



**LA PRODUZIONE, LA COMMERCIALIZZAZIONE E LA TRASFORMAZIONE DEL LATTE: GESTIONE DELLE ATTIVITÀ AZIENDALI PER GARANTIRE SICUREZZA ALIMENTARE E QUALITÀ**

Obiettivo n°23 - Sicurezza alimentare e/o patologie correlate

Laboratorio Chimico CCIAA Torino, Via Ventimiglia 165, Torino

**26 MAGGIO 2015**

<b>9.15 - 10.45</b>	<b>Titolo/argomento</b>	<b>Relatori</b>
9.15 - 9.45	GLI ASPETTI RELATIVI ALLA PRODUZIONE DI LATTE: PACCHETTO IGIENE E INDICAZIONI NAZIONALI	Luca NICOLANDI ASL TO 4
9.45 - 10.15	GLI ASPETTI RELATIVI ALLA PRODUZIONE DEL LATTE: COSA CAMBIA DOPO LE QUOTE LATTE	Pierluigi BESSOLO Regione Piemonte
10.15 - 10.45	PARAMETRI DEL LATTE CRUDO E OBIETTIVI DI SICUREZZA ALIMENTARE: DALLA MUNGITURA ALLA TRASFORMAZIONE	Luca NICOLANDI ASL TO 4
<b>11.00 - 13.00</b>	<b>Titolo/argomento</b>	<b>Relatori</b>
11.00 - 11.30	ASPETTI TECNOLOGICI DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE: CRITICITÀ EMERGENTI LEGATE ALLA QUALITÀ DEL LATTE	Mauro POGGI
11.30 - 12.00	APPLICAZIONE DEL PIANO ANALISI: TIPOLOGIA DI ANALISI, FREQUENZE DI CAMPIONAMENTO E MODALITÀ DI SEMPLIFICAZIONE	Lucia DECASTELLI IZS Piemonte Liguria e Valle d'Aosta
12.00 - 12.30	LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ SIA DAL PUNTO DI VISTA MICROBIOLOGICO CHE COME DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONE	Stefano PANZIERI ASLTO5
12.30 - 13.00	DISCUSSIONE CON I PARTECIPANTI	
<b>14.00 - 16.30</b>	<b>Titolo/argomento</b>	<b>Relatori</b>
14.00 - 14.30	IL LATTE DI CAPRA E LATTE D'ASINA: DUE NUOVE PROSPETTIVE DI COMMERCIALIZZAZIONE	Mauro D'AVENI Coldiretti
14.30 - 15.00	LA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI PREIMBALLATI E NON PREIMBALLATI	Paola REBUFATTI Laboratorio Chimico CCIAA Torino
15.00 - 15.30	PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DELLE ATTIVITÀ ARPEA NEGLI ALLEVAMENTI DA LATTE: NOVITÀ PER IL 2015	Gianluca CANTAMESSA Arpea Piemonte
15.30 - 16.00	CASI PRATICI : CASCINA FONTANACERVO	Clara BERTINO Cascina Fontanacervo
16.00 - 16.30	DISCUSSIONE CON I PARTECIPANTI	
<b>VERIFICA ECM*</b>		

\*Il tempo dedicato alla verifica NON è compreso nelle ore totali del corso

**TOTALE ORE DELL'INIZIATIVA FORMATIVA**

**6 ORE**

## RAZIONALE

L'agricoltura di oggi non è più solo produzione e trasformazione di prodotti, è un settore in forte evoluzione, che compete sui mercati globali e contribuisce a gestire il territorio e le sue risorse. Nel settore della trasformazione lattiero casearia la gestione di tutte le attività aziendali, dalla mungitura alla trasformazione, dal confezionamento all'etichettatura, rappresenta uno strumento di monitoraggio del raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare previsti dal pacchetto igiene. I criteri normativi fungono spesso da riferimento per lo sviluppo di processi qualitativi nella filiera e la loro applicazione e modulazione rappresenta un momento fondamentale per comprendere l'evoluzione di una realtà, molto importante per la collettività, in continua trasformazione. Il corso si propone quindi di fare una disamina attenta, sotto differenti profili, di un settore produttivo tra i più importanti in Italia, con un focus particolare dedicato al latte d'asina e di capra, in quanto realtà produttive emergenti nel contesto regionale piemontese.

## Clara BERTINO

### Curriculum Vitae et studiorum

#### Informazioni personali

Nome Clara Bertino

E-mail clara.bertino@gmail.com

Nazionalità italiana

Data di nascita 03/05/1985

Stato nubile

#### Esperienza professionale

- Date Novembre 2014- attualmente
  - Tipo di azienda o settore Caseificio Cascina Fontanacervo Villastellone (To)
  - Lavoro o posizione ricoperti **Addetta alla Sicurezza Alimentare e Autocontrollo**
- Principali attività e responsabilità
  - Gestione dell'autocontrollo e procedure di sicurezza alimentare.
  - Analisi di lieviti e muffe su prodotti finiti.
  
- Date Marzo 2013 – Ottobre 2014
  - Tipo di azienda o settore Università degli Studi di Torino - Laboratorio microbiologico - Torino
  - Lavoro o posizione ricoperti Analisi microbiologiche di acque e alimenti – Borsa di studio per il programma di ricerca "Problematiche igienico-sanitarie nel ciclo idrico integrato" in collaborazione con la SMAT di Torino
- Principali attività e responsabilità
  - Analisi acque reflue, potabili e superficiali e determinazione dei parametri microbiologici e ricerca di patogeni (E.coli, Salmonella spp., Campylobacter spp. Cryptosporidium parvum);
  - ricerche bibliografiche in merito a vari aspetti della sanità pubblica (problematica delle acque reflue ospedaliere, vita sana e malattie neurodegenerative)

#### Istruzione e Formazione

- Data 2014
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Corso di formazione "Prevenzione alimentare: il sistema HACCP" con attestato 26 crediti ECM -GFI & Partners-
  
- Data 6 dicembre 2013
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Conseguimento dell'abilitazione all'esercizio della professione di Biologo
  
- Data 20 ottobre 2011
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Laurea Magistrale in Biologia dell'Ambiente (D.M. 270/04) Università degli Studi di Torino.
  - Volazione Tesi di laurea dal titolo: "Analisi di comunità di Lepidotteri Ropaloceri in ambiente alpino". 107/110
  
- Data 10 luglio 2009
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Capacità e competenze  
personali

Madrelingua Italiano

Altre lingue

Autovalutazione  
Livello europeo (\*)

Inglese

Spagnolo

Comprensione		Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale	
B2	Livello interm-alto	B2	Livello interm-alto	B1	Livello intermedio	B1	Livello intermedio
C1	Livello avanzato	C1	Livello avanzato	C1	Livello avanzato	C1	Livello avanzato

(\*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](#)

Capacità e competenze  
sociali

Durante le mie esperienze lavorative, ho potuto consolidare la mia capacità al lavoro di squadra, di sviluppare delle ottime capacità comunicative e di relazione.

Capacità e competenze  
organizzative

Questo periodo di lavoro in caseificio e precedentemente in ambiente di laboratorio, mi ha permesso di affinare al massimo le mie qualità di organizzazione del lavoro. Ho sviluppato la puntualità e la precisione necessarie in ambiente lavorativo e sempre rispettando i tempi richiesti dai miei superiori.

Capacità e competenze  
informatiche

Durante le mie esperienze lavorative passate ho sviluppato ottime capacità di utilizzo del Pacchetto Office, dei principali browser di navigazione e nell'utilizzo del software statistico SPSS.

Capacità e competenze  
tecniche

Durante la mia esperienza lavorativa ho acquisito competenze nell'utilizzo delle tecniche utilizzate per le analisi di acque e alimenti, definite dall'Istituto Superiore di Sanità secondo i principali Decreti e normative vigenti (n°152 del 2006 e n°31 del 2001 e Pacchetto Igiene).  
Ottime capacità di utilizzo delle comuni pratiche di microbiologia e strumentazioni (preparazione di terreni, colorazione di Gram, autoclavi, centrifughe, stomacher, bilance analitiche, termostati, rampe da filtrazione, cappe a flusso laminare, microscopio ottico ecc.).  
Buone capacità di utilizzo delle principali tecniche di biologia molecolare: estrazione DNA, PCR, PCR Real Time, elettroforesi su gel e utilizzo di termociclatori.  
Inoltre possiedo una buona esperienza nel lavoro d'ufficio, acquisita durante tutte le mie esperienze lavorative passate.

Patente

Categoria B  
Automunita

Privacy

In riferimento alla D.Lgs 196/2003 inerente la riservatezza dei dati, concedo l'autorizzazione a detenere e utilizzare le informazioni fornite, ai fini dell'attività di ricerca e selezione del personale

Clara Bertino

## Pierluigi BESSOLO

### DATI PERSONALI

Nato a Ciriè (TO) il 5 gennaio 1958 CF: BSSPLG58A05C722M

### STUDI

Laurea in Scienze Agrarie conseguita nel 1984 presso la Facoltà di Agraria di Torino con votazione 105/110. Argomento tesi: miglioramento prati e pascoli in zona montana.

Diploma di Divulgatore Agricolo Polivalente (DAP) conseguito nel 1987/88 presso il Centro Interregionale Formazione (CIFDA Norditalia) di Minoprio (CO)

Master di Diritto Amministrativo (corso regionale) conseguito nel 1998.

## ATTIVITA' PROFESSIONALE

Dal giugno 1988 dipendente della Regione Piemonte, Assessorato Agricoltura, prima nel Settore Attività Strumentali e poi (dal 1998) nella Direzione Agricoltura, Settore Produzioni Zootecniche.

Dal 1990 titolare U.O.O "Accordi interprofessionali".

Dal 1999 titolare di P.O. di tipo "A" denominata "Applicazione della normativa comunitaria, nazionale e regionale per il comparto lattiero caseario".

Dal 2004 titolare dell'incarico di alta professionalità denominato "Esperto delle politiche del comparto lattiero-caseario".

Dalla data di assunzione costantemente impegnato in attività relative alla zootecnia ed in particolare al settore lattiero caseario.

Si riassumono, di seguito i principali argomenti:

1. latte qualità (ora collegato al programma di monitoraggio delle caratteristiche qualitative del latte prodotto in Piemonte), anche nell'ambito della trattativa produttori-industria di raccolta e trasformazione per la definizione del prezzo del latte alla stalla. L'attività comporta frequenti contatti e collaborazioni con i rappresentanti degli allevatori, degli acquirenti, dei laboratori di analisi e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Torino;
2. quote latte, comprendente la gestione della materia a livello territoriale (coordinamento con le Province e rapporto con le Organizzazioni dei produttori e degli acquirenti) e la partecipazione ai processi decisionali e regolamentari a livello nazionale e comunitario. Partecipazione, fin dalla costituzione, al gruppo di lavoro MIPAAF-AGEA-Regioni per l'approfondimento delle principali problematiche connesse con l'applicazione del regime delle quote (formalizzato con DM 4607 del 27.6.2011);
3. selezione genetica e miglioramento delle produzioni delle razze allevate, sia attraverso la partecipazione a Comitati tecnici e gruppi di lavoro nazionali, che nella gestione dei contributi a livello regionale e provinciale.

Rappresentante regionale del "Comitato Tecnico Centrale Bovini da Latte" e del "Comitato Monitoraggio Forfait" (definizione delle linee guida per la gestione delle attività di selezione a livello nazionale. DM 23485 del 13.11.2006).

4. in genere, studi ed interventi per la zootecnia, volti a fronteggiare le crisi del settore, sostenere lo sviluppo del comparto in coerenza con le esigenze del mercato e dei consumatori (es. attuazione Politica Agricola Comune e Programma Sviluppo Rurale in materia zootecnica).

Torino, li 15 aprile 2015

## Gianluca CANTAMESSA

Nome	<b>CANTAMESSA GIANLUCA</b>
Indirizzo	(Omissis)
Telefono	(Omissis)
Fax	(Omissis)
E-mail	(Omissis)
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	30/09/1972

## ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date	Febbraio 2008 - Oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	ARPEA (Agenzia Regionale per le erogazioni in agricoltura) - Via Bogino, 23 Torino
• Tipo di azienda o settore	Ente strumentale della regione Piemonte
• Tipo di impiego	Responsabile dell'ufficio controlli dell'Area Autorizzazione Tecnico
• Principali mansioni e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gestisce i controlli di condizionalità delegando ad enti esterni, gestisce i rapporti tecnico-organizzativi con gli enti delegati e predispone le specifiche dei controlli;</li><li>- gestisce l'implementazione dei servizi informativi di supervisione e coordinamento delle attività operative di controllo di condizionalità;</li><li>- cura e predispone insieme a Regione le specifiche per la tenuta del fascicolo aziendale ed esegue i relativi controlli, delegando se necessario;</li><li>- gestione delle attività di controllo di II livello rivolta agli enti delegati di ARPEA</li><li>- organizza ed esegue i sopralluoghi in campo a seguito di istanza di riesame, segnalazioni e validazione delle perizie pervenute in ARPEA per i fondi di FEAGA e di FEASR;</li><li>-</li></ul>
• Date	Marzo 2005 – Gennaio 2008
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Finpiemonte S.p.A.- Galleria S. Federico, 54 Torino
• Tipo di azienda o settore	Società finanziaria pubblica
• Tipo di impiego	Addetto all'ufficio PAC, PSR e controlli di II livello sui delegati CAA, Province e Comunità Montane
• Principali mansioni e responsabilità	Referente per l'analisi e studio della normativa in materia di fascicolo aziendale per la percezione dei contributi UE; Analisi e studio della normativa in materia condizionalità e applicazione dei controlli in Piemonte;
• Date	Febbraio 1999 – Febbraio 2005
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Consorzio Agrario delle Province del Nord-Ovest (Via Bra, 97 – 12020 – Cuneo Ronchi
• Tipo di azienda o settore	Società che attua, nel riferimento a tutti gli operatori agricoli, un articolato impegno volto alla fornitura di mezzi tecnici, all'innovazione ed al miglioramento della produzione agricola, nonché alla predisposizione e gestione di servizi utili all'agricoltura
• Tipo di impiego	Impiegato nell'ufficio macchine agricole;
• Principali mansioni e responsabilità	coordinamento della rete di vendita, contabilità e promozione delle macchine agricole;

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date	Conseguita nel 1999
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Laurea in Scienze Forestali e Ambientali presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Torino
• Date	Conseguito nel 1992
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Diploma di perito industriale capotecnico, specializzazione: Elettronica industriale conseguito presso l'istituto tecnico industriale statale di Mondovì

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA	ITALIANA		
ALTRE LINGUE			
INGLESE	Capacità di lettura DISCRETA	Capacità di scrittura ELEMENTARE	Capacità di espressione orale ELEMENTARE
FRANCESE	ELEMENTARE	ELEMENTARE	ELEMENTARE

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI  
Buona capacità relazionali  
Discreta attitudine all'apprendimento

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE  
Conoscenza dei pacchetti applicativi Word, Excel e Powerpoint, di Internet e dei principali motori di ricerca.

PATENTE  
A, B

## ULTERIORI INFORMAZIONI

Ai sensi della legge 196/03 (tutela della persona rispetto al trattamento dei dati personali) autorizzo il trattamento manuale/automatizzato dei dati personali contenuti nel presente Curriculum vitae



Nome **D'AVENI MAURO**

E-mail **mauro.daveni@coldiretti.it**

Nazionalità **Italiana**

Luogo e data di nascita **TORINO, 29 NOVEMBRE 1958**

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **DAL 1 NOVEMBRE 2008 AD OGGI**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Impresa Verde srl – via Pio VII, 97 – 10135 Torino**
- Tipo di azienda o settore **Società emanazione della Federazione Provinciale Coltivatori Diretti di Torino**
- Tipo di impiego **Responsabile Servizio Qualità e Sicurezza Alimentare della Coldiretti Torino**
  
- Date (da – a) **DAL 28 NOVEMBRE 2011 AD OGGI**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Consorzio Produttori Agricoli Torino - COPAT  
via Pio VII, 97 – 10135 Torino**
- Tipo di azienda o settore **Consorzio di imprese agricole**
- Tipo di impiego **Consigliere Delegato**
  
- Date (da – a) **DAL 1 FEBBRAIO 2000 AL 31 OTTOBRE 2008**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Coldiretti Servizi srl – via Pio VII, 97 – 10135 Torino**
- Tipo di azienda o settore **Società emanazione della Federazione Provinciale Coltivatori Diretti di Torino**
- Tipo di impiego **Responsabile Ufficio Qualità della Coldiretti Torino**
  
- Date (da – a) **DAL 1 GENNAIO 1980 AL 31 GENNAIO 2000**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Associazione Produttori Zootecnici Va.tor – via San Francesco da Paola,  
31 – 10123 Torino**
- Tipo di azienda o settore **Società emanazione della Federazione Provinciale Coltivatori Diretti di Torino**
- Tipo di impiego **Assistenza tecnica specialistica agli allevamenti e coordinamento zootecnico dei tecnici Coldiretti**

- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
- DAL 1983 AD OGGI**  
**Vari (INIPA Piemonte, AGENFORM, S.O.F.Agr.A. S.r.l., Scuola Malva-Arnaldi, ENAIP, ecc.)**  
**Istituti di formazione professionale**  
**Attività di docenza su tematiche inerenti alla qualità delle produzioni agroalimentari, alla multifunzionalità in agricoltura ed alla sicurezza alimentare**
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
- DAL 1983 AL2008**  
**Vari (Istituto Lattiero Caseario di Moretta CN; ASSO.DOP. Piemonte; Caseificio Cooperativo “Valle Josina” di Peveragno CN; Cooperativa “Piemonte Latte” di Genola CN; Istituto Nord Ovest Qualità di Moretta CN; ecc.)**  
**Agroalimentare**  
**Consulenze varie. Esecuzione di Verifiche Ispettive Interne.**
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
- DAL 1998 AL 2009**  
**Asprolat Piemonte; Asprocarne Piemonte**  
**Associazioni produttori zootecnici**  
**assistenza tecnica specialistica alle aziende zootecniche all’interno del Programma Regionale di Assistenza Tecnica in Zootecnia (P.R.A.T.Z.)**
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
- DAL 1998 AD OGGI**  
**Varie imprese agricole, agrituristiche ed artigianali**  
**consulenza alle imprese in materia di predisposizione dei piani di autocontrollo (HACCP), in particolare nel settore della trasformazione del latte (caseifici e gelaterie), della carne (macelli e macellerie), dell’ortofrutta (conservate e confetture), dei cereali, del miele, del cioccolato e della somministrazione di alimenti e bevande (agriturismi, bar-ristoranti e mense scolastiche)**
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
- DAL 2007 AL 2009**  
**Caseificio Pugliese dei F.lli Radicci SpA – Lauriano (To)**  
**Produzioni lattiero-casearie**  
**Verifiche interne allo stabilimento per certificazione di prodotto NO OGM ai sensi del DT 030 del CSQA**
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
- DAL GENNAIO 2002 AL OTTOBRE 2004**  
**S.E.C.A.F. s.r.l. corso Traiano, 64/14 10135 Torino**  
**Consulenza alle imprese in materia fiscale e del lavoro**  
**Responsabile Assicurazione Qualità ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2000 (azienda certificata da CSQ)**
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
- DAL 2001 AL 2004**  
**Azienda Agricola Molino Giovanni – via Torino, 25 – 10040 Pralormo (To)**  
**Allevamento bovini da carne**

- Tipo di impiego

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Qualifica conseguita

## **CAPACITÀ E COMPETENZE**

### **PERSONALI**

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

### **MADRELINGUA**

### **ALTRA LINGUA**

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

## **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.*

**Responsabile Assicurazione Qualità ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2000 (azienda certificata da CSQA)**

**10 novembre 1993**

**Università degli Studi di Torino – Facoltà di Lettere e Filosofia**

**Laurea in lettere moderne**

**votazione di 110/110 e lode, discutendo una tesi di Geografia Linguistica in seguito pubblicata**

**1977**

**Istituto Tecnico Agrario “Don Bosco” di Lombriasco (To)**

**Diploma di perito agrario**

**votazione di 56/60**

**Dal 15 al 19 marzo 1999**

**S.G.S. (Société Générale de Surveillance)**

**Corso sulla Valutazione dei Sistemi Qualità mediante Verifiche Ispettive” di 40 ore**

## **ITALIANO**

**Inglese e Francese**

**Livello discreto**

**Livello sufficiente**

**Livello sufficiente**

**Tutte le esperienze professionali sono state basate sul lavoro di staff e sulla relazione diretta con il cliente**

<p>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</p> <p><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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dal 1979 al 1989 socio fondatore e amministratore, con varie cariche, della Cooperativa "Il Margine" di Torino, tuttora operante nel settore dei servizi alla persona, in particolare ai portatori di handicap</li> <li>• dal 1993 al 2000 dirigente sportivo presso la società di calcio giovanile KL di Torino.</li> <li>• dal 2004 membro della Commissione prezzi all'ingrosso – Alimentari I e II della Camera di Commercio di Torino.</li> <li>• da marzo 2006 a dicembre 2011 componente della Giunta Esecutiva dell'Ente di Gestione delle Aree Protette della Collina Torinese.</li> <li>• dal 2012 membro dell'Osservatorio provinciale sulla contraffazione della Camera di Commercio di Torino</li> <li>• da gennaio 2014 membro della Commissione prezzi del Comune di Torino.</li> </ul>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</p> <p><i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i></p>	<p>buona conoscenza ed uso corrente dei principali programmi operativi in ambito Windows (word, excel, access, outlook, ecc.) e discreta conoscenza del sistema operativo MsDos</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE</p> <p><i>Musica, scrittura, disegno ecc.</i></p>	<p>Pubblicazione del libro "Bandiera, Gentila &amp; le altre. I nomi dei bovini in provincia di Torino." edito dalle Edizioni Dell'Orso - Alessandria nel 1994</p>
<p>ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE</p> <p><i>non precedentemente indicate.</i></p>	<p>Partecipazione continuativa ai panel di analisi sensoriale organizzati dal Divapra - Facoltà di Agraria dell'Università di Torino e dall'Onaf di Torino.</p>
<p>PATENTE O PATENTI</p>	<p>Patente di guida B</p>
<p>ULTERIORI INFORMAZIONI</p>	<p>Pubblicazione di una serie di articoli e libri, tra cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>"Interventi contro la mastite bovina in alcuni comuni piemontesi."</i> pubblicato su "Il nuovo progresso veterinario" n° 23/82;</li> <li>▪ <i>"La qualità del latte."</i> pubblicato su "Agrisviluppo" n° 4/84;</li> <li>▪ <i>"I principali alimenti zootecnici."</i> edito a cura della Provincia di Torino nel 1988;</li> <li>▪ <i>"Una banca dati foraggera."</i> pubblicato su "L'Informatore Agrario" n° 48/88;</li> <li>▪ <i>"Il Toma. Rivalutazione di un formaggio tipico della provincia di Torino."</i> edito nel 1992 a cura della Federsviluppo di Torino, su finanziamento della Regione Piemonte;</li> <li>▪ <i>"Confronto tra alcuni miscugli per prato avvicendato nella pianura sud di Torino."</i> pubblicato su "Piemonte Agricoltura" n° 9/93;</li> <li>▪ <i>"Boonimia in provincia di Torino: un percorso di ricerca"</i> pubblicato sul Bollettino dell'Atlante Linguistico Italiano nel 1994;</li> <li>▪ <i>"Mastite bovina: confronto fra gruppi terapeutici"</i> edito su Piemonte Agricoltura n° 4 del 4 maggio 1997;</li> <li>▪ <i>"L'alimentazione dei ruminanti"</i> edito a cura della Provincia di Torino nel 1995;</li> <li>▪ <i>"Gli impianti di mungitura: note pratiche di funzionamento, progettazione e manutenzione"</i> edito a cura della Federsviluppo di Torino e dell'Associazione Provinciale Allevatori di Torino nel 1998;</li> </ul>

- *“Toma Piemontese”* edito a cura della Regione Piemonte nel 1998;
- *“Guida alla predisposizione del piano di autocontrollo aziendale nei caseifici aziendali”* edito a cura dell’Istituto Lattiero-caseario di Moretta (Cn) nel 1998;
- *“La situazione dell’adeguamento strutturale nei caseifici di aziende agricole e artigianali”* pubblicato, nell’ambito del programma Interreg II, dall’Istituto Lattiero-caseario di Moretta (Cn) nel 1999;
- *“L’igiene nei Caseifici di Azienda Agricola”* edito a cura dell’Istituto Lattiero-caseario di Moretta (Cn) nel 1999;
- *“Le filiere “carne ovina” del Piemonte e della Provence Alpes Côte d’Azur”* edito da Provincia di Torino e Départements Hautes Alpes, Alpes de Haute Provence e Alpes Maritimes nel 1999;
- *“I prodotti tipici della provincia di Torino: censimento e ricerca storica delle produzioni tipiche agroalimentari nella provincia di Torino”* edito a cura della Camera di Commercio di Torino nel dicembre 2000,
- *“Valorizzazione delle aree marginali attraverso la linea vacca-vitello”* in *“La razza bovina Piemontese”* edito a cura della Regione Piemonte nel febbraio 2005.
- *“Guida di buona prassi per caseifici di azienda agricola”* edito a cura della Regione Piemonte nell’aprile 2014

## Lucia DE CASTELLI

### Dati anagrafici

**Cognome e Nome:** Decastelli Lucia

**Luoqo di nascita:** Ceva (CN)

**Data di nascita:** 4/10/1961

***Iscrizione ordine Professionale Veterinari di Cuneo n.458***

### 1. Attività professionali, direzionali e organizzative

#### **1.1 Esperienze lavorative**

##### **Dal 1/06/2011 ad oggi**

L’ 11/05/2011 le è stato affidato, con provvedimento motivato n. 289, l’incarico dirigenziale quinquennale di responsabile della Struttura Complessa Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni.

