

## ***CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM***

**Nome:** **Guido LIMONE**  
via Roma 41  
83042 Atripalda (AV)  
cell. 338 7399101

**E-mail** glimone@hotmail.com  
g.limone@politicheagricole.it

**PEC** guido.limone@pec.chimici.it

**Data di nascita:** 23 giugno 1972  
**Luogo di Nascita:** Avellino  
**Cittadinanza:** Italiana  
**Stato civile:** coniugato  
**Posizione militare:** Esonerato

**Lingue Straniere:** Diploma di lingua inglese 1° livello della Scuola CE.FO.P (Centro Formazione Professionale S.r.l.)

**Conoscenze informatiche:** buona conoscenza di ambienti: MS DOS, Windows varie versioni. Esperienza sull'utilizzo dei programmi più comuni (MS office, Origin, Netscape, Internet Explorer, programmi di gestione delle apparecchiature, ecc.)

**Istruzione:**

1990/91 Liceo Scientifico "V. De Caprariis" Atripalda (AV)  
Maturità Scientifica con votazione 49/60

21 dicembre 1998 Università degli studi di Salerno  
Laurea in **Chimica** con votazione 102/110  
Titolo della tesi: Studio dei processi di disidratazione degli alimenti attraverso la Risonanza Magnetica Nucleare.

14 maggio 1999 Abilitazione all'esercizio professionale  
9 marzo 2000 Iscrizione all'Ordine dei Chimici della Campania

**Tecniche sperimentali conosciute:** padronanza delle seguenti tecniche sperimentali e delle apparecchiature indicate: calorimetria differenziale a scansione DSC, tecniche microgravimetriche, NMR, microscopia ottica, spettrofotometria UV-VIS, HPLC, gascromatografia, gasmassa, tecniche potenziometriche, assorbimento atomico, ICP.

**Pubblicazioni:**

**Pubblicazioni su riviste internazionali** G. Barra, P. Di Matteo, G. Limone, R. Lamanna, L. Sesti Osseo, V. Vittoria  
"Water polysaccharides interaction during apples drying process"  
Macromolecular Symposia, 138, 237, (1999)

**Comunicazioni a congressi:** "Water polysaccharides interaction during apples drying process"  
2<sup>nd</sup> International Conference on Polymer solvent Complexes and Intercalates  
August 31<sup>st</sup> - september 4<sup>th</sup>, 1998 Ischia (Napoli) Italy.

"Apple Drying process Monitored by low Resolution NMR"

4<sup>nd</sup> International Conference on Applications of Magnetic Resonance to Food Science - 7<sup>th</sup> september 1998 Norwich UK

#### Corsi di formazione

1. Attestato di frequenza con verifica dell'apprendimento al corso di formazione per Addetto /Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione
  - MODULO A Durata 33 ore
  - MODULO B (Macrosettore ATECO 8) Durata 30 ore
  - MODULO C Durata 30 oretenuto dall'ISPEL- Dipartimento Documentazione Informazione e Formazione – Via Alessandria, 220 – Roma
2. Attestato di partecipazione APPROFONDIMENTO RISCHIO CHIMICO Durata 6 ore – tenuto dall'ISPEL- Dipartimento Documentazione Informazione e Formazione – Via Alessandria, 220 – Roma
3. Quality Master “Esperti in qualità, qualità ambientale, e sistemi di gestione aziendale”, organizzato da UNIFORM GROUP e ANGQ (Associazione Nazionale Garanzia della Qualità) – febbraio-aprile 2003 Aderiscono al Master le più importanti società di accreditamento e certificazione: BVQI, CERMET, DNV, RINA, SINAL  
Titoli rilasciati:
  - Attestato Master di riconoscimento della qualifica professionale di esperto addetto ai sistemi Qualità, Sicurezza e Ambiente
  - Attestato del Corso Valutatori Sistemi Qualità ANGQ qualificato CEPAS
  - Attestato riconoscimento del “Corso per Datore di Lavoro”
  - Attestato Corso Valutatori Sistemi Ambientali
4. Attestato di partecipazione al “Corso di perfezionamento in controllo ed autocontrollo dei prodotti alimentari” Anno Accademico 2001-02, tenuto presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore Facoltà di Medicina e Chirurgia – Istituto di Igiene - Roma
5. Certificato di partecipazione al “Corso di formazione professionale per gli operatori tecnici delle industrie alimentari” organizzato dalla “Stazione Sperimentali per l'Industria delle Conserve Alimentari”, Angri (SA) dal 15 al 17 marzo 1999
6. Attestato di partecipazione alla decima edizione della Scuola Nazionale di Fisica della Materia, svoltasi a Torino dal 6 al 17 settembre 1999
7. Aggiornamento in materia di qualità per le attività di prova di tipo chimico – ARPAT Firenze
8. Corso di aggiornamento professionale su HPLC della DIONEX– 22 febbraio 2005 –Caserta
9. Seminario “ Le nuove frontiere della chimica analitica “ – CNR Motori – 19 maggio 2005 –Napoli
10. Sistema Qualità nei Laboratori di analisi chimiche “ Metodi di prova , taratura e riferibilità delle misure – Tivoli – UNICHIM 14-15 giugno 2005
11. I reati alimentari e i compiti di polizia giudiziaria – FORMEZ-MIPAF Vallombrosa (FI) dal 27/06/2005 al 01/07/2005
12. Sistema Qualità nei Laboratori di analisi chimiche “ Stima ed espressione dell'incertezza dei risultati analitici “ – Guidonia UNICHIM 27-28 settembre 2005
13. Sistema Qualità nei Laboratori di analisi chimiche “ Addestramento

