



Curriculum vitae

GENERALI LOREDANA

INFORMAZIONI PERSONALI GENERALI LOREDANA



VIA GIANTURCO 21, 80055 PORTICI (Italia)  
~~081 9605704~~  
~~loredana.general@area-nolana.it~~

POSIZIONE RICOPERTA Esperienza Professionale **Tecnologo alimentare**

01/2002–alla data attuale Libero professionista con p. iva- Tecnologo alimentare, Napoli

05/2004–alla data attuale Valutatrice di certificazione di prodotto in outsourcing  
 IS.ME.CERT, Napoli (Italia)

- Valutazione in campo del rispetto dei requisiti di certificazione di prodotti DOP E IGP (nociola di Giffoni e pomodoro S. Marzano)

09/2014–alla data attuale Tutor corsi per alimentaristi  
 Eruconsrl, Cassino (Fr)-Palemo (Italia)

- Formazione a distanza (FAD) in materia di igiene degli alimenti

11/2010–alla data attuale Responsabile controllo qualità  
 Cooperativa sociale Scacco Matto srl che si occupa di gestione asilo nido e servizio somministrazione pasti.

- Responsabile del piano di autocontrollo haccp secondo il Reg. CE 852/04
- Responsabile del sistema di rintracciabilità secondo il Reg. Ce 178/02
- Realizzazione sistema di qualità ISO 9001:2015.

02/2010–06/2010 Incarico di docenza di n.36 ore del corso "Apprendistato professionalizzante art. 49 D. Leg. N.276/2003 del 31/07/06 c.u.246  
 Studio di consulenza del lavoro di Porcaro Simona, Napoli (Italia)

- Formazione in materia di igiene e di legislazione alimentare

01/03/2008–01/11/2008 Responsabile controllo qualità  
 Cooperativa S. Andrea, S. Andrea del Pizzone (Ce) (Italia)

- Responsabile del piano di autocontrollo haccp secondo il Reg. CE 852,04
- Responsabile del sistema di rintracciabilità secondo il Reg. Ce 178/02
- Analisi microbiologiche e chimiche del latte
- Gestione rapporti fornitori materie prime
- Studio di shelf life dei prodotti
- Formazione continua del personale
- Gestione rifiuti speciali

Attività o settore Produzione lattiero casearia

01/06/2005–01.06/2007 Responsabile controllo qualità in outsourcing  
 Cooperativa La Contadina arl, Grazzanise Località Borgo Appio (Ce) (Italia)



GENERALI LOREDANA

**Curriculum vitae**

- Realizzazione sistema di qualità ISO 9001:2000.
- Responsabile sistema di rintracciabilità secondo il Reg. Ce 178/02
- Analisi chimiche e microbiologiche su latte e mozzarella di bufala
- Ricerca e sviluppo di nuovi prodotti
- Studio di shelf life dei prodotti. Studio Etichettature
- Formazione del personale

Attività o settore Produzione lattiero casearia

01/07/2003–01/09/2003

**Addetto controllo qualità di processo**

Aniello Longobardi srl-Conserve vegetali, Scafati (Sa) (Italia)

Controlli qualitativi linea del pomodoro cubettato

Attività o settore Azienda conserviera

01/04/2002–01/04/2003

**Microbiologa alimentare in outsourcing**

Galileo Service Food Technologies Consulting srl, Ottaviano (Na) (Italia)

Analisi microbiologiche su matrici alimentari. Analisi di potabilità delle acque.

Studio di shelf life di alimenti.

Formazione e sviluppo analisi chimiche su varie matrici con tecniche cromatografiche (GC; LC; TLC) e spettrofotometriche

Attività o settore Laboratorio di analisi microbiologiche e chimiche

01/06/2000–31/01/2002

**Consulente haccp in outsourcing**

S.Q.C. Consulting sas, Pollena Trocchia (Na) (Italia)

Consulenza e formazione in materia di igiene alimentare. Implementazione piani haccp. Eseguito monitoraggio presso piccole e medie imprese alimentari.

