

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **RUSSO MARIA MANUELA**
Indirizzo **VIA PROV.LE PER PERSANO, 30 CAMPAGNA (SA)**
Telefono
Fax
E-mail **manuela.russo@hotmail.it**

Nazionalità **Italiana**
Data di nascita **31/05/1979**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Da novembre 2016 a giugno 2017 docente di Scienze degli alimenti c/o IIS “G. Filangieri” di Cava de’ Tirreni.
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Da dicembre 2015 a giugno 2016 docente di Scienze degli alimenti c/o IIS “G. Filangieri” di Cava de’ Tirreni e IIS “P. Comite” di Maiori.
- Tipo di azienda o settore Da giugno 2013 ad oggi Consulente controllo qualità alimentare (Sistema HACCP e Rintracciabilità) presso APA - Antica Pasticceria Artigianale - Loc. Angona Eboli (SA).
- Tipo di impiego Da settembre 2012 ad 2013 Tecnico Sicurezza Alimentare CONFARTIGIANATO provincia di Salerno.
- Principali mansioni e responsabilità Dal 12 settembre 2012 ad oggi consulente per l’implementazione del Sistema di Autocontrollo secondo il metodo HACCP presso il CENTRO AGROALIMENTARE di Salerno con incarico del Comune di Salerno mediante determina reg. gen. n. 3552 del 12/09/2012.
- Da Marzo 2012 ad oggi Consulente controllo qualità alimentare (Sistema HACCP e Rintracciabilità) presso l’Albergo LLOYD’S BAIJA HOTEL di Salerno – Vietri sul Mare (SA).
- Giugno 2013 a settembre 2013 Consulente controllo qualità alimentare (Sistema HACCP e Rintracciabilità) presso il Villaggio RIVIERA DEL SOLE in Cropani Marina (CZ).

Novembre 2012 – Marzo 2013 docente per il corso regionale Interventi di Politiche Attive del Lavoro rivolti ai Beneficiari degli Ammortizzatori Sociali in Deroga (ex art. 19 L. 2/2009) Codice Ufficio: 514 Codice ID: 3371 riguardante la seguente figura professionale: Addetto alla Lavorazione di Prodotti Lattiero-Caseari. “Chimica e Microbiologia Lattiero-Casearia” = ore 60 Qualità, Sicurezza Alimentare, Haccp, Rintracciabilità” = ore 60. Tenuto presso l’ente di formazione Tecnoscuola srl sede di Battipaglia.

Dal 25 luglio 2012 al 25 agosto 2012, presso la Silaro conserve srl – Gruppo ANNALISA CONSERVE con sede a Oliveto Citra, controllo qualità e controllo del processo produttivo dei pomodori pelati, pomodorini e polpa e del gruppo continuo (inattivatore enzimatico ed evaporatore in triplice effetto).

Giugno 2012 a settembre 2012 Consulente controllo qualità alimentare (Sistema HACCP e Rintracciabilità) presso il Villaggio RIVIERA DEL SOLE in Cropani Marina (CZ).

16-18-23 Aprile 2012 partecipazione al progetto CRESCERE FELIX in qualità di docente per l’unità didattica “Dieta Mediterranea”, progetto sull’alimentazione e la nutrizione nelle scuole primarie indetto dalla Regione Campania e dall’ASL SALERNO presso il CENTRO AGROALIMENTARE di Salerno.

Aprile 2012 a giugno 2012 incarico di CTP (Perito Tecnico di Parte) per l’azienda MDC Surgelati srl con sede in Montecorvino Pugliano (SA).

Dal 1 al 31 dicembre 2011 docenza ai corsi di formazione per gli addetti alla preparazione e somministrazione dei pasti differenziati per celiaci, indetto dal Servizio Igiene, Alimentazione e Nutrizione (SIAN) dell’ASL/SA2

Dal 25 luglio 2011 al 10 settembre 2011, presso la Silaro conserve srl – Gruppo ANNALISA CONSERVE con sede a Oliveto Citra, controllo qualità e controllo del processo produttivo dei pomodori pelati, pomodorini e polpa e del gruppo continuo (inattivatore enzimatico ed evaporatore in triplice effetto).

