

INFORMAZIONI PERSONALI

Anna Martone



📍 Via Scafati, 126, 80050 Santa Maria La Carità (Na)

☎ +39 3937207886

✉ anna.martone992@gmail.com

Sesso F | Data di nascita 12/07/1992 | Nazionalità Italiana

OCCUPAZIONE DESIDERATA

Controllo Qualità e Sicurezza Alimentare

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

<p>Novembre 2021 - Attuale</p>	<p>Consulente Quality Assurance and Food Safety</p>
	<p>Presso Food Safety Consulting – Corso Umberto I, 49 – 80069 – Vico Equense (NA)</p> <ul style="list-style-type: none"> consulenza e servizi per l'industria agro-alimentare: (Applicazione del Sistema H.A.C.C.P). Pianificazione, gestione, implementazione di Sistemi di Gestione qualità e sicurezza alimentare. Progettazione e attuazione Procedure di Autocontrollo - Sicurezza alimentare - HACCP (secondo il Pacchetto Igiene Reg. Ue 852/04, 853/04, 625/17, 2073/11, 1169/11). <p>Attività o settore Controllo e assicurazione Qualità, Rispetto normativa cogente e Certificazioni volontarie, Controllo Prodotti Agroalimentari</p>
<p>Aprile 2021 – Novembre 2021</p>	<p>Addetta Controllo Qualità e Sicurezza Alimentare</p>
	<p>Presso Grancarni S.p.A. – Via Ponte Pellegrino, 1, 81040 Pontelatone (CE)</p> <ul style="list-style-type: none"> Monitoraggio dei processi produttivi, controllo conformità igiene di processo, confezionamento, etichettatura, con successiva elaborazione di report giornaliero/settimanale/mensile/year to date. Rispetto degli standard di qualità e sicurezza previsti dai regolamenti interni e dalle normative cogenti di materie prime impiegate nei processi produttivi, fasi della loro lavorazione e prodotti finali. Pianificazione di analisi e test di laboratorio sui prodotti durante le varie fasi della loro lavorazione (materie prime, prodotto semilavorato e prodotto finito). Valutazione delle Non Conformità, di prodotto e di processo, con successiva applicazione di Azioni Correttive. <p>Attività o settore Qualità, Certificazioni e Controllo Prodotti Agroalimentari</p>
<p>Novembre 2020 – Aprile 2021</p>	<p>Addetta Controllo Qualità e Sicurezza Alimentare</p>
	<p>Incarico Professionale per conto di Innovatio S.r.l.</p> <p>Servizio di Controllo Qualità, in orario diurno e/o notturno, svolte presso le seguenti sedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> MED SEALOG S.r.l. - WATERHOUSE S.P.A., via Fabrizio De Andrè 20060 Colturano (MI) AQUALIFE S.r.l. sita in via Lago D'Orta, 2 - 20098 San Giuliano Milanese (MI) <p>Attività o settore:</p> <ol style="list-style-type: none"> Presso Med Sealog S.r.l.: Controllo qualità in accettazione dei prodotti della pesca, controllo conformità documentale ed etichettatura, elaborazione di report. Presso Aqualife S.r.l.: esecuzione di attività di controllo qualità e gestione delle registrazioni previste da Sistema di Gestione HACCP; campionamento e spedizione campioni a laboratori di analisi; supporto all'azienda nei confronti con consulenti e/o Autorità di Controllo.

Settembre 2020 – Attuale	Consulente HACCP/Addetta Controllo Qualità e Sicurezza Alimentare
	<p>Presso INNOVATIO S.r.l. – Via Francesco Tedesco, 558, 83100 Avellino www.innovatio.it</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Consulenza e servizi per aziende alimentari; ▪ Management percorsi di certificazione aziendale. <p>Attività o settore: Qualità, Certificazioni e Controllo Prodotti Agroalimentari</p>
Gennaio 2016 – Ottobre 2020	Co-responsabile Autocontrollo e HACCP
	<p>Presso MARIO MARTONE S.r.l. – Via Scafati, 126 80050 S. Maria la Carità www.salumificiomartone.com</p> <p>Pagina Facebook: Mario Martone S.r.l.</p> <p>Attività o settore: Applicazione e controllo delle procedure di Autocontrollo basate sui principi HACCP.</p>
Luglio 2019 – Gennaio 2020	Tirocinante
	<p>Presso LABORATORIO DI CHIMICA E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI, Università Federico II di Napoli</p> <p>Attività o settore:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestione piani di campionamento e valutazione criteri microbiologici; ▪ Prelievo e trasporto dei campioni in laboratorio; ▪ Scelta dei metodi analitici per il rivelamento, la numerazione e l'identificazione di specifici microrganismi o di gruppi di microrganismi e delle loro tossine
2013-2018	Istruttrice di Equitazione
	<p>Presso ASD Centro Ippico Pompei Horse Club – Via A. Segni, 43, 80045 Pompei</p> <p>Attività o settore:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Allenamento ponies e cavalli; ▪ Controllo delle attrezzature; ▪ Organizzazione e gestione lezioni per adulti e bambini.
Giugno 2010 - Agosto 2010	Animatrice
	<p>Presso FUNNY SHOW ANIMATION - Via Nolana, 80045 Pompei</p> <p>Attività o settore: Organizzazione e gestione attività per bambini.</p>

