


INFORMAZIONI PERSONALI

VINCENZA CASTIGLIA



 Bacoli, 80070, Napoli

 3338389745

 enca86@gmail.com

 LinkedIn: <https://it.linkedin.com/in/vincenza-castiglia-19a32061>

 Skype: VINCENZA CASTIGLIA

Sesso F | Data di nascita 09/06/1986 | Nazionalità italiana

C.F.: CSTVCN86H49F839J

CERTIFICAZIONI/
QUALIFICHE/
NOMINE

- ✓ INTERNAL AUDITOR PER GLI STANDARD BRC, IFS
- ✓ AUDITOR E LEAD AUDITOR PER I SISTEMI DI GESTIONE QUALITÀ ISO 9001:2015, ISO 19011:2018
- ✓ CAMPIONATORE DI MATRICI ALIMENTARI E AMBIENTALI
- ✓ TECNICO CONTROLLORE PER AGRICOLTURA BIOLOGICA
- ✓ INTERNAL AUDIT GLOBALGAP
- ✓ LEAD AUDITOR BRCGS ISSUE9
- ✓ Consigliere e Responsabile del comitato scientifico Aicia (Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare)
- ✓ Docente e formatore AICIA
- ✓ Formatore Sicurezza suoi luoghi di lavoro

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Attività/progetti come
libero professionista:

Bioagricert srl-FoodChain ID (settembre 2021-in corso)

- Sviluppo e programmazione degli standard GFSI (BRC, IFS, FSSC 22000)
- Sviluppo schemi GMO PROJECT, GLUTEN FREE, HACCP, VEGAN, RESIDUO ZERO sul territorio nazionale e internazionale.
- Auditor in progress IFS
- Auditor prima e seconda parte presso GDO, mense e aziende produttrici.
- Auditor in progress BRCGS
- Formatore in Sicurezza suoi luoghi di lavoro (parte generale)
- Consulente in etichettatura alimentare e Sistemi di gestione Qualità
- Redazione manuali di autocontrollo

Docente in scienze naturali, chimica, biologia (PA e Privato, dal 2021-in corso)

Biologo Consulente e Formatore per i Sistemi di Gestione Qualità, HACCP e Sicurezza Alimentare.(dal 2018-in corso)

- HACCP : **Definizione layout e piano di autocontrollo dei laboratori di produzione (gastronomia, panetteria rosticceria, pasticceria, pescheria e macelleria)** . Autocontrollo nella ristorazione collettiva.
- Applicazione dell'autocontrollo alla produzione primaria (allevamenti , agricoltura), secondaria .
- **Pest control**: predisposizione piano di monitoraggio e prevenzione infestanti.
- **Gestione NC** : *Ritiri, richiami e allerte sanitarie*. Audit di prima parte e gestione audit terza parte.
- **SICUREZZA**: collaborazione con RSSP per redazione DUVRI e DVR, sorveglianza interna .Formazione sulla sicurezza suoi luoghi di lavoro.
- **Etichettatura**: *verifica conformità legale e approvazione*.
- **MOCA**: verifica conformità, etichettatura ambientale
- **AMBIENTE**: ISO 14001, gestione rifiuti , adempimenti legali
- **Auditor**: prima e seconda parte per gli standard BRC,IFS,FSSC22000,ISO 22000
- **Certificazioni e Sistemi di Gestione Qualità (Biologico, BRC, IFS, ISO, ISO 2200, FSCC22000,Global gap, OGM FREE, GLUTEN FREE, VEGAN,)**
- Food safety Consulting srl- Vico Equense (giugno 2021-settembre 2021)
- **Auditor**: prima e seconda parte . Campionamenti. Controllo etichettatura preconfezionati e preincartati (carni, prodotti da forno, gelati),
- HACCP : **Definizione layout e piano di autocontrollo dei laboratori di produzione (gastronomia, panetteria rosticceria, pasticceria, pescheria e macelleria)** . Autocontrollo nella ristorazione collettiva.
- Applicazione dell'autocontrollo alla produzione primaria (allevamenti , agricoltura), secondaria .
- Arnone srl Casoria (dicembre 2020- gennaio 2021)
- QA sviluppo linea alcolica, implementazione SGQI secondo BRC e IFS. Implementazione norme ant-covid

Etichettatura: restyling prodotto.

