

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **Ciro Cosenza**  
Indirizzo **Via Santa Sofia 13 80069 Vico Equense (Naples) Italy**  
Telefono **0818790344 - 3289453180**  
Fax **0818790344**  
E-mail **info@foodsafetyconsulting.it**

Nazionalità **ITALIANA**  
Data di nascita **24.02.1978**  
Professione **Tecnologo Alimentare – Iscritto all’Albo di Campania e Lazio con n.250**

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) 02.2018 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **FOOD SAFETY CONSULTING SRL –WWW.FOODSAFETYCONSULTING.IT**
  - Tipo di azienda o settore **Società di consulenza e servizi per il reparto agro-alimentare**
  - Tipo di impiego **Tirocinante Consulente per l’Industria Agro Alimentare (Applicazione del Sistema H.A.C.C.P ) Consulente per Verifica Ispettiva sulla Norma UNI EN ISO 9001,14001,22005.**  
**Consulente G.d.o., piccole e medie imprese alimentari per l’implementazione di sistemi di qualità conformi alle norme ISO: Gestione e Implementazione di Sistemi di Gestione Qualità (ISO 9001); Sistemi di Gestione Ambientale (ISO 14001); Standard BRC/IFS; Sistemi di gestione secondo le norme UNI 10854 “Sistemi di Gestione per l’Autocontrollo basato sui principi dell’HACCP” e UNI 10939 "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l’attuazione"; Procedure di Autocontrollo - Sicurezza alimentare - HACCP (Pacchetto d’igiene 852, 853,854, 882/2004); Sistemi di Gestione della sicurezza (D. Lgs 81/08); Assistenza nell’iter per la richiesta di Riconoscimenti Ce e N. di registrazione; Sviluppo tecnico ed organizzativo. Assistenza nell’iter per l’autorizzazione agli scarichi. (D.lgs 152/2006); Certificazione e revisioni di etichetta America-Canada-Reg. ce 1169/11.**
- Date (da – a) **Settembre 2006 ad oggi**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Co-founder Food Safety Consulting snc - Via Santa Sofia 13 – 80069 Vico Equense (Napoli)**
  - Tipo di azienda o settore **Consulenza sicurezza alimentare / Centro Servizi per l’ Industria agroindustriale ed ambientale**
  - Tipo di impiego **Consulente per l’Industria Agro Alimentare (Applicazione del Sistema H.A.C.C.P )  
Consulente per Verifica Ispettiva sulla Norma UNI EN ISO 9001,14001,22005.**

Consulente G.d.o., piccole e medie imprese alimentari per l'implementazione di sistemi di qualità conformi alle norme ISO: Gestione e Implementazione di Sistemi di Gestione Qualità (ISO 9001); Sistemi di Gestione Ambientale (ISO 14001); Standard BRC/IFS; Sistemi di gestione secondo le norme UNI 10854 "Sistemi di Gestione per l'Autocontrollo basato sui principi dell'HACCP" e UNI 10939 "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione"; Procedure di Autocontrollo - Sicurezza alimentare - HACCP (Pacchetto d'igiene 852, 853,854, 882/2004); Sistemi di Gestione della sicurezza (D. Lgs 81/08); Assistenza nell'iter per la richiesta di Riconoscimenti Ce e N. di registrazione; Sviluppo tecnico ed organizzativo. Assistenza nell'iter per l'autorizzazione agli scarichi. (D.lgs 152/2006); Certificazione e revisioni di etichetta America-Canada-Reg. ce 1169/11.

