

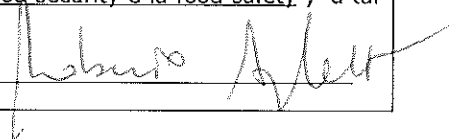
BREVE CURRICULUM VITAE

Informazioni personali: Cognome / Nome	Angeletti Roberto		
Qualifica Possibili qualifiche: 1. Docente con titolo ufficiale 2. Esperto professionale	Esperto professionale		
Istruzione e formazione <i>Indicare i titoli posseduti; indicare solo le voci indispensabili a stabilire la competenza (ad es. se si è in possesso di titolo di laurea non è necessario indicare il diploma di scuola superiore conseguito)</i>	<i>Data di conseguimento</i>	<i>Titolo della qualifica rilasciata</i>	<i>Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione</i>
Diploma universitario			
Laurea			
Laurea specialistica	23/11/1984	Chimica	Università degli Studi di Padova
Specializzazioni	27/11/1996	Chimica nucleare	Università degli Studi di Padova
Master			
Dottorato di ricerca			
Altri titoli			
Esperienza professionale <i>Iniziare con le informazioni più recenti ed elencare separatamente ciascun impiego ricoperto solo se pertinente ai contenuti del corso specifico (se necessario aggiungere delle righe)</i>			
Date	1/01/1989		
Lavoro o posizione ricoperti	Dirigente chimico presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie		
Principali attività e responsabilità	Responsabile del laboratorio anabolizzanti con acquisizione di competenze nel settore del controllo dei residui di sostanze anabolizzanti in matrici biologiche con l'impiego di tecniche strumentali		
Date	31/10/2007		
Lavoro o posizione ricoperti	Direttore della Struttura Complessa 2 - chimica- dell'IZSve		
Principali attività e responsabilità	Nomina a responsabile della struttura di chimica dell'IZSve con responsabilità di coordinamento e gestione delle attività di controllo chimico degli alimenti di origine animale.		
Attività scientifiche e didattiche <i>Iniziare con le informazioni più recenti ed elencarle solo se pertinenti ai contenuti del corso specifico</i>	Docente a contratto presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Padova, relatore a convegni e corsi E.C.M. sia aziendali che regionali e nazionali, è inoltre responsabile di oltre progetti di ricerca nazionali e regionali nel settore della sicurezza alimentare sia come responsabile di unità operativa che responsabile scientifico di progetto.		
Pubblicazioni scientifiche <i>Iniziare con le informazioni più recenti ed elencarle solo se pertinente ai contenuti del corso specifico</i>	coautore di oltre 30 articoli e pubblicazioni scientifiche su riviste nazionali ed internazionali nel settore del controllo chimico degli alimenti e della sicurezza alimentare		

Declaro di essere informato ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.lgs 196/2003, che il presente curriculum verrà allegato al programma dell'evento formativo "Le malattie degli animali: rischi per la food security e la food safety", a tal fine presto il consenso al trattamento dei dati personali ivi contenuti.

Data 26/01/2015

Firma



Dr. Walter Beretta
Medico Veterinario Specialista in Clinica Bovina
Diplomato Agopuntura Veterinaria
Via Panider 16
I-39040 Kastelruth-Castelrotto
Tel. 0471 705369 Cell. 335 6231460

CURRICULUM VITAE

Sono nato a Bolzano il ~~28/09/1959~~ ~~XXXXXX~~ ho conseguito il Diploma di Maturità Scientifica nell'anno 1979 presso il Liceo Scientifico Statale di Bressanone (BZ) con il punteggio di 58/60. Mi sono immatricolato nel medesimo anno presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Bologna dove mi sono laureato nella seconda sessione del 1985 discutendo la tesi „Campylobatteriosi genitale del Bovino“ con la Prof.ssa V. Sanguinetti con la votazione di 107/110. Mi sono iscritto all'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Bolzano in data 01-01-1986 con il n. 153.

Ho effettuato nel periodo gennaio-settembre 1986 attività di profilassi in diversi Comuni alto-atesini e contemporaneamente ho effettuato un tirocinio pratico sui G.A. con il dott. Werther Georg. Nel mese di ottobre 1986, dopo aver presentato domanda al Ministero della Difesa, sono stato ammesso all' 86. Corso AUC Veterinario presso la Scuola Veterinaria dell'Esercito di Pinerolo. Dopo tre mesi di corso sono stato nominato Sottotenente del Corpo Veterinario ed inviato presso la sede del 4.C.A.Alpino a Bolzano per il servizio di prima nomina con l'incarico di controllare le derrate alimentari. Durante il servizio di prima nomina ho superato gli esami teorici presso la Scuola dell'Esercito di Bracciano e quelli pratici presso il Centro Addestramento e Rifornimento Quadrupedi dell'Esercito per entrare nel Corpo Veterinario in servizio permanente effettivo. Nel giugno 1987 ho vinto il concorso per titoli indetto dalla Provincia di Bolzano per diventare Veterinario Convenzionato con l'USL per i Comuni di Castelrotto, Ortisei, S.Cristina e Selva di Valgardena dove ho preso servizio in data 08-01-1988 non appena finito il servizio militare. Nel 1994 ho frequentato il I corso di Chirurgia Bovina presso il Centro Studi del Prof. Giovanni Sali a Piacenza. Nel 1996 ho frequentato il Corso di Agopuntura Veterinaria tenuto dal Prof. Oswald Kothbauer sempre presso il C.S. del Prof. Sali.

Nel 1996 sono stato ammesso alla Scuola di Specializzazione in Clinica Bovina presso l'Università di Parma dove mi sono specializzato nell'anno 1999 con la Tesi „Mastopatie Bovine in Alto Adige“ discussa con il Prof. Giovanni Ballarini. Nell'anno 2009 mi sono iscritto al VII Corso di Agopuntura Veterinaria a Milano tenuto dalla Società Italiana di Agopuntura Veterinaria (SIAV-ItVas) dove mi sono diplomato nel febbraio 2013 discutendo la Tesi „L'Agopuntura applicata alla Clinica Veterinaria del Bovino-un modello di medicina integrata“ con il Dott. Francesco Longo.

Attualmente lavoro come L.P. nel settore del Bovino da Latte, in particolar modo nel settore della ginecologia ed esclusivamente come agopuntore nel settore equino.

Castelrotto, 24 gennaio 2017



CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	ALESSANDRO FAORO
Indirizzo	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Telefono	XXXXXXXXXX
Fax	
E-mail	faoro.ale@gmail.com
Nazionalità	ITALIANA
Data di nascita	XXXX 19/02/85

ESPERIENZA LAVORATIVA:

DATA: dal 29/09/2014 ad oggi
AZIENDA: Casearia Monti Trentini S.p.A, via zona industriale 1, Grigno
SETTORE: Azienda lattiero casearia, produzione e confezionamento formaggi DOP, non dop e delattosati
TIPO IMPIEGO: Responsabile qualità – controllo qualità

PRINCIPALI MANSIONI E RESPONSABILITÀ:

Responsabile certificazioni BRC – IFS – ISO 14001 – ISO 9001 – biologico; Responsabile rapporti con gli organismi di controllo, organismi di certificazione, consorzi di tutela DOP Grana Padano, Asiago, Provolone Val padana; Responsabile rapporti con le ULSS di competenza; Responsabile laboratorio interno per l'autocontrollo e gestione di tutte le attività ad esso correlato; stesura e aggiornamento manuale di autocontrollo; stesura piano analisi microbiologiche e chimiche e convalida dei relativi certificati e tracciati di pastorizzazione; responsabile sospensione conferenti latte e gestione delle lettere di adeguamento e relative comunicazioni alle ULSS di competenza; gestione degli aggiornamenti legislativi; approvazione delle etichette –film – pelure secondo le normative vigenti; gestione della programmazione giornaliera del reparto freschi; formazione del personale in materia di HACCP, buone prassi igieniche e addestramento in caso di modifiche alle istruzioni di lavoro; gestione audit clienti italiani ed esteri; attività di integrazione e miglioia del gestionale aziendale; implementazione nuove procedure gestionali e/o di monitoraggio delle produzioni; gestione delle procedure di accreditamento e registrazione verso paesi terzi; Responsabile ricerca e sviluppo nuovi prodotti e panel test; Audit presso fornitori materie prime e audit presso conferenti latte; Responsabile audit interni; Responsabile gestione Non conformità e delle lamentele clienti. Referente per il mercato estero USA essendo la figura responsabile PCQI. Responsabile gestione impianto e monitoraggio dell'impianto di depurazione interno.

DATA: dal 19/05/2014 al 27/09/2014
AZIENDA: Coelsanus, industria conserve alimentari S.p.A
SETTORE: Conserve alimentari
TIPO IMPIEGO: Direttore di produzione

PRINCIPALI MANSIONI E RESPONSABILITÀ

Organizzazione dei turni di lavoro e gestione del personale durante le giornate lavorative; valutazione della materia prima in entrata; programmazione della produzione giornaliera, settimanale e mensile; potere decisionale sul blocco - scarto prodotto in caso di rotture di vasi in vetro, anomalie pastorizzazioni – sterilizzazioni o mancato rispetto standard prodotto; monitoraggio dei parametri qualitativi e standard per la sicurezza alimentare; produzione dei liquidi di governo e relativo monitoraggio; partecipazione ai panel test aziendali; preparazione di campionature da inviare ai clienti; stesura nuove procedure produttive e gestionali.

DATA: dallo 01/12/2009 fino 15/01/2011 e dallo 01/01/2014 al 30/04/ 2014
AZIENDA: Serbosco Srl, via luigi de zorzi 11, fonzaso
SETTORE: Azienda alimentare, conserve alimentari
TIPO IMPIEGO: Responsabile controllo qualità

Periodo 2014:

Assunzione per collaborazione e incremento volume di lavoro su due turni e partecipazione progettazione, sviluppo e avvio nuova linea pesto. Controllo fornitori, rilevamento e gestione non conformità, rilevamento e gestione delle lamentele, gestione del laboratorio di autocontrollo interno, analisi giornaliere delle produzioni, utilizzazione data-logger per controlli pastorizzazione/ sterilizzazione, gestione allergeni, attuazione e modifiche al piano HACCP aziendale, progettazione e sviluppo nuovi prodotti con relativi diagrammi di flusso e annessi esami di stabilità, determinazione shelf-life prodotti, stesura piano di analisi interno, controlli delle materie prime, gestione schede tecniche fornitori/clienti, gestione allerte, stesura etichette.

Periodo 2009- 2011:

Responsabile certificazioni BRC IFS e ISO 22000 per le parti inerenti alla posizione lavorativa coperta: controllo fornitori, rilevamento e gestione non conformità, rilevamento e gestione delle lamentele, gestione del laboratorio di autocontrollo interno, analisi giornaliere delle produzioni, utilizzazione data-logger per controlli pastorizzazione/ sterilizzazione, gestione allergeni, attuazione e modifiche al piano HACCP aziendale, progettazione e sviluppo nuovi prodotti con relativi diagrammi di flusso e annessi esami di stabilità, cooperazione e partecipazione allo sviluppo di nuove gamme di prodotti con l'azienda Monari Federzoni , con l'azienda Brunchy food e Forno d'Asolo. Lavoro in produzione e magazzino aziendale nei casi di bisogno, determinazione shelf-life prodotti, stesura piano di analisi interno, controlli delle materie prime, gestione schede tecniche fornitori/clienti, gestione allerte, stesura etichette.

