

CURRICULUM VITAE

GABRIELLA DEMONTI:

DATI PERSONALI:

nata a Rovereto (Tn) il 09/06/56

residente a [REDACTED]

Tel. [REDACTED]

DMNGRL56H49H612X. P.iva 01849800220

PERCORSO FORMATIVO:

PER LA PROFESSIONE

- Liceo **Scientifico** Rosmini Rovereto (1970-75)
- Facoltà di **Biologia** (indirizzo microbiologico sanitario) - Università degli Studi di Milano (1976-82)
- Corso ed esame di **Ecologia** (facoltà di Agraria Milano) (1982)
- Corso ed incontri sulla **Qualità** (Associazione Industriali di Trento) (1992 –1993)
- Corso ed esame per **Progettazione e Gestione di piani HACCP** di CERTIAGRO presso il C.S.Q.A (Ente per la Certificazione della Qualità Agroalimentare (1997)
- Corso ed esame per la qualifica di **Valutatore di sistemi di autocontrollo HACCP** presso il C.S.Q.A. (Ente per la Certificazione Qualità Agroalimentare) (1999)
- Corso **"Certificazione di prodotto"** – Come predisporre un disciplinare tecnico-presso il C.S.Q.A. (Ente per la Certificazione Qualità Agroalimentare) (2001)
- Corso di aggiornamento **"Pubblicità ed etichettatura"** – Norme per la commercializzazione di alimenti- (D.Lgs.109/92 e seg.) presso il C.S.Q.A.Thiene (2003)
- Corso **"Sicurezza alimentare: il nuovo assetto normativo"** – Aggiornamento dei piani di autocontrollo prevista dalla nuova normativa comunitaria c/o Informa Bologna (2006)
- Corso di aggiornamento normativo **"Organizzazione controlli ufficiali nelle imprese alimentari alla luce del Pacchetto Igiene"** c/o Istituto.Zooprofilattico delle Venezie (maggio 2008)
- Corso avanzato di aggiornamento per **Valutatori di sistemi HACCP** c/o Istituto Zooprofilattico delle Venezie (novembre 2008)
- **Il piano formativo on line** ruolo e competenze del tutore dell'alternanza (aprile 2011)
- **Ruolo e competenze del tutore dell'alternanza** del sistema apprendistato (febbraio 2012)
- Corso di aggiornamento **Etichettatura: Applicazione prevista nel 2014 del nuovo Reg. Ce 1169/11** c/o Istituto Zooprofilattico delle Venezie (2013)
- CCIAA Verona Informazioni al consumatore sugli alimenti D.Lgs 231/2017 (**sanzioni del Reg. 1169/2011**)
- APSS TRENTO corso **"Referente Aziendale COVID-19"** (giugno 2020)

PER LA DOCENZA

- Corso formazione **formatori per l'apprendistato** (80 ore) Agenzia del Lavoro di Trento (2000) e (2002)
- Corso e laboratori sulla **didattica attiva** - Agenzia del Lavoro di Trento (2001)
- Laboratori per la stesura del **"Manuale delle buone prassi"**
- Corso di **tecniche didattiche per un apprendimento efficace** (Cooperative Learning e Problem Based Learning) (2003)
- Corso di formazione formatori per operatori del sistema FSE **"L'apprendimento: logiche, metodologie e dimensioni"** (da settembre a novembre 2006): Il gruppo come sistema di facilitazione e moltiplicazione dell'apprendimento e della motivazione/Coaching e mentoring / Approccio all'innovazione dell'apprendimento: dal modello costruttivistico all'autobiografia)
- Corso di formazione formatori per operatori del sistema FSE **"I clienti della formazione"** (sett-nov 2006) (Progettare la formazione in funzione dell'utenza/Formazione dei lavoratori! L'adulto in formazione fra apprendimento e cambiamento/ La formazione degli adulti: bisogni, metodologie e tecniche/ Formazione di soggetti deboli-svantaggiati: caratteristiche del target, modelli ed esperienze / La formazione degli adolescenti: caratteristiche e da approcci pedagogici)
- **Percorso formativo per tutori dell'alternanza del sistema apprendistato**: valorizzare l'ambito formativo e consulenziale del ruolo del tutore dell'alternanza Agenzia del Lavoro di Trento (settembre-ottobre 2009) (Caratteristiche dell'inserimento dell'apprendista nell'azienda / Spazi ed opportunità per la crescita personale e professionale dell'apprendista /Opportunità di sviluppo percepite dall'azienda)

RUOLO PROFESSIONALE:

1989-2002: responsabile del settore Igiene degli alimenti di A.D:Ambiente 2000 srl dal 1997 ha seguito personalmente la stesura di tutti i piani di autocontrollo come consulente di Aziende clienti.
Dal 2002 Libero professionista.

Dal 2000 ad oggi: collaboratore dell'Ente di formazione UPT di Trento con ruolo di docente e di referente nei corsi Apprendistato del settore food.

