

## MODELLO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	<b>RICCARDO GIAMBELLI</b>
Indirizzo	
Telefono	3470101865
Fax	
E-mail	info@mocaconsulting.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	17 FEBBRAIO 1956

### ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da - a) MAGGIO 2018
- Nome dell'azienda e città MOCA Consulting - Milano
- Tipo di società/ settore di attività Società di consulenza per le imprese costruttrici, importatori e distributori di apparecchiature o parti di esse destinate al contatto con Alimenti e Acqua per il consumo umano
- Posizione lavorativa Direzione operativa
  
- Date Dal 2008 a Aprile 2018
- Nome dell'azienda e città Ente di attestazione e certificazione - TiFQ Istituto per la Qualità Igienica delle Tecnologie Alimentari s.r.l. Milano  
Università della Calabria -Rende (CS)
  
- Posizione lavorativa Direttore generale

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	Dal 2012 al 2017
Nome e indirizzo del datore di lavoro	TIFQLAB Rende Centro di sperimentazione, ricerca e analisi applicate alle tecnologie alimentari Spin-off presso Università della Calabria, Rende (CS),
Posizione lavorativa	Amministratore di TIFQLAB srl
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	Dal 2005 al 2008
Nome dell'azienda e città	ASSOFOODTEC associazione costruttori macchine alimentari - Milano
Posizione lavorativa	Consulente di ASSOFOODTEC associazione costruttori macchine alimentari
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> </ul>	Dal 1999 al 2005
Nome dell'azienda e città	Planner Service Srl - Milano
Posizione lavorativa	Amministratore Delegato- Consulenza per aziende costruttrici di macchine e impianti alimentari
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome dell'azienda e città</li> </ul>	Dal 1973 al 1999
	Gruppo Baibanti - Milano Braibanti Golfetto - Padova SASIB - Padova -
Posizione lavorativa	Tecnical Marketing Manager
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica o certificato conseguita</li> </ul>	Formazione "L'Accreditamento degli Organismi di Certificazione di Prodotto secondo la norma EN ISO/IEC 17065: 2012 per l'accREDITamento Accredia
	Auditor / Lead Auditor di Sistemi di gestione per la Qualità . Attestato di frequenza con superamento dell'esame finale, conseguimento della qualifica di auditor esterno per sistemi qualità ISO/EN/UNI 9001:2015
	Progettazione per il sistema di gestione della qualità di un organismo di certificazione di prodotto secondo la norma UNI CEI
Attività specifica nel settore della salubrità e sicurezza degli alimenti e MOCA	Dal 2005 al 2018
	Relatore in numerosi convegni e giornate tecniche MOCA e del settore materiali a contatto con acqua per il consumo umano
	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Relatore corsi di formazione di "Esperti qualificati per la sicurezza igienica dei materiali utilizzati nei macchinari destinati al contatto con gli alimenti e l'acqua potabile e dei loro processi di fabbricazione"</li> <li>✓ SAFE FOOD -Attraverso scelte di igiene di nuove tecnologie e</li> </ul>

- strumenti di rintracciabilità delle paste fresche – Convegno internazionale Milano Fiera Ipack-Ima,
- ✓ Requisiti igienici delle macchine per la pasta alimentare fresca e ripiena – UCMA , TIFQ
- ✓ POMPE DI CALORE Produzione di acqua calda sanitaria , requisiti igienici dei materiali e dei processi. Comparazione delle Regolamentazioni sanitarie in ambito igienico –
- ✓ Trattamento dell'acqua destinata al consumo umano presso gli utilizzatori finali- ASL Milano,
- ✓ Il trattamento dell'acqua potabile presso l'utenza domestica. Convegno Hydrica,
- ✓ Obblighi igienici e responsabilità per i costruttori e gli utilizzatori di macchine e processi alimentari,
- ✓ Pompe per acqua potabile conformità dei materiali - Convegno ASSOPOMPE
- ✓ Qualità igienica degli impianti: formazione universitaria e soluzioni per le imprese- UNICAL – UNIONE INDUSTRIALI DI COSENZA.
- ✓ La conformità degli impianti come primo titolo della qualità dei prodotti finiti – Lamezia facoltà di agraria
- ✓ Rintracciabilità, omologazione e qualificazione igienico-sanitaria dei materiali destinati al contatto con gli alimenti – UCIMAC , FIAC, TIFQ
- ✓ Responsabilità, obblighi e sanzioni per costruttori, importatori, distributori e utilizzatori professionali di apparecchiature a contatto con alimenti

#### FORMAZIONE E COMPETENZE

Maturità tecnica con specializzazione in Meccanica Industriale.

Coautore del LIBRO BIANCO dei Materiali e Oggetti destinati al contatto con Alimenti (MOCA)

Componente del tavolo tecnico per la stesura della Linea Guida dei MOCA promossa dall'Istituto Italiano dell'Imballaggio

Comitato scientifico di TIFQ, Istituto per la Qualità Igienica delle Tecnologie Alimentari. Novembre 2005 in veste di Direttore dell'istituto.

Nel 2012 al 2016 consigliere del CDA di TIFQLAB Rende Centro di sperimentazione, ricerca e analisi applicate alle tecnologie alimentari Spin-off presso Università della Calabria, Rende (CS).

Dal 2005 ad aprile 2018 Consigliere del CDA TIFQ Istituto per la qualità igienica delle tecnologie alimentari – Ente di certificazione