

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **Stefanutti Claudia**
Indirizzo 
Telefono 
Fax 
E-mail 
Nazionalità Italiana
Data di nascita 12/07/1967

PATENTE O PATENTI

Categoria "B"

ESPERIENZA LAVORATIVA

Dal 01.06.2015 alla data odierna A.A.S. n° 3 "Alto Friuli-Collinare-Medio Friuli" presso Dipartimento di Prevenzione Gemona del Friuli (UD) in qualità di collaboratore professionale sanitario –Tecnico della Prevenzione *nell'ambiente e nei luoghi di lavoro – Area sicurezza alimentare – Servizi Veterinari*

Dal 31.12.2010 al 31.05.2015 A.S.S. n° 4 Medio Friuli. Udine
Incarico di sostituzione P.O. "sicurezza alimentare aziendale" istituita presso il Dipartimento di Prevenzione con delibera D.G.n° 475 del 7.10.2010 come da comunicazione A.S.S. n° 4 Medio Friuli- SOC gestione risorse umane- prot. n. 0032089/M.SIND di data 9 maggio 2014.

Dal 05/04/2002 al 31.12.2010 A.S.S. n° 4 Medio Friuli. Udine
Incarico del Direttore Generale ASS 4 Medio Friuli (prot.24539/A D.S. del 05.04.02) per la sorveglianza sull'applicazione dei piani di autocontrollo previsti dal D.Lvo 155/97 presso i servizi di ristorazione aziendale.

Dal 15/03/2001 al 04/04/2002 A.S.S. n° 4 Medio Friuli. Udine
Supporto al Direttore Generale ASS 4 Medio Friuli nella sorveglianza sull'applicazione dei piani di autocontrollo previsti dal D.Lvo 155/97 e nella formazione del personale dei servizi di ristorazione aziendale.

Dal 01/01/1995 al 31/05/2015 A.S.S. n° 4 Medio Friuli. Udine
Dipendente a tempo indeterminato.
Operatore professionale collaboratore personale di vigilanza ed ispezione – tecnico della prevenzione.

Dal 01/07/1992 al 31/12/1994 USL n.6 Sandanielese.
Dipendente a tempo indeterminato.
Operatore professionale collaboratore personale di vigilanza ed ispezione – vigile sanitario.

Dal 30/12/1991 al 29/12/1992 Centro di ricerca applicata e documentazione Udine CRAD azienda speciale della camera di commercio industria ed artigianato per l'attività dei laboratori di radio idrologia del Crad.
Convenzione di collaborazione.

Dal 20/03/1989 al 19/01/1990 Consorzio per l'Acquedotto Friuli Centrale.
Dipendente, non di ruolo.
Responsabile unità operative chimiche.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 2018 Diploma di Master universitario di II livello in "QUALITA' E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI"
Università degli Studi di Padova
- 2017 Diploma di Master universitario di I livello in "MANAGEMENT E FUNZIONI DI
COORDINAMENTO DELLE PROFESSIONI SANITARIE " Unitelma Sapienza Roma
- 2015 Corso di formazione "LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITA"
UNI EN ISO 9001:2008, UNI CEI EN ISO/IEC 17021:2011, UNI EN ISO 19011:2012 della durata
di 40 ore con *superamento di esame finale CSQA aicq sicev Thiene (VI)*
- 2015 Laurea magistrale in "SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI" conseguita presso Università' di
Udine Dipartimento di Scienze degli Alimenti.
Corso di formazione "DIRITTO TECNICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI" della
durata di 120 ore con superamento di esame finale Sacile (PN)
- 1997
- 1993 Scuola di seconda formazione corso di aggiornamento "TUTELA IGIENICO SANITARIA
ALIMENTI" della durata di 60 ore a Pordenone
- 1991 Corso di formazione per giovani e disoccupati di complessive 300 ore con stage aziendale e
superamento del colloquio finale "ANALISTA AMBIENTALE" Udine
- 1986 Diploma di Tecnico delle Industrie Chimiche Istituto Professionale di Stato per l'Industria e
l'Artigianato "A.Candoni" di Tolmezzo (UD).

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

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

INGLESE

Buona
Sufficiente
Sufficiente

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Anno 2017

Membro commissione concorso pubblico per titoli ed esami a n° 4 posti di collaboratore professionale sanitario- tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro. Bando prot. n°23465/P del 24.05.2016

Anno 2017

Membro esperto commissione di gara per fornitura globale di generi alimentari gestione informatica scorte e assistenza tecnica e organizzativa per il quinquennio 2017-2021, a all'Azienda pubblica di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz"

Anno 2015

Componente commissione per gara servizio di refezione scolastica per le mense delle scuole elementari e medie del territorio del comune di Mortegliano.