Dal 1/11/2008 è Responsabile con incarico provvisorio, della S.C. Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni alla quale afferiscono la S.S Controllo Alimenti, la UO Centro Latte e la UO Batteriologia Specializzata.

Come Responsabile della S.C. Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni coordina l’attività del seguente personale

-4 Dirigenti (Medici veterinari e Biologi)

-13 Tecnici di laboratorio biomedico

-2 Addetti attività amministrative

-1 Tecnico di laboratorio biomedico con funzione di coordinatore della S.C.

-1 addetto lavaggio e sterilizzazione

-8 Addetti alle attività di ricerca con profili di Veterinario, Biologo, Biotecnologo, tecnico di laboratorio

La S.C. Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni effettua in media annualmente i un numero totale di analisi pari a 98.000 così distribuite:

Laboratorio Centro Latte: 40.000

Laboratorio Controllo Alimenti: 47.700

Laboratorio Batteriologia Specializzata: 10.300

(Report di attività 2010)

La Struttura Complessa svolge compiti istituzionali rappresentati dai controlli effettuati in ambiti di piani speciali nazionali o regionali: (PRISA) Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare, P.N.R. (Piano Nazionale Residui), P.N.A.A (Piano Nazionale Alimentazione Animale), Piani di Controllo del porto di Genova per merce di importazione extra-comunitaria (P .I.F), Piani di controllo degli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (U.V.A.C.), Allerte Comunitarie, Attività di verifica dei parametri del latte ai sensi del DPR. 54/97 e D.M. 185/1991, Piani di monitoraggio, Controlli nei macelli correlati all'attività ispettiva, Verifica applicazione della Dec.471/2001, Raccomandazione CEE 175/2005.

A partire dal 2006, in seguito all'aggiornamento normativo in ambito di sicurezza alimentare e all'entrata in vigore del cosiddetto "Pacchetto Igiene" a livello Europeo, la struttura ha aggiornato e adeguato la propria attività secondo quanto richiesto dai nuovi regolamenti comunitari, mettendo a punto e accreditando nuovi protocolli analitici sia con metodi tradizionali che innovativi di biologia molecolare per nuovi microrganismi target, come richiesto dalla normativa comunitaria.

La SC riveste ruolo di coordinamento, dal punto di vista tecnico-scientifico, delle attività dei Laboratori Controllo alimenti presso le Sezioni periferiche dell'IZSPLV, per garantire l'armonizzazione dei protocolli applicati e l'uniformità della gestione delle attività.

Dal 2007 è Responsabile del Laboratorio Nazionale di Riferimento (NRL) per gli stafilococchi coagulasi positivi, compreso *Staphylococcus aureus* istituito presso il Laboratorio Controllo Alimenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. Nell'ambito della sua attività il NRL ha l'obiettivo di armonizzare la ricerca scientifica sugli stafilococchi coagulasi positivi e sulle enterotossine stafilococciche con metodiche condivise da tutti i laboratori nazionali che effettuano Controlli Ufficiali sul territorio. Coordina inoltre, la rete degli IZZSS per garantire l'uniformità di applicazione di delle raccomandazioni indicate dal Laboratorio Comunitario di Riferimento.

A partire dal 1998 risulta Responsabile Scientifico di numerosi Progetti di Ricerca nell'ambito della Sicurezza Alimentare.

Nell'Anno 2003 ha effettuato il Corso di Formazione Manageriale per Dirigente Responsabile Sanitario di Struttura Complessa presso l'Università Bocconi di Milano (SDA Bocconi). Durante il corso di formazione manageriale ha approfondito i seguenti temi:

- Politica sanitaria
- Organizzazione ed economia delle Strutture Sanitarie
- Gestione dei Servizi, delle risorse umane
- Strategie di comunicazione

Vengono di seguito riportati i principali periodi in cui la carriera lavorativa può essere schematizzata

**Periodo: dal 01/12/88 al 30/04/90:**

**Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta. Sezione di Novara**

Contratto a tempo determinato, con qualifica di Veterinario Assistente - profilo professionale Veterinario collaboratore, IX liv. presso la Sezione di Novara dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. L'attività viene svolta nei laboratori di sierologia, diagnostica e soprattutto del controllo alimenti con particolare riferimento alla microbiologia e batteriologia alimentare.

**Periodo: dal 01/05/90 al 31/10/94:**

**Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta. Sezione di Cuneo**

In ruolo con qualifica di Veterinario Assistente - profilo professionale Veterinario collaboratore, IX liv. presso la Sezione di Cuneo dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, nei laboratori di controllo alimenti svolgendo attività legate alla batteriologia e alla parassitologia alimentare e in misura minore nei laboratori di diagnostica e sierologia;

**Periodo: dal 01/11/94 al 31/01/95:**

**Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta. Sezione di Cuneo**

In ruolo con la qualifica di Veterinario Coadiutore - profilo professionale Veterinario coadiutore X liv. presso la Sezione di Cuneo dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. L'attività si esplica soprattutto nei laboratori di controllo alimenti svolgendo attività legate alla batteriologia e alla parassitologia alimentare, e in misura minore nei laboratori di diagnostica e sierologia;

**Periodo: dal 01/02/95 a oggi:**

**Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta. Sede di Torino**

**1995:** In servizio con la qualifica di Veterinario – 1° Livello Dirigenziale presso il Dipartimento Controllo Alimenti e Centro Latte dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. Nel periodo di servizio predispone e pianifica le attività necessarie all'ottenimento dell'accreditamento del laboratorio e dei metodi di prova: supporta il coordinamento dell'iter di accreditamento affiancando il Responsabile del Laboratorio Dott. S. Andruetto nell'espletamento delle procedure previste dal sistema qualità.

**1998** (e fino ad aprile 2009) Con l'ottenimento dell'accreditamento da parte del Laboratorio Controllo Alimenti presso SINAL, riveste il ruolo di Referente della Qualità (ex Supervisore del Sistema Qualità) per il Laboratorio stesso.

**1999** (ad oggi) Viene nominata Responsabile del Laboratorio Controllo Alimenti con Delibera Giunta Esecutiva N°557 del 23/06/99 e successive integrazioni; nell'ambito di tale unità operativa si occupa dell'organizzazione, della gestione e del controllo delle attività attinenti il Controllo Ufficiale degli Alimenti e in particolare della Microbiologia e Batteriologia e Parassitologia Alimentare.

Il laboratorio svolge compiti istituzionali rappresentati dai controlli effettuati in ambiti di piani nazionali o regionali: (PRISA) Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare, P.N.R. (Piano Nazionale Residui), P.N.A.A (Piano Nazionale Alimentazione Animale), Piani di Controllo del porto di Genova per merce di importazione extra-comunitaria (P .I.F), Piani di controllo degli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (U.V.A.C.), Allerte Comunitarie, Attività di verifica dei parametri del latte ai sensi del DPR. 54/97 e D.M. 185/1991, Piani di monitoraggio, Controlli nei macelli correlati all'attività ispettiva, Verifica applicazione della Dec.471/2001, Raccomandazione CEE 175/2005. Sia nel settore della microbiologia, che in quello della parassitologia, vengono eseguiti metodi di prova accreditati per la ricerca dei patogeni e degli indicatori d'igiene.

Per quello che riguarda i mangimi, il Laboratorio effettua analisi sugli alimenti destinati agli animali sia d'allevamento che da compagnia: le ricerche di tipo microbiologico riguardano sia la

determinazione di batteri patogeni, sia la valutazione delle condizioni igieniche dell'alimento stesso (D.L. 508/82). Il metodo microbiologico viene utilizzato, inoltre, ricorrendo ad un numero elevato di microrganismi testati come screening per la ricerca di sostanze inibenti o di varie associazioni di farmaci utilizzate fraudolentemente nei mangimi.

Il Laboratorio partecipa ai Proficiency Test promossi da organismi internazionali relativi alle analisi effettuate e accreditate: i report vengono analizzati mensilmente, i dati elaborati sono oggetto di costanti verifiche da parte dell'Assicurazione Qualità. Il laboratorio è inoltre oggetto di ispezioni comunitarie (FVO) e statunitensi (USDA/FSIS) per la verifica della corretta applicazione delle norme vigenti.

**1999** Contestualmente all'attività di Controllo Ufficiale, in questo periodo inizia l'attività di coordinamento di progetti di ricerca applicati al controllo degli alimenti. Si rimanda alla Sezione Progetti di Ricerca del presente documento per l'elenco delle attività svolte nel corso della carriera sia come Responsabile Scientifico di Progetto sia come Responsabile di Unità Operativa

**2001**: A partire da questa data ad oggi, svolge le funzioni e le mansioni di sostituto della Dr.ssa M. Gramaglia, Responsabile del Laboratorio Centro Latte. Presso il laboratorio vengono effettuate le analisi relative ai parametri di qualità del latte in ottemperanza alla normativa in vigore; vengono controllati i parametri igienico sanitari quali cellule somatiche e carica batterica del latte destinato alla caseificazione o al consumo alimentare; vengono effettuate analisi volte ad individuare indici crioscopici che si discostano dai valori accettabili; vengono eseguite analisi per la ricerca di sostanze ad azione inibente nel latte secondo quanto richiesto dal Piano Nazionale Residui. Il laboratorio effettua inoltre l'attività di supervisione su tutti i laboratori privati della Regione Piemonte che effettuano analisi in autocontrollo.

**2001**: A partire da questa data ad oggi, riveste il ruolo di Responsabile del Laboratorio di Riferimento per il Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta per la sierotipizzazione di *Salmonella* spp. facendo parte della rete IZZSS coordinata dal NRL presso l'IZSVE. Tale attività si svolge nell'ambito del sistema ENTER-Vet, il sistema informatizzato nazionale di raccolta dati di *Salmonella* spp. di origine veterinaria. Sotto questa veste coordina l'attività di sierotipizzazione l'analisi per il profilo di antibiotico-resistenza dei ceppi di *Salmonella* isolati da matrici animali, alimentari e ambientali presso tutti i laboratori della sede e delle sezioni dell'IZSPLV; partecipa annualmente al proficiency test per la determinazione dei sierotipi, aderisce a progetti di ricerca con il centro di Riferimento per le Salmonellosi ubicato presso l'IZS delle Venezie. Inoltre, collabora con il Centro di Riferimento per le Salmonellosi Umane della Regione Piemonte per la verifica di correlazione epidemiologica in caso di focolai di malattie alimentari.

**2006**: A partire dal 2006, in seguito alle modifiche normative in ambito di sicurezza alimentare e all'entrata in vigore del cosiddetto "Pacchetto Igiene" a livello Europeo, il laboratorio ha aggiornato e adeguato la propria attività secondo quanto richiesto dai nuovi regolamenti comunitari, mettendo a punto e accreditando nuovi protocolli analitici per nuovi microrganismi target, come richiesto dalla normativa comunitaria.

#### **Dal 1/10/2003 al 31/07/2006**

Dal 17/09/03 al 31/07/2006 è stata nominata, con Delibera di Giunta n. 787, sostituto del Responsabile di Struttura Complessa per l'Area Tecnica Igiene e Sicurezza Alimentare e Ambientale e confermata negli anni successivi.

**Dal 1/08/2006 al 31/10/2008**

Il 14/07/06 è stata nominata, con Delibera del Direttore Generale n. 102, Responsabile di Struttura Complessa, per l'Area Tecnica Igiene e Sicurezza Alimentare e Ambientale

L'Area Tecnica era costituita dai seguenti laboratori: Ricerca residui, Centro latte, Controllo Alimenti, Metalli pesanti.

**Dal 7/03/2007:** Viene nominata Responsabile del Laboratorio Nazionale di Riferimento Stafilococchi coagulasi positivi compreso *S.aureus*, a seguito dell'insediamento dello stesso presso il Laboratorio Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni.

Infatti, a seguito dell'emanazione del Regolamento CE 882/04 il cui articolo 33 prevede che ciascun Stato Membro dell'Unione Europea designi un Laboratorio Nazionale di Riferimento (NRL) per le varie aree tematiche di interesse, è stato istituito, presso il laboratorio Controllo Alimenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, il Laboratorio Nazionale di Riferimento (NRL) per gli stafilococchi coagulasi positivi, compreso *Staphylococcus aureus*.

Tale NRL fa parte della rete dei Laboratori Nazionali di Riferimento dell'UE che, guidata dal Community Reference Laboratory (CRL) con sede a Parigi presso l'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments), ha l'obiettivo di armonizzare, in ambito europeo, la ricerca scientifica sugli stafilococchi coagulasi positivi e enterotossine stafilococciche con metodiche condivise da tutti i laboratori. Ogni singolo NRL agisce da portavoce delle decisioni prese a livello europeo ed è responsabile dell'armonizzazione tra i vari laboratori presenti sul territorio nazionale.

Il Laboratorio Nazionale per gli Stafilococchi coagulasi positivi si fa carico di svolgere le seguenti attività:

- organizzare e coordinare la rete IZZSS in relazione all'attività svolta sugli Stafilococchi coagulasi positivi, tenendo ogni anno in primavera un workshop tecnico per i referenti del network;
- uniformare sul territorio nazionale i protocolli operativi analitici utilizzati dai laboratori che effettuano controllo ufficiali sugli alimenti;
- sviluppare metodiche di biologia molecolare per identificare la capacità dei ceppi di produrre enterotossine;
- determinare nei ceppi di Stafilococchi i pattern di resistenza agli antibiotici maggiormente utilizzati in veterinaria e in medicina umana e ai detergenti utilizzati nelle industrie alimentari;
- attuare un'analisi del rischio sanitario legato a *Staphylococcus* spp. e alla enterotossine stafilococciche e predisporre eventuali misure correttive
- confrontare l'antibiotico resistenza dei ceppi di origine diversa;
- conservare e repertoriare i ceppi isolati sul territorio nazionale;
- confrontare i ceppi isolati in campo veterinario con quelli isolati in campo umano;
- partecipare a trial di validazione interlaboratorio per kit commerciali ai sensi della norma ISO 16140.

Inoltre il NRL ha recentemente organizzato un Proficiency Test per la determinazione di enterotossine stafilococciche in matrice latte e prodotti lattiero-caseari. Il circuito ha visto la partecipazione di 18 laboratori della rete IZZSS e il laboratorio di Malta, che si occupa del controllo ufficiale degli alimenti. Il laboratorio inoltre, distribuisce le Procedure Operative Standard ai partecipanti alla rete IZZSS ed effettua corsi e training pratici sui protocolli operativi analitici da impiegare.

**Dal 1/11/2008:** Le viene attribuito l'incarico provvisorio come Responsabile S.C. Controllo alimenti e Igiene delle Produzioni presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte

Liguria e Valle d'Aosta. Con questo incarico programma, coordina e gestisce l'attività di 3 Laboratori e in particolare del Laboratorio Centro Latte, del Laboratorio Batteriologia Specializzata e del Laboratorio Controllo Alimenti.

**16/02/2009 (ad oggi):** Viene attribuita al Laboratorio la competenza sui campioni per le analisi microbiologiche prelevati durante l'attività ufficiali dai Servizi SIAN (Servizio Igiene Nutrizione e Alimentazione) delle ASL piemontesi. Il laboratorio incrementa quindi il numero di campioni processati annualmente, implementa la tipologia di matrici alimentari che riceve per le analisi e aumenta il numero di prove accreditate per l'esecuzione di analisi richieste dalla nuova utenza. Contestualmente, su richiesta della nuova utenza SIAN, viene attivato presso i Laboratori Controllo Alimenti di Sede e Sezioni, il servizio di pronta reperibilità attivo nei giorni di sabato e domenica e festivi per i casi di malattia a trasmissione alimentare, che viene coordinato e organizzato dalla S.C. Controllo alimenti e igiene delle produzioni.

**Dal 1/06/2011 ad oggi**

L'11/05/2011 le è stato affidato, con provvedimento motivato n. 289, l'incarico dirigenziale quinquennale di responsabile della Struttura Complessa Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni.

**1.2 Partecipazione a gruppi di lavoro:**

In qualità di esperta di microbiologia alimentare e di normativa applicata alla sicurezza alimentare e all'igiene degli alimenti, risulta membro di numerosi gruppi di lavoro: alcuni di questi nascono per far fronte e organizzare occasioni o eventi speciali; altri sono istituiti per la pubblicazione di pareri o per la stesura di linee guida su richiesta delle Autorità Competenti. In entrambi i casi partecipa attivamente mettendo a disposizione le proprie competenze e la propria capacità organizzative.

Si riportano di seguito i gruppi di lavoro di cui è risultata membro.

**Applicazione della Decisione CE 471/2001:**

Nel periodo 2001-2003 ha partecipato al gruppo di lavoro nominato dal Ministero della Salute, per la stesura di Linee guida in applicazione della Decisione 471/2001. Il documento descrive le caratteristiche dei principali pericoli microbiologici, chimici e fisici dei quali è necessario tener conto nell'allestimento di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP.

**Listeria monocytogenes in Gorgonzola:**

Anno 2002: Il gruppo di lavoro nasce dalle precisazioni presenti nel disciplinare di produzione del Gorgonzola che indicano chiaramente la non commestibilità della crosta. Lo scopo del gruppo di lavoro è stato la stesura di Linee guida, su richiesta della Regione Piemonte, sulle modalità di campionamento nell'ambito della produzione e in fase di commercializzazione; sono inoltre state indicate le modalità di prelievo presso il laboratorio per l'esecuzione delle di analisi.

**Standardizzazione dei metodi microbiologici:**

Anno 2003-2004. Partecipa, in rappresentanza dell'IZSPLV ai gruppi di lavoro, con i referenti degli IZZSS, per l'armonizzazione dei metodi microbiologici e coordina il gruppo per i metodi di ricerca di *Listeria monocytogenes* negli alimenti.

**Giochi Olimpici Invernali Torino 2006:**

Dal 2002 al 2004 è stata nominata dalla Regione Piemonte quale componente del gruppo di lavoro per la valutazione del rischio in fase di organizzazione dei giochi olimpici invernali di Torino 2006: in particolare ha fatto parte del sottogruppo di lavoro dedicato alla valutazione del rischio biologico,

per la stesura di Linee guida, di protocolli operativi e di livelli di accettabilità microbiologica per gli alimenti per i siti olimpici.

#### Esportazione dei prodotti carnei negli U.S.A:

Dal 2004 ad oggi fa parte in qualità di esperto, su richiesta del Ministero della Salute, del gruppo di verifica nei laboratori di controllo ufficiale per l'esportazione negli Stati Uniti, per garantire l'assicurazione dei risultati. L'attività ha previsto in una prima fase, la stesura di linee guida per gli operatori del settore alimentare e per i laboratori deputati alle verifiche analitiche, la distribuzione ai suddetti laboratori di procedure operative standard per l'esecuzione delle analisi in conformità alle norme USDA/FSIS che devono essere applicate in caso di esportazione verso gli Stati Uniti. Attualmente il gruppo di lavoro effettua regolarmente audit e verifiche ispettive presso i laboratori accreditati per questa tipologia di prova al fine di verificare la corretta gestione dal punto di vista tecnico dei campioni, dei reagenti e delle metodiche; per visionare la gestione del sistema qualità all'interno del laboratorio con particolare riferimento alle prove per la ricerca di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp secondo i protocolli USDA/FSIS.

#### Sorveglianza della Salmonellosi:

Anno 2005. Partecipa al gruppo di lavoro per lo Studio epidemiologico mediante caratterizzazione molecolare: partecipazione, su richiesta della Regione, al gruppo di lavoro per fornire informazioni epidemiologiche sui sierotipi e i pulsotipi circolanti nella Regione Piemonte

#### Gruppo di lavoro Latte crudo

Anno 2008. Come Responsabile del NRL partecipa al gruppo di lavoro per la modifica della l'Intesa Stato Regioni del 25 gennaio 2007 in materia di vendita di latte crudo mediante macchine erogatrici: in particolare esprime parere sulla introduzione del parametro "Conteggio di Stafilococchi coagulasi positivi" in sostituzione del conteggio del solo *S.aureus*. La proposta di modifica viene approvata in sede di Coordinamento Tecnico Interregionale e Interdisciplinare per la Sicurezza Alimentare.

#### Gruppo di lavoro per allergeni alimentari

Anno 2009 In rappresentanza della rete degli IIZZSS, partecipa al gruppo di lavoro per allergeni negli alimenti di origine animale e vegetali presso il Ministero della Salute – Dipartimento Sanità Pubblica Veterinaria, Nutrizione e Sicurezza degli Alimenti – Direzione Generale Sicurezza degli Alimenti e Nutrizione.

#### Gruppo di lavoro Filiera corta e ristorazione collettiva

Anno 2009-2010. In rappresentanza dell'IZSPLV partecipa al gruppo di lavoro nominato dalla Regione Piemonte Agenzia Regionale per i Servizi Sanitari con lo scopo di promuovere la filiera corta nella ristorazione scolastica, ospedaliera, assistenziale.

#### Gruppo di Lavoro Regionale per Marchio Qualità Ristorazione Collettiva

Anno 2010. In rappresentanza dell'IZSPLV partecipa al gruppo di lavoro per la stesura di un disciplinare di controllo per esercizi di Bar/Piccola Ristorazione. Il gruppo di lavoro si prefigge l'obiettivo di delineare linee guida per l'identificazione dei migliori esercizi commerciali della Regione Piemonte grazie alla verifica dei processi logistico, produttivo e organizzativo.

#### Gruppo di Lavoro Piani di Emergenza in sicurezza alimentare

Anno 2010. In rappresentanza della rete degli IIZZSS partecipa al gruppo di lavoro nominato dal Ministero della Salute per la gestione delle crisi con la definizione di procedure da attuare in caso di emergenza.

### **1.3 Attività di docenza presso Università**

Nei corsi di specializzazione post-laurea, ad indirizzo sanitario, veterinario e/o ispettivo, è spesso previsto l'intervento di un rappresentante di Enti deputati al Controllo Ufficiale degli alimenti. Nel corso delle lezioni vengono trattati argomenti quali: microbiologia degli alimenti, gestione della qualità in un laboratorio del controllo ufficiale degli alimenti, validazione e accreditamento delle prove, normativa in ambito di sicurezza alimentare.

Vengono di seguito riportati gli anni accademici e i corsi presso i quali è stata docente.

