

## CURRICULUM VITAE

Nome	<b>ANTONIETTA FOCONE</b>
Telefono	+ 39 333 3129022;
P.IVA-CF	12017561007 - FCNNNT76R53F839W
E-mail	<a href="mailto:antoniettafocone@gmail.com">antoniettafocone@gmail.com</a> ; <a href="mailto:a.focone@pec.otacl.it">a.focone@pec.otacl.it</a>
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	NAPOLI 13/10/1976
<b>ESPERIENZA LAVORATIVA</b>	LIBERA PROFESSIONE P.IVA 12017561007
26/10/2020 ad oggi	Responsabile Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare presso il Pastificio <b>Eurotortellino s.r.l.</b> - Via Velletri, 19 00041 Albano Laziale (RM). <b>Settore:</b> IAF03. <b>Tipologia di contratto:</b> Rapporto di lavoro continuativo. <b>Ruolo in azienda:</b> Responsabile Assicurazione Qualità. <b>Attività svolte / mansioni:</b> Implementazione Documentazione per la gestione della Sicurezza Alimentare, Rintracciabilità e Qualità, Controlli di Conformità di processo produttivo, Gestione processo produttivo, Verifiche ispettive interne, Gestione documentazione del Sistema Qualità, Formazione Operatori Alimentaristi. <b>Descrizione del processo Aziendale:</b> Produzione (miscelazione, estrusione, cottura, pastorizzazione) di pasta all' uovo ripiena fresca e surgelata, confezionata in buste e sacchetti di materiale plastico e/o in Atmosfera Modificata. Produzione (miscelazione, estrusione, pastorizzazione) di gnocchi freschi confezionati in buste e vaschette di materiale plastico e/o in Atmosfera Modificata. Produzione (miscelazione, estrusione, pastorizzazione) di pasta all' uovo fresca confezionata in buste e vaschette di materiale plastico. <b>Categoria di prodotti:</b> pasta fresca all' uovo ripiena con base ricotta e spinaci, pasta fresca all' uovo ripiena con base carne, pasta fresca all' uovo ripiena con base ricotta e spinaci surgelata, pasta fresca all' uovo ripiena con base carne surgelata, gnocchi di patate, pasta fresca all' uovo non ripiena. <b>Processi:</b> Cottura, Estrusione, Pastorizzazione, Congelamento, Confezionamento in ATM, etichettatura.
<b>ESPERIENZA LAVORATIVA</b>	Auditor per UL, Viale Europa, 28 Cabiato (CO)
07/10/2021 ad oggi	<b>Settore:</b> IAF35 <b>Tipologia di contratto:</b> contratto per ispezione e controllo di conformità del servizio di ristorazione collettiva presso il Cliente (Leonardo Global Solutions, Banca d'Italia, Comune di Napoli e ITA Airways); <b>Ruolo in azienda:</b> Auditor <b>Attività svolte:</b> Monitoraggio dei requisiti contrattuali, merceologico, igiene e sicurezza Alimentare
<b>ESPERIENZA LAVORATIVA</b>	Direttore Esecutivo di Contratto (DEC) per il Comune di Aprilia (LT), piazza dei Bersaglieri, Aprilia
02/12/2021 al 02/09/24	<b>Settore:</b> IAF36 <b>Tipologia di contratto:</b> contratto di DEC per l'incarico di direzione dell'esecuzione per il contratto di refezione scolastica delle scuole dell'infanzia e primaria del territorio di Aprilia <b>Ruolo in azienda:</b> DEC; Direzione dell'esecuzione (ai sensi dell'art. 101 e 102 D. Lgs. 50/ 2016) per il contratto di refezione scolastica delle scuole dell'infanzia e primaria a

