

FORMATO EUROPEO PER
IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **BARBARA DELLA VALLE**
Sede lavorativa **VIA PADOVA, 9 - 25125 BRESCIA**
Telefono **0303838051 339 8739002**

E-mail **barbara.dellavalle@ats-brescia.it**

Nazionalità Italiana

anno di nascita 1970

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date **Da ottobre 2022**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Agenzia Tutela della Salute di Brescia – Viale Duca degli Abruzzi, 15 – 25124 Brescia**
- Tipo di azienda o settore Servizio Pubblico
- Tipo di impiego **Incarico di funzione di coordinamento dei Tecnici della Prevenzione assegnati all'Equipe "Igiene pubblica territorio 1 - Brescia" (come previsto dagli artt. 14 e ss. del CCNL 2016/2018)**

- Date Da marzo 1998 a ottobre 2022
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Agenzia Tutela della Salute di Brescia – Viale Duca degli Abruzzi, 15 – 25124 Brescia
- Tipo di azienda o settore Servizio Pubblico
- Tipo di impiego Tecnico della Prevenzione negli ambienti e nei luoghi di lavoro
(Iscrizione all'Albo dei Tecnici della Prevenzione della Provincia di Brescia n° 40 del 01/03/2019)
- Principali mansioni e responsabilità DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA - Equipe Territoriale Igiene 1 di Brescia
 - Ispezioni igienico sanitarie per la rispondenza delle strutture produttive e dei prodotti alimentari alla normativa vigente (Reg. CE 852/04, Reg. CE 2075/05, Reg. CE 178/06, D.lvo 193/07).
 - Valutazione igienico sanitaria della gestione delle aziende (analisi della struttura, valutazione della documentazione agli atti, valutazione protocollo HACCP, campionamento).
 - Analisi della rispondenza alla normativa vigente dell'etichettatura dei prodotti alimentari (Reg. UE 1169/11 e normativa verticale).
 - Accertamento e contestazione illeciti amministrativi e penali in materia di Igiene Pubblica con qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria ai sensi dell'art. 57 C.C.P.
 - Valutazione pratiche amministrative di stabilimenti/laboratori artigianali/depositi/attività di vendita di alimenti e bevande per inizio attività, modifiche sostanziali, subentri, ecc.
 - Valutazione documentale amministrativa e vigilanza su attività di acconciatori, estetisti tatuatori;
 - Valutazione documentale amministrativa e vigilanza su attività turistico alberghiere.DIPARTIMENTO PER LA PROGRAMMAZIONE, ACCREDITAMENTO, ACQUISTO DELLE PRESTAZIONI SANITARIE E SOCIOSANITARIE (P.A.A.P.S.S.)
 - Valutazione requisiti minimi per l'esercizio delle unità d'offerta sociali e vigilanza di strutture scolastiche, asini nido e strutture per minori e disabili (dal 2018)

- Partecipazione a gruppi di lavoro o commissioni dell'Agenzia
 - Nomina a membro nel “Comitato unico di garanzia per le pari opportunità” (membro titolare da aprile 2019, membro supplente dal 2011);
 - Nomina a Rappresentante per la Sicurezza dei Lavoratori aziendale (membro titolare da maggio 2013);
 - Elezione a membro RSU (da aprile 2018A a aprile 2022);
 - Membro del gruppo di lavoro aziendale WHP - Workplace Health Promotion (luglio 2019).

- Date

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Da marzo 2015

Università degli Studi di Brescia - Dipartimento Specialità medico-chirurgiche, scienze radiologiche e sanità pubblica - Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione - Servizio Pubblico

Docenza universitaria

- **Docenza nel modulo - Scienze dell'Alimentazione 2 - “Processi di Trasformazione e controllo di processo” -**
 - Anno accademico 2014/2015
 - Anno accademico 2015/2016
 - Anno accademico 2016/2017
 - Anno accademico 2017/2018
 - Anno accademico 2018/2019
 - Anno accademico 2019/2020
 - Anno accademico 2020/2021
 - Anno accademico 2021/2022
 - Nomina confermata per l'anno accademico 2022/2023 per il corso di **“Processi di Trasformazione e controllo di processo” (III anno) e “Processi di Trasformazione” del Modulo di scienze dell'alimentazione I (I anno)**

