

## OCCUPAZIONE Docente di Scuola Secondaria di primo grado

### ESPERIENZA PROFESSIONALE

---

Da settembre 2024 c/o Scuola Secondaria di primo grado G.D. Bertoli – Istituto Comprensivo di Pasian di Prato (UD)  
Ad oggi  
Docente di sostegno specializzata

Da Gennaio 2018  
a settembre 2022 c/o Azienda DÖHLER NUTRAFOOD S.r.l.

#### Responsabile R&D laboratorio applicativo Food & Beverage

Attività di coordinamento e supervisione degli addetti al laboratorio applicativo.

Gestione dei progetti mediante lo sviluppo di ricette e formulazioni *tailor made*, predisposizione di test di laboratorio in impianto pilota, supervisione delle fasi di prototipizzazione affinché siano rispettati correttamente tempi e *target price*. Organizzazione di campionature.

Settore applicativo delle paste pure a base di frutta secca e semi oleosi, creme spalmabili, bevande vegetali, *smoothies*, yogurt, gelati, formaggi *plant-based*. Segmento di mercato B2B e B2C.

Redazione e revisione delle specifiche tecniche.

Rapporti quotidiani con clienti e fornitori in Italia e all'estero, in coordinamento con l'Ufficio Sales.

Collaborazione con le divisioni aziendali, tra cui Ufficio *purchasing* per l'acquisto delle materie prime finalizzate allo sviluppo di nuove soluzioni.

Trasferte in Italia e all'estero per presenziare a meeting aziendali e a Fiere nazionali ed internazionali nel settore Innovative Food & Beverage.

Da Settembre 2015 c/o Azienda NUTRAFOOD SRL, a Company of Döhler Group  
a Gennaio 2018

#### Responsabile R&D e Qualità

Attività di coordinamento e supervisione degli addetti al laboratorio applicativo.

Preparazione di ricette su formulazione e predisposizione di campionature per approvazione dei clienti.

Attività di coordinamento e supervisione degli addetti al Controllo Qualità nella gestione e implementazione del Piano HACCP e delle Certificazioni Qualità aziendali: Standard BRC, IFS, Certificazione IGP, UTZ, Kosher, Certificazione Biologica, Registrazione FDA.

Redazione e revisione di procedure aziendali, specifiche tecniche, capitolati con i clienti e certificati di analisi. Attività di coordinamento e supervisione del Pest Control.

Organizzazione delle attività di formazione del personale.  
Organizzazione delle visite mediche del personale.  
Addetta alle emergenze: primo soccorso e antincendio.

Rapporti quotidiani con clienti e fornitori Italia ed estero.  
Trasferte in Italia e all'estero per presenziare a Fiere nazionali ed internazionali nel settore Innovative Food & Beverage.

Da Febbraio 2015 Stage formativo c/o Azienda **NUTRAFOOD**  
a Settembre 2015

Addetta al laboratorio applicativo Food & Beverage e Quality Assurance.

Preparazione di ricette su formulazione stabilità e predisposizione di campionature per approvazione dei clienti.

Redazione e gestione del Piano HACCP, implementazione delle procedure del piano qualità aziendale: gestione tracciabilità, schede tecniche, certificati di analisi, coordinamento del Pest Control. Gestione della Certificazione Biologica.

Da Marzo 2010 Rappresentante di prodotti cosmetici Avon  
a febbraio 2024

Multinazionale cosmetica **Avon Cosmetics S.r.l.** Via XXV Aprile 15, 22077 Olgiate Comasco, CO Italia.

Rappresentante di vendita diretta di prodotti cosmetici e per la cura del corpo, oggetti per la casa e bigiotteria su catalogo. Gestione del rapporto con i clienti e contabilità delle vendite.

## ISTRUZIONE

---

Da ottobre 2012 **Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari**  
a dicembre 2014 Università degli Studi di Udine – Facoltà di Agraria (Via delle Scienze 206, 33100 Udine).  
Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Classe LM-70), conseguita in data 15/12/2014 con votazione 110/110 e Lode.

Titolo della Tesi di Laurea: "Sviluppo di microemulsioni trasparenti come veicolo di aromi e composti bioattivi in bevande." (Ambito tecnologico).

Da settembre 2008 **Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari**  
a dicembre 2012 Università degli Studi di Udine – Facoltà di Agraria (Via delle Scienze 206, 33100 Udine).  
Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Classe L-26), conseguita in data 10/12/2012 con votazione 103/110.

Titolo della Relazione di Tirocinio: "Profilo aromatico dello yogurt prodotto con colture autoctone di *Lactobacillus Rhamnosus*." (Ambito tecnologico).

Da settembre 2003 **Diploma Magistrale**  
a giugno 2008 Istituto Magistrale "Caterina Percoto" (Via Leicht 4, 33100 Udine). Votazione finale 84/100.

