

Formato europeo per il curriculum vitae



Informazioni personali

Nome **Stefania Marzona**

Nazionalità Italiana

Data di nascita 3 Agosto 1984

Contatti +39 338 7645062
stefania.marzona@gmail.com

Esperienze lavorative

Da Ottobre 2015 Apertura p.iva per lo svolgimento dell'attività di Tecnologo Alimentare da **libero professionista**.

Da Giugno 2013 Professionista per **AIC (Associazione Italiana Celiachia) FVG** e docente per la formazione nel settore ristorazione, mense, attività artigianali, per la scuola permanente di celiachia e per i tutor AIC.

Da Gennaio 2012 lavoro presso **CAT Microimprese Italia s.r.l.** dove svolgo attività di docenza nei corsi obbligatori per alimentaristi (L.R. 21/2005) e all'interno del corso SAB (corso ex REC ai sensi della L.R. 29/2005); ricopro il ruolo di rappresentante del CAT nelle sessioni d'esame SAB presso la Camera di Commercio di Udine; mi occupo di consulenza e redazione dei manuali di autocontrollo per le microimprese della ristorazione commerciale.

Da Luglio a Dicembre 2011 ho lavorato presso **Biofarma s.p.a.**, azienda di produzione del settore chimico-farmaceutico, occupandomi del controllo qualità di materie prime e prodotti finiti mediante analisi chimico-fisiche.

Da Settembre 2009 a Luglio 2011 ho lavorato presso **E.E.L.I.F. s.r.l.**, Ente Europeo del Lavoro e dell'Impresa per il Friuli Venezia Giulia, occupandomi di docenza nei corsi obbligatori per alimentaristi (L.R. 21/2005) e redazione di manuali di autocontrollo per le microimprese della ristorazione commerciale.

Da Dicembre 2008 ad Agosto 2009 ho lavorato presso **Fiorital s.r.l.**, azienda del settore ittico, occupandomi come tecnico di laboratorio del controllo qualità delle materie prime e dei prodotti finiti mediante analisi chimiche e microbiologiche.

Da Ottobre 2007 ad Aprile 2008 ho svolto un tirocinio post-laurea presso **Quality Food Group**, industria dolciaria, occupandomi principalmente di analisi centesimali e chimiche sulle materie prime e sui prodotti finiti, di analisi reologiche sulle farine, di test ELISA per la determinazione del glutine e di controlli sui materiali di confezionamento in ingresso.

Da Agosto a Settembre 2007 ho lavorato come collaboratore occasionale presso il **Laboratorio di Analisi di Diust&C. S.a.s.**, occupandomi di analisi su mosti e vini.

Istruzione e formazione

Dal 2014 soggetta a **formazione continua** come da obbligo Ordinario.

Febbraio 2013 **iscrizione all'Albo dei Tecnologi Alimentari del Friuli Venezia Giulia n°100.**

Dicembre 2012 ho sostenuto presso l'Università degli Studi di Udine l'**esame di stato** per l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare. Superamento con votazione 150/150.

Da Febbraio a Marzo 2012 ho frequentato il percorso di formazione della "**Scuola permanente di celiachia**", organizzato dall'Associazione Italiana Celiachia, relativo agli aspetti medici, ai risvolti psicologici, ai vincoli legislativi connessi alla patologia ed alle indicazioni applicative per la gestione dell'autocontrollo in imprese commerciali e di somministrazione che propongono alimenti senza glutine.

Da Marzo a Giugno 2012 ho frequentato il corso di formazione professionale di "**Consulente-Tecnico Ambientale**" organizzato dal Centro Studi Ecologia Ambiente (C.S.E.A.) di Fiorenzuola d'Arda (PC).

Nel 2011 ho conseguito la **laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari** presso l'Università degli Studi di Udine con valutazione finale di 110 e lode. La tesi magistrale sviluppata dal 2008 al 2011 ha riguardato l'applicazione della risonanza magnetica per immagini nel settore alimentare.

Nell'Agosto 2008 la Concorde International (English Language & Business Training Courses) ha valutato il mio livello di inglese come "**Intermediate Level**" dopo un breve corso presso la "St. Mary's School" di Cambridge (UK).

Nel Dicembre 2006 ho conseguito la **laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari** presso l'Università degli Studi di Udine con valutazione finale di 109/110. La tesi dal titolo "Capacità di ritenzione degli aromi di alcune frazioni proteiche del latte" è stata sviluppata mediante tirocinio universitario svolto presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti da Giugno a Novembre del 2007.

