

## CURRICULUM VITAE



### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome  
Nata a  
Data di nascita  
C.F.  
P.I.  
Indirizzo  
Telefono e Fax  
Cellulare  
E-mail  
PEC  
Nazionalità

**LAURA BUSATTO**

**02226800304**

**busattolaura@pec.it**



### 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. Berton" 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 di pasticceria, panetteria e gelateria per produzione e commercio alimenti, vendita di alimenti al dettaglio e all'ingrosso, aziende del settore alimentare) 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 pubblici o privati (scolastici, comunità e aziendali) 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, menù,

corrispondenza con capitolati.

- ✓ 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, Addetti GDO)
- ✓ 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 (452 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 186 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

**Socio attivo** con gli incarichi di Responsabile Sanificazione Ambientale, Responsabile Assicurazione Qualità e Responsabile Programmazione dei servizi  
Cooperativa Prodes a.r.l. di Fagnagna  
Servizi di pulizie civili e industriali e di sanificazione nelle aziende alimentari

da gennaio a febbraio 2000

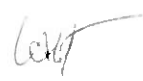
Nome e indirizzo del datore di lavoro  
Tipo di azienda o settore

**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

Datore di lavoro  
Tipo di azienda o settore

**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)  
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	<b>Consulente tecnico-commerciale per l'area Friuli Venezia Giulia</b> 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	<b>Analista durante periodo di vendemmia per i mosti ed i vini</b> Laboratorio Chimico di Corno di Rosazzo (UD) Laboratorio analisi
da marzo a dicembre 1997 Datore di lavoro Tipo di azienda o settore	<b>Collaborazione volontaria per lo sviluppo di uno studio con prove di laboratorio della resistenza dei batteri lattici alla carnosina in vitro</b> 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	<b>Svolgimento di un Tirocinio Pratico Applicativo</b> Laboratorio Chimico, Merceologico e Microbiologico della Camera di Commercio di Udine Università di Udine
<b>FORMAZIONE</b>	
07/05/2020	<b>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)</b>
18/07/2019	<b>CORSO: ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI (8 ORE) - Pordenone OTAFVG</b>
25/05/2019	<b>CORSO: CORSO DI FORMAZIONE PRIVACY (4 ORE - GDPR 679/2016) - Pordenone OTAFVG</b>
23/03/2019	<b>CORSO: LA "SFIDA GREEN" DEL PACKAGING PER ALIMENTI (2 ORE) - Pordenone OTAFVG</b>
08/03/2019	<b>CORSO: L'ANALISI SENSORIALE E ORGANOLETTICA - EVIDENZE OGGETTIVE E MODALITA' DI CONDUZIONE (8 ORE) - Pordenone OTAFVG</b>
22/11/2018	<b>CORSO: "L'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI ALLA LUCE DELLE RECENTI NOVITA'"(7 ORE) - AITA CREMONA</b>
18/10/2018	<b>CONVEGNO: LESS WASTE MORE TASTE SENZA SPRECO C'E' PIU' GUSTO (3 ORE) - Pordenone OTAFVG</b>
12/10/2018	<b>CONVEGNO: I CONTAMINANTI NELLA FILIERA AGROALIMENTARE (4 ORE) - Spilimbergo - OTAFVG</b>
15/03/2018	<b>CORSO: LA DISCIPLINA SANZIONATORIA PER LA VIOLAZIONE DELLE DISPOSIZIONI DEL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 (6 ORE) - Milano - IN-FORMARE - OM SNC</b>
22/02/2018	<b>SEMINARIO: AGG. LA FORMAZIONE DELLA SICUREZZA IN CONTESTI MULTICULTURALI (8 ORE) - Udine -- IAL FVG</b>
16/10/2017	<b>CORSO: I MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI Dal controllo delle dichiarazioni di conformità all'approccio legislativo e analitico (7 ORE) - Pordenone - OTA FVG</b>
22/09/2017	<b>CONVEGNO: ALIMENTI IN &amp; ALIMENTI OUT Dalla ricerca di nuovi alimenti alla lotta contro lo spreco alimentare: siamo destinati a mangiare insetti? (4 ORE) - Pordenone - OTA FVG</b>
15/11/2016	<b>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</b>
26/07/2016	<b>Corso: L'affidamento dell'incarico e il trattamento dei dati nell'attività del professionista -(4 ORE) - Pordenone - OTAFVG</b>

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

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

CAPACITÀ 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.

