

## CURRICULUM VITAE



### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome

**LAURA BUSATTO**

Nata a

**UDINE (UD) Italia**

Data di nascita

**03 ottobre 1971**

C.F.

**BSTLRA71R43L483T**

P.I.

**02226800304**

Indirizzo

**Via Judrio, 11 - 33100 UDINE, ITALIA**

Telefono e Fax

**0432 580393**

Cellulare

**333 6023504**

E-mail

[\*\*busatto.laura@alice.it\*\*](mailto:busatto.laura@alice.it)

PEC

**busattolaura@pec.it**

Nazionalità

**Italiana**

### ISTRUZIONE

06 luglio 1998

**ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE**

**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. Bertoni" di Udine legalmente riconosciuto con votazione 46/60.**

### ESPERIENZA LAVORATIVA

da marzo 2015 ad oggi

**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**

**Libera professionista con 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 852/04 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.

- ✓ Commissario esterno per COMUNE DI POVOLETTO (UD) (2020) e COMUNE DI SAN GIOVANNI AL NATISONE (UD) (2015) durante gara per assegnazione del Servizio di ristorazione scolastica
- ✓ 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, Documento di Valutazione Rischio Chimico, Programmazione della formazione)
- ✓ 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 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

**Socio attivo** con gli incarichi di Responsabile Sanificazione Ambientale, Responsabile Assicurazione Qualità e Responsabile Programmazione dei servizi

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Cooperativa Prodes a.r.l. di Fagagna

Tipo di azienda o settore

Servizi di pulizie civili e industriali e di sanificazione nelle aziende alimentari

da gennaio a febbraio 2000

**Collaborazione occasionale** con l'azienda per la compilazione di capitolati di acquisto derrate alimentari

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Gilardi S.p.A. di Coseano

Tipo di azienda o settore

Produzione industriale pizze surgelate e fresche

da giugno 1998 a dicembre 2001

**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)

Datore di lavoro

Ecofab S.r.l. di Udine

Tipo di azienda o settore

Società di servizi di consulenza alle aziende

da gennaio a marzo 1998 Datore di lavoro Tipo di azienda o settore	<b>Consulente tecnico-commerciale per l'area Friuli Venezia Giulia</b> Total Quality Food Consultants S.r.l. di Verona Società di servizi di consulenza alle aziende
da settembre a dicembre 1997 Datore di lavoro Tipo di azienda o settore	<b>Analista durante periodo di vendemmia per i mosti ed i vini</b> Laboratorio Chimico di Corno di Rosazzo (UD) Laboratorio analisi
da marzo a dicembre 1997 Datore di lavoro Tipo di azienda o settore	<b>Collaborazione volontaria per lo sviluppo di uno studio con prove di laboratorio della resistenza dei batteri lattici alla carnosina in vitro</b> Laboratorio di Microbiologia del Dipartimento di Scienze degli Alimenti Università di Udine
da luglio a settembre 1995 Datore di lavoro Tipo di azienda o settore	<b>Svolgimento di un Tirocinio Pratico Applicativo</b> Laboratorio Chimico, Merceologico e Microbiologico della Camera di Commercio di Udine Università di Udine
<b>FORMAZIONE</b>	
25/01/2021	<b>CORSO:</b> MODULO B-SP3: CORSO RSPP ATECO Q – AGGIORNATO COVID19 (13 ORE) – Videoconferenza con VEGAFORMAZIONE S.R.L. Mestre (VE)
20/11/2020	<b>CORSO:</b> 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	<b>CORSO:</b> 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	<b>CORSO:</b> ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI (8 ORE) – Pordenone OTAFVG
25/05/2019	<b>CORSO:</b> CORSO DI FORMAZIONE PRIVACY (4 ORE – GDPR 679/2016) – Pordenone OTAFVG
23/03/2019	<b>CORSO:</b> LA "SFIDA GREEN" DEL PACKAGING PER ALIMENTI (2 ORE) – Pordenone OTAFVG
08/03/2019	<b>CORSO:</b> L'ANALISI SENSORIALE E ORGANOLETTICA – EVIDENZE OGGETTIVE E MODALITA' DI CONDUZIONE (8 ORE) – Pordenone OTAFVG
22/11/2019	<b>CORSO:</b> "L'ETICHETTURA DEGLI ALIMENTI ALLA LUCE DELLE RECENTI NOVITA'"(7 ORE) – AITA CREMONA
18/10/2018	<b>CONVEGNO:</b> LESS WASTE MORE TASTE SENZA SPRECO C'E' PIU' GUSTO (3 ORE) – Pordenone OTAFVG
12/10/2018	<b>CONVEGNO:</b> I CONTAMINANTI NELLA FILIERA AGROALIMENTARE (4 ORE) – Spilimbergo – OTAFVG
15/03/2018	<b>CORSO:</b> LA DISCIPLINA SANZIONATORIA PER LA VIOLAZIONE DELLE DISPOSIZIONI DEL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 (6 ORE) – Milano – IN-FORMARE – OM SNC
22/02/2018	<b>SEMINARIO:</b> AGG. LA FORMAZIONE DELLA SICUREZZA IN CONTESTI MULTICULTURALI (8 ORE) Udine – IAL FVG
16/10/2017	<b>CORSO:</b> 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	<b>CONVEGNO:</b> 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	<b>CORSO RSPP MODULO B</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	<b>Corso:</b> L'affidamento dell'incarico e il trattamento dei dati nell'attività del professionista –(4 ORE) – Pordenone – OTAFVG
11/12/2015	<b>Corso</b> 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	<b>Corso:</b> La Responsabilità Civile e Penale del Tecnologo Alimentare Libero Professionista e dipendente –(4 ORE) – Pordenone – OTAFVG
26/06/2015	<b>CORSO RSPP MODULO C</b> 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	<b>CORSO RSPP MODULO A</b> secondo Art.32 c. 2 del D.Lgs. 81/08 e Accordo Stato Regioni 26/01/2006 (30 ORE) – IAL UDINE
05/12/2014	<b>CORSO:</b> FOOD DEFENCE (8 ORE) – Venezia – OTAV
24/05/2012	<b>SEMINARIO:</b> Gli Hot Topics dell'industria alimentare: aggiornamenti tecnici – (8 ORE) – AITA C/O CREMONAFIERE
04/12/2009	<b>CORSO:</b> Approccio moderno alla shelf-life degli alimenti: valutazione, qualità, normativa, sicurezza – (8 ORE) – AITA C/O CREMONAFIERE
10/03/2006	<b>CORSO:</b> La gestione dell'igiene nell'industria alimentare: aggiornamenti normativi e metodologici” (8 ORE): AITA C/O CREMONAFIERE
da gennaio a marzo 1998	<b>Corso “MGA:</b> Il sistema qualità”(50 ore) presso lo IAL – Friuli Venezia Giulia

