

Dati anagrafici e contatti

Alfredo Marasciulo

Nato a Bari (Italia) il 9 Aprile 1967 - nazionalità Italiana

residente a Bari (BA) - Italia

recapito telefonico.: +39 335 6972864

C.F.: MRSLRD67D09A662P – P.IVA: 07504140729

email: alfredo@marasciulo.org

email certificata: alfredo.marasciulo@pec.it

Titoli di studio, iscrizioni ad albi o elenchi, ed incarichi

- Laurea in Economia Aziendale conseguita nell'Aprile 1995 presso l'Università Commerciale Luigi Bocconi di Milano;
- Dottore Commercialista iscritto (iscr. n. 1703 del 23/05/1996) nella sezione A dell'Ordine Professionale della Circostrizione del Tribunale di Bari;
- Revisore Legale iscritto (iscr. n. 73832 del 26/05/1999) nell'omonimo Registro;
- Titolo universitario di “Esperto in analisi sensoriale degli oli di oliva vergini” conseguito nel Giugno 1999 presso il Dipartimento di Ingegneria Chimica Ambientale e dei Materiali della Facoltà di Scienze Sperimentali dell'Università di Jaen (Spagna);
- Iscritto dal Marzo 2001 nell'Elenco Nazionale dei Tecnici e degli Esperti degli Oli di Oliva Extravergini e Vergini;
- Iscritto all'Albo dei CTU (iscr. n.91 del 23/04/09) ed all'albo dei Periti (iscr. n.5 del 23/04/09) del Tribunale di Bari come Esperto Oli di Oliva;
- Iscritto all'Elenco Esperti Ismea - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (prot.3041 del 28/05/09) come Esperto Oli di Oliva;
- Iscritto dal Settembre 2009 nella Lista di Esperti Internazionali del Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) nei settori “Gestione della Qualità” ed “Analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine” per incarichi di formazione ed assistenza tecnica in attività di cooperazione tecnica internazionale;
- Iscritto all'Albo fornitori ICE – Istituto per il Commercio Estero (prot.4772/10 del 14/12/10) come Esperto Oli di Oliva;
- Vice presidente dell'Associazione Italiana dell'Industria Olearia (ASSITOL) – Gruppo Oliva per il biennio 2008/2009, il biennio 2010/2011 ed il biennio 2012/2013;
- Membro del Collegio dei Probiviri dell'Associazione Meridionale Estimatori Degustatori Olio di Oliva (AMEDOO) per il triennio 2008-2010 e membro del Consiglio Direttivo per i trienni 2011-2014 e 2014-2016;
- Membro della commissione ristretta di degustazione oli a D.O.P. Del Consorzio per la valorizzazione e la tutela dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta “Terra di Bari” dal Gennaio 2012;
- Capo del Panel del Comitato di Assaggio di Assopoli Bari Riconosciuto dal MIPAF (Decreto n.1242 del 27/11/2012) da Novembre 2012 a Febbraio 2016;
- Capo del Panel del Comitato di Assaggio di CIBI Bari - Consorzio Italiano per il Biologico Riconosciuto dal MIPAF (Decreto n.2359 del 04/04/2016) da Aprile 2016

Competenze maturate

Sviluppate approfondite competenze in materia di:

- valutazione e selezione degli oli di oliva vergini;
- product & project managment;
- direzione acquisti;
- direzione di produzione;
- progettazione e gestione di sistemi di gestione della qualità in conformità alle norme EN UNI ISO 9001
- progettazione e gestione di sistemi di gestione ambientale in conformità alle norme EN UNI ISO 14001

- progettazione e gestione di sistemi HACCP, tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti;
- normative in tema di etichettatura dei prodotti alimentari in generale e degli oli di oliva in particolare;
- normative in tema di gestione dei rifiuti;
- Organizzazione e partecipazione a fiere nazionali ed internazionali;