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

MAGGIO 2021 – IN CORSO	Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
	<p>Università degli Studi di Napoli "Federico II"</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sviluppo di conoscenze teoriche, scientifiche e professionali nel campo dell'ispezione degli alimenti e del controllo di tutte le fasi delle filiere produttive degli alimenti di origine animale con particolare riferimento all'igiene della produzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, alla gestione dei piani di autocontrollo, all'epidemiologia delle malattie alimentari, alla valutazione, gestione e comunicazione del rischio, nonché alla tutela del benessere animale.
LUGLIO 2020 – NOVEMBRE 2020	Master in Qualità e Sicurezza Alimentare
	<p>"Time Vision" – Agenzia Formativa ed Agenzia per il Lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diploma Master "Sistemi di Gestione per la qualità e la sicurezza alimentare"; ▪ Auditor sistemi di gestione: metodologia di audit UNI EN ISO 19011:2018 (qualificato KHC);

	<ul style="list-style-type: none"> Auditor/Lead Auditor (II e III parte) Sistemi di Gestione per la qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015 (qualificato KHC); Auditor Interno BRC Food; Internal Food Safety Auditor ISO 22000:2005.
27 LUGLIO 2020	Abilitazione alla Professione di Medico Veterinario
	Università degli Studi di Napoli "Federico II"
2014 – 2020	Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria
	Università degli Studi di Napoli "Federico II" Titolo della Tesi: "Shelf life e aspetti nutrizionali di varie formulazioni di salami a base di carni suine" (Shelf life and nutritional aspects of various pork salami formulations) Votazione: 110/110 e Lode <ul style="list-style-type: none"> Tesi sperimentale elaborata presso il Laboratorio di Chimica e Microbiologia degli Alimenti, del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali della Federico Secondo di Napoli.
Luglio 2019	Tirocinio Didattico
	Ospedale Veterinario Universitario (OVUD) del Dipartimento Università degli Studi di Napoli "Federico II"
Settembre 2016 – Giugno 2017	Esperienza Erasmus
	University of Warmia and Masuria od Olsztyn Olsztyn, Polonia
Luglio 2011	Diploma di Maturità Scientifica
	Istituto di Istruzione Superiore Don L. Milani

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B1
	British Certificate Liv. B1				
Polacco	A1	A1	A1	A1	
	University of Warmia and Masuria od Olsztyn				

Competenze comunicative

Il mio spiccato senso di adattamento mi permette di trarre il meglio da ogni tipo di situazione ed esperienza. I vari tirocini universitari mi hanno dato l'opportunità di perfezionare la capacità di stare in gruppo, gestendo al meglio il lavoro di squadra e rispettando allo stesso tempo gli spazi individuali.
 Durante le varie esperienze lavorative il contatto diretto con colleghi e altre figure professionali ha reso necessario ricercare e mettere in atto le migliori strategie di negoziazione e comunicazione; mi ha inoltre permesso di sviluppare e implementare la capacità di collaborare e lavorare in team.

Competenze organizzative e

Dover conciliare il lavoro con gli studi mi ha spinto ad ottimizzare la gestione dei tempi e

gestionali l'organizzazione delle attività, anche nel rispetto delle scadenze.
 Le diverse esperienze lavorative mi hanno invece permesso di sviluppare una importante capacità di adattamento in risposta anche agli imprevisti e la conseguente riorganizzazione delle attività nell'ottica dell'ottimizzazione del tempo a disposizione.
 Le mie doti organizzative sono risultate decisive in alcuni lavori di gruppo, dove è capitato di intraprendere anche team-leading. Non sono mai mancati la collaborazione e la condivisione.

