



Nato il

CARMELA D'ANGELO



Lead/Internal Auditor e Controllo Qualità

Esperto e consulente in Sistemi di Gestione Qualità per le aziende e Accreditemento Sanitario per le strutture sanitarie e socio-sanitarie

Professionista senior in controllo qualità, già con background come tecnico di laboratorio specialista in analisi chimiche e microbiologiche e con qualifica come auditor interno ed esterno.

Acquisita conoscenza completa dei processi e procedure del mondo alimentare – dal laboratorio all'auditing – rafforzata dall'elevato numero di casistiche osservate servendo oltre 1.200 imprese alimentari di varie specializzazioni

Competenze principali

- | | | |
|-----------------------------------|----------------------------|------------------------|
| ✓ Auditing e Controllo qualità | ✓ Etichettatura alimentare | ✓ Lavoro per obiettivi |
| ✓ Conoscenza norme certificazioni | ✓ Formazione del personale | ✓ Problem solving |
| ✓ Sicurezza alimentare | ✓ Strumenti di laboratorio | ✓ Team working |

Qualità personali: tenace, perspicace, versatile, diplomatica, collaborativa, risoluta, intraprendente, riflessiva, autocritica, empatica, analitica, positiva, dinamica, orientata al risultato, aperta al miglioramento e al confronto



Formazione e qualifiche

Master CertiFOOD in Certificazioni Agro-alimentari

Qualifiche e Competenze oggetto del corso:

Lead auditor:

- UNI EN ISO 9001:2015
- 19011:2018
- UNI EN ISO 2205:2008
- UNI EN ISO 22000:2018

Internal auditor:

- BRCGS v.8
- IFS FOOD v.7
- FSCC 22000
- Global GAP v.5.0
- Pest Control 16636:2015
- HACCP

Next Talent Academy

06/2023

Certificato CEPAS – Bureau Veritas

Conoscenze e competenze:

- IGP, DOP, STG, BIO
- Soft skills
- Comportamenti aziendali

Laurea Magistrale: Scienze e Nutrizione Umana Università Telematica San Raffaele Roma in corso

Laurea Triennale: Tecnologie alimentari Università Federico II - NA voto 103/110 09/2005 - 12/2010

Diploma: Tecnico dei servizi turistici IPSAR – Nocera Inferiore - SA voto 100/100 09/1999 - 07/2004

Altre Certificazioni

- **UNI EN ISO/IEC 17025** – Formazione interna aziendale
- **UNI EN ISO 7870-2:2014** – Formazione interna aziendale
- **REGOLAMENTO 1169/2011** – Formazione interna aziendale
- **REGOLAMENTO 778/2018** – Formazione interna aziendale
- **REGOLAMENTO 1924/2006** – Formazione interna aziendale
- **Assicurazione dei dati e qualifica degli operatori con monitoraggio con carte di controllo** - Formazione interna aziendale
- **Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura** - Formazione interna aziendale
- **Etichettatura alimentare** - Formazione interna aziendale

- **Corso isotopi e applicazione metodi Delta-V IRMS - Modena**
- **Applicazione dei metodi EA-IRMS - Thermo Fischer - Milano**



Esperienze professionali

Esperto Sistema di Gestione Qualità e Accreditamento

Elios Engineering s.r.l. – via Giovanni XXIII, 29 84018 – Scafati (SA)

16/10/2023 – attuale

Leader nel settore della consulenza: Sistemi di Gestione, Accreditamento Sanitario, Formazione, Sicurezza sul Lavoro, Ambiente

- Attività di consulenza e formazione professionale in ambito Sistemi di Gestione, audit e controllo qualità ISO 9001 – 14001 - 45001
- Attività di consulenza alle strutture sanitarie e socio-sanitarie private per la verifica dei requisiti della Regione Campania (DGRC n. 377/98, DGRC n.7301/01, DGRC n. 491/06, DCA 51/2019, D.D. 284/2023)
- Attività di consulenza a laboratori di analisi chimiche e microbiologiche per implementazione del sistema di gestione secondo la norma UNI EN ISO 17025:2018

