

# CURRICULUM VITAE



## INFORMAZIONI PERSONALI

**Nome e Cognome**

Daniele Tognetti

**Telefono**

**E-mail**

**Nazionalità**

**Data di nascita**

## ESPERIENZA LAVORATIVA

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Date:</b> da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa)</li> <li>• <b>Nome e indirizzo dell'azienda/ente</b></li> <li>• <b>Qualifica/profilo professionale</b></li> <li>• <b>Tipo di rapporto di lavoro</b></li> <li>• <b>Ambito di attività</b></li> <li>• <b>Principali mansioni e responsabilità</b></li> </ul>	<p>Dal 01/10/2023 ad oggi in servizio</p> <p>Ministero Salute – Ex Direzione Generale dell'igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione – Ufficio 2. Viale Ribotta, 5 – 00144 - Roma</p> <p>Dirigente Veterinario</p> <p>Indeterminato a tempo pieno</p> <p>Igiene degli alimenti ed esportazione</p> <p>Igiene e sicurezza degli alimenti destinati all'esportazione. Abilitazione degli stabilimenti all'esportazione. Attività connesse alla certificazione per l'esportazione.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Date:</b> da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa)</li> <li>• <b>Nome e indirizzo dell'azienda/ente</b></li> <li>• <b>Qualifica/profilo professionale</b></li> <li>• <b>Tipo di rapporto di lavoro</b></li> <li>• <b>Ambito di attività</b></li> <li>• <b>Principali mansioni e responsabilità</b></li> </ul>	<p>Dal 01/10/2022 al 30/09/2023</p> <p>AST Ascoli Piceno Viale Federici s.n.c. – Ascoli Piceno</p> <p>Dirigente Veterinario</p> <p>Indeterminato a tempo pieno</p> <p>Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti e loro Derivati</p> <p>Incarico professionale di base: settore carni fresche - carni suine ovicaprine e della selvaggina abbattuta a caccia (art. 18, comma 1 paragrafo II lett. d) del CCNL 19/12/2019 dell'Area Dirigenza Sanità). Controllo sanitario di tutti gli animali macellati negli stabilimenti di macellazione. Controllo sanitario dei suini (o di eventuali altre specie animali) macellati a domicilio/azienda per uso familiare. Sorveglianza sulle attività di macellazione e lavorazione della selvaggina. Controllo sanitario dei cinghiali abbattuti durante l'esercizio venatorio e/o in piani di controllo faunistico. Rendicontazione delle prestazioni erogate ed alimentazione dei flussi informativi (DATAFARM; S.Inte.S.I.S.-Strutture; Ventinfo; BDN). Controlli delegati dall'UVAC. Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare. Sorveglianza sugli stabilimenti registrati e sugli stabilimenti riconosciuti.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Date:</b> da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa)</li> <li>• <b>Nome e indirizzo dell'azienda/ente</b></li> <li>• <b>Qualifica/profilo professionale</b></li> <li>• <b>Tipo di rapporto di lavoro</b></li> <li>• <b>Ambito di attività</b></li> <li>• <b>Principali mansioni e responsabilità</b></li> </ul>	<p>Dal 01/04/2022 al 30/09/2022</p> <p>ASUR Marche – Area Vasta 1 Via Ceccarini, 38 – 61032 Fano (PU)</p> <p>Dirigente Veterinario</p> <p>Indeterminato</p> <p>Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti e loro Derivati</p> <p>Controllo sanitario di tutti gli animali macellati negli stabilimenti di macellazione. Controllo sanitario dei suini (o di eventuali altre specie animali) macellati a domicilio/azienda per uso familiare.</p>

