

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome
Sede Legale
Residenza
Telefono; Email
Posta elettronica certificata
Luogo e Data di nascita
Partita IVA; C.F.
Assicurazione professionale

ILARIA GORUPPI

Calle Corona 18, 34072 Gradisca D'Isonzo (GO)
Via Reggimento Piemonte Reale 12/A, Gorizia (GO)
, ilaria.goruppi@gmail.com

ilaria.goruppi@pec.it

01139070310; GRPLRI81A48E098J

LLOYD'S Professional



ESPERIENZE PROFESSIONALI

07/2012 - Attualmente

TECNOLOGA ALIMENTARE (LIBERA PROFESSIONE)

Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari del FVG n. 99

Principali attività:

- Consulenza in materia di igiene e sicurezza alimentare: supporto burocratico per avvio di attività alimentari (nuove attività/subingresso) e relative variazioni (redazione ed invio pratiche SUAP), implementazione di procedure specifiche per l'autocontrollo HACCP e per la rintracciabilità dei prodotti alimentari con redazione della relativa documentazione, pianificazione e svolgimento di verifiche ispettive mirate alla valutazione dell'applicazione del Sistema di autocontrollo HACCP, supporto nella gestione dei rapporti con le Autorità competenti (ASL, NAS, ecc.) in caso di verifiche ispettive ufficiali.
- Consulenza per sistemi di gestione per la qualità aziendale e per la sicurezza alimentare: assistenza e redazione della documentazione per l'ottenimento di certificazioni volontarie per la qualità aziendale in base alla norma ISO 9001 e per il settore alimentare in base alle norme ISO 22000 e FSSC 22000 e agli standard internazionali IFS e BRCGS, svolgimento di audit interni per il monitoraggio continuo dei sistemi di gestione per la qualità aziendale e per la sicurezza alimentare, audit di seconda parte per la valutazione dei fornitori di materie prime alimentari e di M.O.C.A.
- Consulenza per materiali destinati al contatto con gli alimenti (M.O.C.A.): valutazione dei requisiti cogenti dei materiali e supporto nella redazione delle dichiarazioni di conformità al contatto con gli alimenti in base alla normativa in vigore (Reg. CE 1935/2004, D.M. 21/03/1973, Reg. UE 10/2011, ecc.), pianificazione e implementazione delle buone pratiche di fabbricazione (GMP) ai sensi del Reg. CE 2023/2006 con redazione della relativa documentazione.
- Consulenza per la progettazione e lo sviluppo di servizi di ristorazione collettiva: definizione dei requisiti per garantire la qualità e la sicurezza dei servizi in base alle linee guida nazionali e regionali di riferimento, valutazione delle performance dei processi (approvvigionamento, produzione, distribuzione degli alimenti), verifica e analisi dei dati per garantire il miglioramento continuo del servizio.
- Formazione e addestramento per il personale impiegato nel settore alimentare: organizzazione di corsi di formazione e addestramento sul campo per responsabili e addetti del settore alimentare ai sensi del Reg. CE 852/2004, All. II Cap. XII e relative linee guida regionali (corsi ex libretto sanitario) e su tematiche specifiche per il settore alimentare di riferimento.

Principali esperienze:

- **09/2022-Attualmente – BTL S.R.L. – AL SICURO ALIMENTA – Udine (UD).**
Settore: Consulenza e formazione per aziende alimentari.
- **05/2022-Attualmente – SOCIALTEAM S.R.L. – Spilimbergo (PN)**
Settore: Ristorazione collettiva assistenziale.
- **01/2022-Attualmente – CANTINA PRODUTTORI CORMONS – Cormons (GO)**
Settore: Vino
- **01/2022-Attualmente – TORREFAZIONE GORIZIANA S.R.L. – Gorizia (GO)**
Settore: Caffè.
- **02/2014-Attualmente – CIEMME LIQUORI S.P.A. – Gorizia (GO).**
Settore: Beverage.
- **07/2016-Attualmente - EURO & PROMOS SOCIAL HEALTH CARE SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE – Udine (UD).**
Settore: Ristorazione collettiva assistenziale e scolastica.
- **01/2013-06/2016 – ONDA NOVA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE – Udine (UD).**
Settore: Ristorazione collettiva assistenziale e scolastica.
- **05/2012-Attualmente - SALUS S.R.L. – Gorizia (GO)**
Settore: Consulenza e formazione per aziende alimentari.
- **01/2016- Attualmente – NORD PAS 14000 S.R.L. – Porcia (PN).**
Settore: Consulenza e formazione per aziende alimentari.
- **09/2012-Attualmente - SYNERGICA S.R.L. – Trieste (TS).**
Settore: Consulenza e formazione per aziende alimentari e non alimentari.
- **01/2020-12/2021 – BOLEM S.R.L. – Gorizia (GO)**
Settore: Conserve alimentari.
- **03/2018-06/2019 – EURO PACKAGING ITALIA S.R.L. – Milano (MI).**
Settore: Materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti (M.O.C.A.).
- **10/2013-09/2018 - SUPERMERCATI CONAD – Gorizia (GO).**
Settore: Commercio al dettaglio di alimenti.
- **06/2013-11/2014 - IN MENSA SRL – Udine (UD).**
Settore: Ristorazione collettiva aziendale, scolastica, assistenziale.

