



RUSSO MARIA MANUELA

VIALE DELLA LIBERTÀ, 151 - CAMPAGNA (SA)

380 4512482

m.russo@pec.otacl.it

manuela.russo@hotmail.it

manuelarusso@otacl.it

vicepresidente@otacl.it

Maria Manuela Russo consegue la laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi della Basilicata nel 2007 e inizia il suo lavoro di Tecnologo Alimentare in un'azienda conserviera come controllo qualità e successivamente processo. Nel 2008 inizia un tirocinio formativo presso il SIAN – Servizio Igiene degli Alimentari e Nutrizione dell'ASL ex SA 2 e inizia a interessarsi alla ristorazione scolastica con uno studio sui piani alimentari delle mense scolastiche della provincia di Salerno che porterà alla pubblicazione scientifica nel 2009.

Nel frattempo intraprende la strada della formazione con i corsi professionali per enti di formazione accreditati con la Regione Campania e si specializza nella formazione per operatori nel settore agro-alimentare. La sua attitudine alla formazione la porterà a collaborazioni con l'Università della Basilicata come docente in Master Post-Laurea, con l'Università di Salerno per Master Post-Laurea e con enti accreditati per la formazione specifica di professionisti del settore legislativo e agroalimentare. Il settore della ristorazione scolastica nel frattempo rimane la sua passione principale e negli anni si specializza occupandosi del controllo qualità, della formazione agli operatori, dell'educazione alimentare per bambini, educatori e genitori.

Nel 2015 inizia il suo percorso da commissario di gara per i bandi pubblici legati alla ristorazione scolastica che la porterà all'iscrizione all'albo ANAC – Autorità Nazionale Anticorruzione. Attualmente è consulente nel settore della ristorazione scolastica, tecnico esperto esterno per Comuni, Commissario di gara per diversi Enti pubblici.

Nel 2018 è eletta consigliere dell'OTACL – Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio e nel 2020 ricopre il ruolo di Vicepresidente dell'OTACL.

Le sue passioni sono tante e correlate al settore alimentare e l'hanno portata ad approfondire diversi settori con corsi di formazione specifici, è sommelier e delegata della Scuola Europea Sommelier - Salerno, è assaggiatore professionista di oli da olive iscritta all'albo Regione Campania, è degustatore salumi – ONAS e formaggi – ONAF nonché fiduciaria della Condotta Slow Food "Alto e Medio Sele" per la sua passione per il suo territorio e per le eccellenze campane.

FORMAZIONE

- ✓ Laurea in **Scienze e Tecnologie Alimentari** presso l'Università degli Studi della Basilicata, con votazione 101/110.
- ✓ Corso professionale "Corso di aggiornamento e formazione in nutrizione clinica, estetica e sportiva", presso Check-up Day Surgery Centro Polispecialistico di Salerno e SNS.
- ✓ *Corso di perfezionamento* in "Controllo, Assicurazione e Gestione della qualità nelle industrie Agro-Alimentari", presso il Dipartimento di Ingegneria dell'Università degli Studi di Salerno
- ✓ Corso professionale "L'OSA nel settore Ittico" c/o Polo Agroalimentare di Salerno tenuto dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno e ASL SALERNO
- ✓ Corso professionale OTACL - Prodotti "SENZA GLUTINE". Aspetti tecnologici e legislativi; gestione del rischio cross-contamination da glutine in aziende "ibride". Rischi e opportunità.
- ✓ Corso professionale OTACL - "EXPORT USA: Food Defense ed altri ambiti di approfondimento"
- ✓ Corso professionale OTACL e Unione Industriali Napoli - "MOCA - MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON ALIMENTI"
- ✓ Corso professionale OTACL - "La DIETA MEDITERRANEA come stile di vita: regole nutrizionali e profili giuridici"
- ✓ Corso professionale OTACL - "La direttiva PLASTIC FREE e la normativa sui moca. aspetti procedurali e sanzionatori"
- ✓ Tecnico Ispettore Biologico – Corso Ente di Certificazione Biologica CODEX
- ✓ Diploma di Sommelier Terzo Livello e Docente corsi – Scuola Europea Sommelier
- ✓ Diploma di assaggiatore di formaggi ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi
- ✓ *Tecnico ed Esperto degli Oli di Oliva Vergini ed Extravergini* - Iscrizione alla Sez. Campania dell'elenco nazionale dei con Decreto Regione Campania n. 1 del 14/01/2020.

