

CURRICULUM VITAE

ESPERIENZE LAVORATIVE

Tipo Esperienza Consulente
Anno Dal 9/2009 al 12/2016
Presso Libero Professionista
Settore dell'azienda /
Area di impiego Consulenza e formazione

Tipo Esperienza Socio
Anno Dal 1/2017
Presso Bea Team snc
Settore dell'azienda Servizi alle aziende agroalimentari e del packaging
Area di impiego Consulenza e formazione

ESPERIENZE LAVORATIVE ATTUALI

Vice Presidente Ordine Tecnologi Alimentari del FVG

Consulenza e formazione per le aziende nel settore agroalimentare

- Come dipendente per la società Ergongroup srl (<http://www.ergongroup.it>)
- Come consulente per la società Mirmex srl (www.mirmex.it)
- Attività di **assistenza, auditing e formazione** per i **sistemi di gestione delle aziende agroalimentari** (UNI EN ISO 9001, 22000, 15593, BRC, IFS): **dal 2010 Lead Auditor ISO 22000:2005**
- **Auditor di parte terza** per CSI spa per lo standard UNI EN 15583:2008 "Gestione dell'igiene nella produzione di imballaggi destinati ai prodotti alimentari"
- **Consulenza e formazione** per l'implementazione dei sistemi **BRC-Food, IFS, BRC packaging 5, UNI EN ISO e FSSC 22000, UNI EN 15593, ISO 9001** in diverse aziende italiane
- **Consulenza e formazione** per le aziende agroalimentari per lo **sviluppo nuovi prodotti** e l'ottimizzazione di quelli esistenti
- **Consulenza e formazione** alle aziende di trasformazione **sulle normative e le procedure per la produzione di alimenti biologici**

**Qualifiche e formazione
AUDITOR sistemi di
gestione**

Maggio 2010:

Frequenza e superamento dell'esame finale del corso **CERTIFICATO IRCA di 40 ORE "Auditor/ Lead Auditor ISO 22.000:2005"** presso la sede DNV di Milano

Marzo 2014

Frequenza e superamento dell'esame finale del **corso di qualifica di 32 ORE per Tecnico controllore in agricoltura Biologica: sistema di controllo e certificazione in applicazione dei Regg. (CE) 834/2007, (CE)**

889/2008, (UE) 203/2012 relativo alle **produzioni e preparazioni vegetali** e vinificazione biologica presso la sede di Valoritalia di Modena

Giugno 2015

Partecipazione al Corso **“BRC 7: Cosa Cambia?”** organizzato da DNV a Bologna di **8 ORE**

Dicembre 2015

Partecipazione al Corso **“BRC Packaging versione 5 "Standard globale per l'imballaggio e i materiali da imballaggio" Le novità ai requisiti e al protocollo”** organizzato da Mirmex srl (docente Dott. Rebolini) a Pordenone di **8 ORE**

Maggio 2016

Partecipazione al Corso **“ISO 9001:2015 - La nuova edizione della norma. Cosa cambia”** organizzato da DNV GL a Trento di **8 ORE**

Luglio 2016

Frequenza e superamento dell'esame finale del corso **CERTIFICATO IRCA di 16 ORE “Auditor Transition ISO 9001:2015”** organizzato da BSG Group Italia

Febbraio 2017

Frequenza del corso **FSPCA Preventive Controls for Human Food: il nuovo Regolamento per esportare in USA** e ottenimento della qualifica di **Preventive Controls Qualified Individual** di 24 ore (certificato n. 51d260ef)

Novembre 2017

Partecipazione al Corso **“FSSC 22000 Ver.4 Cosa cambia”** organizzato da DNV GL a Mestre di **8 ORE**

Dicembre 2018

Partecipazione al Corso **“BRC FOOD Ver.8 Cosa cambia”** organizzato da DNV GL a Mestre di **8 ORE**

Luglio 2019

Partecipazione al Corso **“La nuova norma UNI EN ISO 22000:2018”** organizzato da DNV GL a Mestre di **8 ORE**

Dicembre 2019

Partecipazione al Corso **“BRC PACKAGING - REV. 6 - LE NOVITA' CORSO QUALIFICANTE DI TRANSIZIONE”** organizzato da DNCSQA a Parma di **8 ORE e superamento dell'esame finale BRC con rilascio di Certificato**

ESPERIENZE LAVORATIVE
PREGRESSE

Tipo Esperienza
Anno
Presso
Settore dell'azienda
Area di impiego
Numero di dipendenti
Ruolo svolto
Mansioni svolte

Consulente

dal 4/2008 al 8/2009

ALLOS Srl Carmignano di Brenta (PD) - sede di Pordenone

Altri servizi professionali: informatica e attività connesse

Produzione di servizi (qualsiasi tipo di beni immateriali)

60

Consulente - Sales Consultant

Gestione dell'area clienti del Nord Est (con particolare riguardo al Friuli Venezia Giulia) con il mandato di potenziare i servizi offerti dall'azienda sperimentando nuovi sistemi di lavoro e nuove proposte commerciali per adattarli alle piccole medie imprese, non tradizionalmente ricomprese nel parco clienti di Allos.

Note

ALLOS Srl progetta e sviluppa soluzioni complete e integrate di e-learning per supportare le organizzazioni nel perseguimento dei propri obiettivi di business.

<i>Tipo Esperienza</i>	Dipendente
<i>Anno</i>	dal 4/2007 al 4/2008 (Full Time)
<i>Presso</i>	B-CHANNEL San Vendemiano (TV)
<i>Settore dell'azienda</i>	Altri servizi professionali: informatica e attività connesse
<i>Area di impiego</i>	Produzione di servizi (qualsiasi tipo di beni immateriali)
<i>Numero di dipendenti</i>	10
<i>Ruolo svolto</i>	Direttore operativo
<i>Mansioni svolte</i>	Gestione del personale della società; coordinamento di attività di formazione ed informazione on line per reti di imprese; responsabilità di commessa per la produzione di prodotti software esclusivi; responsabilità dei servizi alle imprese
<i>Note</i>	B-CHANNEL SRL è una società specializzata nello sviluppo di servizi innovativi verso le reti d'impresa; in particolare servizi evoluti quali la gestione della conoscenza, il web casting, la formazione a distanza, la consulenza on-line.
<i>Tipo Esperienza</i>	Dipendente
<i>Anno</i>	dal 9/2001 al 4/2007 (Full Time)
<i>Presso</i>	IAL FVG sede di Pordenone
<i>Settore dell'azienda</i>	Istruzione e formazione
<i>Area di impiego</i>	Produzione di servizi (qualsiasi tipo di beni immateriali)
<i>Numero di dipendenti</i>	280
<i>Ruolo svolto</i>	Direttore
<i>Mansioni svolte</i>	Responsabile regionale formazione aziendale Attuazione delle strategie commerciali dell'ente; impostazione degli elementi economici delle proposte di mercato; monitoraggio del mercato attivando le fonti di informazione periferiche; rilevazione del fabbisogno occupazionale a livello aziendale; attivazione e gestione della rete di vendita; gestione dei contatti con i clienti. Coordinamento delle attività di formazione continua rivolta ai lavoratori (FSE; Fondi Interprofessionali; attività a pagamento; progetti complessi – come ad esempio <i>Equal</i> ; ecc.)
<i>Tipo Esperienza</i>	Dipendente
<i>Anno</i>	dal 9/2001 al 4/2007 (Full Time)
<i>Presso</i>	IAL FVG sede di Pordenone
<i>Settore dell'azienda</i>	Istruzione e formazione
<i>Area di impiego</i>	Sicurezza, prevenzione infortuni
<i>Numero di dipendenti</i>	280
<i>Ruolo svolto</i>	Responsabile Sistema H.A.C.C.P.
<i>Mansioni svolte</i>	Individuazione delle esigenze igieniche dei diversi centri IAL – FVG interessati; creazione della documentazione del Sistema di autocontrollo e costante aggiornamento della stessa secondo le normative vigenti; supervisione dell'applicazione delle procedure effettuando o facendo effettuare le verifiche previste dal Manuale di autocontrollo; relazione diretta con il Presidente in merito all'andamento del Sistema di Autocontrollo comunicando l'eventuale necessità di interventi strutturali urgenti; gestione dei rapporti con gli enti esterni per i problemi del Sistema di Autocontrollo (auditors; consulenti; ...)
<i>Tipo Esperienza</i>	Dipendente
<i>Anno</i>	dal 9/1997 al 8/2001 (Full Time)
<i>Presso</i>	IAL FVG sede di Pordenone
<i>Settore dell'azienda</i>	Istruzione e formazione
<i>Area di impiego</i>	Produzione di servizi (qualsiasi tipo di beni immateriali)
<i>Numero di dipendenti</i>	210
<i>Ruolo svolto</i>	Responsabile formazione Settore Agroalimentare
<i>Mansioni svolte</i>	Monitoraggio del mercato agroalimentare e della distribuzione commerciale;

rilevazione del fabbisogno formativo di queste aree; progettazione e coordinamento delle attività formative sia per occupati che per disoccupati. In particolare coordinamento dei percorsi di formazione superiore (post diploma, post laurea e percorsi integrati con le scuole); coordinamento di progetti FSE D.4 con gestione delle borse di formazione previste nei progetti stessi.

