

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome SIMONA COGNOLI
Indirizzo ROMA
Telefono
Fax
E-mail

Nazionalità Italiana

Data di nascita 1977

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date 09/2013 – attuale
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Oleonauta S.R.L. unipersonale
Via Alessandro Piola Caselli, 39 Roma
- Tipo di azienda o settore Settore dell'olio extravergine di oliva
- Tipo di impiego Attività indirizzata alla valorizzazione e alla promozione dell'olio extravergine di oliva attraverso corsi di formazione, eventi e collaborazioni editoriali (www.oleonauta.com).
- Principali mansioni e responsabilità Presidenza e amministrazione

- Date 05/2008 – 02/2009
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Banca Nazionale del Lavoro S.p.A.
Piazza Roberto Malatesta, 27 Roma
- Tipo di azienda o settore Settore bancario
- Tipo di impiego Rapporto di lavoro interinale Manpower S.p.A.
- Principali mansioni e responsabilità Assistenza clienti allo sportello

- Date 06/2007 – 09/2007
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Eurizon Solutions S.p.A. per la Banca Fideuram S.p.A.
Viale America. 146 Roma
- Tipo di azienda o settore Settore bancario
- Tipo di impiego Rapporto di lavoro interinale Manpower S.p.A.
- Principali mansioni e responsabilità Supporto amministrativo per le aperture dei conti correnti

- Date 08/2006 – 01/2007
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Cassa di Risparmio di Civitavecchia S.p.A.
Corso Centocelle, 42 Civitavecchia
- Tipo di azienda o settore Settore bancario
- Tipo di impiego Contratto di lavoro a tempo determinato
- Principali mansioni e responsabilità Assistenza clienti allo sportello

- Date 02/2005 – 07/2006
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Roma La Sapienza – Biblioteca del Dipartimento di Teoria dello Stato
Piazzale Aldo Moro, 5 Roma
- Tipo di azienda o settore Studi politici
- Tipo di impiego Rapporto di collaborazione coordinata e continuativa a carattere temporaneo
- Principali mansioni e responsabilità Attività di annotazione delle acquisizioni nel registro topografico; aggiornamento e controllo delle opere a fogli mobili

- Date 1999 - 2001
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Roma La Sapienza – Biblioteca del Dipartimento di Teoria dello Stato
Piazzale Aldo Moro, 5 Roma
- Tipo di azienda o settore Studi politici
- Tipo di impiego Borsa di collaborazione
- Principali mansioni e responsabilità Servizio di consultazione libri e periodici; aggiornamento e controllo delle opere a fogli mobili.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date 22 – 24 marzo 2023
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Corso per Oleotecnico organizzato da MORI – TEM s.r.l.

- Qualifica conseguita Attestato di partecipazione

- Date Marzo – luglio 2022
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Forma Camera – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Roma
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Programma seminariale di Cultura d’Impresa rivolto a imprenditori, manager e risorse umane
- Qualifica conseguita Attestato di partecipazione

- Date 2021
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione ONAV (Organizzazione Nazionale di Assaggiatori di Vino) – sede di Roma
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di primo livello per assaggiatore di vino
- Qualifica conseguita Patente di Assaggiatore di vino

- Date Settembre 2020
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione CNA e Fondazione ECIPA di Roma
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio I Corso di E-learning in Legislazione alimentare e analisi di scenario
- Qualifica conseguita Attestato di partecipazione

<ul style="list-style-type: none"> • Date 	2019
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	“Da zero a 100k” presso Forma Camera – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Roma
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	Corsi di Neuromarketing, Marketing del vino e LinkedIn marketing
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Attestato di partecipazione
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	2016
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	ASSOPROL di Perugia
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	Corso per Tecnico di frantoio
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Attestato di qualifica come Tecnico di frantoio
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	2013
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	UMAO presso I.T.A.S. Garibaldi di Roma
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	Corso sulla potatura professionale dell’olivo
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Attestato di partecipazione
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	2013
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	UMAO presso I.T.A.S. Garibaldi di Roma
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	Corso per Assaggiatore di olive da tavola
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Attestato di Assaggiatore di olive da tavola riconosciuto dalla Regione Lazio
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	2013
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	INIPA – UNAPROL, sede di Roma
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	Corso di Formazione manageriale per responsabili area vendita e mercato per le imprese olivicole e olearie.
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Attestato di partecipazione
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	2012
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	Facoltà di Agraria – Università degli Studi della Tuscia - Viterbo
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	Corso per Assaggiatore di olio di oliva vergine ed extravergine
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Attestato di Assaggiatore di olio di oliva vergine ed extravergine

