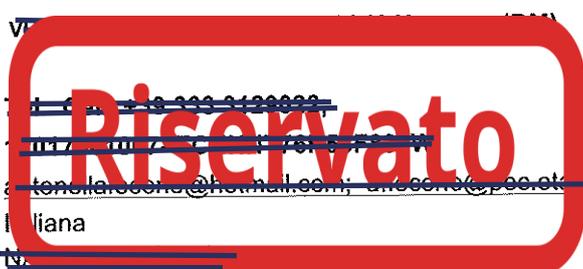


CURRICULUM VITAE

Nome **ANTONIETTA FOCONE**
 Residenza **VI**
 Telefono **~~0773 333 3120000~~**
 P.IVA-CF **~~0773007770000000000~~**
 E-mail **~~antonietta.focone@hotmail.com; a.focone@pec.it~~**
 Nazionalità **Italiana**
 Data di nascita **~~14/01/1977~~**



ESPERIENZA LAVORATIVA
 Anno 2004- ad oggi
 Tipologia contratto

Attuale posizione lavorativa: LIBERA PROFESSIONE
P.IVA

Contratto di lavoro autonomo di prestazione di servizi tecnici AUDIT DI II PARTE con INTERTEK ITALIA SPA con decorrenza dal 11/10/2017 ad oggi .

Contratto con Conal Divisione II SG per "monitoraggio e verifica analitica del servizio di ristorazione e fornitura delle derrate presso le strutture educative scolastiche di competenza di Roma Capitale dal 1 gennaio 2015 al 31 agosto 2016.

Attività di consulenza: Sicurezza Alimentare e Sicurezza sui luoghi di lavoro

- Docente per corsi HACCP per Responsabili Industria Alimentare ed OSA.
- Formazione Alimentaristi; Operatori dal settore Agricolo, Ittico e Ristorazione.
- Elaborazione Manuali di Autocontrollo, Rintracciabilità ed Etichettatura.
- Gestione allerte sanitarie
- Consulenza ed assistenza per SCIA e DIA alimentare.
- Consulenza per Gestione ed Implementazione di Sistemi di Gestione Qualità e Ambiente
- Auditor Interno per Certificazioni ISO 9001:2015
- Consulente per Certificazioni GLOBALGAP
- Docente per corsi "Percorsi in accompagnamento a Sistemi Gestione Qualità, certificazione ISO 9001:2015.
- **Iscrizione ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio dal 2002 n.iscr.136 OTACL**
- **Nomina come membro effettivo del Consiglio Territoriale di Disciplinare dell'Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio (anno 2018-2021).**
- **Iscrizione CTU- Tribunale di Velletri n.Iscr.1954 Aprile 2016**

Maggio 2004 – Ottobre2004

Caseificio "La Casertana s.r.l.", S. Cipriano d'Aversa (CE)

Industria lattiero-casearia

- Responsabile Controllo Qualità
- Controllo approvvigionamento materie prime
- Controllo latte con analisi chimico-fisiche e microbiologiche
- Controllo igienico-sanitario in base alle normative vigenti
- Gestione del marchio D.O.P.
- Gestione Manuale di autocontrollo HACCP

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1995- 2001

- Gestione delle Certificazioni ISO 9001; ISO 14001

Novembre 2004 – Gennaio 2005

Caseificio "Coop La Contadina", Cancellone (CE)

Industria Lattiero – casearia

- Responsabile Controllo Qualità
- Controllo chimico – fisico delle materie prime, del processo, del prodotto finito
- Rintracciabilità di Filiera
- Gestione del marchio D.O.P.
- Controlli HACCP; implementazione certificazioni di sistema ISO 9001

Febbraio 2005 - Febbraio 2006

Caseificio "Bellopepe e Golino", Marcellanise (CE)

Industria Lattiero – casearia

- Attività di ricerca per progetto europeo con Università Federico II di Napoli "Facoltà di Agraria" Dipartimento di Microbiologia degli Alimenti. Capofila del Progetto Azienda Lattiero-casearia "Bellopepe e Golino".
- Progetto: Innovazione e miglioramento tecnologico della Filiera Bufalina campana D.O.P. mediante la costituzione e tipizzazione di uno starter microbico per siero – innesto per la produzione di Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.

Università degli Studi di Napoli "Federico II" - Facoltà di Agraria Laurea Magistrale

- Chimica organica, chimica inorganica, biologia vegetale, biologia animale,
- microbiologia, microbiologia degli alimenti, marketing agroalimentare,
- tecnologia alimentare, igiene degli alimenti, fisica, matematica, biochimica, processi delle trasformazioni alimentari, microbiologia generale e degli alimenti, immunologia e gastroenterologia.
- Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari con tesi sperimentale in Produzione animali ed Ispezione degli alimenti dal titolo "*Influenza delle tecniche di allevamento sul benessere degli agnelli di razza Comisana*".

(2003-2006)

Università degli Studi di Napoli "Federico II" - Facoltà di Medicina Veterinaria.

Specializzazione post-laurea

- Alimentazione animale, alimentazione dei ruminanti, tossicologia applicata alle produzioni animali, approvvigionamentiannonari, fabbisogni energetici, reflui e smaltimento, contaminazione da diossina.
- Specializzazione in "Alimentazione e Nutrizione Animale" con tesi dal titolo "*Contaminazione ambientale da diossina*".

