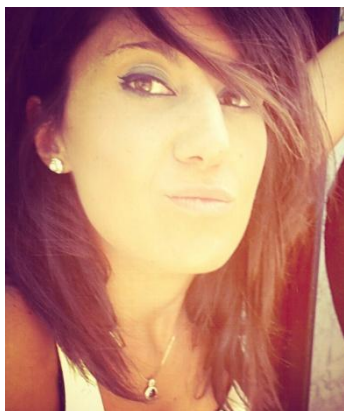


# CURRICULUM VITAE

## Marmora Antonietta



### Informazioni personali

<b>Cognome</b>	<b>MARMORA</b>
<b>Nome</b>	<b>ANTONIETTA</b>
<b>Telefono</b>	<b>3480062575-3287083751</b>
<b>Indirizzo</b>	<b>via Roma, 91-84032-Buonabitacolo (SA)- Italia</b>
<b>E-mail</b>	<b><i>anto-ma89@hotmail.it</i></b>
<b>Cittadinanza</b>	<b>Italiana</b>
<b>Data di nascita</b>	<b>20/03/1989</b>
<b>Luogo di nascita</b>	<b>Sapri (Sa)</b>
<b>Sesso</b>	<b>Femminile</b>
<b>Patente Automobilistica</b>	<b>Patente B</b>

### Occupazione desiderata/Settore professionale

Sin dall'inizio del mio percorso di studi universitari, i miei interessi sono stati rivolti principalmente verso i molteplici aspetti che caratterizzano il settore della nutrizione e dell'alimentazione animale e umana, e più in generale, in ambito zootecnico ( sistemi di allevamento ed evoluzione del management aziendale, formulazione di diete nelle diverse specie animali).

Ho maturato, inoltre, una solida esperienza nell'ambito del controllo delle caratteristiche igienico-sanitarie ed organolettiche degli alimenti di origine animale e vegetale destinati al consumo umano. Nel periodo successivo al conseguimento della laurea ho approfondito le mie conoscenze nel settore controllo qualità degli alimenti.

### Istruzione e formazione

- 2000/ 2003     Diploma presso la Scuola Media Statale "Francesco Brandileone", Buonabitacolo (SA).  
Voto finale conseguito: OTTIMO.
- 2003/2008     Diploma di Maturità Classica presso il Liceo Ginnasio Statale "Marco Tullio Cicerone"  
Sala Consilina (SA).  
Voto finale conseguito: 100/100
- 26/11/2014     Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria presso il Dipartimento di Medicina  
Veterinaria e Produzioni Animali presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II.
- Tesi sperimentale in Industrie e Ispezione degli alimenti, Relatore Prof. ssa M.L.Cortesi  
Titolo tesi: *Lesioni anatomopatologiche riscontrate in bovini adulti macellati in*

*Campania: esame ispettivo post-mortem tradizionale e visivo a confronto.*

Voto finale conseguito: 110/110 e lode e menzione accademica.

2009/2011 Attività di internato presso il Dipartimento di Nutrizione e Alimentazione (Prof.ssa M. Cutrignelli).

2011/2014 Attività di internato presso il dipartimento di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale (Prof.ssa Maria Luisa Cortesi).

Tirocinio Macello per ungulate domestici “Cestari srl”, approval number 2902MCE, Montesano Sulla Marcellana (SA): Verifiche documentali, ispezioni ante/post mortem, valutazione Caratteristiche strutturali, assemblaggio piano di autocontrollo.

19-20/02/15 Corso teorico pratico per consulenti sulla sicurezza alimentare presso “Green Line Group”, Roma.

Marzo 2015 Corso di Perfezionamento “Sicurezza alimentare e legislazione veterinaria”, presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali, Università Federico II di Napoli.

24/03/2015 Attestato di “Imprenditore Agricolo Professionale”.

3/05/2015 Iscrizione al I anno della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti presso Il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell’Università Federico II di Napoli. Attualmente iscritta al II anno in corso.

31 Agosto-  
3 Ottobre 2015

Corso di Perfezionamento in Sicurezza degli Alimenti, Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano e Università di Milano, in collaborazione con il Padiglione Italia di EXPO 2015.

