

# CURRICULUM VITAE



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **ANDREA BOLAZZI**  
Indirizzo  
Telefono  
E-mail

Nazionalità Italiana

Data di nascita

• Date (da ottobre 2007– ad oggi)

### **FQC SNC – TITOLARE, CONSULENTE PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE**

- *esecuzione di sopralluoghi presso centri cottura e punti di distribuzione per la verifica delle modalità di preparazione pasti, della somministrazione dei pasti e del rispetto del Capitolato del servizio di ristorazione;*
- *verifica qualitativa ed analitica delle caratteristiche delle derrate alimentari, non alimentari e delle superfici utilizzate per l'erogazione del servizio*
- *verifica delle manutenzioni ordinarie e straordinarie di attrezzature, impianti e strutture*
- *verifica del rispetto delle norme di sicurezza relative alle attrezzature e agli impianti*
- *verifica dei piani formativi del personale*
- *verifica della corretta esecuzione del piano dei trasporti*
- *verifica del personale presente in termini di numero, monte ore, mansione, livello*
- *verifica igiene del personale*
- *verifica igiene ambientale (attrezzature e strutture) e delle procedure di sanificazione e la prevenzione dell'inquinamento ambientale*
- *controllo della corretta applicazione da parte della società di gestione del piano di autocontrollo redatto in ottemperanza delle norme HACCP*
- *verifica degli aspetti nutrizionali*
- *valutazione della qualità del pasto fornito (specifiche organolettiche)*
- *Predisposizione del menù e delle rispettive grammature*
- *Verifica e monitoraggio delle diete speciali.*
- *Predisposizione di schede di rilevazione dell'accettabilità dei pasti, elaborazione e gestione dei dati stessi, nell'ottica del miglioramento del servizio.*
- *Partecipazione agli incontri periodici con la Commissione mensa e predisposizione di materiali informativi.*
- *Monitoraggio degli sprechi nel servizio di ristorazione, finalizzato al contenimento e al recupero (ove possibile) di eccedenze alimentari da destinare a soggetti bisognosi.*
- *Elaborazione capitolati per la ristorazione collettiva*
- *Svolgimento di corsi di formazione e educazione alimentare specifici per la ristorazione scolastica*
- *esecuzione di analisi microbiologiche accreditate su alimenti, superfici, acque;*

Date (da ottobre 2013– ad oggi)

### **MICROLAB SRL – SOCIO AMMINISTRATORE, PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE, RESPONSABILE SGO - via Visconti 9, 21047 Saronno (VA), laboratorio accreditato ACCREDIA n.1524 (<http://pa.sinal.it/456857.pdf>) secondo la norma ISO/IEC 17025:2018 e accreditato Regione Lombardia per lo svolgimento di analisi microbiologiche**

- *Responsabile SGO secondo la norma ISO/IEC 17025:2018*
- *esecuzione di analisi microbiologiche accreditate su alimenti, superfici, acque;*
- *campionatore esperto di alimenti, acque, superfici*

## SPECIALIZZAZIONE POST LAUREA

- **MASTER in Alimentazione e Nutrizione Umana Nutrifer conseguito nell'anno 2014**
- **AUDITOR BRC conseguito**
- **RESPONSABILE di Sistemi di Gestione Qualità (ISO EN 17025, ISO 9001, ISO 19011)**