	<p>Sorveglianza sulle attività di macellazione e lavorazione della selvaggina. Controllo sanitario dei cinghiali abbattuti durante l'esercizio venatorio e/o in piani di controllo faunistico</p> <p>Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare. Sorveglianza sugli stabilimenti registrati e sugli stabilimenti riconosciuti. Gestione, per quanto di competenza, delle tossinfezioni alimentari. Vigilanza presso gli esercizi di somministrazione pubblica e collettiva. Valutazione delle istanze di riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare.</p> <p>Gestione delle non conformità rilevate a seguito dell'esecuzione dei controlli ufficiali così come previsti dal Reg. CE 625/2017.</p> <p>Effettuazione di accertamenti sanitari e rilascio certificazioni.</p> <p>Gestione delle allerte per alimenti destinati al consumo umano</p> <p>Rendicontazione delle prestazioni erogate ed alimentazione dei flussi informativi (DATAFARM; S.Inte.S.I.S.-Strutture; Vetinfo; BDN).</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Date:</b> da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa)</li> <li>• <b>Nome e indirizzo dell'azienda/ente</b></li> <li>• <b>Qualifica/profilo professionale</b></li> <li>• <b>Tipo di rapporto di lavoro</b></li> <li>• <b>Ambito di attività</b></li> <li>• <b>Principali mansioni e responsabilità</b></li> </ul>	<p>Dal 01/12/2021 a 30/03/2022</p> <p>ASUR Marche – Area Vasta 4 Via Dante Zeppilli, 18, 63900 Fermo</p> <p>Dirigente Veterinario</p> <p>Indeterminato a tempo pieno</p> <p>Sanità Animale</p> <p>Controllo dello stato sanitario degli allevamenti. Gestione dell'anagrafi degli allevamenti (bovini, suini, ovicaprini, equini, avicoli e api). Rilascio certificazioni sanitarie per la movimentazione degli animali da reddito e rilascio di attestazioni sanitarie. Tutela della salute e benessere degli animali d'affezione. Gestione anagrafe canina. Rilascio passaporti e certificazioni sanitarie per animali d'affezione. Controllo cani morsiatori.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Date:</b> da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa)</li> <li>• <b>Nome e indirizzo dell'azienda/ente</b></li> <li>• <b>Qualifica/profilo professionale</b></li> <li>• <b>Tipo di rapporto di lavoro</b></li> <li>• <b>Ambito di attività</b></li> <li>• <b>Principali mansioni e responsabilità</b></li> </ul>	<p>Dal 01/03/2016 a 30/11/2021</p> <p>Ministero Salute - Direzione Generale dell'igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione – Ufficio 2. Viale Ribotta, 5 – 00144 - Roma</p> <p>Area II – F5</p> <p>Indeterminato a tempo pieno – 36 ore settimanali</p> <p>Igiene degli alimenti ed esportazione</p> <p>Attività di supporto al settore igiene degli alimenti ed esportazione. Attività di supporto al settore igiene degli alimenti di origine animale, in particolare per il settore carni e prodotti derivati. Referente del Sistema informatico Sintesi-Strutture per i prodotti di origine a animale (Reg. (CE) 853/2004) e per i sottoprodotti di origine animale (Reg. (CE) 1069/2009).</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Date:</b> da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa)</li> <li>• <b>Nome e indirizzo dell'azienda/ente</b></li> <li>• <b>Qualifica/profilo professionale</b></li> <li>• <b>Tipo di rapporto di lavoro</b></li> <li>• <b>Ambito di attività</b></li> <li>• <b>Principali mansioni e responsabilità</b></li> </ul>	<p>Dal 01/01/2015 29/02/2016</p> <p>Ministero Salute - Direzione Generale dell'igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione – Ufficio III. Viale Ribotta, 5 – 00144 - Roma</p> <p>Area II – F5</p> <p>Indeterminato a tempo pieno – 36 ore settimanali</p> <p>Igiene della produzione e trasformazione degli alimenti di origine animale e dei relativi sottoprodotti</p> <p>Attività di supporto al settore igiene degli alimenti di origine animale, in particolare per il settore carni e prodotti derivati. Referente del Sistema informatico Sintesi-Strutture per i prodotti di origine a animale (Reg. (CE) 853/2004) e per i sottoprodotti di origine animale (Reg. (CE) 1069/2009). Attività ispettiva per riconoscimento comunitario per navi officina e navi frigo ai sensi del Reg. (CE) 853/2004.