

FORMATO EUROPEO PER IL  
CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

**ZANNIER ERIK**

**MEDICO VETERINARIO**

Iscritto all'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Trieste con il n° 92

Indirizzo

\*\*\*\*\*

Telefono

\*\*\*\*\*

E-mail

\*\*\*\*\*

PEC

\*\*\*\*\*

Codice Fiscale

\*\*\*\*\*

Partita IVA

\*\*\*\*\*

Nazionalità

\*\*\*\*\*

Data di nascita

\*\*\*\*\*

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

• Date

**DA NOVEMBRE 2016 AD OGGI**

Veterinario Libero professionista - \*\*\*\*\*

• Principali mansioni e responsabilità

Redazione ed aggiornamento del Piano di Autocontrollo Igienico Sanitario (HACCP) relativamente alla struttura mercatale del Mercato Ittico all'Ingrosso di Trieste (stabilimento riconosciuto con n. IT 2254 CE).

Impostazione o modifica di protocolli di gestione delle prescrizioni derivanti dal sopraccitato Piano di Autocontrollo Igienico Sanitario (HACCP) e gestione delle schede di autocontrollo dei prerequisiti.

Consulenza professionale su problemi igienico-sanitari;

Attivazione dei protocolli con effettuazione delle visite previste dal succitato Piano di Autocontrollo Igienico Sanitario (HACCP).

Attività di controllo sia del Mercato Ittico di Trieste che del punto di sbarco con verifica giornaliera di avvenuta pulizia e manutenzione di tutta l'area mercatale.

Visita veterinaria ed ispezione su richiesta.

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

• Date

**DA MARZO 2008 AD OGGI**

Veterinario Libero professionista – \*\*\*\*\*

• Principali mansioni e responsabilità

Gestione del Piano di Autocontrollo aziendale per le ditte concessionarie presso il MIPI di Trieste (stabilimento riconosciuto CE), periodica revisione e validazione del Piano stesso, gestione delle Non Conformità.

Visita ispettiva sui prodotti ittici commercializzati presso il Mercato Ittico di Trieste, con riconoscimento di specie, valutazione di freschezza, ricerca parassiti visibili, controllo etichettatura e verifica documenti correlati; visita svolta anche come primo controllo sanitario sul pescato di produzione locale.

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

• Date

**DA SETTEMBRE 2005 AD OGGI**

**Veterinario Libero professionista**

- Principali mansioni e responsabilità

#### **Igiene degli alimenti e autocontrollo igienico sanitario – HACCP:**

- redazione di Piani di Autocontrollo aziendali per varie attività del settore alimentare tra le quali bar, ristoranti, cucine/centri di cottura, punti vendita e distribuzione, pescherie;
- gestione di Piani di Autocontrollo aziendali con loro verifiche e revisioni periodiche, anche tramite sopralluoghi per il controllo della congruità e dell'applicazione delle procedure e per la verifica delle strutture;
- consulenza nella gestione delle Non Conformità;
- consulenza in fase di avvio di nuove attività e/o per la ridefinizione di quelle esistenti;
- corsi di formazione per Addetti al settore alimentare e per Responsabili del Piano di Autocontrollo aziendale.

#### **Clinica degli animali da compagnia.**

### **ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

#### **DA GIUGNO 2018 AD OGGI**

Veterinario Libero professionista - \*\*\*\*\*

Docenza per corsi di formazione per Addetti al settore alimentare (corsi HACCP).

### **ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

#### **DA OTTOBRE 2016 AD OGGI**

Veterinario Libero professionista - \*\*\*\*\*

Docenza per i corsi di igiene, tecnologia e merceologia alimentare, tenuti sia nell'ambito di programmi di formazione per adulti che nei percorsi triennali per ragazzi (formazione professionale per Operatore della Ristorazione e Operatore della trasformazione alimentare).