## CORSI, SEMINARI E ALTRE INIZIATIVE FORMATIVE

- **MASTER in Alimentazione e Nutrizione Umana Nutrifer conseguito nell'anno 2014**
- **AUDITOR BRC**
- **RESPONSABILE di Sistemi di Gestione Qualità (ISO EN 17025, ISO 9001, ISO 19011)**
- **SEMINARIO formativo per gli iscritti all'elenco regionale dei Presidenti di commissione di esame leFP**
- **CORSI/CONVEGNI svolti per il mantenimento della professione (con test e rilascio di crediti formativi):**
  1. **HYGIENIC DESIGN AND SANITATION IN FOOD PRODUCTION 29/05/2020 - SICUREZZA ALIMENTARE**
  2. **RISTORAZIONE SCOLASTICA: UN CONFRONTO TRA GLI ATTORI DEL SISTEMA PER RIPARTIRE IN SICUREZZA – OTALL 23/07/2020**
  3. **RISTORAZIONE COLLETTIVA MISURE DI CONTENIMENTO DEL COVID-19– OTALL 12/11/2020**
  4. **LA GESTIONE DEI MOCA IN AZIENDA: ELEMENTI DI BASE 27/05/2021**
  5. **IL TECNOLOGO ALIMENTARE E IL MONDO DEGLI APPALTI PUBBLICI – OTALL 22/07/2021**
  6. **L'INNOVAZIONE DEL DELIVERY HOST FSSC 2021 - OTALL 25/10/2021**
  7. **BIO SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE HOST FSSC 2021 OTALL 25/10/2021**
  8. **FOOD PACKAGING - AGGIORNAMENTO NORMATIVO 28/01/2022**
  9. **IL CORTO CIRCUITO DELLE FILIERE AGROALIMENTARI SUL CROCEVIA DEI CAMBIAMENTI TRA SOSTENIBILITÀ ED ECONOMIA REALE 30/03/2022**
  10. **ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE ALIMENTI E MOCA - OTALL23/03/2018**
  11. **IL DISEGNO IGIENICO NEGLI STABILIMENTI ALIMENTARI 10/05/2019 EVENTO FORMATIVO (2019) - OTA Friuli Venezia Giulia**
  12. **OLIO E RISTORAZIONE – OTALL 28/05/2018**
  13. **RISTORAZIONE SCOLASTICA DIFFICOLTA' SFIDE E SOSTENIBILITA' – OTALL 2018**
  14. **MOCA: LEGISLAZIONE E DICHIARAZIONE di CONFORMITÀ – OTALL 24/09/2019**
  15. **SICUREZZA ALIMENTARE: METODI RAPIDI PER IL CONTROLLO DI ALIMENTI, ACQUE E SUPERFICI - OTALL 26/09/2019**
  16. **SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ PER I LABORATORI DI PROVA SECONDO LA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025 (per la durata di 16 ore – novembre 2021)**

## PARTECIPAZIONE A GARE D'APPALTO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

### • Date (dal 2010 – AD OGGI)

**ESPERTO e/o PRESIDENTE DI COMMISSIONI DI GARA** per la ristorazione scolastica e aziendale

Partecipazione, in qualità di membro esperto, della Commissione di gara per la valutazione tecnica di Disciplinari tecnici per i seguenti comuni:

1. Comune di Gerenzano
2. Comune di Cascina Rizzardi
3. Comune di Val Brembo
4. Comune di Gornate Olona
5. Comune di Carvico
6. Comune di Origgio
7. Comune di Busto Arsizio
8. Comune di Vertemate con Minoprio
9. Comune di Cislago
10. Comune di Uboldo
11. Comune di Arsago Seprio
12. Comune di Ferrera di Varese
13. Comune di Induno Olona
14. Comune di Casciago
15. Comune di Dumenza
16. Comune di Agra
17. Comune di Venegono Inferiore
18. Comune di Terno di Sola
19. Comune di Venegono Superiore
20. Comune di Malnate
21. Comune di Olginate
22. Comune di Monguzzo
23. Comune di Brebbia
24. Comune di Turate
25. SUAP Provincia di Varese
26. A2A spa – Società partecipata

### • Date (dal 2010 – AD OGGI)

**CONSULENTE TECNICO PER LA REDAZIONE DI CAPITOLATI D'APPALTO** per la ristorazione scolastica e aziendale per i seguenti comuni anche in conformità con i nuovi CAM:

1. Comune di Triuggio
2. Comune di Sovico
3. Comune di Origgio
4. Comune di Cislago
5. Comune di Venegono Inferiore
6. A2A spa – Società partecipata
7. Comune di Caronno Pertusella

