

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **CITRO ANGELO**  
Indirizzo **VIA BELVEDERE,231 – 84091 – BATTIPAGLIA (SA)**  
Telefono **081.9212935**  
Fax **081.9212366**  
E-mail **vincenzocitro@inwind.it**  
Codice fiscale **CTRNGI60L15A717J**  
Nazionalità Italiana  
Data di nascita 15.07.1960  
Sesso maschile

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) 10.01.2004 – 31.03.2005
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ASL CE 2 – Santa Maria Capua Vetere (Ce)
- Tipo di azienda o settore Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Servizi Veterinari
- Tipo di impiego Medico veterinario dirigente ex area “B”(contratto a tempo indeterminato)
- Principali mansioni e responsabilità Area funzionale “B” - Vigilanza ed ispezione macelli, laboratori sezionamento, macellerie, caseifici
  
- Date (da – a) 10.04.2005 – 31.09.2011
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ASL SALERNO AMBITO 1 – Nocera Inferiore (Sa)
- Tipo di azienda o settore Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Servizi Veterinari
- Tipo di impiego Medico veterinario dirigente ex area “B”( contratto a tempo indeterminato)
- Principali mansioni e responsabilità Area funzionale “B” - Vigilanza ed ispezione macelli, laboratori sezionamento, macellerie, caseifici
  
- Date (da – a) 01.10.2011 – 31.12.2013
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ASL SALERNO AMBITO NORD – Nocera Inferiore (Sa)
- Tipo di azienda o settore Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Servizi Veterinari
- Tipo di impiego Medico veterinario dirigente ex area “C”( contratto a tempo indeterminato)
- Principali mansioni e responsabilità Area funzionale “C” – Igiene degli alimenti e delle produzioni zootecniche
  
- Date (da – a) 01.01.2014 – a tutt’oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ASL SALERNO – U.O.V. distretto 64 Eboli (Sa)
- Tipo di azienda o settore Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Servizi Veterinari
- Tipo di impiego Medico veterinario dirigente ex area “C”( contratto a tempo indeterminato)
- Principali mansioni e responsabilità Area funzionale “C” – Igiene degli alimenti e delle produzioni zootecniche
  
- Date (da – a) 19.12.1996 – 18.03.1997

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- ASL SA 1 – Nocera Inferiore
- Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Servizi Veterinari  
Medico veterinario dirigente ex area “C”( contratto a tempo indeterminato)  
Area funzionale “B” – Igiene degli alimenti e delle produzioni zootecniche
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- 23/03/1997 – 12/05/1997
- Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Servizi Veterinari
- Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Servizi Veterinari  
Medico veterinario dirigente ex area “A”( contratto a tempo determinato)  
Area funzionale “A” Sanità animale
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- 13/05/1997 – 30/04/2003
- ASL Napoli 5 – C/mare di Stabia (Na)
- Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione Servizi Veterinari  
Medico veterinario dirigente ex area “B”- “C”( contratto a tempo determinato)  
Area funzionale “B” e “C”
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- 1998 – 2001
- Ente Regionale Sviluppo in Agricoltura del Molise - Campobasso
- Progetto di allevamento del bufalo e trasformazione del latte in formaggi  
Consulenza tecnica lattiero casearia ed igiene delle produzioni lattiere  
Formazione professionale
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- 1998 – 31.12.2003
- Studio Summit srl laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità per l’autocontrollo
- Consulenza agroalimentare alle aziende ed implementazione di sistemi HACCP  
Direttore sanitario  
Consulenza agroalimentare e legale alle aziende
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- 1998 – 31.12.2011
- Istituto di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente di Salerno : "Addetto alla trasformazione ed alla valorizzazione dei prodotti lattiero caseari  
Istituto professionale di stato  
Docente teorico pratico  
Consulenza agroalimentare e legale
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- 1992 – a tutt’oggi
- Università di Napoli Federico II, Istituto di ispezione degli alimenti di origine animale- Via F. Delpino - Napoli  
Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale  
Docente teorico pratico incaricato e relatore di conferenze  
Consulenza agroalimentare alle aziende

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 09/1978- 03/1988
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università di Napoli – Facoltà di Medicina Veterinaria
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Ispezione degli alimenti di origine animale, tecnologia di produzione del latte e dei suoi derivati
  - Qualifica conseguita Dottore in Medicina Veterinaria con al votazione di 101/110, discutendo la tesi sperimentale dal titolo “I formaggi alternativi di latte di bufala” Relatore: Prof . F. Intriери; Correlatore: Prof. G. de Franciscis
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Laurea magistrale
  