- Date 2008
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione INFORMAT – Regione Lazio e Provincia di Roma
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso per Manager di impresa agrituristica. Stage presso la Società agricola Valle Chiani S.p.A, - Tenuta Casella a Ficulles (TR)
- Qualifica conseguita Attestato di qualifica. Votazione: 28/30

- Date Marzo 2004
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Facoltà di Scienze Politiche - Università degli Studi di Roma La Sapienza
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Indirizzo politico – internazionale. Tesi di laurea in Diritto agrario comparato: “Il territorio rurale come canone giuridico e del commercio dei prodotti agricoli nel diritto spagnolo”.
- Relatore: Alberto Germanò.
- Qualifica conseguita Diploma di Laurea in Scienze Politiche. Votazione: 105/110.

- Date 1991 - 1996
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Istituto liceo ginnasio statale “Giulio Cesare” di Roma
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Liceo classico
- Qualifica conseguita Diploma di maturità classica. Votazione: 53/60

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.

Coautrice ed organizzatrice insieme a La Pecora Nera Editore di “Evoluzione, percorsi per l’extravergine di qualità” (2017 – in corso), programma di eventi annuali e attività per la promozione dell’olio extravergine di oliva italiano (www.evoluzioneolio.org).

Responsabile dell’area “Degustami Bio” per le degustazioni guidate di olio extravergine di oliva per la Fiera Biolife di Bolzano (edizioni 2023 – 2022 – 2021 – 2019).

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE
Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Buona conoscenza di Windows e del pacchetto Microsoft Office.

Utilizzo abituale di Internet e dei social network.

Certificato ECDL (European Computer Driving Licence) conseguito nel 2007 presso l’associazione DIDASCA e-Learning alla Washington School di Roma srl, in via del Corso 184.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE
Competenze non precedentemente indicate.

- Componente del Comitato di assaggio professionale della Camera di Commercio di Roma per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini (delibera della Giunta Camerale n.16 del 20 aprile 2018).

- Iscritta nell’Elenco Nazionale dei tecnici esperti assaggiatori di olio vergine di oliva (BURL n.25 del 26/03/2013).

- Componente del Panel di assaggio per la guida “Oli d’Italia” del Gambero Rosso (dall’edizione 2015 all’edizione 2023).

- Giudice internazionale per il Concorso EVO – IOOC (dall’edizione 2020 all’edizione 2023), per il Concorso London IOOC (edizione 2022), L’Orciolo d’Oro (edizioni 2016, 2017).

- Pubblicazioni e collaborazioni con riviste:

Coautrice del libro “Olio, lo straordinario mondo dell’olio extravergine di oliva” – LSWR 2017.

Coautrice del libro “Piccole olive” – Edizioni Efestò 2015.

Scrive di olio extravergine di oliva per la rivista mensile cartacea “Gusto Sano”, Lunasia edizioni

- Attività di docenza:

Docenza per i seminari sull’olio extravergine di oliva rivolti agli studenti del Corso di Laurea in Scienze e Culture Enogastronomiche dell’Università di Roma Tre: “Comunicare e promuovere il valore dell’olio extravergine di oliva”, “Extravergine di qualità. Gli attori della crescita e nuove figure professionali”. Collaborazione avviata nel 2017.

Docenza per il corso “Tecniche di acquisizione delle competenze per la gestione dell’attività enoturistica e/o oleoturistica” di FormAzione S.R.L. per la Regione Umbria (marzo 2023).

Docenza per il Corso Creazione d’impresa, diffusione dell’innovazione – Per una nuova olivicoltura. Progetto Agriform di Chiantiform ETS (maggio 2021).

Docenza per il Corso di Assaggiatori di oli di oliva vergini ed extravergini organizzato da ENUIP (febbraio – marzo 2019, marzo – aprile 2018). Argomenti: tecnologia di trasformazione e conservazione dell’olio, in particolare la loro influenza sulle caratteristiche organolettiche –

Normativa nazionale e comunitaria sulla classificazione dell'olio vergine di oliva – Etichettatura e le certificazioni DOP, IGP.

Docenza per il Corso L'Oro Giallo del Lazio: viaggio tra miti e realtà dell'olio extravergine di oliva, organizzato dall'ENUIP nel dicembre 2017.

- Attestato valido per l'esercizio dell'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, rilasciato dalla Regione Lazio e Provincia di Roma (CAT, 2013).

PATENTE B

Autorizzo il trattamento dei dati personali presenti nel CV in conformità con l'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e dell'articolo 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).