

**CURRICULUM VITAE
FORMATO EUROPEO**



DATI PERSONALI

Nome, Cognome

Indirizzo

Cellulare

E-mail

pec

Nazionalità

Data di nascita

TESSA, BAMBI

VIA DE' FALCUCCI, 24 - 50137, FIRENZE, ITALIA

347.8723590

TESSABAMBI@HOTMAIL.COM

TESSA.BAMBI@OTAERAGG.IT

ITALIANA

13/01/1983

Occupazione attuale

• Date (da)

• Datore di lavoro

Settore dell'azienda

• Tipo di mansione

Da giugno 2016

TL CONSULENZE – Ingegneria, Sicurezza, Formazione – Via Francesca 436 Santa Maria a Monte (PI)

Consulenze e Formazione – servizi per i lavoratori

Affiancamento ai docenti durante i corsi di Formazione di Sicurezza sul lavoro (D.lgs. 81/2008) – Settembre 2019 Abilitazione alla docenza dei corsi D.lgs. 81/2008

Affiancamento ai Tecnici nella Stesura dei DVR e presentazione e spiegazione ai clienti

• Date (da)

• Datore di lavoro

Settore dell'azienda

• Tipo di mansione

Da Settembre 2010

Libera Professionista abilitata alla professione da Esame di Stato e Iscrizione all'Albo dei Tecnologi Alimentari di Toscana, Emilia Romagna, Umbria e Marche n.169

Formazione e Sicurezza Alimentare

Consulente HACCP per Esercizi e Piccole Industrie Alimentari

Ispezioni agli ambienti di manipolazione, stoccaggio e somministrazione dei prodotti alimentari
Stesura e Revisione Manuali H.A.C.C.P.

Docente per Corsi di Formazione e Aggiornamento per Responsabili e Addetti Alimentaristi semplici e complessi sui rischi specifici della loro attività

Gestione SCIA di carattere alimentare presso il Comune

Consulenza alle aziende alimentari per la messa a punto dei processi produttivi

• Date (da)

• Datore di lavoro

Settore dell'azienda

• Tipo di mansione

Da Marzo 2010

Spazio Reale, San Donnino, Campi (FI) - Agenzia di Formazione

Formazione e Sicurezza Alimentare

Docente di Corsi di Formazione per gli Operatori del Settore Alimentare (HACCP)

• Date (da)

• Datore di lavoro

Settore dell'azienda

• Tipo di mansione

Da Gennaio 2017

A.S.D. Firenze Orienteering

Formazione sportiva per bambini

Qualifica: Tecnico FISO di 1° livello.

Tecnico orienteering presso le scuole elementari, medie e superiori del Comune di Firenze.

Esperienza presso le Scuole private Monticelli e Santa Marta e le Scuole pubbliche Collodi e Liceo Scientifico A.Gramsci. Centri estivi, 6-10 anni.

ESPERIENZE LAVORATIVE

• Date (da – a) • Datore di lavoro - Settore dell'azienda • Tipo di mansione	Dal 20 aprile 2008 – 31 dicembre 2009 Agenzia di lavoro interinale Quanta, presso Lilly Italia (Sesto Fiorentino-FI-) Industria Chimico-Farmaceutico Monitoraggio ambientale,(acqua, aria e superfici) e analista di laboratorio
• Date (da – a) • Datore di lavoro • Tipo di mansione	1° Ottobre 2007 – 22 Dicembre 2007 Servizio Civile in collaborazione con l' Università di Firenze , "Progetto Pasteur" Tecnico di laboratorio di analisi chimico-microbiologiche
• Date (da – a) • Datore di lavoro • Settore dell'azienda • Tipo di impiego • Tipo di mansione	Maggio 2007 – Luglio 2007 Obiettivo Formazione , Largo Liverani, 20, Firenze Azienda che svolge corsi di formazione per l'inserimento nel mondo del lavoro Contratto a progetto Insegnamento della materia di "Trattamento e Conservazione dei prodotti Alimentari" ai ragazzi della scuola superiore secondaria professionale Chino Chini di Borgo San Lorenzo, Firenze
• Date (da – a) • Datore di lavoro • Tipo di azienda • Principali mansioni	Novembre 2006 – Aprile 2007 Cooperativa Agricola Il Forteto , loc. Rossoio, Vicchio (Firenze) Caseificio Responsabile qualità microbiologica dei prodotti, degli ambienti e dei macchinari del caseificio

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Data • Qualifica	Novembre 2006 Abilitazione allo svolgimento della libera professione di Tecnologo Alimentare
• Date (da – a) • Istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica	Ottobre 2004 – Luglio 2006 Facoltà di Agraria, Università di Firenze Corso di laurea specialistica in " <u>Gestione della Qualità dei Prodotti Alimentari</u> " - Analisi chimiche e microbiologiche degli alimenti - Analisi delle preferenze del consumatore - Fisiologia della nutrizione umana - Legislazione e normativa alimentare - Pratica di laboratorio di analisi Laurea di 2°livello, votazione 104/110
• Date (da – a) • Istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica	Ottobre 2001 – Luglio 2004 Facoltà di Agraria, Università di Firenze Corso di laurea in " <u>Scienze e Tecnologie Alimentari</u> " - Sicurezza e igiene alimentare (HACCP) - Analisi chimiche e microbiologiche degli alimenti - Fisiologia della nutrizione umana - Economia aziendale e marketing - Progettazione di macchine, impianti e processi dell'industria alimentare - Pratica di laboratorio di analisi Laurea di 1°livello, votazione 101/110
MATURITA' SCIENTIFICA	Liceo Scientifico A. Gramsci di Firenze votazione 84/100

**CONOSCENZA LINGUE
INGLESE**

Buona

**CAPACITÀ E
COMPETENZE
TECNICHE
STRUMENTALI**

Buona conoscenza del computer. Utilizzo correntemente i sistemi operativi Windows e Red Hat: competenze acquisite sia per attività personali, sia nel corso dei lavori e degli stage che ho svolto.

So utilizzare i più comuni strumenti di un laboratorio per analisi chimiche e microbiologiche, come pure conosco le tecniche microbiologiche tradizionali di preparazione di terreni, semine e conte delle piastre.

PATENTI

A e B

PATENTINI

Tecnico FISO di 1° livello

REFERENZE

Aziende con le quali collaboro (occasionalmente o stabilmente):

1 TL Consulenze

Via Fancesca 436/8B Santa Maria a Monte (PI)

Ing. Marco Lazzerini e Ing. Antonio Torrini 0587/748644

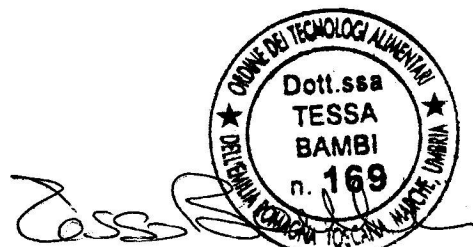
2 M.A.R. Wather Technology

Via Lucio Fontana, 3, Sambuca (FI)

Ing. Iacopo Soldaini 3939552030

Firenze 06/02/2020

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai fini occupazionali ai sensi D.Lgs. 196/03



Tessa Bambi