

CURRICULUM VITAE

Vittoria Furlan

nata il 27 ottobre 1981 a Feltre (Belluno).

*residente in via Foen 60,
32032 Feltre BL, Italia.*

In possesso di patente B, disponibile a trasferimento
su territorio nazionale ed estero

Recapiti telefonici:

+39-3887967642

E-mail: vi.furlan@gmail.com

ESPERIENZE LAVORATIVE

Dal 09/04/2008 ad oggi

Casearia Monti Trentini spa (Grigno, TN):

- Responsabile Assicurazione Qualità
- Addetta al Controllo Qualità laboratorio interno

Principali attività:

- Revisione manuale HACCP, implementazione sistema qualità secondo le norme ISO 9001:2008 e gli standard BRC rev.05 e IFS, STR (etico per Costco).
- Gestione audit clienti (COOP, M&S, Walmart).
- Gestione procedure di accreditamento e registrazione verso paesi terzi (Russia, Brasile, Vietnam).
- Analisi chimico-fisiche microbiologiche di materie prime e prodotti caseari.
- Sviluppo piani sanificazione ed applicazione di controlli in linea.
- Attività addestramento e formazione interna del personale in tema di sicurezza alimentare, sicurezza sul luogo di lavoro (elaborazione documenti valutazione rischi-stress da lavoro correlato, Decreto L.vo 81/2008).

- Attività di integrazione del gestionale aziendale, piattaforma Ergon, implementazione con moduli dedicati alla gestione tarature, manutenzioni, produzione.
- Gestione dei rapporti in materia di certificazione di prodotto con gli enti di controllo CSQA e Consorzi di tutela dei formaggi Asiago, Provolone Valpadana e Grana Padano.
- Sviluppo progetto Kaizen in collaborazione con Kaizen Institute e Trentino Sviluppo relativi all'organizzazione dei reparti e della produzione.
- Collaborazione con Dipartimento Distam (Università di Milano) e Istituto Zooprofilattico di Brescia per "challenge test" e attività di valutazione ed estensione shelf life.

Giugno 2007-Marzo 2008

Serenissima Ristorazione spa: (Ospedale di Feltre BL) Responsabile qualità igienico sanitaria, gestione della rintracciabilità: sviluppo del programma di rintracciabilità "Filo di Arianna" in collaborazione con la società Ibimec srl. Collaborazione con servizio dietetica.

Gennaio 2007 - Aprile 2007

Birreria Castello-Pedavena (BL), laboratorio Controllo Qualità. Controllo analisi chimico-microbiologiche su matrice di partenza, prodotti finiti, ambiente. Revisione manuale HACCP, sistema di gestione della pulizia degli impianti.

Maggio 2006 - Settembre 2006

Lattebusche (BL) laboratorio Controllo Qualità, principali analisi chimiche e microbiologiche su materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Analisi ambientali. Controlli di processo relativi alle sanificazione degli impianti.

- Aprile 2006 - Maggio 2006 **Lattebusche e Centro Consorzi** (Belluno e sedi produttive di Busche, Sandrigo e Dolo): corsi di formazione HACCP, aspetti microbiologici per la conservazione degli alimenti, pulizia e sanificazione.
- Ottobre 2005 - Marzo 2006 **Gruppo Onama – servizio di ristorazione presso l’ospedale di Pieve Di Cadore**: gestione dell’appalto, collaborazione con il servizio dietetico ospedaliero. Revisioni del manuale HACCP in adozione.
- Gennaio - Luglio 2005 **ENSBANA, Dijon, France**: Progetto sperimentale presso il Dipartimento d’Ingegneria molecolare, analisi fisica e sensoriale degli alimenti.
- Giugno - Settembre 2004 **Stage formativo presso Lattebusche, Belluno**: interventi tecnologici volti al rinnovamento di saline mediante filtri a farine fossili.
- Aprile - Settembre 2003 **Stage formativo Lattebusche, Belluno**: analisi chimiche, fisiche, microbiologiche sui prodotti lattiero caseari.
- Ottobre 2000 - Luglio 2003 **Varie esperienze di laboratorio, Università di Udine** (chimica degli alimenti, biochimica, enzimologia, industria lattiero casearia, oli e grassi ecc, chimica analitica).

EDUCAZIONE

- Ottobre 2003 - Luglio 2007 **Laurea specialistica in Scienze e tecnologie alimentari** (Università degli studi di Udine): tesi focalizzata sul settore lattiero caseario *Valutazione 110/110*.
- Ottobre 2001 - Ottobre 2003 **Laurea triennale** (Università degli studi di Udine): Relazione di uno stage sperimentale incentrato su problematiche

di ordine tecnologico nel settore caseario (salatura di formaggi a pasta dura). *Valutazione 99/110.*

Gennaio 2005 - Luglio 2005 **Erasmus presso ENSBANA, Dijon, France**,: progetto sperimentale per la tesi di laurea specialistica dal titolo: *“Effetto delle proprietà reologiche sulla percezione sensoriale di creme dessert”*.

Relatore prof. Paola Pittia. Correlatore prof. Philippe Cayot.

Luglio 2000 **Licenza classica** (Feltre, BL).

ATTIVITÀ FORMATIVE:

Gennaio 2011 *Effettuata iscrizione per corso Valutatori Sistemi Gestione Qualità ISO 9001. CSQA. Roma.*

Giugno 2010 **Veneto Agricoltura** “Suggerimenti e strategie per una corretta gestione del problema batteriofagico in caseificio”.

Settembre 2009 **Assessorato Politiche per la salute Provincia Trento** “Presentazione e pianificazione del piano per la sicurezza alimentare 2008-2010”.

Marzo 2009 **CSQA Formazione** “Il nuovo sistema di gestione della qualità secondo la norma ISO 9001:2008”.

Ottobre 2008 **AITA Triveneto** “Certificazioni accreditate: quali opportunità nel nuovo contesto legislativo”.

ALTRE ATTIVITÀ:

Febbraio 2008 Corso di formazione per personale operante in strutture socio sanitarie “Celiachia, allergie, intolleranze, guadagnare in

