

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	SIMONA GULLACE
Indirizzo	XXXXXXXXXXXXXX
Telefono	XXXXXXXXXX
E-mail	XXXXXXXXXXXXXXXXXX
Nazionalità	xxxxx
Data di nascita	xxxxxx

Consapevole, secondo quanto prescritto dall'art. 76 del d.p.r. 445/2000, della responsabilità penale cui può andare incontro in caso di dichiarazione mendace, falsità negli atti ed uso di atti falsi, il sottoscritto dichiara sotto la propria responsabilità quanto segue:

ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | |
|---|--|
| <p>Date (Nov 2019 ad oggi)</p> <ul style="list-style-type: none">• Nome e indirizzo datore di lavoro• Tipo di azienda o settore<ul style="list-style-type: none">• Tipo di impiego | <p>RINA Services SpA – Via Corsica, 12 Genova – presso sede di Torino, Via Livorno, 60</p> <p>Ente di Certificazione
Head Food Product Manager</p> |
| <p>• <i>Principali mansioni e responsabilità</i></p> | <p>Ricerca e sviluppo Centro strategico Food</p> <p>Supporto rete commerciale ed operativa (area Italia ed estero) per la ricerca ed implementazione di norme volontarie e non, disciplinari tecnici pubblici o privati.</p> <p>Attività di sviluppo di standard e/o disciplinari anche customizzati su richieste del cliente in ambito ESG: filiera olio, benessere animale e sostenibilità filiera lattiero casearia, filiera grano e prodotti da forno, filiera acquacoltura e pesca (es. SQNA, Global GAP Acquacoltura, etc.); creazione standard per la riduzione dello spreco alimentare.</p> <p>Gestione e sviluppo relazione e attività Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (formazione, progettazione corsi, supporto disciplinari tecnici privati in ambito misurazione della circolarità).</p> <p>Docenza Università di Scienze Biologiche – Genova -</p> <p>Corso di Laurea “Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare”</p> |
| <p>Date (apr 2007- Nov 2019)</p> <ul style="list-style-type: none">• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore<ul style="list-style-type: none">• Tipo di impiego | <p>AGROQUALITÀ S.P.A. – GRUPPO RINA</p> <p>Ente di Certificazione</p> <p>Business Development manager- settore food Italia area nord-ovest - Auditor sistemi di gestione aziendale e prodotto in ambito agroalimentare</p> |
| <p>• <i>Principali mansioni e responsabilità</i></p> | <ul style="list-style-type: none">- Auditor qualificato per standards settore food e ambiente (aziende di trasformazione, ristorazione e catering), principalmente per i seguenti standard di riferimento:- di sistema: ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000- di prodotto: BRC, IFS, FSSC 22000- di rintracciabilità aziendale e di filiera <p>Gestione parco clienti area Nord ovest (riesame offerte, pianificazione audit, attività di back</p> |

office per emissione certificato, sviluppo di ulteriori servizi erogabili al cliente es. formazione, certificazione prodotto/processo), gestione comitati tecnici BRC/IFS ed eventuale technical reviewer pratiche (Italia ed estero), partecipazione a convegni e seminari settore food, incontri tecnico commerciali presso aziende del settore alimentare.

- Date (sett 2006-apr 2007)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

RINA S.p.A.

Ente di Certificazione

Auditor specializzato nel settore food e ambiente

Auditor qualificato per standards:

- di sistema: ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000
- di rintracciabilità aziendale e di filiera
- di prodotto: BRC, IFS
- catering e ristorazione

- Date (gen-sett 2006)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Audit consulenza e formazione nel settore alimentare (catering, strutture ricettive, etc)

Libera professione

Auditor e consulente nell'ambito dell'igiene degli alimenti (Sistema HACCP, standard IFS e BRC).

Consulente per l'implementazione di sistemi di gestione ambientale (UNI EN ISO 14001:2004), compresa l'assistenza tecnica relativa agli adempimenti legislativi di carattere ambientale, per aziende del settore metalmeccanico ed alimentare, integrazione sistemi di gestione qualità e ambiente.