- Date

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Da 1996 a 1997

Sodexo Italia S.p.A. – Viale Stelvio, 71 Milano

Multinazionale che fornisce servizi per le comunità

Direttore dei Servizi Alberghieri

- Organizzazione del personale (turnistica, compilazione libro matricola e foglio presenze), colloqui per assunzione personale ausiliario, formazione del personale in materia di sicurezza sul lavoro e igiene degli alimenti.
- Gestione del magazzino (calcolo del costo pasto mensile, compilazione della prima nota e dell'inventario mensile, gestione degli ordini settimanali). Valutazione merceologica della materia prima per contestazioni di forniture non conformi ai fornitori.
- Compilazione del Menù da sottoporre alla vidimazione dell'Autorità Sanitaria, rilevazione soddisfazione del Cliente.
- Gestione dei rapporti col Cliente presso le seguenti strutture:
 - Casa di Riposo e Scuole Materne Comunali di Concesio (BS)
 - Convento di S. Maria Bambina di Castegnato (BS)
 - Ospedale Op. Pia Richiedei di Gussago (BS)

ISTRUZIONE

- Date

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

aprile 2022

Università Telematica Pegaso

Palazzo Zapata, Piazza Trieste e Trento, 48 – 80132, Napoli

MASTER di I Livello "MANAGEMENT PER LE FUNZIONI DI COORDINAMENTO NELL'AREA DELLE PROFESSIONI SANITARIE"

Management per le funzioni di coordinamento nell'area delle professioni sanitarie a.a. 2021/2022 - Master Postlaurea - 60 Cfu con lavoro finale dal titolo: “Moderno approccio alla formazione per i tecnici della prevenzione e altre figure coinvolte nei controlli ufficiali per la sicurezza alimentare”

- Date 1998
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria
Via Celoria, 2 - Milano
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Iscrizione all'Albo del Tecnologi Alimentari della Lombardia e Liguria n°081 dal 1998 (con nota a margine per i dipendenti del Pubblico Impiego)
 - Qualifica conseguita **Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare** conseguita mediante Esame di Stato.

- Date 1989-1995
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria
Via Celoria, 2 - Milano
- Alimentazione e nutrizione
 - Chimica degli alimenti e bromatologia
 - Commercializzazione e Marketing
 - Direzione e gestione di imprese alimentari
 - Tecnologia dei processi produttivi e di trasformazione
 - Microbiologia e igiene applicata agli alimenti ed alla produzione industriale
- Qualifica conseguita **Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari** con votazione 110 e lode/110 con presentazione di tesi sperimentale dal titolo: "Qualità della pasta alimentare secca prodotta da alcune varietà di grano duro coltivate in due diverse località".
- Livello nella classificazione nazionale **Laurea Magistrale**

- Date 1984-1989
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Istituto Tecnico Agrario Statale "G. Pastori" – viale Bornata, 110 Brescia
- Agronomia, patologia vegetale, entomologia agraria
 - Chimica agraria, tecnologia degli alimenti e chimica degli alimenti
 - Estimo agrario e contabilità aziendale, meccanica agraria, zootecnia
- Qualifica conseguita Maturità Tecnica Agraria conseguita con la votazione di 55/60 presentando una tesi compilativa dal titolo: "L'invecchiamento dei vini in barriques";
- Livello nella classificazione nazionale **Diploma di Perito Agrario**

FORMAZIONE

dal 2015 al 2019 sono stati frequentati più di 30 eventi formativi a carattere tecnico

- Date 04/02/2020
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Agenzia Tutela della Salute di Brescia
- Titolo del corso **Legge 689/1981: sanzioni pecuniarie e sanzioni non pecuniarie. Procedimento, funzioni e competenze**
 - Brescia 04/02/2020
- Qualifica conseguita L'evento è accreditato presso la Regione Lombardia per Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro con n.5,6 crediti ECM

