
FRANCESCA BIFFI



INDIRIZZO:	Via Mongodio n.3 23895 Nibionno (Lecco)	EMAIL:	fra_biffi@hotmail.com f.biffi@pec.otalombardialiguria.it
TELEFONO:	+39 339 83 85 328	DATA DI NASCITA	13 giugno 1976
NAZIONALITÀ:	Italiana		

RIEPILOGO PROFESSIONALE

Sono una Tecnologa Alimentare, specializzata in Scienza dell'Alimentazione: mi occupo di garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari, nonché della sostenibilità del sistema produttivo.

Attualmente, sono impiegata in un'azienda di produzione di bevande analcoliche ed alcoliche a bassa gradazione con mansioni relative al Sistema di Gestione Qualità Aziendale. In precedenza, ho lavorato per circa 10 anni nell'attività di Controllo della Ristorazione Collettiva, con particolare riferimento all'ambito Scolastico. Ho avuto inoltre esperienze nel Controllo Qualità di Industrie Alimentari attive nel settore lattiero-caseario.

Sono in grado di ottimizzare e valorizzare i processi di produzione, sfruttando le risorse disponibili anche in base alle esigenze e alle aspettative dei consumatori. Ritengo di avere ottime capacità di analisi, gestione e soluzione dei problemi, e spiccate doti comunicative.

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Set'17 –
oggi

Tecnologa Alimentare/Assicurazione Qualità: *Fava Bibite S.r.l., Mariano Comense (Co)*

- Sviluppo del Piano di sicurezza alimentare HACCP e Food Safety Plan
 - Approvazione e qualifica di fornitori, materie prime ed imballaggi
 - Food Fraud
 - Controllo dei processi con definizione di specifiche procedure ed istruzioni operative
 - Verifiche ispettive interne secondo ISO 19011:2012, Azioni Correttive e Preventive
 - Gestione di Non Conformità, Reclami, Ritiro e Richiamo del prodotto
 - Food Safety Culture
 - Food Defence Plan e Intentional Adulteration
 - Tracciabilità interna, Rintracciabilità e Bilanci di massa
 - Progettazione e sviluppo di formulazioni per specifici mercati internazionali, allergeni alimentari e sostanze limitate
- Attività svolte
- Registrazione ed etichettatura del prodotto finito secondo la normativa europea e altre regolamentazioni internazionali (Svizzera, UK, USA, Canada, Brasile, Cile, Colombia, Panama, Perù, Australia, Giappone, Corea del Sud, Cina, GCC)
 - Specifiche tecniche di prodotto finito ed elaborazione di calcoli nutrizionali
 - Gestione dei rapporti con organi esterni di controllo e di qualità
 - Certificazione di qualità secondo lo Standard BRCGS Food Safety
 - Certificazione Biologica per prodotti trasformati secondo il Reg. CE 848/18 e regolamenti correlati e la normativa nazionale
 - Certificazione Biologica per prodotti trasformati secondo la normativa giapponese (JAS)
 - Certificazione Kosher e Halal
 - Formazione e igiene del personale
 - Pest Management

Mar'14
– Lug'17

Tecnologa Alimentare/Controllo Qualità: *IISG S.r.l. – Società del gruppo UL, Cabiato (Co)*

- Controllo Qualità Alimentare del Servizio di Ristorazione Scolastica: verifiche ispettive presso il Centro cottura, le cucine interne degli Asili Nido e i refettori scolastici e dei Centri Diurni per Disabili del Comune di Pavia
- Attività svolte
- Campionamento per analisi chimico-fisiche, microbiologiche, organolettiche, merceologiche di derrate alimentari, pasti, alimenti, acqua di rete e superfici ambientali
 - Attività delle Commissioni Mensa
 - Stesura di menù scolastici e controllo della corretta elaborazione e gestione di diete speciali ed etico-religiose

