

FORMATO EUROPEO PER  
IL CURRICULUM VITAE



NOME E COGNOME  
INDIRIZZO  
CELLULARE  
Email

ADELAIDE GLORIANA GUGLIELMO  
RIONE MATTEOTTI 17 GENZANO DI LUCANIA (PZ)  
347 8887087  
adelaide.guglielmo@gmail.com

Data di nascita  
Luogo di nascita  
Sesso

01/06/1974  
Tradate (VA)  
F  
GGLDDG74H41L319T

C.F.

P.IVA

0169990763

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Tipo di azienda o settore
- Tipo d'impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- 
- 
- Date (da – a)
- Tipo di azienda o settore
- Tipo d'impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
- Tipo di azienda o settore
- Tipo d'impiego

9 Marzo 2023  
consulenza@ e-form@zione srls

legale rappresentante di ente di formazione accreditato nella regione Basilicata  
Responsabile della progettazione, analisi dei fabbisogni ed erogazioni di servizi, nell'ambito dell'accREDITAMENTO.  
Progettati: corso Assistente di studio odontoiatrico, Addetto necroforo, Commercio e somministrazione di alimenti e bevande, Operatore di pasticceria, tatuatore, Operatore del sistema idrico integrato.  
Docente negli stessi corsi. Responsabile del marketing e dell'orientamento.

31 gennaio 2022: **iscrizione all'Albo degli Assistenti sociali di Basilicata sez. B (n. iscrizione 706)**

Assistente sociale abilitata

09-15/02/2023  
ENTE FINANZIATORE: Formatemp, Ente Promotore: Bidirection S.r.l  
Docente corso "Addetto alle pulizie civili ed industriali" (20 ore)

- Date (da – a) Aprile 2022- 31 marzo 2023
  - Tipo di azienda o settore Coop. sociale L'Abbraccio
  - Tipo d'impiego Contratto di collaborazione
  - Principali mansioni e responsabilità Coordinatrice del centro sociale polivalente anziani Vito Maini, del comune di Altamura gestito dalla Cooperativa
- 
- Date (da – a) Ottobre 2022 ad oggi
  - Tipo di azienda o settore Innovation form srl
  - Tipo d'impiego Incarico professionale come docente, progettista, monitoraggio progetto Assistente di studio odontoiatrico
  - Principali mansioni e responsabilità Docente moduli 68\_ASS (Allestimento degli spazi e delle strumentazioni di trattamento odontoiatrico secondo protocolli e procedure standard) 42 ore; 20 ore U.F. 17\_CTR Sicurezza sui luoghi di lavoro
- 
- Date (da – a) 23 novembre- 07/12/2022
  - Tipo di azienda o settore Innform srl ente di formazione accreditato nella regione Basilicata
  - Tipo d'impiego Incarico professionale per docenza
  - Principali mansioni e responsabilità Docente nel progetto "Tecnico del sistema educativo integrato dei servizi per la prima infanzia" del modulo 17\_CTR (cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro)
- 
- Date (da – a) Febbraio 2022 dicembre 2022:
  - Tipo di azienda o settore App- energia srl, Ente di formazione accreditato nella regione Basilicata
  - Tipo d'impiego Collaborazione con p.IVA
  - Principali mansioni e responsabilità Progettazione, attività di docenza, coordinamento dei progetti regionali iscritti al CUR. Progettazione: corso SAB, Assistente di studio odontoiatrico, Responsabile di agenzia funebre e addetto alla trattazione degli affari, Addetto necroforo. Docenza e coordinamento nei progetti: Addetto necroforo 45\_PER - Erogazione dei servizi cimiteriali, 44\_PER - Gestione del servizio di trasporto funebre, 43\_PER - Preparazione del cofano funebre e del defunto. (Tra gli argomenti: cenni di comunicazione efficace) Responsabile di agenzia funebre e addetto alla trattazione degli affari U.F. 02\_CTR - Cura degli aspetti organizzativi e amministrativi per la gestione di un esercizio, 42\_PER - Organizzazione e supervisione del rito funebre (tra gli argomenti: tecniche di accoglienza ed ascolto attivo \* tecniche di pianificazione delle attività) 41\_PER - Sviluppo e promozione dell'offerta dei servizi funerari, (tra gli argomenti: strumenti di comunicazione e promozione \* tecniche di promozione e vendita). Assistente di studio odontoiatrico 68\_ASS (Allestimento degli spazi e delle strumentazioni di trattamento odontoiatrico secondo protocolli e procedure standard) 42 ore; 20 ore U.F. 17\_CTR Sicurezza sui luoghi di lavoro Progettazione e docenza nel corso di Aggiornamento ASO (10 ore)
- 
- Date (da – a) Da Settembre 2007: **iscrizione all'Albo dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria (n. iscrizione 154) ad oggi**
  - Tipo di azienda o settore **Libero professionista – Tecnologo alimentare – Consulente settore alimentare e formatore sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.**
  - Tipo d'impiego **Docente d'aula: corsi destinati agli alimentaristi in Basilicata** (secondo quanto previsto dalla Del. Regionale Basilicata n. 715 del 15 Maggio 2006 "Disposizioni concernenti i corsi di formazione e di aggiornamento per gli alimentaristi adottate in sostituzione del libretto d'idoneità sanitaria, modifiche e integrazioni e dal Reg. Ce 852/2004)
  - Principali mansioni e responsabilità **Argomenti:**

