

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono abitazione
Telefono cellulare
E-mail
Data di nascita

GIULIA BARDUCCI

Via donatori del sangue 1, 51100 Pistoia

0573.1780600

393.9235608

giulia.barducci@alice.it

25/02/1982

ISTRUZIONE E FORMAZIONE 1

- Anno 2001

Maturità scientifica conseguita presso il liceo scientifico sperimentale PNI "Agnoletti" di Sesto Fi.no, votazione 90/100

ISTRUZIONE E FORMAZIONE 2

- 2001- 2004
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

Laurea di primo livello

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita presso la Facoltà di Agraria di Firenze, con votazione di 108/110

Qualifica di Tecnologa Alimentare

ISTRUZIONE E FORMAZIONE 3

- 2004 - 2005
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Master post laurea

Master in "Qualità Alimentare e Benessere" organizzato dalle Facoltà di Agraria, Farmacia e Medicina di Firenze conseguito presso la Facoltà di Agraria di Firenze, con votazione di 110 e lode.

ESPERIENZA LAVORATIVA 1

- Da ottobre 2005 a dicembre 2008
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Occupazione nel settore Assicurazione e Sviluppo Qualità di SIAF S.p.A.

SIAF S.p.A.

Via Don Lorenzo Perosi 2, 50012, Bagno a Ripoli (FI)

SIAF S.p.A. (Servizi Integrati Area Fiorentina) è una società che si occupa della fornitura di servizi per la ristorazione collettiva (Ospedali, Scuole, Aziende, Residenze Socio-Assistenziali)

Settore Assicurazione e Sviluppo qualità

Ruolo di controllo, supervisione e sperimentazione nei settori igienico sanitari e di sicurezza alimentare dell'azienda e di continuo sviluppo qualitativo dei prodotti.

In particolare, nei rami della Ristorazione ospedaliera, Socio Sanitaria e delle Mense Aziendali (9 impianti):

- Docenza di corsi di formazione secondo il DRT 1388/04 e successivo DRT 559/08 "formazione degli alimentaristi in regione toscana" per addetti alimentari.
- gestione del sistema di autocontrollo con: redazione e revisione di piani di autocontrollo secondo le vigenti normative su igiene e sicurezza alimentare (REG. CE 178/02, REG. CE 852/04, REG. CE 2073/05), e stesura di procedure HACCP;
- Svolgimento di visite Ispettive Interne nei singoli impianti e loro messa a norma dal punto di vista strutturali ed igienico sanitari;
- Preparazione e partecipazione a visite ispettive e di rinnovo per la certificazione del sistema qualità a aziendale 9001:2000, dell'ente BVQI. Partecipazione alle visite ispettive

ESPERIENZA LAVORATIVA ATTUALE 2

- A partire dal 5 gennaio 2009 ac oggi
- Settore
- Tipo di impiego, principali mansioni e responsabilità

- di organi di controllo: NAS e tecnici della prevenzione ASL.
- Controlli del processo produttivo, gestione di non conformità, di azioni correttive, e di piani di miglioramento.
- Assicurazione ed implementazione del sistema di tracciabilità e rintracciabilità aziendale.
- Assistenza del cliente nel caso di reclami o lamentele, e rilevazione della soddisfazione clienti.
- Registrazione ed elaborazione informatica degli indicatori di qualità, ed elaborazione informatica dei questionari di gradimento dell'utente finale.
- Panel Test dei prodotti, per attività di sperimentazione e continuo sviluppo qualitativo.
- Supervisione e coordinamento dei campionamenti effettuati dal laboratorio esterno di analisi, per analisi microbiologiche, chimiche e relative al senza glutine. Messa a punto di eventuali azioni correttive in base a gli esiti delle analisi.
- Definizione di strumenti preventivi e di lotta a gli infestanti (roditori ed insetti striscianti)

Libera Professionista come Consulente nel settore sicurezza ed igiene dei posti di lavoro

Industrie Alimentari

Consulenza nei settori igienico sanitari e di sicurezza di aziende operanti nel settore alimentare: industrie alimentari, attività di commercio e somministrazione di alimenti e bevande.

Docenza di corsi di formazione secondo il DRT 559/08 "formazione degli alimentaristi in regione toscana" per operatori del settore alimentare, con rilascio di attestati e progetto formativo.
Docenza di progetti formativi per aziende certificate o in corso di certificazione relativamente alle tematiche degli standard: Norma UNI EN ISO 9001:2008; BRC Vers.6; IFS Vers.6.

