

CURRICULUM VITÆ

Stato aggiornamento: 02/2013

Paolo Brusutti

- nato a Milano il 12 settembre 1964;
- residenza: Via Favetti, 53 – Zoppola (PN)
- tel. 3477491917

Formazione scolastica

- **diploma di Perito Chimico Industriale** conseguito nel 1983 presso l'I.T.I.S. "J.F. Kennedy" di Pordenone con votazione 46/60;
- **laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari (attuale Scienze e Tecnologie Alimentari)**, conseguita il 16/07/92 presso l'Università degli Studi di Udine, con votazione 110/110 e lode (media voto esami 29.12/30);
 - * materia, relatore e titolo della tesi sperimentale di laurea: Industrie Alimentari, Prof. C.R. Lerici, "Attività antiossidante dei prodotti della reazione di Maillard: effetto del pH sulla formazione di 'oxygen scavengers' in un sistema modello glucosio-glicina sottoposto a trattamento termico";
 - * materia, relatore e titolo della tesina di laurea: Tecnologia dei Cereali e Derivati, Prof. A. Dal Belin Peruffo, "Relazione tra composizione polipeptidica del frumento e qualità panificatoria";
 - * periodo di tirocinio pratico applicativo presso l'azienda Agnesi S.p.A. negli stabilimenti di Ponte S. Giovanni (PG) (attività molitoria) e di Pordenone (pastificazione) seguendo in particolare le attività dei laboratori di controllo qualità.

Corsi di Specializzazione, Master

- **corso-master in Assicurazione della Qualità** nelle Industrie Alimentari, tenutosi a Parma nel marzo 1994 ed organizzato da **A.I.T.A.**
- **attestato di Valutatore Interno dei Sistemi di Qualità rilasciato da I.I.P.** (Istituto Italiano dei Plastici - Milano) con esame sostenuto il 03/04/1995.
- partecipazione a numerosi convegni/corsi riguardanti il settore alimentare, l'igiene aziendale, l'organizzazione e gestione del personale ("Qualité du blé dur et des pâtes alimentaires" Montpellier 01/1994 organizzato da PEA-INRA, "**Training for Trainers**" Contrex 02/2000 organizzato da **PVMT-Nestlé**, "**Quality College 2001**" Wieding 06/2001 organizzato da **Nestlé**, "**Gestire il cambiamento**" Milano 03/2002 organizzato da **Festo**).
- corso per Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, organizzato da Unione Industriali Treviso, novembre 1995.
- **esame** per iscrizione **all'Albo dei Tecnologi Alimentari** sostenuto nel 1998.
- corso di 40 ore e superamento dell'esame per **certificazione IRCA** come auditor per **Verifiche Ispettive di terza parte per la norma ISO 9001:2000** nel settembre 2002.
- attestato di **valutatore interno** di laboratori di prova secondo la **norma CEI EN ISO/IEC 17025:2000** con esame sostenuto nel dicembre 2002.
- Qualifica di **Business Operator Regolamenti 1935/04/CE e 2023/06/CE** - con esame sostenuto in aprile 2008 (corso frequentato a Roma, 14-18 aprile 2008).
- Partecipazione al seminario "**Materiali e oggetti a diretto contatto con gli alimenti**" relatori ISS, promosso dall'Istituto Italiano Imballaggio - Milano, 16/12/2008.
- Partecipazione all'incontro "Compliance work for FCMs including printing inks" relatore Koni Grob, promosso dall'Istituto Italiano Imballaggio - Milano, 07/04/2010.
- Partecipazione al seminario "**Materiali e oggetti a diretto contatto con gli alimenti**" relatori ISS, promosso dall'Istituto Italiano Imballaggio - Milano, 16/12/2010.

Esperienze lavorative

Attuale:

- * qualifica: da gennaio 2013 come impiegato di 1° livello nonché socio fondatore della ISEVEN Servizi S.c.;
- * l'azienda: **ISEVEN Servizi S.c.**, opera nelle consulenze aziendali per quanto concerne le certificazioni di sistemi qualità per aziende e laboratori, sistemi di gestione ambientale (ISO 14001 e EMAS), sistemi HACCP, sistemi di sicurezza, certificazioni di prodotto/servizi/filiere (NON OGM, UNI 10939, servizi di controllo), certificazioni BRC, IFS e BRC/loP, consulenze tecnologiche specialistiche in settore alimentare;
- * mansioni: attività di consulenza presso aziende del settore alimentare, di servizi e del packaging per l'implementazione di sistemi aziendali per la sicurezza e qualità alimentare (HACCP, BRC, IFS, BRC/loP, ISO 22000, PAS 223), sistemi di gestione per la qualità (ISO 9001:2008), sistemi di qualità per laboratori di analisi (UNI CEI EN ISO/IEC 17025), la certificazione di prodotti/servizi/filiere e attività di verifica ispettiva di parte prima e seconda, consulenze tecnologiche e relative agli aspetti igienici per le aziende produttrici di impiantistica alimentare. Audit di parte prima e seconda. Formazione per tematiche concernenti l'igiene nel settore alimentare, i materiali destinati al contatto con gli alimenti, gli standard per le certificazioni nel settore alimentare, l'applicazione del sistema HACCP, microbiologia degli alimenti. Gestione e controllo di commesse e dei consulenti incaricati. Attività commerciali riguardanti la vendita di servizi a clienti del settore alimentare e del packaging.

Dal 06/2002 al 10/10/2012:

- * qualifica: da giugno 2002 come consulente in esclusiva presso Neutron Servizi Srl, Modena, dal 2006 nel ruolo di Amministratore Delegato;
- * l'azienda: **Neutron Servizi Srl**, facente parte del **Gruppo Neutron** società leader nel settore analitico per l'alimentare (occupa complessivamente 250 dipendenti e circa 30 consulenti) ed operante nelle consulenze aziendali per quanto concerne le certificazioni di sistemi qualità per aziende e laboratori, sistemi di gestione ambientale (ISO 14001 e EMAS), sistemi HACCP, sistemi di sicurezza, certificazioni di prodotto/servizi/filiere (NON OGM, UNI 10939, servizi di controllo), certificazioni BRC, IFS e BRC/loP, consulenze tecnologiche specialistiche in settore alimentare;
- * mansioni: attività di consulenza presso aziende del settore alimentare, di servizi e del packaging per l'implementazione di sistemi aziendali per la qualità (ISO 9001:2000), sistemi di qualità per laboratori di analisi (UNI CEI EN ISO/IEC 17025), l'igiene (HACCP, BRC, IFS, BRC/loP, ISO 22000), la certificazione di prodotti/servizi/filiere e attività di verifica ispettiva di parte prima e seconda. Gestione e controllo di commesse e dei consulenti incaricati. Attività commerciali riguardanti la vendita di servizi a clienti del settore alimentare e del packaging.

Dal 19/08/96 al 17/06/02:

- * qualifica: incarico di **Responsabile di Produzione e Manutenzione**, con **qualifica di Quadro** (CCNL Ind. Alimentare). Per tutte le attività di mia competenza ho risposto gerarchicamente al Direttore di Stabilimento;
- * l'azienda: **SANPELLEGRINO S.p.A.** stabilimento di Recoaro (145 dipendenti fissi, 25 stagionali, 85 mld lire fatturato nel 2000), dove si producono Acqua Minerale Lora in vetro e PET (130 mln/bott. anno), aperitivi e bibite analcoliche (95 mln/bott. anno) e preforme in PET (260 mln. anno). La società è proprietà del gruppo **Nestlé WATERS – Nestlé Group**, azienda leader in Italia e nel mondo nel settore acque ed alimentare (232.000 dipendenti, 600 stabilimenti, 90.000 mld lire di fatturato nel 2000);
- * mansioni:
 - ✓ **la gestione dei reparti produttivi** (5 linee di imbottigliamento, reparto PET – iniezione e stampaggio preforme e soffiaggio bottiglie PET - sala sciroppi) in termini di risorse

umane, efficienze, qualità dei prodotti ed impianti. Complessivamente ho coordinato 5 responsabili di reparto, 80 operatori fissi e 20 stagionali;

- ✓ **supervisione della manutenzione** (18 persone coadiuvate da un Responsabile);
- ✓ **programmazione della produzione** (a breve e medio-lungo termine);
- ✓ responsabilità della **qualità delle produzioni**;
- ✓ partecipazione alla **stesura dei budget investimenti** per gli impianti ed ambienti di produzione;
- ✓ **gestione delle sanificazioni e dell'igiene aziendale**;
- ✓ **gestione dei risultati analitici e miscelazione delle sorgenti**.

Le attività mi hanno visto impegnato al miglioramento delle efficienze produttive ed al processo di miglioramento continuo secondo le direttive Nestlé.

