



Europass Curriculum Vitae

Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i)

MAURO FAVA

Indirizzo(i)

Telefono(i)

Fax

E-mail

Cittadinanza

Data di nascita

Sesso

Esperienza professionale

Dal 01/09/2013 ad oggi Dirigente Veterinario a rapporto esclusivo presso
ATS della Brianza (ex ASL MB)

Data

Dallo 01/09/2023 ad oggi:

Lavoro o posizioni ricoperti

Responsabile della Struttura Semplice Dipartimentale Export Paesi Terzi

Principali attività e
responsabilità

- Coordinamento e supervisione dell'attività di Controllo Ufficiale presso stabilimenti autorizzati all'export verso Paesi Terzi;
- coordinamento e supervisione delle procedure di presentazione delle richieste di iscrizione da parte delle ditte negli elenchi degli impianti autorizzati all'esportazione;
- aggiornamento del personale su tematiche export PT, sulle modalità di rilascio delle certificazioni/attestazioni veterinarie di accompagnamento dei prodotti destinati all'esportazione e sui modelli di certificato/attestazione previsti dai Paesi Terzi
- mantenimento del Sistema Informativo SINVSA

Nome e indirizzo del datore di lavoro	Regione Lombardia – ATS della Brianza Distretto di Monza, via Roma 85 - 20865 Usmate Velate (MB)
Tipo di attività o settore	Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale
Data	Dallo 02/09/2013 al 30/10/2018:
Lavoro o posizioni ricoperti	Dirigente Veterinario S.I.A.O.A. a rapporto esclusivo
Principali attività e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> • Ispezione e controllo dei prodotti di O.A. durante la produzione (macelli), la trasformazione, lo stoccaggio, il trasporto, la vendita e la somministrazione; • campionamento dei prodotti di O.A. (PNR, piani di campionamento Paesi Terzi); • rilascio di certificazioni per l'esportazione verso Paesi Terzi; • verifica del benessere animale durante l'abbattimento e le operazioni correlate; • controlli congiunti con altre Autorità Competenti lungo l'intera filiera produttiva: NAS, SIAN, CAPITANERIE DI PORTO, POLIZIA STRADALE, I.C.Q.R.F.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Regione Lombardia – ATS della Brianza Distretto di Monza, via Roma 85 - 20865 Usmate Velate (MB)
Tipo di attività o settore	Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale
Data	Da Novembre 2004 ad Agosto 2013
Lavoro o posizione ricoperti	Referente Autocontrollo presso Rovagnati S.p.A. – Stabilimento produttivo di Villasanta

Principali attività e responsabilità	<p>Mi sono occupato di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • predisporre, applicare e mantenere procedure permanenti basate sui principi del metodo H.A.C.C.P.; • stabilire criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo, per l'identificazione e la gestione dei pericoli nel settore prodotti O.A.; • tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti O.A.; • gestione del laboratorio C.Q. ed organizzazione del personale; • controlli microbiologici sulle materie prime, sui prodotti finiti, sulle acque di utilizzo; • formazione del personale; • relazioni con i Servizi Veterinari della ASL di competenza; • certificazioni volontarie ISO 9001-2008, GSFS, IFS; • etichettatura dei prodotti; • audit presso i fornitori di materie prime e materiali di imballaggio (Sono specialista dei Sistemi di Gestione Qualità Integrati: ISO 9001:2008, 22000:2005, 19011:2012, IFS 6, BRC 6, ISO/TS 22002-1:2009, PAS 96:2010).
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Rovagnati S.p.A. – Stabilimento produttivo di Villasanta, viale Monza 9, 20852 Villasanta (MB)
Tipo di attività o settore	Industria di trasformazione – prodotti a base di carne
Data	Da Gennaio 2004 a Novembre 2004
Lavoro o posizioni ricoperti	Impiegato con mansioni di Responsabile Operativo H.A.C.C.P.
Principali attività e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> • Esperienza nell'ambito dell'applicazione on-site dell'Autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. presso la piattaforma di lavorazioni carni "Central Food" – Gruppo Pellegrini, di Peschiera Borromeo, Milano; • esperienza professionale nell'ambito della ristorazione collettiva e delle certificazioni volontarie, ISO 9001-2000 in particolare, presso la sede Pellegrini S.p.A. di Milano.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Pellegrini S.p.A. – Piattaforma di sezionamento carni di Peschiera Borromeo (MI), via XXV Aprile, 60; Sede Legale ed Amministrativa di Milano, via Lago di Nemi, 25.
Tipo di attività o settore	Sezionamento carni; laboratorio di produzione di carni macinate e preparazioni di carni; ristorazione collettiva
Data	Da Agosto 2000 a Luglio 2001
Lavoro o posizione ricoperti	Dirigente il Servizio Veterinario del Centro Ippico Militare di Agnano (Napoli).
Principali attività e responsabilità	<p>Comandante di plotone, ho fatto una importante esperienza nell'ambito della clinica equina, del controllo delle derrate alimentari per quadrupedi e dell'igiene della ristorazione collettiva.</p> <p>Congedato in data 16/07/2001 col grado di Sottotenente Veterinario in qualità di Dirigente del Posto Medicazione Quadrupedi del Centro Ippico Militare di Agnano (Napoli).</p>

Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ministero della Difesa – Comando della Regione Militare Sud
Tipo di attività o settore	Comandante di plotone; trattamento e profilassi quadrupedi; organo tecnico commissioni di collaudo foraggio per quadrupedi; ristorazione collettiva
Istruzione e formazione	
Date	<ul style="list-style-type: none"> • 17, 18, 19 Maggio 2021; • 14, 15, 16 Giugno 2021; • 20, 21, 22 Settembre 2021; • 18, 19, 20 Ottobre 2021 (12,75 giorni di incontri per un totale di 102 ore di formazione)
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di partecipazione al corso “Management in Sanità”
Principali tematiche/competenze professionali possedute	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di interpretare il ruolo del management in una prospettiva non settoriale, ma complessiva; • conoscenza di importanti tematiche come la valorizzazione del personale, la valutazione della performance, l'ottimizzazione dei processi, la ricerca di fonti di finanziamento, la comunicazione esterna; • condivisione di esperienze e riflessioni con altri professionisti del settore
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	SDA Bocconi School of Management - UNIVERSITA' COMMERCIALE LUIGI BOCCONI, via Sarfatti 10 - 20136 Milano
Livello nella classifica nazionale o internazionale	Corso di formazione specifico per sviluppare competenze manageriali per governare le organizzazioni sanitarie

Date	<ul style="list-style-type: none"> • 10, 17, 24, 31 Maggio 2018; • 7, 14, 21, 28 Giugno 2018; • 5 Luglio 2018 (72 ore di didattica frontale ed esercitazioni)
Titolo della qualifica rilasciata	Certificato di frequenza al "Corso di perfezionamento in Medicina Veterinaria legale e forense"
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Approfondimenti nel campo della Medicina Veterinaria forense, esperienza in merito alle attività, agli obblighi ed alle responsabilità del Veterinario con qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Milano, Facoltà di Medicina Veterinaria, Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare (VESPA), via Celoria 10, Milano
Livello nella classifica nazionale o internazionale	Corso di perfezionamento (DPR 10 Marzo 1982, n. 162)
Date	<ul style="list-style-type: none"> • Bruxelles 7, 8, 9, 10, 11 Aprile 2014: training course on HACCP principles and audit techniques (38 ore di lezioni). • Atene 12, 13, 14, 15, 16 Maggio 2014: training session on Food additives - basic level (27 ore di lezioni). • Praga 8, 9, 10, 11 Giugno 2015: training course on e-Commerce of food - Course B (7 ore di lezioni e 11 ore di esercitazioni pratiche). • Madrid 2, 3, 4, 5, 6 Novembre 2015: training course on Food composition and information (10,40 ore di lezioni e 11 ore di esercitazioni pratiche). • Roma 23, 24, 25, 26, 27 Maggio 2016: training course on Foodborne outbreaks (21,75 ore di lezioni e 7,75 ore di esercitazioni pratiche). • Bratislava 8, 9, 10, 11 Maggio 2017: training on General investigation and control techniques helping to detect crime/fraud in the food sector - Course A (9 ore di lezioni e 9 ore di esercitazioni pratiche). • Francoforte 2, 3, 4, 5, 6 Ottobre 2017: training course on Food additives 2 - advanced level (9 ore di lezioni e 15 ore di esercitazioni pratiche). • Salonicco 22, 23, 24, 25 Ottobre 2018: training course on Animal welfare in slaughterhouses and killing for depopulation purposes - basic level (7,15 ore di lezioni e 11,30 ore di esercitazioni pratiche). • Milano 2, 3, 4, 5 Aprile 2019: training course on Food Contact Materials - FCM (7,55 ore di lezioni e 11,45 ore di esercitazioni pratiche). • Trim 15, 16, 17, 18, 19 Aprile 2019: training course on Food Improvement Agents - FIA (12,45 ore di lezioni e 9,30 ore di esercitazioni pratiche). • Atene 27, 28 Febbraio, 1, 2, 3 Marzo 2023: HACCP phase 2 (9 ore di lezioni e 20 ore di esercitazioni pratiche).
Titolo della qualifica rilasciata	Certificati di frequenza ai corsi "Better Training for Safer Food" organizzati in campo
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Approfondimenti di specifiche tematiche relative al Controllo Ufficiale, dei metodi e delle tecniche di controllo pertinenti per gli ispettori, costruzione di una rete di contatti e scambio di informazioni tra colleghi del Controllo Ufficiale degli Stati membri della UE
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	European Commission - progetto Better Training for Safer Food
Livello nella classifica nazionale o internazionale	Corsi di formazione organizzati dalla Commissione Europea e destinati al personale delle Autorità competenti (Reg.UE 2017/625, capo III, articolo 130)

