

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **CAMINITI CRISTIANA**  
E-mail [cristianacaminiti@hotmail.com](mailto:cristianacaminiti@hotmail.com)  
Nazionalità ITALIANA  
Data di nascita 20/02/1977

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) **25 MAGGIO 2021 - OGGI**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **ACCREDIA – VIA TONALE 26 – 20125 MILANO**
- Tipo di azienda o settore **ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO**
- Tipo di impiego **ISPETTORE ACCREDIA DC**
- Principali mansioni e responsabilità **ISPETTORE DEL DIPARTIMENTO DI CERTIFICAZIONE PER LO SCHEMA PRD PER I SEGUENTI SETTORI DI COMPETENZA:**
  - SISTEMI DI RINTRACCIABILITÀ NELLE FILIERE AGROALIMENTARI AI SENSI DELLA ISO 22005 E DEL REGOLAMENTO TECNICO RT-17
  - REGOLAMENTO (CE) N° 834/2007 E SUCCESSIVI REGOLAMENTI DI APPLICAZIONE RELATIVI ALLA PRODUZIONE BIOLOGICA E ALL'ETICHETTATURA
  - REG. (UE) N. 1151/2012 E SEGUENTI MODIFICHE E INTEGRAZIONI RELATIVO AI REGIMI DELLE DOP, IGP, STG DEI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI
  - BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY
  - IFS FOOD
  - DISCIPLINARI TECNICI PRIVATI
  - IFS BROKER
  - BRC - GLOBAL STANDARD FOR PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS
  - IFS LOGISTICS
  
- Date (da – a) **AGOSTO 2018 – OGGI**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **LAVORATORE AUTONOMO**

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

SERVIZI DI CONSULENZA NEL SETTORE AGROALIMENTARE  
CONSULENZA TECNICA NEI SEGUENTI SETTORI:

- INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE DEL POMODORO BIOLOGICO E BIODINAMICO (HACCP, BRCS FOOD, IFS FOOD, BIOLOGICO REG 834/2007 E REG. 848/2018, DEMETER)
- AZIENDA AGRICOLA DI PRODUZIONE CARNE E LATTE BIOLOGICI E BIODINAMICI
- CONSORZIO DI PRODUTTORI AGRICOLI BIOLOGICI E BIODINAMICI (HACCP E ISO 22005)
- AZIENDA DI SURGELATI (BRCS FOOD E IFS FOOD)
- AZIENDA DI SPEZIE E CEREALI (BRCS FOOD E IFS FOOD)
- AZIENDA DI TRASFORMAZIONE DI CEREALI (BRCS FOOD E IFS FOOD)
- AZIENDA DI BEVANDE (ISO 22.000 – FSSC 22000 – DOCUMENTO TECNICO – HALAL)
- AZIENDA DI PRODOTTI DA FORNO (BRCS FOOD , IFS FOOD)
- ACETIFICIO (BRCS FOOD , IFS FOOD)
- AZIENDA DI PRODOTTI DI GASTRONOMIA READY TO EAT (ISO 22000)
- INGREDIENTI ALIMENTARI (FSSC 22000)
- AZIENDA DI PRODUZIONE DI PASTA (BRCS FOOD E IFS FOOD)
- AZIENDA DI PRODUZIONE DI PASTA (BRCS FOOD E IFS FOOD)
- AZIENDA DI PRODOTTI DOLCIARI (BRCS FOOD E IFS FOOD)
- CENTRO IMBALLAGGIO UOVA (IFS FOOD)
- AZIENDA DI PRODUZIONE DI IMBALLAGGI ALIMENTARI (BRCS PACKAGING E ISO 9001)

- Principali mansioni e responsabilità

- **FORMAZIONE (IGIENE ED HACCP, BRCS FSFS, IFS FOOD)**
- **AUDIT INTERNI : BRCS FOOD, BRCS PACKAGING, IFS FOODS, ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000, RSPO, DISCIPLINARI TECNICI, HALAL**
- **ASSISTENZA NELL'IMPLEMENTAZIONE DI SISTEMI DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO (HACCP)**
- **ASSISTENZA NELL'IMPLEMENTAZIONE DI SISTEMI DI SICUREZZA ALIMENTARE : BRCS FOOD, BRCS PACKAGING, IFS FOOD, IFS BROKER, ISO 22.000, FSSC 22.000)**
- **ASSISTENZA NELL'IMPLEMENTAZIONE DELLE CERTIFICAZIONI ISO 9001, ISO 22005, RSPO, HALAL E KOSHER**
- **ASSISTENZA PER LA CERTIFICAZIONI BIOLOGICA (REGOLAMENTI CE 834/2007 E 848/2018 RELATIVO ALLA PRODUZIONE BIOLOGICA E ALL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI BIOLOGICI)**
- **ASSISTENZA TECNICA (ETICHETTATURA, PIANO DI ANALISI E CONTROLLO, PEST MANAGEMENT, SVILUPPO NUOVI PRODOTTI, REDAZIONE DI SCHEDE TECNICHE, STESURA DI CAPITOLATI)**

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

**01 MARZO 2021 - OGGI**  
CCPB S.R.L. – VIALE MASINI 36 - BOLOGNA  
ENTE DI CERTIFICAZIONE  
LEAD AUDITOR FOOD SAFETY

- Principali mansioni e responsabilità

**LEAD AUDITOR PER I SEGUENTI STANDARD:**

IFS FOOD (SCOPI DI PRODOTTO 4-6-8-9; SCOPI TECNOLOGICI B-C-D-E-F)  
IFS BROKER  
IFS LOGISTIC  
BRC GSFS (CATEGORIE 7-11-12-13-15-18 E MOD. AGG FSMA)

**WITNESS AUDITOR BRC GSFS****AUDITOR DI SECONDA PARTE APPROVATO DAI SEGUENTI RETAILERS:**

REWE  
LIDL  
ALDI  
KAUFLAND

- Date (da – a)

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Tipo di azienda o settore

- Tipo di impiego

**AGOSTO 2018 -28 FEBBRAIO 2021**

TUV NORD ITALIA – VIA FILIPPO TURATI 70 – CERRO MAGGIORE (MI)

ENTE DI CERTIFICAZIONE

LEAD AUDITOR FOOD SAFETY

- Principali mansioni e responsabilità

**LEAD AUDITOR PER I SEGUENTI STANDARD:**

IFS FOOD (SCOPI DI PRODOTTO 4-6-8-9; SCOPI TECNOLOGICI B-C-D-E-F)  
IFS BROKER  
IFS LOGISTIC  
BRC GSFS (CATEGORIE 7-11-12-13-15-18 E MOD. AGG FSMA)

**WITNESS AUDITOR BRC GSFS****AUDITOR DI SECONDA PARTE APPROVATO DAI SEGUENTI RETAILERS:**

REWE  
LIDL  
ALDI  
KAUFLAND

- Date (da – a)

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Tipo di azienda o settore

- Tipo di impiego

**AGOSTO 2018 - OGGI**

BUREAU VERITAS ITALIA – VIALE MONZA 347 - MILANO

ENTE DI CERTIFICAZIONE

BRC E IFS LEAD AUDITOR

- Principali mansioni e responsabilità

**LEAD AUDITOR PER I SEGUENTI STANDARD:**

IFS FOOD (SCOPI DI PRODOTTO 4-6-8-9; SCOPI TECNOLOGICI B-C-D-E-F)  
BRC GSFS (CATEGORIE 7-11-12-13-15-18 E MOD. AGG. FSMA)

- Date (da – a)

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Tipo di azienda o settore

**OTTOBRE 2003 – LUGLIO 2018**

POLENGHI-LAS - VIA GIOVANNI XXIII, 35 – 26865 SAN ROCCO AL PORTO (LO)

ALIMENTARE (SUCCHI DI FRUTTA, BEVANDE A BASE DI SUCCO DI FRUTTA, BEVANDE A BASE DI LATTE, SALSE E CONDIMENTI, OLIO E.V. D'OLIVA, ACETI)

• Tipo di impiego

DIPENDENTE A TEMPO INDETERMINATO

• Principali mansioni e responsabilità

**RESPONSABILE ASSICURAZIONE E CONTROLLO QUALITA'**  
**RESPONSABILE RICERCA E SVILUPPO**

Area Controllo Qualità

1. Gestione del sistema dei controlli sulle materie prime, durante il processo e sul prodotto finito
2. Gestione del piano di analisi interno ed esterno
3. Gestione delle attività di laboratorio interno
4. Gestione delle non conformità a fornitore
5. Implementazione di azioni correttive e preventive per la risoluzione definitiva delle NC ricorrenti
6. Gestione delle registrazioni delle produzioni biologiche, delle produzioni di olio, Aceto Balsamico di Modena IGP
7. Gestione dell'igiene dello stabilimento (macchine, locali, personale) e del pest control

Area Ricerca&Sviluppo

1. Formulazione di nuove ricette e sviluppo di nuovi prodotti
2. Studio di nuove formulazioni per il miglioramento delle caratteristiche organolettiche dei prodotti già esistenti
3. Definizione delle schede tecniche dei nuovi prodotti
4. Gestione delle prove di laboratorio ed organizzazione e conduzione delle prove industriali dei nuovi prodotti
5. Collaborazione con i fornitori di nuove macchine e impianti in un'ottica di Hygienic Design
6. Collaborazione con la Direzione nell'ottimizzazione dei processi
7. Controllo ed approvazione dei test delle etichette

Area Assicurazione Qualità

1. Gestione delle certificazioni ISO9001, BRC, IFS, Kosher, Produzioni Biologiche (Reg. EU 834/2007, NOP, JAS)
2. Auditor interno del Sistema Qualità, BRC ed IFS
3. Stesura di procedure, istruzioni operative, matrici e documenti del SQ
4. Referente aziendale per la preparazione ed il successivo svolgimento degli audits da parte degli enti di certificazione e dei clienti (GDO, Importatori, Distributori, etc.)
5. Referente aziendale per le ispezioni da parte delle Autorità (ASL, Ministeri, Corpi speciali, etc...)
6. Responsabile del sistema HACCP
7. Delegato della Direzione per la gestione della Food Defense
8. PCQI (Preventive Control Qualified Individual) richiesto da FSMA
9. Interfaccia aziendale per tutte le richieste tecniche da parte dei clienti italiani, europei ed extra-EU
10. Gestione dei reclami dal cliente
11. Gestione dei capitolati dei clienti su format cartacei e sui portali specifici dei retailer internazionali (Trace One, efood, WRspec, Foodscore, Aspirago, etc...)
12. Gestione degli aggiornamenti legislativi (etichettatura, normativa di settore, nuovi adempimenti, SCIA, etc...)
13. Implementazione di audit 5S e Manutenzione Autonoma nell'ambito della LEAN PRODUCTIN e collaborazione all'interno dei Kaizen Groups aziendali

• Date (da – a)

**FEBBRAIO 2003 – OTTOBRE 2003**

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

AZIENDA SPERIMENTALE VITTORIO TADINI - LOCALITA' GARIGA 15/A – PODENZANO (PC)

• Tipo di azienda o settore

SPERIMENTAZIONE IN AGRICOLTURA E CENTRO DI FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	CONTRATTO DI COLLABORAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<b>COORDINAMENTO TECNICO-SCIENTIFICO E TUTOR DI UN CORSO DI ALTA FORMAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	<b>NOVEMBRE 2002– OTTOBRE 2003</b> PROF. MOLINARI - UNIVERSITA' CATTOLICA DEL SACRO CUORE DI PIACENZA - ISTITUTO DI CHIMICA AGRARIA ED AMBIENTALE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	UNIVERSITA' CONTRATTO DI COLLABORAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<b>VALUTAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL SISTEMA QUALITA' DELLA COOPERATIVA PRODUTTORI LATTE E FONTINA DELLA VALLE D'AOSTA PER IL PASSAGGIO ALLA NORMA ISO 9001:2000</b>
<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>	<b>OTTOBRE 2001 – DICEMBRE 2001</b> UNIVERSITA' CATTOLICA DEL SACRO CUORE DI PIACENZA – ISTITUTO DI NUTRIZIONE UNIVERSITA'
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	CONTRATTO DI COLLABORAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<b>OPERATORE CHIMICO</b> (analisi degli alimenti e dei mangimi zootecnici)
<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>	<b>OTTOBRE 2000 – GENNAIO 2001</b> UNIVERSITA' CATTOLICA DEL SACRO CUORE DI PIACENZA – ISTITUTO DI NUTRIZIONE UNIVERSITA'
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	STAGE IN LABORATORIO CHIMICO PER ANALISI IN AMBITO LATTIERO-CASEARIO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<b>ANALISI CHIMICO - FISICHE DELLA PROVOLA DEI NEBRODI</b>
<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>	<b>APRILE 2000 – SETTEMBRE 2000</b> UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA – DIPARTIMENTO DI NUTRIZIONE PER CONTO DI AZIENDE DI PRODUZIONE DELLA PROVOLA DEI NEBRODI (LATTIERO – CASEARIO)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	STAGE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. VALUTAZIONE IN CAMPO DELLE PECULIARITA' PRODUTTIVE DI UN FORMAGGIO ARTIGIANALE (PARTECIPAZIONE ALLA PRODUZIONE C/O AZIENDE TRADIZIONALI)</li> <li>2. SCELTA E PRELIEVO DEI CAMPIONI DALLE VARIE AZIENDE PER SUCCESSIVO STUDIO ED INDIVIDUAZIONE DELLE TIPICITA'</li> </ol>

