

INFORMAZIONI PERSONALI



Briano Renata

📍 Nicola Fabrizi 67/2, 16148 Genova (Italia)

☎ (+39) 331 6980945

✉ renata.briano@gmail.com

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

01/09/2019–alla data attuale

Food blogger

Autrice del blog "La mia politica in cucina", sul portale di Giallo Zafferano, nato con l'idea che in cucina si possa cambiare il mondo. Propone ricette tra tradizione e innovazione con prodotti di qualità, artigianali e rispettosi dell'ambiente.

29/06/2020–alla data attuale

Membro del consiglio di amministrazione

AMIU Genova, Genova (Italia)

Amiu si occupa dei servizi di raccolta e gestione rifiuti e di igiene urbana nel territorio della città di Genova e di altri comuni della Città Metropolitana, servendo oltre 700 mila abitanti. Fornisce inoltre servizi speciali e di bonifica, compresi il trattamento di rifiuti sanitari pericolosi, la bonifica dell'amianto, il ripristino di aree dismesse o inquinate da infiltrazioni o incidenti. Le prestazioni prevedono l'impiego di tecnici specializzati e sistemi ad alta tecnologia nel massimo rispetto dell'ambiente e dei lavoratori.

03/07/2019–alla data attuale

Amministratore unico

ARAL in house S.R.L., Arenzano (Italia)

L'Azienda effettua servizi di raccolta e smaltimento dei rifiuti e di gestione del verde pubblico.

01/07/2014–02/07/2019

Eurodeputata

Parlamento Europeo, Strasburgo (Francia)

www.europarl.europa.eu/meps/it/124787/RENATA_BRIANO/home

Vicepresidente Commissione per la Pesca

Membro Delegazione per le relazioni con India

Membro sostituto Commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare

Membro sostituto Delegazione per la relazioni con il Giappone

Vicepresidente Intergruppo "Biodiversità, ruralità e caccia"

Membro del gruppo S&D

10/05/2010–01/07/2014

Assessore all'Ambiente e alla Protezione Civile

Regione Liguria, Genova (Italia)

05/06/2000–10/05/2010

Assessore Ambiente, Caccia e Pesca

Provincia di Genova, Genova (Italia)

01/05/1998–05/06/2000

Responsabile scientifico del Centro Regionale di Educazione Ambientale

ARPA Liguria, Genova (Italia)

01/02/1994–01/07/1998 **Ricercatrice**
 Istituto Tecnologie Didattiche CNR, Genova (Italia)
 Progetto LABNET (Educazione Ambientale) finanziato dal Ministero dell'Ambiente

01/01/1989–01/12/1998 **Libera professione nel campo ambientale, della formazione ed educazione ambientale e della gestione faunistico-venatoria**
 (Italia)

alla data attuale **Autrice di numerose pubblicazioni**
 "Il filo di Arianna" sull'utilizzo dei fondi europei
 Articoli scientifici pubblicati su libri, riviste e atti di convegni nazionali e internazionali
 Libri di testo di scienze Naturali, per il biennio delle Scuole Superiori
 Libri di divulgazione scientifica e guide sugli aspetti naturalistici del territorio
 Materiali didattici (manuali, video, schede e giochi) sull'ecologia rivolti a insegnanti e studenti di scuole di diverso ordine e grado

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1989 **Laurea in Scienze Naturali**
 Università degli Studi di Genova
 Conseguita con 110/110 e lode con una tesi sulla gestione del cinghiale in Liguria

1990 **Abilitazione all'insegnamento delle Scienze Matematiche, Fisiche e naturali nella Scuola Media di Primo Grado**
 Provveditorato agli Studi, Genova (Italia)

2019 **Attestato privato di profitto finale per "Esperto in gestione dell'alimentazione"**
 Centro Europeo di Formazione, Novara (Italia)

1996–1997 **Certificate in Online Education and Training: problems and principles in the use of computer networking for Course Delivery**
 London University, London (UK)

07/2019 **Attestato Privato di Profitto Finale per CUOCO PROFESSIONISTA**
 Centro Europeo di Formazione, Novara (Italia)
 Scienza e cultura dell'alimentazione, i segreti della dieta, la gestione dell'attività enogastronomica, alimenti e alimentazione, salute e igiene, dietetica e fabbisogno nutritivo dell'uomo, estetica a tavola, i mestieri in cucina e sicurezza.
 Fondamenti di enogastronomia, le materie prime, la gastronomia in Italia e nel mondo. Tecnica di preparazione e cotture degli alimenti.
 Esperto Gourmet, realizzazioni culinarie.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere	COMPRESIONE	PARLATO	PRODUZIONE SCRITTA

	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
francese	C2	C2	C1	C1	B2
inglese	B2	B2	B2	B2	B1
spagnolo	A2	A2	A1	A1	

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue - Scheda per l'autovalutazione

Competenze comunicative Buone capacità di comunicazione scritta, verbale e digitale, capacità di ascolto, tatto e diplomazia, negoziazione, gestione e risoluzione di conflitti e problem solving.

Competenze organizzative e gestionali Buona predisposizione al lavoro di gruppo e a alla gestione del personale in vari campi lavorativi.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente base	Utente base

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Trattamento dei dati personali Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.