Esperienze lavorative libero professionista

- ✓ Responsabile controllo qualità e processo produttivo in azienda conserviera – esperienza decennale
- ✓ Responsabile controllo qualità e processo produttivo in strutture di accoglienza alberghiera e ristorazione commerciale
- ✓ Esperienza nel settore della ristorazione collettiva in particolare scolastica in qualità di consulente per il controllo del processo di produzione dei pasti, analisi di verifica di processo, predisposizione di piani alimentari, progettazione bandi
- ✓ Esperienza di controllo qualità nel Centro Agroalimentare di Salerno
- ✓ Commissario di gara per bandi pubblici nel settore della ristorazione collettiva presso diversi Comuni e CUC , iscritta all'elenco **ANAC dei commissari di gara**
- ✓ Componente delle commissioni permanenti della ristorazione scolastica per enti pubblici e privati
- ✓ Docente senior per la formazione professionale in campo agro-alimentare
- ✓ Docente di Scuole Superiori Pubbliche – Istituto Alberghiero in Scienze degli Alimenti
- ✓ Docente Master Professionali presso Università degli Studi della Basilicata e Università di Salerno
- ✓ Ispettore per la Certificazione Biologica

Esperienze lavorative negli enti pubblici

- ✓ Da febbraio 2020 **Vicepresidente** dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio – **OTACL**.
- ✓ Dicembre 2019, Incarico tecnico esperto gara d'appalto - gestione del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni delle scuole materne e elementari - GARA NR. 7560065 - CIG LOTTO 2 – 8057971846 – **CUC Area Nolana**
- ✓ Novembre 2018, Incarico tecnico esperto gara d'appalto - gestione del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni delle scuole materne e elementari del **Comune di San Giorgio a Cremano** - CIG: 7539853387 - **CUC Portici**
- ✓ Novembre 2018, Incarico tecnico esperto gara d'appalto - gestione del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni delle scuole materne e elementari del **Comune di San Vitaliano** - CIG: 758915834D - **CUC Area Nolana**
- ✓ 16 Settembre 2018 Responsabile "Sportello SPO.S.A. – Sportello Sicurezza Alimentare" per conto dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio nel **Comune di Salerno**.
- ✓ Maggio 2018, incarico del Comune di **Pontecagnano Faiano** con determina n. 658 del 17/05/2018, per l'affidamento di servizio di supporto al settore pubblica istruzione in

materia tecnico nutrizionale ai fini della redazione dei menù refezione scolastica.