Legami & Strategie (Sanges & Associati srl)- sede Pozzuoli (novembre 2018-febbraio 2019)

Etichettatura: progettazione, verifica legale, valutazione claim (OGM, VEGAN OK, nutrizionali, salutistici, gluten free)

Da 03/2019 - 12/2019

REGULATORY AFFAIRS, QA

KRAFT HEINZ Spa – Via Migliara 45, Latina (LT) presso stabilimento Plasmon

- **Etichettatura:** *Verifica conformità legale di testi marketing, creatività grafica e etichette.* Approvazione art work per mercato prevalentemente UE
- **Fornitori:** verifica specifiche di materie prime
- **Ricette:** verifica formulazione ricetta rispetto alla destinazione d'uso.

Attività o settore: Produzione di alimenti destinati a infanti, bambini, alimenti ai fini medici speciali, (latti, merende, omogeneizzati, biscotti, pane, pasta, snack)

Da 04/2017 – 10/2018

RESPONSABILE SICUREZZA ALIMENTARE

OH Spa– Zona S.Antuono, Polla (SA)

- **HACCP:** *Definizione layout e flussi per laboratori di produzione (gastronomia, panetteria rosticceria, pasticceria, pescheria e macelleria).* Gestione piano di autocontrollo e redazione documentazione.
- **SGI:** Implementazione Sistema di Gestione, in ottica certificazione ai sensi del D.Lgs.231/2001.
- **Gestione NC:** *Ritiri, richiami e allerte sanitarie.* **Audit** di prima parte e gestione audit terza parte.
- **Sicurezza:** Collaborazione con RSSP per redazione DUVRI e DVR, sorveglianza interna.
- **Etichettatura:** *Verifica conformità legale e approvazione.* Consulenza fornitori.
- **Rapporti PA:** *Gestione pratiche SUAP-SCIA, comunicazioni ASL, SIAN. Supporto tecnico per ricorsi amministrativi in materia di Regulatory Affairs.*
- **Fornitori:** Qualificazione e valutazione fornitori di servizi.
- **Budget:** Gestione risorse per la qualità e sicurezza, controllo costi fornitori.
- **Risorse umane:** Formazione e coordinazione del personale in materia di Food Safety.

Attività o settore GDO, (supermercati e cash & carry diffusi sul territorio nazionale brand Futura, Pick up, Talento, Conviene).

Da 12/2016 a 02/2017

ASSICURAZIONE QUALITÀ

Tipolitografia Giannoli – Via Lago Maggiore 7, 00048 Nettuno (RM)

- Valutatore interno per **Audit** di prima parte.
- **Definizione obiettivi:** trattamento NC, potenziamento delle GMP, supervisione e formazione del personale.

Attività o settore: Azienda specializzata nella stampa di foglietti illustrativi di carattere farmaceutico.

Da 10/2015 a 09/2016

RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ R&D

Do.Da.Co srl– Via De Riso 6, 84018 Scafati (SA)

- Implementazione e mantenimento del **sistema HACCP e del Sistema di Gestione Integrato (SGI)** per la Qualità, Ambiente, Sicurezza e Etica secondo gli standard BRC, IFS, ISO 9001.
- **Customer care:** Gestione reclami/segnalazioni clienti, gestione audit clienti, redazione di specifiche di prodotto.
- **Fornitori:** Qualificazione e valutazione fornitori di materie prime e di **imballaggi**, audit di seconda parte.
- **Definizione obiettivi:** Attività di miglioramento del processo e del prodotto, trattamento NC, formazione del personale.
- **R&D:** Progettazione di nuovi prodotti, dalla scelta delle materie prime fino alla definizione ed approvazione del packaging.

Attività o settore: Industria co-packer specializzata nel riempimento di puree vegetali e succhi di frutta in packaging flessibili.

Da 01/2014 a 09/2015

ASSICURAZIONE QUALITÀ

De Matteis Agroalimentare Spa.- Zona Asi, valle Ufita 8034 0 Flumeri (AV)

- Gestione dei Sistemi Qualità e delle Certificazioni aziendali (BRC, IFS, ISO 9001, ISO14001, SA8000, SMETA, Biologico, Kosher, Halal) e co-gestione del piano (HACCP e GMP)
- **Customer care:** Gestione reclami/segnalazioni clienti, gestione **audit clienti**, redazione di specifiche di prodotto finito.
- **Fornitori:** Qualificazione e valutazione fornitori di materie prime e di imballaggi, **audit di seconda parte.**
- **Tracciabilità** di prodotto mediante applicativo SAP.
- **Personnel management:** formazione del personale, coordinamento dei gruppi di lavoro.
- **Sicurezza sul lavoro:** *supporto formazione in materia del d.lgs 81/2008 e collaborazione con RSPP.*

Attività o settore: Molitura di grano duro e produzione di pasta secca.

Da 10/2013 a 11/2013

ASSICURAZIONE / CONTROLLO QUALITÀ

Agrialia srl – Centro Direzionale, 80143 Napoli (NA)

- Redazione di specifiche di prodotto e schede tecniche di materie prime.
- Valutazione e redazione etichette nutrizionali/Claim/approvazione della grafica prevalentemente per il mercato USA
- Approvazione e consulenza nuove formulazioni di prodotti alimentari.
- Gestione audit di seconda e terza parte.

Attività o settore: servizi logistici e consulenza per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari. Servizi di brokeraggio nel settore food. (olio, ceto, pasta, preparati, sughi e salse)

Da 09/2011 a 06/2013

ASSICURAZIONE / CONTROLLO QUALITÀ

V. Besana spa – Via Ferrovia, 80040 San Gennaro Vesuviano (NA)

- Gestione e implementazione dei Sistemi Qualità e delle Certificazioni aziendali (BRC, IFS, ISO 9001, ISO:22000, SA8000, SMETA, Biologico, Kosher, Halal) e co-gestione del piano (HACCP e GMP)
- **Customer care:** Gestione reclami/segnalazioni clienti, gestione audit clienti,
- **Etichettatura:** e prodotto: redazione specifiche di prodotto finito e formulazione lista ingredienti, claim nutrizionali e salutistici, tabelle nutrizionali, approvazione grafica/artwork.
- **Fornitori:** Qualificazione e valutazione fornitori di materie prime e imballaggi
- **Tracciabilità** di prodotto mediante applicativo AS400.
- **Personnel management:** Formazione del personale, coordinamento dei gruppi di lavoro.
- **Attività di laboratorio:** Implementazione e mantenimento dell'accreditamento del laboratorio.

Attività o settore: Produzione, trasformazione, e commercializzazione di frutta in guscio, frutta disidratata e cioccolato.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2023	GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY ISSUE 9: LEAD AUDITOR BRCGS ACADEMY(UK) -CORSO DI 40 ORE IN LINGUA INGLESE
2021	CORSI DI QUALIFICA CEPAS: AUDITOR BRC-IFS, ISO 9001, CAMPIONAMENTI NEI CONTROLLI UFFICIALI
2021- 2022	Master di secondo livello in Inquinamento Ambientale: Rischi E Strategie Diagnostiche per la Tutela della Salute Ambientale e dell'Uomo Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"
(da 05/2011 – a 04/2012)	Master di secondo livello in Sistemi di Gestione Qualità Integrati C.T.Q spa – Via Salceto, 99- 53036 Poggibonsi (SI)
(da 04/07/2011 – a 07/07/2011)	RESPONSABILE SERVIZI DI PREVENZIONE E PROTEZIONE RSPP E ADETTOSERVIZIDI PREVENZIONE EPROTEZIONE ASPP- MODULO BASE (28 ORE) C.T.Q spa – Via Salceto, 99- 53036 Poggibonsi (SI)
(da 11/2008 – a 11/2010)	Laurea di secondo livello in Biologia, indirizzo Biologia della Nutrizione Università degli studi di Napoli Federico II - voto laurea : 110 e lode Titolo tesi: "Ruolo degli acidi grassi polinsaturi sul bilancio dell'energia e sulla funzionalità mitocondriale epatica dopo un periodo di restrizione calorica"
(da 11/2005 – a 11/2008)	Laurea di primo livello in Biologia, generale ed applicata Università degli studi di Napoli Federico II - voto laurea: 110 e lode Titolo tesi: "Cambiamenti della composizione corporea dopo 7 settimane di regime dietetico iperlipidico"
(da 09/2000 – a 07/2005)	Diploma di maturità linguistica (Inglese, Francese, Spagnolo) Liceo linguistico Artemisia Gentileschi – Agnano (NA)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre
Altre lingue

