

FORMATO EUROPEO PER
IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome Nome **ROCCA MARINA**
Indirizzo
Telefono
E mail
Nazionalità Italiana
Data di nascita 25 GIUGNO1972

Settore professionale **Consulente Sicurezza Alimentare**

Capacità e competenze tecniche

Ampia e ottima conoscenza delle normative sanitarie e alimentari, come Reg.(CE) 853/2004, Reg.(CE) 2073/2005, Reg.(CE)1169/2011 etc..
Ottima conoscenza delle analisi di laboratorio (microbiologiche, chimiche, ambientali Agro-alimentari, rifiuti e materiali pericolosi .)
Conoscenza UNIEN ISO9000/9001, UNI CEI EN ISOIEC 17025:2005 e Dlgs n°81 del 2008, Standard IFS/BRC
Buona conoscenza HPLC , FTIR , Cromatografia Ionica
Verifica HACCP e certificazione di prodotto
Ottima conoscenza delle metodiche di analisi.
Buona conoscenza delle applicazioni di Microsoft Office
Abilitata alla professione di biologa, Iscrizione ONB n. AA_078025

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Principali mansioni e responsabilità

Da Maggio a Dicembre 2019
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CAGLIARI
Centro interdipartimentale di Ingegneria e Scienze Ambientali
Università degli Studi di Cagliari

Supporto alla ricerca, mediante consulenza e messa a punto di metodica analitica per la determinazione dei composti nei prodotti agroalimentari.

Fase 1 studio dello stato dell'arte riguardo la normativa che disciplina l'utilizzo di microalghe e/o derivati in prodotti agroalimentari. Fase 2

Analisi fisico-chimica e microbiologica atte a verificare la

salubrità , la purezza e la sicurezza dei prodotti ottenuti dagli estratti algali al fine di un possibile impiego nel comparto agro-alimentare.

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Principali mansioni e responsabilità

Da Gennaio 2018
Caseificio Silvio Boi srl
Azienda agroalimentare
Responsabile Qualità

<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Da Settembre 2018 Smeralda srl Azienda agroalimentare Responsabile Qualità</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>Da Gennaio 2018 Libero professionista Consulenze agroalimentari, ambientali Redazione manuali Haccp, <i>consulenza alle aziende dell'agroalimentare</i> nelle certificazioni ISO 22005, ISO 9001, ISO14001, IFS, BRC, Koscher e Halal.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Da Gennaio 2017 a Dicembre 2017 FB SRL Consulenze e Laboratorio di analisi chimiche e merceologiche Collaborazione come RLC ADQ/</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Responsabile di prova e di sistema per la norma UNI EN ISO 17025:2005 per i laboratori accreditati ACCREDIA, auditor interno per le prove di chimica e microbiologia. ■ Redazione manuali HACCP, consulenza alle aziende dell'agroalimentare , per le certificazioni ISO 22005, ISO 9001, IFS/BRC, Halal
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Da Novembre 1998 a Maggio 2016 Laboratorio Chimico Merceologico della Sardegna Laboratorio di analisi chimiche e merceologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Analisi chimiche acque , acque reflue Metodiche CNR –IRSA, AOAC ■ Analisi di matrici complesse (acque ad uso industriale, idrocarburi, attacco acido, carbone, pneumatici, polvere per estintori) ■ Analisi microbiologiche acque Metodiche ISO e APAT CNR-IRSA ■ Analisi chimiche e microbiologiche alimentari (latte, lattiero derivati, olio, zafferano, carni, vino ,bibite, ecc.) etichette nutrizionali, Metodiche ISO, AOAC, Rapporti ISTISAN ■ Analisi per certificazione DOC e esportazione vini ■ Redazione elaborazione e aggiornamento manuali HACCP. ■ Docente in Corsi HACCP ■ Ispettore di audit di seconda parte per conto del Consorzio 21 presso le aziende dell'agroalimentare sardo per verifica dei manuali HACCP alle normative vigenti (Cantine Argiolas , Cantina sociale Gigantinu, Cantina Santa Maria La Palma SS, Cantina sociale di Marrubiu, Lavorazioni carni, Salumificio Murru, Caseifici, Caseificio Argiorlas, caseificio Thiesi, Oleifici Copar, Oleificio Secchi, Panifici e Pastifici e molte altre). ■ Responsabile di prova per la norma UNI EN ISO 17025:2005 per i laboratori accreditati ACCREDIA, auditor interno per le prove di chimica e microbiologia.

- **Date**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Novembre 2008

Sardegna acque Minerali (*libero professionista*)

Azienda
 Responsabile laboratorio Microbiologia
 Analisi Microbiologiche acque minerali

- **Date**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 1991 al 1997

LABAM

Laboratorio merceologico
 Tecnico analista
 Analisi chimiche agro-alimentari in particolare modo di latte, formaggi, acque potabili e reflue, mangimi, concimi, carne e derivati, ortaggi.
 Collaborazione periodica .

- **Date**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 1990 al 1991

Unione Italiana Vini

Laboratorio merceologico
 Tecnico analista
 Analisi chimiche agro-alimentari in particolare modo vini (certificazioni per l'esportazione)

ISTRUZIONE

- **Date**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale

02/07/2017

ISTUM

Master Sistemi di Gestione Integrata Qualità, Ambiente, Sicurezza e Energia
 ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 50001:2011, OHSAS 18001:2007, ISO 19011:2012.