	<p>tempo pieno del Comune di Aprilia.</p> <p><b>Attività svolte:</b> Direzione del capitolato d'appalto, monitoraggio del servizio mensa, organizzazione di eventi formativi di educazione alimentare per la riduzione dello spreco, verifiche di conformità del servizio di ristorazione scolastica, verifiche ispettive presso il centro cottura.</p>
07/11/2023 ad oggi	<p>Tecnologo alimentare Esperto di filiera, presso il Comune di Cisterna di Latina (LT) Via Zannella, 2.</p> <p><b>Settore:</b> IAF36;</p> <p><b>Tipologia di contratto:</b> contratto per servizio monitoraggio esecuzione refezione scolastica – anno 2024-2025.</p> <p><b>Ruolo in azienda:</b> Responsabile servizio di monitoraggio dell'esecuzione del contratto di refezione scolastica presso gli istituti comprensivi presenti sul territorio comunale Comune di Cisterna di Latina.</p> <p><b>Attività svolte:</b> , monitoraggio del servizio mensa, organizzazione di eventi formativi di educazione alimentare per la riduzione dello spreco, verifiche di conformità del servizio di ristorazione scolastica, verifiche ispettive presso il centro cottura.</p>
Anno 2006 ad oggi	<p>Consulente Sistema Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare GFSI: GLOBAL GAP, BRC e IFS, ISO 9001:2015 <i>PCQI Consultant (Preventive Control Qualified Individual)</i>, FDQI (<i>Food Defense Qualified Individual</i>).</p>
11/10/2017 all'11/07/2019	<p>Ispettore Auditor per INTERTEK ITALIA S.p.A., via Guido Miglioli 2A, 20063 Cernusco sul Naviglio (MI);</p> <p><b>Settore:</b> IAF35;</p> <p><b>Tipologia di Contratto:</b> contratto di lavoro autonomo di prestazione di servizi tecnici ex art. 222 cc.</p> <p><b>Ruolo in azienda:</b> Auditor;</p> <p><b>Attività svolte:</b> AUDIT per qualifica fornitori in area Olanda, Germania, Belgio.</p>
20/05/2021 all'20/09/2021	<p>Responsabile Produzione e assicurazione Qualità presso Azienda Quattrociocchi Amerigo- SS 148 Km 99 Terracina (LT)</p> <p><b>Settore:</b> IAF03;</p> <p><b>Tipologia di Contratto:</b> Consulenza tecnica;</p> <p><b>Ruolo in azienda:</b> Responsabile produzione e assicurazione qualità`;</p> <p><b>Attività svolte:</b> Implementazione Documentazione per la gestione della Sicurezza Alimentare e Rintracciabilità, Controlli di Conformità di processo produttivo, Gestione processo produttivo, Verifiche ispettive interne, Gestione documentazione del Sistema Qualità, Formazione Operatori Alimentaristi.</p> <p><b>Categorie di prodotti:</b> Produzione di conserve vegetali e olio extra vergine di oliva</p> <p><b>Processo Tecnologico:</b> pastorizzazione, miscelazione, imbottigliamento, etichettatura.</p>
02/01/2020 al 10/03/2020	<p>Responsabile Produzione e assicurazione Qualità presso Azienda Ciavolino Daniele &amp; Figli s.r.l., Via Campo di Carne 20, Ardea (RM).</p> <p><b>Settore:</b> IAF03;</p> <p><b>Tipologia di Contratto:</b> CNL Alimentare;</p> <p><b>Ruolo in azienda:</b> Responsabile produzione e assicurazione qualità`;</p> <p><b>Attività svolte:</b> Implementazione Documentazione per la gestione della Sicurezza Alimentare, Rintracciabilità e Qualità, Controlli di Conformità di processo produttivo, Gestione processo produttivo, Verifiche ispettive interne, Gestione documentazione del Sistema Qualità, Formazione Operatori Alimentaristi.</p> <p><b>Categorie di prodotti:</b> Produzione di pinoli e frutta a guscio in confezioni, snack di frutta;</p>