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Date:</b> da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa)</li> <li>• <b>Nome e indirizzo dell'azienda/ente</b></li> <li>• <b>Qualifica/profilo professionale</b></li> <li>• <b>Tipo di rapporto di lavoro</b></li> </ul>	<p>Dal 01/10/2008 al 31/12/2014</p> <p>Ministero Salute - Direzione Generale dell'igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione – Ufficio III. Viale Ribotta, 5 – 00144 - Roma</p> <p>Area II – F4</p> <p>Indeterminato a tempo pieno – 36 ore settimanali</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ambito di attività</b></li> <li>• <b>Principali mansioni e responsabilità</b></li> </ul>	<p>Igiene della produzione e trasformazione degli alimenti di origine animale e dei relativi sottoprodotti.</p> <p>Collaborazione alla gestione e predisposizione del Piano Nazionale Residui per gli anni 2010, 2011 e 2012.</p> <p>Collaborazione alla gestione e predisposizione del Piano nazionale di monitoraggio dei contaminanti in alimenti di origine animale prodotti nei Siti d'Interesse Nazionale (SIN).</p> <p>Attività di supporto al settore zoonosi, in particolare per presenza delle trichine nelle carni.</p> <p>Attività di supporto al settore Igiene degli alimenti di origine animale, in particolare per le navi officina e per Sistema informatico Sintesi-stabilimenti.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa)</b></li> </ul>	<p>Dal 27/06/2003 al 30/09/2008</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nome e indirizzo dell'azienda/ente</b></li> </ul>	<p>Ministero Salute - Direzione Generale dell'igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione – Ufficio III. Viale Ribotta, 5 – 00144 - Roma</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Qualifica/profilo professionale</b></li> </ul>	<p>Area II – F3</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tipo di rapporto di lavoro</b></li> </ul>	<p>Indeterminato a tempo pieno – 36 ore settimanali</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ambito di attività</b></li> </ul>	<p>Igiene della produzione e trasformazione degli alimenti di origine animale e dei relativi sottoprodotti.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Principali mansioni e responsabilità</b></li> </ul>	<p>Attività di supporto al settore igiene degli alimenti di origine animale, in particolare per il settore carni e prodotti derivati.</p> <p>Gestione dell'Iter autorizzativo ai fini del rilascio del riconoscimento comunitario per gli stabilimenti italiani autorizzati alla produzione e commercializzazione di alimenti di origine animale ai sensi del Reg. (CE) 853/2004.</p> <p>Iter autorizzativo ai fini del rilascio del riconoscimento comunitario per gli stabilimenti italiani autorizzati alla lavorazione e manipolazione dei sottoprodotti di origine animale Reg. (CE) 1774/2002.</p>
<p><b>ISTRUZIONE E FORMAZIONE</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Titolo di studio</b></li> </ul>	<p>Master di 2° livello in medicina comportamentale</p>
<p><b>Conseguito presso:</b></p>	<p>Università degli Studi di Parma</p>
<p><b>Data conseguimento</b></p>	<p>14/10/2016</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Titolo di studio</b></li> </ul>	<p>Specializzazione in ispezione degli alimenti di origine animale</p>
<p><b>Conseguito presso:</b></p>	<p>Università degli Studi di Teramo - Facoltà di Medicina Veterinaria</p>
<p><b>Data conseguimento</b></p>	<p>20/07/2012</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Titolo di studio</b></li> </ul>	<p>LAUREA in Medicina Veterinaria</p>
<p><b>Conseguito presso:</b></p>	<p>Università degli Studi di Teramo - Facoltà di Medicina Veterinaria</p>
<p><b>Data conseguimento)</b></p>	<p>22/05/2008</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Titolo di studio</b></li> </ul>	<p>Diploma universitario in produzioni animali - orientamento acquacoltura e maricoltura</p>
<p><b>Conseguito presso:</b></p>	<p>Università degli Studi di Camerino - Facoltà di Medicina Veterinaria</p>
<p><b>Data conseguimento</b></p>	<p>03/11/2008</p>
<p><b>CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI</b> <i>Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali</i></p> <p><b>MADRELINGUA</b></p>	<p>Capacità di comunicare e lavorare in gruppo, anche in situazione di stress, acquisite sia nel corso delle attività lavorative che nel corso dell'attività di volontariato (Croce Rossa Italiana in qualità di volontario del soccorso)</p> <p>Capacità di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità ed assumendo responsabilità.</p> <p>Capacità di coordinamento di persone acquisite nell'attività lavorative in team.</p> <p>Italiano</p>