- **Alimenti e pericoli correlati;**
- **Le malattie trasmesse dagli alimenti;**
- **Modalità di contaminazione degli alimenti e prevenzione delle malattie veicolate da alimenti;**
- **Applicazione dei principi HACCP;**
- **Nozioni di corretta prassi igienica (GMP);**
- **Igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature).**

**Docente d'aula:** corsi sulla sicurezza alimentare in Puglia (in collaborazione con "SL projet – consulenza e formazione per la sicurezza sul lavoro – azienda associata AIFOS, struttura accreditata, come previsto dal Regolamento regionale, con sede a Spinazzola (BA));

**Consulenza in materia di autocontrollo:**

- sopralluoghi per verificare i processi alimentari, i potenziali rischi e individuare i punti critici;

- Formazione del personale alimentarista;

- Verifiche ispettive interne;

- Stesura di manuali di autocontrollo (secondo il metodo HACCP, il Pacchetto Igiene e il Reg. CE 178/2002 sulla rintracciabilità) **già effettuati per:** mense scolastiche, ristoranti/pizzerie/agriturismi, supermercati, macellerie, bar/pasticcerie, panificio/punto vendita panificio, negozi di dolci, negozi di surgelati, fruttivendoli, aziende agricole, attività di vendita di mangimi, PASTIFICO.

- Stesura di manuali della rintracciabilità (secondo i Reg. Ce 178/2002 e 183/2005 per i mangimi) specifici per attività di vendita di mangim

**Corsi di educazione alimentare:**

- Progetto di educazione alimentare "L'alimentazione nell'età adulta e nell'anziano" tenuto per il "Laboratorio per la Comunità" di Genzano di Lucania e per l' "Unitrè" – Università della Terza Età di Genzano di Lucania, introdotto dalla somministrazione di un questionario sulle abitudini alimentari;
- Progetto di educazione alimentare "Linee guida per una sana alimentazione" tenuto per i genitori dei bambini della mensa del Comune di Banzi;

- Date (da – a)
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo d'impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**Febbraio 2019-settembre 2022**

**AREA FORMAZIONE srls, C.da Vessinella Melfi (PZ)- Ente di formazione accreditato nella regione Basilicata**

Responsabile della progettazione e dell'analisi dei fabbisogni, come presidi per l'accREDITAMENTO regionale.

Responsabile del coordinamento dei docenti, degli allievi e della piattaforma FAD VidyoConnect. Responsabile della gestione dei progetti.

Docente nei progetti: "Addetto necroforo", ed. 1, ed. 2, ed. 3, ed. 4, 5 e 6, tra gli argomenti: cenni di comunicazione efficace)

argomenti "Responsabile di agenzia funebre e addetto alla trattazione degli affari" edizione 1, 2 e 3, (tra gli argomenti: tecniche di accoglienza ed ascolto attivo \* tecniche di pianificazione delle attività, strumenti di comunicazione e promozione \* tecniche di promozione e vendita "Commercio e somministrazione di alimenti e bevande", ed. 1, 2 e 3, tra gli argomenti tecniche di comunicazione efficace \* tecniche di esposizione della merce/prodotto, tecniche e psicologie di vendita.

**Progettazione** dei seguenti corsi: "Percorso compensativo per Meccatronico"; "Abilitazione all'attività di commercio e somministrazione di alimenti e bevande"; "Tatuatore e idoneità all'attività di piercing"; "Assistente di studio odontoiatrico"; "Tagesmutter, i nidi a casa", "Tecnico meccatronico delle autoriparazioni", "Tecnico gommista", "Operatore del sistema idrico integrato".

**Docente** nel progetto "Tatuatore" U.F. 21\_CTR 8 ore (igiene); U.F. 17\_CTR 20 ore (sicurezza sui luoghi di lavoro). Docente nel progetto "Commercio e somministrazione di alimenti e bevande" U.F. 35-COM 60 ore (Vendita e somministrazione di prodotti alimentari), tra gli argomenti: tecniche di comunicazione efficace \* tecniche di esposizione della merce/prodotto, tecniche e psicologie di vendita; U.F. 03\_CTR (8

ore di formazione generale e specifica sulla sicurezza dei luoghi di lavoro), modalità online.

- **Docenza di 36 ore Addetto necroforo**, 45\_PER - Erogazione dei servizi cimiteriali, 44\_PER - Gestione del servizio di trasporto funebre, 43\_PER - Preparazione del cofano funebre e del defunto. (Tra gli argomenti: cenni di comunicazione efficace)
- **Docenza di 40 ore Responsabile di agenzia funebre e addetto alla trattazione degli affari**
- **U.F. 02\_CTR** - Cura degli aspetti organizzativi e amministrativi per la gestione di un esercizio, 42\_PER - Organizzazione e supervisione del rito funebre (tra gli argomenti: tecniche di accoglienza ed ascolto attivo \* tecniche di pianificazione delle attività)
- 41\_PER - Sviluppo e promozione dell'offerta dei servizi funerari, (tra gli argomenti: strumenti di comunicazione e promozione \* tecniche di promozione e vendita).
- 
- **Docenza di 68 ore progetto “Commercio e somministrazione di alimenti e bevande”, in aula seconda edizione. 60 ore U.F. 35\_COM** - Vendita e somministrazione di prodotti alimentari, tra gli argomenti: tecniche di comunicazione efficace \* tecniche di esposizione della merce/prodotto, tecniche e psicologie di vendita; 8 ore 03\_CTR - Cura degli aspetti organizzativi e amministrativi dell'attività (sicurezza sui luoghi di lavoro).
- **Docente modulo 17\_CTR** (salute e sicurezza sui luoghi di lavoro) nel progetto “Operatore del sistema idrico integrato”, ed. 1 e 2.
- **Docente modulo 17\_CTR** (salute e sicurezza sui luoghi di lavoro) nel progetto “Tecnico mecatronico delle autoriparazioni”.
- 
- **Docente nel corso “Assistente odontoiatrico” ed. 1, 2, 3, 4 U.F. 68\_ASS** (Allestimento degli spazi e delle strumentazioni di trattamento odontoiatrico secondo protocolli e procedure standard) **42 ore; 20 ore U.F. 17\_CTR Sicurezza sui luoghi di lavoro, edizione 1, 2, 3 e 4.**
- 