Tipo Esperienza
Anno
Presso
Settore dell'azienda
Area di impiego
Numero di dipendenti
Ruolo svolto
Mansioni svolte

Dipendente
dal 9/1996 al 8/1997 (Full Time)
IAL FVG sede di Pordenone
Istruzione e formazione
Produzione di servizi (qualsiasi tipo di beni immateriali)
210

Progettista e coordinatore didattico
Progettazione e coordinamento di corsi post diploma e post laurea nell'area amministrativa e della distribuzione commerciale.

Tipo Esperienza
Anno
Presso
Settore dell'azienda
Area di impiego
Numero di dipendenti
Ruolo svolto
Mansioni svolte

Dipendente
dal 9/1992 al 8/1996 (Full Time)
IAL FVG sede di Aviano (PN)
Istruzione e formazione
Produzione di servizi (qualsiasi tipo di beni immateriali)
210

Insegnante
docenza di merceologia alimentare; igiene; dietetica sia nella prima formazione che in corsi per adulti (Corso REC – Somministrazione Alimenti e Bevande)

ESPERIENZE FORMATIVE

Massimo titolo di studio

Laurea quinquennale

FORMAZIONE
UNIVERSITARIA
Diploma di Laurea
Facoltà
Ateneo

Scienze delle Preparazioni Alimentari

AGRARIA
UDINE

Ricerca sulla stabilità degli alimenti attraverso azioni combinate: effetti della presenza di vapori di etanolo nello spazio di testa della confezione

Titolo Tesi
Anno Conseguimento
Val. Finale

1992
108/110

Note

Iscritto all'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Friuli Venezia Giulia con numero 92.

ALTRE ESPERIENZE FORMATIVE

Dal 1993 ad OGGI

Partecipazione a **numerosi CORSI e CONVEGNI** inerenti la legislazione alimentare, l'etichettatura, la sicurezza alimentare, la rintracciabilità, le certificazioni volontarie (BRC, IFS, ISO 9001)

Partecipazione a corsi sulla comunicazione efficace, gestione del gruppo di lavoro e leadership

A titolo esemplificativo:

Luglio 2019

Corso: ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI Le sanzioni amministrative e gli aggiornamenti italiani per il Regolamento CE 1169/11 di 8 ore - **OTA**

FVG

Maggio 2019

Corso: IL DISEGNO IGIENICO DELLO STABILIMENTO ALIMENTARE di 8 ore - **OTA FVG**

Ottobre 2018

CONVEGNO: I contaminanti nella filiera agroalimentare di 4 ore - **OTA FVG**

Dicembre 2017

Corso: GLI INFESTANTI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE metodi innovativi di gestione e controllo di 7 ore - **OTA FVG**

Ottobre 2017

Corso: I MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI Dal controllo delle dichiarazioni di conformità all'approccio legislativo e analitico di 7 ore - **OTA FVG**

Settembre 2017

CONVEGNO: ALIMENTI IN & ALIMENTI OUT Dalla ricerca di nuovi alimenti alla lotta contro lo spreco alimentare: siamo destinati a mangiare insetti? di 4 ore - **OTA FVG**

Gennaio 2016

Partecipazione al Corso "per Giudice qualificato in analisi sensoriale" organizzato da Applika d Pordenone di **16 ore – Attestato di giudice Addestrato**

Dicembre 2014

Partecipazione al VI Corso "Master" in Diritto Alimentare organizzato da Qualityfood a Cremona di **16 ore**

Settembre 2013

Partecipazione alla convention per la sicurezza alimentare "Qualità, Sicurezza Alimentare e Nutrizione in convention" a Modena, nelle giornate del 24-25 settembre 2013

Gennaio 2012

Partecipazione al corso di 16 ore "Etichettatura dei prodotti alimentari – Reg. CE 1169 del 25/10/11", organizzato dall'Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Lombardia e Liguria – Docente: Afro Ambanelli

Settembre 2011

Partecipazione ai seguenti **convegni di Sicura-QsA 2011**:

- *Criteria del sistema di GDO per la qualifica e la valutazione dei fornitori food*
- *Studi di Shelf life per esaudire le esigenze di mercato*
- *Capire i claim. I dubbi e le perplessità del consumatore e delle imprese*

Novembre 2011

Partecipazione al corso di 16 ore "Coaching per vendere con successo", organizzato dalla CCIAA di GO, docente Lorenzo Scialdini