02/09/2019 al 31/12/19	<p><b>Processo Tecnologico:</b> etichettatura, confezionamento in ATM,</p> <p>Consulente per verifiche interne presso Azienda Ciavolino Daniele &amp; Figli s.r.l., Via Campo di Carne 20, Ardea (RM).</p> <p><b>Settore:</b> IAF03;</p> <p><b>Tipologia di Contratto:</b> consulenza;</p> <p><b>Ruolo in azienda:</b> Consulente per Audit interni HACCP, Audit di qualifica presso i fornitori;</p> <p><b>Attività svolte:</b> Implementazione Documentazione per la gestione della Sicurezza Alimentare, Rintracciabilità e Qualità, Controlli di Conformità di processo produttivo, Gestione processo produttivo, Verifiche ispettive interne, Gestione documentazione del Sistema Qualità, Formazione Operatori Alimentaristi.</p> <p><b>Categorie di prodotti:</b> Produzione di pinoli e frutta a guscio in confezioni, snack di frutta;</p>
05/2019 al 31/12/2019	<p>Consulente Sicurezza Alimentare e Sistemi di Certificazioni per Azienda Strampelli s.r.l. – Località Colle Gentilesco 02012 Amatrice (RI).</p> <p><b>Settore</b> IAF03</p> <p><b>Tipologia di Contratto:</b> consulenza;</p> <p><b>Ruolo in azienda:</b> Consulente per Audit interni HACCP, Audit di qualifica presso i fornitori;</p> <p><b>Attività svolte:</b> Implementazione Documentazione per la gestione della Sicurezza Alimentare Rintracciabilità e Qualità, Controlli di Conformità di processo produttivo, Gestione processo produttivo, Verifiche ispettive interne, Gestione documentazione del Sistema Qualità, Formazione Operatori Alimentaristi.</p> <p><b>Categorie di prodotti:</b> Pasta secca</p> <p><b>processo Tecnologico:</b> Miscelazione, estrusione, essiccamento, confezionamento in sacchetti termosaldati o carta, etichettatura.</p>
05/12/2018 al 12/01/2020	<p>PCQI Azienda Marcozzi, Contrada Valdasa 47/A Campofilone (FM)</p> <p><b>Settore:</b> IAF03</p> <p><b>Ruolo:</b> Nomina Preventive Controls Qualified Individual Novembre 2018 Azienda Marcozzi srl.</p> <p><b>Attività svolte:</b> Redazione documento FSP (Food safety Plan), Gestione documentazione per Food and Drugs Administration per export in USA.</p>
01/01/2015 al 31/08/ 2016	<p>Iscrizione albo ANAC con n. di iscrizione 1094 Novembre 2018</p> <p>Auditor UL-CONAL Divisione IISG</p> <p><b>Settore:</b> IAF35</p> <p><b>Tipologia di contratto:</b> contratto per ispezione e controllo di conformità del servizio di ristorazione collettiva presso le strutture scolastiche di Roma Capitale.</p> <p><b>Ruolo in azienda:</b> Auditor</p> <p><b>Attività svolte:</b> monitoraggio e verifica analitica del servizio di ristorazione e fornitura delle derrate presso le strutture educative scolastiche di competenza di Roma Capitale.</p>
2006- ad oggi	<p><b>Settore IAF35</b></p> <p>Attività di consulenza in Area Sicurezza Alimentare presso Aziende Agroalimentari Sviluppo di nuovi prodotti; Docente per corsi HACCP per Responsabili Industria Alimentare ed OSA; Elaborazione Manuali di Autocontrollo, Rintracciabilità, Validazione etichette; Elaborazione schede tecniche di prodotto; Elaborazione Food Safety Plan; Elaborazione Food Defense Plan; Gestione allerte sanitarie; Supporto per Gestione ed Implementazione di Sistemi di Gestione Qualità e Ambiente; Implementazione schemi di certificazione GLOBALGAP, BRC, IFS, ISO 9001, ISO 22000; Docente per corsi "Percorsi in accompagnamento a Sistemi Gestione Qualità, certificazione ISO 9001:2015; ISO 22000:2018.</p>

