indicare il livello:, buono, . ]

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.*

**NEL 1982 : GUIDA TURISTICA IN LOCALITÀ LIMITROFE A ROMA E PROVINCIA, SVILUPPANDO CAPACITÀ COMUNICATIVE ED INFORMATIVE DI CARATTERE CULTURALE E PAESAGGISTICO (PRESSO AGENZIA DI VIAGGI "MONTITOUR" )**

**APPARTENENDO AD UN GRUPPO PANEL ( ESPERTI TECNICI ASSAGGIATORI DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA È FONDAMENTALE IL COORDINAMENTO ALL'INTERNO DEL GRUPPO E LA SINTONIA NEL GIUDIZIO FINALE DI UN OLIO**

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.*

**GESTIONE DEL PERSONALE IN QUALITÀ DI DIRETTORE DI FARMACIA COMUNALE DI FENTINO**

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

**ECDL**

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

*Musica, scrittura, disegno ecc.*

**NO**

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non precedentemente indicate.*

**RELATRICE DI NUMEROSI CONVEGNI SULLE PROPRIETÀ NUTRACEUTICHE DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA**

PATENTE O PATENTI

**B**

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

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

## ALLEGATO N°1 AL CURRICULUM VITAE QUATTROCIOCCHI

## ELEONORA

### **Elenco delle attività svolte nel settore oleico olivicolo dal Gennaio 2015.**

1- Nel periodo compreso dal **16-03-2015 al 30-03-2015** in ambito del progetto "Il percorso dell'olio" organizzato dall'associazione TRIBILLIANUM e curato dal gruppo PANEL ASPOL di CONFAGRICOLTURA FROSINONE ha interagito con il gruppo nello svolgimento dei 5 incontri trattando in modo dettagliato le analisi chimiche e fisiche di un olio con esperimenti di laboratorio dal vivo

2- **13-04-15** nel corso della visita della **scuola primaria di Serrone** presso l'Olivicola degli Ernici, quale membro PANEL ASPOL di Confagricoltura (FR) ha relazionato sull'importanza dell'olio nell'alimentazione del bambino

3- **04-05-2015**. Progetto "SOS per l'olio extravergine di oliva" rivolto alla classe 3<sup>a</sup> media Istituto comprensivo Dante Alighieri di Alatri. Partecipa in collaborazione con la professoressa Giovanna MANICCIA e Doriana Muzi docente del progetto, quale relatore nei procedimenti chimici di laboratorio per l'analisi chimica di un olio e tecniche operative

4- **16-05-2015**. Partecipa unitamente ad una delegazione del PANEL ASPOL di CONFAGRICOLTURA (FR) (MANICCIA G. E-MOCCI FRANCO) al 2° CONVEGNO NAZIONALE DEGLI ASSAGGIATORI PROFESSIONALI tenutosi a ROMA.

5- **28-05-2015** Nel corso della visita di una delegazione POLACCA presso "l'olivicola degli Ernici" ha relazionato durante IL CONVEGNO SULLE PROPRIETÀ SALUTISTICHE DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

6- **21-06-2015** Frantoio Olivicola degli Ernici. Alunni della classe 5<sup>a</sup>B di Torrice in visita a Vico nel Lazio. Relazione: proprietà salutistiche dell'olio di oliva

7- **26-06-2015** dal 1° gennaio 2015 alla data odierna partecipa a tutte le attività di allenamento di assaggio settimanali organizzate dal capo PANEL ASPOL CONFAGRICOLTURA (FR)

### **Attività svolte in qualità di relatrice nei seguenti convegni:**

1. **20/06/2015 Sora "INFORMAFIERA"** rassegna sportiva. Convegno :O.e.v.o nell'alimentazione dello sportivo
2. **2-3-/07/2015 TERRE LATINE : Lazio di qualità oltre ROMA presso Gasometro** degustazione guidata ed analisi sensoriale sulle caratteristiche organolettiche di un olio di qualità con descrizione di un olio
3. **16/07/2015:Olivicola degli Ernici: Convegno**"Importanza dell'olio extravergine nella dieta mediterranea "rivolto agli studenti della **S T. THOMASUNIVERSITY di MIAMI FLORIDA**
4. **01/08/2015 FIUGGI" FIUGGI FAMILY FESTIVAL"** Mini corso d'assaggio guidato su il riconoscimento di un OEVO. RELAZIONE AI PRESENTI SULLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
5. **25/08/2015 Guarcino (FR)** "proprietà dell'olio extravergine d'oliva prove d'assaggio