Date (da – a)

- Tipo di azienda o settore
  - Tipo d'impiego

Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Tipo di azienda o settore
  - Tipo d'impiego

Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Tipo di azienda o settore
  - Tipo d'impiego

Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Tipo di azienda o settore
  - Tipo d'impiego

Principali mansioni e responsabilità

#### **Agosto-settembre 2021**

##### **Sintesi srl, Ente di formazione accreditato in Basilicata**

Tutoraggio ore 14 progetto “Conservazione e valorizzazione della biodiversità ovina e caprina”

#### **Marzo 2021-luglio 2021**

Csm service soc coop sociale, Ente di formazione accreditato in Campania

##### **Docente di “Educazione alimentare” nel corso per OSS**

#### **3-4 Marzo 2020**

##### **Humanform srl**

**Docente HACCP con fondo FONCOP per l'azienda LA CASCINA (mense ospedaliere)**

**Docenza di 8 ore in materia di HACCP.**

#### **Febbraio 2012-giugno 2019**

##### **Istituto Pilota srl ENTE DI FORMAZIONE ACCREDITATO**

##### **Incarico professionale con partita IVA.**

Progettazione dei corsi a catalogo: 1. Abilitazione all'attività di somministrazione e commercio di alimenti e bevande; 2. L'Agente immobiliare; 3. L'Agente di

commercio.

Progettazione, organizzazione e docenze nell'ambito del progetto ADDETTO NECROFORO, corso a catalogo CUR BASILICATA.

Progettazione ed organizzazione del corso RESPONSABILE TECNICO E ADDETTO ALLA TRATTAZIONE DI AFFARI NELLE IMPRESE FUNEBRI.

Docente di aula nel corso "Addetto necroforo": U.F. 43\_PER (8 ore) U. F. 44\_PER (2 ore)

#### **Docente d'aula nell'ambito dei progetti FSE Basilicata 2007-2013 AP**

"Formazione continua per il finanziamento di progetti di formazione continua aziendale e pluriaziendale rivolto ai lavoratori delle PMI" DD n. 461 del 19/02/2010. Docenze svolte per i progetti:

- "Il cliente al centro: igiene, qualità, accoglienza" (Modulo I: HACCP, 16 Ore), presso la "Pasticceria, gelateria, ristorante La Torraca, Palazzo San Gervasio (PZ);

- "Buone pratiche di lavorazione nel settore della ristorazione" (Modulo I: HACCP,

modulo II: intolleranze alimentari e bilanciamento dietetico, modulo III: preparazione degli alimenti, 74 ore); presso il ristorante e sala ricevimenti "La Tartaruga", a Genzano di Lucania (PZ).

Docente d'aula nell'ambito del progetto "Hospitality – Fondimpresa AVS/152/11II per il modulo HACCP – Sicurezza e igiene alimentare per le seguenti aziende:

- Azienda agrituristica "Il molino della Contessa", c.da Fiumara, Castelmezzano (PZ)
- Ristorante-sala ricevimenti La Tartaruga", c.da Monte, Genzano di Lucania (PZ).

#### **19 Dicembre 2018 (4 ORE)**

##### **Skills 4 SAU**

Incarico professionale con partita IVA

Docente di DIRITTI E DOVERI DEL LAVORATORE presso l'istituto di istruzione superiore ISABELLA MORRA, MATERA.

- Date (da – a)
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo d'impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo d'impiego
- Principali mansioni e responsabilità

#### **Giugno 2018-ottobre 2018**

BENEDETTO SERRAMENTI

INCARICO PROFESSIONALE

Incarico professionale con partita IVA

Tutor d'aula, responsabile organizzazione, monitoraggio e coordinamento, responsabile rendicontazione con programma SIRFO regione Basilicata nell'ambito del progetto: Aggiornamento sul progetto produttivo per infissi in legno alluminio con procedure innovative ed automatizzate. Az 2/AP/05/2015/REG- CUP

**G33G15001640008. AVVISO PUBBLICO PIANI DI SVILUPPO INDUSTRIALE attraverso Pacchetti Integrati di agevolazioni.**

- Date (da – a)
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo d'impiego
- Principali mansioni e responsabilità

#### **Dal 23/07/2018 al 30/07/2018**

**Humanform S.r.l. ENTE DI FORMAZIONE**

Incarico professionale con partita IVA

Docenza di 24 ore per il corso "Addetto alle pulizie civili ed industriali" cod. progetto PROG-347-P-R-1, presso il centro SPRAR di Latronico (PZ).

