



Gianluigi Spadavecchia

Nazionalità: Italiana ☎ (+39) 3450198265 **Data di nascita:** 08/03/1993

✉ **Indirizzo e-mail:** g.spadavecchia13@gmail.com

📍 **Indirizzo:** Corso Umberto I, 2/B, 70056 Molfetta (Italia)

PRESENTAZIONE

Il percorso di studi ha rappresentato per me l'inizio di una crescita professionale ed umana che continuo a coltivare nella mia esperienza lavorativa. Sono una persona estremamente curiosa, volenterosa di apprendere ciò che figure più esperte e formate di me sono in grado di trasmettermi.

ESPERIENZA LAVORATIVA

Responsabile controllo qualità

Agricoper S.R.L. [01/07/2022 – 30/11/2022]

Città: Noicattaro

Paese: Italia

- Gestione del sistema di autocontrollo igienico aziendale (HACCP)
- Gestione del sistema qualità e sicurezza alimentare (implementato sugli standard BRC-IFS Food)
- Pianificazione e gestione degli audit
- Svolgimento dei controlli qualità di prodotto in stabilimento
- Gestione delle comunicazioni inerenti qualità, specifiche e capitolati con i Clienti
- Coordinamento delle attività di analisi multiresiduali sul prodotto
- Gestione di eventuali Reclami e/o Non Conformità relativi a prodotti e processi

Addetto controllo qualità

Caseificio Maldera srl [31/03/2021 – 30/06/2022]

Città: Corato

Paese: Italia

- Controllo intero processo produttivo fino al prodotto finito.
- Controllo di etichette, giacenze e lotti di prodotto.
- Individuazione di anomalie e difetti tramite controllo visivo/strumentali dei prodotti.
- Attività di campionamento dei prodotti.
- Verifica della corretta sanificazione di impianti e attrezzature.
- Compilazione e definizione della documentazione di controllo.
- Interpretazione di dati analitici di laboratorio.
- Preparazione audit BRC/IFS - BIO.

Tirocinante

Dipartimento di Genetica Agraria dell'Università degli Studi "Aldo Moro" [01/2019 – 12/2019]

Città: Bari

Paese: Italia

- Svolgimento del tirocinio curriculare finalizzato al conseguimento della laurea magistrale in "Scienze e tecnologie alimentari".
- Partecipazione al progetto di studio finalizzato al trasferimento di geni per la resistenza a *Fusarium graminearum* in varietà di frumento duro d'élite.
- Supporto nelle attività quotidiane di analisi con progressiva autonomia.
- Estrazione del DNA a partire da materiale liofilizzato.

- Amplificazione PCR del materiale genetico estratto.
- Analisi marcatori molecolari tramite DHPLC.

Tirocinante

Cantina Crifo [05/2016 – 10/2016]

Città: Ruvo di Puglia

Paese: Italia

- Svolgimento del tirocinio curriculare finalizzato al conseguimento della laurea triennale in "Scienze e tecnologie alimentari".
- Ricezione e controllo della materia prima in ingresso: determinazione del peso e grado zuccherino mediante mostimetro.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Master di alta formazione certificata: Qualità e Sicurezza Agroalimentare

Gruppo MIDI [11/2020 – 02/2021]

Indirizzo: E-learning (Italia)

- Auditor/Lead Auditor sulle metodologie di Audit ai sensi di ISO 19011 e ISO 17021 ric. AICQ-SICEV.
- Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità ai sensi di UNI EN ISO 9001:2015 ric. AICQ-SICEV.
- Esperto di Pianificazione e Gestione del Piano HACCP ric. AICQ-SICEV.
- Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare ai sensi della norma UNI EN ISO 22000:2018 ric. AICQ-SICEV.
- Auditor di Sistemi FSSC 22000 / 22002 e di FOOD DEFENCE.
- Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Rintracciabilità ai sensi della norma UNI EN ISO 22005:2008 ric. AICQ-SICEV.
- Auditor BRC v.8 e IFS v.6.1 ric. AICQ-SICEV.
- Auditor Interno in Pest Management ai sensi delle norme UNI EN 16636 e UNI 11381 ric. AICQ-SICEV.

Laurea magistrale

Università degli Studi "Aldo Moro" [08/2016 – 12/2019]

Indirizzo: Bari (Italia)

Campi di studio: Scienze e tecnologie alimentari

Voto finale : 110/110 con lode

Tesi: Trasferimento di geni per la resistenza a Fusarium graminearum in varietà di frumento duro d'élite

Laurea triennale

Università degli Studi "Aldo Moro" [08/2012 – 12/2016]

Indirizzo: Bari (Italia)

Campi di studio: Scienze e tecnologie alimentari

Voto finale : 107/110

Tesi: Caratteri di selezione ed impiego di starter in enologia: gestione della fermentazione malolattica

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **italiano**

Altre lingue:

inglese

ASCOLTO B1 LETTURA B1 SCRITTURA B1

PRODUZIONE ORALE B1 INTERAZIONE ORALE B1

COMPETENZE DIGITALI

Le mie competenze digitali

Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) / Gestione autonoma della posta e-mail / Social Network / Windows / Google / Utilizzo del browser

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".