

CURRICULUM VITAE DI
**TACCOGNA
MARIAVITA**

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

Indirizzo

Telefono

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

Codice fiscale

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

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

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

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

TACCOGNA MARIAVITA

TECNOLOGO ALIMENTARE (ISCRITTA ALL'ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI DI E. ROMAGNA, TOSCANA, MARCHE ED UMBRIA NR. 126)

mariavita.taccogna@ausl.re.it

Italiana

DAL 03.11/2008 a tutt'oggi

AUSL di Reggio Emilia via Amendola 2 Reggio Emilia (precedentemente AO Santa Maria Nuova)

Servizio Logistico Alberghiero

Collaboratore Tecnico Professionale

Gestione diretta delle cucine interne, controlli inerenti l'autocontrollo igienico, redazione, collaudo e revisione delle procedure del piano HACCP, controllo e gestione della qualità, ricerca e sviluppo delle ricette, gestione del personale, formazione del personale addetto ai pasti, alla prenotazione e alla distribuzione dei pasti, controlli relativi alla sicurezza sul lavoro, gestione del Programma Pasti (gestionale aziendale), formazione per alimentaristi, preposto alla sicurezza. Collaborazione con AO di BOLOGNA - policlinico S. Orsola Malpighi per attività professionale nell'ambito del settore alimentare dei servizi di supporto alla persona e in materia d'igiene e sicurezza degli alimenti, dal 2020 al 2023.

DA NOVEMBRE 2007 A NOVEMBRE 2008

Uniriso Srl (Mancasale RE)

Azienda alimentare per la produzione di alimenti dietetici senza glutine

Assunta a tempo indeterminato come responsabile della ricerca e sviluppo

Studio di prodotti alimentari senza glutine a base di farina di riso, ricerca di ingredienti funzionali, etichettatura e certificazione ministeriale dei prodotti, gestione dei fornitori

Da novembre 2006 a novembre 2007

Istituto di Ricerche Agrindustria Srl (Modena)

Laboratorio e studio di consulenza per il settore alimentare

Assunta a tempo determinato come consulente HACCP

Redazione di manuali HACCP per le attività alimentari clienti dello studio; audit di 2 livello presso le attività, formazione del personale, campionamenti alimentari

DA GENNAIO 2005 A NOVEMBRE 2006

Progeo spa (Masone, RE)

Azienda alimentare per la produzione di mangimi

Assunta a tempo determinato come operatore di laboratorio

Analisi chimiche, analitiche, microbiologiche e biochimiche delle materie prime e dei prodotti finiti

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

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

Marzo 2022

Lead auditor di sistemi di autocontrollo HACCP di 1° e 2° parte (CSQA)

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

Giugno – dicembre 2004

CS PMI-API, Modena in collaborazione con INFORMO (AUSL MO).

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

tracciabilità, rintracciabilità, etichettatura degli alimenti; qualità igienica e sanitaria; HACCP; tipologie produttive; organizzazione aziendale; cultura d'impresa; comunicazione e trasmissione in contesto d'impresa; lavorare in team; office automation.

- Qualifica conseguita

Esperto in sicurezza alimentare

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

Settembre 1998- aprile 2004

Università degli studi di Parma, facoltà di Agraria

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari

- Qualifica conseguita

Laurea in scienze e tecnologie alimentari

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Laurea quinquennale vecchio ordinamento

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

Conduzione di panel test, analisi sensoriali e ricerca sul consumatore.

Definizione di capitolati tecnici per i servizi di ristorazione ospedaliera e scolastica.

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

INGLESE: BUONO (scritto e parlato)

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Capacità di lavorare in team acquisite dalle precedenti esperienze lavorative e da 25 anni di scoutismo nell'associazione AGESCI

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

Capacità di delegare e di gestire il personale in base alle capacità e possibilità dei collaboratori. acquisita da 12 anni di volontariato come educatore capo scout, mediante moduli di formazione durante il corso post laurea e con un corso di "Gestione delle risorse umane nelle strutture sanitarie" (tenuto da Medicare)

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE.

Uso di Office avanzato (Word, Excel, Power Point, Access)

PATENTE O PATENTI

Patente di guida tipo B