



Curriculum vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Ferrara Ermete



Indirizzo  
Via  
C.A.P.  
Città

Sesso Maschile

ESPERIENZA PROFESSIONALE

01/06/2012 - alla data attuale

Responsabile Qualità Aziendale e HACCP

LPA Group Spa, Ariano Irpino (Italia)

Controllo qualità prodotti ittici

Controllo e riconoscimento di specie

Controllo e gestione della corretta etichettatura

Controllo lotti

Controllo dell'igiene del personale

Controllo dell'igiene delle aree di stoccaggio e movimentazione prodotti

Controllo e gestione dei clienti

Gestione delle contestazioni merceologiche e sanitarie

Controllo delle informazioni documentali (bolle, CMR)

Gestione delle Non Conformità

Gestione delle aree di magazzino e del personale di magazzino

Gestione della GHP delle aree produttive interne ed esterne

Gestione delle comunicazioni con il Sistema Sanitario Nazionale per allerte alimentari

Creazione e sviluppo di nuovi prodotti 4<sup>a</sup> gamma "ready-to-cook" (studio delle materie prime, shelf-life, studio e utilizzo di confezionamento ATM (materiali, tecniche di produzione, ecc) pricing strategy, etichettatura, ecc)

01/03/2012 - 31/06/2012

Borsista di ricerca progetto FAIMMAC

Università degli Studi di Teramo Dipartimento di Medicina Veterinaria, Teramo (Italia)

Attività di studio sulle caratteristiche biologiche e fisiologiche della ostrica piatta (*Ostrea edulis*), con approfondimento delle patologie e le caratteristiche commerciali.

Attività di studio dei banchi naturali di ostrica piatta (*Ostrea edulis*) del litorale Abruzzese. Valutazione della biomassa - stadio evolutivo gonadico.

Ricerca di patologie infettive (Bonamia e Marteilia) attraverso l'utilizzo di tecniche di citologia e istologia

Progettazione e realizzazione di strutture innovative atte alla raccolta del novellame selvatico di ostrica

Monitoraggio e valutazione dell'ingrasso di Ostriche piatte selvatiche allevate in impianti di mitilicoltura su long-line in adriatico

Attività di progettazione e studio di protocolli sperimentali per la depurazione dei molluschi bivalvi a basse temperature

Studio e sperimentazione di protocolli per il prolungamento della shelf-life di molluschi bivalvi in particolare per l'ostrica patta (*Ostrea edulis*), valutazione microbiologica e sensoriale del prodotto.

22/07/2019

Ermete Ferrara

- 21/10/2016–31/05/2018 **Responsabile Controllo Qualità Prodotti Ittici**  
 LPA Group S.p.a., Milano (Italia)  
 Controllo qualità prodotti ittici  
 Controllo e riconoscimento di specie  
 Controllo e gestione della corretta etichettatura  
 Controllo lotti  
 Controllo dell'igiene del personale  
 Controllo dell'igiene delle aree di stoccaggio e movimentazione prodotti  
 Controllo e gestione dei clienti  
 Gestione delle contestazioni merceologiche e sanitarie  
 Controllo delle informazioni documentali (bolle CMR)  
 Gestione delle Non Conformità
- 20/12/2016–19/12/2017 **Borsista di ricerca progetto " FAIMMAC"**  
 Università degli Studi di Teramo Dipartimento di Medicina Veterinaria, Teramo (Italia)  
 Attività di studio sulle caratteristiche biologiche e fisiologiche della ostrica piatta (*Ostrea edulis*), con approfondimento delle patologie e le caratteristiche commerciali.  
 Attività di studio dei banchi naturali di ostrica piatta (*Ostrea edulis*) del litorale Abruzzese. Valutazione della biomassa, stadio evolutivo gonadico e presenza di patologie attraverso l'utilizzo di tecniche di citologia e istologia.  
 Progettazione e realizzazione di strutture atte alla raccolta del novellame selvatico di ostrica.  
 Monitoraggio e valutazione dell'ingrasso di Ostriche piatte selvatiche allevate in impianti di mitilicoltura su long-line in adriatico.  
 Attività di progettazione e studio di protocolli sperimentali per la depurazione dei molluschi bivalvi a basse temperature.  
 Studio e sperimentazione di protocolli per il prolungamento della shelf-life di molluschi bivalvi in particolare per l'ostrica piatta (*Ostrea edulis*), valutazione microbiologica e sensoriale del prodotto.  
 Tali attività sono state svolte al fine di implementare e approfondire i dati raccolti nelle esperienze pregresse.
- 01/03/2016–04/06/2016 **Responsabile controllo qualità prodotti ittici**  
 LPA Group S.p.a., Ariano Irpino (Italia)  
 Controllo qualità prodotti ittici  
 Controllo e riconoscimento di specie  
 Controllo e gestione della corretta etichettatura  
 Controllo e gestione del centro depurazione molluschi  
 Controllo e gestione delle vasche di stabulazione per crostacei vivi  
 Controllo dell'igiene del personale  
 Controllo dell'igiene delle aree di stoccaggio e movimentazioni merci  
 Gestione delle contestazioni merceologiche e sanitarie
- 23/11/2015–29/12/2015 **Stage formativo Responsabile qualità dei prodotti Ittici**  
 Sprim Italia, Milano-Roma (Italia)  
 Stage nel controllo della qualità dei prodotti ittici  
 Controllo e identificazione di specie  
 Controllo della qualità e rischi per la salute del consumatore