Tecnico controllo qualità

Giaguaro s.p.a. – via Ingegno, 84087 – Sarno (SA)

08/2023 – 09/2023

Grande realtà industriale dell'agro-nocerino sarnese, specializzata nella produzione di pomodori pelati, concentrato, passate e sughi pronti

- Attività di controllo sul prodotto finito affinché rispetti gli standard stabiliti, nonché cura i processi produttivi degli stessi
- Attività di controllo sul prodotto finito nel rispetto degli standard stabiliti, nonché controllo dei processi produttivi degli stessi

Tecnico di laboratorio e controllo qualità

D'Aniello Lab s.r.l. – via Nazionale, 109 84010 - Sant'Egidio Monte Albino (SA)

05/2011 - 07/2023

Laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche specializzato nel settore di alimenti e bevande, punto di riferimento per il territorio

- Ricoperto un ruolo integrato con responsabilità di coordinazione, che ha riunito le attività di Responsabile Reparto Preparativa, Assistente di laboratorio nel reparto microbiologia e Addetta al Controllo qualità
 - Seguito un portafoglio clienti di oltre 1.200 imprese agro-alimentari con diverse specializzazioni e settori, di cui una parte significativa specializza nella lavorazione di materie prime di origine vegetale
 - Svolto meticolosa ricerca, sviluppo e applicazione dei metodi di analisi chimiche e microbiologiche alimenti, acque, suolo, olio, vino:
 - PREPARATIVA: QUECHERS-UNI EN 15662:2018, CVUA EU RL-SRM QuPpE, APAT CNR IRSA, AOAC-OMA, OIV-MA, Rapporti ISTISAN, Metodi EPA, Valori Nutrizionali
 - STRUMENTAZIONE: HPLC-UV-VIS, HPLC-MS/MS, GC-MS/MS, SPETTROFOTOMETRO, ICP-MS, Delta-V IRMS, EA-IRMS- Kjendal ELISA, PCR-real time.
- per garantire la conformità dei prodotti agro-alimentari e delle acque

- Rispetto della UNI EN ISO 17025 (gestione della documentazione, implementazione dei metodi di prova sia normati che interni e validazione degli stessi)
- Organizzato e curato tutte le fasi di lavoro, coordinando e guidando sino a 5 tecnici collaboratori sul campo
- Preparato ogni materiale e soluzione per analisi chimiche e microbiologiche utilizzando i principali strumenti da banco da laboratorio
- Assicurato, in ultima istanza, la correttezza dei dati in uscita, compilando i Rapporti di Prova / Certificati

Principali traguardi conseguiti:

- Conquistato la fiducia del portafoglio clienti, ottenendo un graduale aumento degli incarichi del 50% (in 5 anni)
- Applicato sistema di auto-valutazione e check-up interno partecipando ai circuiti di inter-laboratorio (Unichim, Fapas, Lgc Standard, Coop Italia, QS, Test Veritas) riconosciuti da Accredia come benchmark di qualità
- Ottenuto accreditamento istituzionale per le attività di centro diurno per disabili

Capacità informatiche, linguistiche e altre informazioni



Computer:

Microsoft Windows • Microsoft Office / 365 • Android • IOS • vari CRM e gestionali



Lingue straniere:



inglese (A2 – livello base)

Patente di guida:

B, automunito

Interessi: attualità, moda, estetica, giochi di logica, cucina

Il sottoscritto, consapevole che, ai sensi dell'art. 76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali, dichiara che le informazioni rispondono a verità.

Il sottoscritto in merito al trattamento dei dati personali esprime il proprio consenso al trattamento degli stessi nel rispetto delle finalità e modalità di cui al D.Lgs n. 196/2003 e ss.mm.ii.

29/11/2024