DATA: Dal 25/10/2013 al 22/11/2013
AZIENDA: Ente di formazione ENAC, Feltre
TIPO IMPIEGO: Docente

Il corso per il quale ho svolto docenza mirava alla formazione di figure professionali da impiegare in industrie lattiero- casearie (sia a livello produttivo sia a livello di vendita). Nello specifico mi occupavo della formazione in materie lattiero- casearie e buone prassi igieniche, spiegazione dei manuali di autocontrollo e legislazione vigente, per un totale di 98 ore frontali e 16 pratiche.

DATA: Dal 23/01/2012 al 31/10/2013
AZIENDA: Caseificio Montegrappa Srl, via giare 5, Crespano del Grappa
SETTORE: Caseificio
TIPO IMPIEGO: Responsabile Controllo Qualità

Responsabile laboratorio interno: analisi in autocontrollo, sia microbiologiche sia chimico-fisiche; valutazione della resa casearia e monitoraggio fornitori Responsabile HACCP, buone prassi igieniche e formazione dipendenti (corso sostitutivo ex-libretti sanitari); Gestione DVR e programmazione corsi di sicurezza; stesura programmi di produzione formaggi freschi e stagionati e approvvigionamento latte; Gestione e rapporti con i fornitori; valutazione tracciati trattamento termico prodotti pastorizzati; Progettazione – ideazione nuovi prodotti; lavoro di casaro per produzione di ricotta, caciotte e stracchino (prodotti delattosati).Accreditamento dello stabilimento della certificazione KOSHER OU; Stesura manuale autocontrollo e piano analisi; Responsabile gestione rapporti con organi di controllo (sopralluoghi medici veterinari, audit clienti); stesura etichette prodotti; gestione schede tecniche e del materiale necessario per garantire la tracciabilità – rintracciabilità; Gestione degli orari di lavoro del personale; Verifica pre-operativi; lavoro di magazzino – incarto al bisogno;

DATA: Agosto 2009, Giugno,luglio,agosto,dicembre 2008. Giugno,luglio,agosto,dicembre 2007
AZIENDA: Bar Bianco di Busche, Lattebusche
SETTORE: Latteria- caseificio
Tipo impiego: Operaio - banconiere

DATA: Luglio-agosto-settembre 2005
AZIENDA: Supermercato Crai, di Todesco Francesco. Via col Perer, Arsìè (BL)
SETTORE: Supermercato
TIPO IMPIEGO: Banconiere

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Data 14/12/2012

NOME E TIPO DI ISTITUTO DI ISTRUZIONE O FORMAZIONE:

Laurea triennale in Sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti conseguita presso l'università di Padova, votazione 95/110

PRINCIPALI MATERIE / ABILITÀ PROFESSIONALI OGGETTO DELLO STUDIO:

Il corso di laurea trattava di materie specifiche dell'ambito alimentare.

Partendo dalla produzione primaria, si entrava poi nello specifico trattando le diverse tecniche di trasformazione dei prodotti di origine animale, la microbiologia alimentare, la legislazione vigente, le gestioni economiche.

QUALIFICA CONSEGUITA:

Dottore in Sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti

Data 2005-2006
NOME E TIPO DI ISTITUTO DI ISTRUZIONE O FORMAZIONE
Istituto agrario Della Lucia, Feltre -Vellai, (BL)

QUALIFICA CONSEGUITA
Perito agrario con votazione 85/100, Specializzazione Regionale in Parchi e giardini

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA ITALIANO

ALTRE LINGUA Inglese

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

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Nelle esperienze lavorative affrontate non ho mai avuto difficoltà nel relazionarmi con le diverse figure presenti. Prediligo per scelta un rapporto collaborativo indipendentemente dal fatto di occupare una posizione con più responsabilità, ma rimanendo comunque fermo sulle decisioni e/o richiami verso i colleghi.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Riesco ad organizzare bene il mio lavoro, i tempi per svolgerlo, e a gestire le problematiche improvvise che potrebbero verificarsi a livello produttivo- gestionale.

Riesco a coordinare e organizzare il lavoro dei dipendenti, puntando sempre ad un'organizzazione collaborativa.

Sono stato impegnato in un'associazione di volontariato, "Amici del casèl de Mèlam", dove ho svolto lezioni riguardanti le tecniche lattiero casearie, sia pratiche che teoriche.

Tale progetto è stato anche presentato presso l'università degli studi di Padova.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Buon utilizzo del pacchetto office, internet, posta elettronica, programmi informatici gestionali.

Buona conoscenza dei macchinari presenti in caseificio, nei laboratori e nelle diverse aziende alimentari.

PATENTE O PATENTI

Patente A e B

ULTERIORI INFORMAZIONI:

febbraio 2015: Superamento corso di primo livello ONAF

maggio 2015: Superamento corso di primo livello FISAR

11/12/2015 Superamento corso di aggiornamento passaggio norma BRC da Rev. 6 a Rev.7

12/10/2016 Superamento corso "Nuova ISO 1004:2015"

07/12/2016 Superamento corso qualifica come PCQI nuova normativa FSPCA

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM**

VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **CHIARA GARBIN**
Telefono Ufficio **0444/908660**
E-mail **garbin.chiara@provincia.vicenza.it**
Nazionalità Italiana
Data di nascita **XXXXXXXXXX**

ESPERIENZA LAVORATIVA

Dal 01.09.2014 a tutt'oggi **Provincia di Vicenza (D4), Posizione Organizzativa, Responsabile Servizio Protezione Civile**
Dal 14.02.2013 al 31.08.2014 **Provincia di Vicenza (D4), Istruttore Direttivo Amministrativo, Responsabile Ufficio Agriturismo**
Dal 07.02.2011 al 14.02.2013 **Provincia di Vicenza (D4), Istruttore Direttivo Amministrativo, presso Settore Agricoltura - Agriturismo**
Dal 01.06.2005 al 06.02.2011 **Provincia di Vicenza (D4), Istruttore Direttivo Amministrativo, presso Settore di Protezione Civile.**
dal 01.09.2004 al 31.05.2005 **Regione Veneto, vice responsabile segreteria (Posizione Organizzativa) assessorato alle politiche dell'occupazione, della formazione, dell'organizzazione e delle autonomie locali.**
dal 01.03.2002 al 31.08.2004 **Provincia di Vicenza (D2), Istruttore Direttivo Amministrativo, presso il dipartimento servizi legali e personale con mansioni di rapporti e gestione con gli enti a partecipazione pubblica e comitati, oltre che con le commissioni regionali e provinciali.**
dicembre 2001 **Comune di Vicenza. Vincitrice di un concorso interno presso l'ufficio istruzione come istruttore direttivo D1.**
dal 01.03.1997 al 28.02.2002 **Comune di Vicenza. Impiegata di concetto ex 6 Q.F. presso l'ufficio cultura, sport e personale.**
dall'11.06.1990 al 28.02.1997 **Comune di Sovizzo (VI) come impiegate di concetto ex 6 Q.F. con varie funzioni amministrative.**
marzo/giugno 1990 **Unione Provinciale Cooperative di Vicenza in qualità di Segretaria**
1990 **Direzione Provinciale P.T. - Vicenza in qualità di Impiegata**
1989 **Direzione Provinciale P.T. - Vicenza in qualità di Agente Straordinario**

ISTRUZIONE

dal 04.02.2001 al 25.01.2002 **Diploma di Master in Management Pubblico presso Università Commerciale "Luigi Bocconi" di Milano.**
Il Master approfondisce e sviluppa tematiche legate alla gestione delle amministrazioni e dei servizi pubblici. Nell'ambito del Master ho realizzato un progetto della durata di tre mesi presso la Provincia di Vicenza e relativo all'analisi e applicazione del project financing.
Anno accademico 1999/2000 **Corso di specializzazione di Economia e Diritto del commercio internazionale presso l'Università di Padova**
Anno accademico 1999/2000 **Corso di specializzazione del Diritto del commercio internazionale presso l'Università di Padova**
1997 **Laurea in Scienze Politiche presso l'Università di Padova.**
1988 **Diploma di Analista Contabile presso l'Istituto "A. Da Schio" di Vicenza.**

FORMAZIONE

- ❑ **Novembre 2015** - Seminario "L'attribuzione di contributi e benefici a persone fisiche ed enti, con le regole <<anticorruzione>><<trasparenza>> e <<privacy>>" tenuto da Moltocomuni
- ❑ **Novembre 2013** – Seminario di aggiornamento per gli agriturismi del Veneto. "Fare agriturismo quando il turismo incontra il territorio" e "Fare agriturismo quando la qualità si confronta con le norme" promosso e realizzato da Veneto Agricoltura il 12 e 19 novembre 2013;
- ❑ **Dicembre 2010** – Percorso formativo 2010 in materia di finanza per gli Enti Locali del Veneto promosso dalla Regione Veneto – "Il ricorso al mercato dei capitali per il finanziamento degli investimenti degli enti locali" 13 e 21 dicembre, presso Fondazione CUOA di Altavilla Vicentina;
- ❑ **Giugno 2010** – 1° Meeting provinciale delle Politiche Giovanili
Workshop: "Le Politiche a favore dei giovani: Quadro Istituzionale di riferimento" per un totale di 4 ore presso il CUOA di Altavilla Vicentina;
- ❑ **Giugno 2010** – 1° Meeting provinciale delle Politiche Giovanili
Workshop: "Progettare a favore dei giovani: La progettazione sociale" per un totale di 4 ore presso il CUOA di Altavilla Vicentina;
- ❑ **Marzo/aprile 2007** – "Corso di formazione "Laboratori formativi di Europrogettazione" della durata di 32 ore tenuto presso il CUOA di Altavilla Vicentina.
- ❑ **Ottobre 2002** – Corso di aggiornamento tenuto a Vicenza presso il Centro di Produttività Veneto della durata di 40 ore "Il marketing nel settore dei servizi".
- ❑ **Giugno 2002** – Corso di aggiornamento tenuto a Roma dalla Scuola della Pubblica Amministrazione di Lucca "Il controllo strategico direzionale alla luce del D. Lgs. 286/99 e del D. Lgs. 267/2000".
- ❑ **Giugno 2002** – Corso di aggiornamento tenuto a Roma dalla Scuola della Pubblica Amministrazione di Lucca "Il sistema permanente di valutazione del personale e la valutazione dei dirigenti".
- ❑ **Aprile 2000** - Corso di aggiornamento tenuto dalla Scuola della Pubblica Amministrazione di Lucca a Venezia "Forniture e novità della finanziaria 2000".
- ❑ **Maggio 1999** - Corso di aggiornamento tenuto dalla Scuola delle Autonomie Locali di Viareggio "Come si formano e si stipulano i contratti".
- ❑ **Nell' anno 1996** - Corso per Operatore IBM Compatibili conseguito presso l'Enaip di Vicenza. Tot. 300 ore.
- ❑ **Giugno-dicembre 1989** - Corso per quadri Amministrativi su controllo di Gestione promosso dalla IRECOOP Veneto.

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Nelle varie mansioni ho sviluppato ottime capacità relazionali maturate negli anni di attività a contatto con diversi mondi e in particolare nell'ultimo periodo con il mondo del volontariato. Tra le ultime esperienze professionali c'è l'emergenza affrontata in Abruzzo a contatto h24 per più settimane con numerosi volontari dove ho acquisito una forte propensione di teamworking nel rispetto dei ruoli e delle competenze individuali.

Nella stessa esperienza in Abruzzo dovendo coordinare diversi gruppi di volontari in emergenze, ho maturato la capacità di problem solving.

Ciò mi ha portato a confrontarmi con diverse personalità (in emergenza) sviluppando ulteriormente la capacità di comunicazione e di confronto.

