

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail
PEC
Nazionalità
Data di nascita

CEPACH MARISA

[Redacted area]

STE

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

Dal settembre 1979 al 19 febbraio 1984
Comune di Trieste

Dal 20 febbraio 1984 al 31 ottobre 2021
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Pensionata

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

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

1978
Istituto Tecnico Commerciale "Leonardo Da Vinci"
Diploma di ragioniere e perito commerciale

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

LINGUE SECONDARIE

PRIMA LINGUA **ITALIANO**
FRANCESE - SLOVENO - INGLESE
(LIVELLO SCOLASTICO)

**CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI**

- Su incarico della CCIAA di Trieste ha predisposto la stesura del Piano di Controllo per la "Dop Tergeste"
- Su nomina della CCIAA di Trieste ha ricoperto il ruolo di Tecnico Controllore sulle aziende aderenti alla "Dop Tergeste" dal 2007 al 2010

- Dal dicembre 2012 fa parte del COMITATO PROFESSIONALE DI ASSAGGIO PER L'ANALISI SENSORIALE DEGLI OLI VERGINI ED EXTRAVERGINI DI OLIVA (n. 39) della C.C.I.A.A. di

Per ulteriori informazioni:
www.cedefop.eu.int/transparency
www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html
www.eurescv-search.com

Trieste, con particolare riferimento alla DOP "Tergeste", e dal luglio 2016 è nominata "vice capo-panel" con decreto MIPAF – Dimissionaria nel 2019.

- Durante l'anno scolastico 2009-2010 ha tenuto 10 lezioni sulla conoscenza dell'olio extravergine d'oliva e la metodica dell'assaggio presso la Scuola media statale "Rolli" di Altura (TS) a due classi III contemporaneamente, una della scuola stessa e l'altra della Scuola media statale di San Dorligo della Valle

- Durante l'anno scolastico 2008-2009, su incarico del Comune di San Dorligo della Valle, nell'ambito di un programma di educazione alimentare nelle scuole medie della provincia di Trieste, ha tenuto 6 lezioni sulla conoscenza dell'olio extravergine di oliva e la metodica dell'assaggio presso la Scuola media statale "Simon Gregorcic", a una classe III

- Nel 2015 ha tenuto un modulo di lezioni sulla cultura dell'olivo e la metodica dell'assaggio dell'olio presso l'Istituto Alberghiero di Grado

- Negli anni 2007-2008-2009-2010 in occasione di "Pane e Olio in Frantoio" ha tenuto dei minicorsi sull'olivicultura e l'olio con particolare riferimento alla provincia di Trieste e la metodica dell'assaggio, presso il Centro Culturale di Bagnoli della Rosandra a San Dorligo della Valle

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

HA ORGANIZZATO PER CONTO DELL'ISPettorato Provinciale dell'Agricoltura di Trieste i seguenti convegni:

- 07.12.2000 - "REALTÀ ED IPOTESI SULLA ZOOTECNIA IN PROVINCIA DI TRIESTE" –AREA DI RICERCA (TRIESTE)

- 20.09.2002 - "SOSTENERE L'AGRICOLTURA LOCALE PER ALIMENTARSI IN SALUTE" –ENTE FIERA – TRIESTE

- 29.05.2004 - "INTEGRAZIONE DI CIBO E TERRITORIO: UNA SOLUZIONE PER MIGLIORARE LA QUALITÀ DELLA VITA E SALVAGUARDARE LA SALUTE" –CCIAA – TRIESTE

- 13.05.2006 – "CIBO E TERRITORIO" –BAIA DI SISTIANA – DUINO AURISINA (TS)

- 23.05.2008 – "LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGRICOLI: STRUMENTI E METODOLOGIE ATTE A GARANTIRLA" –SALA MILLO – MUGGIA (TS)

HA ORGANIZZATO, PER CONTO DEL COMITATO PROMOTORE PER LA VALORIZZAZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DELLA PROVINCIA DI TRIESTE, negli anni 2010 e 2011 - rispettivamente il 1° e 2° "CORSO DI APPROFONDIMENTO DELLA POTATURA DELL'OLIVO" validi ai fini della partecipazione al Concorso nazionale di potatura organizzato dall'ASSAM delle Marche

ORGANIZZA, PER CONTO DI O.L.E.A. (ORGANIZZAZIONE LABORATORIO ESPERTI ED ASSAGGIATORI) CORSI E SEDUTE DI ASSAGGIO DI OLI VERGINI ED EXTRAVERGINI DI OLIVA CERTIFICATE DA ENTI PUBBLICI, COME PREVISTO da Decreto MIPAAF del 18 Giugno 2014

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

MAGGIO 2010 - RASSEGNA NAZIONALE DEGLI OLI MONOVARIETALI - ABBADIA DI FIASTRA (MC) - PRESENTA "L'OLIVICOLTURA NEL FRIULI VENEZIA GIULIA".

