

INFORMAZIONI PERSONALI



Tumminello Nicole

 loc bardelli di Biana - SNC - Bettola, 29021 Piacenza (Italia)

 3394043299

 nicole.tumminello@marina.difesa.it

 Skype nicoltums

Sesso Femminile | Data di nascita 22/11/1990 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

16/04/2020–alla data attuale

Dirigente Veterinario in disciplina di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati (Area B)

ATS MONTAGNA, Distretto Veterinario Est VALT - sede di Bormio

25/09/2017–15/04/2020

Ufficiale Medico Veterinario - Marina Militare. Dipendente Ministero Difesa a tempo indeterminato

- controllo igienico-sanitario degli alimenti di origine animale e misti durante le fasi di acquisizione, trasporto, conservazione, lavorazione, preparazione e distribuzione nell'ambito della ristorazione collettiva militare, al fine di prevenire l'insorgenza di malattie di origine alimentare, con particolare riguardo alle infezioni e alle intossicazioni;
- controllo igienico-sanitario della qualità delle acque;
- contributo tecnico nell'ambito del processo di valutazione del rischio per gli aspetti riferibili alla sicurezza alimentare e alla protezione nei confronti delle zoonosi;
- collaborazione ai sopralluoghi condotti dal Medico Competente sui diversi luoghi di lavoro, in alcuni ambiti dell'igiene del lavoro, in particolare quelli legati ai piani di autocontrollo e all'HACCP nel settore della sicurezza alimentare;
- collaborazione con il DSS in azioni di consulenza per ciò che concerne l'igiene degli alimenti e igiene urbana animali sinantropi;
- collaborazione, per quanto di competenza, alla redazione del certificato di sanificazione secondo il RSI;
- concorso nelle operazioni di accertamento della rispondenza ai requisiti contrattuali delle derrate alimentari di origine animale e miste destinate alla ristorazione collettiva militare
- consulenza tecnica in materia di registrazione (ex autorizzazione sanitaria) delle attività esterne o di F.A. che conservano, lavorano, consumano o comunque distribuiscono alimenti di origine animale e/o misti;
- educazione igienico-sanitaria, per quanto di competenza, di operatori del settore alimentare
- formazione del personale sanitario e laico in materia di disinfezione e derattizzazione ambientale;
- attuazione di campagne informative su problematiche di pertinenza veterinaria inerenti la medicina preventiva;
- promozione del recepimento da parte della Forza Armata della normativa sanitaria vigente sul territorio nazionale;
- consulenza per l'emanazione di disposizioni tecniche inerenti la profilassi igienico-sanitaria e nello specifico l'igiene degli alimenti;
- consulenza e verifica della corretta applicazione, nei settori di pertinenza, della normativa sanitaria vigente;
- pianificazione e controllo delle attività veterinarie condotte nell'ambito della F.A.;
- profilassi nei confronti delle zoonosi e delle epizootie;
- attività di gestione sanitaria e cura di animali, laddove ne è previsto l'utilizzo a vario titolo in strutture MM ed eventualmente di altre FF.AA. (in collaborazione con il Servizio veterinario EI e con le strutture civili, in caso di particolari necessità diagnostico-terapeutiche);

02/01/2018–10/07/2019

TIROCINIO VOLONTARIO ASL PIACENZA

02/01/2019–31/05/2019

DOCENZA UNIVERSITA' DELL'ETA' LIBERA

Comune di Cortemaggiore, Piacenza

Docenza 6 ore settimanali - Ispezione degli alimenti di origine animale

- 01/01/2017–24/09/2017 **Medico veterinario - libero professionista**
Assistenza veterinaria nel CRAS di Loc. Trebbiola Piacenza diretto dal medico veterinario Riccardo Rossi, in collaborazione con l'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna relativamente ad analisi anatomopatologiche e monitoraggio fauna selvatica.
Primo soccorso stradale fauna selvatica 24/24.
Attività clinica grandi animali
- 18/11/2016 **Abilitazione professionale - Iscrizione ordine dei Medici Veterinari di Piacenza (n°385)**
- 20/02/2016–01/09/2016 **Tirocinio presso ASL - UVAC Valle d'Aosta e UVAC Torino**
Aosta - Torino
Affiancamento dei colleghi UVAC per la stesura della tesi compilativa di laurea avente come tematica: TRACES, il futuro è nella dematerializzazione.
Successiva pubblicazione ANMVI - <http://www.anmvioggi.it/in-evidenza/64957-traces-il-futuro-e-nella-dematerializzazione.html>
- 02/05/2015–10/09/2017 **Istruttore di nuoto - coordinatore piano vasca e responsabile del personale piano vasca**
GESPORT SRL, Piacenza
- 01/01/2006–01/05/2015 **Istruttore di nuoto - assistente bagnanti**
GESPORT SRL, Piacenza

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 03/02/2020–04/02/2020 **IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO GLI STABILIMENTI ABILITATI ALL'ESPORTAZIONE IN U.S.A**
AIVI - Associazione Italiana Veterinari Igienisti, Carpi (MO)
ESAME SUPERATO - 12 ECM
- 17/12/2019–17/12/2019 **Giornata di Medicina della Fauna Selvatica**
Università degli studi di Milano - Dipartimento di medicina veterinaria, Lodi
- 26/11/2019–12/12/2019 **SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP - Controllo ed autocontrollo dei prodotti alimentari - Metodi, applicazioni e norme di riferimento**
ISTITUTO ALTA FORMAZIONE - IAF, ROMA
- 01/12/2016–10/07/2019 **Scuola di specializzazione in sanità animale, allevamento e produzioni zootecniche**
Università di Medicina Veterinaria di Milano, Milano
VOTAZIONE FINALE: 70/70 CON LODE
- 10/05/2019–04/07/2019 **CORSO DI PERFEZIONAMENTO IN MEDICINA VETERINARIA LEGALE E FORENSE. LA CONSULENZA TECNICA E LE CERTIFICAZIONI.**