Attività o settore Laboratorio di analisi microbiologiche e chimiche degli alimenti

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

06/2001

Iscrizione ordine dei Tecnologi alimentari di Campania e Lazio con numero di iscrizione 086

23/02/2000

Laurea in scienze delle preparazioni alimentari

Facoltà di Agraria Università degli studi di Napoli Federico II, Portici (NA) (Italia)

15/07/1991

Diploma di maturità scientifica

Istituto "Filippo Silvestri", Portici (Na) (Italia)

**COMPETENZE PERSONALI**

Lingua madre italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	A2	B2	B1	B1	B2



Curriculum vitae

GENERALI LOREDANA

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato  
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative ■ Ottime competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di consulente

Competenze organizzative e gestionali ■ Buone esperienze da leadership durante la mia permanenza lavorativa all'interno di aziende alimentari.  
 ■ Ottime competenze organizzative e gestionali acquisite grazie allo svolgimento dell'attività di libero professionista

Competenze professionali ■ Ottima conoscenza della normativa cogente in materia di igiene dei prodotti alimentari  
 ■ Buona conoscenza delle certificazioni volontarie del settore alimentare  
 ■ Buona padronanza dei processi controllo qualità del settore alimentare

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE

Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente base	Utente base	Utente base

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

certificato eipass 7 modules user

- buona padronanza della suite per ufficio (elaborazione dei testi, foglio elettronico, software di presentazione)
- buona padronanza dei programmi per l'elaborazione digitale delle immagini acquisita come fotografo a livello amatoriale

Altre competenze ■ Corso di inglese livello intermedio presso New Europe lingue con esame finale per attestato Trinity College  
 ■ Iscrizione all'Ordine dei Consulenti tecnici presso il Tribunale di Napoli

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Corsi alta formazione ■ Maggio-giugno 2003 Corso di 40 ore organizzato da a.i.c.q. per Valutatori di Sistemi Gestione Qualità. Il corso si è basato sulla normativa Serie UNI EN ISO 9001 2000 e UNI EN ISO 19011:2003.  
 ■ Corso di formazione **Valutatori di Sistemi Gestione Qualità e Certificazione di prodotto nel settore agroalimentare** organizzato da **IS.ME.CERT.**  
 ■ 31/07-10/08 2012 Corso di formazione per responsabile e addetto del servizio di prevenzione e protezione - moduli A-B4-C della durata di 48 ore presso la Multimediaform. Attestato rilasciato da Efei (Ente paritetico bilaterale nazionale per la formazione).

Crediti formativi 30/09/2017 "I colouring foods, come colorare gli alimenti con alimenti. Tecnologia, legislazione, applicazioni pratiche"

08/06/2017 "Nutrition & health claims. Analisi del decreto 27/2017"

26/05/2017 "Etichettatura Reg. UE 1169/2011"



Curriculum vitae

GENERALI LOREDANA

16/12/2016 "La dichiarazione delle informazioni nutrizionali Europea e USA. Punti di contatto e differenze tecniche e legislative. Aspetti tecnici relativi alla determinazione del reference account e del deriving size"

19/12/2015 "Il tecnologo alimentare e la riforma dei procedimenti giudiziari. Le nuove regole penali, civili e amministrative"

10/10/2015 "L'attività di campionamento. Prelievo ed analisi dei prodotti alimentari"

15/05/2015 "La rilevazione dei contaminanti nei processi produttivi con metal detector e raggi X"

15/03/2013 "Sicurezza alimentare e standard internazionale iso 22000"

26-27/11/2011 "L'approccio metodologico alla valutazione dei rischi e alla redazione del documento di valutazione dei rischi D. Lgs. 81/2008 e s.m.i."

Trattamento dei dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali."

Portici, 18/10/17

Loredana Generali