dell'operatore , materiali di riferimento e prove interlaboratorio ;  
costruzione e gestione delle carte di controllo software applicativo –  
Guidonia - UNICHIM 11-12 ottobre 2005

14. Sistema Qualità nei Laboratori di analisi chimiche “ Formazione e qualificazione dei verificatori , esame per la qualificazione a verificatore interno di sistema di qualità di un laboratorio “ – Tivoli - UNICHIM 25-27 ottobre 2005
15. Corso di formazione itinerante in tema di “Innovazione tecnologica di prodotto e di processo nell'industria agroalimentare – latte e derivati” – Parma e Reggio Emilia 14 – 18 novembre 2008
16. Corso di formazione e verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII del Reg. CE 796/2002 per “Assaggiatori di olio di oliva vergine 1° livello” tenutosi a Perugia nel dicembre 2008
17. Attestato di partecipazione nell'anno 2009 a 20 sedute di assaggio di oli vergini di olive secondo la metodologia prevista dal Reg. CEE N. 2568/91 valide come addestramento ai fini dell'iscrizione all'Elenco Nazionale Tecnici ed Esperti Degustatori di Olio Vergine di Oliva come previsto dalla circolare MiPAF n 5/99, del 18/11/2009
18. Corso di formazione “ Le potenzialità analitiche in dotazione all'ICQRF” della durata di 4 giorni, svoltosi in videoconferenza nel periodo dal 23 ottobre al 4 dicembre 2009
19. Iscrizione alla Sezione Campania dell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti assaggiatori degli oli di oliva vergini ed extravergini a denominazione di origine – N° 175 del 31/03/2010
20. Attestato di partecipazione alla Scuola Nazionale “ Metodologie Analitiche in Spettrometria di Massa” svoltosi a Parma dal 17 al 21 maggio 2010
21. Attestato con valutazione del corso teorico pratico “Tracciabilità molecolare per le filiere agroalimentari” tenutosi presso il CRA-CPG a Fiorenzuola d'Arda (PC) dal 07 al 10 novembre 2011
22. Attestato di partecipazione al Corso in “Tecniche Chemiometriche” svoltosi a Genova dal 19 al 23 novembre 2012
23. Attestato di partecipazione come relatore all'incontro dibattito sul tema “Lattiero- caseario: confronto su nuove linee di ricerca” svoltosi a Fiuggi dal 3 al 6 dicembre 2012
24. Corso di formazione con esame per la qualifica di “Auditor ISO 9001:2015” svoltosi presso la sede della Marsiliana del Corpo Forestale dello Stato dal 7 all'11 novembre 2016
25. Aggiornamento corso RSPP ai sensi dell'art 32 comma 2, del D.LGS 81/08 tenuto da E.N.Bi.Form .- Attestato del 24/05/17.
26. Focus Group sul settore oleario tenuto a Baeza (Spagna) dal 16 al 19 maggio 2017
27. Corsi di aggiornamento su spettrometria di massa (Orbitrap) - ThermoFisher – Aprile-luglio 2020

