

INFORMAZIONI PERSONALI

Cofelice Maria Grazia

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

dal 01.01.2019 ad oggi	Dirigente Veterinario (a tempo indeterminato) Servizio Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati - Azienda Sanitaria Locale di Pescara; in tale funzione ha espletato e maturato esperienza presso gli impianti di macellazione bovini, suini, equini, ovi-caprini e avicoli partecipando a progetti aziendali per la gestione degli stessi con riferimento all'analisi del rischio (controllo marche auricolari/boli endoruminari, visite ante e post-mortem e prelievi di matrici per indagini di laboratorio). Inoltre svolge attività di vigilanza effettuando controlli nelle attività di vendita al dettaglio e di somministrazione.
dall'anno 2022	Componente delegato del S.V.I.A.O.A. alle sedute della commissione per le sanzioni amministrative della ASL di Pescara (violazione norme pacchetto igiene).
01/10/2015–31/03/2016	Incarico di collaborazione coordinata e continuativa presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo nell'ambito del progetto da titolo <i>"Determinazione della prevalenza e dei livelli di contaminazione di Escherichia Coli produttore di Shiga tossina e Campylobacter in carni prelevate al dettaglio"</i>
01/10/2015–19/12/2018	Docente ai corsi <i>"Addetto alla vendita e alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande"</i> ; <i>"Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione"</i> per cuoco presso ForMe s.r.l. in Chieti
21/01/2015–20/03/2015	Ispettore CCBI - Controllo carni CCBI in vendita nelle macellerie iscritte nel registro della razza, Perugia
01/10/2014–19/12/2018	Consulente HACCP studio Rosini s.r.l., Spoltore (PE)
06/07/2016–19/12/2018	Docente ai corsi di: <i>"Somministrazione alimenti e bevande per personale alimentarista"</i> ; <i>"Aiuto pasticciere"</i> ; <i>"Aiuto pizzaiolo"</i> nel programma di garanzia giovani; <i>"Corso base, specifico e di aggiornamento per personale alimentarista"</i> presso Confesercenti in Campobasso
01/02/2018–20/02/2018	Responsabile veterinario c/o laboratorio mattatoio "Di Tomo" Miglianico (CH) (per ricerca trichinella su muscolo diaframmatico suini e cinghiali)

Pubblicazioni:

1. *"Dall'antico Dabbawala al moderno Food Delivery"* - ALIMENTI e BEVANDE n. 5 del mese di giugno 2020
2. *"Nuova vita per il cibo sequestrato, il ruolo del Servizio Veterinario nella lotta agli sprechi"* ALIMENTI e BEVANDE n. 7 mese di settembre 2021
3. *"Benessere animale, macellazione ed etichettatura: un passo oltre"* *Quotidiano Sanità* 22 febbraio 2023
4. *"Prodotti con latte crudo infetto, il ruolo della Asl"* ALIMENTI e BEVANDE n. 4 mese giugno 2023
5. *"La carne coltivata: ennesimo tabù o futuro?"* SIVEMP Maurizio Ferri, Francesca Lombardo, Maria Grazia Cofelice 2023
6. *"Il distance selling degli alimenti: una nuova sfida per i veterinari"* SIVEMP Maria Grazia Cofelice, Giuseppe Graziosi, Antonio De Luca. *La settimana veterinaria* n. 1306 del 13.12.2023
7. *"Controllo ufficiale nell'e-commerce di alimenti: aspetti operativi e criticità nel prelievo di campioni. Esperienza di campo."* Maria Grazia Cofelice – Fabrizio Lodi – Antonio Di Luca <https://www.veterinariapreventiva.it/>

Presentazioni:

"Streptococcus equi zooepidemicus human infection outbreak" FVE

dr. M. Ferri, dr. F.Lodi, dr.ssa M.G. Cofelice, dr. G. Graziosi, dr. L. Marchegiani

Relatore:

"Il Regolamento UE n. 625/2017 relativo ai controlli ufficiali e novità di rilievo" nell'ambito dell'evento formativo *"Il campionamento ufficiale nel settore veterinario alla luce della Vigente normativa"* ASL Pescara 30.06/01.07-2022

"La carne coltivata: stato dell'arte e criticità: quale futuro?" Folgaria (TN) Vetneve 2024 Cofelice-Ferri

"Evoluzione dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare: commercio online e riforma Cartabia" ASL Pescara 22 marzo 2024

ISTRUZIONE E
FORMAZIONE

2005

Diploma di maturità conseguito presso il Liceo Classico "Mario Pagano" in Campobasso

19/09/2005–15/04/2011

Laurea in Medicina Veterinaria
Facoltà Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Pisa

