

Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Cognome/Nome Scolaro Marianna

Cittadinanza

OMISSIS

Data di nascita

Attività professionale

Tecnico c/o P.A., Controllo Qualità nel settore della ristorazione, Agrotecnico Laureato, Consulenze e Certificazioni settore alimentare, formazione (corsi OSA3 e OSA8 nel settore alimentare, corsi SAB), tecnico di laboratorio

Esperienza professionale

Date 30/12/2019 a ora

Lavoro o posizione ricoperti Tecnico cat. D1 presso Direzione centrale risorse agroalimentari, forestali ed ittiche della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia - Servizio competitività sistema agroalimentare, Udine (UD). Attività istruttoria per la concessione di contributi e finanziamenti agevolati a valere su leggi regionali (LR 80/1982, LR 6/2010, LR 6/2019, LR 24/2019, LR 5/2020, LR 24/2021, Fondo di rotazione regionale per interventi nel settore agricolo) e ai sensi di normative comunitarie (PSR Mis. 4.2. Agroindustria, OCM Vino Misura Investimenti); istanze BDNA, RNA e accesso a portale SIAN

Date novembre 2014 – 29/12/2019

Lavoro o posizione ricoperti Consulente tecnico, libero professionista - sopralluoghi tecnici presso Aziende Clienti della ristorazione collettiva, settore HO.RE.CA, aziende agricole ed aziende alimentari industriali ed artigianali; redazione/aggiornamento piani di autocontrollo, consulenza in materia di etichettatura nel rispetto della normativa vigente. Corsi di formazione settore alimentare ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004, corsi SAB (ex-REC) e ai sensi della legge regionale 21/2005. Attività di formazione presso Istituto "Civiform" di Cividale del Friuli (UD) in materia di merceologia, sicurezza e tecnologia alimentare

Date Dal 02/07/2019 – 29/12/2019

Lavoro o posizione ricoperti Collaborazione in qualità di libera professionista come membro del Comitato di Certificazione (CdC) – settore VINO - presso CEVIQ srl di Pradamano (UD)

Date aprile 2014 – fine ottobre 2014

Lavoro o posizione ricoperti Tecnico alimentare – Ricerca & sviluppo nuovi prodotti da forno (pizze, pane e focacce) c/o "F&P Company Srl" di Villesse (GO). Controllo Qualità in linea presso tale industria alimentare (produzione: pizze surgelate). Aggiornamento del piano di autocontrollo aziendale, rinnovo della Certificazione IFS – BRC vs. 6 (CSQA), ricerca e sviluppo di nuovi prodotti da forno con progettazione di nuove ricette, redazione di schede tecniche prodotto (anche in lingua straniera), modifica etichettatura secondo il Reg. (UE) n. 1169/2011, contratti con GDO, gestione produzione (personale e documentazione), gestione del piano di sanificazione e disinfestazione, aiuto amministrazione

Date marzo 2014 - aprile 2014

Lavoro o posizione ricoperti Vincitrice di un incarico di ricerca per un progetto di elaborazione dati all'interno del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine; settore: chimica degli alimenti

Date aprile 2012 – dicembre 2013

Lavoro o posizione ricoperti Tecnico di laboratorio chimico – attività di ricerca nel settore della chimica degli alimenti