Italiano

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C2	C2	C2	C2	C2
	CPE (Certificate of Proficiency in English)ESOL (English for Speaking of Other Languages) - Cambridge school Londra Advanced Level in English Language - Hampstead School Londra Trinity grade 3 – British Language School Napoli 1999-2004 Soggiorni studio a Londra				
Francese	B2	B2	B2	B2	B2
	DELFI (Diplôme d'Etudes en langue Française) rilasciato dall'Istitut Français de Naples				
Spagnolo	B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato [Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze informatiche

PROGRAMMI	LIVELLO DI CONOSCENZA
Windows	Avanzato
Microsoft Office	Avanzato
Open Office	Buono
Adobe Photoshop CS,	Buono
Motori di ricerca (Explore, Mozilla Firefox, Google Chrome)	Avanzato
AS400/300	Buono
SAP	Buono
ATLAS	Buono

Competenze comunicative

- Possiedo buone competenze comunicative, di ascolto e interazione acquisite durante le mie esperienze come assicuratore qualità.
- Buona capacità di parlare in pubblico e condurre presentazioni o seminari.

Competenze organizzative e gestionali

- Ho coordinato e collaborato in attività di gruppo, da 4-6 persone durante l'attività di tirocinio universitario fino a interi gruppi e società durante le diverse esperienze lavorative.
- Mi caratterizzano all'interno di un gruppo di lavoro buone capacità di problem solving e atteggiamento propositivo.
- Buona capacità di lavorare per obiettivi e di pianificazione del proprio lavoro e di quello degli altri.

Competenze professionali

- Buona padronanza delle tecniche e strumenti di laboratorio chimico, microbiologico e di dietistica

**Altre competenze
Patente di guida**

- Sport, fitness, escursionismo, danza , alimentazione, e nutrizione, fotografia, arte, musica
B, automunita

CORSI E AGGIORNAMENTI PROFESSIONALI
AGGIORNAMENTI IN:
SICUREZZA ALIMENTARE
SISTEMI DI GESTIONE QUALITÀ
SICUREZZA SUL LAVORO
AMBIENTE

- Corso di Formazione Base – **Sicurezza sui luoghi di lavoro**. Organizzato da Wintime (Napoli, 2015)
- Corso di 9 ore “**Sistemi di Gestione Integrati: il ruolo dell’auditor tra consulenza e vita di impresa.**”, indetto da Time Vision (Castellammare, NA, 2015)
- Corso di formazione Professionalizzante di 120 ore “ **Competenze trasversali - Accrescere le capacità di diagnosi e negoziazione**” indetto da Talentform.(Roma, 2016)
- Corsi di aggiornamento sugli standard Internazionali di certificazione (BRC, IFS, ISO, Halal) presso CCIAA (Salerno, Avellino , 2015 -2016)
- Corso di formazione base – **Primo Soccorso** di 8 ore indetto da Gesfor (Pozzuoli, NA-2016)
- Corso “ Consulente e Formatore HACCP” rilasciato da Hideea . (Napoli, 2017)
- Corso FAD accreditato 18 ECM **Vaccini e malattie prevenibili da vaccinazioni, basi immunologiche e nuovi approcci** organizzato dal Dipartimento Malattie Infettive e Servizio Relazioni Esterne - Formazione dell'Istituto Superiore di Sanità (maggio 2018)
- Corso accreditato 16 ECM **"Vaccini e malattie prevenibili da vaccinazioni, basi immunologiche e nuovi approcci"**, organizzato dal Dipartimento Malattie Infettive e Servizio Relazioni Esterne - Formazione dell'Istituto Superiore di Sanità. (maggio 2018)
- Corso di aggiornamento FAD in “**Etichettatura ed informazioni sugli Alimenti**” ente formatore AiciA (Maggio- 2018)
- Corso di aggiornamento FAD sulla “**Shelf- life degli alimenti**” ente formatore AiciA (Giugno - 2018)
- Corso FAD accreditato 16 ECM **"I Vaccini: dalla produzione alla somministrazione"** organizzato dal Dipartimento Malattie Infettive e Servizio Relazioni Esterne - Formazione dell'Istituto Superiore di Sanità. (gennaio 2019)
- Corso di aggiornamento accreditato 10 ECM in **TOSSICOLOGIA ALIMENTARE ente formatore IZSLER** (Novembre - 2019)
- Corso di aggiornamento accreditato 20 ECM **“La nuova etichettatura comunitaria degli alimenti: nozioni di diritto e annotazioni pratiche (FAD) - Edizione Unica” ente formatore IZSLER** (Agosto -2018)
- Corso di aggiornamento accreditato 9ECM in **SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO** ente formatore Ordine Nazionale dei biologi (5, 9, 10 e 12 novembre 2020)
- Corso di aggiornamento accreditato 24ECM in **MOCA E SICUREZZA ALIMENTARE. Quadro legislativo nazionale ed europeo 2020** ente formatore Ordine Nazionale dei biologi (7, 8, 13 e 14 novembre 2020)
- Convegno accreditato 10,5 ECM **BIOLOGIA: AMBIENTE & TERRITORIO** ente formatore Ordine Nazionale dei biologi (29 gennaio 2021).
- Convention BIOAGRICERT 2023 di 16 ore “Riesame attività e focus normativo Reg. UE 2018/848 e s.m.i. Standard NOP, JAS, BIOSUISSE Panoramica SQNBA e schemi volontari” (13 - 14 marzo 2023).