**CONOSCENZE
LINGUISTICHE**
INGLESE

Capacità di lettura: Buono (livello A2)
Capacità di scrittura: Buono (livello A2)
Capacità di espressione orale: Buono (livello A2)

**CONOSCENZE
INFORMATICHE**

Utilizzo fluente del pacchetto OFFICE

**ALTRE CAPACITA' E
COMPETENZE PERSONALI**

Capacità Relazionali

Buone capacità relazionali sia con lo staff, i soci ed i colleghi che con aziende/interlocutori esterni

Capacità Organizzative

Buone capacità di gestione di progetti in start-up (sia da un punto di vista organizzativo che budgetario) e di ottimizzazione di prodotti e processi in ambito alimentare

Buone capacità di coordinamento del proprio staff operativo

Buona capacità di analisi dei problemi e risoluzione degli stessi

**ESPERIENZE LAVORATIVE
SIGNIFICATIVE**

Gennaio 2018 – OGGI

Attività di supporto, di controllo qualità e di monitoraggio dell'igiene e del processo di produzione ristorazione scolastica delle scuole del Comune di Pordenone

Luglio 2014 – OGGI

Consulenza e formazione sullo **standard BRC Packaging e sullo standard UNI EN ISO 15593:2008** presso diverse aziende che producono imballaggi ed etichette alimentari (a titolo esemplificativo: Cartotecnica Postumia, Poligrafica San Faustino spa, Idealplast, Esperia srl, Zignago Vetro, Eurocartex spa, Ondulati e Imballaggi del Friuli, AMB spa)

Maggio 2015 – OGGI

Consulenza e formazione per il raggiungimento della conformità volontaria secondo lo **standard BRC-Food, IFS Food, ISO 22000:2005, FSSC 22000, ISO 9001** presso diverse aziende agroalimentari (produzione di formaggi, surgelati, snack salati, vini, prodotti dolciari, distribuzione automatica, zucchero, ecc.)

Maggio 2015 – dicembre 2018

Realizzati n. 25 audit per certificazione BIOLOGICO per l'ente Valoritalia in aziende agroalimentari di trasformazione (produzione caffè, panifici industriali, centri lavorazione carni, prodotti dolciari)

Dicembre 2014 – Maggio 2019

Consulenza per definizione, implementazione e mantenimento del sistema di qualità secondo i requisiti previsti da **UNI EN ISO 9001:08 e ISO 15593:2008** assistenza alla definizione dei flussi operativi dello stabilimento presso un'azienda di imballaggi alimentari

Novembre 2014 – dicembre 2015

Consulenza all'azienda Panificio Dovigo di San Bonifacio (VR) per la realizzazione di **pane e prodotti dolciari biologici**

Marzo 2014 – marzo 2015

Consulenza e collaborazione con l'azienda Sendbysend srl per il **reperimento di aziende agroalimentari** con caratteristiche idonee alla vendita dei prodotti in territorio africano

Novembre 2012 – dicembre 2016

Docente presso enti di formazione accreditati (IAL FVG, Soform, Obiettivo Lavoro, Enaip FVG) **sull'igiene degli alimenti e bevande, la normativa sulla sicurezza alimentare, la gestione dell'autocontrollo**

aziendale secondo il metodo HACCP (**Reg. CE 852/2004** e applicazione pratica) per corsi di qualifica e di specializzazione

Agosto 2012 – dicembre 2018

Ispettore qualificato Valoritalia per l'esecuzione dei controlli ispettivi per tutte le DO e le IG (aziende di vinificazione ed imbottigliamento) in carico a Valoritalia. In particolare per le aziende del Friuli Venezia Giulia e del Veneto e dei Colli Piacentini.

Dal 2012 ad oggi: realizzate n. 650 visite ispettive a cantine dei Colli Piacentini, del Friuli Venezia Giulia e del Veneto

Ottobre 2011 – Dicembre 2016

Lead auditor per la valutazione degli adempimenti di cui al **Reg. CE n.852/2004** per il servizio di ristorazione affidato a terzi presso le Scuole Elementari e Medie del Comprensorio della Vallagarina (realizzate circa 60 visite ispettive)

Aprile 2009 – Dicembre 2016

Consulenza, formazione e predisposizione **Piani di autocontrollo e formazione ad addetti e responsabili** come previsto dal **Reg. CE 852/2004** per aziende del settore agroalimentare e della somministrazione alimenti e bevande.