Principali attività e responsabilità	<p>Analisi chimiche conto terzi ed attività di ricerca su diverse matrici alimentari; messa a punto di diversi metodi di estrazione di oli minerali da packaging alimentare (carta vergine, macero, plastificata, cartone, alluminio, film plastici). Collaborazione in team con il gruppo di ricerca ed in autonomia.</p> <p>Vincitrice di un incarico di ricerca al fine di studiare la loro cessione (preparazione dei campioni, estrazione, analisi LC-GC <i>on-line</i>, elaborazione dei dati). I risultati del seguente studio sono in fase di elaborazione per successive pubblicazioni su riviste scientifiche del settore.</p> <p>Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze degli Alimenti</p>
Date	settembre 2011 -- novembre 2013
Lavoro o posizione ricoperti	Ristoratrice – accoglienza clienti italiani/stranieri– somministratrice di vini e prodotti tipici friulani
Principali attività e responsabilità	<p>Collaborazione con un'azienda agricola della regione Friuli Venezia Giulia, nel week-end, seguendo l'accoglienza della clientela e le degustazioni guidate di vini e prodotti tipici friulani ai turisti anche in lingua inglese e tedesca.</p> <p>Organizzazione dell'attività di vendita e somministrazione dei vini prodotti dall'azienda stessa e aiutante nella gestione dell'agriturismo e del bed and breakfast</p>
Date	ottobre 2010 – aprile 2011
Lavoro o posizione ricoperti	Assistente Responsabile Sistema Qualità e HACCP
Principali attività e responsabilità	<p>Preparazione della documentazione inerente la Certificazione <i>IFS Food</i> e quella relativa al metodo di produzione biologico in conformità con la normativa vigente.</p> <p>Creazione delle etichette apponibili sui prodotti biologici e convenzionali anche in lingua straniera.</p> <p>Aiutante Controllo Gestione Qualità aziendale a livello generale ("allarme diossina" del gennaio 2011), contatti con diversi Enti di Certificazione e controllo durante le attività di audit (ASL, veterinari, Enti di Certificazione).</p> <p>Salumificio Luigi Vida – Togliano di Torreano di Cividale (UD) Industria alimentare - commerciale</p>
Date	ottobre 2009 - ottobre 2010
Lavoro o posizione ricoperti	Responsabile Controllo Qualità e HACCP
Principali attività e responsabilità	<p>Responsabile Controllo Qualità e HACCP presso un'azienda di ristorazione collettiva (pasti veicolati e non indirizzati ad asili nido, case di riposo, fabbriche, privati). Preparazione della documentazione inerente il Sistema di Controllo Qualità al fine di conseguire la Certificazione UNI EN ISO 9001:2008. Punto di riferimento per il reparto di produzione, per le forniture e gli Enti di Certificazione. Collaborazione con diversi Istituti di controllo di carattere igienico-sanitario (NAS, ASL e Autorità di controllo territoriali) durante le visite ispettive e gli audit interni. Aiutante amministrativa (preparazione DDT, controllo pasti a fine mese per la fatturazione, inventari, programmazione prenotazione pasti...). Figura polivalente e d'interfaccia.</p> <p>"Artco Servizi soc. coop. a.r.l." – centro cottura di Tarcento e siti appaltati sul territorio regionale Settore di ristorazione collettiva – tecnico commerciale</p>
Date	luglio 2009 - ottobre 2009
Lavoro o posizione ricoperti	Tirocinante c/o laboratorio d'analisi esterno
Principali attività e responsabilità	<p>Attività di laboratorio d'analisi chimiche-microbiologiche su matrici alimentari: uve, mosti e vini durante il periodo della vendemmia. Approfondimento delle conoscenze di spettroscopia, gas-cromatografia, spettrometria ad emissione di fiamma, preparazione dei campioni. Interpretazione del dato analitico ragionando sulle conseguenze e possibili soluzioni alle varie problematiche in vinificazione.</p> <p>Centro Enologico di Riferimento - Pozzuolo del Friuli (UD) Servizi d'analisi alle aziende</p>
Date	luglio 2008 - ottobre 2008
Lavoro o posizione ricoperti	Tirocinante c/o laboratorio d'analisi esterno
Principali attività e responsabilità	<p>Stage post-laurea presso il Laboratorio interno della Camera di Commercio di Gorizia sito a Cormons al fine di analizzare uve, mosti e vini durante il periodo della vendemmia. Acquisizione delle conoscenze e della manualità necessarie per lo svolgimento delle analisi chimiche, cromatografiche e spettrofotometriche.</p> <p>Camera di Commercio di Gorizia – laboratorio del "Consorzio Tutela Vini Collio" di Cormons (GO) Servizi d'analisi alle aziende</p>
Date	gennaio 2008 - giugno 2008
Lavoro o posizione ricoperti	Tirocinio universitario c/o il Dipartimento di Scienze degli Alimenti di Udine

