

ESPERIENZA LAVORATIVA

Collaboratrice Area Qualità ed Alimenti

Optima Servizi Integrati per l'Azienda s.r.l. [03/2017 – Attuale]

Indirizzo: Brescia (Italia)

Città: Botticino (BS)

Paese: Italia

- Consulenza professionale per aziende alimentari nell'ambito della sicurezza alimentare;
- Consulenza professionale per i clienti della pubblica amministrazione nell'ambito della ristorazione collettiva;
- docente in corsi per addetti alla manipolazione degli alimenti/addetti alimentaristi in conformità al regolamento CE 852/2004;
- realizzazione di manuali di autocontrollo per la sicurezza alimentare con metodo HACCP (ristorazione collettiva, aziende alimentari, senza glutine, GDO, ristorazione, agriturismo);
- realizzazione ed implementazione di piani di pulizia e sanificazione in aziende alimentari;
- realizzazione di manuali per la prevenzione ed il controllo di Legionella pneumophila;
- Lead Auditor in audit di prima e seconda parte nell'ambito della ristorazione collettiva;

Gestione settore Formazione

Optima Servizi Integrati per le Aziende s.r.l. [2016 – Attuale]

Indirizzo: Brescia (Italia)

Città: Botticino (BS)

Paese: Italia

pianificazione, organizzazione e gestione di attività inerenti la realizzazione di eventi formativi (eventi in aula o webinar) dedicati alla formazione continua di professionisti del settore alimentare

Docente in corsi per addetti alla manipolazione degli alimenti/addetti alimentaristi in conformità al regolamento CE 852/2004

Optima Servizi Integrati per l'Azienda srl [2017 – Attuale]

Città: Brescia

Docente di "merceologia" nel "Corso per agenti in mediazione d'affari- settore MERCEOLOGICO" Centro Formativo Provinciale "Giuseppe Zanardelli" di Brescia [12/10/2021 – 17/03/2022]

Città: Brescia

Paese: Italia

Docente CORSO DI AGGIORNAMENTO TECNICO NORMATIVO PER BIRRIFICI ARTIGIANALI
C.A.T. Confcommercio s.r.l. [07/12/2020 – 28/12/2020]

Città: Trento

Paese: Italia

4 incontri FAD

-lunedì 7 dicembre 2020 - dalle 17.00 alle 19.00 Corso online - HACCP e manuale di autocontrollo igienico sanitario per

Birrifici

-lunedì 14 dicembre 2020 - dalle 17.00 alle 19.00 Corso Online - Spunti per una progettazione utile ed igienica dei birrifici (con Nicola Coppe)

-lunedì 21 dicembre 2020 - dalle 17.00 alle 19.00 Corso Online - Etichettatura - Reg. 1169/2011 (Con Nicola Coppe)

-lunedì 28 dicembre 2020 - dalle 17.00 alle 19.00 Corso Online - Le certificazioni del comparto alimentare - Certificazioni BRC/IFS per birrifici

Docente in: corso formativo baby sitter

ACB - Associazione Comuni Bresciani [26/06/2020 – 15/07/2020]

Città: Brescia

2 eventi online: 26/06/2020 e 15/07/2020

-Dieta, alimentazione, economia domestica

-Assistenza alla giornata alimentare di bimbi e fanciulli

-L'alimentazione del bambino: fasce d'età e fabbisogni energetici, la giornata alimentare, le pietanze tra gioco e cucina

c/o associazione comuni bresciani

Docente in corso extra curricolare: Analisi Sensoriale

I.T.A.S. Pastori [21/04/2018 – 27/04/2019]

Città: Brescia

docente volontario durante gli eventi del "Risveglio di Primavera"

edizione 2018: 21/04/2018

edizione 2019: 27/04/2019

Tesi di Laurea Magistrale - "Eccedenze alimentari nella ristorazione scolastica: studio ed analisi in scuole primarie bresciane"

Università degli Studi di Padova [10/2016 – 20/02/2017]

Indirizzo: Padova (Italia)

Studio sperimentale sugli sprechi alimentari nelle mense scolastiche, i cui obiettivi sono stati: stimare l'entità di eccedenza di cibo ed individuare le possibili cause di spreco.

