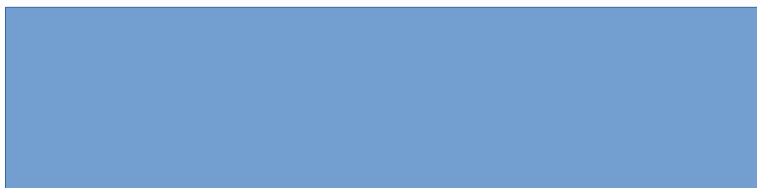


**MARIAROSA BUFFOLI**

## INFORMAZIONI PERSONALI



OCCUPAZIONE PER LA QUALE  
SI CONCORRE  
POSIZIONE RICOPERTA  
OCCUPAZIONE DESIDERATA  
TITOLO DI STUDIO  
OBIETTIVO PROFESSIONALE

**Docenza**ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

Ottobre 2021 ad oggi

**Operatore CAA - HACCP - DVR**

Confagricoltura Brescia

- Operatore CAA (centro assistenza agricola)
- Consulenza per agriturismi
- Stesura e revisione piani HACCP, consulenza settore trasformazioni alimentari ed etichettatura
- Stesura e revisione piani DVR

Dicembre 2019 – Ottobre 2021

**Operatore CAA - HACCP - DVR**

CIA – Confederazione Italiana Agricoltori Brescia

- Operatore CAA (centro assistenza agricola)
- Consulenza per agriturismi
- Stesura e revisione piani HACCP, consulenza settore trasformazioni alimentari ed etichettatura
- Stesura e revisione piani DVR
- Formatore per corsi HACCP
- Compilazione SCIA di inizio/variazione attività

Maggio 2019 – Novembre 2019

**Tirocinio Extracurricolare**

Italcatering – Erbusco (BS)

- Tirocinante presso l'ufficio amministrativo/commerciale/qualità con le seguenti mansioni:
  - Gestione del ciclo attivo (gestione menù e prenotazione pasti);
  - Gestione del ciclo passivo (emissione ordini, carico del magazzino ...)
  - Approccio alle certificazioni aziendali;
  - Supporto in produzione

Agosto 2017 – Settembre 2018

**Responsabile igienico-sanitario presso consorzio**

Consorzio Agrituristico Mantovano "Verdi Terre d'Acqua"

- Stesura e revisione piani HACCP;
- Consulenza sull'etichettatura dei prodotti agroalimentari;
- Docente corso di "manipolazione degli alimenti";
- Consulenza/gestione problematiche inerenti la produzione/conservazione dei prodotti agroalimentari;
- Responsabile del laboratorio di produzione degli alimenti (gestione prenotazioni, supervisione livello igiene, rapporti con ATS...);

- Compilazione SCIA di inizio/variazione attività;
- Prelievo di campioni per analisi (analisi acqua, campionamento alimenti e tamponi ambientali);
- Organizzazione corsi cucina per operatori agrituristici/aziende agricole;
- Gestione segreteria per corsi di sicurezza negli ambienti di lavoro (RSPP, antincendio, primo soccorso...);
- Stesura piani relativi alla privacy secondo il regolamento UE 679/2016.

#### Marzo 2017 – Agosto 2018 Tirocinio curriculare

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia-Romagna

- Tirocinante presso il laboratorio di microbiologia degli alimenti collaborando alle sperimentazioni in atto

#### Stagioni estive 2013/2014 Servizi di sala e di cucina presso pizzeria

### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

#### 25 Marzo 2019 Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari Università degli Studi di Milano

- Biotecnologie Microbiche, Microrganismi probiotici: biotecnologie e applicazioni, Microbiologia igiene e sicurezza di latte e derivati, Industria dolciaria, Trasformazione prodotti carni, Packaging, condizionamento e logistica, nutrizione applicata

##### ▪ TIROCINIO E TESI

Titolo/argomento tesi di laurea: "Utilizzo di estratti vegetali in sostituzione di additivi chimici nella produzione di salame Milano destinato all' export USA: valutazioni dal punto di vista tecnologico e igienico sanitario"

Durante il tirocinio, svolto presso l'IZSLER di Brescia, ho eseguito analisi microbiologiche su salami contaminati con Salmonella spp e Listeria monocytogenes al fine di valutare l'efficacia degli additivi vegetali e delle alte pressioni idrostatiche nei confronti dei suddetti patogeni.

Votazione 104/110

#### 06 Novembre 2015 Laurea triennale in Valorizzazione e Tutela dell'Ambiente e del Territorio Montano

Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari Università degli Studi di Milano – sede Edolo

- Agronomia, produzioni animali, microbiologia e industria agraria.

##### ▪ TIROCINIO E TESI

Titolo/argomento tesi di laurea: "Caratterizzazione e valorizzazione di un'antica varietà di mais della Valle Camonica: il mais nero spinoso"

Durante il tirocinio ho seguito gli agricoltori nella coltivazione del mais. Ho eseguito le analisi agronomiche sulla pianta e chimiche sulla granella al fine di valutare il comportamento del mais in diversi ambienti di coltivazione. Ho collaborato all' inserimento della varietà nel registro delle varietà antiche.

Votazione 100/110

#### 2012 Diploma di Perito Agrario

Istituto Tecnico Agrario Statale "G. Pastori" - Brescia

- Materie in ambito agrario/zootecnico e trasformazione degli alimenti

Votazione 90/100

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B1	B1	B1	B1	B1

Sostituire con la lingua

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato  
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

**Competenze comunicative** Ottima capacità a relazionarmi con le persone acquisiti negli anni di studio e durante le varie esperienze lavorative sempre a contatto con persone e aziende.

**Competenze organizzative e gestionali**

- Produzione elaborati/relazioni tecniche in autonomia;
- Capacità sia a lavorare in gruppo che in autonomia;

**Competenze professionali**

- Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare con esame di stato sostenuto presso l'Università degli Studi di Milano in data 16/11/2020
- Particolare competenza nel settore dell' apicoltura e dei prodotti dell' alveare, docenza presso i corsi di apicoltura

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato  
[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

**Altre competenze**

- Corso "Produrre alimenti sicuri nelle microimprese alimentari: progettazione e applicazione del sistema di autocontrollo igienico-sanitario" – svolto e-learning tramite IZSve – (18/09/2018);
- Attestato abilitante "Fitosanitario – utilizzatore professionale corso base" - (20/12/2016);
- Corso di formazione generale per lavoratori, svolto presso Consorzio Agrituristico Mantovano "Verdi Terre d' Acqua" – (18/04/2018);
- Corso di formazione "rischi specifici per lavoratori – medio", svolto presso Consorzio Agrituristico Mantovano "Verdi Terre d' Acqua" – (19/06/2018);
- Corso per "Responsabili e addetti autorizzati al trattamento dei dati personali – svolto presso Consorzio Agrituristico Mantovano "Verdi Terre d' Acqua" (21-22/05/2018)

Patente di guida B - automunita

## ULTERIORI INFORMAZIONI

**Pubblicazioni** **Presentazioni** **Progetti** **Conferenze** **Seminari** **Riconoscimenti e premi** **Appartenenza a gruppi /**

- Relatore seminario "Zafferano: aspetti sanitari, legali ed etichettatura del prodotto" organizzato dall'Università degli Studi di Milano – sede di Edolo (Unimont).

associazioni  
Referenze

“Il sottoscritto, ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi dell'articolo 76 del predetto D.P.R. n. 445/2000, sotto la propria responsabilità dichiara che le informazioni contenute nel presente curriculum corrispondono a verità”

Firma 

“Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali” e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)”.

Firma 

Marone, 12/12/2021

Firma 