- Date (da – a) 04/1988
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università di Napoli – Facoltà di Medicina Veterinaria
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Abilitazione all'esercizio della professione veterinaria presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Napoli
  
- Date (da – a) 1988-1990
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università di Napoli – Facoltà di Medicina Veterinaria – Istituto di zootecnia
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio alimentazione degli animali domestici
  - Qualifica conseguita Specialista in alimentazione degli animali domestici
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Laurea specialistica
  
- Date (da – a) 1992-1994
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università di Napoli – Facoltà di Medicina Veterinaria – Istituto di ispezione degli alimenti di origine animale
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Ispezione degli alimenti di origine animale, tecnologia di produzione del latte e dei suoi derivati
  - Qualifica conseguita Specialista in ispezione degli alimenti di origine animale
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Laurea specialistica
  
- Date (da – a) 1997-1999
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università di Napoli – Facoltà di Medicina Veterinaria – Istituto di malattie infettive degli animali domestici e polizia sanitaria
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Conoscenze sulle malattie infettive degli animali domestici e polizia veterinaria.
  - Qualifica conseguita Specialista in malattie infettive e polizia sanitaria
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Laurea specialistica

## **CAPACITÀ E COMPETENZE**

### **PERSONALI**

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

#### **MADRELINGUA**

#### **ALTRE LINGUA**

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale
  
- 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.*

Competenze nell'implementazione dei sistemi di autocontrollo nelle aziende agroalimentari

#### **ITALIANO**

#### **INGLESE**

ottimo

buono

Ottimo

#### **PORTOGHESE**

elementare

elementare

elementare

Ottima capacità di comunicazione, acquisita in più di venti anni di insegnamento presso scuole statali superiori, affinata nel corso delle ore di attività didattica tenuto in numerosi corsi e convegni organizzati sia in Italia che all'estero e nel corso delle diverse comunicazioni scientifiche presentate a molteplici congressi. Ottima capacità di lavorare con altre persone, affinata con la partecipazione a "Gruppi Balint".

## 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.*

Lavorare in qualità nel dipartimento di prevenzione . Corso organizzato dalla ASL Salerno 3 della durata di 9 giorni , 37 crediti formativi- Gestione delle abilità di comunicazione e problem solving 2008 . Corso organizzato dalla Asl Salerno 1 – 20 crediti ECM, organizzazione di numerosi convegni e congressi

Nel maggio 1993 ha tenuto un corso “Il latte di bufala ed i suoi processi tecnologici” organizzato Dall’Associazione Nazionale Allevatori del Bufalo del Paraná pe dall Università di Curitiba (Brasile).

Dal 16 al 18 agosto 1999 ha tenuto un corso pratico di produzione di mozzarella con latte di bufala realizzato dalla Facoltà di Agraria e Scienza Veterinaria dell’UNESP, Campus di Jaboticabal stato di San Paolo – Brasile

Il 19 agosto 1999 ha tenuto una lezione avente per argomento “ I formaggi con latte di bufala” in occasione del “Congresso Paulista di Allevamento bufalino” organizzato dalla Facoltà di Agraria e Scienza Veterinaria dell’UNESP, Campus di Jaboticabal stato di San Paolo – Brasile.

Dal 7 all’8 dicembre 2000 è stato relatore all’International Symposium de bufalos de Venezuela in Maracaibo “ presso l’università di Zulia , Facoltà di Scienze Veterinaria , discutendo la relazione “ La mozzarella di bufala problematiche igienico sanitarie”.

Dal 13 al 14 luglio 2012 ha tenuto un corso teorico pratico sulla produzione della mozzarella di bufala” ,organizzato dalla fondazione Scientifica della UNESP, Università di San Paolo, presso la città di Marilia stato di San Paolo – Brasile.

Consulente in Brasile dei caseifici del Selo di Purezza della mozzarella di Bufala del Brasile per gli anni 2012 e 2013.

Dal 24 al 26 febbraio 2015 ha tenuto un corso per la produzione dei formaggi con latte di bufala di Primo livello , organizzato dall’ABCB ,( Associazione Brasileira Criadores de Bufalas) nella città di San Joao de Boa Vista nello stato di San Paolo – Brasile-

Nominato esperto consulente della Comunità Europea , ha partecipato dal 22 luglio 2015 al 11 agosto 2015 , quale esperto al progetto “Trasferimento di tecnologia dei processi produttivi di formaggi ottenuto da lattifere non convenzionali , bufale. Nella zona del Nord Est e del Nord Ovest dell’Argentina in collaborazione con (INTI) Istituto Nazionale di Industria e Tecnologia dell’Argentina.