- Date 28 febbraio - 28 aprile 2020
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Eduiss - Formazione a distanza dell'ISS
- Titolo del corso corso FAD "**Emergenza sanitaria da nuovo coronavirus SARS CoV-2: preparazione e contrasto**" - ID AGENAS 292318
- Qualifica conseguita L'evento è accreditato presso la Commissione Nazionale Formazione Continua per Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro con 20,8 crediti ECM

- Date dal 30/03/2020 al 28/12/2020
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Eduiss - Formazione a distanza dell'ISS

• Titolo del corso	corso FAD " Prevenzione e controllo delle infezioni nel contesto dell'emergenza COVID-19 " corso terminato il 30 aprile 2020 - ID AGENAS 294967
• Qualifica conseguita	L'evento è accreditato presso la Commissione Nazionale Formazione Continua per Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro con 6,5 crediti ECM
• Date	14 e 15 dicembre 2020
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	POLIS Lombardia - Accademia di Formazione del Servizio sociosanitario Lombardo
• Titolo del corso	L'audit come strumento del controllo ufficiale sugli operatori del settore alimentare (OSA)" codice edizione AFSSL 20013/AI Svolto in Accademia in modalità videoconferenza Milano, 15 dicembre 2020
• Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione
• Date	20/12/2021
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna
• Titolo del corso	VALUTAZIONE DELLE PROCEDURE DI VALIDAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO DEGLI OSA DA PARTE DEL CONTROLLO UFFICIALE
• Qualifica conseguita	L'evento è accreditato presso la Regione Lombardia per Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro con n.12 crediti ECM
• Date	erogato in formazione a distanza (dal 11/01/2021 al 31/12/2021)
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna
• Titolo del corso	CORSO DI FORMAZIONE SPECIFICO SULLA SICUREZZA DEI LAVORATORI (ACCORDO STATO-REGIONI DEL 21 DICEMBRE 2011) (FAD) - Edizione Unica
• Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione del 14/11/2021
• Date	dal 25/01/2021 al 23/03/2021
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	ATS BRESCIA
• Titolo del corso	FORMAZIONE PER RLS - 32 ORE
• Qualifica conseguita	L'evento è accreditato presso la Regione Lombardia per Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro con n.50 crediti ECM
• Date	18/11/2021
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	ATS BRESCIA
• Titolo del corso	QUADRO NORMATIVO SUI MATERIALI ED OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)
• Qualifica conseguita	L'evento è accreditato presso la Regione Lombardia per Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro con n.4 crediti ECM
• Date	da 11/01/2021 al 30/11/2021
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna
• Titolo del corso	LA NUOVA ETICHETTATURA COMUNITARIA DEGLI ALIMENTI: NOZIONI DI DIRITTO E ANNOTAZIONI PRATICHE (FAD)
• Qualifica conseguita	L'evento è accreditato presso la Regione Lombardia per Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro con n.20 crediti ECM
• Date	02/12/2021
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	ATS BRESCIA
• Titolo del corso	REG. (UE) 1169/11 E PROVVEDIMENTI D.LGS 231/2017
• Qualifica conseguita	L'evento è accreditato presso la Regione Lombardia per Tecnici della prevenzione nell'ambiente

