

## Sezione 1-Scheda Personale

### Informazioni anagrafiche

Nome: Domenico

Cognome: Tarantino

Titolo: Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

- Struttura di afferenza: Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali – U.O Macchine, Meccanica e Fisica Tecnica

Inquadramento: Tecnico categoria C2,area tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazione dati.

### Recapiti istituzionali

Telefono: 080/5442214-2940

Fax: 080/5443080

e.mail: domenico.tarantino@uniba.it

### Sezione 2- Short Curriculum Vitae

Istruzione h

Titolo/i di studi:

- Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

### Percorso formativo

- Dottore di Ricerca in “Ecosistemi Agricoli Sostenibili” (XXII ciclo), presso il Dipartimento Di.S.A.C.D.- Università degli Studi di Foggia, discutendo la tesi dal titolo “Riutilizzo ecocompatibile dei sottoprodotti dell’industria olearia”.
- Ha frequentato il laboratorio della sezione di fertilità agronomica del CRA-SCA di Bari (Unità di ricerca per i sistemi colturali degli ambienti caldo-aridi), il laboratorio di Macchine ed Impianti per le Industrie Agroalimentari (Dipartimento PRO.GE.SA) e il laboratorio di Meccanica Agraria e Meccanizzazione Agricola (Dipartimento PRIME) al fine di approfondire e perfezionare le conoscenze relative alle tecniche di analisi dei parametri di umificazione del compost.
- Ha frequentato il laboratorio di Microbiologia Molecolare del Dipartimento di “Scienze degli alimenti” - Università degli Studi di Foggia.
- IV Corso per la formazione di assaggiatori di olio extra vergine di oliva (riconosciuto ai sensi della circolare Mi.P.A.F. n°5 del 18 giugno 1999); organizzato dal Consiglio Nazionale per la Ricerca e la Sperimentazione per l’Agricoltura (CRA) presso l’Istituto Agronomico Mediterraneo di Valenzano, Bari (IAM Bari).
- Corsi di formazione e aggiornamento su tecnologie impiantistiche di estrazione olearia
- Corsi di Formazione sul Sistema Di Controllo della tracciabilità dei Rifiuti (SISTRI).
- Corsi di formazione su strumentazione scientifica per laboratori chimici e biologici.

### Esperienza professionale

- Operatore tecnico, quinta qualifica funzionale tecnico-scientifica -

area tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazione dati Sezione di Microbiologia Molecolare, Dipartimento di "Scienze degli Alimenti" dell'Università degli Studi di Foggia.

- Abilitazione all'esercizio della Professione di Tecnologo Alimentare presso l'Università di Studi di Foggia.

Capacità e competenze personali

Competenze linguistiche:

- Inglese

Competenze informatiche:

- -Windows e Windows NT.
- -Word, Excel, Power Point.

Competenze tecniche:

- Strumentazione scientifica di laboratorio nell'ambito di analisi chimico – fisiche di sottoprodotti di impianti agro-alimentari e di analisi di Microbiologia Molecolare e Tecniche microbiologiche.
- Macchine ed impianti per l'estrazione olearia.
- Macchine ed impianti per lo smaltimento dei reflui alimentari.
- Impiantistica frigorifera innovativa con fluidi frigorigeni naturali.
- Meccanica e Meccanizzazione agricola.

Incarichi Interni all'amm.ne di appartenenza:

- Responsabile del Settore Chimico - Laboratorio di Macchine e Impianti per le Industrie Agro-Alimentari e del Post-Raccolta.
- Responsabile Settore Erosione del Suolo – Laboratorio di Sistemazione Idraulico - Forestali
- Responsabile Settore Controllo e Movimentazione Materiali di Scarto - Laboratorio di Meccanica, Meccanizzazione e Misure Fisico – Meccaniche

- 
- Pubblicazioni, Riconoscimenti
  - Co-autore di lavori scientifici, pubblicati su riviste nazionali, internazionali ed atti di congressi

- 
- Convegni, Seminari
  - Partecipazione a convegni, seminari e progetti di ricerca.

---

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". Dichiaro che i dati sopra esposti sono veritieri.

Firma di autorizzazione al trattamento dei dati

.....

data.....

Firma

.....