

CURRICULUM VITÆ

ultimo aggiornamento: 16 febbraio 2024

Alma Mater Studiorum – Università di Bologna
Amministrazione trasparente – Curriculum vitæ di titolare di posizione organizzativa

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e cognome **Mara Mandrioli**
Amministrazione Alma Mater Studiorum – Università di Bologna
Responsabilità attuali Funzione specialistica a supporto della didattica e/o ricerca
Esperto in analisi cromatografiche strumentali e caratterizzazione chimica su matrici alimentari
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari
Telefono +39 051 20 9 6013
E-mail mara.mandrioli@unibo.it

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Data **RESPONSABILITÀ ED ESPERIENZE PROFESSIONALI INTERNE ALL'ATENEO**
2013 – oggi
Responsabilità / ruolo A seguito della costituzione del Centro per l'Innovazione dei Rifiuti Alimentari Food Waste Innovation Centre (FoodWIN), è parte dell'unità operativa dell'articolazione dipartimentale in qualità di tecnico di riferimento, con funzione specialistica cat.C4. presso Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari.

Data 19 marzo 2001 – oggi
Responsabilità / ruolo Cat.C4 Area Tecnica, Tecnico-Scientifica ed Elaborazione Dati. presso Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari. Collaborazione Laboratorio di Valutazione Chimica e Analisi degli Alimenti.

Data 14 febbraio 2000 – 8 agosto 2000
Responsabilità / ruolo Operatore Tecnico presso Dipartimento di Biologia Evoluzionistica Sperimentale- Collaborazione presso il Laboratorio di Biologia Molecolare.

Data **ESPERIENZE PROFESSIONALI ESTERNE ALL'ATENEO**
giugno 1986 – febbraio 1995
Responsabilità / ruolo Tecnico di Laboratorio addetto al controllo qualità e al controllo di produzione. presso Panigal Divisione Industrie Conserve Alimentari Santa Rosa Srl, CPC Italia Spa.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Anno di conseguimento **TITOLI DI STUDIO**
1983
Titolo Diploma di Capotecnico Industriale in Chimica. presso Istituto Tecnico Industriale Aldini Valeriani di Bologna (Italia).
Voto conseguito 60/60

CAPACITÀ LINGUISTICHE

	<u>Livello parlato</u>	<u>Livello letto e scritto</u>
Inglese	elementare	elementare
Francese	buono	buono

ULTERIORI INFORMAZIONI

Attività di formazione, relazioni a convegni e seminari, pubblicazioni, collaborazioni a riviste, altri incarichi istituzionali quali partecipazione a progetti, gruppi di lavoro, comitati o organi collegiali ecc.

Attività formative nell'ambito dell'area tecnico-specialistica, partecipando a seminari, workshops e corsi organizzati da istituzioni e/o produttori di apparecchiature tecnico-scientifiche, ore 200.

Nel 2006 ha seguito il corso di "Introduzione all'analisi sensoriale del miele", ottenendo l'idoneità fisiologica all'assaggio, organizzato dall'Istituto Nazionale di Apicoltura.

Nel 2008, ha ottenuto il certificato di idoneità fisiologica come candidato per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva, organizzato da DISA (Università di Bologna), Olea e Ser.In.Ar.

Nel 2019, ha conseguito il diploma di Maestro Assaggiatore per l'analisi sensoriale dei formaggi, rilasciato da ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi).

Nel 2019 è stata disposta l'iscrizione nell'Elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, articolazione Regione Emilia-Romagna.

Attività formative nell'ambito dell'area comunicazione, ore 37.

Attività formative nell'ambito dell'area giuridico-normativa generale, ore 133.

Attività formative nell'ambito dell'area linguistica, ore 110.

Attività formative nell'ambito dell'area manageriale, ore 8.

Attività formative nell'ambito dell'area organizzazione e personale, ore 42.

Dal 2012 al 2020 ha ottenuto il nulla osta per assumere incarichi di collaborazione per svolgere le attività di docenza sotto riportate:

Collaborazione di docenza in materia di "Chimica Forense Alimentare" nell'ambito del Master Universitario di II livello in "Analisi chimico tossicologiche forensi" svolta dal 2013 al 2023.

Incarico di docenza all'interno del progetto "Preparazione organizzazione ed erogazione di un corso teorico pratico finalizzato ad esigenze specifiche aziendali" presso La Cesenate Conserve Alimentari nel periodo 15-24 maggio 2012 per complessive ore, 3.

Nell'ottobre 2015 ha collaborato alla realizzazione dell'attività di laboratorio dal titolo "Gli equilibri dell'olio ed il frantoio in casa" presentato e svolto in occasione del Festival della Scienza tenutosi a Genova dal 22 ottobre al 1 novembre 2015.

Nell'ottobre 2014 ha collaborato alla realizzazione dell'attività di laboratorio dal titolo "For...mangiamo in un'ora : laboratorio di caseificazione a colori per il Festival della Scienza" presentato e svolto in occasione del Festival della Scienza tenutosi a Genova dal 24 ottobre al 2 novembre 2014.

Dal 2010 ad oggi predispone e svolge esercitazioni didattiche per corsi di Lauree Triennali e Magistrali nell'ambito degli insegnamenti di: Analisi degli alimenti (Corso di Laurea in Chimica), Tecnologie Alimentari e Impatto Ambientale, Gestione e Analisi della Qualità dei Prodotti Alimentari, Identità Territoriale e Tipicità degli Alimenti, Elementi di Industrie Agrarie. Nell'a.a. 2018-2019 per il modulo di Sustainable Food Technologies del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Gestione della Natura (curriculum internazionale "Global Change Ecology and Sustainable Development Goals", Università di Bologna).

Correlatrice di elaborati di tesi di laurea di studenti di LM in Biologia della Salute, LM in Scienze e Tecnologie Agrarie, Produzioni Animali e Controllo della Fauna Selvatica, Scienze Biologiche Sanitarie, Chimica, Tecnologie Alimentari, Scienze del Territorio e dell'Ambiente Agro Forestale.

Co-autore di 27 pubblicazioni scientifiche su riviste italiane ed internazionali (H index 13; Febbraio 2024).