

# Dott. Sponchiado Alberto

---

Treviso , Gennaio 22

## DATI PERSONALI

Nome e Cognome Alberto Sponchiado  
Data di nascita  
Luogo di nascita Treviso  
Residenza  
Stato civile

## ISTRUZIONE

Laurea in Tecnologie Alimentari  
Maturità Scientifica

## LINGUE STRANIERE

Inglese Scritto: buona conoscenza  
Orale: sufficiente

## 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 Sopressa veneta per il controllo di *Listeria Monocytogenes*"; Ingegneria alimentare, Novembre 2010.  
Sponchiado, Comi, Bortolussi, Tocchetto, Iacumin, "Studio dell'evoluzione di *Listeria innocua* in cubetti di pancetta confezionati in AP e conservati a diverse temperature"; Industrie alimentari, Febbraio 2019.

## “ Esperienze Professionali ”

Gennaio 2007 ad oggi

### BECHER SpA (Assicurazione Qualità e Programmazione Industriale)

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 35 mil € , 4 stabilimenti , 90 dipendenti ;

#### - Responsabile Programmazione industriale 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.

Accreditamento dello stabilimento per la certificazione di prodotti DOP.

- **Responsabile manutenzioni** degli stabilimenti

- **Supporto tecnico** per l'acquisizione di 2 nuove aziende del gruppo : Unterberger srl nel 2014 , Salumificio Vicentino srl nel 2017.

Sett 2006 – Nov. 2006

## **SIAN E SERVIZI VETERINARI**

Stage formativo presso l'Az. ULSS 2 di Treviso, Dipartimento di Prevenzione. Attività (250 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 e MOD.B**

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

#### **PATENTI**

Categoria B

#### **ASSOCIAZIONI & SPORT PRATICATI**

AITA (Associazione italiana tecnologia alimentare), dal 2003  
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.