Principali clienti: Gruppo Soges S.p.A., E3 S.r.l., Gruppo THI (Ristorante del Cambio, Ristorante Savini, Grand Hotel Sitea), catena Exki (Eggcom S.r.l.), catena ristoranti Chiambretti Torino

Attività di docenza su igiene e qualità degli alimenti, sistema HACCP, legislazione alimentare, legislazione ambientale, normativa volontaria ISO 14000 e 9001

- Date (2001-2005)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Biosintesi S.r.l., Via Livorno 60, 10144 Torino c/o Environment Park

Audit e consulenza ed analisi nel settore, ristorazione, catering, alimentare ed ambientale
Socio

Responsabile Consulenza e Formazione di Biosintesi S.r.l. (Società di consulenza ed analisi nel settore agroalimentare ed ambientale: alimenti, acque, patologia vegetale) Responsabile del Sistema di Gestione Qualità (laboratorio accreditato SINAL - ISO 17025)

Attività commerciale per la vendita dei servizi svolti da Biosintesi S.r.l.

Principali clienti: ASCOM Torino e provincia, Gruppo Soges S.p.A., E3 S.r.l., Gruppo THI (Ristorante del Cambio, Ristorante Savini, Grand Hotel Sitea, Hotel Gran Palace, Turin Hotel), mense della ristorazione collettiva (scuole, case di riposo, etc.)

Attività di docenza su igiene e qualità degli alimenti, sistema HACCP, legislazione alimentare, legislazione ambientale, normativa volontaria ISO 14000 e 9000, sicurezza sui luoghi di lavoro per Agenzia formative (Forter Piemonte, CEP, ENFAP, AMMA, Confartigianato Piemonte, Agenzia Colline artigiane, Adecco formazione, ACU-Associazione Consumatori Utenti) ed aziende private

- Date (mag 2000- sett 2001)

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Gruppo Soges S.p.A., c.so Matteotti, 39 bis 10100 Torino

Consulenza e formazione aziendale

Assistant di Project Leader

Progettazione di corsi di formazione aziendali finanziati dal Fondo Sociale Europeo)

Consulente Junior per l'implementazione di Sistemi Qualità aziendali: ISO 9001:1994/2000 per aziende del settore: agroalimentare, edile ed agenzie di formazione.

Tutor corsi di formazione aziendale

- Date (1999-2000)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Facoltà di Agraria, Di.Va.P.R.A. Patologia Vegetale – Grugliasco (TO)

Università degli Studi

Tirocinio

Ricerca microrganismi per la lotta biologica ed integrata

- Date (1998-1999)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Circoli didattici di Caluso e Brandizzo - Torino

Supplenze a tempo determinato c/o scuole elementari e materne

Insegnante

- Date (1996-1998)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali -Sezione di Miglioramento Genetico - Torino

Università degli Studi

Tesista

Ricerca finalizzata all'individuazione di boschi da seme attraverso l'analisi della variabilità genetica di conifere dell'arco alpino occidentale

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (dal 2006 ad oggi)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Corsi interni erogati da Agroqualità / RINA

Aggiornamenti normativi e tecnologici per il mantenimento delle qualifiche Auditor BRC IFS, FSSC, ISO 22000, ISO 22005,14001, 16636, 14065

- Date (5,6,7 maggio 2010)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

AICQ-CI

Corso di formazione "Mistery Auditor basato sulla norma UNI/TS 11312" con esame finale simulazione attività di verifica su strutture ricettive (alberghi)

- Date (22 marzo 2006)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Scuola di sicurezza alimentare - Fondazione per le Biotecnologie Torino

I contaminanti presenti negli alimenti: tossicologia degli alimenti e patologie connesse (additivi, coadiuvanti, micotossine, etc.)