<p><b>ALTRE LINGUE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Capacità di lettura</li> <li>•Capacità di scrittura</li> <li>•Capacità di espressione orale</li> </ul> <p><b>ALTRE LINGUE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Capacità di lettura</li> <li>•Capacità di scrittura</li> <li>•Capacità di espressione orale</li> </ul>	<p>Inglese</p> <p>Buono Buono Buono</p> <p>Francese</p> <p>Elementare Elementare Buono</p>
<p><b>Capacità e competenze tecniche,</b> <i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i></p>	<p>Buona competenza nell'uso e nella gestione dei principali sistemi operativi e degli applicativi Windows Office (Word, Excel, Power Point). Buona conoscenza di applicazioni editoriali (Adobe In Design e Acrobat). Eccellente capacità di navigazione e ricerca sulla rete.</p>
<p><b>Altre Capacità e competenze</b> <i>Competenze non precedentemente indicate.</i></p>	<p>Addetto al Servizio di Prevenzione e Protezione (ASPP) presso la sede del Ministero della Salute di Viale Ribotta, 5 – 00144 Roma. Addetto alla lotta antincendio in attività a rischio incendio elevato presso la sede del Ministero della Salute di Viale Ribotta, 5 – 00144 Roma.</p>
<p><b>Attività formative</b> (frequenze, corsi di formazione, stage, borse di studio ecc <i>[elencare separatamente ciascuna attività indicando la tipologia, presso quale ente si è svolta, argomenti/temi/aspetti oggetto di approfondimento, data/periodo di svolgimento, impegno orario, eventuale valutazione finale, eventuale assegnazione di crediti ECM....ecc...]</i></p>	<p>Meeting delegazione straniera (in qualità di relatore) Organizzato da: Ministero Salute e FAO; presso: Ministero salute, Viale Ribotta, 5 – Roma. Tema: <i>Chinese delegation meeting on Food safety. Procedures for food control: the National control plan (hormones, veterinarian medicines, contaminants, etc.)</i> Periodo dal 02/11/2011 al 02/11/2011; n. di giornate totali 1.</p> <p>Corso di formazione (in qualità di partecipante) Organizzato dalla: SGS Italia S.p.A; presso: Università degli Studi di Teramo, Piazza Aldo Moro, 45 - Teramo. Tema: Corso Auditor/Lead Auditor Sistemi di gestione della sicurezza alimentare (Norme UNI EN ISO 22000: 2005) Periodo dal 19/03/2012 al 23/03/2012; n. di giornate totali 5.</p> <p>Corso di formazione (in qualità di partecipante) Organizzato da Ministero Salute; presso: Ministero salute, Viale Ribotta, 5 - Roma; Tema: Il controllo degli alimenti per la prima infanzia (6 ECM). Periodo dal 19/09/2012 al 19/09/2012; n. di giornate totali 1.</p> <p>Convegno (in qualità di partecipante) Organizzato da A.S.U.R. Area Vasta n° 5; presso: Ascoli Piceno. Tema: La nuova etichettatura dei prodotti alimentari (4 ECM). Periodo dal 19/10/2012 al 19/10/2012; n. di giornate totali 1.</p> <p>Corso di formazione (in qualità di partecipante) Organizzato da Istituto Superiore di Sanità; presso: Ministero salute, Viale Ribotta, 5 - Roma; Tema: Criteri per il funzionamento e miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle Autorità Competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria e correlati sistemi di AUDIT. Elementi da verificare nel corso degli audit di settore svolti dal Dipartimento sui sistemi regionali di prevenzione in sanità veterinaria e sicurezza degli alimenti. Periodo dal 29/05/2013 al 05/06/2013; n. di giornate totali 5.</p> <p>Corso di formazione (in qualità di partecipante) Organizzato da IZS dell'Abruzzo e del Molise: Teramo Tema: Accordi di Equivalenza Veterinaria con gli USA (VEA) per l'esportazione di carni rosse, carni avicole prodotti a base di carne e ovoprodotti. Periodo dal 13/09/2017 al 30/11/2017 (formazione a distanza)</p>