- Date (da – a)
- Tipo di azienda o settore
- Tipo d'impiego

#### **Dal 15/10/2018 al 17/10/2018**

**Humanform S.r.l. ENTE DI FORMAZIONE**

**Incarico professionale con partita IVA**

- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Tipo di azienda o settore
- Tipo d'impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Tipo di azienda o settore
- Tipo d'impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Tipo d'azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Tipo d'azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Tipo d'azienda o

**Docenza di 24 ore per il corso “Addetto alle pulizie civili ed industriali” cod. progetto PROG-01091/2018, presso il centro SPRAR di Sannicandro di Bari.**

**Dal 22/01/2018 ad oggi**  
**CONSORZIO I.S.F.I.Ma. ENTE DI FORMAZIONE ACCREDITATO**

**Incarico professionale con partita IVA**

**Responsabile commerciale per il fondo Interprofessionale FONDIMPRESA. RESPONSABILE COMMERCIALE PER I CORSI A CATALOGO DELLA REGIONE BASILICATA (CUR).**

**Docente d'aula nell'ambito dei progetti** “Piano Formativo PERFORMA-PERcorsi FORMativi per Migliorare l'Agroindustria” Codice AVS/059B/16, Az formativa n. 1502641, “Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari e agroalimentari” e “Piano Formativo PERFORMA-PERcorsi FORMativi per Migliorare l'Agroindustria” Codice AVS/059B/16, Az formativa n. 1502111, “Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari”.

**Ottobre 2017- ad oggi**  
**LEUCOS SERVICE SOC. COOP. Servizio di ristorazione scolastica**

**Incarico di consulenza per tecnologo alimentare**

Consulenza per autocontrollo, sicurezza sui luoghi di lavoro; visite ispettive interne per applicazione principi corretti dell'autocontrollo e della rintracciabilità.

**Agosto 2016**  
 Arche' - Ente per la formazione e il management

**Incarico professionale con partita IVA**

**Docente di formazione nell'ambito dei progetti**

1. “Pon YEI- Piano di attuazione Regionale (PAR) per la Garanzia Giovani Basilicata 2014/2015 in attuazione dell'avviso Multimisura approvato con D.D. n.69 del 19 Febbraio 2015”. Misura 2 A- formazione mirata all'inserimento lavorativo, corso a catalogo per “Tecnico della produzione di pasticceria”
2. Pon YEI- Piano di attuazione Regionale (PAR) per la Garanzia Giovani Basilicata 2014/2015 in attuazione dell'avviso Multimisura approvato con D.D. n.69 del 19 Febbraio 2015. Misura 2 A- formazione mirata all'inserimento lavorativo, corso a catalogo per “Pizzaiolo”

**Settembre 2014- ad oggi**  
 Estejia Catering, Soc. Coop. Sociale **Servizio di mensa scolastica**

**Incarico per tecnologo alimentare**

**Consulenza per autocontrollo, sicurezza sui luoghi di lavoro; visite ispettive interne per applicazione principi corretti dell'autocontrollo e della rintracciabilità.**

