

**INFORMAZIONI  
PERSONALI**

Manuela Puglisi

manuela.puglisi@corfilcarni.it,  
Nazionalità Italiana**ESPERIENZE  
LAVORATIVE****OCCUPAZIONE  
ATTUALE**

Dal 2022 ad oggi

**Da Febbraio 2024 ad oggi:** incarico di lavoro autonomo di supporto documentale ed organizzativo per l'area amministrativa, di certificazione e di laboratorio presso il Consorzio di Ricerca Filiera Carni e Agroalimentare di Messina.

**Attività svolte aggiuntive:** supporto alla gestione del magazzino mediante carico e scarico della merce, continuo monitoraggio dei range di temperature di frigoriferi e congelatori e gestione di eventuali non conformità degli stessi.

**Da Ottobre 2023 ad oggi:** incarico di lavoro autonomo di supporto all'area amministrativa e di certificazione presso il Consorzio di Ricerca Filiera Carni e Agroalimentare di Messina.

**Da Marzo 2022 a Settembre 2023:** incarico di collaborazione continuativa e coordinata di supporto all'area amministrativa e di certificazione presso il Consorzio di Ricerca Filiera Carni e Agroalimentare di Messina.

**Attività svolte:** predisposizione della documentazione nelle procedure gestionali delle attività istituzionali (in particolare sulle rendicontazioni di alcuni progetti, quali Biotrak, Smartfeed4food, Biosave, Startbeef, Metodo Nobile, Gal Cinisara, Insuitech - Psr Calabria Suini), Drape, funzionamento regionale, manifestazione di interesse) e commerciali (quali anagrafica, ordini, fatture di debitori e creditori, solleciti di pagamento, documentazioni relative alla DOP del Pistacchio verde di Bronte e al marchio QS, utilizzo software PA DIGITALE in riferimento alla/e contabilità/fatture, supporto contabile mensile sui bonifici in entrata ed in uscita).

**STAGE POST-  
LAUREA**

Gennaio/Febraio 2022

stage di approfondimento formativo nell'ambito dei Sistemi di certificazione presso il Consorzio di Ricerca Filiera Carni e Agroalimentare di Messina.

**Collaborazioni**Aprile 2020/  
Dicembre 2021

redattrice di diversi contenuti divulgativi digitali sul Made in Italy agroalimentare per i consumatori su vari blog, newsletter e siti e-commerce con il supporto di consulenti Social Media.

**TIROCINI E  
COLLABORAZIONI  
CURRICULARI**

Marzo/Maggio 2019

**Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano di Reggio Emilia** - Attività di ricerca sulle contraffazioni, tra cui la sentenza del 26 febbraio del 2008 della denominazione generica Parmesan, evocazione del Parmigiano Reggiano.

Marzo/Giugno 2017

**Consorzio di Ricerca Filiera Carni di Messina** – Attività di ricerca sulle normative inerenti: etichettatura dei prodotti alimentari, approfondendo quelli di origine animale; certificazioni di prodotto; principali cambiamenti in merito all'emanazione del reg. UE 1169/2011; indicazioni nutrizionali e salutistiche fornite al consumatore. Con questa esperienza ho acquisito le competenze

tecniche per lo studio legislativo nel campo alimentare.

**Attività di volontariato**

2011/2017

Animatrice presso una casa famiglia ed una struttura salesiana di Messina.

**ISTRUZIONE E  
FORMAZIONE**

7 Aprile 2020  
(A.A. 2017/2018 -  
A.A. 2018/2019)

**Laurea Magistrale in CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI** presso l'Università di Modena e Reggio Emilia. Titolo della tesi: **la disciplina giuridica delle dop e delle igr nel settore dei formaggi e dei salumi e strumenti di tutela nei confronti della contraffazione.**