- Date (24-25 marzo 2005)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Intertek Labtest France

Formazione su IFS versione 4

• Date (21 marzo 2005)	Camera di Commercio di Torino
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Formazione su "HACCP secondo il Codex Alimentarius"
• Date (dicembre 2004)	Intertek Labtest UK
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Formazione su BRC global standard for food (2003)
• Date (26 nov – 3 dic 2004)	CERMET
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita	Sistemi di Gestione Ambientale ISO 14001:1996, Audit secondo norma UNI EN ISO 19011:2003 Auditor Sistema di Gestione Ambientale (Corso qualificato CEPAS)
• Date (25 novembre 2004)	ARPA Emilia Romagna
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Validazione dei metodi ed incertezza di misura nei laboratori di prova addetti al controllo di alimenti e bevande
• Date (ottobre 2004)	Dott. Ilario Rumori –Auditor SINAL
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita	Requisiti gestionali e tecnici della norma, affiancamento durante la conduzione di una verifica ispettiva Auditor interno UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2000
• Date (25-29 ottobre 2004)	CERMET
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita	Sistema di Gestione Qualità ISO 9001:2000, Audit secondo norma UNI EN ISO 19011:2003 Auditor Sistema di Gestione Qualità (Corso qualificato CEPAS)
• Date (2003-2004)	Biosintesi S.r.l.
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Analisi chimiche agronomiche e fitopatologiche
• Date (dicembre 2003)	Ordine Nazionale dei Biologi
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Qualità dell'acqua e degli alimenti
• Qualifica conseguita	"Responsabili del Servizio di Primo soccorso nei luoghi di lavoro"
• Date (2002-2003)	Biosintesi S.r.l.
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Analisi chimica analitica per il settore agroalimentare
• Date (2000)	
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Torino, Facoltà di Scienze MFN
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Patologia vegetale, lotta biologica, analisi dei dati, statistica
• Qualifica conseguita	Abilitazione all'esercizio della professione di biologo
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Laurea di secondo livello
• Date (2000)	
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Associazione dei Biologi del Piemonte
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Igiene degli alimenti (scienza, tecnologia e legislazione)
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Formazione professionale
• Date (1999-2000)	
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Enfap (Torino)
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Legislazione ambientale e sicurezza – I Sistemi di gestione qualità, ambiente e sicurezza – Tecniche di comunicazione
• Qualifica conseguita	Tecnico Ambiente Energia e Sicurezza
• Date (1992-1998)	
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Torino, Facoltà di Scienze MFN
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Variabilità genetica, tecniche di estrazione e separazione proteine, biologia vegetale, statistica, analisi dei dati
• Qualifica conseguita	Laurea in Scienze Biologiche (indirizzo biologico ecologico)
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Laurea di primo livello
• Date (1993)	
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto magistrale “ Europa Unita” – Chivasso (TO)
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	
• Qualifica conseguita	.Diploma di Maturità magistrale (privatista)
• Date (1987-1992)	
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Liceo scientifico I. Newton – Chivasso (TO)
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	
• Qualifica conseguita	Diploma di Maturità scientifica

CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI

PRIMA LINGUA	ITALIANO
ALTRE LINGUE	
• Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale	INGLESE BUONO BUONO BUONO
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Buona capacità di relazione sia per attività di: - formazione diretta; - promozione e vendita di servizi - rapporti con clienti/consulenti. Propensione sia al lavoro di gruppo sia al lavoro individuale
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Buona capacità organizzativa e gestionale sia per attività con responsabilità diretta (es. gestione di parco clienti settore food, Responsabile di schema ISO 22000 dal 2007 al 2012 presso Agroqualità S.p.A.) sia per attività delegate Pianificazione, organizzazione e gestione di corsi di formazione, seminari
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Gestione rapporti con cliente: contrattazione, riesame offerte, realizzazione del servizio, valutazione della soddisfazione, sviluppo di altri servizi erogabili al cliente, formazione (certificazioni prodotto/processo) . Buona conoscenza della normativa volontaria e delle disposizioni legislative in campo agroalimentare, ambientale e relativa applicazione Buona conoscenza della normativa per l'accreditamento dei laboratori di prova e taratura e relativa applicazione Utilizzo delle principali attrezzature di un laboratorio (microbiologia, biologia molecolare)
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE	Hobby yoga e lettura
PATENTE O PATENTI	B

Con la presente, autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

Torino, 06/04/2025

In Fede
Simona Gullace

