

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome

LAURA BUSATTO

ISTRUZIONE

06 luglio 1998

ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE - ISCRIZIONE ALBO OTAFVG N. 55

Esame di Stato presso l'Università degli Studi di Udine Sessione Speciale 1998

12 marzo 1997

Laurea in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI presso l'Università di Udine con la votazione 110/110

20 luglio 1990

Diploma di MATURITÀ SCIENTIFICA presso il Liceo Scientifico "G. Berton" di Udine legalmente riconosciuto con votazione 46/60.

ESPERIENZA LAVORATIVA

da marzo 2015 a luglio 2021

SEGRETARIO DELL'ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA (OTAFVG)

da gennaio 2002 ad oggi

LIBERO PROFESSIONISTA

TECNOLOGO ALIMENTARE - ISCRIZIONE ALBO OTAFVG N. 55

Esperienza nei seguenti settori:

Sicurezza e Igiene degli alimenti e dei mangimi

- ✓ Consulenza per aziende di diversi settori (alberghi, ristoranti, bar, laboratori artigianali per produzione e commercio alimenti, vendita di alimenti al dettaglio e all'ingrosso) per l'adeguamento alla sicurezza alimentare in riferimento al Reg. CE 853/04 e s.m.i.: sopralluoghi di verifica dei locali e della gestione dell'attività - Stesura della documentazione di Autocontrollo Igienico Sanitario - formazione del personale - assistenza per modifiche ai locali - nuova apertura.
- ✓ Consulenza per centri cottura e di distribuzione pasti (scolastici, aziendali e di strutture per anziani) con i seguenti servizi: stesura del Piano di Autocontrollo, visite ispettive per la verifica dell'applicazione del sistema HACCP, pianificazione di analisi; formazione del personale; consulente tecnico per il controllo dei servizi di ristorazione.
- ✓ Commissario esterno per commissioni di gara per affidamento servizi di ristorazione collettiva
- ✓ Commissario esterno per commissioni di selezione di personale di cucina

presso enti pubblici

- ✓ Consulenza alle aziende artigianali del settore alimentare (laboratori artigianali di panificazione, di pasticceria e gelateria) per lo sviluppo di prodotti alimentari, piani di analisi, shelf-life, commerciabilità.
- ✓ Verifica conformità di legge etichette di prodotti alimentari.
- ✓ Corsi alimentaristi e Operatori Settore Alimentare
- ✓ Formazione per Corsi dedicati al settore alimentare per Istituti di Formazione (Merceologia, Igiene nel settore della Ristorazione, Lavorazione Carni, Panetteria, Pasticceria)
- ✓ Consulenza a piccole aziende per l'adeguamento all'igiene dei mangimi in riferimento al Reg. CE 183/05 e s.m.i.: sopralluoghi di verifica locali e gestione – Stesura della documentazione di Autocontrollo Igienico Sanitario.
- ✓ Assistenza alle aziende con gli enti preposti ai controlli.

Sicurezza e igiene negli ambienti di lavoro:

- ✓ Assistenza per piccole aziende di diversi settori (alberghi, pubblici esercizi, mense, complessi scolastici, centri anziani, comunità, enti, uffici, attività commerciali, parrucchiere, centri estetici, attività di servizi di pulizia e di animazione, attività artigianali del settore alimentare), per l'adeguamento alle norme in materia di igiene e sicurezza sul lavoro con lo svolgimento dei seguenti servizi: sopralluoghi di verifica dei locali, della documentazione e della gestione aziendale; stesura della documentazione aziendale secondo D.Lgs. 81/08 e s.m.i. (Documento di valutazione dei rischi, Programmazione della formazione)
- ✓ Documento di Valutazione Rischio Chimico, Documento di Valutazione Rischio Movimentazione Manuale Carichi e Movimenti Ripetitivi, Documento di Valutazione Movimentazione e Assistenza dei Pazienti Ospedalizzati, Documento di valutazione Rischio Interferenze, Documento di Valutazione Rischio Biologico, Piano di Emergenza.
- ✓ Organizzazione e svolgimento di incontri di informazione e formazione del personale dipendente aziendale in relazione a normative vigenti sulla sicurezza e la salute dei Lavoratori e rischi relativi all'attività.

