

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **Miria Catta**
P.IVA. 07673591009
Codice Fiscale: CTTMRI73L49G912S
Indirizzo Via Stilicone, 12 scala A – Guidonia Montecelio - 00012 (RM)
Telefono Tel: 0774/300820
cell. 347/8636276
Fax 0774/300820
E-mail miria.catta@tin.it
Nazionalità Italiana
Data di nascita 09/07/1973 a Portoferraio (LI) – Isola d'Elba

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
*Diploma di laurea in **Scienze della Produzione Animale** (con indirizzo Tecnologico Igienistico) conseguito il 12 Aprile 2000 presso la Facoltà di Medicina Veterinaria – Università degli Studi di Pisa – discutendo una tesi sulla **“Valutazione del Profilo conservativo della salsiccia fresca toscana. Parametri Batteriologici”**; con punteggio 105/110.*
(di cui l'Equipollenza della laurea in scienze della produzione animale con la Laurea in Scienze Agrarie ai sensi della LEGGE 28 DICEMBRE 1977, N. 971)

- **Qualifica conseguita** **Dott. in Scienze della produzione Animale**
Maturità Scientifica conseguita nel luglio 1992 presso il Liceo R. For4esi di Portoferraio – Isola d'Elba (LI), con votazione 38/60

1) ESPERIENZA LAVORATIVA

Nome e indirizzo del datore di lavoro **ARSIAL** (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio)
Via R. Lanciani, 38 – 00162 ROMA

Tipo di azienda o settore Ente Strumentale Regione Lazio – Assessorato Agricoltura

Posizione economica Categoria D – posizione economica D1

Periodo (da – a) **dal 31/03/2014 al 30/09/2014** contratto di somministrazione (interinale) presso Arsiat
dal 08/07/2013 al 31/12/2013 (5 mesi) contratto di somministrazione (interinale) presso Arsiat;
dal 07/03/2013 al 30/06/2013 (3 mesi) contratto di somministrazione (interinale) presso Arsiat;
dal 06/10/09 al 05/10/10 (12 mesi) - contratto di somministrazione (interinale) presso Arsiat; progetto “Agricoltura Qualità”;
dal 06/10/08 al 06/10/09 (12 mesi) - contratto di somministrazione (interinale) presso Arsiat; progetto “Agricoltura Qualità”;

dal 06/02/07 al 30/09/08 (12 mesi + 9 mesi) – proroga contratto di somministrazione (interinale) presso Arsial; progetto “Agricoltura Qualità”; progetto “Spesa facile”;

dal 02/01/06 al 31/12/06 (11 mesi e 29 giorni) Contratto di somministrazione (interinale) presso Arsial; progetto “Agricoltura Qualità”; progetto “Spesa - Facile”;

dal 08/11/05 al 31/12/05 (43 giorni) Contratto co.co.co. (con P.IVA) presso Arsial nell’ambito del Progetto Interregionale “Agricoltura Qualità”;

dal 12/10/04 al 12/10/05 (12 mesi) Contratto di consulenza presso Arsial nell’ambito del Progetto Interregionale “Agricoltura Qualità”;

dal 12/10/04 al 31/12/04 (43 giorni) Contratto di consulenza presso Arsial nell’ambito del Progetto “Etichette trasparenti”;

dal 15/03/04 al 15/07/04 (4 mesi) Contratto di consulenza presso Arsial nell’ambito del Progetto Interregionale “Agricoltura Qualità”;

dal 01/10/03 al 01/02/04 (4 mesi) Contratto di consulenza presso Arsial nell’ambito del Progetto Interregionale “Agricoltura Qualità”;

dal 28/02/03 al 28/07/03 (5 mesi) Contratto di Collaborazione coordinata e continuativa presso Arsial nell’ambito del Progetto Interregionale “Agricoltura Qualità”;

dal 16/10/02 al 16/02/03 (4 mesi) Contratto di Collaborazione coordinata e continuativa presso Arsial nell’ambito del Progetto Interregionale “Agricoltura Qualità”;

dal 05/03/02 al 05/09/02 (9 mesi) Contratto di Co. Co. Co presso Arsial;

