

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome SCHIAVONI GIANFRANCA
E-mail
Nazionalità ITALIANA
data e luogo di nascita 23.05.1969 JESI (AN)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) Agosto 2008
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Comunità Europea – Provincia di Ancona
- Principali materie Attestato di idoneità Professionale per il Trasporto Nazionale su strada di merci - Direttiva CE 26/1996
- Qualifica conseguita Preposto per le aziende di trasporto

- Date (da – a) Ottobre 2006
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Provincia di Ancona
- Principali materie Formazione Tutors aziendali per apprendisti
- Qualifica conseguita Tutor aziendale per formazione apprendisti

- Date (da – a) Febbraio-marzo 2006
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione SO.GE.SI.
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Tecniche di gestione dei collaboratori – Leadership e lavoro di gruppo
- Qualifica conseguita 36 ore
Responsabile del Gruppo di lavoro

- Date (da – a) 04-05 maggio 2005
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Check Fruit
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Addetto alla conduzione di verifiche ispettive interne - Sistemi della qualità certificati
- Qualifica conseguita Internal Auditor

- Date (da – a) Febbraio 2007
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Camera di Commercio di Ancona
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Seminario sulla Sicurezza Alimentare – Qualità e competitività delle PMI dell'agroalimentare

- Date (da – a) 1995-1996
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Conservazione e valorizzazione dei Beni Museali, presso l'Accademia di Belle Arti di Macerata;

- Date (da – a) 1995
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Corso di perfezionamento in Filologia, conseguita presso la Facoltà di Lettere e Filosofia di Macerata;
- Date (da – a) 1994
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Lettere Moderne, conseguita presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Bologna , con votazione di 110/110 e lode
- Date (da – a) 1989
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Diploma di Maturità Classica, conseguito presso il “Liceo Classico Vittorio Emanuele II” di Jesi

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Svolgo il ruolo di Responsabile Assicurazione Qualità sia in veste di dipendente che di consulente presso diverse aziende del territorio marchigiano.

Ho collaborato con l'Assam per la redazione del Disciplinare per la produzione di salumi Qm, sia per la produzione dei prosciutti cotti, sia per la linea dei salumi stagionati.

Svolgo il ruolo di Responsabile Assicurazione Qualità e assistenza alla Direzione come dipendente nell'azienda MAGRi Srl, che supporto sia nelle scelte commerciali, nelle scelte legate all'organizzazione aziendale e ottimizzazione delle risorse, che per tutto l'aspetto della sicurezza alimentare.

Svolgo il ruolo di Responsabile Assicurazione Qualità come dipendente nell'azienda GIANCO Srl, a cui ho fatto conseguire, in totale autonomia e senza il supporto di consulenze esterne, importanti certificazioni, tra cui l'International Food Standard e Bio. Ho costruito tutto il sistema di sicurezza alimentare dell'azienda che ha permesso l'acquisizione di commesse e contratti, di cui gestisco i rapporti, lo sviluppo dei progetti e i capitolati di fornitura, anche multinazionali (McDonald, Drogheria e Alimentari McCormick, Formec Biffi, Cannamela, Giovanni Rana, COAL).

Per poter ampliare le esperienze professionali ho intrapreso l'attività di consulente esterna per alcune aziende del territorio, sempre partendo dall'ambito della qualità/sviluppo prodotto per approdare al ruolo di commerciale tecnico e assistenza alla Direzione.

Ho svolto attività di consulenza per il Salumificio di Genga per la certificazione Qualità Marche.

Ho svolto attività di consulenza per il Salumificio Zoia per il sistema HACCP, verifiche ispettive dei Clienti.

Ho svolto attività di consulenza per il Molino Bravi di Cingoli, per cui ho redatto il manuale HACCP ex novo.

Ho svolto attività di consulenza per il Molino La Fonte, per cui ho redatto il manuale HACCP ex novo.

Ho svolto attività di consulenza per l'azienda Ortoconserviera Cameranense, che ho esortato e convinto alla certificazione Bio e Qm, che hanno permesso all'azienda l'acquisizione di forniture strategiche nel mercato americano.

