

Curriculum Vitae

Informazioni personali

Cognome Nome	LOMBARDI MAURA
e-mail	maura.lombardi@auslromagna.it
Cittadinanza	Italiana

Esperienza professionale

Dal 02-07-1984 a 01-11-1984	Personale di vigilanza e ispezione Collaboratore – Perito Industriale Chimico – tempo determinato presso l'USL n.40 RIMINI NORD
Dal 18-06-1985 al 30-11-1986	Personale di vigilanza e ispezione Collaboratore – Perito Industriale Chimico – tempo determinato presso l'USL n.38 FORLI'
Dal 01-12-1986 al 28-02-1989	Personale di vigilanza e ispezione Collaboratore – Perito Industriale Chimico – tempo indeterminato presso l'USL n.1 NOVAFELTRIA
Dal 01-03-1989 al 30-06-1994	Personale di vigilanza e ispezione Collaboratore – Perito Industriale Chimico – tempo indeterminato presso l'USL n.41 RICCIONE
Dal 10-06-1991 al 09-02 1992	Personale di vigilanza e ispezione Coordinatore – Perito Industriale Chimico – tempo determinato presso l'USL n.40 RIMINI NORD
Dal 01-07-1994 al 31-12-1997	Operatore Professionale Collaboratore – Perito Industriale Chimico – tempo indeterminato presso l'AZIENDA U.S.L. RIMINI
Dal 01-01-1998 al 31-12-1999	Operatore Professionale Sanitario – Perito Industriale Chimico – tempo indeterminato presso l'AZIENDA U.S.L. RIMINI
Dal 01-01-2000 al 28-02-2001	Collaboratore Professionale Sanitario – Perito Industriale Chimico – tempo indeterminato presso l'AZIENDA U.S.L. RIMINI
Dal 01-03-2001 al 31-12-2003	Collaboratore Professionale Sanitario – Tecnico della Prevenzione negli Ambienti e Luoghi di Lavoro – Perito Chimico - tempo indeterminato presso l'AZIENDA U.S.L. RIMINI

Dal 01-01-2003 al 30-06-2005	Coordinatore Professionale Sanitario – Tecnico della Prevenzione negli Ambienti e Luoghi di Lavoro – Perito Chimico - tempo indeterminato presso l’AZIENDA U.S.L. RIMINI – UO Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dal 01-07-2005 al 27-01-2008	Coordinatore Professionale Sanitario Esperto – Tecnico della Prevenzione negli Ambienti e Luoghi di Lavoro – Perito Chimico - tempo indeterminato presso l’AZIENDA U.S.L. RIMINI – UO Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dal 28-01-2008 al 31-12-2013	Coordinatore Professionale Sanitario Esperto – Tecnico della Prevenzione negli Ambienti e Luoghi di Lavoro – Perito Chimico - tempo indeterminato presso l’AZIENDA U.S.L. RIMINI – Direzione Medica Ospedale RIMINI
Dal 01-01-2014 al 30-06-2019	Coordinatore Professionale Sanitario Esperto – Tecnico della Prevenzione negli Ambienti e Luoghi di Lavoro – Perito Chimico - tempo indeterminato presso l’AZIENDA U.S.L. DELLA ROMAGNA – Direzione Medica Ospedale RIMINI
Dal 01-07-2019 a tutt’oggi	Coordinatore Igiene degli Alimenti - Area Ospedaliera – Tecnico della Prevenzione negli Ambienti e Luoghi di Lavoro – Perito Chimico - tempo indeterminato presso l’AZIENDA U.S.L. DELLA ROMAGNA – Direzione Medica Ospedale RIMINI
Nome e indirizzo del datore di lavoro	AZIENDA USL DELLA ROMAGNA - Ambito RIMINI Direzione Medica Ospedale RIMINI Settore Igiene degli Alimenti e Ambiente via Settembrini, 2 Rimini
Istruzione e formazione	Master universitario di I livello in Management nell’Area Infermieristica e Ostetrica, Tecnico Sanitaria, Preventiva e Riabilitativa – votazione 30/30 Diploma di Maturità Tecnica Industriale specializzazione “TECNOLOGIE ALIMENTARI” AS 1980-1981
Capacità e competenze personali	Comprensione della lingua inglese scritta su argomenti tecnico-scientifici relativi alla sicurezza alimentare Conoscenza scolastica della lingua francese parlata e scritta

Capacità e competenze organizzative sociali

Redazione e revisione dei piani di autocontrollo di cui al Reg. CE n.852/2004 e smi per le cucine e mense ospedaliere, distribuzione pasti presso ospedali e strutture territoriali dell'ambito Rimini

Predisposizione atti amministrativi per la notifica di cui all'art. 6 del Reg CE n.852/2004 e smi

Pianificazione e gestione piani di campionamento alimenti e tamponi ambientali delle cucine e mense ospedaliere Ambiti Rimini e Forlì e delle strutture territoriali

Pianificazione e organizzazione di eventi formativi finalizzati agli obblighi normativi sulla sicurezza alimentare (Reg. CE n.852/2004 e smi, LR n.11/2003, DGR 16963/2011)

Collaborazione con l'UO Gestione Inventario e Servizi Alberghieri per la gestione delle cucine e mense ospedaliere Ambiti Rimini e Forlì e delle strutture territoriali

Capacità e competenze tecniche

Buone conoscenze della normativa sulla sicurezza alimentare e dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti e sua applicazione nella ristorazione collettiva ospedaliera e presso le strutture territoriali (CRA ,RTP, ecc) acquisite mediante formazione continua dal 1990 ad oggi

Buona conoscenza dei sistemi di qualità acquisita con formazione specifica nell'anno 2006 e qualifica di Auditor su OSA

Buona conoscenza della normativa sul controllo ufficiale

Discreta conoscenza sull'entomologia urbana e delle derrate alimentari ed attività di monitoraggio infestanti presso le cucine e mense ospedaliere

Attività di docenza sia interna all'AUSL della ROMAGNA che presso privati (ad es. Enti formativi presso Associazioni di categoria) applicando adeguate ed appropriate tecniche d'aula acquisite mediante specifici corsi di formazione nell'anno 2004

Capacità e competenze informatiche

Buona conoscenza dei principali programmi operativi, dei sistemi informativi e gestionali aziendali

Altre capacità e competenze

Buona conoscenza normative ambientali in particolare sulla gestione dei rifiuti sanitari e assimilabili agli urbani

Rimini 15-04-2020

Lombardi Maura