Ottobre 2013 – Ottobre 2014

In affiancamento a Mirmex srl, **consulenza** per il raggiungimento della conformità volontaria secondo lo **standard BRC-IOP4** presso l'azienda **Idealplast srl** che produce imballaggi alimentari

Novembre 2013 – Dicembre 2013

In collaborazione con Mirmex srl, **consulenza** per il raggiungimento della conformità volontaria secondo lo **standard IFS** presso l'azienda Zangrando srl che produce preparati per brodo e condimento (in particolare realizzazione dell'analisi del rischio aziendale)

Settembre 2012 – Settembre 2013

Studio di prodotto: assistenza nello studio e definizione dei parametri del formaggio "Grotta" secondo i requisiti di legge applicabili per l'attività di stagionatura svolta dal **Caseificio Del Ben srl**.

Maggio - Giugno 2013

Ideazione e divulgazione del progetto per l'**educazione alimentare nelle Scuole Primarie** "Gara tra mamma ed industria: chi vincerà?" per insegnare ai bambini come leggere le etichette alimentari e quando sono preferibili le pietanze preparate in casa. Realizzazione presso tutte le classi della Scuola Elementare di Casut – Fontanafredda (PN)

Aprile - Maggio 2013

Realizzazione di **26 interviste** ai dirigenti scolastici sul gradimento del progetto "Frutta nelle scuole"

Regolamento (CE) del consiglio n.1234 del 22 ottobre 2007 e Regolamento (CE) della Commissione n. 288 del 7 aprile 2009 - anno scolastico 2012/2013.

Luglio 2012 – dicembre 2012

Project manager della seconda parte del progetto "Il Carrello dei Formaggi DOP" con il sostegno del MIPAF (carrelloformaggi.it)

Aprile 2012

Realizzazione di un corso di **formazione di 8 ore sugli allergeni** (normativa vigente e capitolato) per l'azienda Valbona spa, di Lozzo Atesino (PD).

Aprile 2012

Realizzazione di n.1 **audit**, in qualità di lead auditor, per l'analisi della linea di **produzione dei biscotti frollini** per l'**azienda Tonon spa**, di Verona.

Gennaio – Febbraio 2012

Realizzazione di n.22 **audit**, in qualità di lead auditor, per la valutazione della conformità legislativa relativa all'impatto ambientale e al risparmio energetico ad **allevamenti e stabilimenti lattiero caseari** per OC Latte Italia.

Dicembre 2011

Realizzazione di n.3 **audit**, in qualità di lead auditor, per la valutazione degli adempimenti di cui al **regolamento CE n.852/2004** e del capitolato di fornitura per il **progetto, finanziato dal MIPAF, "Frutta nelle scuole"** presso organizzazioni di produttori ortofrutticoli

Dicembre 2011

Realizzazione di n.2 **audit**, in qualità di lead auditor, per la valutazione del sistema di **rintracciabilità** del latte bovino alta qualità a marchio "Itala" a stabilimenti di produzione lattiero caseari su incarico di OC Latte Italia

Gennaio 2011

Consulenza e organizzazione di n. 2 corsi di formazione per addetti al settore alimentare (ai sensi dell'art.5 L.R. 21/2005 e del **regolamento CE n.852/2004**) per l'**industria molitoria De Franceschi spa** di Monfalcone (GO)

Gennaio 2010 – giugno 2011

Project manager di progetti complessi nel campo agroalimentare per l'azienda Mirmex srl:

- Implementazione di un portale per la formazione nel settore agroalimentare (food.kunao.com)
- Realizzazione e promozione de "Il Carrello dei Formaggi DOP" per OC Lattitalia con il sostegno del MIPAF (carrelloformaggi.it)

Settembre 2002 – Settembre 2006

Presso VI. BE, attività di assistenza nell'adeguamento all'ISO 9001 della cantina e **audit** presso l'**azienda vitivinicola**.

Settembre 2001 – aprile 2007

Realizzazione di n.20 **audit**, in qualità di lead auditor, presso 2 Scuole Alberghiere del FVG, al fine di valutare l'osservanza agli adempimenti di cui al D.Leg. 155/97 per il servizio di ristorazione e di sala e l'osservanza e l'applicazione delle GMP e GHP del settore.

Il sottoscritto, consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dal art.76 del DPR n. 445/2000, dichiara che le informazioni contenute nel presente Curriculum Vitae sono veritiere.

Data, 11 giugno 2020

GRAZIA GABBINI

Il sottoscritto, inoltre, ai sensi del D. Lgs 196/2003 e del GDPR Art.3 in materia di protezione dei dati personali autorizza, il trattamento dei dati personali contenuti, l'archiviazione degli stessi e la diffusione per gli usi consentiti e previsti dalla Legge.

Data, 11 giugno 2020

GRAZIA GABBINI