



CURRICULUM VITAE MONICA DELLEPIANE

Nata a Genova, il 05.10.1979
Telefono: +39 010 2704719
e-mail: monica.dellepiane@ge.camcom.it

Esperienze lavorative

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Genova

Dal 5 marzo 2024	Responsabile Settore servizi amministrativi alle attività produttive e commerciali Incarico di elevata qualificazione di Responsabile Settore servizi amministrativi alle attività produttive e commerciali – Area III “Attività promozionali”
Da maggio 2023 al 4 marzo 2024	Funzionario nel Settore servizi amministrativi alle attività produttive e commerciali

Esperienza di lavoro maturata per 19 anni nel sistema camerale: dal 2004 al 2009 come collaboratore a progetto di Camera di Commercio di Genova e poi assunta dal 2009 al 2023 nelle Aziende speciali della Camera di Commercio di Genova: InHouse, Genova Qualità e WTC Genoa (sino ad aprile 2023).

ESTRATTO PROGETTI:

2024 – 2009	COLLABORAZIONE PROGETTI DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI E SERVIZI TIPICI A MARCHIO DI QUALITÀ, RILASCIATI DA REGIONE LIGURIA E CAMERA DI COMMERCIO DI GENOVA:
	Per ciascuno dei progetti qui di seguito elencati, è stata curata la seguente attività: <ul style="list-style-type: none"> • collaborazione nella definizione dei progetti di valorizzazione attraverso un brand personalizzato; • studio e definizione della procedura di rilascio concessione del marchio tra l’ente pubblico ed impresa; • collaborazione nella progettazione e realizzazione del sistema di certificazione e gestione controlli ed audit aziendali; • collaborazione all’ideazione grafica dei marchi; • collaborazione nella realizzazione dei del piano promozionale del sistema con gestione budget.
Da giugno 2021 ad oggi	Progetti: SDGenova Gourmet e Vivi l’esperienza sostenibile
2024 – 2023	“Genova Gourmet Caffetteria” – progetto di Camera di Commercio di Genova per la tutela e promozione dei locali che propongono un servizio caffetteria tipico
2024 – 2022	“Genova Gourmet Banqueting&Catering” – progetto di Camera di Commercio di Genova per la tutela e promozione degli operatori del banqueting, maestri del cerimoniale nei grandi eventi della città
2024 – 2019	“Genova Gourmet Bartender” – progetto di Camera di Commercio di Genova per la tutela e promozione dei locali con bartender professionale, che realizza cocktail a base di ingredienti liguri e certificati.
2024 – 2017	“Nocciole Misto Chiavari” per la tutela e promozione dei corilicoltori e dei nocciolati storici delle Valli Genovesi.
2024 – 2015	“I Prodotti Genova Gourmet” – progetto di Camera di Commercio di Genova per le produzioni di nicchia: Sciroppo di rose, Gelatina di rose, Conserva di rose, Cioccolatini allo sciroppo di rose, Zafferano e Fiori, Miele, Curry, Prescinseua, I formaggi delle Valli Genovesi
2024 – 2008	“Genova Liguria Gourmet” – progetto di Camera di Commercio di Genova per la promozione della ristorazione tipica, nato nel 2008, diventato “best practice” e adottato nel 2014 da Regione Liguria in partnership alle Camere di Commercio liguri – Liguria Gourmet “Antichi ortaggi del Tigullio Marchio” per la tutela e promozione degli agricoltori – custodi genovesi di 11 varietà orticole antiche.

2019	PROGETTO ECCELLENZE DI LIGURIA, THE BEST OF LA MIA LIGURIA - Palazzo della Borsa 9-11 dicembre 2019 - Piano annuale delle iniziative promozionali di Regione Liguria gestione e coordinamento progetto “the Best of LamiaLiguria” nato per promuovere le eccellenze produttive liguri: <ul style="list-style-type: none"> • definizione, gestione del progetto, coordinamento ed assistenza alle imprese, gestione budget assegnato e rendicontazione.
2018	PROGETTO PROGRAMMA LATTE NELLE SCUOLE 2018 – UNIONCAMERE NAZIONALE E CAMERA DI COMMERCIO DI GENOVA gestione progetto “Programma latte nelle scuole 2018” dedicato alla comunicazione di misure educative per la formazione delle scuole primarie all’uso del latte e dei suoi derivati, con la realizzazione di due eventi didattici: convegno 12 aprile 2018 e Latte Days 24 – 25 maggio , Genova – Palazzo della Borsa.
2023– 2014	PROGETTO MAESTRO ARTIGIANO – L. REGIONE LIGURIA n. 3/2003 – art. 55 gestione e coordinamento progetto: <ul style="list-style-type: none"> • definizione procedura di rilascio qualifica ad personam di Maestro Artigiano e gestione colloqui regionali; • piano promozionale con eventi dedicati.
2024 – 2014	PROGETTI IN SINERGIA CON SOCIETA’ ITALIANA DI NUTRIZIONE UMANA - SINU A partire dal 2014 sono state attivate e gestite iniziative per la formazione della ristorazione “Genova Liguria Gourmet” in ambito nutrizionale in collaborazione con la SINU. Grazie ai risultati conseguiti, nel 2018, è stato sottoscritto il protocollo d’intesa tra Camera di Commercio e SINU, da me curato, che ha permesso la definizione di un programma di attività costante condiviso.