A Luglio del 2003 ho conseguito la **maturità scientifica** presso il Liceo Scientifico "G. Marinelli" di Udine dove ho seguito il PNI di matematica, fisica ed informatica.

Esperienze lavorative aggiuntive

(Ottobre 2015) Relatrice per **CODESS fvg** in occasione delle formazioni per OSS e assistenti domiciliari con gli interventi intitolati "Igiene di vita: alimentazione, idratazione e movimento in pillole" e "Igiene alimentare domestica".

(Settembre 2015) Relatrice per **Federconsumatori FVG** in occasione della conferenza sul tema dei "I metalli pesanti" con l'intervento intitolato "I metalli pesanti negli alimenti".

(Aprile 2015) Collaborazione con il **C.A.I. Commissione Giulio Carnica sentieri rifugi e opere alpine**. Relatrice per l'8° convegno di formazione rifugi e sentieri FVG con l'intervento intitolato "Sicurezza alimentare nei rifugi".

(Da Aprile 2015) Collaborazione occasionale con **SINE s.r.l.** docenza nei corsi obbligatori per alimentaristi (L.R. 21/2005) e redazione di manuali di autocontrollo.

(Dicembre 2014) Stakeholder per "Agenda del Futuro - Udine 2024", progetto interno a Friuli Future Forum promosso dalla **Camera di Commercio di Udine e il coordinamento scientifico dell'OCSE di Parigi**.

(2014) Collaborazione con **In-Sicurezza s.r.l.** per la redazione di manuali di autocontrollo.

(Da Febbraio 2014) Collaborazione con "**Naturalmente Casa Bio s.a.s.**" per gli incontri formativi organizzati per i consumatori. Relatrice per gli interventi intitolati: "Alimenti sicuri e di qualità? La responsabilità è anche di noi consumatori"; "Sicurezza alimentare domestica"; "Linee Guida per la corretta preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico".

(Da Agosto 2013) Collaborazione con **Coop Consumatori Nordest** per la formazione dei consumatori. Relatrice per gli interventi intitolati:

- "Le dieci regole per una corretta alimentazione nel periodo estivo";
- "Come garantire la sicurezza degli alimenti dal negozio alla tavola";
- "La sicurezza alimentare";
- "Sicurezza alimentare domestica".

(2013) Consulente esterna per le pratiche di autocontrollo di "**Demar Caffè**" di Udine.

(Biennio 2012-2013) Collaborazione con **Confesercenti Udine** per consulenza in materia di igiene e sicurezza alimentare per gli associati.

(Dal 2012 al 2013) Collaborazione con **USE di Campofornido** per il percorso formativo "Sicurezza alimentare domestica" e relatrice per gli interventi intitolati "La sicurezza alimentare" e "Saper leggere le etichette dei prodotti alimentari".

(2011) Consulente esterna per le pratiche di autocontrollo di "**Molino Moras**" di Pavia di Udine.

(Dal 2011 al 2013) Collaborazione con USE di Campofornido per il **progetto Europeo Grundwig: "Healty Life Satyle"**. Il progetto ha come obiettivo la divulgazione dei principi per uno sano stile di vita mediante cooperazione dei partner europei aderenti: Turchia, Slovenia, Regno Unito, Portogallo ed Italia. Relatrice per la sezione "food safety".

(2010) Relatrice presso **l'asilo nido "La torre di Mago Merlino"** sul tema "Alimenti biologici o convenzionali? Guida per una scelta consapevole". Progetto informativo insegnanti-genitori per la definizione degli approvvigionamenti per la mensa dell'asilo.

(2009) Presso **Ente Fiere di Udine "Good"** relatrice sul tema "Obblighi e responsabilità degli operatori del settore alimentare".

Pubblicazioni:

L. Manzocco, M. Anese, S. Marzona, N. Innocente, C. Lagazio, M. C. Nicoli (2013). **Monitoring dry-curing of S. Daniele ham by magnetic resonance imaging.** *Food Chemistry*, **141**, 2246–2252.

L. Manzocco, S. Calligaris, S. Da Pieve, S. Marzona, M.C. Nicoli (2012). **Effect of monoglyceride-oil-water gels on white bread properties.** *Food Research International*, **49**, 778-782.