



Curriculum Vitae Europass



Informazioni personali

Cognome/Nome	Chiara Di Pietro
Città	Roma
Telefono	3407203610
E-mail	chiaradipietro92@gmail.com
Cittadinanza	ITALIANA
Data di nascita	11/04/1992
Sesso	F
Patente	Tipo B

Formazione e attività

Esame di stato sostenuto nell'anno 2021 con ottenimento dell'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare.

Tecnologo alimentare, addetto al controllo qualità e del processo produttivo presso l'industria alimentare, responsabile qualità nel settore agroalimentare della sicurezza e qualità (AQ).

Laurea specialistica in Sicurezza e qualità agroalimentare (110/110)

Laurea triennale in Tecnologie alimentari ed enologiche (107/110)

Esperienza presso Laboratori Accreditati ACCREDIA per le seguenti attività: PCR, HPLC, gascromatografia, preparazione di terreni di coltura microbiologici, utilizzo del microscopio e riconoscimento, analisi di tipo

chimiche e microbiologiche su matrici alimentari, analisi ambientali e sulle acque.

Esperienza consolidata in:

-Gestione del Sistema Aziendale (ISO9001, ISO14001 e ISO45001)

-Gestione degli standard di certificazioni volontarie in ambito alimentare: BRCGS FOOD e BROKER; IFS FOOD, IFS LOGISTICS e BROKER.

Standard relativi alla sostenibilità ambientale: Friend of the Sea (FOS) e Friend of the Earth (FOE), Certificazione Dolphin Safe e FAD Free,

-ISO 22000:2018, ETICHETTATURA ALIMENTARE ed AMBIENTALE; certificazione MSC, certificazione BIOLOGICO.

Interazione e collaborazioni con fornitori, reparto acquisti e reparto commerciale.

Corso di formazione: ISO 19011 e ISO 17021: tecniche di audit.

Qualifica di Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità (ISO 9001:2015).

Qualifica di Auditor di Internal Food Auditor ISO 22000:2018.

Corso di Auditor interno in Sistemi di Autocontrollo (HACCP).

Qualifica di Auditor Interno per Standard Internazionali delle catene distributive (IFS Food – BRC Food).

Qualifica Auditor per gli standard FOS, FOE e Dolphin Safe.

Esperienza professionale

Febbraio 2024 (in corso)

Lead Auditor e Responsabile del Sistema di Gestione presso l'organismo di certificazione EkoVeritas S.r.l (ex London Associati S.r.l.)

- Pianificazione, gestione ed esecuzione di audit di terza parte per gli standard **Friend of the Sea, Friend of the Earth e Dolphin Safe**.
- Problem solving e interazione con aziende a livello internazionale.
- Conoscenza e svolgimento di audit relativi alla sostenibilità ambientale nei seguenti settori: ittico, acquacoltura, processo e produzione dei prodotti ittici, gestione della catena di custodia (tracciabilità), nutraceutica, omega 3, fish meal and fish oil, agricoltura, allevamento, moda e tessuti, creme solari e cosmetici, packaging, attività turistiche, ristoranti, estrazione dei minerali, FAD Free.
- Conoscenza dei progetti correlati alla sostenibilità ambientale e dell'ecosistema marino.
- Utilizzo del software gestionale iAuditor e Safety Culture.
- Gestione delle procedure relative al processo di accreditamento con l'ente italiano Accredia.

Maggio 2025(dal 02/05/2025 al 15/09/2025)

Attività di consulenza presso l'azienda **VITAINA ITALIA** (industria alimentare con attività di trasformazione di frutta secca):
-Consulenza relativa al sistema di gestione aziendale per la certificazione IFS Food e Biologico.

