

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	BOZZALLA BONDIO SIMONETTA
Indirizzo	Via Corridoni, 1 21026 Gavirate VA
Telefono	3467504616
Fax	0332731309
E-mail	simonettaboz@gmail.com s.bozzallabondio@pec.otalombardialiguria.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	20/02/1971

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date DA OTTOBRE 2019 AD OGGI
LATTERIA MILANESE SRL (Magenta, MI)
ASSISTENZA AL RESPONSABILE QUALITA' NELL'IMPLEMENTAZIONE DEL SISTEMA QUALITA'
Revisione del piano di sicurezza alimentare e delle schede di registrazione
Audit interni per la verifica dell'applicazione del piano di sicurezza alimentare
(verifica della corretta applicazione delle procedure prerequisite e delle procedure operative e valutazione di tutte le schede operative compilate dal personale addetto alla produzione e alle operazioni di sanificazione, verifica degli aggiornamenti normativi e della documentazione prescrittiva)
Assistenza al RQ durante le visite ispettive ufficiali degli organi di controllo e collaborazione nella ricerca delle soluzioni alle criticità riscontrate durante le stesse.
- Date DA NOVEMBRE 1998 AD OGGI
TECNOLOGO ALIMENTARE LIBERO PROFESSIONISTA
CONTROLLO QUALITA' RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO ENTI PUBBLICI E PRIVATI
Controllo derrate alimentari nel centro cottura per la verifica del rispetto delle specifiche del capitolato d'appalto e controllo del rispetto del capitolato d'appalto in tutte le sue parti.
Sorveglianza igienico sanitaria in base alla normativa Comunitaria in vigore in tutte le fasi di produzione e trasporto
Verifica attuazione dei manuali di autocontrollo redatti secondo la metodologia HACCP.
Collaborazione con le commissioni mensa, con le ATS di competenza e con il personale tecnico delle ditte appaltatrici per la stesura di tabelle dietetiche.
Verifica andamento del servizio tramite studi di accettabilità del pasto
Collaborazione con il servizio Comunale per l'organizzazione funzionale del servizio (riorganizzazione della distribuzione in doppi turni di distribuzione e in self service per alcuni plessi scolastici)
Realizzazione di progetti di educazione alimentare
- Date
MEMBRO ESPERTO NELLE COMMISSIONI DI AGGIUDICAZIONE GARE D'APPALTO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA E COLLABORAZIONE NELLA STESURA DEI CAPITOLATI D'APPALTO
Collaborazione nella stesura della parte tecnica dei capitolati d'appalto
Collaborazione in sede di gara d'appalto per la valutazione della parte tecnica dei progetti presentati

- Tipo di impiego Realizzazione di DOCUMENTI DI AUTOCONTROLLO secondo la metodologia HACCP e assistenza in fase di implementazione per mense scolastiche, mense ospedaliere, piccoli ristoranti, aziende del settore lattiero caseario (Centrale del latte di Magenta)
- Tipo di impiego ATTIVITA' DI DOCENZA
- Principali mansioni e responsabilità Docente di merceologia alimentare presso PROMOVARESE (Azienda per la Promozione delle Attività economiche già FORMAS). Ottobre 2004-dicembre 2007
Docente in corsi di formazione rivolta agli addetti alla manipolazione di alimenti ai sensi del Regolamento CEE 852/04

Docente in corsi di formazione sulla sicurezza alimentare in collaborazione con Evo Form Consulting giugno 2012-dicembre 2014
Docente in corsi di formazione sulla gestione, preparazione, somministrazione e trasporto delle diete Speciali
Docente in corsi di igiene degli alimenti e Haccp per aiuto cuochi e addetti alla GDO rivolti a persone in mobilità in collaborazione con SO.FORM srl Bergamo giugno 2012-dicembre 2014
- Tipo di impiego PRELIEVO CAMPIONI E TAMPONI PER ANALISI MICROBIOLOGICHE NELL'AMBITO DELLA VERIFICA DELL'EFFICACIA DEI PIANI DI SANIFICAZIONE ALLEGATI AI PIANI DI AUTOCONTROLLO E DELLA VERIFICA DELLA SALUBRITÀ DEGLI ALIMENTI E CONSULENZA NELL'INTERPRETAZIONE DEI RISULTATI
- Date DA OTTOBRE 1999 A GIUGNO 2000
- Tipo di impiego ISPETTORE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA E AZIENDALE NELLA ZONA DI VARESE PER RIAL SRL
- Principali mansioni e responsabilità Auditor Haccp dei centri cottura e dei refettori
Formazione del personale neo assunto e del personale operante sui vari centri operativi
Organizzazione del servizio e del personale
Razionalizzazione degli acquisti delle materie prime per i vari plessi in funzione dei menù e della capacità produttiva di ogni plesso
Gestione delle non conformità con i clienti e con i fornitori di materie prime
Gestione delle non conformità durante la produzione
Controllo qualità del pasto e delle materie prime utilizzate per la realizzazione del pasto in funzione delle specifiche dettate dal cliente
- Date DA SETTEMBRE 1996 A NOVEMBRE 1998
- Nome e indirizzo datore di lavoro MY LUNCH SPA BIELLA GESTORE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI BIELLA
- Tipo di impiego RESPONSABILE CONTROLLO QUALITÀ E ASSISTENZA ALLA DIREZIONE
- Principali mansioni e responsabilità Referente presso gli uffici del Comune di Biella e i plessi di distribuzione per l'andamento del servizio, la gradibilità dei pasti, l'organizzazione della distribuzione.
Controllo qualità del pasto e delle materie prime utilizzate per la realizzazione del pasto, controllo igienico sanitario, controllo del rispetto delle diete speciali e loro formulazione in collaborazione con la dietista del Comune di Biella, formazione del personale operante presso il centro cottura e i centri di distribuzione

