## INFORMAZIONI PERSONALI


# Alfredo Soffiato

Via Venezia 6, 36035 Marano Vicentino (Vi)

348 3810634

Alfredo.soffiato@gmail.com


Iscritto all'Albo Professionale degli Agrotecnici di Vicenza dal 1986 con il numero 14

Sesso M Data di nascita 17/10/1959 | Nazionalità Italiana

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

Anno 2017 –2021 – in corso

### Eurofins Pivetti srl - Castelnovo di Sotto (RE)

Analisi chimiche, industriali e merceologiche

Svolto per conto di Eurofins Pivetti **verifiche Igienico Sanitarie** mediante prelievo di tamponi e prodotti alimentari per il controllo sanitario, presso punti vendita Coop sul territorio della Regione Veneto. allo scopo di eseguire **le analisi previste dal Piano di autocontrollo Coop Alleanza 3.0**. Le attività nel dettaglio prevedevano: utilizzo di tamponi per prelievi da superfici e attrezzature, utilizzo termometro di riferimento per taratura sonde banchi frigo, utilizzo check-list igienico sanitaria (relativa ad ambienti e attrezzature igiene) con rilievo di eventuali osservazioni N.C o azioni correttive. Svolto altresì incarico di presenziare come esperto con delega speciale di G.D.O. all'apertura di campioni legali presso laboratori sanitari nazionali, (Istituti Zooprofilattici Veneto e Trentino).

Anno 2020-2021 – in corso

### Coop Alleanza 3.0 Soc..Cooperativa –

Via Villanova 29/7 40055 Villanova di Castenaso (BO)

Attività di Audit interni di 1° grado, nella grande distribuzione e punti vendita, con delega di ispettore per verifica ispettiva di Coop Alleanza 3.0

Dal 2007 - in corso

### Libero Professionista con P.IVA presso Aziende Agroalimentari e di trasformazione alimentare

- Formazione e gestione del personale interno alle aziende alimentari con organizzazione delle competenze e ruoli specifici.
- **Redazione e consulenza** in merito alla gestione delle filiere di produzione , in particolare con le certificazioni HACCP - EN UNI ISO 22000 e 22005:2008 nel settore agroalimentare.
- **Redazione e gestione** dei sistemi di certificazioni secondo le norme EN UNI ISO9001 : 2008 e relative **revisioni** periodiche del sistema
- **Redazione sistemi di certificazione** di prodotto **alimentare**.
- Prestazione di figura professionale per aziende di trasformazione casearia e agroalimentare quale **Responsabile interno per i sistemi di qualità**, **Responsabile produzione**.
- **Formazione personale interno**
- Gestione dei **rapporti con enti , fornitori e audit esterni**
- Consulenza sulla sicurezza alimentare sui **controlli qualità** con **gestione dei risultati analitici** (con riferimento particolare ai **parametri igienico-sanitari e ambientali**) e **gestione azioni migliorative/correttive e non conformità**
- **Ispezioni di verifica Interna sui processi produttivi** secondo le certificazioni in essere presso le aziende agroalimentari.
- **Riesami della direzione su stati avanzamento** dei sistemi di qualità
- Coordinatore presso aziende alimentari sulla **sicurezza nei luoghi di lavoro** (testo unico D.g.l.81) con ottima conoscenza certificazione OHSAS 18001.
- **Responsabile della gestione per la certificazione** di qualità BRC – IFS- GLOBAL GAP, EN UNI ISO 22005:2008. e relativa documentazione (Redazione disciplinari, gestione documentazione e referente unico per le verifiche ispettive previste dagli organismi di controllo)

- Attività di **prelievo e consulenza per analisi chimiche ambientali e microbiologiche**
- **Redazione etichettature** per prodotti settore alimentare in genere, gastronomia, preparati alimentari, per la distribuzione.

Attività o settore Alimentare

2015 –2021 in corso

### Docente

**FONDAZIONE CASA DELLA GIOVENTU'** , C**entro Formazione Professionale**, Via Giovanni XXIII, 2. 36070 - Trissino (Vi)

Docente in igiene degli alimenti - Sicurezza alimentare e HACCP - Sicurezza luoghi di lavoro- Docente di Tecnologia Alimentare, e sistemi HACCP, con rilascio libretto formativo per il personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari

Attività o settore Istruzione

2014 -2015

### Operatore Biologico

**Veneto Agricoltura – Regione Veneto** , http://www.venetoagricoltura.org/

Svolto attività per conto della Regione Veneto con mansioni di Verifiche Ispettive sulla attività svolta dagli enti di certificazione biologica preso gli operatori che attuano il metodo biologico.(D.G.R. n°1980/20139), e (882/2004 controlli ufficiali), con relative campionature ufficiali