Esperienze professionali in Italia

- Consigliere di amministrazione degli Oleifici Eustachio Marasciulo S.p.A.(dal 2000);
- Dal Marzo 2000 al Novembre 2012 Progettista del Sistemi di gestione della Qualità e Responsabile Assicurazione Qualità degli Oleifici Eustachio Marasciulo S.p.A. in conformità alle norme EN UNI ISO 9001
- Da Ottobre 2001 a Novembre 2012 Progettista del Sistemi di gestione Ambientale e Responsabile Sistema Gestione Ambientale degli Oleifici Eustachio Marasciulo S.p.A. in conformità alle norme EN UNI ISO 14001;
- Da Ottobre 2001 a Novembre 2012 Direzione acquisti e produzione degli Oleifici Eustachio Marasciulo S.p.A.
- Da Luglio 2011 a Giugno 2012 collaborazione con la SAMER Azienda Speciale Laboratorio Pubblico della CCIAA di Bari e conferimento di incarico di consulenza Tecnico – Commerciale;
- Da Ottobre 2011 ad Ottobre 2014 Product Manager del Consorzio Oliveti d'Italia;
- Da Maggio 2012 collaborazione con Assoproli Bari con il mandato di conseguire il riconoscimento ministeriale per il comitato di assaggio interno all'associazione. Riconoscimento ottenuto in soli cinque mesi;
- Da Novembre 2015 collaborazione con CIBI Bari Consorzio Italiano per il Biologico con il mandato di conseguire il riconoscimento ministeriale per il comitato di assaggio interno all'associazione. Riconoscimento ottenuto in soli quattro mesi,

Esperienze professionali all'estero

- Nel Marzo 1999 partecipazione a Maastricht (Olanda) alle attività del progetto ADAPT “Best Practice” finanziato dall'Unione Europea e dal Ministero del Lavoro;
- Nel Giugno 2000 partecipazione a Castres - Tolouse (Francia) alle attività del progetto ADAPT Bis “Inventing the future” finanziato dall'Unione Europea e dal Ministero del Lavoro;
- Nel Marzo 2001 collaborazione con Oldways Preservation & Exchange Trust ed Oldways Italia e conferimento di incarico di organizzazione e docenza di corsi di degustazione guidata di Oli extravergini di oliva pugliesi nella città di Boston (USA) nell'ambito della manifestazione “The Heart of Puglia in Boston” promossa ed organizzata da Oldways Preservation & Exchange Trust ed Oldways Italia e patrocinata dalla Regione Puglia – Assessorato all'Agricoltura;
- Nel Marzo 2002 collaborazione con Skandiazeta Oy e conferimento di incarico di organizzazione e docenza di corsi di degustazione guidata di Oli extravergini di oliva pugliesi e seminari nelle città di Helsinki e Rovaniemi (Finlandia), nell'ambito del progetto “Promozione delle produzioni agro alimentari tipiche Pugliesi in Finlandia” promosso ed organizzato dalla Skandiazeta Oy e patrocinato dal Centro Regionale per il Commercio Estero Puglia e dalla Regione Puglia – Assessorato all'Agricoltura;
- Nel Giugno 2004 collaborazione con l'Unioncamere Puglia e C.C.I.A.A. di Bari e conferimento di incarico di organizzazione e docenza di corsi di degustazione guidata di oli di extravergine di oliva nella città di Amburgo nell'ambito del progetto “Olio e qualità” ed in occasione della manifestazione “Olivissima Puglia” patrocinata e promossa dal Centro Regionale per il Commercio Estero Puglia;
- Nel Dicembre 2005 collaborazione con il Consorzio Saperi e Colori di Puglia e conferimento di incarico di organizzazione e docenza di corsi di degustazione guidata di oli di extravergine di oliva nella città di L'Avana (Cuba) nell'ambito del progetto “Puglia - Terra di pane e di olio”

organizzata e patrocinata dall'Università degli studi di Bari, Confcooperative Puglia, Oficina dell'Historiador Cubana e Regione Puglia – Assessorato allo Sviluppo Economico;