• Principali mansioni e responsabilità

Studio e applicazione delle normative comunitarie, nazionali, locale nel settore agricolo, sulla produzione, commercializzazione, valorizzazione e tracciabilità dei prodotti agroalimentari, con particolare riferimento a:

- SICUREZZA ALIMENTARE con studio della normativa riferita al cosiddetto "PACCHETTO IGIENE": Reg. CE 852/04; Reg. CE 853/04; Reg. CE 854/04;
- TRACCIABILITA' (Reg. CE n. 178/02);
- PRODOTTI TIPICI DOP/IGP/STG (Reg. 1151/2012);
- PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (D.Lgs 173/98; D.M.n. 350/99; Reg. CE 2074/05);
- AGRICOLTURA BIOLOGICA: attività di Vigilanza sugli odc (L.R. 21/98; Reg. n. 834/07; Reg. CE N. 889/08);
- ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI: attività di vigilanza (L.R. n. 15/06; Reg. CE N. 1829/03, Reg. CE N. 1830/03);
- AGRITURISMO: classificazione L.R. n. 14/06;
- BIODIVERSITA' studio e divulgazione presso operatori/enti pubblici/istituti professionali della normativa regionale in materia di erosione genetica sia animale che vegetale di cui alla L.R. 15/00;
- **NORMATIVA IN MATERIA DI ETICHETTATURA GENERALE E SPECIFICA:** carne bovina, uova, olio, latte, avicoli, miele, ortofrutta, prodotti ittici, prodotti biologici, prodotti a denominazione Dop/Igp/Stg, additivi alimentari, ecc. ecc;
- MERCATI AGRICOLI;
- MARCHI COLLETTIVI (Reg. CE 40/94; D.Lgs n. 30/05);
- PSR – LAZIO 2007/2013

Nello specifico le attività svolte hanno riguardato:

Progetto "Agricoltura Qualità"

- Realizzazione delle indagini di carattere tecnico, storico e territoriale, relative alle produzioni agroalimentari regionali da caratterizzare attraverso riconoscimenti UE DOP/IGP/STG con relativa redazione dei dossier tipo composti dai disciplinari di produzione, relazioni tecniche, relazioni storiche, relazioni socio-economiche, logo tipo e cartografie. I Dossier predisposti sono: Ricotta Romana (DOP), Abbadchio Romano (IGP); Oliva di Gaeta (DOP); Porchetta di Ariccia (IGP), Sedano Bianco di Sperlonga (IGP), Prosciutto Amatriciano (IGP), Nocciola Romana (DOP), Pecorino di Picinisco (DOP), Fagiolo Cannellino di Atina (DOP), Peperone di Pontecorvo (DOP), Patata dell'Alto Viterbese (IGP), Lenticchia di Onano (in fase di riconoscimento IGP), Salsiccia di Monte San Biagio (in fase di riconoscimento IGP), Marrone Antrodacano (in fase di riconoscimento DOP);

- **Censimento** annuale e relativo aggiornamento dell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 350/99 con approfondimento tecnico dei punti critici ai fini del riconoscimento delle deroghe igienico-sanitarie per da richiedere all'Autorità sanitarie al fine di salvaguardare la cosiddetta microflora specifica;

- **Predisposizione** delle documentazione tecnico-normativa a supporto delle concessione delle deroghe igienico sanitarie per i prodotti tradizionali. Ad oggi sono state riconosciute con DD n. 1768 del 19 giugno 2009 – Area Sanità veterinaria Regione Lazio le deroghe per i primi tre prodotti lattiero caseari (pecorino di Picinisco, Pressato a mano, caciofiore). E' in fase di istruttoria la richiesta di concessione delle deroghe per la salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio;

- **Allestimento** e implementazione del data-base sui prodotti tipici e tradizionali del Lazio con interfaccia web (www.arsial.it);

- **Predisposizione** e redazione dei dossier tecnico-scientifici (disciplinare di produzione, relazione tecnica, relazione storica, sottoscrizioni titolati superfici vitate cartografia) necessari per la presentazione delle istanze di **riconoscimento DOCG**. Ad oggi i dossier redatti riguardano i riconoscimenti delle nuove DOCG Cesanese del Piglio, DOCG Frascati Superiore, DOCG Cannellino di Frascati;

