



CONTATTI

VIA COLLE MAGGIO, 75, 06132,
PERUGIA, PG

(+39) 3668141423

v.grandinetti90@outlook.it

02/06/1990

B1

PROFILO PROFESSIONALE

Professionista con formazione ASO e un percorso lavorativo maturato in ambito qualità e gestione documentale, che mi ha permesso di sviluppare precisione, affidabilità e attenzione alle procedure. Possiedo solide capacità organizzative, buona gestione del tempo e facilità di inserimento in nuovi contesti grazie alla predisposizione al lavoro di squadra. Affronto ogni attività con senso di responsabilità e attenzione alla persona, costruendo relazioni basate su ascolto, disponibilità ed empatia.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- COMPETENZE DIGITALI
- Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) / Gestione autonoma della posta e-mail / Utilizzo del browser / Social Network / Elaborazione delle informazioni / Sistemi Operativi Windows e Android / Risoluzione dei problemi / Motori di ricerca / Chat Gpt
- COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI

VALERIA GRANDINETTI



ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

ASSISTENTE DI STUDIO ODONTOIATRICO - Stage STUDIO DENTISTICO SDF
S.R.L. - Perugia, PG
03/2026 - 05/2026

- Assistenza all'odontoiatra in conservativa, endodonzia, protesi, chirurgia e implantologia.
- Predisposizione dell'area operativa e preparazione dello strumentario necessario.
- Riordino e sanificazione degli ambienti di lavoro e rifornimento dei materiali di consumo.
- Sterilizzazione e disinfezione di strumenti e attrezzature nel rispetto dei protocolli di igiene e sicurezza.
- Accoglienza dei pazienti, gestione delle prenotazioni e aggiornamento della documentazione clinica mediante software.

ADDETTA CONTROLLO QUALITÀ GRISSITALIA S.R.L. - ORICOLA, AQ
02/2024 - 12/2024

- Gestione del controllo qualità delle operazioni e dei cicli produttivi.
- Organizzazione e gestione della documentazione del reparto qualità correlata all'impianto di competenza.
- Collaborazione con il dipartimento commerciale per la definizione di specifiche tecniche e il supporto ai clienti.
- Gestione delle non conformità e attuazione delle relative azioni correttive.
- Valutazione e qualifica dei fornitori secondo le specifiche aziendali.
- Esecuzione dei controlli analitici in produzione per garantire il rispetto degli standard qualitativi.
- Monitoraggio e controllo delle materie prime e dei prodotti finiti per garantirne la conformità.
- Collaborazione attiva con laboratori esterni per l'esecuzione di analisi e test.
- Preparazione della documentazione necessaria per audit interni ed esterni e per i controlli di qualità.

ADDETTA ALLA SEGRETERIA GAME DESIGN CONSULTANT - TIVOLI, RM,
Italia
01/2023 - 01/2024

- Supporto in attività di ufficio tra cui fotocopie, fax e archiviazione di documenti.
- Supporto all'organizzazione di meeting, appuntamenti e riunioni.
- Stesura e invio di comunicazioni ufficiali interne ed esterne.
- Catalogazione, organizzazione e archiviazione della documentazione.
- Organizzazione dell'agenda, gestione dell'inventario d'ufficio e gestione delle telefonate, delle e-mail e della posta cartacea.

RESPONSABILE SICUREZZA ALIMENTARE LATTERIA DIANO S.R.L. -
PADULA, SA, Italia
10/2020 - 02/2022

- Elaborare e gestire la documentazione del sistema per la sicurezza alimentare: piano di autocontrollo, procedure gestionali, istruzioni operative, specifiche tecniche e moduli di registrazione
- Intervenire nella soluzione di problemi relativi a non conformità nei processi e nei prodotti definendo, in collaborazione con le funzioni interessate, le azioni

- Ottima capacità di comunicazione, di lavorare in gruppo e di adeguarsi ad ambienti multiculturali.
- **COMPETENZE ORGANIZZATIVE**
- Buona esperienza nella gestione di progetti e gruppi.
- Precisione, puntualità, doti organizzative, problem solving.

LINGUE

Italiano Madrelingua

Inglese B1
Intermedio

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE: ASSISTENTE DI STUDIO ODONTOIATRICO (ASO)
Accademia s.r.l. - PERUGIA, 07/2026

ATTESTATO USO PROFESSIONALE DI EXCEL E DI COPILOT
Zefiro Sistemi e Formazione s.r.l. - PERUGIA, 12/2025

ATTESTATO ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI
Hideea s.r.l. - ROMA, 01/2025

ATTESTATO CONSULENTE E AUDITOR INTERNO HACCP
Hideea s.r.l. - ROMA, 11/2024

LAUREA IN TECNOLOGIE ALIMENTARI
Università degli Studi della Basilicata - POTENZA (PZ), Italia, 2018

DIPLOMA DI RAGIONERIA IGEEA
Istituto d'Istruzione Superiore L. Sinisgalli - SENISE (PZ), Italia, 2009

HOBBY E INTERESSI

Ho una grande passione per la lettura, la natura, la musica e i giochi da tavolo. Sono un'assidua frequentatrice di musei.

correttive e il relativo trattamento

- Definire in collaborazione con i responsabili di produzione le caratteristiche chimico - fisiche - microbiologiche - allergeni delle materie prime e dei materiali di imballaggio
- Elaborare il Piano di Autocontrollo HACCP, avvalendosi anche di consulenti esterni
- Verificare i risultati delle analisi di laboratorio
- Verificare la disponibilità e lo stato di aggiornamento di tutta la documentazione tecnica, legislativa e normativa di riferimento
- Collaborare con il responsabile acquisti nella definizione dei capitolati di acquisto per il controllo delle forniture
- Qualificare i fornitori di materie prime e di servizi
- Collaborare con i responsabili di produzione nella identificazione delle esigenze di addestramento del personale

■ **RESPONSABILE LABORATORIO DIANO CASEARIA S.P.A. - SASSANO, SA, Italia**
09/2017 - 12/2022

- Applicare correttamente le procedure previste dal piano di autocontrollo
- Eseguire le analisi interne presso il laboratorio annesso all'impresa alimentare
- Gestire i contatti con i laboratori esterni accreditati ai sensi della ISO 17025
- Eseguire il test rapido per la verifica della presenza di sostanze inibenti nel latte a ogni scarico
- Segnalare tempestivamente eventuali non conformità al Responsabile HACCP o all'OSA
- Collaborare con il Team HACCP nella stesura e revisione del presente piano di autocontrollo
- Applicare le dovute azioni correttive e/o preventive in caso di non conformità
- Applicare i requisiti degli standard BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Standard)
- Collaborare con i consulenti esterni alla stesura del piano di autocontrollo e alle eventuali revisioni
- Gestione accurata e costante di tutti gli aspetti operativi del settore di competenza, intervenendo prontamente in caso di rallentamenti e inefficienze
- Collaborare con le Autorità Competenti in caso di controlli ufficiali