**PATENTE O PATENTI**

**Patente B**

#### DATI PERSONALI

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

**A) Tabella con Incarichi professionali espletati in ambito della ristorazione collettiva pubblica.**

	Attività / Ente	Periodo	Tipo di servizio
1	COMUNE DI PORDENONE Nidi, Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria a gestione interna ed esterna	Febbraio 2018 - luglio 2019  Ottobre 2019 - all'oggi (incarico fino a luglio 2022)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controllo dei servizi di ristorazione scolastica interna ed esterna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità</li> <li>- Il controllo del rispetto di quanto stabilito nel contratto e nel capitolato di fornitura da parte della Ditta aggiudicatrice del servizio mensa</li> <li>- Il controllo delle diete speciali;</li> <li>- Il controllo sulla qualità delle derrate alimentari impiegate, dal punto di vista merceologico, igienico sanitario e dietetico</li> <li>- 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;</li> <li>- Il controllo della correttezza delle operazioni di trasporto e distribuzione dei pasti;</li> <li>- Produzione revisione del Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e delle procedure di Rintracciabilità</li> <li>- Il controllo sulla attuazione del piano HACCP da parte di tutti gli operatori impiegati nel servizio di mensa scolastico;</li> <li>- Supporto al personale per l'applicazione delle procedure di sicurezza alimentare</li> <li>- Attività formativa degli addetti</li> </ul>
2	A.S.P. COVIL PALUZZA Casa di Riposo "BRUNETTI" Servizio di ristorazione a gestione diretta	Novembre - Dicembre 2019 Maggio 2018 Novembre 2017 Marzo 2016 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formazione addetti alla preparazione e somministrazione dei pasti</li> <li>- Audit di controllo dei servizi di ristorazione scolastica interna per gli aspetti di sicurezza alimentare</li> <li>- Produzione revisione del Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e delle procedure di Rintracciabilità</li> <li>- Supporto al personale per l'applicazione delle procedure di sicurezza alimentare</li> <li>- Procedure per la gestione delle diete speciali</li> <li>- Assistenza per analisi di alimenti</li> </ul>
3	COMUNE DI OVARO Scuole dell'infanzia e primaria Ristorazione Scolastica a gestione diretta	Novembre 2017 Luglio 2015 Ottobre 2015 Marzo 2013 Ottobre 2011 Aprile Ottobre 2010	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formazione addetti alla preparazione e somministrazione dei pasti</li> <li>- Formazione Responsabile Ristorazione Scolastica</li> <li>- Produzione revisione del Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e delle procedure di Rintracciabilità</li> <li>- Supporto al personale per l'applicazione delle procedure di sicurezza alimentare</li> <li>- Procedure per la gestione delle diete speciali</li> <li>- Audit di controllo dei servizi di ristorazione scolastica interna per gli aspetti di sicurezza alimentare</li> </ul>
4	COMUNE DI PRATO CARNICO Ristorazione Scolastica a gestione diretta	Ottobre 2019 Giugno 2017 Luglio 2015 - Febbraio 2013 Ottobre 2011 Gennaio 2010 Ottobre 2008 Maggio 2006 Marzo - Giugno 2005 Ottobre 2003	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formazione addetti alla preparazione e somministrazione dei pasti</li> <li>- Produzione revisione del Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e delle procedure di Rintracciabilità</li> <li>- Supporto al personale per l'applicazione delle procedure di sicurezza alimentare</li> <li>- Procedure per la gestione delle diete speciali</li> <li>- Audit di controllo dei servizi di ristorazione scolastica interna per gli aspetti di sicurezza alimentare</li> <li>- Assistenza per analisi di alimenti</li> </ul>
5	COMUNE DI SAN GIOVANNI AL NATISONE	Luglio 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Commissario esterno durante gara per assegnazione del Servizio di ristorazione scolastica</li> </ul>
6	COMUNE DI SAN DANIELE Ristorazione Scolastica a gestione diretta di Villanova	Maggio 2011 Marzo Aprile 2005 Ottobre 2003	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione revisione del Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e delle procedure di Rintracciabilità</li> <li>- Attività formativa degli addetti</li> <li>- Audit di controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di</li> </ul>