- Iscrizione ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio dal 2002 n.iscr.136 OTACL dal 02 Novembre 2002
- Nomina come membro effettivo per Il mandato del Consiglio Territoriale di Disciplinare dell'Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio per terzo mandato (anno 2021-2024; 2018 - 2021; anno 2015 – 2018; )
- Iscrizione CTU - Tribunale di Velletri n.iscr.1955 Aprile 2016
- Membro effettivo Commissione OTACL: Commissione territoriale LAZIO.

Maggio 2004 – Ottobre2004

Responsabile Qualità presso Caseificio “La Casertana s.r.l.”, S. Cipriano d’Aversa (CE)

**Settore:** IAF03

**Tipologia di contratto:** Consulenza

**Ruolo in azienda:** Responsabile Qualità

**Attività svolte:** Controlli di Conformità di processo produttivo, Gestione processo produttivo, Verifiche ispettive interne, Gestione documentazione del Sistema Qualità, Formazione Operatori Alimentaristi

**Processo tecnologico:** pastorizzazione, confezionamento etichettatura;

**Categorie di prodotti:** prodotti lattiero-caseari a base di latte, formaggi freschi/panna acida, burro

02/05/ 2004 – 30/10/2004

Responsabile Qualità presso Caseificio “Coop La Contadina”, Canello Arnone (CE)

**Settore:** IAF03

**Tipologia di contratto:** Consulenza

**Ruolo in azienda:** Responsabile Qualità

**Attività svolte:** Controlli di Conformità di processo produttivo, Gestione processo produttivo, Verifiche ispettive interne, Gestione documentazione del Sistema Qualità, Formazione Operatori Alimentaristi

**Processo tecnologico:** pastorizzazione, confezionamento etichettatura;

**Categorie di prodotti:** prodotti lattiero-caseari a base di latte, formaggi freschi/panna acida, burro

07/02/2005 al 07/02/2006

Ricercatore presso Caseificio “Bellopepe E Golino Marcianise CE)

**Settore:** IAF03

**Tipologia di contratto:** Co.Co.Pro

**Ruolo in azienda:** Ricercatore

**Attività svolte:** Attività di ricerca per progetto europeo in partnership con Università Federico Ildi Napoli “Facoltà di Scienze e Tecnologie Alimentari, 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.

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

1995- 2001

**Università degli Studi di Napoli "Federico II" - Facoltà di Agraria Laurea Magistrale**  
Chimica organica, chimica inorganica, biologia vegetale, biologia animale, Microbiologia generale, microbiologia degli alimenti, marketing agroalimentare, tecnologia alimentare, processi alimentari, igiene degli alimenti, fisica, matematica, processi e trasformazioni alimentari, immunologia e gastroenterologia, produzioni animali, economia agroalimentare.

2003-2006

**Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari** con tesi sperimentale in **Produzione animali e Ispezione degli alimenti** dal titolo **"Influenza delle tecniche di allevamento sul benessere degli agnelli di razza Comisana"**, con voto 97/110.

1991 – 1995

*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, contaminazioni ambientali, gestione rifiuti zootecnici.
- Specializzazione in **"Alimentazione e Nutrizione Animale"** con tesi dal titolo **"Contaminazione ambientale da diossina", con voto 68/70**

2002 ad oggi

*Liceo Scientifico Statale "P. Calamandrei" - Napoli*  
Diploma di Maturità Scientifica 46/60

Attività di Formazione Post laurea – Post Specializzazione

- Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania e Lazio (O.T.A.C.L.) dal 2002 ad oggi.
- 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 21/12/2003);
- Attività di stage presso il Pastificio Liguori -Gragnano settore EA03 settembre 2002-Aprile 2003  
Produzione pasta secca, processo essiccamento e confezionamento. Ruolo addetta al controllo qualità.
- 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."** 02/05/2003 -31/12/2003, con relativa attività di stage svolta presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