6. **5/09/2015** **Associazione culturale TERRE ERNICHE** **“Il cammino dell’olio”** :giornata di turismo esperienziale (percorso didattico con relazione sull’ olio extravergine d’oliva e sue proprietà nutrizionali ) e relativi abbinamenti cibo olio
  
7. **19/09/2015** **Piglio** **“FESTA DELLA MONTAGNA** **Convegno** “olio e l’alimentazione nello sport”
8. **20/09/2015** **ACUTO:Convegno “OLIO NOSTRO”** Proprietà dell’EVO nell’ambito di una corretta alimentazione
9. **24/10/2015** **FESTA DEL NUOVO OLIO CONVEGNO:**“IL valore dell’EVO concentrato di benessere e alleato della salute (Presso Olivicola degli Ernici)
  
10. **8/11/2015** **Boville Ernica: Convegno “OLIO NOSTRO”** Il valore dell’o. e.v.o. concentrato di benessere alleato della salute
  
11. **6/12/2015** **CONVEGNO:**IL valore dell’EVO :Impariamo a conoscere i pregi e.....proteggiamolo dall’insorgenza dei difetti .Presso Olivicola degli Ernici
  
12. **10/12/2015** **Presso Olivicola degli Ernici Convegno** rivolto ai soci del **“ROTARY CLUB”** sulle qualità e riconoscimento di un OEVO
  
13. **22/12/2015** **Presso Olivicola degli Ernici Concorso** produttori olio terre erniche Membro giuria selezione oli in concorso
  
14. **14/02/2015** **FROSINONE Villa comunale** **“Pane e olio in villa”**Convego:L’oro verde della Ciociaria :alimento funzionale dalle molteplici proprietà nutrizionali al centro della dieta Mediterranea
  
15. **08/06/2016** **Incontro in oleoteca OSTIA (ROMA)**“Le voci dell’olio”Tema trattato :Pole position per l’EVO:l’alimento funzionale ricco di principi nutritivi benefici per la salute
  
16. **19/06/2016** :Presso Olivicola degli Ernici :Il cammino dell’olio(percorso territoriale sensoriale e culturale)Relazione nutraceutica
  
17. **28/06/2016** **UNIVERSITA’ DI CASSINO:**Corso di formazione per l’idoneità all’assaggio dell’olio d’oliva presso LAMeT (laboratorio di analisi merceologiche e territoriali) Tema trattato:caratteristiche chimico fisiche e nutraceutiche dell’EVO
  
18. **01/07/2016** **Ristorante “Rocca di Rivituro Guarcino (FR)** serata tematica dedicata al’assaggio dell’EVO con descrizione degli attributi di un olio avvicinamento alla tecnica d’assaggio
  
19. **10/07/2016** **Roma Isola tiberina** :Serata tematica dedicata alle proprietà nutrizionali dell’evo a cura dell’oleoteca l’Extravergine di ROMA

20. **7/10/2016 Olivicola degli Ernici : 1° Corso di Avvicinamento** alla conoscenza degli oli d'oliva
21. **14/10 / 2016 Chemistry Lab Frosinone** Serata tematica dedicata alla degustazione guidata degli oli extravergini d'oliva, in collaborazione con l'Associazione "Donne in cammino "di Ferentino
22. **27/11/2016 Relatrice Convegno Dolcemascolo Tema** :Territorialità e stagionalità in Ciociaria
23. **Novembre 2016 Serata Tematica dedicata** alla conoscenza degli oli d'oliva presso Ristorante" Basilico fresco Frosinone" a cura dello SPI CGL Frosinone
24. **7 Aprile 2017 Serata tematica " L'extravergine nel piatto "**presso il Ditirambo di Casto dei Volsci (FR)
25. **13/ 05/2017 Intervista in diretta Presso Ernica TV Alatri .Tema** " Parliamo delle eccellenze della Ciociaria"
26. **13/05/2017 Temporary Store Roma Via Guicciardini"** L'olio d'oliva Impariamo a conoscerne la qualità"

22 05/2017

**In fede**  
ELEONORA QUATTROCIOCCHI