

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Belelli Valeria
Data di nascita	09/09/1974
Nazionalità	Italiana
E-mail	belelli_valeria@assam.marche.it

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	1989-1994
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Diploma Liceo Scientifico
• Date (da – a)	1994-1999
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Laurea in Scienze Agrarie
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Indirizzo scelto: Produzioni vegetali; Orientamento: Ortofrutticolo;
• Qualifica conseguita	Dottore in Scienze Agrarie
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Votazione Conseguita: 110/110 con lode. Conseguita Abilitazione a Dottore Agronomo e Forestale (1999).

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	Luglio 1999 – in corso
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	ASSAM – Via Alpi, n. 21 Ancona ASSAM – Via dell’Industria, n. 1 Osimo
• Tipo di azienda o settore	Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche
• Tipo di impiego	Incarico parasubordinato di collaborazione coordinata e continuativa (dal 01.07.99 al 31.10.2002) Contratto a tempo determinato e a tempo pieno (dal 5 novembre 2002 al 09 settembre 2004) Contratto di lavoro a tempo indeterminato e pieno presso (da 10 settembre 2004 – in corso)
• Principali mansioni e responsabilità	<p>Dal 01.07.1999 a marzo 2001 Collaborazione con i responsabili dei progetti rientranti nel Regolamento CEE 2081/93 – Ob. 5b; Collaborazione con i dirigenti per i programmi dell’ASSAM; Attività di controllo dell’assistenza tecnica (Legge Regionale n. 37/1999)</p> <p>Da marzo 2001 tutt’ora in corso Classificazione al 1° posto nel Corso di Formazione “Valutazione di sistemi di qualità mediante verifiche ispettive. Addestramento pratico per valutatori”. (Decreto Amministratore Unico n. 21 del 28.02.2001) Collaborazione con il Responsabile dell’Autorità Pubblica di Controllo dell’ASSAM per l’espletamento delle seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ organizzazione delle attività inerenti la costituzione presso l’ASSAM di un organismo di controllo che adempia alle condizioni della norma UNI EN 45011 relativo ai “Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono i sistemi di Certificazione dei prodotti”; ▪ gestione e mantenimento attivo della documentazione necessaria allo svolgimento delle attività di controllo verso le aziende e vigilanza sugli organismi privati compresa la rendicontazione dell’attività presso altri enti pubblici (Ministero, Regione); ▪ definizione con i produttori delle modalità di Controllo per la certificazione compresa la determinazione dei piani di controllo e la programmazione delle Verifiche Ispettive.

- Principali mansioni e responsabilità

Sistema documentale Gestione Qualità

Conferimento incarico Responsabile Assicurazione Qualità (dal 21/11/2001) con l'incarico di redigere, implementare e monitorare il Sistema documentale dell'Autorità Pubblica di Controllo al fine di mantenerlo conforme alla Norma di riferimento (UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 "Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi"). In particolare le mansioni del Responsabile Assicurazione Qualità sono quelle di:

- elaborare e predisporre il Manuale della Qualità, le Procedure Qualità, i Documenti di registrazione dell'Autorità Pubblica di Controllo e relative modifiche;
- verificare la coerenza e il corretto aggiornamento di tutta la documentazione del Sistema Qualità dell'Autorità Pubblica di Controllo;
- verificare la corretta ed efficace implementazione di tutta la documentazione del Sistema Qualità dell'Autorità di Controllo;
- fungere da interfaccia per le verifiche ispettive eseguite da Enti esterni;

Membro dello Staff Gestionale dell'Autorità Pubblica di Controllo dell'ASSAM (data 01.04.2016).

Procedura Qualità "Valutazione, Sorveglianza e Decisione per la Certificazione (PQVSD01) – paragrafo 7 "Riesame e Preparazione Dossier Ispezione"

Individuazione del Responsabile Assicurazione Qualità come soggetto in grado di svolgere tutte le attività previste nel paragrafo 7. In particolare verrà seguito tutto l'iter di predisposizione dei Dossier di Ispezione, dall'apertura iniziale del Fascicolo di Ispezione alla sua presentazione alla Funzione Tecnica di Delibera dell'Autorità Pubblica di Controllo dell'ASSAM. Le attività principali riguardano la valutazione:

- della documentazione presentata a seguito dello svolgimento della verifica ispettiva, comprensiva di eventuali non conformità, con conseguente conferma o meno degli esiti. Predisposizione del Fascicolo di Ispezione al fine di poter documentare tutto l'iter dell'attività ispettiva svolta nei confronti delle Organizzazioni controllate/certificate per i diversi Schemi di Certificazione;
- dei Rapporti di Prova emessi dai laboratori al fine di verificare la conformità dei prodotti ai Disciplinari di riferimento, con conseguente invio alle organizzazioni interessate. Le attività vengono riportate direttamente nel Fascicolo Ispezione ;
- dell'iter di gestione della Non Conformità registrando le risultanze direttamente nel Fascicolo Ispezione;
- di tutta la documentazione che costituisce il Dossier Ispezione. Le risultanze (gestione non conformità, attività analitica, eventuali ispezioni suppletive) comprensive della proposta per il rilascio-mantenimento della certificazione, verranno registrate nel Fascicolo di Ispezione precedentemente predisposto e presentate, secondo procedure interne, alla Funzione Tecnica di Delibera dell'Autorità Pubblica di Controllo ai fini delle necessarie deliberazioni.

Verifiche Ispettive

Effettuazione di oltre 300 verifiche nei Sistemi di Certificazione controllati dall'Autorità Pubblica di Controllo dell'ASSAM, in particolare nelle seguenti Aree Tecniche:

- lattiero caseario; zootecnico; cerealicolo; ortofrutticolo, olio e olive.

<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Responsabile di Schema per i prodotti del settore Lattiero/Caseario; L'attività prevede la gestione dello specifico Schema di Certificazione assegnato dall'APC (ad esempio la predisposizione dei Piani di Controllo, la redazione/aggiornamento degli elenchi dei soggetti interessati, la richiesta pianificazione dell'attività ispettiva, la redazione dei report annuali, ecc.). I prodotti attualmente seguiti sono la "Casciotta d'Urbino" DOP, la "Mozzarella" STG e la Filiera Lattiero Casearia a marchio QM; ▪ Responsabile Area Divulgazione; L'attività prevede la gestione e il coordinamento del servizio per lo sviluppo di attività di promozione sui temi della qualità al fine di garantirne la diffusione sul territorio e la divulgazione delle attività proprie dell'Autorità Pubblica di Controllo dell'ASSAM. In particolare si organizzarono eventi divulgativi e si predispone idoneo materiale pubblicitario; ▪ Responsabile Gruppo Ispezione Area Tecnica dell'Autorità Pubblica di Controllo; L'attività prevede l'effettuazione di ispezioni, come responsabile del gruppo, per i settori lattiero caseario; zootecnico; cerealicolo; ortofrutticolo, olivicolo – oleario; ▪ Membro del Gruppo di Lavoro per il marchio regionale QM. L'attività prevede di collaborare per definire le procedure operative del marchio QM e fornire un supporto tecnico al Servizio Agricoltura Forestazione e Pesca della Regione Marche nella gestione delle problematiche derivanti dall'attuazione del marchio stesso (Decreti n. 87/ARF del 24/06/2004, n. 97/ARF del 27/07/2004, n. 226/CSI_10 del 07/08/2009 e n. 6/CSI del 11/01/2012). Successivamente, con Decreto n. 5/CSI del 07/12/2010 al Gruppo di Lavoro è stata attribuita competenza nel fornire un supporto tecnico al Servizio Agricoltura Forestazione e Pesca della Regione Marche nella gestione delle problematiche riguardanti le DOP, le IGP e le altre produzioni agroalimentari di qualità certificata. ▪ Membro della Commissione Tecnica di Valutazione per i prodotti agroalimentari Nominato membro della Commissione Tecnica di Valutazione per i prodotti agroalimentari a marchio comunitario DOP/IGP/STG e Reg. (CE) 1760/00 con Decreto dell'Amministratore Unico dell'A.S.S.A.M. n ° 105 del 02 agosto 2011. ▪ Conferimento Incarico di responsabilità della Posizione Organizzativa "Coordinamento delle attività ispettive inerenti le certificazioni di qualità" istituita con Decreto n. 306/2019 nell'ambito dell'ASSAM. Decreto n. 353 del 20.05.2019.
--	---