2010 – Feb'14	Tecnologa Alimentare/ Controllo Qualità: <i>Comune di Pavia</i>
Attività svolte	- Controllo Qualità Alimentare del Servizio di Ristorazione Scolastica: verifiche ispettive al Centro cottura, cucine degli Asili Nido e presso i refettori scolastici e dei Centri Diurni per Disabili - Campionamento per analisi di derrate alimentari, pasti, alimenti, acqua di rete, superfici ambientali - Valutazione dei referti di laboratorio di analisi di alimenti, acqua di rete e superfici ambientali - Valutazione delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, in accordo con il capitolato d'appalto - Attività delle Commissioni Mensa e attività informative per gli utenti - Predisposizione di sistemi di valutazione del grado di accettazione dei pasti, analisi dei dati e presentazione dei risultati - Stesura di menù scolastici, sviluppo di ricette, piani nutrizionali specifici e controllo di diete speciali ed etico-religiose - Progetti di educazione alimentare e di promozione di buone abitudini alimentari, in collaborazione con l'Università degli Studi di Pavia
2005 – 2009	Tecnologa Alimentare/Controllo Qualità: <i>Carozzi s.r.l., Ballabio (Lc)</i>
Attività svolte	- Controllo Qualità di prodotto e di processo, basato sui principi del Sistema HACCP e analisi dei dati - Campionamento per analisi chimico-fisiche, microbiologiche di materie prime e prodotti finiti, acqua di rete, superfici ambientali; valutazione dei referti di laboratorio - Gestione dei rapporti con enti preposti alla vigilanza (ASL) e con clienti (GDO) - Visite ispettive interne - Formazione e igiene del personale
2005 – 2016	Tecnologa Alimentare/Controllo Qualità: libero professionista in collaborazione con altri professionisti
Attività svolte	- Controllo qualità del servizio di Refezione Scolastica e Organizzazione e realizzazione di progetti di educazione alimentare nelle seguenti Amministrazioni Pubbliche: 1. Comune di Muggiò (MB), A.S. 2007/2008 2. Comune di Locate Triulzi (Mi), A.S. 2007/2008 3. Comune di Cantù (Co), A.S. 2005/2006, 2006/2007, 2007/2008, 2008/2009 4. Comune di Cassano d'Adda (Mi), A.S. 2005/2006, 2006/2007, 2007/2008, 2008/2009 5. Comune di San Felice del Benaco (Bs), A.S. 2012/2013, 2013/2014 - Prelievo campioni di acqua comune presso i refettori scolastici e valutazione dei referti analitici: 6. Unione dei Comuni di Pieve Porto Morone, Badia Pavese, Ponticelli Pavese (Pv), 20012/2013 - Membro esterno della Commissione giudicatrice per l'appalto del servizio di ristorazione 7. Comune di Costamasnaga (Lc), A.S. 2006/2007 8. Comune di Trescore Balneario (Bg), A.S. 2012/2013 9. Comune di Trescore Balneario (Bg), A.S. 2014/2015 10. Comune di La Valletta Brianza (Lc), A.S. 2016/2018

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2019	Cornell University, Institute for Food Safety
Qualifica conseguita	Certificate of completion of Good Manufacturing Practices for the Manufacturing, Processing, Packing or Holding of Human Food in Title 21 of U.S. Code of Federal Regulations (GMP)
2018	Illinois Institute of Technology – Institute for Food Safety and Health
Qualifica conseguita	Certificate of Training of the FSPCA Preventive Controls for Human Food course (PCQI)
2008	Università degli Studi di Pavia, Facoltà di Medicina e Chirurgia
Qualifica conseguita e attività svolta	Titolo di Specialista in SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE (indirizzo di Nutrizione Applicata) - Diploma di Specializzazione, voto 50/50. Tirocinio formativo presso il Dipartimento di Prevenzione Medico - Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ATS di Bergamo.

