



ANTONIA FRANZESE

CONTATTI

Cellulare: + 39 3345695587
Email: antoniafranzese.1999@icloud.com
Indirizzo: Via Nuova Nola, 192 - 80036
Palma Campania (NA)

DATA DI NASCITA

04/12/1999

COMPETENZE

- Capacità di gestione del tempo
- Ottima predisposizione al lavoro di gruppo
- Eccellenti doti comunicative
- Capacità decisionali e problem solving

LINGUE

Italiano: lingua madre
Inglese: medio

FORMAZIONE

Master in Executive Quality & Food Safety Management

Ottobre 2023 - Aprile 2024

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)
- 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 9
- Auditor interno IFS food 8
- Consulente HACCP
- Internal Food Safety Auditor ISO 22000:2005
- Auditor interno Sistemi di rintracciabilità ISO 22005

Laurea in Sicurezza e Qualità delle Produzioni Animali

Novembre 2021 - Luglio 2023

Università di Bologna, Alma Mater Studiorum

Votazione finale 110/110 con Lode

Laurea in Tecnologie delle Produzioni Animali

Ottobre 2018 - Settembre 2021

Università di Napoli, Federico II

Votazione finale 110/110 con Lode

Diploma di Liceo Classico

Settembre 2013 - Giugno 2018

Istituto superiore Antonio Rosmini

Votazione finale 100/100

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Apprendistato professionalizzante presso *Food Safety Consulting s.r.l.*

Ottobre 2023 - in corso

Consulenza e servizi per l'industria agro-alimentare (Applicazione del Sistema HACCP);
Progettazione e attuazione Procedure di Autocontrollo - Sicurezza alimentare (secondo il Pacchetto Igiene Reg. UE 852/04, 853/04, 1169/11)

Stage presso *Giulio Franzese s.r.l.*

Luglio 2023 - Settembre 2023

Controllo qualità su pomodoro in ingresso, concentrati e pelati.
Definizione ed applicazione di procedure per la qualità: analisi chimico-fisiche quali misurazione del pH, utilizzo del refrattometro, valutazione della viscosità e della colorazione. Verifica della conformità agli standard.
Individuazione ed applicazione di azioni correttive.

Tirocinio presso laboratorio di sicurezza alimentare

Ottobre 2022 - Giugno 2023

Università di Bologna

Preparazione di terreni culturali, isolamento, identificazione e caratterizzazione dei batteri di interesse zoonotico,
Utilizzo delle principali pipeline bioinformatiche per la tipizzazione, comparazione e caratterizzazione dei genomi batterici.

Tirocinio presso Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna

Marzo 2023 - Maggio 2023

Acquisizione delle conoscenze teorico-pratiche relative all'attività di microbiologia degli alimenti, in particolare degli aspetti relativi alla normativa europea e alle norme tecniche di riferimento per le analisi sperimentali finalizzate all'attività di supporto alle produzioni, quali Challenge Test.

Tirocinio presso laboratorio di sicurezza alimentare

Maggio 2021 - Settembre 2021

Università di Napoli

Affiancamento al tutor nello svolgimento di attività relative a campionamenti microbiologici su matrici di origine animale e successive analisi chimico-centesimali e fisico-chimiche.

Determinazione di proteine, grassi, sale, umidità su matrici alimentari.

Determinazione ABVT (azoto basico volatile totale).

Identificazione di acidi grassi con gascromatografia.