

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **MARIANNA VISONE**
Indirizzo **VIA VIVALDI, 9 , 80034 – MARIGLIANO (NA)**
Telefono **392 9714211**
Fax
E-mail visone.marianna@libero.it
m.visone@pec.otacl.it
Nazionalità italiana
Data di nascita 27/06/1976

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Marzo 2001- Febbraio 2004
Collaborazione con il Dipartimento di Scienza degli Alimenti- Sezione di Igiene– Facoltà di Agraria, Portici (NA), in particolare per quanto riguarda lo sviluppo di metodiche per l' estrazione ed analisi di **contaminanti alimentari** quali metaboliti fungini, idrocarburi policiclici aromatici, pesticidi e metalli pesanti in matrici alimentari
Utilizzo specifico di **Gas Cromatografia ECD (GC -ECD) ed HPLC, AA (Assorbimento Atomico).**
- 6-7 giugno 2002; 6-7 giugno 2003
Partecipazione alle Giornate Scientifiche del Polo e delle Tecnologie per la vita.
- 8-11 settembre 2002
Comunicazione al **40° Congresso di Igiene e Medicina preventiva**, Cernobbio (CO).
- 2002- 2004
Pubblicazione di lavori vari su riviste di interesse scientifico, nazionali ed internazionali.
- Marzo 2004- Maggio 2004
Attiva collaborazione con il Laboratorio Check-Up del Dr. A. Novissimo di Napoli per quanto riguarda la realizzazione dell'HACCP nelle scuole di svariati Comuni campani e nelle PMI.
- 28 febbraio 2005
Partecipazione al Convegno Internazionale “Ricerca e Innovazione nell’Agroalimentare: bio-fitofarmaci e bio-fertilizzanti per una produzione ecosostenibile” ad opera del COSVITEC (Consorzio per la Ricerca e lo Sviluppo Tecnologico Industriale) e dell’Università degli Studi di Napoli Federico II.
- Marzo 2006 -2007
Consulenze in materia di alimentazione, alimenti e salute presso vari enti:

COSVITEC (Consorzio per la Ricerca e lo Sviluppo Tecnologico Industriale)
M.A.T.E.R. (Management Training Education Consulting) Etc.

- Dal 2008 a fine 2009

Docente corsi OSA “ Area Nolana” per conto del Comune di San Vitaliano e Centro Studi Campania Sviluppo in materie di Alimentazione ed Educazione alla Salute

- Dal 2011 al 2016

Consulente specializzato per i progetti di educazione alla salute, corretta alimentazione e nutrizione **presso I.C. Omodeo - Beethoven di San Vitaliano- Scisciano (NA)** CORSO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALLA SALUTE denominato "CAMPI-AMO " : *DALLA TERRA OGNI BENE* nell' ambito del progetto previsto dal Piano di Offerta Formativa di EDUCAZIONE ALIMENTARE, con il patrocinio Comuni di San Vitaliano, comune di Scisciano, Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio, ASL NA3, MIUR e Regione Campania

- Dal marzo 2014 ad oggi

Nomina a Referente specializzato in materia di alimentazione e nutrizione per conto del Comune di San Vitaliano e membro COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA I.C. Omodeo - Beethoven di San Vitaliano (NA)

- Dall'ottobre 2015 al gennaio 2016

Componente Esperto Tecnico Esterno in COMMISSIONE TECNICA - CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI CERCOLA indetta con determinazione dirigenziale n.470 del 09-09-2015

- Dal settembre 2016 al Novembre 2016

Incarico di esperta Tecnologo Alimentare per la **Redazione di Progetto Alimentare e Nutrizionale** per Conto di SIRIO s.r.l. finalizzato alla partecipazione alla gara di appalto Ristorazione San Camillo Forlanini di Roma

- Da Gennaio 2006 ad oggi

Svolgimento della libera professione di Tecnologo Alimentare presso il proprio studio di Consulenza Alimentare e Nutrizionale

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 1994

Maturità scientifica, Liceo scientifico statale "C. Colombo", Marigliano (NA).

- Marzo 2002

Laurea in Scienza e tecnologie alimentari (106/110)

Università degli Studi di Napoli "Federico II" - Facoltà di Agraria - Dipartimento di Scienza degli Alimenti – Sezione di Microbiologia Agraria, Alimentare e di Igiene.

