

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **POGGI MAURO**  
Indirizzo .....  
Telefono .....  
Fax .....  
E-mail .....  
Nazionalità .....  
Data di nascita .....  
Dati fiscali **P.IVA 09609920013**

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>da Giugno 2008 ad oggi</p> <p>Libera professione di biologo</p> <p>Alimentare</p> <p>Stesura di piani di autocontrollo basati sul metodo HACCP, implementazione di sistemi qualità nell'ambito agroalimentare e non, consulenza riguardo l'installazione di impianti di produzione energia da fonti alternative, esecuzione di audit per il controllo di fornitori, docenza in corsi di formazione del personale.</p> <p>dal 2001 ad oggi: docente presso l'Istituto Lattiero Caseario di Moretta (AGENFORM). nel 2001: relatore in convegni per conto dell'associazione Onlus AVEC nel 2006: relatore in corsi di formazione ECM per conto dell'Asl di Ancona. Dal 2007 al 2008: consulente qualità per conto dei centri MacMairi di Paolo Oddenino Pàris Nel 2007: relatore in convegni organizzati dal CNR di Milano Dal 2008 ad oggi: Consigliere Comunale del Comune di Lauriano (TO) Dal 2008 ad oggi: Consigliere di amministrazione della Cooperativa Agricola Di Stagione Dal 2009 ad oggi: collaborazione con la CIA (Confederazione Italiana Agricoltori) di Torino per la stesura ed implementazione di manuali di autocontrollo nei loro associati. Dal 2009 al 2012: docente in corsi di formazione igienico sanitari organizzati dalla S.O.G.E.S.A. S.a.s poi FLY Dal 2009 ad oggi: consulente per la qualità ed autocontrollo per conto delle seguenti aziende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caseificio Berta Settimo Torinese (TO),</li> <li>- Caseificio Cottino Rocca Canavese (TO),</li> <li>- Autotrasporti Furlan di Cavagnolo (TO),</li> <li>- Molino di Casalborgone (TO)</li> <li>- Fromagerie Haute Val d'Ayas di Brusson (AO)</li> </ul> <p>Dal 2010 ad oggi: consulente per la qualità ed autocontrollo per conto delle seguenti aziende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Birrificio S. Michele di Avigliana (TO),</li> <li>- Salumeria San Giovanni di Riva presso Chieri (TO)</li> <li>- Caseificio Azienda Agricola "La Masseria" di Ponzzone (TO)</li> <li>- Nuova Demolizione a Grugliasco (TO)</li> </ul> <p>Dal 2010 ad oggi: docente in corsi di formazione igienico sanitari e di rischio biologico organizzati dall'E.N.F.A.P. Piemonte e da Forte Chance di Torino Dal 2010 ad oggi docente in corsi di formazione per l'abilitazione alla Somministrazione di Alimenti organizzati dal Gruppo CS di Settimo T.se (TO) e dal Consorzio CFC di Chivasso (TO) Dal 2016 docente in ambito Sicurezza Alimentare ed Etichettatura per l'I.T.S. Agroalimentare per Il Piemonte sede di Bra (CN)</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>• Date</p> <p>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>• Tipo di azienda o settore</p> <p>• Tipo di impiego</p> <p>• Principali mansioni e responsabilità</p>	<p>da Giugno 2008 ad oggi (continua)</p> <p>Libera professione di biologo</p> <p>Alimentare</p> <p>Stesura di piani di autocontrollo basati sul metodo HACCP, implementazione di sistemi qualità nell'ambito agroalimentare e non, consulenza riguardo l'installazione di impianti di produzione energia da fonti alternative, esecuzione di audit per il controllo di fornitori, docenza in corsi di formazione del personale.</p> <p>Dal 2011 ad oggi: consulente per la qualità e/o autocontrollo per conto delle seguenti aziende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caseificio CAV di Gignod (AO),</li> <li>- Caseificio Evancon di Arnad (AO),</li> <li>- Pastificio I Due Re di Torino ,</li> </ul> <p>Dal 2012 ad oggi consulente per la qualità e / o autocontrollo per conto delle seguenti aziende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Studio di consulenza R&amp;D di Grugliasco (TO)</li> <li>- RC Plast di Carmagnola (TO) (Produzione di particolari in plastica)</li> <li>- Dall'Osto trasporti di Chieri (TO)</li> <li>- Stratta trasporti