- Date (da – a) Febbraio 2007 al 2011
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Gef Consulting srl
- Tipo di azienda o settore Società di formazione professionale
- Tipo di impiego Responsabile e docente per corsi di formazione per "Alimentaristi" in sostituzione del libretto sanitario
  
- Date (da – a) Gennaio – Giugno 2006
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ASL NA 5 Dipartimento di Prevenzione – Via Acquasalsa 5 Pompei (NA)
- Tipo di azienda o settore Sanità Pubblica
- Tipo di impiego Tirocinante presso il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione S.I.A.eN e U.O.V del

Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Locale NA 5, inerenti le verifiche ispettive degli alimenti, dei locali e del personale (DL 30/04/1962 n°283, DPR 26/03/1980 n°327, DL 03/03/1993 n°123, DL 26/05/ 1997 n°155 , ed D.G.R.. n° 275 del 16/05/2006 e Regolamento CE n°852/04

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Oggi</p> <p>Multinvest srl/ Multicedi srl (Gruppo Decò); Gruppo Balletta (Eurospin; Md; Tuodi); Pilmarket Crai; Gran carni srl; Cominvest srl (Gruppo Decò);Superglobus srl/Lombardi srl(Gruppo Decò);SuperM/Supercapri(Gruppo Decò);</p> <p>Grande distribuzione organizzata</p> <p>Quality Assurance Supervisor</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Gennaio 2008 ad oggi</p> <p>Gidal S.p.a.</p> <p><i>Settore ingrosso Alimenti – Piattaforma Granarolo</i></p> <p>Quality Assurance Supervisor</p>
<p><i>Date (da – a)</i></p> <p><i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Tipo di impiego</i></li> </ul>	<p>2013 ad oggi</p> <p>Mensa scuola Comune di S.Antimo e Vico Equense</p> <p>Educazione Alimentare e Nutrizione, Assistenza/Consulenza HACCP in base al Reg. Ce 852/04</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Maggio 2008 ad oggi</p> <p>La Gabriele Srl</p> <p>Settore Commerciale – Laboratorio di Gelateria e Pasticceria</p> <p>Consulente HACCP e Verifica Ispettiva ISO 14001</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Gennaio 2012 ad oggi</p> <p>La Fabbrica della Pasta e Fabbrica della Pasta Senza Glutine sas; Cams srl</p> <p>Settore produzione pasta e pasta dietetica – Pastificio</p> <p>Quality Assurance Supervisor</p> <p>Controllo processo produttivo - Consulente per Verifica Ispettiva BRC-IFS</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Gennaio – Giugno 2006</p> <p>Integralfarma s.r.l (Roma) produzione di farmaci ed integratori di fascia C</p> <p>Milafarma s.r.l (Roma) produzione di farmaci ed integratori di fascia C.</p> <p>Commerciale Medico</p> <p>Responsabile commerciale ed informatore medico scientifico</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Gennaio – Giugno 2006</p> <p>Uniblock Zanotti S.p.a Pegognaga (MN) produzione impianti di refrigerazione.</p> <p>Frigonova S.r.l San Donà di Piave (VE) installazione impianti di refrigerazione nel settore commerciale e agroindustriale</p> <p>Commerciale</p> <p>Agente di Commercio e responsabile commerciale Campania</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Febbraio – Luglio 2005</p> <p>AUCHAN di Roma Casalbertone.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	<p>G.D.O.</p> <p>Capo Reparto Latticini</p> <p>Giugno – Agosto 2002</p> <p>Autogrill di Rozzano (Mi) Aeroporto di Capodichino (NA)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	<p>G.D.O</p>

• Tipo di impiego Operatore multiservizio

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- 19 Maggio 2006 Iscrizione al R.A.C come Agente di Commercio.
- 21 Febbraio 2006 Iscrizione all'albo dei Tecnologi alimentari di Campania e Lazio n. 250
- Ottobre 2005 Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare
- 1997-98/2003-04 Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università di Napoli Federico II Facoltà di Agraria.  
Il sottoscritto ha discusso la tesi sul seguente argomento "Utilizzo di nuove miscele enzimatiche di origine fungina per migliorare la qualità nutrizionale della fibra di grano duro" relatori Prof. Vincenzo Fogliano Dip.Scienze degli Alimenti e Prof. Matteo Lorito Dip. Ar.Bo.Pa.Ve.
- 1992-93/1996-97 Maturita' scientifica presso il Liceo F.Severi di C/mare di Stabia

