

ESPERIANZE LAVORATIVE:

- **Settembre 2010 ad oggi:** Colla S.p.A. Azienda del settore lattiero caseario con la qualifica di Dirigente Qualità.
 - **Principali mansioni e responsabilità:** organizzazione aziendale: struttura, funzioni, processi lavorativi. Gestione delle risorse. Analisi e sviluppo dei processi, valutazione dei fattori di rischio specifici, definizione delle procedure per la gestione degli stessi. Gestione audit e percorsi di certificazione. Qualifica fornitori materia prima e servizi alla produzione. Gestione documentazione tecnica. Interfaccia con i Clienti per la garanzia della qualità del prodotto. Implementazione e utilizzo di sistemi gestionali di impresa per la tracciabilità e la qualifica dei fornitori, analisi dei costi e del budget. Tecniche e strumenti di reporting/stesura di relazioni e manuali. Relazioni con Organi di vigilanza, Enti di certificazione, Consorzi di tutela, Autorità controllo. Gestione situazioni di crisi e allerte, pianificazione di azioni preventive/correttive.
- **A.A. 2012 – 2013, A.A.2014 – 2015:** Università Cattolica del Sacro Cuore. Docente del “Corso di Agribusiness”. Docenza inerente alla tecnologia di produzione di Grana Padano e altri formaggi duri.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE:

- **Gennaio 2007 – Gennaio 2010:** Scuola di Dottorato Agrisystem – Facoltà di Agraria – Università Cattolica del Sacro Cuore. Dottorato di Ricerca in Biotecnologie Applicate – in collaborazione con: Dipartimento di Biotecnologie dell’Università degli Studi di Verona. Qualifica conseguita: **Dottore di Ricerca in Biotecnologie Agroindustriali**. Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio: formazione di base, metodologica e sperimentale nel settore delle biotecnologie applicate. Qualità e controllo della sicurezza degli alimenti, rintracciabilità e tracciabilità di filiera, applicazioni microbiologiche in campo agroalimentare, sviluppo dei processi biotecnologici innovativi mediante l’impiego di microrganismi per la salute umana, studio della struttura e della funzione di macromolecole di interesse biologico, anche allo scopo di produrre molecole con migliorate caratteristiche di rilevante interesse industriale.
- **2005 :** Esame di Stato – Università Cattolica di Piacenza. Abilitazione all’esercizio della professione di Tecnologo Alimentare: competenze multidisciplinari volte a garantire il miglioramento continuo della qualità e della sicurezza degli alimenti, nel rispetto delle leggi vigenti, della deontologia professionale e della sostenibilità dei processi produttivi e distributivi.
- **A.A. 1999/200 – 2004/2005:** Facoltà di Agraria – Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Laurea quinquennale in Scienze e Tecnologie Alimentari con votazione 105/110: formazione di base che garantisce una visione completa delle attività produttive di alimenti e bevande, dalla produzione al consumo.
- **1998/1999:** Diploma di maturità Classica, conseguito presso il Liceo “San Vincenzo” di Piacenza

LINGUE:

- **Prima lingua:** Italiano
- Altre Lingue:** Inglese
 - **Capacità di lettura:** Buono
 - **Capacità di scrittura:** Buono
 - **Capacità di espressione orale:** Buono

CAPACITA' E COMPETENZE RELAZIONALI:

- Organizzazione efficace ed efficiente del team di lavoro. Visione strategica, analisi, empatia e capacità di ascolto, improntati alla valorizzazione delle risorse e all'organizzazione dei processi. Condivisione e rispetto del codice aziendale, motivazione del personale.

CAPACITA' E COMPETENZE ORGANIZZATIVE:

- Capacità di comunicare in modo chiaro e preciso, di agire con autonomia operativa, proattività e spirito di iniziativa. Spiccato senso di responsabilità verso compiti e persone. Analisi e risoluzione problemi. Gestione delle urgenze e definizione delle priorità, in virtù delle conoscenze trasversali acquisite durante il percorso lavorativo.

CAPACITA' E COMPETENZE TECNICHE:

- Utilizzo di livello buono di personal computer – Microsoft Office (Word, Excel, Access, PowerPoint, Internet)