di Asti</li> <li>- Corimetal di Beinasco (TO) (Carpenteria)</li> <li>- Birrificio Parsifal di San Raffaele Cimena (TO)</li> <li>- Caseificio Ruggeri di Torino</li> <li>- Caseificio Azienda Agricola La Zerba di Alessandria</li> <li>- Stick House di Torino (Fanchising gelati)</li> <li>- Iride Consulting di Cesena</li> <li>- Confetture Azienda Agricola Fenoglio di Bobbio Pellice (TO)</li> </ul> <p>Dal 2012 ad oggi: docente in corsi di formazione igienico sanitari organizzati dall'Ente Inforcoop</p> <p>Dal 2013 ad oggi consulente per la qualità e / o autocontrollo per conto delle seguenti aziende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salumeria, gastronomia e sezionamento carni Green Farm di Nole Canavese (TO)</li> <li>- Fingen di Novara (Finanziaria)</li> <li>- Caseificio Cooperativa Champagne di Chambave</li> <li>- Confetture Azienda Agricola Gatta Michelet Felicità di Samone (TO)</li> <li>- Dream di Torino (Programmi predittivi settore estrazioni petrolifere)</li> </ul> <p>Dal 2013 ad oggi: docente in corsi di formazione per l'abilitazione alla Somministrazione di Alimenti per l'Ente Spazio 88 di Torino</p> <p>Dal 2013 ad oggi: docente in corsi di formazione per l'abilitazione alla Somministrazione di Alimenti per l'Ente Conedia di Ivrea</p> <p>Dal 2014 ad oggi consulente per la qualità e / o autocontrollo per conto delle seguenti aziende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caseificio Cascina Fontana Cervo di Villastellone (TO)</li> <li>- Tessitura Brunetti di Chieri (TO)</li> <li>- CO.I.M.I. di Piossasco (TO) (Installazione impianti)</li> <li>- Ditta Casetta di Moncalieri (TO)</li> <li>- Caseificio Varisellaz Nadir di Challand Saint Victor (AO)</li> <li>- Latteria Monterosa di Fontainemore (AO)</li> <li>- Confetture Azienda Agricola Serra Andreina di Sciolze (TO)</li> </ul> <p>Dal 2014 ad oggi: docente in corsi di formazione igienico sanitari per conto dell'ente Genous di Torino</p> <p>Dal 2015 consulente per la qualità e / o autocontrollo per conto delle seguenti aziende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cooperativa Agricola Ortò di Moncalieri (TO) (Produzione e vendita ortofrutta)</li> <li>- Birrificio Castagnero di Rosta (TO)</li> <li>- Caramelle Torindolce di Torino</li> <li>- Salumeria Azienda Agricola Almici di Montjovet (AO)</li> <li>- Panificio Murroni e Cassese di Torino</li> <li>- Grissinificio Montan e Follini di Berzano di San Pietro (AT)</li> <li>- Pasticceria Smimmo di Settimo Torinese (TO)</li> </ul> <p>Dal 2016 consulente per la qualità e / o autocontrollo per conto delle seguenti aziende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- S.M.A.T. S.p.A.</li> <li>- Ristorante "Gardenia" di Caluso</li> <li>- CNP Capsule di Carmagnola</li> </ul>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	da Gennaio 1996 a Dicembre 2008
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	Caseificio Pugliese F.lli Radicci S.p.A.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	Alimentare, Caseificio
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	Responsabile Qualità ed Autocontrollo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Controlli operativi in linea delle produzioni (formaggi freschi di varie tipologie).  Gestione, come responsabile, del piano latte qualità in collaborazione con il Centro Latte di Torino  Gestione, come responsabile, del laboratorio analisi con alle dipendenze due operatori  Applicazione del piano di autocontrollo con relativa gestione della documentazione  Applicazione e gestione del sistema qualità interno: certificazione di prodotto già in essere (formaggi prodotti da latte di bovine alimentate con mangimi NO OGM) e certificazione BRC/IFS in via di ottenimento  Gestione dei rapporti con organismi di controllo prodotti DOP (Toma Piemontese) e STG (Mozzarella Tradizionale)  Gestione dei rapporti con le Asl ed altri organismi di controllo ufficiale  Docenza in numerosi corsi di formazione del personale interno ed in attesa di assunzione.</p>

