



CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

Informazioni personali

Cognome/ie nome/i

Data di nascita

Indirizzo/i

Nazionalità/e

Sesso

Recapiti

Settore di competenza

Istruzione, formazione

Certificato ottenuto in
novembre 2018

Certificato ottenuto in febbraio
2014

Certificato ottenuto in luglio 1998

Certificato o diploma ottenuto il
18/12/95

Titolo della tesi

Istituto di istruzione

Principali materie/competenze
professionali apprese, esperienze
pratiche apprese durante il
periodo di tesi

Diploma ottenuto il 17/07/1999

Istituto di istruzione

Esperienza professionale

Dicembre 2019

Claudia de Crescenzo

**Certificato per Auditor interni nei laboratori di prova operante in
accordo alla ISO 17025 e RT 08 di Accredia (24 ore)**

Certificato per Auditor /Lead Auditor per i sistemi di Gestione
Qualità ISO 9001:2008 (40 ore).

Esame di Stato abilitante all'esercizio della Professione di Tecnologo
Alimentare

Laurea specialistica (anni 5) in Scienze Delle Preparazioni Alimentari

Indice di qualità, Tipicità ed Origine degli oli extravergini Doc Campani

Università degli Studi di Napoli "Federico II" Facoltà di Agraria

- Svolgimento di 1 anno di tirocinio, presso il Laboratorio del Dipartimento di Scienza degli alimenti della facoltà Agraria, Università "Federico II" di Napoli, esperienza in gascromatografia, spettrofotometria UV Visibile, HPLC

Perito Agrario

Istituto Tecnico Agrario Statale "E. De Cillis" di Napoli

**Incarico in qualità di componente della commissione di gara per
l'affidamento della refezione scolastica accordo quadro mensa
AREA NOLANA**

Ottobre 2019

Incarico in qualità di presidente della commissione di gara per l'affidamento della refezione scolastica AREA NOLANA

Ottobre 2018

Incarico in qualità di presidente della commissione di gara per l'affidamento della refezione scolastica AREA NOLANA

Nomina Regionale in qualità di esperto SEP negli esami per addetti lattiero caseari MBC SERVICE-CASERTA

Funzione occupata
dal 01/01/2009 ad oggi

Legale rappresentante del Laboratorio di Analisi CDA sas inserito negli elenchi regionali dei laboratori di autocontrollo nonché accreditato Accredia

Principali mansioni e
responsabilità

Direzione generale con attività di coordinamento dell'attività di laboratorio con gli enti pubblici (asl, Regione, Comuni) nonché funzione di aggiornamento legislativo in campo alimentare

Responsabile qualità con partecipazione ad audit interni e audit di terza parte nella propria struttura per la verifica della conformità alla ISO 17025:2018

Responsabile Laboratorio con attività di coordinamento e supervisione delle attività di laboratorio comprese emissione dei rapporti di prova ed implementazione procedure di prova. Giudizi di conformità su alimenti e studi di shelf life.

Audit interni nonché assistenza agli audit di terza parte in caseifici, CSM e depositi ittici, lavorazione carni (stabilimenti riconosciuti CE) da parte degli organi di controllo.

Verifiche ispettive mensili in circa 20 strutture lattiero casearie convenzionate con il laboratorio con verifica dei processi di trasformazione di formaggi a pasta filata, formaggi freschi e stagionati, ricotta e burro.

Audit in caseifici ed in aziende zootecniche per la verifica dell'adeguatezza al disciplinare del Consorzio Provolone Del Monaco Dop

Gestione delle quote latte sul portale SIAN per conto di caseifici convenzionati

Verifica di conformità di etichettatura di formaggi freschi a pasta filata formaggi freschi e stagionati, ricotta e burro.