## **PUBBLICAZIONI**

5/6 – 6/6 2004 Giornate scientifiche del polo delle scienze e delle tecnologie per la vita: Attività antifungina di inibitori di proteasi di pianta ed espressione in piante geneticamente modificate al fine di controllare la crescita e lo sviluppo di funghi fitopatogeni. D. Turrà, G. Cecere, F. Vinale, K. Abadi, M. Senatore, L. Mattiocco, C. Cosenza, F. Pane, M. Lorito.  
Clonaggio e caratterizzazione di proteine di membrana appartenenti alla famiglia dei trasportatori ABC in *Trichoderma atroviride*. R. Ciliento, L. Catalano, S. Lanzuise, V. Scala, F. Pane, C. Cosenza, S. Arqueros, M. Rocco.  
04/2004 CongressoCina: Factors that contribute to the mycoparasitism stimulus in *Trichoderma atroviride* strain P1.  
S.L Woo,E. Formisano,V.Fogliano,C.Cosenza,A.Mauro,D.Turrà,I.Soriente,S.Ferraioli,F Scala and M.Lorito.  
29/09-01/10 2004 XI Congresso Nazionale SIPav: Factors that contribute to the mycoparasitism stimulus in *Trichoderma atroviride* strain P1.  
S.LWoo,E.Formisano,V.Fogliano,C.Cosenza,A.Mauro,D.Turrà, I.Soriente,S.Ferraioli,F.Scala and M.Lorito.

## **CAPACITÀ E COMPETENZE**

### **PERSONALI**

MADRELINGUA

**ITALIANO**

ALTRE LINGUA

### **INGLESE**

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Fluente

Buono

Buono

Attestato di partecipazione e frequenza al corso di lingua inglese tenuto a Oxford dal British European Centre nel luglio del 1995.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI**

Forte orientamento al risultato,capacità organizzativa,predisposizione al lavoro di gruppo, volontà e rapidità di apprendimento, intuito e flessibilità nei rapporti interpersonali, buona capacità comunicativa e relazionale, capacità decisionali, varietà di interessi.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE**

Attività di volontariato presso Manitese di Napoli. Capacità di coordinamento e amministrazione di persone,progetti,bilanci.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE**

Programmazione Basic e Pascal e di programmi operativi in ambiente Ms. Windows (Excel , Works,Power Point, Word for Windows).  
20 Ottobre 2005. IC3 Internet and Computing Core Certification.

**CAPACITÀ E COMPETENZE**

Attività sportive in generale (vela, trekking, pallanuoto, fitness, calcio , computer).

ARTISTICHE

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Novembre 2007-Febbraio 2008

Corso di Formazione di 280 ore "Tecnico del nucleo di assistenza per la strada dei vini e dei prodotti tipici del Vesuvio" presso T.E.S.S. Spa Castellammare di Stabia (NA).

06-11-13 Dicembre 2007

Corso di Formazione ECM "Il controllo Sanitario dei Molluschi Bivalvi dall'allevamento al produttore finale" Dipartimento di Prevenzione ASLNA5 Pompei (NA)

1-3 Ottobre X Congresso S.I.Pa.V.

Piazza S.Antonino Sorrento (NA)

1999/2003 Panel Test

Attestati del Dipartimento di Scienza degli Alimenti nel "Laboratorio di Analisi Sensoriale" diretto dal prof. Paolo Masi dell'Università di Napoli Federico II come componente della Giuria di assaggiatori esperti (Panellista) per la valutazione sensoriale dei salumi, formaggi, biscotti e succhi di frutta.

PATENTE O PATENTI

A e B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi della D.Lgs 196/03

VICO EQUENSE 16/4/2020

FIRMA