Tirocinio

Optima Servizi per l'Azienda Srl [2016 – 02/2017]

Indirizzo: Brescia (Italia)

Affiancamento a Tecnologi Alimentari e collaborazione nell'ambito della ristorazione collettiva:

- raccolta dati, progettazione ed organizzazione del servizio per la redazione di Capitolati Tecnici della ristorazione scolastica;
- affiancamento come osservatore durante verifiche ispettive al servizio di ristorazione;
- Progettazione, raccolta dati, elaborazione ed analisi dell'eccedenza alimentare nella ristorazione scolastica in due comuni della provincia di Brescia.

Partecipazione a selezione educatori pilot e coach, sezione alimentazione e salute, a.s. 2015-2016, classificata seconda in graduatoria finale di merito.

MUSE - Museo delle Scienze di Trento [16/11/2015]

Indirizzo: Trento (Italia)

Collaborazioni come operaio agricolo

Azienda Agricola Le Fratte [2015]

Indirizzo: Pertica Alta, Brescia (Italia)

Tesi di laurea triennale: Analisi del Progetto di un'Azienda Agricola per la Produzione di Alimenti

Azienda Agricola Le Fratte [09/2013 – 11/2014]

Indirizzo: Pertica Alta, Brescia (Italia)

Assaggiatore - Panel Test

Università degli Studi di Padova [01/2013 – 06/2014]

Indirizzo: Padova (Italia)

Nel 2013 ho seguito un addestramento e nel successivo anno ho fatto parte di un panel di assaggiatori esperti con relativa formazione, sia teorica che pratica, a test discriminanti e descrittivi, su diversi tipi di alimenti. Con il gruppo di assaggiatori esperti abbiamo collaborato alla realizzazione di tesi di laurea magistrale sulle qualità organolettiche-sensoriali di birra artigianale, miele, salumi e abbinamenti birra-formaggio.

Tirocinio pratico applicativo

Andrea Fash & Walter Scholzen [08/2013 – 09/2013]

Indirizzo: Bullingen (Belgio)

Operatore agricolo presso l'azienda agricola biologica ad indirizzo agro-zootecnico.

mansioni svolte:

- gestione degli allevamenti (bovini, ovini, equini);
- gestione delle coltivazioni (colture orticole ed arboree);
- trasformazione dei prodotti vegetali (conservare);
- trasformazioni lattiero-casearie (formaggi e latticini).

Collaborazione con ANARB e APA Brescia

Associazione nazionale allevatori bovini RAZZA BRUNA [2008 – 2010]

Indirizzo: Loc. Ferlina, 204, 37012 Verona (Italia) - www.anarb.it

- Impresa o settore: Agricoltura, silvicoltura e pesca

- Partecipazione a corsi e stage estivi;
- Collaborazione a mostre provinciali e nazionali;
- Partecipazione a meeting provinciali, regionali e nazionali

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Iscrizione all'Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria

Ordine Tecnologi Alimentari [01/2019]

Indirizzo: Brescia (Italia)

Esame di stato per l'abilitazione dell'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare

Università degli Studi di Padova [11/2017]

Indirizzo: Padova (Italia)

Laurea magistrale: Scienze e Tecnologie Alimentari
Università degli Studi di Padova [09/2014 – 20/02/2017]

Indirizzo: Padova (Italia)
Livello EQF: Livello 7 EQF

Laurea di primo livello (3 anni) : Scienze e Tecnologie Alimentari (voto: 106/110)
Università degli Studi di Padova [09/2011 – 28/11/2014]

Indirizzo: Padova (Italia)
Livello EQF: Livello 6 EQF

Maturità tecnica: perito agrario
Istituto tecnico G.Pastori [09/2006 – 07/2011]

Indirizzo: Brescia (Italia)

Formazione Continua - Corso di analisi della normativa sull'etichettatura alimentare:
REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011
Optima Servizi s.r.l. [12/2011 – 01/2012]

Indirizzo: Brescia (Italia)

Formazione Continua - Corso di analisi della normativa sull'etichettatura alimentare:
REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011
Optima Servizi s.r.l. [03/2014 – 05/2014]

Indirizzo: Brescia (Italia)

Formazione Continua - Corso di formazione "Shelf Life degli Alimenti"
Optima Servizi Integrati per le Aziende s.r.l. [25/05/2016]

Indirizzo: Brescia (Italia)

Formazione Continua - Corso di formazione "Rischio chimico da food contact material"
Optima Servizi Integrati per le Aziende s.r.l. [23/09/2016]

Indirizzo: Brescia (Italia)

Formazione Continua - Corso di formazione: "Dichiarazione Nutrizionale"
Optima Servizi per le Aziende Srl [04/10/2016]

Indirizzo: Brescia (Italia)

Formazione Continua - Corso "Informazioni volontarie sugli alimenti; dai claim nutrizionali e salutistici ai vanti di assenza"
Optima Servizi Integrati per l'Azienda s.r.l. [27/10/2017]

Indirizzo: Brescia

Corso online per Auditor Interno sulla Norma UNI EN ISO 9001:2015
Area ISO S.r.l. [22/04/2020 – 22/04/2020]

Indirizzo: Via G. Oberdan, 126, 25128 Brescia (Italia)
www.areaiso.it

Preventive Control Qualified Individual

Food Safety Preventive Control Alliance [04/12/2017 – 18/12/2017]

Indirizzo: Brescia (Italia)

Course: FSPCA Preventive Control for Human Food

Formazione Continua - Corso: "Novità Legislative" - controlli ufficiali e sanzioni, indicazione dello stabilimento e origine degli alimenti, decreto sanzionatorio MOCA"

Optima Servizi Integrati per l'Azienda s.r.l. [25/01/2018]

Indirizzo: Brescia

Formazione Continua - Corso: disciplina sanzionatoria Reg.1169/11 - D.lgs n°231

Optima Servizi Intergrati per l'azienda s.r.l. [20/03/2018]

Indirizzo: Brescia (Italia)

Formazione Continua - Corso: dichiarazione di conformità MOCA - compilazione ed interpretazione

Optima Servizi Intergrati per l'azienda s.r.l. [17/05/2018]

Indirizzo: Brescia (Italia)

Evento: Ristorazione scolastica - situazione attuale e scenari futuri

Ristorazione 2018 [05/10/2018]

Indirizzo: Milano (Italia)

Formazione Continua - Corso: Allergeni nelle aziende alimentari, applicazione di un sistema di gestione e controllo.

Optima Servizi Intergrati per l'azienda s.r.l. [09/10/2018]

Indirizzo: Brescia (Italia)

Evento: Buone pratiche e nuove sfide nel recupero delle eccedenze

Camera di Commercio di Torino [14/11/2018]

Indirizzo: Torino (Italia)

Formazione Continua - Corso: Pest Control - il controllo degli infestanti nell'industria alimentare

Optima Servizi Intergrati per l'azienda s.r.l. [19/12/2018]

Indirizzo: Brescia (Italia)

Formazione Continua - Corso: standard e disegno igienico di stabilimenti ed impianti alimentari

Optima Servizi Intergrati per l'azienda s.r.l. [22/01/2019]

Indirizzo: Brescia (Italia)

Formazione Continua - Corso di aggiornamento: Etichettatura Alimentare

Optima Servizi Intergrati per l'azienda s.r.l. [28/03/2019]

Indirizzo: Brescia (Italia)

Corso: La gestione della Privacy nelle imprese agrituristiche

Confagricoltura Brescia - Unione Provinciale Agricoltori [02/07/2019]

Indirizzo: Brescia (Italia)

Formazione Continua - MOCA Legislazione e Dichiarazione di Conformità (DCC)

Optima Servizi Integrati per l'Azienda s.r.l. [24/09/2019]

Indirizzo: Brescia, (Italia)

Formazione Continua - I CONTROLLI UFFICIALI : il Reg. 2017/625 – obblighi, procedure e tutele

Optima Servizi Integrati per l'Azienda s.r.l. [28/11/2019]

Indirizzo: Brescia,

Formazione Continua - PIANIFICAZIONE e SVILUPPO di un NUOVO PRODOTTO ALIMENTARE: dalla FORMULAZIONE alla DETERMINAZIONE della sua SHELF LIFE

Optima Servizi Integrati per l'Azienda s.r.l. [20/12/2019]

