

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome	FEDERICA ALBERTINI
Indirizzo	Via Camel, 4 - 38028 NOVELLA fraz. Romallo (TN)
Telefono	+39 3409204571
E-mail	info@sialconsulenza.com federica_albertini@hotmail.com
Web	www.sialconsulenza.com
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	25 ottobre 1993

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da - a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**DAL 08 FEBBRAIO 2017 - ATTUALE**

**SIAL Consulenza**  
**Via Camel, 4 - 38028 NOVELLA fraz. ROMALLO (TN)**  
**Azienda di consulenza agroalimentare**  
**Titolare dell'azienda**

L'azienda si occupa della redazione di Piani di Autocontrollo personalizzati secondo il metodo HACCP ed effettua consulenza in diversi campi dell'agroalimentare come: legislazione alimentare, tracciabilità, allergeni, sicurezza ed igiene degli alimenti, difettosità, ritiri e richiami. Si effettua inoltre servizio di audit di prima e seconda parte, campionamento di superfici, alimenti ed acqua per l'analisi microbiologica, corsi di formazione per Operatori ed Addetti del settore alimentare.

**07 GENNAIO 2016 - 12 FEBBRAIO 2016**

**SAIT Soc. Coop. - Servizio Qualità**  
**Via Innsbruck, 2 - 38121 TRENTO**  
**Consorzio delle Cooperative di consumo Trentine**  
**Prestazione di tipo accessorio**

Attività di supporto ai negozi di proprietà ed alle Famiglie Cooperative associate: redazione dei Piani di Autocontrollo con il sistema HACCP.

	<b>COMUNITÀ DELLA VALLAGARINA</b>
	<b>ROVERETO</b>
<b>17 GEN. 2020</b>	
Prot. N° .....	
Cat. ... <u>6</u> ... Cl. ... <u>3</u> ... Fasc.....	

**01 LUGLIO 2015 - 11 SETTEMBRE 2015****SAIT Soc. Coop. - Servizio Qualità****Via Innsbruck, 2 - 38121 TRENTO****Consorzio delle Cooperative di consumo Trentine****Dipendente**

Redazione dei Piani di Autocontrollo con il sistema HACCP, affiancamento durante le Visite Ispettive eseguite con supporto di Check List, elaborazione relazioni Visite Ispettive, attività di supporto alle Famiglie Cooperative associate, gestione reclami prodotti difettosi, ritiri e richiami.

**02 MARZO 2015 - 22 MAGGIO 2015****SAIT Soc. Coop. - Servizio Qualità****Via Innsbruck, 2 - 38121 TRENTO****Consorzio delle Cooperative di consumo Trentine****Tirocinio universitario di 425 ore**

Redazione Piani di Autocontrollo con il sistema HACCP, affiancamento durante le Visite Ispettive eseguite con supporto di Check List, elaborazione relazioni Visite Ispettive, gestione reclami prodotti difettosi, ritiri e richiami.

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da - a)
- Nome e tipo di istituto di Istruzione e formazione
  - Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale

**OTTOBRE 2012 - DICEMBRE 2015****Sicurezza igienico - sanitaria degli alimenti****Università degli Studi di Padova - sede di Vicenza**

Durante il Corso di laurea sono state affrontate materie inerenti l'autocontrollo aziendale, gli aspetti igienico - sanitari degli alimenti, gli aspetti microbiologici e le caratteristiche delle varie referenze.

Laurea in Sicurezza Igienico - sanitaria degli alimenti con la votazione di 98/110. Tesi sperimentale "Web e comunicazione del rischio alimentare. Valutazione preliminare"

Laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe L-26).

**SETTEMBRE 2007 - GIUGNO 2012****Liceo Scientifico Tecnologico****ITET C. A. Pilati - Cles**

Durante il quinquennio sono state affrontate le materie base e di indirizzo come chimica, fisica, tecnologia, etc.

Diploma di maturità ad indirizzo scientifico

**FORMAZIONE EXTRASCOLASTICA**

- Data
- Titolo

**3 MAGGIO 2016**

**Acqua impiegata nell'industria alimentare: come garantirne la qualità**

**23 e 24 FEBBRAIO 2017**

Auditor interni di sistemi di autocontrollo (HACCP)

**16 e 23 NOVEMBRE 2017**

Shelf life: fondamenti di modellazione per lo studio delle cinetiche di alterazione dei prodotti alimentari e test accelerati per la sua determinazione.

**4 MAGGIO 2018**

Le informazioni obbligatorie e volontarie sugli alimenti ed il relativo apparato sanzionatorio: nuove disposizioni e approfondimenti”

**26 OTTOBRE 2018**

La prevenzione delle contaminazioni nelle aziende alimentari. Progettazione igienica, sanificazione delle macchine e degli ambienti di produzione degli alimenti: requisiti e controlli.

**13 DICEMBRE 2018**

Global Standard for Food Safety Issue 7 to 8 Conversion for Sites.

**14 GIUGNO 2019**

L'origine e la provenienza dei prodotti alimentari. Indicazioni obbligatorie e volontarie.

**29 SETTEMBRE 2019**

Etichettatura dei prodotti alimentari: Reg. UE 1169/2011 ed esempi concreti (corso FAD)

**5 OTTOBRE 2019**

Macellazione Speciale d'Urgenza (MSU) - Tavolo di confronto veterinario

**6 NOVEMBRE 2019**

Shelf life e ingredienti alimentari: scelta e impiego di nuove formulazioni per prodotti clean label e sostenibili

**13 NOVEMBRE 2019**

Gli additivi negli alimenti di origine animale (corso FAD)

**CAPACITA' E COMPETENZE PERSONALI**

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura

Livello: buono

Livello: buono

• Capacità di espressione orale	Livello: buono Certificazione Preliminary English Test (Council of Europe - Level B1)
<b>CAPACITA' E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</b>	In grado di organizzare autonomamente il lavoro, definizione delle priorità, rispetto delle scadenze e degli obiettivi professionali prefissati.
<b>CAPACITA' E COMPETENZE INFORMATICHE</b>	Buona conoscenza dei diversi applicativi del Pacchetto Office, in particolar modo Word, Excel e Power Point.
<b>PATENTE</b>	Patente B. Automunita.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n°196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

Aggiornato il 02 gennaio 2020.