2014 – 2012	PROGETTO COMUNITARIO ARTISART - Rete transfrontaliera dell'artigianato artistico in sinergia con il marchio "Artigiani In Liguria" (programma di cooperazione transfrontaliera Italia – Francia Alcotra 2007 – 2013) gestione e coordinamento attività progettuali: <ul style="list-style-type: none"> • pianificazione attività, gestione rapporti con partner stranieri e report degli eventi transfrontalieri; • monitoraggio attività e gestione rendicontazione.
2024– 2004	PROGETTO MARCHIO REGIONALE ARTIGINI IN LIGURIA e MAESTRO ARTIGIANO – L. REGIONE LIGURIA n. 3/2003 gestione e coordinamento progetto marchio collettivo regionale "Artigiani In Liguria" per la valorizzazione delle imprese artigiane tipiche e di qualità liguri: <ul style="list-style-type: none"> • gestione sistema marchio collettivo geografico "Artigiani In Liguria" con stesura disciplinari di produzione e piani controllo dei settori certificati da Regione Liguria (23 settori riconosciuti), con gestione audit aziendali; • gestione del piano promozionale annuale e portale web www.artigianiliguria.it
2024 - 2009	AUDITOR SISTEMI A MARCHIO COMUNITARIO
	Membro della Struttura di controllo per la gestione del Sistema delle indicazioni geografiche : "Focaccia di Recco col formaggio" IGP, "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" IGP, (Basilico Genovese e Olio Riviera Ligure – fino al 2019)

Formazione e titoli		
27 Marzo 2021 – 8 Novembre 2019	Luiss Business School	MASTER di I LIVELLO in BUSINESS ADMINISTRATION : MBA part – time, Milano Luiss Hub in lingua inglese
Aprile 2020		Corso EXECUTIVE PROGRAMME PROJECT MANAGEMENT per certificazione <i>Project Manager</i>
Luglio 2004	Facoltà di Economia Università Genova	Laurea in ECONOMIA E COMMERCIO , indirizzo aziendale, votazione 110/110 con lode Titolo della tesi: "La politica europea in materia di Sicurezza Alimentare"
Luglio 1998	Istituto Vittorino da Feltre di Genova	MATURITA' CLASSICA , votazione 52/60

Docenze curate presso Università di Genova, correlatrice di tesi e lezioni presso altri Istituti di formazione	
•	13 febbraio 2024 - Progetto Eco-Efishnet – Università di Genova, Facoltà di Biologia
•	Anno 2023 - Correlatrice di Tesi – Università di Genova – Corso di laurea in Dietistica anno accademico 2022/2023: studio dei parametri per la certificazione sostenibile nel territorio ligure - il ruolo del dietista
•	Maggio 2023 - Progetto Nectar – Istituto Alberghiero Marco Polo
•	Luglio 2022 - Summer School Professor Lorenzo Cuocolo – Sostenibilità alimentare - Università di Genova, Facoltà di Scienze Politiche

Collaborazioni/Attività formazione gestita	
In corso - 2017	Progetto Vivi l'esperienza sostenibile Genova Liguria Gourmet – GMA FAO 2021 e 2022 e 2023 Docenze a insegnanti ed operatori nel Progetto Nutrimenti con SINU: <i>I marchi di qualità del territorio e le correlate azioni</i> Progetto PCTO Istituto Alberghiero Marco Polo Genova – attività di formazione attuata a docenti e alunni (marzo 2021)
20 Giugno 2018	Presentazione alla Facoltà di Economia (Olbia) per progetto Sardinia Tourism Call2action: Genova Liguria Gourmet - Modello strategico di turismo enogastronomico, certificato dalla Regione Liguria e Camere di Commercio liguri
Dal 2021	Membro Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU)
3 Ottobre 2018	Collaborazioni universitarie con la facoltà di Economia - docenza Master in Management Turistico e Valorizzazione Territoriale: La valorizzazione del territorio attraverso i marchi di origine e qualità

Corsi organizzati in Camera di Commercio	
2021-2022-2023	Formazione ed eventi per divulgazione campagna FAO - Giornata mondiale dell'Alimentazione – GMA
2013	Etichettatura dei vini DOC – IGT liguri
2012 -2011	Corso di degustazione ed approfondimento olio DOP Riviera Ligure con ONAIO, vini DOC-IGT liguri con ONAV, cioccolato, miele e caffè

Corsi di formazione seguiti:	
2024 - 2023 - 2022	Corso idoneità fisiologica all'assaggio di oli vergini di oliva
Brussels – luglio 2013	Entrepreneurship Summer School Brussels 2013: business e management
2011	Corso di primo livello ONAF e conseguita idoneità
2010	Corso e correlato rilascio di attestato di superamento del corso ISO 19011: 2002 - Valutatori sistemi gestione: audit – c/o RINA
2009	Corso di formazione per tecnici valutatori delle denominazioni di origine protette, promosso da Regione Liguria - c/o CeRSAA

Conoscenze Informatiche	
programmi Office 2000 (Word, Excel, PowerPoint) e nella navigazione in Internet e di linguaggio HTML	

Lingue straniere	
INGLESE parlato/scritto:	BUONO: Corsi personalizzati presso British School e Kensington School Genova
FRANCESE parlato/scritto:	BASE: Alliance Francaise de Genes - Scuola di Francese

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 GDPR 679/16

In fede Monica Dellepiane