da maggio 2010 ad oggi

Formatore per la sicurezza e la tecnologia alimentare: corsi OSA E ADDETTI ALIMENTARISTI, MERCEOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI IN CORSI PROFESSIONALI (597 ore negli ultimi due anni)

da marzo 2014 ad oggi

Formatore per la sicurezza sul lavoro qualificato in base al 5° Criterio del Decreto Interministeriale 6 Marzo 2013; Aggiornamento come Formatore per la sicurezza: Formazione lavoratori - generale e specifica, preposti, in materia di sicurezza sul lavoro per 67 ore negli ultimi due anni per addetti del settore alimentare, uffici, addetti pulizie e animazione, addetti di piccole aziende del settore artigianale.

Da luglio 2000 a settembre 2001

Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di azienda o settore

Socio attivo con gli incarichi di Responsabile Sanificazione Ambientale, Responsabile Assicurazione Qualità e Responsabile Programmazione dei servizi
Cooperativa Prodes a.r.l. di Fagagna
Servizi di pulizie civili e industriali e di sanificazione nelle aziende alimentari

da gennaio a febbraio 2000

Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di azienda o settore

Collaborazione occasionale con l'azienda per la compilazione di capitolati di acquisto derrate alimentari
Gilardi S.p.A. di Coseano
Produzione industriale pizze surgelate e fresche

da giugno 1998 a dicembre 2001

Datore di lavoro
Tipo di azienda o settore

Collaborazione occasionale per lo svolgimento di servizi integrati legati all'adempimento al D.Lgs.155/97 (sopralluoghi, stesura di Piani di Autocontrollo aziendali, assistenza nell'applicazione delle procedure, corsi di formazione del personale)
Ecofab S.r.l. di Udine
Società di servizi di consulenza alle aziende

