

MARIA GRIMALDI

DATI ANAGRAFICI

- Stato civile: coniugata.
- Nazionalità: italiana.
- Data e luogo di nascita: 14/04/1974 Vico Equense (NA).
- Residenza: Via S.Nicola, 23 Sorrento (NA)

ISTRUZIONE

- 1991–1992 Liceo Scientifico “G.Salvemini” Sorrento
Diploma di maturità scientifica.
Votazione 43/60.
- 1996–1997 Università degli studi Federico II di Napoli (Facoltà di Agraria)
Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari.
Votazione 109/110.
- 1998 Abilitazione all’esercizio di Dott. Tecnologo Alimentare.

ESPERIENZE PROFESSIONALI

- Febbraio 1999–Luglio 2003 S.Di.M Service s.r.l. Caserta
Collaborazione per la stesura e
l’attuazione di sistemi di Autocontrollo
aziendali.
- Agosto 1999–Dicembre 2000 Istituto Zooprofilattico Sperimentale del
Mezzogiorno Portici
Incarico di collaborazione coordinata e
continuativa per attività ordinarie e di
ricerca dell’Istituto-Reparto Chimico.
- Anno Scolastico 2003/2004, 2004/2005 Comune di Sorrento
Corsi di educazione alimentare per le scuole Elementari
e Medie del Circolo didattico di Sorrento

- Luglio 2003 –Dicembre 2005 Mylennium Service s.a.s. Sorrento
 Collaborazione per la stesura e
 l'attuazione di sistemi di Autocontrollo
 aziendali.
- Anno Scolastico dal 2003 al 2017 Comune di Sorrento

 Collaborazione per l'adeguamento delle mense
 scolastiche del Circolo didattico di Sorrento alla
 normativa vigente in materia di Igiene degli Alimenti,
 stesura dei manuali di autocontrollo e di rintracciabilità,
 implementazione e mantenimento dei sistemi di
 autocontrollo e rintracciabilità.
- Giugno 2003-Luglio 2003 Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli
 (AGRIPROMOS)
 Incarico di consulenza nell'ambito delle attività di ricerca
 relative al progetto "La Filiera breve: costruzione di un
 modello"
- Dicembre 2003-Giugno 2004 Collaborazione con il DNV per la sperimentazione del
 Bollino Blu della ristorazione
- Gennaio 2007-maggio 2008 Associazione Labor Sapiens (Accreditata dalla Regione
 Campania per lo svolgimento di corsi per alimentaristi)
 Collaborazione per attività di docenza ai corsi per
 alimentaristi

ESPERIENZE FORMATIVE

- Ottobre 1998-luglio 2000 Presidio Multizonale di Prevenzione (ex
 laboratorio di Igiene e Profilassi) A.S.L.
 NA1.(attuale ARPAC)
 Volontariato nel Reparto Biotossicologico -
 Settore Alimenti.
- Ottobre 1998 Partecipazione al corso teorico pratico "Attuazione
 pratica del D.L. 155/97" organizzato dalla Convet
 s.n.c. svoltosi a Napoli presso il complesso Virgilio
- Anno Accademico 1999/2000 Università degli studi Federico II di Napoli
 (Facoltà di Biologia).

- Corso di Perfezionamento In Igiene e
Tecnologie degli Alimenti
- Anno Accademico 2000/2001 Seconda Università degli studi di Napoli
(Facoltà di Medicina e Chirurgia).
Corso di Perfezionamento In Nutrizione Umana
 - Maggio 2001-Maggio 2003 Dipartimento di Prevenzione A.S.L. NA5.
Tirocinio Volontario presso il Servizio di Igiene degli
Alimenti e della Nutrizione
 - Gennaio 2001-Aprile 2002 ENEA (Portici) Progetto GESAMB (Gestione
Ambientale)

Corso di formazione sulla Qualità Totale nel Settore
Agro-Alimentare (EMAS, ISO 14001, ISO 9001:2000,
HACCP, Sistemi Integrati)
 - Maggio 2002 Partecipazione al corso “Verifiche Ispettive Interne previste
dalla Norma UNI EN ISO 9001:2000” organizzato dal
O.I.E.R.MO. Pro Juventute
 - Febbraio 2003 Partecipazione al corso “ISO 9001:2000 esperienze a confronto
nel settore alimentare. Certificazione di prodotto e
rintracciabilità di filiera” organizzato dal DNV in
collaborazione con l’OTACL (Ordine Tecnologi
Alimentari Campania Lazio)
 - Novembre 2009 Partecipazione al corso di Formazione /aggiornamento in
relazione alla malattia celiaca nella ristorazione collettiva
organizzato dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della
Nutrizione del Dipartimento di prevenzione ASL NA3
SUD.

CONOSCENZE

-
- Linguistiche: Inglese (buono).
 - Informatiche: Conseguimento Patente Europea (Concetti di base della
IT, Uso del computer-Gestione file, Elaborazione testi,
Foglio Elettronico, Database, Presentazioni, reti
informatiche, Internet)

PUBBLICAZIONI

- “Indagine sulla contaminazione da aflatossine in alimenti per uso zootecnico”
TECNICA MOLITORIA Marzo 2001 – M. Esposito, O. Arace, M. Grimaldi, V. Soprano, L. Serpe. Istituto Zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno, sede centrale di Portici – Reparto Chimico.
- Compilazione del Poster “Caso di *Listeria Monocytogenes* in campioni di Preparazione gastronomica” G.Auriscchio, G.Matarese, R.Azzaro, G.Mazzei, A.E. Viscardi, R. Di Napoli, M. Grimaldi, F. Cimmino-Presidio Multizonale di Prevenzione-ASL NA1-Reparto Biotossicologico, presentato alla Conferenza Nazionale “I rischi microbiologici del 2000 nel settore alimentare – Il significato dei marcatori microbici di qualità negli alimenti e nelle acque” organizzata da Oxoid

OBIETTIVI

Area Aziendale desiderata: Analisi di Laboratorio, Produzione, Progettazione, Ricerca e Sviluppo, Distribuzione e Controllo.

MOBILITA'

Massima (con disponibilità al trasferimento, a stage aziendali e corsi).

Sorrento, 05/11/19

Firma


N.B.: In riferimento alla legge 675/96 “Tutela del trattamento dei dati personali” autorizzo espressamente all’utilizzo dei miei dati personali per le esigenze di selezione e di comunicazione.