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	Febbraio 2009
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Corso Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Sicurezza Alimentare (corso 40 ore certificato CEPAS)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	Metodi di Audit per Sicurezza Alimentare (ISO 22000)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	Lead Auditor di Sistemi di Sicurezza Alimentare

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	Novembre 2006
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Corso Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità (corso 40 ore certificato CEPAS)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	Metodi di Audit per Sistemi di Gestione Qualità (ISO 9000:2008)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	Dal 1995 al 1997
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Tirocinio post Lauream presso Laboratorio di Citogenetica del Dipartimento di Biologia Animale di Torino
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	Tirocinio per poter sostenere l'esame di Stato abilitante alla professione di biologo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	Iscrizione all'Albo dei Biologi della Provincia di Torino dal 10/07/1997
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	Biologo

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	<p>Dal 1987 al 1994</p> <p>Corso di Laurea in Scienze Biologiche "Dipartimento di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali" dell'Università di Torino"</p> <p>Corso di studi indirizzo sanitario</p> <p>Laurea in Scienze Biologiche con la votazione di 110 e lode</p> <p>Laurea Specialistica</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	<p>Dal 1982 al 1987</p> <p>Liceo Scientifico "I. Newton" di Chivasso (TO)</p> <p>Indirizzo scientifico</p> <p>Maturità Scientifica con la Votazione di 60/60</p> <p>Diploma di Maturità</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Novembre 2011</p> <p>Corso di formazione: "Corso per tecnici e consulenti di caseifici artigianali e aziendali" organizzato dall'ASLTO4</p> <p>Manuale di autocontrollo caseifici aziendali</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Ottobre 2010</p> <p>Corso di formazione: "Nutrigenetica ed obesità" organizzato dall'AINUC</p> <p>Principi di nutrizione applicati alle diete ipocaloriche</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Ottobre 2010</p> <p>Corso di formazione: "Storage test e Challenge test nella shelf life degli alimenti" organizzato dall'Asl TO4</p> <p>Shelf life degli alimenti ed utilizzo degli Storage e Challenge test per la sua valutazione</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Febbraio 2010</p> <p>Corso di formazione: "Igiene e tecnologia dei prodotti trasformati a base di carne, latte e vegetali: Teoria e pratica"</p> <p>Igiene degli alimenti trasformati</p> <p>Attestato di partecipazione</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Novembre 2009</p> <p>Corso di formazione a distanza: "Elementi di corretta nutrizione e di prevenzione della salute"</p> <p>Elementi di Nutrizione</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Settembre 2009</p> <p>Convegno: "Reazioni avverse ai cibi: panoramica sui fenomeni biologici dell'organismo"</p> <p>Elementi di Nutrizione e di reazioni di intolleranza agli alimenti</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Novembre 2007 a Novembre 2008</p> <p>Master Universitario "Gestione delle biomasse e dei processi per la produzione di energia"</p> <p>Sviluppo di energia da biomasse. Biogas, Pirolisi, Gassificazione, biomasse legnose.</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Maggio 2007</p> <p>Corso di formazione permanente "Biogas da frazioni organiche di rifiuti solidi urbani in miscela con altri substrati"</p> <p>Sviluppo di energia da biomasse per la produzione di biogas.</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Novembre 2005</p> <p>Convegno "Focus allergeni: i rischi per il consumatore e gli adempimenti per il produttore, lo stato dell'arte"</p> <p>Gli allergeni alimentari</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Ottobre 2005</p> <p>Topic "Aspetti di microbiologia ed igiene negli studi di shelf life"</p> <p>Shelf life degli alimenti</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Maggio 2005</p> <p>Conferenza Nazionale "Microbiologia degli alimenti conservati in stato di refrigerazione"</p> <p>Microbiologia e conservazione a temperatura controllata</p> <p>Attestato di partecipazione</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Ottobre 2004</p> <p>Corso di formazione "La sicurezza igienica dei prodotti a base di latte"</p> <p>Igiene dei prodotti a base di latte</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Giugno 2002</p> <p>Seminario teorico pratico "Monitoraggio microbiologico ambientale e controllo qualità nel comparto lattiero caseario"</p> <p>Contaminazioni ambientali e monitoraggio nel settore lattiero caseario</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Giugno 2001</p> <p>Convegno "OGM scienza, normativa ed etica"</p> <p>Contaminazioni ambientali e monitoraggio nel settore lattiero caseario</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Ottobre 1999</p> <p>Convegno "Alimenti funzionali".</p> <p>Gli alimenti funzionali e legislazione relativa</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Giugno 1999</p> <p>Simposio petrifilm "Utilizzo di sistemi analitici non convenzionali per l'Autocontrollo nell'industria alimentare"</p> <p>Utilizzo di piastre petrifilm pronte per le analisi microbiologiche</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Maggio 1999</p> <p>Incontro aggiornamento "Modalità applicative della sanificazione in ambito alimentare: ambienti, superfici, impianti"</p> <p>Corretta applicazione delle procedure di deterzione</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Settembre 1998</p> <p>Corso di formazione teorico – pratico e di aggiornamento professionale patrocinato dall'Ordine Nazionale dei Biologi "Autocontrollo, HACCP e analisi microbiologiche degli alimenti".</p> <p>Implementazione e gestione di manuali di autocontrollo basati sul metodo Haccp</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Giugno 1998</p> <p>Convegno "Contaminazione da muffe e micotossine degli alimenti, problemi igienico sanitari e di controllo"</p> <p>Metodi di lotta alle muffe e micotossine</p> <p>Attestato di partecipazione</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Giugno 1998</p> <p>Convegno "Il controllo qualità del latte e dei prodotti lattiero caseari"</p> <p>Controllo qualità nel settore caseario</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Ottobre 1997</p> <p>Convegno "I controlli microbiologici degli alimenti"</p> <p>Microbiologia degli alimenti e metodi di analisi</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI</b>	
MADRELINGUA	ITALIANO
ALTRE LINGUE	FRANCESE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura</li> <li>• Capacità di scrittura</li> <li>• Capacità di espressione orale</li> </ul>	<p>SCOLASTICO</p> <p>SCOLASTICO</p> <p>SCOLASTICO</p>
	INGLESE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura</li> <li>• Capacità di scrittura</li> <li>• Capacità di espressione orale</li> </ul>	<p>SCOLASTICO</p> <p>SCOLASTICO</p> <p>SCOLASTICO</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	<p>Ottima capacità a relazionarsi in team ed a lavorare in condizioni di stress anche particolarmente difficili.</p> <p>Buone doti di comunicazione e di adattabilità alle capacità di apprendimento della platea verso cui si eroga la formazione.</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	<p>Notevole spirito di iniziativa nel risolvere problematiche complesse.</p> <p>Innata curiosità che mi spinge a valutare e studiare sempre nuovi campi professionali e lavorativi.</p> <p>Buone capacità nel dirigere gruppi di lavoro e processi produttivi.</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	<p>Buone capacità nell'utilizzo del computer e dei suoi principali pacchetti applicativi quali Word, Excel, Windows Mail, Internet Explorer, Power Point</p> <p>Buone capacità di esecuzione delle principali tecniche di analisi microbiologiche e chimiche sugli alimenti.</p>
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE	<p>Ottima conoscenza della legislazione nel settore alimentare.</p> <p>Ottima capacità nell'elaborazione di piani di Autocontrollo Haccp, nonché nella loro gestione.</p> <p>Ottima capacità nella pianificazione di sistemi di Gestione Qualità (ISO 9000:2008) e di Sicurezza Alimentare (BRC, IFS, ISO 22000), nonché nella loro gestione.</p> <p>Ottima conoscenza della struttura delle etichette alimentari</p>

