

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **MARI ELEONORA**
Indirizzo **VIA DEL LAGO 1, 50018 SCANDICCI (FI)**
Telefono **+39 347 9386484**
E-mail **eleonoramari14@gmail.com**

Nazionalità Italiana
Data di nascita 14/03/1977

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Da Giugno 2009 **Consulente esterno per l'autocontrollo igienico - sanitario e formazione presso varie attività alimentari**

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Pizzeria-Hamburgeria BEERBO, Piazza Edison 7 r, Firenze. Tel. 0550739595
- Ristorante La Grotta di Fulignano, Loc. Casaglia, San Gimignano (SI). Tel. 3381646242
- Ristorante la Cantina, via largo Gramsci 30/D, Poggibonsi (SI). Tel. 0577 937332
- Ristorante – Pizzeria RUGBIER, via pistoiese 223, Firenze. Tel. 389 0056020
- Ristorante – Pizzeria RUGBIER, viale paoli 21, Firenze. Tel. 055 572586
- Ristorante – Pizzeria 22NOIR, via chiantigiana 22, Ponte a Ema, Bagno a Ripoli (FI). Tel. 055 641541
- Ristorante – Pizzeria TERZOTEMPO, via Achille Grandi 2, Loc. Tavarnuzze, Impruneta (FI). Tel. 2373364
- Zucchero e Cannella, Via capo di mondo 8 A, Firenze. Tel. 0553830610
- *Bar Caffè BORGACCIO di Marsano Catuscia, via Borgaccio n. 12, 53036 Poggibonsi (SI)*

• Tipo di aziende o settore
• Tipo di impiego

Ristorazione ed attività alimentari di vendita al pubblico
Consulente esterno

• Principali mansioni e responsabilità

Stesura del Piano di Autocontrollo Igienico – Sanitario; addestramento e formazione del personale in conformità alle leggi vigenti. Controlli analitici su superfici ed alimenti nell'ambito della gestione del piano di autocontrollo.

• Maggio 2009 –Gennaio 2016

Consulente esterno per l'autocontrollo igienico - sanitario e per la qualificazione come fornitore CONAD

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Panificio "Marco" di Dettori Marco, Piazza Marconi 18, 50018 Scandicci (FI)
Tel. 055 250029

- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Panificio e gastronomia

Consulente esterno

Stesura del Piano di Autocontrollo Igienico – Sanitario; consulenza per l'adeguamento ai requisiti richiesti da CONAD nell'ambito della qualificazione come fornitore; addestramento e formazione del personale in conformità alle leggi vigenti. Controlli analitici su superfici ed alimenti nell'ambito della gestione del piano di autocontrollo.

• Da Settembre 2015

Consulente esterno per l'autocontrollo igienico - sanitario durante manifestazioni temporanee e formazione presso varie associazioni

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

- Associazione tartufai delle Colline Sanminiatesi, Piazza del Popolo 20, San Miniato (PI);
- A.S.P.D. Montelupo, via Marconi, Montelupo Fiorentino (FI);
- Associazione Genitori Scuola Elementare E.Toti, San Vincenzo a Torri, Scandicci (FI).

Associazioni private

Consulente esterno

Addestramento e formazione del personale in conformità alle leggi vigenti, stesura del Piano di Autocontrollo Igienico-Sanitario.

•Ottobre 2016

Conseguita borsa di ricerca riguardante la caratterizzazione genotipica e fenotipica di lieviti vinari

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

Università degli Studi di Firenze – Facoltà di Agraria - Dipartimento di Biotecnologie Agrarie – Sezione Microbiologia
Piazzale delle cascine 24, 50144 Firenze. 055 3288392
Responsabile della Ricerca: Prof.ssa Lisa Granchi

Pubblico

Borsista

Caratterizzazione genotipica e fenotipica dei lieviti vinari responsabili della fermentazione alcolica.

•Ottobre 2015-Settembre 2016

Conseguito assegno di ricerca riguardante lo studio sulla tracciabilità e la tipicità di diverse tipologie di vino.

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

Università degli Studi di Firenze – Facoltà di Agraria - Dipartimento di Biotecnologie Agrarie – Sezione Microbiologia
Piazzale delle cascine 24, 50144 Firenze. 055 3288392
Responsabile della Ricerca: Prof.ssa Lisa Granchi

Pubblico.

Assegnista.

Controllo di fermentazioni alimentari al fine di isolare i lieviti e batteri responsabili della fermentazione e, attraverso analisi molecolari, determinarne la biodiversità.

•Marzo 2012 - Luglio 2015

Conseguita borsa di studio riguardante la caratterizzazione intraspecifica di lieviti e batteri lattici in fermentazioni alimentari.

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

Università degli Studi di Firenze – Facoltà di Agraria - Dipartimento di Biotecnologie Agrarie – Sezione Microbiologia
Piazzale delle cascine 24, 50144 Firenze. 055 3288392

Responsabile della Ricerca: Prof. Massimo Vincenzini

- Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità
 - Maggio-novembre 2010
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità
 - Settembre 2009 - Settembre 2011
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità
 - Gennaio - Giugno 2009
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità
- Pubblico.
Borsista.
Controllo di fermentazioni alimentari al fine di isolare i lieviti e batteri responsabili della fermentazione e, attraverso analisi molecolari, determinarne la biodiversità.
- Collaborazione al progetto di ricerca “ Il controllo della fermentazione malolattica per la tutela della qualità del vino” nell’ambito di una Convenzione stipulata tra il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie e la Società Consortile Toscana s.r.l. .**
Università degli Studi di Firenze – Facoltà di Agraria - Dipartimento di Biotecnologie Agrarie – Sezione Microbiologia
Piazzale delle cascine 24, 50144 Firenze.
Responsabile del Progetto: Prof.ssa Lisa Granchi 055 3288392
Pubblico
Borsista.
Allestimento e analisi delle prove svolte in laboratorio che ha previsto l'utilizzo di diverse tecniche, in particolare: semine in piastra, isolamento di ceppi di batteri malolattici, tecniche molecolari volte alla caratterizzazione dei ceppi presi in considerazione.
- Conseguita borsa di studio e ricerca riguardante la caratterizzazione intraspecifica di *Saccharomyces cerevisiae* isolati da fermentazioni vinarie.**
Università degli Studi di Firenze – Facoltà di Agraria - Dipartimento di Biotecnologie Agrarie – Sezione Microbiologia
Piazzale delle cascine 24, 50144 Firenze. 055 3288392
Responsabile della Ricerca: Prof.ssa Lisa Granchi 055 3288392
Pubblico.
Borsista.
Controllo di fermentazioni vinarie al fine di isolare i lieviti responsabili della fermentazione alcolica e, attraverso analisi molecolari, determinarne la biodiversità.
- Collaborazione come Laureata Frequentatrice**
Università degli studi di Firenze – Facoltà di Agraria - Dipartimento di Biotecnologie Agrarie – Sezione Microbiologia
Piazzale delle cascine 24, 50144 Firenze. 055 3288392
Responsabile: Prof. Massimo Vincenzini
Pubblico.
Collaboratore.
Caratterizzazione a livello di ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*.

• **Apr. 2009-Ott. 2010**

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

• **Dic. 2006- Mag. 2008**

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

• **Da Novembre 2003**

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

• **Dic. 2001**

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

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• **Febbraio 2016**

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

• **Luglio 2009**

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Collaborazione professionale

PITAGORA srl, Via Basilicata 1/A, 53040 Gracciano, Montepulciano (SI).
Tel. 347 9167602

Studio tecnico progettazione e formazione.

Docente e collaboratore.

Stesura di Piani di Autocontrollo Igienico-Sanitario; addestramento e formazione di alimentaristi in conformità alle leggi vigenti.

Collaborazione professionale

Agenzia di Formazione SMILE Toscana, via Magenta 23, 50123 Firenze.
Tel. 055 213916

Agenzia di formazione

Docente.

Formazione di alimentaristi e docente di merceologia nell' ambito del Progetto Formazione Apprendisti (Provincia di Siena).

Responsabile dell'autocontrollo igienico-sanitario

Ristorante Villa Francesca, strada Monastero 12-18, Barberino Val d'Elsa (Fi)

Ristorazione

Assistente amministrativo

Stesura del piano di autocontrollo igienico-sanitario e gestione della documentazione. Addestramento e formazione del personale, gestione dei controlli analitici su superfici ed alimenti.

CAFÈ NEUHAUS, Unioninkatu 32, 00100 Helsinki Tel. + 358 09 662623

Bar - cioccolateria

Commessa

Confezionamento e vendita cioccolatini

Conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze e Tecnologie Vegetali, Microbiologiche e Genetiche.

Università degli Studi di Firenze, Scuola di Agraria

Studio della popolazione di lieviti e del loro metabolismo in ambito del processo di estrazione dell'olio extra vergine di oliva.

Iscrizione all'Albo Professionale dei Tecnologi Alimentari n. 148.

Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria

- Qualifica conseguita Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare

- **Aprile 2005- Marzo 2008** **Laurea Magistrale in Gestione della Qualità dei Prodotti Alimentari**
Tesi sperimentale riguardante la “Produzione di ammine biogene in salami di cinta senese e caratterizzazione fisiologico-biochimica di batteri lattici isolati dal processo fermentativo”.
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Firenze, Facoltà di Agraria.
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - conoscenze avanzate e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento, indirizzo e progettazione nel contesto delle organizzazioni produttive, di commercializzazione e di controllo del comparto alimentare;
 - conoscenze avanzate e capacità professionali per garantire la qualità degli alimenti.
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Laurea Specialistica

- **10-12 Giugno 2008**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione ASL 10 Firenze
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Conoscenza e prevenzione degli infestanti e Legionella
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione

- **Luglio- Settembre 2004**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Istituto Zooprofilattico Sperimentale per le Regioni Lazio e Toscana, Dipartimento di Firenze, via di Castelpulci, 50010 San Martino alla Palma (Fi). Tel. 055 7311323
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Apprendimento delle principali metodiche di laboratorio riguardanti i controlli sulla qualità del latte e dei derivati.
 - Qualifica conseguita Attestato di frequenza

- **Ottobre 1996- Aprile 2005**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Firenze, Facoltà di Agraria.
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Definire e valutare le caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari. Conoscere e applicare le metodologie di produzione delle derrate alimentari
 - Livello nella classificazione nazionale Laurea Triennale

- **19 Novembre 2003**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università di Firenze, Facoltà di Agraria
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Introduzione ai sistemi di Gestione della Qualità
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione

- **Settembre 2001- Dicembre 2001** Periodo di studio presso l'Università di Helsinki nell'ambito del programma

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

• **Agosto 2001**

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

• **Novembre 2000**

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

• **Giugno 1996**

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

Erasmus

University of Helsinki, Finland.

Patologia e sicurezza alimentare

Corso di lingua finlandese ILPC

University of Lapland, Rovaniemi, Finland

Lingua, arte e cultura finlandese

Attestato di frequenza

Pixel s.r.l

Tecnologie dell'Informazione e delle Comunicazioni per le piccole e medie imprese

Attestato di partecipazione

Conseguita maturità linguistica

Liceo Linguistico Sperimentale "S. Giovanni Bosco", Colle V. E.

Espressione italiana, matematica, scienze, lingue straniere (inglese, francese, tedesco)

Diploma di scuola secondaria superiore

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

INGLESE

BUONA

BUONA

BUONA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

FRANCESE

BUONA

A LIVELLO SCOLASTICO

A LIVELLO SCOLASTICO

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

TEDESCO

A LIVELLO SCOLASTICO

A LIVELLO SCOLASTICO

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Buone competenze comunicative e nel lavoro in equipe maturate durante le varie esperienze professionali citate.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Buona capacità di organizzare autonomamente il lavoro personale e di equipe, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisite tramite le diverse esperienze professionali sopra elencate.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Caratterizzazione di microrganismi:
osservazione al microscopio, preparazione dei terreni, semine in piastra, colorazione di Gram, isolamenti, tecniche fenotipiche, tecniche molecolari.

Utilizzo dello spettrofotometro.

Estrazione e determinazione di ammine biogene da salami.

CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE

Conoscenza ed utilizzo dei sistemi applicativi informatici WINDOWS:
Word, Excel, Internet Explorer, Power Point, R, Rasmol, GraphPad.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Recitazione, teatro, musica, sport, arte culinaria

PATENTE O PATENTI

Automobilistica (patente B)

POSTER E PUBBLICAZIONI

- Mari E., Guerrini S., Granchi L., Vincenzini M. 2016 *Enumeration and rapid identification of yeasts during extraction processes of extra virgin olive oil in Tuscany*. World Journal of Microbiology and Biotechnology, 32 (6):93, Pag: 1-10
- Guerrini S., Mari E., Migliorini M., Cherubini C., Trapani S., Zanoni B., Vincenzini M. 2015 *Investigation on microbiology of olive oil extraction process*. Italian Journal of Food Sciences, vol.27. Pag: 108-119.
- Guerrini S., Mari E., Vincenzini M., 2013. *Microrganismi nel processo di estrazione*. Capitolo 4 in "PROGETTO OLEOSALUSISTEM, validazione di protocolli per la produzione di oli ad elevato valore nutrizionale ed a ridotto impatto ambientale". Pag: 43-52.
- Mangani S., Mari E., Buscioni G., Cerretelli M., Vincenzini M., Guerrini S., Romboli Y. "*Glutathione content evolution during spontaneous alcoholic fermentation of Sangiovese grapes*" at Microwine 2016, Changins (Nyon), Switzerland, 27-30 June 2016.
- Granchi L., Mari E., Guerrini S., Vincenzini M. "*A survey on yeast species occurring in the olive oil extraction process*" at the 3rd International Conference on Microbial Diversity "The Challenge of Complexity", Perugia, 27-29 October 2015.
- Granchi L., Mari E., Guerrini S., Vincenzini M. "*Enzymatic capabilities of oil-born yeasts and their impact on olive oil quality during its storage*" at the 32nd International Specialized Symposium on Yeasts "Yeasts biodiversity and biotechnology in the twenty-first century", Perugia, 13-17 September 2015.
- Trapani S., Guerrini S., Mari E., Migliorini M., Cherubini C., Gianni G., Zanoni B., Vincenzini M. *Extra virgin olive oil: microbial ecology of the extractive processes and its effect on the aromatic composition of the final products*. at the 10th Euro Fed Lipid Congress "Fats, Oils and Lipids: from Science and Technology to Health", Krakow (Poland) 23-26 September 2012.
- Mari E., Guerrini S., Mancini O., Vincenzini M. *Identification and enumeration of the yeast populations occurring in the extraction process of extra virgin olive oil produced in Tuscany* at the Congress of SIMTREA (Società Italiana Microbiologia Agraria, Alimentare, Ambientale) Bari 26-29 Giugno 2012.
- Granchi L., Mari E., Guerrini S., Mangani S. *Influenza dell'acido malico sulla formazione di ammine biogene in vino*. Enoforum 2011, 3-5 Maggio 2011, Arezzo, p. 112.
- Mari E., Belli A., Piazza A., Corrias F., Brajon G., Granchi L. *I regolamenti comunitari di igiene nelle microfilliere. Esempio di applicazione in una azienda con produzioni lattiero casearie limitate*. Obiettivi & Documenti Veterinari N. 12, pp 15-19, 2006.
- Brajon G., Belli A., Corrias F., Mari E., Spagnul S. *Control of intramammary infection (IMI) in organically raised dairy goats*. 4th IDF International Mastitis Conference, 12- 15 June 2005, Maastricht, The Netherlands.

Vi autorizzo al trattamento dei miei dati ai sensi del D.Lgs 196/2003

Scandicci, 16/05/2017

Eleonora Mari

A handwritten signature in black ink that reads "Eleonora Mari". The signature is written in a cursive style with a distinct flourish at the end of the name.