	<p><u>Progetti/Incarichi:</u></p> <p>Predisposizione di apposita documentazione così come di seguito riportato:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manuale di Rintracciabilità Molluschi Bivalvi; ▪ Regolamenti Tecnici e Piani di Controllo relativi a schemi di certificazione dell'Autorità Pubblica di Controllo dell'ASSAM; ▪ Manuale della Qualità con relative Procedure e Modelli per il Marchio Regionale "QM" – Qualità Garantita dalle Marche (Decreto del Dirigente del Servizio Sistema Agroalimentare, Ambiente Rurale e Foreste della Regione Marche n. 87 del 24/06/04: inserimento nel gruppo di lavoro costituito per l'attivazione del marchio regionale QM); ▪ Manuale della Qualità con relative Procedure e Modelli per lo Schema di Certificazione dei prodotti di origine forestale Catena di Custodia; ▪ Disciplinari di Produzione Filiera Cerealicola, Filiera Latte e Zootecnica a Marchio "QM"; ▪ Standard di qualità dei punti di ricettività turistica del Distretto Rurale di Qualità del Gal Colli Esini; ▪ Progetto per il Gal Colli Esini relativo alla redazione della "Specifica tecnica Azienda Agricola DRQ"; ▪ Standard di qualità dei prodotti tipici del GAL Sibilla – Monti Azzurri; <p><u>Progetti:</u></p> <p>Collaborazione per la realizzazione delle seguenti attività progettuali:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Misura PSR "Sostegno per la salvaguardia e la valorizzazione delle risorse genetiche forestali" (incarico conferito dal Direttore ASSAM con ID interno n. 141866 del 18.03.2019); ▪ Progetto Piattaforma Logistica per la diffusione della carne di razza bovina marchigiana negli agriturismi delle Marche (incarico conferito dal Direttore ASSAM con ID interno n. 75717 del 30/03/2015). ▪ Progetto Mense il progetto si propone di favorire il continuo miglioramento del Servizio Mense Scolastiche del Comune di Ancona. In particolare si è provveduto alla verifica di alcune tipologie di schede prodotto, al Piano dei Controlli e all'effettuazione di alcuni sopralluoghi presso le strutture del Comune di Ancona. ▪ Progetto Agrimon relativo allo studio e analisi della filiera uova e ovoprodotti (in particolare si è provveduto alla stesura di report relativi a sopralluoghi per l'analisi della filiera e documenti tecnici finalizzati alla rintracciabilità di filiera); ▪ Progetto Caciofiore relativo alla valorizzazione del Pecorino ottenuto con Caglio Vegetale (in particolare si è provveduto alla stesura di un Regolamento Tecnico); ▪ Progetto per il Gal Colli Esini relativo alla "Valutazione del Sistema Gestione Qualità del Distretto".
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	