1991 – 1995

Liceo Scientifico Statale "P. Calamandrei" - Napoli

Diploma di Maturità Scientifica

Attività di Formazione Post laurea – Post Specializzazione

- Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania e Lazio (O.T.A.C.L.) dal 2002.
- Partecipazione al corso per "*Rintracciabilità di filiera*", istituito da OTACL (45 ore, marzo-giugno 2003),
- Attività di stage presso Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, verifica della sicurezza alimentare di alimenti di origine animale mediante analisi PCR, ricerca inibenti, ricerca patogeni mediante analisi microbiologiche (dal 05/2002 al 11/2002 – dal 10/2003 al 21/12/2003)
- Partecipazione al corso di Alta Formazione presso la S.D.O.A. – Fondazione A. Genovesi - per "*Esperti in tecnologia dei processi di trasformazione della filiera bufalina Campana D.O.P.*" da Maggio a dicembre 2003, con relativa attività di

- stage (60 ore, dal 05/05 al 22/12/2003) svolta presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.
- Partecipazione al corso, "**Schemi di certificazione internazionale BRC Food e IFS**" istituito dal CERMET (16 ore, marzo 2006).
- Partecipazione al corso "**ISO 22000: Gestione sicurezza Alimentare**", istituito da S.G.S. (giugno 2006).
- Auditor interno per schemi BRC IFS (16 ore, giugno 2006)
- Partecipazione al Master di Alta Formazione "**Sistemi di gestione integrati Qualità, Ambiente e Sicurezza**" (120 ore, dal novembre 2008 al Febbraio 2009) istituito da Alma Laboris Roma.
- Auditor interno Qualità e Ambiente (16 ore, gennaio 2009).
- Attestato di idoneità "Moduli A-B-C" per ricoprire l'incarico di **Responsabile Del Servizio di Prevenzioni e Protezione (R.S.P.P.)** previsto dal D.L. 195/03 rilasciato da C.I.L.A. Latina, 08/01/2009
- Aggiornamento corso per idoneità "Moduli A-B-C" per ricoprire l'incarico di **Responsabile Del Servizio di Prevenzioni e Protezione (R.S.P.P.)** previsto dal D.L. 195/03 rilasciato da C.I.L.A Latina, 27 gennaio 2012.
- Partecipazione al corso "**ISO 22000: Gestione sicurezza Alimentare**", istituito da Alma Laboris (16 ore, aprile 2009).
- Auditor ISO 9001:2008 con ente di certificazione KHC (40 ore, aprile 2010)
- Auditor Igienico – Sanitario HACCP con ente di formazione CERTIQUALITY (16 ore, Febbraio 2013)
- Nuova Etichettatura dei prodotti alimentari: Il nuovo Reg. 1169/2011_Certiquality 27 ottobre 2014
- Corso "Innovazione nella filiera grano duro per migliorare la qualità e la Sostenibilità ambientale", presso "Università di Agraria - Viterbo" il 24 novembre 2015.
- Corso di aggiornamento professionale "Procedimenti giudiziari. Le nuove regole civili, penali e amministrative" 19/12/2015, istituito dall'OTACL.
- Attività di stage post-laurea presso "**Pastificio Liguori**" di Gragnano per attività di Controllo Qualità mediante Analisi Strumentali su materie prime, intermedi di lavorazione e prodotto finito. Analisi Strumentali: controllo ceneri, determinazione peso secco del glutine, test colorimetrico, prova granulometrica, test di cottura, prova di stabilizzazione, gestione giacenze. Controlli ed implementazione del Metodo HACCP al processo produttivo. (**settembre 2002- maggio 2003**)
- Aprile 2016 "Corso di Tecnici ed Esperti Assaggiatori- Analisi Sensoriali per Olio Vergine di Oliva" istituito da CAPOL – Latina
- 20 Sedute certificate Assaggio olio Luglio 2016- CAPOL Latina
- Partecipazione al Simposium " Edible insects" Wageningen- NL 16 ore Marzo 2018
- IELTS British Council Aprile 2018.

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE

OLANDESE

Capacità di lettura

B2

A1

Capacità di scrittura

B2

A1

Capacità di espressione orale

B2

A1

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE**

Attitudine a lavorare in team, buona capacità relazionale, capacità di sintesi e decisionali
Attitudine a lavorare per obiettivi, capacità di lavorare per team multidisciplinari.
Buona capacità organizzativa maturata presso Aziende Agroalimentari.
Crioscopio, Ph-metro, spettrometro, metodo GERBER, determinazione cellule somatiche (CMT), acidità titolabile, determinazione ceneri, test colorimetrico e glutine, MILKOSCAN, PCR, elettroforesi su gel di agarosio, centrifuga, stomaker, test ELISA, focalizzazione isoelettronica di proteine del latte bufalino. Analisi microbiologiche per ricerca patogeni.
Ricerca inibenti.
Ambiente Windows, Pacchetto Office

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

PATENTE O PATENTI

Patente di tipo B

ALTRE INFORMAZIONI

La sottoscritta Antonietta Focone, acquisita l'informativa di cui all'art. 13 Decreto Legislativo 196/03 con l'invio del proprio CV presta il proprio consenso, ai sensi degli art. 23 e 26 del decreto stesso, al trattamento dei dati personali, anche sensibili, che ha ritenuto opportuno indicare nel CV

Data: 22/09/2018

Firma