Anno 2013-14

Membro commissione gara per la fornitura di detersivi per cucina centrale lavapavimenti lava padelle, lava ferri ID13ECO011 DSC di Udine

Anno 2012

Membro commissione gara fornitura servizio lavaggio cucine ID11SER002.1 DSC di Udine

Anno 2011

Membro commissione per gara fornitura globale generi alimentari per le aziende pubbliche di servizi alla persona Opera Pia Coianiz di Tarcento e Casa degli Operai Vecchi e Inabili al lavoro Matteo Brunetti di Paluzza.

Componente commissione per gara affidamento del servizio ristorazione scolastica pasti veicolati del comune di Udine.

Anno 2009

Membro commissione per gara fornitura prodotti alimentari ID08169 DSC di Udine.

Anno 2007

Componente commissione per gara servizio di refezione scolastica per le mense delle scuole elementari e medie del territorio del comune di Pozzuolo.

Anno 2006

Membro esperto della commissione tecnica per gara di affidamento fornitura globale generi alimentari presso Opera Pia Coianiz di Tarcento.

Anno 2005

- Responsabile di progetto aziendale A.S.S. n° 4 Medio Friuli. "MIGLIORAMENTO DELL'EFFICIENZA E DELLA QUALITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE AZIENDALE, IN PARTICOLARE ATTRAVERSO L'APPLICAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO, delibere del Direttore generale n.538 del 07/07/2005 Affidamento obiettivi incentivanti 2005", n.318 del 29/12/2005 "Applicazione istituti contrattuali riferiti alla retribuzione di risultato ed alla produttività collettiva per l'anno 2005. Approvazione progetto complessivo aziendale", n° 365 del 21.08.2006 "Valutazione del grado di raggiungimento degli obiettivi aziendali 2005" con raggiungimento dell'obiettivo al 100%.
- Componente commissione selezione interna per colloquio a n.9 posti di Operatore tecnico specializzato esperto cuoco.

Componente commissione per gara fornitura derrate alimentari per le scuole materne del Comune di Pozzuolo del Friuli

**FORMAZIONE
COMPETENZE TECNICHE**

- Formazione continua “Aggiornamento regionale sulla semplificazione dell'autocontrollo nelle imprese alimentari in regione FVG” codice ASUIUD_18061 15 febbraio 2018 4 crediti
- Formazione continua "Le trasformazioni organizzative: strategie, programmazione e concretezza" AAS3 18029 02 febbraio 2018 4 crediti
- Formazione continua “REGOLAMENTO CE 882/04, ART 54 BASI NORMATIVE E APPLICAZIONI PRATICHE” tenutosi a Palmanova edizione I dicembre 2017 per un totale di 17 crediti
- Formazione continua “ CRITERI PER L'ATTIVITÀ DI AUDIT NEI LABORATORI DI AUTOCONTROLLO ” tenutosi a Basaldella – Campofornido ottobre 2017 per un totale di 22,9 crediti
- Formazione continua “REGOLAMENTO UE N°1169/11 E DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE A TUTELA DELLA SALUTE DEI CONSUMATORI” tenutosi a Trieste ottobre 2017 per un totale di 10,5 crediti
- Formazione continua “UTILIZZO E IMPLEMENTAZIONE DEL SISTEMA INFORMATIVO E BANCA DATI PRO.SA” tenutosi a Trieste giugno 2017 per un totale di 14 crediti
- Formazione continua “INTERVENTI NELLE SCUOLE” tenutosi a Udine giugno 2017 per un totale di 29 crediti
- Formazione continua “ALIMENTA LA SALUTE IN FRIULI VENEZIA GIULIA” tenutosi a Palmanova edizione 01.12.2016 per un totale di 17 crediti
- Formazione continua “GESTIONE DEI GRUPPI E DEI CONFLITTI” tenutosi a Gemona Del Friuli edizione 22.09.2016 per un totale di 17 crediti
- Formazione continua “L'AUDIT COME MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ NELLE ATTIVITÀ DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE” tenutosi a Udine edizione 21.12.2015 per un totale di 10 crediti
- Formazione continua “LE FUNZIONI DI POLIZIA GIUDIZIARIA PER LA PREVENZIONE E LA TUTELA DELLA SALUTE PUBBLICA” tenutosi a Trieste edizione 27.11.2015 per un totale di 16,8 crediti
- Formazione continua “ACCREDITAMENTO ALL'ECCELLENZA DEI SERVIZI TERRITORIALI SECONDO STANDARD Qmentum di Accreditation Canada International” tenutosi a San Daniele del Friuli edizione 20.04.2015 per un totale di 20 crediti
- Formazione continua seminario “INTEGRAZIONE SICUREZZA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE dalla ricerca scientifica alle best-practices dei Sian” tenutosi a Foggia il 19-20 marzo 2015
- Formazione continua “DECENNALE FORMAZIONE 2004-2014 ASSN°4 MEDIO FRIULI” FORMAZIONE, SVILUPPO E SOSTENIBILITÀ” tenutosi a Pasiàn di Prato 28.10.2014 il 22/09/2014 per un totale di 5 crediti
- Formazione continua “ATTUALITÀ SUL TASK SHIFTING IN SANITÀ PUBBLICA” tenutosi a Verona il 22/09/2014 per un totale di 4 crediti
- Formazione continua “EVIDENCE BASED PRACTICE. CORSO BASE PER LE PROFESSIONI SANITARIE” tenutosi a Udine il 05/05/2014 per un totale di 13 crediti;
- Formazione continua “COSTRUIRE ALIMENTI SICURI – IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO NELLE IMPRESE ALIMENTARI: PROGETTAZIONE, REALIZZAZIONE, VERIFICA” tenutosi a Legnaro dal 23/10/2013 al 24/10/2013 per un totale di 15 crediti;
- Formazione continua “LE NON CONFORMITÀ – CONTROLLO UFFICIALE E AUTOCONTROLLO” tenutosi a Modena il 25/09/2013 per un totale di 2 crediti;
- Formazione continua “COMUNICARE IL RISCHIO E IL ‘RISCHIO’ DI COMUNICARE” tenutosi a Modena il 25/09/2013 per un totale di 3 crediti;
- Formazione continua “IL RISCHIO E IL BENEFICIO DEGLI ALIMENTI” tenutosi a Modena il 24/09/2013 per un totale di 3 crediti;
- Formazione continua “IL NUOVO REGOLAMENTO 882 – COME CAMBIA IL CONTROLLO UFFICIALE” tenutosi a Modena il 24/09/2013 per un totale di 2 crediti;
- Formazione continua “LA FILIERA ITTICA E IL CONTROLLO IGIENICO SANITARIO” tenutosi a Udine il 04/11/2013 per un totale di 32 crediti;
- Formazione continua “CASTELBRANDO 6: PROMUOVERE LA SALUTE PER CONCORRERE AL SUPERAMENTO DELLA CRISI” tenutosi a Cison di Valmarino (TV) dal 30/05/2013 al 31/05/2013 per un totale di 6 crediti;
- Formazione continua “L'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI IN AMBITO UE: LEGISLAZIONE VIGENTE E DI PROSSIMA ATTUAZIONE” tenutosi a Legnaro il 30/05/2012 per un totale di 9,7 crediti;
- Formazione continua: “ANTIBIOTICI – ANIMALI – ALIMENTI – UOMO” tenutosi a Verona il 28/10/2011 per un totale di 4 crediti,

