

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome

Valeria Morena

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dal 01 febbraio 2007 al 31 gennaio 2010, dal 01 marzo 2010 al 29 dicembre 2016 e dal 01 aprile 2017 al 28 dicembre 2017 (tempo determinato); dal 29 dicembre 2017 ad oggi (tempo indeterminato)

Dirigente PTA – Tecnologo Alimentare

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri, presso il Centro Studi per la Sicurezza Alimentare (CSA) e dal 1 agosto 2018 ad oggi presso Accettazione e Servizi Interdisciplinari - Sviluppo delle relazioni con le imprese del settore alimentare – Via Appia Nuova 1411 Roma

Principali mansioni svolte presso il Centro Studi per la Sicurezza Alimentare

- reporting e comunicazione inerenti le attività in ambito di sicurezza alimentare;
- studio del rischio alimentare: organizzazione e realizzazione di progetti sulla sicurezza alimentare e di Alternanza Scuola-Lavoro in collaborazione con istituti scolastici; attività di sorveglianza nutrizionale degli alunni attraverso modelli di valutazione degli scarti alimentari; attività di controllo igienico – sanitario del servizio di ristorazione scolastico;
- attività di ricerca;
- collaborazione alla gestione, alla manutenzione e all'aggiornamento del sito del CSA (<http://www.izslt.it/sicurezzaalimentare/>);
- collaborazione con l'Ufficio di Staff Osservatorio Epidemiologico per inserimento dati;
- pubblicazione di articoli inerenti la sicurezza alimentare sul sito del CSA (in qualità di editor) e su riviste nazionali; realizzazione di opuscoli e brochure;
- attività di docenza interna ed esterna e in ambito di progetti formativi e di Alternanza Scuola Lavoro;
- attività di tutoraggio;
- supporto in qualità di correlatore nella stesura di tesi di laurea;
- referente della formazione;
- aggiornamento e formazione personale.

Principali mansioni svolte presso Accettazione e Servizi Interdisciplinari - Sviluppo delle relazioni con le imprese del settore alimentare. Attività di supporto per:

- analisi dati gestionali;
- creazione di data set specifici per tipologia di prodotto e data set integrati in relazione al processo e al prodotto;
- valutazione dei rischi sulla base delle evidenze del Rapid Alert System Food and feed Eu Commission;
- realizzazione di modulistica per acquisizione dati aziendali;
- strutturazione archivio Dossier imprese;
- definizione delle priorità funzionali di attuazione progettuale;

Partecipazione al gruppo di Lavoro Imprese del settore alimentare di cui alla deliberazione del DG 425 del 28 giugno 2019 ai fini di una strutturazione delle attività di supporto alle imprese con logica di univocità aziendale.

Settore: Sicurezza Alimentare

Marzo 2006 - Gennaio 2007

Assistente tecnico

Liceo Scientifico Primo Levi – Via Morandini n. 64 - Roma

- Assistenza e controllo delle attività informatiche svolte presso l'istituto, conformemente a quanto previsto dal CCNL.

Settore: Istruzione

Ottobre 2005 – Dicembre 2006

Consulente Tecnologo Alimentare

Chemical s.r.l. – Via F. De Magistris 85 - Roma

- Sopralluoghi ed esecuzione di tamponi ambientali presso strutture addette alla produzione, vendita e/o somministrazione di alimenti in qualità di consulente HACCP.

Settore: Azienda privata operante nel campo dell'igiene alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2008 **Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare.**
Università degli Studi del Molise – Via De Sanctis , Campobasso - Italy

23 Febbraio 2005 **Dottore di ricerca in “Difesa e Qualità delle produzioni agro-alimentari”**
Università degli Studi del Molise – Via De Sanctis , Campobasso - Italy
Tesi dal titolo: “Lotta biologica in postraccolta: riduzione della contaminazione da Patulina in mele conservate e possibili meccanismi coinvolti”

26 Aprile 2001 **Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari**
Università degli Studi del Molise – Via De Sanctis , Campobasso - Italy
Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari
Tesi dal titolo “Nuovi meccanismi d'azione di lieviti antagonisti e studi preliminari per il miglioramento genetico non convenzionale”. Votazione 110/110 con lode

Novembre 2005 – Febbraio 2006 **Ospite volontario**
Laboratorio di Microbiologia degli alimenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana
Attività di laboratorio e di ricerca svolte nel reparto

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre
Altre lingue

Italiano

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B1	B2	B1	B1	B2

Inglese

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

Competenze comunicative Buone doti comunicative acquisite durante le esperienze lavorative e/o formative in ambito pubblico e privato; buona esperienza nella comunicazione scientifica, anche in esposizioni al pubblico; spiccata attitudine alla docenza e/o formazione; esperienza di tutoraggio; ottima capacità di adattamento e di instaurare rapporti interpersonali.

Competenze organizzative e gestionali Sufficiente conoscenza delle principali tecniche organizzative e gestionali acquisite in corsi di formazione professionale; buone capacità organizzative inerenti il proprio lavoro e le attività di gruppo.

Competenze professionali

- specifiche ed approfondite conoscenze relativamente a prodotti agroalimentari e alla sicurezza alimentare;
- buona conoscenza e padronanza di tecniche e apparecchiature di laboratorio acquisite in ambito professionale (tecniche microbiologiche di isolamento di microrganismi; costituzione di collezioni fungine; prove di lotta biologica; tecniche di biologia molecolare (PCR); tecniche di estrazione di micotossine; tecniche di separazione cromatografica; spettrofotometria);
- esperienza di docenza e formazione durante il periodo universitario e nell'ambito dell'attività lavorativa, relativamente alle materie di competenza, verso adulti e in particolare verso studenti (dalla materna alla scuola secondaria di secondo grado e università); esperienza di moderatore e osservatore nell'ambito di Focus Group.

Competenze digitali

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

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

- buona padronanza del sistema operativo windows 7, xp, 10;
- ottima padronanza di microsoft word 97- 2003, 2016; microsoft excel 97- 2003, 2016; microsoft power point 97- 2003, 2016;
- buona conoscenza di internet explorer e mozilla firefox come strumenti di navigazione internet e di alcuni gestori di posta elettronica (windows live mail, yahoo, outlook express).

ULTERIORI INFORMAZIONI

Publicazioni

Autrice e/o coautrice di n. 43 lavori scientifici di cui 13 pubblicati su riviste internazionali e nazionali; realizzazione (contenuti) di **11 opuscoli/brochure**; correlatrice di **8 tesi di laurea** per il Corso di laurea "Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro";

Progetti

- **Pianificazione e realizzazione** di n. 17 Progetti formativi di Sicurezza Alimentare e Alternanza Scuola lavoro
- **Responsabile scientifico della ricerca** (subentrata al dott. Saccares il 12 aprile 2018) "Metodi di comunicazione innovativi indirizzati al consumatore ai fini della scelta e dell'uso responsabile degli alimenti". Ricerca corrente finanziata dal Ministero della Salute (2016-2018);
- Progetto di ricerca Murst ex 40% 2002-2003. "Patogeni fungini di ortofruttili in postraccolta e microrganismi antagonisti: meccanismi d'azione, ecologia e ottimizzazione dell'attività antagonistica - Patogeni necrotrofi di pomacee in postraccolta e lieviti antagonisti."

Riconoscimenti e premi

- 1. borsa post-lauream: Università degli Studi del Molise - attività di ricerca: "Metodiche analitiche finalizzate all'individuazione di sostanze contaminanti in vari settori della filiera agro-alimentare";
- 1. borsa di studio: Università degli Studi del Molise - Dottorato di ricerca in "Difesa e Qualità delle Produzioni Agroalimentari";
- 1. borsa di studio annuale Ente per il Diritto allo Studio Universitario.

Corsi

Partecipazione a **n. 112 eventi nazionali e internazionali** (corsi, seminari, workshop, conferenze, congressi e convegni) inerenti sicurezza alimentare (igienico-sanitaria, nutrizionale e organolettica), tecnologie di produzione e lavorazione degli alimenti, patologia vegetale, ristorazione e mense scolastiche, alimentazione e nutrizione, normativa del settore, comunicazione, statistica, informatica, lingua inglese.

Dati personali

Dichiaro che le informazioni riportate nel presente CV costituiscono autocertificazione ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR 445/2000, consapevole della responsabilità penale prevista dall'art. 76 del citato decreto per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate.

Autorizzo inoltre il trattamento dei miei dati personali ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003 n.196 ed all'art. 13 del regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

Roma, 20/01/2021

F.to
 Valeria Morena