Dal 02 Novembre al 04 novembre ha tenuto un corso per la produzione dei formaggi con latte di bufala di Secondo livello , organizzato dall’ABCB ,( Associazione Brasileira Criadores de Bufalas) nella città di San Joao de Boa Vista nello stato di San Paolo – Brasile-

## CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

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

buona conoscenza del sistema operativo: windows 7

buona conoscenza dei software: excel, powerPoint, word, e dei principali browser.  
Buona conoscenza degli strumenti di laboratorio e delle metodiche di analisi.

## ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE *Competenze non precedentemente indicate.*

Maestro assaggiatore di formaggi, già presidente della Commissione Provinciale Assaggiatori Vini della C.C.I.A.A. di Salerno; ottima conoscenza dell’ornitologia e dell’allevamento dei passeriformi in particolare è stato giudice di canarini specializzazione “arricciati” . E’ stato giudice di bestiame “bufalino”. Ha pubblicato numerosi articoli scientifici su riviste sia italiane che estere aventi per tema i formaggi, i prodotti tipici e l’allevamento dei passeriformi.

## PATENTE O PATENTI

Patente “B”

## ULTERIORI INFORMAZIONI

sportivo praticante ha partecipato e partecipa a numerose maratone ed altre gare di corsa su strada

## ELENCO PRINCIPALI PUBBLICAZIONI

- 1) Correale E. , Citro A.- L'allevamento bufalino – Edagricole 1995
- 1) Citro A. ,et altri- Tornando alle origini: difficoltà di fabbricazione della mozzarella di bufala. Il Latte ,17,550-554,1992.
- 2) Citro A., Correale E., Lotierzo G.C.-Sistema HACCP negli stabilimenti di produzione della mozzarella di bufala. Il Latte, 8,776-781,1995.
- 3) Citro A.,Correale E., Lotierzo G.C.,et al. La mozzarella di bufala ed altri formaggi a pasta filata. Il Latte,8,60-64,1997.
- 4) Citro A. et altri – Caseine e Caseinati nella produzione dei formaggi fusi. Il Latte 23,114-117,1998.
- 5) Citro A.,La mozzarella di bufala campana. La corretta tecnica della filatura quale risanamento termico della mozzarella. UNIONCAMERE CAMPANIA -1999.
- 6) Murru N., Citro A. et altri . Comportamenti di Listeria monocytogenes durante la produzione di mozzarella di bufala:note preliminari. Atti della Società italiana delle Scienze Veterinarie, Vol.LIII,385-386,1999.
- 7) Anastasio A., Citro A., Levels 3,4 Benzopyrene in Mozzarella di Bufala Campana “ Cheeses smoked according to differents procedures VI World Buffalo Congress Maracaibo – Venezuela ,377-382,2001.
- 8) Citro A. , Classificazione dei formaggi a pasta filata e tecnologia di produzione. AIVEMP newsletter-1,8-12,2010.
- 9) Citro A., D'Antonio M., Bruno G.- Differenti tecniche di estrazione e influenza della temperatura sulla produzione di istamina, Argomenti Veterinari,n.1,73-76 -2010.
- 10) Citro A., Salvati G. Prodotto tradizionale campano: O' per e o' muss” Il Nuovo progresso Veterinario n.8, 2008- pag.377-380.
- 11) Cortesi M.L.; Citro A.; Sarli T.; A. Santoro; Murru N.; Pepe T.; Dell'Orfano- SCIENCES DES ALIMENTS0240-8813 G.Behavior of Salmonella senftenberg during manufacture of buffalo mozzarella cheese;
- 12) Citro A. et altri . I formaggi a pasta filata farciti. Argomenti n.4,50-54-2013;
- 13) Esposito M., Citro A. et altri,“Impiego degli idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) quali marker della contaminazione in mozzarelle di bufala affumicate”. Poster – CISETA XI Congresso Italiano di Scienza e tecnologia degli Alimenti 2013, Fiera Milano:21 e 22 maggio 2013.
- 14) Esposito M.,Citro A., et altri –“Influence of different smoking techniques on contaminanation by polycyclic aromatic hydrocarbons in traditional smoked mozzarella di bufala campana, International Journal of dairy technology 09/2014;68(1)

NOME E COGNOME (FIRMA)

---