Indirizzo: Brescia,

Formazione Continua: Le NUOVE REGOLE sull'ORIGINE degli ALIMENTI: l'applicazione del Reg. UE 2018/775

Optima Servizi Integrati per l'Azienda s.r.l. [28/01/2020]

Indirizzo: Brescia,

OTALL DIGITAL DAY - Hygienic Design and sanitation in food production

OTALL - Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria [29/05/2020]

Indirizzo: webinar,

Formazione Continua - Piano di sanificazione e protocolli per la sicurezza degli operatori

Quine Formazione [03/06/2020]

Indirizzo: webinar,

Formazione Continua - RISTORAZIONE SCOLASTICA: UN CONFRONTO TRA GLI ATTORI DEL SISTEMA PER RIPARTIRE IN SICUREZZA

OTALL - Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia Liguria [23/07/2020]

Indirizzo: webinar,

Comunicare or not comunicare? That is the question!

Project Group srl [25/09/2020]

Indirizzo: webinar,

La Ristorazione Collettiva e i Capitolati Mensa: Inquadramento sulla filiera del biologico e la legislazione al servizio della ristorazione collettiva

AssoBio - Associazione nazionale imprese trasformazione e distribuzione prodotti biologici [28/10/2020]

Indirizzo: webinar,

Origine degli alimenti: il regolamento (UE) 775/2018 e le disposizioni interne

Food Hub [28/10/2020]

Indirizzo: FAD,

Formazione Continua - Ristorazione Collettiva - misure di contenimento del Covid-19

Ristorando - Edifis S.p.a. [12/11/2020]

Indirizzo: webinar,

Formazione Continua - ADEGUAMENTO a STANDARD IGIENICI di STABILIMENTI ALIMENTARI già ESISTENTI

Optima Servizi Integrati per l'Azienda s.r.l. [10/12/2020]

Indirizzo: webinar,

Formazione Continua - EXPORT PRODOTTI ALIMENTARI AGRO-INDUSTRIALI: IL RUOLO DEL TECNOLOGO ALIMENTARE

OTACL - Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio [17/12/2020]

Indirizzo: webinar,

BIRRIFICI ARTIGIANALI: ADEGUAMENTO DI LOCALI E IMPIANTI A STANDARD DI IGIENE E DI SANIFICAZIONE

Optima Servizi Integrati per l'Azienda s.r.l. [24/02/2021]

Indirizzo: webinar,

Living Lab: occasione di formazione e scambio di saperi

Dept. of Biomedical Sciences, University of Padova [24/03/2021]

Indirizzo: webinar,

OTALL DAY - Blockchain: trasparenza e sostenibilità nella gestione della filiera agroalimentare italiana

OTALL - Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria [25/03/2021]

Indirizzo: webinar,

Formazione Continua - Il BIOLOGICO: la norma vigente e quella che si applicherà da gennaio 2022

Optima Servizi Integrati per l'Azienda s.r.l. [27/05/2021]

Indirizzo: webinar,

Formazione Continua - CONTROLLI UFFICIALI ai sensi del Reg.2017/625: L'IMPATTO dei NUOVI DECRETI NAZIONALI ATTUATIVI

Optima Servizi Integrati per l'Azienda s.r.l. [23/06/2021]

Indirizzo: webinar,

Formazione Continua - IL TECNOLOGO ALIMENTARE E IL MONDO DEGLI APPALTI PUBBLICI: COME SI COLLOCA LA NOSTRA PROFESSIONE?

OTALL - Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria [22/07/2021]

Indirizzo: webinar,

Tavola rotonda : Come cambierà la ristorazione senza l'uso della plastica?

Ristorando - Edifis S.p.a. [07/09/2021]

Indirizzo: webinar,

Formazione Continua - Sanificazione nelle produzioni alimentari

Quine Formazione [16/09/2021]

Indirizzo: webinar,

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **italiano**

Altre lingue:

inglese

ASCOLTO B2 LETTURA B2 SCRITTURA B2

PRODUZIONE ORALE B2 INTERAZIONE ORALE B2

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".

Firma:

Il sottoscritto, ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi dell'articolo 76 del predetto D.P.R. n. 445/2000, sotto la propria responsabilità dichiara che le informazioni contenute nel presente curriculum corrispondono a verità"

Botticino, 22/09/2025

firma: