

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **de Candia GABRIELLA**  
Indirizzo **VIA PAPA LEONE XIII, 1 MOLFETTA (BARI)**  
Telefono **cell. 3482481292**  
**3427417122**

E-mail **gabriella.decandia@yahoo.it**

Nazionalità italiana  
Data di nascita 19/08/1975

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- 2016  
• Nome e indirizzo del datore di lavoro  
• Tipo di azienda o settore  
• Tipo di impiego  
Prestazione di consulenza occasionale  
FOR.SIC  
Via L.Azzarita – 70056 Molfetta (BA)  
Sicurezza sul lavoro  
Redigere manuali HACCP, Docenza corsi per personale alimentarista
- 2015  
• Nome e indirizzo del datore di lavoro  
• Tipo di azienda o settore  
• Tipo di impiego  
Prestazione di consulenza occasionale  
MELEACOM s.r.l.  
Via della Repubblica Italiana, 65 – 70032 Bitonto (BA)  
Sicurezza sul lavoro  
Redigere manuali HACCP
- 2014-2015  
• Nome e indirizzo del datore di lavoro  
• Tipo di azienda o settore  
• Tipo di impiego  
• Principali mansioni e responsabilità  
**Prestazione di docenza occasionale**  
OSSERVATORIO NAZIONALE DELLA PESCA  
  
Organizzazione tecnica/scientifica di corsi, seminari e convegni scientifici  
Docenza  
Prestazioni lavorative di tipo didattico e di docenza per il CORSO "**Qualità Totale Sistema Pesca Puglia**"
- 2014  
• Nome e indirizzo del datore di lavoro  
• Tipo di azienda o settore  
• Tipo di impiego  
• Principali mansioni e responsabilità  
**Prestazione di docenza occasionale (32 ore di lezione complessive)**  
COOPERFORMA PUGLIA  
  
Organizzazione tecnica/scientifica di corsi, seminari e convegni scientifici  
Docenza  
Prestazioni lavorative di tipo didattico e di docenza per il CORSO "*a PE*sca di Saperi e *CO*mpetenze - *PE*SCO nello specifico: "Norme sulla Tracciabilità dei prodotti ittici"

• 2012/2013

**Componente esperto della commissione “ Progetto M.ITT.I.CO!” per selezione esperto settore pesca ed esperto settore agroalimentare.**

Regione Puglia; Misura 3.4 FEP 2007-2013

• dal 2010 ad oggi

**Prestazione di collaborazione in progetti per Fondo europeo per la pesca (FEP) 2007-2013**

FEDERPESCA, viale Liegi,41 Roma

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• 2009

**Prestazione di docenza occasionale (10 ore di lezione complessive)**

Elvira Tarsitano, Presidente dell'ABAP, con sede in Bari alla via G. Bovio, 9 Bari

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

Organizzazione tecnica/scientifica di corsi, seminari e convegni scientifici

• Tipo di impiego

Docenza

• Principali mansioni e responsabilità

Prestazioni lavorative di tipo didattico e di docenza per il CORSO DI FORMAZIONE IN OPERATORE DELLA SICUREZZA, CERTIFICAZIONE E COMUNICAZIONE ALIMENTARE 1° EDIZIONE 2008-2009 nello specifico: “ Molluschicoltura e identificazione di specie”

• 19/03/2008

**Contratto di lavoro occasionale di docenza (5 ore di lezione complessive)**

C.E.F.O.P., Viale Luigi Einaudi n. 61, Bari

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

Centro europeo per la formazione e orientamento professionale

• Tipo di impiego

Formatore per il corso di “Tecnologo Alimentare e Bioalimentare”

• Principali mansioni e responsabilità

Prestazioni lavorative di tipo didattico e di docenza per la materia Ispezione degli Alimenti di Origine Animale (Legislazione Alimentare e Certificazioni Volontarie), nello specifico: “APPLICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO e GMP ( Good manufacturing practice)

• Dal 2006

Istruttrice subacquea Tess. N. 302 IT

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

NASE Italia

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

• 2009-2007

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

**Dottorato di ricerca** in “Produzione , sicurezza e qualità degli alimenti di origine animale” presso la facoltà di Medicina Veterinaria di Bari

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Approfondimento della chimica degli alimenti di origine animale. In particolare ricerca di POPs (distruttori endocrini) in prodotti ittici

Attestato di partecipazione al corso: “Etichettatura: normativa, claim nutrizionali, allergeni. Dalla pratica al diritto” rilasciato da CSQA Formazione

**Stesura tesi di dottorato: PRESENZA DI POPs NEI PRODOTTI ITTICI DEI LITORALI PUGLIESI**

Collaborazione nella stesura delle tesi: - Indagine sulla presenza di contaminanti ambientali nei prodotti ittici del basso adriatico.

- Determinazione di Istamina nella “colatura di alici di cetara (SA)” mediante ELISA e HPLC.

- Controllo igienico-sanitario di prodotti della pesca provenienti da allevamenti di Taranto e Brindisi.

- 2006
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
- 1994 - 2006
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

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

### MADRELINGUA

- 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.*

## 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.*

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### TECNICHE

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

**Abilitazione all'esercizio della professione di Biologo** conseguita presso l'Università degli Studi di Bari.

## Biologo

**Laurea in Scienze Biologiche** conseguita presso l'Università degli Studi di Bari, con votazione di 100/110.

Argomento della tesi sperimentale in Biologia marina: **“Abbondanza e densità di cefalopodi Teuthoidei nel Basso Adriatico”**

Laurea specialistica

## ITALIANO

### INGLESE

BUONO

BUONO

SUFFICIENTE

Ho sviluppato capacità decisionali e competenze relazionali lavorando presso una associazione subacquea.

Durante gli anni di dottorato ho acquisito capacità organizzative riguardanti la gestione del laboratorio di chimica degli alimenti e basi dell'autocontrollo.

Buona capacità nell'uso del computer

**Utilizzo di attrezzature specifiche:** strumenti di laboratorio quali HPLC, Mineralizzatore, spettrofotometro, distillatore, centrifughe, bunsen, pipette

Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità. Ai sensi del D.Lgs. n°196 del 30/06/2003 dichiaro altresì, di essere informato che i dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti all'art.7 della medesima legge.