PATENTE O PATENTI	In possesso della patente B
PUBBLICAZIONI	<p>Nicolandi L., Poggi M. - <i>Utilizzo dell'acido sorbico nella produzione del formaggio "Tomino piemontese sott'olio"</i> Medicina Veterinaria Preventiva n° 27, Aprile 2005</p> <p>L. Nicolandi, M. Poggi - <i>"Valutazioni sull'efficacia dell'utilizzo del conservante E200 nell'ambito della produzione dei tommini Piemontesi sott'olio"</i> Poster presentato alla "Conferenza Nazionale sulla sicurezza microbiologica nella produzione di alimenti per il 21° secolo" Bologna 3 Maggio 2005</p> <p>Autori Vari – <i>"Guida di buona prassi igienica per i Caseifici di Azienda Agricola"</i> nata da un tavolo di lavoro composto da più enti Piemontesi ed approvata dalla Regione Piemonte.</p>
ULTERIORI INFORMAZIONI	<p>Coniugato e con due figli</p> <p>Adempiuti gli obblighi militari con data di congedo 26/10/95</p>

Il sottoscritto, ai sensi del Decreto Legislativo n° 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali", rilascia il proprio consenso al trattamento dei dati personali per le finalità connesse all'attività di ricerca e selezione del personale.

Lauriano, il 04/10/2016

FIRMA

MAURO POGGI

