

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

E-mail

Nazionalità

Tiziana Casali

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di
lavoro

Da Novembre 2021

ATS BERGAMO

Dirigente Veterinario, Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale,
Distretto Veterinario A

Da 01/04/2024 Referente Dipartimentale export e scambi intracomunitari di alimenti di origine
animale

• Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di
lavoro

Da Gennaio 2019 a Novembre 2021

ATS CITTA' METROPOLITANA DI MILANO

Dirigente Veterinario, Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale,
Distretto Adda Martesana

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

Da Giugno 2008 a Dicembre 2018

OROBICA PESCA Srl – Bergamo (Bg)

Azienda di stoccaggio, lavorazione, distribuzione all'ingrosso e al dettaglio di prodotti ittici e altri
generi alimentari freschi, congelati e conservati, principalmente operante nel settore HO.RE.CA.,
certificata ISO 9001.

Ruolo:

- Rappresentante della Direzione per la Qualità (RDQ)

- RSPP

- Formatore 81/08 aziende ATECO 6

- PCQI (FSPCA PCQI #7c6390c1 per le esportazioni USA)

Da Ottobre 2004 a Maggio 2008

MELONCELLI CARNI SRL – Villa D'Ogna (Bg)

Azienda di sezionamento e preparazioni carni certificata ISO 9001.

Ruolo:

- Rappresentante della Direzione per la Qualità (RDQ)

Dal 2003 a Settembre 2004

LMC SRL– Bergamo

Azienda con annesso laboratorio chimico-microbiologico per lo svolgimento dell'attività di
consulenza ed analisi per aziende del settore alimentare.

Ruolo:

- Consulente haccp per aziende del settore alimentare

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione

3 Marzo 2003

Laurea in medicina veterinaria con pieni voti e lode presso la facoltà di Milano

o formazione
• Principali materie / abilità
professionali oggetto dello studio

Medico veterinario

(Abilitazione con esame di Stato in Giugno 2003)

3 Luglio 2006

Diploma di specializzazione post-laurea in "ispezione degli alimenti di origine animale" conseguito presso la facoltà di medicina veterinaria di Milano.

- primo anno di corso, tesi "la tracciabilità e la rintracciabilità delle carni" (a.a.2003/04).
- secondo anno di corso, tesi "l'utilizzo del latte caprino nello svezzamento del bambino" (a.a.2004/05).
- terzo anno di corso, tesi "il confezionamento delle carni fresche in skin-pack".
Relatore: professor C.A. Sgoifo Rossi (a.a.2005/06).

Specializzazione post-laurea in ispezione alimenti o.a.

Altri corsi

Principali corsi di aggiornamento e altri corsi:

Anno 2024

- Corso Formazione export USA- Rimini dal 21/05 al 23/05/24 Organizzatore IZS Lombardia ed Emilia Romagna
- Incontro export Gran Bretagna, Regione Lombardia 15/02/2024
- Corso Formazione One Health e malattie trasmesse da vettori: vecchie conoscenze e nuove emergenze, Organizzatore ATS BERGAMO, 03/10/24-29/10/24
- Corso Formazione Accertamento e contestazione degli illeciti in materia alimentare, Organizzatore ATS BERGAMO, 15 ore dal 13/06/24 al 26/06/24
- Norme, criteri, procedure e modalità operative per la corretta gestione degli animali da compagnia rinvenuti liberi sul territorio della Provincia. Esercitazioni con simulazione di casi pratici, Organizzatore ATS BERGAMO, 06/11/24 e 13/11/24

Anno 2023

-AGGIORNAMENTI IN MATERIA DI REQUISITI PER L'ESPORTAZIONE VERSO GLI USA DI CARNI E PRODOTTI A BASE DI CARNE SUINA - AGGIORNAMENTO IN MATERIA DI EXPORT VERSO USA A SEGUITO DI FORMAZIONE IN CAMPO 27/01-16/02-23/02-08/03 Organizzatore Regione Lombardia e IZS BRESCIA

- "Novità e peculiarità del Reg UE 625/17 e gestione dei provvedimenti da assumersi da parte dell'autorità competente" 26/05-09/06 Organizzatore ATS BERGAMO

- "Corso base sul benessere in allevamento, rivolto ai veterinari di tutte le aree, nell'ottica di collaborazione sul territorio e presso gli stabilimenti di macellazione per una segnalazione di casi sospetti, anche alla luce della nuova normativa" 08/05 Organizzatore ATS BERGAMO

