

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 Pesian 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 a Settembre 2015 Stage formativo c/o Azienda **NUTRAFOOD**

Addetta al laboratorio applicativo *Food & Beverage* e *Quality Assurance*.

Preparazione di ricette su formulazione stabilita 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 a febbraio 2024 Rappresentante di prodotti cosmetici Avon

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 a dicembre 2014

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

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 a dicembre 2012

Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari

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 a giugno 2008

Diploma Magistrale

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 **Corso di Specializzazione per le Attività di Sostegno (TFA Sostegno VIII Ciclo)**
a giugno 2024 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 Puintat 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 aprile 2015 **Corso di Specializzazione per Tecnico Esperto in Sistemi di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare (100 ore)**

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	Italiano				
Altre lingue					
	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	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 stabilite 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".