**Anno Accademico 1999-2000** Professore a Contratto presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti, Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino, Svolgimento del corso dal titolo "L'applicazione del Sistema di Qualità in un laboratorio di microbiologia degli alimenti"

**Anno Accademico 2003-2004** Professore a Contratto presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti, Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino, Svolgimento del corso dal titolo "Il Laboratorio per il Controllo Ufficiale degli Alimenti: applicazione del Sistema di accreditamento"

**Anno Accademico 2006-2007** Professore a Contratto presso la Scuola di Specializzazione in Microbiologia e Virologia, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Torino, Svolgimento del corso dal titolo "Microbiologia applicata agli alimenti".

**Anno Accademico 2007-2008** Professore a Contratto presso la Scuola di Specializzazione in Microbiologia e Virologia, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Torino, Svolgimento del corso dal titolo "Microbiologia applicata agli alimenti".

**Anno Accademico 2008-2009** Professore a Contratto presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti, Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino, Svolgimento del corso dal titolo "L'applicazione del Sistema di Qualità, l'accreditamento dei laboratori e il Controllo Ufficiale degli Alimenti"

**Anno Accademico 2008-2009** Professore a Contratto presso la Scuola di Specializzazione in Microbiologia e Virologia, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Torino, Svolgimento del corso dal titolo "Microbiologia applicata agli alimenti".

**Anno Accademico 2009-2010** Professore a Contratto presso la Scuola di Specializzazione in Microbiologia e Virologia, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Torino, Svolgimento del corso dal titolo "Microbiologia applicata agli alimenti".

**Anno Accademico 2010-2011** Professore a Contratto presso la Scuola di Specializzazione in Microbiologia e Virologia, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Torino, Svolgimento del corso dal titolo "Microbiologia applicata agli alimenti".

**Anno Accademico 2012-2013** Professore a Contratto presso la Scuola di Specializzazione in Microbiologia e Virologia, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Torino, Svolgimento del corso dal titolo "Microbiologia degli alimenti".

#### **1.4 Relatore a Tesi di laurea, di Specializzazione o di Master**

Ha messo a disposizione le proprie competenze e ha fornito supporto tecnico-scientifico per la progettazione e realizzazione di numerose Tesi di cui risulta Relatore e in particolare negli ultimi anni:

Anno 2004: Tesi di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti Università degli Studi di Torino - Università degli Studi di Torino "DPR 54/97: valutazione igienico-sanitaria di prodotti lattiero-caseari ovicaprini caratteristici della zona pedemontana piemontese"

Anno 2004: Tesi di Laurea per Tecnici di laboratorio biomedico Università degli Studi di Torino "Utilizzo di metodiche normative per l'isolamento e l'identificazione di salmonelle in insaccati freschi di origine piemontese"

Anno 2004: Tesi di Laurea per Tecnici di laboratorio biomedico Università degli Studi di Torino “Determinazione quantitativa di aflatossina M1 nel latte e prodotti lattiero-caseari mediante metodo di screening ELISA e metodo di conferma HPLC”

Anno 2004: Tesi di Laurea per Tecnici di laboratorio biomedico Università degli Studi di Torino “Applicazioni di metodi normati per la ricerca di germi patogeni indicatori di igiene su prodotti lattiero caseari di origine ovi-caprina nelle Valli Pellice, Gesso Vermenagna-Pesio e Monregalesi”

Anno 2004: Tesi di Laurea per Tecnici di laboratorio biomedico Università degli Studi di Torino “Identificazione di E. coli patogeni (EHEC, EPEC, ETEC, EIEC) in prodotti lattiero caseari con metodi microbiologici, immunoenzimatici (ELFA) e tecniche di biologia molecolare (PCR multiplex).

Anno 2008: Tesi di fine corso del I anno Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti Università degli Studi di Torino “Validazione secondaria di un metodo rapido automatizzato per la determinazione di indicatori di igiene su campioni di alimenti di origine animale”.

Anno 2009: Tesi di fine corso del II anno Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti Università degli Studi di Torino “Test microbiologico di screening per la determinazione di residui di antibiotici in matrici carnee: confronto tra metodi”

Anno 2009: Tesi di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti Università degli Studi di Torino – Università degli Studi di Torino “Determinazione di allergeni alimentari non dichiarati in etichetta: indagine in regione Piemonte nel periodo 2007-2009”

Anno 2010: Tesi di Master Universitario di I livello in Organizzazione e Coordinamento delle Professioni Tecnico Sanitarie “L’attività lavorativa: ansia anticipatoria della domenica”

Anno 2010: Tesi di Master Universitario di I livello in Organizzazione e Coordinamento delle Professioni Tecnico Sanitarie “Il tecnico di laboratorio Sanitario Biomedico: sostanziali e possibili segnali di disagio del personale del gruppo di lavoro: il ruolo del coordinatore nell’IZZSPLVA”

### **1.5 Attività di ricerca applicata agli alimenti**

A partire dal 1998, anno in cui viene finanziato il primo progetto di ricerca, ad oggi ha partecipato a numerosi progetti di ricerca sia in qualità di Responsabile scientifico che in qualità di Unità Operativa. Nel primo caso ha coordinato l’attività delle diverse strutture coinvolte, sia interne all’Istituto Zooprofilattico Sperimentale sia esterne quali ad esempio altri IZZSS, Università, Istituzioni pubbliche di Ricerca, Enti privati. I finanziamenti ottenuti sono stati erogati da diverse istituzioni tra cui il Ministero della Salute, la Regione Piemonte (Assessorati Agricoltura e Sanità) Camera di Commercio di Torino.

Vengono di seguito riportati i titoli dei progetti di ricerca in cui ha collaborato nel corso della carriera ad oggi.

I progetti di ricerca di cui risulta Responsabile scientifico o responsabile di progetto possono essere ricondotti ai seguenti filoni tematici:

- Indagini di prevalenza di microrganismi patogeni in alimenti di origine animale e vegetale
- Studio, valorizzazione di prodotti agroalimentiari tipici o tradizionali e verifica dei relativi processi produttivi dal punto di vista igienico sanitario
- Messa a punto,ottimizzazione e validazione di metodi di laboratorio rapidi o innovativi per la ricerca di microrganismi di interesse alimentare
- studio sull’impiego di sostanze naturali prodotte da microrganismi (batteriocine) per il controllo dello sviluppo di germi patogeni e alteranti nelle produzioni alimentari

- Allergeni nascosti e sviluppo di tecniche analitiche per la loro rilevazione in alimenti
- Analisi del rischio
- Percezione del rischio

Vengono di seguito elencati i titoli dei progetti di ricerca.

#### Responsabile di U.O.

- 1998: Messa a punto e standardizzazione di un metodo di prova basato su tecniche immuno-enzimatiche con anticorpi anti-peptide per la ricerca e la quantificazione di proteine animali in mangimi per ruminanti
- 1998: Standardizzazione di metodi di prova per l'isolamento e la caratterizzazione di E. coli 157; loro applicazione per un monitoraggio su alimenti e campioni ambientali
- 1998: Definizione e standardizzazione di un protocollo per la determinazione della enterotossigenicità ed ospite specificità di *Staphylococcus aureus* in prodotti di origine animale
- 1998: Messa a punto e standardizzazione del metodo di prova per la ricerca di *Clostridium botulinum* e tossina botulinica negli alimenti utilizzato dalla rete nazionale degli II.ZZ.SS. di sorveglianza e diagnosi della intossicazione botulinica
- 1999: Sviluppo e validazione di metodiche molecolari per l'analisi qualitativa della presenza di farine animali nei mangimi destinati ai ruminanti
- 2000: Sorveglianza della presenza di E. coli O157 nel territorio di competenza attraverso l'indagine nei serbatoi animali in rapporto alla loro alimentazione: in suini alimentati a secco e con siero di latte
- 2000: Definizione e sperimentazione di un modello di sistema informativo basato sull'impiego di tecnologie innovative per la comunicazione del rischio nelle filiere produttive e di distribuzione delle carni non bovine
- 2001: Diffusione sul territorio italiano ed implemento metodologico per la diagnosi di alcune patologie del cinghiale e della lepre, con particolare riferimento a brucellosi e yersiniosi in entrambe le specie considerate
- 2001: Applicazioni di tecniche biomolecolari per la ricerca e la quantificazione delle farine animali negli alimenti per animali.
- 2001: Sviluppo e validazione metodi di ricerca delle proteine animali trasformate in alimenti zootecnici
- 2002: Studio e avvio di un sistema informativo per monitoraggio e gestione dei rischi sanitari a livello di produzione primaria
- 2002: Sistemi produttivi, rintracciabilità e salubrità delle produzioni lattiero-casearie ovi-caprine nelle valli Pellice, Gesso-Vermentagna-Pesio e Monregalesi
- 2002: Toumin dal mel: indagine sulla sicurezza alimentare nella filiera di un formaggio tradizionale piemontese fresco a latte crudo.
- 2002: Valutazione della presenza di *Campylobacter* spp. nella filiera produttiva avicola piemontese
- 2003: Il ruolo del suino quale serbatoio e vettore di agenti di zoonosi: valutazione del rischio e proposte per nuove strategie di controllo
- 2003: Trasmissione di infezioni virali dall'animale all'uomo: il ruolo delle acque
- 2003: Valutazione microbiologica dei prodotti RTE (pronti al consumo) di origine vegetale ai fini della sicurezza alimentare
- 2003: Validazione del protocollo operativo per l'applicazione della Dec. 2001/471/CE nella filiera carne
- 2003: Sviluppo di metodologie innovative per rintracciare contaminanti ambientali, additivi, residui e organismi geneticamente modificati in alimenti ad uso zootecnico
- 2003: Prevalenza di *Listeria Monocytogenes* nel gorgonzola della Regione Piemonte
- 2004: Definizione e documentazione delle caratteristiche di sicurezza alimentare di prodotti tipici e tradizionali italiani

- 2004: La percezione del rischio nel campo della sicurezza alimentare: ricerca di strumenti per la valutazione e l'analisi
- 2004: Sistema informativo sulla Sicurezza alimentare: implementazione con rilievi di campo e di laboratorio
- 2004: Sicurezza alimentare: graduazione dei rischi e modifica dei processi fino a produzione di cibi con elevati standard di sicurezza
- 2004: Sicurezza ed igiene nella ristorazione collettiva: valutazione mediante monitoraggio ambientale
- 2004: Qualità e sicurezza di prodotti caseari piemontesi: selezione e studio di ceppi produttori di batteriocine per il controllo di *Listeria monocytogenes*
- 2005: Prevenzione delle tossinfezioni alimentari da *Salmonella* e definizione di profili di rischio territoriale
- 2005: Identificazione genotipica di specie batteriche ed animali mediante analisi di sequenza
- 2005: Studio delle performances di terreni culturali utilizzati in microbiologia degli alimenti, al fine di determinare e validare tempi di conservazione ottimali
- 2006: Quality and biosafety for Piedmont agri-food productions: selection and study of bacterial strains with probiotic activity and/or antagonistic action towards pathogenic and spoiling microorganism
- 2007: Valutazione del rischio per il consumatore legato alla presenza di *Coxiella burnetii* e *Enterobacter sakazakii* in latte crudo e in formaggi freschi a latte crudo
- 2007: risk based microbiological criteria: a tool for consumers protection and intervention strategies optimisation (progetto zoonosi)
- 2007: Italian network for the molecular EPIdemiological surveillance of FOOD-borne pathogens (acronym: EPIFOOD)
- 2008: Presenza di allergeni negli alimenti implementazione delle metodiche analitiche esistenti e analisi del rischio per una completa tutela del consumatore
- 2008: Messa a punto e validazione di un pannello di analisi finalizzato alla sorveglianza epidemiologica delle produzioni vegetali
- 2009: Messa a punto di un protocollo diagnostico per la valutazione della presenza di enterotossine stafilococciche, stafilococchi coagulasi positivi e *S. aureus* in matrici alimentari
- Ricerca Corrente anno 2010 "Sviluppo e di un programma armonizzato di monitoraggio sulla circolazione di *Coxiella burnetii* in ruminanti domestici in un'area a rischio"
- Ricerca Corrente anno 2010: "Indagine in un focolaio di malattia trasmessa da alimenti: un percorso strutturato"
- Ricerca corrente 2010: "La ristorazione collettiva: studio delle problematiche sanitarie, contributo alla definizione di limiti microbiologici e proposta di strategie gestionali"
- Ricerca Corrente 2010: "Efficacia della consensus conference realizzata con studenti universitari quale mezzo di comunicazione del rischio microbiologico correlato al consumo di alimenti carnei"
- Ricerca Finalizzata Ministero Salute Anno 2010: "Developing innovative methods for detecting emerging food allergens and evaluation of their impact on consumer health: an integrated approach".
- Ricerca Finalizzata Ministero Salute Anno 2010: "A combination of surveys, spatial analyses and molecular epidemiology to get an insight of pre-harvest risks from Shiga toxin-producing *Escherichia coli*"
- Ricerca Corrente 2011: "Ricerca di Virus epatite E in alimenti di origine animale e vegetale commercializzati in Piemonte Liguria e Valle d'Aosta con analisi filogenetica dei ceppi isolati"
- Ricerca Corrente 2011: "Ricerca di *E. coli* O104:H4, di altri *E. coli* enteroaggregativi produttori di Shiga tossina e dei loro potenziali precursori in reflui zootecnici mediante PCR RT"
- Progetto Regionale 2012: "Analisi del rischio microbiologico legato al consumo di alimenti finalizzato alla riduzione dei costi analitici".
- Attività progettuali "PRISA 2012" relative all'esecuzione di nuove prove e di studi volti al miglioramento dei metodi analitici da applicare ai controlli ufficiali nel settore LATTE.

- Ricerca Corrente 2012: “Food authenticity testing: identificazione di frodi con risvolto sanitario in preparazioni e prodotti a base di carne tramite tecniche di microscopia classica e confocale”.
- Ricerca Corrente 2012: “Il problema Anisakis: nuove acquisizioni in campo diagnostico ed epidemiologico sul territorio nazionale, con valutazione di casi allergici in pazienti di una zona controllo”.
- Ricerca Corrente 2012: “Conciliare sicurezza alimentare e semplicità: monitoraggio di un intervento semplificativo destinato alle microimprese”.
- Progetto Misura 124, anno 2013: “Làit Real, il Latte Nobile delle Alpi piemontesi come strumento per migliorare la competitività delle aziende agricole montane”.

#### Responsabile scientifico di progetto

- Ricerca Finalizzata anno 1993: "Mastite contagiosa nell'allevamento bovino: diagnosi, epidemiologia e controllo dell'infezione".
- Ricerca Corrente anno 2000: "Effetto della maturazione sulla presenza di *E. coli* nei formaggi a base di latte crudo e pastorizzato con particolare riferimento ai ceppi patogeni (EPEC, ETEC, EIEC, EHEC)".
- Ricerca Finalizzata Regione Piemonte anno 2000: "Studio di un metodo di analisi molecolare (PCR) per rilevare ed identificare la presenza di farine animali nei mangimi ad uso zootecnico".
- Ricerca Corrente anno 2001: "Definizione di un modello di gestione e di controllo igienico sanitario delle produzioni lattiero casearie ottenute con metodo biologico".
- Ricerca Finalizzata anno 2002: "Prevalenza di *Salmonella* spp. e *S. typhimurium* DT104 nella filiera produttiva suinicola".
- Ricerca Finalizzata Regione Piemonte anni 2002 e 2003 “Sistemi produttivi, rintracciabilità e salubrità delle produzioni lattiero-casearie oviceprine nelle Valli Pellice, Gesso - Vermenagna - Pesio e Monregalesi”
- Ricerca Scientifica Applicata Regione Piemonte anno 2003 “Validazione di un metodo comunitario (SANCO/3674/2003/r4a) per la ricerca di costituenti di origine animale nei mangimi”
- Ricerca Scientifica Applicata Regione Piemonte anno 2003 “Modello di valutazione dell'assicurazione della qualità dei risultati dei laboratori –Autocontrollo”
- Ricerca Finalizzata Regione Piemonte anno 2003 “Modello di valutazione dell'assicurazione della qualità dei risultati dei laboratori –Autocontrollo”
- Ricerca Corrente anno 2004 “Valorizzazione delle qualità nutrizionale, tecnologica, organolettica ed igienico-sanitaria. Tipicizzazione della carne della razza bovina Piemontese e rintracciabilità della filiera”
- Ricerca “Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi”
- Ricerca Corrente anno 2005 “Determinazione qualitativa in PCR real time di *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* e virus alimentari (Enterovirus, Epatite A e Norovirus) in alimenti: valutazione metodi esistenti e studio di fattibilità nel Laboratorio Controllo Alimenti”
- Ricerca Scientifica Applicata Regione Piemonte anno 2005 “Ruolo del *Mycobacterium paratuberculosis* nella patogenesi della malattia di Crohn: studio del rapporto con animali e alimenti infetti”
- Progetto IZS PLV-Regione Piemonte anno 2005 “Indagine sulle mutazioni batteriche a seguito della contaminazione radioattiva - effetti sull'antibiotico-resistenza di agenti eziologici di zoonosi e antropozoonosi”
- Progetto pilota di sorveglianza - Ministero della salute anno 2005 “Progetto Pilota per la caratterizzazione sierologica e genotipica dei ceppi di *Listeria monocytogenes* di origine alimentare, ambientale, animale e umana circolanti nella Regione Piemonte”
- Ricerca Corrente anno 2006 “Valutazione della presenza di ceppi produttori di batteriocine per il controllo di microrganismi patogeni in alimenti di origine animale per migliorare la qualità e la sicurezza dei prodotti tradizionali piemontesi”
- Cooperazione decentrata in Bielorussia ed Ucraina anno 2005 “Implementazione di un sistema

informativo integrato per la produzione e la valutazione di dati epidemiologici”

- Ricerca Corrente anno 2007: “Caratterizzazione di ceppi di *Staphylococcus* spp. produttori di batteriocine in prodotti a base di carne”.
- Progetto Regionale anno 2008: “Progetto obiettivo regionale interesse in materia di farmaco veterinario e antibioticoresistenza”.
- Cooperazione decentrata in Bielorussia ed Ucraina anno 2008: “Controllo parassitologico e microbiologico della fauna selvatica. Confronto tra specie isolate nella regione di Gomel e nei territori del parco regionale Lama del Sesia (comune di Villata)”
- Ricerca Finalizzata Ministero Salute Anno 2008: “Development of nanotechnological methods (biosensors) for detection of hidden allergens in foods”.
- Ricerca Camera di Commercio di Torino anno 2009: “Piano per il miglioramento e potenziamento delle condizioni igienico sanitarie e per la valorizzazione dei prodotti tipici e tradizionali Valle di Susa e zona Ovest”.
- Ricerca Corrente anno 2010: “Sviluppo e determinazione di metodi rapidi per la determinazione di batteri sporigeni in alimenti”.
- Ricerca Camera di Commercio di Torino anno 2010: “Piano per il miglioramento e potenziamento delle condizioni igienico sanitarie e per la valorizzazione dei prodotti tipici e tradizionali Valle di Susa e zona Ovest – proseguimento attività”.
- Ricerca Corrente 2011: “*S. aureus* in alimenti, impianti e ambienti di lavorazione: studio di fattori favorevoli alla sintesi di biofilm e strategie di controllo nel settore lattiero-caseario”.
- Convezione con la Valle d’Aosta per una ricerca dal titolo: “Studio sperimentale microbiologico sul comportamento dei germi patogeni nel processo produttivo del formaggio Fontina DOP”
- Ricerca Camera di Commercio di Torino anno 2012: “Valorizzazione dei prodotti caseari d’alpeggio, parte del “Piano per il miglioramento e potenziamento delle condizioni igienico sanitarie e per la valorizzazione dei prodotti tipici e tradizionali Valle di Susa e zona Ovest”.
- Ricerca Corrente 2012: “Allestimento di metodi di screening e conferma per la ricerca di pesca e sesamo (allergeni nascosti) in alimenti”.
- Ricerca Camera di Commercio di Torino anno 2013: “Valorizzazione dei prodotti caseari d’alpeggio”.
- Progetto Fondazione CRT, anno 2014: “Microrganismi patogeni in prodotti ortofrutticoli piemontesi: fonti di contaminazione e strategie di contenimento”.

## **1.6 Docenza presso Corsi di aggiornamento, convegni e workshop**

### **2003**

- Relatore al corso "Modalità di prelievo ed esami di laboratorio degli agenti mastidogeni". Fossano, 5 marzo 2003
- Relatore al corso “*Listeria monocytogenes*: quale rischio per la salute pubblica” Grugliasco, 27 giugno 2003
- Relatore al corso “Accertamenti analitici chimici, fisici e batteriologici nel settore dei prodotti a base di carne e relativo significato” Asti, 24 ottobre, 2003

### **2004**

- Relatore al Convegno "I controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale: D.lvo 223/2003 e sorveglianza epidemiologica TSE", IZS PLV, Asti, 10 settembre 2004
- Relatore al Seminario di Qualityfood “Meat.it: l’innovazione nel settore dei prodotti animali trasformati”, Cremona, 29 ottobre 2004
- Relatore al corso “I controlli ufficiali nei prodotti a base di carne: metodologie e analisi dei risultati”. Asti, 29 ottobre 2004
- Relatore al corso “Ruolo della sanità pubblica nel controllo dei prodotti tradizionali”, Asti,

15 ottobre 2004

- Relatore al corso “Metodiche analitiche delle carni” Novara, 30 settembre e 7 ottobre 2004
- Relatore al corso “Il controllo ufficiale dei prodotti alimentari: Piano Regionale 2004”. Asti, 8 ottobre 2004
- Relatore al corso “Metodi di analisi per la ricerca di farine animali nei mangimi”, Convegno CREAA, Asti, 10 settembre 2004

## 2005

- Relatore al Seminario di Qualityfood “La gestione dell’igiene nell’industria alimentare: criticità e proposte operative”, Cremona, 15 aprile 2005
- Relatore al corso “La ricerca scientifica al servizio della sanità pubblica. Acquisizioni attuali e scenari evolutivi”, Grugliasco, 11 giugno 2005
- Relatore al corso: “Rischio microbiologico e chimico nella filiera bovina, suina e avicola Centro di formazione A.S.L.8, Moncalieri, 3 - 4 - 18 Ottobre 2005.