## ALTRE ATTIVITÀ PRESTATE PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA

<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Date (aprile 2021- ad oggi)</b></li><li>• Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo di impiego</li></ul></li></ul>	<p><b>Comune di BUSTO ARSIZIO (PASTI/DIE 2.000)</b></p> <p>Visite Ispettive di controllo plessi di refezione Asili nido, scuola infanzia, primarie, secondarie di primo grado.</p> <p>Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.</li></ul> <p>Assistenza alla formulazione delle diete speciali</p> <p>Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)</p> <p>Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.</p> <p>Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Date (gennaio 2009- ad oggi)</b></li><li>• Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo di impiego</li></ul></li></ul>	<p><b>Comune di LECCO (LC), p.zza Diaz, 1 - 23900 Lecco (LC) (PASTI/DIE 2.500)</b></p> <p>Visite Ispettive di controllo plessi di refezione Scuola infanzia, primarie, secondarie di primo grado.</p> <p>Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.</li></ul> <p>Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)</p> <p>Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.</p> <p>Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Date (DA DICEMBRE 2019 – AD OGGI)</b></li><li>• Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo di impiego</li></ul></li></ul>	<p><b>Comune di TRADATE (VA) (PASTI/DIE 500)</b></p> <p>Visite Ispettive di controllo plessi di refezione</p> <p>Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.</p> <p>Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.</p> <p>Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)</p> <p>Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.</p> <p>Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Date (SETTEMBRE 2019 - AD OGGI)</b></li><li>• Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo di impiego</li></ul></li></ul>	<p><b>Comune di TRIUGGIO (MB) (PASTI/DIE 400)</b></p> <p>Visite Ispettive di controllo plessi di refezione</p> <p>Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.</p> <p>Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.</p> <p>Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)</p>

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.

• **Date (settembre 2009 - ad oggi)**

- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
- Tipo di impiego

**Comune di Fagnano Olona, Piazza Cavour, 9 - 21054 Fagnano Olona (VA) (PASTI/DIE 500)**

Visite Ispettive di controllo plessi di refezione Asilo nido, Scuola infanzia, primarie.

Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.

• **Date (gennaio 2016- 2018)**

- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
- Tipo di impiego

**Comune di MAGENTA (MI) (PASTI/DIE 1.500)**

Visite Ispettive di controllo plessi di refezione

Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.

• **Date (gennaio 2012- 2018)**

- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
- Tipo di impiego

**Comune di BARANZATE (MI) (PASTI/DIE 2.000)**

Visite Ispettive di controllo plessi di refezione

Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.

• **Date (2005 - 2006)**

- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico

**Comuni di:**

- ✓ **Carpi, Corso A. Pio, 91 Carpi (Mo)**
- ✓ **Cesano Boscone, Palazzo Municipale - Via Vespucci, 5 - Cesano Boscone (MI)**
- ✓ **Cinisello Balsamo, Via XXV Aprile 4 - Cinisello Balsamo (Mi)**
- ✓ **Cornaredo, Piazza Libertà, 24 - Cornaredo**
- ✓ **Forlì, Piazza Saffi, 8 47100 Forlì (FC)**
- ✓ **Lecco, Piazza Diaz, 1 Lecco (LC)**
- ✓ **Milano, MilanoRistorazione, Via Quaranta 41 Milano (MI)**
- ✓ **Modena, Piazza Grande 17 Modena (MO)**

- ✓ **Rozzano, Piazza G. Foglia 1 Rozzano (MI)**
- ✓ **Sesto San Giovanni, Piazza Resistenza, 20 Sesto San Giovanni (MI)**
- ✓ **Verbania, Palazzo Civico - Piazza Garibaldi 15 Verbania (VB)**

*Per conto di CONAL srl, Via Binda, 19 - 20143 Milano*

- Tipo di impiego  
Visite Ispettive di controllo, prelievi per analisi microbiologiche, chimiche, chimico-fisiche e ispettive
- Principali mansioni e responsabilità  
Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04. Assistenza alle procedure di autocontrollo.  
Prelievi ed analisi di carattere microbiologico su matrice alimentare (Reg. CE 2073/04).

### **ATTIVITÀ PRESTATE PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA AZIENDALE, OSPEDALIERA**

- **Date (OTTOBRE 2016 - AD OGGI)**
  - Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
    - Tipo di impiego
- ASST LARIANA – OSPEDALE DI CANTÙ E MARIANO COMENSE**  
 Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.  
 Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.  
 Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)  
 Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.  
 Formazione igienico sanitaria
- **Date (OTTOBRE 2016 - AD OGGI)**
  - Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
    - Tipo di impiego
- GRUPPO A2A SPA – 14 SEDI (2500 PASTI/DIE)**  
 Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.  
 Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.  
 Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)  
 Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.  
 Formazione igienico sanitaria
- **Date (OTTOBRE 2016 - AD OGGI)**
  - Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
    - Tipo di impiego
- GRUPPO LA VILLA SPA – 40 SEDI RESIDENZE SOCIO ASSISTENZIALI**  
 Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.  
 Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.  
 Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