Maggio 2023 (dal 15/05/2023 al 31/01/2024)

Consulente HACCP, gestione formazione e gestione rifiuti presso **U.S. Group Srl**:

- Consulenza HACCP: stesura e realizzazione manuale HACCP, moduli e registri di autocontrollo, gestione tracciabilità, etichettatura, allergeni, fornitori.
- Supporto ai clienti nella gestione del sistema HACCP e consulenza per visite ispettive da parte di Autorità competenti.
- Sopralluoghi presso clienti per consulenza e campionamenti.
- Consulenza per avvio attività in ambito alimentare (start up).
- Gestione rifiuti: registri carico/scarico, presentazione MUD, utilizzo del software ECOMATICO. Consulenza per i clienti per la registrazione e compilazione sulla piattaforma per la gestione dei rifiuti.
- Formazione HACCP.
- Gestione scadenziari aziendali
- Effettuazioni di tamponi e campionamenti presso aziende clienti.
- Coordinamento con i Laboratori analitici di riferimento e gestione dei rapporti di prova.

Febbraio 2023 (dal 01/02/2023 al 14/05/2023)

QC packaging destinato all'industria farmaceutica e cosmetica presso l'azienda **Grafibox Sud S.p.A.** :

- Controllo fogli stampa e astucci in fase di stampa, fustellatura e piega-incolla;
- Controllo dei colori, codice antiframmischamento, braille, standard color, corrispondenza dei fogli stampa con il tracciato di fustella corrispondente
- Controllo dei testi con strumenti EYEC, controllo dei foglietti illustrativi, codici colore, codici anti contraffazione, controllo lotto, controllo riserve di stampa;
- Controllo delle lavorazioni UV, serigrafia, hot e cold foil;
- Preparazione campionatura per clienti e campionatura archivio;
- Controllo accubraile;
- Preparazione certificati per clienti.

Giugno 2020 (dal 08/06/2026 al 21/01/2023)

Responsabile qualità presso l'azienda ittica **EFFEGI SERVICE S.p.A.**:

- Gestione del sistema qualità e sicurezza alimentare aziendale (HACCP)
- Gestione del sistema qualità sulla base del Reg. 853/2004
- Gestione del sistema qualità basato sullo standard ISO 9001:2015, IFS Logistics e MSC (Marine Stewardship Council).
- Gestione del parco fornitori, delle richieste dei clienti, delle non conformità e reclami relativi alla sicurezza e qualità dei prodotti ittici, gestione conformità dei MOCA con le normative di riferimento.

- Approvazione delle etichette (sulla base del Reg. UE 1169/2011) e in conformità con il decreto relativo all'etichettatura ambientale per lo smaltimento degli imballaggi.
- Gestione del piano analisi dei prodotti ittici (materie prime, prodotti finiti, shelf-life, identificazione della specie), gestione analisi ambientali.
- RegISTRAZIONI moduli relativi alla pulizia degli ambienti di lavoro, dei macchinari e delle linee di produzione, igiene del personale, manutenzione ordinaria, sicurezza alimentare.
- Realizzazione di schede tecniche dei prodotti, audit interni.
- Interfaccio con la ASL di riferimento per verifiche ispettive interne (audit e ispezioni), campionamento delle matrici ittiche destinate ad analisi.
- Gestione delle allerte sanitarie.
- Preparazione della documentazione (certificati origine, certificati di cattura, DVCE) per l'ottenimento dei certificati sanitari per la merce Extra CEE e CE, soggetta a riesportazione.
- Registrazione SOA (scarti alimentari di lavorazione)
- Conoscenza del sistema F-GAS
- Preparazione UVAC per la merce di origine CE
- Gestione del sistema di Pest control, del sistema ambientale in riferimento alla norma ISO 14001:2015 (acque reflue, acque potabili, amianto, rifiuti e relativi codici CER).
- Interazione con RSPP per la sicurezza sui luoghi di lavoro e con medico aziendale
- Stesura relazioni tecniche, relative a cambiamenti di layout per l'inserimento di nuovi macchinari o modifiche strutturali aziendali.
- Gestione della parte grafica per la realizzazione del packaging finale
- Interazione con le GDO di notevole importanza
- Gestione del personale relativamente a corsi di formazione interni, corsi di aggiornamento, programma visite mediche annuali dei dipendenti.