## CONOSCENZE LINGUISTICHE

MADRELINGUA

**Italiano**

ALTRA LINGUA

**Inglese**

Capacità di lettura

Buono

Capacità di scrittura

Sufficiente

Capacità di espressione orale

Sufficiente

## CONOSCENZE INFORMATICHE

INFORMATICA UTENTE/SISTEMI OPERATIVI

WINDOWS: Buono

INFORMATICA UTENTE/SISTEMI OPERATIVI

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

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

CAPACITA' 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.

COMPETENZE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI

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

## ALLEGATO:

## TABELLE CON INCARICHI PROFESSIONALI CON ENTI PUBBLICI E PRIVATI IN RISTORAZIONE COLLETTIVA

## A) Tabella con Incarichi professionali espletati in ambito della ristorazione collettiva pubblica.

1	COMUNE DI PORDENONE PER CONTO DI BEA TEAM S.N.C. Nidi, Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria a gestione interna ed esterna	Febbraio 2018 – ad oggi	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Controllo dei servizi di ristorazione scolastica interna ed esterna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità</li> <li>– Il controllo del rispetto di quanto stabilito nel contratto e nel capitolato di fornitura da parte della Ditta aggiudicatrice del servizio mensa</li> <li>– Il controllo delle diete speciali;</li> <li>– Il controllo sulla qualità delle derrate alimentari impiegate, dal punto di vista merceologico, igienico sanitario e dietetico</li> <li>– Il controllo operatività e dei comportamenti del personale addetto al servizio mensa dal punto di vista igienico sanitario ai fini della qualità finale delle preparazioni;</li> <li>– Il controllo della correttezza delle operazioni di trasporto e distribuzione dei pasti;</li> <li>– Produzione revisione del Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e delle procedure di Rintracciabilità</li> <li>– Il controllo sulla attuazione del piano HACCP da parte di tutti gli operatori impiegati nel servizio di mensa scolastico;</li> <li>– Supporto al personale per l'applicazione delle procedure di sicurezza alimentare</li> <li>– Attività formativa degli addetti</li> </ul>
2	COMUNE DI TAVAGNACCO PER CONTO DI BEA TEAM S.N.C. Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria a gestione esterna	Dicembre 2020 – ad oggi	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Controllo dei servizi di ristorazione scolastica interna ed esterna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità</li> <li>– Il controllo del rispetto di quanto stabilito nel contratto e nel capitolato di fornitura da parte della Ditta aggiudicatrice del servizio mensa</li> <li>– Il controllo delle diete speciali;</li> <li>– Il controllo sulla qualità delle derrate alimentari impiegate, dal punto di vista merceologico, igienico sanitario e dietetico</li> <li>– Il controllo operatività e dei comportamenti del personale addetto al servizio mensa dal punto di vista igienico sanitario ai fini della qualità finale delle preparazioni;</li> <li>– Il controllo della correttezza delle operazioni di trasporto e distribuzione dei pasti</li> </ul>
3	A.S.P. COVIL PALUZZA Casa di Riposo "BRUNETTI" Servizio di ristorazione	Novembre 2020 Novembre 2019 Maggio 2018 Novembre 2017 Marzo 2016	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Formazione addetti alla preparazione e somministrazione dei pasti</li> <li>– Audit di controllo dei servizi di ristorazione scolastica interna per gli aspetti di sicurezza alimentare</li> </ul>

	a gestione diretta	Giugno 2017 Settembre 2016 Agosto - Ottobre 2015 Aprile 2013 Marzo - Novembre 2012 Giugno 2011 Maggio Settembre 2010 Luglio Novembre 2009 Luglio Dicembre 2008 Giugno 2007 Marzo - Novembre 2006 Maggio - Luglio 2005 Giugno 2004 Settembre 2003 Gennaio - aprile 2002	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione revisione del Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e delle procedure di Rintracciabilità</li> <li>- Supporto al personale per l'applicazione delle procedure di sicurezza alimentare</li> <li>- Procedure per la gestione delle diete speciali</li> <li>- Assistenza per analisi di alimenti</li> </ul>
4	COMUNE DI OVARO Scuole dell'infanzia e primaria Ristorazione Scolastica a gestione diretta	Settembre 2019 Novembre 2017 Luglio 2015 Ottobre 2015 Marzo 2013 Ottobre 2011 Aprile Ottobre 2010	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formazione addetti alla preparazione e somministrazione dei pasti</li> <li>- Formazione Responsabile Ristorazione Scolastica</li> <li>- Produzione revisione del Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e delle procedure di Rintracciabilità</li> <li>- Supporto al personale per l'applicazione delle procedure di sicurezza alimentare</li> <li>- Procedure per la gestione delle diete speciali</li> <li>- Audit di controllo dei servizi di ristorazione scolastica interna per gli aspetti di sicurezza alimentare</li> </ul>
5	COMUNE DI PRATO CARNICO Ristorazione Scolastica a gestione diretta	Settembre 2020 Settembre 2019 Giugno 2017 Luglio 2015 - Febbraio 2013 Ottobre 2011 Gennaio 2010 Ottobre 2008 Maggio 2006 Marzo - Giugno 2005 Ottobre 2003	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formazione addetti alla preparazione e somministrazione dei pasti</li> <li>- Produzione revisione del Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e delle procedure di Rintracciabilità</li> <li>- Supporto al personale per l'applicazione delle procedure di sicurezza alimentare</li> <li>- Procedure per la gestione delle diete speciali</li> <li>- Audit di controllo dei servizi di ristorazione scolastica interna per gli aspetti di sicurezza alimentare</li> <li>- Assistenza per analisi di alimenti</li> </ul>
6	COMUNE DI POVOLETTO	Settembre 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Commissario esterno durante gara per assegnazione del Servizio di ristorazione scolastica</li> </ul>
7	COMUNE DI SAN GIOVANNI AL NATISONE	Luglio 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Commissario esterno durante gara per assegnazione del Servizio di ristorazione scolastica</li> </ul>
8	COMUNE DI SAN DANIELE Ristorazione Scolastica a gestione diretta di	Maggio 2011 Marzo Aprile 2005 Ottobre 2003	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione revisione del Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e delle procedure di Rintracciabilità</li> <li>- Attività formativa degli addetti</li> </ul>

	Villanova		– Audit di controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare
9	COMUNE DI SAN DANIELE Ristorazione Scolastica a gestione diretta di Villanova Centro anziani San Daniele	Maggio 2002	– Audit di controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare – Attività formativa degli addetti – Produzione revisione del Piano di Autocontrollo
10	COMUNE DI DIGNANO Ristorazione Scolastica a gestione diretta	Marzo 2006 Marzo Settembre 2005 Maggio - novembre 2004 Luglio Ottobre 2003	– Audit di controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare – Attività formativa degli addetti – Produzione revisione del Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e delle procedure di Rintracciabilità – Elaborazione menù mensa
11	COMUNE DI BUIA Servizio di ristorazione casa di riposo a gestione diretta	Luglio Novembre 2006 Luglio settembre 2005 Settembre - Ottobre 2004	– Audit di controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare – Attività formativa degli addetti – Produzione revisione del Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e delle procedure di Rintracciabilità – Assistenza per analisi di alimenti