LINGUE:
INGLESE E FRANCESE

LIVELLO SCOLASTICO

Pubblicazione libri

Pubblicazione articoli

- ❑ **Nel luglio del 2000** - Pubblicazione del libro "Rumor politico – cristiano" edito dalla Casa Editrice Veneta di Vicenza
- ❑ **Rivista amministrativa quindicinale Nuova Rassegna di legislazione, dottrina e giurisprudenza** edito dalla Nocchioli di Firenze, n. 20 del 16 ottobre 2002 con tema "Project Financing".
- ❑ **Università degli Adulti/Anziani di Vicenza** relatrice a due lezioni tenute il 2 e 9 maggio 2011 su "personaggi vicentini della vita pubblica"

- Istituto Rezzara di Vicenza relatrice ad un convegno tenuto il 30 marzo 2007 con titolo "Gli anni del centrismo e del miracolo economico; il ruolo di Mariano Rumor"
- Convegno con tema "La Provincia: Nuove funzioni e competenze alla luce delle recenti novità legislative" presso Palazzo Toaldi Capra di Schio (VI) – maggio 2002.
- Convegno con tema "La Provincia: Nuove funzioni e competenze alla luce delle recenti novità legislative" presso la Sala Comunale di Grumolo delle Abbadesse (VI) – maggio 2002.
- Convegno con tema "Competenze, funzioni e prospettive degli enti locali dopo le ultime riforme" – marzo 2003.

Attività Protezione Civile

aprile 2015

novembre 2010

Aprile/Novembre 2009

- Project Manager del Progetto Europeo ECHO RECALL riguardante i monitoraggi delle frane
- Coordinamento e gestione dell'emergenza alluvione a Vicenza e Provincia in qualità di funzionario Provinciale.
- Sono intervenuta in primissima emergenza in Abruzzo con l'evento terremoto con la funzione di responsabile del volontariato delle Provincia di Vicenza e Capo Campo prima della costituzione del COM. Successivamente responsabile della funzione volontariato.
Sono scesa altre due volte, l'ultima per la chiusura delle tendopoli.

Attività di Formatore:

Centro Regionale di Protezione Civile (CRPC)

- Settembre 2015 - Incarico docenza corso ruolo degli Enti Locali in materia di Protezione Civile a Bassano del Grappa (4 ore)
- Novembre 2015 - Incarico docenza corso base di P.C. per dipendenti enti locali – Provincia di Vicenza (4 ore)
- Novembre 2015 - Incarico docenza corso ruolo degli Enti Locali in materia di Protezione Civile – Provincia di Vicenza (4 ore)

Formazione in Protezione Civile

Dicembre 2014

Novembre 2014

Febbraio 2014

Ottobre 2013

20 ottobre 2010

Gennaio 2009

Ottobre/novembre 2006

Ottobre 2007

9 giugno 2004

Dal 2002

Ottobre 2000

Marzo/Aprile 1998

- Corso per "Formatore di Protezione Civile" organizzato dal Centro Formazione Regionale della Regione Veneto;
- Corso per "Responsabile di Organizzazione di volontariato di Protezione Civile" organizzato dal Centro Formazione Regionale della Regione Veneto;
- Aggiornamento in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro organizzato dalla Provincia di Vicenza
- Corso di aggiornamento di primo soccorso organizzato dalla Provincia di Vicenza
- Corso esecutore BLS – Basic Life Support Defibrillation rilasciato da IRC Italian Resuscitation Council.
- "Corso per tecnici di Sala Operativa" organizzato dal Centro Regionale di Longarone per un totale di 32 ore
- "Corso per tecnici degli Enti Locali in materia di Protezione Civile" della durata di 32 ore presso la Provincia di Vicenza
- Corso di "Primo soccorso sanitario in ottemperanza alla L. 626/94 livelli B" organizzato dall'ULSS n. 6 di Vicenza.
- Corso di aggiornamento "Antincendio" a cura della ditta Sicurteam S.r.l. per conto della Provincia di Vicenza.
- Volontaria EFFETTIVA della Protezione Civile del Gruppo Comunale di Vicenza
- Corso per "Addetto antincendio livello ELEVATO" organizzato dall'Ufficio formazione Comando V.V.F. di Vicenza con relativo rilascio di attestato a seguito di prova teorico-pratica.
- Corso di formazione per "Incaricato dell'attività di primo soccorso" a cura del Comitato Provinciale Croce Rossa Italiana di Vicenza.

CONVEGNI IN MATERIA DI PROTEZIONE CIVILE

Sono stata promotrice e relatrice nei convegni con titolo:

- 18/12/2010 "INTELLIGENZA AMBIENTALE - Pianificazione del territorio, organizzazione delle risorse e intervento efficace - Un Centro Polifunzionale di Protezione Civile a Vicenza" - Presso Hotel Vergilius - Creazzo (VI)
- 16/06/2012 "LA RIFORMA DELLA PROTEZIONE CIVILE – PROPOSTE PER IL NOSTRO TERRITORIO" presso Villa Caldogno a Caldogno (VI)

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

Data 25/01/2017

Firma

Cristina Zanbin

CURRICULUM VITAE

DATI ANAGRAFICI

Il sottoscritto Gerola Roberto nato a ~~XXXXXXXXXXXXXXXXXX~~ residente a Roncegno (TN) in via ~~XXXXXXXXXXXXXXXXXX~~
Tel. ~~XXXXXXXXXX~~
roberto.gerola@apss.tn.it
~~XXXXXXXXXXXXXXXXXX~~

STUDI E FORMAZIONE:

Il sottoscritto dichiara di aver conseguito:

- il diploma di laurea in medicina veterinaria presso l'Università degli studi di Bologna in data 25.10.1983 con il punteggio di 110 su 110 con lode;
- l'abilitazione all'esercizio della professione veterinaria, presso l'Università degli studi di Bologna nel mese di novembre 1983;
- il diploma di specializzazione in "Tecnologia ed igiene delle carni" presso l'Università degli Studi di Milano nell'anno 1987;

Dichiara inoltre che:

- Dal 1984 al 1989 di aver svolto attività libero professionale come veterinario convenzionato per l'assistenza zoiatrica per l'USL della Bassa Valsugana e Tesino;
- Dal mese di aprile 1989 a tutt'oggi di svolgere attività come veterinario dirigente di I° livello dell'Azienda Provinciale per i Servizi sanitari di Trento – area Igiene alimenti;
- Oltre alla normale attività di controllo ufficiale nel settore degli alimenti di origine animale il sottoscritto dichiara di essersi occupato/occuparsi della predisposizione di protocolli e di procedure per una corretta applicazione del controllo ufficiale nella APSS (procedure di valutazione del rischio, di ispezione-verifica e audit nelle imprese alimentari);
- di aver conseguito il diploma di formazione manageriale per dirigenti di ambito sanitario (edizione del corso 2012/13).

ESPERIENZA SPECIFICA NELLA DISCIPLINA (negli ultimi 5 anni):

- coordinatore del “ Gruppo di lavoro dei Servizi veterinari” istituito dal Direttore del Dipartimento di Prevenzione con nota prot. n° 47249291 d.d. 04.03.2014, con compiti di individuare interventi e attività a carattere innovativo, nell'ottica del miglioramento della qualità dei servizi erogati e di occuparsi della definizione di procedure/linee guida per l'Export Paesi Terzi;
- coordinatore del “ Gruppo di lavoro dei Servizi veterinari” istituito nel 2014 dalle Regioni dell'arco alpino sotto la supervisione del Ministero della Salute al fine di **predisporre linee guida di buone prassi per l'attività di caseificazione in alpeggio;**

ESPERIENZA NELLA FORMAZIONE (negli ultimi 2 anni):

- organizzazione corso di formazione ECM su “Export Paesi Terzi” tenutosi a Trento in data 05.12.2014 rivolto ai colleghi, Tecnici della Prevenzione ed Imprese alimentari (S.V. e SIAN);
- organizzazione corso di formazione ECM su “Etichettatura dei prodotti alimentari” (nuovo reg. CE) per colleghi e Tecnici della Prevenzione (S. V. e SIAN) tenutosi a Trento in data 22.05.2015.
- relatore ad incontri formativi richiesti dalle associazioni di apicoltori sulle tematiche inerenti gli aspetti igienico-sanitari della produzione del miele ed etichettatura (miele e prodotti dell’alveare) – anno 2015;
- organizzazione e partecipazione come relatore ad incontri formativi rivolti alle piccole imprese alimentari (gestori casere, distributori latte crudo, ecc.) – anno 2013- 2014;
- partecipazione come relatore al convegno internazionale sulle lavorazioni in alpeggio tenutosi a Rovereto in data 07.02.2014;

CERTIFICAZIONI e QUALIFICAZIONI:

PUBBLICAZIONI (le 10 pubblicazioni più rilevanti negli ultimi 5 anni):

Collaborazione (come rappresentante dell'APSS) alla stesura dei manuali di autocontrollo per le piccole imprese alimentari (apicoltori e casere).

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell’art. 13 del D.LGS 196/2003.

Data 18.01.2016

Firma _____

CURRICULUM VITAE**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome	Lafiandra Dino Cesare
Data di nascita	05/07/1968
Qualifica	Dirigente Veterinario ex 1° livello
Amministrazione	AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE RIETI
Incarico attuale	Dirigente ASL I fascia - Sanità Animale ed Igiene Allevamenti e Produzioni Animali
Numero telefonico dell'ufficio	0746279882
Fax dell'ufficio	0746279878
E-mail istituzionale	d.lafiandra@asl.rieti.it

TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI ED ESPERIENZE LAVORATIVE

Titolo di studio	Laurea con Lode in Medicina Veterinaria presso Università degli Studi di Perugia
Altri titoli di studio e professionali	<ul style="list-style-type: none"> - Specializzazione triennale in Sanità Animale ed Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche presso l'Università degli Studi di Teramo; votazione conseguita 70/70 - Gennaio 1989 / Marzo 1990 Corso annuale su "La vigilanza igienico-sanitaria ed annonaria dei prodotti alimentari della pesca" presso l'I.Z.S. Abruzzo e Molise - Maggio 1992 / Aprile 1993 Corso annuale su "Sanità Pubblica Veterinaria e Legislazione Sanitaria" presso l'Università degli Studi di Perugia - Dicembre 1993 / Novembre 1994 Corso annuale su "La Medicina Veterinaria dall'Italia all'Europa Comunitaria" presso l'Università degli Studi di Pisa - Ha completamente assolto gli obblighi formativi previsti dal COGEAPS. 1076.8 CREDITI E.C.M. conseguiti al 31.12.2016 in 95 eventi formativi accreditati. Annualità -2002 31 -2003 36 -2004 35 -2005 71 -2006 40 -2007 67 -2008 85 -2009 94 -2010 107.5 -2011 149.4 -2012 73 -2013 100.5 -2014 29 -2015 136 -2016 22.4 - Membro c/o Min.Sanità della Commissione Centrale Esercenti Professioni Sanitarie 1993/1997 •Assessore alla Sanità Comune di Cittaducale 1998-2000 •Membro Assemblea Generale Consorzio Industriale Rieti-Cittaducale (ASI) 2001 •Delegato Provinciale

CURRICULUM VITAE

E.N.P.A.V. 2001-2006 •Segretario Aziendale del Sindacato Nazionale Veterinari di Medicina Pubblica 2004-2008
•Consigliere Ordine dei Veterinari della Provincia di Rieti 2007-2009 •Delegato Provinciale E.N.P.A.V. 2006-2012
•Vice Presidente Ordine dei Veterinari della Provincia di Rieti 2010-2012 •Presidente O.d.V. "Consultorio Familiare Sabino" 2009-2012 •Membro Osservatorio Regione Lazio del Volontariato (Determina T0158 del 10.05.2011)
•Consigliere Ordine dei Veterinari della Provincia di Rieti 2012-2014 •Delegato Provinciale E.N.P.A.V. 2012-2017
•Membro Commissione E.N.P.A.V. sulla Contribuzione Integrativa 2012-2017 •Consigliere Ordine dei Veterinari della Provincia di Rieti 2015-2018

