

# CURRICULUM VITAE

## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome  
Indirizzo residenza  
Telefono  
E-mail  
Nazionalità  
Luogo e data di nascita

**CORROPPOLI GIUSEPPINA**

Italiana

## INCARICHI PROFESSIONALI

DAL 04/03/2021 CONSIGLIERE DELL'ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI MOLISE  
DAL 15/12/2021 RESPONSABILE DELLA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE E DELLA TRASPARENZA OTA MOLISE

## ESPERIENZA LAVORATIVA

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

Dal 01/03/2019 a oggi  
**CELIACO.M SRL** – Ripalimosani (CB)

***PRODUZIONE DI PRODOTTI SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO SURGELATI E AMBIENT (PIZZE, PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO, BISCOTTERIA, PRODOTTI DI PASTICCERIA E SNACK).***

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

### ➤ **Responsabile Assicurazione Qualità**

- Gestione Sistema Qualità secondo gli standard volontari di sicurezza alimentare, quali BRCGS/IFS, certificazioni aderenti al GFSI (Global Food Safety Initiative)

### ➤ **Responsabile Ricerca e Sviluppo**

- Pianificazione, programmazione e sviluppo di alimenti destinati a fini medici speciali con focus su allergeni, caratteristiche nutrizionali e organolettiche

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

Dal 15/07/2018 al 31/12/2018  
**SIPA INTERNATIONAL SRL (MARTINO TASTE)** – Termoli (CB)

***AZIENDA LEADER NELLA PRODUZIONE DI COUSCOUS CONVENZIONALE, BIOLOGICO E GLUTEN FREE.***

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

### **Responsabile Assicurazione Qualità**

- Gestione Sistema Qualità secondo gli standard volontari di sicurezza alimentare, quali BRCGS/IFS, certificazioni aderenti al GFSI (Global Food Safety Initiative)
- Gestione certificazioni prodotti BIO, DEMETER, KOSHER, VEGANOK

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

Dal 07/01/2015 al 31/12/2017  
**CELIACO.M SRL** – Ripalimosani (CB)

***PRODUZIONE DI PRODOTTI SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO SURGELATI ED AMBIENT (PIZZA SEMPLICE E FARCITA, PRODOTTI DA FORNO, BISCOTTERIA, PRODOTTI DI PASTICCERIA E SNACK).***

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Responsabile Assicurazione Qualità</b></li> <li>➤ <b>Responsabile Produzione</b></li> <li>➤ <b>Responsabile Ricerca e Sviluppo</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Dal 01-11-2008 al 28/12/2014
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	<p><b>Mare Pronto S.r.l.</b> - Termoli</p> <p><b>LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE DI PRODOTTI SURGELATI: PIATTI PRONTI, PRODOTTI E PREPARATI CRUDI A BASE DI PESCE, PRODOTTI PREFRITTI A BASE DI PESCE, CARNE E VEGETALI.</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Responsabile Ufficio Approvvigionamenti</b></li> <li>➤ <b>Supporto alla Direzione Acquisti</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Dal 01-04-2004 al 31-10-2008
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Mare Pronto S.r.l.</b> (ex Arena Surgelati S.p.A.) - Termoli</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Responsabile ricerca e sviluppo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pianificazione, programmazione e sviluppo di piatti pronti ad alto contenuto di servizio con focus su ingredienti, caratteristiche nutrizionali e organolettiche</li> </ul> </li> <li>➤ <b>Controllo Qualità</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Dal 01-02-2003 al 31-12-2003
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	<p><b>La Molisana Industrie Alimentari Spa</b>      Campobasso</p> <p><b>AZIENDA PRODUZIONE PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO E PASTA ALL'UOVO</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Contratto di stage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Addetta Controllo Qualità</b></li> </ul>
<b>ISTRUZIONE E FORMAZIONE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	11/02/2023
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie oggetto del corso</li> </ul>	<p><b>OTA MOLISE</b></p> <p>CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE &amp; NOVITÀ DEL REG. UE 2021/382</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Maggio 2021 – Dicembre 2022
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p><b>Università degli Studi del Molise</b></p> <p>Ruolo di Docente seminari previsti dal Piano Formativo studenti laurea magistrale Scienze e Tecnologie alimentari</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Oggetto del corso</li> </ul>	<p>08/04/2021 28, 29 aprile – 6, 7, 8 maggio 2020</p> <p><b>CSQA – REGIONE MOLISE</b></p> <p>Corso di formazione: <b>FOOD SAFETY CULTURE E SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ</b> UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 19011:2018, UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1:2015</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 oggetto del corso</li> </ul>	<p>28, 29 aprile – 6, 7, 8 maggio 2020</p> <p><b>CSQA Certificazioni Srl</b></p> <p>Corso di formazione: <b>LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ</b> UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 19011:2018, UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1:2015</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 oggetto del corso</li> </ul>	<p>22, 23 Novembre 2018</p> <p><b>ASREM – REGIONE MOLISE</b></p> <p>Approfondimenti in tema di SICUREZZA ALIMENTARE</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 oggetto del corso</li> </ul>	<p>13/14 giugno 2018</p> <p><b>CSQA Certificazioni Srl</b></p> <p>Corso di formazione: <b>AUDITOR INTERNI DI SISTEMI DI AUTOCONTROLLO HACCP</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Università degli Studi del Molise</p> <p><b>Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare Iscritta all'Ordine Tecnologi Alimentari Molise n. 139</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>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Ottobre 2002</p> <p>Università degli Studi del Molise</p> <p><b>Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari</b> (Votazione 110 e lode)</p>
<p>MADRELINGUA</p> <p>ALTRA LINGUA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura</li> <li>• Capacità di scrittura</li> <li>• Capacità di espressione orale</li> </ul>	<p><b>Italiano</b></p> <p><b>INGLESE, FRANCESE</b></p> <p>Buono (per tutte le lingue)</p> <p>Buono (per tutte le lingue)</p> <p>Sufficiente (per tutte le lingue)</p>
PATENTE O PATENTI	B

Dichiaro che le informazioni riportate nel presente Curriculum Vitae sono esatte e veritiere.

**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.**