Università degli studi di Milano - Dipartimento di medicina veterinaria, Milano

- 04/10/2018–03/10/2019 **CORSO FAD (20 ECM): Dalla scelta all'impiego consapevole del farmaco nell'allevamento bovino**
IZS VENEZIE
- 20/03/2019–22/03/2019 **CORSO PCQI – Preventive Controls Qualified Individual Human Food (FDA – FSMA)**
ESI - EURO SERVIZI IMPRESA, Milano
Approfondire conoscenze necessarie a ricoprire l'incarico di PCQI (Preventive Control Qualified Individual), che ha la responsabilità di redigere ed attuare il Food Safety Plan aziendale secondo la normativa FDA.
Corso strutturato secondo le regole definite dal FSPCA (Food Safety Preventive Control Alliance), alleanza istituita dalla FDA in partnership con il mondo dell'Accademia, le Organizzazioni di Categoria ed Esperti del Settore Alimentare, in conformità alla nuova normativa di sicurezza alimentare statunitense chiamata Food Safety Modernization Act (FSMA)
- 27/03/2018–26/03/2019 **CORSO FAD: Movimentazione a fini non commerciali di animali da compagnia Reg. (UE) 576/2013 e Reg. (UE) 577/2013**
IZS VENEZIE
ESAME FINALE SUPERATO - ACQUISIZIONE DI N°20 CREDITI FORMATIVI ECM
- 02/01/2019–10/03/2019 **CORSO FAD - ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI: LE SANZIONI AMMINISTRATIVE E GLI AGGIORNAMENTI ITALIANI PER IL REGOLAMENTO 1169/2011**
PVI FORMAZIONE SRL
ESAME FINALE SUPERATO - ACQUISIZIONE DI N°10 CREDITI FORMATIVI ECM
- 10/11/2018–13/02/2019 **Corso per Tecnici Professionali FormatI (TRAINED PROFESSIONAL)**
Sinergitech Formazione - Ente di Formazione Certificato UNI ISO 29990:2011, ROMA
Trained Professional: professionista formato nel Pest Control. L'operatore può utilizzare i rodenticidi per le attività giornaliere e ha specifiche competenze acquisite grazie a corsi di formazione e addestramento o processi di certificazione (ad es. lo standard europeo EN 16636).
Attraverso questo percorso di formazione, unendo conoscenza e pratica, ha raggiunto la consapevolezza necessaria per valutare il rischio associato all'utilizzo dei rodenticidi, adottare le misure di mitigazione suggerite e attivare le pratiche di Integrated Pest Management (IPM) prima di arrivare all'uso di un rodenticida per il controllo delle infestazioni.
- 19/01/2019–19/01/2019 **La Corretta Gestione Del Farmaco. Normativa, Gestione Ed Esempi Pratici**
Profconservizi Servizi Per Le Professioni, Piacenza
ESAME FINALE SUPERATO - ACQUISIZIONE DI N°4 CREDITI FORMATIVI ECM
- 19/11/2018–22/11/2018
Tirocinio formativo teorico/pratico sugli alimenti destinati ai Contingenti militari Fuori Area. Certificazione, Grosseto
Tirocinio formativo/addestrativo finalizzato a fornire agli Ufficiali medici e veterinari designati le nozioni e gli strumenti necessari per poter garantire l'espletamento dell'attività di certificazione di alimenti destinati ai Contingenti militari Fuori Area - Dlgs 193/2007.

- 01/02/2019–30/11/2019 CORSO FAD: LA NUOVA ETICHETTATURA COMUNITARIA DEGLI ALIMENTI: NOZIONI DI DIRITTO E ANNOTAZIONI PRATICHE
IZS EMILIA ROMAGNA E LOMBARDIA
- 26/11/2018–25/11/2019 CORSO FAD - GLI ADDITIVI NEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
IZS VENEZIE
ESAME FINALE SUPERATO - ACQUISIZIONE DI N°3 CREDITI FORMATIVI ECM
- 22/06/2018–21/06/2019 CORSO FAD: Artropodi vettori di patogeni per l'uomo e gli animali: ZANZARE
IZS VENEZIE
ESAME FINALE SUPERATO - ACQUISIZIONE DI N°15 CREDITI FORMATIVI ECM
- 27/03/2018–26/03/2019 PRODURRE ALIMENTI SICURI NELLE MICROIMPRESE ALIMENTARI: PROGETTAZIONE E APPLICAZIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO
IZS VENEZIE
ESAME FINALE SUPERATO - ACQUISIZIONE DI N°9 CREDITI FORMATIVI ECM
- 05/10/2018–05/10/2018 CORSO ECM - LE NUOVE FRONTIERE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE NEI PRODOTTI DELLA PESCA - SPECIE ALIENE E SPECIE TOSSICHE - INQUINAMENTO DA MICROPLASTICA
SOCIETA' ITALIANA MEDICINA VETERINARIA PREVENTIVA, RUVO DI PUGLIA, BA
ESAME FINALE SUPERATO - ACQUISIZIONE DI N°8 CREDITI FORMATIVI ECM
- 01/02/2017–01/06/2017 Affiancamento al docente Sergio Ghidini nelle lezioni del corso di "Ispezione e igiene degli alimenti".
- 01/10/2011–08/11/2016 Laurea in Medicina Veterinaria
Università degli studi di Parma
VOTAZIONE FINALE: 110/110 CON LODE

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

inglese

COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B2	B2	B1	B1	B1

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 digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi

Utente base	Utente base	Utente base	Utente base	Utente base
-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

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.

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.