## FORMAZIONE

- Dicembre 2024 **Percorso abilitante 30 CFU art. 13 DPCM 04/08/2023 classe A060 – Tecnologia nella scuola secondaria di I grado**  
c/o Università Telematica Giustino Fortunato - a.a. 2023/2024 – Votazione finale 100/100.
- Febbraio 2024 **Corso di Perfezionamento in Nuova Didattica per le Lingue: “LA METODOLOGIA CLIL” (ex L. 341 del 19/11/1990) – 60 CFU**  
c/o Università Telematica Ecampus - a.a. 2023/2024
- Dicembre 2023 **Certificazione informatica “FORTEACHER”**  
c/o AIMC – Associazione Italiana Maestri Cattolici
- Dicembre 2023 **Certificazione informatica “CODING”**  
c/o AIMC – Associazione Italiana Maestri Cattolici
- Novembre 2023 **Certificazione informatica “TABLET”**  
c/o AIMC – Associazione Italiana Maestri Cattolici
- Novembre 2023 **Certificazione informatica “LIM”**  
c/o AIMC – Associazione Italiana Maestri Cattolici
- Da ottobre 2023 a giugno 2024 **Corso di Specializzazione per le Attività di Sostegno (TFA Sostegno VIII Ciclo)**  
Università degli Studi di Udine – DILL (Via Margreth 3, 33100 Udine).  
a.a. 2022/2023 – Votazione finale 30/30.
- Settembre 2023 **Certificazione linguistica INGLESE LIVELLO C1 CEFR**  
c/o BRITISH INSTITUTES – Università Telematica Ecampus
- Ottobre 2022 **Percorso formativo docenti (D.M. 616/2017)**  
c/o Università Telematica Ecampus - a.a. 2022/2023
- Aprile 2022 **Corso di Aggiornamento Addetti al Primo Soccorso aziendale (4 ore)**  
c/o F.A.T.A. S.c.a.r.l. Via Napoleonica 62, 33030 Campoformido (UD)
- Novembre 2021 **Corso di Formazione dei lavoratori (12 ore)**  
**Rischio alto (B2)**  
c/o Confartigianato Udine Nord Via Puntat 2, 33100 Udine (UD)
- Maggio 2019 **Corso di Aggiornamento Addetti al Primo Soccorso aziendale (4 ore)**  
c/o F.A.T.A. S.c.a.r.l. Via Napoleonica 62, 33030 Campoformido (UD)
- Giugno 2016 **Partecipazione al corso di Addetti al Pronto Soccorso aziendale (12 ore)**  
c/o F.A.T.A. S.c.a.r.l. Via Napoleonica 62, 33030 Campoformido (UD)
- Maggio 2016 **Partecipazione al Corso di Formazione dei lavoratori (4 ore)**  
**Rischio basso (B2)**  
c/o F.A.T.A. S.c.a.r.l. Via Napoleonica 62, 33030 Campoformido (UD)
- Ottobre 2015 **Partecipazione Corso di Formazione generale in Sicurezza sul Lavoro (8 ore)**  
c/o Azienda Speciale I.TER – Formazione - Camera di Commercio  
(Via Morpurgo 4, 33100 Udine).

Da febbraio ad **Corso di Specializzazione per Tecnico Esperto in Sistemi di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare (100 ore)**  
aprile 2015

c/o Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze degli alimenti  
(Via Sondrio 2, 33100 Udine).

**Ente di Certificazione: Check Fruit – NSF Italy**

Qualifiche ottenute:

- **Auditor/Lead auditor Qualità ISO 9001** (accreditato KHC)
- **Internal Food Safety Auditor ISO 22000** (attestato NSF Italy)
- **Auditor Interno per Standard Internazionali delle catene distributive (BRC e IFS)**  
(attestato NSF Italy)

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre	<b>Italiano</b>				
	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Altre lingue	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C1	C1	C1	C1	C1

Competenze comunicative **Ottime capacità comunicative ed espositive.**  
Capacità di sviluppare solide relazioni interpersonali.  
Profonda curiosità e stimolo verso il nuovo, innata intraprendenza.

Competenze organizzative e gestionali **Approccio autonomo e responsabile. Abilità organizzative e di pianificazione delle proprie attività lavorative e di quelle del team laboratorio.**  
**Definizione del lavoro in maniera scrupolosa, mediante una gestione efficace di tutti gli aspetti operativi legati al proprio ruolo professionale, affinché tenda sempre a risultati concreti e raggiungibili nel pieno rispetto delle finalità stabiliti e delle scadenze pianificate.**  
**Capacità di lavorare in situazioni di forte stress.**

Competenze organizzative ed informatiche **Conoscenza e utilizzo del gestionale aziendale SAP.**  
**Conoscenza degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office.**  
**Utilizzo dei social media a scopo lavorativo.**

Patente di guida **B (automunita)**

## ULTERIORI INFORMAZIONI

Dati personali **Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".**