Predisposizione e redazione dei dossier tecnico-scientifici (disciplinare di produzione, relazione tecnica, relazione storica, sottoscrizioni titolati superfici vitate cartografia) necessari per la presentazione delle istanze di **riconoscimento DOC/IGT**. Ad oggi i dossier redatti riguardano i riconoscimenti della nuova DOC

- Moscato di Terracina, DOC Roma, IGT Anagni, IGT Costa Etrusco Romana;
- Predisposizione e redazione dei dossier tecnico-scientifici (disciplinare di produzione, relazione tecnica, relazione storica, sottoscrizioni titolati superfici vitate) per la **revisione dei disciplinari di produzione dei vini DOC/IGT** della Regione Lazio. Ad oggi i dossier redatti riguardano le modifiche apportate alla DOC Est!Est!!Est!! di Montefiascone, DOC Colli Lanuvini, DOC Cerveteri, DOC Marino, DOC Genazzano, DOC Cori, DOC Cesanese di Affile, DOC Cesanese di Olevano Romano, DOC Frascati, DOC Atina, DOC Colli della Sabina, DOC Colli Etruschi Viterbesi, DOC Vignanello, DOC Circeo, DOC Aleatico di Gradoli, IGT Lazio, IGT Colli Cimini, IGT Frusinate;
 - Predisposizione e redazione dei dossier (relazione tecnica con descrizione ampelografica-ampelometrica (schede OIV – 91 caratteri per 3 campagna agrarie) ed analitica (micro vinificazioni con le rispettive analisi chimiche e organolettiche), relazione storica, analisi molecolari) per l'**iscrizione al Registro Nazionale e Regionale delle uve da vino dei vitigni autoctoni** della Regione Lazio. Ad oggi i dossier redatti riguardano l'iscrizione dei nuovi vitigni autoctoni: Maturano, Lecinaro, Pampanaro, Campolongo, Rosciola, Cesanese. Altri 10 vitigni sono in fase di studio e di prossima presentazione;
 - Predisposizione e redazione dei **fascicoli tecnici** (disciplinare di produzione consolidato, Documento Unico) **dei vini a DO/IG (3 DOCG, 27 DOC, 6 IGT)** della Regione Lazio nel rispetto della nuova OCM Vino;
 - Predisposizione e redazione documentazione per riconoscimento Mipaaf dei Consorzi di tutela delle produzioni tipiche della Regione Lazio. Ad oggi i Consorzi riconosciuti sono: Abbacchio Romano IGP, Ricotta Romana DOP, Olio extravergine di oliva Canino DOP;
 - Predisposizione Guida ai prodotti tipici e tradizionali del Lazio;
 - Tracciabilità delle produzioni agroalimentari con particolare riguardo le produzioni tradizionali (ai sensi del DM 350/99);
 - controllo a adeguamento delle schede e definizioni del sito-web dell'Enoteca Regionale Palatium;
 - Pubblicazioni relativamente alle produzioni enogastronomiche per conto dell'Assessorato;
 - Docenze presso vari Istituti scolastici sulle produzioni agroalimentari di qualità, etichettatura nonché nell'ambito del progetto regionale Sapere i Sapori;
 - Docenze nell'ambito degli aggiornamenti ECM (Educazione Medica Continua) organizzate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e Toscana;
 - Relatore nell'ambito di vari convegni regionali in merito ai prodotti tipici, tradizionali, sicurezza alimentare, etichettatura; tracciabilità ecc.
- Attivazione di percorsi di certificazione volontaria secondo lo standard GLOBALGAP per le aziende ortofrutticole laziali che intendono introdurre la certificazione secondo lo standard GlobalGap, quale prerequisito per accedere ai mercati internazionali.
- Partecipazione al gruppo tecnico di lavoro delle Regioni per la revisione del testo del Dm sulle DOP/IGP/STG, in applicazione del nuovo regolamento.
 - **Audit di vigilanza** sulle aziende biologiche della Regione Lazio e sugli Organismi di certificazione;
 - **Audit di vigilanza** sulle aziende agricole della Regione Lazio per **OGM**
 - **Formazione del personale dell'Enoteca Regionale**, sui prodotti agroalimentari tipici e tradizionali della Regione Lazio;
 - **Selezione dei prodotti agroalimentari tipici e tradizionali** e relative aziende, per il punto vendita dell'Enoteca Regionale;
 - **Individuazione delle aziende agroalimentari** della Regione Lazio per la partecipazione alle manifestazioni/fiere nazionali (Salone del gusto, Sana, New York, Mosca, ecc)