Ho svolto il ruolo di Responsabile Qualità per tutte le aziende del Gruppo SOLE E BONTA' (Gastreghini s.r.l., Gastreghini Fausto s.n.c. azienda di trasporti alimentari del gruppo, Spe.ga.m. s.r.l., Parima Macerata s.r.l.) dal 1997 al 2014, per cui ho gestito le certificazioni ISO 9001-2000, ISO 22000, Bolli CE, Certificazioni Biologico, HACCP, Qualità Marche. Mi sono stati inoltre attribuiti gli incarichi di responsabile del personale, per cui facevo colloqui e selezione, accordi con le rappresentanze sindacali.

Ho occupato inoltre l'incarico di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione nell'ambito delle normative per la sicurezza del lavoro in azienda.

Ho svolto il ruolo di formatore HACCP presso Confindustria Ancona/Sogesi, in più edizioni e per i corsi di qualificazione professionale finanziati dalla Comunità Europea.

Faccio parte del Consiglio dello IOM Istituto Oncologico Marchigiano Jesi e Vallesina dal 2010.

Ho ricoperto il ruolo di Presidente della Fidapa (Federazione italiana donne arti professioni e affari) Sezione di Jesi, associazione socio culturale femminile, nel biennio 2019-2021, di cui oggi sono Past Presidente.

Sono stata eletta nell'aprile del 2021 Presidente dell'Assemblea della Consulta per le Donne e per le Pari Opportunità del Comune di Jesi appena costituita, che organizzato per aree tematiche/gruppi di lavoro, definito mansioni, organizzato un convegno sul tema degli uomini maltrattanti per il 25 novembre 2021, una rassegna di incontri pubblici in corso dal 9 al 14 maggio sul tema delle pari di opportunità di genere e nella disabilità, ho intrecciato relazioni con le associazioni del territorio (Casa delle Donne, Asp, Consulta delle Giovani Generazioni, Consulta per la Pace e Consulta per lo Sport) per promuovere in ambito scolastico delle attività di formazione per la prevenzione della violenza contro le donne e con l'obiettivo dell'inclusione di ogni forma di discriminazione; ho fatto partire una campagna di comunicazione nelle scuole medie e superiori della Città, che presto si estenderà anche alle aziende, sul tema della violenza contro le donne, di sensibilizzazione contro ogni forma di emarginazione sia per differenze linguistiche, culturali, religiose, sessuali e per disabilità.

Ho scritto un libro di carattere storico nel 2013 su Cristina Colocci Honorati, personaggio femminile di spicco degli inizi del '900 nella città jesina.

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

L'esperienza è maturata negli anni al passo con le aziende con cui collaboro, per cui mi sono guadagnata il ruolo di punto di riferimento, che ancora svolgo, per le trattative commerciali, lo sviluppo di prodotti e di progetti con i buyers della GDO e di importanti multinazionali.

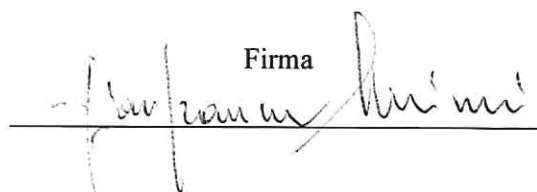
Godo di riconoscibilità per la serietà e l'affidabilità del mio lavoro sia da parte degli organi di sorveglianza che da parte di grandi aziende del settore alimentare su scala nazionale e per le sedi nazionali di importanti multinazionali.

Mi viene riconosciuto intuito nelle strategie, nell'organizzazione del lavoro e nella gestione del personale, empatia, che agevola le dinamiche.

Il ruolo di docente in corsi di formazione sulla qualità e sicurezza delle produzioni per aziende private, corsi professionalizzanti con fondi della comunità europea e per Fondimpresa, hanno affinato la capacità di utilizzare codici e linguaggi espositivi funzionali al pubblico di riferimento, per ottenere la piena comprensione dei messaggi e piena adesione agli obiettivi.

Credo che determinazione, forte volontà, lealtà e desiderio di conoscenza guidino ogni istante della mia vita.

Jesi, 11.04.2022

Firma


La sottoscritta autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal Decreto Legislativo n°196/2003.

