

## INFORMAZIONI PERSONALI



Mariangela Longo

📍 Via G. Garibaldi, 109  
San Vito dei Normanni, 72019  
Brindisi, Italia  
☎ +39 0831-985010 📠 +39 380-3149302

Sesso: F  
Data di Nascita: 14/06/1987  
Nazionalità: Italiana

✉ [mng.longo@gmail.com](mailto:mng.longo@gmail.com) , [mariangela.longo@unito.it](mailto:mariangela.longo@unito.it)

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

---

Da Giugno 2014 a  
Febbraio 2015

Tutorato di aula a supporto della docenza nei corsi Il bilancio e la sua  
analisi Marketing strategico

Dipartimento di Management dell'Università degli Studi di Torino, C.so Unione  
Sovietica 218 bis, 10134 Torino

Da Gennaio 2013 a  
Dicembre 2015

PhD Student and Research Fellow in Business and Management

Dipartimento di Management dell'Università degli Studi di Torino, C.so Unione  
Sovietica 218 bis, 10134 Torino

Da Giugno 2012 ad oggi

Collaborazione con Deloitte e la Scuola di Amministrazione Aziendale  
dell'Università di Torino al progetto di ricerca sul "Food Management"

Deloitte – Galleria San Federico 54, Torino

S.A.A. – Scuola di Amministrazione Aziendale – Via Ventimiglia 115, Torino

Da Ottobre 2011 a  
Gennaio 2012

Progettazione e gestione di piani di marketing, piani di comunicazione e  
piani promozionali. Implementazione di strategie commerciali a supporto  
della forza vendita. Collaborazione nell'organizzazione di fiere ed eventi.  
Attività di comunicazione interna e verso la forza vendita. Gestione dei  
contenuti del portale internet.

Selecta S.p.A.

Via del Sapere 1, 45030 Occhiobello (Ro)

Da Gennaio 2003 ad oggi

Hostess e collaborazione ad eventi gastronomici

Salone del Gusto di Torino, Vinitaly di Verona, Cheese, Slow Fish,  
laboratori del Gusto, Mercatino del Gusto di Maglie, Percorsi eco-  
gastronomici di Torre Guaceto, mercati della terra e del mare di Torre  
Guaceto.

Slow Food Alto Salento

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

---

Da Gennaio 2013 a  
Dicembre 2015

### PhD in Business and Management

Dipartimento di Management dell'Università degli Studi di Torino, C.so Unione Sovietica 218 bis, 10134 Torino

Da 15 Giugno 2014 a 18  
Giugno 2014

### Entrepreneurial summer academy-Tradeit support for the traditional food sector (Eu – Food , Agrucolture, Fisheries and Biotechnology)

Institute of Technology, Tralee (Irlanda)

Da Ottobre 2009 ad Aprile  
2012

### Corso di Laurea Magistrale in Promozione e Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico

#### **LAUREATA IN PROMOZIONE E GESTIONE DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO E TURISTICO – 20 APRILE 2012**

*Titolo tesi: Il modello distributivo per il cibo di qualità: il caso Selecta*

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo, Bra (CN)

Gli ambiti disciplinari della laurea magistrale prevedono insegnamenti nel campo della distribuzione e della scienza dei consumi, della comunicazione multimediale dell'alimento e della qualità, dell'economia e del marketing enogastronomico e turistico.

#### **piano di studi del corso di laurea magistrale in Scienze Gastronomiche:**

- COMMERCIO INTERNAZIONALE E GESTIONE E CONTROLLO DEI SISTEMI COMPLESSI
- CONTABILITA' E TECNICA AMMINISTRATIVA
- VALORE ECONOMICO E SOCIALE DELLA GASTRONOMIA
- ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE TURISTICHE
- DIRITTO AMBIENTALE E ALIMENTALE EUROPEO
- SEMIOTICA E COMUNICAZIONE VISIVA
- SOCIOLOGIA DEL TURISMO E DELLA COMUNICAZIONE
- PUBBLICITÀ E COMUNICAZIONE SOCIALE
- ECOLOGIA DELLA COMUNICAZIONE
- ETICA DELL'ALIMENTAZIONE
- REGOLAMENTAZIONE DELLE FILIERE PRODUTTIVE TIPICHE
- SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
- NUTRIZIONE E DIETETICA
- SISTEMI DI QUALITA' NELLA FILIERA ALIMENTARE
- LINGUA E LESSICOGRAFIA ALIMENTARE INGLESE
- LINGUA E LESSICOGRAFIA ALIMENTARE FRANCESE
- STORIA DEL TERRITORIO E DEI PRODOTTI TIPICI
- APPROCCIO SISTEMICO ALLA GASTRONOMIA
- LINGUAGGI MULTIMEDIALI
- PUBBLICITA' E COMUNICAZIONE SOCIALE
- LOGISTICA DELLA DISTRIBUZIONE E PACKAGING
- GEOGRAFIA DELLA PRODUZIONE SOSTENIBILE
- GEOGRAFIA DEL TERRITORIO

Da Settembre 2006 a  
Febbraio 2010

Laurea triennale in Scienze Gastronomiche

**LAUREATA IN SCIENZE GASTRONOMICHE - 25 FEBBRAIO 2010**

Esperto nel **processo produttivo** e nell' **eccellenza degli alimenti**, dalle origini agrarie e zootecniche alle trasformazioni industriali, possedendo le cognizioni necessarie per collocare tale processo produttivo sia nell'economia di mercato che nella comunicazione.