Date	<ul style="list-style-type: none"> • 15, 16, 21, 22, 23 Marzo 2013 (40 ore); • 05, 06, 12, 13, 19, 20 Aprile 2013
Titolo della qualifica rilasciata	Specialista dei Sistemi di gestione qualità integrati: Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità (ISO 9001, ISO 19011) e Auditor Interno dei Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare (UNI EN ISO 19011:2012, UNI EN ISO 22000:2005, BRC v.6, IFS v.6)
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Auditor di sistemi di gestione per la qualità e auditor interno dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare (audit di prima, seconda e terza parte).
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Certiquality s.r.l. Istituto di Certificazione della Qualità (via Giardino 4, Milano)
Livello nella classifica nazionale o internazionale	Aicq sicev n°3 e CEPAS n°22 (SH06)
Date	13/02/2007 (Dottorato di Ricerca con borsa di studio – durata legale: 3 anni)
Titolo della qualifica rilasciata	Dottore di Ricerca in Alimentazione Animale e Sicurezza Alimentare
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Attività di ricerca (PhD) presso l'Istituto di Ispezione e Controllo degli Alimenti di Origine Animale (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare) della Facoltà di Medicina Veterinaria di Milano. Esperienza professionale nell'ambito della microbiologia degli alimenti ed in particolare degli insaccati. Ho seguito diversi progetti che hanno interessato allevamenti di suini, bovini e polli, relativi agli alimenti funzionali. Ho tenuto diversi seminari ed esercitazioni di Industrie di Trasformazione dei Prodotti di Origine Animale ai laureandi e ho partecipato a numerose pubblicazioni scientifiche (allegato 1).
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Milano, Facoltà di Medicina Veterinaria (via Celoria 10, Milano)
Livello nella classifica nazionale o internazionale	Dottorato di Ricerca con borsa di studio (PhD)
Date	09/07/2002 (Scuola di Specializzazione – durata legale: 3 anni)

Titolo della qualifica rilasciata Diploma di Specializzazione in Alimentazione Animale
Principali tematiche/competenze professionali possedute
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Milano, Facoltà di Medicina Veterinaria (via Celoria 10, Milano)
Livello nella classifica nazionale o internazionale Scuola di Specializzazione

Date 15/07/1999 (Corso di Laurea – durata legale: 5 anni)

Titolo della qualifica rilasciata Laurea di Dottore in Medicina Veterinaria
Principali tematiche/competenze professionali possedute
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Milano, Facoltà di Medicina Veterinaria (via Celoria 10, Milano)
Livello nella classifica nazionale o internazionale Laurea

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) Italiano

Altra(e) lingua(e) Inglese

Autovalutazione Livello europeo (*)

**Lingua
Lingua**

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
Fluente	Fluente	Fluente	Fluente	Fluente

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali Problem solving, leadership, dialettica.

Capacità e competenze organizzative	Conoscenza della Legislazione vigente (norme relative all'area di Igiene degli Alimenti di Origine Animale, alla legislazione sanitaria regionale e nazionale, al procedimento amministrativo e penale, alla normativa in materia di export USA, Canada e PT) e dei protocolli/regolamenti aziendali; attitudine e capacità sia a lavorare in team sia ad organizzare il proprio lavoro in autonomia; propensione al trasferimento di conoscenze e competenze ai propri colleghi e predisposizione alla gestione dei conflitti interni. Conoscenza di Economia e Management delle Organizzazioni.
Capacità e competenze tecniche	Computer ed attrezzature di laboratorio (VIDAS, NIR), cruscotto aziendale, applicativi regionali e nazionali veterinari: SOFTWARE CONTROLLI, SIVIAN/SIV, SEL (flusso VIG/RADISAN), BDR/BDN, SINTESIS, SINVSA, IMPRESA IN UN GIORNO.
Capacità e competenze informatiche	Dimestichezza con il computer e buona conoscenza dei programmi del pacchetto Office e di Internet.
Patente	Patente A, B.
Ulteriori informazioni	
Allegati	<ul style="list-style-type: none"> ● Allegato 1 – Elenco delle pubblicazioni scientifiche; ● Allegato 2 – Elenco partecipazione a convegni, seminari, corsi

Il presente Curriculum Vitae concernente le attività di studio, professionali, organizzative-direzionali (ai sensi dell'art.8 del DPR 484/97), è stato redatto nella forma di dichiarazione sostitutiva di cui al DPR 445/2000, datato e firmato dal candidato.

Il sottoscritto MAURO FAVA esprime il proprio consenso al trattamento dei dati personali anche di quelli cosiddetti "particolari" in ordine alla comunicazione ed alla diffusione degli stessi, come previsto nel Regolamento UE 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 Aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati).