Esperienze professionali (incarichi ricoperti)

- Esecuzione Profilassi di Stato per la U.S.L. Ri/1 come Libero Professionista - AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE RIETI
- Ufficiale Veterinario del Ministero della Difesa prima presso l'Accademia Militare Veterinaria di Pinerolo e poi presso il Comando dei Servizi Sanitari di Roma. I compiti svolti sono stati conformi ai disposti della Legge n° 833/78 ed inerenti le problematiche di Sanità Pubblica Veterinaria nell'ambito militare: attività igienico sanitaria a tutela della salute nelle comunità militari, vigilanza sanitaria degli alimenti (approvvigionamenti di carne fresca e congelata, lavorazione industriale di carne e di pesce in scatola, collaudi di derrate di origine animale), attività di igiene e profilassi dei quadrupedi dell'Esercito, della Guardia di Finanza e dei Carabinieri - MINISTERO DELLA DIFESA
- Incarico di Consulenza professionale per il Piano Regionale di Iprofertilità - ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL LAZIO E DELLA TOSCANA
- Funzionario Veterinario Capo Area presso la AGROLABO S.p.a. di Torino, industria biochimica di prodotti destinati agli animali da reddito. In tale attività ha compiuto varie sperimentazioni di molecole e di principi attivi in collaborazione con Istituti Universitari di Ricerca (Perugia, Parma e Torino) ; ha acquisito una notevole preparazione nel settore ricerca e sviluppo di prodotti innovativi, nel servizio di assistenza veterinaria alla clientela e nel marketing strategico ed operativo : conoscenze informatiche, di lingue straniere, controlli di qualità sono un ulteriore bagaglio culturale acquisito con tale attività lavorativa - INDUSTRIA CHIMICO-FARMACEUTICA
- Veterinario Dirigente di Sanità Animale con incarico professionale Alfa 2 - AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE RIETI
- Per le funzioni tipiche della Disciplina I.A.P.Z., è:
•componente della Commissione Regionale in materia di Alimentazione Animale (Determinazione D2342 del 9.07.2008 e seguenti fino ad oggi) •Veterinario pubblico esaminatore e formatore di secondo livello (Determina Regione Lazio D 4561 del 13.12.2007) Reg.CE 1/2005

CURRICULUM VITAE

Benessere animale al Trasporto, con iscrizione ad apposito Albo Regionale •Formatore accreditato dal Ministero della Salute per il Benessere animale-<http://www.salute.gov.it/sanitaAnimale/> •Referente per il P.R.P. in materia di Farmaco ed antibiotico-resistenza (Del.267/2016/DG - Progetto 8.3 PRP 14-18) - AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE RIETI

- Membro del Gruppo di Lavoro sulla QUALITA', istituito ai sensi del Reg.CE 882/2004 (Del.729/2015/DG) - Componente Gruppo Audit del Dipartimento di Prevenzione - AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE RIETI
- Incarico di REFERENTE aziendale per la disciplina I.A.P.Z. in seguito alla riorganizzazione dipartimentale ed all'approvazione del nuovo Atto aziendale (Ordine di Servizio prot.29643 del 13.07.2015 inviato alla Regione Lazio) Ha comunque sempre seguito le attività della disciplina dalla sua istituzione nel 1997, gestendo i flussi informativi alla Regione, seguendo l'evoluzione normativa, eseguendo attività veterinarie specifiche, essendo il riferimento per tutti i colleghi. Coordina le attività aggiuntive ed interdisciplinari. - AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE RIETI
- Componente del Gruppo FORMATORI del Dipartimento di Prevenzione. Responsabile Scientifico ed Autore di numerose relazioni in settori di specifica competenza della disciplina Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche (Farmaco Veterinario, Benessere animale, Mangimi, Sottoprodotti, Produzione Primaria) - AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE RIETI

Capacità linguistiche

Lingua	Livello Parlato	Livello Scritto
Francese	Scolastico	Scolastico

Capacità nell'uso delle tecnologie

- • Utilizzo del pacchetto Microsoft Office (Word, Excel, Power Point, Access) • Utilizzo di Internet e dei sistemi di comunicazione ivi connessi (e-mail, videoconferenza, PEC, etc) • Capacità di creare e gestire un sito Web • Webmaster del sito www.rietionline.tws.it/epivet, il primo sito web di veterinaria ad indirizzo epidemiologico • in possesso di smart-card per l'accesso a VETINFO, BDN, SIMAN • Certificazione ECDL Health in data 16.03.2013

Altro (partecipazione a convegni e seminari, pubblicazioni, collaborazione a riviste, ecc., ed ogni altra informazione che il dirigente ritiene di dover pubblicare)

- RELATORE A CONGRESSI •XXXIX Congresso Naz. SISVET- Bari 1985 •Seminario Naz.Igiene Urbana Vet.- ISS - Roma 1990 • Il Congresso Naz. di Educazione alla Salute-Roma 2001 •Corso Formazione "La tutela della sicurezza e della salute.." ASL Rieti -13-14-18-19.12.2006 •Corso Formazione "Tutela della sicurezza e della salute..."- ASL di Rieti 11 e 13.12.2007 •Manifestazione "Cavalli Infocchettati" - Rieti anni 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2014, 2015 •Assemblea Prov Ordine Veterinari -Rieti 31.01.2009 •Giornata di studio "TBC, Brucellosi, Leucosi: costi dei piani di eradicazione nella Regione Lazio -Roma IZSLT 05.04.2013•18.01.2011 •Presentazione Manuale

CURRICULUM VITAE

Qualità 23.10.2015 •DOCENTE corsi sul Benessere animale anni 2014 e 2015 •RELATORE CORSI ECM 11/12/2015 26/5-23/10-16/12/2016 •PUBBLICAZIONI: n. 20 lavori scientifici editi a stampa sui più diffusi periodici veterinari ed 8 relazioni ppt sul sito istituzionale ASL Rieti

Il presente curriculum formativo e professionale è redatto su carta semplice in forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000 e s.m.i., datato e firmato

Rieti, li 15.01.2016

Dr. Dino Cesare Lafiandra

RETRIBUZIONE ANNUA LORDA RISULTANTE DAL CONTRATTO INDIVIDUALE

Amministrazione: AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE RIETI

dirigente: Lafiandra Dino Cesare

incarico ricoperto: Dirigente ASL I fascia - Sanità Animale ed Igiene Allevamenti e Produzioni Animali

stipendio tabellare	posizione parte fissa	posizione parte variabile	retribuzione di risultato	altro*	TOTALE ANNUO LORDO
€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00

*ogni altro emolumento retributivo non ricompreso nelle voci precedenti



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **Rosaria Lucchini**
Indirizzo(i) **Via Lavisotto, 129 – 38121 Trento**
Telefono(i) **0461 822458** Cellulare:
Fax **0461 829065**
E-mail **rlucchini@izsvenezie.it**
Cittadinanza **italiana**
Data di nascita **XXXXXX**
Luogo di nascita **Viareggio (Lucca)**
Codice fiscale **XXXXXXXXXX**

Occupazione desiderata/Settore professionale

Esperienza professionale

Date **Dal 31.12.2008 –**
Lavoro o posizione ricoperti **Dirigente biologo a tempo indeterminato, iscritto all'Ordine Nazionale dei Biologi n.50589**
Principali attività e responsabilità **Responsabile della qualità della Sezione Territoriale di Trento
Referente per la formazione della sezione Territoriale di Trento e Tutor per stagisti**
Nome e indirizzo del datore di lavoro **Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Viale dell'Università, 10
35020 Legnaro (PD)
Sede di lavoro: IZS delle Venezie Area di Trento — Laboratorio Autocontrollo
Via Lavisotto, 129
38123 Trento**
Tipo di attività o settore **Igiene degli alimenti: formazione, consulenza, attività di laboratorio, redazione e revisione manuali
autocontrollo per gli operatori dell'industria alimentare**

Istruzione e formazione

Date
Titolo della qualifica rilasciata
Principali tematiche/competenze professionali possedute

- 2016 Percorso formativo per Formatori della Sicurezza - 24 ore a cura di Alessandro Cafiero
- 2016 Corso di alta formazione in legislazione alimentare dell'Università degli Studi Piemonte Orientale
- 2015 Corso di alta formazione in legislazione alimentare dell'Università degli Studi Piemonte Orientale

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

- 2014 Corso di perfezionamento in "fauna selvatica e sanità pubblica dell'Università degli Studi di Milano
- 2012 Corso di Direttore di Struttura Complessa edizione IUC DSCT 1201 presso la Scuola di Direzione in Sanità di Eupolis Lombardia in collaborazione con LIUC Istituto Carlo Cattaneo di Varese
- 2003 Specializzazione in "Chimica e Tecnologia Alimentari" Università degli Studi di Parma
- 1994-1995 Stage all'estero presso Department of Histochemistry – Royal Postgraduate Medical School – University of London – Analisi d'immagine computerizzata applicata all'immunoistochimica dei neuro peptidi delle vie respiratorie
- 1997 Dottorato di ricerca in "Patologie dell'apparato respiratorio" Università degli Studi di Milano
- 1992 Laurea in Scienze Biologiche Università degli Studi di Padova
- 1987 Diploma di tecnico di laboratorio chimico biologico

Livello nella classificazione nazionale o internazionale

Capacità e competenze personali

Precisare madrelingua(e)

Madrelingua(e)

Italiana

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Lingua

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
sufficiente	buono	sufficiente	sufficiente	sufficiente

Descrivere la competenza indicata con un solo valore (sufficiente)

Capacità e competenze organizzative

Progetti di ricerca in ambito nazionale ed internazionale
Responsabile scientifico di eventi formativi ECM Qualità dei laboratori di prova e di misura

Capacità e competenze tecniche

Legislazione alimentare
Sicurezza alimentare, attività di laboratorio di microbiologia e di biologia molecolare finalizzata all'identificazione di patogeni alimentari, Attività di formazione e consulenza per gli operatori dell'industria alimentare
gestione delle non conformità nel controllo ufficiale degli alimenti,
Valorizzazione delle produzioni a km zero e tradizionali
Igiene delle carni di selvaggina
Semplificazione dell'applicazione dell'HACCP nelle microimprese agroalimentari Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.