- ✓ Da marzo 2018 a febbraio 2020 **consigliere** dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio – **OTACL**.
- ✓ Ottobre 2017, Incarico tecnico esperto per commissione di gara ristorazione scolastica del **comune di Visciano** per il **CUC Area Nolana**
- ✓ Settembre 2015, Incarico tecnico esperto per commissione di gara ristorazione scolastica del **Comune di Cimitile** con determina n. 356 del 01/09/2015.
- ✓ Dal 12 settembre 2012 ad dicembre 2017 consulente per l'implementazione del Sistema di Autocontrollo secondo il metodo HACCP presso il **CENTRO AGROALIMENTARE di Salerno** con incarico del Comune di Salerno mediante determina reg. gen. n. 3552 del 12/09/2012 e successive.
- ✓ Dicembre 2011 docenza ai corsi di formazione per gli addetti alla preparazione e somministrazione dei pasti differenziati per celiaci, indetto dal **Servizio Igiene, Alimentazione e Nutrizione (SIAN) dell' ex ASL/SA2**
- ✓ Dicembre 2010 docenza ai corsi di formazione per gli addetti alla preparazione e somministrazione dei pasti differenziati per celiaci, indetto dal **Servizio Igiene, Alimentazione e Nutrizione (SIAN) dell' ex ASL/SA2**.
- ✓ Dicembre 2009 docenza ai corsi di formazione per gli addetti alla preparazione e somministrazione dei pasti differenziati per celiaci, indetto dal **Servizio Igiene, Alimentazione e Nutrizione (SIAN) dell' ex ASL/SA2**.
- ✓ Dal 15 al 17 ottobre 2009 partecipazione alla XI Conferenza Nazionale della Sanità Pubblica, tenuta dal **SITI** (Società Italiana di Igiene) a Napoli, con la presentazione del poster "Analisi comparativa delle diete somministrate dalle mense delle scuole materne in 21 comuni della disciolta Asl "Salerno 2".
- ✓ Ottobre 2009, pubblicazione "Analisi comparativa delle diete somministrate dalle mense delle scuole materne in 21 comuni della disciolta Asl "Salerno 2", in atti dell'IX Conferenza Nazionale della Sanità Pubblica - SITI.
- ✓ Da ottobre 2008 a ottobre 2009 partecipazione a progetto sulla nutrizione: diete nelle mense scolastiche, presso il **Servizio Igiene, Alimentazione e Nutrizione (SIAN) dell'ASL/exSA2**.
- ✓ Dicembre 2008 docenza ai corsi di formazione per gli addetti alla preparazione e somministrazione dei pasti differenziati per celiaci, indetto dal **Servizio Igiene, Alimentazione e Nutrizione (SIAN) dell'ASL/SA2**, in seguito alla delibera della Regione Campania n°2153/07.

Esperienze lavorative come formatore e relatore

12 Settembre 2020 – Relatrice al convegno durante la IV Mostra delle Piante Officinali, Aromatiche e da Profumo a Castelcivita (SA) su “Piante officinali: vecchie e nuove tecniche di conservazione nel rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente”

9 Agosto 2020 – Relatrice al convegno “Viticoltura biologica: problemi e soluzioni” durante l’evento Terroir, il mare color del vino – Festival della Dieta Mediterranea c/o Museo della Dieta Mediterranea a Pioppi

19 Maggio 2020 - Relatrice Webinar Interclub Rotary Distretto 2100 – “Il rilancio oltre la fase 2 post COVID-19”

6 Maggio 2020 - Relatrice Webinar OTACL – Regione Campania - enti di formazione sul tema “Formazione ed Informazione al cliente prima della riapertura post Covid”

30 Aprile 2020 - Relatrice Webinar OTACL – Codex Ente di certificazione dal tema “Biologico: nuove frontiere nella ristorazione”

5 Aprile 2020 – Relatrice per la rubrica “La Salute in Casa” del Comune di Napoli su “La cottura degli alimenti: special focus su Coronavirus e importanza della vitamina D”

3 Aprile 2020 – Relatrice Webinar OTACL – Food Hub Magazine su Made in Italy: grano, pasta e pizza.

19 Ottobre 2019 - Relatrice - “Il ruolo del Tecnologo Alimentare nella ristorazione collettiva e MADE in ITALY” – Convegno “PMI e sviluppo del Made in Italy – FENALIP a Salerno

15 Ottobre 2019 – Relatrice “Normativa in materia di plastiche e MOCA nel settore agroalimentare” – Convegno “Il ruolo dei professionisti del settore agroalimentare per l’ambiente e la sostenibilità” – Evento “Eruzione del Gusto” – Portici (NA)

9 Ottobre 2019 - Relatrice - “Il ruolo del Tecnologo Alimentare nella ristorazione collettiva e nell’applicazione giornaliera della Dieta Mediterranea nelle mense scolastiche” – Convegno Internazionale “Dieta Mediterranea, Longevità e Stili di vita nel Cilento” a Pioppi (SA)

7 Ottobre 2019 -Relatrice progetto OTACL “Le tecnologie alimentari vanno a scuola” c/o Camera dei Deputati alla presenza del Presidente dell’OTACL e l’On. Maria Chiara Gadda.

