

## DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETÀ ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R.445/2000

Simona Lucia Facchin

## INFORMAZIONI PERSONALI

 Frazione Porziano snc, 06061, Assisi, Perugia 388/0209308 SimonaFacchin88@gmail.com // simona.facchin@pec.agrite.it

Sesso Femminile

| Data di nascita 12/12/1988

| Nazionalità Italiana

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

2012 alla data odierna

**Coltivatore Diretto**Presso l'Azienda Agricola Facchin Simona Lucia, Frazione Porziano snc, Assisi (PG)  
Titolare e Conduttore dell'azienda

Settore Agricolo Zootecnico

2016 alla data odierna

**Aiuto Cuoca**

Presso Ristorante "da Giovannino" di Menichelli Mauro, via ponte Grande, 89/A, Assisi (PG)

- Preparazione e gestione delle uscite dei secondi piatti
- Coordinazione delle uscite delle portate con gli altri capo-partita e la sala
- Controllo qualità della merce

Settore Ristorazione

2014-2016

**Aiuto Cuoca**

Presso "il Noceto di Assisi" di Menci Ivano, Località S. Presto, Assisi (PG)

- Preparazione e gestione della cucina
- Coordinazione delle uscite con la sala
- Controllo qualità merce e gestione degli ordini

Settore Ristorazione

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2021 alla data odierna

**Iscrizione al Corso di Laurea Magistrale – LM - Agricoltura Sostenibile, curriculum Agricoltura Biologica ed Ecocompatibile**

Università degli Studi di Perugia, Italia

- ideare e gestire con ampia autonomia iniziative progettuali per l'uso eco-compatibile delle risorse agro-ambientali mediante l'elaborazione di interventi di sistemazione idraulica, di mitigazione del rischio idrogeologico, di bonifica, di ingegneria naturalistica e di soluzioni basate sulla natura, pianificazione e gestione della risorsa idrica e del paesaggio anche urbano
- elaborare bilanci: idrici ed irrigui, ambientali, nutrizionali, economici e di concimazione
- elaborare sistemi integrati di controllo delle avversità; analisi del rischio da inquinanti inorganici ed organici e di degradazione dei suoli e l'elaborazione delle relative azioni per il risanamento
- implementare modelli, sistemi esperti e metodiche per il monitoraggio di sistema "suolo-pianta-atmosfera" tutti i parametri di interesse ambientale (nutrienti, acqua, fitofarmaci, inquinanti) del

- elaborare progetti di salvaguardia e conservazione della biodiversità vegetale e microbica
- programmare, gestire, valutare progetti inerenti alla valorizzazione della produzione agraria, che dall'analisi del consumo dei beni agroalimentari giungono fino alle strategie di sviluppo dell'impresa, delle politiche di distribuzione, di prezzo e di promozione della domanda dei prodotti agroalimentari
- analizzare e gestire progetti e opere relative allo sviluppo dei territori rurali, anche con l'impiego di modelli matematici e di strumenti informatici e telematici
- sviluppare progetti di approvvigionamento e di certificazione dei prodotti agroalimentari per la gestione della sicurezza alimentare
- organizzare e gestire le imprese delle filiere alimentari e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse, utilizzando appropriati metodi di analisi economica
- realizzare progetti relativi alla politica agraria, rurale ed ambientali
- produrre stime dei beni privati e dei beni ambientali con appropriati metodi e strumenti operativi per giungere alla valutazione di impatto ed incidenza ambientale
- affrontare le questioni inerenti alla fiscalità generale, al diritto privato, al diritto societario, al diritto agrario ed alla legislazione comunitaria attinenti al settore delle imprese agricole e dei servizi ad esse connesse

2014-2021

### **Conseguimento del Diploma di Laurea Triennale- Scienze Agrarie e Ambientali, curriculum Biotecnologie (97/110)**

Università degli Studi di Perugia, Italia

- Conoscenza dei fattori ambientali e antropici interagenti sui sistemi di produzione in agricoltura
- Aspetti biologici e tecnologici dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle produzioni agricole e zootecniche e dei prodotti alimentari nel rispetto delle risorse ambientali
- Conoscenza di biochimica e biologia molecolare, fondamentali per lo sviluppo delle biotecnologie
- Aspetti organizzativi ed economici delle produzioni agricole e zootecniche e dei prodotti agroalimentari
- Analisi, monitoraggio e valutazione del territorio rurale, con particolare riferimento alla gestione economica ed ecologica sostenibile delle risorse ambientali

4-6 maggio 2021

### **Frequenza del Corso di formazione *Produzione vivaistica con la micropropagazione in vitro ed ambientamento in serra***