Funzione occupata
dal 07/1997 a 12/2008

Analista di Laboratorio presso il Laboratorio di Analisi CDA del Dr. Giuseppe Esposito

Principali mansioni e
responsabilità

- Analisi chimiche, fisiche e microbiologiche su alimenti, acque,
- Coordinamento nelle attività di laboratorio
- Consulenza presso aziende alimentari compresa la formazione degli addetti alle attività alimentari, nonché redazione ed implementazione dei piano di autocontrollo alimentare

Nome del datore di lavoro

CDA Laboratorio di analisi alimentari ed ambientali del Dr Giuseppe Esposito

11) NOMINA REGIONALE IN QUALITA' DI ESPERTO SEP NEGLI ESAMI PER ADDETTI LATTIERO CASEARI - CASERTA OTTOBRE 2018-

Conoscenze linguistiche

Madrelingua/e
Altre lingue
(Autovalutazione^(*))
^(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Italiana

Inglese

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	Produzione scritta
buona	buona	buona	buona	buona

Conoscenze informatiche

Capacità e competenze informatiche

- Utilizzo Programma Gestionale per laboratori di analisi chimiche, ambientali ed alimentari Lab Pro Ver AC.
- Sistema Operativo WINDOWS VISTA e Pacchetto applicativo OFFICE

Certificati Patente Europea del Computer ECDL (Basic concepts, Microsoft Word, Excel, Access, Powerpoint, Internet Explore ed Outlook Express) del Test Center dell'Istituto "Login" di Piano di Sorrento

Altre competenze

Patente

Patente di guida di tipo B

Capacità e competenze tecniche

12/2008: Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine di I livello

Ulteriori informazioni

- 1) Partecipazione al seminario "Il controllo di qualità igienica degli alimenti" tenuto presso la Mostra d'Oltremare (NA) il 23 Febbraio 2008
- 2) Partecipazione al corso di formazione aggiornamento per operatori della ristorazione collettiva in relazione alla malattia celiaca tenuto presso la ASL NA 3 SUD (NA) il 27 Aprile 2010
- 3) Partecipazione al corso di formazione "La gestione della qualità nei laboratori di prova secondo la norma ISO/IEC 17025:2005 organizzato dal Cermet tenutosi a Roma il 06-07 Ottobre 2011
- 4) PARTECIPAZIONE AL CORSO DI FORMAZIONE "LA SALUBRITA' ALIMENTARE DAL CODEX ALIMENTARE ALL'AFFIDABILITA' DEL DATO ANALITICO ORGANIZZATO DA FEDERBIOLOGI TENUTOSI A FLUMERI (AV) IL 20-21 APRILE 2012
- 5) PARTECIPAZIONE AL CORSO "FORNITURA DELLE INFORMAZIONI SUI PRODOTTI ALIMENTARI AL CONSUMATORE: LE NUOVE REGOLE COMUNITARIE E IL QUADRO SANZIONATORIO" NAPOLI 22/11/2014
- 6) PARTECIPAZIONE AL CORSO "LE ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO, PRELIEVO E ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI. REGOLE SOSTANZIALI E PROCESSUALI". NAPOLI, 10/10/2015
- 7) PARTECIPAZIONE AL CORSO "Il laboratorio accreditato ACCREDIA. L'importanza e la garanzia del risultato analitico nell'ambito delle procedure di autocontrollo Igienico-Sanitario anche in relazione al Reg. CE 2073/2005". Napoli 5/11/2016
- 8) PARTECIPAZIONE AL WORK SHOP "TRATTAMENTI DELL'ACQUA NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE: INNOVAZIONE, TECNOLOGIA E SOLUZIONI" CASERTA 28/03/2017
- 9) PARTECIPAZIONE AL CORSO "AGGIORNAMENTI SULL'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI NEL REGOLAMENTO 1169/2011 UE" NAPOLI 26/05/2017
- 10) PARTECIPAZIONE AL CORSO "AGGIORNAMENTI SULL'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI NEL REGOLAMENTO UE 2158/2017 UE" BATTIPAGLIA 14/04/2018

- 11) *La qualità nei laboratori di prova - Analisi di contesto ed approccio all'analisi e gestione del rischio in un laboratorio di prova, UNICHIM 03/04/2019*
- 12) *LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI ALLA LUCE DEGLI ATTUALI SVILUPPI NORMATIVI" OTACL – MAGGIO 2019*
- 13) *Sicurezza alimentare: metodi rapidi per il controllo di alimenti, acque e superfici- Milano 26/09/2019 IN_FORMARE*
- 14) *AD UN PASSO DALL'APPLICAZIONE DEL REG. N. 625/17: IL RUOLO E LE RESPONSABILITÀ DEI PROFESSIONISTI" OTACL – NOVEMBRE 2019*

Data

.....01/06/2020.....

Firma

...Claudia de Crescenzo.....

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679

Data

... 01/06/2020.....

Firma

... Claudia de Crescenzo.....