

Treviso , Gennaio 2014

DATI PERSONALI

Nome e Cognome Alberto Sponchiado
Data di nascita 04 Ottobre 1981
Luogo di nascita Treviso
Residenza Via Massiego 13, Casale sul Sile (TV)
Stato civile Coniugato

LINGUE STRANIERE

Inglese Scritto: buona conoscenza
Orale: sufficiente

ISTRUZIONE

Laurea in Tecnologie Alimentari
Maturità Scientifica

CONOSCENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza dell'ambiente
Microsoft: Word , Excel , Power Point;
Pratica nell'utilizzo di Internet ;
in possesso di ECDL (European
Computer Driving Licence)

CORSI & SEMINARI

Meat.it l'igiene e la sicurezza nel settore delle carni, Cremonafiera
La spettroscopia NIR e i prodotti alimentari, Distam Milano
Le novità dettate dai nuovi regolamenti CE 852-853-854, Unindustria Treviso
Le direttive comunitarie in tema di diritto alimentare, Ass. Ind. Verona

PUBBLICAZIONI

Sponchiado, Comi, Bortolussi, Gottardo, Iacumin, "Validazione del processo produttivo di un salame tradizionale veneto, per il controllo di *Listeria Monocytogenes*", Industrie alimentari anno 49 – n.501 Aprile 2010.
Sponchiado, Comi, Bortolussi, Gottardo, Iacumin, "Controllo e sopravvivenza di *Listeria innocua* in fase di cottura e pastorizzazione di prosciutti cotti", Ingegneria alimentare, Maggio 2010.
Sponchiado, Comi, Bortolussi, Gottardo, Iacumin, "Validazione del processo produttivo della Soppressa veneta per il controllo di *Listeria Monocytogenes*", Ingegneria alimentare, Novembre 2010.

" Esperienze Professionali "

Gennaio 2007 ad oggi

BECHER SpA (Ufficio Assicurazione Qualità)

Storico salumificio con sede a Ponzano Veneto (TV).
L'azienda vanta un assortimento completo di prodotti, caratterizzati per la loro genuinità e naturalezza, innovativa gamma di prodotti in atmosfera protettiva a fianco di quelli tradizionali destinati al banco taglio.
Fatturato 24 mil €, 2 stabilimenti , 70 dipendenti ;
- **Responsabile Produzione e Tecnico Controllo Qualità** in 2 unità produttive: una specifica per la preparazione di cotti e arrostiti, l'altra per la produzione di salumi crudi stagionati.
- **Membro** del Team creato per l'ottenimento della Certificazione BRC di entrambi gli stabilimenti, avvenuta nel 2009, e della Certificazione IFS avvenuta nel 2013.
- **Responsabile manutenzioni** degli stabilimenti.

Sett 2006 – Ott 2006

SIAN E SERVIZI VETERINARI

Stage formativo presso l'Az. ULSS N°9 di Treviso, Dipartimento di Prevenzione.

Attività (150 ore) esplicata tramite esperienze teorico-pratiche nel campo della sicurezza degli alimenti, mediante interventi di vigilanza, ispezione, controlli ufficiali, campionamenti, e attività amministrative correlate.

Dicembre 2003 ad oggi

ESERCIZI DI RISTORAZIONE

Collaborazione a fianco dei titolari per la messa a punto di piani HACCP di autocontrollo aziendale e di sanificazione dei locali (Reg. CE 852/2004).

" Istruzione & Formazione "

Settembre 2012

CORSO RSPP MOD.A

Corso per Responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione sui luoghi di lavoro. Sive Formazione, Confindustria Venezia.

Maggio 2010

FORMAZIONE "ANALISI TEMPI E METODI"

Corso formativo per responsabili di produzione (16 ore).
Relatore: Ing. Minati Marco. Formazione Unindustria Treviso.

Aprile 2012

ADDETTO ALLE MANIPOLAZIONI ALIMENTARI

Corso formativo per il personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari, Alimentaria srl.

Gen 2001 – Lug 2005

LAUREA DI I LIVELLO

Facoltà di agraria, laurea triennale in scienze e tecnologie alimentari, Università di Udine. Punteggio 101 / 110.

Tirocinio presso il Dipartimento di scienze alimentari di Udine, coordinazione del prof. Sensidoni. Laboratorio sperimentale, conclusosi con la relazione finale (tesi): "Studio dell'effetto del contatto film-alimento in film edibili composti da sieroproteine e lipidi".

Luglio 2000

DIPLOMA SCIENTIFICO

Liceo scientifico statale " G. Berto ", Mogliano Veneto.
Conseguita la maturità scientifica con punteggio 85 / 100.

" Capacità & Competenze "

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Buona attitudine alla soluzione di problemi, e al lavoro di gruppo
Precisione, serietà, entusiasmo tra le qualità principali
Massima flessibilità orari lavorativi durante la settimana

PATENTI

Categoria B

ASSOCIAZIONI & SPORT PRATICATI

AITA (Associazione italiana tecnologia alimentare), dal 2003

Dott. Sponchiado Alberto

SLOW FOOD (Associazione di analisi sensoriale e scienze gastronomiche)

AIS (Associazione Italiana Sommeliers), diploma di 2° Livello

RUGBY a buoni livelli e CALCIO a livello giovanile.