



Ministero della Giustizia

Sistema Informativo del Casellario Certificato del Casellario Giudiziale (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313)

CERTIFICATO NUMERO: 2259/2024/R

Al nome di:

Cognome **MAZZOLINI**
Nome **LILIANA**
Data di nascita **01/07/1992**
Luogo di Nascita **CIVITA CASTELLANA (VT) - ITALIA**
Sesso **F**

sulla richiesta di: **INTERESSATO**
per uso: **RIDUZIONE DELLA META' DELL'IMPOSTA DI BOLLO E DIRITTI: PER ESSERE ESIBITO IN OCCASIONE DI CANDIDATURA ELETTORALE (ART. 1 COMMA 14 LEGGE 3/2019)**

Si attesta che nella Banca dati del Casellario giudiziale risulta:

NULLA

ESTRATTO DA: CASELLARIO GIUDIZIALE - PROCURA DELLA REPUBBLICA PRESSO IL TRIBUNALE DI VITERBO

VITERBO, 05/03/2024 12:49



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO CERTIFICATIVO
(DOTTOR/ELISABETTA)

Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi della Repubblica Italiana (art. 40 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445), fatta salva l'ipotesi in cui sia prodotto nei procedimenti disciplinati dalle norme sull'immigrazione (d.lgs. 25 luglio 1998, n. 286). Il certificato è valido se presentato alle autorità amministrative straniere.





Liliansa Mazzolini

📍 01030, Castel Sant'Elia (VT)

☎ +39 3394502389

✉ liliana.mazzolini@icloud.com

🎂 01/07/1992

🚗 categoria B

Profilo Professionale

Tecnico del controllo di processo da quasi cinque anni, alla mia prima esperienza lavorativa ho avuto modo di formarmi professionalmente nell'ambito delle tecnologie alimentari, acquisendo i requisiti tecnici che mi hanno permesso di diventare nel tempo un punto di riferimento per i miei colleghi. Solare e proattiva, mi piace vivere il lavoro con passione e dedizione, non lasciando nulla al caso ma attenzionando meticolosamente ogni dettaglio, fino al raggiungimento dell'obiettivo prefissato.

Capacità E Competenze

- Gestione delle risorse e del tempo
- Team working
- Utilizzo di gestionali e sistemi operativi aziendali
- Criteri e procedure del controllo di qualità
- Criteri e procedure del controllo di processo
- Autonomia operativa
- Tecniche e procedure di reporting
- Ottime capacità comunicative e di public speaking
- Gestione dello stress
- Rispetto delle scadenze
- Ottime capacità analitiche e di problem solving
- Criteri di indagine e valutazione delle non conformità
- Capacità organizzative e di pianificazione
- Ottimo uso di tecniche di presentazione efficaci.
- Ottima capacità ad impostare e condurre relazioni interpersonali.
- Uso dei principali strumenti informatici (Windows/ Mac)

Esperienze Lavorative E Professionali

05.2019 - Attuale

Controllo di Processo nel dipartimento Qualità

GUERRA S.p.A - Roma

Contratto a tempo indeterminato

- Controllo dei processi produttivi
- Redazione delle procedure operative e dei relativi registri di controllo
- Verifica dei Punti Critici di Controllo individuati all'interno del piano HACCP aziendale

- Verifica dei registri di produzione inerenti al sistema qualità
- Gestione e controllo delle celle di stoccaggio
- Gestione delle non conformità interne di processo
- Gestione delle verifiche interne ed esterne degli strumenti di misura
- Controlli in entrata dei materiali di confezionamento
- Gestione dei contatti con i fornitori dei materiali di confezionamento relativamente alla creazione di nuovi codici imballo e variazioni grafiche di natura tecnico/ commerciale di imballi già esistenti.
- Creazione delle etichette mediante apposito software
- Membro del team di gestione delle non conformità clienti e fornitori
- Gestione dell'iter operativo dei moduli di anagrafica e variazione dei prodotti finiti.
- Elaborazione dei dati per il riesame della direzione
- Esecuzione delle prove di rintracciabilità in fase di audit interni ed esterni
- Organizzazione delle attività in base alle urgenze ed alle esigenze aziendali
- Collaborazione nell'esecuzione di attività inerenti all'intero dipartimento qualità.
- Svolgimento delle attività assegnate con efficienza e professionalità.

