

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **ALBIERI MARCELLA**
Telefono **011/0906786**
E-mail **marcella.albieri@polito.it**

Nazionalità **Italiana**

Data di nascita **13.09.1974**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Da giugno 2019
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Politecnico di Torino
- Tipo di azienda o settore Edilog – Area Edilizia e logistica
- Tipo di impiego Servizio Logistica – Ufficio Servizi di Ateneo
Personale Tecnico Amministrativo Categoria C – posizione C3
- Principali mansioni e responsabilità **Direttore dell'Esecuzione del Contratto per i seguenti servizi e forniture:**
 - Manutenzione e attrezzature mensa
 - Acquisizione e gestione dei servizi di ristorazione
 - Verifiche mense e bar
 - Gestione residenze universitarie Mollino e Codegone
- Date (da – a) Da giugno 2017 a maggio 2019
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Politecnico di Torino
- Tipo di azienda o settore Ruo – Risorse Umane e Organizzazione
- Tipo di impiego Servizio Sviluppo Organizzativo Formazione e Welfare
Personale Tecnico Amministrativo Categoria C – posizione C3
- Principali mansioni e responsabilità Supporto alle attività di verifica e di controllo presso la mensa studenti in qualità di dietista
Programma Welfare di Ateneo: analisi normativa, predisposizione capitolati, organizzazione e gestione delle iniziative
Smart Working: analisi normativa, avvio progetto, predisposizione regolamenti e formazione
Partecipazione al gruppo di lavoro per la valutazione del rischio da stress lavoro correlato
Supporto per bando erogazione sussidi
Supporto alle attività relative ai servizi offerti al personale (baby sitting, micronido, assistenza domiciliare etc)
- Date (da – a) Dal 2004 a maggio 2017
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Comune di Giaveno
- Tipo di azienda o settore Area Servizi alla Persona, Sport e Cultura
- Tipo di impiego Dietista – Esperta Amministrativa Categoria C - posizione economica C1