**B) Tabella con Incarichi professionale prestati presso altri enti privati in ambito della ristorazione collettiva privata.**

	Attività / Ente	Periodo	Tipo di servizio
1	A2A SPA – PER CONTO DI FQC SNC – MENSE AZIENDALI DI MONFALCONE (GO) E SOMPLAGO (UD)	Settembre 2019- febbraio 2020 Settembre 2020 ad oggi	– Controllo dei servizi di ristorazione aziendale interna ed esterna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità – Il controllo del rispetto di quanto stabilito nel contratto e nel capitolato di fornitura da parte della Ditta aggiudicatrice del servizio mensa – Il controllo delle diete speciali; – Il controllo sulla qualità delle derrate alimentari impiegate, dal punto di vista merceologico e igienico sanitario – Il controllo operatività e dei comportamenti del personale addetto al servizio mensa dal punto di vista igienico sanitario ai fini della qualità finale delle preparazioni; – Il controllo della correttezza delle operazioni di trasporto e distribuzione dei pasti
2	Mensa centro estivo cooperativa Venchiarutti di Osoppo	Anno 2007 Anno 2017 Anno 2018	– Produzione Piano di Autocontrollo – Controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità Attività formativa degli addetti
3	Scuola Materna Papa Giovanni XXXIII di Udine Mensa Scuola Infanzia e Nido	Anno 2014	– Produzione Piano di Autocontrollo – Controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità Attività formativa degli addetti
4	Scuola Materna Walter Della Longa - Basiliano (UD)	Anni 2011 Anno 2012 Anno 2013	– Produzione Piano di Autocontrollo – Controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità – Attività formativa degli addetti

5	Istituto Paulini Mensa Scuola Materna e residenza privata anziani, Convitto - Sedi di Udine e di Villa Santina	Anno 2005 Anno 2009 Anno 2011 Anno 2012 Anno 2013	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione Piano di Autocontrollo</li> <li>- Controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità</li> <li>- Attività formativa degli addetti</li> </ul>
6	Mensa scuola Infanzia Sedegliano	Anno 2003 Anno 2007 Anno 2008 Anno 2011 Anno 2012 Anno 2013	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione Piano di Autocontrollo</li> <li>- Controllo del servizio di ristorazione per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità</li> <li>- Attività formativa degli addetti</li> </ul>
7	GE.TUR. - Sedi di Lignano (UD) e di Piani di Luzza (UD)	Anno 2011	<p>Predisposizione dei Piani di Autocontrollo per il senza glutine per tutte le sedi</p> <p>Controllo dei servizi di ristorazione per gli aspetti della produzione senza glutine</p> <p>Attività formativa degli addetti</p>
8	Scuola Materna di Lovaria (UD)	Anno 2009 Anno 2010 Anno 2011	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione Piano di Autocontrollo</li> <li>- Controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità</li> <li>Attività formativa degli addetti</li> </ul>
9	Collegio Dimesse - sedi di Udine Anzano (TV) - Trieste - Lumignacco (UD): Mense Scuole Infanzia, Primarie, Secondarie primo grado, Convitto, Residenza anziani.	Dal 2004 al 2011	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione Piani di Autocontrollo</li> <li>- Controllo del servizio di ristorazione per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità</li> <li>- Attività formativa degli addetti</li> </ul>
10	Mensa Asilo Nido GHIRIGORO - Udine	Anno 2004 Anno 2006 Anno 2007 Anno 2008 Anno 2009 Anno 2010	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pianificazione analisi per alimenti</li> <li>- Produzione di revisione del Piano di Autocontrollo</li> <li>- Controllo del servizio di ristorazione per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità</li> <li>- Attività formativa degli addetti</li> </ul>
11	Scuola Materna Flaibano (UD)	Anno 2010	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione Piano di Autocontrollo</li> <li>- Controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità</li> <li>Attività formativa degli addetti</li> </ul>
12	Istituto J. Linussio - Tolmezzo Scuola alberghiera	Anno 2008	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione Piano di Autocontrollo</li> <li>- Attività formativa degli addetti</li> </ul>
13	Mensa Scuola Materna Moraro (GO)	Anno 2002 - Anno 2005 Anno 2008	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione Piano di Autocontrollo</li> <li>- Controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità</li> <li>Attività formativa degli addetti</li> </ul>
14	Mensa Scolastica Scuola Infanzia di Verzegnis	Anno 2002	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione Piano di Autocontrollo e controllo del servizio di ristorazione scolastica per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità</li> <li>- Attività formativa degli addetti</li> </ul>