21/09/2009 – 21/09/2010

JANOUSEK S.p.a.

(Strada dei Laghetti 3, 34015 Muggia - TS)

Settore: Aromi ed ingredienti alimentari.

Mansioni: attività di laboratorio per il controllo qualità; produzione di semilavorati e prodotti finiti; affiancamento nella revisione della certificazione del SGQ (ISO 9001), del sistema di autocontrollo HACCP e di rintracciabilità.

25/05/2009 – 15/09/2009

Dipartimento di Scienze degli Alimenti (Univ. di Udine)

(Via Sondrio 2, 33100 Udine)

Collaborazione per l'Azienda FRIULTROTA di Pighin Srl (via Aonedis 10, 33038 San Daniele del Friuli UD). Mansione: Microbiologa.

07/07/2008 – 30/04/2009

STOCK S.r.l.

(Via Caboto 27, 34147 Trieste)

Settore: Beverage.

Mansioni: attività di laboratorio per il controllo qualità di materie prime, semilavorati e prodotti finiti; creazione di certificati d'analisi e di schede tecniche relativi ai prodotti finiti in base alle disposizioni di legge.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

01/06/2012

ISCRIZIONE ALL'ALBO DEI TECNOLOGI ALIMENTARI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA (n. 99)

01/07/2008

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE – FACOLTÀ DI AGRARIA

LAUREA SPECIALISTICA IN CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI (cl. 78/S)

Titolo della tesi finale: "Confronto tra metodica tradizionale e tecnica PCR per la rilevazione di *Vibrio parahaemolyticus* e *Vibrio vulnificus* in prodotti ittici". Tirocinio svolto presso l'Università Politecnica di Valencia (Spagna) - Dipartimento di Microbiologia. Relatore: Prof. Giuseppe Comi; Co-relatrice: Prof.ssa Maria Antonia Ferrùs Perez. Votazione finale: 110/110 e lode.

26/04/2005

LAUREA DI I LIVELLO IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (cl. 20)

Titolo della tesi finale: "Problematiche del Controllo Qualità in un'azienda produttrice di bevande alcoliche: studio sulla stabilità di oli essenziali di limone". Relatore: Prof.ssa Maria Cristina Nicoli. Tirocinio pratico applicativo presso STOCK S.r.l. (Via Caboto 27, Trieste). Votazione finale: 101/110.

2000

LICEO SCIENTIFICO "DUCA DEGLI ABRUZZI" (Gorizia)

Titolo conseguito: Diploma scientifico. Votazione finale: 83/100.

QUALIFICHE PROFESSIONALI

2019

- Qualifica di LEAD AUDITOR di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare in base alla ISO 22000:2018 (Attestato n. 40 / CSQA)

2015

- Qualifica di AUDITOR / LEAD AUDITOR di Sistemi di Gestione per la Qualità (Attestato N° 1176/VSQ)
- Qualifica di AUDITOR INTERNO per standard internazionali di catene distributive - IFS Food, BRC (Attestato N° 12/ IAIS)
- Qualifica di INTERNAL FOOD SAFETY AUDITOR ISO 22000 (Attestato N° 175/ IAFS)

CONOSCENZE LINGUISTICHE

PRIMA LINGUA

ALTRE LINGUE

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

ITALIANO

SPAGNOLO

INGLESE

Liv. avanzato (C1)

Liv. intermedio (B1)

Liv. avanzato (C1)

Liv. intermedio (B1)

Liv. avanzato (C1)

Liv. intermedio (B1)

CONOSCENZE INFORMATICHE

Ottima conoscenza dei principali programmi in ambiente Windows (pacchetto Office, ecc.).

ALTRE

INFORMAZIONI

Coniugata e madre di 2 figli.

Patente B – Automunita

Patente di Assaggiatore di vino ONAV – Sezione di Gorizia (2010).

Autorizzo il trattamento dei dati personali, ivi compresi quelli sensibili, ai sensi e per gli effetti del REG UE 679/2016 e del D. Lgs. 196/2003.

Gorizia, 10/05/2024

In fede