Dalla data di assunzione fino all'agosto 2001 ho rivestito il ruolo di **Responsabile Assicurazione Qualità** con i seguenti incarichi e risultati:

- ✓ **gestione del laboratorio di analisi** (6 analisti in 3 sezioni: chimica, microbiologica e tecnologica e materiali da imballaggio);
- ✓ **revisione dei piani di controllo qualità** del laboratorio e della produzione in termini di parametri, frequenze, metodiche, personale, strumentazione, documentazione e responsabilità;
- ✓ **introduzione del sistema HACCP** aziendale secondo le procedure Nestlé, formazione del personale all'igiene ed alla qualità, gestione del pest-control, installazione e gestione di nuovi impianti di sanificazione delle linee, definizione dei detergenti e sanificanti da utilizzare nonché delle modalità operative per l'applicazione degli stessi;
- ✓ stesura delle istruzioni operative e **gestione della sala scioppi**;
- ✓ introduzione di **nuovi materiali di confezionamento**, audit presso i fornitori di materie prime e packaging secondo gli schemi Nestlé.

Da marzo 1996 a luglio 1996

- * **qualifica:** **consulente**. Ho risposto, per tutte le attività di mia competenza, all'Amministratore Delegato;
- * **l'azienda:** **TRENTOFRUTTA S.p.A.** di Trento (fatturato 1995: 43 mld lire, 85 dipendenti), azienda produttrice di semilavorati della frutta (succhi concentrati, succhi, puree, puree concentrate, aromi e concentrati colore), succhi ed omogeneizzati di frutta con marchio MELLIN, facente parte di un gruppo multinazionale di proprietà tedesca;
- * **mansione:** **Responsabile Garanzia Qualità** con l'obiettivo di portare l'azienda alla certificazione del proprio Sistema Qualità aziendale secondo la norma UNI EN ISO 9002:1994. In tale ruolo ho subito la verifica ispettiva degli ispettori dell'Ente di certificazione CERTIAGRO (Certichim). Principali risultati ottenuti:
 - ✓ **certificazione del sistema di qualità aziendale** secondo la **norma UNI EN ISO 9002 :1994** da parte dell'Ente di Certificazione CERTIAGRO ottenuta nel giugno 1996.

Dal 15/10/93 al 19/07/96:

- * **qualifica:** impiegato di II° livello CCNL Ind. Alimentari. Durante tale periodo ho risposto, per tutte le attività di mia competenza, al titolare dell'azienda;
- * **l'azienda:** **Jolly Sgambaro S.r.l.** (fatturato 1995: 49 mld lire, 80 dipendenti) con sede in Castello di Godego (TV) e operante nel settore molitorio-pastario;
- * **mansioni:** ho ricoperto il ruolo di **Responsabile Garanzia Qualità** con i seguenti incarichi; gestione del laboratorio controllo qualità (controllo MP e prodotti finiti), supervisore dell'igiene aziendale ed in particolare delle problematiche connesse alla disinfestazione ed al monitoraggio infestanti, gestione dei rapporti con gli organi ufficiali di controllo (N.A.S. ed U.L.S.S.), piani di campionamento e rapporti con laboratori esterni, ottimizzazione nuovi prodotti, aspetti tecnico-legali, etichettatura, implementazione di un sistema di qualità aziendale allo scopo di ottenerne la certificazione secondo la norma ISO 9002:1994, Responsabile della produzione prodotti biologici e mantenimento dei rapporti con l'ente di controllo (A.I.A.B.). Principali risultati ottenuti:

- ✓ organizzazione, razionalizzazione e documentazione/registrazione delle attività di controllo qualità e produttive e implementazione di procedure di qualità conformi ai requisiti della Norma ISO 9002 ed applicabili alla realtà aziendale.

Dal 19/04/93 al 14/10/93 presso la **Chelab S.r.l.** di Resana (TV) laboratorio e studio di consulenze (85 dipendenti nel 1993) operante nei settori agroalimentare ed ecologico, svolgendo attività nel Settore Studi (consulenze tecniche, analitiche e legislative, ricerche bibliografiche, stesura di capitolati, stesura piani di controllo qualità prodotti alimentari).

Dall'aprile 1984 a settembre 1985 presso la ditta Colorprint S.r.l. di Coseano (UD) operante nel settore degli inchiostri da stampa, con qualifica di operaio di II° livello, svolgendo mansioni di magazziniere.