14 Settembre 2019 – Relatrice “Dieta Mediterranea: ruolo del Tecnologo Alimentare nella ristorazione scolastica” – in convegno “La Dieta Mediterranea come stile di vita: regime alimentare e profili giuridici” – Salerno

26 Luglio 2019, organizzatrice e relatrice al convegno “Alimenti: alimentazione, sicurezza e salute” di OTACL in collaborazione con Slow Food Campania e Terme Vulpacchio a Contursi Terme (SA).

Aprile 2019, Docente al Master di II Livello “Temporary Management dell’Assicurazione Qualità nelle Industrie Alimentari” per il modulo: “TECNOLOGIE ALIMENTARI: PROCESSI INNOVATIVI ED AGGIORNAMENTI TECNICI” modulo organizzato da Innovatio srl – Avellino.

12 Aprile 2019, Relatrice su “Spreco Alimentare e Dieta Mediterranea” durante il convegno Dieta Mediterranea, Longevità e Benessere” Interclub Rotary Distretto 2100 a Vallo della Lucania (SA).

12 Aprile 2019, Relatrice su “Aspetti sensoriali del vino in base al terroir e alle nuove tecnologie produttive” durante il convegno “I professionisti del vino” – Sala Cinese, Palazzo reale di Portici.

Febbraio 2019: Organizzatore e Formatore delle settimana “No Spreco” – evento formativo promosso nelle scuole elementari e superiori della Regione Campania contro lo Spreco Alimentare organizzato dall’OTACL.

21 Settembre 2018, Relatore durante Interclub “U’ sal p’ sapore e a u’ cunserv p’ color! su “L’importanza della sicurezza alimentare nelle produzioni alimentari” – Rotary Club Campagna Valle del Sele

28 Giugno 2018 Docente per corso alla **LIDL – Italia**, L’olio extravergine d’oliva: aspetti tecnologici, qualitativi, sensoriali e legislativi, sede Verona.

22 Maggio 2018 Relatore convegno “Salute e Benessere si parte dal latte”: Le caratteristiche qualitative del latte per il consumo umano, a cura di Ufficio Scolastico Regione Campania e Camera di Commercio di Napoli, sede Camera di Commercio di Napoli.

21 Maggio 2018 Docente per corso Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio: “Regimi di qualità DOP e IGP e il quadro sanzionatorio”, sede Napoli.

5 Maggio 2018 Relatore convegno “L’alimentazione quale storia dei luoghi – Dieta Mediterranea”: La sicurezza dei prodotti tipici, nell’ambito del progetto Castelvita: Magia di storia, grotte e legende del Comune di Castelvita, sede Grotte di Castelvita.

14 Aprile 2018 Docente per corso Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio: Reg. UE 2158/2017, applicazione in materia di autocontrollo, sede Salerno.

12 Febbraio 2018 Docente per corso Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio: La ristorazione collettiva in appalto – L’autocontrollo nella ristorazione collettiva, sede Università di Roma – La Sapienza.

16 Dicembre 2017 Docente per corso Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio: La ristorazione collettiva in appalto – L’autocontrollo nella ristorazione collettiva, sede Napoli.