Capacità e competenze informatiche

Buone capacità di utilizzo dei sistemi operativi di Microsoft e Apple
In particolare utilizzo del pacchetto Office

Altre capacità e competenze

Auditor ISO 17025 qualità nei laboratori di prova e di misura
Biologo in laboratorio microbiologia alimentare, biologia molecolare

Patente

A e B

Ulteriori informazioni

- Partecipa a convegni, conferenze, meeting e workshop nazionali sia come relatore sia come uditore.
- Attività di docenza nell'ambito di Eventi Formativi ECM, Corsi di Aggiornamento Professionale
- Docente all'Istituto Agrario San Michele all'Adige (TN) nell'ambito del corso formazione professionale per operatori del settore agroalimentare – modulo HACCP settore carne e settore latte
- Professore a contratto per l'Università degli studi di Verona, Facoltà di Medicina e Chirurgia, corso di laurea in Tecniche di laboratorio biomedico – polo didattico di Rovereto – mod MED/46 metodi e tecniche di microbiologia degli alimenti fino al 2014
- Professore a contratto per l'Università degli studi di Padova, Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, corso di laurea magistrale in Biotecnologie alimentari e corso di laurea magistrale in Scienze Tecnologiche e alimentari; insegnamento: sistemi di certificazione e accreditamento di laboratorio e legislazione veterinaria AA 2015-2016
- Tutor per i tirocinanti che frequentano la sezione di Trento, studenti universitari e specializzandi
- Relatore di tesi di laurea e di specialità post laurea
- Attività di autocontrollo e stesura/revisione manuali di buona prassi igienica per le aziende alimentari del settore di competenza dell'IZSVe
- Responsabile scientifico di eventi formativi anche ECM per gli operatori del settore alimentare.
-
- Componente di gruppi di lavoro nazionali e provinciali sulla sicurezza alimentare e buone prassi igieniche nell'industria alimentare
- Responsabile scientifico di unità operative e coordinatore di progetti di ricerca
 - RC IZSLER BS08: Definizione e documentazione delle caratteristiche di sicurezza alimentare di prodotti tipici e tradizionali italiani. **UO**.
 - RC IZSVe 19/07: Valorizzazione di prodotti lattiero-caseari tipici dell'arco alpino mediante caratterizzazione chimico-fisica e microbiologica. **Coordinatore UO**.
 - RC IZSVe 12/08: Applicazione di tecniche e materiali di packaging innovative per il miglioramento della sicurezza e della shelf-life di prodotti alimentari. **UO**.
 - RC IZSVe 17/08: Studio delle problematiche microbiologiche associate al consumo di alimenti di origine vegetale "ready to eat". **UO**.
 - RC IZSVe 13/09: Valutazione e ottimizzazione di procedure analitiche per la numerazione di *Vibrio parahaemolyticus* negli alimenti. **UO**
 - RC IZSVe 01/10: La ristorazione collettiva: studio delle problematiche sanitarie, contributo alla definizione di limiti microbiologici e proposta di strategie gestionali. **UO**
 - RC IZSVe 18/10: Studio pilota per lo sviluppo di colture batteriche autoctone con attitudine casearia e competitiva nei confronti di patogeni per salvaguardare la sicurezza e la qualità di prodotti tipici d'alpeggio. **Coordinatore and UO**
 - RC IZSVe 18/11: Tracciabilità genetica quale approccio per promuovere i prodotti tradizionali e tipici ottenuti da razze bovine autoctone dell'arco alpino. **Coordinatore and UO**
 - RC IZSVe 17/12: Ristorazione etnica e sicurezza alimentare: problematiche microbiologiche, reazioni avverse, frodi e percezione del rischio da parte del consumatore finale. **UO**
 - RC IZSVe 09/14: Pericoli microbiologici, pratiche igieniche e percezione del consumatore associati ai venditori ambulanti di cibo (*street food*) in Italia. **UO**
 - RC IZSVe 05/15: Studio della presenza e prevalenza dei principali microrganismi patogeni alimentari nelle carni di cervidi selvatici nelle Alpi Orientali: **Coordinatore and UO**
 - Co-financed project by the European Union through the European Fund of Regional Development. Interreg IIIA Italy Slovenia 2000/2006 communitarian initiatives. OviLatVeSlo – BBVEN223515 **Technical scientific manager**

Enumerare gli allegati al CV. (facoltativo)

Allegati

Elenco pubblicazioni (ultimi 5 anni)

1. Viel L. Lucchini R. Il biofilm nell'industria alimentare. *Industrie Alimentari*. Anno 50 – n. 509 (2011) p.90-92.
2. Viel L. Lucchini R. Il problema sanitario della formazione di biofilm nell'industria alimentare. *Tecnica Molitoria*. Anno 62 – n. 3 (2011) p.236-242.
3. Lucchini R. Sicurezza alimentare: dalla parte del consumatore. *Terra Trentina*. Anno LVI. n.1 (2011) p.14-15
4. Lucchini R. Igiene degli alimenti: non solo controlli microbiologici. *Terra Trentina*. Anno LVI. n.2 (2011) p.74-75
5. Lucchini R. Da consumarsi preferibilmente entro...La determinazione della shelf life e la catena del freddo. *Terra Trentina*. Anno LVI. n.3 (2011) p.74-75.
6. Lucchini R. Amico freddo. Il consumatore primo anello nella filiera della conservazione dei cibi. *Terra Trentina*. Anno LVI. n.5 (2011) p.74-75.
7. Lucchini R. Pronti e refrigerati. I piatti dell'innovazione, comodi e sicuri. *Terra Trentina*. Anno LVI. n.6 (2011) p.74-75.
8. Lettini AA, Barco L., Mancin M., Ramon E., Longo A., Dalla Pozza MC., Ruffa M., Lucchini R., Ricci A. A pilot study for identification of salmonella in food processing plants by real time PCR screening. *Food Analytical Methods*. DOI 10.1007/s12161-001-9352-8
9. Francione E., Dellamaria D., Bucci G., Lucchini R., Farina G., Valorz C., Fent P., Moresco A., Natale A. Correlazione tra performances riproduttive e presenza di anticorpi vs *N. caninum*, BVDV e *C. burnetii* nel latte di massa bovino nella provincia di Trento, risultati preliminari. *Journal of the Italian Association for Buiatrics*. Vol.6 n.1 (2011) p.11-16.
10. Lucchini R. Dellamaria D., Francione E. Approcci all'igiene delle carni di selvaggina nell'arco alpino orientale. *Il cacciatore trentino*. n.84 (2011) p.24-25.
11. Lucchini R. Pesce crudo. *Terra Trentina*. Anno LVII. n.1 (2012) p.74-75.
12. Bregoli M., Lucchini R., Dellamaria D., Francione E., Citterio CV., Capelli G., Vascellari M., Farina G. *Sarcocystis* spp. In game ungulates of central-eastern Italian Alps. *Atti del Convegno IRFGMH Game meat Hygiene in Focus Vienna*, 11-12 ottobre 2012.
13. Armani M., Lucchini R., Novelli E., Rodas S., Masiero A., Minenna J., Pasolli C., Farina G. Hygienic quality and microflora evolution in game meat typical products. *Atti del Convegno IRFGMH Game meat Hygiene in Focus Vienna*, 11-12 ottobre 2012
14. Lucchini R., Armani M., Novelli E., Rodas S., Masiero A., Minenna J., Bacchin C., Drigo I., Piovesana A., Favretti M., Farina G. *Listeria monocytogenes* in game meat cured sausages. *Atti del Convegno IRFGMH Game meat Hygiene in Focus Vienna*, 11-12 ottobre 2012
15. Bortolas C., Lucchini R., Francione E., Trevisiol K., Rabini M., Giacon M., Obber F., Favretti M., Pezzuto A., Capovilla P., Bragagna P., Mione D., Comiotto D., Rocca N., Luchesa L., Giusti M., Gietl H., Holzmann U., Citterio CV. Foodborne pathogens and microbiological spoilage in different ungulate species hunted in the Eastern Italian Alps. *Atti del Convegno IRFGMH Game meat Hygiene in Focus Vienna*, 11-12 ottobre 2012
16. Lucchini R., Carraro L., Drigo I., Favretti M., Piovesana A., Novelli E., Cardazzo B. Molecular characterization of *Listeria monocytogenes* strains isolated from extreme condition in fermented game meat. Submitted to Food Microbiology convention 2014
17. Dellamaria D., Lucchini R., Ceglie L., Francione F., Costanzi C., Nardelli S., Farina G. BVD/MD: Piano di controllo ed eradicazione in provincia di Trento. *Journal of the Italian association for Buiatrics*. Vol. 7 n. 4 (2012)
18. Lucchini R. Carni di selvaggina. Che ne sappiamo dell'igiene?. *Terra Trentina* n. 4 anno LVII p. 74-75. (2012)
19. Ferrari L., Lucchini R., Ruffa M., Farina G. Studio sulla shelf life di carne di bovino macinata confezionata sottovuoto. *Ingegneria Alimentare. Le carni*. Anno 9. n. 46 p. 22-24. (2012).
20. Lucchini R. Siamo ciò che mangiamo: lo dice l'etichetta. *Terra Trentina* n.1 anno LVIII p. 73-75. (2013).

21. Armani M., Lucchini R., Principali fonti di biofilm nell'industria delle carni. *Ingegneria Alimentare. Le carni.* Anno 10. n.49 p.23-28. (2013)
22. Lucchini R. L'igiene delle carni di selvaggina. *Caccia alpina. Quadrimestre* n.21 p.44-47 (2013)
23. Lucchini R. Mi è venuta una gran voglia di gelato. *Terra Trentina* n.4 anno LVIII p. 72-75. (2013).
24. Ferrari L., Lucchini R., Ruffa M., Farina G. Studio della shelf life di carne macinata confezionata sottovuoto. *Ingegneria alimentare , Le carni.* Anno 9. N. 46 p.22-24 (2012)
25. Lucchini R. I parassiti degli alimenti. cosa si muove in dispensa. *Terra Trentina* n.2 anno LVIII p. 74-75. (2013).
26. Ferrari L., Mancabelli F., Debiasi K., Farina G., Lucchini R. Shelf life dello speck del Trentino – prima parte. *Ingegneria alimentare , Le carni.* Anno 10. N. 51 p.25-28 (2013)
27. Lucchini R. Il mantra del viaggiatore: "Paese che vai, cibo che trovi. alimenti esotici? Lavalì, sbucciali, cuocili o dimenticali" *Terra Trentina* n.3 anno LVIII p. 74-75. (2013).
28. Citterio CV., Obber F., Turchetto S., Francione E., Trevisiol K., Rabini M., Favretti M., Pezzuto A., Capovilla P., Bragagna P., Mione D., Comiotto D., Rocca M., Luchesa L., Giusti M., Gietl H., Holzmann U. and Lucchini R. Introduzione all'igiene delle carni di selvaggina ungulata abbattuta a caccia. *Weidmannsheil , n. 2* anno VI (2014)
29. Ruolo del cacciatore nell'igiene delle carni di selvaggina. A cura di Lucchini R. Edito da Il cacciatore Trentino Associazione Cacciatori Trentini. 2013
30. Lucchini R. Qualità delle carni di selvaggina. *Caccia alpina.* n.22 p.8-11 (2013)
31. Lucchini R. Alimenti tradizionali e sicurezza alimentare. *Terra Trentina* n.5 anno LVII p. 74-75. (2012).
32. Lucchini R. Cibi etnici il mondo nel piatto. *Terra Trentina* n.5 anno LVIII p. 72-75. (2013).
33. Lucchini R. Il trasporto della selvaggina. *Caccia alpina.* N. 23 p.28-32 (2013)
34. Armani M, Lucchini R. Qualità igienica di insaccati a base di carne di selvaggina. *Ingegneria alimentare le carni.* Anno 10 n. 53 p. 22-25 (2013)
35. Lucchini R., Paternolli S. (2014) La carne di selvaggina e il freddo. La gestione del freddo per migliorare la qualità della carne di selvaggina. *Caccia alpina.* (25):32-35
36. Ferrari L., Paternolli S., Chiarani A., Minenna J., Lucchini R., (2014) Igiene del processo di macellazione – valutazione dell'attività di autocontrollo nella provincia di Trento. *Ingegneria alimentare – le carni* 11(56)17-22
37. Lucchini R., Paternolli S., Pedrolli I., Rodas S., Masiero A., Andrighetto C., Lombardi A. (2014) Valorizzazione dei prodotti caseari d'alpeggio: selezione di colture batteriche autoctone con attitudine casearia e competitiva nei confronti dei patogeni. In: 4° Congresso Lattiero-Caseario "Latte e derivati: ricerca. Innovazione e valorizzazione", Legnaro, 12 settembre 2014 (poster)
38. Citterio CV., Turchetto S., Obber F., Armani M., Paternolli S., Francione E., Trevisiol K., Rabini M., Favretti M., Pezzuto A., Capovilla P., Bragagna P., Mione D., Comiotto D., Rocca M., Luchesa L., Giusti M., Gietl H., Holzmann U. and Lucchini R. (2014) Approcci all'igiene delle carni di selvaggina nell'arco Alpino Orientale. *Il cacciatore Trentino* (95):29-37.
39. Lucchini R. (2014) Conserve alimentari tra tradizione e sicurezza alimentare. *Terra Trentina* 59(4): 72-75.
40. Carraro L., Fasolato L., Cardazzo B., Andreani NA., Lucchini R., Balzan S., Dalsanto ML., Servilli M., Novelli E. (2014) Recycling of waste: effect of polyphenols extract from olive oil waste on *Listeria monocytogenes* and possible use as natural preservative in food. In: 24th International ICFMH conference – abstract book ICFMH conference. Nantes, France, 1-4 September 2014 (poster)
41. Lucchini R., Carraro L., Drigo I., Favretti M., Piovesana A., Novelli E., Cardazzo B. (2014) Molecular characterization of *Listeria monocytogenes* strains isolated from "extreme condition" in fermented game meats. In: 24th International ICFMH conference – abstract book ICFMH conference. Nantes, France, 1-4 September 2014 (poster)
42. Lucchini R. Degasperi A. (2014). I controlli in Europa nel settore alimentare. Frodi e altro... *Terra Trentina* 59(3): 72-75.

43. Paternolli S., Pedrolli I., Paolazzi G., Rodas S., Andrighetto C., Lombardi A., Lucchini R. (2014) Sviluppo di colture batteriche autoctone con attitudine casearia e competitiva nei confronti di patogeni per la valorizzazione dei prodotti caseari d'alpeggio: applicazione in campo. In: XXIV convegno Nazionale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti "nuove frontiere della Sicurezza Alimentare" Bologna, 10-12 settembre 2014 (comunicazione orale). P.21-22
44. Lucchini R. (2014) Il cibo che salverà il pianeta. Le sfide e i progetti di Expo 2015. Terra Trentina 59(1):72-75
45. Lucchini R. (2014) Il menù del futuro? Alghe, insetti e carne artificiale. Terra Trentina 59(1):72-75.
46. Ferrari L., Nicolis D., Filippi S., Chiarani A., Farina G., Lucchini R. Studi sulla Shelf life di tranci di speck confezionati sottovuoto – seconda parte. Ingegneria alimentare, Le carni. Anno 11. N. 54 p.24-29 (2014)
47. Paternolli S. Francione E., Lucchini R. (2014) Igiene delle carni di selvaggina: che regole ci diamo? Weidmansheld 6(2):33-36
48. Lucchini R., Armani M. (2014) qualità igienica degli insaccati a base di carne di selvaggina. Caccia alpina (24): 30-34.
49. Citterio CV., Bortolas C., Francione E., Trevisiol K., Rabini M., Giacon M., Obber F., Favretti M., Pezzuto A., Capovilla P., Bragagna P., Mione D., Comiotto D., Rocca M., Luchesa L., Giusti M., Gietl H., Holzmann U. and Lucchini R. (2014). Food-borne pathogens and microbial spoilage in different ungulate species hunted in the Eastern Italian Alps. In: Paulsen P., Bauer A., Smulders FJM. (eds). Trends in game meat hygiene. From forest to fork., Wageningen Academic Publisher, P. 135-143.
50. Bregoli ME., Lucchini R., Dellamaria D., Francione E., Citterio CV., Capelli G., Vascellari M., Farina G. (2014). Survey on Sarcocystic spp. in game ungulates of central eastern Italian Alps and report of a systemic sarcosporidiosis in roe deer (*Capreolus capreolus*). In: Paulsen P., Bauer A., Smulders FJM. (eds). Trends in game meat hygiene. From forest to fork., Wageningen Academic Publisher, P. 183-187.
51. Armani M., Lucchini R., Novelli E., Rodas S., Masiero A., Minenna J., Pasolli C., Luchesa L., Zamboni U., and Farina G. (2014). Hygienic quality and microflora evolution in typical Italian game meat products. In: Paulsen P., Bauer A., Smulders FJM. (eds). Trends in game meat hygiene. From forest to fork., Wageningen Academic Publisher, P. 265-270.
52. Lucchini R., Armani M., Novelli E., Rodas S., Masiero A., Minenna J., Bacchin C., Drigo I., Piovesana a., Favretti M., Rocca M., Zamboni U., Farina G. (2014) *Listeria monocytogenes* in game meat cured sausages. In: Paulsen P., Bauer A., Smulders FJM. (eds). Trends in game meat hygiene. From forest to fork., Wageningen Academic Publisher, P. 167-174.
53. Lucchini R. (2014) Zoonosi. Terra Trentina 59(5):72-75
54. Lucchini R. (2015) Amico uovo. Quanto lo conosciamo. Terra Trentina 59(1):74-75
55. Lucchini R. (2015) Il viaggio del cibo. Terra Trentina 59(2):74-75
56. Paternolli S., Fasoli F., Gerola R., Lucchini R. (2015) Quanto sono sicuri i formaggi delle nostre malghe? Esperienze pratiche e indicazioni per la produzione. L'Allevatore trentino. Anno XXXVI marzo-aprile 2015.
57. Lucchini Rosaria, Paternolli Sabrina. (2015) Igiene in macelleria. iMeat Giornale n.7 p.10-11
58. Lucchini R., Paternolli S., Fasoli F., Gerola R., Farina G. Indagine preliminare per la valutazione dell'idoneità igienico sanitaria del processo produttivo di caseificazione delle malghe trentine. AIVI Sorrento 28-30 ottobre 2015, comunicazione orale
59. Paternolli S., Mioni R., Comin D., Gerola R., Farina G., Lucchini R. EXPO 2015 Milano, accettato come poster
60. Lucchini R., Paternolli S., Cristelli E., Ferrari L. (2015) Igiene nell'industria della carne in provincia di Trento. Prima parte. Ingegneria alimentare, le carni. 12;n.61 p. 42-46
61. Paternolli S., Ferrari L., Lucchini R. (2015) Igiene nell'industria della carne in provincia di Trento. Seconda parte. Ingegneria alimentare, le carni.12,n.62 p. 17-20
62. Lucchini R. (2015). Ristorazione collettiva. Cosa mangeremo di buono? Terra Trentina 59(3):74-75

63. Lucchini R. (2015) Il microbiota umano. Un superorganismo. *Terra Trentina* 59(4):74-75
64. Lucchini R. (2015) Un forum internazionale per la ricerca sull'igiene della selvaggina. *Weidmannsheil* anno VII n. 5:38-41
65. Lucchini R., Donazzolo C., Citterio C. (2016) Igiene della carne di selvaggina. *Caccia Alpina*. :16-19
66. Pauletto M., Carraro L., Babbucci M., Lucchini R., Bargelloni L., Cardazzo B. Extending RAD tag analysis to microbial ecology: a comparison between MultiLocus Sequence Typing (MLST) and 2b-RAD to investigate *Listeria monocytogenes* genetic structure." *Molecular Ecology Resources*, (2015 Nov 27. doi: 10.1111/1755-0998.12495). [Epub ahead of print]
67. Lucchini R. (2016) Muffe, opportunità o pericolo. *Terra Trentina* 60(1):74-75
68. Lucchini R. (2016) Biofilm nell'industria alimentare. Monografia "Sanificazione delle macchine e delle superfici: sicurezza alimentare, disegno igienico, sostenibilità" a cura di Francesca De Vecchi. *Food&Tec* aprile 2016. Ed. OM snc 15-20
69. Lucchini R. (2016) Sviluppi recenti in una vecchia battaglia contro il biofilm. *Ingegneria alimentare, le carni*. 13;n.67 p. 12-14
70. Lucchini R. (2016) Biofilm se lo conosci lo eviti. <http://www.cibariaweb.it/2016/04/20/biofilm-se-lo-conosci-lo-eviti/>
71. Lucchini R. (2016) Allarme micotossine. *Terra Trentina* 60(2):74-75
72. Lucchini R., Cardazzo B., Novelli E., Dalsasso A., Farina G. (2016). Igiene delle superfici nelle aziende che lavorano la carne in provincia di Trento. Abstract book XXVI Congresso Nazionale AIVI 14-16 settembre 2016: 8
73. Andreani N.A., Carraro L., Fasolato L., Balzan S., Lucchini R., Novelli E., Cardazzo B. (2016) Caratterizzazione della proteasi termostabile AprX in ceppi di *Pseudomonas fluorescens* e impatto sulla shelf-life dei prodotti lattiero-caseari: risultati preliminari. Abstract book XXVI Congresso Nazionale AIVI 14-16 settembre 2016: 12
74. Sattin E., Andreani N.A., Carraro L., Lucchini R., Fasolato L., Telatin A., Balzan S., Novelli E., Simionati B., Cardazzo B. A multi-omics approach to evaluate quality of milk whey used in ricotta cheese production. (2016) *Front.Microbiol.* 7:1272. doi:10.3389/fmicb.2016.01272.
75. Evaluation of hygienic quality and labelling of fish distributed in public canteens of Northeast Italy. Armani M., Civettini M., Conedera G., Favretti M., Lombardo D., Lucchini R., Paternoli S., Pezzuto A., Rabini M., Arcangeli G. (2016) *IJFS* 5(4)

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali". Tali dati saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito dei procedimenti per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Data 27 gennaio 2017

Firma Rosaria Lucchini

Curriculum scientifico e professionale del Dott. Orrù Andrea, Responsabile del Centro di Referenza Nazionale per le Produzioni Biologiche – Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna

- Orrù Andrea è dirigente responsabile, con determina IZS n. 313 del 27 aprile 2011, del Centro di Referenza Nazionale per le Produzioni Biologiche, istituito dal Ministero della Salute presso l'IZS della Sardegna con apposito Decreto Ministeriale dell'8 maggio 2002, e GU n. 118 del 22 maggio 2002, e successive integrazioni con D.M. del 4 agosto 2011 G.U. S. G. n. 255 del 2 novembre 2011;
- Dal 4 febbraio 2011 risulta Responsabile del laboratorio di Microbiologia degli Alimenti 03LA presso la SC Diagnostico Territoriale di Nuoro dell'IZS della Sardegna con competenza sulle tematiche di igiene microbiologica e sicurezza alimentare di matrici alimentari;
- Responsabile nazionale del gruppo dei referenti indicati dalle Direzioni degli IZZSS per la costituzione, come da nota prot. 12346 del 07/10/2014, di una rete tecnico-scientifica di collaborazione con il Centro di Referenza Nazionale per le Produzioni Biologiche nell'espletamento delle attività, nello sviluppo delle ricerche, nelle relazioni internazionali, aventi ad oggetto tematiche delle produzioni biologiche.
- Responsabile scientifico del progetto di Ricerca Corrente del Ministero della Salute codice IZS SA 06/15 RC dal titolo "Valorizzazione delle produzioni agro-zootecniche biologiche e sostenibili mediante la definizione di indicatori igienico-sanitari e ambientali
- Responsabile scientifico del progetto di Ricerca Corrente del Ministero della Salute codice IZS SA 04/14 RC dal titolo "I Sistemi di Garanzia Partecipata: attività di supporto tecnico-scientifico istituzionale per il miglioramento e la valorizzazione delle produzioni alimentari biologiche e sostenibili", come da invito prot. 13658 del 06/11/2014 del Ministero della Salute e nota IZS prot. 14959 del 04/12/2014.
- Responsabile scientifico, in qualità di responsabile del Centro di Referenza Nazionale per le Produzioni Biologiche, del progetto di Ricerca Corrente del Ministero della Salute, codice IZS SA 03/13 RC, dal titolo "Implementazione di una banca dati sui controlli effettuati in ambito di sicurezza alimentare sulle produzioni biologiche, e studio di un modello sperimentale di piano di controllo delle produzioni biologiche";
- Responsabile scientifico, in qualità di responsabile del Centro di Referenza Nazionale per le Produzioni Biologiche, del progetto di Ricerca Corrente del Ministero della Salute, codice IZS SA 05/12 RC, dal titolo "Indagine sulla potenziale presenza di OGM nella filiera biologica agricola in Sardegna";
- Responsabile dell'Unità Operativa Centro di Referenza Nazionale per le Produzioni Biologiche nell'ambito del progetto di Ricerca Corrente del Ministero della Salute, codice IZS SA 02/12 RC, dal titolo "Documentazione delle caratteristiche di qualità e sicurezza dei prodotti alimentari della Sardegna";
- Dall'1/12/2011 ha seguito le attività previste nell'ambito del progetto di Ricerca Finalizzata 2009 dal titolo: "Assessment and control of selected priority contaminants intake through the characterisation of rural and indoor environments - ENVI FOOD" Project Code: RF-2009-1534860.