	<p>Corso di formazione (in qualità di partecipante)  Organizzato da Istituto Superiore di Sanità e Ministero della Salute.  Tema: Organizzazione, metodi e tecniche del controllo ufficiale.  Periodo dal 16/10/2018 al 15/10/2019 (formazione a distanza).</p> <p>Evento formativo (in qualità di partecipante)  Organizzato dall'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Vibo Valentia: Tropea (VV).  Tema: I reati a danno degli animali e le indagini di patologia forense (6 ECM).  Periodo: 11/01/2020.</p> <p>Convegno (in qualità di partecipante)  Organizzato da Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e Ministero della Salute  Tema: I controlli ed il quadro sanzionatorio in materia di benessere nel trasporto di animali vivi.  Periodo dal 10/12/2020 al 10/12/2020; n. di giornate totali 1 (formazione a distanza).</p> <p>Corso di formazione (in qualità di partecipante)  Organizzato dalla FNOVI.  Tema: Corso di formazione per il Veterinario Aziendale ai sensi del DM 7 dicembre 2017 (16 ECM).  Periodo dal 07/02/2022 al 31/12/2022 (formazione a distanza).</p> <p>Evento formativo (in qualità di partecipante)  Organizzato dalla FNOVI e SVETAP.  Tema: Formazione di base in Apicoltura per il Medico Veterinario (15 ECM).  Periodo dal 23/02/2022 al 31/12/2022 (formazione a distanza).</p> <p>Evento formativo (in qualità di partecipante)  Organizzato dalla ASUR Marche Area Vasta 1.  Tema: La filiera del miele nell'ambito del nuovo quadro normativo comunitario (10,4 ECM).  Periodo 16 maggio 2022.</p> <p>Evento formativo (in qualità di partecipante)  Organizzato dalla FNOVI e SVETAP.  Tema: Corso avanzato di apicoltura. Sessione introduttiva (15 ECM).  Periodo dal 03/10/2022 al 31/12/2022 (formazione a distanza).</p> <p>Corso di formazione (in qualità di partecipante)  Organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna: Roma.  Tema: Protezione degli animali nelle fasi di macellazione Reg. CE 1099/2009 formazione di 1° livello - base (8,4 ECM).  Periodo dal 20/04/2023 al 21/04/2023.</p> <p>Corso di formazione (in qualità di partecipante)  Organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna: Viterbo.  Tema: Formazione sul campo di ispezione autorizzativa stabilimenti per lista export USA.  Periodo dal 30/10/2023 al 31/10/2023.</p>
--	---

Il sottoscritto Daniele Tognetti nato a \_\_\_\_\_ sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28.12.2000, consapevole delle sanzioni penali, richiamate dall'art.76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n.445 e s.m.i., in caso di dichiarazioni mendaci, di produzione o uso di atti falsi, sotto la propria responsabilità dichiara che tutte le informazioni contenute nel proprio curriculum vitae sono veritiere.