Dal 2002 ad oggi: consulente tecnico per il settore Igiene degli Alimenti dell'Unione e Commercio di Riva

Dal 1997 al 2002: consulente tecnico per l'HACCP per l'Associazione Artigiani di Trento

Dal 2012: consulente tecnico per l'HACCP per SAPI (Associazione Artigiani di Trento)

Dal 2000 ad oggi: referente per l'Agenzia del Lavoro dei corsi per Apprendisti addetti alla vendita di alimenti
dal 2006 ad oggi Tutor dell'alternanza per l'Agenzia del Lavoro nella sperimentazione relativa ai Corsi a catalogo per l'apprendistato

dal 2008 : Tutor d'aula nei corsi per il reinserimento di persone in mobilità di Agenzia del Lavoro

2008-2009: Formazione igienico sanitaria agli addetti della Centrale del latte di Trento per la certificazione di Qualità

2009-2015 Formazione corso ECM Casa di cura Eremo Arco

dal 2010 al 2012: Progettista per la revisione dei cataloghi corsi per la formazione nell'apprendistato

dal 2013 al 2015 : consulente tecnico per il settore Igiene degli Alimenti di Seac Trento

2016 consulente e formatore nel progetto per dirigenti di aziende alimentari di F&L "Tecnica e professionalità" per Direttori e responsabili delle Aziende della Coop Trentina

Dal 2016 consulente e formatore per UPIPA per le APSS gestite

dal 2017 Consulente tecnico per PRIME Consulting per Audit HACCP sulle navi Corsica e Sardinia Ferries

PUBBLICAZIONI E LAVORI IN AMBITO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI:

- **Manuale** di prima consultazione per la corretta prassi igienica di alberghi, ristoranti e ristorazione collettiva. (SEAC 1993)
- **Manuali** di corretta prassi igienica per Aziende di produzione e commercio di prodotti alimentari (UCTS Trento - -1994)
- Collaborazione alla pubblicazione del libro **"Sette dimensioni per apprendere"** (Agenzia del Lavoro di Trento - 2004)
- Collaborazione alla pubblicazione di **"La formazione nel sistema apprendistato -Manuale delle buone prassi"** (Agenzia del Lavoro di Trento CFP-UPT -2009)

DOCENZE (principali)

- **Docenza** corsi di 40 ore, per la stesura dei piani di autocontrollo secondo il metodo HACCP, per Aziende artigiane di produzione di alimenti (pasticcerie, gastronomie, pasta fresca, gelaterie, industria conserviera, distillatori) organizzato dall'Associazione Artigiani di Trento (da maggio 1997 a novembre 1998)
- **Docenza** corso di 40 ore, per la stesura dei piani di autocontrollo secondo il metodo HACCP, per Panificatori organizzato dall'Associazione Artigiani di Trento (1998)
- **Docente** per la formazione igienico sanitaria degli addetti presso il gruppo SEVEN , POLI, ITALDISCOUNT e BILLIG nell'ambito delle problematiche legate agli alimenti ed alla loro merceologia in rapporto alla valutazione dei rischi in regime di autocontrollo (secondo il sistema HACCP). (dal 1999 ad oggi)
- **Corsi** di formazione sulle corrette norme igienico sanitarie e di illustrazione dei piani di autocontrollo presso le Aziende seguite come libero professionista nella Progettazione di piani di autocontrollo secondo il metodo HACCP (dal 1998 ad oggi)
- **Docenza** corsi, per la stesura dei piani di autocontrollo secondo il metodo HACCP, per Aziende commerciali per la somministrazione e vendita di alimenti (pasticcerie, gastronomie, gelaterie, bar, alberghi, ristoranti, ecc.) organizzato dall'U.C.T.S. di Rovereto (1998 - 1999 - 2000 -2001)
- **Docenza** corsi, per la stesura dei piani di autocontrollo secondo il metodo HACCP, per Aziende commerciali per la somministrazione e vendita di alimenti (bar, alberghi, ristoranti, dettaglio, panifici e ingrossi ecc.) organizzati dalla CONFCOMMERCIO di Trento (1999 e 2000)
- **Docenza** corsi di aggiornamento dipendenti Sait (dal 2001 al 2010)
- **Docenza** per la formazione igienico sanitaria per personale da riqualificare ASSOFORM Trentina (dal 2005 -2013)
- **Docenza** per la formazione igienico sanitaria degli addetti di, LATTE TRENTO, TREVILATTE E BURRIFICIO DALLA TORRE (2009-2011)