Prof. Maurizio Lambardi; Dott. Andrea Vitale; Dott. Silvio Fritegotto

- conoscenza della tecnica di propagazione *in vitro*, nello specifico, della micropropagazione
- conoscenza delle fasi, substrati di coltura, sostanze ormonali utilizzate nella tecnica di micropropagazione
- conoscenza delle caratteristiche del laboratorio di micropropagazione commerciale (preparazione substrati; contenitori; autoclave; cappe a flusso laminare; celle climatiche di crescita delle colture)
- uso dell'autoclave e sterilizzazione di strumenti e contenitori
- conoscenza delle norme di sicurezza in laboratorio, schede ed etichette dei prodotti
- conoscenza dell'organizzazione vivaio biotecnologico e della pianificazione della produzione
- conoscenza delle problematiche della micropropagazione e risoluzione di queste
- introduzione alla fertirrigazione e utilizzo di soluzioni nutritive per piante vitro-derivate

5 giugno 2019

### **Attestato HACCP – Attestato di Formazione del Personale Alimentarista**

Dott. Calogero Cetato

- Individuazione dei pericoli e analisi dei rischi associati alla produzione di un alimento in tutte le sue fasi
- Individuazione dei CCP (punti di controllo critici)
- Definizione dei limiti critici di ogni CCP
- Definizione delle procedure di monitoraggio di ogni singolo CCP
- Definizione e pianificazione delle azioni correttive

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETÀ ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R.445/2000**

- Definizione delle procedure di verifica
- Definizione delle procedure di registrazione

6 novembre 2007

**Qualifica Professionale - Esperto in management dell'Accoglienza nelle Imprese dell'Ospitalità (99/100)**

IPSAAR Assisi, Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

- Conoscenza delle tecniche di gestione di un locale in ambito ristorativo
- Conoscenza delle tecniche di differenziazione dalla concorrenza mediante iniziative di intrattenimento e comunicazione per l'attrazione di nuovi target di clientela
- Competenze relative al marketing
- Competenze inerenti l'igiene e la sicurezza sul lavoro
- Sicurezza e capacità organizzative di eventi enogastronomici e di intrattenimento

2002-2007

**Diploma di Maturità**

IPSAAR Assisi, Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

Settore della ristorazione

2002-2005

**Diploma di qualifica Professionale per Operatore dei Servizi della Ristorazione- Settore Cucina – 79/100**

IPSAAR Assisi, Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

- Preparazione di piatti freddi e caldi
- Valutazione delle merci in entrata ed uscita
- Capacità di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro, anche in rapporto con le richieste della sala
- Conoscenza dei principi nutritivi e metodi di conservazione degli alimenti oltre alle modificazioni organolettiche e nutrizionali che si verificano durante la cottura
- Capacità di calcolo dei costi dei singoli piatti e dell'intero menù

**COMPETENZE PERSONALI**

Lingua madre Italiano

Altre lingue

COMPRESIONE

PARLATO

PRODUZIONE SCRITTA

Ascolto

Lettura

Interazione

Produzione orale

Inglese

B1

B1

B1

B1

B1

Competenze comunicative

- Empatia e propensione all'ascolto apprese ed applicate durante diversi anni passati come Scout, Gruppo Assisi I.
- Ottima capacità di sintesi, padronanza lessicale e chiarezza grammaticale.
- Buona capacità di Public Speaking
- Spigliatezza verbale, storytelling e propensione all'utilizzo di linguaggio assertivo

Competenze organizzative e gestionali

- Leadership, apprese in ambito lavorativo
- Capacità di lavorare in gruppo

- Problem solving
- Capacità di lavorare in autonomia
- Organizzazione e gestione del tempo
- Capacità di focalizzarsi sugli obiettivi

Competenze professionali

- Capacità di gestire autonomamente la complessità delle attività pratiche, organizzative e amministrative di una azienda agraria di piccole-medie dimensioni
- Capacità di lavorare in un laboratorio chimico-biologico in coordinamento con altro personale (esperienza fatta nel periodo di preparazione della tesi di laurea di I livello e in corso per quella di II livello)

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE

Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Livello intermedio	Livello intermedio	Livello intermedio	Livello base	Livello base

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

- Ottime conoscenze del pacchetto Office (Word, Power Point, Excel)
- Gestione autonoma della posta e-mail
- Posta elettronica
- Utilizzo del browser
- Windows
- GoogleChrome
- GoogleScholar
- Android