<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Servizio Mensa: Asilo Nido, Refezione Scolastica, Residenza Anziani, Mensa Dipendenti: Consulenza ed approntamento menù, diete speciali, tabelle dietetiche, capitolati di appalto e d'oneri Attività di verifica sui pasti distribuiti dalla Ditta fornitrice e autocontrollo interno sia presso i singoli terminali mensa sia presso i centri cottura, analisi degli interventi correttivi e aggiornamento dei preposti controlli sull'autocontrollo interno Relatrice di corsi sulla corretta alimentazione Tenuta dei contatti con l'utenza e tutte le realtà interessate al servizio Partecipazione alla Commissione mensa e agli altri incontri in materia Partecipazione alle Commissioni di Gara d'appalto in qualità di membro esperto Studio delle procedure, identificazione e analisi di eventuali rischi presso i plessi scolastici, predisposizione di procedure e azioni correttive</p> <p>Asilo Nido Comunale Collaborazione alla predisposizione del capitolato speciale d'appalto per la gestione dei servizi extra-nido e ludoteca comunale Richiesta contributi regionali e nazionali, predisposizione materiale informativo e domande di iscrizione, redazione graduatorie.</p> <p>Servizio Civile Nazionale Progettazione, gestione volontari e rapporti con Enti</p> <p>P.O.F. – Piano dell'Offerta Formativa Predisposizione del P.O.F. da proporre alle Scuole del territorio: progettazione, partecipazione attività in qualità di conduttore dei progetti di educazione alimentare e prevenzione disturbi alimentari</p> <p>Attività di front-office</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Settembre 2015- Dicembre 2015 Comune di Vinovo in convenzione per ore 12 su 36</p> <p>Area Politiche Sociali e Servizi alla Persona Esperta Amministrativa Categoria C - posizione economica C1 Attività informativa e di supporto alle azioni in ambito di politiche sociali rivolte a cittadini (bonus energia e gas, etc)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>2005 - 2014 Comune di Coazze in convenzione per ore 10 su 36</p> <p>Area Servizi Scolastici Dietista - Esperta Amministrativa Categoria C - posizione economica C1 Consulenza ed approntamento menù, diete speciali, capitolati di appalto e d'oneri Attività di controllo sull'operato della Ditta Appaltatrice e sul sistema di autocontrollo Relatrice di corsi sulla corretta alimentazione o altri corsi programmati dall'Amministrazione Comunale Tenuta dei contatti con l'utenza e tutte le realtà interessate al servizio;</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>2001 - 2005 Comune di Giaveno, Comune di Settimo T.se, Comune di Pino T.se, Comune di Sangano, Comune di Pianezza, Comune di Villastellone, Comune di Volvera, Comune di Trana, Istituto Maria Ausiliatrice, E.n.A.I.P. Settimo T.se, Unitre Alpignano Consulente esterno Dietista presso Enti pubblici e privati</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Consulenza ed approntamento menù, diete speciali, tabelle dietetiche, capitolati di appalto e d'oneri; Attività di controllo sull'operato della Ditta Appaltatrice e di autocontrollo interno; Relatrice di corsi sulla corretta alimentazione Tenuta dei contatti con l'utenza e tutte le realtà interessate al servizio; Partecipazione alla Commissione mensa e agli altri incontri in materia Studio delle procedure, identificazione e analisi di eventuali rischi presso i plessi scolastici, predisposizione di procedure e azioni correttive</p> <p>1997 - 2001 C.E.P. – Consorzio Europeo Per la Formazione</p> <p>Ente di Formazione Professionale Addetta alla Segreteria, accoglienza clienti, centralino, gestione corrispondenza, archivio, gestione e organizzazione magazzino e cancelleria, elaborazione modulistica interna, gestione spazi, segreteria organizzativa convegni.</p> <p>Referente progetti: IMPRENDI TU (<i>Servizi di Consulenza per la Creazione d'Impresa ed il Consolidamento di Impresa</i>) Progetto Horizon – MoSIL (<i>Modello sperimentale per l'inserimento lavorativo di soggetti disabili</i>), Coordinatrice generale per il progetto Docup 6.4 della Provincia di Torino "Servizi alla vita quotidiana" nell'ambito della rilevazione dati e interviste</p>
<p>AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Data (da – a) • Ente Organizzatore • Data (da – a) • Ente Organizzatore • Date (da – a) • Ente Organizzatore • Data (da – a) • Ente Organizzatore • Data (da – a) • Ente Organizzatore • Data (da – a) • Ente Organizzatore • Data (da – a) • Ente Organizzatore • Data (da – a) • Ente Organizzatore • Data (da – a) • Ente Organizzatore 	<p>Giugno 2013 – durata 2 ore Corso di formazione "La celiachia senza glutine: progetto regionale 2012-2014, organizzato da A.S.L. To3, Regione Piemonte e A.I.C.</p> <p>Maggio 2010 – durata 7 ore e 30 minuti – n° crediti formativi 5 Attività formativa: "La celiachia: gestione del rischio nella ristorazione collettiva" (codice n. 4190 ed. n°4), organizzato da A.S.L. To3 e Regione Piemonte-Aress</p> <p>Maggio 2010 – durata 8 ore Convegno "Mangiare come a casa? Alimentazione etica ed etica dell'alimentazione", organizzato da A.N.S.D.I.P.P. e ANSDIPP – ARIA Piemonte</p> <p>Marzo 2010 – durata 7 ore e 30 minuti Corso di formazione "La celiachia: gestione del rischio nella ristorazione collettiva", organizzato da A.S.L.To3</p> <p>Giugno 2009 – durata 8 ore Convegno: "Parco della salute e dell'alimentazione – L'alimentazione come determinante della salute" organizzato da Regione Piemonte e A.S.L. Cn2</p> <p>Luglio 2009 – durata 8 ore – n° crediti formativi 6 IV Convegno Nazionale del Museo del Gusto – "Alimentazione in tempo di crisi, sfida tra salute, gusto e portafoglio", organizzato da Museo del Gusto di Frossasco, Scuola di Sicurezza Alimentare e Ecobioqual</p> <p>Luglio 2008 – durata 7 ore – n° crediti formativi 6 Attività Formativa: "La celiachia: gestione del rischio nella ristorazione pubblica e collettiva" (codice n. 515 ed. n°2), organizzato da A.S.L. To3 e Regione Piemonte-Aress</p> <p>Dicembre 2007 – durata 2 ore Corso di formazione "Proposte operative per la ristorazione scolastica", organizzato da A.S.L.5 Collegno</p> <p>Settembre 2007 – durata 11 ore – n° crediti formativi 3 Convegno: "Gli allergeni alimentari: ricerca e territorio, quali sinergie?", organizzato da Fondazione per le Biotecnologie</p> <p>Maggio 2007 – durata 12 ore Il Convegno Nazionale del Museo del Gusto – "Allergia e intolleranze alimentari cosa dicono, cosa fanno, come faccio?", organizzato da Museo del Gusto di Frossasco ed Ecobioqual</p>