**Settembre 2015- dicembre 2018**  
**Professional Academy. Ente di formazione accreditato dalla Regione Basilicata**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>– Scuola per acconciatori ed estetiste. Melfi</b>  Incarico professionale con partita IVA  Attività di segreteria, e amministrazione, docenze in igiene e chimica.  <b>RESPONSABILE COMMERCIALE PER I CORSI A CATALOGO DELLA REGIONE BASILICATA (CUR)</b>  <u>Responsabile della progettazione, analisi dei fabbisogni e erogazione dei servizi nell'ambito dell'accREDITAMENTO.</u>  <b>PROGETTAZIONE PER I SEGUENTI CORSO A CATALOGO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abilitazione all'attività di Somministrazione e commercio di alimenti e bevande</li> <li>• Agente di commercio</li> <li>• Agente immobiliare</li> <li>• Abilitazione alla guida di trattori a ruote</li> <li>• ADDETTO antincendio rischio medio</li> <li>• Acconciatore ed estetista biennale</li> <li>• Acconciatore ed estetista specializzazione</li> <li>• Percorso compensativo per mecatronico</li> </ul>
<p>Date (da – a):  Tipo di azienda o settore</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Marzo 2014 ad oggi  Mondialacqua impianti di depurazione delle acque, Minervino Murge (BAT)  Incarico professionale con partita IVA  Consulente commerciale e consulente per l'HACCP  Erogazione di manuale HACCP, formazione al personale, consulente commerciale di supporto ai venditori Mondialacqua- Frizzy</p>
<p><b>Date (da – a):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Ottobre 2013 – Dicembre 2013  URIOS SOC. COOP. – Ente di formazione-Piano San Nicola di Pietragalla</p> <p>Contratto di prestazione professionale  Docente d'aula nell'ambito del progetto n. 140359 “Innovazioni tecnologiche e difesa dell'ambiente nel terzo settore”. Az. 7/AP/2012/PVPZ: Modulo: Sicurezza in ambiente di lavoro; Modulo: Igiene e HACCP; Modulo: Qualità; Modulo: Tutela ambientale.</p>
<p><b>Date (da – a):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Novembre 2013 – Gennaio 2014  I.Re.For. SOC. COOP. Ente di formazione</p> <p>Contratto di collaborazione professionale  <b>RESPONSABILE COMMERCIALE PER IL FONDO INTERPROFESSIONALE FON. COOP E FORAGRI.</b>  <b>Docente nell'ambito dei progetti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>“A braccia aperte” cod. R13A210137</b> approvato da Fon. Coop. Avviso 21 del 18/01/2013. Modulo Igiene e sicurezza alimentare, per l'azienda Soc. Coop. “L'abbraccio”.</li> <li>• <b>Aggiornamento professionale sulle competenze socio/assistenziali</b>  Cod. 139582 –Az. 26/AP/07/2012/PVPZ -, Modulo Educazione alimentare nell'anziano, per l'azienda Presenza e Realtà nel Territorio Coop. Sociale <ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività di monitoraggio e valutazione nell'ambito del progetto “A braccia aperte”.</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a):</li> <li>• Tipo di azienda o</li> </ul>	<p><b>Settembre 2014</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b><i>I.Re.Forr. SOC. COOP. Ente di formazione</i></b></p> <p><b><i>Contratto di collaborazione professionale</i></b></p> <p><b><i>Docente</i></b> modulo “Sicurezza alimentare, Igiene degli alimenti, HACCP” nell’ambito del corso “Miglioriamo l’azienda agricola” Prot. Di stampa del Piano n. 86, presentato a valere sull’avviso n. 1/2012 Delibera del C.d.A. del 17/07/2012 emesso da FORAGRI.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a):</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	<p><b>Incarico da Settembre 2010 a oggi</b></p> <p>Coop. Urios, Soc. Cooperativa sociale oggi IL MIO GIARDINO SOC. COOP</p> <p><b>Servizio di mensa scolastica</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Incarico per tecnologo alimentare</b></p> <p>Consulenza per autocontrollo (HACCP), sicurezza sui luoghi di lavoro, ISO 9001:2008 (QUALITA’), ISO 22000:2005 (SICUREZZA ALIMENTARE), ISO 14000:2015 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE); visite ispettive interne per applicazione principi corretti dell’autocontrollo e del sistema di qualità.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p><b>Marzo – Novembre 2012</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	<p><b>Archè – Ente per la formazione e il management</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p><b>Contratto di collaborazione</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> <li>•</li> </ul>	<p><b>RESPONSABILE COMMERCIALE PER I BANDI REGIONALI, PROVINCIALE E DEL FONDO INTERPROFESSIONALE FAPI.</b></p> <p>Docente d’aula nell’ambito dei progetti FSE Basilicata 2007-2013 AP “Formazione continua per il finanziamento di progetti di formazione continua aziendale e pluriaziendale rivolto ai lavoratori delle PMI” DD n. 461 del 19/02/2010. Docenze (25 ore) svolte per i progetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “Cogliere le opportunità tipiche del territorio” (Modulo I: La qualità del servizio, Modulo II: La customer care, presso il ristorante “La Pineta”, Baragiano Scalo (PZ);</li> <li>• “Valorizzare l’offerta territoriale montana” (Modulo I: La qualità del servizio, Modulo II: La customer care, presso il ristorante “Il Casone”, Acerenza (PZ).</li> <li>• Tutor didattico nell’ambito dell’avviso pubblico “Work experience per favorire l’inserimento occupazionale nelle imprese della Regione Basilicata”, per 10 aziende.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>Giugno 2010 – Marzo 2011</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	<p><b>Archè – Ente per la formazione e il management , Discesa San Gerardo, 180, (PZ)</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	<p><b>Ente di formazione accreditato in Basilicata</b></p> <p><b>RESPONSABILE COMMERCIALE PER I BANDI REGIONALI, PROVINCIALI E DEL FONDO INTERPROFESSIONALE FAPI.</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Contratto di collaborazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Collaborazione alle attività di monitoraggio e valutazione nel progetto “Norme e comportamenti per la sicurezza” (Cod. 39273) (16 ore) e nel progetto “La sicurezza e la prevenzione in azienda”(Cod. 39278). ( 8 ore)</li> <li>• Collaborazione alle attività di progettazione e programmazione esecutiva</li> </ul>



nel progetto “Operare in sicurezza e prevenzione” (Cod. 39124) (32 ore)

- Tutor formativo nei progetti “Operare in sicurezza e prevenzione”(Cod. 39124) (32 ore) e “Sicurezza e professionalità per un team di successo” (Cod. 39305) (24 ore)
- Docente d’aula nell’ambito dei progetti FSE Basilicata 2007-2013 AP “Formazione continua per il finanziamento di progetti di formazione continua aziendale e pluriaziendale rivolto ai lavoratori delle PMI” DD n. 461 del 19/02/2010. Docenze svolte per i progetti:
- “Tutela dell’ambiente: prospettive di salvaguardia” (Modulo I: impresa e ambiente, Modulo II: responsabilità sociale dell’impresa; Modulo III: marketing responsabile per la salvaguardia ambientale), presso l’Alto Bradano Servizi, Acerenza (PZ); ore di docenza in aula n. 49; ore di training on the job n. 124.
- “Innovazione organizzativa aziendale e salvaguardia dell’ambiente” (Modulo I: impresa e ambiente, Modulo II: responsabilità sociale dell’impresa, 53 ore), presso la Sosev Service S.r.l., Banzi (PZ).
- “Rafforzamento delle competenze e tutela ambientale” (Modulo I: impresa e ambiente, Modulo III: marketing responsabile per la salvaguardia dell’ambiente) (16 ORE), presso la Sosev Ambiente S.r.l., Banzi (PZ).
- “Tipicità ed opportunità di sviluppo” (Modulo I: il patrimonio culturale per 16 ore), presso la Società MEF, ristorazione e catering, Castelmezzano (PZ)
- “Competenze e professionalità nel risparmio energetico” (2 ore); presso l’azienda “Nei Restauro e Costruzioni”, Genzano di Lucania (PZ):
- Attività di tutoraggio (180 ore) nell’ambito del progetto “Innovazione ed efficienza come strumenti indispensabili di una strategia competitiva di successo”, Cod. BL09A211P027/S1. Avviso FAPI 2-2009, presso l’azienda Lo Russo Infissi, Irsina (MT).