Lead Auditor e progettista Qualità, Lead Auditor e progettista Ambiente, Lead Auditor e progettista Sicurezza, Lead Auditor e progettista Energia.

Diploma di Master

- **Date**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale

1999/2002

Università degli studi di Bologna

Specializzazione in Chimica e Tecnologie Alimentari – voto 70/70

Studio delle tecnologie di processo, trasformazione e produzione nelle aziende dell'agroalimentare. Chimica e microbiologia alimentare, delle acque potabili e di scarico-
 Specialista in chimica e tecnologie alimentari

Diploma di specializzazione

• **Date**

1992/1998

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale
- Università degli studi di Cagliari
 Laurea in Scienze Biologiche (N.O.) – voto 110/110 e lode
 Biotecnologie
 Biologo
Laurea quinquennale vecchio ordinamento

- **Date**
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale
- 1986/1991**
 Istituto Tecnico Agrario (Duca degli Abruzzi)
 Studio dei processi di lavorazione e produzione agraria animale e trasformazione delle aziende dell'agroalimentare.
 Perito Agrario
 Diploma di Scuola Media Superiore

CORSI DI FORMAZIONE

- **Date**
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale
- 08-09/06/2017**
 CSQA
 .Trasmettere al personale che si occupa di qualità e sicurezza alimentare (personale aziendale, consulenti, auditor interni) la necessaria conoscenza sullo standard IFS 6, sia in termini di protocollo che di requisiti. Introduzione allo standard ,ambito e benefici, la preparazione alla certificazione IFS, protocollo di certificazione e gestione delle attività post audit, irequisiti – capitoli 1 – 3, i requisiti – capitoli 4 – 6, gli aspetti comunicativi e IFS Portal, casi di studio.
 Corso Standard IFS 6
- **Date**
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- 6 – 7 Settembre 2011**
 FOSS ITALIA S.p.A.
 Operatore WineScan FTIR
 Operatore primo livello (istallazione ,manutenzione, utilizzo)
- **Date**
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- 2009**
 UNICHIM
 Seminario della durata di 12 ore
 Sistema di gestione per la qualità nei laboratori di analisi
 Stima ed espressione dell'incertezza dei risultati di prova

- **Date**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

2008

DIONEX

Corso Teorico - Pratico di cromatografia Ionica - Corso di base
Utilizzo del Cromatografo Ionico
Tecnico base

- **Date**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

2003

Veneto Agricoltura

Corso di formazione e attività di valutazione sensoriale

Il corso di formazione ha previsto l'addestramento in sintonia con le norme ISO 8586 parte I e II , ISO 13299:2003 – Sensory analysis – Methodology - General guidance for establishing a sensory profile.

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Analisi sensoriale: significati e intenti
- Fisiologia del gusto, dell'olfatto, della vista
- Prova pratica di l'individuazione delle soglie di percezione gustative
- Prova pratica di riconoscimento degli odori

- **Date**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

2001

DINTEC

Corso formazione qualità di 24ore

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Introduzione al Sistema Qualità ISO 9000/9001
- Verifica dello stato di implementazione Sistema Qualità
- Verifica ispettiva Interna

- **Date**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

2000

Università degli studi di Bologna

I rischi microbiologici del 2000 nel settore alimentare

Il significato dei marcatori microbici di qualità negli alimenti e nelle acque

- **Date**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

1992

Regione Autonoma della Sardegna

Attestato di qualifica professionale (Tecnico Analisi Chimico- Agrarie)

Analisi terreni Acque di Scarico e alimentari (latte ,lattiero derivati, olio, vino)

Tecnico analista

Attestato di tecnico agrario alimentare

CAPACITA' PERSONALI

Abituata a lavorare in gruppo, mi considero una persona dinamica, con iniziativa e capacità di organizzazione e di gestione, buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza lavorativa a contatto con i clienti.

Prima lingua	Italiano
ALTRE LINGUA	Francese
• Capacità di lettura	BUONO
• Capacità di scrittura	BUONO
• Capacità di espressione orale	SUFFICIENTE
ALTRE LINGUA	INGLESE
• Capacità di lettura	elementare
• Capacità di scrittura	elementare
• Capacità di espressione orale	----
Competenze informatiche	Buona padronanza degli strumenti Microsoft Office (elaborazione testi, foglio elettronico, software di presentazione)

PATENTE Patente B , Mezzo proprio

ULTERIORI INFORMAZIONI

Tirocinio :

MECON Italia (analisi acque potabili e reflui civili – industriali)

Unione Italiana Vini (Dolianova)
Responsabile settore vini (certificazioni e esportazioni)

Università degli studi di Cagliari Microbiologia applicata

ASL n° 8 (Area biosanitaria) Reparto di microbiologia alimentare

AIS" Associazione Italiana Sommelier"
Corso di sommelier Primo, Secondo e Terzo livello.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196 del 30 giugno 2003

Data 26/03/2020

(Dott.ssa Marina Rocca)