

CURRICULUM VITAE

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome

Rosa Gaglione

Data di nascita

Telefono

Indirizzo posta elettronica

r.gaglione@sanita.it

Incarico attuale

**Dirigente delle professionalità sanitarie del Ministero della Salute -
Attività in materia di supporto tecnico al Chief Veterinary Officer
(CVO) e Collaborazione Internazionale.**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

16/03/05

**Laurea in Medicina Veterinaria con votazione 110/110 e lode
conseguita il 16/03/05 presso l'Università degli studi di Napoli
Federico II**

30/06/08

**1) Scuola di Specializzazione in Malattie infettive, profilassi e polizia
veterinaria conseguita nel luglio 2008 presso l'Università degli studi
di Napoli Federico II con voto 50/50 e lode**

20/10/2009

**2) Corso teorico-applicativo sul "Controllo della filiera dei prodotti
della pesca"- Galizia e Università degli studi di Napoli Federico II**

10/12/2009

**3) Corso di perfezionamento in Controllo della filiera dei prodotti
della pesca - Università degli studi di Napoli Federico II**

17/07/2012

**4) Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine
animale conseguita presso l'Università degli studi di Napoli Federico
II in data 17/07/2012 con voto 110/110 e lode**

• Nome e tipo di istituto

Università degli studi di Napoli Federico II

di istruzione o formazione

- Qualifica conseguita

ESPERIENZA LAVORATIVA

Giugno 2004

Università degli studi di
Napoli

2004-2005

Università degli studi di
Napoli

2005-2006

Istituto zooprofilattico del
Mezzogiorno

2006-2008

Ministero della Salute

2009-2016

Ministero della Salute

Medico veterinario

1) Stage per l'acquisizione di conoscenze cliniche e chirurgiche in medicina veterinaria Grosseto- Sede Logistica Esercito Italiano)

2) Modulo professionalizzante in "Zootecnica e miglioramento genetico"

Istituto zooprofilattico del Mezzogiorno: 1)Assegno di ricerca inerente la gestione dei processi di trasformazione di prodotti agro-alimentari di natura zootecnica 2)Stage presso l'Istituto Zooprofilattico di Salerno per l'approfondimento delle conoscenze sulle tecniche diagnostiche e sierologiche con particolare riferimento alla FdC, SAR, ELISA e PCR 3) Stage presso l'Istituto zooprofilattico di Caserta per l'approfondimento delle conoscenze sulle tecniche diagnostiche e sierologiche con particolare riferimento alla FdC, SAR, ELISA e PCR 4) Stage presso il Dipartimento di Scienze alimentari presso l'Università di Portici (NA) per l'approfondimento delle tecniche microbiologiche 5) Stage e contratto di lavoro presso un laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche sul latte (CE).

Ufficio II del Segretariato Nazionale per la valutazione del rischio della catena alimentare

Ufficio III (Igiene degli alimenti di origine animale) - Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione.

Attività: Gestione settore carni, prodotti a base di carne e settore zoonosi. Attività istituzionali afferenti all'incarico "Studi in materia di igiene del latte e prodotti a base di latte".

Attività di audit nei settori carne e latte, per lo svolgimento delle verifiche dei sistemi regionali di prevenzione in sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare ai sensi dell'articolo 4 paragrafo 6 del regolamento (CE) n. 882/2004; Attività come membro, nominato in rappresentanza del Ministero della salute, della Commissione etichettatura carni bovine con Decreto del Ministro delle Politiche e Forestali, prot. n 0002767 datato 07/02/2011.

Referente progetti comunitari:1)Modernisation of meat inspection(2011-2012); 2)Control of Campylobacter; 3)Shared Experiences in Slaughter Hygiene.

Predisposizione della Relazione annuale alla Commissione europea ai sensi dell'art. 3, par. 3 del Regolamento (CE) 2075/2005 in materia di controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni; Predisposizione della Relazione annuale sulle zoonosi a trasmissione alimentare (Flusso EFSA) ai sensi di quanto previsto all'art. 3, comma 2, D. lvo 4 aprile 2006, n. 191 "Misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici"; Predisposizione

della Relazione annuale sui controlli ufficiali nazionali “Alimenti di origine animale - Ispezioni e audit delle autorità regionali e locali sugli stabilimenti riconosciuti” ; Predisposizione del contributo annuale alla Relazione sullo stato sanitario del Paese (tematiche “Igiene e sicurezza degli alimenti di origine animale” e “Malattie trasmesse da alimenti”).

