

## CURRICULUM VITAE

### Dati personali

---

Via Benedetto Menzini, 10 - 20147 Milano

Telefono 02.4071618 (abitazione) - 349.6429545 (cellulare)

E-mail: [crisfumagalli@gmail.com](mailto:crisfumagalli@gmail.com)

Nata a Vimercate il 20-01-1960

Nazionalità: italiana

Stato Civile: coniugata

### Formazione

---

- Laurea in **Scienza delle Preparazioni Alimentari** conseguita presso l'Università degli Studi di Milano (1989) con la votazione di 106/110.
- Tesi sperimentale presso l'Istituto di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale della Facoltà di Medicina Veterinaria di Milano. Titolo: "Valutazione di un metodo immunoenzimatico per l'identificazione rapida della *Listeria spp.* nei formaggi".
- Maturità Scientifica presso il Liceo Scientifico Statale di Vimercate (1979).

### Titoli

---

- **Esame di stato** per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare superato a pieni voti (1998).
- **Iscrizione all'Ordine** dei Tecnologi Alimentari della Regione Lombardia e Liguria dal 2001.

### Corsi di aggiornamento

---

- "FOOD DEFENSE", CSI - Bollate (MI) - 9 Giugno 2014
- "CONTAMINANTI E RESIDUI NEGLI ALIMENTI: CONOSCERLI PER GESTIRLI", Milano - 22 Maggio 2014
- "Etichettatura dei prodotti alimentari", Brescia, 28 Febbraio, 14 e 21 marzo 2014.
- "Allerte sanitarie, prodotti chimici e protocolli di sanificazione", Milano 21 settembre 2007.
- "I nuovi regolamenti della comunità europea per il sistema di autocontrollo igienico - sanitario", Milano 5 maggio 2006.
- Corso di aggiornamento sugli aspetti legislativi inerenti l'etichettatura dei prodotti alimentari organizzato dall'ordine dei tecnologi alimentari, Milano 2001.
- "Il responsabile della funzione Qualità" presso ORGA Consulenza e Formazione, Milano 1999.
- Seminario ISO 9000 VISION 2000: Analisi delle variazioni presso SGS ICS Srl, Milano 1999.
- Corso di "Indottrinamento per valutatori di Sistemi Qualità addetti alle verifiche ispettive interne" presso il Bureau Veritas Italia, Medolago (BG) 1996.
- Corso di formazione sull'uso di Spettrofotometro NIR SYSTEM e del Software ISI presso PBI, Roma 1991.

- Corso "Il controllo Qualità nel ciclo di produzione dei prosciutti cotti" presso IFOA, Parma 1991.
- Corso "Microbiologia, Chimica e Tecnologia dei salumi" presso IFOA, Reggio Emilia 1990.
- Partecipazione a Convegni e Congressi riguardanti problematiche microbiologiche e chimiche relative al settore alimentare tra cui: "OGM sì o no: rischi alimentari e ambientali?" Milano 2003; "Industria alimentare e celiachia: necessità e procedure operative" Milano 2002; "Additivi e prodotti carni" Parma 1996; "I rischi microbiologici del 2000 nel settore alimentare" Bologna 1992; "I problemi della moderna biologia: ecologia microbica, analitica di laboratorio, biotecnologia" Sorrento 1991; "Nuove metodologie analitiche per l'esame microbiologico degli alimenti" Milano 1990.

## Conoscenze linguistiche

---

- Buona conoscenza della lingua inglese parlata e scritta.
- Corsi di inglese (Wall Street 1989, 2F.1993, aziendale 2001).
- Corsi di lingua all'estero (Inghilterra 1974, 1976).

## Conoscenze informatiche

---

Windows XP (Word, Excel, Power Point).

Internet, posta elettronica, ricerche nel World Wide Web.

## Altre informazioni

---

Partita IVA personale.

Possesso patente tipo "B" e auto propria.

Interessi: lettura, musica, fotografia, arte in tutte le sue manifestazioni.

Parallelamente all'attività lavorativa ho svolto corsi di Kinesiologia, 1998 - 2001.

## Esperienze professionali

---

*Da giugno 2013 ad oggi*

Sto svolgendo **attività come Consulente Tecnico d'Ufficio per il Tribunale** di Monza.

*Da Ottobre 2000 a oggi*

Sto svolgendo **attività di consulenza professionale** presso Aziende del settore per la progettazione, l'applicazione ed il mantenimento del sistema di Autocontrollo (HACCP) ed in generale per gli aspetti igienico-sanitari legati alle produzioni degli alimenti.

Svolgo inoltre **attività di formazione** per il personale addetto alle produzioni alimentari per quanto riguarda gli aspetti igienico sanitari.