			sicurezza alimentare
7	COMUNE DI SAN DANIELE Ristorazione Scolastica a gestione diretta di Villanova Centro anziani San Daniele	Maggio 2002	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Audit di controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare</li> <li>- Attività formativa degli addetti</li> <li>- Produzione revisione del Piano di Autocontrollo</li> </ul>
8	COMUNE DI DIGNANO Ristorazione Scolastica a gestione diretta	Marzo 2006 Settembre 2005 Maggio - novembre 2004 Luglio Ottobre 2003	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Audit di controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare</li> <li>- Attività formativa degli addetti</li> <li>- Produzione revisione del Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e delle procedure di Rintracciabilità</li> <li>- Elaborazione menù mensa</li> </ul>
9	COMUNE DI BUIA Servizio di ristorazione casa di riposo a gestione diretta	Luglio Novembre 2006 Luglio settembre 2005 Settembre - Ottobre 2004	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Audit di controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare</li> <li>- Attività formativa degli addetti</li> <li>- Produzione revisione del Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e delle procedure di Rintracciabilità</li> <li>- Assistenza per analisi di alimenti</li> </ul>

**B) Tabella con Incarichi professionale prestati presso altri enti privati in ambito della ristorazione collettiva privata.**

	Attività / Ente	Periodo	Tipo di servizio
1	Mensa centro estivo cooperativa Venchiarutti di Osoppo	Anno 2007 Anno 2017 Anno 2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione Piano di Autocontrollo</li> <li>- Controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità Attività formativa degli addetti</li> </ul>
2	Scuola Materna Papa Giovanni XXXIII di Udine Mensa Scuola Infanzia e Nido	Anno 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione Piano di Autocontrollo</li> <li>- Controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità Attività formativa degli addetti</li> </ul>
3	Scuola Materna Walter Della Longa - Basiliano (UD)	Anni 2011 Anno 2012 Anno 2013	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione Piano di Autocontrollo</li> <li>- Controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità</li> <li>- Attività formativa degli addetti</li> </ul>
4	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione Piano di Autocontrollo</li> <li>- Controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità</li> <li>- Attività formativa degli addetti</li> </ul>
5	Mensa scuola Infanzia Sedegliano	Anno 2003 Anno 2007 Anno 2008 Anno 2011 Anno 2012 Anno 2013	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione Piano di Autocontrollo</li> <li>- Controllo del servizio di ristorazione per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità</li> <li>- Attività formativa degli addetti</li> </ul>
6	GE.TUR. - Sedi di Lignano (UD) e di Piani di Luzzza (UD)	Anno 2011	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Predisposizione dei Piani di Autocontrollo per il senza glutine per tutte le sedi</li> <li>- Controllo dei servizi di ristorazione per gli aspetti della produzione senza glutine</li> <li>- Attività formativa degli addetti</li> </ul>
7	Scuola Materna di Lovaria (UD)	Anno 2009 Anno 2010 Anno 2011	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione Piano di Autocontrollo</li> <li>- Controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità Attività formativa degli addetti</li> </ul>
8	Collegio Dimesse - sedi di Udine Anzano (TV) - Trieste - Lumignacco (UD): Mense Scuole Infanzia, Primarie, Secondarie primo grado, Convitto, Residenza anziani.	Dal 2004 al 2011	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione Piani di Autocontrollo</li> <li>- Controllo del servizio di ristorazione per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità</li> <li>- Attività formativa degli addetti</li> </ul>
9	Mensa Asilo Nido GHIRIGORO - Udine	Anno 2004 Anno 2006 Anno 2007 Anno 2008 Anno 2009 Anno 2010	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pianificazione analisi per alimenti</li> <li>- Produzione di revisione del Piano di Autocontrollo</li> <li>- Controllo del servizio di ristorazione per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità</li> <li>- Attività formativa degli addetti</li> </ul>
10	Scuola Materna Flaibano (UD)	Anno 2010	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione Piano di Autocontrollo</li> <li>- Controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità Attività formativa degli addetti</li> </ul>
11	Isituto J. Linussio - Tolmezzo Scuola alberghiera	Anno 2008	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione Piano di Autocontrollo</li> <li>- Attività formativa degli addetti</li> </ul>
12	Mensa Scuola Materna Moraro (GO)	Anno 2002 - Anno 2005 Anno 2008	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione Piano di Autocontrollo</li> <li>- Controllo dei servizi di ristorazione interna per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità Attività formativa degli addetti</li> </ul>
13	Mensa Scolastica Scuola Infanzia di Verzegnis	Anno 2002	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produzione Piano di Autocontrollo e controllo del servizio di ristorazione scolastica per gli aspetti di sicurezza alimentare e di qualità</li> <li>- Attività formativa degli addetti</li> </ul>