Progetto tracciabilità comparto ortofrutticolo:

Redazione, ai sensi del DM 10 aprile 2006, del progetto "Individuazione di un modello operativo per la tracciabilità nella produzione e distribuzione di ortofrutta e sue applicazione nel sistema delle piattaforme agroalimentari della Regione Lazio", presentato e finanziato dal MiPAAF – responsabile ARSIAL del progetto

Progetto tracciabilità comparto ortofrutticolo:

Supporto per la redazione, ai sensi del DM 3 maggio 2004, del progetto "Individuazione di un modello operativo per la tracciabilità nella produzione dell'olio extra-vergine di oliva del Lazio", presentato e finanziato dal MiPAAF;

Progetto Comunitario "Etichetta facile"

Realizzazione del dossier a supporto della pubblicazione audiovisiva contenente indicazione su: cos'è e come funziona l'Unione Europea; cos'è la PAC; cos'è la SICUREZZA ALIMENTARE; i marchi di qualità; etichetta facile

Progetto Comunitario "Spesa facile"

Realizzazione di un opuscolo informativo quale strumento rivolto ai ad informare i giovani consumatori (alunni delle scuole elementari) sui prodotti delle regioni rurali europee e locali in modo di diffondere i principi della PAC: da un lato quelli legati alla protezione dell'ambiente e al rafforzamento della coesione all'interno della UE, dall'altro quelli connessi alla sicurezza alimentare attraverso l'informazione su una spesa consapevole e rispettosa dei tempi stagionali dei prodotti agricoli. L'azione, inoltre, vuole promuovere e pubblicizzare le iniziative di animazione rurale realizzando un concorso il cui premio è costituito da una gita offerta presso fattorie didattiche e agriturismi del territorio.

Componente del "Nucleo di Vigilanza e controllo ArsiaI

Espletamento attività di vigilanza e controllo sul rispetto delle prescrizioni dettate rispettivamente dalla L.R. 21/98 "*Norme in materia di agricoltura biologica*" e dalla L.R. 6 novembre 2006 n. 15 "*Disposizioni urgenti in materia di organismi geneticamente modificati*";

Progetto Colossella

Supporto tecnico normativo nella stesura del disciplinare, regolamento e piano di controllo per la concessione del suddetto marchio collettivo.

Sicurezza alimentare (pacchetto igiene) di cui si segnala la collaborazione con il gruppo tecnico di lavoro istituito presso l'Associazione romana allevatori (ARA) nell'ambito del progetto comunitario "Centro di vitalizzazione della zootecnia del latte nel Lazio" Programma Equal IT-Lazio-077 per la stesura di un manuale tipo di corretta prassi igienica applicato alla produzione primaria come previsto dai regolamenti CE del PACCHETTO IGIENE;

Progetto regionale Sapere i Sapori:

Attività di docenza in materia di etichettatura.

2) ESPERIENZA LAVORATIVA

- Nome e indirizzo del datore di lavoro **ARSIAL**
(Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio)
Via R. Lanciani, 38 – 00162 ROMA
- Tipo di azienda o settore Ente Strumentale Regione Lazio – Assessorato Agricoltura
 - Tipo di impiego Consulenza professionale
- Periodo (da – a) Dal 12/07/2011 al 12/07/2013
- Principali mansioni e responsabilità Incarico per le esigenze relative all'attuazione della Misura 511 – **Programma di sviluppo rurale Lazio 2007/2013 – “Assistenza tecnica”**:
 - sistemi di qualità alimentari, qualificazione e certificazione delle produzioni agricole ed agroalimentari – Misura 133.
 - delimitazione cartografica (shp file) degli areali di produzione delle singole DO/IG dei vini regionali;
 - implementazione e aggiornamento data base SIAN – Gestione DO/IG del Lazio

