

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome
Codice fiscale
Indirizzo
Telefono
E-mail
Nazionalità
Data di nascita

RAFFAELLA TOGNON

ESPERIENZA LAVORATIVA

Da 15 luglio 2019

Socio amministratore ditta di consulenza in ambito alimentare, ambientale e sicurezza sul lavoro "Alimentalmente snc di Tognon Raffaella e c."

Da settembre 2020 incarico di Direttore Esecutivo di Contratto presso le Amministrazioni di Lestizza, Fiumicello/Vicentina e Grado.

Da luglio 2019 consulente per gestione impianto acqua sanitaria per Intermarine Srl presso stabilimento Fincantieri Monfalcone.

Da gennaio 2021 consulente per gestione impianto acqua sanitaria per Wartsila Trieste.

Da settembre 2018 a giugno 2019

Dipendente presso laboratorio ambientale New eco srl accreditato 17025:2018 come:

- tecnico di laboratorio e supporto al responsabile per la gestione campionamento, analisi (chimica e microbiologica) e valutazione risultati su matrice acqua potabile
- Gestione prevenzione e controllo legionellosi: produzione DVR e campionamento/analisi per la ricerca di Legionella in acqua potabile
- consulente settore alimentare per realtà pubbliche (responsabile dei controlli nell'ambito della ristorazione collettiva per conto di varie Amministrazioni Comunali), copertura del ruolo di responsabile OSA delegato per il Comune di Palmanova e Muzzana del Turgnano e da e private (attività operanti nel settore ristorazione e piccole aziende). L'attività di consulenza si articola in corsi di formazione del personale, redazione di piani di autocontrollo (valutazione del rischio e applicazione sistema HACCP), valutazione shelf life prodotti alimentari, etichettatura degli alimenti e comunicazione allergeni, procedure di apertura attività e valutazione progetti, espletamento procedure e ruolo di consulente tecnico di parte nei rapporti con ASL, NAS e UVAC; presso enti pubblici: serie di visite presso le mense scolastiche a scadenza programmata supportate da verbali, partecipazione alle riunioni dei comitati mensa, stesura della documentazione tecnica per capitolati d'appalto.

Settembre 2014 – giugno 2015

docente di igiene degli alimenti e sviluppo piano di autocontrollo, prima formazione presso scuola Alberghiera IAL (Monfalcone).

Dal 2004 ad agosto 2018

Dipendente presso ditta Multiproject Srl come consulente tecnico per realtà private e ruolo di responsabile dei controlli nell'ambito della ristorazione collettiva per conto di varie Amministrazioni Comunali regionali e nell'ambito di aziende alimentari. L'attività di consulenza si articola in corsi di formazione del personale, redazione di piani di autocontrollo (valutazione del rischio e applicazione sistema HACCP), valutazione shelf life prodotti alimentari, etichettatura degli alimenti e comunicazione allergeni, procedure di apertura attività e valutazione progetti, espletamento procedure e ruolo di consulente tecnico di parte nei rapporti con ASL, NAS e UVAC; presso enti pubblici: serie di visite presso le mense scolastiche a scadenza programmata supportate da verbali, partecipazione alle riunioni dei comitati mensa, elaborazione menù, stesura della documentazione tecnica per capitolati d'appalto e partecipazione in qualità di esperto alle gare d'appalto per la ristorazione collettiva:

2017 Comune di Grado gara per ristorazione scolastica

2013 Collegio Mondo Unito gara per ristorazione del collegio

2012 Comune di Tricesimo gara per ristorazione scolastica

2011 Comune di Reana del Rojale gara per ristorazione scolastica

Da maggio 2016 inserimento in laboratorio accreditato ISO 17025/2005 per svolgimento di analisi chimiche di acque, terre e rifiuti accreditate e non, e utilizzo programma Eusoft, attività di campionamento di acque potabili incluso quello relativo alla ricerca di Legionella, gestione programma di prevenzione e controllo legionellosi presso strutture ricettive.

Da dicembre 2016 responsabile tecnico scientifico del laboratorio

Marzo – settembre 2018

docente Confcommercio presso sedi di Gorizia e Grado

Settembre 2014 – giugno 2015

docente di igiene degli alimenti e sviluppo piano di autocontrollo, prima formazione presso scuola Alberghiera IAL (Monfalcone)

Dal 2001 ad agosto 2018

docente presso IAL FVG sede Monfalcone e Gorizia

Anno 2012

realizzazione del convegno provinciale "Guadagnare salute: il ruolo delle mense scolastiche e loro gestione" e partecipazione dello stesso in qualità di relatore per l'argomento "esperienza territoriale e problematiche emerse" in collaborazione con la Provincia di Gorizia svolto il 24 febbraio presso la sala Borgo Castello (Gorizia)

partecipazione come relatore al convegno "guadagnare salute" organizzato dall'Istituto Comprensivo Dante Alighieri di S. Canzian d'Isonzo

Anno 2006

svolgimento corsi di educazione alimentare presso la scuola elementare di Fogliano e scuole materne e medie di Grado.

Anno scolastico 2005/2006:

insegnamento (chimica) presso Istituto Agrario di Gradisca d'Isonzo.

