



REGIONE DEL VENETO



Corso ECM

GLI AUDIT DELL'AUTORITÀ COMPETENTE SUGLI OPERATORI DELLA FILIERA DELLE CARNI

16 e 17 aprile 2026 | ore 9.00 – 17.15

SALA ORUS IZSVe | Viale dell'Università 10, Legnaro (PD)

RESPONSABILE SCIENTIFICO

CARLO DALL'ARCHE - Unità Organizzativa Sicurezza Alimentare, Regione del Veneto

Il corso si rivolge agli addetti dell'Autorità Competente della Regione del Veneto e si inserisce nel programma formativo regionale per gli addetti ai controlli ufficiali come approfondimento del secondo percorso nazionale sugli audit degli operatori della filiera agroalimentare, Cap. 2 Accordo CSR 46/2013.

Verranno alternati interventi formativi su temi preordinati con casi pratici, anche di casi reali, che i partecipanti dovranno discutere in gruppo e che verranno poi corretti in sessione plenaria.

edizione ECM	
DESTINATARI	<p>Numero partecipanti: 50</p> <p>Il corso è destinato principalmente al personale delle Az. ULSS (SIAN, SIAOA e SCA) della Regione del Veneto che svolge attività di Controllo Ufficiale in ambito di Sicurezza Alimentare.</p> <p>È accreditato ECM per:</p> <ul style="list-style-type: none">• Medici chirurghi (discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica)• Medici veterinari (tutte le discipline)• Chimici• Biologi• Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
CREDITI	In fase di accreditamento ECM
DURATA	14 ore (escluse le pause)

PROGRAMMA

GIOVEDI' 16 APRILE 2026

dalle 8.45 alle 17.15

REGISTRAZIONE PARTECIPANTI dalle h. 8.45 alle h. 9.00

dalle h 9.00 alle h 9.15

- **Presentazione del corso**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

DOCENTE: CARLO DALL'ARCHE, Regione del Veneto (sostituto: Jacopo Beltrame)

dalle h 9.15 alle h 10.45

- **L'audit: riferimento alla norma ISO 19011 e focalizzazione sui criteri**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato e test di autovalutazione

DOCENTE: LIONELLA DAGO, SQ Servizi per la qualità (sostituto: Vanessa Di Pietro)

DALLE 10.45 ALLE 11.00 PAUSA CAFFE'

dalle h 11.00 alle h 11.30

- **Le sfide per un audit efficace: pianificare**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

DOCENTE: LIONELLA DAGO, SQ Servizi per la qualità (sostituto: Vanessa Di Pietro)

dalle h 11.30 alle h 12.00

- **La programmazione degli audit dell'AC**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

DOCENTE: JACOPO BELTRAME, Aulss 2 Marca Trevigiana (sostituto: Carlo Dall'Arche)

dalle h 12.00 alle h 12.15

- **Le sfide per un audit efficace: competenza**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

DOCENTE: LIONELLA DAGO, SQ Servizi per la qualità (sostituto: Vanessa Di Pietro)

dalle h 12.15 alle h 13.15

- **Esercitazione a piccoli gruppi: le sfide per un audit efficace**

METODOLOGIA: Lavoro a piccoli gruppi su casi pratici da approfondire in gruppo e discussione plenaria con correzione dei docenti

DOCENTE: LIONELLA DAGO, SQ Servizi per la qualità (sostituto: Vanessa Di Pietro)

DALLE 13.15 ALLE 14.00 PAUSA PRANZO

dalle h 14.00 alle h 15:00

- **Le sfide per un audit efficace: gestione del tempo**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

DOCENTE: VANESSA DI PIETRO, Consulente nel settore agroalimentare e della ristorazione

collettiva (sostituto: Lionella Dago)

dalle h 15.00 alle h 15:45

- **Esercitazione a piccoli gruppi: le sfide per un audit efficace: gestione del tempo**

METODOLOGIA: Lavoro a piccoli gruppi su casi pratici da approfondire in gruppo e discussione plenaria con correzione dei docenti

DOCENTE: VANESSA DI PIETRO, Consulente nel settore agroalimentare e della ristorazione

collettiva (sostituto: Lionella Dago)

