

<p>INFORMAZIONI PERSONALI</p> <p>Nome Titolo di studio</p> <p>Indirizzo Cellulare Telefono E-mail PEC Nazionalità Data e luogo di nascita</p>	<p>Gabriella Conti Laurea in Biologia Iscrizione Albo professionale dei biologi matricola AA_ 046844 Scuola di Specializzazione in Scienza dell’Alimentazione Via Bredariol 17, 31048 San Biagio di Callalta (TV), 347 8899600 0422 895127 info@gabriellaconti.it gabriella.conti@pec.enpab.it Italiana Roma (RM) 5 febbraio 1969</p>
<p>ESPERIENZA LAVORATIVA</p> <p>✓ Date (da – a) ✓ Tipo di lavoro ✓ Settore ✓ Tipo di impiego</p> <p>✓ Lavori eseguiti</p>	<p>Da aprile 1999 a tutt’oggi Libera professione Igiene degli alimenti Si occupa prevalentemente di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ gestione del sistema di prevenzione igienico-sanitario con elaborazione di piani di autocontrollo con il sistema Haccp (Reg. CE 852/2004); ➤ elabora manuali di rintracciabilità in base all’art. 18 del Reg. CE 178/2002; ➤ organizza e gestisce corsi di formazione per addetti alla ristorazione (Haccp, microbiologia e malattie trasmesse da alimenti, nutrizione, tecniche di cottura); ➤ verifiche periodiche ai Piani di autocontrollo e visite ispettive presso i centri cottura; ➤ organizza ed insegna nei corsi ex-libretti sanitari in base alla L.R. 41/2003; ➤ effettua prelievi per analisi microbiologiche sugli alimenti e si appoggia a laboratori certificati per le analisi; ➤ prepara menù e calcoli bromatologici per le scuole; ➤ gestisce genitori dei comitati mensa, effettua incontri per spiegare il funzionamento delle cucine per la ristorazione collettiva, le scelte che vengono prese da parte del Comune e della ditta, l’importanza nell’osservanza delle regole di sana alimentazione; ➤ aiuto alla stesura della parte tecnica di capitolati d’appalto per la ristorazione scolastica e partecipazione alla commissione di aggiudicazione come membro esperto; ➤ selezione del personale di cucina ➤ offre consulenza nella preparazione delle etichette in base al Reg 1169/2011 ➤ insegnante di scienze <p>Case di riposo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestione della cucina della Casa Alloggio e Centro diurno di Paese Servizi srl dal 2008-2011 <p>Scuole pubbliche, private, cooperative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Corsi di formazione per addetti alla ristorazione (Haccp e rintracciabilità, microbiologia e malattie trasmesse da alimenti, nutrizione, tecniche di cottura) • piani haccp, rintracciabilità, • gestione di pratiche per il rilascio delle autorizzazioni sanitarie, • verifiche periodiche ai Piani di autocontrollo, • analisi microbiologiche per testare la qualità del piatto finito • menù e calcoli bromatologici • corsi ex-libretti sanitari L.R. 41/2003 <p>Comuni della provincia di Treviso: Paese, Ponzano, Istrana, Treviso, Montebelluna, Mansuè, Cappella Maggiore, Roncade, San Fior, Pieve di Soligo, Casale sul Sile, Quinto,</p>