## 2006

- Relatore al corso “Il controllo ufficiale degli alimenti: requisiti delle organizzazioni di controllo, criteri di vigilanza e ispezione, compiti e responsabilità delle Autorità di controllo” nell’ambito del convegno “Il settore agroalimentare fra obblighi e opportunità”, ciclo di seminari della Camera di Commercio, Torino, 26 maggio - 6 giugno 2006
- Relatore al corso “Aflatossine nel settore lattiero-caseario: piani di sorveglianza e gestione dei prodotti” nel convegno “Dalla mangiatoia al piatto: il controllo dei mangimi a garanzia della salute del consumatore”. IZS PLV, Centro Incontri della Provincia di Cuneo, 21 giugno 2006
- Relatore al corso “Reg. 2073: Criteri microbiologici e controllo ufficiale”. ASL 15, Borgo San Dalmazzo, 14 dicembre 2006

## 2008

- Responsabile scientifico del corso “Il rischio microbiologico negli alimenti”, svoltosi presso l’Educatore della Provvidenza di Torino, 18-19 marzo 2008

## 2010

- Relatore al Simposio Satellite BIORAD all’interno del XII Congresso Nazionale SIDiLV, Genova, 27-29 Ottobre 2010. Intervento dal titolo “Listeria monocytogenes e Salmonella spp: la PCR Real-Time per il controllo ufficiale degli alimenti.
- Relatore al 2° Convegno Nazionale sulla ricerca in sanità pubblica veterinaria: “Percorsi di ricerca in sanità pubblica veterinaria: dalle realtà territoriali ad un’Europa senza confini”, Ministero della Salute, Roma, 24 Novembre 2010. intervento dal titolo “Patogeni emergenti nel latte crudo dei distributori (Coxiella burnetii, Enterobacter sakazakii e Mycobacterium paratuberculosis)”

## 2012

- Docente al seminario “Allergie alimentari e celiachia” Regione Liguria, Genova, 9 luglio 2012

## 2013

- Relatore per l’evento formativo “I prodotti a base di carne: un approccio trasversale per il controllo di qualità”, tenutosi presso la sala conferenze dell’IZS del Piemonte, Liguria e

**Docenza presso Corsi di aggiornamento, convegni e workshop (Eventi Accreditati ECM)**

**2002**

- Relatore al Convegno "Applicazione della Decisione 2001/471/CE negli impianti di produzione carni fresche", ASL 13, Galliate 10-11 dicembre 2002. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi
- Relatore al Convegno "Applicazione della Decisione 2001/471/CE negli impianti di produzione carni fresche", Galliate 17-18 dicembre 2002. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi

**2003**

- Relatore al corso aziendale "Controllo ufficiale ed autocontrollo dei prodotti a base di carne e degli altri prodotti di origine animale". Asti, 17 ottobre – 14 novembre 2003. Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi

**2004**

- Relatore al corso "Sicurezza alimentare: metodiche a confronto per il controllo degli alimenti", Fondazione per le biotecnologie, Torino, 11-12 ottobre 2004. Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi
- Relatore al corso "La sicurezza alimentare nelle filiere di interesse veterinario" ASL 19, 24 settembre-22 ottobre 2004. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi
- Relatore al corso "Il controllo veterinario sulla filiera di produzione delle carni", Novara: 30/9-14/10 2004 Evento accreditato ECM: 2 crediti formativi
- Relatore al corso "Il controllo veterinario sulla filiera di produzione delle carni", Novara 20-29/10 2004 Evento accreditato ECM: 2 crediti formativi
- Relatore al corso "Tecniche di laboratorio con particolare riferimento al Reg. CE 2160/03", Moncalieri, 11 novembre 2004. Evento accreditato ECM: 2 crediti formativi

**2005**

- Responsabile scientifico e docente al corso teorico-pratico: "Sicurezza alimentare - nuovi criteri per la predisposizione di piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione del pericolo nel settore carni", Villa Gualino, Torino, 25-26 Ottobre 2005. Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi
- Relatore all'evento formativo: "Le problematiche dell'industria mangimistica italiana: aspetti tecnici e quadro normativo europeo e nazionale", Villa Gualino, Torino, 21-22 Novembre 2005. Evento accreditato E.C.M, 2 crediti formativi per l'attività di docenza

**2006**

- Relatore all'evento: "La struttura del laboratorio di analisi e la progettazione di un piano di campionamento". Torino, 15 marzo 2006. Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi
- Relatore al corso "Il ruolo del suino quale serbatoio e vettore di agenti di zoonosi: valutazione del rischio e proposte per nuove strategie di controllo". IZS Umbria e Marche, Ozzano Emilia (BO), 20 giugno 2006. Evento accreditato ECM
- Relatore al Progetto Formativo Aziendale "I rischi e la prevenzione per le patologie veicolate con gli alimenti: aspetti pratici legati alle nuove norme comunitarie", Saint-Christophe (AO) 05 ottobre 2006. Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi
- Docente per l'Evento formativo "Tecniche di ispezione e controllo nel settore della ristorazione collettiva e commerciale", Fondazione per le biotecnologie, Torino, 17-18

ottobre 2006. Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi

- Relatore all' evento formativo "Gestione del sistema allerta comunitario, nazionale e regionale", ASL 16, Ceva (CN), 17 novembre 2006. Evento accreditato ECM: 2 crediti formativi

- Relatore all'evento formativo "Sorveglianza e controllo di Trichinella spiralis negli allevamenti e nei macelli", ASL 19 Asti, 30 novembre 2006. Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi

## 2008

- Docente per il corso "Il rischio microbiologico negli alimenti" con intervento dal titolo "Il Reg 2073/2005: stato dell'arte e criticità riscontrate nell'applicazione in laboratorio". Fondazione per le biotecnologie, Torino, 18-19 marzo 2008. Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi

## 2009

- Docente per il corso "Sicurezza alimentare: legislazione, controllo ufficiale e ricerca applicata", svoltosi presso l' Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino, 2 aprile 2009. Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi

- Docente per il corso "Sviluppo delle attività e degli interventi di sanità pubblica con particolare riferimento all' igiene degli allevamenti e delle produzioni animali, alla sanità animale e alla sicurezza degli alimenti, Moncalieri, dal 30 aprile al 28 maggio 2009. Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi

- Docente per il corso "Km 0 qualità 100: caratteristiche qualitative e di prodotti agroalimentari tradizionali", IZS PLV, Asti, 21 maggio 2009 – edizione 1 – Evento accreditato ECM, 1 credito formativo

- Docente per il corso "Malattie trasmesse da parassiti: vecchi e nuovi scenari nelle filiere agroalimentari" svoltosi presso l' Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino, 10 giugno 2009 – edizione 1 – (N° 45 minuti di docenza)

- Docente per il corso "Sviluppo delle attività e degli interventi di sanità pubblica con particolare riferimento all' igiene degli allevamenti e delle produzioni animali, alla sanità animale e alla sicurezza degli alimenti", Moncalieri, 1-15 ottobre 2009 – 2 edizioni – Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi (docente)

- Docente per il corso "Sicurezza alimentare: legislazione, controllo ufficiale e ricerca applicata" svoltosi presso l' Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino, 14 ottobre 2009 – edizione 2 – Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi

- Docente per il corso "Gli allergeni alimentari: legislazione, analisi, ricerca, comunicazione". IZS PLV, Torino, 23 ottobre 2009 – edizione 1 – Evento accreditato ECM, 1 credito formativo

- Docente per il corso "La gestione del campione ufficiale per controlli microbiologici, dal prelievo alla consegna al laboratorio" svoltosi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino, 13 novembre 2009 – edizione 1 – Evento accreditato ECM, 1 credito formativo

## 2010

- Docente per il corso "III workshop del Laboratorio Nazionale di Riferimento (NRL) per gli Stafilococchi coagulasi positivi compreso S.aureus", svoltosi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino, 08 aprile 2010. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi

- Docente per il corso "Pericoli alimentari e rischio microbiologico: sorveglianza, prevenzione e gestione degli episodi di malattie trasmesse dagli alimenti", svoltosi presso

l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino, 09 aprile 2010. Evento accreditato ECM, 50 minuti di docenza

- Docente per il corso "Prodotti tipici cuneesi: rispetto delle tradizioni e tutela del consumatore". IZS PLV, Cuneo, 23 aprile 2010. Evento accreditato ECM, 45 minuti docenza
- Docente per il corso "Allergeni alimentari: valutazione del rischio e modalità di controllo", ASL VC, Vercelli, 4 maggio 2010. Evento accreditato ECM, 45 minuti docenza
- Docente per il corso "L'evoluzione della ricerca corrente: tra presente e futuro" svoltosi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino, 30 giugno 2010. Evento accreditato ECM, 30 minuti di docenza
- Docente per il corso "Prodotti tipici del torinese: rispetto delle tradizioni e tutela del consumatore" svoltosi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. Torino, 01 luglio 2010. Evento accreditato ECM, 10 minuti di docenza
- Docente per il corso "I centri di referenza nazionale e i laboratori nazionali di riferimento" IZS PLV, Torino 4 Ottobre 2010. Evento accreditato ECM, 30 minuti docenza
- Docente per il corso "L'approccio multidisciplinare e multiprofessionale nelle MTA, ASL VC, Vercelli, 25-26 Novembre 2010. Evento accreditato ECM, 30 minuti docenza

## 2011

- Docente per il corso "IV workshop del Laboratorio Nazionale di Riferimento (NRL) per gli Stafilococchi coagulasi positivi compreso S.aureus", svoltosi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino, 12 maggio 2011. Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi
- Docente per il corso "Conosci ciò che mangi? Controlli, allerte e frodi nelle filiere alimentari", svoltosi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino, 13 maggio 2011. Evento accreditato ECM, 50 minuti docenza
- Docente per il corso "Materiali a contatto con alimenti: responsabilità e strumenti per la gestione degli MCA nell'industria alimentare", svoltosi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino, 29 giugno 2011. Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi
- Docente per l'evento formativo "Applicazione del Regolamento CE 2073/05 nella ristorazione: stato dell'arte, scenari e prospettive per la qualità del prodotto e la sicurezza del consumatore", svoltosi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino, 21 settembre 2011. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi
- Docente per l'evento formativo "Emergenze non epidemiche", tenutosi a Perugia e a Narni (TR) dal 15 settembre 2011 al 7 ottobre 2011, Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi.

## 2012

- Docente per il corso "La filiera del latte: chi ben comincia...", svoltosi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino, 2 marzo 2012. Evento accreditato ECM, 1 credito formativo
- Docente per il corso "Alimenti di origine vegetale: biosicurezza e rischio microbiologico", svoltosi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino, 9 marzo 2012. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi
- Docente per il corso "L'etichettatura degli alimenti: quali sono le novità?", svoltosi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino, 22 marzo 2012. Evento accreditato ECM, 45 minuti di docenza
- Docente per il corso "Sicurezza alimentare: metodiche alternative e innovative", svoltosi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino,

19 aprile 2012. Evento accreditato ECM, 45 minuti di docenza

- Docente per il V workshop del Laboratorio Nazionale di Riferimento (NRL) per gli stafilococchi coagulasi positivi compreso *S. aureus*, svoltosi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. Torino, 14-15 giugno 2012, Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi.
- Docente per il corso "GMP: come produrre meglio. Processi, controlli, igiene", svoltosi presso il Laboratorio Camera di Commercio. Torino, 12 settembre 2012. Evento accreditato ECM, 30 minuti di docenza, 6 crediti formativi.
- Relatore per il XXII Convegno Nazionale AIVI "Autorità Competente e Operatore del Settore Alimentare: armonizzazione degli strumenti di gestione del rischio", svoltosi presso il Centro Congressi Torino Incontra. Torino, 19-21 settembre 2012. Evento accreditato ECM, 20,3 crediti formativi.
- Docente per il corso "Rischio microbiologico, shelf-life e controllo ufficiale degli alimenti", tenutosi a Vercelli (VC), 17-19 ottobre 2012, Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi.

## 2013

- Partecipazione all'evento formativo, in qualità di **tutor**: "Malattie trasmesse da alimenti: gestione per il laboratorio controllo alimenti", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e tenutosi a Torino il 19 novembre 2013. Crediti ECM 1.
- Partecipazione all'evento formativo, in qualità di **tutor**: "Malattie trasmesse da alimenti: gestione per il laboratorio controllo alimenti", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e tenutosi a Torino il 19 novembre 2013. Crediti ECM 1.
- Docente per il VI workshop del Laboratorio Nazionale di Riferimento (NRL) per gli stafilococchi coagulasi positivi compreso *S. aureus*, svoltosi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. Torino, 12-13 dicembre 2013, Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi.
- Docente per l'evento formativo "La ricerca degli E.coli produttori di verocitotossina nei germogli (Reg. UE 209/2013) e negli altro alimenti: prospettive e criticità legate all'interpretazione del dato analitico", svoltosi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. Torino, 12-13 dicembre 2013, Evento accreditato ECM, 1 credito formativo.
- Relazione dal titolo: "Gli allarmi alimentari: impatti sanitari e sociali", effettuata al convegno: Tecniche e procedure per la gestione dell'igiene e delle contaminazioni degli alimenti:aggiornamenti" nell'ambito dei seminari organizzati da QualyFood, Cremona 13 giugno 2013.

## 2014

- Docente per l'evento formativo: "Malattie trasmesse da alimenti (MTA): procedure per la gestione e il controllo", organizzato dall'IZS PLV e tenutosi ad Aosta il 15 e 22 gennaio 2014. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi.
- Docente per l'evento formativo: "Escherichia coli produttori di verocitotossina (VTEC): epidemiologia, diagnostica e gestione dei risultati analitici (ed.1)", tenutosi a Roma presso l'IZS Lazio e Toscana il 13 maggio 2014. Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi.
- Docente convegno mense....

## **2. Attività di studio e di aggiornamento professionale:**

### **2.1 Conseguimento di Titoli Accademici**

Anno Scolastico **1979-80**: Conseguimento del Diploma di Maturità Classica nel luglio 1980 presso il Liceo Ginnasio "G. Calasanzio" di Carcare (SV)

Anno Accademico **1984-85**: Conseguimento della Laurea in Medicina Veterinaria presso la Facoltà di Medicina Veterinaria Università degli Studi di Torino (punti 110 e lode/110);  
Tesi di Laurea dal titolo "Ittiofauna d'acqua dolce come indicatore biologico di inquinamento ambientale", svolta nel Dipartimento di Patologia Animale, Relatore Prof.ssa E. Parisi

Anno **1986-87**: Partecipazione al III° Corso di Aggiornamento Professionale "Controllo e vigilanza sanitaria sui prodotti ittici, ittiopatologia e acquacoltura", Savona 27 Settembre 1986 - 10 Ottobre 1987 (punti 33/40)

Anno Accademico **1987-88**: Conseguimento del Diploma del Corso Annuale di Zooprofilassi presso la Scuola per la Ricerca Scientifica - Brescia (punti 100/100);  
Tesi dal titolo: "Rilevazione e dosaggio delle principali sostanze anabolizzanti negli animali da carne".

Anno Accademico **1987-88**: Conseguimento del Diploma di Specializzazione in Ispezione e Controllo degli Alimenti di Origine Animale presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Torino (punti 70 e lode/70);  
Tesi di Specializzazione dal titolo "L'uso della tecnica ELISA per la ricerca delle Salmonelle negli alimenti di origine animale" Relatore Prof.ssa E. Parisi

Anno Accademico **1991-92**: Diploma di Specializzazione in Sanità Animale, Igiene dell'Allevamento e delle Produzioni Animali presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Torino (punti 69/70);  
Tesi di Specializzazione dal titolo "Ripartitori di energia: effetto auxinico e tecniche di rilevamento in mangimi e derrate di origine alimentare", Relatore prof. S. Maletto.

Anno Accademico **1994-95**: Partecipazione al Corso di perfezionamento annuale "Problemi patologici, legislativi ed ispettivi delle carni avicunicole e selvaggina" Università degli Studi di Torino. Decreto Rettorale n° 2515 del 30/07/94

Anno **1994-95**: Partecipazione al Corso di perfezionamento annuale "Controllo sanitario dei prodotti della pesca. Aspetti legislativi, igienico - sanitari e tecnologici", USL 3 Genovese, Genova, 12 novembre 1994 - 18 novembre 1995 (punti 30 e lode/30)

Anno **2003**: ha effettuato il Corso di Formazione Manageriale per Dirigente Responsabile Sanitario di Struttura Complessa presso l'Università Bocconi di Milano (SDA Bocconi). Durante il corso di formazione manageriale ha approfondito i seguenti temi:

- Politica sanitaria
- Organizzazione ed economia delle Strutture Sanitarie
- Gestione dei Servizi, delle risorse umane
- Strategie di comunicazione

### **2.2 Partecipazione a Corsi di aggiornamento, convegni e workshop**

Vengono di seguito riportati i più significativi tra corsi, convegni e workshop a cui risulta aver partecipato in qualità di discente: dall'elenco si evidenzia che l'aggiornamento professionale, sia tecnico che normativo e giuridico, è costante e puntuale. Dal 2002, anno in cui è entrato in vigore il sistema ECM (Educazione Continua in Medicina) ha annualmente soddisfatto il debito di crediti previsti per la categoria professionale di appartenenza.

### **Corsi di aggiornamento, convegni e workshop (no ECM)**

#### **1985**

- Congresso S.I.S. Vet. 1985;
- Giornate di Studio sul Controllo degli alimenti di origine animale presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Perugia: "Il contributo della vigilanza sulle produzioni zootecniche per la tutela della sanità degli alimenti; il contributo del Veterinario alla determinazione della tutela della qualità della carne" 18-19 Ottobre 1985:

#### **1986**

- Congresso S.I.S. Vet. 1986;
- Giornate di Studio sul Controllo degli alimenti di origine animale presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Perugia: "L'identificazione di specie nell'ambito del controllo degli alimenti di origine animale; le prospettive nel consumo della carne e dei prodotti carnei" 24-25 Ottobre 1986

#### **1987**

- Congresso Società Italiana Buiatria 1987;
- Congresso S.I.S. Vet. 1987;
- Partecipazione al IV° Corso di Aggiornamento "Anatomia Patologica e Malattie parassitarie per Medici Veterinari Pratici", San Remo 10 - 13 Settembre 1987;
- Giornate di Studio sul Controllo degli alimenti di origine animale presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Perugia: "L'attualità dell'impiego delle basse temperature per la conservazione della carne e dei prodotti della Pesca; problemi igienico- sanitari e tecnologici connessi all'uso del freddo per la conservazione della carne e del pesce" 23-24 ottobre 1987

#### **1988**

- Corso di Aggiornamento tecnico applicativo "Epidemiologia Veterinaria", Brescia 12 maggio - 24 giugno 1988;
- Viaggio di aggiornamento pratico - professionale in Olanda con la Scuola per la ricerca Scientifica di Brescia 19 - 23 Ottobre 1988;

#### **1989**

- Corso di aggiornamento professionale per Veterinari "Sanità animale", Savona 1 Ottobre 1988 - 3 Giugno 1989;

#### **1990**

- Corso di Aggiornamento Professionale per Veterinari "Igiene dell'Allevamento e delle Produzioni Animali", 7 Ottobre 1989 - 26 Maggio 1990;
- Congresso S.I.S. Vet. 1990;

## 1992

- Corso di gestione aziendale per dirigenti (Università Bocconi MI) IZS, Novembre 1991 - Febbraio 1992;
- Corso di Aggiornamento per Medici Veterinari "Tematiche emergenti in ispezione degli alimenti di origine animale e patologia infettiva", La Spezia 14 Marzo 1992 - 27 Giugno 1992;
- "Conversation program" presso Università di San Diego, California (USA), Summer 1992;

## 1993

- Partecipazione al XLVII Convegno Nazionale S.I.S. Vet. Riccione, 29 Settembre-2 Ottobre 1993
- Convegno Annuale A.I.V.I. (Associazione Italiana Veterinari Igienisti) 1993

## 1994

- Convegno Annuale A.I.V.I. (Associazione Italiana Veterinari Igienisti) 1994;
- Seminario "Concetti di qualità totale" IZS, Gennaio 1994;
- Seminario "Metodologia della verifica della qualità" IZS, Gennaio 1994;
- Seminario "Verso la qualità" IZS, Febbraio 1994;
- Corso "Buone pratiche di laboratorio (BPL)" IZS, Settembre - Novembre 1994;

## 1995

- "Conferenza sulla sicurezza del lavoro D.L. 626/94" IZS, Aprile 1995;
- "Conferenza sulla problematiche dello smaltimento dei rifiuti" IZS, Aprile 1995;
- Partecipazione al Convegno Internazionale "Encefalopatie spongiformi degli animali e prospettive future" Istituto Zooprofilattico Sperimentale PLV, Torino, 13 giugno 1995
- Partecipazione al "Cour International de Microbiologie des aliments Unité de microbiologie des viandes et produits carnes", Institut Pasteur de Lille, 11-22 Settembre 1995
- 2° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Cernobbio 21-22 Settembre 1995;
- Partecipazione al XLIX Convegno Nazionale S.I.S.Vet., Salsomaggiore Terme (PR), 27-30 Settembre 1995

## 1996

- Partecipazione al "I convegno sui programmi di ricerca finalizzati degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali", I.S.S., Roma, 9-10 settembre 1996
- Partecipazione al Seminario "Incontro di studio sulle alghe tossiche marine" Centro di Ricerche Marine, Cesenatico, 12-13 dicembre 1996
- Partecipazione al VI Convegno Nazionale A.I.V.I. (Associazione Italiana Veterinari Igienisti), Tirrenia, 24-25 Maggio 1996
- Partecipazione alla giornata di studio "La certificazione Veterinaria e l'accreditamento dei Dipartimenti di Prevenzione e dei Laboratori." A.I.E.V., Torino, 8 giugno 1996
- Partecipazione Congresso S.I.S. Vet. 1996;
- Corso "La gestione della qualità nei laboratori di prova" IZS, Dicembre 1996;

## 1997

- Partecipazione al Convegno Internazionale "BSE- presente e futuro in Europa." Istituto Zooprofilattico Sperimentale PLV, Torino, 7 aprile 1997
- Partecipazione al VII Convegno Nazionale A.I.V.I., Como, 30 Maggio – 1 Giugno 1997
- Partecipazione al LI Convegno Nazionale S.I.S.Vet., Bologna, 17-20 Settembre 1997

- Secondo convegno sui programmi di ricerca finalizzata e corrente degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, I.S.S. Roma, 25-26 giugno 1997;
- 3° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Cernobbio 11-12 settembre 1997;
- Corso "Microsoft Windows 95, ExecuTrain Maggio 1997; Corso di addestramento "EN 45001 (ALPI)" IZS, Ottobre 1997;
- Corso di formazione obbligatorio "D.Lgs. 626/94 e sue modifiche responsabilità delegabili di datore di lavoro, dirigenti e preposti" IZS, novembre 1997;
- Corso di formazione obbligatorio "Nuovo ruolo manageriale della dirigenza in ambito sanitario" IZS, settembre - dicembre 1997;

## 1998

- Corso di addestramento per supervisori sulle "Verifiche ispettive interne" IZS PLV, Torino, 27 gennaio 1998
- Corso di formazione obbligatorio "Innovazioni introdotte dal D.Lgs. 626/94 e sue modifiche. I rischi generali e situazioni nei luoghi di lavoro dell'Istituto" I.Z.S., febbraio 1998;
- Corso di "Microsoft Excel 97 corso introduttivo per Windows" Executrain, marzo 1998;
- Corso di "Microsoft Internet Explorer 4.0 per Windows" Executrain, aprile 1998;
- Corso di formazione obbligatorio "Antincendio D.Lgs. 626/94 e sue modifiche" I.Z.S., aprile 1998;
- Corso di formazione obbligatorio "Rischi chimici: D.Lgs. 626/94 e sue modifiche" I.Z.S. aprile 1998;
- Corso di formazione obbligatorio sulla sicurezza per singoli settori operativi secondo D.Lgs. 626/94 e sue modifiche I.Z.S. aprile 1998;
- Convegno "Food Lab" Cernobbio 14-16 ottobre 1998;

## 2001

- Partecipazione Workshop "Sistema di sorveglianza delle infezioni enteriche ENTER-NET Italia", ISS, Roma, 30 Ottobre 2001
- Partecipazione al Corso di Aggiornamento "Farine animali e BSE: aspetti pratici, problemi e prospettive", Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche, Perugia, 21 Novembre 2001

## 2002

- Partecipazione alla Tavola rotonda "La sicurezza alimentare nelle filiere produttive: novità attese e riflessi applicativi", ASPERIA, Alessandria, 15 novembre 2002
- Partecipazione al Corso di formazione su "Manuale della Qualità secondo ISO/IEC 17025". IZS PLV, Torino, 2 luglio 2002
- Partecipazione al Corso di formazione "FSIS methods for the analysis of Listeria monocytogenes", IZS Abruzzo e Molise, Teramo 14 - 18 ottobre 2002
- Partecipazione al Workshop "Sicurezza alimentare: il ruolo delle strutture del Servizio Sanitario Nazionale nel controllo degli alimenti di origine animale", organizzato dal Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità, Roma 9 dicembre 2002

## 2003

- Incontro "Valutazione requisiti di verifica bilance e pipette evidenziati dai ricercatori FSIS del UFDA nell'ottobre 2002; definizione criteri applicativi per la mappatura di camere termostatiche; ruolo della metrologia strumentale nella validazione dei metodi chimici e

biologici". Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Torino, 23 gennaio 2003