3) ESPERIENZA LAVORATIVA

- Nome e indirizzo del datore di lavoro **CCIAA di Roma**
- Tipo di azienda o settore Camera di Commercio
 - Tipo di impiego **COLLABORATORE TECNICO (ISPETTORE FILIERA ABBACCHIO ROMANO IGP)**
- Periodo (da – a) Dal 12/07/2012 al 30/10/2012
- Principali mansioni e responsabilità Ispettore per i controlli della filiera ovina Abbacchio romano IGP

4) ESPERIENZA LAVORATIVA

- Nome e indirizzo del datore di lavoro **ARP (Agenzia Regionale Parchi)**
Via del Pescaccio, 96/98 – 00166 - Roma
- Tipo di azienda o settore Ente Regionale – Regione Lazio
 - Tipo di impiego Contratto di Consulenza
- Periodo (da – a)
- Dal 4/05/09 al 3/05/10** Consulenza presso ARP (Agenzia Regionale Parchi): IV accordo integrativo (APQ7) – intervento 45/a: “Promozione dell’ecoturismo. Recupero delle produzioni agroalimentari tradizionali relitte delle Arre protette del Lazio”;
- Dal 4/05/09 al 3/05/10** Consulenza presso ARP (Agenzia Regionale Parchi); progetto “Natura in Campo - i prodotti dei Parchi del Lazio”;
- Dal 28/04/08 al 27/04/09** Consulenza presso ARP (Agenzia Regionale Parchi); progetto “Natura in Campo - i prodotti dei Parchi del Lazio”;
- 18/01/07 al 17/201/08 Consulenza presso ARP (Agenzia Regionale Parchi); progetto “Natura in Campo - i prodotti dei Parchi del Lazio”;

- Principali mansioni e responsabilità

Attività professionale di supporto al progetto "Natura in Campo-I prodotti dei parchi del Lazio" per concessione d'uso del marchio Natura in Campo e l'assistenza tecnica agli operatori agroalimentari delle Aree Naturali Protette del Lazio in materia di norme igienico sanitarie (Pacchetto Igiene), etichettatura; accesso deroghe igienico-sanitarie per le produzioni tradizionali; revisione e adeguamento normativo del disciplinare per la concessione d'uso del marchio; audit per la certificazione degli operatori agroalimentari delle Aree Naturali Protette a marchio;

5) ESPERIENZA LAVORATIVA

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Ente CRA - Centro di ricerca per la Produzione delle Carni e il Miglioramento genetico

Via Salaria – Monterotondo (RM)

- Tipo di azienda o settore

Ente CRA - Centro di ricerca per la Produzione delle Carni e il Miglioramento genetico

- Tipo di impiego

Prestazione occasionale

- Principali mansioni e responsabilità

Febbraio 2006 – Aprile 2006 prestazione occasionale effettuata presso il **CRA-Centro di ricerca per la Produzione delle Carni e il Miglioramento genetico** (Roma - Tor Mancina), nell'ambito delle attività di analisi di campioni presso aziende opportunamente selezionate, come previsto dal Progetto interregionale "Efficienza, qualità e innovazione nella zootecnia biologica" (E. QU.I.ZOO. BIO)

Periodo (da – a)

FORMAZIONE/ PERFEZIONAMENTO /SPECIALIZZAZIONE/ ABILITAZIONI POST LAUREAM

Periodo (da – a)

Dal 12 al 15 Maggio 2014 – Partecipazione all'incontro informativo (Corso IRVEA) in materia di "Tecniche investigative per la garanzia della sicurezza alimentare e la tutela dei prodotti e dei marchi"

Riconoscimento della qualifica di Agente vigilatore per il Consorzio di tutela Abbacchio Romano IGP (ai sensi del DM 6 novembre 2012 - modifica del DM 1 dicembre 2010);

Maggio 2012: Partecipazione al corso AIA relativo a Esperti Registri Anagrafici e LG per le razze a limitata diffusione Cavallo Romano della Maremma Laziale e Asino del Viterbese (risorse genetiche animale a rischio di erosione di cui alla L.R. 15/00);

Febbraio 2010: Corso ANGQ "L'Accreditamento degli Organismi di Ispezione" (durata di 16 ore) tenutosi a Roma 22-23;