Luglio 2019 (dal 01/07/2019 al 05/06/2020)

Responsabile qualità presso l'azienda alimentare di semilavorati vegetali in salamoia ed essiccati **ToscoFood s.r.l.:**

Gestione del sistema qualità secondo lo standard BRC Agents and Brokers, IFS Broker e Biologico,
 Gestione dei fornitori esteri (valutazione dei fornitori, non conformità, richieste specifiche, audit eventuali),
 Verifiche ispettive (audit) ai fornitori in Italia, in Europa ed Extra Europa (Turchia, Marocco, Egitto,..),
 Aggiornamento continuo in funzione delle normative europee,
 Gestione delle richieste dei clienti in ambito di qualità e sicurezza alimentare,
 Gestione dei reclami e delle non conformità,
 Continuo aggiornamento dei documenti relativi agli standard BRC e IFS,
 Interpretazione dei risultati dalle analisi di laboratorio,
 Elaborazione di schede tecniche sui prodotti ed etichette, come previsto dal Reg. UE 1169/2011.

Ottobre 2018 (fino al 30/06/2019)

Trasferimento dallo stabilimento di **Sammontana**, da Pomezia a Vinci
Ruolo: addetta al controllo qualità

Attività svolte:

- campionamento delle materie prime in accettazione,
- analisi chimico-fisiche delle materie prime,
- valutazione sensoriale e degli standard relativi al prodotto finito (T2) e sul prodotto a tempo 0,
- controllo del prodotto in linea e dei parametri di processo delle linee di produzione,
- gestione delle non conformità delle materie prime e del prodotto finito,
- analisi fisiche sugli impasti in fase di produzione (FARINOGRAFIA ed ESTENSOGRAFIA),
- analisi fisiche sulle farine (FARINOGRAFIA, ESTENSOGRAFIA e REOFERMENTOGRAFIA),
- inserimento ed interpretazione dei risultati analitici.

Maggio 2018 (trasferimento a Ottobre 2018 presso lo stabilimento di Sammonatano a Vinci)

Addetta al controllo qualità nell'industria alimentare di **Sammontana**, presso lo stabilimento di Pomezia (Roma).

Attività svolte:

- Campionamento delle materie prime in accettazione,
- Analisi microbiologiche specifiche sulle materie prime e sul prodotto finito, valutazione organolettica e sensoriale sul prodotto finito,
- Gestione delle non conformità sulle materie prime e sul prodotto finito.
- Audit interni sulla base del piano di autocontrollo HACCP, verifica pest control, verifiche igieniche lungo la linea produttiva e tutto lo stabilimento produttivo.

STAGE (tutte le attività sono concluse)

Aprile 2018

Controllo qualità, verifica conformità, smistamento e selezione merci alimentari presso **PAM**. Verifica delle bolle di arrivo, gestione della clientela, gestione scaffalatura e cella frigorifera ed eventuale rifornimento. Controllo merce in scadenza e gestione della stessa.

Settembre 2017/Febbraio 2018

Stage presso l'azienda di consulenza alimentare, ambientale e sicurezza sul lavoro **Gruppo Maurizi s.r.l.**

Ruolo ricoperto: tecnico di laboratorio (analisi chimiche e microbiologiche sugli alimenti e sulle acque, controllo qualità interno del laboratorio), accettazione campioni in entrata e controllo conformità dei risultati analitici degli stessi. Stesura dei rapporti di prova finali.

Tirocinio universitario presso **Agricoltura Nuova:**

attività lungo la linea di produzione del pane e prodotti dolciari, controllo qualità (selezione valutazione sensoriale del prodotto e controllo sul processo produttivo, etichettatura del prodotto finito.

Tirocinio presso **Launch Europe GMBH Italy Office Roma:**

attività di approfondimento con utilizzo di pacchetti Office, Customer care, attività di marketing e contatti Rete- vendita clienti.

Tirocinio universitario presso **Caseificio di Biagio** (Marta, VT):

attività di produzione e confezionamento dei formaggi, controllo qualità e valutazione sensoriale sul prodotto finito.