<p>ULTERIORI informazioni</p>	<p>Corsi di formazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Partecipazione al Corso di Formazione “Il regime di contabilità economico-patrimoniale degli enti strumentali a carattere regionale disciplinati dal Titolo I del D.Lgs.118/2011 e principi di armonizzazione contabile”, tenutosi presso Regione Marche nelle date 30-31.05.2019, 13-14.06.2019 e 20-21.06.2019; ▪ Partecipazione al Convegno “Responsabilità legale nella valutazione di conformità prove, certificazioni, ispezioni: rischi e modalità di attenuazione”, tenutosi il 22.11.18 a Roma; ▪ Partecipazione ai Corsi di Formazione interni all’APC, inerenti gli Schemi di Certificazione: Ciauscolo IGP, Maccheroncini di Campofilone IGP, Oliva Ascolana del Piceno DOP, Casciotta d’Urbino DOP, Etichettatura Facoltativa Carni Bovine, Lonza Affumicata Stagionata, Carni Suine Fresche e Trasformate a Marchio QM, Cereali a Marchio QM, Latte Crudo e Latte Fresco Pastorizzato a Marchio QM, Uova QM e Ortofrutta QM che si sono tenuti all’ASSAM nei giorni 23.02.18-08.03.18-28.03.18-23.04.18 e 16.11.18; ▪ Partecipazione come relatore, ai Corsi di Formazione interni all’APC, inerenti il Sistema Gestione Qualità che si sono svolti presso l’ASSAM nei giorni 08.02.18 e il 16.11.18; ▪ Corso di formazione per “Formazione per Alimentaristi HACCP” che si è tenuto all’ASSAM nei giorni 19.03.2018 e 04.04.2018 (rilascio attestato di frequenza); ▪ Corso di formazione inerente l’implementazione del portale MyTASK che si è tenuto all’ASSAM nel giorno 17.11.2017; ▪ Partecipazione all’Evento “La valorizzazione delle filiere forestali sostenibili: policy e best practices” che si è tenuto a Rimini il 10.11.17; ▪ Partecipazione all’Evento “Sostenibilità e tracciabilità dei prodotti forestali – La certificazione territoriale PEFC” che si è tenuto a Bastia Umbra il 07.10.17; ▪ Partecipazione alla Giornata sulla Certificazione Forestale che si è tenuta all’Isola di Madesimo il 30.09.17; ▪ Corso di Aggiornamento “Riconoscimento Varietale Olivo” che si è tenuto nei giorni 20-21.09.17 e 17.10.17 (12 ore) con rilascio di attestato di partecipazione; ▪ Partecipazione al Corso LCA che si è tenuto all’ASSAM nei giorni 04.04.2017 e 05.04.2017 (corso di 16 ore con rilascio di Attestato);
<p>ULTERIORI informazioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Partecipazione al Corso sulla Catena di Custodia (sistema di tracciabilità utilizzato per tutte le fasi di lavorazione e distribuzione del legno) per Auditor PEFC che si è tenuto all’ASSAM nei giorni 28.02.2017 e 01.03.2017 (corso di 16 ore con rilascio di Attestato) raggiungimento qualifica Auditor;</u> ▪ Partecipazione ai Corsi di Formazione inerenti gli Schemi di Certificazione: Ciauscolo IGP, Maccheroncini di Campofilone IGP, Oliva Ascolana del Piceno DOP, Casciotta d’Urbino DOP, Mozzarella STG, Etichettatura Facoltativa Carni Bovine e Lonza Affumicata Stagionata che si sono tenuti all’ASSAM i giorni 25.01.2017-03.02.2017-13.02.2017-17.02.2017-04.09.17 e 13.11.2017; ▪ Partecipazione come relatore, ai Corsi di Formazione inerente il” Sistema Gestione Qualità dell’APC: revisioni apportate sulla base dei rilievi ACCREDIA e prospettive” e “Sistema Gestione Qualità: rilievi e osservazioni rilasciati da ACCREDIA e dal valutatore della VII” che si sono svolti presso l’ASSAM il 13.01.2017 e il 13.11.2017 ; ▪ Partecipazione come relatore, al Corso di Formazione inerente il” Sistema Gestione Qualità dell’APC che si sono svolti presso l’ASSAM il 25.05.2016 e il 10.11.2016; ▪ Partecipazione al Corso di Formazione inerente la Produzione Integrata che si è svolta presso l’ASSAM il 25.05.2016; ▪ Partecipazione al corso di formazione “Responsabilità amministrative e penali da reato agroalimentare – obblighi ed adempimenti delle aziende di produzione, dei laboratori di analisi, del personale addetto al controllo e degli organismi di certificazione” che si è svolto a Parma il giorno 16.11.2015; ▪ Partecipazione ai corsi di formazione “Produzione integrata – La difesa fitosanitaria del Pesco – II° parte” e “Produzione integrata – La difesa fitosanitaria del Pesco – Il materiale di propagazione ed i certificati” che si sono svolti presso l’ASSAM il giorno 29.05.15; ▪ Partecipazione al corso di formazione “Produzione integrata – La difesa fitosanitaria del Pesco” che si è svolto presso l’ASSAM il giorno 21.05.15; ▪ Partecipazione al corso di formazione “Produzione integrata – Modulo 1 – Tecniche Agronomiche” che si è svolto presso l’ASSAM il giorno 07.05.15; ▪ Partecipazione, come relatore, al corso di formazione Sistema Gestione Qualità dell’APC: verifica documentazione sottoposta a revisione a seguito dei rilievi ACCREDIA (in particolare le modifiche apportate al modulo della Domanda per la certificazione) e di

quelli emersi dalla Verifica Ispettiva Interna che si è svolto presso l'ASSAM il giorno 27.03.15;

- Partecipazione al corso di formazione “Incontro tecnico sulle tematiche della produzione integrata e correlazioni con il Marchio QM” che si è svolto presso l'ASSAM il giorno 06.03.2015;
- Partecipazione al corso di formazione “Filiera uova – Il processo di produzione – Le normative vigenti” che si è svolto presso l'ASSAM il giorno 29.01.2015;
- Partecipazione al corso di formazione “L'Accreditamento degli Organismi di Certificazione di Prodotto secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065” che si è svolto presso l'ASSAM nei giorni il 20-21.11.2014;
- Partecipazione al corso di formazione “Corso per operatore di caseificio aziendale” che si è svolto presso l'ASSAM nei giorni il 21-23-24-28.10.2014;
- Partecipazione come relatore, alla Tavola Rotonda “Qualità e Tipicità delle Produzioni Agroalimentari” che si è svolta a Montelupone il 24.08.2014;
- Partecipazione come relatore, ai corsi di formazione inerenti i nuovi documenti del sistema gestione qualità che si sono svolti presso l'ASSAM il 30.01.2014 e il 25.07.2014;
- Partecipazione al corso di formazione “Etichettatura degli Alimenti – Le novità Legislative” che si è svolto presso l'ASSAM il 29.03.2014;
- Partecipazione ai corsi di formazione interni che si sono svolti presso l'ASSAM relativi alle seguenti tematiche “Anagrafi Apistiche e Prodotti dell'Alveare – Latte e prodotti Lattiero Caseari – Tecnologie dei prodotti alimentari a base di carni – Certificazione delle produzioni biologiche, Normativa Comunitaria/Nazionale/Regionale (PSR), Norme di Produzione Vegetale e Animale, Norme relative alla trasformazione ed etichettatura dei prodotti biologici, Norme relative all'etichettatura dei prodotti biologici, l'iter di certificazione BIO – il nuovo Regolamento Tecnico della Lonza Affumicata Stagionata;
- Partecipazione al corso di formazione “Le Anagrafi Zootecniche” che si è svolto presso l'ASSAM il 15.11.2013;
- Partecipazione al corso di formazione “Piano dei Controlli Maccheroncini di Campofilone IGP” che si è svolto presso l'ASSAM il 14.06.2013;
- Partecipazione al corso di formazione “Presentazione del Disciplinare di Produzione Filiera Ittica “Marchio QM” approvato con DGR n°1678 del 03/12/12 e del Relativo Regolamento Tecnico” che si è svolto presso l'ASSAM il 13.06.2013;
- Partecipazione come relatore, al corso di formazione inerenti i nuovi documenti del sistema gestione qualità che si è svolto presso l'ASSAM il 28.05.2013;
- Partecipazione al Seminario relativo alla UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 Valutazione della conformità: requisiti per Organismi che certificano prodotti, processi e servizi, che si è svolto a Milano il 10.06.2013;
- Partecipazione come relatore, ai corsi di formazione inerenti i nuovi documenti del Sistema Gestione Qualità dell'APC, alle modalità di approccio del personale ispettivo che si sono svolti presso l'ASSAM il 09.02.2012, il 24.10.2012 e il 31.10.2012;
- Partecipazione al corso di Formazione “L'etichettatura dei prodotti Lattiero – Caseari” che si è tenuto a Bologna il 05.12.2011 effettuato dall'Organismo CERMET;
- Partecipazione al corso di Formazione “Evoluzione del metodo HACCP: tra pacchetto igiene ed ISO 22000” che si è tenuto a Bologna il 19.10.2011 effettuato dall'Organismo CERMET;
- Partecipazione come relatore, ai corsi di Formazione inerenti il Sistema Gestione Qualità dell'APC, che si sono svolti presso l'ASSAM il 06.06.11, il 10.06.11 e il 18.07.11;
- Partecipazione come relatore, ai Corsi di Formazione inerenti il Sistema Gestione Qualità dell'APC, che si sono svolti presso l'ASSAM il 20.04.09 e il 04.11.09;
- Partecipazione al corso di Formazione relativo alle norme UNI EN ISO 22000:2005 e UNI EN ISO 22005:2008 effettuato dall'Organismo di Controllo CSQA (primo modulo 01-05/12/08: UNI EN ISO 22000:2005; secondo modulo 19-22/12/08: UNI EN ISO 22005:2008);
- Partecipazione al corso di Formazione relativo all'Etichettatura dei Prodotti Agroalimentari effettuato da funzionari dell'ICQ (primo modulo 09-10/07/08: etichettatura Reg. CEE 1760/00; settore lattiero – caseario e olio; secondo modulo 09/09/08: etichettatura settore vitivinicolo);
- Partecipazione al Corso di Formazione “Modalità di Campionamento e prelievo dei mangimi destinati all'alimentazione zootecnica ai fini della verifica analitica della presenza di OGM” che si è tenuto all'ASSAM il giorno 28/05/08;
- Partecipazione come Relatore a 4 Conferenze relative alla “Creazione di un marchio di rintracciabilità dei pescati” che si sono tenute presso quattro marinerie della Regione Sicilia (dal 05 al 09 Maggio 2008).
- Partecipazione come Relatore ai Workop per il Marchio regionale QM – Qualità garantita dalle Marche” (il 07.02.08 ad Ascoli Piceno e il 09.03.08 nell'ambito della

