



● **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)
- 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	
INGLESE	C1	C1	C1	C1	C1
FRANCESE	A2	A2	A2	A2	A2
TEDESCO	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



europass

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".