Principali attività e responsabilità Attività di laboratorio microbiologico presso l'Università degli Studi di Udine (secondo periodo). Amplificazione del DNA estratto mediante la tecnica della PCR, analisi microbiologiche molecolari quali DGGE e TGGE, corsa elettroforetica in gel d'acrilammide per l'identificazione delle specie batteriche presenti. Utilizzo del programma specifico GelCompare II

Date ottobre 2007 - dicembre 2007

Lavoro o posizione ricoperti Tirocinio universitario c/o il Dipartimento di Scienze degli Alimenti di Udine

Principali attività e responsabilità Attività di laboratorio microbiologico presso l'Università degli Studi di Udine (primo periodo). Applicazione delle tecniche di microbiologia classica con isolamento, coltivazione su terreni specifici di crescita, selezione, estrazione del DNA da cellule di lievito e di batteri lattici contaminanti una matrice di mosto in vinificazione

Istruzione e formazione

Data Dicembre 2018 - Febbraio 2019
Esami per il conseguimento della patente europea Nuova ECDL Core e IT-Security Livello Specialised

Data 04/01/2017
Superamento Esame di Stato e abilitazione all'attività professionale di Agrotecnico Laureato (96/100) ed iscrizione all'Albo professionale del Collegio interprovinciale delle Province di UD, GO, PN e TS degli Agrotecnici ed Agrotecnici Laureati (n°182)

Data 20-21/05/2015
Corso di Formazione Generale e Formazione Specifica sulla Sicurezza nei luoghi di lavoro (rischio Medio) della durata di 12 ore ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 9 aprile 2008 n.81

Data 22/05/2015
Corso di formazione per Addetto Antincendio e Gestione delle Emergenze Basso Rischio (4 ore)

Data 15/05/2015
Corso di formazione di Pronto Soccorso aziendale e gestione delle emergenze (con attestato)

Data novembre 2014
Superamento Esame di Stato all'attività professionale di Tecnologo alimentare, senza iscrizione all'Albo

Data 15 aprile 2013

Titolo della qualifica rilasciata Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari – curriculum Controllo e Gestione della Qualità dei prodotti alimentari (110/110)

Titolo della tesi discussa "Valutazione dell'esposizione alla contaminazione da oli minerali attraverso la dieta nel primo anno di vita" a seguito di un periodo di sperimentazione trascorso presso il laboratorio di chimica degli alimenti Dipartimento di Chimica degli alimenti presso l'Università degli Studi di Udine

Data 1° luglio 2008

Titolo della qualifica rilasciata Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (106/110)

Titolo della tesi discussa "Analisi da mosto a vino di un uvaggio mediante tecniche di microbiologia classica e molecolare" a seguito di un anno di sperimentazione trascorso nel laboratorio di microbiologia degli alimenti Dipartimento di Microbiologia degli alimenti presso l'Università degli Studi di Udine

Date settembre 1999 - giugno 2004

Titolo della qualifica rilasciata Maturità linguistica - Liceo linguistico "C.Percoto" (71/100)

Specializzazione in: Lingue straniere studiate: inglese, francese, tedesco

Capacità e competenze personali

Madrelingua Italiano

Altre lingue

Autovalutazione	Comprensione				Parlato				Scritto	
Livello europeo (*)	Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
Inglese	B2	Utente autonomo	B2	Utente autonomo	B2	Utente autonomo	B2	Utente autonomo	B2	Utente autonomo
Francese	A2	Utente base	A2	Utente base	A2	Utente base	A2	Utente base	A2	Utente base
Tedesco	B1	Utente autonomo	B1	Utente autonomo	B1	Utente autonomo	B1	Utente autonomo	B1	Utente autonomo
(*) <u>Quadro comune europeo di riferimento per le lingue</u>										

Ulteriori informazioni

Partecipazioni a convegni di carattere scientifico inerenti il settore alimentare/Controllo Qualità:

Seminari di aggiornamento professionale organizzati dall'OTA FVG (Ordine Tecnologi Alimentari FVG) partecipazione a eventi inerenti il settore food (es. GOOD, Cucinare) e alle conferenze dell'AIC FVG;