Il Corso si è articolato in due momenti: lezioni frontali, nelle quali sono stati approfonditi i temi della Risk Analysis (Risk Assessment, Risk Management e Risk Communication, il ruolo dell’EFSA, General Food Law nella Comunità Europea, l’emergenza in campo alimentare e ruolo dei media, tracciabilità e rintracciabilità; in una seconda fase (Modulo Veterinario) sono stati trattati i seguenti argomenti: Valutazione dei rischi sanitari nella produzione primaria di AOA, i residui nella filiera degli AOA, BSE e sicurezza alimentare, la problematica degli OGM, Regolamento 1169/2011, Parassitologia: I Cestodi, Trichinella e Toxoplasma, Contaminazione delle carni, Ispezione alimentare della filiera del pesce. Attività in EXPO: incontri con aziende italiane (Ferrarini, Granarolo, Coca-Cola, Coldiretti) e partecipazione a convegni (*Improved Nutrition: between cooperation and Humanitarian aid, Science vs Perception: the new paradigm of food safety, Food Safety On a global scale: what are the emerging risks?, Il latte. Nutrizione e Salute e Sicurezza e Sostenibilità*).

Attività di tirocinio presso aziende zootecniche : diagnosi di patologie dietetico-Nutrizionali, dismetaboliche, patologie legate ad errori di management aziendali; attività di supporto a piccoli allevatori sulla formulazione di diete specifiche.

Inoltre, coopero con il Laboratorio di Analisi degli Alimenti del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell’Università Federico II di Napoli nella realizzazione del progetto “Sima dell’indice glicemico di mangimi composti per suini”: *Scopo del presente studio sarà valutare in vivo ed in vitro l’efficacia del sistema di stima dell’indice glicemico e valutare quali parametri chimici influenzano maggiormente la digeribilità dell’amido.*

**Attualmente : Dipendente CARGILL S.R.L. : Management Consultant per il brand Raggio di Sole, attività di consulenza tecnica in aziende zootecniche clienti, specialista in alimentazione e nutrizione animali da reddito.**

### **Principali competenze Professionali possedute**

Ottima conoscenza dei principi nutritivi costitutivi degli alimenti destinati al consumo animale ed umano.  
Ottima conoscenza dei principi di razionamento animale e ottima capacità di utilizzare software per il razionamento delle diverse specie animali (animali da reddito e da compagnia).  
Ottima conoscenza degli aspetti patologici legati ad una errata nutrizione ed alimentazione.  
Ottima conoscenza delle basi normative della Food Law in UE e Food Safety.

### **Esperienza professionale**

- Stage presso caseificio “Campolongo”, Montesano sulla Marcellana (Sa): valutazione parametri di freschezza del latte in arrivo in azienda, cellule somatiche, carica batterica; autocontrollo e monitoraggio catena di produzione, individuazione CCP e valutazione caratteristiche confezionamento e stoccaggio.
- Attività di Promoter presso Stand in diverse fiere ed eventi (Salerno e Provincia).
- Settembre 2014-Marzo 2015: Ho lavorato come informatore farmaceutico per l’azienda Fitosystem (Aversa).
- Attività in Expo 2015( 31 Agosto-3 Ottobre 2015) : supporto aziende Padiglione Italia.

### **Capacità e competenze Personali/ Organizzative**

Madrelingua : **Italiano**

Altre lingue: Inglese, scritta e parlata (B2).

Sono in grado di comunicare in maniera chiara e precisa , rispondendo a specifiche richieste della committenza e/o dell’utenza di riferimento grazie alle attività di relazione con la clientela e la rete di vendita svolte nelle diverse esperienze professionali citate.

Orientamento al risultato, spirito di iniziativa, ottima capacità dialettica e forti doti comunicative e relazionali.

Entusiasmo, iniziativa e dinamismo mi hanno da sempre spinto ad andare avanti nel lavoro.

Mi adatto con facilità a nuovi ambienti e situazioni lavorative; ho ottime capacità di relazionarmi con i colleghi al fine di garantire un clima sereno sul posto di lavoro e ottima predisposizione al lavoro di gruppo; buone doti comunicative e capacità organizzative; elevata flessibilità e buona tollerabilità anche di numerose ore lavorative; massima disponibilità nel soddisfare le richieste della clientela.

Forte motivazione, disponibilità a lavorare part-time e full-time su turni e nei festivi.

Disponibilità di trasferimento immediata.

Sono in grado di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisite tramite le diverse esperienze professionali sopra elencate , nelle quali mi è sempre stato richiesto di gestire in maniera autonoma le diverse attività, nel rispetto delle scadenze e degli obiettivi prefissati.

### **Capacità e competenze Informatiche**

Windows XP Home e Professional: Livello avanzato

Pacchetto Microsoft Office (Word, Excel, Power Point, Outlook): Livello avanzato

Browser Internet (Internet Explorer e Mozilla Firefox): Livello avanzato(Utilizzo quotidiano)

Programmi di elaborazione grafica (Adobe Photoshop e Illustrator): Livello avanzato

***L’utente ha espresso il proprio consenso al trattamento dei dati personali, ai sensi del Decreto Legislativo 196/2003 e successive integrazioni e modificazioni, in data 18/07/2007.***

Buonabitacolo, 11 Settembre 2016