Competenze professionali Presso Grancarni Spa l'attività svolta prevedeva il monitoraggio dei processi produttivi ed il controllo conformità igiene di processo, il confezionamento, l'etichettatura, l'elaborazione di report a diverse cadenze. Essendo la società volta all'acquisizione di una certificazione volontaria, altra importante attività è stata l'implementazione degli standard di qualità e sicurezza oltre quelli previsti dai regolamenti interni e dalle normative cogenti.
 Alla WATERHOUSE S.P.A., presso la piattaforma MED SEALOG, compiti principali sono stati l'esecuzione di attività di controllo qualità, documentate mediante l'utilizzo di una web-app specifica e relativa produzione di report; l'elaborazione, all'occorrenza, di report aggiuntivi su richiesta del RAQ di Water House. In AQUALIFE SRL, la mia figura era incaricata dell'esecuzione di attività di controllo qualità per la verifica della corretta applicazione del sistema di gestione HACCP in uso (controllo igiene stabilimento, controllo corretta esecuzione delle attività di sanificazione, controllo adozione buone prassi igieniche da parte degli operatori, esecuzione dei controlli in accettazione per partite di materia prima, esecuzione dei controlli su lotti di prodotto finito in fase di rilascio). Mi sono occupata inoltre della gestione e dell'aggiornamento delle registrazioni previste dal Sistema di Gestione HACCP (registrazioni per tracciabilità, sanificazione, check list pre ed intraoperative, registrazioni delle temperature di esercizio delle celle, registrazioni attività di controllo in accettazione e rilascio prodotto, ecc). Sono inoltre mio compito il campionamento e la spedizione di campioni a laboratori di analisi ed il supporto all'azienda nei confronti con altri consulenti e/o Autorità di Controllo.
 Con il Master in Qualità e Sicurezza Alimentare ed il contemporaneo tirocinio presso la Società di consulenza Innovatio S.r.l. ho acquisito ed approfondito le metodologie di preparazione agli audit per i Sistemi di Gestione per la qualità, con particolare attenzione agli standard BRC Food, IFS e ISO 22000:2005. Ho inoltre approfondito le tecniche di campionamento di matrici alimentari e successive analisi chimiche e microbiologiche, già apprese grazie al tirocinio presso il Laboratorio di Chimica e Microbiologia degli Alimenti.
 Presso la "Mario Martone s.r.l." compito principale è stato gestire la documentazione con cui l'impresa era in grado di dimostrare di aver operato in modo da minimizzare il rischio, oltre alla selezione dei fornitori, il controllo dell'igiene personale e degli indumenti da lavoro, dell'igiene dei locali e delle attrezzature; procedure di sanificazione, delle buone pratiche di produzione e le buone pratiche igieniche, tracciabilità e rintracciabilità. Ho inoltre utilizzato il programma Mexall.
 Tra le altre mansioni vi è la gestione della pagina della società, all'interno della quale ho pubblicato diversi articoli sia sulle produzioni che su varie curiosità in ambito di qualità e sicurezza alimentare. L'esperienza da istruttrice mi ha insegnato come affrontare imprevisti e a mantenere la calma in numerose situazioni; ad entrare in contatto con bambini e persone di tutte le età.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente Intermedio	Utente Intermedio	Utente Intermedio	Utente Intermedio	Utente Intermedio

Altre competenze

-Seminario Giugno 2020: **I MEDICI VETERINARI ED I NUOVI REGOLAMENTI U.E. 625/2017 – U.E. 429/2016:**
 1. I regolamenti U.E. visti dalla parte delle aziende produttrici
 2. I regolamenti UE visti dalla parte dei veterinari liberi professionisti
 3. I regolamenti UE visti dalla parte della Sanità pubblica

- Equitazione: in possesso di un Brevetto di equitazione, ho frequentato inoltre due corsi in seguito ai quali mi sono stati rilasciati

due attestati OTRE (Operatore Tecnico Riabilitazione Equestre) e OTAL (Operatore Tecnico Attività Ludica).

- BLS: durante la mia attività di volontariato presso l'associazione "Pro Loco Santa Maria la Carità" ho acquisito la certificazione BLS.

Patente di guida Patente A e Patente B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Progetti Gestione Pagina Facebook "Mario Martone S.r.l.". Pubblicazione vari articoli informativi.

Dati personali **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).**