PRESENTA L'OLIVICOLTURA E L'OLIO DELLA PROVINCIA DI TRIESTE NEI SEGUENTI AVVENIMENTI TERRITORIALI:

- **2009 e 2010 - MANIFESTAZIONE VELICA: BARCOLANA**

- **2010 - CALICI D'ARTE -- 4 SERATE ORGANIZZATE DAL COMUNE DI TRIESTE PRESSO IL MUSEO REVOLTELLA**

- **2010 - MOSTRA DELL'ANTIQUARIATO "TRIESTE ANTIQUA" ALLA STAZIONE MARITTIMA -- PRESENTAZIONE PRODOTTI DEL TERRITORIO**

PARTECIPA ALLE SEGUENTI TRASMISSIONI:

- **TRASMISSIONE TELEVISIVA LOCALE TELE4 "MESCOLA E RIMESCOLA" CONDOTTA DA DANIELA FERLETTA NELLE GIORNATE DEL 4.12.2008 E 26.04.2009 PARLANDO DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E DELLA CORRETTA ETICHETTATURA DEL PRODOTTO**

- **TRASMISSIONE RADIOFONICA LOCALE "PERISCOPIO" CONDOTTA DA CRISTINA SERRA DELLA SEDE REGIONALE RAI PER UN'INTERVISTA IN DIRETTA NAZIONALE SULL'OLIVICOLTURA E L'OLIO D'OLIVA**

- **TRASMISSIONE RADIOFONICA LOCALE RADIO PUNTOZERO CONDOTTA DA ANDRO MERKÙ IL 26.11.2009 PER PRESENTARE LA MANIFESTAZIONE PANE E OLIO IN FRANTOIO**

- **TRASMISSIONE RADIOFONICA RAI IN DIRETTA REGIONALE CONDOTTA DA MADDALENA LUBINI "RADIO A OCCHI APERTI" il 16.04.2012**

CONSULENTE, CON CONTRATTI DI LAVORO OCCASIONALE, DEL CONSORZIO "DOP TERGESTE" PER QUANTO CONCERNE L'OLIO D'OLIVA

2011-2012 e 2013 -- OLIO CAPITALE - CON LUIGI CARICATO PRESENTA LA DOP "TERGESTE" E I SUOI ABBINAMENTI CON IL CIBO

HA SCRITTO ARTICOLI PER LA RIVISTA DEL GUSTO "FUOCOLENTO" IN COLLABORAZIONE CON G. DEGENHARDT, OCCASIONALMENTE PER LA RIVISTA MEDICA "RESPIRO" DEL GRUPPO MEDIA E ATTUALMENTE SCRIVE PER LA RIVISTA DEL GUSTO, ARTE E CULTURA "TOP-TASTE OF PASSION".

OTTOBRE- NOVEMBRE 2014 -- SU INCARICO DEL COMITATO PROMOTORE DELL'OEVO DELLA PROVINCIA DI TRIESTE HA CONDOTTO 8 LEZIONI PRESSO AZIENDE OLIVICOLE DELLA PROVINCIA CON IL PROGRAMMA DI PROMOZIONE TERRITORIALE INTITOLATO "LA SCUOLA DELL'OLIO".

DOCENTE MASTER OF FOOD PER L'OEVO DI SLOW FOOD FA LEZIONI SULL'OLIVICOLTURA E L'OLIO D'OLIVA NEL 2014, 2016 e 2018 PRESSO LA CONDOTTE DI TRIESTE E DI UDINE E MESTRE (VE) NEL 2016 CONDUCE UN CICLO DI LEZIONI A INSEGNANTI DI SCUOLA MATERNA PER "ORTI IN CONDOTTA" E' RESPONSABILE PER SLOW FOOD DEL PRESIDIO OLIVI SECOLARI DEL FVG.

PARTECIPA ALLA REALIZZAZIONE DI "OLEOKIT-OLIVE OIL TASTER'S GUIDE -- I DIFETTI"

E' DOCENTE NEI CORSI DI ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLI D'OLIVA VERGINE ORGANIZZATI DA OLEA, SUI TEMI DELLA FISILOGIA DELL'ANALISI SENSORIALE E NORMATIVE INERENTI L'ASSAGGIO DELL'OLIO : 2017- RONCHI DEI LEGIONARI (GO) E ROVIGNO (HR), 2018- CAPPELLA MAGGIORE (TV), 2022- DIGNANO D'ISTRIA (HR), 2023- TAR (HR), 2023- GRADO

NEL 2018, 2019, 2022 e 2023 PRESSO EATALY TRIESTE TIENE CORSI DI FORMAZIONE AL PERSONALE E SERATE A TEMA AL PUBBLICO

IN VARIE MANIFESTAZIONI PUBBLICHE REGIONALI E NAZIONALI TIENE MINICORSI DI AVVICINAMENTO ALL'OEVO E AL SUO CORRETTO ASSAGGIO.

