

CURRICULUM VITAE

Via Pianelle snc
86019 VINCHIATURO (CB)

E-mail: lulgi@barone.it

Luigi Perrella

Dati personali

- Stato civile: Celibe
- Nazionalità: Italiana
- Data di nascita: 09/05/65
- Luogo di nascita: Bojano (CB)
- Residenza: Vinchiaturò (CB)

Istruzione

- A.S. 1983/1984 Diploma presso l'istituto Tecnico Commerciale per Ragionieri "L. Pilla" di Campobasso.
- a.a. 2004/2005 Laurea Magistrale in Scienze Politiche presso la Facoltà di Economia dell'Università degli Studi del Molise con votazione finale di 110 su 110 con lode.
- marzo – maggio 2007 Master di specializzazione IPSOA in "Bilancio, finanza e controllo per le PMI".

Esperienze di lavoro e associative

- Dal 01/01/85 amministratore della snc Casificio Molisano L. Barone con sede a Vinchiaturò (CB);
- dal 29/05/99 al 25/09/08 presidente della "Barone Polska sp. zo.o." con sede a Varsavia;
- dal 2003 al 2014 componente del Comitato Scientifico del PSTMol (Parco Scientifico e Tecnologico "Moliseinnovazione" con sede presso L'Università Degli Studi Del Molise - Campobasso);
- dal 2014 componente del direttivo della CNA (Confederazione Nazionale Artigiani) Campobasso;
- da maggio 2015 presidente del Consorzio Confidi CNA Molise;
- da gennaio 2016 consigliere presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura del Molise;
- dal 5 settembre 2018 consigliere dell'Associazione Produttori Fior di Latte Molisano.

Progetti e attestazioni in ambito lavorativo

- 2007-2008 PSTMol: in collaborazione con l'Unimol (Università degli Studi del Molise), partner del progetto di ricerca per "La sicurezza e l'innovazione dei formaggi tradizionali a pasta filata – Produzione di

formaggi tradizionali da lattici di origini diverse”;

- 2011-2012 PSTMol: in collaborazione con l'Unimol, partner del progetto di ricerca per l'Economia Circolare "InLatte" per il "Trasferimento d'innovazione nella filiera lattiero-casearia per la valorizzazione del Caciocavallo molisano e il recupero dei sottoprodotti”;
- ottobre – dicembre 2013: implementazione ed avviamento del mini laboratorio caseario "Barone" all'interno ed in collaborazione con la catena "Eataly" di O. Farinetti, per l'apertura del nuovo negozio-ristorante a Dubai;
- 2014-2015 PSTMol: in collaborazione con l'Unimol, capofila del progetto di ricerca "Mollisano" per la "Cooperazione e lo sviluppo di prodotti innovativi a base di latte podolico - Miglioramento della competitività e riduzione dell'impatto ambientale nella filiera del latte”;
- 17 maggio 2017 (Pozzuoli - NA): ricevuto "Premio alla carriera lavorativa" da parte della Confesercenti Interregionale Campania - Molise.

Servizio di leva

- Effettuato nel 1985 nel corpo dei Bersaglieri, presso il 18° battaglione Poggio Scanno in viale Suzzani a Milano. In servizio come caporale istruttore di scuola guida, conseguita patente di categoria D.

Lingue straniere

- Lingua inglese, buona padronanza - IV deg. BRITISH SCHOOL; Business English Certificate Preliminary - University of Cambridge ESOL Examinations: pass with merit;
- lingua francese, buona padronanza;
- lingua spagnola, elementare.

Competenze informatiche

- Buona conoscenza del pacchetto Office (Word, Excel e Power Point) e degli applicativi Explorer ed Outlook.

Altre esperienze formative

- Gennaio - febbraio 1988, FORMEZ: "Corso di formazione per imprenditori”;
- 20 settembre - 15 novembre 1991, INTEMO Srl: "Programma di sviluppo manageriale per le imprese molisane”;
- 04 giugno - 31 luglio 1992, QUATER S.r.l., COSMO SERVIZI S.r.l.: "Stili manageriali e modelli d'impresa”;
- 16 maggio 1992, Regione Molise – Università degli Studi del Molise: "Il latte: attualità, prospettive e normative”;

- gennaio – marzo 1993, PROSVI – FORMEZ:
 “La commercializzazione dei prodotti agroalimentari”;
 “La gestione finanziaria d’impresa”;
 “Qualità e mercato nell’industria casearia molisana”;
- 02 dicembre 1996, ASSEFOR SERVICE:
 “Finanza aziendale”;
- 10 gennaio – 27 giugno 1998, TEOREMA:
 “Formazione per formatori”;
- 26 giugno 1998, ALSPA – Università degli Studi del Molise:
 “La garanzia della salubrità, sicurezza e qualità dei prodotti agroalimentari”;
- 11 – 18 luglio 1998, CONFCOMMERCIO:
 “Corso di formazione professionale ai sensi del D.L. 626 per responsabile servizio prevenzione e protezione”;
- giugno 2000 – IAL:
 “Gestione di processi di qualità totale e sicurezza dell’ambiente di lavoro”;
- aprile – luglio 2000 – FAI:
 “Formazione per esperti in mercati esteri e processi di internazionalizzazione”;
- marzo – aprile 2001 – Theorema;
 “Conduzione delle verifiche ispettive interne al sistema ISO 9001/00”;
- maggio – giugno 2001 – ISVOR FIAT:
 “Metodologie di prodotto/processo job aid per il problem solving”;
- giugno 2003 – CAMCOM;
 “Adele: e-learning per l’introduzione delle ICT in azienda”;
- novembre 2003 marzo 2004 – ISVOR FIAT:
 “RES-SET Metodologie e strumenti per il cambiamento delle organizzazioni”;
- aprile 2004 – Sicurconsulting:
 “Conduzione di verifiche ispettive interne nelle aziende certificate UNI EN ISO 14001:1996 e UNI EN ISO 9001:2000”;
- giugno 2005 – CNA – CFME:
 “Corso di formazione per addetto al primo soccorso aziendale”;
- settembre - ottobre 2006 – ICE – Unioncamere Molise:
 “Formazione ed affiancamento per l’internazionalizzazione”;

- marzo 2007- IPSOA:
"La costruzione del bilancio";
- maggio -giugno 2013 – UE–Japan Center (Tokyo), vincitore della borsa di studio per l'accesso al corso riservato a 12 manager europei:
"Human Resources Training Programme 49 – Japan Industry Insight - Business course for UE managers"

Interessi

- Passione per la storia antica, l'archeologia, la saggistica, la natura (socio Cai dal 2008) e il buon cibo. Sommelier (diploma AIS 2002), assaggiatore di formaggi (diploma Onaf 2004).

Sport praticati e qualifiche

- Sci dal 1975, Karate stile Shotokan dal 1980 (grado attuale: cintura nera 2° dan CONI Fikteda), nuoto ed immersioni (brevetto Open Water Diver), yoga, cardiofitness, jogging, nordik walking. Tecnico sportivo CONI di 1° livello.

La documentazione comprovante i requisiti tecnico – professionali sopra descritti, sarà esibita qualora richiesta.

Si autorizza al trattamento dei dati in base alla normativa vigente.

Vinchiatturo, 27 ottobre 2018

