



Sophia Alesio

Abitazione : Via Sant'Antonio Abate, vicinale Alesio, 03, 84018, SCAFATI, Italia

E-mail: alesiosophia@outlook.it **E-mail**: sophia@foodsafetyconsulting.it

Telefono: (+39) 3476837802

Carta d'identità: CA67742BE **Sesso**: Femminile **Data di nascita**: 03/02/1998 **Luogo di nascita**: Scafati (SA), Italia **Nazionalità**: Italiana

PRESENTAZIONE

*Laureata in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali.
Esperta nel Settore Alimentare - Controllo e Assicurazione Qualità.
Certificata Cepas Bureau Veritas per: ISO 22000 – ISO 22005 – IFS v.8 – BRC v.9 – Global G.A.P. – Pest Management – Biologico
Certificata Rina per: ISO 9001:2015 (19011)
Ricercatrice Borsista presso DMVPA – Ispezione degli alimenti
Consulente Autocontrollo e certificazioni presso Food Safety Consulting*

ESPERIENZA LAVORATIVA

Food Safety Consulting Srl

Città: Vico Equense | **Paese**: Italia

[18/04/2025 – Attuale]

Consulente HACCP e Certificazione Alimentare

- Coordinamento delle attività di autocontrollo igienico-sanitario e supervisione dei piani HACCP aziendali;
- Implementazione di sistemi di gestione integrati (ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS);
- Attività di formazione, auditing interno e miglioramento continuo dei processi produttivi;
- Consulenza strategica per il mantenimento della conformità normativa e la preparazione agli audit di autorità competenti e di enti certificatori.

Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali

Città: Napoli | **Paese**: Italia

[21/10/2024 – 21/10/2025]

Ricercatrice borsista

- Applicazione di metodi ufficiali (ISO, UNI, AOAC) per la ispezione degli alimenti e la conformità normativa;
- Partecipazione a studi di ricerca applicata sulla sicurezza alimentare, shelf-life, valorizzazione degli alimenti di origine animale e tecnologie innovative per le aziende alimentari;
- Convegni scientifici;
- CSQA.
- Redazione di report tecnici e scientifici e interpretazione dei risultati sperimentali;
- Formazione a studenti di Scienze e Tecnologie Alimentari.
- Conoscenza delle normative HACCP e Sicurezza alimentare.
- Gestione di laboratorio, preparazione campioni e buone pratiche di laboratorio (GLP).

Russo Mangimi S.p.A

Indirizzo: Via Nazionale delle Puglie, 41, 80035, S.s. 7 BIS (NA), 80035, Nola, Italia

[01/08/2023 – 01/08/2024]

Research and Quality

- Gestione delle non conformità aziendali;
- Gestione dei piani di produzione – analisi materie prime, semilavorati e prodotti finiti (analisi merceologiche, microbiologiche, dna ruminante);
- Tracciabilità e rintracciabilità con utilizzo del programma Work for Manager (JRM);
- Certificati di analisi per esportazione delle referenze;
- Controllo delle procedure HACCP;
- Schede di pulizia, disinfezione, pest – control;

Bifulco Bontà 1974 S.r.l.

Indirizzo: Via Lavinaio 1° tratto, Ottaviano (NA), 80044, Ottaviano

[01/04/2023 – 01/08/2023] **Responsabile Controllo ed Assicurazione Qualità**

- Controllo/gestione del processo di produzione;
- Gestione delle Non Conformità aziendali e dei MOCA;
- Controllo registro manutenzione, registro pulizia e igiene del personale, piani di pulizia, piani di analisi; Controlli pre e post operativi (Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 852/2004).
- Gestione e controllo dei fornitori
- Audit clienti/ Audit Controlli Ufficiali

Visioni S.r.l (gruppo Sole 365)

Indirizzo: Zona Industriale Asi Pascarola, Caivano (NA, 80023, Caivano, Italia)

[01/11/2022 – 01/03/2023] **Controllo Qualità Junior**

Tirocinio presso azienda di sezionamento e lavorazioni delle carni

Check list, Controllo temperatura ed etichettatura; Controllo della materia prima in ingresso nello stabilimento e in tutte le fasi di lavorazione, fino all'uscita del prodotto finito; Revisione schede tecniche; Gestione/ Analisi e monitoraggio dei CCP.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

[07/2024 – 05/2025] **Master Certifood Cepas Bureau Veritas ISO 22000 – ISO 22005 – IFS v.8 – BRC v.9 – Global G.A.P. – Pest Management – Biologico**