Insegnamento educazione tecnica presso la scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo Marco Polo di Grado

Anno 1995

tirocinio tecnico-applicativo nel laboratorio controllo qualità dello stabilimento "Birra Moretti" di S. Giorgio di Nogaro

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Anno 2021

7 maggio: "I biosensori e l'industria alimentare", webinar organizzato da OTAFVG

27 maggio: "Il biologico: normativa vigente e quella che entrerà in vigore in gennaio 2021", webinar organizzato da OTA nazionale

Anno 2020

24 settembre: "indicazione e origine dell'ingrediente primario: obblighi, responsabilità e opportunità per l'OSA" - seminario organizzato da OM editoria formazione e comunicazione - Milano

Anno 2019

28 Novembre: organizzatore e relatore seminario "Legionella: aspetti sanitari, obblighi e sanzioni" - seminario patrocinato dall'assessorato alla Sanità del Comune di Grado

18 luglio: seminario tenuto da Avv. Afro Ambanelli organizzato da OTA FVG "Etichettatura degli alimenti: le sanzioni amministrative e gli aggiornamenti italiani per il Reg Ce 1169/11" – Polo Tecnologico di Pordenone

11 aprile: Workshop organizzato da A&Q provider OTAN su "Ristorazione scolastica: difficoltà, sfide e sostenibilità" – presso facoltà di medicina Veterinaria, Università degli Studi di Milano

25 marzo: seminario organizzato da AITA "La corretta validazione e applicazione del sistema HACCP" - Cremona

Anno 2018

29 novembre: programma nazionale per la formazione continua dei tecnologi alimentari "I controlli analitici su alimenti e bevande e i diritti della difesa aziendale" organizzato da PVI e-learning

12 ottobre: seminario organizzato da OTA FVG "i contaminanti nella filiera agroalimentare" Piazza Castello, 4 Spilimbergo

20 settembre: seminario organizzato da OM editoria formazione e comunicazione "sicurezza alimentare: metodi rapidi contro metodi di laboratorio" presso Residence San Vittore, Milano

10 giugno: presentazione linee guida regionali per la ristorazione nelle residenze per anziani presso palazzo della regione, Udine

Anno 2017

27 ottobre: seminario organizzato da OTA FVG "I materiali a contatto con gli alimenti: dal controllo delle dichiarazioni di conformità all'approccio legislativo e analitico" presso polo Tecnologico di Pordenone

22 settembre: seminario organizzato da OTA FVG "alimenti in e alimenti out" presso Pordenone fiere

15 settembre: seminario organizzato dall'ordine dei chimici di Trieste "Legionellosi: metodi chimici e fisici di prevenzione; esempi di resti penali in ambito alimentare" presso la facoltà di chimica di Trieste

Anno 2016

16 febbraio: seminario organizzato da Confesercenti di Udine, con il patrocinio di OTA FVG, su "Il sistema gestione sicurezza alimentare HACCP secondo la norma FS 22000" presso la sede di Confesercenti Udine

Anno 2015

11 dicembre: seminario organizzato da OTA FVG "Oltre il Reg UE 1169/11" presso Polo Tecnologico di Pordenone

17 luglio: partecipazione seminario "la responsabilità civile e penale del tecnologo alimentare professionista e dipendente" organizzato da OTAFVG presso Polo tecnologico di Pordenone

Anno 2014

07 novembre partecipazione al seminario "Etichettatura dei prodotti alimentari e materiali a contatto: nuove norme e criticità applicative" organizzato da CONFINDUSTRIA UDINE

28 maggio - Partecipazione al corso di formazione: "Il regolamento UE 1169/11 – etichettatura, informazioni nutrizionali e pubblicità dei prodotti alimentari" presso CCIAA di Pordenone organizzato da Leochimica Srl in collaborazione con OTAFVG

Anno 2011

8 novembre: Partecipazione al convegno "Acqua potabile in Friuli Venezia Giulia" Palazzo della Regione – Udine, organizzato dall'ANCI FVG

27 settembre: partecipazione al convegno "Guadagnare salute 2011" Palazzo della Regione – Udine, organizzato dall'ASL 4 – Medio Friuli

Anno 2007

Partecipazione convegno sulla sicurezza alimentare a Cremona organizzato dall'AITA.

Anno 2000

Iscrizione albo dei tecnologi alimentari del FVG alla posizione n° 34.

23th International Symposium on Capillary Chromatography "Chemical composition and antioxidant activity of essential oils with different botanical origin" - PIZZALE LORENA, BORTOLOMEAZZI RENZO, TOGNON RAFFAELLA, VICHI STEFANIA, MORET SABRINA, CONTE LANFRANCO (Atti del convegno disponibili su CD ROM), pp.1 - 7, Riva del Garda, 2000, ed.Naxos Software Solution (GERMANIA)

Maggio 1999

Titolo: abilitazione all'esercizio della libera professione di tecnologo alimentare

Anno: 1997-1998

Laurea: Scienze delle Preparazioni Alimentari, presso la Facoltà di Agraria, Università di Udine.

Voto: 110/110

Titolo Tesi: "Studio della composizione chimica e dell'attività antiossidante di una serie di oli essenziali"

Argomento Tesi: Valutazione delle proprietà antiossidanti di una serie di oli essenziali previa caratterizzazione chimica, mediante GC-MS, dei loro componenti. L'attività antiossidante è stata valutata sfruttando due metodi: spettrofotometrico (Test della crocina) e di ossidazione accelerata mediante riscaldamento (Rancimat test), relatore prof. Lanfranco S. Conte.

Titolo Tesina: "Valutazione quantitativa del rischio relativa alla commercializzazione di un prodotto trattato termicamente". Scopo del lavoro, la valutazione quantitativa del rischio di malattia alimentare da *Bacillus cereus* eventualmente provocata da abuso termico durante la commercializzazione di prodotto carneo conservato.

Grado, 23.06.2021

Raffaella Tognon