- Corso Schemi di Certificazione Internazionale BRC e IFS Food, organizzato da CERMET, 16 ore (Marzo 2006).
- **Corso ISO 22000 Gestione Sicurezza Alimentare, organizzato da SGS, 16 ore (Giugno 2006).**
- **Auditor Interno BRC - IFS, organizzato da CERMET, 16 ore (Giugno 2006).**
- Master di Alta formazione “Sistemi di gestione Integrati Qualità Ambiente e Sicurezza”, organizzato da Alma Laboris, 120 ore (Novembre 2008-Febbraio 2009).
- Auditor interno Qualità e Ambiente, 16 ore (Gennaio 2009)
- Corso ISO 22000 organizzato da Alma Laboris, 16 ore, , (Aprile 2009)
- Corso Auditor ISO 9001:2008, organizzato da KHC, 40 ore (Aprile 2010)
- **Auditor igienico-sanitario HACCP organizzato da ente Certiquality, ore (16 Febbraio 2013).**
- Nuova Etichettatura dei prodotti alimentari Reg. UE 1169/2011, organizzato da Certiquality (27 Ottobre 2014).
- Corso “Innovazione Filiera grano duro per migliorare la qualità e sostenibilità ambientale” organizzato da Università di Agraria Viterbo (24/11/2015).
- Corso “Procedimenti giudiziari penali e amministrativi” organizzato da OTACL (19/12/2015).
- Corso “Controllo e implementazione del metodo HACCP” organizzato da OTACL (settembre 2002-maggio 2003).
- Corso *Edible insects* Dipartimento di *Food Design Università* di Wageningen NL, 16 ore (Marzo 2018).
- Corso “FSPCA *Certificate of Training FSPCA Preventive Control for Human Food*” 20 ore (09/11/2018).
- *Food Defence awareness* FSPCA (09/04/2020).
- *FSPCA intentional Adulteration Vulnerability assessment* (26/05/2020).
- Corso Tecnici assaggiatori: Analisi sensoriale olio vergine di oliva, istituito da CAPOL Latina.
- Iscrizione albo tecnico assaggiatori Novembre 2021

#### MADRELINGUA

#### ALTRE LINGUE

Capacità di lettura

Capacità di espressione

Capacità di scrittura

ITALIANO

INGLESE OLANDESE

B2 A2

B2 A2

C1 A2

**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 sviluppata dal 2002 ad oggi presso Aziende Agroalimentari, ristorazione collettiva e commerciale.

**CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE**

Formatore per corsi Alimentaristi, Formazione post diploma ITS. Supporto per elaborazione di Capitolati di fornitura pasti in ristorazione collettiva scolastica, Elaborazione Schede tecniche di prodotto. Riesami di Capitolati di fornitura.

Attività di laboratorio: Crioscopio, pH metro, spettrometro di massa, metodo GERBER, determinazione cellule somatiche (CMT), acidità titolabile, determinazione ceneri, test colorimetrico e glutine, Oxybaby, termobilancia, rotronic per determinazione aw, MILKOSCAN, PCR, elettroforesi su gel di agarosio, centrifuga, stomaker, test ELISA, focalizzazione isoelettronica di proteine. Analisi microbiologiche per ricerca patogeni e requisiti microbiologici per piano di campionamento e per requisiti di conformità con schede tecniche. Ricerca Allergeni mediante Kit rapidi. Ricerca inibenti.

Ambiente Windows, Pacchetto Office, Food Safety PLAN Builder, Food Defense PLAN Builder (FDA).

**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, in conformità al trattamento dei dati secondo quanto stabilito dal Regolamento Europeo UE 2016/679.

Data

Firma