Next Talent Accademy <https://www.nexttalentacademy.it/certifood-master-sicurezza-alimentare/>

Paese: Italia | | **Livello EQF:** Livello 8 EQF

[10/2024 – 05/2025] **Corso di perfezionamento in "Sanità e Qualità nella filiera della carne e derivati"**

Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali - Federico II <https://www.mvpa-unina.org/>

Città: Napoli | **Paese:** Italia | | **Livello EQF:** Livello 7 EQF

[04/2023 – 11/2023] **Corso di Perfezionamento in "Controllo della filiera dei prodotti della pesca"**

Dipartimento di Medicina veterinaria e Produzioni Animali, Federico II <https://www.mvpa-unina.org/>

Città: Napoli | **Paese:** Italia | | **Livello EQF:** Livello 7 EQF

[12/2020 – 27/02/2023] **Laurea Magistrale (LM-86)**

Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali <https://www.mvpa-unina.org/>

Indirizzo: Via Federico Delpino,1, 80137, Napoli, Italia | | **Voto finale:** 110 e lode con Menzione Accademica | **Livello EQF:** Livello 7 EQF | **Tesi:** EFFETTO DELL'UTILIZZO DI DUE TIPOLOGIE DI STARTER NELLA PRODUZIONE DEL SALAME NAPOLI/EFFECT OF TWO DIFFERENT STARTERS IN THE PRODUCTION OF SALAMI NAPOLI

[01/2022 – 09/2022] **Internato in Ispezioni degli Alimenti**

Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali <https://www.mvpa-unina.org/>

Città: Napoli | **Paese:** Italia | | **Livello EQF:** Livello 7 EQF

[10/2021 – 11/2021] **Auditor/Lead Auditor: Metodologia di Audit**

Rina Service S.p.A <https://www.rina.org/it/>

Città: Naples | **Paese:** Italia | | **Livello EQF:** Livello 7 EQF

[10/2021 – 11/2021] **Auditor/Lead Auditor: UNI EN ISO 9001:2015 (19011)**

Rina service S.p.A <https://www.rina.org/it/>

Città: napoli | | **Livello EQF:** Livello 7 EQF

[10/2017 – 21/12/2020] **Laurea Triennale (L-38)**



Tecnologie delle Produzioni Animali <https://www.mvpa-unina.org/>

Indirizzo: Via Federico Delpino, 1, 80137, Napoli, Italia | **Voto finale:** 109 | **Livello EQF:** Livello 7 EQF | **Tesi:** Il comportamento materno nella specie bovina: descrizione degli effetti dell'allevamento dei vitelli con le madri sul benessere animale e sulle produzioni

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: Italiano

Altre lingue:

inglese

ASCOLTO B2 **LETTURA** B2 **SCRITTURA** B1

PRODUZIONE ORALE B1 **INTERAZIONE ORALE** B1

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

COMPETENZE

Gestione autonoma della posta e-mail | Windows | Google | Posta elettronica | Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) | GoogleChrome | Android | Utilizzo del browser | Social Network

PUBBLICAZIONI

[2025] [VALUTAZIONE DELL'EFFETTO DI DUE METODI DI DECONGELAMENTO SULLA SHELF LIFE DI MOLLUSCHI CEFALOPODI - XXXIV CONVEGNO NAZIONALE A.I.V.I.](#)

Riferimento: Casalino L., Alesio S., Di Paolo M., Sardo A., Fiore G., Cabato C., Marrone R.

[Strategie per la Valorizzazione della biodiversità ovina e caprina nella regione Basilicata - il Progetto COLAUTOC 2.0](#)

Riferimento: Cabato C., Capano F., Di Paolo M., Casalino L., Egidio M., Alesio S., Balestra S., Marrone R.

[2025] [Egidio M., Di Paolo M., Casalino L., Vuoso V., Alesio S., Sardo A., Marrone R. Effects of Different Natural Additives Alternative to Chemical Ones on Artisanal Bologna-Type Sausages Shelf Life. Applied Sciences. 2025; 15\(7\):3571. <https://doi.org/10.3390/app15073571>](#)

[2025] [Analytical Measurement of Goat Cheese Aroma: Use of Electronic Nose Technology to Identify Products and to Value Their Quality](#)

Riferimento: Egidio M., Matera R., Di Paolo M., Santinello M., Casalino L., Alesio S., Marrone R.
Nome della pubblicazione: 2025 IEEE MeAVeAS

[2024] [Additivi aggiunti o sostanze naturali](#)

Autori: Alesio, S., & Marrone, R.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

Sophia Alesio