"SICUREZZA ALIMENTARE E RUOLO DEI PATOGENI EMERGENTI: A CHE PUNTO SIAMO?" 11/07 Giornata di studio di AIVI presso la facoltà di Medicina Veterinaria di Lodi

Convegno AIVI 2023 Nuovi approcci della medicina veterinaria per uno sviluppo sostenibile di produzioni e consumi alimentari – 13-14-15/09

LA FILIERA DELLE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA: UNA QUESTIONE DI SICUREZZA ALIMENTARE 10/10-18/10-27/10 Organizzatore ATS BERGAMO

Anno 2022

IL CONTROLLO UFFICIALE SULL'ESPORTAZIONE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE 19/11-25/11-01/12 Organizzatore ATS BERGAMO

EXPORT PAESI TERZI barriere sanitarie nel settore agroalimentare 08/11/22 Organizzatore Regione Lombardia

"IL REGOLAMENTO (UE) 2016/429 E IL PRINCIPIO DI "ONE HEALTH": UN NUOVO APPROCCIO ALLE ATTIVITA' DI MONITORAGGIO SANITARIO, SOCCORSO E RECUPERO DELLA FAUNA SELVATICA" Organizzatore ATS BERGAMO

PROBLEMATICHE NOTE ED EMERGENTI NELLA FILIERA ITTICA: UN MARE DI RISCHI E DI OPPORTUNITÀ PER UNO SVILUPPO SOSTENIBILE 29/04/22 dalle 14.00 alle 19.00 Organizzatore AIVI

Anno 2021

Il campionamento ufficiale alla luce delle nuove disposizioni normative, del 29/06/2021, durata ore 6 Organizzatore: A.I.V.I.

*PIANO DELLE EMERGENZE EPIDEMICHE E NON EPIDEMICHE, il 30/06/2021, durata 4 ore
SISTEMATICA IDENTIFICATIVA DELLE PRINCIPALI SPECIE ITTICHE DI INTERESSE
COMMERCIALE ALLO SCOPO DI ACCERTARE LE NON CONFORMITA' DI VALENZA
SANITARIA DURATA ORE 30*

*IL CONTROLLO UFFICIALE SULL'ESPORTAZIONE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE
19/11/22, 25/11/22, 01/12/2021 Organizzatore: ATS BERGAMO*

Anno 2020

*SISTEMATICA IDENTIFICATIVA DELLE PRINCIPALI SPECIE ITTICHE DI INTERESSE
COMMERCIALE ALLO SCOPO DI ACCERTARE LE NON CONFORMITA' DI VALENZA
SANITARIA DAL 05/06/20 AL 06/11/20 DURATA ORE 30 -*

INDAGINE E FOCOLAI DI MTA DAL 22/09/20 AL 27/10/20 DURATA ORE 24 PARTE 1 -

INDAGINE E FOCOLAI DI MTA DAL 22/09/20 AL 27/10/20 DURATA ORE 20 PARTE 2

*07/08/2020: LA NUOVA ETICHETTATURA COMUNITARIA DEGLI ALIMENTI: NOZIONI DI
DIRITTO E ANNOTAZIONI PRATICHE (FAD)*

*05/08/2020: LE ZOONOSI A TRASMISSIONE ALIMENTARE: AGGIORNAMENTO SULLE
FONTI, AGENTI ZOONOTICI E FOCOLAI DI TOSSINFEZIONE ALIMENTARE (FAD)*

27/04/2020: TOSSICOLOGIA ALIMENTARE (FAD)

*12/05/2020 CORSO DI AGGIORNAMENTO PER MEDICI VETERINARI REGOLAMENTO
1/2005 (FAD)*

*GESTIONE DEL PROCEDIMENTO AMMINISTRATIVO E SANZIONATORIO INERENTE LA
SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DAL 1 AL 20 NOVEMBRE - DURATA ORE 16*

Anno 2019

LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA 2019 dal 14/03/19 al 23/05/19 durata 40 ore

TECNICHE DI PRELEVAMENTO NELL'AMBITO DEL PIANO DI MONITORAGGIO

ISTOLOGICO 2019 08/04/2019 DURATA 3 ORE,

INTERVENTI ASSISTITI CON ANIMALI 12/04/19 DURATA ORE 4

*IDENTIFICAZIONE E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ITTICI ALLO SCOPO DI ACCERTARE
LE NON CONFORMITA' DI VALENZA SANITARIA DAL 12/04/19 AL 08/11/19 DURATA ORE 27*