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) **20 FEBBRAIO 2021**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione TUV NORD ITALIA (DR. FRANCESCO FILOCALMO – IFS Train the trainer)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio IFS FOOD VERSIONE 7 – CORSO PER AUDITOR 8 ORE
- Qualifica conseguita **IFS FOOD VERSIONE 7 – CORSO PER AUDITOR**
  
- Date (da – a) **18- FEBBRAIO 2021**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione IFS ACADEMY
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio CORSO ON LINE IFS FOOD VERSIONE 7 – AUDITOR TRAINING 6 ORE
- Qualifica conseguita **BADGE CORSO ON LINE IFS FOOD VERSIONE 7 AUDITOR TRAINING**
  
- Date (da – a) **05 DICEMBRE 2020**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione PROGEST SRL (DR. MONZANI MARCO)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio CORSO DI FORMAZIONE “MISURAZIONI E TARATURE DEGLI STRUMENTI” - 4 ORE
- Qualifica conseguita **ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE AL CORSO**
  
- Date (da – a) **10 LUGLIO 2020**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione PQA11 (DOTTORESSA RIVECCIO GIOVANNA) -ACCREDIA (DR. ZANARDI MARCO -)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio REGOLAMENTO 848/2018 - Norma EA 3/12 M:2020 “EA Policy For the Accreditation of Organic Production Certification”
- Qualifica conseguita **CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ISPETTORI ACCREDIA**
  
- Date (da – a) **9 APRILE 2020**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione ACCREDIA (DR. NICOLA GIGANTE)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio ISO IEC 17021-1: 2015 – APPROCCIO BASATO SUL RISCHIO: ASPETTI GENERALI E RIFERIMENTI NORMATIVI
- Qualifica conseguita **CORSO PER LA QUALIFICA DI ISPETTORE ACCREDIA**
  
- Date (da – a) **7 APRILE 2020**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione ACCREDIA (DOTTORESSA LANZANOVA MARIAGRAZIA)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio LE ATTIVITA' DI ACCREDIA – FUNZIONAMENTO ORGANI DI ACCREDIA – PROCESSO DI ACCREDITAMENTO