Attività o settore Regione Veneto – Agricoltura

1987 – 2007

### Consulente Tecnico

**A.R.A.V. Associazione Regionale Allevatori Veneto** , http://www.arav.it/

Consulenza per la stesura piani HACCP e sistemi qualità.
Consulenza ad aziende alimentari per il mantenimento dei parametri sanitari , con sviluppo e mantenimento dei principi qualitativi. Redazione manuali HACCP e RINTRACCIABILITA' alimentare ISO 22005, sistemi qualità. Consulenza ad aziende zootecniche sulla gestione dell'allevamento e manageriale in genere

Attività o settore Regione Veneto – Alimentare e Zootecnico

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1979

### Diploma Perito Agrotecnico

Istituto Professionale Statale per l'Agricoltura, Bassano del Grappa

1983

### Specializzazione in Miglioramento della Qualità Prodotti Lattiero Caseari e Tecnico di Campagna

Università Sacro Cuore di Piacenza

2003

### Progettazione e Gestione del Sistema HACCP per l'industria Alimentare; Rintracciabilità di Filiera e Filiera controllata ISO 22005 , e redazione di Disciplinari Tecnici di prodotto; Certificazione per le norme ISO 9001:2008.

C.S.Q.A. di Thiene

2006

### Consulente Agronomico Ambientale per la Condizionalità (iscritto all'elenco della Regione Veneto).

Veneto Agricoltura - Regione Veneto

2009 Diploma di Tecnico Operatore per Agricoltura Biologica
Veneto Agricoltura - Regione Veneto

2018 Corso e-learning di CSQA Certificazioni, con attestato di Audit e Miglioramento sui sistemi HACCP. Attestato di CSQA Certificazioni, su aggiornamenti della norma FSSC 22000 e IFS FOOD 6.1 .

2019 Corso e-learning di CSQA Certificazioni e Tecno Academy :

Seminario di Aggiornamento FSSC 22000 4.1 con rilascio di Attestato di partecipazione

Seminario di Aggiornamento ISO 22000:2018 con rilascio di Attestato di partecipazione

Etichettatura prodotti alimentari Regolamento U.E 1169/2011, con rilascio attestato partecipazione

**Certificazioni recenti :**

2019 N. aziende portate a Certificazione ISO 2 : ISO 22005 , ISO 22000 e DTP 030 per un totale di 3 certificazioni.

2020 N. aziende portate a certificazione 2 : DTP 042 e Certificazione Biologica

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre: Italiano

Altre lingue

| | COMPRENSIONE | | PARLATO | | PRODUZIONE SCRITTA |
|---|---|---|---|---|---|
| | Ascolto | Lettura | Interazione | Produzione orale | |
| Inglese | A2 | A2 | A2 | A2 | A2 |

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze professionali

- Coordinatore per la Certificazione OHSAS 18001 sicurezza sul lavoro.
- Certificazioni IFS e BRC 2002-2007
- O.N.A.F. ,Diploma di assaggiatore
- Consulente Agronomico Ambientale per la Condizionalità ambientale (iscritto all'elenco della Regione Veneto).
- Valutazione dei Sistemi di Sanificazione nelle procedure Audit per le Industrie Alimentari
- Consulente zootecnico presso aziende zootecniche, sviluppando piani regionali sull'ipofertilità e gestione alimentare , collaborando nel settore lattiero caseario come consulente tecnico di produzione.
- Collaborazione con il Consorzio Zootecnico Caseario di Vicenza per l'assistenza e consulenza ai cicli di lavorazione casearia, effettuando corsi sulla microbiologia e sistemi di campionamento dei prodotti alimentari organizzati da Veneto Agricoltura (Regione Veneto) presso l'istituto di Thiene
- Ottima conoscenza delle strutture e impiantistiche delle industrie alimentari e dei processi di produzione nelle varie fasi.
- Iscritto all'Albo Professionale degli Agrotecnici di Vicenza dal 1986 del quale sono stato per 8 anni il segretario /tesoriere, e dal 1994 ad 2015 ho ricoperto la carica di consigliere del collegio

© Unione europea, 2002-2017 | europass.cedefop.europa.eu

Competenza digitale

| AUTOVALUTAZIONE | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Elaborazione delle informazioni | Comunicazione | Creazione di Contenuti | Sicurezza | Risoluzione di problemi |
| Avanzato | avanzato | avanzato | intermedio | avanzato |

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato
Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Capace di muovermi all'interno del sistema operativo Microsoft Windows;
Microsoft Office: Ottima conoscenza di Word, Excel e Powerpoint ;
Conoscenza dei principali browser quali Internet Explorer, Mozilla, Firefox, Google Chrome.

Altre competenze

Presidente dell'associazione "le Radici" che promuove iniziative agro-alimentari e tradizioni del territorio nella provincia di Vicenza dal 2007 al 2016.

Patente di guida

B, C e patente nautica

**Dichiarazione sostitutiva di certificazione (art. 46 e 47 D.P.R. 445/2000)**

Il/la sottoscritto Alfredo Soffiato , consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara che le informazioni riportate nel presente curriculum vitae, redatto in formato europeo, corrispondono a verità. Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Aggiornato Marzo 2021 in fede Agr. Alfredo Soffiato