*Da Gennaio a Giugno 2005*

Ho lavorato presso il **SALUMIFICIO FRATELLI BERETTA S.p.A.** con la mansione di **Responsabile Gestione del Sistema Qualità** aziendale certificato **ISO 9002**.

Durante questo periodo ho svolto inoltre attività di **formazione del personale** su aspetti igienico sanitari legati alle produzioni alimentari.

Nello stesso periodo ho ricoperto il ruolo di **Responsabile della qualità** con il compito di gestire e migliorare il Sistema di Autocontrollo della **PIATTI FRESCHI ITALIA S.p.A.**, azienda del Gruppo Beretta che produce piatti pronti di gastronomia.

*Da Aprile a Giugno 2002*

Ho collaborato con **SILLIKER S.p.A.** (laboratorio accreditato per le analisi degli alimenti e con importante attività di consulenza), svolgendo **attività di Auditor** per gli aspetti igienico-sanitari legati agli alimenti, per società quali **AUTOGRILL S.p.A.**

*Da Dicembre 2001 a Marzo 2002*

Ho svolto **attività di docenza** presso la società di formazione del personale **MATER A.r.l.**, per l'area di igiene degli alimenti, all'interno del corso di formazione "Esperta nella gestione e creazione di aziende agrituristiche".

*Da Febbraio 2001 a Maggio 2003*

Ho svolto **attività di docenza** presso l'**ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE IPC "Golgi"** di Brescia. Argomento dei corsi: "Il Gelato – aspetti nutrizionali, tecnologici, igienico sanitari e parte pratica in laboratorio di microbiologia"; "Le carni – aspetti nutrizionali, tecnologici, igienico sanitari e parte pratica in laboratorio di microbiologia"

*Da Febbraio 1990 a Settembre 2000*

Ho lavorato presso la **WÜBER S.p.A.**, azienda alimentare operante nel settore della trasformazione delle carni, appartenente al GRUPPO FRATELLI BERETTA, leader nel suo settore di mercato e presente in diversi paesi europei.

Presso tale azienda ho svolto le seguenti attività:

- gestione della parte analitica e del laboratorio di analisi con il supporto di strumenti informatici (PC e sistema informatico centrale)
- controllo microbiologico del prodotto nelle varie fasi di lavorazione
- analisi chimica del prodotto con metodologie strumentali (NIR SYSTEM, HPLC) e tradizionali
- messa a punto dello strumento NIR SYSTEM mediante lo sviluppo delle curve di calibrazione per diversi prodotti
- indagini approfondite su materie prime e su prodotti finiti diffusi sul mercato
- partecipazione ai lavori per l'accreditamento del laboratorio d'analisi al SINAL (norme serie UNI EN 29000 e ISO 9000)

*Dal 1995* sono diventata **Responsabile del settore chimico** del laboratorio di prova (accreditato al SINAL). Mi sono occupata, oltre che dell'organizzazione del laboratorio, della gestione di tutte le attività analitiche del controllo qualità dei prodotti, in modo da assicurare la conformità alla legislazione vigente e agli standard interni.

Ho svolto oltre a ciò le seguenti attività:

- stendere ed aggiornare le metodiche operative per l'esecuzione di determinate analisi
- assicurare la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti e strumentazioni del laboratorio, compresa la taratura degli strumenti di misura
- collaborare alla stesura degli standard delle materie prime e dei prodotti finiti
- pianificare ed applicare il sistema HACCP aziendale
- collaborare ai lavori per la certificazione alle Norme ISO 9002 dell'azienda

*Dal 1998* ho iniziato ad occuparmi del Sistema Assicurazione Qualità (SAQ) oltre che di Wüber anche delle altre aziende del GRUPPO FRATELLI BERETTA ricoprendo il ruolo di **Responsabile Assicurazione Qualità**.

Mi sono occupata inoltre di gestire:

- i rapporti sia con i fornitori che con i clienti per tutti gli aspetti inerenti la qualità, compresi i capitolati di acquisto
- i lavori per la tracciabilità di prodotti e ingredienti
- i lavori per il controllo di allergeni e OGM
- Il coordinamento del gruppo di lavoro per l'applicazione dell'HACCP

*Nel corso degli studi universitari*

Ho collaborato presso l'azienda di famiglia, Fumagalli Pavimenti S.p.A., con diverse mansioni tra cui tenere i rapporti con i clienti esteri (viaggi di lavoro in Inghilterra).

Ho collaborato presso l'Istituto di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale della Facoltà di Medicina Veterinaria di Milano per il controllo microbiologico di prodotti alimentari.

DATA: *Giugno 2014*

FIRMA:

