
Visita veterinaria ed ispezione su richiesta.

- 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.

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

Giugno 2004 (prima sessione 2004)

Università degli studi di Padova – Facoltà di Medicina Veterinaria
Abilitazione all'esercizio della professione di Medico Veterinario

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale

Dal 1996 al 2003

Università degli studi di Padova – Facoltà di Medicina Veterinaria
Laurea in Medicina Veterinaria conseguita con punti *****

Laurea Specialistica

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale

Dal 1991 al 1996

Liceo scientifico statale "G. Oberdan" di Trieste
Maturità scientifica

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" coeso 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, 12/06/2023

_____firmato in originale_____