- Nel Dicembre 2009 collaborazione con il Ministero delle Risorse Agricole di Malta – Dipartimento Olivicoltura - Centro Nazionale per la Ricerca e lo Sviluppo dell'Agricoltura e conferimento di incarico a svolgere un seminario ed un workshop sull'olio extravergine di oliva e le sue caratteristiche nell'ambito del programma “Olivo ed olio” a San Giulian – Malta;
- Nel Giugno 2015 collaborazione con lo IAMB e conferimento di incarico di assistenza all'accREDITAMENTO secondo la norma EN UNI ISO 17025 per il laboratorio di analisi sensoriale del PSI (Palestinian Standard Institute) a Ramallah (Territori palestinesi);
- Nell'Ottobre 2015 collaborazione con il CIBI Consorzio Italiano per il Biologico e conferimento di incarico di organizzazione e docenza di corsi di degustazione guidata di oli extravergine di oliva nella città di Berlino (Germania);
- Nel Novembre 2015 collaborazione con Bellavita Expo e conferimento di incarico di organizzazione e docenza di corsi di degustazione guidata di oli extravergine di oliva nell'ambito della fiera Bellavita Amsterdam nella città di Amsterdam.

Organizzazione di eventi e fiere

- Organizzazione e partecipazione per conto degli Oleifici Eustachio Marasciulo Spa delle attività e degli eventi connessi alle fiere:
 - “Cibus Salone Internazionale dell'alimentazione” di Parma nelle edizioni 1996, 1998, 2000, 2002;
 - “Sial International Food Exhibition” di Parigi nelle edizioni del 2004 e 2006;
 - “New York Fancy Food” di New York nelle edizioni del 2004 e 2006;
 - “Foodex Japan” di Tokyo nelle edizioni del 2004 e 2006;
- Organizzazione e partecipazione per conto di Assoproli Bari delle attività e degli eventi connessi alla fiera,;
 - “Tuttofood Milano World Food Exhibition” del 2013;
- Organizzazione e partecipazione per conto di Oliveti d'Italia delle attività e degli eventi connessi alle fiere:
 - “Biofach World's Leading Trade Fair for Organic Food” di Norimberga nelle edizioni del 2013 e 2014;
 - “New York Fancy Food” di New York nella edizione del 2014.

Attività didattiche nel campo dell'analisi sensoriale degli oli di oliva vergini

- Nel Maggio 2001 collaborazione con la Cooperativa Graal e conferimento di incarico di formazione operatori sulle caratteristiche degli oli extravergini di oliva nel Corso per Operatori e Guide Turistiche “Strade dell'Olio e Strade del Vino - Castel del Monte”;
- Nel Febbraio 2003 collaborazione con Enoteca Italiana e conferimento di incarico di organizzazione e docenza di corsi di degustazione guidata di Oli extravergini di oliva pugliesi. Relatore a seminari sul tema “Speciale Puglia: Le DOP ed il territorio” nelle città di Milano e Siena in occasione delle VII Edizione della Settimana Nazionale dell'Olio e del Degustolio 2003, manifestazioni promosse ed organizzate da Enoteca Italiana ed Associazione Nazionale Città dell'Olio con il patrocinio del Consiglio Oleicolo Internazionale e della Regione Puglia – Assessorato all'Agricoltura;
- Nel Novembre 2003 collaborazione con la Regione Puglia – Assessorato all'Agricoltura e conferimento di incarico di organizzazione e docenza di corsi di degustazione guidata di Oli extravergini di oliva pugliesi nella città di Milano nell'ambito della manifestazione “Expo dei Sapori”, organizzata dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio;
- Nel Febbraio 2004 collaborazione con il COTUP (Consorzio operatori turistici pugliesi) e conferimento di incarico di organizzazione e docenza di corsi di degustazione guidata di oli di extravergine di oliva pugliesi nella città di Milano nel corso della manifestazione BIT2004 Borsa internazionale del turismo;