Allegato 1 – elenco delle pubblicazioni scientifiche

- Bersani C., Fava M. e Cantoni C. (2003). *Produzione di salami con aggiunta di Lactobacillus casei/paracasei*. Archivio Veterinario Italiano vol. 54, n°6 2003, pag. 243-247.
- Bersani C., Fava M. e Cantoni C. (2003). *Salumi di Lombardia: il salame Cremasco in budello naturale e sintetico*. Archivio Veterinario Italiano vol. 54, n°5 2003, pag. 203-214.
- Bersani C., Fava M. (2004). *Applicazione della Decisione 2001/471/CE in un macello suino*. Industrie Alimentari anno 43 – n°435 Aprile 2004, pag. 376-381.
- Bersani C., Fava M. e Cantoni C. (2004). *Produzione di salame Cremasco in budello naturale e sintetico*. Ingegneria Alimentare Novembre 2004, pag. 21-28.
- Bersani C., Fava M., Prandi N. (2004). *Caratterizzazione della flora lattica indigena in insaccati crudi stagionati locali*. Ingegneria Alimentare 1-2 anno XX, Febbraio Maggio 2004, pag 38-39.
- Bontempo V., Di Giancamillo A., Domeneghini C., Fava M., Bersani C., Paratte R., Chevaux E., Dell'Orto V. and Savoini G. (2004). *Effects of probiotic supplementation on gut histometry and fecal microflora in weaned pigs*. Joint Annual Meeting American Dairy Science Association July 25-29 2004 St. Louis Missouri (J. Anim. Sci. Vol 82, Suppl. 1/J. Dairy Sci. Vol 87, Suppl. 1/ Poult. Sci. Vol. 83, Suppl. 1).
- Cattaneo D., Dell'Orto V., Fava M., Savoini G. (2005). *Influence of feeding on camel milk components*. Desertification Combat and Food Safety edited by B. Faye and P. Esenov (2005) IOS Press, pag. 181-187.
- Cattaneo P., Fava M., Gaidella L., Franzini G. (2005). *Studi preliminari sul salame mantovano contadino*. Ingegneria alimentare. - ISSN 1825-9758. - (2005).
- Cantoni C., Fava M., Cozzi M. & Bersani C. (2004). *Causa della vischiosità di salamoie del formaggio Feta*. Archivio Veterinario Italiano vol. 55, n°1-2 2004, pag. 11-14.
- Pecorini C., Sangalli L., Fava M., Tognon G., Bersani C., Baldi A. (2005). *Effects of different lactoferrins on proliferation of four Lactobacillus strains*. Livestock Production Science - ISSN 0301-6226. - ISSN 1872-6070. - 98:1-2(2005), pp. 184-185. (Intervento presentato al 7° convegno International Workshop on the Biology of Lactation in Farm Animals tenutosi a Bled, Slovenia nel 2004).
- Rebucci R., Sangalli L., Fava M., Bersani C., Cheli F., Baldi A. (2003). *Valutazione dell'adesione in vitro di lattobacilli isolati da suinetti in svezzamento*. 6° Congresso Nazionale Biotecnologie Fiera di Padova 4/5/6 Giugno 2003.
- Rebucci R., Sangalli L., Fava M., Bersani C., Cantoni C. and Baldi A. (2007). *Evaluation of functional aspects in Lactobacillus strains isolated from dry fermented sausages*. Journal of Food Quality 30 (2007), pag. 187-201.
- Sangalli L., Fava M., Rebucci R., Bersani C., Baldi A., Cantoni C. (2004). *Valutazione dell'adesione in vitro di lattobacilli isolati da salumi*. Atti Società Italiana Scienze Veterinarie – vol. LVIII 2004.
- Stella A.V., Fava M., Bersani C., Del Degan G., Savoini G., Chevaux E. (2005). *Effets de l'addition de Pediococcus acidilactici dans la ration de poulets de chair sur le performances zootechniques et la microflore intestinale*. Sixièmes Journées de la Recherche Avicole, St Malo, 30 et 31 Mars 2005, pag. 208-211.

Documenti pubblicati dopo il 02/09/2013 (data di assunzione in ASL MB)

Fava M., Galuppini A., D'Angelo D. (2015). *Primi risultati dell'esperienza del Servizio di igiene degli alimenti di origine animale della ASLMB – controlli sulla ristorazione in ottica EXPO*. QsA Magazine (Qualità e Sicurezza Alimentare) anno 8, numero 42, Aprile 2015, pag. 8-11.

Fava M., Galuppini A., D'Angelo D. (2015). *Primi risultati dell'esperienza del Servizio di igiene degli alimenti di origine animale della ASLMB – controlli sulla ristorazione in ottica EXPO*. ASL Notizie - Il giornale della ASL di Monza e Brianza anno I, numero 4, Aprile 2015.

Fava M., Andreoni G., D'Angelo D. (2016). *Nuove modalità operative: sopralluoghi congiunti con la Capitaneria di Porto-Guardia Costiera di Genova*. QsA Magazine (Qualità e Sicurezza Alimentare) anno 9, numero 48, Giugno 2016, pag. 8-10.

Fava M. et al. (2019). *Dalla sicurezza alimentare ai MOCA – Guida per gli operatori economici produttori di Moca*. Comitato Territoriale di Coordinamento Salute e Sicurezza sul Lavoro, Ottobre 2019, Regione Lombardia – ATS Brianza (<https://www.ats-brianza.it/it/approfondimenti-sui-rischi-lavorativi-specifici-piani-mirati-di-prevenzione-faq-e-informazioni.html>).

Fava M., D'Angelo D. (2020). *Trasporti stradali – Nuove modalità operative nei controlli - I sopralluoghi congiunti dell'ATS della Brianza e della Polizia Stradale*. Alimenti & Bevande anno XXII, 5 Giugno 2020, pag. 46-52.

Allegato 2 - Elenco attestati di partecipazione a corsi, convegni, simposi, seminari

ASL MI 2 – 26/03/2002: Zootecnia e medicinale veterinario: normative e controlli. A confronto allevatori, industrie del settore, veterinari e servizi di Sanità Pubblica.

ASL LECCO – 23/09/2003: animali sani, alimenti sicuri: i Servizi Veterinari della Lombardia lavorano per il consumatore.

SIMA – 30/09/2003: aggiornamento in anaerobiosi.

A.I.S.E.T.O.V. 12/12/2003: ruolo dell'integrazione minerale nell'alimentazione umana e degli animali e sua regolamentazione legislativa.

ASS.I.CA. – 21/10/2005: nuovi Regolamenti comunitari sull'igiene degli alimenti: cosa cambia dal 1° Gennaio 2006? Requisiti ed adempimenti per la sicurezza nella filiera delle carni.

OXOID – 09/10/2007: il laboratorio nell'applicazione del Regolamento CE 2073/2005.

JOHNSON DIVERSEY – 16/04/2008: la gestione igienica delle camere bianche per l'affettatura, il porzionamento ed il confezionamento dei salumi e dei prodotti di gastronomia.

BIOMERIEUX – 06/05/2009: l'innovazione tecnologica in microbiologia al servizio della sicurezza alimentare.

A&Q Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale, Facoltà di Scienze Agrarie ed Alimentari, Università degli Studi di Milano – 29/05/2009 e 05/06/2009: percorso formativo in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

ECOLAB – 02/10/2009: controllo della contaminazione di alimenti deperibili: tecnologia e innovazione. Camere bianche e ambienti confinati.

MARINI srl – 10/02/2010: materiali destinati al contatto con gli alimenti: quali sono gli obblighi per le aziende alimentari?

ECOD CASA EDITRICE – 19/04/2012: la fetta perfetta.

A.N.M.V.I. INTERNATIONAL – 24, 25, 26/05/2012: emergenze in sicurezza alimentare: procedure e gestione.

BIOCHECK – 14-11-2012: analisi del rischio, un unico strumento applicato agli aspetti microbiologici in ambito alimentare e per il controllo di Legionella.

REGIONE LOMBARDIA, DIREZIONE GENERALE SANITA' – 21/12/2011: il Piano Regionale della Prevenzione Veterinaria 2012-2014.

CSQA FORMAZIONE – 16-01-2013: la nuova versione degli Standard GSFS 6 e IFS 6: i cambiamenti nel settore alimentare.

A&Q Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale, Facoltà di Scienze Agrarie ed Alimentari, Università degli Studi di Milano – 14, 15, 16, 21, 22, 23/03/2013 e 05, 06, 12, 13, 19, 20/04/2013: specialista dei Sistemi di gestione qualità integrati.

A&Q Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale, Facoltà di Scienze Agrarie ed Alimentari, Università degli Studi di Milano – 24/06/2013: il packaging: legislazione e testing MOCA. La dichiarazione di conformità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Corsi frequentati dopo il 02/09/2013 (data assunzione in ASL MB)

ASL MB – Ottobre, Novembre 2013 (FAD): formazione dei lavoratori in materia di sicurezza.

ASL MB – 11/11/2013 e 04/12/2013: aspetti giuridici del ruolo degli operatori della prevenzione: Pubblici Ufficiali e UPG.

MINISTERO DELLA SALUTE – 29/01/2014: corso di formazione sul controllo ufficiale degli additivi alimentari nell'ambito della Sicurezza Alimentare.

REGIONE LOMBARDIA, DIREZIONE GENERALE SANITA' – 16/02/2014: missione FVO benessere alla macellazione.

BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD – from 17/03/14 to 11/04/14: I edition eLearning course on Animal welfare at slaughter and killing for disease control.

ASL MB – 21/03/2014 e 28/03/2014: l'applicazione dell'autocontrollo semplificato nelle microimprese del settore alimentare.

BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD – Bruxelles 7, 8, 9, 10, 11 Aprile 2014: training course on HACCP principles and audit techniques.

BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD – Atene 12, 13, 14, 15, 16 Maggio 2014: training session on Food additives (basic level).

ASL MB – 22/05/2014 e 29/05/2014: aggiornamenti nel settore lattiero-caseario.

ASL MB – 20/03/2014 → 31/07/2014: progetto formazione sul campo "gruppo di miglioramento" - gruppi di miglioramento nell'ambito dei servizi alla persona e dei controlli in vigilanza.

ASL MB – 22/10/2014 e 23/10/2014: la gestione del conflitto nell'esercizio dell'attività di vigilanza.

ASL MB – 20/03/2014 → 19/12/2014: progetto formazione sul campo "gruppo di miglioramento" - aggiornamento tecnico scientifico in qualità di TUTOR.

IZSLER – 19/11/2014: garantire la sicurezza alimentare, valorizzare le produzioni: nuove strategie di contenimento dei patogeni negli alimenti.

REGIONE LOMBARDIA, DIREZIONE GENERALE SANITA' – 10/12/2014: l'esportazione di prodotti a base di carne suina verso gli USA – aggiornamento sulla normativa vigente.

BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD – from 01/12/14 to 16/01/15: II edition eLearning module on RASFF.

ASL MI – 20/03/2015, 17/04/2015, 15/05/2015, 05/06/2015, 19/06/2015, 03/07/2015, 18/09/2015, 02/10/2015, 23/10/2015: il controllo Veterinario degli alimenti acquicoli.

BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD – from 27/04/15 to 22/05/15: XI edition eLearning course on Food contact materials rules.

ASL MB – 23/04/2015: igiene del latte nella produzione primaria e operazioni correlate.

ASL MB – 14/05/2015: l'applicazione del Reg.UE 1169/2011 relativo alla fornitura delle informazioni sugli alimenti ai consumatori.

ASL MB – 28/05/2015: materiale a contatto con alimenti (MOCA): vigilanza, provvedimenti e sanzioni.

ASL MB – 17/09/2015: gestione delle emergenze di competenza del DPV-DPM.

BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD – Praga 8, 9, 10, 11 Giugno 2015: training course on e-Commerce of food (Course B).

BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD – Madrid 2, 3, 4, 5, 6 Novembre 2015: training course on Food composition and information.

ASL MB – 03/12/2015: il sistema della qualità ASL MB per il miglioramento continuo.

ASL MB – 11/12/2015: cultura della legalità e trasparenza nella Pubblica Amministrazione.

IZSLER (FAD) – 13/12/2015: la Paratubercolosi.

EUPOLS – 15/12/2015: valutazione delle procedure di controllo analitico predisposte nell'ambito dell'autocontrollo degli OSA e dei relativi risultati.

IZSLER (FAD) – 21/12/2015: obblighi e responsabilità dei Veterinari in veste di UPG.

BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD – from 25/01/16 to 19/02/16: II edition eLearning course on Food hygiene and control on fishery products and live bivalve molluscs.

ATS BRIANZA – 19/05/2016: valutazione delle procedure di controllo analitico predisposte nell'ambito dell'autocontrollo degli OSA e dei relativi risultati.

ATS BRIANZA – 07/06/2016: additivi alimentari - il controllo ufficiale alla luce dei nuovi Regolamenti comunitari.

BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD – Roma 23, 24, 25, 26, 27 Maggio 2016: training course on Foodborne outbreaks.

In-Formare – 16/02/2017: MOCA: aggiornamenti normativi, conformità dei materiali e rischi emergenti.

IZSLER – 04/04/2017 e 23/05/2017: attività di audit negli stabilimenti autorizzati all'export USA.

IZSLER – 30/03/2017: tecniche di prelevamento nell'ambito del piano di monitoraggio istologico 2017.

IZSLER (FAD) – 25/04/2017: tossicologia alimentare.

BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD – Bratislava 8, 9, 10, 11 Maggio 2017: training on General investigation and control techniques helping to detect crime/fraud in the food sector (Course A).

IZSLER (FAD) – 14/06/2017: la nuova etichettatura comunitaria degli alimenti: nozioni di diritto e annotazioni pratiche.

BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD – Francoforte 2, 3, 4, 5, 6 Ottobre 2017: training course on Food additives 2 (advanced level).

IZSLER (FAD) – 20/09/2017: le zoonosi a trasmissione alimentare.

IZS TERAMO (FAD) – 28/12/2017: accordi di equivalenza veterinaria con gli USA (VEA) per l'esportazione di carni rosse, carni avicole, prodotti a base di carne e ovoprodotti.