Date (da – a)

Luglio 2010

• Tipo di azienda o settore

Sosev Service S.r.l., Banzi (PZ)

**Servizi di igiene ambientale, disinfezione, disinfestazione, derattizzazione**

• Tipo di impiego

**Consulenza in materia di certificazione ISO 9001:2008 e UNI 11381 (sistema di monitoraggio per la disinfestazione nelle aziende alimentari)**

• Date (da – a)

Incarico da Ottobre 2009 a Maggio 2010

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Comune di San Chirico Nuovo (PZ)

• Principali mansioni e Responsabilità

Controllo della qualità e del gradimento del servizio di ristorazione scolastica:

- Controllo della corretta applicazione e implementazione del sistema di autocontrollo (secondo il metodo HACCP);
- Piano di verifica delle caratteristiche igienico-sanitarie e merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di preparazione;
- Verifica degli aspetti nutrizionali (rispetto del menu e delle grammature previste dal capitolato);
- Controllo delle modalità di veicolazione dei pasti;
- Controllo dei caratteri organolettici delle preparazioni alimentari in relazione al tipo di utenza, controllo delle norme stabilite sulle modalità **di cottura**;
- **Controllo dell’igiene del personale**;
- Controllo dell’igiene ambientale e delle procedure di sanificazione (mediante tamponi ambientali);
- Effettuazione d’interviste, tramite questionari, ai fruitori del servizio per la rilevazione del grado di soddisfazione dell’utenza;
- Incontri periodici con i genitori dei bambini per relazionare sull’andamento del servizio di ristorazione scolastica, per proposte, ecc.

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

Maggio-giugno 2009  
CAT- ConfCommercio, via Miranda, Foggia

**Docente d’aula** corso REC
- Date (da – a)
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego e principali mansioni

Gennaio 2009 - maggio 2009  
Comune di Banzi (PZ)

**Consulenza – incarico professionale- per tecnologo alimentare, visite ispettive nella mensa scolastica**
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità

Marzo 2009 – aprile 2017  
SL Project

Società di consulenza per **la sicurezza sui luoghi di lavoro**, azienda associata AIFOS  
Collaborazione

**Responsabile settore commerciale;**  
**Elaborazione di DVR** (documento per la valutazione dei rischi, ai sensi del D.Lgs 81/2008 e successive modifiche),;  
**Elaborazione di DPS** (documento programmatico per la sicurezza, ai sensi del D.LGS 193/2003).  
**Responsabile gestione** rapporti con le imprese per la formazione aziendale (analisi dei fabbisogni, progettazione, erogazione della formazione).
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego

Da Settembre 2007: **iscrizione all’Albo dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria (n. iscrizione 154) ad oggi**

**Libero professionista – Tecnologo alimentare –**
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità

Luglio 2004 – Novembre 2004  
**Ente Archè, Discesa San Gerardo n. 180**

Ente di Formazione Professionale  
Prestazione professionale nel corso di formazione “Addetti al processo di produzione della birra”

**Docente d’aula nel modulo di Formazione Orientativa (14 ore), nel modulo “Dalle materie prime alla birra” (128 ore), nel modulo “Sicurezza, igiene e qualità” (16 ore).**

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di

21 aprile 2023 (8 ore)  
Hideea srl

Istruzione  
o formazione  
Principali materie / abilità  
Professionali oggetto dello studio

Corso “Etichettatura dei prodotti alimentari” 8 CFU per Tecnologi alimentari

Date (da – a)  
Nome e tipo di istituto di  
istruzione  
o formazione  
Principali materie / abilità  
Professionali oggetto dello studio

08-09/12/2022 (online 3 ore)  
Tecnoacademy s.r.l.  
Sicurezza alimentare nella ristorazione collettiva

Date (da – a)  
Nome e tipo di istituto di  
istruzione  
o formazione  
Principali materie / abilità  
Professionali oggetto dello studio

06-08/12/2022 (online 4 ore)  
Tecnoacademy srl  
FSSC 22:000 versione 5.1

Date (da – a)  
Nome e tipo di istituto di  
istruzione  
o formazione  
Principali materie / abilità  
Professionali oggetto dello studio

Febbraio 2022  
PRODOS ACADEMY  
Corso online di 12 ore “ Fondi europei 2021-2027 - programmi di finanziamento, tecniche di progettazione e budget”

Date (da – a)  
Nome e tipo di istituto di  
istruzione  
o formazione  
Principali materie / abilità  
Professionali oggetto dello studio