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li>   <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p><b>CORSO PER LA QUALIFICA DI ISPETTORE ACCREDIA</b></p> <p><b>31-MARZO 2020</b> ACCREDIA (DOTTORESSA SCEVOLA STEFANIA)</p> <p>LE ATTIVITA' DI ACCREDIA – GLI SCHEMI DI ACCREDITAMENTO – CERTIFICAZIONE REGOLAMENTATA E VOLONTARIA NEL FOOD – I REGOLAMENTI GENERALI DI ACCREDITAMENTO – SCHEMA DI ACCREDITAMENTO PRODOTTO – REGOLAMENTI E DOCUMENTI TECNICI DI ACCREDITAMENTO- SCHEMI PROPRIETARI BRC ED IFS – SCHEMI DI ACCREDITAMENTO FSM – ISO TS 22003 CONTENUTI – UNI EN ISO 22000: 2018- FSSC22000 V.5</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li>   <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p><b>CORSO PER LA QUALIFICA DI ISPETTORE ACCREDIA</b></p> <p><b>04 FEBBRAIO 2020</b> ACCREDIA (DR. ZANARDI MARCO)</p> <p>ISO 17000:2005 – VALUTAZIONE DELLA CONFORMITA' – SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO – NORMA ISO IEC 17065 – ATTIVITA' DI ACCREDITAMENTO – PRESENTAZIONE DI ACCREDIA- NORMA PER GLI ORGANISMI DI ISPEZIONE (ISO 17020) – NORMA PER GLI ORGANISMI DI CERTIFICAZIONE PER I SISTEMI DI GESTIONE (ISO 17021) – NORMA PER GLI ORGANISMI DI CERTIFICAZIONE PER IL PRODOTTO (ISO 17025) – CLASSIFICAZIONE DEI RILIEVI – LA STRUTTURA DOCUMENTALE – I REGOLAMENTI DI ACCREDITAMENTO – IL RAPPORTO DELL'ISPETTORE</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li>   <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p><b>CORSO PER LA QUALIFICA DI ISPETTORE ACCREDIA</b></p> <p><b>9 DICEMBRE 2019</b> IFS MANAGEMENT GMBH (DR. MASSIMO RAIO)</p> <p>IFS BROKER VERSION 3 – AUDITOR TRAINING – 8 ORE</p> <p><b>ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE AL CORSO IFS BROKER VERSION 3 – AUDITOR TRAINING</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p><b>7 MAGGIO 2019</b> IFS MANAGEMENT GMBH (DR. MASSIMO RAIO)</p> <p>IFS BROKER VERSION 2 – AUDITOR TRAINING – 8 ORE</p> <p><b>ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE AL CORSO IFS BROKER VERSION 2 – AUDITOR TRAINING</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p><b>6 MAGGIO 2019</b> IFS MANAGEMENT GMBH (DR. MASSIMO RAIO)</p> <p>IFS LOGISTIC VERSION 2.2 – AUDITOR TRAINING – 8 ORE</p> <p><b>ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE AL CORSO IFS LOGISTIC VERSION 2.2 – AUDITOR TRAINING</b></p>

- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
- 17-18 DICEMBRE 2018**  
TUV NORD ITALIA (DR. FRANCESCO FILOCAMO)  
CORSO BRC EDIZIONE 8 – AUDITOR TRAINING – 16 ORE  
**ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE AL CORSO BRC EDIZIONE 8– AUDITOR TRAINING**
- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
- 14-15-16 GIUGNO 2017**  
ISEVEN SERVIZI (LEAD INSTRUCTOR – DR. PAOLO BRUSUTTI)  
FSPCA Preventive Controls for Human Food Course ufficialmente riconosciuto da FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE (FSPCA)  
**CERIFICATE OF TRAINING FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOODS (PCQA PER L'ESPORTAZIONE NEGLI STATI UNITI NELL'AMBITO DELL'FSMA)**
- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
- 28-29 OTTOBRE 2016**  
KIWA CERMET e BRC E-LEARNING  
CORSO PER AUDITOR DI PARTE TERZA PER LO STANDARD BRC (16 ore in aula + corso on-line BRC Academy)  
**Attestato di “Understanding the requirements and report & protocol writing” per la qualifica di AUDITOR/LEAD AUDITOR BRC**
- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
- 7-8 LUGLIO 2016**  
TUV NORD ITALIA –(DR. FRANCESCO FILOCAMO - IFS Train the trainer)  
IFS Initial in-house training  
**Formazione per auditor/LEAD auditor IFS Food**
- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
- 24-25 GIUGNO E 15-16-17 LUGLIO 2016**  
CSAD (CENTRO STUDI AMBIENTALI E DIREZIONALI) – SEDE DI BARI  
Auditor Sistemi di Sicurezza Alimentare (corso 40 ore qualificato CEPAS n.125–SH124/SH 169)  
**Auditor/Responsabile Gruppo di audit di sistemi gestione qualità in base alla norma ISO 22000**
- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
- 26 Febbraio 2016 - 19 Marzo 2016**  
Consorzio A&Q della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di MILANO  
1. Normativa Nazionale ed Europea in materia di Sicurezza alimentare (Regolamenti Europei, Legislazione Nazionale, HACCP, Codex, etc...)  
2. Normativa Volontaria dei Sistemi di Gestione Integrati per la Qualità e Sicurezza Alimentare (BRC 7, IFS 6, ISO 22000, ISO 19011, ISO 9001: 2015)  
**ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE AL CORSO “QUALITY AND FOOD SAFETY AND ASSURANCE – Strumenti per la gestione integrata della Sicurezza e della Qualità nell'industria alimentare”**