- Partecipazione al LVII Convegno Nazionale SISVet, Ischia (NA), 25-27 settembre 2003.
- Partecipazione al Corso di aggiornamento "Ruolo del nuovo dirigente delle strutture sanitarie", Istituto Zooprofilattico Sperimentale PLV, Torino 3 giugno 2003
- Partecipazione al Corso di formazione "Documentazione Controllata e Documenti Prescrittivi di Origine Esterna". IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Torino, 6 febbraio 2003
- Partecipazione al 6° Convegno Italiano di Scienza e tecnologia degli Alimenti – CISETA, Cernobbio, 18 e 19 settembre 2003
- Partecipazione al X Convegno Nazionale S.I.P.I, Teramo, 9-11 ottobre 2003
- Partecipazione al Workshop "Approccio diagnostico, profilattico e terapeutico nei confronti delle principali patologie dei pesci d'acquario", X Convegno Nazionale S.I.P.I, Teramo, 9 ottobre 2003.
- Partecipazione alla Tavola rotonda "Principali patologie nella maricoltura mediterranea", X Convegno Nazionale S.I.P.I, Teramo, 11 ottobre 2003

## 2004

- Partecipazione al Forum "Emergenza aflatossine", Università degli Studi di Milano. Parma, 01 Aprile 2004
- Partecipazione al LVIII Convegno Nazionale S.I.S.Vet., Grado, 23-25 Settembre 2004

## 2005

- XV convegno nazionale A.I.V.I. : "Il controllo igienico-sanitario nella preparazione e distribuzione degli alimenti nella società multietnica", Green Park Resort, Tirrenia (Pisa), 16-17-18 Giugno 2005.
- Partecipazione al LIX Convegno Nazionale della Società Italiana delle Scienze Veterinarie, Viareggio, 21-24 settembre 2005
- Relatore al Convegno: "Le 3 giornate del controllo alimentare", Centro congressi Palazzo delle Stelline, Milano, 13 Ottobre 2005
- IX Conferenza Nazionale di Sanità Pubblica - SITI: "L'igienista nelle scelte strategiche e operative", Parma, 13-14-15 Ottobre 2005.
- VII Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. Torino, 26-27-28 Ottobre 2005.
- Partecipazione al Workshop "Focus su sicurezza d'uso e nutrizionale degli alimenti", ISS, Roma, 21 – 22 novembre 2005
- Partecipazione al Workshop "I residui negli alimenti di origine animale: analisi del rischio, prevenzione e sorveglianza" organizzato dall'Istituto Superiore di Sanità. Roma, 19 dicembre 2005

## 2006

- Partecipazione al Corso di formazione "Orientamenti comunitari sulla sicurezza alimentare. Aspettative, criticità, organizzazione delle attività, ASL 16, Vicoforte, 19-20 gennaio 2006
- Partecipazione al Convegno "Sicurezza Alimentare e nuovi regolamenti comunitari" organizzato dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali. Perugia, 25 maggio 2006
- Partecipazione al LX Convegno Nazionale S.I.S.Vet., Terrasini (PA), 27-30 settembre 2006

## 2007

- Partecipazione alla giornata di studio "Costituenti di origine animale negli alimenti ad

uso zootecnico” svoltasi presso l’ Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d’ Aosta. Torino, 14 febbraio 2007

- Partecipazione alla Tavola Rotonda “Una proposta per la riorganizzazione della sanità pubblica veterinaria nella Regione Piemonte”, Grugliasco, 16 Maggio 2007
- Partecipazione al Convegno “Gli allergeni alimentari – ricerca e territorio, quali sinergie?”, Struttura congressuale EATALY di Torino, 13-14 settembre 2007
- Partecipazione all’Incontro “Rapporti con EFSA”, Ministero della Salute, Roma, 19 settembre 2007
- Partecipazione al LXI Convegno Nazionale S.I.S.Vet., Salsomaggiore Terme (PR) 26-29 settembre 2007

## 2008

- Partecipazione al Corso “Comunicazione, Lavoro in team ed empowerment” durata del corso 32 ore, Torino, dal 5/11/2007 al 30/4/2008
- Partecipazione al Seminario “Progetti INTERREG: modalità e opportunità” organizzato dal Centro di Referenza per le Encefalopatie Animali dell’ IZSPLV, Torino, 12 febbraio 2008

## 2009

- Partecipazione al corso V Workshop di epidemiologia veterinaria “L’epidemiologia veterinaria di fronte ai cambiamenti naturali e sociali che influenzano la salute”, Torino, 10-11 dicembre 2009

## 2010

- Partecipazione al corso “Crick – gestione amministrativa delle ricerche” svoltosi presso l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d’ Aosta. Torino, 27 Aprile 2010
- Partecipazione al training formativo “Emergenze in sicurezza alimentare: procedure e gestione” Ministero della Salute, Cremona, 12-14 maggio 2010
- Partecipazione al XX Convegno Nazionale AIVI, Copanello di Stalettì (CZ), 16-18 giugno 2010
- Partecipazione al LXIV Convegno Nazionale SISVet, Asti, 7-10 Settembre 2010
- Partecipazione alla giornata Assemblea dei Servizi di Prevenzione della Regione Piemonte “L’esperienza dei piani locali di prevenzione 2010: risultati e prospettive”, Regione Piemonte, Torino, 21 dicembre 2010

## 2011

- Partecipazione al training formativo di 3 giorni “Emergenze in sicurezza alimentare: procedure e gestione” Ministero della Salute, Cremona, 6-8 giugno 2011
- Partecipazione all’evento formativo “Piano Nazionale di controllo degli alimenti vegetali non trasformati ai sensi del DM 27 febbraio 2008 (GURI n. 197 – 23.08.2008)” IZS LER, tenutosi a Bologna, 27 ottobre 2011
- Partecipazione al seminario “Valorizzazione del prodotto agroalimentare. La tracciabilità tra coerenza e volontarietà” Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, Torino, 30 novembre 2011

## 2012

- Partecipazione alla riunione tecnico scientifica “EnterNet”: Rete di sorveglianza delle infezioni trasmesse da alimenti e acqua, tenutasi presso l’Istituto Superiore di Sanità, Roma, 6 settembre 2012.
- Partecipazione all’incontro “Export Federazione Russa”, tenutosi a Milano presso la Regione Lombardia il 4 dicembre 2012.

- Partecipazione al corso: "Formazione sulla sicurezza per dirigenti", tenutosi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta a Torino, in data dal 12 novembre al 10 dicembre 2012..

## 2013

- Partecipazione alla Tavola rotonda: "Decliniamo la sicurezza alimentare in Italia: salubrità, qualità, caratteristiche nutrizionali" organizzata dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, ad Alessandria il 14 gennaio 2013.
- Partecipazione all'incontro: "L'organizzazione dei servizi veterinari alla luce delle linee di indirizzo di cui alla DGR della Regione Piemonte n. 21-544 del 28/12/12", organizzato dall'Associazione Consigli Ordini Provinciali Medici Veterinari Regione Piemonte, svoltosi il 01 febbraio 2013 presso l'Hotel Holiday Inn, Torino.
- Partecipazione al Corso: Il nuovo Sistema di Valutazione del Personale dell'IZSTO, organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, tenutosi a Torino in data 21 marzo 2013.
- Partecipazione al Tavolo tecnico: "Protocollo tecnico per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici", organizzato da Istituto Superiore di Sanità il 26 marzo 2013.
- Partecipazione al Corso di Formazione e Aggiornamento dal tema: "La comunicazione efficace: metodi per parlare in pubblico", tenutosi a Cuneo il 17 aprile 2013.
- Partecipazione al Tavolo tecnico: "Protocollo tecnico per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici", organizzato da Istituto Superiore di Sanità il 14 maggio 2013.
- Partecipazione al corso: "D.lgs 35/2010 (s.m.i) le novità dell'ADR 2013: le nuove disposizioni in vigore con l'edizione ADR 2013 per il trasporto di merci pericolose", organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, tenutosi a Torino in data 27 maggio 2013.
- Partecipazione al Tavolo tecnico: "Protocollo tecnico per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici", organizzato da Istituto Superiore di Sanità il 17 settembre 2013.
- Partecipazione alla Conference/Annual Scientific Meeting "VPH emerging issues at the animal-human-environment interface", Annual General Meeting of the ECVPH, tenutosi a Torino il 18-20 settembre 2013. ECM???
- Partecipazione al corso: "D.lgs 35/2010 (s.m.i) le novità dell'ADR 2013: le nuove disposizioni in vigore con l'edizione ADR 2013 per il trasporto di merci pericolose", organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, tenutosi a Torino in data 30 settembre 2013.
- Partecipazione al corso: "La gestione fatturazione entra nel sistema informativo Sigla4", organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, tenutosi a Torino in data 15 ottobre 2013.
- Partecipazione al simposio "Evoluzione dei metodi analitici e nuovi scenari nella sicurezza alimentare, organizzato dalla Bio-Rad S.r.l – Food Science, tenutosi a Roma il 10 ottobre 2013.
- Partecipazione al Tavolo tecnico: "Protocollo tecnico per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici", organizzato da Istituto Superiore di Sanità il 17 dicembre 2013.
- 

**Corsi di aggiornamento, convegni e workshop (Eventi Accreditati ECM)**

## 2002

- Partecipazione al Convegno S.I.Ve.M.P. "Gli alimenti biologici e il ruolo dei veterinari", Asti 21 giugno 2002. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi
- Partecipazione al Convegno "Nuove acquisizioni sulla BSE e sulla malattia di Creutzfeldt-jakob", IZS PLV, Aosta 25 ottobre 2002. Evento accreditato ECM, 5 crediti formativi
- Partecipazione al Corso di aggiornamento professionale "Caseificare in alpeggio, fra tradizione e sanità", Vicoforte (CN), 8 - 9 novembre 2002. Evento accreditato ECM, 9 crediti formativi
- Partecipazione al Convegno "Verso uno sviluppo equilibrato della montagna: esperienze e progetti della Valle d'Aosta", Saint-Vincent, Aosta 7 ottobre 2002. Evento accreditato ECM, 1 credito formativo
- Partecipazione al Convegno "La norma ISO/IEC 17025 per i laboratori di prova - Validazione dei metodi" IZS PLV, Torino, Evento accreditato ECM, 5 crediti formativi
- Partecipazione al II Workshop Nazionale "Sistema di sorveglianza delle infezioni enteriche enter-net Italia", Istituto Superiore di Sanità, Roma, 30/10/2002. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi
- Partecipazione al Corso di Legislazione Veterinaria, Società Pubblica di Sanità Pubblica Veterinaria, Milano, 09 ottobre - 16 dicembre 2002. Evento accreditato ECM, 24 crediti formativi
- Partecipazione al Convegno "Il controllo ufficiale sui prodotti lattiero-caseari", ASL 13, Galliate 3-4 dicembre 2002. Evento accreditato ECM, 10 crediti formativi

## 2003

- Convegno "Sicurezza e qualità delle carni suine tipiche cuneesi", Grugliasco, 31 marzo 2003. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi.
- Partecipazione al XIII Convegno Nazionale A.I.V.I., Montesilvano (PE), 6-8 giugno 2003. Evento accreditato ECM, 10 crediti formativi
- Partecipazione al "Corso di qualificazione Veterinari Auditors Interni. Sistema di Gestione per la Qualità", AICQ, Torino, 29-31 maggio 2003. Evento accreditato ECM, 23 crediti formativi
- Partecipazione all'Evento Formativo "Applicazione dell'autocontrollo nelle attività di ristorazione", IZS Umbria e Marche, Perugia, 17 e 18 ottobre 2003. Evento accreditato ECM, 13 crediti formativi
- Partecipazione al Corso di formazione "La lezione efficace metodi e strumenti essenziali per la lezione d'aula", IZS PLV, Torino, 20-21-22-27 Ottobre 2003. Evento accreditato ECM, 24 crediti formativi
- Partecipazione al V Congresso Nazionale S.I.Di.L.V., Pisa 20-21 novembre 2003. Evento accreditato ECM, 6 + 6 crediti formativi
- Partecipazione alla Giornata di formazione "Leishmaniosi: epidemiologia, diagnosi e terapia", IZS PLV, Torino, 5 Aprile 2003. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi
- Partecipazione al Meeting "Sicurezza e qualità delle carni suine tipiche cuneesi". Scuola di specializzazione in Patologia suina. Cuneo, 28 febbraio 2003. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi
- III Workshop Nazionale Enter-net Italia, Sistema di Sorveglianza delle Infezioni Enteriche, I.S.S., Roma 30 ottobre 2003. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi.

## 2004

- Partecipazione al "41° Congresso Nazionale SITI obiettivo salute:l'evoluzione culturale in Europa", Genova, 20-23 ottobre 2004. Evento accreditato ECM: 16 crediti formativi
- Partecipazione al XIV Convegno Nazionale A.I.V.I., "Problematiche relative all'Autocontrollo legate ai laboratori di prova". Vicoforte (CN), 4-6 giugno 2004. Evento

accreditato ECM, 10 crediti formativi

- Partecipazione al Corso "OGM: produzioni animali e servizi veterinari", organizzato dalla Società Italiana delle Scienze Veterinarie, Grado, 24 settembre 2004. Evento accreditato ECM, 7 crediti formativi
- Partecipazione al Corso "Il rischio professionale sui luoghi di lavoro", presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale PLV, Torino, 16 settembre 2004. Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi
- Giornata di aggiornamento "Le brucellosi in ambiente selvatico - alcune esperienze sistemi GIS ed epidemiologia in ambiente selvatico - primi approcci", Pavone Canavese, 28-30 aprile 2004. Evento accreditato ECM, 7 crediti formativi

## 2005

- Partecipazione al corso "Aflatossine: genesi, trasferimento delle produzioni animali, rischi per il consumatore e gestione delle emergenze" Università Studi di Torino, Asti, 14 gennaio 2005. Evento accreditato ECM, 3 crediti formativi.
- Corso di formazione interno "Statistica di base per la verifica della qualità sulle prestazioni sanitarie e validazione dei metodi di prova", svoltosi dal 27 aprile al 31 maggio 2005 presso l'Istituto Zooprofilattico di Torino. Evento accreditato ECM: 31 crediti
- Partecipazione al Convegno "Dalla BSE alle nuove crisi alimentari: attualità e nuovi scenari per il medico veterinario nella tutela della salute pubblica", Genova, 15 settembre 2005. Evento accreditato ECM, 3 crediti formativi
- Partecipazione al Congresso Nazionale: "Applicazione dei regolamenti CE 852-853-854/2004: Problematiche a livello nazionale e degli stati membri", Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale, Facoltà di medicina Veterinaria, Università di Napoli Federico II, Napoli, 21-22 Ottobre 2005. Evento accreditato ECM: 6 crediti formativi.
- Corso "Dalla BSE alle nuove crisi alimentari. Attualità e nuovi scenari per il medico veterinario nella tutela della salute pubblica". Genova, 10 dicembre 2005. Evento accreditato ECM: 3 crediti formativi

## 2006

- Partecipazione al VIII Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. Perugia 9 - 10 novembre 2006. Evento accreditato ECM, 5 crediti formativi
- Partecipazione al modulo 2 dell' Area relativa all' attività di ispezione, controllo e vigilanza della Scuola di Sicurezza Alimentare dal titolo "Tecniche d'ispezione e controllo carni bianche" 2006 presso Villa Gualino, Torino, 20 e 21 settembre 2006. Evento accreditato ECM, 10 crediti formativi
- Partecipazione all'Evento formativo "Giornata degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali sulle encefalopatie spongiformi animali", presso l' Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta, 3 ottobre 2006. Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi
- Evento formativo: "Il coordinamento delle attività di ricerca e di intervento per migliorare l'efficacia del controllo di Salmonella spp. ai fini della tutela del consumatore". Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino, Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale. Moretta, 23 Marzo 2006. Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi
- Partecipazione al Corso "Il controllo ufficiale della filiera di produzione dei mangimi: aspetti normativi e piani di attività affidati ai servizi di sanità pubblica veterinaria". IZS PLV, Torino, 26 maggio 2006. Evento accreditato ECM, 5 crediti formativi

## 2007

- Partecipazione all'Evento formativo "Sorveglianza e vigilanza sul farmaco nell'allevamento suinicolo", Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino, Moretta, 16 Marzo 2007. Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi
- Partecipazione al Progetto formativo aziendale "Monitoraggio sulla validità del processo di prova: carte di controllo" svoltasi presso l' Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino, 3 aprile 2007. Evento accreditato ECM, 3 crediti formativi
- Partecipazione all'Evento formativo aziendale "Principi e applicazioni pratiche della prevenzione basata su prove di efficacia (EBP)" svoltasi presso l' Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino, 8 giugno 2007. Evento accreditato ECM, 3 crediti formativi
- Partecipazione al XVI Conferenza Nazionale La Sicurezza microbiologica nella produzione di alimenti per il 21° secolo "Il laboratorio nell'applicazione del Regolamento (CE) 2073/2005", Bologna, 9 ottobre 2007. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi
- Partecipazione al IX Congresso Nazionale SIDILV, Roma, 14-16 novembre 2007. Evento accreditato ECM, 3 Crediti Formativi

## 2008

- Partecipazione alla Giornata di studio "Costituenti di origine animale negli alimenti ad uso zootecnico" svoltasi presso l' Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino, 6 marzo 2008. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi
- Partecipazione al X Congresso Nazionale S.I.Di.L.V., Alghero, 22-24 ottobre 2008. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi
- Partecipazione al XVII Convegno Nazionale AIVI, Sabaudia, 11-13 giugno 2008. Evento accreditato ECM, 11 crediti formativi
- Partecipazione all'Evento formativo "Profili giuridici dell'attività di diagnostica e di refertazione degli IIZZSS, Istituto Zooprofilattico Sperimentale PLV, Torino, 26 giugno 2008. Evento accreditato ECM, 5 crediti formativi

## 2009

- Partecipazione all'Evento formativo "Il controllo della Salmonella nelle filiere zootecniche e i riflessi per la salute umana", Torino, 26 marzo 2009 – edizione 2 – Evento accreditato ECM, 5 crediti formativi
- Partecipazione all'Evento formativo "Revisione critica e produzione di documentazione scientifica" svoltosi presso l' Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino, 12 maggio 2009. Evento accreditato ECM, 5 crediti formativi
- Partecipazione all'Evento formativo "Quello che cerchi chiedilo al DNA – aggiornamento sullo sviluppo delle analisi biomolecolari a supporto delle attività istituzionali ordinarie e di ricerca nell'IZS PLVA" svoltosi presso l' Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino, 09 novembre 2009 – edizione 1 – Evento accreditato ECM, 5 crediti formativi
- Partecipazione all'Evento formativo "Sanità animale: protocolli diagnostici e ricerca applicata" svoltosi presso l' Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino, 11 novembre 2009 – edizione 2 – Evento accreditato ECM, 5 crediti formativi
- Partecipazione all'Evento formativo "Comunicare la salute – corso di formazione sulla comunicazione pubblica della scienza e della tecnologia nel settore agroalimentare", presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d' Aosta. Torino, 15-16 dicembre 2009. Evento accreditato ECM, 14 crediti formativi

## 2010

- Partecipazione al corso “Il ruolo del dirigente e del preposto nel sistema di prevenzione” IZS PLV, Torino, 28 settembre 2010. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi

## 2011

- Partecipazione al “Corso base ADR” IZS PLV, Torino, 21 febbraio 2011. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi
- Partecipazione al “Corso ECM di addestramento alla comunicazione assertiva: come negoziare e gestire i conflitti” Med Stage srl, Roma, 30 aprile 2011. Evento accreditato ECM, 12 crediti formativi
- Partecipazione al “Corso avanzato ADR” IZS PLV, Torino, 18 maggio 2011. Evento accreditato ECM, 5 crediti formativi
- Partecipazione al XXI Convegno Nazionale AIVI, Signa (FI), 8-10 giugno 2011. Evento accreditato ECM, 21 crediti formativi
- Partecipazione all'evento formativo “Piano Nazionale di controllo degli alimenti vegetali non trasformati ai sensi del D.M. 27 febbraio 2008 (GURI n. 197-23.08.2008)” IZS LER, Bologna, 27 ottobre 2011. Evento accreditato ECM, 7 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo “L'innovazione nella filiera del latte”. Facoltà di Medicina Veterinaria, UNITO, Moretta (CN), 10 novembre 2011. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi
- Partecipazione all'evento formativo “OLIAMM-Lo strumento gestionale per gli approvvigionamenti IZS PLVA”. IZS PLV, Torino, 14 novembre 2011. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi
- Partecipazione all'evento formativo “La Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 e il manuale della qualità dell'IZS PLVA. Dalla “grammatica” alla “pratica”. IZS PLV, Torino, 5-7 dicembre 2011. Evento accreditato ECM, 8 crediti formativi.

## 2012

- Partecipazione all'evento formativo “Microbiologia predittiva, analisi quantitativa del rischio microbiologico, utilizzo della banca dati COMBASE” IZS LER, Brescia, 20-21 marzo 2012. Evento accreditato ECM, 13,4 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo “Metrologia di base. La gestione della strumentazione di interesse metrologico secondo ISO 17025”. IZS PLV, Torino, 2 aprile 2012. Evento accreditato ECM, 5 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo “Sistema di sorveglianza delle infezioni enteriche Enter-net Italia “Infezioni trasmesse da alimenti e acqua: diagnostica ed epidemiologia” IZS Mezzogiorno, Vietri sul Mare 31 maggio-1 giugno 2012. Evento accreditato ECM, 9,8 crediti formativi.
- Partecipazione al XIV congresso nazionale S.I.Di.L.V., tenutosi a Sorrento (NA), dal 24 al 26 giugno 2012. Evento accreditato ECM, 6,8 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo “I pericoli sommersi”, organizzato dall' IZS PLV, tenutosi a Genova il 28 giugno 2012. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi.
- Partecipazione al XXII Convegno Nazionale AIVI, Torino, 19-21 settembre 2012. Evento accreditato ECM.
- Partecipazione al corso “Auditor dei servizi di sicurezza alimentare”, organizzato dall'ASL CN1 e svoltosi dal 24 settembre al 12 ottobre 2013 presso la Regione Piemonte. Evento accreditato ECM, 40 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: “Corso di formazione sulla sicurezza destinato ai dirigenti – Conferenza Stato Regioni e Province autonome (atto 221 del 21/12/2011), tenutosi presso l'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. Torino, dal 10/10/2012 al 10/12/2012. Evento accreditato ECM, 11 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo “Piano nazionale integrato 2011-2014: approccio

multidisciplinare per la pianificazione, programmazione e rendicontazione dei controlli ufficiali tesi a garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti”, tenutosi presso l’IZS del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta. Torino, 11 ottobre 2012. Evento accreditato ECM, 7 crediti formativi.

•Partecipazione al corso: “Arriva SIGLA 4: gestione dell’attività dei laboratori con la nuova versione del sistema informativo”, organizzato dall’IZS del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta e tenutosi a Torino, 13 novembre 2012. Evento accreditato ECM, 3 crediti formativi

## **2013**

•Partecipazione al XXIII Convegno Nazionale AIVI, Roma, 12-14 giugno 2013. Evento accreditato ECM 22 crediti formativi

•Partecipazione all’evento formativo: Progetto Mare Liguria, organizzato dall’IZS del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta e tenutosi a Genova il 5 luglio 2013. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi

•Partecipazione al XV Congresso Nazionale SIDILV, Monreale (PA), 23-25 ottobre 2013. Evento accreditato ECM 6,5 crediti formativi

•Partecipazione all’evento formativo: “Qualità degli alimenti, nutrizione e salute”, tenutosi a Genova presso il Dipartimento di Scienze della Salute dell’Università degli studi di Genova, il 22 novembre 2013. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi.

•Partecipazione all’evento formativo: “La valutazione come strumento di sviluppo individuale e della squadra”, tenutosi a Torino presso l’IZS del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta, il 20 dicembre 2013. Evento accreditato ECM, 8 crediti formativi

## **2014**

•Partecipazione all’evento formativo: “Tecniche innovative: le nanotecnologie. Possibili applicazioni nel settore della sicurezza alimentare e della sanità animale”, organizzato del Centro Formazione Permanente dell’IZS Venezia, corso e-learning. Evento accreditato ECM 3 crediti formativi

•Partecipazione all’evento formativo: “Sistemi sanitari a confronto: strumenti per l’efficienza”, tenutosi a Torino presso l’IZS PLV il 18 febbraio 2014. Evento accreditato ECM, 7 crediti formativi.