- Nel Novembre 2006 collaborazione con Oldways Preservation & Exchange Trust ed Oldways Italia e conferimento di incarico di organizzazione e docenza di corsi di degustazione guidata di oli di extravergine di oliva nell'ambito della manifestazione "Olivita 2006" organizzata da Oldways Preservation & Exchange Trust ed Oldways Italia e patrocinata dalla Regione Puglia – Assessorato all'Agricoltura ed Unioncamere Puglia;
- Collaborazione con AJPROL (Associazione Jonica dei produttori di olio di oliva) e conferimento di incarico di docenza al corso tecnico per aspiranti assaggiatori di olio di oliva:
 - Novembre 2006;
 - Febbraio 2008;
 - Marzo 2009;
- Collaborazione con il CIBI (Consorzio Italiano per il Biologico) e con il Premio BIOL e:
 - Ottobre 2008 conferimento di incarico di organizzazione e docenza di corsi di degustazione guidata di oli di extravergine di oliva nell'ambito della manifestazione Ecoliva 2008 Fiera di Jaen (Spagna);
 - Aprile 2009 membro del comitato scientifico e conferimento di incarico di docenza al 1° Corso Internazionale Premio Biol – CIBI per Assaggiatori di olio vergine di oliva;
 - Aprile 2010 membro del comitato scientifico e conferimento di incarico di docenza al 2° Corso Internazionale Premio Biol – CIBI per Assaggiatori di olio vergine di oliva;
 - Aprile 2015 conferimento di incarico di organizzazione e docenza al corso tecnico per aspiranti assaggiatori di olio di oliva;
 - Febbraio 2016 conferimento di incarico di organizzazione e docenza al corso tecnico per aspiranti assaggiatori di olio di oliva;
- Collaborazione con l'AMEDOO (Associazione Meridionale Assaggiatori Degustatori Oli di Oliva) e conferimento di incarico di docenza al corso tecnico per aspiranti assaggiatori di olio di oliva:
 - Ottobre 2009;
 - Marzo 2011;
 - Dicembre 2012 in collaborazione con AIS (Associazione Italiana Sommeliers);
 - Marzo 2014 in collaborazione con APOL (Associazione Produttori Olivicoli);
 - Marzo 2014 in collaborazione con AIS (Associazione Italiana Sommeliers);
 - Gennaio 2015 in collaborazione con UNISCO formazione Bari;
 - Febbraio e Marzo 2015 in collaborazione con APOL (Associazione Produttori Olivicoli);
 - Febbraio e Marzo 2015 in collaborazione con AIPO (Associazione Italiana Produttori Olivicoli) corso di 2° livello;
 - Aprile 2015 in collaborazione con AIS (Associazione Italiana Sommeliers);
 - Febbraio 2016 in collaborazione con APROLI;
 - Marzo 2016 in collaborazione con APOL;
- Collaborazione con Oleopuglia (Organizzazione di produttori di olio di oliva - Brindisi) e conferimento di incarico di docenza al corso tecnico per aspiranti assaggiatori di olio di oliva:
 - Marzo 2010;
 - Marzo 2011;
 - Marzo 2012;
 - Marzo 2013;
 - Febbraio 2014;
- Collaborazione con ITAS "F. Gigante" di Alberobello (Istituto Tecnico Agrario Statale) e conferimento di incarico di docenza al corso tecnico per aspiranti assaggiatori di olio di oliva:
 - Febbraio 2011;
 - Dicembre 2011;
- Collaborazione con Assofrantoi (L'Associazione Frantoi Oleari Italiani) e conferimento di incarico di docenza al corso tecnico per aspiranti assaggiatori di olio di oliva:

