

## Curriculum Vitae

<b>Dati identificativi</b>	
Nome, Cognome, posta elettronica aziendale	<b>LOMBARDI MAURA</b> <b>maura.lombardi@auslromagna.it</b>
<b>Istruzione e Formazione</b>	
Titolo di studio Tipologia (laurea, diploma ecc.)	DIPLOMA
Dettaglio del titolo di studio	Istituto Tecnico Industriale Statale "Marconi" FORLI' - specializzazione TECNOLOGIE ALIMENTARI
Altri Titoli di Studio	MASTER IN MANAGEMENT NELL'AREA INFERMIERISTICA, OSTETRICA, TECNICO SANITARIA, PREVENTIVA E RIABILITATIVA presso l'Università di Bologna Alma Mater Studiorum Polo di Rimini AA 2009-2010 - votazione 30/30
Qualifiche	AUDITOR su OSA e dei Sistemi di Qualità (ISO:9000)
<b>Esperienze Professionali</b>	
Indicare le esperienze professionali (periodo dal... al, presso , ruolo)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dal 28.01.2008 ad oggi: Tecnico della Prevenzione negli ambienti e luoghi di lavoro Senior – Incarico di funzione Coordinatore Igiene degli Alimenti Area Ospedaliera rinnovato dal 01.07.2025 a tutt'oggi, presso la Direzione Medica dell'Ospedale Infermi di Rimini - Azienda USL della ROMAGNA ove redigo, revisiono e verifico i piani di autocontrollo basati sul sistema HACCP degli Ospedali e n.2 strutture territoriali dell'ambito di Rimini. Collaboro anche con l'U.O. Gestione Inventario e Servizi Alberghieri dell'Azienda USL della Romagna relativamente all'applicazione delle normative sulla sicurezza alimentare;</li> <li>- dal 01.07.2005 al 27.01.2008 Tecnico della Prevenzione negli ambienti e luoghi di lavoro Coordinatore DS complesso presso l'U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione - Dipartimento di Sanità Pubblica - Azienda USL RIMINI;</li> <li>- dal 01.07.2003 al 30.06..2005 Tecnico della Prevenzione negli ambienti e luoghi di lavoro Coordinatore presso l'U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione - Dipartimento di Sanità Pubblica - Azienda USL RIMINI;</li> <li>- dal 1989 al 2001 Collaboratore Professionale Sanitario - Perito Chimico - Personale di Vigilanza e ispezione presso il Servizio Igiene Pubblica dell'USL RICCIONE e Azienda USL RIMINI e successivamente in qualità di Tecnico della Prevenzione negli Ambienti e luoghi di lavoro presso l'U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione - Dipartimento Sanità Pubblica Azienda USL RIMINI;</li> <li>- dal 1986 al 1989 Collaboratore Professionale Sanitario - Perito Chimico - Personale di Vigilanza e ispezione presso il Servizio Igiene Pubblica dell'USL NOVADELTRIA;</li> <li>- dal 1985 al 1986 Collaboratore Professionale Sanitario - Perito Chimico - Personale di Vigilanza e ispezione presso il Servizio Igiene Pubblica dell'USL FORLI';</li> <li>- dal giugno al settembre 1984 Collaboratore Professionale Sanitario - Perito Chimico - Personale di Vigilanza e ispezione presso il Servizio Igiene Pubblica dell'USL 40 RIMINI NORD</li> </ul>

<p>Indicare specificatamente altre esperienze di docenza</p>	<p>Dal 2003 ad oggi sono Responsabile Organizzativo e/o docente di Corsi interni all'Azienda USL della Romagna su:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- applicazione dei piano di autocontrollo;</li> <li>- sicurezza alimentare e i Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti;</li> <li>- Attestato Alimentaristi (sia in forma residenziale in AUSL Romagna che FAD Regione Emilia Romagna) fino ad agosto 2025 a seguito della sua abrogazione con L.R. n. 9/2025;</li> <li>- Attestato Celiachia.</li> </ul> <p>I Corsi sono rivolti sia agli Operatori Tecnici di Cucina (cuochi) che a tutto il personale sanitario (Infermieri, Ostetriche, Dietiste) e non sanitario (OSS, Educatori) a qualsiasi titolo coinvolti nella gestione/somministrazione degli alimenti.</p> <p>Dal 2004 al 2007 ho svolto attività di docenza a diversi corsi interni dell'Azienda USL relativi al Controllo Ufficiale (ad es. sistemi di allerta, ispezione e aspetti sanzionatori, sicurezza alimentare e qualità, ecc.) e nel 2005 ho svolto docenza al Corso "Competenze e Procedure nel Controllo Ufficiale degli Alimenti" presso l'ASL n.3 NUORO e al Corso "Prodotti fitosanitari: dal quaderno di campagna alla rintracciabilità. Applicazione REG CE 852/2004 e REG. CE 178/2002" presso il C.A.A.R. di Rimini.</p> <p>Dal 2006 ad oggi ho svolto docenze presso le Associazioni di Categoria della Provincia di Rimini e loro Enti Formativi su tematiche di sicurezza alimentare e Controllo Ufficiale nonché presso Corsi ICAL, IAL, SAB.</p>
<p><b>Altre Informazioni professionali</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenze delle lingue <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura, di scrittura e di espressione orale – indicare il livello di conoscenza</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza scolastica lingua FRANCESE</li> <li>- Conoscenza scolastica lingua INGLESE</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenze di programmi informatici conosciuti e trattati,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Discreta conoscenza utilizzo sistemi operativi Windows e Apple MacOS X;</li> <li>- Buona conoscenza e utilizzo programmi Windows Office ( Word, Excel, Power Point);</li> <li>- Sufficiente conoscenza Apple Office (Pages, numbers,) e PDF Creator Free;</li> <li>- Gestione della Posta elettronica e Web Browser (Chrome, Explorer, Safari);</li> <li>- Utilizzo programmi per FAD e WEBINAR</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padronanza d'utilizzo di attrezzature specifiche, strumentazioni laboratoriali, ecc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Buona padronanza di utilizzo pc, proiettore, webcam, tablet</li> </ul>

Autorizzo il trattamento dei dati personali presenti nel CV ai sensi del D.Lgs. 2018/101 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Rimini 30 ottobre 2025