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date 12 novembre 2020
- formazione Webinar di Ristorando : *Ristorazione Collettiva - misure di contenimento del Covid-19- aspetti economici e organizzativi*
- Date 23 luglio 2020
- formazione Webinar: *"RISTORAZIONE SCOLASTICA: UN CONFRONTO TRA GLI ATTORI DEL SISTEMA PER RIPARTIRE IN SICUREZZA"* Consiglio Direttivo dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria,
- Date 11 aprile 2019
- formazione Workshop : Ristorazione scolastica: difficoltà, sfide e sostenibilità
- Date 26 marzo 2018
- formazione Seminario : Etichettatura e presentazione di alimenti e moca
- Date 14 novembre 2017 PVI formazione
- formazione Corso FAD 18 ore : Aspetti pratici di prevenzione e vigilanza nella ristorazione pubblica
- Date 24 ottobre 2017 MILANO c/o CNR Milano
- formazione Seminario: "Biofilm, un rischio crescente oggi controllabile"
- Date 14 ottobre 2016 MILANO c/o società Umanitaria
- formazione Seminario: Lo spreco nel piatto: la nuova legge sullo spreco alimentare
- Date 06-07 ottobre 2016 MILANO c/o Centro Convegni delle Stelline. Convegno di Ristorando

	Seminario: Luci ed Ombre del nuovo codice degli appalti
	Seminario: L'evoluzione della ristorazione scolastica in una società che cambia
• Date	28 settembre 2016 TORINO c/o Laboratorio camera di commercio
• formazione	Seminario: responsabilità aziendali e responsabilità specifiche dell'OSA: come tutelarsi dai reati alimentari
• Date	02 dicembre 2015 TORINO c/o Laboratorio camera di commercio
• formazione	Seminario: MANGIARE A SCUOLA: la sicurezza alimentare, la gradibilità del pasto, gli aspetti nutrizionali e il ruolo delle commissioni mensa
• Date	05 novembre 2015 MILANO c/o A&Q polo per la qualificazione del sistema agro industriale
• formazione	Seminario: il controllo ufficiale della sicurezza alimentare nelle piccole e medie imprese guida alla gestione semplificata dell'HACCP
• Date	24 novembre 2014 MILANO c/o A&Q polo per la qualificazione del sistema agro industriale
• formazione	Seminario: Shelf life degli alimenti confezionati- aspetti microbiologici e packaging- Università degli studi di Milano
• Date	19 novembre 2014 TORINO c/o Laboratorio camera di commercio
• formazione	Sostenibilità ambientale e innovazione nella ristorazione scolastica
• Date	26 gennaio, 2 febbraio, 9 febbraio 2013 GAVIRATE C/O COMUNE DI GAVIRATE
• formazione	Corso di formazione" CELIACHIA E DIETE SPECIALI NELL'ALIMENTAZIONE PER L'INFANZIA E GIOVANILE" Relatori: ASL DI VARESE-
• Date	11 gennaio 2013 VARESE C/O sede Confesercenti Varese
• formazione	Corso di formazione" LA NUOVA DISCIPLINA SULL'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI: NOVITA' E PROSPETTIVE"
• Date	22-23 ottobre 2012 BOLOGNA
• formazione	-congresso nazionale SINU: LARN Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti e energia per la popolazione italiana revisione 2012 -formazione guidata-LARN e dietetica di comunità
• Date	04-05 ottobre 2012 MILANO
formazione	-partecipato al convegno 'RISTORAZIONE 2012' (Aspetti sanitari, tecnici e organizzativi nella gestione delle diete speciali nei servizi di ristorazione-Come progettare un menù coniugando piacere, salute e costi- Gare d'appalto nella ristorazione: le regole che le governano, tra luci ed ombre)
• Date	APRILE 1999 Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano
formazione	Seminario di studio "ISPEZIONE E VALUTAZIONE DEI SISTEMI DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE "
• Date	Maggio 1998 NOVARA
formazione	Qualifica di Internal Auditor rilasciata dalla "Q.S.A. college" di Genova a seguito di corso di abilitazione
• Date	Aprile 2000
	Iscrizione all'albo dei tecnologi alimentari al n 50
• Date	Luglio 1998
	Abilitazione alla professione di tecnologo alimentare
Date	da novembre 1990 a marzo 1996 MILANO
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli studi di Milano Facoltà di Agraria corso di Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari
Qualifica conseguita	Laurea in scienze delle preparazioni alimentari
• votazione	104/110
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	igiene degli alimenti, microbiologia, processo di produzione degli alimenti, nutrizione umana, biochimica, chimica

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

CAPACITÀ E COMPETENZE

ITALIANO

INGLESE

livello: scolastico

livello: scolastico

livello: scolastico

Predisposizione al lavoro in equipe (rapporti con enti pubblici e autorità sanitarie)

Buone capacità comunicative (formazione del personale)

Buone capacità organizzative: come lavoratore autonomo ho imparato a gestire tempi di lavoro, clienti diversi e lavori differenti in piena autonomia.

ORGANIZZATIVE

Capacità e competenze tecniche

buone capacità di organizzazione del personale
buona dimestichezza dei sistemi operativi (Windows 10)
internet e posta elettronica: ottima conoscenza
patente di tipo B
sport: trekking
tempo libero: lettura, cinema, cucina

PATENTE O PATENTI

ULTERIORI INFORMAZIONI

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 Dlgs 196 del 30 giugno 2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale.

Gavirate 10/03/2021

Simonetta Bozzalla Bondio

