

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **MARCACCI STEFANO**
Indirizzo **57, Via Castra, 50050, Capraia e Limite, (FI)**
Telefono **3382580879**
Fax **057157530**
E-mail stefano.marcacci@virgilio.it

Nazionalità Italiana
Data di nascita 27 febbraio 1982

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Marzo 2012 - luglio 2012
- Nome e indirizzo del datore di lavoro S.I.E.L.T.E. Via L. Galvani 12 – Pantigliate (MI)
- Tipo di azienda o settore Telecomunicazioni
- Tipo di impiego Help Desk
- Principali mansioni e responsabilità Interazione con tecnici e clienti per attività di installazione reti adsl

- Date (da – a) Settembre 2011 - novembre 2011
- Nome e indirizzo del datore di lavoro RINATI Via del Pino 20 – Lamporecchio (PT)
- Tipo di azienda o settore Produzione beni alimentari
- Tipo di impiego Operaio stagionale
- Principali mansioni e responsabilità Attività di conduzione delle linee di produzione di torrone e brigolini

- Date (da – a) Aprile 2009 - luglio 2009
- Nome e indirizzo del datore di lavoro A.B.E. Ricerche Via Giovanni Dalle Bande Nere 39 (FI)
- Tipo di azienda o settore Analisi chimiche e microbiologiche
- Tipo di impiego Tecnico di Laboratorio (tirocinante)
- Principali mansioni e responsabilità Prelievo campioni di alimenti ed analisi microbiologiche di matrici alimentari

- Date (da – a) Dicembre 2008 - marzo 2009
- Nome e indirizzo del datore di lavoro PANMOD Via Leonardo Da Vinci 7 – Montaione (FI)
- Tipo di azienda o settore Panificazione industriale
- Tipo di impiego Controllo Qualità (tirocinante)
- Principali mansioni e responsabilità Gestione del sistema qualità e rintracciabilità di prodotti alimentari

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Febbraio 2004 - giugno 2004

A.S.L. 11 – Dipartimento Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Dei Cappuccini 79 – Empoli (FI)

Medicina della Prevenzione

Tirocinante coadiuvante dei tecnici

Ispezione di aziende alimentari per verificare la corretta applicazione del sistema HACCP.
Prelievo di campioni di alimenti destinati alle analisi in laboratori specializzati ed effettuazione di tamponi di superficie per rilevare la presenza di cariche microbiche e controllarne i valori relativamente alle soglie minime consentite.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Ottobre 2001 - luglio 2007

Facoltà di Agraria – Università degli Studi di Pisa

Approfondita conoscenza delle basi molecolari e cellulari dei sistemi biologici e dei meccanismi molecolari che sono alla base della crescita e del differenziamento di organismi di interesse agro-alimentare. Capacità di operare con tecniche biotecnologiche innovative sui processi di trasformazione degli alimenti. Approfondite conoscenze di Fisica, Chimica e delle tecniche biomolecolari. Buone competenze computazionali, informatiche e matematico-statistiche. Abilità nella gestione e promozione della qualità e della sicurezza degli alimenti. Elevate competenze tecniche per il controllo di qualità e dell'igiene degli alimenti.
Laurea Specialistica (3+2) in Biotecnologie Agro-industriali (Curriculum Alimentare)
Votazione: 101/110

- Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Settembre 1996 - luglio 2001

Liceo Scientifico "Il Pontorno" di Empoli

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Conoscenze di Matematica, Biologia, Chimica, Fisica ed Informatica sperimentale

- Qualifica conseguita

Diploma di Maturità Scientifica (Piano Nazionale di Informatica)

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRA LINGUA

INGLESE

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

C1
B2
B2

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

SPAGNOLO

A2
A2
A2

**CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI**

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Ho svolto un copioso lavoro di analisi di campioni alimentari all'interno di un laboratorio, coordinando le varie attività assieme ai tecnici del laboratorio.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE**

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc

Svolgo attività di volontariato su ambulanza come soccorritore di primo livello, coordinando le varie attività legate ai servizi ordinari, compreso l'utilizzo delle attrezzature e dei supporti di primo intervento.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc

Ottima conoscenza dei sistemi operativi Windows e Linux. Ottima conoscenza del Pacchetto Office, Internet e Posta Elettronica. Le mie competenze informatiche sono state acquisite sia durante il corso degli studi superiori sia come autodidatta. Buone competenze nell'utilizzo di strumenti di laboratorio quali stomacher, centrifuga, spettrofotometro e gas-cromatografo.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate

Ottime capacità comunicative e di team-working.

PATENTE O PATENTI

Patente B, automunito

ULTERIORI INFORMAZIONI

Referenze: Prof. Narciso Andreoni – Dip. Di Chimica e Biotecnologie Agrarie –
Via del Borhetto 80 - Facoltà di Agraria di Pisa

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi della corrente normativa sulla privacy (dlgs 196/03).

Stefano Maraccesi