

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.

[REDACTED]

Indirizzo

[REDACTED]

Telefono e Fax

[REDACTED]

Cellulare

[REDACTED]

E-mail

[REDACTED]

PEC

[REDACTED]

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

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo di azienda o settore

da gennaio a febbraio 2000

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

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

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

Tipo di azienda o settore

Ecofab S.r.l. di Udine

Società di servizi di consulenza alle aziende

da gennaio a marzo 1998 Datore di lavoro Tipo di azienda o settore	Consulente tecnico-commerciale per l'area Friuli Venezia Giulia 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	Analista durante periodo di vendemmia per i mosti ed i vini Laboratorio Chimico di Corno di Rosazzo (UD) Laboratorio analisi
da marzo a dicembre 1997 Datore di lavoro Tipo di azienda o settore	Collaborazione volontaria per lo sviluppo di uno studio con prove di laboratorio della resistenza dei batteri lattici alla carnosina in vitro 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	Svolgimento di un Tirocinio Pratico Applicativo Laboratorio Chimico, Merceologico e Microbiologico della Camera di Commercio di Udine Università di Udine
FORMAZIONE	
25/01/2021	CORSO: MODULO B-SP3: CORSO RSPP ATECO Q – AGGIORNATO COVID19 (13 ORE) – 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'ETICHETTURA 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	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	
<i>Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.</i>	
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.

DATI PERSONALI

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

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	– Controllo dei servizi di ristorazione scolastica 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, igienico sanitario e dietetico – 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; – Produzione revisione del Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e delle procedure di Rintracciabilità – Il controllo sulla attuazione del piano HACCP da parte di tutti gli operatori impiegati nel servizio di mensa scolastico; – Supporto al personale per l'applicazione delle procedure di sicurezza alimentare – Attività formativa degli addetti
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	– Controllo dei servizi di ristorazione scolastica 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, igienico sanitario e dietetico – 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
3	A.S.P. COVIL PALUZZA Casa di Riposo "BRUNETTI" Servizio di ristorazione	Novembre 2020 Novembre 2019 Maggio 2018 Novembre 2017 Marzo 2016	– Formazione addetti alla preparazione e somministrazione dei pasti – Audit di controllo dei servizi di ristorazione scolastica interna per gli aspetti di sicurezza alimentare

	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	– Produzione revisione del Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e delle procedure di Rintracciabilità – Supporto al personale per l'applicazione delle procedure di sicurezza alimentare – Procedure per la gestione delle diete speciali – Assistenza per analisi di alimenti
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	– Formazione addetti alla preparazione e somministrazione dei pasti – Formazione Responsabile Ristorazione Scolastica – Produzione revisione del Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e delle procedure di Rintracciabilità – Supporto al personale per l'applicazione delle procedure di sicurezza alimentare – Procedure per la gestione delle diete speciali – Audit di controllo dei servizi di ristorazione scolastica interna per gli aspetti di sicurezza alimentare
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	– Formazione addetti alla preparazione e somministrazione dei pasti – Produzione revisione del Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e delle procedure di Rintracciabilità – Supporto al personale per l'applicazione delle procedure di sicurezza alimentare – Procedure per la gestione delle diete speciali – Audit di controllo dei servizi di ristorazione scolastica interna per gli aspetti di sicurezza alimentare – Assistenza per analisi di alimenti
6	COMUNE DI POVOLETTO	Settembre 2020	– Commissario esterno durante gara per assegnazione del Servizio di ristorazione scolastica
7	COMUNE DI SAN GIOVANNI AL NATISONE	Luglio 2015	– Commissario esterno durante gara per assegnazione del Servizio di ristorazione scolastica
8	COMUNE DI SAN DANIELE Ristorazione Scolastica a gestione diretta di	Maggio 2011 Marzo Aprile 2005 Ottobre 2003	– Produzione revisione del Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e delle procedure di Rintracciabilità – Attività formativa degli addetti

	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	– Produzione Piano di Autocontrollo – Controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità – Attività formativa degli addetti
6	Mensa scuola Infanzia Sedegliano	Anno 2003 Anno 2007 Anno 2008 Anno 2011 Anno 2012 Anno 2013	– Produzione Piano di Autocontrollo – Controllo del servizio di ristorazione per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità – Attività formativa degli addetti
7	GE.TUR. - Sedi di Lignano (UD) e di Piani di Lizza (UD)	Anno 2011	Predisposizione dei Piani di Autocontrollo per il senza glutine per tutte le sedi Controllo dei servizi di ristorazione per gli aspetti della produzione senza glutine Attività formativa degli addetti
8	Scuola Materna di Lovaria (UD)	Anno 2009 Anno 2010 Anno 2011	– Produzione Piano di Autocontrollo – Controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità - Attività formativa degli addetti
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	– Produzione Piani di Autocontrollo – Controllo del servizio di ristorazione per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità – Attività formativa degli addetti
10	Mensa Asilo Nido GHIRIGORO - Udine	Anno 2004 Anno 2006 Anno 2007 Anno 2008 Anno 2009 Anno 2010	– Pianificazione analisi per alimenti – Produzione di revisione del Piano di Autocontrollo – Controllo del servizio di ristorazione per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità – Attività formativa degli addetti
11	Scuola Materna Flaibano (UD)	Anno 2010	– Produzione Piano di Autocontrollo – Controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità - Attività formativa degli addetti
12	Istituto J. Linussio - Tolmezzo Scuola alberghiera	Anno 2008	– Produzione Piano di Autocontrollo – Attività formativa degli addetti
13	Mensa Scuola Materna Moraro (GO)	Anno 2002 - Anno 2005 Anno 2008	– Produzione Piano di Autocontrollo – Controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità - Attività formativa degli addetti
14	Mensa Scolastica Scuola Infanzia di Verzegnis	Anno 2002	– Produzione Piano di Autocontrollo e controllo del servizio di ristorazione scolastica per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità – Attività formativa degli addetti