**Incarichi ricevuti presso il  
Laboratorio di Salerno dell'ICQRF**

1. Nomina a Vicario del Laboratorio di Salerno a partire dal 01/01/2017 con decreto prot. n. 1472 del 19 dicembre 2016
2. Componente della Sottocommissione Latte e derivati istituita dalla Commissione consultiva per l'aggiornamento dei metodi ufficiali di analisi dei prodotti agroalimentari e delle sostanze di uso agrario e forestale – DM 5 maggio 2006 - MIPAAF
3. Nomina a RSPP del Laboratorio
4. Componente Commissione collaudo impianti ed apparecchiature scientifiche del Laboratorio

5. Responsabile del settore analitico lattiero caseario
6. Abilitazione all'esecuzione prova MDP N. 01 Settore:  
LATTIERO/CASEARIO Rilevazione di Grassi estranei nel grasso del latte
7. Abilitazione all'esecuzione prova MDP N. 02 Settore :  
LATTIERO/CASEARIO Rilevazione di Caseinato e di Latte vaccini nei formaggi di pecora/capra e bufala
8. Abilitazione all'esecuzione prova MDP N. 18 Settore:  
LATTIERO/CASEARIO Aldeide formica e esametilentetramina
9. Abilitazione all'esecuzione prova MDP N. 24 Settore:  
LATTIERO/CASEARIO Acido sorbico e benzoico
10. Abilitazione all'esecuzione prova MDP N. 32 Settore:  
LATTIERO/CASEARIO Lisozima
11. Responsabile apparecchiatura per elettroforesi LKB – Phast System - Pharmacia
12. Responsabile apparecchiatura pHmetro – Hanna Instruments – HI 8418
13. Responsabile apparecchiatura PERS DENS SI & IQNT – Molecular Dynamics
14. Responsabile apparecchiatura HPLC Waters 600S
15. Responsabile apparecchiatura GC 6890 Agilent
16. Responsabile settore vitivinicolo dal 21/11 2019 al 05/08/2020

#### Esperienze di lavoro

1. Assegnatario di una borsa di studio per laureati dell'INFM (Istituto Nazionale Fisica della Materia) sul progetto “Studio dell'organizzazione strutturale dei materiali attraverso la spettroscopia di risonanza magnetica nucleare a bassa risoluzione”, dal 1 aprile 1999 al 14 novembre 2000
2. Servizio di consulenza presso diverse attività nel settore alimentare con formulazione di un piano HACCP
3. Contratto di assunzione 3° livello del CCNL di categoria del settore “ALIMENTARI PICCOLE E MEDIE INDUSTRIE”, quale Direttore Tecnico del Laboratorio di Controllo Qualità, presso l'industria dolciaria “La Dolce Irpinia srl” sita in Montella (AV) dal 01/02/2001 al 19/02/2003
4. Tutor aziendale per conto de “La Dolce Irpinia srl” di un corso post-qualifica di “ **Addetto alle Procedure di Autocontrollo delle Industrie Alimentari Secondo il Sistema HACCP**” svolto nell'anno scolastico 2001/2002 e rivolto ad un Istituto Professionale
5. Tirocinante presso il Dipartimento di Firenze dell'ARPAT (Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale della Toscana) nel settore della Gestione del Sistema della Qualità dal 17/06/2003 al 17/12/2003
6. Contratto di Collaborazione Professionale presso il Laboratorio di Analisi Ambientali GE.I.S.A di Salerno quale esecutore e/o valutatore delle prove analitiche, e quale consulente nel settore dei sistemi di gestione qualità (ISO 9001, ISO 14001, ISO 17025) dal 18/01/2004 al 08/12/2004
7. Assunzione con contratto a tempo indeterminato presso l'ICQRF-

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali – sede di  
Salerno - con la qualifica di Esperto Chimico – Funzionario – Livello  
economico area III F4 - a partire dal 09/12/2004

Io sottoscritto Limone Guido autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi della legge  
196/2003 sulla Tutela della Privacy

Guido Limone