*Titolo tesi: Prodotti gastronomici e ristorazione di qualità: il caso della Puglia*

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo, Bra (CN)

Il corso di laurea triennale in Scienze Gastronomiche fornisce competenze nelle aree storico-umanistiche, scientifico-tecnologiche, economico-gestionali e in quelle legate alla comunicazione alimentare; Esperienze pratiche, laboratori e viaggi di conoscenza alla scoperta dei prodotti e i loro territori di origine si affiancano alle lezioni teoriche per conseguire un metodo di analisi interdisciplinare del mondo della gastronomia.

**piano di studi del corso di laurea triennale in Scienze Gastronomiche:**

ISTITUZIONI DI TECNOLOGIE ALIMENTARI / PROCESSI DI TECNOLOGIE ALIMENTARI/ MICROBIOLOGIA / SCIENZE MOLECOLARI DI BASE – CHIMICA / ANALISI SENSORIALE/ VITICOLTURA / ENOLOGIA / ZOOLOGIA / BOTANICA / PRODUZIONI ANIMALI/ PRODUZIONI VEGETALI / ELEMENTI DI NUTRIZIONE E DIETETICA / SISTEMI DI RISTORAZIONE / STORIA DELL'AGRICOLTURA/ STORIA DELL'ALIMENTAZIONE / STORIA DELLA CUCINA / TURISMO ENOGASTRONOMICO / ECONOMIA E STATISTICA / ECONOMIA FINANZIARIA E DELL'AZIENDA AGRO-ALIMENTARE/ INFORMATICA / LINGUA INGLESE / DIRITTO ALIMENTARE / COMUNICAZIONE ALIMENTARE / ANTROPOLOGIA / ESTETICA / SOCIOLOGIA / MARKETING

**Essendo una Università Internazionale in cui confluiscono studenti da tutto il mondo molte lezioni si svolgono in lingua inglese.**

**Principali Laboratori:**

- Laboratorio di scrittura*
- Laboratorio di analisi sensoriale*
- Laboratorio di misure gastronomiche*
- Corso di cine-degustazione tenuto dall'ispettore del Gambero Rosso, Marco Lombardi
- Frequentazione di due laboratori di critica gastronomica, tenuti dalla scuola Holden di Torino

**Principali stage professionali oggetto dello studio:**

All'interno della laurea triennale ho avuto modo di completare il percorso di insegnamenti teorici con una esperienza formativa di conoscenza diretta del mondo della produzione alimentare.

Si tratta dei viaggi didattici di tipo tematico e territoriale.

***I viaggi tematici*** mirano alla conoscenza di un determinato prodotto nella sua eccellenza.(7gg)

***I viaggi territoriali*** mirano alla conoscenza culturale e gastronomica di un territorio o di una regione.(15gg)

**STAGE TEMATICI:**

Pasticceria Siciliana- Napoletana- Piemontese / Salumi Toscani (Greve in Chianti) / Caffè Lavazza / Pasta Garofalo (Gragnano) / Formaggio Grana Padano / Riso Cascina Veneria- Acquarello / Olio Calabrese / Pesca in Puglia / Birra Piemontese

**STAGE TERRITORIALI :**

Irlanda / Trentino / Campania / Messico / Spagna / Taiwan

Viaggio lungo il Po

Da Settembre 2001 a  
Luglio 2006

### Maturità scientifica

Liceo Scientifico Statale "Leonardo Leo"

San Vito dei Normanni (BR)

## COMPETENZE PERSONALI

---

Lingua madre Italiana

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato  
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze sociali Spirito di gruppo;  
Buona capacità di adeguarsi ad ambienti multiculturali.

Competenze organizzative e gestionali Senso dell'organizzazione;  
Buona attitudine nella gestione di progetti e al coordinamento del lavoro altrui.

Competenze professionali Conoscenza delle tecniche di degustazione di numerosi prodotti alimentari, tra cui vino, olio, birra, formaggi, salumi, etc;  
capacità di selezionare e garantire la qualità di prodotti alimentari

Competenze informatiche Conoscenza dei sistemi operativi Windows e Mac;  
conoscenza di Microsoft Office (Word, Excel e Power Point)

Altre competenze Competenze sportive  
capacità a suonare il pianoforte

Patente di guida Patente automobilistica B

## ULTERIORI INFORMAZIONI

---

- Contributi**
- “Il settore agroalimentare: *Un patrimonio made in Italy da consolidare e rinnovare.*” – Slow Food Editore Srl. ; Deloitte & Touche S.p.A. – 2012
  - “Il settore agroalimentare: *Fattori strategici, regole d’oro e casi di successo.*” – Slow Food Editore Srl. ; Deloitte & Touche S.p.A. – 2014

- Attestati**
- Attestato British Institute
  - Attestato Lavazza
  - Attestato corso d’inglese di 80 h organizzato dal comune di San Vito dei Normanni
  - Attestato Tennis School “Christian Brandi” san vito dei normanni (1993-2006)
  - Partecipazione ai Master of Food Vino I°&II° livello, Formaggio, Birra, Funghi
  - Toefl
  - Attestato di partecipazione alla Summer Academy Tradelt

**FIRMA**