- **Formazione igienico sanitaria** addetti alla gestione degli alimenti della RSA Margherita Grazioli di Povo (1999-2002)
- **Formazione igienico sanitaria** addetti alla gestione degli alimenti della Casa di Cura EREMO di Arco (dal 2000 al 2016)
- **Formazione igienico sanitaria** addetti alla gestione degli alimenti della **APSP** Cis a Ledro (2017)
- **Formazione igienico sanitaria** addetti alla gestione degli alimenti della **APSP** Centro Don Ziglio a Levico (2018)
- **Formazione igienico sanitaria** addetti alla gestione degli alimenti della **APSP** “Collini” a Pinzolo (2019)
- **Formazione igienico sanitaria** addetti alla gestione degli alimenti della **APSP** “Fondazione Bonazza” a Spiazzo (2019)
- **Formazione igienico sanitaria** addetti alla gestione degli alimenti della **APSP** “Giudicarie Esteriori” (2019)
- **Docenza** corsi, per la stesura dei piani di autocontrollo secondo il metodo HACCP, per Aziende commerciali per la somministrazione e vendita di alimenti (pasticcerie, gastronomie, gelaterie, bar, alberghi, ristoranti, ecc.) organizzato da CONFCOMMERCIO di Riva del Garda (dal 1998-ad oggi)
- **Docenza** corsi per la formazione di apprendisti del comparto alimentare organizzati dall'U.P.T. di Trento. (dal 2000 ad oggi)
- **Docente** corsi REC presso UCTS di Trento (2003, 2004) e corsi SVA per Accademia d'Impresa (dal 2016 ad oggi)
- **Docente** per la formazione igienico sanitaria degli addetti di COOP NORDEST nelle aziende di Trento Sviluppo (dal 2004 ad oggi)
- **Docente** per la formazione igienico sanitaria di addetti interinali del settore alimentare per ADECCO e MANPOWER (dal 2004 ad oggi) per RANDSTAD (dal 2017)
- **Docente** per la formazione igienico sanitaria degli addetti di aziende iscritte a Fondimpresa Trentino
- **Docente** per la formazione igienico sanitaria per l'abilitazione alla gestione di aziende agrituristiche per Accademia d'Impresa (dal 2010 ad oggi)
- **Docenze** per formazione addetti secondo quanto previsto certificazione BRC IFS addetti CAVIT (dal 2014 ad oggi)
- **Formazione** finalizzata alla certificazione BRC IFS addetti LA TRENTINA
- **Formazione** igienico sanitaria agli operatori “Testimoni di Melinda” c/o MELINDA (dal 2016)
- **Formazione** igienico sanitaria al personale della CORSICA E SARDINIA FERRIES (da marzo 2017 ad oggi)
- **Docente** (normativa e applicazione HACCP) (Etichettatura Reg Ce1169/2011) (dal 2017 ad oggi) presso Fondazione E.Mach primo e secondi anni Istituto Agrario corsi ALI e 4 anno Tecnici della trasformazione agroalimentare
- **Docente** (normativa e applicazione HACCP) (Etichettatura Reg Ce1169/2011) (dal 2017 ad oggi) per U.P.I.P.A. Trento
- **Formazione** (docenza e consulenza operativa) per ABC Irifor e ABILNOVA di Trento

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI

- Convegno studio “Alimenti ed autocontrollo HACCP una nuova normativa” organizzato dalla Centrale del latte di Trento (Trento giugno 1998)
- Tavola rotonda “HACCP L'autocontrollo nei servizi di ristorazione collettiva” organizzato dal Comune di Trento (Trento ottobre 1999)
- Convegno studio “Un anno di HACCP e sicurezza alimentare: questioni sul piatto” organizzato dall'Istituto Agrario S.Michele (S.Michele febbraio 2000)
- Convegno “Rintracciabilità e pacchetto igiene” (Trento, ottobre 2005)
- Igiene degli alimenti nella ristorazione ospedaliera “Casa di cura Eremo” (Arco dicembre 2009)
- CCIAA Trento “Le nuove regole per le informazioni al consumatore: Il Regolamento 1169/2011 (dicembre 2014)
- Etichettatura e gestione allergeni “ASSOCIAZIONE ARTIGIANI di TRENTO” (maggio 2018)

ALTRE COLLABORAZIONI

- In Commissione dell'Agenzia del lavoro per la revisione dei programmi nei corsi per l'apprendistato (corsi a catalogo) (2002, 2003), 2009)
- Progetto FOCUS (Agenzia del lavoro) linee guida per la stesura di materiali didattici (2002)
- Corsi per Tutor aziendali (Agenzia del lavoro) (dal 2002 al 2016)
- Docente di MERCEOLOGIA presso il Centro di Formazione Professionale UPT nei terzi anni dei corsi base per Addetti alle vendite (Trento, Tione, Cles).

- Docente presso il Centro di Formazione Professionale UPT di Arco nei quarti anni dei corsi base per Addetti alle vendite (HACCP e MERCEOLOGIA) (ad **oggi**)
- Membro della **Commissione** dell'Agenzia del lavoro per l'aggiornamento delle figure professionali del commercio (2009-2012)
- Membro della **Commissione** dell'Agenzia del lavoro per il nuovo catalogo dei moduli formativi per le figure di Addetto alle vendite alimentari e per la figura **Macellaio**.(2011-2012)
- Incontri per Associazioni (Donne Rurali del Trentino e dell'Alto Adige, Cooperativa Perginese, Coldiretti, Casse Rurali, Pro Loco, ecc.) sul tema "Sai leggere quello che mangi?" e "La corretta conservazione degli alimenti" (dal 2010 ad **oggi**)
- Membro commissione esaminatrice corsi SVA (Rec) di Accademia d'Impresa Trento
- Membro commissione esaminatrice nel concorso per aiuto cuoco della APSP S.Vigilio Spiazzo

Trento, 15 aprile 2023



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 del Regolamento UE 2016/679