Patente di guida

B / Automunita

ULTERIORI INFORMAZIONI

**Publicazioni su Rivista**

- Regni L., Del Buono D., Micheli M., Facchin S.L., Tolisano C., Proietti P. (2022). *Biostimulant effects of biogenic ZnO nanoparticles on 'Moraiolo' olive cultivar in vitro*. XIV International Symposium on Plant Bioregulators in Fruit Production (ISHS) (16 February - 16 April 2022, virtual offline edition) (Full paper accepted).
- Regni L., Del Buono D., Micheli M., Facchin S.L., Tolisano C., Proietti P. (2022). *Effect of biogenic ZnO nanoparticles on growth, physiological, biochemical traits and antioxidants on olive proliferated in vitro*. Horticulturae, 8(161). DOI:10.3390/horticulturae8020161. Scopus: 2-s2.0-85124842933.
- Regni L., Micheli M., Del Pino A.M., Palmerini C.A., D'Amato R., Facchin S.L., Famiani F., Peruzzi A., Mairech H., Proietti P. (2021). *The first evidence of the beneficial effects of Se-biofortification on in vitro cultivated olive tree explants*.

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETÀ ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R.445/2000**

Plants, 10(8),1630. DOI: 10.3390/plants10081630. WOS: 000689850900001;  
Scopus: 2-s2.0-85112235374.

- Micheli M., Catalano L., Benelli C., Zuccherelli G., Zuccherelli K., Navacchi O., De Carlo A., Facchin S.L., Fernandes da Silva D. (2021). *Coltura in vitro: problemi e prospettive*. *Olio & Olivo*, 1: 36-39 (ISSN 1127-0713).
- Micheli M., Prospero F., Facchin S., Fernandes da Silva D. (2020). *Safeguard of plant germplasm through the in vitro culture*. *Horticulture International Journal*, 4(2): 50-52. (eISSN: 2576-4462). (DOI: 10.15406/hij.2020.04.00157).

**Contributi a Convegni**

- Fernandes da Silva D., Micheli M., Alliegro M., Facchin S.L., Pio R. (2021). *Pré-indução em ambiente escuro, aib e escurecimento do meio de cultura promovem o enraizamento in vitro de oliveira 'Moraiolo'* (Dark pre-induction, IBA and salts concentration potentialize the in vitro rooting of olive tree cultivar 'Moraiolo'). *Proceedings 23° Congresso Brasileiro de Floricultura e Plantas Ornamentais e 10° Congresso Brasileiro de Cultura de Tecidos de Plantas (19-22 ottobre 2021, on line edition): 172.*
- Fernandes da Silva D., Micheli M., Facchin S.L., Prospero F., Pio R. (2021). *Sistemas de enraizamento vitro-vivo na micropropagação de oliveira* (Vitro-vivo rooting systems in olive tree micropropagation). *Proceedings 23° Congresso Brasileiro de Floricultura e Plantas Ornamentais e 10° Congresso Brasileiro de Cultura de Tecidos de Plantas (19-22 ottobre 2021, on line edition): 171.*
- Regni L., Micheli M., Palmerini C.A., Del Pino A.M., Pilli M., D'Amato R., Businelli D., Facchin S.L., Peruzzi A., Pacheco P., Proietti P. (2021). *Effetti della biofortificazione con selenio su espianti di olivo coltivati in vitro*. *XIII Giornate Scientifiche SOI, Catania (22-23 giugno 2021). Acta Italus Hortus, 26: 46.*
- Micheli M., De Cesaris M., Facchin S.L., Fernandes da Silva D. (2021). *Micropropagazione di Olea europaea L.: ulteriori indagini sull'effetto dell'olio di neem sulla proliferazione di germogli di 'Moraiolo'*. *XIII Giornate Scientifiche SOI, Catania (22-23 giugno 2021). Acta Italus Hortus, 26: 180 (ISBN 978-88-940276-8-6).*
- Micheli M., Gardi T., De Cesaris M., Facchin S.L., Prospero F., Fernandes da Silva D. (2018). *Proliferazione in vitro di espianti di olivo: valutazione dell'efficacia di alcune soluzioni metodologiche*. *XII Giornate Scientifiche SOI, Bologna (19-22 giugno 2018). Acta Italus Hortus 21: 70-71 (ISBN 978-88-940276-8-6).*

**Partecipazione a Webinar**

- *Micropropagazione dell'olivo: problemi e prospettive*. Organizzato dal Gruppo di Lavoro in "Micropropagazione e tecnologie *in vitro*" della Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (19 novembre 2020).
- *Attualità e prospettive della coltura in vitro del nocciolo*. Organizzato dal Gruppo di Lavoro in "Micropropagazione e tecnologie *in vitro*" della Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (28 ottobre 2020).

**Riconoscimenti**

- Borsa di studio “*Tommaso Visconti*”, per l’anno scolastico 2006/2007.

**Reti e affiliazioni**

- Membro della Società Ortoflorofrutticola Italiana (dal 2019).

**ALLEGATI** 

---

- Copia del documento di riconoscimento in corso di validità

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali”.