Dal 31 Marzo 2011 al 31 Maggio 2011, attività di docenza per il mod.2 “Operazioni unitarie e processi di condizionamento e confezionamento” nell’ambito del corso di alta formazione “Tecnologo In Resource e Development di IV e V gamma”, facente parte del catalogo regionale di Alta Formazione della Regione Basilicata, con l’ESCLA – Ente Scuole Lavoro Basilicata di Nova Siri (MT) in collaborazione con l’Università degli Studi della Basilicata.

Da gennaio 2011 ad oggi, collaborazione con la Scuola Europea Sommelier come delegata provincia di Salerno per docenza e organizzazione corsi sommelier ed eventi enogastronomici.

Dal 1 al 31 dicembre 2010 docenza ai corsi di formazione per gli addetti alla preparazione e somministrazione dei pasti differenziati per celiaci, indetto dal Servizio Igiene, Alimentazione e Nutrizione (SIAN) dell'ASL/SA2.

Da settembre 2010 a giugno 2011, docenza annuale presso l'Istituto Tecnico per le Attività Sociali (ITAS) Docet Piaget di Eboli, per la cattedra in Scienze degli Alimenti.

Dal 22 luglio 2010 al 30 agosto 2010, presso la Silaro conserve srl – Gruppo ANNALISA CONSERVE con sede a Oliveto Citra, controllo qualità e controllo del processo produttivo dei pomodori pelati, pomodorini e polpa e del gruppo continuo (inattivatore enzimatico ed evaporatore in triplice effetto).

Gennaio 2010 ad oggi, attività di libero professionista, consulenza HACCP, rintracciabilità, certificazioni ISO 9001:2008 e ISO 14001:2004.

Dal 1 al 31 dicembre 2009 docenza ai corsi di formazione per gli addetti alla preparazione e somministrazione dei pasti differenziati per celiaci, indetto dal Servizio Igiene, Alimentazione e Nutrizione (SIAN) dell'ASL/SA2.

Da settembre 2009 a giugno 2010, docenza annuale presso l'Istituto Tecnico per le Attività Sociali (ITAS) Docet Piaget di Eboli, per la cattedra in Scienze degli Alimenti.

Dal 15 al 17 ottobre 2009 partecipazione alla XI Conferenza Nazionale della Sanità Pubblica, tenuta dal SITI (Società Italiana di Igiene) a Napoli, con la presentazione del poster "Analisi comparativa delle diete somministrate dalle mense delle scuole materne in 21 comuni della disciolta Asl "Salerno 2".

Ottobre 2009, pubblicazione "Analisi comparativa delle diete somministrate dalle mense delle scuole materne in 21 comuni della disciolta Asl "Salerno 2", in atti dell'IX Conferenza Nazionale della Sanità Pubblica.

Da ottobre 2008 a ottobre 2009 partecipazione a progetto sulla nutrizione: diete nelle mense scolastiche, presso il Servizio Igiene, Alimentazione e Nutrizione (SIAN) dell'ASL/exSA2.

Dal ottobre 2008 a novembre 2009 stage presso il SIAN - Servizio igiene, Alimentazione e Nutrizione del dipartimento di Prevenzione e Igiene della disciolta ASL Salerno 2.

Da maggio 2008 ad oggi, docenza ai corsi di formazione per alimentaristi, ai fini del rilascio dell'attestato di formazione, presso la Tecnoscuela con sede a Battipaglia e a Salerno.

Dal 20 luglio 2009 al 30 settembre 2009, presso la Silaro conserve

srl – Gruppo ANNALISA CONSERVE con sede a Oliveto Citra, controllo qualità e controllo del processo produttivo dei pomodori pelati, pomodorini e polpa e del gruppo continuo (inattivatore enzimatico ed evaporatore in triplice effetto).

Dal 1 al 31 dicembre 2008 docenza ai corsi di formazione per gli addetti alla preparazione e somministrazione dei pasti differenziati per celiaci, indetto dal Servizio Igiene, Alimentazione e Nutrizione (SIAN) dell'ASL/SA2, in seguito alla delibera della Regione Campania n°2153/07.

Dicembre 2008 ad oggi collaborazione con la SEAWEB consulting – Punto Qualità, in materia di consulenza HACCP e certificazioni ISO 9001:2004 e 14001:2004.

Da novembre 2008 a giugno 2009, docenza annuale presso l'Istituto Tecnico per le Attività Sociali (ITAS) Docet Piaget di Eboli, per la cattedra in Scienze degli Alimenti.