**ULTERIORI INFORMAZIONI
AMBITO OLEICOLO**

DELEGATA REGIONALE O.L.E.A. (Organizzazione Laboratorio Esperti e Assaggiatori) per il F.V.G.

20.12.2002 - Consegue l'Attestato OLEA di partecipazione al Corso per aspiranti assaggiatori
24.01.2005 - Iscritta al n. 54 della Sezione Regionale dell'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti di oli d'oliva vergini ed extravergini presso la C.C.I.A.A. di Trieste
30 e 31 luglio 2005 - Attestato OLEA di partecipazione al Seminario tecnico di approfondimento di analisi sensoriale - Parco si San Floriano - Pordenone
21 al 23 marzo 2009 - Attestato OLEA di partecipazione al Corso intensivo di potatura dell'olivo - 1° livello - Comune di San Dorligo della Valle
6 Ottobre 2012 - Attestato OLEA di partecipazione al Corso per gli addetti ai frantoi oleari - I.S.S. "P.D'Aquileia" - Cividale del Friuli
18-19 gennaio 2013 - Attestato di partecipazione (punteggio 100/100) al "Seminario tecnico sensoriale di perfezionamento per assaggiatori iscritti agli Elenchi regionali degli Assaggiatori" - I.S.S. "P.D'Aquileia" - Cividale del Friuli
24 agosto 2013 - Ha collaborato con OLEA ai lavori per il "Seminario tecnico sensoriale di perfezionamento per assaggiatori iscritti agli Elenchi regionali degli Assaggiatori" - Castello di San Pietro - Ragogna
31 gennaio-1° febbraio 2014 - III Corso di perfezionamento per assaggiatori iscritti agli Elenchi regionali degli Assaggiatori gestito da ONAOO presso la Sala d'assaggio di Visnjevik - Brda (Slo)
23-27 giugno 2014 - Attestato di frequenza al Corso per la formazione di CAPO PANEL per la valutazione sensoriale degli oli vergini di oliva - San Martino del Collio-Brda - (Slo)
20-24 giugno 2016 - Attestato di frequenza e superamento al Corso di Formazione per CAPO PANEL - CCIAA di ROMA

COMPONENTE DI GIURIA nei seguenti concorsi-selezione olio extravergine di oliva:

2007-2008-2011-2012-2013-2014-2015-2016-2017-2018-2022: Giuria professionale Concorso OLIO CAPITALE - TRIESTE
2012-2013-2014-2015-2016-2017-2018-2019-2021-2022-2023: Concorso Selezione Oli comunali e provinciali "Majenca" - SAN DORLIGO DELLA VALLE (TS)
2005-2006-2007-2008-2009-2010-2011: Concorso Selezione Oli comunali "Majenca" - SAN DORLIGO DELLA VALLE (TS)
2008-2009-2010-2011-2012-2013-2014-2015-2016-2017-2018-2019-2021-2022-2023: Selezione finale concorso "Ramoscello d'oro" - CAPODISTRIA - SLOVENIA
2010-2011-2012-2013-2022: Concorso MONTIFERRU - Shelf Life - ORISTANO
2011- 2013 - 2014: Concorso Internazionale MONTIFERRU - ORISTANO
2011-2012-2013-2015-2018-2022-2023: Concorso Nazionale L'ORO D'ITALIA - PESARO
2012-2013-2014: Concorso Internazionale L'ORO DEI DUE MARI - S.DORLIGO DELLA VALLE (Ts)
2013: selezione regionale oli del FVG per la GUIDA DEGLI OLI 2012 di SLOW FOOD
4 maggio 2013 - 3^a classificata al "6° PREMIO NAZIONALE LA DEGUSTATRICE DI OLIO" - Alghero
23 maggio 2014 - VI TROPHY oli extravergini d'oliva - MEKNES - MAROCCO
2010 Novembre: Concorso selezione Oli provincia di Trieste - MUGGIA
2010 Marzo: Concorso MIGLIOR DEGUSTATORE OLEO-CATA - Semifinali di Trieste presso Fiera OLIO CAPITALE - (AMMESSA ALLE FINALI di Spagna)
2010 Giugno: Concorso OLEO-CATA Finali di JAEN (Spagna)
2005-2006-2007-2008: Concorso selezione Oli regionali - BUTTRIO (UD)
2006-2007-2008-2009-2010: Concorso selezione Oli comunali - MUGGIA (TS)
2006-2007-2008: Concorso selezione Oli regionali - OLEIS (UD)
2009: Selezione regionale AIPO Olio novello - ROMANS D'ISONZO (Go)
2006: Concorso selezione Oli nazionali - GRADARA (PU)

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003 e dell'art. 13 GDPR

Data: 16 febbraio 2024

Firma


Mariša Cepač
