



# GRIGOLETTO STEFANIA

Tecnologo Alimentare (OTAV n. 134)

## DATI PERSONALI / CONTATTI

Stefania Grigoletto, 11/01/1991  
Via Monte Grappa  
33 B, 35020  
Legnaro (PD)

3393748992  
[stegrigo.sg@gmail.com](mailto:stegrigo.sg@gmail.com)  
PEC: stefania.grigoletto@otav.it

## PROFILO PROFESSIONALE

Nel mio operare professionale applico attenzione e responsabilità per raggiungere con efficacia l'obiettivo; non ho nessuna difficoltà a gestire più attività in contemporanea anche in situazioni di carico legate a scadenze o momenti di picco. L'esperienza professionale ha sviluppato in me efficaci capacità di "problem solving" affinate durante la gestione delle fasi dei progetti in cui sono state coinvolte diverse realtà aziendali oltre a quella in cui opero abitualmente. Ho sviluppato nel tempo una ottima capacità organizzativa del lavoro sia individuale che di team con la valorizzazione dei risultati ottenuti in gruppo.

## CAPACITA' E COMPETENZE

Ottimo capacità di "fare gruppo" sia nell'ambito lavorativo che nel tempo libero. Svolgo attività di volontariato nella Pia Opera Croce Verde da ottobre 2010 dove sono tutt'ora militante SUEM, con abilitazione all'uso del DAE (defibrillatore semiautomatico).

## LINGUE

Sono in possesso di certificazione della lingua inglese "Trinity College London" con livello B2.2, con merito. Uso della lingua inglese quotidianamente, sia scritto che parlato. Livello base della lingua spagnola sia scritto che parlato.

## COMPETENZE INFORMATICHE

Utilizzo autonomo di programmi quali World, Excel, Power Point, portali ecc. Ottima conoscenza del sistema gestionale AS400.

## ESPERIENZE PROFESSIONALI

### **Voltan S.p.A. – Controllo Qualità, Specifiche ed Etichettatura**

Settembre 2016

Sviluppo di etichettatura per il mercato EU e NON EU, specifiche a marchio del cliente, capitolati tecnici e schede tecniche. Gestione di progetti dalla fase di approvazione dei campioni fino alla fase di approvazione del packaging e dell'immissione sul mercato. Lavoro in stretto contatto con il team di ricerca e sviluppo per la messa in commercio di nuovi prodotti. Gestione delle analisi per lo sviluppo del prodotto e del successivo piano di analisi annuale. Gestione delle non conformità e dei reclami da clienti e da consumatori. Gestione di audit (BRC, IFS, BIO e di clienti). Compilazione della documentazione necessaria per la richiesta di riconoscimento da parte di consorzi e enti. Immissione sul mercato di prodotti gluten-free e vegani. Collaborazione nel sistema di qualifica fornitori. Gestione del packaging non solo per le informazioni contenute al suo interno ma anche dal punto di vista del materiale utilizzato in relazione alla natura del prodotto.

### **DIEFFE – Accademia delle Professioni**

Gennaio 2016 – Settembre 2016

Docenza nei corsi professionalizzanti in materia di igiene degli alimenti, normativa alimentare, protocollo HACCP e merceologia.

### **Pizzeria Schizzo Pizza – Cassiera**

Settembre 2011 – Luglio 2016

## ISTRUZIONE

### **Ordine dei Tecnologi Alimentari del Veneto e Trentino Alto Adige**

Esame di stato – 1° sessione 2020 – Iscrizione OTAV (n. 134)

### **Università degli studi di Padova**

Laurea Magistrale – Scienze e Tecnologie Alimentari  
110/110 e lode, Settembre 2016

### **Università degli studi di Padova**

Laurea Triennale – Scienze e Tecnologie Alimentari  
110/110 e lode, Febbraio 2015

### **I.T.A.S. Scalcerle (I.T.A.S.)**

Diploma Linguistico

## CORSI

FSSCC 22000 - APPROFONDIMENTO E PREPARAZIONE ALL'AUDIT (12h)  
18 – 26 Maggio – 01 Giugno 2021

IFS FOOD STANDARD VERSIONE 7 (4h)  
25 Marzo 2021

UTZ e RAIN FOREST (4h)  
22 Aprile 2021