

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Laura Biasetto
Indirizzo	Piazza Segantini, 12 38100 Aldeno Trento
Telefono	0461/855519 – 348/2680299
E-mail	-
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	01/12/1965
Famiglia	Un compagno e due figli

ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | |
|---|--|
| • Date (da – a) | 01/01/2024 al 21/06/2024 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Cavit S.C. |
| • Tipo di azienda o settore | Industria alimentare: produzione ed imbottigliamento di vino |
| • Tipo di impiego | Biologa |
| • Principali mansioni e responsabilità | Haccp – Certificazioni BRC e IFS – Controllo di prodotto e di processo – Auditor interno ed esterno – Formazione HACCP e Qualità |

ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | |
|---|---|
| • Date (da – a) | 28/02/2019 al 31/12/2023 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Gruppo La-Vis: Cantina La-Vis e Valle di Cembra, Cesarini Sforza Spumanti, Cantina di Cembra e Casa Girelli SpA |
| • Tipo di azienda o settore | Industrie alimentari: produzione ed imbottigliamento di vino fermo e spumanti |
| • Tipo di impiego | Biologa |
| • Principali mansioni e responsabilità | Responsabile Assicurazione Qualità di Gruppo, BRC, IFS, Certificazione Biologica, Certificazione di filiera, Certificazione SQNPI, Certificazione SMETA PILLAR II, Certificazione clienti: CONAD, Marks and Spencer, ASDA WALMART, TESCO ecc) Gestione Haccp - Controllo di prodotto e di processo – Technical e quality manager. |

- | | |
|---|---|
| • Date (da – a) | 15/06/1995 al 27/02/2019 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Casa Girelli S.p.A. |
| • Tipo di azienda o settore | Industria alimentare: produzione ed imbottigliamento di vino |
| • Tipo di impiego | Biologa |
| • Principali mansioni e responsabilità | Gestione Haccp – Certificazioni BRC e IFS – Rifiuti - Controllo di prodotto e di processo – Depurazione acque reflue – Technical e quality manager. |

ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | |
|---|---|
| • Date (da – a) | dicembre 1994 – aprile 1995 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Ospedale Santa Chiara di Trento |
| • Tipo di azienda o settore | Anatomia patologica – laboratorio di biologia molecolare - |
| • Tipo di impiego | Biologa |
| • Principali mansioni e responsabilità | Messa a punto della metodica PCR (lavoro volontario e non retribuito) |

ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | |
|-----------------|----------------------------|
| • Date (da – a) | marzo 1992 – dicembre 1994 |
|-----------------|----------------------------|

- Nome e indirizzo del datore di lavoro - Tipo di azienda o settore - Tipo di impiego - Principali mansioni e responsabilità	Istituto Agrario di San Michele all'Adige Istituto di Ricerca ed analisi Biologa laboratorista Analisi sulla genetica molecolare della vite (lavoro dipendente per 27 mesi)
ISTRUZIONE E FORMAZIONE	
- Date (da – a) - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione - Qualifica conseguita	17/12/1990 Università degli studi di Bologna Facoltà di scienze matematiche fisiche e naturali Laurea in scienze biologiche e successivo esame di stato (superato nella prima sessione del 1992)
- Date (da – a) - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione - Qualifica conseguita	1979/1984 Liceo Classico Giovanni Prati di Trento Scuola secondaria di secondo grado Diploma di maturità classica
CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI	
MADRELINGUA	ITALIANO
ALTRA LINGUA	INGLESE
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Ha sempre lavorato in gruppo sia in laboratorio per quanto riguarda il controllo qualità che a contatto con gli addetti della produzione per il controllo del processo di produzione, degli acquisti per i controlli in accettazione e il controllo dei fornitori, con il reparto commerciale per contratti e specifiche tecniche, con lo staff enologi per i controlli in process, con la direzione per la formazione.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Ha sempre lavorato in completa autonomia pur avendo un responsabile. Ha esercitato sempre funzioni trasversali in azienda come assicurazione qualità e responsabile tecnico. Competenze maturate nel corso di 23 anni lavorativi su acqua (potabile, raffreddamento e scarichi), additivi, allergeni, attrezzature e strumenti, audit (interni, clienti, enti di controllo e fornitori), biocidi, biologico, certificazioni (brc, ifs, biologica, etica, sicurezza della catena di fornitura ecc) dichiarazioni di conformità in entrata e in uscita, clienti, contratti, formazione (haccp e qualità), fornitori, imballaggi, controlli di processo in imbottigliamento e cantina, haccp microbiologia ogm, qualità, sicurezza e depurazione. Il lavoro svolto è in pratica quello del technical manager che garantisce che i sistemi qualità e haccp consentano di produrre un prodotto finito salubre e di qualità.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.	Utilizza giornalmente il computer di cui conosce i programmi base (excel – word) inoltre utilizza programmi aziendali (ad esempio in access) per la gestione del sistema qualità. Ha 23 anni di esperienza sull'impiantistica e sulla strumentazione che si trova in una cantina d'imbottigliamento.
HOBBIES	Tutto il tempo disponibile lo dedica alla famiglia: gite in montagna, al mare, fine settimana a sciare o slittare o a nuotare al lago. Ama viaggiare dal piccolo borgo medioevale toscano al viaggio itinerante estivo in un qualsiasi stato europeo. Ama visitare le mostre, le conferenze e i musei. soprattutto su tematiche artistiche, naturalistiche, archeologiche.