<p>✓ Date (da – a)</p> <p>✓ Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>✓ Tipo di azienda o settore</p> <p>✓ Tipo di consulenza</p>	<p>Cordignano, Motta di Livenza, Quinto di Treviso</p> <p>Comuni della provincia di Venezia: Jesolo, San Donà di Piave, Cavallino Treponti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestione sistema di prevenzione igienico-sanitario per i centri cottura, cucine e mense scolastiche; • formazione del personale; • controllo sulla qualità del piatto finito; • verifiche periodiche sull'andamento delle mense e/o cucine; • selezione cuochi • menù • partecipazione a gare d'appalto come esperto • visite ispettive di controllo presso centri cottura e fornitori <p>Alberghi (Hotel Victoria Roma; Park Hotel Villa Grazioli Grottaferrata Roma 1999-2004):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestione sistema di prevenzione igienico-sanitario; • formazione del personale; • controllo sulla qualità del piatto finito; • verifiche periodiche; • consulenza per modifiche strutturali. <p>Elaborazione di piani di autocontrollo e formazione per: pizzerie, ristoranti, alimentari, panifici, gelaterie, depositi, bar ed altre tipologie di pubblici esercizi.</p> <p>Dal 2011 a 2013 Cna Provinciale Treviso Viale della Repubblica, 154 - 31100 Treviso Tel. 0422/3155 Fax 0422/315666 Stesura Piani di autocontrollo Reg.CE 852/2004 e rintracciabilità Reg. CE 178/2002 per pizzerie, pasticcerie, e piccole realtà.</p> <p>Dal 2009 a 2012 Nadalin Group s.n.c. Centro Balbi Valier - Corte del Medà 20, 31053 Pieve di Soligo (TV) Società di consulenza Docente per la formazione in base alla legge regionale n° 41/2003 (ex-libretti sanitari). Stesura Piani di autocontrollo Reg.CE 852/2004 e rintracciabilità Reg. CE 178/2002 per rivendite alimentari, piccoli ristoranti e la cucina della casa di riposo Bon Bozzolla di Soligo.</p> <p>Dal 2013 Zeugma Engineering Srl Via Vittorio Veneto, 26 int.13, 31053 Pieve di Soligo (TV) Società di consulenza Docente per la formazione in base alla legge regionale n° 41/2003 (ex-libretti sanitari). Stesura Piani di autocontrollo Reg.CE 852/2004 e rintracciabilità Reg. CE 178/2002 per rivendite alimentari, piccoli ristoranti e la cucina della casa di riposo Bon Bozzolla di Soligo.</p> <p>Dal 2009-2014 ANTEAS coordinamento di Treviso Associazione di volontariato e promozione sociale Docente per la formazione in base alla legge regionale n° 41/2003 che stabilisce che gli accertamenti Sanitari e la relativa certificazione previsti dall'art. 14 della legge 30 aprile 1962, n°283 e gli articoli 37, 39 e 40 del DPR 26 marzo 1980, n° 327 (libretto sanitario) siano sostituiti da misure di autocontrollo formazione e informazione. Docente in corsi di formazione per associati relativi alla sana alimentazione</p> <p>Dal 2005-2015 ASCOM 31100 Treviso Via Venier 55 Associazione commercianti</p>
--	--

Docente per la formazione in base alla legge regionale n° 41/2003 che stabilisce che gli accertamenti Sanitari e la relativa certificazione previsti dall'art. 14 della legge 30 aprile 1962, n°283 e gli articoli 37, 39 e 40 del DPR 26 marzo 1980, n° 327 (libretto sanitario) siano sostituiti da misure di autocontrollo formazione e informazione.

Dal 2004 a 2009

Treviso Tecnologia

31020 Lancenigo di Villorba Centro Cristallo Via Roma 4/d

Azienda speciale per l'innovazione tecnologica della camera di commercio di Treviso

- Docente per la formazione in base alla legge regionale n° 41/2003 che stabilisce che gli accertamenti Sanitari e la relativa certificazione previsti dall'art. 14 della legge 30 aprile 1962, n°283 e gli articoli 37, 39 e 40 del DPR 26 marzo 1980, n° 327 (libretto sanitario) siano sostituiti da misure di autocontrollo formazione e informazione.
- Ha partecipato in qualità di relatore al convegno: La sicurezza nel settore Agroalimentare: tra obbligatorietà e volontà di trasparenza. Presso la Camera di commercio con il seguente intervento: Rintracciabilità: strumento di sicurezza alimentare. (22-03-05);
- Ha partecipato in qualità di relatore al convegno: Turismo: un settore da valorizzare e innovare. Presso la Camera di commercio con il seguente intervento: Modifiche e innovazioni nella normativa europea alimentare: sicurezza alimentare, rintracciabilità ed etichettatura (21-06-04).