e nei luoghi di lavoro con n.4 crediti ECM

• Date	03/12/2021
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	ATS BRESCIA
• Titolo del corso	IL CONTROLLO UFFICIALE AI SENSI DEL REG CE 625: CONTROLLO TRAMITE ISPEZIONE E LA COMPILAZIONE DEL VERBALE7
• Qualifica conseguita	L'evento è accreditato presso la Regione Lombardia per Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro con n.5,20 crediti ECM
• Date	erogato in formazione a distanza (il 17/01/2022)
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna
• Titolo del corso	Introduzione ai concetti presentati nel Programma "Better Training for Safer Food (BTSF)": corsi "Microbiological risk assessment in food" e "Outbreak preparedness and management in food" - Edizione Unica
• Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione del 19/01/2022
• Date	erogato in formazione a distanza (il 27/01/2022)
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna
• Titolo del corso	Corso FAD "UTILIZZO DI RISORSE VIDEO PER L'APPRENDIMENTO E LA PREPARAZIONE DI PROGRAMMA DI FORMAZIONE ON LINE"- Edizione Unica
• Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione del 04/02/2022
PRIMA LINGUA	INGLESE
• Capacità di lettura	INGLESE
• Capacità di scrittura	BUONO
• Capacità di espressione orale	ELEMENTARE
	BUONO
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	<ul style="list-style-type: none">- Membro effettivo della II^a commissione d'esame della C.C.I.A.A. di Brescia per la materia di Legislazione Sanitaria (1998, 1999);- Nomina a Dirigente Sindacale per l'organizzazione Sindacale CISL Funzione Pubblica – FPS di Brescia (da novembre 2010);- Elezione a membro RSU (da aprile 2018)
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Attività di coordinamento di due gruppi di lavoro durante il periodo di internato (marzo1994/ luglio 1995) per lo svolgimento della tesi di laurea presso la Sezione di Industrie Agrarie del DiSTAM dell'Università degli Studi di Milano in collaborazione con l'Istituto Nazionale per la Cerealicoltura di Roma.
PARTECIPAZIONE A CORSI EDUCATIVI IN QUALITÀ DI DOCENTE	Sviluppo e realizzazione di eventi per la promozione dell'educazione alla salute mediante la progettazione di corsi divulgativi, progetti formativi, giochi didattici da rivolgere a scolaresche/gruppi associativi da tenersi in azienda o nelle scuole stesse. In particolare sono stati realizzate le seguenti collaborazioni: <ul style="list-style-type: none">o Coop Lavoratori Uniti di Urigo d'Oglio per la realizzazione di corsi di Educazione Alimentare nelle scuole elementari del comprensorio (anni scolastici 95/96, 96/97 e 97/98);o Coop Lavoratori Uniti di Urigo d'Oglio per la realizzazione di corsi di Educazione Alimentare per anziani (1997);o Coop Lombardia e Coop Pandora per la realizzazione di corsi di Educazione Alimentare nelle scuole di ogni ordine e grado per il progetto "Tam-Tam Città" del Comune di Brescia Settore Pubblica Istruzione Servizi Culturali Scolastici - Anno Scolastico 1996/97, percorsi:<ul style="list-style-type: none">- Il buongiorno si vede dal mattino

- L'orto delle delizie e dei buoni frutti
- Coop Lombardia e Coop Pandora per la realizzazione di corsi di Educazione Alimentare nelle scuole di ogni ordine e grado per il progetto "Tam-Tam Città" del Comune di Brescia Settore Pubblica Istruzione Servizi Culturali Scolastici - Anno Scolastico 1997/98, percorsi:
 - Una giornata da cambiare
 - Prodotti con amore
 - Basta spese pazze! (impariamo a leggere le etichette)
- Coop Lombardia e Coop Pandora per la realizzazione di corsi di Educazione Alimentare nelle scuole di ogni ordine e grado per il progetto "Tam-Tam Città" del Comune di Brescia Settore Pubblica Istruzione Servizi Culturali Scolastici - Anno Scolastico 1998/99, percorsi:
 - Nutrirsi per lo sport
 - Shake-it! (Ingredienti per un cocktail di salute)
 - Okkio all'imballaggio
- Scuola Elementare Statale di Lonato per la realizzazione di corsi di Educazione Alimentare per un totale di 50 ore durante l'anno scolastico 2003/2004;
- Collaborazione con la Coop "La nuvola nel sacco" per la realizzazione di progetto di Educazione Alimentare per bambini e ragazzi frequentanti le attività afferenti al progetto "Punto Ragazzi" del Comune di Bedizzole (A.S. 2006/2007)
- Collaborazione con la Coop "La Sorgente" – Montichiari (BS) per la realizzazione di progetto di Educazione Alimentare "Mangio bene, cresco meglio" per bambini e ragazzi frequentanti le attività afferenti al progetto "Punto Ragazzi" del Comune di Bedizzole (A.S. 2010/2011)

Realizzazione di corsi di formazione professionali, quali:

- corsi di formazione professionale per alimentaristi (HACCP) in collaborazione con il C.F.P. della Regione Lombardia della sede di Brescia (1998);
- corso di formazione professionale per addette mensa delle Scuole Materne del Comune di Brescia in collaborazione con il C.F.P. della Regione Lombardia della sede di Brescia, (1999);
- corsi di formazione professionale per alimentaristi a sostituzione del Libretto di Idoneità Sanitaria (Art. 4 della LR n. 12 del 4 agosto 2003) presso vari Enti ed Associazioni della provincia di Brescia dal 2003 al 2006 (Mercato Ortofrutticolo, ArtHob, UPA, Spedali Civili di Brescia, IPAB "Casa di Dio", ecc.);
- "Percorso Formativo in materia di ETICHETTATURA dei Prodotti Alimentari: Conoscenza per gli operatori, Trasparenza del Mercato, Competenza nei Controlli Ufficiali – Etichettatura dei prodotti della Filiera Vegetale". In collaborazione con A&Q Polo per la qualificazione de Sistema Agro-Industriale c/o Facolta di Agraria – Università degli studi di Milano (settembre 2009)
- Docenza al Corso Propedeutico per l'Esercizio della Professione di Perito Industriale con la tematica: "Progettazione, gestione e problematiche del servizio mensa aziendale"– Collegio dei Periti Industriali di Brescia (giugno 2010)
- Docenza per I.R.I.A.P.A Ist. Reg. per l'Istruzione e l'Addestramento Professionale Artigiani "G.Negri" - Crema al Corso di formazione per Funzionari Tecnici dell'Associazione Artigiani: "Progettazione e gestione sotto il profilo igienico sanitario delle Imprese Alimentari Artigiane" (settembre-ottobre 2010)
- Docenza per I.R.I.A.P.A Ist. Reg. per l'Istruzione e l'Addestramento Professionale Artigiani "G.Negri" - Crema al Corso di formazione per Funzionari Tecnici dell'Associazione Artigiani: "Tecnologie di produzione, macchinari e strutture delle Imprese Alimentari Artigiane" (febbraio-marzo 2011)
- Corso igienico-sanitario per panificatori – Progetto Regionale "Con meno sale nel pane c'è più gusto e ci guadagni in salute" – ASL di Brescia – Sala di Rappresentanza 24 novembre 2011

- Associazione Nazionale Alpini Sezione di Brescia – Convegno “ADEMPIMENTI FISCALI E NORMATIVI NELLE SEDI E NELLA VITA DEI GRUPPI” - Relatore: “Manifestazioni e feste di gruppo. Norme e prevenzione” (aprile 2014)
- Docenza al Corso Propedeutico per l'Esercizio della Professione di Perito Industriale con la tematica: “Sicurezza alimentare”– Collegio dei Periti Industriali di Brescia (aprile 2015)
- Docenza al corso “Somministrazione Alimenti e Bevande “(ex REC) Regione Lombardia presso Agenzia Formativa Accreditata – Servizi Valtenesi srl – Manerba del Garda (aprile – giugno 2019)

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Buon livello di utilizzo dei principali software: Office (Microsoft e Sun), Internet Explorer, Outlook Express, ecc.

Buona conoscenza delle tecniche di coltivazione delle principali essenze arboree ed erbacee ad uso decorativo da esterni. Tecniche di progettazione di giardini.

PATENTE O PATENTI

A e B

IL SOTTOSCRITTO, CONSAPEVOLE DELLE SANZIONI PREVISTE DAGLI ARTICOLI 75 E 76 DEL D.P.R. N.445/2000, NONCHÉ DI QUANTO PRESCRITTO DALL'ARTICOLO 496 DEL CODICE PENALE PER IL CASO DI DICHIARAZIONE MENDACE E FALSITÀ IN ATTI, SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ, DICHIARA, AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL D.P.R. 28.12.2000, N. 445, CHE QUANTO RIPORTATO NEL PRESENTE CURRICULUM CORRISPONDE A VERITÀ.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali” e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679)..

Brescia,

Firmato
BARBARA DELLA VALLE