ALLEGATI	Principali corsi di formazione e partecipazione a convegni
(12/12/2023)	FS Food version 8 Industry Training (12/12/2023 - 8 ore)
(20/07/2023)	Pest Control - normative e gestione delle aziende alimentari (infestalia -colkim) 4 ore
(31/05/2023)	Gestione e controllo degli infestanti nell'industria alimentare 31/05/2023 (3 ore)
(28/04/2023)	FSPCA IAVA -INTENTIONAL ADULTERATION AND MITIGATION STRATEGIES (8ore)
(20/02/2023)	Vulnerability assessment for food fraud (BRC) (8ore)
(30/01/2023)	BRC-FOOD issue 8 to 9 conversion for sites (8 ore)
(18/09/2017)	ASDA Responsible Sourcing Audit Program changes (webinar course)
(24/05/2017)	Informazione e formazione personale relativamente all'ambito infestanti (Garbari Servizi)
(12-13/09/2017)	Marks and Spencer Integrity Course Summary (2 day)
(15/01/2015)	From cad to fork: hygienic design e sicurezza alimentare
(2-3-4-5/09/2014)	4 day in House M&S Hygiene Course
(12/03/2013)	Communi Tech Training Course
(11/03/2013)	M&S Allergen management Course
(31/01/2012)	M&S Supplier hygiene & food safety course (3 giorni)
(06/04/2011)	4 ore Introduction to Find and completing Wine Specifications
(24/02/2011)	8 ore Convegno: Food Packaging idoneità alimentare ed ecocompatibilità
(2008)	20 ore Corso avanzato di inglese (LC&C)
(14/11/2008)	Regolamento Reach: la vostra azienda è a posto? (Leonardo s.r.l)
(25/09/2008)	Materiali a contatto con gli alimenti: approccio pratico alla determinazione delle conformità con le leggi (Learning Resources Associates)
(10/09/2008)	Rifiuti: formulari e registri (CET)
(07/05/2008)	Audit nelle aziende agroalimentari: aspetti pratici e obiettivi del cogente e del volontario (BVQI)
(27/02/2008)	Verifica della conformità legislativa in materia ambientale (Associazione industriali)
(03/12/2007)	Valutatori interni brc e ifs: analisi dei requisiti dei due standard e tecniche di audit (BVQI)

(11/06/2007-5 giorni)	Food Safety & Hygiene Course for Food Suppliers (Marks & Spencer)
(04/05/2007)	La gestione dei corpi estranei nelle aziende alimentari: applicazione di un sistema di controllo alla luce degli standard IFS/BRC e delle richieste dei clienti (Ordine tecnologi alimentari)
(2007)	Gestione imballaggi (Assoservizi)
(aprile 2004 per 12 ore)	Formazione igienico sanitaria per gli addetti delle industrie alimentari (presso Cooperativa Ecologica Trentina)
(23/04/2004)	Igiene, qualità ed ambiente (Università Cattolica S.C. Piacenza)
(10/02/2004)	Terza giornata di Studio del sughero in enologia (Pavia mostre Camera di Commercio)
(15-16-17/2002)	Corso valutatori interni del sistema di gestione per la qualità (AICQ e associazione industriali)
(21/05/2001)	Gestione dei reflui vitivinicoli (Istituto Agrario di San Michele all'Adige)
(04/02/2000)	Un anno di haccp e sicurezza alimentare: questioni sul piatto (Istituto Agrario di San Michele all'Adige)
(13/12/1999)	Conseguimento dopo corso ed esame dell'attestato di auditor interno di sistemi haccp (Certiquality settore Certiagro)
(23/02/1999)	La produzione di alimenti igienicamente sicuri (Istituto Agrario di San Michele all'Adige)
(23/10/1997)	I controlli microbiologici degli alimenti (Laboratorio 2000 - Milano)
(11-15/11/1996 5 giorni)	Caratterizzazione della biomassa in impianti di depurazione a fanghi attivi (Università degli studi di Parma)
(04/11/1994)	Organismi come bioindicatori ambientali (Scrl Ecothema)
(16-20/5/1994)	Le biotecnologie nel settore alimentare (Facoltà di agraria dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza)
(11/01/1993-30/04/1993)	Corso di 176 ore di tecnica d'ufficio ed informatica applicata (Centro di formazione professionale dell'Università Popolare Trentina)
(04/11/1992)	Metodi biologici pratici per il mappaggio di qualità dei corsi d'acqua: analisi comunità macroinvertebrati. (Istituto Agrario di San Michele all'Adige)