2 febbraio 2005

Azienda U.L.S.S. n° 9 di Treviso (UNITA' LOCALE SOCIO SANITARIA DELLA REGIONE VENETO) 31100 Treviso, Borgo Cavalli n° 42

Incontro formativo per Ispettori sanitari su: **Regolamento 178/2002** che fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare e della rintracciabilità

Anno 2002

Collabora come tirocinante presso la ULSS 9 Dipartimento Igiene degli Alimenti e Nutrizione su: un progetto per la conoscenza della realtà territoriale sulla RISTORAZIONE SCOLASTICA NELL'ULSS N°9.

Anno 2000

Master Group Srl

Viale Calducci 27 31015 Conegliano

Haccp- Formazione e stesura di piani di autocontrollo per rivendite alimentari e pubblici esercizi

Anno 1999

Centro Servizi Confesercenti di Treviso

Via Barberia, 35 31100 Treviso

Haccp- Formazione e stesura di piani di autocontrollo per rivendite alimentari e pubblici esercizi

Anno 1996-1999

6E26 CONSULTING s.r.l.

Via R. Lombardi, 3/1 - 30020 Marcon (VE)

Haccp- Formazione e stesura di piani di autocontrollo per ristoranti, rivendite alimentari, magazzini all'ingrosso, gastronomie, ecc.

Anno 1996-1999

Qualita' Ambiente s.a.s.

Via E. Matter, 331100 Treviso (TV)

Haccp- Formazione e stesura di piani di autocontrollo per discoteche, alberghi, gelaterie, ecc.

Dal 1-06-98 al 1-11-98

Azienda U.L.S.S. n° 9 di Treviso (UNITA' LOCALE SOCIO SANITARIA DELLA REGIONE VENETO) 31100 Treviso, Borgo Cavalli n° 42

Ha collaborato come volontario svolgendo attività di formazione per gli ispettori sanitari

**ISTRUZIONE E
FORMAZIONE
SPECIALIZZAZIONE**

in merito al D.Lgs.155/97, valutando i piani di autocontrollo che arrivavano a questo servizio.

Anno 1998

Ha insegnato Matematica e Scienze: dal 9 gennaio 1998 al 31 gennaio 1998 alla scuola Media Statale “Stefanini di Treviso”, dal 17 febbraio 1998 al 28 febbraio 1998 e dal 7 marzo 1998 al 4 aprile 1998 all’ Istituto professionale di Stato “ Fabio Besta” di Treviso.

Anno 1997

STUDIO TECNICO Moretto p.i. Luciano

Via Monte Berico, 34 – 30020 Marcon (Ve)

Per questo Studio Tecnico sono stati fatti rilevamenti fonometrici e compilazione delle relazioni tecniche in base al. D.Lgs. 15 Agosto 1991 n° 277 (protezione dei lavoratori contro i rischi di esposizione al rumore durante il lavoro).

Dall’Anno Accademico 1999-2003

UNIVERSITA’ DEGLI STUDI DI PADOVA - Scuola di Specializzazione in Scienza dell’Alimentazione (4 anni di corso) 35128 Padova, Via N. Giustiniani n° 2

Diploma di specializzazione in scienze dell’alimentazione in data 31 marzo 2003 riportando punti 70/70.

18, 19 novembre e 16, 17 dicembre 2005 Ha partecipato al corso di aggiornamento: “Accreditamento dei laboratori secondo la Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025” tenutosi a Padova.

29, 30 settembre e 1 ottobre 2005 Ha partecipato ai lavori del XVIII Congresso Internazionale dei biologi su: Sicurezza alimentare, Rischio biologico e chimico, Certificazione integrata, Biomonitoraggio ambientale” Acquisendo 25 Crediti Formativi ECM per il 2005.