4 Novembre 2021  
Università D’Annunzio Chieti-Pescara  
**Laurea in i SERVIZIO SOCIALE (Già portati a termine due tirocini presso una Cooperativa sociale e presso il Dipartimento di igiene mentale ASP Potenza)**

**ISTRUZIONE E  
FORMAZIONE**  
Date (da – a)  
Nome e tipo di istituto di  
istruzione  
o formazione  
Principali materie / abilità  
Professionali oggetto dello studio

16/11/2020 ONLINE  
Progetto Europa srl, Milano  
Corso Excel 3.0  
Modulo teorico e pratico - Panoramica sul programma Excel e sui comandi di scelta rapida, formula somma se e somma più se, tabella dinamica e tabella pivot, comando ordina, stilizzazione e formattazione. Spiegazione dei concetti base di Excel come le date, le ore e le percentuali. Spiegazione dei riferimenti assoluti misti, relativi e 3D.

Date (da – a)  
Nome e tipo di istituto di  
istruzione

21-22/11/2020 (online)  
Tecnoacademy s.r.l.

o formazione  
Principali materie / abilità  
Professionali oggetto dello studio

Sanificazione e pest management

Date (da – a)  
Nome e tipo di istituto di  
istruzione  
o formazione  
Principali materie / abilità  
Professionali oggetto dello studio

25-31/12/2020 online)  
Tecnoacademy s.r.l.

Date (da – a)  
Nome e tipo di istituto di  
istruzione  
o formazione  
Principali materie / abilità  
Professionali oggetto dello studio

18/11/2020 online  
Progetto Europa, srl Milano  
Corso REExcel: le funzioni logiche  
Le funzioni logiche, i testi logici, la funzione "SE", la funzione "E", la funzione "O", la  
funzione "SE" nidificata.

- Date (da – a)
- Tipo di azienda o settore
    - Tipo d'impiego
  - Principali mansioni e responsabilità

09-15/01/2020 (48 ORE)  
O.P.N. ITALIA LAVORO, CNL e O.P.T., Via Valle D'aosta 50/A - 85010 Pignola  
(PZ)

CORSO DI FORMAZIONE PER FORMATORI NEL SETTORE DELLA  
SICUREZZA SUL LAVORO (Autorizzazione n° 63253\_1/1 del 08/01/2020).

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

Date (da – a)  
Nome e tipo di istituto di  
istruzione  
o formazione  
Principali materie / abilità  
Professionali oggetto dello studio

23/01/2018  
Regione Basilicata, Ufficio progettazione strategica del Dipartimento Politiche di  
sviluppo, lavoro, Formazione e ricerca

Abilitazione all'esercizio delle funzioni di riconoscimento dei crediti formativi e di  
individualizzazione dei percorsi" ai sensi della D.G.R. 744/2016 e s.m.i.

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

Date (da – a)  
Nome e tipo di istituto di  
istruzione  
o formazione  
Principali materie / abilità  
Professionali oggetto dello studio

19 Gennaio 2012, 2 febbraio 2012, 23 aprile 2013  
CSAD, centro Studi ambientali e direzionali, Bari

**Corso sulle filiere agroalimentari: filiera del latte, dell'ortofrutta, della pasta e  
delle conserve.**

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

Date (da – a)  
Nome e tipo di istituto di  
istruzione  
o formazione  
Principali materie / abilità  
Professionali oggetto dello studio

LUGLIO 2009-LUGLIO 2011  
UNIVERSITA' TELEMATICA GUGLIELMO MARCONI

**MASTER IN RISORSE UMANE ED ORGANIZZAZIONE (e-learning 1500 ore,  
60 CFU)**

**Modulo 1: area organizzazione aziendale; Modulo 2: area formazione; Modulo 3:  
psicologia del lavoro; Modulo 4: area Diritto del Lavoro; Modulo 5: area risorse**

**ISTRUZIONE E  
FORMAZIONE**  
Date (da – a)  
Nome e tipo di istituto di  
istruzione  
o formazione  
Principali materie / abilità  
Professionali oggetto dello studio

**ISTRUZIONE E  
FORMAZIONE**

Date (da – a)

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di  
istruzione o formazione
- Principali materie / abilità  
professionali oggetto dello studio

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di  
istruzione o formazione
- Principali materie / abilità  
professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione  
nazionale (se pertinente)

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di  
istruzione o formazione
- Principali materie / abilità  
professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione  
nazionale (se pertinente)

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di  
istruzione o formazione

**umane e management.**

**Tesi del Master: “Il contratto psicologico: aspetti e problematiche rilevati in tre  
enti di formazione”.**

15 marzo 2011  
ASP 1, S.I.A.N. di Potenza

**Corso sulla Celiachia**

Dal 21/01/2011 al 05/02/2011 **(28 ore)**  
FederImprenditori – Associazione Sindacale Datoriale

**Modulo A del corso Responsabile/addetto del servizio di prevenzione e protezione  
(D.Lgs. 81/08 art. 32)**

Attestato di frequenza con verifica dell'apprendimento.