Febbraio 2010: Corso modulare ANGQ e superamento esame finale per "Auditor/Responsabili Gruppo di Audit di Sistemi di Gestione per la Qualità" (ISO 9001 e 19011, ISO/IEC serie 17000) qualificato CEPAS con n°4 di registrazione schede SH124 e SH125 (durata di 40 ore) tenutosi a Roma 11,12,17, 18,19 marzo 2010;

2009: Partecipazione al corso (ASSONAPA) Esperti Registri Anagrafici per le razze a limitata diffusione e L.G. RAZZA SOPRAVISSANA a risorse genetiche animale a rischio di erosione di cui alla L.R. 15/00) ;

2/3/4 febbraio 2009: Partecipazione al corso (AIA) **Esperti Registri Anagrafici** per le razze a limitata diffusione del centro Italia (con riferimento a risorse genetiche animale a rischio di erosione di cui alla L.R. 15/00) ;

5 marzo – 11 aprile 2008: Partecipazione al Corso di Formazione dei Tecnici

addetti all'attività di classificazione degli agriturismi (Arsial);

11/12/2008: Partecipazione al Corso di Formazione su gestione della Sicurezza Alimentare: il nuovo protocollo GlobalGAP (Arsial);

Giugno 2007: Diploma di Assaggiatore di Formaggio (rilasciato UMAO)

- Qualifica conseguita Inserimento Albo Agenti Vigilatori e Attestazioni di frequenza

**CAPACITA' E
COMPETENZE
RELAZIONALI
DIMOSTRATE DALLE
NUMEROSE
PARTECIPAZIONI A
CONVEGNI E
MANIFESTAZIONI**

ELABORAZIONE PROGETTI/CONVEGNI/SEMINARI/MANIFESTAZIONI

- ✓ **22 giugno 2012** relatore al convegno sul Marrone Antrodacano (segnalato alla L.R. 15/00);
- ✓ **7-8 giugno** relatore nell'ambito delle iniziative di **CEREALIA 2012** (nell'ambito del quale sono state evidenziate i cereali tutelati dalla L.R. 15/00);
- ✓ **anno 2010 – 2011** relatore a diversi convegni in materia di produzioni di qualità;
- ✓ **25 giugno 2009** Organizzatore e relatore al convegno (ARSIAL) "*Prodotti tradizionali dalla deroghe igienico sanitarie allo sviluppo locale*";
- ✓ **Ottobre 2008** Relatore al seminario Arsiat sulla Tracciabilità dell'olio ;
- ✓ **Dicembre 2006-** partecipazione in qualità di relatore, alla giornata di studio sul tema "Igiene delle carni e produzioni tradizionali: il nuovo approccio comunitario" 1 dicembre 2006 Fondi (LT);
- ✓ **Ottobre 2006 – Torino** "Salone del Gusto" – Presentazione Laboratorio del gusto: salsiccia di Monte San Biagio";
- ✓ **Agosto 2006 -** Partecipazione in qualità di relatore al convegno organizzato dalla Associazione Pro-Loco di Campodimele relativo ai prodotti tipici e tradizionali del Lazio Progetto "Agricoltura Qualità" – Campodimele (LT);
- ✓ **Giugno 2006 – Roma** (sede ARSIAL) – Docente corso "Giovani Agricoltori" sulle attività di ARSIAL;
- ✓ **Maggio 2006 -** redazione, ai sensi del DM 10 aprile 2006, del progetto "Individuazione di un modello operativo per la tracciabilità della produzione casearia del Lazio; presentato e finanziato dal MiPAAF;
- ✓ **Marzo 2006** relatore al convegno su Iter per il riconoscimento IGP delle alici sotto sale del Golfo di Gaeta presso l'Istituto alberghiero Angelo Celletti di Formia (LT);
- ✓ **Gennaio 2006 –** Partecipazione in qualità di relatore al convegno organizzato dalla Riserva Naturale Montagne della Duchessa, relativo ai prodotti tipici e tradizionali del Lazio Progetto "Agricoltura Qualità" – Borgorse (RI);
- ✓ **Dicembre 2005** Partecipazione all'Evento formativo ECM, in qualità di relatore, sul tema: "*Programmi di qualità e certificazione delle produzioni*" nell'ambito dell'evento dedicato al "*Management dell'azienda zootecnica. Il ruolo del veterinario nelle filiere*" – c/o Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana – Roma;
- ✓ **Novembre 2004** Partecipazione all'Evento formativo ECM, in qualità di relatore, sul tema: "*Igiene del latte e derivati e valorizzazione prodotti tipici*" - Terracina (LT);
- ✓ **Aprile 2004** Relatore sul tema "*Dalla biodiversità ai prodotti tradizionali del Lazio*" Convegno "La biodiversità animale e vegetale e la valorizzazione dei prodotti tipici" - Minturno (LT);
- ✓ **Febbraio 2004** Relatore sul tema "*Caratterizzazione qualitative del miele prodotto nei diversi distretti ambientali e territoriali della Regione Lazio*". Conferenza Regionale dei Servizi Veterinari 2003 – 2004 - Roma;

