

ABSTRACT

Professionista con esperienza pluriennale nel settore alimentare in ruoli di Responsabile assicurazione qualità. Lead auditor di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare ai sensi di UNI EN ISO 22000, progettista di food safety system e PCQI (Preventive Controls Qualified Individual). Si distingue per l'ampio ventaglio di competenze multidisciplinari, ottime doti di comunicazione interpersonale. Dimostra salda leadership, versatilità e capacità di ottimizzare costantemente i processi aziendali potenziando il workflow e l'efficienza organizzativa attraverso un atteggiamento propositivo e proattivo alla risoluzione di problematiche anche complesse. Propensione al miglioramento sviluppando autonomamente nuove competenze.

LINGUE

Italiano Madrelingua Altra lingua: Inglese B1 Francese B1

COMPETENZE TECNICHE

Ottima Conoscenza dei principali sistemi operativi per desktop (Windows, MacOs, Word, Pages, Power Point, Keynote, Excel e Numbers)

SERVEDIO FRANCA

Responsabile assicurazione qualità

Data di nascita:15/03/1977 Indirizzo: via Favaro 7 – 70020 Toritto (BA) Telefono:3478377487 E-mail: francescaservedio7@gmail.com

E-mail: Irancescaservedio / @gmail.com Linkedin: francesca servedio

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Da 04/2022 A oggi

Base pizza srl - Gravina in Puglia (BA)

Responsabile assicurazione qualità

- ✓ Coordinamento e gestione delle attività di controllo qualità all'interno del processo produttivo;
- ✓ Qualifica e selezione dei fornitori;
- ✓ Definizione ed identificazione dei flussi di lavorazione e dei layout degli ambientidi produzione;
- ✓ Gestione dei reclami e delle aspettative dei clienti;
- ✓ Controllo conformità etichettatura prodotti;
- ✓ Pianificazione ed attuazione delle verifiche ispettive interne e gestione del sistema di documentazione dei vari passaggi (certificazioni ISO, BRC, IFS, Bio);
- ✓ Gestione della tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti.

Da 02/2020 A 03/2022

CDP SRL Industrie Molitorie presso FOOD SERVICE SRL – Matera (MT) Addetto controllo qualità impianto pastificazione

- ✓ Valutazione ed analisi di materie prime, semilavorati e prodotti finiti:
- ✓ Verifica conformità dei prodotti ai regolamenti;
- ✓ Valutazione conformità di packaging, documenti ed etichettatura;
- ✓ Gestione delle specifiche per i prodotti a marchio privato;
- ✓ Pianificazione ed attuazione delle verifiche ispettive interne e gestione del sistema di documentazione dei vari passaggi.

Da 05/2014 A 03/2022

CDP SRL Industrie Molitorie – Altamura (BA)

Addetto controllo qualità materie prime e prodotto finito

- ✓ Valutazione delle caratteristiche reologiche delle farine e rimacinate di semola mediante alveografo di CHOPIN;
- ✓ Determinazione contenuto in ceneri di grani, farine e semole;
- ✓ Determinazione dell'assorbimento di acqua mediante il farinografo di BRABENDER;
- ✓ Determinazione dell'attività enzimatica (amilasi) mediante il test del NUMERO DI CADUTA (o falling number o indice di Hagberg);

COMPETENZE E CAPACITA'

Capacità organizzative e di pianificazione; Leadership operativa; Attenzione al dettaglio; Propensione all'innovazione; Conoscenza delle normative sulla qualità del settore alimentare; Abitudine al coordinamento di risorse; Esperienza nella gestione procedurale; Solida preparazione su standard di qualità; Capacità di team-working; Conoscenza della normativa UNI EN ISO; Conoscenza dei requisiti di certificazione (es BRC, IFS, Biologico)

INTERESSI

Pilates, yoga, fitness, lettura

- ✓ Determinazione indice di giallo (B) mediante colorimetro;
- ✓ Determinazione manuale e strumentale del contenuto in glutine;
- ✓ Determinazione dell'umidità mediante spettrofotometro di Foss;
- ✓ Determinazione peso specifico del grano duro e tenero;
- ✓ Gestione dei fornitori e loro qualifica;
- ✓ Gestione della tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti.

Da 05/2014 A 03/2022

CDP SRL Industrie Molitorie – Altamura (BA)

Responsabile programma comunitario Frutta e verdura nelle scuole – Latte nelle scuole

- ✓ Referente presso il Ministero delle politiche Agricole e forestali e presso AGEA ed AGEcontrol per diversi Progetti comunitari;
- ✓ Referente per audit effettuati da enti quali AGECONTROL nell'ambito degli stessi programmi comunitari;
- ✓ Responsabile gestione ordini e coordinamento piattaforma di distribuzione nell'ambito del programma Frutta e verdura nelle scuole e Latte nelle scuole;
- ✓ Organizzatrice di eventi di divulgazione nell'ambito degli stessi progetti;
- ✓ Coordinamento continuo con il MIPAAF, AGEA ed Agecontrol, con gli Uffici Scolastici Regionali, con gli Assessorati all'Agricoltura delle regioni interessate, con i Dirigenti Scolastici delle istituzioni aderenti al Programma;
- ✓ Stesura di relazioni bimestrali e finali come da contratto stipulato tra l'aggiudicatario e l'AGEA;
- ✓ Monitoraggio dell'attuazione del Programma.

Da 12/2012 A 04/2014

Fattoria della mandorla – Toritto (BA)

Addetto controllo qualità

- ✓ Gestione e controllo attività di trasformazione biologica nel rispetto delle norme stabilite per il settore;
- ✓ Tracciabilità del prodotto;
- ✓ Controllo della filiera;
- ✓ Controllo conformità del prodotto.