22 – 23 giugno 2010 (12 ore)  
Forim, azienda speciale della Camera di Commercio di Potenza  
**Certificazione di prodotto agroalimentare regolamentata e volontaria**  
**Attestato di partecipazione**

24-25-26 Maggio 2010 **(24 ORE)**  
CDQ ITALIA – CERTIFICAZIONI DI QUALITA’-

**Sistemi di gestione per la Sicurezza Alimentare a Norma UNI EN ISO 22000 :  
2005**

**Sistemi di Rintracciabilità a Norma UNI EN ISO 22005 : 2007**  
**Auditor di Food Safety a norma UNI EN ISO 22000 : 2005**

22 – 23 settembre 2008 **(16 ore)**  
Forim, azienda speciale della Camera di Commercio di Potenza

**La certificazione SA 8000:2001**

Attestato di partecipazione al corso per sistemisti SA 8000:2001

Maggio 2008- Giugno 2008 (48 ore)  
Università degli Studi della Basilicata

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da – a)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date (da – a)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date (da – a)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date (da – a)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date (da – a)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

La cooperazione e la sostenibilità ambientale in agricoltura ( la cooperazione nel diritto societario; problemi ambientali, cambiamenti climatici e desertificazione; gestione ambientale: le certificazioni ambientali; progettazione ecocompatibile; approvvigionamento logistico e green).

Attestato di partecipazione al seminario di alta formazione “Imprenditorialità cooperativa e sostenibilità ambientale delle imprese in agricoltura”

Luglio 2007

Università degli Studi della Basilicata

#### **Esame di stato**

#### **Abilitazione all’esercizio della professione di Tecnologo Alimentare**

Ottobre 2002 – Maggio 2003 (850 ore)

Ente Suggest, Potenza

Corso di Alta Formazione “”**La commercializzazione e il marketing nel settore lattiero – caseario**

**Esperto in marketing e Internet – marketing (e vincitrice di Borsa di Studio)**

29 Marzo 2001

Università degli studi della Basilicata

**Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari con votazione 108/110, con tesi dal titolo “Gli acari del formaggio Pecorino Lucano: aspetti e problematiche”.**

Marzo 2000 – Maggio 2000

Atlantis Multimedia, Genzano di Lucania

#### **Pacchetto Microsoft Office**

Operatore Office Automation

Luglio 1993

Liceo Scientifico Statale, Irsina (MT)

Maturità Scientifica con votazione 50/60

- Qualifica conseguita

**CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI** PROBLEM SOLVING, OTTIME CAPACITÀ COMUNICATIVE E ORGANIZZATIVE.

*Acquisite nel corso della vita e della carriera  
ma non necessariamente riconosciute da  
certificati e diplomi ufficiali.*

MADRELINGUA **ITALIANO**

ALTRE LINGUA

**INGLESE**

- Capacità di lettura Buono
- Capacità di scrittura Buono
- Capacità di espressione orale Buono

ALTRE LINGUA

**Francese**

- Capacità di lettura Buono
- Capacità di scrittura Buono
- Capacità di espressione orale Buono

CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI  
*Vivere e lavorare con altre  
persone, in ambiente  
multiculturale, occupando posti  
in cui la comunicazione è  
importante e in situazioni in cui è  
essenziale lavorare in squadra  
(ad es. cultura e sport), ecc.*

Il lavoro di libera professione mi porta ogni giorno a relazionarmi con molte persone, che si affidano alla mia professionalità per gestire efficacemente le loro attività alimentari e non alimentari. Inoltre, grazie ai corsi che svolgo in presenza o in videoconferenza, ho acquisito un buon livello di padronanza nel parlare in pubblico, in modo chiaro e preciso. Ho acquisito, inoltre, grazie allo studio e all'esperienza nell'ambito delle risorse umane, spiccate attitudini nelle relazioni personali e commerciali.

CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE  
*Ad es. coordinamento e  
amministrazione di persone,  
progetti, bilanci; sul posto di  
lavoro, in attività di volontariato  
(ad es. cultura e sport), a casa,  
ecc.*

Svolgendo la libera professione ho imparato ad organizzare in modo efficace ed efficiente il mio tempo, coordinando il mio lavoro e dividendomi tra diverse attività. Grande capacità di coordinamento e di coinvolgimento delle risorse umane. Ottime doti di PROBLEM SOLVING.

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE  
*Con computer, attrezzature  
specifiche, macchinari, ecc.*

Uso del video-proiettore per proiettare le diapositive direttamente dal computer portatile. Utilizzo della piattaforma per corsi in FAD, dalla gestione della videochiamata alla reportistica.

CAPACITÀ E COMPETENZE  
ARTISTICHE  
*Musica, scrittura, disegno ecc.*

PATENTE O PATENTI **Patente B**

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

Numerose letture relative alla comunicazione e alla psicologia; “Pragmatica della comunicazione umana” di Watzlawick e a., “La Pentacomunicazione” di Massimo Piovano, “Rendere al massimo” di Massimo Piovano, “Non solo parole” di Pino De Sario, “L’analisi auto transazionale” di Fabio Ricardi, “Ciascuno è perfetto” di Raffaele Morelli.

**ALLEGATI**

[ Se del caso, enumerare gli allegati al CV. ]

Si autorizza il trattamento dei dati personali ai sensi del Reg. UE 2016/679.

La sottoscritta dichiara, ai sensi del DPR 445/2000 che le informazioni contenute nel presente curriculum corrispondono al vero.

Genzano di Lucania, 01/05/2023

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Adelaide F. Luparello". The signature is written in a cursive style with a large initial 'A'.