FORMAZIONE
COMPETENZE TECNICHE
(continua)

- Formazione continua: "L'EVOLUZIONE DELLE PROCEDURE AMMINISTRATIVE E DEL SISTEMA SANZIONATORIO" tenutosi a Udine dal 01/09/2011 al 31/01/2012 per un totale di 20 crediti;
- Formazione continua "ALIMENTI DI TUTTI I COLORI" tenutosi a Legnaro (PD) il 04/02/2011 per un totale di 3 crediti formativi;
- Formazione continua "VALUTAZIONE IGIENICO SANITARIA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DELLA QUARTA GAMMA" tenutosi a Legnaro (PD) il 07/06/2010 per un totale di 4 crediti formativi;
- Formazione continua "I MATERIALI DI PACKAGING ATTIVI E INTELLIGENTI ALLA LUCE DEL REGOLAMENTO (CE) 450/2009" tenutosi a Legnaro (PD) il 28/05/2010 per un totale di 5 crediti formativi
- Formazione continua "LA COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI TRA PRESENTE E FUTURO" tenutosi a Udine il 23/02/2010 per un totale di 4 crediti formativi;
- Formazione continua "I PRODOTTI DI GASTRONOMIA DA BANCO" tenutosi a Udine il 29/01/2010 per un totale di 20 crediti formativi;
- Formazione continua "LA FILIERA LATTE: DALL'ALLEVAMENTO ALLA TAVOLA" tenutosi a Udine il 02/02/2009 per un totale di 21 crediti formativi;
- Formazione continua "TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI: INTRODUZIONE" tenutosi a San Donà di Piave (VE) il 20/11/2008 per un totale di 8 crediti formativi;
- Formazione continua "DINAMICA DELLE POPOLAZIONI MICROBICHE NELLE CARNI FRESCHE E NEI PRODOTTI DERIVATI" tenutosi a San Bonifacio Verona il 12/11/2008 per un totale di 4 crediti formativi;
- Formazione continua "ALIMENTI NUOVI, ALIMENTI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE ED INTEGRATORI ALIMENTARI" tenutosi a Udine il 21/05/2008 per un totale di 13 crediti formativi;
- Formazione continua "IL CONTROLLO DEGLI ANIMALI INFESTANTI NELLE AZIENDE ALIMENTARI: COME PREDISPORRE IL PIANO DI DISINFESTAZIONE" tenutosi a Cordenons il 12/03/2008 per un totale di 4 crediti formativi;
- Formazione continua "IL PACCHETTO IGIENE DEGLI ALIMENTI: DALLA TEORIA ALLA PRATICA" tenutosi a Verona il 22/09/2007 per un totale di 3 crediti formativi;
- Seminario nell'ambito di "sicura produttori, controllori, consumatori in convention"2007: "ANALISI E VALUTAZIONE DEL RISCHIO. L'APPLICAZIONE DEI MODELLI DI MICROBIOLOGIA PREDITTIVA", Modena 21/09/2007 per un totale di 3 crediti formativi;
- Seminario nell'ambito di "sicura produttori, controllori, consumatori in convention"2007: "PROCEDURE DI APPLICAZIONE DEL CONTROLLO UFFICIALE: linee GUIDA" E "PREVENZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE- PROPOSTE DI NUOVI SISTEMI DI GOVERNANCE PER I DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE" Modena 20/09/2007 per un totale di 3 crediti formativi;
- Seminario nell'ambito di "sicura produttori, controllori, consumatori in convention"2007: "NUOVE TECNOLOGIE PER LA FORMAZIONE SULLA SICUREZZA ALIMENTARE: LA GESTIONE DELLA CONOSCENZA NELLE ORGANIZZAZIONI SANITARIE" Modena 19/09/2007;
- Seminario nell'ambito di "sicura produttori, controllori, consumatori in convention"2007: "REG.2075/2005: LINEE GUIDA DI APPLICAZIONE" Modena 19/09/2007 per un totale di 3 crediti formativi;
- Corso formazione continua "ASPETTI APPLICATIVI DEL PACCHETTO IGIENE ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE E SEMPLIFICAZIONE" tenutosi a Udine il 04/06/2007, 07/06/2007 e 27/09/2007 per un totale di 20 crediti formativi