2004	Abilitazione all'esercizio della professione di TECNOLOGO ALIMENTARE
Qualifica conseguita	Università Cattolica del Sacro Cuore (UCSC) di Piacenza, Facoltà di Agraria
2004	Attestato di partecipazione: Corso di Perfezionamento in NUTRIZIONE E BENESSERE
Qualifica conseguita	Università degli Studi di Milano, Facoltà di Farmacia
Luglio -	
Agosto 2004	Tirocinio formativo presso il Laboratorio di Analisi Microbiologiche e Chimico Fisiche del Salumificio Brianteo S.p.a. - Gruppo Fratelli Beretta S.p.a. di Garbagnate Monastero (Lc)
Attività svolta	
	Università Cattolica del Sacro Cuore (UCSC) di Piacenza, Facoltà di Agraria
2003	Titolo di Dottore in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - Diploma di Laurea Quinquennale, voto 104/110
Qualifica conseguita	Studente Erasmus, Universidad de la Rioja (Spagna) (9 mesi)
1995	Liceo Scientifico G. Marconi, Milano
Qualifica conseguita	Diploma di MATURITA' SCIENTIFICA

ATTIVITÀ E INTERESSI

- 1997 Conservatorio di Musica, G. Verdi di Como: *Diploma di Teoria, Solfeggio e Dettato Musicale*
- 1994 Centro Didattico Musicale Italiano, Paderno Dugnano: *5° Corso per pianoforte*

LINGUE

- Italiano Madre lingua
- Spagnolo Certificazione DELE SUPERIOR (C2) - Istituto Cervantes, Milano 2001
- Inglese Avanzato

CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE

Conoscenza e uso del sistema operativo Windows e del pacchetto Office. Capacità di utilizzare internet e posta elettronica.

CAPACITÀ E COMPETENZE SOCIALI

Svolgo lavori individuali con autonomia e flessibilità; sono in grado di integrarmi perfettamente in gruppi multidisciplinari e in lavori di squadra, arricchendomi con le risorse degli altri per raggiungere l'obiettivo comune.

PATENTE DI GUIDA

categoria B

ALTRO

Consigliere dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari (Gen. – Nov. 2016)