- ✓ **Dicembre 2003** Relatore al convegno “*Prodotti Tradizionali del Lazio*” presso la Regione Lazio. Argomento: “*Presentazione del sito web regionale sui prodotti tradizionali del Lazio*”;
- ✓ **Ottobre 2003** Relatore sul tema “*Stato di attuazione della certificazione di origine protetta del Vitellone della Maremma DOP*”. Conferenza “*La Maremmana si presenta*” - Università Agraria di Allumiere;
- ✓ **Maggio 2003** Docenza alle classi quinte presso la scuola elementare P.R. PIROTTA di Roma sulla tematica “*Agricoltura tradizionale, integrata, biologica, IGP/DOP, sigle e definizioni da conoscere e riconoscere*”.
- ✓ **Giugno 2003** Relatore sul tema “*Dossier tecnico per la DOP del Miele di eucalyptus della pianura pontina*” in occasione del Corso di aggiornamento (ECM) “*Apicoltura tra Sanità, Qualità e Zootecnia*” presso L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana;

PUBBLICAZIONI

- Guida ai Prodotti Tipici e Tradizionali del Lazio (ARSIAL- anno 2012) - M. Catta, G. Pica, A. Petruzzelli, P. Cirioni, G. Casadei, S. De Angelis, M. Brancaleone, L. Monti;
- Calendario ARSIAL 2010 con prodotti tradizionali e della Biodiversità;
- Norme e incentivi per l'agricoltura biologica – Come produrre, preparare e trasformare rispettando la natura (2009). Testi a cura di AIAB e **Miria Catta** – con la collaborazione di Valerio Aloï, Lucilla De Rubeis, Giovanni Pica (Guida realizzata nell'ambito del progetto "Natura in campo" - 'Agenzia Regionale Parchi Lazio);
- Guida alla "Vendita diretta dei prodotti agricoli – Come realizzare una filiera corta aprendo un punto vendita aziendale (2008). Testi a cura di SEA Tuscia srl – con la collaborazione di Valerio Aloï, **Miria Catta**, Giovanni Pica Guida realizzata nell'ambito del progetto "Natura in campo" - 'Agenzia Regionale Parchi Lazio)
- Atlante dei prodotti tipici e tradizionali delle Aree protette del Lazio - (Agenzia Regionale Parchi) (2008);
- Orlandini S., Miarelli M., Palocci G., Tripaldi C., **Catta M.**, Fontana A. (2008). Confronto tra il metodo di riferimento ed i metodi di routine per la determinazione delle cellule somatiche nel latte di bufala. Acquisizioni scientifiche e valorizzazione del latte e derivati: aspetti genetici, ambientali e tecnologici. Bologna, 12 giugno.
- Tripaldi C., Palocci G., Miarelli M., **Catta M.**, Carbone K., Ferri B., Orlandini S., Amatiste S., Catillo G. (2008). Effetto dell'età e dello stadio di lattazione sugli indicatori dello stato sanitario della mammella nella bufala. I Congresso Lattiero-Caseario. Acquisizioni scientifiche e valorizzazione del latte e derivati: aspetti genetici, ambientali e tecnologici. (Bologna, 12 giugno).
- Atto del VIII° Convegno Nazionale sulla Biodiversità – Lecce (Aprile 2008) "VALORIZZAZIONE DEGLI OLI TIPICI E MONOVARIETALI DEL LAZIO **Miria Catta** *, Giovanni Pica*; Angelica Petruzzelli*, Sandra Di Ferdinando* Paola Cirioni* Salvatore De Angelis* * (***) Agenzia Regionale Sviluppo e Innovazione Agricoltura del Lazio – Area Studi e Progetti – Progetto "Agricoltura Qualità"; (***) Azienda sperimentale di ARSIAL presso Montopoli Sabina (RI); CRA - Centro di ricerca per l'Olivicoltura e l'industria olearia – Spoleto; INRAN – Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione
- **M. Catta**, G. Pica, A. Petruzzelli - Guida degli oli della Regione Lazio - (ottobre 2007)
- **M. Catta**, G. Pica, A. Petruzzelli - Guida del Gambero Rosso "Lazio - La guida per il turista curioso e goloso". (Maggio 2007)
- **M. Catta**, G. Pica – Progetto comunitario "Spesa Facile" nell'ambito delle azioni di informazione sulla PAC
- **M. Catta**, G. Pica - "I prodotti tradizionali del Lazio: prodotti vegetali e preparazioni da forno" – Atti del convegno Prodotti Tipici e tradizionali del Lazio, Roma 10 dicembre 2003.
- **M. Catta** – "Il miele e gli altri prodotti: caratteristiche e proprietà" – Atti del convegno Verifiche Igienico Sanitarie in Aviaro, Istituto Zooprofilattico Sperimentale Regioni Lazio e Toscana, Roma 22 giugno.
- **M. Catta**; G. Pica – Speciale prodotti tipici e tradizionali – Lazio Informazione, N. 3 – maggio, giugno 2005;