### **ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

#### **DA APRILE 2014 A GIUGNO 2016**

Veterinario Libero professionista - \*\*\*\*\*

Docenza per i corsi di igiene, tecnologia e merceologia alimentare, tenuti sia nell'ambito di programmi di formazione per adulti che nei percorsi triennali per ragazzi (formazione professionale per Operatore della Ristorazione e Operatore della trasformazione alimentare).

Docenza per i corsi di formazione per Addetti al settore alimentare e per Responsabili del Piano di Autocontrollo aziendale (corsi HACCP).

### **ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

#### **DA LUGLIO 2005 A DICEMBRE 2012**

\*\*\*\*\*

Terzo settore

Impiego a progetto

Varie mansioni e responsabilità, tra cui:

- progettazione, contatti, verifiche e monitoraggi nell'ambito dei progetti all'estero promossi dall'Ente;
- responsabile e coordinatore del Centro Diurno “\*\*\*\*\*”;
- coordinatore casa di accoglienza “\*\*\*\*\*”;
- avvio e gestione della “\*\*\*\*\*” (cucina/centro di cottura al servizio di case di accoglienza e del refettorio della \*\*\*\*\* di Trieste).

### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

2007

Università degli studi di Padova – Facoltà di Medicina Veterinaria

**Master in Cooperazione Veterinaria Internazionale**

- Livello nella classificazione nazionale

Master di I° livello

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date

Giugno 2004 (prima sessione 2004)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

Università degli studi di Padova – Facoltà di Medicina Veterinaria

**Abilitazione all'esercizio della professione di Medico Veterinario**

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date

Dal 1996 al 2003

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

o formazione

- Qualifica conseguita

Università degli studi di Padova – Facoltà di Medicina Veterinaria

**Laurea in Medicina Veterinaria conseguita con punti \*\*\*\*\***

- Livello nella classificazione nazionale

Laurea Specialistica

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date

Dal 1991 al 1996

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

o formazione

- Qualifica conseguita

Liceo scientifico statale "G. Oberdan" di Trieste

**Maturità scientifica**

- Livello nella classificazione nazionale

Diploma quinquennale

#### **FORMAZIONE PROFESSIONALE**

Tra i diversi corsi di formazione professionale frequentati da segnalare:

**"I prodotti della pesca a 360°"** corso FAD organizzato dall'IZSLER nel 2020.

**"Corso di formazione per il Veterinario Aziendale ai sensi del DM 7 dicembre 2017"** corso FAD organizzato dalla FNOVI nel 2020.

**"I controlli ufficiali secondo i nuovi regolamenti UE 625/2017 e 429/2016"** organizzato dall'IZSVE e tenutosi a Palmanova il 18 – 19 novembre 2019.

**"Corso di aggiornamento per Medici Veterinari Regolamento 1/2005"** corso FAD organizzato dall'IZSLER nel 2019.

**"Aggiornamenti in Medicina Veterinaria: questioni di prodotti della pesca"** corso FAD organizzato dall'IZSLER nel 2015.

**"HACCP: corso avanzato con esercitazioni su casi pratici"** organizzato dal Centro di Formazione Permanente IZSVE il 2 dicembre 2009.

**"Sicurezza alimentare nella filiera dei prodotti della pesca: i controlli ufficiali veterinari"** organizzato dall'Azienda per i Servizi Sanitari n.1 Triestina l'11 luglio 2008.

**"L'impostazione del sistema di autocontrollo igienico – sanitario e l'organizzazione dei controlli ufficiali nelle imprese alimentari alla luce del pacchetto igiene"** organizzato dal Centro di Formazione Permanente IZSVE il 2 aprile 2008.

#### **COMPETENZA LINGUISTICHE**

MADRELINGUA

\*\*\*\*\*

ALTRE LINGUE

\*\*\*\*\*

**PATENTI**

\*\*\*\*\*

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e del GDPR (Regolamento UE 679/2016).

Il presente curriculum è stato redatto ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445.

Trieste, 08/07/2025

\_\_\_\_\_firmato in originale\_\_\_\_\_