•Partecipazione all’evento formativo: “La ricerca corrente: l’innovazione tutela la salute del consumatore”, tenutosi a Torino presso l’IZS PLV il 16 maggio 2014. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi.

•Partecipazione all’evento formativo: “Garantire la sicurezza alimentare, valorizzare le produzioni: nuove strategie di contenimento dei patogeni negli alimenti”, tenutosi a Milano e organizzato dall’IZS LER il 19 novembre 2014. Evento accreditato ECM, 4,5 crediti formativi.

•Partecipazione all’evento formativo: “VII workshop del laboratorio di riferimento (LNR) per gli stafilococchi coagulasi positivi compreso S.aureus”, tenutosi a Torino presso l’IZS PLV il 18 dicembre 2014. Evento accreditato ECM, 8,8 crediti formativi.

•Partecipazione all’evento formativo: “Il miglioramento nelle SS.SS Controllo Alimenti e Batteriologia Specializzata: l'aggiornamento continuo del sistema qualità e l'attenzione alle esigenze dell'utenza”, tenutosi a Torino presso l’IZS PLV dal 01 settembre al 31 dicembre 2014. Evento accreditato ECM, 20 crediti formativi.

### **2.3 Attività di “referaggio” per riviste nazionali e internazionali**

## **2013**

- Food Microbiology

## 2.4 Premi ricevuti per lavori scientifici

2014

- CAPUTO L., QUINTIERI L., BIANCHI D.M., **DECASTELLI L.**, MONACI L., VISCONTI A., MOREA M., BARUZZI F. Produzione di indigoidina da parte di ceppi di *Pseudomonas fluorescens* che causano colorazione blu su paste filate. 4° Congresso AITeL, Padova 12 settembre 2014.  
Il lavoro è stato premiato per l'originalità e la validità scientifica della ricerca presentata.
- LAMBERTI C., ACQUADRO E., CORPILLO D., **DECASTELLI L.**, GARINO C., ARLORIO M., RICCIARDI C., CAVALLARIN L., GIUFFRIDA M.G. Milk hidden allergen quantification in bakery products by LC-MS/MS validated method. 1<sup>st</sup> IMEKO Foods, Promoting Objective and Measurable Food Quality & Safety. Roma 12-15 ottobre 2014.  
Il lavoro è stato premiato con il secondo premio tra i migliori poster presentati alla conferenza.

### 3. Produzione scientifica

#### 3.1 Pubblicazioni su riviste nazionali ed internazionali

Ai sensi dell'art. 38 D.P.R. 445 del 28/12/2000 la dichiarazione è sottoscritta in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritta e inviata, unitamente a copia fotostatica non autentica di un documento di identità del sottoscrittore, all'ufficio competente via fax, tramite un incaricato, oppure a mezzo posta.

Informativa ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. 196/2003

I dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo.

Le dichiarazioni di cui sopra, ai sensi dell'art. 48 del DPR 445/2000, hanno la stessa validità degli atti che sostituiscono

## Luca NICOLANDI

Nicolandi Luca nato a Torino il 5/7/62

E-mail: [nicolandiluc@gmail.com](mailto:nicolandiluc@gmail.com) – [lnicolandi@aslto4.piemonte.it](mailto:lnicolandi@aslto4.piemonte.it)

C.F. NCLLCU62L05L219E

### FORMAZIONE

Corso "La semplificazione dell'autocontrollo nelle microimprese alimentari: un manuale uguale per tutti?" IZSVE 23/10/2012, Legnaro (PD)

Corso "Teorie e metodi della promozione della salute" ASLTO4 – Civaso (TO) 21-22/09/2011

Corso "Regolamento 882/04/CE: metodologia dell'audit nel settore sicurezza alimentare" Direzione di Sanità Pubblica - Regione Piemonte Torino 24-25/05/2010

Corso "Food Hygiene on milk and dairy products" European Commission DG Health and Consumers – Brescia 14-18/09/2009

Corso "Auditor ai sensi del REG.854/94/CE e Reg 882/04/CE" Direzione di Sanità Pubblica - Regione Piemonte Asti - 4/10/2007 – 21/11/2007

Corso "Auditor and Lead Auditor Training" Société Générale de Surveillance - Geneva - Swiss - Torino 20-24/11/2006

Corso "Animal health risk analysis and the role of epidemiology" Society for Veterinary Epidemiology and Preventive Medicine – Nair (UK) 2-4/04/2005

Corso "HACCP application to the dairy industry" Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise - Teramo 28 – 31/05/2002

13th Residential Summer Course European Educational Programme in Epidemiology - International Agency for Research on Cancer (IARC) - Firenze 26/06/2000 – 14/07/2000

Specializzazione in "Sanità animale, degli allevamenti e delle produzioni zootecniche" - Università degli Studi di Torino, sede di Asti (2000)

Specializzazione in "Sanità Pubblica Veterinaria" - Università degli Studi di Milano, sede di Tolmezzo (UD) – (1998)

Corso Perfezionamento Annuale in "Controllo degli allevamenti zootecnici e dei prodotti derivati" Università di Parma A. A. 1996-1997

Corso Perfezionamento Annuale in "Problemi Patologici, Legislativi ed Ispettivi delle carni avicunicole e selvaggina" Università di Torino A. A 1994-1995

Specializzazione in "Ispezione degli alimenti di origine animale" - Università degli Studi di Torino (1994)

Abilitato ad esercitare la professione nella I° sessione dei esami del 1988.

Laurea in Medicina Veterinaria conseguita il 27 marzo 1988 - Università di Torino

## PERFEZIONAMENTO

Oltre 50 corsi di aggiornamento tra cui:

Corso " Import-Export: attualità e futuro" ASL AL Alessandria (11/09/2013)

Corso "Emergenze non epidemiche: radioattività e azioni veterinarie" Castelletto Molina (AT) (04/07/2013)

Corso "Dall'ambiente alla tavola: l'impronta dell'ambiente sulla sicurezza alimentare" IZSPLVA Torino (03/05/2012)

Corso "Chilometri zero – qualità cento: caratteristiche qualitative dei prodotti agroalimentari tradizionali" – I.Z.S. Torino (21/05/2009)

Corso "Vendita diretta di latte crudo: qualità igienico sanitaria e tutela del consumatore" – I.Z.S. Torino (07/04/2009)

Corso "Epidemiologia veterinaria: i principi del campionamento alla base dei metodi della sorveglianza" – I.Z.S. Torino (15/12/2008)

Corso "Dal dato all'informazione in sanità pubblica veterinaria" Roma (10/12/2008)

IV Workshop Nazionale Di Epidemiologia Veterinaria: Epidemiologia: strumento per conoscere, agire e decidere in Sanità Pubblica Veterinaria Roma (11-12/12/2008)

Corso "Il rischio microbiologico negli alimenti" Fondazione per le Biotecnologie Torino (18-19/03/2008)

Corso "Auditor ai sensi del REG.854/94/CE e Reg 882/04/CE" Regione Piemonte (4/10 – 21/11/2007)

Corso "Controllo di filiera finalizzato alla sicurezza alimentare " Regione Piemonte (9-10/10/2007)

Convegno internazionale "Sicurezza alimentare: la normativa dell'Unione Europea e il controllo ufficiale in qualità accreditata" Parma 29/04/2005

Corso "Il rischio chimico: modelli per la valutazione e la gestione del rischio di contaminazione degli alimenti di origine animale" Torino 15/03/2005

Corso "Biosicurezza e benessere animale: modelli di promozione della qualità dell'allevamento su base integrata" Novara 22/02/2005

Corso "Risk analysis nel settore lattiero caseario" Modena 20/06/2004

Corso "Formazione per formatori – Teorie e metodi della formazione" Chivasso 17/09-02/10/2003

Corso "Sorveglianza delle malattie trasmesse da alimenti" Torino 27-28/11/2002

Corso "Epidemiologia ed aspetti economici nel controllo delle malattie degli animali"  
Torino 18/01/2002

I° Congresso Nazionale Associazione Epidemiologi Veterinari Palermo 18-20/11/1999:  
presentazione del poster "Rilevanza di caratteristiche aziendali sui requisiti igienico-sanitari del latte" Nicolandi L., Ru G.

Workshop "Collaborazione multisetoriale tra Medici e Veterinari nei paesi del bacino mediterraneo" Orvieto 21-24/04/1999

Convegno "VIII° Symposium de la Société Internationale d'épidémiologie et d'économie vétérinaires" presso l'Istituto Pasteur - Parigi 8-11/07/1997

Corso "Programmazione degli interventi di educazione sanitaria " presso il Centro di Collaborazione OMS/FAO - Orvieto 7-11/10/1996

Conferenza "3rd European Conference on effectiveness quality assessment in health promotion and health education" - Torino 12-14/09/1996

Corso "Partecipazione ed educazione sanitaria in sanità pubblica veterinaria" presso il Centro di Collaborazione OMS/FAO - Roma dal 4-6/12/ 1995

## ESPERIENZE PROFESSIONALI

### ASL TO 4

Dal novembre 1990 dipendente dell'A.S.L. 7 della Regione Piemonte (ora ASL TO 4) con la qualifica Veterinario Dirigente

Dal 01/11/2010 responsabile della Struttura semplice territoriale "Igiene degli allevamenti e delle produzioni animali" di Settimo Torinese.

Dal 22/01/1996 lavora nell'area funzionale "Igiene degli allevamenti e delle produzioni animali" con la responsabilità del controllo sul latte e sui prodotti a base di latte, dei problemi di inquinamento ambientale, della gestione e dei controlli relativi alla certificazione di garanzia di produzione della carne bovina (L.R. 35/88) e del rilascio di pareri su progetti edilizi in ambito zootecnico.

Dal novembre 1990 al dicembre 1995 ho lavorato sempre con la stessa qualifica nell'area funzionale "Sanità animale" con la referenza sul controllo della qualità del latte e sulla farmacovigilanza

Referente Regionale per l'ASL TO4 per il settore lattiero caseario e per il sistema di allerta rapido (RASFF) Area C

Nell'ambito dei progetti di ricerca sanitaria finalizzata (Regione Piemonte - Anno 2009) collabora nella ricerca "Rischi chimico-fisici negli alimenti di origine animale: integrazione di basi di dati per la pianificazione dei controlli"

Referente per il Piemonte Nord per il progetto regionale di adeguamento del controllo ufficiale di sicurezza alimentare allo standard produttivo della microimpresa (2009-2010) – Determinazione Regionale 491 del 02/09/2009

Nell'ambito dell'uniformazione di processi finalizzata all'accorpamento delle ASL 6, 7 e 9 prevista dal P.R.R. ha fatto parte dei seguenti gruppi di lavoro epidemiologia, malattie alimentari trasmissibili (M.T.A.) e sicurezza alimentare con particolare riguardo alle procedure di audit;

Con il "gruppo di lavoro sulla sicurezza alimentare con particolare riguardo alle procedure di audit" formalizzato dal 2008 ha predisposto le procedure di esecuzione degli audit agli operatori della settore alimentare Adottate dall'ASL TO 4 e ha partecipato come R.G.A. agli audit "trasversali" in collaborazione con personale di altre S.C. del Dipartimento di Prevenzione.

Esperienze di educazione alla salute: nel 1997 due progetti di educazione alla salute: "Direttiva 92/46/CE: informazioni agli allevatori in attesa del recepimento" con produzione di un opuscolo e "Il Pianeta Latte" con produzione di un piccolo testo e una videocassetta; nel 1999 progetto "Un giorno da cani" con elaborazione di un opuscolo e un cd-rom; nel 2000 "Un giorno da cani 2000" e un "Corso per autotrasportatori di

animali da reddito” con realizzazione di opuscoli e cd-rom illustrativi; nel 2001 collaborazione con l’Istituto superiore “Ubertini” di Caluso con realizzazione di una dispensa; dal 1999 al 2003 “Corso per tecnici del settore lattiero caseario” in collaborazione con alcuni caseifici con realizzazione di dispense; nel 2003-2004 “Cacio & C.” Progetto di educazione alimentare e al gusto per scuole elementari con produzione di un libro di testo e alcuni giochi da tavolo per bambini ispirata al tema dei prodotti lattiero .

### **TWINNING PROJECT UE**

Dall’ ottobre 2007 al febbraio 2008 responsabile della componente “Sicurezza alimentare” del progetto di gemellaggio Italia-Croazia “Strengthening the institutional and administrative capacity”

Dall’agosto 2006 all’ottobre 2007 responsabile della componente “Sicurezza alimentare” del progetto di gemellaggio Italia-Polonia “Strengthening Veterinary Administration”

Dal dicembre 2005 all’aprile 2006 medium term expert nel progetto di gemellaggio Italia-Croazia “Capacity building in the area of agriculture, live animals and food products” per la sicurezza alimentare e la formazione del personale operante nel campo dell’ispezione veterinaria

Dal novembre 2004 al gennaio 2005 short term expert nel progetto di gemellaggio Italia-Polonia “Animal Feeding Stuff Control System Twinning Project” per la predisposizione dei manuali HACCP nazionali relativi agli stabilimenti produttori di alimenti per animali

Da luglio 2003 all’ aprile 2004 medium term expert nel progetto di gemellaggio Italia-Polonia “Animal Feeding Stuff Control System Twinning Project” per l’impostazione dei sistemi HACCP nei mangimifici , la predisposizione di un sistema di controllo della tracciabilità degli alimenti per animali e la formazione dei veterinari ufficiali locali con corsi e preparazione di manuali operativi.

### **DIREZIONE DI SANITA’ PUBBLICA REGIONE PIEMONTE**

Dal 1996 collabora con il Settore di Sanità Pubblica della Regione Piemonte per la stesura della relazione di attività annuale dei Servizi Veterinari della Regione Piemonte, per:

- a) attuazione della Legge Regionale sulla certificazione di garanzia di produzione della carne bovina
- b) macellazione dei ratiti
- c) predisposizione delle “Indicazioni operative sul controllo ufficiale dei prodotti a base di latte”,
- d) predisposizione delle “Linee guida per la definizione dei rapporti tra Sanità Pubblica e Arpa Piemonte”,
- e) programma audit regionale in qualità di referente della filiera lattiero casearia,
- f) predisposizione delle “Linee guida per il controllo ufficiale nelle microimprese minori del settore lattiero-caseario e del settore carni trasformate”,
- g) predisposizione delle “Linee di indirizzo per il controllo ufficiale nella microimpresa”,
- h) predisposizione delle “Indicazioni operative per la produzione e commercializzazione di latte crudo di asina”.

Attualmente membro dei gruppi di lavoro regionali sull’epidemiologia ambientale, sull’implementazione della sicurezza alimentare e sul controllo ufficiale nelle microimprese.

Auditor esperto per il settore lattiero caseario nell’ambito del piano audit regionale – Delibera della Giunta Regionale n° 8-11333 del 04/05/2009

### **UNIVERSITA’ DEGLI STUDI DI TORINO**

Dal 1994 collaboro con la Facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università degli Studi di Torino e precisamente con i seguenti dipartimenti: 1) Dipartimento di Patologia

### ATTIVITA' DIDATTICA

Professore a contratto per la materia "Audit nel settore lattiero caseario" del II° anno del Corso Specializzazione in "Ispezione degli alimenti di origine animale" dell'Università degli Studi di Torino A.A. 2009-2010

Professore a contratto per la materia "Audit nel settore lattiero caseario" del II° anno del Corso Specializzazione in "Ispezione degli alimenti di origine animale" dell'Università degli Studi di Torino A.A. 2006-2007

Professore a contratto per la materia "Igiene della mungitura" del II° anno del corso di laurea in Medicina Veterinaria A.A. 2002-2003

Docente in oltre 40 corsi di formazione tra cui:

Docente nel corso "La semplificazione dell'autocontrollo nelle microimprese alimentari" Ancona 21/10/2013

Docente e responsabile del progetto di formazione titolari caseifici artigianali e aziendali edizione 2011-2012-2013 indirizzato ai casari dei caseifici aziendali e artigianali in collaborazione fra Agenform, Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino APA Torino, Coldiretti e ASL TO 4 – Rivarolo e Lanzo Torinese

Docente nel corso "Produzione primaria di latte: buone pratiche e sicurezza alimentare" Alia (PA) (18-20/01/2012)

Docente nel corso "Il nuovo approccio comunitario ai controlli nella filiera latte e derivati" Lgnaro (VR) 06/06/2012 e 27/06/2012

Docente e responsabile del Corso di formazione "L'applicazione dei nuovi sistemi informativi all'attività di controllo ufficiale degli alimenti di origine animale" indirizzato a dirigenti veterinari Area B, Area C e tecnici della prevenzione dell'ASL TO 4 - Ivrea in due moduli giornalieri dal 18/11/2009 al 25/11/2009

Docente nel corso "Train the trainers on the National control plan 2009" destinato a 25 veterinari ufficiali delle autorità di controllo croate svoltosi a Samobor (Croazia) dal 1 al 3 giugno 2009

Responsabile e docente del Corso di formazione "Il controllo ufficiale sugli alimenti attraverso l'audit" indirizzato a dirigenti veterinari Area B e C, medici e biologi SIAN e tecnici della prevenzione dell'ASL TO 4 tenutosi a Settimo T.se in due moduli bigiornalieri dal 22/04/2009 al 28/05/2009

Docente nel Corso Regionale "La conduzione gli audit: modalità operative e risultati attesi" indirizzato a tutti dirigenti veterinari Area B e C della Regione Piemonte tenutosi a Torino in tre moduli bigiornalieri dal 26/11/2008 al 18/12/2008

Responsabile e docente del Corso di formazione per i produttori del settore lattiero caseario "Allevamento, trasformazione e norme igienico sanitarie: indicazioni per i piccoli produttori" svoltosi nel periodo 2007-2008 in Puglia, Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto Adige e Sicilia

Docente nel Corso "Control activities in food safety: HACCP" destinato a tutti i medici ed i veterinari ufficiali delle autorità di controllo croate svoltosi in 5 sessioni (ciascuna di 4 giornate) in varie località della Croazia da settembre 2007 a febbraio 2008

Responsabile e docente nel Corso "Il controllo ufficiale nell'industria lattiero casearia" Regione Emilia-Romagna - Ravenna 10/19/07

Responsabile e docente nel Corso "Audit in food security" destinato a 100 veterinari ufficiali delle autorità di controllo polacche svoltosi in 5 sessioni (ciascuna di 4 giornate) in varie località della Polonia da settembre 2006 a settembre 2007

Responsabile e docente nel Corso "Epidemiologia di base" Regione Piemonte - Settimo T.se indirizzato a 60 medici e veterinari del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL TO 4 e tenutosi in tre edizioni nel 2005

Docente nel Corso "Il controllo veterinario in caseificio: un approccio alla luce dei nuovi regolamenti comunitari sull'igiene degli alimenti di origine animale" AIVEMP (Associazione Italiana Veterinaria di Medicina Pubblica) Cremona 17/03/2005

Docente nel Corso "Il veterinario ufficiale nella filiera lattiero casearia: differenze legate alle tipologie produttive" Scuola di Specializzazione di "ispezione degli alimenti" Università di Padova sezione di Caprino Veronese (22/11/2004)

Responsabile del Corso "Il controllo veterinario nella produzione di formaggi freschi e stagionati" AIVEMP Perugia 22/04/2004 e Cremona 27/10/2004

Docente nel Corso "Il veterinario ufficiale nella filiera lattiero casearia in applicazione al DPR 54/97" AIVEMP Firenze 20/05/2004 - Oristano 7/05/2004

Docente nel Corso "Tracking & tracing and HACCP systems in the feed industry" per 50 veterinari ufficiali polacchi a Plonsk (Polonia) 27-28/04/2004

Docente nel Corso "L'applicazione dell'HACCP nell'ambito del settore mangimistico in Polonia" per 50 veterinari ufficiali polacchi a Olstyn e Cracovia (Polonia) 1-5/12/2003

Docente nel Corso "Il veterinario ufficiale nel caseificio industriale" AIVEMP a Catanzaro il 2/10/2003, a Roma il 31/10/2003, a Lecce il 14/11/2003 e a Pavia 19/12/2003.

Relatore al "II° Congresso nazionale in educazione alla salute in medicina Veterinaria" - Centro di Collaborazione OMS/FAO Roma 5-7/04/2001

Relatore al "I° Congresso nazionale in educazione alla salute in medicina Veterinaria" - Centro di Collaborazione OMS/FAO Orvieto 19-21/06/1997

#### **PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE**

Autore di 30 pubblicazioni nazionali e internazionali tra cui:

Tarantola M., Pressi G., Rodighero P., Nicolandi L., Della Torre E., Garcia I., Arce C., Durando C., Schiavone A., "Improvement of the dairy production chain in the rural areas of Ecuador through the use of repeatable teaching model" III° Congresso Scientifico CUCS Torino 19-21/09/2013

Nicolandi L., Barzanti P., Enrico D., Gherardi P., Osella M.C., Marino C., Ru G. "Sicurezza alimentare e microimprese: survey negli operatori della filiera lattiero casearia piemontese" VI° Veterinary Epidemiology National Workshop Orvieto (TR), 1-2 dicembre 2011

Nicolandi L., Barzanti P., Enrico D., Gherardi P., Osella M.C., Marino C., Ru G. "Sicurezza alimentare e microimprese: survey negli operatori della filiera carni trasformate piemontese" VI° Veterinary Epidemiology National Workshop Orvieto (TR), 1-2 dicembre 2011

Nicolandi L., Barzanti P., Enrico D., Gherardi P., Osella M.C., Ru G. 2011 "Indagine sulla sicurezza alimentare nelle piccole imprese alimentari della filiera lattiero casearia piemontese" Medicina Veterinaria Preventiva (35) Piedmont Regional Health Department TORINO (Italy) - pp.28-32

Nicolandi L., Barzanti P., Enrico D., Gherardi P., Osella M.C., Ru G. 2011 "Indagine sulla sicurezza alimentare nelle piccole imprese alimentari della filiera carni piemontese" Medicina Veterinaria Preventiva (35) Piedmont Regional Health Department TORINO (Italy) - pp.36-36

Nicolandi L., Spegis C., Pagano E., Ru G. "Farmacosorveglianza: indagine retrospettiva sulle prescrizioni veterinarie nel periodo 2002-2008" - V° Workshop Nazionale di Epidemiologia Veterinaria - 10-11 Dicembre 2009 - Torino

Nicolandi L., Leone S., Sigliuzzo P., Ru G. "Elaborazione di uno strumento per la valutazione del rischio delle stalle produttrici di latte ai fini della programmazione dell'attività di controllo ufficiale" - V° Workshop Nazionale di Epidemiologia Veterinaria - 10-11 Dicembre 2009 - Torino

Carpano S., Cecchini G. Nicolandi L., Perlini M., Tordi M., Savorelli E. "Animal feedingstuff inspection and supervision" Agricoltura (1) Edizioni Avenue Media BOLOGNA (Italy) – n° LXI –2005 - pp 20-21

Cavallarin L., Antoniazzi S., Girotto L., Pattono D., Spegis A., Nicolandi L., Schiavone A. "Survey of ochratoxin a contamination in feed and sera of chicken broilers and laying hens in the piemontese area", poster at 9th Congress of the European Society of Veterinary and Comparative Nutrition, Grugliasco - To (Italy) (22-24/09/05)

Nicolandi L., Della Torre E., Curcio A., Visca C. "Aflatoxin feed contamination: an integrated approach to implement control policy on feed and food safety" poster at 9th Congress of the European Society of Veterinary and Comparative Nutrition, Grugliasco - To (Italy) (22-24/09/05)

Kwiatk K., Zasadny R., Sieradzki Z., Przeniolośto M., Dowgiałto J., Korol W, Cecchini G., Nicolandi L. "Buona Pratica di Produzione nella fabbricazione e nella commercializzazione dei mangimi come elemento dell'autocontrollo" – Państwowy Instytut Weterynaryjny – Puławy 2003