## ATTIVITÀ DI DOCENZA / FORMAZIONE

- Date (Settembre 2008 - 2016)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- DOCENTE AREA SCIENTIFICA per Centro di Formazione Professionale della provincia di Varese**, via Monte Generoso 71/A, 21100 Varese (VA)
- Agenzia Formativa Provinciale di Varese e Luino
- Docente area Scientifica**
- Docenza, per un totale di **300 ore medie annue**, in tema di:
1. **nutrizione umana**
  2. **igiene degli alimenti**
  3. **Scienze dell'alimentazione e HACCP**
- 
- Date (da Febbraio a Giugno 2008)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- DOCENTE AREA SCIENTIFICA per ENAIP sede di Busto Arsizio**, via Stelvio 171 Busto Arsizio (VA)
- Scuola Professionale Alberghiera (triennale)
- Docente area Scienze e tecnologie Alimentari**
- Docenza, per un totale di 300 ore medie annue, in tema di:
1. nutrizione umana
  2. igiene degli alimenti
  3. Scienze dell'alimentazione e HACCP
- 
- Date (da Febbraio a Giugno 2016)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- DOCENTE CORSO DI FORMAZIONE PER APPRENDISTI DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**
- Scuola Professionale Alberghiera
- Docente area Scienze e tecnologie Alimentari**
- Docenza, per un totale di 100 ore medie annue, in tema di:
1. nutrizione umana
  2. igiene degli alimenti
  3. Scienze dell'alimentazione e HACCP
- 
- Date (settembre 2021)
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
- IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE PER "LA GESTIONE DELLA CUCINA NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA" RIVOLTO AI NIDI E ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA**
- Comune di Busto Arsizio
- Docenza per le cuoche e le addette mensa**
- 
- Date (settembre 2021)
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
- IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE PER "LA GESTIONE DELLA DIETE SPECIALI" RIVOLTO AI NIDI E ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA**
- Comune di Busto Arsizio
- Docenza per le cuoche e le addette mensa**
- 
- Date (giugno 2022)
  - Tipo di azienda o settore
- IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE DAL TITOLO "LA COMMISSIONE MENSA, UNO STRUMENTO IMPORTANTE"**
- Comune di Busto Arsizio

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Docenza sul tema delle regole della Commissione mensa e delle norme igieniche nella ristorazione scolastica</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (MAGGIO 2019)</li> </ul>	<p><b>IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE "VADEMECUM DELLA COMMISSIONE MENSA" DEL COMUNE DI FAGNANO OLONA</b> Comune di Fagnano Olona</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Docenza sul tema delle regole della Commissione mensa e delle norme igieniche nella ristorazione scolastica, la ristorazione scolastica, cenni di nutrizione umana</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da 2010 a 2019)</li> </ul>	<p><b>IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE "E QUANDO TUO FIGLIO MANGIA A CASA..."</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Comuni vari <b>Docente area Scienze e tecnologie Alimentari</b> Docenza sul tema della nutrizione umana</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da 2010 a 2019)</li> </ul>	<p><b>IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE "LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE"</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Comune vari Docenza sul tema della nutrizione umana</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (2010)</li> </ul>	<p><b>IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE "AMICI DELL'ORTO"</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Comune di Fagnano Olona Progetto rivolto alle prime classi delle scuole primarie</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (2010)</li> </ul>	<p><b>IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE "MANGIARE CON LE FIABE"</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Comune di Fagnano Olona Progetto rivolto alle prime classi delle scuole primarie</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (2016)</li> </ul>	<p><b>IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE "LEGUMI...CHE BONTÀ"</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Comune di Origgio Progetto rivolto alle scuole primarie e secondarie</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (MAGGIO 2018)</li> </ul>	<p><b>IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE "ALLERGERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI" DEL COMUNE DI FAGNANO OLONA</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Comune di Fagnano Olona - Fantanido Docenza sul tema della nutrizione umana</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (2016, 2017, 2018)</li> </ul>	<p><b>IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE "LEGGIAMO LE ETICHETTE"</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Comuni vari Docenza sul tema della sicurezza alimentare</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (MAGGIO 2019)</li> </ul>	<p><b>IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE PER "VADEMECUM DELLA COMMISSIONE MENSA"</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> </ul>	<p>A2A spa Progetto rivolto alla commissione</p>