Titolo: **"Ricerca e dosaggio di Deossinivalenolo, Fumonisine B1, B2 in prodotti alimentari convenzionali e biologici"** (Relatore Prof.sa Renata Amodio Cocchieri).

- Luglio 2002

Esame di Stato per l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare.

Specializzazioni

- 2002 –2003

Master : "Esperto per la progettazione e valorizzazione di prodotti agro-alimentari tipici"

a cura del M.I.U.R. (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca), dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", della M.A.T.E.R. (Management Training Education Consulting) e dell'Unione Europea.

- 2006

Corso di Specializzazione Post Laurea in NUTRIZIONE UMANA E DIETETICA

a cura del consorzio COSVITEC, Università e Impresa, ed in collaborazione con l'Università degli Studi di Napoli "Federico II" e con la SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana)

- Dicembre 2005- Giugno 2007

Corsi d'aggiornamento professionale in **Nutrizione e Dietetica, Nutrizione Applicata.**

- **Corsi di aggiornamento professionale dal 2005 ad oggi** a cura OTACL (Ordine dei Tecnologi alimentari Campania e Lazio) , patrocinati da SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana), ANSISA (Associazione Nazionale Specialisti in Scienza dell'Alimentazione, DNA Medical Communication (in materia sensibilità al glutine) ed altri enti

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

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

Alimenti , Alimentazione e Nutrizione

Qualità e sicurezza nel settore agro-alimentare

Rapporti Azienda/ Ambiente

Certificazione aziendale e di prodotto

Basi di **legislazione comunitaria e fondi comunitari**

- Dicembre 2002 – Ottobre 2003

Stage svolto presso i laboratori del Dipartimento di Scienza degli Alimenti - Facoltà di Agraria – Portici (NA), Università degli Studi di Napoli "Federico II"

- Novembre 2004

Iscrizione all' **Albo dei Consulenti Tecnici** del Tribunale di Nola (NA)

	<ul style="list-style-type: none"> • 14 Marzo 2005 – 25 Marzo 2005 Corso di formazione Office Livello Avanzato a cura della Kelly Services S.p.A. (Progetto finanziato Forma.Temp) • Dicembre 2005- Giugno 2007 Corsi di aggiornamento professionale in Nutrizione e Dietetica, Nutrizione Applicata. • Corsi di aggiornamento professionale dal 2005 ad oggi a cura OTACL (Ordine dei Tecnologi alimentari Campania e Lazio) , patrocinati da SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana), ANSISA (Associazione Nazionale Specialisti in Scienza dell'Alimentazione, DNA Medical Communication (in materia sensibilità al glutine) ed altri enti
MADRELINGUA	Italiana
ALTRE LINGUA	
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale 	INGLESE OTTIMO OTTIMO Buono
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Ottime capacità e competenze relazionali dovute al costante rapporto con svariati soggetti pubblici e privati, nell'ambito dello svolgimento della libera professione.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	OTTIME CAPACITÀ ORGANIZZATIVE DOVUTE ALLE PREGRESSE ESPERIENZE FORMATIVE E LAVORATIVE NONCHÉ ALLA COSTANTE GESTIONE DEL PROPRIO STUDIO DI CONSULENZA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE <i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Ottima conoscenza dell' ambiente Microsoft. Ottima conoscenza dei sistemi operativi: DOS, WINDOWS (WORLD, EXCEL, POWER POINT, ACCESS). Ottima conoscenza dei software applicativi: Office 2000, Internet Explorer, Outlook Express Buona conoscenza del sistema di Analisi ed Elaborazione Statistica : SPSS. Ottimo utilizzo specifico di Gas Cromatografia ECD (GC -ECD) ed HPLC, AA (Assorbimento Atomico).
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE <i>Competenze non precedentemente indicate.</i>	Viaggi , archeologia, lettura , scrittura, mitologia greca, pattinaggio.
PATENTE O PATENTI	_b_
ALLEGATI	SI ALLEGA COPIA DEL CERTIFICATO DI LAUREA E DEI CORSI DI FORMAZIONE E PERFEZIONAMENTO POST LAUREA SEGUITI.

****Si autorizza al trattamento dei dati in base al D.lgs. 196/2003****

Marigliano, 06/02/2017

**Firma
D.sa Marianna Visone**