**Argomenti trattati:** normativa europea di tutela e valorizzazione di segni distintivi dal 1992 fino all'emanazione del 2012 e la sua attuazione a livello nazionale italiano; i principali accordi bilaterali per le DOP e IGP in ambito internazionale; concetti di origine, tipicità, tradizionalità, provenienza dei prodotti in contesti comunali, regionali, nazionali ed europei; forme di tutela e di lotta alla contraffazione sul piano comunitario e internazionale, nel codice del diritto civile e penale; disposizioni del reg. n. 882/2004 per avviare una procedura di infrazione a carico di uno Stato membro ponendo fine ad un abuso a danno di una IG, come la sentenza sul caso Parmesan; contraffazione ed agropirateria relativa alla violazione delle denominazioni di origine (DOP, IGP, ecc.); Italian Sounding, falsa indicazione del Made in Italy ed abuso di denominazioni protette.

A.A. 2017/2018  
presso l'Università  
degli Studi di Modena e  
Reggio Emilia

**Materie aggiuntive del percorso singolo PEF 24 cfu:** psicologia dei processi cognitivi; pedagogia speciale e didattica dell'inclusione; metodologie e tecnologie didattiche per le scienze alimentari; metodologie e tecnologie didattiche per le scienze chimiche.

Corso extracurriculare nell'AA 2017/2018 sui prodotti da forno a cura del Prof. G. Montevecchio. Ciclo di seminari a cura dell'EFSA (European Food Safety Authority) e del Mipaaf (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali).

27 Luglio 2017  
(A.A. 2014/2015 -  
A.A. 2016/2017)

**Laurea Triennale in SCIENZE GASTRONOMICHE** presso l'Università di Messina. Titolo della tesi: **etichettatura dei prodotti alimentari.**

**Argomenti trattati:** quadro normativo del reg. UE 1169/2011; informazioni obbligatorie e facoltative; claims nutrizionali e salutistici; etichettatura dei prodotti locali; pratiche leali e sleali nei confronti del consumatore; alimentazioni particolari e informazioni aggiuntive; normativa europea sull'etichettatura delle carni bovine; regimi di qualità ed etichetta IGP del vitellone bianco dell'Appennino Centrale; etichettatura biologica; e proposte di etichette tecnologiche (etichette a semaforo ed etichette "intelligenti").

A.A. 2015/2016

**Ciclo di seminari - La sicurezza alimentare: dai controlli e dalla difesa della legalità, la tutela dei consumatori presso l'Università degli studi di Messina.**

**Argomenti trattati:** prodotti ittici tra sicurezza e benessere; toxoplasmosi: zoonosi alimentare da conoscere e prevenire; fisiologia del gusto e dell'olfatto; la gestione dei rifiuti nel settore della ristorazione; la criminalità alimentare, sicurezza del consumatore e difesa della legalità; la contaminazione degli oli essenziali agrumari: una sintetica overview; la grande industria alimentare: concetti di base sulla qualità degli alimenti; agricoltura biodinamica. A cura del Prof. G. Dugo.

A.A. 2014/2015

**Esame di idoneità** durante la laurea triennale **sul D. Lgs. 81/08 e Problematiche sulla sicurezza** (ambito di fisica, chimica e biologia) all'Università di Messina con la Prof.ssa L. Puccio.

28 Giugno 2013

**Diploma superiore: Liceo delle Scienze Sociali** presso la scuola superiore Emilio Ainis, Messina. Durante il quinto anno ho partecipato ad un corso sulla raccolta differenziata organizzato dalla Prof.ssa P. Moraci.

**Conoscenze trasversali**

Settembre 2020/  
Dicembre 2021

**corsi online tramite le Agenzie per il lavoro (Randstad e Umama Forma)** in ambito informatico (ECDL), di lingua inglese (corso di grammatica inglese e di conversation e corso di back office in lingua inglese), digitale (corso di comunicazione digitale, marketing ed e-commerce management) e di sicurezza sul lavoro (rischi, pericoli, diritti e doveri del lavoratore).

**Corsi e seminari seguiti online in anni recenti**

corso online dal 10 al 13 Aprile 2020 tenuto dalla Prof.ssa S. Ruschion presso l'Università politecnica delle Marche sugli insetti edibili: biologia e tradizioni.

**Seminari sul mondo agroalimentare:**

- organizzati dall'Università di Palermo: alimenti e percezione sensoriale: relazioni fra sensibilità, gradimento e abitudini alimentari a cura del Dott. N. Condelli in data 28/04/2020; i controlli agroalimentari: nuova regolamentazione comunitaria e autorità competente a cura del Dott. A. N. Virga in data 05/05/2020; la pasta di Feudo Mondello: coltivazioni e produzioni artigianali dei cereali antichi a cura della Dott.ssa F. Mangoni, della Dott.ssa F. Cerami e del Dott. A. Agosta in data 12/05/2020; conserve ittiche, qualità, trasformazione, sostenibilità e innovazione delle filiere dell'azienda Auriga in data 18/05/2020;
- come scegliere il packaging perfetto per asporto e food delivery organizzato da Formalimenti a cura della Dott.ssa E. Consonni in data 22/05/2020;
- hygienic design and sanitation in food production organizzato dall'Ordine dei Tecnologi Alimentari in data 29/05/2020: sulla progettazione e sulla realizzazione igienica delle strutture alimentari e delle attrezzature utilizzate nel processo produttivo, con la consapevolezza del ruolo che si investe, come progettisti, utilizzatori, consulenti e autorità competente per il miglioramento globale dei processi produttivi e per il benessere della collettività;
- la vendita online dei prodotti alimentari e Food Delivery tra opportunità e criticità organizzato dall'Organismo di Certificazione CSQA a cura di avvocati in data 13/05/2020: descrizione normativa di E-commerce, informazioni di base per un sito di vendita, sistema di gestione GDPR, web agency, dati personali di navigazione, trattamento e rapporto con la base giuridica (codice privacy e cookies policy); sul food delivery, sul suo quadro normativo, sulle misure di autocontrollo e sulle norme volontarie ai fini della gestione per la filiera di fornitura e di garanzia per il consumatore, mettendo a confronto le opportunità e le criticità presenti.

**Competenze linguistiche****Madrelingua Italiana****Autovalutazione:****Inglese:** B1/B2**Francese:** A1/A2**Corsi in lingua inglese**

Ottobre/Dicembre  
2019

**Diritto dell'UE sulla sicurezza alimentare (European Food Law)** presso l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia a cura della Prof.ssa V. Paganizza;

Luglio/Agosto 2014

“Think Green! Look at the future of green & sustainable energy and chemistry” presso l'Università degli Studi di Messina con la Prof.ssa S. Perathoner.

**Esperienza di lingua inglese, public relations e human resources**

Dicembre 2014/  
Gennaio 2017

**attività di volontariato** - membro di **Board of European Students of Technology (BEST)**, un'associazione studentesca internazionale, non governativa, non politica, no profit e gestita interamente da studenti, al fine di fornire un'educazione complementare a quella già garantita dalle università, attraverso l'organizzazione di molteplici eventi nei paesi europei.

**Capacità e competenze informatiche**

intermedie sul Pacchetto Office, sui sistemi informatici di comunicazione, sull'elaborazione delle informazioni e sulla creazione di contenuti digitali.

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445 del 28/12/2000, consapevole delle sanzioni penali applicabili in caso di dichiarazioni mendaci che sono previste dagli articoli 75 e 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 e per gli effetti dell'art. 47 del citato D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità dichiara che i dati e le informazioni del presente curriculum vitae corrispondono al vero ai sensi dell'art. 46 del DPR 445/2000.

Dichiaro, inoltre, di aver preso visione dell'informativa privacy, di cui D. Lgs. 196 del 30 giugno 2003 e del GDPR Reg. UE 2016/679.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 ("Codice della privacy" – Testo unico sulla Privacy della Repubblica italiana), modificato dal D. Lgs. 101/2018 e all'art.13 del Reg. UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

Messina, 30/06/2025

"Firma autografa sostituita a mezzo

stampa ai sensi dell'art. 3, comma 2 del D.Lgs. 39/1993"