DALLE 15.45 ALLE 16.00 PAUSA CAFFE'

dalle h 16.00 alle h 17.15

- **Le sfide per un audit efficace: la comunicazione**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

DOCENTE: LIONELLA DAGO, SQ Servizi per la qualità (sostituto: Vanessa Di Pietro)

VENERDI' 17 APRILE 2026

dalle 9.00 alle 17.15

dalle h 9.00 alle h 10.00

- **Il piano di miglioramento scaturito dall'audit**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

DOCENTE: VANESSA DI PIETRO, Consulente nel settore agroalimentare e della ristorazione

collettiva (sostituto: Lionella Dago)

dalle h 10.00 alle h 11.00

- **Esercitazione a piccoli gruppi: il piano di miglioramento scaturito dall'audit**

METODOLOGIA: Lavoro a piccoli gruppi su casi pratici da approfondire in gruppo e discussione plenaria con correzione dei docenti

DOCENTE: VANESSA DI PIETRO, Consulente nel settore agroalimentare e della ristorazione

collettiva (sostituto: Lionella Dago)

DALLE 11.00 ALLE 11.15 PAUSA CAFFE'

dalle h 11.15 alle h 12.15

- **Il piano di miglioramento scaturito dall'audit, analisi delle cause**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

DOCENTE: VANESSA DI PIETRO, Consulente nel settore agroalimentare e della ristorazione

collettiva (sostituto: Lionella Dago)

dalle h 12.15 alle h 13.15

- **Esercitazione a piccoli gruppi: Il piano di miglioramento scaturito dall'audit, analisi delle cause**

METODOLOGIA: Lavoro a piccoli gruppi su casi pratici da approfondire in gruppo e discussione plenaria con correzione dei docenti

DOCENTE: VANESSA DI PIETRO (sostituto: Lionella Dago)

DALLE 13.15 ALLE 14.00 PAUSA PRANZO

dalle h 14:00 alle h 14.45

- **Approccio alla sicurezza alimentare durante l'audit: fasi HACCP**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

DOCENTE: LIONELLA DAGO, SQ Servizi per la qualità (sostituto: Vanessa Di Pietro)

dalle h 14.45 alle h 15.45

- **Esercitazione a piccoli gruppi: approccio alla sicurezza alimentare durante l'audit: fasi HACCP**

METODOLOGIA: Lavoro a piccoli gruppi su casi pratici da approfondire in gruppo e discussione plenaria con correzione dei docenti

DOCENTE: LIONELLA DAGO, SQ Servizi per la qualità (sostituto: Vanessa Di Pietro)

DALLE 15.45 ALLE 16.00 PAUSA CAFFE'

dalle h 16:00 alle h 16.45

- **Risultanze ed azioni conseguenti**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

DOCENTE: JACOPO BELTRAME, Aulss 2 Marca trevigiana (sostituto: Carlo Dall'Arche)

dalle h 16:45 alle h 17.15

- **La registrazione degli audit dell'autorità competente nel SISAV**

DOCENTE: CARLO DALL'ARCHE, Regione del Veneto (sostituto: Jacopo Beltrame)

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

VERIFICA di APPRENDIMENTO: test a risposta multipla online

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla da completare entro 3 giorni dalla fine del corso. Sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato e/o i crediti ECM (1 tentativo).

VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

Compilazione questionario di gradimento online.

INFORMAZIONI UTILI

OBIETTIVI

Obiettivo formativo: 2. Linee guida - protocolli - procedure

COMPETENZE

Obiettivi formativi di sistema: il corso intende far acquisire ai partecipanti conoscenze in materia di audit sugli operatori del settore alimentare della filiera delle carni. In particolare, l'obiettivo è quello di fornire strumenti e metodi per valutare la conformità ai requisiti normativi da parte degli operatori del Sistema sanitario regionale.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali, discussione di casi pratici guidata dall'esperto, presentazione di problemi o di casi clinici in seduta plenaria, lavoro a piccoli gruppi su problemi e casi concreti con produzione di rapporto finale da discutere con esperto.

