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** **bozzalla50@otall.postecert.it.**
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	20/02/1971

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date	DA NOVEMBRE 1998 AD OGGI
	TECNOLOGO ALIMENTARE LIBERO PROFESSIONISTA
• Tipo di impiego	CONTROLLO QUALITA' RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO ENTI PUBBLICI E PRIVATI
• Principali mansioni e responsabilità	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
• Tipo di impiego	MEMBRO ESPERTO NELLE COMMISSIONI DI AGGIUDICAZIONE GARE D'APPALTO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA E COLLABORAZIONE NELLA STESURA DEI CAPITOLATI D'APPALTO
• Principali mansioni e responsabilità	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 MANUALI DI AUTOCONTROLLO SECONDO LA METODOLOGIA HACCP E ASSISTENZA IN FASE DI IMPLEMENTAZIONE PER LA VERIFICA DELL'ATTUAZIONE DELLE PROCEDURE PRESSO ENTI PUBBLICI DELLA PROVINCIA DI VARESE E PRESSO PRIVATI
• 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 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 QUALITA'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	14 novembre 2018
• formazione	Seminario : Insieme contro lo spreco: buone pratiche e nuove sfide nel recupero delle eccedenze c/o laboratorio chimico camera di commercio di Torino
• 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	**ITALIANO**
ALTRE LINGUA	
	INGLESE
• Capacità di lettura	livello:scolastico
• Capacità di scrittura	livello: scolastico
• Capacità di espressione orale	livello: scolastico
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Predisposizione al lavoro in equipe (rapporti con enti pubblici e autorità sanitarie) Buone capacità comunicative (formazione del personale)
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Buone capacità organizzative: come lavoratore autonomo ho imparato a gestire tempi di lavoro, clienti diversi e lavori differenti in piena autonomia. buone capacità di organizzazione del personale
Capacità e competenze tecniche	buona dimestichezza dei sistemi operativi Windows XP, Windows 8 internet e posta elettronica: ottima conoscenza
PATENTE O PATENTI	patente di tipo B
ULTERIORI INFORMAZIONI	sport: trekking tempo libero: lettura, cinema, cucina

Il sottoscritto, sotto la propria responsabilità, ai sensi degli articoli 46-47 del DPR 445 del 28/12/2000 e successive modifiche e/o integrazioni e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art 76 del citato DPR per le ipotesi di falsità in atti e di dichiarazioni mendaci, dichiara che i dati sopra esposti sono esatti e corrispondenti al vero

GAVIRATE, aprile 2019

