

# Michele Delfino



## CONSULENTE AZIENDALE

### PROFILO

Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano, è consulente della società MV Consulting Srl.

Svolge attività come Auditor di prima e seconda parte in ambito di sicurezza alimentare e sicurezza del packaging alimentare; consulenza specifica presso aziende alimentari, aziende di imballaggio alimentare ed aziende di servizi in ambito alimentare; temporary manager per società di produzione in ambito alimentare e materiali a contatto alimentare.

### LINGUE

ITALIANO / INGLESE

### CONTATTO

 0583 46 99 06

 [m.delfino@consulenza-qualita.com](mailto:m.delfino@consulenza-qualita.com)

### FORMAZIONE ACCADEMICA

- Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Università degli Studi di Milano
- Esame di Stato per l'abilitazione della Professione di Tecnologo Alimentare. Università degli Studi di Milano
- Lead Auditor ISO 9001
- Lead Auditor UNI EN ISO 22000
- Lead Auditor UNI EN ISO 22005
- Lead Auditor ISO 14001
- Auditor Interno BRCGS Food
- Auditor Interno IFS Food
- Auditor Interno BRCGS Packaging Materials
- Auditor Interno FSSC 22000 settore alimentare e materiali a contatto
- Auditor Interno Pest Management (UNI EN 16636 e UNI 11381)

# Michele Delfino



## BUSINESS CONSULTANT

### PROFILE

Graduated in Food Science and Technology at the University of Milan, he is a consultant for the company MV Consulting Srl.

He carries out activities as a first and second party Auditor in the field of food safety and food packaging safety; specific consultancy for food companies, food packaging companies and food service companies; temporary manager for production companies in the food and food contact materials sector.

### LANGUAGES

ITALIAN ENGLISH

### CONTACT

 0583 46 99 06

 [m.delfino@consulenza-qualita.com](mailto:m.delfino@consulenza-qualita.com)

### ACADEMIC TRAINING

- Degree in Food Science and Technology. University of Milan
- State exam for the qualification of the Profession of Food Technologist. University of Milan
- ISO 9001 Lead Auditor
- UNI EN ISO 22000 Lead Auditor
- UNI EN ISO 22005 Lead Auditor
- ISO 14001 Lead Auditor
- BRCGS Food Internal Auditor
- IFS Food Internal Auditor
- BRCGS Packaging Materials Internal Auditor
- Internal Auditor FSSC 22000 food sector and materials in contact
- Pest Management Internal Auditor (UNI EN 16636 and UNI 11381)

# Michele Delfino

---

CONSULENTE AZIENDALE

---



## ESPERIENZE LAVORATIVE

- Pluriennale esperienza nella gestione di processi produttivi industriali pianificazione e controllo di gestione aziendale e nell'implementazione di protocolli HACCP, protocolli HARA Food Packaging
- Esperienza nell'applicazione operativa e nell'implementazione di procedure secondo gli standard GFSI (IFS, BRCGS, FSSC)
- Conoscenza delle principali processi di produzione e sicurezza dei Food Contact Materials (vetro, carta, plastica, legno, metalli e tecnologie di stampa)
- Esperienza operative delle tecniche di audit ed ispezione
- Gestione di prodotti sotto catena di custodia (BIO, FSC®, ISCCP plus, Gluten Free, ...)
- Esperienza in ruoli di Temporary manager esterno per industrie alimentari e di FCM
- Conoscenza operative dei protocolli Food Defence (FSPCA Intentional Adulteration Vulnerability Assessments)
- Conoscenza delle principali tecniche di analisi microbiologiche e chimiche (Istituto Zooprofilattico della Lombardia ed Emilia Romagna)

# Michele Delfino

---

BUSINESS CONSULTANT

---



## WORK EXPERIENCES

- Many years of experience in the management of industrial production processes planning and control of company management and in the implementation of HACCP protocols, HARA Food Packaging protocols
- Experience in operational application and implementation of procedures according to GFSI standards (IFS, BRCGS, FSSC)
- Knowledge of the main production and safety processes of Food Contact Materials (glass, paper, plastic, wood, metals and printing technologies)
- Operational experience of audit and inspection techniques
- Management of products under chain of custody (BIO, FSC®, ISCCP plus, Gluten Free, ...)
- Experience in external Temporary manager roles for food and FCM industries
- Working knowledge of Food Defense protocols (FSPCA Intentional Adulteration Vulnerability Assessments)
- Knowledge of the main microbiological and chemical analysis techniques (Zooprohylactic Institute of Lombardy and Emilia Romagna)