FORMAZIONE
COMPETENZE TECNICHE
(Continua)

- Corso formazione continua "IL PROCESSO SANZIONATORIO ALLA LUCE DEL REG. CE N°882/04" tenutosi a Udine dal 12/06/2007 al 13/06/2007 per un totale di 10 crediti formativi;
- Corsi "LA NUOVA NORMA ISO 22000 PER LA SICUREZZA ALIMENTARE" e "LA NORMA ISO 2200 E LA SUA INTEGRAZIONE CON GLI SCHEMI DELLA GDO E LA NORMA ISO 9001:2000" tenutisi il 02/04/2007 e 03/04/2007 a Mestre;
- Corso formazione continua "ASPETTI APPLICATIVI DEL PACCHETTO IGIENE: IL REGOLAMENTO 2073/2005 E L'ATTIVITA' DI AUDIT" tenutosi a Udine il 24/11/2006 e il 30/11/2006 per un totale di 13 crediti formativi;
- Corso formazione continua "DISINFEZIONE E DISINFESTAZIONE AMBIENTI A RISCHIO" tenutosi a Udine il 22/09/2006 e il 26/09/2006 per un totale di 12 crediti formativi;
- Corso formazione continua "LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI: LE TECNOLOGIE COMPATIBILI COL SISTEMA HACCP" tenutosi a Udine dal 13/03/2006 al 19/05/2006 per un totale di 22 crediti formativi;
- Corso formazione continua "I RISCHI ALIMENTARI DAI CAMPI ALLA TAVOLA L'EVOLUZIONE DELLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI" tenutosi a Udine nel mese di novembre e dicembre 2005 per un totale di 32 crediti formativi;
- Corso formazione continua "VENTILAZIONE E CLIMATIZZAZIONE DELL'ARIA NEGLI AMBIENTI DI VITA E DI LAVORO" tenutosi a Udine nei mesi di ottobre e novembre 2004 per un totale di 22 crediti formativi;
- Corso formazione continua "CORRETTO UTILIZZO DEI MEDICINALI VETERINARI PER PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DI QUALITA'" tenutosi ad Aviano dal 12/11/04 al 26/11/04 per un totale di 14 crediti formativi;
- Aggiornamento professionale obbligatorio "USARE POWERPOINT" tenutosi a Udine nel mese di marzo 2004;
- Corso formazione continua "IL CONTROLLO NELLA FILIERA DELLE CARNI FRESCHE: DALLA NORMATIVA VIGENTE ALLA PRASSI QUOTIDIANA" tenutosi a Sacile nel mese di maggio 2003 per un totale di 17 crediti formativi;
- Corso formazione continua "DA ISPETTORE DI MACELLO A SUPERVISORE DI FILIERA" tenutosi a Udine/Castions di Strada/Basiliano dal 24/09/02 al 30/10/02 per un totale di 25 crediti formativi;
- Corso di formazione "L'APPLICAZIONE DELL'HACCP USA NEGLI STABILIMENTI DI PRODOTTI A BASE DI CARNE" tenutosi a Parma nelle giornate dell'11 e 12 marzo 2002;
- Corso di aggiornamento professionale obbligatorio "VIGILANZA INTEGRATA E PRONTA DISPONIBILITÀ: RUOLO E COMPETENZE DEL TECNICO DI PREVENZIONE" tenutosi a Udine dal 16/10/2001 al 21/11/2001 per un totale di 30 ore;
- Corso "ORGANIGRAMMA E PRESENTAZIONI CON MS-POWERPOINT" della durata di 18 ore svoltosi dal 02/05/2001 al 19/05/2001 presso l'ENAI di Pasi di Prato;
- Corso di "FONDAMENTI DI LEGISLAZIONE ALIMENTARE" svoltosi a Parma il 12-13 marzo 2001;
- Corso di aggiornamento professionale obbligatorio "PROMOZIONE DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ALIMENTARE: CONTROLLO DEI PROCESSI PRODUTTIVI CON ANALISI DEI RISCHI DI IDENTIFICAZIONE DEI PUNTI CRITICI (HACCP) MODULO DI APPROFONDIMENTO", tenutosi a Udine dal 29/10/1999 al 17/12/1999;
- Corso "GESTIRE INFORMAZIONI CON MS – ACCESS" della durata di 24 ore svoltosi dal 06/04/1998 al 06/05/1998 presso l'ENAI di Pasi di Prato;
- Corso di aggiornamento professionale obbligatorio "L'ATTIVITÀ DI POLIZIA GIUDIZIARIA DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE" organizzato dalla A.S.S. n°4 Medio Friuli, tenutosi a Udine dal 20/04/1998 al 27/05/1998;
- Corso di aggiornamento professionale obbligatorio "PROMOZIONE DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ALIMENTARE: CONTROLLO DEI PROCESSI PRODUTTIVI CON ANALISI DEI RISCHI DI IDENTIFICAZIONE DEI PUNTI CRITICI (HACCP)", organizzato dalla A.S.S. n°4 Medio Friuli, tenutosi a Udine dal 18/06/1998 al 23/10/1998;
- Corso "DIRITTO E LEGISLAZIONE VETERINARIA" organizzato dall'istituto di diritto e Legislazione veterinaria della facoltà di medicina veterinaria dell'Università degli studi di Milano tenutosi a Tolmezzo nell'Anno accademico 1998/99;