ATS BRIANZA – 13/11/2017: aggiornamento sulle procedure del controllo ufficiale: audit, ispezione, campionamento, certificazione.

ATS BRIANZA – 28/11/2017 e 05/12/2017: sistematica e riconoscimento delle specie ittiche.

IZSLER – 22, 23, 24, 27, 30/11/2017 e 14/12/2017: gestione del sistema di audit nella Sanità Pubblica Veterinaria.

ATS BRIANZA – 29/03/2018 e 12/04/2018: sistematica e riconoscimento di molluschi e crostacei.

BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD – 29/03/2018: eLearning course on Hazard Analysis and critical Control Point (HACCP).

ATS BRIANZA – 19/04/2018: gestione del Sistema di Allerta per alimenti e mangimi in P.D.

REGIONE LOMBARDIA, DIREZIONE GENERALE SANITA' – 09/05/2018: Attualità in tema di export alimentare.

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO, FACOLTA' DI MEDICINA VETERINARIA – 10, 17, 24, 31 Maggio; 7, 14, 21, 28 Giugno; 5 Luglio 2018: corso di perfezionamento in Medicina Veterinaria Legale e Forense.

IZSLER (FAD) – 17/08/2018: il Regolamento CE 1-2005.

IZSLER (FAD) – 03/10/2018: tossicologia clinica veterinaria.

IZSLER – 09/10/2018: gestione del sistema di audit nella Sanità Pubblica Veterinaria, II edizione.

ATS BRIANZA – 16/10/2018: contrasto all'antibiotico resistenza (AMR).

BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD – Salonicco 22, 23, 24, 25 Ottobre 2018: training course on Animal welfare in slaughterhouses and killing for depopulation purposes (basic level).

EDUISS (FAD) – 03/2019: organizzazione, metodi e tecniche del Controllo Ufficiale.

BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD – Milano 2, 3, 4, 5 Aprile 2019: training course on Food Contact Materials (FCM).

BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD – Trim 15, 16, 17, 18, 19 Aprile 2019: training course on Food Improvement Agents (FIA).

ATS BRIANZA – 14/05/2019: il Regolamento UE 2017/625.

IZSLER (FAD) – 26/11/2019: l'antimicrobico resistenza (AMR): la patologia del millennio.

ATS BRIANZA – 26 e 28 Novembre 2019: attività di vigilanza e ispezione nel Dipartimento Veterinario.

IZSLER – 16/12/2019: attività di audit negli stabilimenti autorizzati all'export Paesi Terzi.

ATS BRIANZA – 29/04, 13/05, 27/05/2020: revisione di articoli scientifici su tematiche microbiologiche, antimicrobico resistenza, tossicologiche, tratti dal Journal of Food Protection (via TEAMS).

ATS BRIANZA – 22/04, 06/05, 20/05/2020: il caso del mese (via TEAMS).

ATS BRIANZA – 16/10/2020: la comunicazione non verbale (via TEAMS).

IZSLER (FAD) – 17/11/2020: i prodotti della pesca a 360°

POLIS LOMBARDIA: 12, 13, 19, 20 Novembre 2020: gestione del procedimento amministrativo e sanzionatorio inerente la Sanità Pubblica Veterinaria (via MEET).

WEBINAR CONSORZIO PROSCIUTTO SAN DANIELE / MINSAN: 27/11/2020 Listeria monocytogenes e Salmonella spp nei prodotti a base di carne suina destinati all'export negli USA.

IZSVe (FAD) – 09/12/2020: gli additivi negli alimenti di origine animale.

ATS BRIANZA – dal 13/01/2021 al 21/04/2021: aggiornamento SIV (Sistema Informativo Veterinario) e discussione di articoli scientifici su tematiche microbiologiche, antimicrobico resistenza, tossicologiche, tratti dal Journal of Food Protection (via TEAMS).

ATS BRIANZA – dal 03/02/2021 al 05/05/2021: il caso del mese (via TEAMS).

ATS BRIANZA – dal 26/02/2021 al 12/03/2021: il Controllo Ufficiale in impianti abilitati all'export di prodotti a base di carne negli USA (via TEAMS).

ATS BRIANZA / TECNOLOGIE D'IMPRESA (FAD) – 06/04/2021: formazione generale, in riferimento all'articolo 37 del D.Lgs.81/2008.

IZSLER (FAD) – 30/09/2021 e 01/10/2021: Controllo Ufficiale relativo agli additivi e agli aromi alimentari come materia prima e negli alimenti.

UNIVERSITA' COMMERCIALE LUIGI BOCCONI (SDA School of Management) – dal 17 al 19/05/2021, dal 14 al 16/06/2021, dal 20 al 22/09/2021, dal 18 al 20/10/2021: Management in Sanità.