Da 05/2012 A 03/2014

GAL CONCA BARESE - Altamura (BA)

Consulente

✓ Consulente per l'informazione, la comunicazione e l'animazione territoriale, per l'organizzazione di eventi, convegni e manifestazioni, per la pianificazione territoriale ed urbanistica, per la tecnologia alimentare, l'educazione alimentare ed ambientale.

Da 04/2012 A 06/2011

Promo. Cons. Srl - Altamura (BA)

Consulente

- ✓ Coordinamento continuo con la società committente per l'organizzazione delle misure di accompagnamento per elevare l'efficacia delle azioni previste dal programma comunitario "FRUTTA NELLE SCUOLE";
- ✓ Coordinamento continuo con Dirigenti o referenti scolastici delle Istituzioni coinvolte, con i responsabili delle Masserie didattiche, delle aziende agricole, delle aziende di trasformazione, dei musei dedicati all'alimentazione o all'agricoltura, degli orti botanici, dei mercati Coldiretti di "Campagna amica";
- ✓ Coordinamento continuo con il MIPAAF, AGEA ed Agecontrol, con gli Uffici Scolastici Regionali, con gli Assessorati all'Agricoltura delle regioni interessate per la realizzazione delle misure di accompagnamento;
- ✓ Coordinamento, attuazione e realizzazione delle misure di accompagnamento (mis. 1:FRUIT DAY – mis. 2:VISITE A FATTORIE DIDATTICHE);
- ✓ Organizzazione e svolgimento dei corsi di formazione rivolti alle insegnanti ed ai genitori, previsti come misure di accompagnamento nell'ambito del progetto "FRUTTA NELLE SCUOLE".

Da 04/2012 A 06/2011 Ferrulli Michele - Altamura (BA)

Collaboratore /Consulente

- ✓ Collaborazione professionale con il dott. Michele Ferrulli (Agronomo e Medico Veterinario) e con la Prof.ssa Marilia Tantillo (professore ordinario di Ispezione e Controllo degli Alimenti, presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro");
- ✓ Implementazione dei piani di autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P. per aziende alimentari locali;
- ✓ Audit di secondo divello per qualifica fornitori.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Anno 05/2023

AUDITOR/LEAD AUDITOR ISO 9001:2015 (CORSO QUALIFICATO CEPAS – n. reg. 133 SCHEDA CEPAS: SH124-SH125)) – BUREAU VERITAS

Anno 03/2023

DIPLOMA DI MASTER DI ALTA FORMAZIONE MANAGERIALE IN FOOD SAFETY MANAGER & AUDITOR (MASTER QUALIFICATO AICQ SICEV – n. reg. 200) - CSQA SCUOLA DI MANAGEMENT AGROALIMENTARE – Scandicci (FI)

Anno 03/2023

MANAGER DI SISTEMA ISO 22000/FSSC (CORSO QUALIFICATO AICQ SICEVn. reg. 195) - CSQA SCUOLA DI MANAGEMENT AGROALIMENTARE – Scandicci (FI); Anno 03/2023

LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE AI SENSI DI UNI EN ISO 22000 (CORSO QUALIFICATO AICQ SICEV— n. reg. 95) - CSQA SCUOLA DI MANAGEMENT AGROALIMENTARE — Scandicci (FI);

Anno 03/2023

LEAD AUDITOR DI FOOD SAFETY SYSTEM (CORSO QUALIFICATO AICQ SICEV— n. reg. 199) - CSQA SCUOLA DI MANAGEMENT AGROALIMENTARE — Scandicci (FI);

Anno 03/2023

MANAGER E AUDITOR DI SISTEMI BRC E IFS (CORSO QUALIFICATO AICQ SICEV— n. reg. 196) - CSQA SCUOLA DI MANAGEMENT AGROALIMENTARE — Scandicci (FI);

Anno 03/2023

MANAGER E AUDITOR DI FOOD DEFENCE SYSTEM (CORSO QUALIFICATO AICQ SICEV— n. reg. 197) - CSQA SCUOLA DI MANAGEMENT AGROALIMENTARE – Scandicci (FI);

Anno 03/2023

MANAGER E AUDITOR DI SUPPLY CHAIN SYSTEM (NORMA DI RIFERIMENTO ISO 22005) (CORSO QUALIFICATO AICQ SICEV— n. reg. 198) - CSQA SCUOLA DI MANAGEMENT AGROALIMENTARE — Scandicci (FI)

Anno 03/2023

PROGETTISTA DI FOOD SAFETY SYSTEM (CORSO QUALIFICATO AICQ SICEVn. reg. 194) - CSQA SCUOLA DI MANAGEMENT AGROALIMENTARE -Scandicci (FI)

Anno 09/2022

PCQI - Preventive Controls Qualified Individual (corso FSPCA Preventive Controls for Human Food certificate 6e44f6c4) - Attestato rilasciato da: IFSH – IFPTI – AFDO

Anno 11/2009

Abilitazione alla professione di Medico Veterinario

Università: Facoltà di Medicina Veterinaria – Università degli Studi di Bari

Anno 07/2009

Laurea in Medicina Veterinaria. Laurea Specialistica (Nuovissimo ordinamento) con votazione 108/110 discutendo il lavoro di tesi "Valutazione della qualità igienico — sanitaria delle paste fresche farcite industriali ed artigianali confezionate in atmosfera protettiva" - Università: Facoltà di Medicina Veterinaria — Università degli Studi di Bari

Toritto 30 MAGGIO 2023