Il 16 novembre 2008, attestazione del I premio tesi di laurea “Naturalmente Lucano”, rassegna lucana tenuta a Tito (PZ) sulla valorizzazione dei prodotti tipici lucani.

Dal 19 luglio 2008 al 30 settembre 2008, presso la Silaro conserve srl con sede a Oliveto Citra, controllo qualità e controllo di processo produttivo del gruppo continuo (inattivatore enzimatico ed evaporatore in triplice effetto).

Luglio 2008, pubblicazione “Application of biobased polymers for fresh meat packaging” in atti di Shelf Life International Meeting (SLIM) 2008, tenuta da THE ITALIAN SCIENTIFIC GROUP of FOOD PACKAGING (GSICA).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 1993-1998 Conseguimento del diploma di Ragioniere e Perito Comm.le, presso l' I.T.C.G. “Epicarmo Corbino” in Contursi Terme, con votazione 60/60.
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 13-15 Luglio 2005, attestato di frequenza al 1° Corso teorico-pratico di “Spettrometria di massa”, tenuto presso l'Università degli Studi della Basilicata da Thermo Electron Corporation e Lab Instruments.
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 2000-2007 Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi della Basilicata, con votazione 101/110.
Tesi di Laurea in Tecnologie e distribuzione dei prodotti alimentari, dal titolo “Impiego di biopolimeri per il confezionamento di carne fresca bovina”.
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Gennaio 2009, abilitazione alla professione di tecnologo alimentare presso l'Università degli Studi della Basilicata.

Dal 3 aprile 2009 al 23 maggio 2009, attestato di formazione "1° Corso di aggiornamento e formazione in nutrizione clinica, estetica e sportiva", presso Check-up Day Surgery Centro polispecialistico di Salerno.

Maggio 2009, iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio con n°376.

Dicembre 2009 - Dicembre 2010, Corso di perfezionamento in Controllo, Assicurazione e Gestione della qualità nelle industrie Agro-Alimentari, presso il dipartimento di Ingegneria dell'Università degli Studi di Salerno.

Maggio 2011, corso di qualifica di Assaggiatore di I livello di Olio presso la Camera di Commercio di Salerno, tenuto dall'Associazione OLEUM.

Giugno 15-16 , 2011 Master di qualifica Docente della Scuola Europea Sommelier per corsi sommelier vino.

Dicembre 2014, attestato di partecipazione al corso di Etichettatura: le nuove regole comunitarie e il quadro sanzionatorio in base al Reg. UE 1169/2011 tenuto da Tecnoscuola e OTACL.

Febbraio 2015, attestato di partecipazione al primo modulo corso di assaggiatore di salumi ONAS – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi.

Aprile 2015, diploma di assaggiatore di formaggi ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi.

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

Inglese e spagnolo

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INGLESE	SPAGNOLO
sufficiente	sufficiente
sufficiente	sufficiente
sufficiente	sufficiente

**CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI
CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE**

Dal 2001 al 2005 vice presidente dell'associazione universitaria cattolica "UCAL - Universitari Cattolici Ateneo Lucano" promossa e consolidata dall'ordine Salesiano della parrocchia "Don Bosco" di Potenza.

Dal 2002 al 2004 segretario del Senato degli Studenti dell'Università degli Studi della Basilicata, nonché membro del Senato.

Da gennaio 2011 ad oggi Fiduciaria per la provincia di Salerno della SCUOLA EUROPEA SOMMELIER – Italia Associazione.

Da maggio 2012 al 2015 vice-presidente dell'Associazione culturale SALERNO ATTIVA – ACTIVA CIVITAS.

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

Tirocinio pratico-applicativo presso la SILARO CONSERVE s.r.l. con sede a Oliveto Citra: “Processo produttivo dei pomodori pelati e del concentrato di pomodoro” con particolare attenzione all’aspetto termodinamico dei processi.

Buon utilizzo degli strumenti di laboratorio (pHmetro, spettrofotometro, colorimetro, ecc.).

PATENTE O PATENTI

1997 Conseguimento patente auto, n° sa5057839m, rilasciata da m.c.t.c. di Salerno.

2007 Conseguimento patente europea (ECDL), n° IT- 1312932, rilasciata da I.T.S. “E. Corbino” Test center AP54.

2014 Conseguimento European Informatic Passport (EIPass) presso ECP Campus Academy – Avellino.

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell’art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l’uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 675/96 del 31 dicembre 1996.

Campagna, 14/09/2017