MADRELINGUA	ITALIANO
ALTRE LINGUA	FRANCESE
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di espressione orale 	<p>buono</p> <p>buono</p> <p>buono</p> <p>Ottima capacità di 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. convegni, eventi, cultura ecc)</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	<p>Ottima capacità di coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci ecc.</p> <p>Significativa la capacità di coordinare progetti come dimostrano le esperienze di coordinamento di aziende e amministrazioni per l'ottenimento dei riconoscimenti europei DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT;</p> <p>Nominato ispettore per la IGP Abbacchio Romano IGP;</p> <p>Componente del "Nucleo di Vigilanza e controllo Arsiat" Espletamento attività di vigilanza e controllo sul rispetto delle prescrizioni dettate rispettivamente dalla L.R. 21/98 "Norme in materia di agricoltura biologica" e dalla L.R. 6 novembre 2006 n. 15 "Disposizioni urgenti in materia di organismi geneticamente modificati";</p> <p>Nominato membro del comitato tecnico del Marchio Collettivo "Colossella – Il Lazio garantisce la qualità del latte" (<i>Delibera 154 del 02/04/09</i>)</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	<p>Ottima capacità di coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci ecc.</p> <p>Significativa la capacità di coordinare progetti come dimostrano le esperienze di coordinamento di aziende e amministrazioni per l'ottenimento dei riconoscimenti europei DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT;</p> <p>Nominato ispettore per la IGP Abbacchio Romano IGP;</p> <p>Componente del "Nucleo di Vigilanza e controllo Arsiat" Espletamento attività di vigilanza e controllo sul rispetto delle prescrizioni dettate rispettivamente dalla L.R. 21/98 "Norme in materia di agricoltura biologica" e dalla L.R. 6 novembre 2006 n. 15 "Disposizioni urgenti in materia di organismi geneticamente modificati";</p> <p>Nominato membro del comitato tecnico del Marchio Collettivo "Colossella – Il Lazio garantisce la qualità del latte" (<i>Delibera 154 del 02/04/09</i>)</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	<p>Buona capacità di utilizzo degli strumenti informatici (Word; Works; MS Excell; Presentazioni Power Point; Internet; e-mail).</p>

Autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del DLgs n. 196/2003 e s.m.i.

Si dichiara che ai sensi degli art 46 e 47 del DPR 445/2000 le informazioni fornite nel presente documento rispondono a verità.

Guidonia Montecelio (RM) il, _____

Firma
(dott.ssa Miria CATTA)