	<p>manifestazione Tipicità 2008);</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Partecipazione come Relatore al corso “Illustrazione del dispositivo per il controllo di conformità del prodotto DOP Casciotta d’Urbino; STG Mozzarella; Filiera Latte QM” che si è tenuto all’ASSAM il 20/02/08; ▪ Partecipazione come Relatore al corso “Presentazione del SGQ di APC implementato con la norma UNI CEI EN 45011, con la Guida EA/6 e Regolamento Sincert RG-01” che si è tenuto all’ASSAM il 14/11/07”; ▪ Partecipazione come Relatore al corso “Modalità di comportamento degli ispettori in fase di preparazione e conduzione della verifica ispettiva in relazione al SGQ di APC” che si è tenuto all’ASSAM il 14/11/07”; ▪ Partecipazione al corso “Illustrazione del dispositivo per il controllo di conformità del prodotto IGP Ciauscolo” che si è tenuto all’ASSAM il 18/10/07; ▪ Partecipazione al Convegno “Qualiservice – Valorizzazione della filiera agroalimentare” che si è tenuto a Cremona il 26 Ottobre 2007; ▪ Partecipazione al corso “Corretta modalità di utilizzo delle licenze, dei certificati e dei marchi di conformità” che si è tenuto all’ASSAM il 19/03/07; ▪ Partecipazione al Corso “Presentazione del SGQ di APC implementato con la norma UNI CEI EN 45011, con la guida EA/6/01 e Regolamento Sincert Rg-01” che si è tenuto all’ASSAM il 13/14 Marzo 2007; ▪ Partecipazione al Corso di formazione “Diritto e Sicurezza Alimentare” che si è tenuto a Cremona il 17/10/2006; ▪ Partecipazione al Corso “Rintracciabilità ed Ispezione degli Alimenti” che si è tenuto ad Ancona nei giorni 03-04/10/2006; ▪ Partecipazione al Corso di Formazione “Igiene e Sicurezza alimentare – Fondamenti del metodo HACCP” che si è tenuto ad Ancona nei giorni 26/27/28-04/2006; ▪ Partecipazione al Corso di Formazione “Sistemi Qualità in applicazione alle filiere vegetali” che si è tenuto ad Ancona nei giorni 19-20-21/04/2006; ▪ Partecipazione alla giornata di formazione “Tecnologia di produzione dei formaggi e della ricotta” che si è tenuto ad Montemaggiore al Metauro il 27/02/2006; ▪ Partecipazione al Corso di Formazione “Valutatori Interni Sistemi Gestione Qualità” (Norme UNI EN ISO 9000:2000, UNI EN ISO 19011:2003) che si è tenuto ad Ancona nei giorni 31/01-1-2/2006; ▪ Partecipazione a n. 11 sedute (da Ottobre 2005 a Febbraio 2006) di addestramento per l’analisi sensoriale della “Casciotta d’Urbino” DOP; ▪ Partecipazione al Convegno “ISO 22000 – Sistemi di Gestione per la sicurezza alimentare” che si è tenuto a Parma il 18/10/2005; ▪ Partecipazione come Relatore al Convegno “I Prodotti della Tradizione” organizzato dal GAL Monti Azzurri il 15/05/2004; ▪ <u>Partecipazione al Corso per auditor/responsabile gruppo di audit di sistemi di gestione qualità (UNI EN ISO 9000:2000) che si è tenuto a Bari dal 16.02.04 al 18.02.04;</u> ▪ <u>Partecipazione al Corso base per auditor responsabile gruppo di audit (UNI EN ISO 19011:2003) che si è tenuto a Bari dal 09.02.04 al 10.02.04;</u> ▪ Partecipazione come Relatore al “Master Universitario di II Livello in: Il Sistema Gestione Qualità (SGQ) nella filiera alimentare e l’analisi dei rischi e controllo dei punti critici (Haccp)” che si è tenuto all’Università di Agraria di Ancona il 06/09/2003; ▪ Partecipazione come Relatore al corso “Comunicazione ed immagine turistica” – argomento trattato “Qualità e certificazione” che si è tenuto a Macerata il 25/11/2002; ▪ Partecipazione al Corso di Formazione “Introduzione ai sistemi di rintracciabilità per il settore agroalimentare e alla Norma UNI 10939” che si è tenuto a Bologna il 09.05.02; ▪ Partecipazione al Corso di Formazione “Valutazione di sistemi qualità mediante verifiche ispettive. Addestramento pratico per valutatori. Modulo C - Le Verifiche Ispettive sui prodotti agroalimentari disciplinati” che si è tenuto dal 18 al 20.12.00; ▪ Partecipazione al Corso di Formazione “Valutazione di sistemi qualità mediante verifiche ispettive. Addestramento pratico per valutatori. Modulo B - Le Verifiche Ispettive per la Qualità” che si è tenuto dall’11 al 15.12.00;
--	--