Giugno - luglio 2016 docente per il corso regionale Interventi di Politiche Attive del Lavoro rivolti ai Beneficiari degli Ammortizzatori Sociali in Deroga (ex art. 19 L. 2/2009): corso PIZZAILO codice percorso LI-1066 modulo "CONDURRE IL SISTEMA DI GARANZIA DELL'IGIENE E DELLA PULIZIA DEL LUOGO DI LAVORO-RISTORAZIONE per complessive 30 ore. Tenuto presso l’ente di formazione Tecnoscuola srl sede di Battipaglia.

Da Settembre 2014 – Docente presso Istituti professionali per i servizi Alberghieri della provincia di Salerno in Scienze degli Alimenti.

Novembre 2012 – Marzo 2013 docente per il corso regionale - Interventi di Politiche Attive del Lavoro rivolti ai Beneficiari degli Ammortizzatori Sociali in Deroga (ex art. 19 L. 2/2009) Codice Ufficio: 514 Codice ID: 3371 riguardante la seguente figura professionale: Addetto alla Lavorazione

di Prodotti Lattiero-Caseari. “Chimica e Microbiologia Lattiero-Casearia” = ore 60 Qualità, Sicurezza Alimentare, HACCP, Rintracciabilità”. Tenuto presso l’ente di formazione Tecnoscuola srl sede di Battipaglia.

16-18-23 Aprile 2012 partecipazione al progetto CRESCERE FELIX in qualità di docente per l’unità didattica “Dieta Mediterranea”, progetto sull’alimentazione e la nutrizione nelle scuole primarie indetto dalla **Regione Campania e dall’ASL SALERNO** presso il CENTRO AGROALIMENTARE di Salerno.

Dal 1 al 31 dicembre 2011 - docenza ai corsi di formazione per gli addetti alla preparazione e somministrazione dei pasti differenziati per celiaci, indetto dal **Servizio Igiene, Alimentazione e Nutrizione (SIAN) dell’ASL/SA2**

Dal 31 Marzo 2011 al 31 Maggio 2011 - attività di docenza per il mod.2 “Operazioni unitarie e processi di condizionamento e confezionamento” nell’ambito del corso di alta formazione “Tecnologo In Resource e Development di IV e V gamma”, facente parte del catalogo regionale di Alta Formazione della Regione Basilicata, con **l’ESCLA – Ente Scuole Lavoro Basilicata di Nova Siri (MT)** in collaborazione con l’Università degli Studi della Basilicata.

Da gennaio 2011 ad oggi, collaborazione con la Scuola Europea Sommelier come delegata provincia di Salerno per docenza e organizzazione corsi sommelier ed eventi enogastronomici.

Dal 1 al 31 dicembre 2010 docenza ai corsi di formazione per gli addetti alla preparazione e somministrazione dei **Pasti Differenziati per CELIACI**, indetto dal **Servizio Igiene, Alimentazione e Nutrizione (SIAN) dell’ASL/SA2**.

Pubblicazioni

- ✓ Dicembre 2020 - La Vita del Suolo e il Suolo della Vita di Vincenzo Michele Sellitto - Autrice di "Più Cibo da un Suolo più Nutrito e più Sano" - Fileta Editore
- ✓ Ottobre 2020 - Ozono: una cura per la vita di Antonio Gaspari - Autrice del capitolo "Ozonizzazione dell'ambiente per fermare il virus Covid -19" - Ed. Orbis
- ✓ Marzo 2019 Autrice del libro: “Il tecnologo alimentare – ieri, oggi e domani” realizzato dall’Ordine dei Tecnologi alimentari Campania e Lazio
- ✓ Ottobre 2009, pubblicazione “Analisi comparativa delle diete somministrate dalle mense delle scuole materne in 21 comuni della disciolta Asl “Salerno 2”, in atti dell’IX Conferenza Nazionale della Sanità Pubblica.
- ✓ Luglio 2008, pubblicazione “Application of biobased polymers for fresh meat packaging” in atti di Shelf Life International Meeting (SLIM) 2008, tenuta da THE ITALIAN SCIENTIFIC GROUP of FOOD PACKAGING (GSICA).