FORMAZIONE
COMPETENZE TECNICHE
(Continua)

- Corso regionale di aggiornamento obbligatorio "PER OPERATORI ADDETTI AL CONTROLLO UFFICIALE IN AMBITO ALIMENTARE", organizzato dalla Regione Friuli Venezia Giulia tenutosi nel novembre 1998;
- Seminario di perfezionamento "LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA ASPETTI LEGISLATIVI E IGIENICI ALLA LUCE DEL D.Lgs. 155/97" svoltosi a Bologna il 03 e 04 12/1998;
- Corso di aggiornamento, organizzato dalla Regione Friuli Venezia Giulia, per operatori delle UU.SS.LL. addetti alla vigilanza su alimenti e bevande svoltosi dal 21/03/1994 al 01/04/1994;
- Corso di aggiornamento per tutela igienico sanitaria alimenti della durata complessiva di 60 ore svoltosi a Codroipo organizzato da IAL CISL scuola di seconda formazione - Pordenone, dal 08/03/1993 al 13/05/1993;
- Corso di aggiornamento "Definizione ed unificazione delle procedure e delle modalità operative nell'attività di ufficiale di polizia giudiziaria del personale del settore igiene pubblica ed ecologia addetto alla vigilanza igienico sanitaria" organizzato dalla Unità Sanitaria Locale n°1 "Triestina", tenutosi a Trieste dal 18/02/1993 al 06/05/1993.