Controllo documenti di trasporto  
 Controllo del rispetto delle norme sul benessere animale

- 23/09/2014—15/06/2015 **Borsista a progetto Ostrea Abruzzo**  
 Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo, Teramo (Italia)  
 Vincitore della borsa di studio per il progetto "Ostrea-Abruzzo" 2014  
 Attività di studio sulle caratteristiche biologiche e fisiologiche della ostrica piatta (*Ostrea edulis*), con approfondimento delle patologie e le caratteristiche commerciali.  
 Attività di studio dei banchi naturali di ostrica piatta (*Ostrea edulis*) del litorale Abruzzese. Valutazione della biomassa, stadio evolutivo gonadico e presenza di patologie attraverso l'utilizzo di tecniche di citologia e istologia.  
 Attività di progettazione e studio di protocolli sperimentali per la depurazione dei molluschi bivalvi a basse temperature.  
 Studio e attuazione di protocolli per il prolungamento della shelf-life di molluschi bivalvi in particolare per l'ostrica piatta (*Ostrea edulis*), valutazione microbiologica e sensoriale del prodotto.  
 Attività di ricerca sul sistema immunitario e in particolare sui parametri emocitari dell'ostrica piatta utilizzando il Vi-Cell (Beckman Coulter).
- 06/2014—09/2014 **Laureato frequentatore presso il dipartimento di Microbiologia e Malattie Infettive**  
 Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo, Teramo (Italia)  
 Studio pratico dell'anatomia, delle patologie e dell'immunologia dei molluschi bivalvi.  
 Studio pratico delle tecniche di allevamento e di pesca dei molluschi bivalvi.  
 Attività di progettazione e studio di sistemi innovativi per la depurazione dei molluschi bivalvi.  
 Studio di protocolli per il prolungamento della shelf-life di molluschi bivalvi in particolare per l'ostrica piatta (*Ostrea edulis*).  
 Collaborazione alla stesura del Progetto LIFE+ "Adriasandbanks".  
 Collaborazione alla stesura del piano di gestione dell'Area Marina Protetta "Torre del Cerrano".
- 07/01/2014—27/02/2014 **Laureato frequentatore presso il laboratorio di ittiopatologia, Sezione di Patologia Veterinaria**  
 Università degli Studi di Udine - Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Udine (Italia)  
 Acquisite buone conoscenze sull'utilizzo delle tecniche di istopatologia, immunocitochimica e diagnostica anatomopatologica applicate alle specie ittiche.  
 Acquisite buone conoscenze sulla valutazione e gestione clinica delle principali patologie dei pesci allevati.  
 Acquisite ottime conoscenze sulle tecniche di prelievo e di indagine su campioni a fresco di cute, branchie e organi viscerali.  
 Acquisite buone conoscenze sulle patologie virali, batteriche e parassitarie delle specie ittiche selvatiche e di allevamento.
- 01/11/2013—15/11/2013 **Tirocinio presso il laboratorio di ittiopatologia**  
 Università Alma Mater Studiorum Dipartimento di Agraria e Medicina Veterinaria, Bologna (Italia)  
 Attività di tirocinio pratico per lo studio di patologie virali, batteriche e parassitarie delle specie ittiche.
- 01/03/2009—01/06/2011 **Allievo interno presso il laboratorio e l'impianto pilota di acquacultura**  
 Università Federico II - Dipartimento di Medicina Veterinaria, Napoli (Italia)  
 Gestione e manutenzione dell'impianto a ricircolo di acqua marina con la gestione dell'alimentazione dei pesci oggetto di studio (*Sarago pizzato*, *Diplodus puntazzo*).

Produzione di alimenti pellettati secondo diete sperimentali destinati all'alimentazione dei pesci oggetto di studio (Sarago pizzuto, *Diplodus puntazzo*)