- Ottobre 2012;
- Gennaio 2013;
- Ottobre 2013;
- Marzo 2014;
- Collaborazione con APOB (Associazione Produttori Olio Basilicata) e conferimento di incarico di docenza al corso tecnico per aspiranti assaggiatori di olio di oliva:
 - Gennaio 2013;
- Collaborazione con Assoproli Bari e conferimento di incarico di docenza ai seguenti corsi di avvicinamento all'olio extravergine di oliva:
 - Ottobre 2012: SUAP Comune di Canosa;
 - Novembre 2012: Oleificio Sociale CC.DD. di Capurso;
 - Novembre 2012: Oleovicola CC.DD. di Triggiano;
 - Gennaio 2013: SUAP Comune di Canosa;
 - Febbraio 2013: ABAP (Associazione Biologi Ambientalisti Pugliesi) Bari
 - Febbraio 2013: GAS (Gruppo di Acquisto Solidale) Bari
 - Marzo 2013: Istituto Alberghiero di Canosa
 - Aprile 2013: Laboratorio Comunale di Sannicandro
 - Maggio 2013: Oleificio Cooperativo A. Viterbo di Castellana
 - Maggio 2013: Istituto alberghiero di Molfetta
 - Febbraio 2014: Istituto professionale Agrario di Andria
 - Febbraio 2014: Istituto professionale Agrario di Andria
 - Marzo 2014: Officina San Domenico Andria;
 - Marzo 2014: SUAP Comune di Canosa;
 - Marzo 2014: Eataly Bari;
 - Marzo 2015: Eataly Bari;
- Collaborazione con Assoproli Bari e conferimento di incarico di docenza ai seguenti corsi tecnici per aspiranti assaggiatori di oli di oliva vergini:
 - Marzo 2013: Comune di Canosa;
 - Marzo 2013: Comune di Santeramo;
 - Luglio 2013: Elaiopolio di Ruvo ;
 - Marzo 2014: Associazione iCare Andria;
 - Maggio 2014: Altamura;
 - Giugno 2014: CUS Bari;
 - Marzo 2015: GAL Barsento Putignano;
- Collaborazione con Università degli Studi di Bari e SVINT e conferimento di incarico di docenza ai seguenti corsi tecnici per aspiranti assaggiatori di oli di oliva vergini:
 - Dicembre 2012: Facoltà di Agraria UniBA;
 - Gennaio 2013: Facoltà di Agraria UniBA;
 - Febbraio 2013: Facoltà di Agraria UniBA;
 - Maggio – Ottobre 2014: Facoltà di Agraria UniBA (corso di 2° livello);
 - Giugno 2014: Facoltà di Agraria UniBA;
 - Aprile 2015: Facoltà di Agraria UniBA;
 - Maggio 2015: Facoltà di Agraria UniBA;
 - Aprile – Luglio 2015 Facoltà di Agraria UniBA (corso di 2° livello);
- Collaborazione con IFOC (Agenzia di Formazione Azienda Speciale della C.C.I.A.A. di Bari per la formazione e lo sviluppo delle risorse umane Bari) e conferimento di incarico di docenza di “analisi sensoriale degli oli di oliva vergini” ai seguenti corsi:
 - Dicembre 2014: “Ass. Alicantes” Altamura;
 - Dicembre 2014: “Ass. Quasar” Putignano;
 - Gennaio 2015: “IISS. V.S. Longo” Monopoli;
 - Gennaio 2015: sede di Bari;