*GESTIONE DEL SISTEMA DI AUDIT NELLA SANITA' PUBBLICA DAL 04/06/19 AL 12/11/19
DURATA ORE 32*

*SOSTEGNO ALIMENTARE, IL RUOLO DEL DIPARTIMENTO VETERINARIO 27/09/19
DURATA ORE 4*

*GESTIONE DEI SISTEMI INFORMATIVI, TRACES, ALLERTA: AGGIORNAMENTI 25/10/19
DURATA ORE 4*

Anni precedenti al 2018

Moduli A,B,C+ corsi successivi di aggiornamento per qualifica RSPP

presso CONFIMI APINDUSTRIA

Abilitazione al ruolo RSPP, formatore 81/08 per aziende del settore ATECO 6

Dal 19/07/2016 al 21/07/2016

FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD

Organizzato da: INSTITUTE FOR FOOD SAFETY AND HEALTH/INTERNATIONAL FOOD
PROTECTION TRAINING INSTITUTE/ASSOCIATION OF FOOD AND DRUG OFFICIALS
(IFSH - ILLINOIS)

PCQI: matricola FSPCA PCQI #7c6390c1

Dal 13/10/2017 al 13/10/2017

GOOD MANUFACTURING PRACTICES INTERNET TRAINING COURSE

Organizzato da: CORNELL UNIVERSITY

Dal 25/09/2017 al 26/09/2017

LABELING USA

Organizzato da: ESI GROUP

Dal 11/12/2017 al 12/12/2017

SEAFOOD HACCP ALLIANCE WITH THE ASSOCIATION OF FOOD AND DRUG OFFICIALS:
BASIC COURSE IN SEAFOOD HACCP AND CCP THEORY AND PRACTICAL APPLICATION

Organizzato da: SEAFOOD HACCP ALLIANCE IN COOPERATION WITH ASSOCIATION OF
FOOD AND DRUG OFFICIALS

Dal 22/10/2018 al 23/10/2018

EDUCATION FOR HACCP BASICS FOR PROCESSORS AND MANUFACTURES TRAINING
PROGRAM AND EXAM, NEHA HACCP MANAGER, riconosciuto HACCP ALLIANCE

Organizzato da: THE NATIONAL ENVIRONMENTAL HEALTH ASSOCIATION SEAFOOD
HACCP ALLIANCE IN COOPERATION WITH ASSOCIATION OF FOOD AND DRUG
OFFICIALS

di aver svolto la seguente attività didattica:

relatore giornata ECM "Prodotti della pesca: attualità e rischi connessi" il 28 settembre in Milano
sull'argomento: "l'export dei prodotti ittici: requisiti per il mercato USA"

docenza interna ATS BERGAMO: AGGIORNAMENTO SU ALCUNI ASPETTI DEL CONTROLLO UFFICIALE
DEI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE periodo 01/03-17/05

di essere coautore di n.1 pubblicazioni edita a stampa

CONFRONTO TRA DUE MODALITA' DI STABILIZZAZIONE DI ASTICI AMERICANI: STUDIO
PRELIMINARE DEI PARAMETRI EMOLINFATICI Rivista: IL PESCE, NR.5 OTTOBRE 2017
(nazionale) pubblicata nel 01/10/2017 (ALL. 22)

di essere stato correlatore nelle seguenti tesi di laurea:

L'assicurazione qualità prodotti ittici: segnalazioni e procedure di controllo, aa 2013-2014,
relatore Cristina Alamprese, Correlatore Tiziana Casali, elaborato di Jessica Tolotti

La commercializzazione dei crostacei vivi destinati all'alimentazione umana, aa 2014-2015,
relatore Cristina Alamprese, Correlatore Tiziana Casali, elaborato di Alberto Corti

Prodotti ittici freschi: analisi del mercato nazionale e americano e della normativa vigente
nel settore dell'esportazione, aa 2016-2017, relatore Cristina Alamprese, Correlatore
Tiziana Casali, elaborato di Melissa Decè

Aspetti pratici della gestione dei crostacei vivi nelle fasi di commercializzazione, aa 2018-
2019, relatore Vittorio Maria Moretti, correlatore Tiziana Casali, elaborato di Davide Poloni

MADRELINGUA

ITALIANA

Firmato da:
TIZIANA CASALI

ALTRE LINGUE:

INGLESE

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

[livello: buono]

[livello: buono]

[livello: buono]

Il sottoscritto ____TIZIANA CASALI____ dichiara che le informazioni rese nel presente curriculum
vitae, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000 sono veritiere e di essere
consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del medesimo D.P.R. nel caso di
dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi.