

INFORMAZIONI PERSONALI

Marco Fiorenza



Sesso

Data di nascita

Nazionalità

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

10/2019 – 12/2019

Tirocinio Pratico Applicativo

Frantoio Il Nocciolino – Via Alberto Monni, 15 – Ponte Valleceppi, Perugia (PG)

- Gestione sala d'imbottigliamento
- Gestione magazzino olio sfuso
- Gestione delle attività di rintracciabilità
- Aggiornamento del piano di autocontrollo e della relativa documentazione

07/2017 – 08/2017

Tirocinio Pratico Applicativo

ICQRF – Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via della Madonna Alta 138 C/D – Perugia (PG)

- Analisi chimico-fisiche su oli extra vergine di oliva

06/2015 – 09/2015

Addetto assicurazione e controllo qualità

Oleifici Masturzo Snc – Contrada Le Tufarelle, Venosa (PZ)

- Mantenimento delle certificazioni UNI EN ISO 9001:2008, BRC ver. 6, IFS ver. 6
- Controlli di produzione
- Tecnico presso il laboratorio interno aziendale
- Gestione delle attività interne di pest control

02/2014 – 08/2014

Addetto assicurazione e controllo qualità

Oleifici Masturzo Snc – Contrada Le Tufarelle, Venosa (PZ)

- Conseguimento delle certificazioni BRC ver. 6 e IFS ver. 6
- Mantenimento della certificazione aziendale UNI EN ISO 9001:2008
- Controlli di produzione
- Tecnico presso il laboratorio interno aziendale
- Responsabile di un progetto per la commercializzazione di tonno a marchio
- Sviluppo e gestione delle attività interne di pest control

09/2013 – 01/2014

Tecnico di laboratorio

I.N.O.L. Snc Industrie Olearie Lucane – Via Scalo Ferroviario, Venosa (PZ)

- Analisi chimico-fisiche su sanse vergini, sanse esauste e olio di sansa di oliva greggio

ISTRUZIONE E
FORMAZIONE

16/07/2020

Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare

Università degli Studi di Perugia – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Perugia (PG)

- 11/2017 – 05/2020 **Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti**
Votazione 110/110 e lode con menzione d'onore
Università degli Studi di Perugia – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Perugia (PG)
Titolo della tesi: Validazione di un modello predittivo per la determinazione della shelf life di oli extra vergine di oliva esposti alla luce
- 10/2014 – 10/2017 **Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari**
Votazione 110/110 e lode
Università degli Studi di Perugia – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Perugia (PG)
Titolo della tesi: Studio di shelf life su oli extra vergine di oliva conservati alla luce

QUALIFICHE E CERTIFICATI

- 02/2021 **Qualifica di Auditor/Lead Auditor UNI EN ISO 9001:2015**
I-Sapere School of Business – Corso Venezia 61, Milano (MI)
Corso qualificato KHC, numero registrazione Q-272
- 03/2018 **Certificato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva**
Soc. Agr. APROL PERUGIA Soc. Coop. – Via Settevalli 131/F, Perugia (PG)
- 07/2013 **FCE – First Certificate in English – Level B2**
University of Cambridge – ESOL Examination

CORSI

- 15/04/2021 **La rintracciabilità nelle filiere agroalimentari secondo la UNI EN ISO 22005:2008**
CSQA Certificazioni Srl – Via S. Gaetano 74, Thiene (VI)
- 01/04/2021 – 02/04/2021 **L'etichettatura dei prodotti alimentari: Reg. (UE) n. 1169/2011**
TecnoAcademy Srl – Via F. Baracca 21, Lugo (RA)
- 18/03/2021 – 19/03/2021 **La Food Fraud secondo gli schemi riconosciuti dal GFSI**
TecnoAcademy Srl – Via F. Baracca 21, Lugo (RA)
- 15/03/2021 – 16/03/2021 **La Gestione dei MOCA**
TecnoAcademy Srl – Via F. Baracca 21, Lugo (RA)
- 12/2020 **Linee guida per audit di sistemi di gestione UNI EN ISO 19011:2018**
I-Sapere School of Business – Corso Venezia 61, Milano (MI)
Corso qualificato KHC, numero registrazione VI-269

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze informatiche Buona padronanza degli strumenti Microsoft Office, sistemi operativi e posta elettronica
▪ In possesso di certificato ECDL (European Computer Driving Licence)

Patente di guida A e B

Trattamento dei dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)

Napoli, 26/04/2021