- Gennaio 2015: “Ass. Alfa” Martina Franca;
- Gennaio 2015: “IISS P. Sette” Santeramo;
- Collaborazione con ABAP (Associazione Biologi Ambientalisti Pugliesi) e conferimento di incarico di docenza di “analisi sensoriale degli oli di oliva vergini” ai seguenti corsi:
 - Dicembre 2014: “IISS M. Dell’Aquila” San Ferdinando di Puglia;
 - Gennaio 2015: sede di Bari;
- Collaborazione con Il Parco Naturale Regionale delle Dune Costiere da Torre Canne a Torre San Leonardo e il Comune di Ostuni e conferimento di incarico di docenza al corso di introduzione all'analisi sensoriale dell'olio extravergine di oliva nel Dicembre 2015,
- Collaborazione con APOL (Associazione Produttori Olivicoli) Andria e conferimento di incarico di docenza al corso tecnico per aspiranti assaggiatori di oli di oliva vergini nel Gennaio 2016;
- Collaborazione con Associazione Provinciale tra Produttori di Olive ACLITERRA Brindisi e conferimento di incarico di docenza al corso tecnico per aspiranti assaggiatori di oli di oliva vergini nel Marzo 2016;
- Collaborazione con Organizzazione Produttori Consorzio Salentino Olivicoltori CSO Brindisi e conferimento di incarico di docenza alla giornata di studio sull'analisi sensoriale degli oli di oliva vergini nel Marzo 2016;
- Collaborazione con COOPOLIO Salento Lecce e conferimento di incarico di docenza al corso tecnico per aspiranti assaggiatori di oli di oliva vergini nel Marzo 2016;
- Collaborazione con Università di Bari, Dipartimento di Scienze agro-ambientali e territoriali (DISAAT) e conferimento di incarico di Docenza in Analisi sensoriale degli oli di oliva per la durata dell'anno Accademico 2015/2016.

Altre attività didattiche

- Collaborazione con l' Uni.Versus - CSEI - Politecnico Università di Bari (Centro Universitario per la Formazione e l'Innovazione) e conferimento di incarico a svolgere prestazioni didattiche e di docenza e formazione nell'ambito dei corsi:
 - “Management delle p.m.i.” nel Settembre 1997;
 - “Management del settore Agroalimentare” nel Dicembre 1999;
- Nel Gennaio 1998 collaborazione con l' IRIS - CNR (Istituto per la Residenza e le Infrastrutture Sociali - Consiglio Nazionale delle Ricerche) e conferimento di incarico a svolgere prestazioni didattiche e di docenza e formazione nell'ambito del corso “Construction Manager”;
- Collaborazione con l'IFOA (Centro di Formazione e Servizi delle Camere di Commercio) e conferimento d'incarico di docenza ai corsi integrativi ai Diplomi Universitari della Facoltà di Economia e Commercio (3° anno) in:
 - “Marketing e Comunicazione” nel Maggio 1998;
 - “Marketing agroalimentare” nel Settembre 1999;
 - “Spese generali parco progetti Puglia” nel Maggio 2000;
- Nell'Aprile 2003 collaborazione con l'Università degli studi di Lecce – Facoltà di Economia e Commercio - Dipartimento di studi Aziendali Giuridici ed Ambientali e conferimento di incarico di docenza al Corso di Teoria e Tecnica della Qualità delle Merci;
- Nel Settembre 2003 collaborazione con l' ENAIP (Ente Nazionale ACLI Istruzione Professionale) e conferimento di incarico a svolgere prestazioni didattiche e di docenza e formazione nell'ambito del corso “Marketing agroalimentare”;
- Nel Maggio 2004 collaborazione con l'Università degli Studi della Basilicata – Area alta Formazione e conferimento di incarico per un seminario al Progetto Master “Gestione della filiera olivo”;
- Nel Settembre 2008 collaborazione con il Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura "Basile Caramia" di Locorotondo (BA) e, nell'ambito del programma di “Consolidamento ed innovazione delle competenze tecniche degli imprenditori agricoli e operatori del settore” - POR

Puglia 2000/2006 Fondo FEOGA Sezione Orientamento, conferimento di incarico a svolgere prestazioni didattiche e di docenza ai Corsi:

- “Gestione integrata dell’azienda agraria, commercializzazione dei prodotti agricoli ed innovazione tecnologica nel settore olivicolo” - modulo Commercializzazione;
- Gestione integrata dell’azienda agraria, commercializzazione dei prodotti agricoli ed innovazione tecnologica nel settore Frutticolo” - modulo Commercializzazione;
- “Gestione integrata dell’azienda agraria, commercializzazione dei prodotti agricoli ed innovazione tecnologica nel settore viticolo ad uva da tavola” - modulo Economia e Gestione Aziendale.
- Collaborazione con la Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore – Area Nuove Tecnologie per il Made in Italy – Sistema Alimentare – Settore Produzioni Agroalimentari e conferimento di incarico a svolgere prestazioni didattiche al corso per:
 - Nel Gennaio 2012 “Tecnico Superiore per la valorizzazione ed il marketing dei prodotti agroalimentari – Filiera agroalimentare olivicola”;
 - Nel Febbraio 2014 “Tecnico Superiore Esperto nei processi di internazionalizzazione delle PMI agroalimentari – Processi produttivi della filiera olivicola olearia”;
 - Nel Novembre 2014 “Tecnico Superiore per la Gestione della Qualità nelle imprese agroalimentari: la filiera olivicola-olearia”;
 - Nel Febbraio 2015 “Tecnico Superiore per la Gestione della Qualità nelle imprese agroalimentari: legislazione della filiera olivicola-olearia”;
 - Nel Febbraio 2016 “Tecnico superiore in Marketing e Comunicazione dei Prodotti Vino e Olio” - modulo “Elaiotecnica/Elaiologia”
- Nel Settembre 2012 collaborazione con il Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura "Basile Caramia" di Locorotondo (BA) e, nell'ambito del PSR 2007-2013, conferimento di incarico a svolgere prestazioni didattiche e di docenza ai corsi:
 - “Gestione della qualità dei prodotti agroalimentari”;
 - “Normativa dei prodotti a denominazione di origine”;
- Collaborazione con IFOC (Agenzia di Formazione Azienda Speciale della C.C.I.A.A. di Bari per la formazione e lo sviluppo delle risorse umane Bari) e conferimento di incarico di docenza di “Sistemi di qualità (certificazione di sistema e di prodotto: BRC, Normative GlobalGap, IFS, HACCP, ...) - Contratti di compravendita e sistemi di qualità nel settore agroalimentare” ai seguenti corsi:
 - Settembre 2015: “ITC Colamonico” Aquaviva delle Fonti;
 - Ottobre 2015: “Liceo Scientifico Simone” Conversano;
 - Ottobre 2015: “ITC Pietracola” Minervino Murge;
 - Ottobre 2015: “IISS Colasanto” Andria;
 - Ottobre 2015: “Associazione Alicantes” Altamura;
 - Novembre 2015: “IISS De Gemmis” Bitonto

Publicazioni

- Collaborazione con il CIBI (Consorzio Italiano per il Biologico) e con il Premio BIOL ed assistenza tecnica alla redazione della “Guida Internazionale dei migliori extravergini biologici” negli anni dal 2007 al 2015;
- Collaborazione con La Gazzetta dell'Economia e pubblicazione di articoli divulgativi in tema di olio extravergine di oliva nelle edizioni del:
 - 12 Marzo 2011;
 - 9 Aprile 2011;
 - 23 Aprile 2011;
 - 30 Aprile 2011;
 - 7 Maggio 2011;