**FORMAZIONE
COMPETENZE
TECNICO-ORGANIZZATIVE
DELLA PREVENZIONE**

- Formazione continua "L'INTEGRAZIONE PROFESSIONALE ATTRAVERSO LA CONDIVISIONE DEI LINGUAGGI: SUPERARE BARRIERE, APRIRE CONFINI" tenutosi a Udine il 21/02/2014 per un totale di 12 crediti;
- Formazione continua "DARE SVILUPPO ALLA PREVENZIONE: PROFESSIONISTI A CONFRONTO" tenutosi a Padova il 01/02/2014 per un totale di 2 crediti;
- Formazione continua "METODI E STRUMENTI DELLA FORMAZIONE: DAL DOSSIER FORMATIVO DI GRUPPO ALLA PROIEZIONE TRIENNIO 2014-2016 E AL PIANO FORMAZIONE ANNUALE 2014" tenutosi a Pasion di Prato (UD) il 22/01/2014 per un totale di 8 crediti;
- Formazione continua "LA PROGETTAZIONE FORMATIVA: METODI E STRUMENTI PER REALIZZARE LA FORMAZIONE RESIDENZIALE E LA FORMAZIONE SUL CAMPO" tenutosi ad Aviano (PN) il 09/10/2013 per un totale di 8 crediti;
- Formazione continua "DECISIONE ED ERRORE: COMPETENZE E RESPONSABILITA'" tenutosi a Pordenone il 05/04/2013 per un totale di 4 crediti;
- Formazione continua "STRATEGIE DI COMUNICAZIONE EFFICACE NEI DIVERSI CONTESTI SANITARI" tenutosi a Udine il 11/04/2012 per un totale di 19 crediti;
- Formazione continua "RELAZIONI E CONFLITTI IN SANITA" tenutosi a Gemona il 24/02/2012 per un totale di 6 crediti;
- Formazione continua: "LA PROGETTAZIONE E LA GESTIONE DELLA FORMAZIONE IN AZIENDA" tenutosi a Udine il 22/11/2012 per un totale di 5 crediti;
- Formazione continua: "APPROFONDIMENTO SU PROGETTAZIONE E VALUTAZIONE DEGLI INTERVENTI DI PROMOZIONE DELLA SALUTE IN ATTO" tenutosi a Udine dal 25/05/2011 al 28/02/2012 per un totale di 21 crediti;
- Formazione continua "L'ORGANIZZAZIONE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE ALLA LUCE DELL'ATTO AZIENDALE 2006" tenutosi a Udine il 15.09.10 per un totale di 19 crediti formativi;
- Formazione continua "STRATEGIE PER LA PROGETTAZIONE E GESTIONE DELLA FORMAZIONE AZIENDALE" tenutosi a Udine IL 15.12.10 per un totale di 5 crediti formativi
- Formazione continua "CORRETTO UTILIZZO DELLA RICERCA INFORMATICA A SCOPO SCIENTIFICO PROFESSIONALE" tenutosi a Udine IL 16.01.08 per un totale di 5 crediti formativi
- Formazione continua "TECNICHE DI CONDUZIONE DEI GRUPPI DI LAVORO" tenutosi a Udine dal 13.12.07 al 14.12.07 per un totale di 15 crediti formativi;
- Formazione continua "L'INVESTIMENTO NELLA PREVENZIONE E PROMOZIONE DELLA SALUTE" tenutosi a Palmanova il 27.11.07 per un totale di 3 crediti formativi;
- Formazione continua "IL TECNICO DELLA PREVENZIONE: L'EVOLUZIONE DI UNA PROFESSIONE" tenutosi a Udine il 19.01.06 per un totale di 4 crediti formativi;
- Formazione continua "LA SORVEGLIANZA DI POPOLAZIONE "PASSI": I RISULTATI DELL'INDAGINE" tenutosi a Udine il 18.01.06 per un totale di 5 crediti formativi;
- Aggiornamento obbligatorio "VALUTAZIONE DEI PROGETTI AZIENDALI DI PROMOZIONE ED EDUCAZIONE ALLA SALUTE" Udine 07.12.2005
- Corso formazione continua "INGLESE SCIENTIFICO" tenutosi a Udine nel mese di settembre 2005 per un totale di 13 crediti formativi;
- Corso formazione continua "LA FORMAZIONE DEI FORMATORI IN IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE" tenutosi a Udine dal 29.05.2003 al 10.10.2003 per un totale di 31 crediti formativi;
- Corso formazione continua "COMUNICAZIONE: QUALITA'E SVILUPPI OPERATIVI" tenutosi a Udine IL 03 e il 04 giugno 2003 per un totale di 16 crediti formativi;
- Aggiornamento obbligatorio "1° LABORATORIO DI VALUTAZIONE IN PROMOZIONE DELLA SALUTE" Udine 09.06.2003
- Convegno "L'EVOLUZIONE NORMATIVA IN TEMA DI ALIMENTI E BEVANDE IL TECNICO DELLA PREVENZIONE E IL SUO RUOLO" Codroipo 03.04.2003;
- Corso formazione continua "ANIMATORI IN EDUCAZIONE E PROMOZIONE DELLA SALUTE" comprendente n°2 moduli tecnico pratico per un totale di 43,30 ore e un laboratorio di valutazione in promozione della salute per un totale di 27 ore, tenutosi a Udine per un totale di 43 crediti formativi;
- Incontro formativo "DALL'EDUCAZIONE SANITARIA ALLA PROMOZIONE ALLA SALUTE" tenutosi a Udine il 25.01.2002;
- Convegno di studi "IL TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO" tenutosi a San Vito al Tagliamento il 05 ottobre 2001;