Qualifica rilasciata da CERTIQUALITY di:

**Auditor Interno dei Sistemi di gestione per la Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 19011:2012, UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 22000, BRC v. 7 e IFS v. 6**

- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
  
  - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
  
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
  
  - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
  
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
  
  - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
- APRILE 2002**  
UNIVERSITA' CATTOLICA DEL SACRO CUORE DI PIACENZA  
  
CORSO PER VALUTATORE INTERNO DEL SISTEMA QUALITA'  
  
**VALUTATORE INTERNO DEL SISTEMA QUALITA'**
- OTTOBRE 2001 – SETTEMBRE 2002**  
UNIVERSITA' CATTOLICA DEL SACRO CUORE DI PIACENZA  
  
DIFESA DEGLI ALIMENTI DAGLI INFESTANTI, TECNICHE DI SANIFICAZIONE E DISINFEZIONE IN AMBITO ALIMENTARE, HACCP E SICUREZZA ALIMENTARE, LEGISLAZIONE ALIMENTARE, NORMA ISO 9001:2000  
  
**ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE AL CORSO DI PERFEZIONAMENTO MASTER IN DIFESA DEGLI ALIMENTI E SANITA' AMBIENTALE**  
  
**MASTER**
- LUGLIO 2002**  
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA – FACOLTA' DI AGRARIA  
  
ESAME DI STATO ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE  
  
**TECNOLOGO ALIMENTARE**
- OTTOBRE 1995 – LUGLIO 2001**  
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA – FACOLTA' DI AGRARIA  
  
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI  
  
**DOTTORE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**  
  
LAUREA QUINQUENNALE – VECCHIO ORDINAMENTO  
**VOTAZIONE: 110/110 E LODE**
- LUGLIO 1995**  
LICEO SCIENTIFICO LUIGI EINAUDI DI SIRACUSA  
  
Matematica, fisica, chimica, biologica, letteratura italiana, latino, inglese, storia dell'arte  
  
**DIPLOMA DI MATURITA' SCIENTIFICA**

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

MADRELINGUA **ITALIANO**

ALTRE LINGUE

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

### INGLESE

BUONO

BUONO

BUONO

### FRANCESE

BUONO

ELEMENTARE

ELEMENTARE

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

CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI

CAPACITA' ED INTERESSE AL TEAM WORKING  
OTTIME DOTI COMUNICATIVE  
SERIETA' PROFESSIONALE

CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE

OTTIME DOTI ORGANIZZATIVE  
OTTIME DOTI DI PROBLEM SOLVING  
OTTIME CAPACITA' DI GESTIONE DI UN GRUPPO DI COLLABORATORI

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche,  
macchinari, ecc.*

BUONA CONOSCENZA DEL SISTEMA OPERATIVO WINDOWS E DEGLI APPLICATIVI:  
WORD, EXCEL, POWER POINT, OUTLOOK  
BUONA CONOSCENZA DEL SISTEMA GESTIONALE "E" DI ESASOFTWARE DEL SOLE  
24ORE  
BUONA CONOSCENZA DELLE LOGICHE DELLA LEAN PRODUCTION

CAPACITÀ E COMPETENZE  
DI SETTORE

*Approfondite attraverso lo studio da  
autodidatta ed attraverso l'esperienza di  
consulenza*

LEGISLAZIONE ALIMENTARE

NORME ISO: ISO 9001, ISO 22005, ISO TS 22002-1, ISO 17065, ISO 17021

ALTRI STANDARD DI CERTIFICAZIONE: BRCGS PACKAGING, FSSC 22000, RSPO, HALAL,  
KOSHER

PATENTE

B - AUTOMUNITA

Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità.

Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali ai fini di selezione e di valutazione delle competenze; l'autorizzazione viene rilasciata per l'utilizzo dei dati da parte del Titolare del trattamento ACCREDIA, secondo quanto previsto dal Regolamento Europeo n. 2016/679.

Piacenza 01/08//2021

*Cristiana Caminiti*