- 15/06/2011 Esame di Abilitazione all'esercizio professionale
Facoltà Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Pisa
- 28/06/2011 Iscrizione all'Ordine dei medici veterinari – Campobasso (trasferimento nel
2022 presso l'Ordine di Pescara)
- 15 - 16/03/2013 Attestato AUDITOR LEAD AUDITOR SISTEMI DI GESTIONE (Norme
UNI EN ISO 19011:2012 e UNI EN ISO/ IEC 17021:2011)
Facoltà di Veterinaria, Università degli Studi di Teramo
- 17 - 18/06/2014 Attestato AUDITOR/LEAD AUDITOR SISTEMI DI GESTIONE DELLA SICUREZZA
ALIMENTARE (Norma UNI EN ISO 22000:2005)
Facoltà di Veterinaria, Università degli Studi di Teramo
- 22/07/2014 Specializzazione in *“Ispezione degli Alimenti di origine animale”*
(ha partecipato durante il corso di specializzazione a progetti formativi inerenti l'analisi
del rischio presso i mattatoi). Facoltà di Veterinaria, Università degli Studi di Teramo

EVENTI FORMATIVI

- 22/03/2019 *“Il nuovo regolamento (UE) 625/2017 relativo ai controlli ufficiali”*
Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, Città Sant'Angelo (PE)
- 08/06/2019 *“Sicurezza alimentare. Il ruolo delle autorità di controllo, degli enti di controllo e dei
laboratori di prova”*
Scuola di alta formazione e perfezionamento Leonardo, Città Sant'Angelo (PE)
- 13/06/2019 *“I risultati della ricerca corrente condotta dall'Istituto zooprofilattico dell'Abruzzo
del Molise”* - IZSAM Teramo.
- 10/09/2019 *“Le zoonosi a trasmissione alimentare: aggiornamento sulle fonti, agenti zoonotici e
focolai di tossinfezione alimentare”* (modalità FAD) - IZSLER.

27/10/2019	<i>"La nuova etichettatura comunitaria degli alimenti: nozioni di diritto e annotazioni pratiche"</i> (modalità FAD) - IZSLER.
07/02/2020	<i>"Cosa cambia nei controlli ufficiali per la sicurezza alimentare: dal Regolamento 625/17 ai regolamenti delegati e di esecuzione"</i> - Città Sant' Angelo (PE).
14/04/2020	<i>"AMR One Health"</i> (modalità FAD) - FNOVI.
24/04/2020	<i>"Tossicologia alimentare"</i> (modalità FAD) - IZSLER.
20.04.2020	<i>"Corso di aggiornamento per medici veterinari: regolamento CE1/2005"</i> (modalità FAD) - IZSLER.
24/04/2020	<i>"La tubercolosi negli animali"</i> (modalità FAD) - IZSLER.
21/02/2021	<i>"I prodotti della pesca a 360°"</i> (modalità FAD) - IZSLER.
24/02/2021	<i>"Pandemia da Coronavirus, una visione e un approccio One health"</i> (modalità FAD) - IZSLER.
28/02/2022	<i>"Prevenzione e controllo degli artropodi vettori – Prima edizione"</i> (modalità FAD) – IZSLER
22-23-24/09/2022	<i>"Le nuove sfide del Veterinario Igienista tra i pericoli emergenti e il ruolo delle Autorità Competenti nei controlli ufficiali"</i> Teramo – A.I.V.I.
07/11/2022	<i>"Corso avanzato di apicoltura. Sessione introduttiva"</i> (modalità FAD) - FNOVI
19/11/2022	<i>"Misure di contrasto all'antimicrobico-resistenza in campo veterinario"</i> Pescara
02/12/2022	<i>"L'echinococcosi negli animali e nell'uomo: approccio one health"</i> Pescara
Dal 16/03/2023 al 17/03/2023	<i>"La prevenzione nel mondo che cambia"</i> Folgaria (TN)
Dal 20/04/2023 al 21/04/2023	<i>"Protezione degli animali nelle fasi di macellazione Reg.CE 1099/2009: formazione di 1° Livello-BASE- Edizione Unica"</i> Roma
26/05/2023	<i>"Il diritto alimentare e le sue applicazioni dopo la riforma Cartabia"</i> Perugia
Dal 29 al 30 maggio 2023	<i>"Applicazione dei Reg. CE "Nuovo Pacchetto Igiene"</i> Teramo CIFIV
Dal 13 al 16 giugno 2023	<i>"Risk-based Meat Safety Assurance Systems focusing on risk categorisation of farms and abattoirs"</i> Held virtually
7-8-28-29-30 giugno 2023	<i>"Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare ISO 22000"</i> CIFIV Teramo
26-27 giugno 2023	<i>"Norme ISO Modulo 3"</i> CIFIV Teramo
Dal 27 al 29 settembre 2023	<i>"Auditor plus"</i> CIFIV Teramo

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Lingue straniere	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B2	B2	B2	B2	B2

B2 presso Accademia Britannica Campobasso

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative	Buona capacità di comunicazione consolidata grazie ad attività lavorative in gruppo
Competenze organizzative e gestionali	Buona capacità di organizzare e gestire progetti
Competenze professionali	Buona capacità di utilizzare strumenti di laboratorio (piaccametro, registratore acqua libera, piastre, sterilizzatrici)
Competenze digitali	["European Computer Driving Licence" Sistemi operativi: 95/98/me/2000/xp Software: Word,, Excel, Power Point, Access, Microsoft Outlook, Express]

Consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76 D.P.R. 445/2000, dichiaro che le informazioni contenute nel presente curriculum vitae corrispondono a verità.

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".

Data

26.03.2024