<p>ULTERIORI informazioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Partecipazione al Corso di Formazione “Valutazione di sistemi di qualità mediante verifiche ispettive. Addestramento pratico per valutatori. Modulo A – Introduzione alla qualità” che si è tenuto nei giorni 14-15.06.00; ▪ Partecipazione al 2° Convegno Nazionale: “Acidi Grassi Polinsaturi ω3 e Salute: Attualità e Prospettive” che si è tenuto nei giorni 21 e 22.01.00; ▪ Partecipazione al 1° Convegno Nazionale: “Acidi Grassi Polinsaturi ω3 nei lattini e nei derivati e nei prodotti Agro – Alimentari: Attualità e Prospettive” che si è tenuto nei giorni 26-27.03.99; ▪ Partecipazione al Corso integrativo di Ecologia Agraria: “Inquinamento delle acque da azoto e fosforo di origine agricola” che si è tenuto nei giorni 13 e 21.03.97, 11.04.97 e 9.05.97; ▪ Partecipazione al Corso di Formazione in Informatica su MS – Winword Avanzato; MS - Excel base che si è tenuto nel periodo compreso tra Febbraio Giugno per un totale di ore 20.
<p>PUBBLICAZIONI</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Brochure “Progetto Mediterraneo” – Promozione e Valorizzazione dei prodotti ittici siciliani – Atti Seminari” (Anno 2008); - Supplemento alla Rivista Olivo e Olio di Giugno 2008; - Rivista mensile “Buon Gusto” (15 settembre 2004) – “Mozzarella STG”; - Rivista mensile “Buon Gusto” (11 maggio 2004) – “Casciotta d’Urbino DOP”; - Rivista Associazione Agrifoglio (n° 33 Luglio 2004) – “La Mozzarella STG”; - Rivista Associazione Agrifoglio (n° 32 Marzo 2004) – “La Casciotta d’Urbino DOP”; - Rivista Associazione Agrifoglio (n° 31 Dicembre 2003) – “La Qualità è Assicurata” – Struttura e Servizi dell’Autorità Pubblica di Controllo; - Ricerca: “Evoluzione dei parametri di qualità di oli da olive attaccate da <i>Bactrocera oleae</i> (Mosca dell’olivo)” di N. Frega – M. Mozzon – V. Belelli (Dipartimento di Biotecnologie Agrarie ed Ambientali, Università degli Studi di Ancona) - Rivista: Olivo & Olio (n. 3 dell’anno 2000).

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI
Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

Prima Lingua	Italiano
Altre Lingue	Inglese
Capacità di lettura	Buona
Capacità di Scrittura	Buona
Capacità di espressione orale	Buona

<p style="text-align: center;">CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI <i>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.</i></p>	Molto Buona
--	--------------------

<p>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE <i>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.</i></p>	Molto Buone
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE <i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i></p>	<p>Buon utilizzo del computer (Sistema Operativo Windows; Programmi Applicativi: Word, Excel, Outlook Express, Internet Explorer).</p>

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell’art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l’uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi dell’art. 13 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).

Ancona, li 08 luglio 2019

NOME E COGNOME

Dr.ssa Valeria Belelli