da gennaio a marzo 1998	Consulente tecnico-commerciale per l'area Friuli Venezia Giulia
Datore di lavoro	Total Quality Food Consultants S.r.l. di Verona
Tipo di azienda o settore	Società di servizi di consulenza alle aziende
da settembre a dicembre 1997	Analista durante periodo di vendemmia per i mosti ed i vini
Datore di lavoro	Laboratorio Chimico di Corno di Rosazzo (UD)
Tipo di azienda o settore	Laboratorio analisi
da marzo a dicembre 1997	Collaborazione volontaria per lo sviluppo di uno studio con prove di laboratorio della resistenza dei batteri lattici alla carnosina in vitro
Datore di lavoro	Laboratorio di Microbiologia del Dipartimento di Scienze degli Alimenti
Tipo di azienda o settore	Università di Udine
da luglio a settembre 1995	Svolgimento di un Tirocinio Pratico Applicativo
Datore di lavoro	Laboratorio Chimico, Merceologico e Microbiologico della Camera di Commercio di Udine
Tipo di azienda o settore	Università di Udine
FORMAZIONE	
23/05/2022	CORSO: AN APPROACH TO PRODUCT SAFETY CULTURE – ACCREDITATO BRC (8 ORE) – WEBINAR OTAFVG - Pordenone
02/03/2022	CORSO: LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO INCENDIO: COME EFFETTUARLA IN CONFORMITA' CON IL NUOVO DECRETO 3/9/21 (2 ORE AGG. COME RSPP – CONSULENTE - FORMATORE) – E-LEARNING con VEGAFORMAZIONE S.R.L. Mestre (VE)
25/02/2022	SEMINARIO: IL NUOVO PREPOSTO ALLA SICUREZZA: COSA CAMBIA CON LE ULTIME MODIFICHE AL D.LGS. 81/08 – (1.5 ORE AGG. COME RSPP – CONSULENTE - FORMATORE) - E-LEARNING CON VEGAFORMAZIONE S.R.L. MESTRE (VE)
16/02/2022	CORSO: MOVIMENTI RIPETUTI: LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO SECONDO LA NORMA UNI 11228-3 (4 ORE AGG. COME RSPP – CONSULENTE - FORMATORE) – E-LEARNING con VEGAFORMAZIONE S.R.L. Mestre (VE)
13/01/2022	CORSO: MMC: COME VALUTARE IL RISCHIO DA SOLLEVAMENTO E TRASPORTO MANUALE CARICHI (4 ORE AGG. COME RSPP – CONSULENTE - FORMATORE) – E-LEARNING con VEGAFORMAZIONE S.R.L. Mestre (VE)
07/05/2021	CORSO: I BIOSENSORI E L'INDUSTRIA ALIMENTARE (3 ORE) Videoconferenza con OTAFVG - Pordenone
30/03/2021	CORSO: MODULO B-SP1: CORSO RSPP ATECO A – AGGIORNATO COVID19 (13 ORE AGG. COME RSPP – CONSULENTE - FORMATORE) – Videoconferenza con VEGAFORMAZIONE S.R.L. Mestre (VE)
25/01/2021	CORSO: MODULO B-SP3: CORSO RSPP ATECO Q – AGGIORNATO COVID19 (13 ORE AGG. COME RSPP – CONSULENTE - FORMATORE) – Videoconferenza con VEGAFORMAZIONE S.R.L. Mestre (VE)
20/11/2020	CORSO: TECNOLOGIE NON TERMICHE PER IL MIGLIORAMENTO DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI: STATO DELL'ARTE E PROSPETTIVE FUTURE (6 ORE) – Videoconferenza con OTAFVG - Pordenone
07/05/2020	CORSO: FASE 2 COVID 19: LE ATTIVITA' DA IMPLEMENTARE PER LA SICUREZZA NELLE AZIENDE E NEI CANTIERI (3 ORE AGG. COME RSPP – CONSULENTE - FORMATORE) – Videoconferenza con VEGAFORMAZIONE S.R.L. Mestre (VE)
18/07/2019	CORSO: ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI (8 ORE) – Pordenone OTAFVG
25/05/2019	CORSO: CORSO DI FORMAZIONE PRIVACY (4 ORE – GDPR 679/2016) – Pordenone OTAFVG
23/03/2019	CORSO: LA "SFIDA GREEN" DEL PACKAGING PER ALIMENTI (2 ORE) – Pordenone OTAFVG
08/03/2019	CORSO: L'ANALISI SENSORIALE E ORGANOLETTICA – EVIDENZE OGGETTIVE E MODALITA' DI CONDUZIONE (8 ORE) – Pordenone OTAFVG
22/11/2019	CORSO: "L'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI ALLA LUCE DELLE RECENTI NOVITA'"(7 ORE) – AITA CREMONA