STUDIO DUEDI SRL (FAD) – dal 15/06/2022 al 31/08/2022: Aggiornamento formazione per lavoratori-preposti-dirigenti. Approfondimenti sui rischi specifici per la salute.

REGIONE LOMBARDIA / IZSLER – 20/10/2022: Aggiornamenti relativi al Controllo Ufficiale in materia di additivi e aromi alimentari come materia prima e negli alimenti. **(Al corso ho avuto ruolo di relatore in merito ai casi di NC riscontrati dalla ATS Brianza durante l'applicazione sul campo del Piano Additivi 2021-2024, anno 2021 ed alle azioni conseguenti il riscontro di NC).**

ATS BRIANZA – 7, 14, 21 Ottobre 2022: Attività di campionamento: aggiornamenti normativi.

ATS BRIANZA – 29/04, 23/09, 04/11/2022: Aggiornamenti normativi e tematiche inerenti i CU.

ATS BRIANZA – 09/09, 28/10, 25/11/2022: Il caso del mese.

ATS BRIANZA – 24 e 29 Novembre 2022: Aggiornamenti sui procedimenti amministrativi e la fattispecie che può interessare la vigilanza veterinaria.

ATS BRIANZA / CISCO (FAD) – dal 2/11 al 12/12/2022: Awareness CyberSecurity.

ATS BRIANZA – 30/12/2022 (FAD): Focus sul Piano Operativo Locale Pan-Flu 2021/2023.

IZSLER – 14/02/2023: Legislazione e controllo degli agenti di miglioramento degli alimenti: additivi, enzimi ed aromi.

BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD – Atene 27, 28/02, 01, 02, 03/03 2023: Auditing general hygiene requirements and control procedures based on the HACCP principles developed by FBOs (HACCP phase 2).

REGIONE LOMBARDIA / IZSLER – 27/01, 16, 21, 22/02 e 08/03: Percorso formativo di aggiornamento in materia di requisiti per l'esportazione verso gli USA di carni e prodotti a base di carne suina.

ATS BRIANZA – 17/04/2023 (via TEAMS): Il rischio biologico in ambito veterinario.

ATS BRIANZA – 08 e 09/05/2023 (via TEAMS): Etichettatura e claims dei prodotti alimentari.

REGIONE LOMBARDIA / IZSLER – 27/06/2023: Legge 241/90: approfondimenti relativi ad aspetti correlati con i CU.

ATS BRIANZA – 05/07/2023: Corso Data Protection per dipendenti di ATS della Brianza.

UNIMI – 11/07/2023: Sicurezza alimentare e ruolo dei patogeni emergenti: a che punto siamo?

IZSVe – 16 e 23/10/2023 (FAD): Esportare negli USA: requisiti e obblighi normativi (II edizione)

ATS BRIANZA – 12/2023: Cyber Challenge (FAD)

ISS (FAD) – dal 25/03/2024 al 21/03/2025 – Corso di formazione Infezioni Correlate all'Assistenza (ICA) - modulo A teorico

ATS BRIANZA – 15/03, 17/04, 07/05, 27/05/2024: Attività di controllo ufficiale negli impianti abilitati all'export **(Corso rivolto ai colleghi della SSD Export PT, organizzato e tenuto dal sottoscritto in qualità di Responsabile Scientifico e di Tutor)**

IZSLER / MINSAN – Rimini 21, 22, 23/05/2024: Corso di formazione Export USA

IZS TERAMO – 9, 11, 12, 13 Settembre 2024 – Verifica dei sistemi di sicurezza alimentare nella produzione di prodotti pronti per il consumo (modulo introduttivo on line)

IZS TERAMO – 7, 8, 9, 10, 11 Ottobre 2024 – Verifica dei sistemi di sicurezza alimentare nella produzione di prodotti pronti per il consumo (modulo residenziale IZSLER Brescia)

ATS BRIANZA (FAD) – dal 04/10/24 al 30/11/2024 – Anticorruzione e trasparenza

ATS BRIANZA (FAD) – dal 14/10/2024 al 06/12/2024 – Corso di formazione Infezioni Correlate all'Assistenza (ICA) - modulo B teorico

ATS BRIANZA – 18/11/2024 – Corso di formazione Infezioni Correlate all'Assistenza (ICA) - modulo C teorico

ATS BRIANZA (FAD) – dal 24/10/24 al 31/12/24 – Formazione aggiuntiva per Preposti in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro

ATS BRIANZA – 23/02, 13/03, 19/04, 10/05, 25/09, 04/12/2024 – Aggiornamenti normativi e monitoraggio implementazione piano CU SIAOA anno 2024

ATS Brianza – 6 e 13 Dicembre 2024 – I edizione del corso Approfondimenti in materia di sicurezza alimentare ed export **(Corso rivolto ai colleghi VU ed agli OSA, organizzato e tenuto dal sottoscritto in qualità di Responsabile Scientifico)**