Kwiatk K., Zasadny R., Sieradzki Z., Przeniolośto M., Dowgiałto J., Korol W, Cecchini G., Nicolandi L. "HACCP Sistema di autocontrollo nel settore mangimistico. Le linee guida della elaborazione e dell'applicazione del sistema HACCP" - Państwowy Instytut Weterynaryjny – Puławy 2003

Nicolandi L., Ru G. "Rilevanza di caratteristiche aziendali sui requisiti igienico sanitari del latte"– La Selezione Veterinaria 12/2000 Dicembre

Nicolandi L., Della Torre E., Pozzali U., Baracco G., Bianco E. "Un progetto sostenibile di educazione alla salute" - Medicina Veterinaria Preventiva (Agosto 2000), n° 22

Nicolandi L., Curcio A. "Cenni sull'allevamento e la macellazione degli uccelli corridori" - Medicina Veterinaria Preventiva (Giugno 1996), n° 13

Goria M., Abete M.C., Dondo A., Giammarino M., Nicolandi L. "Effect of Dexamethasone on g-interferon (IFN) test in cattle infected with M.bovis" - Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie Volume L (Perugia, 25-28 Settembre1996)

Dondo A., Goria M.,Abete M.C., Gemello P., Nicolandi L. "Effect of Dexamethasone on intradermal tuberculin (ID) and g-interferon (IFN) test in cattle infected with M.bovis" - Otago Conference Series Proceeding of the Second International Conference on Mycobacterium bovis, University of Otago - New Zeland , 28 August - 1 September 1995

Goria M., Dondo A., Amadori M., Lodetti E., Bellan G., Nicolandi L. "Diagnosis of bovine tuberculosis: in vitro stimulation of the cell-mediated immune response by different preparations of PPD tuberculin" - Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie Volume XLVII (Riccione, 29 Settembre - 2 Ottobre 1993)

Torino 2 dicembre 2013

dr. Luca Nicolandi

## Stefano PANZIERI

		FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE
<b>INFORMAZIONI PERSONALI</b>		
Cognome e nome		Panzieri Stefano
Data e Luogo di nascita		Terni, 21.07.1957
Codice Fiscale		PNZSFN57L21L117I
E-mail		panzieri.stefano@aslto5.piemonte.it
<b>ESPERIENZA LAVORATIVA</b>		
• Date (da – a)		Dal 09.03.1989 al 23.04.1989

• Nome e indirizzo del datore di lavoro	USSL. n. 61 SAVIGLIANO
• Tipo di azienda o settore	Sanità animale
• Tipo di impiego	Veterinario collaboratore supplente area sanità animale
• Principali mansioni e responsabilità	Referente del territorio di Savigliano per la profilassi di Stato
• Date (da – a)	Dal 26.01.1987 al 31.12.1990.
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	USSL. n. 30 CHIERI
• Tipo di azienda o settore	Sanità animale
• Tipo di impiego	Veterinario a rapporto convenzionale per l'effettuazione degli interventi di profilassi
• Principali mansioni e responsabilità	Collaborazione al Referente di territorio nei Comuni di Santena Cambiano e Poirino
• Date (da – a)	dal 13.11.1989 al 30.06.1990.
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	USSL. n. 31 CARMAGNOLA
• Tipo di azienda o settore	Sanità animale
• Tipo di impiego	Veterinario collaboratore supplente area A
• Principali mansioni e responsabilità	Referente del territorio di Carmagnola per la profilassi di Stato
• Date (da – a)	08.04.1991 al 31.12.1994
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	USL n. 30 CHIERI
• Tipo di azienda o settore	Sanità animale
• Tipo di impiego	Veterinario collaboratore area sanità animale
• Principali mansioni e responsabilità	Referente del territorio nei Comuni di Santena Cambiano e Poirino
• Date (da – a)	01.01.1995 al 31.12.2001
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	ASL n 8 CHIERI
• Tipo di azienda o settore	Sanità animale e igiene dell'allevamento e delle produzioni animali ( area A e C)
• Tipo di impiego	Medico Veterinario I livello Dirigenziale – fascia B
• Principali mansioni e responsabilità	Referente del territorio nei Comuni di Marentino Mombello Moncucco Moriondo Andezeno Buttigliera d'Asti e Riva di Chieri
• Date (da – a)	22.01.1997
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	ASL n 8 CHIERI
• Tipo di azienda o settore	Sanità animale e igiene dell'allevamento e delle produzioni animali ( area A e C)
• Tipo di impiego	Medico Veterinario I livello Dirigenziale – fascia B
• Principali mansioni e responsabilità	Referente di territorio e di ASL per il Latte e l'Educazione Sanitaria

• <i>Date (da – a)</i>	27.11.1997
• <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	ASL n 8 CHIARI
• <i>Tipo di azienda o settore</i>	Sanità animale e Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche
• <i>Tipo di impiego</i>	Medico Veterinario I livello Dirigenziale – fascia B
• <i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Vigilanza e controllo sul latte e sulle produzioni lattiero-caseari
• <i>Date (da – a)</i>	10.06.1999
• <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	ASL n 8 CHIARI
• <i>Tipo di azienda o settore</i>	Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche (area C)
• <i>Tipo di impiego</i>	Medico Veterinario I livello Dirigenziale – fascia B
• <i>Principali mansioni e responsabilità</i>	conferimento di incarico di “coordinamento e indirizzo settore latte, prodotti lattiero caseari – Ispezione e Vigilanza nel proprio settore di competenza e supporto degli altri di area “C” in ambito territoriale al momento non distrettualizzato.
• <i>Date (da – a)</i>	01.01.2002 al 31.12.2006
• <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	ASL n 8 CHIARI
• <i>Tipo di azienda o settore</i>	Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche (area C)
• <i>Tipo di impiego</i>	Responsabile di Struttura Semplice : Latte e derivati.
• <i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Organizzazione e coordinamento dell’attività di controllo e vigilanza nel settore della produzione del latte e della sua trasformazione con la verifica dei processi produttivi all’interno dell’industria negli ambiti del riconoscimento CEE; applicazione delle norme di allerta europee per la verifica igienico-sanitaria degli alimenti.
• <i>Date (da – a)</i>	01.01.2007 al 31.12.2009
• <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	ASL n 8 CHIARI – ASL TO5
• <i>Tipo di azienda o settore</i>	Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche (area C)
• <i>Tipo di impiego</i>	Responsabile di Struttura Semplice : Latte e derivati.
• <i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Continuazione e perfezionamento delle attività di controllo e vigilanza nel settore lattiero caseario in considerazione del processo di rinnovamento legislativo a dettato dalla messa regime delle norme europee del cosiddetto “pacchetto igiene”
• <i>Date (da – a)</i>	01.01.2010 a tutt’oggi
• <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	ASL TO5 CHIARI
• <i>Tipo di azienda o settore</i>	Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche (area C)
• <i>Tipo di impiego</i>	Responsabile di Struttura Semplice : Igiene delle Produzioni Primarie di Origine Animale
• <i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Attività di controllo e vigilanza nell’ambito della produzione primaria con particolare riferimento alla produzione lattiero casearia, miele e ovo prodotti
• <i>Qualifica conseguita</i>	Perito elettronico
• <i>Livello nella classificazione</i>	Diploma di maturità tecnica

<i>nazionale (se pertinente)</i>	
• <i>Date (da – a)</i>	09.04.1986
• <i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Facoltà di Medicina Veterinaria – TORINO
• <i>Qualifica conseguita</i>	Laurea di Medico Veterinario
• <i>Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</i>	Diploma di Laurea in Medicina Veterinaria
• <i>Date (da – a)</i>	2° sessione del 1986 .
• <i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Facoltà di Medicina Veterinaria – TORINO
• <i>Qualifica conseguita</i>	Abilitazione alla professione di Medico Veterinario
• <i>Date (da – a)</i>	1986
• <i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Torino
• <i>Qualifica conseguita</i>	Iscrizione all’Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Torino
<b>PER I DOCENTI CORSI ECM</b>	
<b>Docente</b>	<p>2001 Comune di Chieri - Partecipazione come relatore al convegno “Agricoltura ed allevamenti a confronto: dai Vosgi francesi al chierese” con un intervento dal titolo “La BSE strategie di individuazione e prevenzione – realtà locale” Chieri 12 novembre 2001</p> <p>2006 Fondazione per le Biotecnologie - Partecipazione come relatore al corso “Tecniche di ispezione e controllo latte e derivati” con un intervento dal titolo “La vigilanza sanitaria del servizio veterinario e il controllo del latte” Torino 3 e 4 ottobre 2006</p> <p>Centro di formazione ASL 8 Moncalieri - Partecipazione come relatore al corso “La gestione dei controlli ufficiali nell’ambito della nuova legislazione nel campo della sicurezza alimentare” Moncalieri 23 novembre 2006</p> <p>ASL8 Dipartimento di Prevenzione – Partecipazione come relatore al convegno “Benessere degli animali da reddito e qualità delle produzioni “ con un intervento dal titolo” Nuovi regolamenti europei (pacchetto igiene) riguardante la produzione primaria di prodotti di origine vegetale e animale, utilizzo dei mangimi” Carmagnola 14 dicembre 2006</p> <p>Università di Torino Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell’Ambiente e nei Luoghi di Lavoro – Partecipazione come Docente al Seminario “ Latte derivati la filiera corta” con una lezione dal titolo “ Evoluzione della normativa e controlli istituzionali” Carmagnola 10 maggio 2010</p> <p>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia –</p>

	<p>Partecipazione come relatore all'evento formativo " Produzione Primaria di latte: buone pratiche e sicurezza alimentare" Palermo dal dal 18 al 20 gennaio 2012</p> <p>Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Vall'Aosta – Partecipazione come docente al Convegno " La Filiera Bufalina: dalla gestione degli allevamenti alla sicurezza delle produzioni" Torino 12 dicembre 2014</p>
<p><b>Discente</b></p>	<p>1987</p> <p>Partecipazione al 3° Corso di Aggiornamento in Anatomia patologica e Malattie infettive per Medici Veterinari pratici - 27 - 30 ottobre 1986.</p> <p>Partecipazione al 4° Corso di Aggiornamento in Anatomia patologica e Malattie parassitarie per Medici Veterinari pratici - 10 -13 settembre 1987.</p> <p>1988</p> <p>Partecipazione al 1° Corso di Aggiornamento per Medici Veterinari pratici Livorno Veterinaria 88, 3 - 26 novembre 1988.</p> <p>Partecipazione al corso annuale di perfezionamento in "Inquinamento Produzioni animali e Salute umana" presso l'Università di Parma 1988-89.</p> <p>1991</p> <p>Partecipazione al convegno "La tubercolosi degli animali e dell'uomo: malattia di ritorno" Costigliole d'Asti, il 10.10.1991</p> <p>1992</p> <p>Partecipazione al corso intensivo di Perfezionamento "Veterinaria e gestione del territorio" dal 14 al 20 marzo 1992 presso l'Università di Parma.</p> <p>Partecipazione alla tavola rotonda su "Nuove norme su farmaci ed ormoni ad uso veterinario a tutela del consumatore" Dronero, 27.03.1992..</p> <p>1994</p> <p>Partecipazione al corso di aggiornamento obbligatorio " Corso di aggiornamento obbligatorio rivolto al personale dirigente e livelli decisionali di servizi vari dell'U.S.S.L. 30 Chieri e U.S.S.L. 31 Carmagnola"; Chieri 15 e 16 dicembre 1994.</p> <p>Corso di aggiornamento "Produzione e commercializzazione di latte crudo, di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte" Cisel di Rimini 29, 30 novembre, 1 dicembre 1994.</p> <p>1995</p> <p>Corso di perfezionamento annuale in problemi patologici, legislativi e ispettivi delle carni avicunicole e selvaggina; anno accademico 1994/95 presso l'Università di Torino, Dipartimento di Patologia Animale.</p> <p>Partecipazione alla conferenza "Aspetti tecnici e legislativi dei prodotti lattiero caseari" Chivasso, 11.12.1995.</p> <p>1996</p> <p>Corso di "Sanità pubblica veterinaria. Istituzione dell'area C: obiettivi, risorse ed organizzazione" Cisel di Rimini 26, 27 e 28 giugno 1996.</p> <p>Partecipazione alla 3° Conferenza europea sull'efficacia</p>

"La qualità nella promozione della salute e in educazione sanitaria" 12, 13 e 14 settembre 1996 Regione Piemonte Torino.

Partecipazione al V° corso " Programmazione degli interventi di educazione sanitaria" dal 7 al 11 ottobre 1996 Orvieto.

1997

Partecipazione al Corso "HACCP nel settore Lattiero Caseario" Parma 8, 9 maggio 1997.

Partecipazione al convegno internazionale "BSE – PRESENTE E FUTURO IN EUROPA" Torino 7 aprile 1997.

Corso regionale di formazione per medici veterinari pubblici dell'Area C 4, 5, e 6 giugno 1997 Asti.

Partecipazione al convegno "La gestione degli allevamenti bovini e la qualità del latte" 2 ottobre 1997 Cremona.

Partecipazione al Corso di aggiornamento "La nuova disciplina sulla produzione e commercializzazione del latte e dei prodotti a base di latte". Cisel Rimini, 25, 26, e 27 novembre 1997 1998

Partecipazione alla tavola rotonda "Figura giuridica e ruolo del personale con competenze di vigilanza ed ispezione alle soglie del 2000" Torino , 13 giugno 1998.

Partecipazione al corso di aggiornamento "Nuovi concetti del controllo di qualità" Torino, 17, 18 e 19 aprile 1998.

Partecipazione al convegno " Zootecnia intensiva e rischio sanitario: le azioni di prevenzione e di controllo" Marentino, 31.10.1998.

1999

Partecipazione al Corso di formazione : "Sistemi di autocontrollo nel settore lattiero-caseario secondo i principi dell'HACCP" Teramo dal 7 al 9 luglio 1999.

2000

Partecipazione al convegno "Decreto legislativo 4 agosto 1999, n. 336: aspetti applicativi", Torino, 21.03.2000.

Partecipazione alla giornata di studio " E. coli 157: un nemico attuale ed insidioso per la salute pubblica" Moretta, 21.11.2000.

2001

Partecipazione al corso di " Formazione e aggiornamento per Veterinari AREA C della A:S:L: piemontesi " Torino, settembre - ottobre 2001.

Partecipazione alla giornata internazionale di studio " La BSE in Europa ", Grugliasco 19, 20 ottobre 2001.

Partecipazione alla giornata di studio "Il controllo ufficiale nelle aziende alimentari: prescrizioni, sequestri, chiusure ed ordinanze procedure e casi pratici" Cisel Bologna, 26 ottobre 2001.

Partecipazione al corso di formazione "Ogm: chi sono costoro?" 14 dicembre 2001. (7 Crediti Formativi E.C.M.).

2002

Partecipazione all'evento formativo: "Zoonosi: scenari della prevenzione corso di aggiornamento teorico pratico per

medici e veterinari “ Moncalieri dal 5 aprile al 11 ottobre 2002 (41Crediti Formativi E.C.M..).

Partecipazione all’evento formativo “Tecniche di qualità nel S.S.N. “ Chieri 21 novembre 2002 (7 Crediti Formativi E.C.M..).

Partecipazione all’evento formativo: “Il controllo ufficiale sui prodotti lattiero-caseari” Galliate 3 e 4 dicembre 2002 (10 Crediti Formativi E.C.M..).

2003

Partecipazione all’evento formativo: “I reati sanitari: norme, procedure, esperienze ” Torino 7 maggio 2003 (15 Crediti Formativi E.C.M..).

Partecipazione al seminario introduttivo “Promozione della salute: linee guida” Torino 23 settembre 2003

Partecipazione all’incontro di laboratorio “Alimentazione” Torino 1 ottobre 2003

Partecipazione al primo modulo – 8-9-10 ottobre 2003 Dalla rilevazione dei bisogni di salute alla progettazione di interventi in educazione e promozione della salute del Corso di formazione per lo sviluppo di competenze professionali ed organizzative sulle attività di promozione ed educazione alla salute nelle aziende sanitarie. Verbania, 8 9 10 ottobre 2003

Partecipazione al seminario sulla “Valutazione qualità dei progetti” ( post – primo modulo – 8-9-10 ottobre 2003 del Corso di formazione per lo sviluppo di competenze professionali ed organizzative sulle attività di promozione ed educazione alla salute nelle aziende sanitarie 1° edizione ). Torino, 5 novembre 2003.

Partecipazione al secondo modulo -1-2-3 dicembre 2003 “Dalla rilevazione dei bisogni di salute alla progettazione di interventi in educazione e promozione della salute del Corso di formazione per lo sviluppo di competenze professionali ed organizzative sulle attività di promozione ed educazione alla salute nelle aziende sanitarie. Pra Catinat 1, 2, 3 dicembre 2003.

Partecipazione all’evento formativo: “Corso di formazione per lo sviluppo di competenze professionali ed organizzative sulle attività di promozione ed educazione alla salute nelle aziende sanitarie “ ASL 5 DORS consorzio Prà Catinat Finestrelle dal 8/10/2003 al 3/12/2003 (48 Crediti Formativi E.C.M..).

2004

Partecipazione al 23° incontro del laboratorio “Alimentazione” DORS Torino 3 marzo 2004

Partecipazione al seminario “ Valutazione di qualità dei progetti” ( post – primo modulo – 25-26-27 febbraio 2004 del Corso di formazione per lo sviluppo di competenze professionali ed organizzative sulle attività di promozione ed educazione alla salute nelle aziende sanitarie 2° edizione ) Torino 24 marzo 2004

Partecipazione all’evento formativo:”Filiera latte, ruolo del dipartimento di prevenzione nella tutela della salute dei consumatori e dei lavoratori” Cuneo 18 – 25 giugno 1 – 8 - 15 – 22 ottobre 2004

Partecipazione all'evento formativo: "Sicurezza alimentare. Una nuova sfida" Moncalieri 4,11 e 18 novembre 2004 (17 Crediti Formativi E.C.M.).

2005

Partecipazione all'evento formativo: "Strategie, obiettivi e metodi di intervento per una veterinaria moderna al servizio della società" Torino 21 gennaio 2005 (3 Crediti Formativi E.C.M.).

Partecipazione all'evento formativo: "Biosicurezza e benessere animale: modelli di promozione della qualità dell'allevamento su base integrata" Novara 22 febbraio 2005 (4 Crediti Formativi E.C.M.).

Partecipazione all'evento formativo "Basic life support defibrillation" Moncalieri 10 marzo 2005 (7 Crediti Formativi E.C.M.).

Partecipazione all'evento formativo: "Il rischio chimico: modelli per la valutazione e la gestione del rischio di contaminazione degli alimenti di origine animale" Torino, 15 marzo 2005 (4 Crediti Formativi E.C.M.).

Partecipazione all'evento formativo " Il controllo veterinario in caseificio: un approccio alla luce dei nuovi regolamenti comunitari sull'igiene degli alimenti di origine animale" Cremona 17 marzo 2005 (7 Crediti Formativi E.C.M.).

Partecipazione all'evento formativo: "Filiera controllata e rintracciabilità" Cuneo 22 aprile 2005 (4 Crediti Formativi E.C.M.).

Partecipazione all'iniziativa formativa "Il latte: un alimento antico verso il futuro" Torino 2 e 3 maggio 2005

Partecipazione all'evento formativo: "Sul regolamento CEE n. 1774/02 alcune applicazioni operative" Torino 8 e 9 giugno 2005 (7 Crediti Formativi E.C.M.).

Partecipazione all'evento formativo "Evoluzione dei controlli dalla stalla alla tavola, degli alimenti di origine animale alla luce dei nuovi regolamenti della UE. Aspetti giuridici, pratici e tecniche di laboratorio" Torino dal 6 maggio al 10 giugno 2005 (20 Crediti Formativi E.C.M.).

Partecipazione all'evento formativo "Controlli ufficiali e autocontrollo nelle filiere alimentari" Moncalieri, 11, 17, 24 novembre e 1 dicembre 2005 (22 Crediti Formativi E.C.M.).

Partecipazione all'evento formativo "Biosicurezza e tutela del benessere animale" Moncalieri, 29 novembre e 2, 6 dicembre 2005. (19 Crediti Formativi E.C.M.).

2006

Partecipazione all'evento formativo: "Orientamenti comunitari sulla sicurezza alimentare: Aspettative, criticità, organizzazione delle attività" . Vicoforte Mondovì (CN) dal 16 dicembre 2005 al 16 marzo 2006 (20 Crediti Formativi E.C.M.).

Partecipazione ai Corsi di formazione: "Aggiornamento per Tecnici del Settore Caseario" Agenform- Consorzio – Istituto Lattiero Caseario e delle Tecnologie Agroalimentari di Moretta 10- 17 -24 – 31 maggio 2006 e 7 – 14 giugno 2006.

Partecipazione all'evento formativo: "Pediatric Basic Life

Support” – Moncalieri 10 ottobre 2006 ( 6 Crediti Formativi E.C.M.)

Partecipazione all’evento formativo: “Benessere degli animali da reddito e da esperimenti” – Moncalieri 24.28.30 novembre e 7.14.15 dicembre 2006 ( 31 Crediti Formativi E.C.M.)

Partecipazione all’evento formativo: “Reg 2073/05: criteri microbiologici e controllo ufficiale ” – Borgo San Dalmazzo 14 dicembre 2006 ( 5 Crediti Formativi E.C.M.)

2007

Partecipazione all’evento formativo: “Nuovi orientamenti della sanità veterinaria per la corretta gestione della fauna esotica – II° corso” – Racconigi 21 febbraio 2007 ( 4 Crediti Formativi E.C.M.)

Partecipazione all’evento formativo: “Controllo di filiera finalizzato alla sicurezza alimentare – 1° percorso formativo” – Torino 15 e 16 maggio 2007 ( 10 Crediti Formativi E.C.M.)

Partecipazione all’evento formativo: “Corso introduttivo alle attività e terapie assistite con animali” Moncalieri 25 maggio e 1 giugno 2007 ( 8 Crediti Formativi E.C.M.)

Partecipazione all’evento formativo: “Controllo di filiera finalizzato alla sicurezza alimentare – 2° percorso formativo” – Torino dal 5 al 7 giugno 2007 ( 15 Crediti Formativi E.C.M.)

Partecipazione all’evento formativo: “Corso per Auditori: l’attività di audit ai sensi del regolamento 854/04 CE e del regolamento 882/04 ce” . Asti (AT) dal 4 ottobre 2007 al 21 novembre 2007 (13 Crediti Formativi E.C.M..).

Partecipazione all’evento formativo: “ Formazione Manageriale” – Moncalieri 15 e 29 Ottobre 2007, 12 e 26 novembre e 10 dicembre 2007 ( 31 Crediti Formativi E.C.M.)

2008

Partecipazione all’evento formativo: “Il rischio microbiologico negli alimenti” Torino 18 e 19 marzo 2008 ( 7 Crediti Formativi E.C.M.)

Partecipazione all’evento formativo: “Corso di formazione sul benessere degli animali da reddito in allevamento (D.L.146/01)” Brescia 7, 8 e 9 maggio 2008 ( 21 Crediti Formativi E.C.M.)

Partecipazione all’evento formativo: “La blue tongue un’emergenza sanitaria europea” Grugliasco, 12 settembre 2008 ( 4 Crediti Formativi E.C.M.)

Partecipazione all’evento formativo: “Correlazione tra nutrizione e benessere nella bovina da latte” Marene, 18 settembre 2008 ( Crediti Formativi E.C.M in corso di definizione .)

Partecipazione all’evento formativo: “Controllo della mastite bovina” Cuneo, 2, 9 e 16 ottobre 2008 (Crediti Formativi E.C.M in corso di definizione .)

Partecipazione all’evento formativo: “Regolamento Ce 882/2004 predisposizione dei programmi di audit. Attività di reporting e risultati attesi Torino, 19 novembre 2008 (codice n 1467 edizione 2 - 6 Crediti Formativi E.C.M.).

