



## ESPERIENZA LAVORATIVA

---

01/09/2018 – ATTUALE – Bologna, Italia

**RESPONSABILE SISTEMI INTEGRATI (QUALITÀ, SICUREZZA ALIMENTARE, AMBIENTE, SICUREZZA SUL LAVORO) E NUTRIZIONE – CAMST GROUP**

---

- responsabile del Sistema di Procedure Aziendali
- responsabile del QSE risk management aziendale (ristorazione, produzioni gastronomiche, vending machines)
- responsabile del Sistema Aziendale Integrato in conformità alle norme ISO 9001:2015, Codex Alimentarius (HACCP), ISO 22000:2018, ISO 22005:2008, ISO 14001:2015, OHSAS 18001:2007, ISO 45001:2018
- definizione delle politiche nutrizionali aziendali
- coordinamento del progetto europeo LIFE EFFIGE (calcolo della sostenibilità ambientale del servizio di fornitura di un menu scolastico [www.lifeeffige.eu](http://www.lifeeffige.eu))
- elaborazione di progetti nutrizionali per la partecipazione alle gare d'appalto
- progettazione di menu e ricette aziendali e definizione del relativo food cost
- responsabile della rintracciabilità e delle procedure di ritiro-richiamo del prodotto non conforme
- responsabile degli adempimenti relativi ad autorizzazioni amministrative e sanitarie delle strutture produttive
- responsabile tecnico dell'attività di co-packing di preparazioni gastronomiche in atmosfera protettiva per la GDO
- responsabile della verifica della rispondenza delle caratteristiche qualitative dei prodotti finiti agli standard normativi e alle richieste del cliente
- partecipazione a convegni e seminari in qualità di relatore
- attività di docenza nell'ambito di corsi di laurea e master universitari
- progettazione e realizzazione di programmi formativi e-learning

Membro del Team di Open Innovation e Sostenibilità aziendale

Membro del Team per l'adeguamento delle procedure aziendali al Regolamento UE 2016/679

01/01/2016 – 31/08/2018 – Bologna, Italia

**RESPONSABILE NUTRIZIONE – CAMST GROUP**

---

- coordinamento funzionale di 100 dietisti e nutrizionisti sul territorio nazionale
- definizione delle politiche nutrizionali aziendali
- elaborazione di progetti nutrizionali per la partecipazione alle gare d'appalto
- progettazione di menu e ricette aziendali e definizione del relativo food cost
- partecipazione a convegni e seminari su tematiche nutrizionali in qualità di relatore

01/12/2013 – 31/12/2015 – Bologna, Italia

**RESPONSABILE SISTEMI INTEGRATI (QUALITÀ, SICUREZZA ALIMENTARE, AMBIENTE, SICUREZZA SUL LAVORO) – CAMST GROUP**

---

- responsabile del Sistema di Procedure Aziendali
- responsabile del QSE risk management aziendale
- responsabile del Sistema Aziendale Integrato in conformità alle norme UNI EN ISO 9001:2008, Codex Alimentarius (HACCP), ISO 22000:2005, ISO 22005:2008, ISO 14001:2004 e OHSAS 18001:1999
- membro del Gruppo di Lavoro per l'innovazione delle Operations

01/07/2005 – 30/11/2013 – Bologna

**RESPONSABILE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE – CAMST GROUP**

---

- responsabile del food hygiene risk management aziendale (ristorazione, produzioni gastronomiche, vending machines)
- responsabile del Sistema Aziendale Integrato Qualità, HACCP e Sicurezza Alimentare
- responsabile della rintracciabilità e delle procedure di ritiro-richiamo del prodotto non conforme
- responsabile degli adempimenti relativi ad autorizzazioni amministrative e sanitarie delle strutture
- responsabile tecnico dell'attività di co-packing di preparazioni gastronomiche in ATP per la GDO
- responsabile della verifica della rispondenza delle caratteristiche qualitative dei prodotti finiti agli standard normativi e alle richieste del cliente
- referente per l'Igiene e Sicurezza degli alimenti nell'ambito del servizio di catering per i Giochi



Olimpici di Torino 2006

- selezione e gestione dei laboratori di analisi
- gestione rapporti con enti di certificazione (Lloyd's Register, Bureau Veritas, CCPB)
- progettazione e realizzazione di programmi formativi e-learning
- collaborazione con le funzioni Marketing e Commerciale nella predisposizione di materiale a supporto della partecipazione a gare d'appalto e delle vendite
- attività di docenza nell'ambito di corsi di laurea e master universitari

07/10/2002 – 30/06/2005 – Bologna, Italia

**TECNICO ASSICURAZIONE QUALITÀ AREA ACQUISTI – CAMST GROUP**

---

- gestione sessioni di addestramento al personale sulle procedure Qualità/HACCP
- conduzione audit presso fornitori, piattaforma distributiva interna e locali di ristorazione
- verifica di corrispondenza delle caratteristiche qualitative delle materie prime alle richieste del cliente
- analisi delle non conformità dei fornitori e gestione di azioni correttive e preventive

01/03/2002 – 30/09/2002 – Reggio Emilia, Italia

**CONSULENTE SISTEMI CERTIFICATI – STUDIO ALFA**

---

Consulente in materia di sistemi di gestione aziendale (ISO 9001:2000, ISO 14000, OHSAS 18000)

