

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome VALERIA MARRONE
Indirizzo Residenza
Telefono
E-mail
pec

Nazionalità italiana
Data e luogo di nascita
Codice Fiscale
Partita Iva

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **agosto – settembre 2002**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Enocontrol scarl - Alba
- Tipo di azienda o settore *Laboratorio di analisi agroalimentari*
- Tipo di impiego Stage
- Principali mansioni e responsabilità analisi enologiche ed agroalimentari.

- Date (da – a) **agosto – settembre 2003**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Mondeco - Alba
- Tipo di azienda o settore Laboratorio di analisi agroalimentari
- Tipo di impiego Stage
- Principali mansioni e responsabilità analisi chimiche, enologiche ed agroalimentari.

- Date (da – a) **2004 - 2007**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Azienda Speciale: Laboratorio Chimico dell'Istituto Superiore di Stato "Umberto I" - Alba
- Tipo di azienda o settore Laboratorio di analisi enologiche
- Tipo di impiego Gestione autonoma del laboratorio
- Principali mansioni e responsabilità In tale sede mi sono occupata di analisi enologiche, in qualità di analista fino a luglio 2006, mentre a partire da agosto 2006 e fino a gennaio 2007, presso il medesimo Laboratorio, ho ricoperto l'incarico di Responsabile Qualità (ISO/IEC 17025:2005).

- Date (da – a) **14-15/09/2005**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Federazione Provinciale Coltivatori Diretti di Cuneo presso la sede di Dogliani
 - Tipo di azienda o settore Laboratorio di analisi enologiche
 - Tipo di impiego Docenza
 - Principali mansioni e responsabilità Docente al corso "Formazione teorico-pratica per le determinazioni analitiche/ vitivinicole"
-
- Date (da – a) **2005 - 2006**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro IAL Coordinamento Regionale Piemonte
 - Tipo di azienda o settore Agenzia di formazione
 - Tipo di impiego Docenza
 - Principali mansioni e responsabilità Docente al corso "Qualità degli alimenti – modulo *HACCP* e *Sistemi di Autocontrollo Aziendale dell'Igiene*" presso l'Istituto "Arte Bianca" sito in Neive per un totale di 77 ore; il corso è svolto in surrogatoria con richiesta di riconoscimento alla Provincia di Cuneo.
-
- Date (da – a) **novembre – dicembre 2005**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Superiore di Stato "Umberto I" - Alba
 - Tipo di azienda o settore Scuola di istruzione secondaria
 - Principali mansioni e responsabilità Docente di Chimica Agraria ed Esercitazioni
-
- Date (da – a) **2006**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro IAL Coordinamento Regionale Piemonte
 - Tipo di azienda o settore Agenzia di formazione
 - Tipo di impiego Docenza
 - Principali mansioni e responsabilità Docente al corso post-diploma "Tecnico della Qualità e Sicurezza Alimentare" tenutosi presso la sede di Saluzzo (CN) per un totale di 12 ore.
-
- Date (da – a) **2005 - oggi**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro libera professione
 - Tipo di azienda o settore Settore agroalimentare e packaging
 - Tipo di impiego Consulenza aziendale
 - Principali mansioni e responsabilità Consulente per i seguenti principali settori di intervento:
 - HACCP e consulenze tecniche settore agroalimentare
 - Sistemi Gestione Qualità ISO 9001
 - BRC Global Standard For Food Safety
 - IFS Food
 - ISO 22000 - 22005
 - Etichettatura UE e Extra UE

