

Formato europeo per il curriculum vitae

Informazioni personali

Nome	Mariani Marina
Indirizzo	Via Scanini, 45 20153 Milano
Telefono	02 48911965 cell. 3472697314
Fax	
E-mail	Marina.mariani58@vodafone.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	02/11/1958

Esperienza lavorativa

• Date (da – a)	da marzo 1996 al periodo attuale
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Libera professionista
• Tipo di azienda o settore	Sicurezza e controllo di qualità alimentare
• Tipo di impiego	Consulente e formatore
• Principali mansioni e responsabilità	Controllo di qualità per imprese alimentari Impostazione piani di autocontrollo con il sistema HACCP. Docente di legislazione sanitaria ai corsi abilitanti per l'esercizio dell'attività di commercio o somministrazione di alimenti e bevande organizzati dalla C.C.I.A.A. di Milano. L'attività di consulenza e formazione è stata svolta, tra l'altro, per conto di: MINISTERO DELLA GIUSTIZIA DELLA REPUBBLICA ITALIANA UNITED NATIONS LOGISTIC BASE (Base Logistica delle Nazioni Unite di Brindisi)

• Date (da – a)	ottobre 1986 a oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Politecnico del Commercio. Fondazione C.A.P.A.C. Viale Murillo 17 Milano
• Tipo di azienda o settore	Centro addestramento professionale
• Tipo di impiego	Docente
• Principali mansioni e responsabilità	Insegnamento Legislazione sanitaria, Tecnica H.A.C.C.P. e Merceologia alimentare

• Date (da – a)	Anno Accademico 1993/94
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Centro Interuniversitario Ticinese (Campus Universitario della Southern International University, New Orleans – USA)
• Tipo di azienda o settore	Campus Universitario
• Tipo di impiego	Professore associato
• Principali mansioni e	Insegnamento di Nutrizione umana

responsabilità	
----------------	--

• Date (da – a)	Febbraio 1993 – febbraio 1996
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	P.A.D. S.p.A. Via Boccaccio 131 20094 Trezzano sul Naviglio (MI)
• Tipo di azienda o settore	Produzione pasta fresca e pasticceria fresca
• Tipo di impiego	Assicurazione qualità e selezione fornitori
• Principali mansioni e responsabilità	Valutazione e selezione dei fornitori. Creazione e sviluppo del sistema di controllo di qualità. Applicazione degli standards europei di sicurezza alimentare.

• Date (da – a)	maggio 1991 – gennaio 1993
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	BIOSEUROSERVICE S.R.L. Residenza mestieri 20094 Segrate (MI)
• Tipo di azienda o settore	Controllo di qualità alimentare per conto terzi
• Tipo di impiego	Tecnico controllo di qualità
• Principali mansioni e responsabilità	Assicurazione qualità e valutazione dei rischi connessi alla manipolazione di alimenti

Istruzione e formazione

• Date (da – a)	2009
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	CASCINA GALBUSERA BIANCA – Oasi WWF
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	CORSI PRATICI DI AGRICOLTURA BIODINAMIMCA
• Qualifica conseguita	Esperto in agricoltura biodinamica
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Corsi pratici monotematici di agricoltura biodinamica secondo gli insegnamenti di R. Steiner.

• Date (da – a)	20 novembre 2008
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA SHELF LIFE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
• Qualifica conseguita	
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Corso di specializzazione

• Date (da – a)	13 novembre 2008
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	CORSO SULL'APPLICAZIONE DEL REG. CE 2073/2005
• Qualifica conseguita	
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Corso di specializzazione

nazionale (se pertinente)	
---------------------------	--

• Date (da – a)	Marzo – giugno 2006
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	ASSOCIAZIONE DEGUSTATORI BIRRA
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	CORSO PER DEGUSTATORE PROFESSIONISTA DI BIRRA
• Qualifica conseguita	Sommelier di birra professionista Esame superato il 27/6/06
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Corso di specializzazione

• Date (da – a)	Febbraio 2003 – novembre 2003
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Milano – Tirocinio eseguito presso i laboratori della Fondazione Parco Tecnologico Padano
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Master in BIOTECNOLOGIE e OGM
• Qualifica conseguita	Esperto in monitoraggio e tracciabilità di geni e transgeni nelle matrici alimentari e nell'ambiente
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Master Universitario

• Date (da – a)	Luglio 1995
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto di Ricerca Internazionale
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Seminario di specializzazione nella tecnica HACCP
• Qualifica conseguita	
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	

• Date (da – a)	Febbraio 1994
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Centro didattico DIFCO di Milano
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Seminario di introduzione all'ecologia microbica e al sistema HACCP
• Qualifica conseguita	
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	

• Date (da – a)	Ottobre 1977 – febbraio 1982
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università Cattolica del S. Cuore di Piacenza
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Scienze agrarie
• Qualifica conseguita	Dottore in scienze agrarie
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Laurea

Capacità e competenze personali

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

Madrelingua	Italiano	Altre lingue
	Inglese	
• Capacità di lettura	buono	
• Capacità di scrittura	buono	
• Capacità di espressione orale	buono	
Capacità e competenze relazionali <i>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.</i>	Abilitazione a lavorare in un gruppo di gestione del sistema H.A.C.C.P. Gestione del servizio ASSICURAZIONE QUALITA' nelle imprese alimentari. Gestione dei rapporti con gli enti di controllo igienico/sanitari (ASL, NAS, UVAC). Organizzazione autonoma di corsi di formazione in H.A.C.C.P e SICUREZZA ALIMENTARE	
Capacità e competenze organizzative <i>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.</i>	Organizzazione e gestione di laboratorio analisi microbiologiche sugli alimenti. Laboratorio di biologia molecolare Coordinamento assicurazione qualità in industrie alimentari Coordinamento gruppo di lavoro H.A.C.C.P.	
Capacità e competenze tecniche <i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i>	Uso del computer (office) e navigazione internet Laboratorio analisi microbiologiche Laboratorio biologia molecolare	
Capacità e competenze artistiche <i>Musica, scrittura, disegno ecc.</i>	Studio della tecnica pianistica, Studio della lingua sanscrita.	
Altre capacità e competenze <i>Competenze non precedentemente indicate.</i>	Esperto e commissario d'esame nominato dalla Camera di Commercio di Milano. Diplomata sommelier Degustatore professionista di birra dall'Associazione Degustatori Birra (ADB)	
Patente o patenti	A B	
Ulteriori informazioni	Pubblicazioni: - Gli additivi alimentari (terza edizione) 2016 - Traduzione dall'inglese del testo di Jeffrey Smith GENETIC ROULETTE , pubblicato nel 2012 da Arianna Editrice con il titolo di OGM: I RISCHI PER LA SALUTE - Gli additivi alimentari , nuova edizione completamente rifatta e aggiornata. Ed. Macro – 2009 (Con Stefania Testa) - Gli additivi ed. Macro (con S. Testa) - 2003 -Alimenti geneticamente modificati Ed. Hoepli - 2001 -Gli organismi geneticamente modificati Ed. Xenia - 2003 - Contributo alla realizzazione del cd rom “la luna e noi” (effetti delle fasi lunari in agricoltura e alimentazione) Ed. De Agostini – 1999 -Contributo alla redazione della NUOVA ENCICLOPEDIA MOTTA relativamente alle parti di Agricoltura e Alimentazione 1999 -Contributo alla stesura dei testi di MERCEOLOGIA	

		<p>ALIMENTARE e LEGISLAZIONE IGIENICO SANITARIA- HACCP adottati dalla Camera di Commercio di Milano per i corsi di formazione per addetti al commercio e alla somministrazione di alimenti e bevande. (Prima edizione 1988 ,seconda edizione 1999 completamente rinnovata) Il testo è stato in seguito pubblicato dalla Camera di Commercio di Milano.</p> <p>- Testo di LEGISLAZIONE IGIENICO SANITARIA e tecnica HACCP redatto nel 2005 ad uso degli allievi dei corsi abilitanti organizzati da Politecnico del Commercio (C.A.P.A.C) di Milano.</p> <p>-Dispensa per la preparazione all'esame di somministrazione di alimenti e bevande (Edita dalla C.C.I.A.A. di Milano)</p> <p>-Pubblicazione di articoli sulle seguenti riviste di settore:</p> <ul style="list-style-type: none"> • consumo Largo • azione e pasticceria Panific • mente Natural • Europa Terme • zione professionale Ristora • BQ • enda Biolcal • consapevole (Macroedizioni) Vivi
--	--	--

Dichiaro che le informazioni contenute nel presente CV sono corrispondenti al vero, consapevole delle responsabilità penali cui posso andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci, ai sensi e per effetto dell'art.76 del DPR 445/2000 e sotto la mia responsabilità. Inoltre autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003 e successive modifiche.