EVENTI ORGANIZZATI, DIRETTI O INCARICHI DI DOCENZA

- **FORMAZIONE ALIMENTARISTI E REQUISITI IN MATERIA DI HACCP NELLA REGIONE CAMPANIA**
docente corso organizzato con AICIA (20.03.2020)
- **FORMAZIONE ALIMENTARISTI E REQUISITI IN MATERIA DI HACCP NELLA REGIONE BASILICATA**
docente corso organizzato con AICIA (24.04.2020)

- GIORNATA INFORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE, WEBINAR **“SICUREZZA ALIMENTARE e CERTIFICAZIONI DI QUALITA’ NEL SETTORE AGROALIMENTARE”**
Organizzatore e docente presso ONB delegazione Campania Molise (30.09.2020)
- RESPONSABILE SCIENTIFICO, MODERATORE E RELATORE DEL CORSO **“LA SICUREZZA ALIMENTARE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA: Legislazione, controlli e gestione degli allevamenti e produzioni”** accreditato 9 ECM organizzato per L’Ordine Nazionale dei Biologi, convegno in collaborazione con L’UNIVERSITÀ FEDERICO II MEDICINA VETERINARIA (21.11.2020)
- RESPONSABILE SCIENTIFICO , MODERATORE E RELATORE DEL CORSO **“LA SICUREZZA ALIMENTARE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA: Legislazione, controlli e gestione degli allevamenti e produzioni”** accreditato 18 ECM organizzato per L’Ordine Nazionale dei Biologi, in 6 webinar dal 25 novembre al 12 dicembre 2020, in collaborazione con i medici veterinari DELL’UNIVERSITÀ DI NAPOLI FEDERICO II durante cui relatore del webinar **TOSSICOLOGIA ALIMENTARE: residui di xenobiotici negli alimenti di origine animale. Definizione e classificazione dei residui. Genesi dei residui. Principi di nutrizione e razionamento animale**
- RESPONSABILE SCIENTIFICO E RELATORE DEL CORSO FAD ACCREDITATO 3 ECM **“IL SISTEMA INTEGRATO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE”** organizzato per L’Ordine Nazionale dei Biologi, per il progetto informare informando.
- DOCENTE PER IL **MASTER IN TEMPORARY MANAGEMENT DELL’ASSICURAZIONE QUALITA’ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI IV EDIZIONE- INNOVATIO SRL : QUALITA’ E SICUREZZA ALIMENTARE APPLICATA ALLA RISTORAZIONE COLLETTIVA E GDO**
- RESPONSABILE SCIENTIFICO, RELATORE E IDEATORE dell’evento formativo **“OBIETTIVO SICUREZZA ALIMENTARE: LA MASTER CLASS** organizzato per L’Ordine Nazionale dei Biologi (aa2021-2022), con certificazione CEPAS per Auditor/lead Auditor e articolata in tre moduli:
I: la sicurezza alimentare nella filiera ittica: Ecosostenibilità, legislazione e d etichettatura nella filiera ittica
II: Etichettatura e conservazione degli alimenti: informazione e tecnologie per evitare gli sprechi alimentari.
III: La sicurezza alimentare nella produzione primaria agricola: dal campo alla tavola.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all’art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all’art. 13 GDPR 679/16.

Bacoli 09/06/2023

Vincenza Castiglia