Creazione e supervisione del sistema di autocontrollo delle singole aziende con: redazione e revisione dei piani di autocontrollo, stesura delle procedure HACCP specifiche per le singole tipologie di attività, visite di assistenza e controllo relative alla corretta applicazione del sistema HACCP.

Assistenza al cliente e partecipazione durante le visite ispettive di organi di controllo: NAS e tecnici della prevenzione ASL, e risoluzione delle prescrizioni e delle varie problematiche rilevate per ogni differente azienda.

Assicurazione ed implementazione del sistema di tracciabilità e rintracciabilità nelle varie tipologie di aziende.

Supervisione e coordinamento dei campionamenti effettuati dal laboratorio esterno di analisi, per analisi microbiologiche e chimiche. Messa a punto di eventuali azioni correttive in base a gli esiti delle analisi.

Definizione di strumenti preventivi e di lotta a gli infestanti (roditori ed insetti striscianti) per le diverse strutture aziendali.

ESPERIENZA LAVORATIVA 3

- A partire dal 8 giugno 2011
A gennaio 2016

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipologia di azienda e settore

- MANSIONE RIVESTITA

- Descrizione della mansione

RESPONSABILE GESTIONE QUALITA'

COMPAGNIA ITALIANA ALIMENTARI S.p.A.
Via Don Facibeni 60, 59100, Prato

COMPAGNIA ITALIANA ALIMENTARI S.p.A. è un'azienda che commercializza in Italia e nel mondo una vasta gamma di prodotti appartenenti alle categorie: pizze, panini ripieni, focacce, sia surgelati, che freschi. Sito aziendale www.fooditalia.com

RESPONSABILE GESTIONE QUALITA'

Team Leader HACCP, responsabile per la Direzione per certificazioni BRC, IFS, ISO9001:2008. Rappresentante per la Direzione per la certificazione SA8000.

CERTIFICAZIONI:

Gestione del sistema qualità secondo UNI EN ISO 9001:2008, e standard BRC Vers.6, IFS

Vers.6. Predisposizione e gestione del Manuale Qualità, delle relative procedure e registrazioni.
Predisposizione dell'azienda ai relativi Audit. Gestione certificazione etica di impresa SA8000.

HACCP:

Docenza di corsi di formazione secondo DRT 559/08

"formazione degli alimentaristi in regione toscana",

Docenza di progetti formativi per operatori come previsto da gli standard: Norma UNI EN ISO 9001:2008; BRC Vers.6; IFS Vers.6.

Gestione del sistema di autocontrollo con: redazione e revisione del piano di autocontrollo;

stesura di procedure HACCP;

Svolgimento di visite Ispettive Interne;

Partecipazione alle visite ispettive di organi di controllo: NAS e tecnici della prevenzione ASL;

GESTIONE QUALITA' PRODOTTO:

Controlli di processo, gestione di non conformità, azioni correttive, e di piani di miglioramento.

Assicurazione ed implementazione del sistema di tracciabilità e rintracciabilità aziendale.

Assistenza del cliente nel caso di reclami o lamentele, e rilevazione della loro soddisfazione.

Supervisione e coordinamento dei campionamenti effettuati dal laboratorio esterno di analisi, per analisi microbiologiche e chimiche. Messa a punto di eventuali azioni correttive in base a gli esiti delle analisi.

Definizione di strumenti preventivi e di lotta a gli infestanti (roditori ed insetti striscianti)

Interfaccia diretta per clienti ed enti di certificazione e di controllo in caso di audit, ed in caso di formulazione di risposte alle loro richieste e non conformità.

ALTRE COMPETENZE

CONOSCENZA DELLE NORMATIVE/CERTIFICAZIONI

Conoscenza di:

Norma UNI EN ISO 9001:2008

Standard BRC Vers.6

Standard IFS Vers.6

Standard SA8000:2008

LINGUA STRANIERA CONOSCIUTA

INGLESE

SECONDO CLASSIFICAZIONE QCER, LIVELLO B2

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale
- Esperienze

livello: buono

livello: buono

livello: buono

Soggiorno tenutosi a Londra presso il college dell'International Language centres (1999).

L'ultimo ruolo rivestito presso COMPAGNIA ITALIANA ALIMENTARI S.p.A., prevede un uso quotidiano della lingua Inglese sia scritta che parlata.

COMPETENZE INFORMATICHE

Buone competenze informatiche sistema operativo Windows.

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Buona predisposizione al lavoro in team, che si è consolidata grazie all'esperienza lavorativa attuale che contempla continua collaborazione intersettoriale e coordinazione di progetti.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Buona capacità organizzativa del proprio lavoro e coordinazione del lavoro di altri operatori.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali in base alla Legge 675/96

Distinti saluti,
Giulia Barducci