• Data (da – a)	Giugno 2006 – durata 12 ore
•Ente Organizzatore	I Convegno Nazionale del Museo del Gusto – “Conservare gli alimenti: una necessità di ieri, un’opportunità di oggi”, organizzato da Museo del Gusto di Frossasco ed Ecobioqual
• Data (da – a)	Ottobre 2006 – 18 ore
•Ente Organizzatore	Formazione “Tecniche d’ispezione e controllo della ristorazione collettiva e commerciale”, organizzato dalla Scuola di Sicurezza Alimentare
• Data (da – a)	Febbraio 2005 – durata 7 ore e 30 minuti
•Ente Organizzatore	Corso di aggiornamento “Latte, Dieta e Salute: percorso teorico, pratico e sensoriale di educazione alimentare”, organizzato da Coldiretti Torino e Centrale del Latte di Torino
• Data (da – a)	Febbraio 2005 - durata 12 ore
•Ente Organizzatore	Convegno “La sicurezza alimentare nella Ristorazione Collettiva in Italia e in Europa”, organizzato dalla Città di Torino
• Data (da – a)	Marzo 2004 – durata 16 ore
•Ente Organizzatore	Corso HACCP e AUTOCONTROLLO, organizzato dal Laboratorio Chimico C.C.I.A.A. Torino
• Data (da – a)	Marzo 2003 – durata 8 ore
•Ente Organizzatore	Incontro “Celiachia dalla A alla Z”, organizzato dalla A.S.L. 5 Regione Piemonte
Data (da – a)	Novembre 2003 – durata 8 ore
•Ente Organizzatore	Corso di aggiornamento: “Allergie nel bambino: come orientarsi?”, organizzato da O.I.R.M. S. Anna e A.N.G.E.A - Onlus
Data (da – a)	Settembre – ottobre 2003
•Ente Organizzatore	Programma di Informazione alimentare nell’ambito del progetto: “Carne piemontese: progetto mirato di ristrutturazione del comparto della carne di qualità in provincia di Torino attraverso il tessuto produttivo” organizzato dalla Provincia di Torino – Assessorato all’Agricoltura e Sviluppo Rurale, Federazione Provinciale Coldiretti di Torino e Federconsumatori Piemonte
Data (da – a)	Marzo 2003 – durata 12 ore
•Ente Organizzatore	Giornate sulla sicurezza alimentare: “Sanità pubblica, produzione e distribuzione, mondo scientifico e consumatori a confronto per un patto sulla sicurezza alimentare” – “Quando i bambini mangiano a scuola: sicurezza, qualità ed educazione alimentare”, organizzato da SIA – Comitato Promotore Autorità Nazionale Sicurezza Alimentare Torino
Data (da – a)	Maggio 2001 – durata 8 ore
•Ente Organizzatore	Convegno: “Problematiche nutrizionali in età geriatrica: prevenzione e trattamento”, organizzato da Ospedale Mauriziano, Opera Pia Crocetta, A.D.I. Sez. regionale piemontese
Data (da – a)	Aprile 2001 – durata 9 ore
•Ente Organizzatore	Corso: “Procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici della produzione per la sicurezza alimentare (D.Lgs. 155/97), organizzato da CNA Formazione

ISTRUZIONE, FORMAZIONE

• Date (da – a)	2004
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Torino – Facoltà di Agraria Tecnologie Alimentari per la Ristorazione
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Esami sostenuti: nutrizione ed alimentazione, informatica, economia, marketing etc
• Qualifica conseguita	
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	
• Date (da – a)	Ottobre 1995 – Giugno 1996
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	En.A.I.P. – CEP.
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Marketing, Contabilità, Organizzazione Aziendale, Tecniche di Comunicazione, Francese
• Qualifica conseguita	Corso di specializzazione post-diploma per Tecnico Commercio Comunitario Europeo - Area francese
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	
• Date (da – a)	1988 - 1993

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Istituto Tecnico Femminile "Clotilde di Savoia" di Torino
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
Scienza dell'Alimentazione, Chimica, Chimica degli alimenti, Contabilità, Francese
- Qualifica conseguita
Diploma in Economa Dietista votazione 55/60

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUE

FRANCESE

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

eccellente

buono

buono

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

INGLESE

elementare

elementare

Elementare

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

L'esperienza di volontariato effettuata presso l'associazione "Telefonico Amico" mi ha consentito di migliorare la capacità di ascolto.

La mansione di addetta alla segreteria e di front-office e come relatrice a vari corsi di formazione mi hanno permesso invece di maturare buone capacità comunicative.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Le attività che ho dovuto condurre grazie al ruolo di dietista mi hanno permesso di acquisire capacità di lavorare in autonomia, rispetto delle scadenze e gestione del tempo.

L'esperienze maturate attraverso la redazione dei progetti per le scuole, servizio civile e asilo nido mi hanno consentito di acquisire buone attitudini nel lavoro di gruppo.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Conoscenza dagli applicativi Microsoft e del pacchetto Office in modo particolare Power Point, Excel, Word, Access

Certificazione ECDL conseguita nell'anno 2007

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Numerose partecipazioni a seminari di aggiornamento professionale, convegni e workshop sulla ristorazione collettiva; allergie e intolleranze alimentari; gestione dei pasti per celiaci; predisposizione dei capitolati speciali d'appalto per la ristorazione; predisposizione dei bandi regionali per il servizio civile.

PATENTE O PATENTI

Patente di tipo B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003.

Nichelino, 16 ottobre 2019