CORSI DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE E CREDITI FORMATIVI			
ENTE	TITOLO DELL'EVENTO	DATA	N° ORE
Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari	TECNOLOGI ALIMENTARI A 20 ANNI DALLA LEGGE ISTITUTIVA – GARANTIRE COMPETENZE PER FARE ORDINE NELLE PROFESSIONI	04.06.14	5
Società Umanitaria	FRAGILITA' NUTRIZIONALE	11.06.14	4
Università degli Studi di Milano	FOOD CHAIN MANAGMENT: COORDINAMENTO ECONOMICO E STRATEGIE DELLE ATTIVITA' DI FILIERA – VALUTARE LA PERFORMANCE CON LA VISIONE DI FILIERA	16.07.14	3
	FOOD CHAIN MANAGMENT: COORDINAMENTO ECONOMICO E STRATEGIE DELLE ATTIVITA' DI FILIERA – INDIVIDUAZIONE DI STRATEGIE AD HOC PER LA GESTIONE INTEGRATA DI FILIERA E LA PROMOZIONE DELL'INNOVAZIONE	17.07.14	3
IZP del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta	IO MANGIO A SCUOLA: IGIENE E SICUREZZA DEL CIBO	16.09.14	4
Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria	I NUOVI LARN: LIVELLI DI ASSUNZIONE DI RIFERIMENTO DI NUTRIENTI ED ENERGIA PER LA POPOLAZIONE ITALIANA - IV REVISIONE	30.03.15	3
Ordine dei Tecnologi Alimentari del Friuli Venezia Giulia	LA RESPONSABILITÀ CIVILE E PENALE DEL TECNOLOGO ALIMENTARE LIBERO PROFESSIONISTA E DIPENDENTE	17.07.15	4
Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria	L'ESERCIZIO DELLA LIBERA PROFESSIONE	14.09.15	3
Lex Alimentaria Studio Legale di Bologna	NOVEL FOODS: IL NUOVO QUADRO REGOLATORIO	24.06.16	3
LabCam – Laboratorio Chimico Merceologico della CCIAA di Savona e Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino	MICOTOSSINE: NUOVI SCENARI TECNICI E NORMATIVI	15.07.16	5
Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria	DOMANDA E OFFERTA DI PROFESSIONALITÀ NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE	06.10.16	3
	PROGETTARE E REALIZZARE UNA STRUTTURA MODERNA, SICURA, PERFORMANTE	07.10.16	3
	FOOD GLOBAL SAFETY CHAIN	08.03.17	4
Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari	EVITARE LO SPRECO ALIMENTARE E FAVORIRE L'ECONOMIA: PROPOSTE E BUONE PRATICHE A CONFRONTO	27.04.17	5
LabCam – Laboratorio Chimico Merceologico della CCIAA di Savona e Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino	SHELF LIFE DEGLI ALIMENTI: DALLA SCELTA DEI PARAMETRI ALL'INTERPRETAZIONE DELLE INFORMAZIONI	17.07.17	6
Bureau Veritas Italia Spa	TECNICHE DI AUDIT: ISO 19011:2012	20.03.18	16
Ordine dei Tecnologi Alimentari di Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria	FORMAZIONE TECNICA PER CONSULENTE TECNICO DI UFFICIO	24.03.18	3
Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE DI ALIMENTI E MOCA	26.03.18	2
FSCPA – Food Safety Preventive Controls Alliance	FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD	27.07.18	20
IFPTI – International Food Protection Training Institute	FDA - LABELLING	15.08.18	1
	FDA – PEST CONTROLL IN FOOD ESTABLISHMENTS	01.09.18	1
	FDA - PASTEURIZATION	29.09.18	2
Institute For Food Safety At Cornell University	GOOD MANUFACTURING PRACTICES TRAINING COURSE	22.02.19	12
Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria	TECNOLOGO ALIMENTARE: CIOE'?	22.03.19	2
UK Food Standard Agency	FOOD LABELLING E-LEARNING COURSE	11.05.20	7
	FOOD ALLERGY ONLINE TRAINING	11.05.20	3
UK Food Standard Agency	TRACEABILITY E-LEARNING COURSE	24.05.20	4
Bioagricert S.r.l.	B R E X I T, N U O V O R E G O L A M E N T O E INTERNAZIONALIZZAZIONE: I NUOVI SCENARI DEL BIO	17.12.20	/
TecnoAcademy S.r.l.	FOOD FRAUD SECONDO GLI SCHEMI RICONOSCIUTI DAL GFSI	23.12.20	2
UK Food Standard Agency	AN INTRODUCTION TO ROOT CAUSE ANALYSIS COURSE FOR FOOD BUSINESSES	06.01.21	4
Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio	FOOD SAFETY CULTURE	08.04.21	1

CORSI DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE E CREDITI FORMATIVI			
ENTE	TITOLO DELL'EVENTO	DATA	N° ORE
ACCADEMIA BIO - M.I.A.C. – Polo AGRIFOOD	ESPERTO IN PRODUZIONI BIOLOGICHE - MODULO SPECIALISTICO TRASFORMAZIONE	16-17.04.21	16
A&Q - Polo per la Qualificazione del sistema Agro-Industriale	APPLICARE GLI STANDARD BRC8 & IFS7: PROCEDURE DI SISTEMA E AUDIT AZIENDALI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE	04.05.21	6
Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria	LA GESTIONE DEL SISTEMA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE: LUCI E OMBRE DELLE MODIFICHE LEGISLATIVE	07.05.21	2
Ita Corporation in collaborazione con Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria	IL NUOVO HACCP CODEX: APPROFONDIMENTO CON FDA DALLA CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE ALLA NEW ERA FOR A SMARTER FOOD SAFETY	26.05.21	2
Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria	IL TECNOLOGO ALIMENTARE E IL MONDO DEGLI APPALTI: COME SI COLLOCA LA NOSTRA PROFESSIONE?	22.07.21	2
Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria con Ordine dei Tecnologi Alimentari di Piemonte e Valle d'Aosta	IFS FOOD VERSIONE 7 E GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY VERSIONE 8	16-17.03.22	12
Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio e Ordine dei Tecnologi Alimentari Sicilia e Sardegna	TECNOLOGI ALIMENTARI: GARANTI DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	07.06.22	1,5

F. Comareschi Giffi

Nibionno, 01.06.23

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.