

## CURRICULUM VITAE



Dichiarazione sostitutiva di certificazione e dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi del D.P.R. 445/28.12.2000

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ Carolina Perna \_\_\_\_\_ nato a \_Bagno a Ripoli\_ il \_\_\_14/09/1993\_\_\_\_\_ residente in \_\_Via dell'Arrigo n°8, 50018, Scandicci (Fi); consapevole delle responsabilità penali cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e sotto la propria responsabilità

**dichiara**  
**ai sensi dell'art. 46 e 47 del DPR 445/2000**

## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Carolina Perna
Residenza	Via dell'Arrigo n°8, 50018, Scandicci (Fi)
Nazionalità	Italiana
Telefono	055 76 88 16
Cellulare	+39 340 48 37 945
E-mail	<a href="mailto:caroperna@gmail.com">caroperna@gmail.com</a>
Luogo e data di nascita	Bagno a Ripoli (Fi) 14/09/1993
Patente	B-Automunita

## ESPERIENZE LAVORATIVE

Periodo	10/10/2017-26/06/2018
Datore di lavoro	Università degli studi di Firenze, Piazza di San Marco, 4, 50121 Firenze FI
Tipo di impiego	Tutor in itinere degli studenti del corso di Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia (Classe L-25 L-26)
Attività svolte	Attività rivolte agli studenti dei corsi di laurea triennale con l'obiettivo principale di ridurre la dispersione e incentivare la produttività per favorire il regolare percorso di studio (Art.5 Decreto n° 110187 (606), 2017)

Periodo	9/12/2015 – 16/01/2016
Datore di lavoro	Az. Agr. La Capannaccia di Luca Bini, Via delle Selve n°5, Scandicci
Tipo di impiego	Tirocinio formativo pre-Laurea
Attività svolte	Cura e gestione di impianti viticoli e olivicoli durante il periodo della potatura; monitoraggio delle patologie di vite e olivo, in particolare modo del complesso del Mal dell'Esca della vite e della Rogna dell'olivo ( <i>Pseudomonas savastanoi</i> ); progettazione di un nuovo impianto di vigneto.

Periodo	13/07/2015-16/09/2015
Datore di lavoro	Oleificio Cooperativo Montalbano (S.R.L.), Via Beneventi 2/C, Vinci (Fi)
Tipo di impiego	Tirocinio Formativo pre-Laurea
Attività svolte	Monitoraggio della Mosca delle olive ( <i>Bactrocera oleae</i> ) e della Tignoletta della vite ( <i>Lobesia botrana</i> ) nelle aziende socie della cooperativa al fine della corretta attuazione della difesa integrata.

Altre esperienze	Quattro ulteriori tirocini formativi nell'arco degli anni di studio per l'ottenimento del diploma di scuola media superiore, in ristoranti (Bacca Rossa e Bocca Negra) e in Hotels (Kraft e Helvetia&Bristol) di Firenze, nel reparto di cucina.
------------------	--

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

Periodo	Settembre 2016 – Aprile 2019
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Firenze, Scuola di Agraria, Piazzale delle Cascine n°18, 50144 Firenze
Principali materie trattate	Conoscenze relative alle tecniche per il miglioramento qualitativo e quantitativo delle produzioni vegetali, alla gestione dei sistemi colturali in diversi contesti ambientali, alla progettazione, gestione e certificazione dei sistemi e dei processi delle produzioni di qualità.

Qualifica conseguita	<p>Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie (Classe LM-69), Curriculum di Produzioni Vegetali di Pregio; conseguita con 110 e lode il 30/04/2019.</p> <p>Oggetto della tesi di laurea: “Risposta della vite alle condizioni di stress idrico indotte dalla gestione del suolo”; riferendosi in particolar modo alle misurazioni effettuate nell’areale bolgherese (Tenuta Ornellaia), mediante l’uso di Camera di Sholander, Ciras-3 PP.</p>
Periodo	Ottobre 2012 - Aprile 2016
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Firenze, Scuola di Agraria, Piazzale delle Cascine n°18, 50144 Firenze
Principali materie trattate	Conoscenze e competenze operative su aspetti agronomici, quantitativi e qualitativi delle produzioni - problemi del territorio agrario (es. aspetti catastali, topografici e cartografici) - stima dei beni fondiari, dei mezzi tecnici, degli impianti e dei prodotti di interesse agrario e alimentare - progettazione semplice e alla gestione di strutture e impianti in campo agrario, compreso il verde.
Qualifica conseguita	<p>Laurea Triennale in Scienze Agrarie (Classe L-25), conseguita con 110 e lode il 26/04/2016.</p> <p>Oggetto della tesi di laurea: “Metodi non distruttivi per la misura della maturità dell’uva”, riferendosi in particolar modo allo strumento multiparametrico Multiplex® (Force-A).</p>
Periodo	Settembre 2007 - Giugno 2012
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	IPSSAR Aurelio Saffi, Via del Mezzetta n°15, 50135 Firenze
Principali materie trattate	Economia e gestione delle aziende ristorative – laboratori di servizi della ristorazione – principi di alimentazione.
Qualifica conseguita	Diploma di Maturità di Tecnico dei Servizi della Ristorazione

**ESPERIENZE ALL'ESTERO**

Periodo 4/11/2018 – 30/03/2019

Nazione Uruguay

Attività Ricerca ai fini della tesi presso il centro di ricerca INIA “Wilson Ferreira Aldunate”, Las Brujas, Canelones; partecipazione alle lezioni del corso “Fruticoltura 2, intensivo de verano” presso la facoltà di agraria (FAGRO) dell’Università della Repubblica di Montevideo

**CAPACITA' E COMPETENZE****PERSONALI**

Madrelingua **Italiano**

Atre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO	PRODUZIONE SCRITTA	LIVELLO
	ORALE	SCRITTA			
INGLESE	OTTIMA	OTTIMA	DISCRETO	DISCRETA	B2
SPAGNOLO	OTTIMA	DISCRETA	DISCRETO	SUFFICIENTE	B2
FRANCESE	BUONA	BUONA	SUFFICIENTE	SUFFICIENTE	B1

Conoscenze informatiche  
(autovalutazione)

Ottima padronanza del pacchetto MS Office, in particolare del software Word 2010 e Power Point 2010, padronanza discreta del software Excel 2010. Conoscenza e padronanza sufficiente del software statistico R Studio e del software grafico AutoCAD.

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

Certificazioni

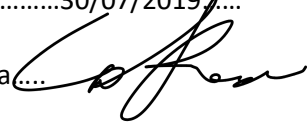
- Soccorritore livello base, data esame: 25/10/2016, rilasciato dalla Misericordia di Rifredi (via delle Panche n° 41, 50141, Firenze);
- Certificato di abilitazione all’acquisto e all’utilizzo dei prodotti fitosanitari (patentino dei fitofarmaci), data esame: 10/05/2016, rilasciato dalla Regione Toscana;
- Certificato RSPP, data rilascio certificato: 21/12/2016, rilasciato dalla CIA Toscana (Sede Bottai, 50023, Firenze).

Esperienza di Volontariato

Presso l'associazione Humanitas di Scandicci (ANPAS Toscana) come soccorritore di primo livello attivo in ambulanza. Svolto da febbraio 2011 a novembre 2016.

Data.....30/07/2019.....

Firma.....

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'C. F. S.', written over the 'Firma.....' label.