Istruzione e formazione

- Corso qualificante da Auditor per lo standard Friend of the Sea (FOS)
- Corso ISO 19011 e ISO 17021: tecniche di audit
- Check Fruit & Pegaso Management
- Webinar: Dichiarazioni ambientali: standard di certificativi e volontari
- Webinar: Dichiarazioni ambientali: standard di certificativi e volontari. Le certificazioni ambientali di prodotto e di processo, ISO 14001:2015 ed EMAS, etichette ambientali (di I, II, III), altri standard certificativi volontari.
- Webinar sull'etichettatura dei prodotti ittici ai sensi del Reg. (UE) 1379/2013, le interazioni del Reg. (UE) 1169/2011
- Webinar sulla corretta gestione degli aspetti igienico sanitari lungo la filiera ittica, alla luce dei provvedimenti nazionali e comunitari (Reg. UE 625/2017)
- Corso di approfondimento della lingua inglese (TES Lingue)
- Webinar sulla **“World Sustainability Organization - FRIEND OF THE SEA”**
- La sostenibilità nel settore ittico e la certificazione **FRIEND OF THE SEA**
- Webinar su **“La sostenibilità ambientale nel settore agroalimentare”**
- Webinar sulla **“Gestione della catena del freddo nella filiera ittica”**
- Master in **“Executive Master in Sistemi Qualità e Sicurezza Agroalimentare”** (presso SIDAGROUP)
- Master in **“INTERNATIONAL AGRIBUSINESS, GENERAL, PRODUCT, PROJECT MANAGEMENT** (presso SIDAGROUP)

Attestati

- Corso ISO 19011 e ISO 17021: tecniche di audit
- In progress: corso Lead Auditor ISO 14001:2015 e ISO 45001: 2018
- Docenza per il Corso di formazione **“Contaminanti chimici e fisici nella filiera alimentare e la loro gestione”**
- FAD FREE (FRIEND OF THE SEA)
- Auditor / Lead Auditor per lo standard Friend of the Sea (FOS)
- Friend of the Sea certification and conservation / Friend of the Earth Sustainability Certifications - UPDATE
- Sustainable Sport
- Sustainable Sunscreens
- Global Digital Export -Requisiti di etichettatura e marketplace B2B
- EU Food Safety
- Contaminanti da Packaging: Ammine aromatiche primarie, Ftalati e Nias

- The pursuit of excellet in the distribution and promotion of sustainale seafood products (FRIEND OF THE SEA)
- Sustainable fruit production and sustainability certifications (FRIED OF THE HEART)
- Canada Food Labelling
- Project Management (ISIPM-BASE)
- Auditor interno in sistemi di autocontrollo - HACCP
- Auditor / Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qulità - ISO 9001:2015
- Auditor interno per standard internazionali delle catene distributive - BRC e IFS
- Internal Foos Safety – Auditor ISO 22000
- Corso di formazione generale dei lavoratori
- Corso di formazione specifica dei lavoratori

Capacità e competenze personali

Madrelingua

ITALIANA

Altra(e) lingua(e)

INGLESE

Autovalutazione

Livello europeo ()*

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
B2	B2	B2	B2	B2

Lingua

() Quadro comune europeo di riferimento per le lingue*

Capacità e competenze sociali e organizzative

Ottime competenze comunicative sviluppate durante il percorso di studi, i tirocini, lavori di gruppo e attività universitarie.

Ottime capacità nell'organizzazione del rapporto tempo/lavoro, in funzione delle priorità e urgenze lavorative. Ottima interazione con il gruppo di lavoro, ottima capacità di coordinamento delle attività lavorative. Affinità con le persone con cui lavoro. Spirito per il lavoro di squadra. Capacità rapida di apprendimento anche di nuove mansioni e rapidità nello svolgimento delle attività (ottimizzazione del tempo).

Capacità e competenze informatiche

Utilizzo dei programmi informatici:

Outlook

Google

Excel

Word

PDF

Gestionali aziendali (es. AS400, ECOMATICO, iAuditor, Safety Culture)

Data 05/02/2026

Firma

Clara D. Koto