Pubblicazioni:

- Orrù A., Carusillo F., Pirino T., Fancello C., Pau M.C., Mula G.; *Valutazione delle caratteristiche igieniche del latte di massa di allevamenti ovini in Sardegna*. Atti XXIV Congresso Internaz. ONB Capri 13/10/2011;
- F. Carusillo, V. Rosu, C. Fancello, T. Pirino, E. Bandino, A. Orrù; *Microbiological assessment of raw goat milk collected from Sardinian herds*. Atti XXIII Convegno Nazionale AIVI - Il contesto ambientale e la sicurezza degli alimenti - Roma 12-14/06/2013.
- Usai K., Carusillo F., Cogoni MP, Pirino T., Fancello C., Cosseddu A., Zidda C., Bandino E., Orrù A.: *Aspetti igienico-sanitari delle produzioni e degli ambienti di lavoro in agriturismi biologici della Sardegna*. Atti del XXV Congresso Internazionale Ordine Nazionale Biologi – Firenze 17-19 ottobre 2013.
- Carusillo F., Rosu V., Fancello C., Pirino T., Bandino E., Orrù A.; *Valutazione della qualità microbiologica del latte crudo di massa caprino proveniente da allevamenti biologici*. Atti del II Congresso Nazionale RIRAB – Roma 11-13 giugno 2014;
- Orrù A., Zidda C.; *Le informazioni sulle produzioni biologiche: proposta dell'attivazione di una banca dati sui controlli ufficiali effettuati in ambito di sicurezza alimentare*. Atti II Congresso Nazionale RIRAB– Roma 11-13 giugno 2014;
- Carusillo F., Rosu V., Fancello C., Pirino T., Bandino E., Orrù A. "Microbiological assessment of raw goat milk collected from Sardinian herds" Ital J Food Saf. 2014 Jun 10;3(2):1638;
- C. Testa, M. Esposito, E. Chiaravalle, A. Ferrari, M.C. Munca, A. Orrù, M. Tiso, S. Salis and G. Brambilla; "Imidacloprid in house dust and its relevance for intake assessment". Seventh International Symposium on Hormone and Veterinary Drug Residue Analysis", 2-5 giugno 2014 a Ghent in Belgio.
- Andrea Orrù; *Sostenibilità, qualità e sicurezza delle produzioni agroalimentari: le produzioni biologiche*". Forum su "Sicurezza alimentare: il ruolo degli IZZSS" tenutosi il 25 giugno 2015 presso Palazzo Italia, Expo Milano 2015.

Nuoro 25 gennaio 2017

Andrea Orrù



Curriculum vitae in formato europeo
Dott. Antonio Tocchio



**Curriculum Vitae
Europass**

Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **Antonio TOCCHIO**

Indirizzo(i) 413/b, via Riviera Pace , 45021, Badia Polesine, Italia.

Telefono(i) Cellulare:

Fax

E-mail coopproanc1@gmail.com – tocchio.antonio@azisanrovigo.it

Cittadinanza Italiana

Data di nascita **XXXXXXXXXX**

Luogo di nascita **XXXXXXXXXX**

Codice fiscale **XXXXXXXXXX**

**Occupazione
desiderata/Settore
professionale**

Veterinario Dirigente del Servizio Sanitario Regione del Veneto

Esperienza professionale

Veterinario dipendente dal 1988 dell'ex ULSS 1 di Pieve di Cadore, Veterinario dipendente dal 1991 dell'ex ULSS 29 di Badia Polesine, Veterinario dipendente nel periodo 1995-1996 dell'ULSS di Ferrara e poi Veterinario dipendente dal 1997 dell'Az. ULSS 18 di Rovigo in qualità di Veterinario Dirigente area Igiene Alimenti di Origine Animale

Date

Lavoro o posizione ricoperti **Incarico di Alta Professionalità Risk Assessment Alimenti e Ispezione nell'ambito dell'igiene degli alimenti di origine animale-**

Principali attività e responsabilità **Valutazione del rischio in Stabilimenti con riconoscimento comunitario CE- Responsabile Gruppo AUDIT**

Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda ULSS 18 –ROVIGO – Viale Tre Martiri 89, 45100- Rovigo

Tipo di attività o settore Servizio Sanitario Pubblico

Istruzione e formazione

Curriculum vitae in formato europeo

Dott. Antonio Tocchio

Date	2013
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di Specializzazione triennale in <i>Allevamento, Igiene, patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati</i> Specialista
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Conoscenze di base in economia impiantistica e conoscenze approfondite sull'anatomia, la fisiologia e la patologia delle specie ittiche, sugli ecosistemi acquatici e sull'ecologia, sulle biotecnologie e sul miglioramento genetico e sull'ispezione e controllo prodotti ittici freschi e trasformati
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Padova
Date	2003
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di superspecializzazione biennale in: <i>Diritto e Legislazione Veterinaria</i> Specialista
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Conoscenza ed Applicazione elementi di diritto Civile, Penale ed Amministrativo, Sanitario in generale e in campo veterinario in particolare in relazione alla Sanità Animale, all'Igiene degli Allevamenti, delle Produzioni Zootecniche, della Produzione e Commercializzazione degli Alimenti di Origine Animale e al Controllo
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Parma
Date	1999
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di superspecializzazione biennale in: <i>Sanità Pubblica Veterinaria</i> Specialista
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Competenze di epidemiologia generale e veterinaria, prevenzione, Sanità Pubblica Veterinaria, giuridiche-amministrative, ordinamento della Pubblica Amministrazione con particolare attenzione alle norme e convenzioni italiane e internazionali in materia veterinaria e all'organizzazione del Servizio Sanitario Veterinario. Competenze sulla ricerca biotecnologica, metodologie per il controllo di qualità, la difesa del consumatore, la difesa degli insediamenti zootecnici e degli equilibri ambientali
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Parma
Date	1995
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di Specializzazione triennale in: <i>Ispezioni degli Alimenti di Origine Animale</i> Specialista
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Attività ispettiva e di analisi del rischio degli stabilimenti di produzione dei prodotti di O.A.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Napoli "Federico II"
Date	1991
Titolo della qualifica rilasciata	Corso di perfezionamento annuale in <i>Anatomia Patologica e Ispezione Sanitaria Veterinaria</i>
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Approfondimento del riconoscimento delle lesioni anatomiche patologiche di interesse ispettivo e delle tecniche ispettive
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Bologna

Curriculum vitae in formato europeo

Dott. Antonio Tocchio

Date	1986																
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di Laurea in Medicina Veterinaria Dottore in Medicina Veterinaria																
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Diagnosi e Cura delle malattie degli animali domestici da reddito e d'affezione e ispezione degli alimenti di O.A.																
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Bologna																
Capacità e competenze personali																	
Madrelingua(e)	Italiano																
Altra(e) lingua(e)	Inglese																
Autovalutazione Livello europeo (*)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Comprensione</th> <th colspan="2">Parlato</th> <th>Scritto</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Ascolto</th> <th colspan="2">Lettura</th> <th>Interazione orale</th> <th>Produzione orale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>A</td> <td>A</td> <td>A</td> <td>A</td> </tr> </tbody> </table>	Comprensione		Parlato		Scritto	Ascolto		Lettura		Interazione orale	Produzione orale	1	A	A	A	A
Comprensione		Parlato		Scritto													
Ascolto		Lettura		Interazione orale	Produzione orale												
1	A	A	A	A													
Lingua																	
Lingua																	
	(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue																
Capacità e competenze organizzative	<p>RESPONSABILE GRUPPO AUDIT IN STRUTTURE DI PRODUZIONE DI ALIMENTI DELLA REGIONE VENETO Buone capacità di Leadership e Team building- Attitudine al coordinamento di personale e di gruppi specializzati di lavoro. Capacità d organizzazione e suddivisione del lavoro, delle mansioni e dei compiti, definendone le priorità. Gestione e Coordinamento di eventi, convegni, corsi e lezioni.</p> <p>COORDINATORE OPERATIVO REGIONALE DEL VOLONTARIATO DI PROTEZIONE CIVILE DELL' ASSOCIAZIONE NAZIONALE CARABINIERI (ANC) - ISPETTORATO REGIONALE DEL VENETO</p> <p>RESPONSABILE LOGISTICO REG.VENETO C.O.M 4 PIANOLA – L'AQUILA – EMERGENZA ABRUZZO - GRANDI EVENTI: PASSANTE MESTRE- DOLOMITI PATRIMONIO DELL' UMANITA'-EMERGENZA ALLUVIONE VENETO 2010-PER LA PROVINCIA DI PADOVA-ESERCITAZIONE REGIONALE "IL PAPA A NORD-EST" MAGGIO 2011- SISMA EMLIA 2012- FRANA MONSELICE 2013.</p>																
Capacità e competenze tecniche	Padronanza delle tematiche legate alla risposta alle emergenze epidemiche e non epidemiche a livello nazionale teorico e pratico, conoscenza degli attori della catena di comando e delle modalità di intervento Radiotrasmissioni-GPS																
Capacità e competenze informatiche	Applicativi base della suite microsoft Office, navigazione internet, gestione posta elettronica.- Corsi interni Azienda ULSS 18- Rovigo																
Capacità e competenze artistiche																	
Altre capacità e competenze	<p>ATTITUINE A PARLARE IN PUBBLICO, ORGANIZZATORE, RESPONSABILE SCIENTIFICO, RELATORE DI CORSI ECM NELLE MATERIE SVOLTE PER LA PROPRIA ATTIVITÀ PROFESSIONALE</p> <p>Qualifica Reg.Veneto di Coordinatore di Organizzazione di Protezione Civile Qualifica Reg.Veneto di Capo-Campo di Protezione Civile Qualifica Reg.Veneto di operatore di sala operativa di p.c.</p>																
Patente	B																
Ulteriori informazioni	Dal 2005 al 2105 ha partecipato a 95 corsi ECM Docente del Centro regionale del Veneto di Formazione di Protezione Civile																
Allegati	Enumerare gli allegati al CV. (facoltativo)																

Curriculum vitae in formato europeo
Dott. Antonio Tocchio

Autorizzo la Regione del Veneto al trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali". Tali dati saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito dei procedimenti per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Data 25 gennaio 2017