17-18 giugno 2005 Ha partecipato al corso “Aggiornamento e confronto in tematiche normative dell’area alimentare” organizzato dall’IFNE acquisendo 10 crediti formativi ECM.

4 marzo 2005 Ha partecipato a Convegno Le acque in Provincia di Treviso. Organizzato dall’ARPAV.

17 dicembre 2004 partecipazione al corso “Sicurezza e tutela della salute: evoluzione di una professione” organizzato dall’Ordine Nazionale dei Biologi Delegazione Regionale del Veneto. (promessi 10 ECM per il 2004)

4 marzo 2004 incontro provinciale di promozione della L. 32/90 tenutosi presso la Sala Cà dei Carraresi organizzato dall’Osservatorio Regionale per l’Infanzia e l’Adolescenza su incarico dell’Assessorato alle Politiche Sociali in collaborazione con il Comune di Treviso.

18 giugno 2002 partecipazione alla giornata di presentazione delle “Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica. Organizzato dal Dipartimento di Prevenzione ULSS n°9 di Treviso.

1 giugno 2002 Ha partecipato al convegno “Il disagio del bambino: responsabilità educativa e istituzionale” organizzato dal Comune di Treviso.

Anno 2002 Ha partecipato al corso di ricerca bibliografica su PUBMED e IGM presso il Policlinico Universitario di Padova

<p>CAPACITA' E COMPETENZE PERSONALI</p> <p>MADRELINGUA</p> <p>ALTRE LINGUA</p> <p>ATTITUDINI E COMPETENZE</p> <p>ULTERIORI INFORMAZIONI</p>	<p>Istruttori Subacquei Italiani) US ACLI CONI.</p> <p><u>Italiano e Francese</u></p> <p><u>Inglese</u> Working knowledge</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Attitudine al lavoro per progetti ed in equipe ➤ Attitudine all'insegnamento delle materie di propria competenza ➤ Capacità di stabilire relazioni interpersonali ➤ Attitudine all'implementazione di progetti, con funzioni di coordinamento e gestione, nel campo dell'educazione alimentare ➤ Predisposizione e valutazione di schemi dietetici nella ristorazione scolastica ➤ Competenze di base in informatica (Word, Excel, Internet Explorer) e programmi per l'analisi statistica dei dati <p><u>Pubblicazioni</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. GAMBÌ M.C., G. CONTI, C.S. BREMEC, 1995. Biodiversity and environmental factors in the benthic coastal systems: an approach with Polychaete populations of Cymodocea nodosa meadows. <i>Biologia Marina Mediterranea</i>, Periodico edito dalla Società Italiana di Biologia Marina- Vol. III, fasc.1, 1996 Atti 26° Congresso. 2. CASELLATO S., G. CONTI, A. PETRIS, B. SANTAGIULIANA, 1996. Fattori che condizionano la distribuzione dei Crostacei nel Bacino Meridionale della Laguna di Venezia. In stampa su: <i>Biologia Marina Mediterranea</i>. Atti 27° Congresso Sibm (Isola d'Elba, Maggio '96). 3. CASELLATO S., G. CONTI, D. ALDEGANI, 1996. Analisi strutturale della comunità macrobentonica del bacino meridionale della laguna di Venezia. <i>S.It.E. Atti</i>, 1996, 17: 419-421. <p>E' sposata dal 1994 e ha vissuto nella città di Treviso fino al 2003 adesso si è trasferita e vive nel Comune di San Biagio di Callalta. Ha 3 figli Francesco di 24 anni, Giulia di 22 e Sabina di 17 anni.</p>
<p>ALLEGATI</p>	<p>Elenco incarichi analoghi</p>

San Biagio di Callalta li, 3 maggio 2021

Dr. Gabriella Conti