## ● **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

---

01/04/2017 – 30/04/2017

**INTERNAL AUDITOR ISO 9001:2015 – Bureau Veritas**

---

<https://www.bureauveritas.it/>

01/05/2016 – 30/11/2016

**FOOD INNOVATION EXECUTIVE PROGRAM – Università di Modena e Reggio Emilia**

---

Insight & foresight thinking,  
Design thinking for food,  
Innovative food startup,  
tour di 5 giorni dedicati alla scoperta della cultura imprenditoriale della Silicon Valley, all'incontro con startup del settore food e alla visita di diverse aziende altamente innovative come Impossible Food

<https://www.unimore.it/>

01/02/2016 – 31/03/2016

**NUTRIZIONE UMANA APPLICATA – ABNI - Associazione Biologi Nutrizionisti Italiani**

---

Neuroendocrinologia ed epigenetica della nutrizione,  
Tecniche antropometriche,  
Strutturazione di una dieta in condizioni fisiologiche,  
Piani nutrizionali in condizioni fisiologiche,  
Attività fisica e corretti stili di vita

<https://www.abni.it/>



01/12/2012 – 30/11/2013

**EXECUTIVE MASTER IN BUSINESS ADMINISTRATION DELL'IMPRESA COOPERATIVA IV EDIZIONE** – Bologna Business School

---

Leadership e sviluppo personale,  
Strategia aziendale,  
Operations e Supply chain,  
Amministrazione e finanza,  
Marketing,  
Brand management,  
New media management

**Campi di studio**

- Economia, tecnica aziendale e diritto

<https://www.bbs.unibo.it/>

01/04/2011 – 30/04/2011

**LEAD AUDITOR ISO 22000:2005** – Bureau Veritas

---

<https://www.bureauveritas.it/>

01/03/2011 – 31/03/2011

**AUDITOR/LEAD AUDITOR ISO 9001:2008** – Bureau Veritas

---

<https://www.bureauveritas.it/>

01/04/2008 – 30/04/2008 – Colorno, Italia

**CORSO IN SCIENZA DEGLI ALIMENTI:** – AITA - Associazione Italiana Tecnologi Alimentari

---

principi e applicazioni della stabilizzazione degli alimenti;  
il controllo microbiologico degli alimenti;  
shelf-life degli alimenti confezionati in imballaggi flessibili;  
problematiche di entomologia industriale

<https://aita-nazionale.it/>

01/10/2007 – 30/11/2007 – Milano, Italia

**FOOD SAFETY EXPERT** – UNI – ANGQ – IMQ FOOD

---

- norma UNI EN ISO 22000:2005;
- standards BRC e IFS e Sistema di Gestione Integrata per la Sicurezza Alimentare;
- food safety auditor (ISO 22000, BRC, IFS, HACCP)

<https://www.angq.com/>; <https://www.uni.com/>; <https://www.imq.it/it>

**MASTER PER LA GESTIONE INTEGRATA DELLA QUALITÀ, SICUREZZA E AMBIENTE** – CIS - IL SESTANTE - CPFP - UNIBO

---

- il sistema integrato Qualità, Sicurezza e Ambiente (ISO 9000, ISO 14000, OHSAS 18000);
- il sistema di gestione per la Responsabilità Sociale (SA 8000);
- stage trimestrale (400 ore) presso Studio Alfa Srl di Reggio Emilia acquisendo competenze nel campo degli adempimenti legislativi ambientali e dei sistemi di gestione aziendale

Livello 5 EQF | <https://www.unibo.it/it>



01/10/1993 – 01/03/2000 – Parma, Italia  
**LAUREA IN SCIENZE BIOLOGICHE** – Università di Parma

---

**Campi di studio**

◦ Scienze naturali, matematiche e statistiche : *Biologia*

110/110 e lode | <https://www.unipr.it/>

01/09/1999 – 31/12/1999 – Budapest, Ungheria  
**STAGE TRIMESTRALE NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA EUROPEO ERASMUS** – UNIVERSITY OF HORTICULTURE AND FOOD SCIENCE

---

**COMPETENZE LINGUISTICHE**

---

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRESIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
<b>INGLESE</b>	C1	C1	C1	C1	C1
<b>FRANCESE</b>	A2	A2	A2	A2	A2
<b>TEDESCO</b>	A2	A2	A2	A2	A2

*Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato*

**COMPETENZE DIGITALI**

---

Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) | Posta elettronica | Windows | Microsoft Office | GoogleChrome | Social Network | InternetExplorer | Instagram | Gestione autonoma della posta e-mail | Google | Buona padronanza del pc dei software ad esso correlati e del pacchetto Office

**SKILLS**

---

**Skills**

---

esperienza nella predisposizione di progetti nutrizionali (menu, diete speciali per patologie e scelte etico-religiose)  
esperienza nell'implementazione e conduzione di Sistemi di Gestione aziendali in conformità a norme volontarie  
esperienza nel food hygiene risk management  
approfondita conoscenza dei processi produttivi e della normativa cogente e volontaria del settore food  
esperienza sui temi della sostenibilità nella filiera agroalimentare  
esperienza nel project management, nel team leading e nel design thinking  
esperienza nella gestione di progetti europei finanziati  
qualifica di Lead auditor serie ISO 9000, ISO 22000  
approfondita conoscenza di tecniche produttive innovative (cotture sous-vide, packaging in atmosfera modificata)  
iscrizione all'Ordine Nazionale dei Biologi