ATTIVITA' DI INSEGNAMENTO

- Realizzazione in qualità di responsabile scientifico dell'attività formativa "FORMAZIONE DEGLI ADDETTI AL SETTORE ALIMENTARE AL FINE DI PREVENIRE LE MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI" CODICE ASS4-00126, piano per la formazione 2011-2013;
- Realizzazione in qualità di responsabile scientifico dell'attività formativa "FORMAZIONE DEGLI ADDETTI AL SETTORE ALIMENTARE AL FINE DI PREVENIRE LE MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI" CODICE ASS4-00136, piano per la formazione 2009-2010 N° EDIZIONI 14;
- Relatore dell'attività formativa ASS4 "FORMAZIONE DEL PERSONALE TECNICO E DI CUCINE APPLICAZIONE DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO BASATA SUL SISTEMA HACCP NEL SETTORE ALIMENTARE" CODICE ASS4-00194, piano per la formazione 2009-2010 N° EDIZIONI 1 di 8 h;
- Relatore dell'attività formativa ASS4 "FORMAZIONE DEGLI ADDETTI AL SETTORE ALIMENTARE AL FINE DI PREVENIRE LE MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI" CODICE ASS4-00126, piano per la formazione 2009-2010 N° EDIZIONI 14 di 2,50 h per edizione;
- Relatore al seminario ASS4 "GESTIONE DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO DI UNA RISTORAZIONE COLLETTIVA" tenutosi presso il corso di laurea interateneo tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro Udine 04 giugno 2009 per un totale di 8 ore;
- Relatore al seminario ASS4 "LA RISTORAZIONE IN AMBITO OSPEDALIERO" tenutosi presso il corso di laurea interateneo tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro Udine 21 dicembre 2006 per un totale di 4 ore;
- Partecipazione in qualità di relatore corso di aggiornamento professionale obbligatorio AAS 4 "CORSO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DELLE CUCINE OSPEDALIERE" per un totale di 16 ore ottobre 2006
- Partecipazione in qualità di relatore corso di aggiornamento professionale obbligatorio ASS4 "IL PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE: CHI FA CHE COSA" per un totale di 8 ore marzo aprile 2005
- Partecipazione in qualità di relatore corso di aggiornamento professionale obbligatorio ASS4 "CORSO DI FORMAZIONE OBBLIGATORIO PER GLI OPERATORI ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE, PREPARAZIONE DISTRIBUZIONE DEI PASTI PRESSO IL CENTRO COTTURA IMFR" per un totale di 4 ore aprile, maggio, giugno 2004
- Partecipazione in qualità di relatore corso di aggiornamento per gli operatori del distretto di Cividale ASS4 "LA SICUREZZA IGIENICO SANITARIA DEI PASTI" per un totale di 4 ore svoltosi il 26 novembre e il 10 dicembre 2003 a Cividale;
- Raccolta dei dati e realizzazione della dispensa curata, in collaborazione con il Dott. A.Savoia, nell'ambito del progetto "QUALITÀ DELLA RISTORAZIONE OSPEDALIERA" promosso dal dipartimento di Prevenzione della ASS n°4 Medio Friuli nel 1998;
- Partecipazione in qualità di relatore al corso di aggiornamento "QUALITÀ E SICUREZZA DEI PASTI PRODOTTI NELLE CUCINE AZIENDALI" organizzato dall'ASS n°4 Medio Friuli per un totale di 4 ore dal 15.12.1997 al 26.03.1998;
- Partecipazione in qualità di relatore al corso "IL GUSTO DELLA TERZA ETÀ" corso di aggiornamento per i cuochi dei centri residenziali per anziani svoltosi il 20,21,27,28 giugno 1995 a S.Daniele del Friuli;