04.2018 – 09.2018

Tirocinio pratico -applicativo

Carlo Zucchetti | Il Giornale Enogastronomico con il Cappello, Via Cassia Vecchia 60 A, 01027

- Collaborazione nell'organizzazione degli eventi promossi dall'azienda
- Collaborazione nella redazione delle guide enogastronomiche
- Collaborazione nella comunicazione con le aziende

12.2015 - 02.2016

Tirocinio pratico-applicativo

Acqua di Nepi S.p.A, Località Graciolo, 01036 Nepi (VT)

- Analisi chimiche e microbiologiche delle acque minerali
- Controllo delle linee di produzione VAR e PET
- Analisi dei rischi e controllo dei punti critici, HACCP

Istruzione E Formazione

11.2023

Corso base Lean Manufacturing interno (Guerra S.p.A)

05.2022

Seminario Informazioni volontarie nelle etichettature alimentari: come informare correttamente e comunicare per vendere (Professional Academy, AIDEM)

02.2022

Corso base Certificazione ISCC Plus (Barilla G. e R. Fratelli S.p.A)

01.2022

Corso Sicurezza sul lavoro (SEGIS)

12.2020

Corso IoT (INTERNET OF THINGS) (TALENT FORM/ FONDIMPRESA)

01.2019

Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita con 110, Università di Roma La Sapienza - Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali

- Perfezionamento delle capacità nell'ambito dell'analisi sensoriale, già acquisite nel percorso di laurea triennale

- Partecipazione ai panel sensoriali dei prodotti alimentari, organizzati nell'ambito dei progetti di ricerca portati avanti dal dipartimento
- Acquisizione e perfezionamento delle basi scientifiche, teoriche e pratiche, necessarie per svolgere attività di programmazione, gestione, controllo coordinamento e formazione nei settori della produzione, ricerca e sviluppo, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande.

- 05.2019 ● Level 1 Certificate in Chocolate Tasting, International Institute of Chocolate and Cacao Tasting
- 02.2018 ● Corso di formazione "HACCP HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS" - ANALISI DEI PERICOLI E PUNTI DI CONTROLLO CRITICI, Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio
- 11.2017 ● Corso di formazione: "Qualità e sicurezza: la certificazione di sistema di prodotto in ambito alimentare", Kiwa Cermet Idea S.r.l.
- 05.2017 ● "Public speaking: how to improve it", Università degli Studi della Tuscia
- 11.2016 ● Laurea triennale in Tecnologie Alimentari ed Enologiche curriculum Industrie Alimentari, Università degli Studi della Tuscia - DIPARTIMENTO PER LA INNOVAZIONE NEI SISTEMI BIOLOGICI AGROALIMENTARI E FORESTALI
- 01.2016 ● Tecnico ed Esperto degli Oli di Oliva Vergini ed Extra Vergini, Università degli Studi della Tuscia - DIPARTIMENTO PER LA INNOVAZIONE NEI SISTEMI BIOLOGICI AGROALIMENTARI E FORESTALI
- 07.2011 ● Diploma scuola superiore, Liceo Classico Giuseppe Colasanti – Civita Castellana

Lingue

- MADRELINGUA: Italiano
- ALTRE LINGUE: Inglese

Hobby E Interessi

- Tennis
- Viaggi
- Lettura

Additional Information

- Dichiaro che le informazioni riportate nel presente Curriculum Vitae sono esatte e veritieri. Autorizzo il trattamento dei dati personali, ivi compresi quelli sensibili, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs.196/2003.