Attività di supporto tecnico e gestione del follow up per le missioni comunitarie, del Food Veterinary Office, nel settore del latte e della carne.

Supporto tecnico finalizzato all'attività di esportazione di prodotti di origine animale - Sanitary and Phytosanitary Certificate (SPS).

Attività in ambito europeo con la partecipazione alle riunioni in tema di igiene degli alimenti di origine animale e supporto tecnico alla partecipazione di altri delegati italiani.

Supporto tecnico per gli incontri preparatori nell'ambito del Codex Alimentarius; Efsa contact point : Task Force on Zoonoses Data Collection.

Predisposizione di norme tecniche nel settore degli alimenti di origine animale.

Predisposizione di Intese/Accordi Stato-Regioni su Linee guida in materia di controlli ufficiali nel settore dell'igiene degli alimenti di origine animale con particolare riferimento al settore carne e latte.

Attività di formazione nei settori della sicurezza alimentare rivolta all'Autorità Competente Regionale e Locale.

Dal 2017
Ministero della Salute

Segretariato Generale - Ufficio 3 - Prevenzione sanitaria, ricerca, affari internazionali, comunicazione, alimenti, veterinaria e organi collegiali.

Collaborazione internazionale e supporto tecnico al Segretario Generale

-Cooperazione internazionale : OIE, WHO, FAO, EFSA.

-Standard europei ed internazionali in materia di SPS e legati al processo di certificazione sanitaria.

-Supporto tecnico al coordinamento per le ispezioni della CE - Directorate General for Health and Food Safety.

-Supporto tecnico agli incontri del CVO (Chief Veterinary Officer)

Dal 2018
Ministero della Salute

Nomina OIE focal point for the Food safety sector.

MADRELINGUA

Lingua italiana

ALTRE LINGUE

Lingua inglese

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

Ottima

Ottima

Ottima

CAPACITÀ E COMPETENZE

Ottima

TECNICHE

*Con computer, attrezzature
specifiche, macchinari, ecc.*

**ATTIVITÀ DI RELATORE
CONVEGNI E SEMINARI**

Attività di relatore:

Control system for food of animal origin.

Control of hygiene and safety in poultry meat production.

Cinque anni di pacchetto igiene: esiti ed obiettivi futuri.

Questioni attuali nel settore avicolo (diverse edizioni).

Riesame dell'audit FVO 2010 nel settore delle carni avicole e conseguenti attività ministeriali fino ad oggi (diverse edizioni).

Norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (tenutosi per i Nuclei Antisofisticazione e Sanità-NAS dei carabinieri).

Modernisation of meat inspection : the current and future scenario (diverse edizioni).

Gestione animali a terra : visione europea.

Campylobacter: contesto comunitario, nazionale e scenari futuri.

**PARTECIPAZIONE/ORGANI
ZZAZIONE EVENTI 2017**

Organizzazione del G7 Technical Meeting to find a common approach on the definitions of therapeutic, responsible and prudent use of antimicrobials -Roma, marzo 2017.

Partecipazione al G20 - Incontro degli esperti salute del G20 – Berlino, 28 febbraio -2 marzo 2017.

Organizzazione del 14° incontro del Joint Management Committee di Remesa (Rèseau Mediterranèen de Santè Animale) - Napoli luglio 2017.

**CORSI DI
FORMAZIONE/CONVEGNI/
SEMINARI**

Epidemiologia in azione.

L'analisi del rischio nei prodotti tipici e tradizionali.

Sicurezza alimentare:dai fatti alla comunicazione.

La gestione di una emergenza epidemica di Influenza Aviaria.

Training course on Food Hygiene and controls on meat and meat products (Lione).

Controllo della filiera dei prodotti della pesca”(Galizia).

Corso per le verifiche dei sistemi regionali.

Corso di formazione per auditor.

Corso di aggiornamento per Auditor.

La valutazione dei Criteri Microbiologici negli alimenti di origine animale e il controllo della Salmonellosi.

Training course on microbiological Criteria in Foodstuffs.

Gestione per il contenimento ed il controllo delle malattie trasmesse da alimenti (MTA).

Data 03 04 2018

*Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993.