**PARTECIPAZIONE CONVEGNI
GIORNATE DI STUDIO
SEMINARI
CONGRESSI**

- Partecipazione alla conferenza "MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI CONSERVATI IN STATO DI REFRIGERAZIONE", tenutosi a Bologna il 03.05.2005
- Seminari "LA PROGETTAZIONE, LA VALIDAZIONE E LA MISURAZIONE DEI PROCESSI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE" stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari Parma 23 e 24 novembre 2004;
- Evento formativo "LA MALNUTRIZIONE OSPEDALIERA" Udine 06.03.2003;
- Convegno "INNOVAZIONE TECNOLOGICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI" Udine 24.01.2003;
- XII convegno nazionale dell'associazione italiana veterinari igienisti tenutosi a Castelbrando, Cison di Valmarino (TV) il 13 e 14 settembre 2002.
- Seminario "ristorazione e agriturismo" tenutosi a Modena nei giorni 8,9,10 novembre 2000;
- Convegno "Riforma sanitaria atto III" tenutosi a Tolmezzo il 26.06.1999;
- Lezione conclusiva del corso di perfezionamento in diritto e legislazione veterinaria tenutosi a Tolmezzo il 25.06.1999;
- Iniziativa formativa di aggiornamento professionale "principali malattie delle trote allevate", tenutasi presso l'Istituto Zooprofilattico delle Venezie Basaldella il 17.06.1999;
- 6° seminario del corso di perfezionamento in diritto e legislazione veterinaria dalle seguenti tematiche: "D.P.R.54/97 il latte dal produttore al consumatore "Nuove patologie nei macelli di suini", tenutosi a Tolmezzo il 28 e 29.05.1999;
- Partecipazione alla conferenza nazionale "IL SIGNIFICATO DEI MARCATORI MICROBICI DI QUALITÀ NEGLI ALIMENTI E NELLE ACQUE", tenutasi a Bologna il 04.05.1999;
- 5° seminario del corso di perfezionamento in diritto e legislazione veterinaria dalle seguenti tematiche: "Farmacovigilanza, mangimi e additivi" e "Programmazione sanitaria e U.O. veterinaria", tenutosi a Tolmezzo il 24.04.1999;
- Partecipazione alla giornata di approfondimento: "HACCP E QUALITÀ NELLA RISTORAZIONE", tenutasi a Castelfranco Veneto il 13.04.1999;
- 4° seminario del corso di perfezionamento in diritto e legislazione veterinaria dalle seguenti tematiche: "Nuove problematiche sull'applicazione del D.P.R. 54/97", "Malattie infettive denunciabili: norme e comportamenti e il servizio veterinario" e "Le emergenze", tenutosi a Tolmezzo il 26 e 27.03.1999;
- 3° seminario del corso di perfezionamento in diritto e legislazione veterinaria dalle seguenti tematiche: "D.Lvo 309/98 e sui problemi applicativi e vigilanza sanitaria sugli allevamenti" "Benessere animale" e "Vendita dei prodotti di origine animale su aree pubbliche", tenutosi a Tolmezzo il 26 e 27.02.1999;
- 2° seminario del corso di perfezionamento in diritto e legislazione veterinaria dalle seguenti tematiche: "Ruolo pubblico e privato del medico veterinario nell'U.E. e D.L.vo 432/98 attuazione delle direttive 93/118/CE e 96/43/Ce che modificano la direttiva 85/73/CEE in materia di finanziamento delle ispezioni e dei controlli veterinari degli animali vivi e taluni prodotti di origine animali. Problemi applicativi", "D.L.vo 114/98 riforma relativa al settore del commercio e riflessi applicativi sul D.P.R.155/97", tenutosi a Tolmezzo il 29 e 30.01.1999
- 1° seminario del corso di perfezionamento in diritto e legislazione veterinaria dalle seguenti tematiche: "Nuove normative sulla salmonellosi e sui limiti delle cariche batteriche negli alimenti di origine animale" e "D.P.R. 155/97 e sua applicazione in assenza temporanea di sanzioni", tenutosi a Tolmezzo il 05.12.1998;
- Convegno "La sicurezza microbiologica degli alimenti conservati" tenutosi a Parma il 12.11.1998;
- Conferenza nazionale "La valutazione degli interventi di sanificazione nell'industria alimentare" tenutosi a Bologna il 07.05.1998;
- Lezioni della scuola di specializzazione in sanità pubblica veterinaria "Ricostruzione della disciplina generale dell'igiene dei prodotti alimentari nell'ottica delle recenti disposizioni legislative. Confronto tra la L.283/62, D.P.R. 327/80 D.lvo 626/94 e il D.P.R. 155/97" e "Il sistema immunitario: meccanismi funzionali per interpretare l'azione dei vaccini e degli immunomodulatori", tenutesi a Tolmezzo il 23.01.1998 e 24.01.1998;
- Lezione della scuola di specializzazione in sanità pubblica veterinaria aventi per tema: "D.L.vo 155/97 e156/97: commento e riflessi sul Dipartimento di Prevenzione e sull'unità operativa Veterinaria" e "potere autorizzativo – nuove direttive sugli alimenti", tenutasi a Tolmezzo in data 6.12.1997;

PARTECIPAZIONE CONVEGNI
GIORNATE DI STUDIO
SEMINARI
CONGRESSI

(continua)

- Seminario "L'igiene dei prodotti alimentari direttiva CEE 93/43 L'autocontrollo Produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte direttive CEE 92/46 e 92/47", tenutosi a Sacile il 27 e il 28 giugno 1997;
- 2^ giornata di studio ed aggiornamento per veterinari sui temi: "Nuova disciplina esami di idoneità nazionale D.M. 413/96, efficacia ed applicabilità del D.P.R. 317/96 per l'identificazione degli animali, nuovi spunti giurisprudenziali in materia di igiene degli alimenti", tenutosi a Tolmezzo il 26.10.1996;
- Convegno nazionale "I nuovi servizi di Igiene degli alimenti e della nutrizione e la prevenzione delle malattie da alimenti", tenutosi a Montecatini il 08 e 09 05 1996;
- Convegno "La ristorazione collettiva: un problema di sanità pubblica", tenutosi a Udine il 10.05.1996;
- Conferenza "Muffe, lieviti e Micotossine", tenutosi a Bologna il 05.05.1994;
- Seminario di studio "L'autocontrollo nei prosciuttifici - criteri applicativi" tenutosi a S.Daniele del Friuli il 12.01.1994;
- Seminario di studio "Tossinfezioni alimentari e. Problemi emergenti nell'ambito della Sanità Pubblica", tenutosi a Susans il 02.12.1992

Data 05/08/2019