18/10/2018	CONVEGNO: LESS WASTE MORE TASTE SENZA SPRECO C'E' PIU' GUSTO (3 ORE) – Pordenone OTAFVG
12/10/2018	CONVEGNO: I CONTAMINANTI NELLA FILIERA AGROALIMENTARE (4 ORE) – Spilimbergo – OTAFVG
15/03/2018	CORSO: LA DISCIPLINA SANZIONATORIA PER LA VIOLAZIONE DELLE DISPOSIZIONI DEL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 (6 ORE) – Milano – IN-FORMARE – OM SNC
22/02/2018	SEMINARIO: AGG. LA FORMAZIONE DELLA SICUREZZA IN CONTESTI MULTICULTURALI (8 ORE) Udine – IAL FVG
16/10/2017	CORSO: I MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI Dal controllo delle dichiarazioni di conformità all'approccio legislativo e analitico (7 ORE) – Pordenone – OTA FVG
22/09/2017	CONVEGNO: ALIMENTI IN & ALIMENTI OUT Dalla ricerca di nuovi alimenti alla lotta contro lo spreco alimentare: siamo destinati a mangiare insetti? (4 ORE) – Pordenone - OTA FVG
15/11/2016	CORSO RSPP MODULO B secondo Art.32 c. 2 del D.Lgs. 81/08 e Accordo Stato-Regioni 07/07/2016 (51 ORE) – IAL UDINE
26/07/2016	Corso: L'affidamento dell'incarico e il trattamento dei dati nell'attività del professionista –(4 ORE) – Pordenone – OTAFVG
11/12/2015	Corso Oltre il Regolamento europeo 1169/2011: Ingredienti, allergeni e restrizioni alimentari come nuovo strumento di crescita e sviluppo di nuovi mercati (6 ORE) – Pordenone – OTAFVG
07/07/2015	Corso: La Responsabilità Civile e Penale del Tecnologo Alimentare Libero Professionista e dipendente –(4 ORE) – Pordenone – OTAFVG
26/06/2015	CORSO RSPP MODULO C secondo Art.32 c. 2 del D.Lgs. 81/08 e Accordo Stato-Regioni 26/01/2006 (51 ORE) (27 ORE)- IAL UDINE
12/02/2015	CORSO RSPP MODULO A secondo Art.32 c. 2 del D.Lgs. 81/08 e Accordo Stato-Regioni 26/01/2006 (30 ORE) – IAL UDINE
05/12/2014	CORSO: FOOD DEFENCE (8 ORE) – Venezia – OTAV
24/05/2012	SEMINARIO: Gli Hot Topics dell'industria alimentare: aggiornamenti tecnici – (8 ORE) – AITA C/O CREMONAFIERE
04/12/2009	CORSO: Approccio moderno alla shelf-life degli alimenti: valutazione, qualità, normativa, sicurezza – (8 ORE) – AITA C/O CREMONAFIERE
10/03/2006	CORSO: La gestione dell'igiene nell'industria alimentare: aggiornamenti normativi e metodologici” (8 ORE); AITA C/O CREMONAFIERE
da gennaio a marzo 1998	Corso “MGA: Il sistema qualità” (50 ore) presso lo IAL – Friuli Venezia Giulia

CONOSCENZE LINGUISTICHE

MADRELINGUA

ALTRA LINGUA

Capacità di lettura

Capacità di scrittura

Capacità di espressione orale

CONOSCENZE INFORMATICHE

INFORMATICA UTENTE/SISTEMI

OPERATIVI

INFORMATICA UTENTE/SISTEMI

OPERATIVI

Italiano

Inglese

Buono

Sufficiente

Sufficiente

WINDOWS: Buono

WORD PROCESSOR: eccellente

Foglio di calcolo: buono, Presentazione: buono, Database personali: buono, Navigazione in internet: buono, Posta elettronica: buono, Reti locali e condivisione risorse: discreta

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

CAPACITÀ RELAZIONALI

Capacità di sviluppare il lavoro in gruppo, acquisita durante gli anni di lavoro in collaborazione con altri professionisti e dall'esperienza in qualità di Segretario del Consiglio dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari.

COMPETENZE COMUNICATIVE

Buone competenze comunicative acquisite durante le esperienze di formazione svolte verso tanti profili diversi: titolari d'azienda, addetti aziendali, insegnanti e realtà scolastiche, responsabili di servizio ristorazione scolastica, aziendale e per anziani presso enti pubblici

COMPETENZE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI

Buone capacità organizzative acquisite nelle attività di consulenza e nelle attività di organizzazione della formazione.

PATENTE O PATENTI

Patente B

DATI PERSONALI

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Reg. (UE) 2016/679 e al D.Lgs 101/2018.