Partecipazione all’evento formativo: “Gestione dell’igiene

nelle imprese alimentari. Moncalieri, 2,4 e 16 dicembre 2008 (codice n 1554 edizione 1 - 19 Crediti Formativi E.C.M.).

Partecipazione all'evento formativo: "La conduzione degli audit – modalità operative e risultati attesi. Torino 17, 18 dicembre 2008 (15 Crediti Formativi E.C.M.).

2009

Partecipazione all'evento formativo: "La gestione efficace del cambiamento aziendale: la comunicazione organizzativa. Moncalieri 20, 27 marzo e 3 aprile 2009 (codice n 1884 edizione 5 - 24 Crediti Formativi E.C.M.).

Partecipazione all'evento formativo: "Benessere animale. Rassegna documentale delle violazioni alle norme sul benessere animale". Torino 24 marzo 2009 (codice n 2136 edizione 2 - 5 Crediti Formativi E.C.M.).

Partecipazione all'evento formativo: "Controllo della salmonella nelle filiere zootecniche e riflessi sulla salute umana" Novara 25 marzo 2009 (codice n 2355 edizione 1 - 5 Crediti Formativi E.C.M.).

Partecipazione all'evento formativo: "La qualità si aggiorna: la nuova norma uni iso 9001/2008. Moncalieri 30 marzo e 7 aprile 2009. (codice n 2222 edizione 2 - 12 Crediti Formativi E.C.M.).

Partecipazione all'evento formativo: "Sviluppo delle attività e degli interventi di sanità pubblica con particolare riferimento all'igiene degli allevamenti delle produzioni animali, alla sanità animale e alla sicurezza degli alimenti. Moncalieri 30 aprile, 14 e 28 maggio 2009. (codice n 2586 edizione 1 - 23 Crediti Formativi E.C.M.)

Partecipazione all'evento formativo: "I rischi del personale che utilizza attrezzature munite di videoterminale, cenni di antincendio e procedura di segnalazione e registrazione infortuni". Moncalieri 20 maggio 2009. (codice n 2154 edizione 4 - 5 Crediti Formativi E.C.M.)

Partecipazione all'evento formativo: " Benessere della persona e dell'organizzazione: l'azienda come laboratorio sul benessere organizzativo II° modulo. Moncalieri 26 maggio e 9 ottobre 2009 (codice n 2803 edizione 5 - 14 Crediti Formativi E.C.M.)

Partecipazione all'evento formativo: "La gestione del campione ufficiale per controlli microbiologici, dal prelievo alla consegna al laboratorio". Torino 13 maggio 2009 (codice n 3858 edizione 1 - 4 Crediti Formativi E.C.M.)

2010

Partecipazione all'evento formativo: "Igiene e tecnologia dei prodotti trasformati a base di carne, latte e vegetali: teoria e pratica" Chivasso 4 e 5 febbraio 2010 (Crediti Formativi E.C.M in corso di definizione .)

Partecipazione all'evento formativo: "Zoonosi, aggiornamento delle malattie trasmissibili dagli animali all'uomo" Moncalieri 30 aprile e 7 maggio 2010 (Crediti Formativi E.C.M in corso di definizione .)

2011

Partecipazione all'evento formativo: "Farmacovigilanza e farmacovigilanza nell'allevamento suino" Moretta (codice n 8324 edizione 1) (4 Crediti Formativi E.C.M)

Partecipazione all'evento formativo: "Apicoltura e norma veterinaria: la normativa sanitaria, dialogo tra gli operatori del settore" MBC – Torino 14 luglio 2011 (6 Crediti Formativi E.C.M)

Partecipazione all'evento formativo: "Apicoltura e norma veterinaria: la patologia apistica, dialogo tra gli operatori del settore" MBC – Torino 14 luglio 2011 (2 Crediti Formativi E.C.M)

Partecipazione all'evento formativo n.78921 ed 4: "La valutazione dei Criteri Microbiologici negli alimenti di origine animale e il controllo della salmonellosi (IV edizione) – dal 28/4/2014 al 28/5/2014 IZS dell'Abruzzo e del Molise "G.Caporale"

<p><b>CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI</b>          Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.</p>	<p>Incarico di collaborazione per interventi di assistenza tecnica igienico sanitaria; piani di razionamento del bestiame; prelievamento campioni presso gli associati dell' AGRIPEMONTE CARNE, dal 1.03.1989 al 31.12.1989.</p> <p>Incarico di collaborazione ai piani di IPOFERTILITA' BOVINA presso gli associati APA di TORINO, 01.07.1989 al 01.04.1991.</p> <p>Corso di degustazione di formaggi presso l'istituto statale agrario " Ubertini " di Chieri nei mesi di febbraio marzo 1998.</p> <p>Partecipazione al corso di "aggiornamento per tecnici ed operatori che operano nel settore lattiero-caseario" nell'ambito del Programma Interreg II " Formazione " presso l'Istituto lattiero caseario di Moretta. 14 – 21 maggio 1999.</p> <p>Partecipazione ai Corsi di formazione: "Aggiornamento per Tecnici del Settore Caseario" Agenform- Consorzio – Istituto Lattiero Caseario e delle Tecnologie Agroalimentari di Moretta 10-17 -24 – 31 maggio 2006 e 7 – 14 giugno 2006.</p> <p>Dal 13 giugno 2007 a tutt'oggi referente in Regione Piemonte per l'Azienda Sanitaria Locale nel gruppo "Latte e prodotti lattiero-caseari"</p> <p>Esperienza di Esperto Internazionale nell'ambito del gemellaggio con la FRANCIA, MAROCCO, POLONIA e ITALIA con tema " Rafforzamento delle strutture di controllo sanitario, veterinario e fitosanitario" per il settore lattiero caseario con la finalità di armonizzare la normativa alimentare Marocchina a quella Europea Rabat MAROCCO dal 14 al 18 aprile 2008</p> <p>Dal 17/04/2009 iscrizione nell'elenco del Ministero del lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali dei : Veterinari ASL accreditati per docenze relative ai corsi di formazione sul benessere</p> <p>In data 10-11 giugno 2014 conseguimento del titolo di Valutatore per il benessere animale e la biosicurezza della bovina da latte (allevata a stabulazione libera) da parte del CRENBA presso l'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna.</p> <p>In data 31 marzo 1 aprile corso di formazione per Valutatori per il benessere e la biosicurezza della bovina da latte (allevata a stabulazione fissa) da parte del CRENBA presso l'IZS del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta</p>
<p><b>CONOSCENZE LINGUISTICHE</b></p>	<p>Francese</p>
<p>• <i>Capacità di lettura</i></p>	<p>Fluente</p>
<p>• <i>Capacità di scrittura</i></p>	<p>Discreta</p>
<p>• Capacità di espressione orale</p>	<p>Fluente</p>
	<p>Inglese</p>
<p>• <i>Capacità di lettura</i></p>	<p>Sufficiente</p>
<p>• <i>Capacità di scrittura</i></p>	<p>Sufficiente</p>
<p>• Capacità di espressione orale</p>	<p>sufficiente</p>
<p><b>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</b>          [ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state</p>	<p>Nel periodo dal 30 maggio 1984 al 23 luglio 1985 durante il servizio civile eseguito presso l'amministrazione comunale del Comune di Rivalta presso l'ufficio scuola realizzato un progetto</p>

acquisite. ]	<p>educativo con la produzione di due unità didattiche con tema: “rapporto dell’uomo con gli animali” e “l’evoluzione degli allevamenti bovini a servizio dell’uomo”.</p> <p>Sempre nel Comune di Rivalta nell’ufficio Agricoltura partecipato alla realizzazione di un monitoraggio della realtà zootecnica di seguito al censimento dell’agricoltura con particolare attenzione alla realtà produttiva lattiera ( Fondazione della Cooperativa ABIT)</p>
<p><b>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</b> [ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. ]</p>	<p>Partecipazione come Consigliere Comunale dal 1994 al 2004 nella amministrazione comunale di Chieri con delega all’agricoltura e gestione del gemellaggio con Epinal ( Francia).</p>
<p><b>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</b> [ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.</p>	<p>Buona capacità di utilizzo dei sistemi informatici acquisite negli anni sia in seguito alla mia formazione specifica (Diploma Tecnico Elettronico) sia con corsi di aggiornamento specifici:          Corso di agrinformatica per l’anno di formazione 1987/88          Partecipazione al Corso “ Progetto di formazione interna settore informatico: MODULO EXCEL” A.S.L. 8 Chieri dal 1 al 4 aprile 1996.          Partecipazione all’evento formativo: “Corso Power point per operatori sanitari”. Moncalieri 4 dicembre 2006 (6 Crediti Formativi E.C.M..)          Partecipazione all’evento formativo: “Corso Word base per operatori sanitari”. Moncalieri 12 e 13 dicembre 2006 (11 Crediti Formativi E.C.M..)</p>
<p>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</p>	<p>Buono utilizzo dei sistemi operativi afferenti al mondo Window, Apple e comunicazione elettronica</p>
<p><b>CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE</b> [ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. ]</p>	
<p><b>ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE</b> [ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. ]</p>	<p>Notevole esperienza nella produzione del latte alla stalla e nella trasformazione .          Esperienza a livello della sanità animale e igiene dell’allevamento e delle produzioni animali con particolare attenzione al benessere e alla protezione animale.          Esperienza diretta sui casi di trattamento illecito e utilizzazione fraudolenta di farmaci vietati per uso zootecnico.          Esperienza in materia di legislazione europea nella sicurezza alimentare, HACCP e controllo delle industrie alimentari con particolare riguardo a piccoli e grandi impianti di trasformazione</p>
<p><b>PATENTE O PATENTI</b></p>	<p>Patente B e patente nautica entro le 12 miglia</p>
<p><b>ULTERIORI INFORMAZIONI</b></p>	<p>Deliberazione dell’Amministratore Straordinario USSL N 30 n 639, del 12 dicembre 1991 riconoscimento della qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria</p>

	15 giugno 2000, Riscontro di <i>Listeria monocytogenes</i> in formaggio proveniente dalla Francia (allerta 200/37) - Valutazione attività di vigilanza – Ringraziamento ed encomio del Direttore Generale del Dipartimento Alimenti Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria Ufficio V – Controllo Ufficiale Alimenti.
<b>EVENTUALI PUBBLICAZIONI</b>	In Salute n.3 anno XVI – giugno 2008 titolo “ Progetto di cooperazione internazionale in Marocco”

# Mauro POGGI

MAURO POGGI

[dott.poggi@gmail.com](mailto:dott.poggi@gmail.com)

## FORMAZIONE SCOLASTICA:

- Diploma di Maturità Scientifica conseguito nell'anno scolastico 1986/87 presso il Liceo Scientifico di Chivasso (TO) "I. Newton" con la votazione di 60/60.
- Diploma di Laurea in "Scienze Biologiche" con indirizzo sanitario conseguito il 05/07/1994 presso l'Università di Torino con la votazione di 110 e lode.
- Iscritto all'Albo Professionale dei Biologi dal 10/07/1997 (Esame di Stato superato nella prima sessione 1996 con punti 120/150).

## FORMAZIONE PROFESSIONALE:

- Ottobre 1997: Convegno "I controlli microbiologici degli alimenti"
- Giugno 1998: Convegno "Il controllo qualità del latte e dei prodotti lattiero caseari"
- Giugno 1998 : Convegno "Contaminazione da muffe e micotossine degli alimenti, problemi igienico sanitari e di controllo".
- Settembre 1998: Corso di formazione teorico – pratico e di aggiornamento professionale patrocinato dall'Ordine Nazionale dei Biologi "Autocontrollo, HACCP e analisi microbiologiche degli alimenti".
- Maggio 1999: Incontro aggiornamento "Modalità applicative della sanificazione in ambito alimentare: ambienti, superfici, impianti", docente Dr.Ottaviani.
- Giugno 1999: Simposio petrifilm "Utilizzo di sistemi analitici non convenzionali per l'Autocontrollo nell'industria alimentare"
- Ottobre 1999: Convegno "Alimenti funzionali".
- Giugno 2001: Convegno "OGM scienza, normativa ed etica" organizzato dall'Università degli studi di Torino e dall'Ordine dei Medici Veterinari di Asti
- Giugno 2002: Seminario teorico pratico "Monitoraggio microbiologico ambientale e controllo qualità nel comparto lattiero caseario"
- Ottobre 2004: corso di formazione "La sicurezza igienica dei prodotti a base di latte", docente Dr. Ottaviani.
- Maggio 2005: Conferenza Nazionale "Microbiologia degli alimenti conservati in stato di refrigerazione"
- Ottobre 2005: 3° Topic organizzato da CSI in collaborazione con GSICA "Aspetti di microbiologia ed igiene negli studi di shelf life"
- Novembre 2005: Convegno "Focus allergeni: i rischi per il consumatore e gli adempimenti per il produttore, lo stato dell'arte"
- Novembre 2006: ottenimento della qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di gestione Qualità (corso 40 ore certificato CEPAS).
- Maggio 2007: corso di formazione permanente "Biogas da frazioni organiche di rifiuti solidi urbani in miscela con altri substrati" (28 ore) organizzato dal Politecnico di Milano ed il Consorzio Italiano Compostatori
- Da Novembre 2007 a Novembre 2008: Master Universitario "Gestione delle biomasse e dei processi per la produzione di energia" organizzato dal CNR e dall'Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria dell'Università di Milano.
- Febbraio 2009: ottenimento della qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Sicurezza Alimentare (corso 40 ore certificato CEPAS).
- Settembre 2009: Convegno: "Reazioni avverse ai cibi: panoramica sui fenomeni biologici dell'organismo coinvolti ed azioni nutrizionali mirate" organizzato dall'Ordine Nazionale dei Biologi.
- Novembre 2009: Corso di formazione a distanza: "Elementi di corretta nutrizione e di prevenzione della salute" organizzato da Wolters Kluwer Health Italy
- Febbraio 2010: Corso di formazione: "Igiene e tecnologia dei prodotti trasformati a base di carne, latte e vegetali: Teoria e pratica" organizzato dall'Asl TO4
- Ottobre 2010: Corso di formazione: "Nutrigenetica ed obesità" organizzato dall'AINUC
- Ottobre 2010: Corso di formazione: "Storage test e Challenge test nella shelf life degli alimenti" organizzato dall'Asl TO4.
- Novembre 2011: Corso di formazione: "Corso per tecnici e consulenti di caseifici artigianali e aziendali" organizzato dall'Asl TO4

Autorizzazione concessa ai sensi della legge 196/03 sulla privacy.

## **ATTUALE OCCUPAZIONE PRINCIPALE:**

Libera professione di Biologo: stesura di piani di autocontrollo basati sul metodo HACCP, implementazione di sistemi qualità nell'ambito agroalimentare e non, consulenza riguardo l'installazione di impianti di produzione energia da fonti alternative, esecuzione di audit su fornitori, docenza in corsi di formazione del personale.

Dal 1996 al 2008 ho svolto la funzione di responsabile della qualità e dell'autocontrollo presso il Caseificio Pugliese F.lli Radicci S.p.A. di Lauriano (TO) confrontandomi direttamente con l'Amministratore Delegato.

### Principali mansioni svolte:

- Controlli operativi in linea delle produzioni (formaggi freschi di varie tipologie).
- Gestione, come responsabile, del piano latte qualità in collaborazione con il Centro Latte di Torino
- Gestione, come responsabile, del laboratorio analisi con alle dipendenze due operatori
- Applicazione del piano di autocontrollo con relativa gestione della documentazione
- Applicazione e gestione del sistema qualità interno: certificazione di prodotto già in essere (formaggi prodotti da latte di bovine alimentate con mangimi NO OGM) e certificazione BRC/IFS in via di ottenimento
- Gestione dei rapporti con organismi di controllo prodotti DOP (Toma Piemontese) e STG (Mozzarella Tradizionale)
- Gestione dei rapporti con le Asl ed altri organismi di controllo ufficiale
- Docenza in numerosi corsi di formazione del personale interno ed in attesa di assunzione.

### Principali conoscenze acquisite:

- Buona capacità nell'uso del computer e dei suoi principali pacchetti applicativi (Windows, Word, Excel, Internet Explorer, Outlook Express).
- Buona conoscenza delle principali leggi riguardanti il settore alimentare e l'etichettatura.

### Principali obiettivi raggiunti:

- Stesura completa di un manuale di autocontrollo approvato dall'Asl di competenza
- Introduzione di un processo di selezione dei fornitori più restrittivo rispetto ai limiti di legge, tramite la stesura di un documento approvato dai fornitori stessi (Manuale di conferimento).
- Stesura di un manuale di tracciabilità di filiera al momento in esame presso il CNEL di Roma (primo Caseificio in Italia a presentarlo).
- Ottenimento di una certificazione di prodotto.  
Oggetto della certificazione: Formaggi prodotti da latte di bovine alimentate con alimenti non contenenti e non derivanti da mais e soia geneticamente modificati.  
Ente certificatore: CSQA di Thiene.  
Soggetti coinvolti: caseificio trasformatore, 15 Aziende Agricole, 5 mangimifici e Coldiretti Torino.
- Stesura di un manuale della qualità per l'implementazione di un sistema aziendale interno certificabile ISO 9000:2000, BRC, IFS.

## **PRINCIPALI COLLABORAZIONI:**

- dal 2001: docente presso l'Istituto Lattiero Caseario di Moretta.
- dal 2001: relatore in convegni per conto dell'associazione Onlus AVEC
- dal 2006: relatore in corsi di formazione ECM per conto dell'Asl di Ancona.
- Dal 2007: consulente per la qualità per conto dei centri MacMairi di Paolo Oddenino Paris (servizi finalizzati al dimagrimento).
- Dal 2007 relatore in convegni organizzati dal CNR di Milano
- Dal 2008 Consigliere Comunale del Comune di Lauriano (TO)
- Dal 2008 Consigliere di amministrazione della Cooperativa Agricola Di Stagione
- Dal 2009 collaborazione con la CIA Torino per la stesura ed implementazione di manuali di autocontrollo nei loro associati.
- Dal 2009 docente in corsi di formazione igienico sanitari organizzati dalla S.O.G.E.S.A. S.a.s
- Dal 2009 consulente per la qualità ed autocontrollo per conto delle seguenti aziende:
  - Caseificio Berta Settimo Torinese (TO)
  - Caseificio Cottino Rocca Canavese (TO)
  - Autotrasporti Furlan di Cavagnolo (TO)
  - Molino di Casalborgone (TO)
  - Caseificio Cascina Scuola di Rivoli (TO)
  - Fromagerie Haute Val d'Ayas di Brusson (AO)
  - Studi Mac Mairi di Paolo Oddenino Paris



## Curriculum Vitae Europass

### Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **Paola Rebufatti**  
E-mail [paola.rebufatti@lab-to.camcom.it](mailto:paola.rebufatti@lab-to.camcom.it)  
Cittadinanza Italiana  
Data di nascita 23/08/1968  
Sesso F

### Occupazione/Settore professionale

Dipendente presso il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino dal 17 aprile 2000 a tutt'oggi. Svolge in tale sede attività di auditor, in particolare presso mense scolastiche ed aziendali, centri di cottura, bar e ristoranti, di consulente per l'HACCP (stesura manuali di autocontrollo e verifica della loro applicazione) e attività di formatore (docenza di Igiene alimentare di base, Autocontrollo e HACCP, Materiali e oggetti a contatto con alimenti, GMP secondo il Codex Alimentarius, Etichettatura, Tracciabilità e rintracciabilità). Inoltre, ha svolto docenza di moduli specifici all'interno di percorsi formativi più articolati, quali:  
Corsi di abilitazione alla vendita di prodotti alimentari (docenza Igiene alimentare di base, Autocontrollo/HACCP, Merceologia)  
Progetti con il Centro Estero per l'Internazionalizzazione del Piemonte "Import-export di prodotti agroalimentari: le problematiche doganali, fiscali, la sicurezza e la conformità del prodotto in Unione Europea" (docenza Sicurezza Alimentare, Legislazione alimentare, Etichettatura, Materiali e oggetti a contatto con alimenti, Tracciabilità e rintracciabilità)  
Progetti con il Centro Estero per l'Internazionalizzazione del Piemonte "Agroindustria Turismo Romania e Montenegro" (docenza Sicurezza Alimentare)  
Responsabile del servizio "Sportello Etichettatura e Sicurezza Alimentare", in collaborazione con le Camere di commercio Piemontesi, con l'obiettivo di aiutare le imprese ad assolvere gli obblighi di legge, fornendo gli strumenti indispensabili per un corretto approccio alla materia.

### Occupazione/Settore professionale

Valutatore di strutture alberghiere "Mystery Client" per l'attribuzione del marchio di qualità YES! Torino quality for travellers (AICQ Piemontese – Provincia – Camera Commercio Torino)

### Esperienza professionale

Date 1994-1997  
Lavoro o posizione ricoperti Dottorato di ricerca in "Chimica, Tecnologia ed Igiene degli Alimenti"

Principali attività e responsabilità	Acquisizioni tecniche di esecuzione di analisi microbiologiche e sistemi di identificazione di taluni ceppi patogeni appartenenti al genere <i>Salmonella</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>Listeria</i> , <i>Bacillus</i> , <i>Clostridium</i> , sia nell'ottica delle procedure routinarie applicabili in laboratorio e sul campo, sia in quella delle analisi volte all'avanzamento della ricerca scientifica sperimentale. Nel corso di addestramento è stato in particolare approfondito lo studio sulla microflora dei prodotti carnei, lo studio sulla stesura di piani di autocontrollo e la progettazione di sistemi di qualità aziendale in impianti e strutture operanti in differenti ambiti del settore alimentare.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento di Patologia Animale sezione Ispezione degli Alimenti dell'Università di Veterinaria di Torino – Via Nizza 52, Torino
Tipo di attività o settore	Ispezione degli alimenti di origine animale
Date	1996-1999
Lavoro o posizione ricoperti	Consulente
Principali attività e responsabilità	Responsabile Area Sicurezza Alimentare Sviluppo e applicazione di piani di autocontrollo per la grande distribuzione organizzata, formazione del personale e stesura di manuali di corretta prassi igienica
Nome e indirizzo del datore di lavoro	ERGOTECNICA srl – Via Viotti 18, Torino
Tipo di attività o settore	Grande distribuzione organizzata
Date	1999-2000
Lavoro o posizione ricoperti	Consulente
Principali attività e responsabilità	Stesura di piani di autocontrollo secondo il sistema HACCP e formazione del personale nell'anno
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Piccole imprese alimentari piemontesi
Tipo di attività o settore	Alimentare
<b>Istruzione e formazione</b>	
Date	1998
Certificato o diploma ottenuto	Dottorato di ricerca in "Chimica, Tecnologia ed Igiene degli Alimenti"
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Dipartimento di Patologia Animale sezione Ispezione degli Alimenti dell'Università di Veterinaria di Torino – Via Nizza 52, Torino
Date	1994
Certificato o diploma ottenuto	Laurea in Medicina Veterinaria conseguita
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino – Via Nizza 52, Torino
Date	1987
Certificato o diploma ottenuto	Maturità scientifica.
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Liceo scientifico A. EINSTEIN di Torino, Via Pacini, 52

**Capacità e competenze relazionali** Partecipazione a numerosi convegni e seminari come relatore e redazione di numerosi articoli per riviste specializzate, tra cui "Industrie Alimentari", "Ingegneria Alimentare" e guide della collana "Guide ai diritti", che la Camera di commercio di Torino pubblica nell'ambito della sua attività di regolazione del mercato. Gestione contatti con colleghi e clienti

**Capacità e competenze tecniche** Uso quotidiano del personal computer  
Windows 98/2000/XP/Seven, Internet Explorer, Office 98/2000/2003/2007, Microsoft Outlook

**Patente** Patente B

**Lingua**

Madrelingua (e) **Italiano**

Altra(e) lingua(e) **Inglese**

Autovalutazione  
Livello europeo (\*)

Comprensione		Parlato		Scritto	
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale		
Buono	Buono	Buono	Buono	Buono	

(\*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](#)

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali". (facoltativo, v. istruzioni)

**Firma**