- Collaborazione con l'Accademia dei Georgofili e pubblicazione di articoli divulgativi in tema di olio extravergine di oliva nell'edizione online (www.georgofili.info) del:
 - 13 Aprile 2011; <http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=371>
 - 27 Luglio 2011; <http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=526>
 - 21 Settembre 2011; <http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=555>
 - 16 Novembre 2011; <http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=659>
 - 18 Gennaio 2012; <http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=734>
- Collaborazione con Olioofficina Magazine e pubblicazione di articolo divulgativo in tema di panel test degli oli di oliva extravergini nell'edizione del 11/08/2015:
 - <http://www.olioofficina.it/saperi/olio/la-questione-%28irrisolta%29-dei-panel.htm>
- Collaborazione con Teatronaturale e pubblicazione di articolo in tema di:
 - 04/12/2015 cultura di prodotto degli oli di oliva extravergini: <http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/22235-olio-extra-vergine-d-oliva-questo-illustre-sconosciuto.htm>
 - 17/12/2015 etichettatura degli oli extravergini di oliva: indicazioni obbligatorie: <http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/22292-etichettare-correttamente-la-propria-bottiglia-di-olio-extra-vergine-d-oliva-le-regole-essenziali.htm>
 - 08/01/2016 etichettatura degli oli extravergini di oliva: indicazioni facoltative: <http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/22329-indicazioni-facoltative-sull-etichetta-dell-olio-extra-vergine-d-oliva-ma-senza-ingannare-il-consumatore.htm>
 - 22/04/2016 evoluzione della qualità degli oli extravergini di oliva biologici: <http://www.teatronaturale.it/pensieri-e-parole/editoriali/22780-una-storia-di-successo-l-olio-extra-vergine-di-oliva-biologico.htm>

Partecipazione in giurie di concorsi

- Nominato dall'Associazione per la Qualità della Vita (AQV) componente del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "Apulia Food – olio extravergine di oliva pugliese" nell'Aprile 2001 (Prima edizione);
- Nominato dall'Ente Autonomo Fiere di Parma capo del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "New Olive Oil Award" organizzato con il patrocinio del CNR – Consiglio Nazionale delle Ricerche – Istituto di Ricerca sulla Olivicoltura e dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio nel Novembre 2001 (Prima edizione);
- Nominato dall'Unione Regionale delle Camere di Commercio della Puglia C.C.I.A.A. U.R.P. componente del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "Concorso Nazionale Ercole Olivario – preselezione oli pugliesi" nel:
 - Febbraio 2002;
 - Febbraio 2003;
 - Febbraio 2004;
 - Febbraio 2005;
 - Febbraio 2006;
 - Febbraio 2008;
 - Febbraio 2009;
 - Febbraio 2010;
 - Marzo 2011;
 - Febbraio 2012;
 - Febbraio 2013;
 - Febbraio 2014;
- Nominato dall'Associazione per la Qualità della Vita (AQV) capo del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "Apulia Food – olio extravergine di oliva pugliese" nel:

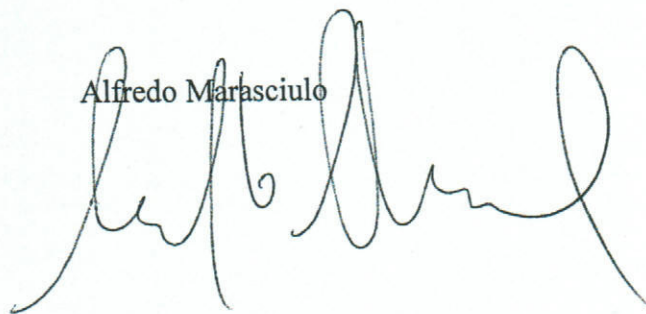
Alfredo Marasciulo

- Nominato dal CIBI – Consorzio Italiano per il Biologico, Coordinatore e responsabile della Giuria Internazionale per l'assegnazione del "BIOL - Premio Internazionale per il miglior olio extravergine di oliva da agricoltura biologica" nel:
 - Aprile 2011 (XVI edizione);
 - Marzo 2012 (XVII edizione);
 - Marzo 2013 (XVIII edizione);
 - Marzo 2014 (XIX edizione);
 - Marzo 2015 (XX edizione)

Conoscenza delle lingue

- Madrelingua italiano;
- Buona conoscenza della lingua inglese parlata e scritta;
- Conoscenza di base delle lingue francese e spagnolo.

Alfredo Marasciulo

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Alfredo Marasciulo', written in a cursive style.