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| 25/02/2019–alla data attuale | Scuola di specializzazione in Sanità animale, allevamento e produzioni zootecniche<br>Università degli Studi di Teramo- Dipartimento di Medicina Veterinaria, Teramo (Italia)  |
| 24/05/2019–07/06/2019        | Corso da Medico Veterinario Aziendale<br>Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, Napoli (Italia)<br>Ruolo, competenze, tutela e responsabilità del Veterinario aziendale<br>Gestione dell'azienda di produzione primaria<br>Produzione primaria ed il "pacchetto igiene"<br>La epidemiosorveglianza<br>Il sistema Classyfarm  |
| 05/10/2017–23/10/2017        | Qualifica Certquality di Auditor Interno dei Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare<br>A&Q Polo della Qualificazione del Sistema Agro-Industriale, Milano (Italia)<br>Corso di Quality and food safety assurance sviluppato sulle tematiche<br>Legislazione Cogente in ambito della sicurezza alimentare<br>HACCP<br>UNI EN ISO 22000<br>UNI EN ISO 9001:2015<br>UNI EN ISO 19011:2012<br>IFS<br>BRC  |
| 09/03/2013–04/12/2015        | Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale<br>Università Federico II - Dipartimento di Medicina Veterinaria, Napoli (Italia)  |
| 07/02/2013–12/12/2013        | Corso di perfezionamento: Controllo della filiera prodotti della pesca<br>Università Federico II - Dipartimento di Medicina Veterinaria, Napoli (Italia)<br>Ottima conoscenza dell'anatomia delle specie ittiche, dei molluschi e dei crostacei.<br>Buone capacità di riconoscimento e classificazione delle specie ittiche di interesse commerciale.<br>Buone capacità di riconoscimento e classificazione dei crostacei e molluschi di interesse commerciale e valutazione caratteri sanitari.<br>Ottima conoscenza delle normative riguardanti le specie ittiche, con la valutazione sanitaria e commerciale dei prodotti durante la filiera produttiva e alla vendita. |
| 2007–07/01/2013              | Laurea in Medicina Veterinaria<br>Università Federico II - Dipartimento di Medicina Veterinaria, Napoli (Italia)   |
| 2002–2006                    | Diploma di Maturità Classica<br>Liceo Classico Pietro Paolo Parzanese, Ariano Irpino (Italia)  |

**COMPETENZE PERSONALI**

Lingua madre Italiano

Lingue straniere

inglese

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B2	B2	A2	A2	B1

Livelli A1 e A2 Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato  
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

Ottime capacità comunicative acquisite come relatore nel corso di convegni e di giornate formative.  
 Ottime capacità di collaborazione e confronto nel lavoro di gruppo.  
 Ottime capacità relazionali in ambienti di lavoro multiculturali e multietnici.

Competenze organizzative e gestionali

Ottime capacità di leadership acquisite durante la redazione di progetti LIFE+ e nell'attività di tutor universitario.  
 Ottime capacità organizzative acquisite durante lo svolgimento di progetti di ricerca.  
 Ottime capacità nella gestione indipendente delle proprie mansioni e attività.  
 Ottime capacità di leadership acquisite durante la gestione di progetti di ricerca universitari e nel lavoro presso le piattaforme di logistica e nelle attività aziendali presso gli uffici commerciali e magazzino.

Competenze professionali

Buona conoscenza delle tecniche di istopatologia, immunohistochemica e diagnostica anatomopatologica applicate alle specie ittiche, per la valutazione di patologie di carattere virale, batterico e parassitario.  
 Buona conoscenza delle principali tecniche di batteriologia.  
 Buona conoscenza della organizzazione di impianti di acquacoltura di acqua dolce e di mare.  
 Buona conoscenza delle normative riguardanti la commercializzazione dei prodotti ittici.  
 Buona conoscenza della formulazione di alimenti per le specie ittiche.  
 Buona conoscenza delle attività di gestione del reparto avannotteria e gestione delle fasi di produzione di prodotti ittici.  
 Buona conoscenza degli impianti a ricircolo destinati all'acquacoltura.  
 Buona conoscenza delle specie ittiche ornamentali e della gestione di acquari.  
 Buona conoscenza dei sistemi di gestione della qualità BRC, IFS, ISO 22000

Competenze digitali

Ottime capacità nell'utilizzo degli strumenti Microsoft Office (Word, Excel, Power Point).  
 Buone capacità nell'utilizzo di programmi di analisi statistica.  
 Buone capacità di utilizzo di programmi di elaborazione di immagini e video acquisita come fotografo e videomaker amatoriale.

Patente di guida

A, B

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

Pubblicazioni

Histological and micro-/macro-morphological evaluation of intestine in sharpnose seabream (*Diplodus puntazzo*) fed soybean meal-based diets added with MOS and inulin as prebiotics  
 Aquaculture International Journal of the European Aquaculture Society (Springer).  
 Ermete Ferrara, Andrea Gustinelli, Maria Letizia Fioravanti, Brunella Restucci, Francesco Quaglio.

Stefania Marono - Giovanni Piccolo, 2015

Presentazione del progetto  
"Ostrea Abruzzo" nell'ambito del  
IV Convegno S.I.R.A.M.

Presentazione del progetto "Ostrea Abruzzo" nell'ambito del IV Convegno S.I.R.A.M. 2015 (06-07 novembre 2015 - Chioggia)

Tiscar P.G., Ferrara E., Pennisi L., Franchi E., Pedicini S., Mosca F., Sabatino P., De Nicola M., Cocco E. (2015) Progetto pilota "Ostrea Abruzzo" Atti del IV Convegno Nazionale SIRAM "Gli assi di sviluppo della filiera molluscolica alla luce dei presenti strumenti comunitari - La valorizzazione del prodotto" Chioggia - Centro Direzionale ASPO 6 novembre 2015. pp 69-71