

# ELISA DI NAPOLI



## CHI SONO

Consulente e auditor in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, legislazione e certificazioni nel settore alimentare e sanitario, con formazione accademica multidisciplinare.

## LINGUE

- Lingua inglese - C1
- Lingua spagnola - B1

## SOFT SKILLS

- Problem solving
- Autonomia
- Proattività
- Flessibilità
- Critical thinking
- Velocità di apprendimento
- Team working

## CONSEGUIMENTI

- Percorso di seminari sui requisiti legali e tecnici per l'**export negli USA**
- Corso di prima formazione per **Tecnici Ispettori del Biologico**
- Corso **GLOBAL G.A.P** - Standard e Add-on applicabili ai prodotti agricoli
- Corso auditor interno **BRC + IFS**
- Corso accreditato per Lead Auditor sui sistemi di gestione della qualità e della sicurezza alimentare - **ISO 22000:2018**
- Corso accreditato per Lead Auditor sui sistemi di gestione della qualità - **ISO 9001:2015**

## PUBBLICAZIONI

Tzamourani et al., 2021. *Microbiological and physicochemical characterisation of green table olives of Halkidiki and Conservolea varieties processed by the Spanish method on industrial scale.*

<https://doi.org/10.1111/jifs.15000>

## CONTATTI

Cellulare: (+39) 347 3593224

Email: [elisa.dinapoli@qualitaliasrl.it](mailto:elisa.dinapoli@qualitaliasrl.it)

LinkedIn: @ElisaDiNapoli

## ESPERIENZE PROFESSIONALI

### Tecnico addetto al campionamento

Novembre 2021 - in corso

#### Mèrieux NutriSciences

- attività di campionamento di superfici, acque ad uso umano e alimenti per analisi microbiologiche e chimiche
- assistenza all'apertura di campioni sottoposti a controlli ufficiali in qualità di consulente tecnico di parte

### Consulente in materia di sicurezza alimentare, legislazione alimentare e certificazioni

Gennaio 2021 - in corso

#### Qualitalia s.a.s di Andrea Verme

- consulenza professionale in materia di: sistemi di gestione della qualità, sicurezza alimentare, etichettatura, normativa FDA, certificazioni ISO, BRC/IFS, FSSC 22000, certificazioni di prodotto e di filiera, certificazioni religiose, benessere animale
- creazione, revisione e verifica di piani di autocontrollo HACCP e di sistemi documentali richiesti dagli schemi di certificazione
- conduzione di audit di 1° e di 2° parte presso aziende alimentari e sanitarie
- realizzazione di corsi di formazione al personale

### Consulente junior in materia di diritto alimentare

Settembre 2020 - Settembre 2021

### Percorso di formazione professionale in diritto alimentare

Aprile - Giugno 2020

#### Studio legale Lex Alimentaria

- verifica della conformità legislativa di etichette alimentari
- ricerca e consulenza tecnica in materia alimentare
- analisi e commento di sentenze e altri atti giuridici
- creazione di contenuti e stesura di articoli per sito web e servizi di aggiornamento in materia tecnico-regolatoria

### Assistente di ricerca

Marzo - Giugno 2019

#### Laboratory of Microbiology and Biotechnology of Foods - Agricultural University of Athens

Lo scopo della ricerca è stato quello di impiegare tecniche microbiologiche e molecolari per la caratterizzazione della biodiversità dei lieviti presenti su olive greche fermentate nell'ambito di un progetto europeo.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

### Università degli Studi di Pisa

Novembre 2019 - Dicembre 2020

#### Master di I livello in Food Quality Management and Communication

- Titolo relazione finale: *"Disamina sulla sostenibilità nel settore del cioccolato ultra-premium: il caso Amedei Tuscany e la realizzazione del packaging ottenuto a partire dalle bucce di cacao"*

### Università degli studi di Torino

Settembre 2016 - Novembre 2019

#### Laurea triennale in Tecnologie alimentari curricula Industrie alimentari

- Votazione complessiva 105/110
- Titolo tesi di laurea: *"Impiego di colture starter selezionate nel processo di fermentazione delle olive da mensa"*