#### **ATTIVITÀ PRESTATE PER AZIENDE PRIVATE**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Date (OTTOBRE 2016 - AD OGGI)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>GRUPPO A2A SPA – 14 SEDI (2500 PASTI/DIE)</b> Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti. Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04. Prelevi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti) Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione,</p>
---	--

cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Formazione igienico sanitaria

• **Date (OTTOBRE 2018 - AD OGGI)**

• Nome e indirizzo

• Tipo di impiego

**MANDARIN ORIENTAL HOTEL E RISTORANTE SETA MILANO E MANDARIN ORIENTAL HOTEL E RISTORANTE SETA COMO PER CONTO DI CENTRO INT.ECO SRL**

Assistenza all'autocontrollo Igienico Sanitario,  
Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Formazione igienico sanitaria

• **Date (OTTOBRE 2015 - AD OGGI)**

• Nome e indirizzo

• Tipo di impiego

**BULGARI HOTEL MILANO PER CONTO DI CENTRO INT.ECO SRL**

Assistenza all'autocontrollo Igienico Sanitario  
Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Formazione igienico sanitaria

• **Date (OTTOBRE 2016 - AD OGGI)**

• Nome e indirizzo

• Tipo di impiego

**FONDO AMBIENTE ITALIANO – 20 BENI NAZIONALI**

Assistenza e consulenza igienico sanitaria

Formazione igienico sanitaria

• **Date (OTTOBRE 2020 –  
SETTEMBRE 2022**

• Nome e indirizzo

• Tipo di impiego

**DOMINO'S PIZZA ITALIA – 30 STORE NAZIONALI**

Assistenza all'autocontrollo Igienico Sanitario  
Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

• **Date (OTTOBRE 2014 - AD OGGI)**

• Nome e indirizzo

• Tipo di impiego

**GRUPPO DELLA FRERA PER HOTELS: HILTON GARDEN INN, IBIS HOTEL, GRAND HOTEL VILLA TORRETTA, NOVOTEL BRESCIA, GARDEN INN BRESCIA**

Assistenza all'autocontrollo Igienico Sanitario  
Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Formazione igienico sanitaria

• **Date (OTTOBRE 2020 - AD OGGI)**

- Nome e indirizzo
- Tipo di impiego

**FIVE GUYS PER CONTO DI CENTRO INT.ECO SRL – SEDI DI MILANO, ROMA**

Assistenza all'autocontrollo Igienico Sanitario

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Formazione igienico sanitaria

• **Date (OTTOBRE 2015 - AD OGGI)**

- Nome e indirizzo
- Tipo di impiego

**ARMANI HOTEL PER CONTO DI CENTRO INT.ECO SRL**

Assistenza all'autocontrollo Igienico Sanitario

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Formazione igienico sanitaria

• **Date (OTTOBRE 2016 - AD OGGI)**

- Nome e indirizzo
- Tipo di impiego

**ROSA SRL UNIPERSONALE – CASNATE CON BERNATE**

Assistenza all'autocontrollo Igienico Sanitario

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Formazione igienico sanitaria

• **Date (OTTOBRE 2014 - AD OGGI)**

- Nome e indirizzo
- Tipo di impiego

**RISTORAZIONE COMMERCIALE HORECA – CLIENTI VARI**

Assistenza all'autocontrollo Igienico Sanitario

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Formazione igienico sanitaria

**ISTRUZIONE:**

- **Iscritto all'albo nazionale Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria (n°415 OTA) per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare dall'anno 2012.**
- **Master in Alimentazione e Nutrizione Umana Nutrifer conseguito nell'anno 2014**
- **Laurea magistrale (5 anni) in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita presso Università degli studi di Milano, Facoltà di Agraria conseguita nell'anno 2004**

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196/03 del Regolamento Ue 2016/679, dichiaro di non aver a mio carico condanne penali o provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale e di procedimenti penali in corso. Autocertificazione ai sensi della legge n°15/68, D.M. 20 ottobre 1998 n°403 e successive modifiche.

Avvalendomi della facoltà concessa dall'art. 46 D.P.R. 445/2000, consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la mia personale responsabilità DICHIARO che i dati inseriti nel presente CV sono veritieri.

Saronno, 5.5.2023

In fede

Dott. Andrea Bolazzi