- Date (da – a) **giugno – luglio 2006**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Associazione CNOS-FAP Regione Piemonte con sede legale a Torino e sede operativa a Fossano (CN), presso il "Centro Bongiovanni" Via Verdi n°22
 - Tipo di azienda o settore Agenzia di formazione
 - Tipo di impiego Docenza
 - Principali mansioni e responsabilità Docente al corso di formazione professionale "Progetto Formativo – Area Amministrativo, Commerciale, Servizi ed Area Metallmeccanica" per un totale di 112 ore.
-
- Date (da – a) **2006**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Tribunale Civile di Alba.
 - Tipo di impiego Consulenza tecnica.
 - Principali mansioni e responsabilità Consulenza tecnica nel settore agroalimentare.
-
- Date (da – a) **2006 - 2007**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Associazione CNOS-FAP Regione Piemonte con sede legale a Torino e sede operativa a Savigliano (CN), presso il "Centro Aldo Sordella", Vicolo Orfane n°6.
 - Tipo di azienda o settore Agenzia di formazione.
 - Principali mansioni e responsabilità Docente al corso di Igiene e Sicurezza sul lavoro e Scienze degli Alimenti progettato per un totale di 353 ore.
-
- Date (da – a) **2006 - 2007**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Superiore di Alba "P. Cillario Ferrero" Istituto Neive "Beccari" Arte Bianca
 - Tipo di azienda o settore Scuola di istruzione secondaria
 - Principali mansioni e responsabilità Docente di Igiene e Scienze degli Alimenti
-
- Date (da – a) **2006 - 2007**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro IAL Coordinamento Regionale Piemonte
 - Tipo di azienda o settore Agenzia di formazione
 - Tipo di impiego Docenza
 - Principali mansioni e responsabilità Docente al corso di Qualità degli alimenti – modulo *HACCP* e *Sistemi di Autocontrollo Aziendale dell'Igiene* progettato per un totale di 50 ore.
-
- Date (da – a) **2007 - 2008**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Associazione CNOS-FAP Regione Piemonte con sede legale a Torino e sede operativa a Savigliano (CN), presso il "Centro Aldo Sordella", Vicolo Orfane n°6.
 - Tipo di azienda o settore Agenzia di formazione

- Tipo di impiego Docenza
 - Principali mansioni e responsabilità Docente al corso di Igiene e Sicurezza sul lavoro e Scienze degli Alimenti progettato per un totale di 150 ore.
-
- Date (da – a) **2007 - 2008**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Superiore di Stato "Umberto I" - Alba
 - Tipo di azienda o settore Scuola di istruzione secondaria
 - Tipo di impiego Docenza
 - Principali mansioni e responsabilità Docente di Chimica Agraria ed Esercitazioni
-
- Date (da – a) **2007 - 2008**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Superiore di Bra "V. Mucci
 - Tipo di azienda o settore Scuola di istruzione secondaria
 - Tipo di impiego Docenza
 - Principali mansioni e responsabilità Docente di Igiene e Scienze degli Alimenti
-
- Date (da – a) **2008 - 2009**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Comprensivo I.C. "S. Grandis"- Borgo S. Dalmazzo
 - Tipo di azienda o settore Scuola media
 - Tipo di impiego Docenza
 - Principali mansioni e responsabilità Docente di Ed. Tecnica
-
- Date (da – a) **2010 - 2011**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Federazione Provinciale Coltivatori Diretti di Cuneo
 - Tipo di impiego Consulenza
 - Principali mansioni e responsabilità Collaborazione per il progetto "PIT MONVISO: l'uomo e le territoire" e per il progetto "ANALISI DELL'OFFERTA DI PRODOTTI BIOLOGICI NELLE DIVERSE STAGIONI IN RAPPORTO ALLE ESIGENZE NUTRIZIONALI DELLE DIVERSE FASCE DI ETA'.
-
- Date (da – a) **2014 - 2015**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Federazione Provinciale Coltivatori Diretti di Cuneo
 - Tipo di impiego Consulenza
 - Principali mansioni e responsabilità Collaborazione per il progetto ""Linee guida sui criteri di qualificazione e di gestione di filiere per l'approvvigionamento di prodotti nella ristorazione collettiva" nell'ambito del Progetto n°177 "Dégust'Alp" (CUP J55G13000040007) finanziato a valere su P.O. ALCOTRA 2007-2013 IT-FR".
-
- Date (da – a) **2009 - oggi**
 - Nome e indirizzo del datore di Tribunale Ordinario di Cuneo.

- Tipo di impiego lavoro
- Principali mansioni e responsabilità Consulenza Tecnica
Consulenza tecnica nel settore agroalimentare.
- Date (da – a) **2010 - oggi**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro GE.S.A.C. Società Cooperativa Sociale
 - Tipo di impiego Consulenza Tecnica
- Principali mansioni e responsabilità Consulenza tecnica per progettazione e realizzazione di servizi di ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziendali e strutture assistenziali) e per somministrazione al pubblico.
- Date (da – a) **2017 - oggi**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Associazione Artigiani della Provincia di Cuneo Service s.r.l.
 - Tipo di impiego Consulenza Tecnica
- Principali mansioni e responsabilità Consulenze tecniche nell'ambito del settore agroalimentare.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 1994 - 1999
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione *Liceo scientifico "L. Cocito" di Alba*
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Materie biologiche e scientifiche
 - Qualifica conseguita Licenza media superiore
 - Livello nella classificazione nazionale o internazionale 100 su 100
 - Date (da – a) 1999 - 2004
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Progettazione, controllo e verifica dei processi produttivi nel settore alimentare
 - Qualifica conseguita Laurea Magistrale
 - Livello nella classificazione nazionale o internazionale 110 su 110 con lode
 - Date (da – a) 2004
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Esame di stato per il conseguimento dell'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare
Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Progettazione, controllo e verifica dei processi produttivi nel settore alimentare
 - Qualifica conseguita Tecnologo Alimentare.
- Iscrizione ALBO DEI TECNOLOGI ALIMENTARI REGIONI PIEMONTE E VALLE D'AOSTA n. 36 (iscritta).**
2017-2019 Membro Effettivo della Commissione giudicatrice per gli esami di Stato abilitanti all'esercizio della professione di **TECNOLOGO ALIMENTARE** presso l'Università degli Studi di Torino.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

PRIMA LINGUA	Inglese
• Capacità di lettura	buona
• Capacità di scrittura	scolastica
• Capacità di espressione orale	buona
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Buona conoscenza dei sistemi operativi Windows e degli strumenti del pacchetto Microsoft Office (programmi Word, Excel, Power Point).
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Mi adatto facilmente alle situazioni e penso di possedere buone qualità di apprendimento, di organizzazione ed attitudine al lavoro di gruppo.

PATENTE O PATENTI B

ULTERIORI INFORMAZIONI

CORSI DI FORMAZIONE

- aprile 2007: partecipazione al corso "Audit interni sul sistema di gestione per la sicurezza alimentare (UNI EN ISO 22000:2006) (corso modulare: formula 3 giorni) organizzato da INOQ c/o Istituto Nord Ovest Qualità Soc. Coop. (Moretta). Ottenimento qualifica di Auditor Interno sul sistema di gestione per la sicurezza alimentare.
- 29-30-31/03/2012: partecipazione al Corso di Formazione HIA organizzato da HALAL INTERNATIONAL AUTHORITY – in Italia "HALAL ITALY". Ottenimento qualifica di CONSULTANT HALAL INTERNATIONAL AUTHORITY.
- 21/10/2015: partecipazione al Corso "Sicurezza alimentare – collaborazione intersettoriale e programmazione partecipata per migliorare la qualità delle azioni nel territorio dell'Asl CN1" erogato da ASL CN1 ;
- 26-27-28/10/2016: partecipazione al Corso di formazione specialistico "PCQI-Preventive Control Qualified Individual" erogato da ALMATER srl; Ottenimento qualifica di PCQI.
- 22/11/2016: relatrice al Corso "Etichettatura dei prodotti alimentari: lo stato dell'arte" erogato da CCIAA Torino in collaborazione con l'ordine dei Tecnologi Alimentari del Piemonte e della Valle d'Aosta;
- Aggiornamento annuale della competenza professionale come da stabilito dall'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari.

Valdieri, 02/03/2020



In base al Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 autorizzo il trattamento dei miei dati personali.
Valeria Marrone.