Firma

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **VITALI ANTONIO**
Indirizzo **VIA XXV APRILE 50/1° 24058 ROMANO DI LOMBARDIA (BG)**
Telefono **3357238621**
Fax **0363902618**
E-mail **antonio_vitali@regione.lombardia.it**

Nazionalità Italiana
Data di nascita **XXXXXXXXXX**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Dal luglio 1984 ad oggi
libero professionista nel settore degli animali da reddito sino al 1990 nella zona bassa bergamasca orientale, dall'aprile 1989 dipendente ASL come veterinario dirigente Sanità animale USSL 33 di Romano di Lombardia , dall'ottobre 1989 (in esito a concorso)veterinario coadiutore Ussl 33 di Romano di Lombardia poi USL 13 di Treviglio , nel 1999 nomina a responsabile di U.O. Servizio igiene degli allevamenti e produzioni Zootecniche Distretto di Caravaggio/Romano e poi dall 01 luglio 2001 fino ad oggi Responsabile Servizio Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche Dipartimento Prevenzione Veterinario ASL Bergamo struttura complessa. A partire dal settembre 2013 in distacco presso l'U.O DG Welfare Regione Lombardia
ATS Bergamo, via Gallicciolli Bergamo
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Azienda sanitaria
- Tipo di azienda o settore
dirigente
- Tipo di impiego
Responsabile servizio area "C"
- Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da - a)
Laurea in medicina Veterinaria 1984 Università degli studi di Milano abilitazione nello stesso anno
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Università degli studi di Torino
Università degli studi di Milano
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
Specializzazioni:
Ispezione degli alimenti di origine animale (Torino 1986)
Sanità Pubblica Veterinaria (Milano 1988)
Igiene e tecnologia del latte e derivati (Milano 2001)
specialista
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

PRIMA LINGUA

FRANCESE

ALTRE LINGUE

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

INGLESE FIRST E SECOND DIPLOMA OF ENGLISH-CLARKE'S LANGUAGE CENTRE

[elementare.]

[elementare.]

[elementare.]

ULTERIORI INFORMAZIONI

Publicazioni:

Pleuropolmonite contagiosa del bovino: Rilievi anatomopatologici, microbiologici e cinetica anticorpale in alcuni focolai di infezione

Valutazione del rischio da contaminazione da ppoliclorobifenili in provincia di bergamo

Collaborazione nello sviluppo del progetto Stato di salute della provincia di Bergamo

Docenze

Corsi interni ASL e per organizzazioni di categoria

Dott Antonio Vitali



Romano di Lombardia 30/11/2012

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome VOLANTI MARCELLO
Indirizzo VIA MONTE ARESI, 39 ROVERE' VERONESE (VERONA)
Telefono 0457848322 / XXXXXXXXXX
Fax 0457848322
E-mail volamarcello@libero.it

Nazionalità ITALIANA

Data e luogo di nascita XXXXXXXXXXXXX
26 FEBBRAIO 1972, Verona

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) DAL 1999 LIBERO PROFESSIONISTA
- Nome e indirizzo del datore di lavoro CONSULENZE PRESSO AZIENDE AGRICOLE ZOOTECHNICHE
- Tipo di azienda o settore ZOOTECNIA
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità Veterinario aziendale

Da giugno 2001 svolgo visite di ispezione per conto di ICEA in aziende agricole certificate biologiche.

Da gennaio 2002 a dicembre 2003 collaborazione nel progetto per l'assistenza tecnica alle aziende zootecniche biologiche della Regione Lombardia nell'ambito del piano di sviluppo rurale 1.14 reg. CEE 1257/99

Aprile 2005, partecipazione per conto di AIAB al Gruppo di lavoro per il sostegno alla zootecnia biologica c/o MIPAF – Roma

Da Dicembre 2005 membro della comunità dei consulenti in agricoltura biologica per progetto PRISMA – Veneto agricoltura

S. Michele all'Adige alla "Dimostrazione del trattamento di endoparassitosi di ruminanti con prodotti fitoterapici ed omeopatici"

Da Gennaio 2008 collaborazione nell'ambito del piano regionale per il rafforzamento e lo sviluppo dell'agricoltura biologica-Veneto Agricoltura con incarico di responsabilità nel settore di assistenza alle aziende biologiche caprine della Regione Veneto. Progetto svolto in collaborazione con Università degli studi di Padova ed Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Dal 2001 incarichi di numerose docenze nell'ambito della zootecnia biologica per conto della Regioni, Università, enti pubblici e privati

Dal 2009 collaboro con rivista specializzata di settore per la stesura di articoli inerenti l'allevamento ovi-caprino

Dal 2010 collaborazione al progetto sulla filiera della carne biologica finanziato secondo la legge 32 della Regione Veneto

Dal 2012 incarico di direttore dell' Associazione per la promozione e tutela della pecora Brogna

Dal 2012 partecipazione al progetto Safe Organic in collaborazione con Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Dal 2014 incarico da parte dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie nell'ambito del progetto Bionet della Regione Veneto per assistenza alle aziende ovine Venete che allevano razze in via d'estinzione

Dal 2016 partecipo al progetto internazionale ISAGE (Innovation for Sustainable Sheep and Goat Production in Europa), come esperto dell'allevamento ovi-caprino

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	1991 a 1998
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli studi di Bologna: laurea in Medicina Veterinaria c/o Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Patologia Animale Sezione di Igiene e Tecnologia Alimentare
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Indirizzo ispettivo degli alimenti
• Qualifica conseguita	Medico veterinario
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	

Corsi e seminari

2001 *Corso di formazione professionale per tecnici della zootecnia biologica presso Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche - Brescia*

- 2002** corso di omeopatia veterinaria in buiatria organizzato da SIVAR – Cremona
- 2003** *L'aborto nei ruminanti: eziologia e diagnosi* evento formativo SIVAR - Verona
- 2003** *"L'anestrosi post parto nella vacca da latte"* evento formativo SIVAR - Cremona
- 2003** *"Aggiornamento in buiatria"* evento formativo SIVAR – Cremona
- 2003** *"Incontri di aggiornamento per Medici Veterinari"* – Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche, Ordine dei Medici Veterinari di Verona
- 2004** *"Monitoraggio della salute, della fertilità e della qualità della produzione nell'allevamento della vacca da latte"*
- 2004** *"Patologia apistica e problematiche del miele"* – Azienda U.L.S.S. n. 22 Regione Veneto
- 2005** " Patologie dismetaboliche dei bovini: approccio diagnostico e terapeutico in campo" SIVAR – CR
- 2005** " Malattie delle api ed igiene dei prodotti dell'alveare" – Azienda U.L.S.S. n. 22 Regione Veneto
- ottobre 2005** " Corso di apicoltura pratica" – Enaip Veneto
- giugno 2006** " Nuove acquisizioni su argomenti di interesse veterinario applicati all'apicoltura" - Azienda U.L.S.S. n. 22 Regione Veneto
- 2006** " Corso e-learning sulla condizionalità" – Veneto Agricoltura
- 2007** Corso 40 ore: "La gestione delle risorse umane in conformità ai principi della norma UNI EN ISO 9001:2000" a cura del CSQA
- 2008** Corso di formazione per addetti alla manipolazione di alimenti e bevande- Comunità Montana Valli del Luinese
- 2009** "Giornate formative settore apistico,zootecnico" organizzate da Icea presso azienda Panta Rei (Passignano)

2010 corso : La zootecnia biologica” A.ve.pro.bi/Cipat (Campagnola di Zevio)

Marzo 2011: Giornata formativa organizzata da Icea presso Sot Trentino Alto Adige per tecnici produzioni vegetali e di trasformazione

Aprile 2011: “Il sistema di controllo della produzione biologica in Veneto” organizzato da Veneto Agricoltura

Maggio 2011 : “Giornate formative settore apistico,zootecnico” organizzate da Icea presso azienda la Castigliola (Rovolon)

Gennaio 2012: : Incontro Tecnici in Veneto – Aggiornamento documentazione, procedura deroga ENSE, rotazioni, controllo spacci, resoconto controlli, aggiornamento normativo in materia di etichettatura.

Marzo 2012: Incontro tecnici in Lombardia: Novità gestione Siarl, revoca prodotti fitosanitari contenenti rame e zolfo, linee guida misure antifrode: “Gatto con gli stivali”

Marzo 2012: Incontro tecnici in Trentino Alto Adige

Maggio 2012: Incontro tecnici in Trentino Alto Adige

Giugno 2012: Incontro tecnici in Lombardia: Piano gestione art. 63/889, registro reclami, aggiornamento fascicolo aziendale, chiarimenti su corretta attuazione normativa 834/07

Agosto 2012: Incontro tecnici in Lombardia: Reg. 203/2012

Ottobre 2012: Incontro Tecnici in Veneto – Piano di Gestione , analisi del Sistema di controllo del biologico e punti critici riscontrati, obiettivi di miglioramento per il 2013, criteri valutazione operato dei tecnici, controllo etichette in sede di verifica ispettiva, informatizzazione notifica attività con metodo biologico

4-6 Ottobre 2012 Sistemi agro-zootecnici biologici ed eco-compatibili in ambiente montano Organizzato da: SoZooAlp e ZooBioDi

Dicembre 2012: incontro tecnici in Trentino Alto Adige

Maggio-Dicembre (24 ore) : Aggiornamento sugli aspetti igienico sanitari e qualitativi delle produzioni biologiche – CIPAT VENETO

Gennaio 2013 : Corso di aggiornamento relativo alla verifica della agricoltura biodinamica ai sensi degli standards Demeter

23 Aprile : corso aggiornamento tc c/o sot Veneto: gestione visite ispettive, utilizzo programma informatico WICEA

08 Ottobre: corso aggiornamento tc c/o sot: problematiche nella compilazione del verbale nelle VI, prelievo campioni, gestione NC

Febbraio 2014: Conservare la biodiversità e produrre biologico: sfida possibile per l'agricoltura Veneta? N.7 ore Veneto

Agricoltura, Legnaro (Pd)

2014: giornate di aggiornamento per tecnici ICEA presso SOT Lombardia, Trentino Alto Adige e Veneto

2015: giornate di aggiornamento per tecnici ICEA c/o SOT Trentino e Veneto:

6 LUGLIO 2015: Gestione notifiche informatizzate e piani di gestione, colture parallele, campionamenti, aggiornamenti normativi.

12 OTTOBRE 2015: Utilizzo del gestionale Wicea, gestione dei provvedimenti sanzionatori, visite ispettive: tempistiche da rispettare e modalità consegna verbali; aggiornamenti normativi.

PUBBLICAZIONI : LIBRO : LA CAPRA (2013)
LA PECORA (2016)

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

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

Spiccata conoscenza della gestione degli allevamenti zootecnici biologici

PRIMA LINGUA **italiano**

ALTRE LINGUE

inglese

- Capacità di lettura buona
- Capacità di scrittura scarsa
- Capacità di espressione orale media

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.

BUONA CAPACITÀ DI LAVORARE IN GRUPPO E RELAZIONARSI CON ALTRE PERSONE

<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>	<p>Dal 2005 al 2013 ho svolto attività di volontariato in una azienda agricola gestita da una cooperativa sociale per il reinserimento lavorativo di persone con problematiche psichiatriche</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE <i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i></p>	<p>Sufficiente Utilizzo dei principali programmi informatici</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE <i>Musica, scrittura, disegno ecc.</i></p>	<p>nessuna</p>
<p>ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE <i>Competenze non precedentemente indicate.</i></p>	<p>nessuna</p>
<p>PATENTE O PATENTI</p>	<p>B</p>

ULTERIORI INFORMAZIONI

ALLEGATI

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. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 675/96 del 31 dicembre 1996.

Verona, 16/01/2016

NOME E COGNOME (FIRMA)
