

ILARIA MAFFEZZOLI**INFORMAZIONI
PERSONALI**

Residente in **Trezzo sull'Adda (Milano), via F.lli Cervi 5**

Tel. 328 2221382; email: ilariamaffezzoli@yahoo.it; PEC: ilariamaffezzoli@pcert.postecert.it

Nata a Desio (Milano) il 15 Dicembre 1965

Assicurata presso AEC-Lloyd per la responsabilità civile dei liberi professionisti

**ESPERIENZE
PROFESSIONALI**

Oggi - marzo 2003: libera professione in Assicurazione Qualità – HACCP/HARPC – etichettatura prodotti alimentari – Sistemi di sicurezza alimentare ISO 22000 e Prerequisiti – Consulenza e audit BRC/IFS – Sistemi Qualità ISO 9001 – MOCA: sistemi di gestione, dichiarazione di conformità, progettazione igienica di macchine alimentari – redazione capitolati e specifiche tecniche - audit fornitori su disciplinari personalizzati – audit ISO 9001 – Monitoraggio qualità nella ristorazione scolastica e assistenziale.

Ottobre 2002 - marzo 2003: nella R&D di un'azienda multinazionale produttrice di aromi, come tecnico applicatore e assistente alla clientela.

Gennaio-Giugno 2002: responsabile della gestione del SQ ISO 9001:2000 di un gruppo di aziende del settore prodotti da forno e pasticceria - dolciario, nella Direzione Assicurazione Qualità.

Settembre 2000-Dicembre 2001: valutatore di sistemi qualità nei settori ristorazione, servizi professionali (in particolare sanificazione) e trasporti, come dipendente di un organismo di certificazione. Ho all'attivo circa un centinaio di verifiche ispettive relative al periodo in oggetto.

Dal 1995 svolgo attività professionale autonoma:

- per aziende alimentari (prodotti da forno, dolciari, a base di carne, pastifici) con l'organizzazione di laboratori di microbiologia interni, l'esecuzione di analisi microbiologiche e entomologiche, il monitoraggio dell'igiene ambientale degli stabilimenti;
- per aziende alimentari (prodotti da forno, dolciari, a base di carne, pastifici) per **l'assistenza tecnica di processo/prodotto** dedicata anche alle aziende clienti;
- per società di consulenza certificate ISO 9001 (10/96 – 9/98) e personalmente (dal '98), per la **messa a punto di Sistemi Qualità ISO 9001** in vari comparti produttivi (settori alimentare, cartario, grafico, meccanico/macchine, medicale, studi di consulenza, servizi professionali d'impresa, igiene industriale, call center, Pubblica Amministrazione) e sistemi di Autocontrollo (HACCP) per il settore alimentare, e per lo svolgimento di audit di prima e seconda parte;
- per produttori di macchine alimentari, come **supporto all'analisi del rischio e agli adempimenti legislativi** per i materiali a contatto con alimenti;
- dall'anno 2000, come consulente per la ristorazione scolastica per diversi Comuni del nord-est milanese (da marzo 2000). Nell'ambito della ristorazione scolastica mi occupo anche della preparazione alle gare di appalto (redazione di progetti tecnici, stesura di capitolati d'appalto, partecipazione alle commissioni di gara come esperto tecnico);
- come valutatore di sistemi qualità con organismi di certificazione, nei settori della ristorazione e dei servizi professionali (EA 30, 35, 39);
- per l'accreditamento EN 45001 di un laboratorio di analisi chimico-merceologiche (5/96 – 2/97) e ISO 17025 (nel 2003);
- come docente di igiene degli alimenti, metodologia HACCP e Qualità presso corsi aziendali e regionali di formazione e aggiornamento professionale post-diploma (Galbani, Reg. Lombardia, Agriteam Camera di Commercio-MI, Enti di Formazione Professionale ...).

Ottobre 1992-Aprile 1993: CONTROLLO QUALITÀ presso la Centrale del Latte di Monza. Mansioni svolte: analisi chimiche e microbiologiche di latte crudo, pastorizzato e derivati; controlli al ricevimento e in produzione; sorveglianza dell'applicazione delle GMP.

| | |
|--------------------------------|--|
| ISTRUZIONE E FORMAZIONE | <p>2018: Frequenza corso 5 gg e superamento esame BRC Food Safety issue 7 Third Party Auditor</p> <p>2016: Frequenza corso qualifica Preventive Controls Qualified Individual (autorizzato FDA)</p> <p>2015: Frequenza corso Mistery Auditor e superamento esame finale</p> <p>2013: Frequenza corso e superamento esame per <i>Food Contact Expert - Business Operator</i>, presso l'Istituto Italiano Imballaggio, iscrizione al registro AIBO-FCE (Ass. Italiana Business Operator-FCE)</p> <p>2008: frequenza corso e superamento esame per Auditor/Lead Auditor ISO 22000 (corso qualificato CEPAS)</p> <p>2006: superamento esame per auditor interni per gli standard BRC e IFS (CSQA)</p> <p>1999: iscrizioni al registro EOQ-Quality Professional e al registro AICQ-SICEV dei valutatori certificati di sistema qualità (n. 253). Dal 2002 RGVI (Responsabile del Gruppo di Verifica Ispettiva) qualificato.</p> |
| | <p>1998: Abilitazione professionale sia come Dottore Agronomo che come Tecnologo Alimentare (iscritta all'Ordine dei Tecnologi Alimentari con il n. 337); corso AICQ per valutatori di sistemi qualità.</p> |
| | <p>1997: Corso AICQ/EOQ-Quality Professional, formazione dei progettisti di sistemi qualità, con superamento dell'esame finale per l'iscrizione al registro AICQ-SICEP.</p> |
| | <p>1996: Corso di Perfezionamento in Gestione della Qualità nelle aziende agro-alimentari, Università degli Studi di Milano. Attuazione dei Sistemi Qualità secondo le norme ISO 9000 nel settore alimentare e i relativi <i>audit</i>, accreditamento EN 45001.</p> |
| | <p>1992-1995: Dottorato di ricerca in Biotecnologie degli Alimenti, presso il DISTAM, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche dell'Università degli Studi di Milano. <u>Messa a punto di test rapidi di microbiologia alimentare per il controllo qualità</u>, utilizzando la metodica Polymerase Chain Reaction (PCR), in collaborazione con laboratorio di Biologia e Chimica Clinica nell'IRCCS "Don Gnocchi" di Milano. Valutazione: ottimo.</p> <p>1992: Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari, (105/110), Università degli Studi di Milano, con la tesi "<i>Evidenziazione di rotavirus in alimenti</i>", svolta presso il laboratorio di Microbiologia degli Alimenti del DISTAM.</p> |
| CONOSCENZE INFORMATICHE | <p>Windows e Mac, Microsoft Office, Certificazione ECDL Core per i 7 moduli. Vari software per la gestione di immagini e audio; Internet.</p> |
| COMPETENZE LINGUISTICHE | <ul style="list-style-type: none"> – Buon inglese scritto e parlato: TOEFL e <i>First Certificate</i> dell'Università di Cambridge – Discreto spagnolo scritto e parlato: corso intensivo a Salamanca; <i>Diploma Básico de Español</i> – Conoscenza sufficiente della lingua francese |