20-21-22 novembre 2019 – Convegno “Storia Scienza e Cultura dell’Alimentazione” organizzato dall’Università degli Studi di Udine;

30 ottobre 2014: “Regolamento 1169/2011, novità nell’etichettatura alimentare” presso Associazione Confapi di Udine, tenuto dal Dott. Nardini, igienista alimentare ed esperto nel settore alimentare;

21-22 maggio 2012: partecipazione al workshop “*Hyphenated chromatographic techniques in food quality and contamination control*” relativo alle tecniche cromatografiche accoppiate nel controllo Qualità e della contaminazione degli alimenti in collaborazione con Brechbüler e SISSG (Società Italiana per lo studio delle Sostanze Grasse);

1° settembre 2010: partecipazione al convegno “*Linee d’indirizzo per l’alimentazione nei nidi d’infanzia 3 mesi-3 anni*” organizzato dall’Azienda per i Servizi Sanitari n°4 “Medio Friuli” – Dipartimento di Prevenzione S.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione;

7-8 marzo 2008: partecipazione al convegno sulla vite “*Un genoma d’annata. Dal sequenziamento del genoma della vite alla viticoltura di domani*” tenutosi in collaborazione con l’IGA (Istituto di Genomica Applicata) ed il Parco Scientifico e Tecnologico “L. Danieli”;

24-25 novembre 2006: partecipazione al convegno internazionale “*La regolamentazione e la promozione del mercato alimentare nell’Unione Europea*” presso il Dipartimento di Scienze Giuridiche dell’Università degli Studi di Udine;

Periodo di studi a Londra al fine di affinare la lingua inglese (1 mese nel luglio 2002);

Esperienza lavorativa presso il Centro culturale “Il Faro” con mansione organizzativa di eventi.

Pubblicazioni su riviste scientifiche:

“*Optimization of pressurized liquid extraction (PLE) for rapid determination of mineral oil saturated (MOSH) and aromatic hydrocarbons (MOAH) in cardboard and paper intended for food contact*” – S. Moret, M. Sander, G. Purcaro, M. Scolaro, L. Barp, L.S. Conte, Talanta, Vol. 115, 15 October 2013, Pages 246–252;

“*Optimization of pressurised liquid extraction (PLE) for rapid and efficient extraction of superficial and total mineral oil contamination from dry foods*”- Food Chemistry – Volume 157, 15 August 2014, Pages 470–475;

“*Microwave assisted saponification (MAS) followed by on-line liquid chromatography (LC) – gas chromatography (GC) for high-throughput and high-sensitivity determination of mineral oil in different cereal-based food stuffs*” – Food Chemistry – Volume 196, 1 April 2016, Pages 50-57.

Strumenti e tecniche

- Tecniche elettroforetiche su gels e loro preparazione, allestimento dei terreni di coltura microbiologica su piastre Petri;
- PCR, kit enzimatici, tamponi microbiologici, autoclavi;
- Distillatori a parete e non, bilance idrostatiche, analitiche, tecniche, rifrattometri, mostimetro Babo, densimetri, centrifughe, politron, titolature "Crison";
- Strumenti FOSS nei laboratori eno-chimici, programma Gateway, ProLab ed Exachrom;
- Estrattore PLE (Buchi, Svizzera), Univapor (Buchi, Svizzera), estrattore a microonde (MARS5, CEM, Milano), Rotavapor (Buchi, Svizzera), sistemi cromatografici accoppiati LC-GC (LC-GC 9000, Brechbülher, Svizzera) con rivelatore FID;
- tecniche SPE, SPME, estrazione liquido-liquido, estrazione con fluidi supercritici;
- programma TeamViewer.

Autorizzo al trattamento dei dati personali contenuti nel mio Curriculum Vitae ai sensi dell'art.13 del Regolamento UE 679/2016 (Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati) e dell'art. 13 del Decreto Legislativo 196/2003 (Codice per la protezione dei dati personali) e s.m.i.

agr. dott.ssa Marianna Scolaro

OMISSIS