ISCRIZIONI

Il corso è destinato a tutto il personale delle Az. ULSS (SIAN, SIAOA e SCA) della Regione del Veneto che svolge attività di Controllo Ufficiale in ambito di Sicurezza Alimentare.

I nominativi dei partecipanti di ciascuna AULSS dovranno essere comunicati alla Regione del Veneto entro il 7 aprile p.v.

NOTE

La sala in cui si terrà il corso è accessibile agli utenti con disabilità motorie. Locali e attrezzature sono in regola con le vigenti norme in tema di antinfortunistica, igiene, tutela ambientale, tutela della salute negli ambienti di lavoro e prevenzione incendi.

RILASCIO ATTESTATI

Per acquisire l'attestato di partecipazione o l'attestato ECM è necessario seguire il 90% dell'attività didattica e superare la verifica dell'apprendimento.

PER INFORMAZIONI



Laboratorio Formazione e Sviluppo delle professioni

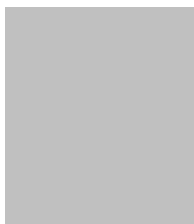
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)

☎ +39 049 8084341 | Fax: +39 049 8084270 | ✉ formazione@izsvenezie.it

INFORMAZIONI PERSONALI

Carlo Dall'Arche



📍 Via Castella 13/C - 31020 San Pietro di Feletto (TV), Italia

☎ 0438664417 📠 3479762389

✉ carlo.dallarche@aulss2.veneto.it

Sesso M | Data di nascita 12/04/1968 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA

Dirigente veterinario nella disciplina "Igiene degli alimenti di origine animale" presso l'Aulss n°2 Marca trevigiana distretto di Pieve di Soligo; veterinario ufficiale assegnato dal 1° settembre 2020 alla UOC SCAA (Servizio Veterinario Piani di Campionamento Allerte e Audit). Qualificato dalla Regione Veneto come responsabile del gruppo di audit (RGA) e tutor. Referente distrettuale in qualità di responsabile scientifico del benessere animale. In possesso del titolo di OVS (official veterinary surgeon): veterinario ispettore ufficiale nel Regno Unito.

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Dal 01/02/2021 al 31/12/2021

Assegnato in distacco parziale presso la Regionale Veneto, Uffici Area Sanità e Sociale, Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria; preparazione piano integrato dei controlli ufficiali, allerte, audit, export e formazione

Dal 01/07/2020 in corso

Veterinario ufficiale presso l'Aulss n°2 Marca trevigiana distretto di Pieve di Soligo, sede legale: via S. Ambrogio di Fiera, n. 37 31100 Treviso PEC: protocollo.aulss2@pecveneto.it www.aulss2.veneto.it
Assegnato al Servizio Veterinario Piani di Campionamento Allerte ed Audit per contribuire alla pianificazione e allo svolgimento degli audit sugli OSA

Dal 30/05/2020 al 01/07/2020

Veterinario ufficiale presso l'Aulss n°2 Marca trevigiana distretto di Pieve di Soligo, sede legale: via S. Ambrogio di Fiera, n. 37 31100 Treviso PEC: protocollo.aulss2@pecveneto.it www.aulss2.veneto.it
Coordina il funzionamento e l'attività dell'equipe "Moriago" presso uno stabilimento di macellazione a carni rosse industriale per il conseguimento degli obiettivi di budget assegnati dalla DIR (PNR, PRIC, check list, ferie, ecc.).

Dal 01/01/17 – al 30/05/2020

Veterinario ufficiale presso l'Aulss n°2 Marca trevigiana distretto di Pieve di Soligo, sede legale: via S. Ambrogio di Fiera, n. 37 31100 Treviso PEC: protocollo.aulss2@pecveneto.it www.aulss2.veneto.it
Coordina il funzionamento e l'attività dell'equipe "Vazzola" presso uno stabilimento di macellazione avicolo industriale per il conseguimento degli obiettivi di budget assegnati dalla DIR (PNR, PRIC, check list, piano AMR, ferie, ecc.).

Attività o settore Controllo ufficiale presso stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale, controllo del benessere al trasporto e protezione degli animali al momento della macellazione, implementazione da parte degli OSA dell'HACCP, POS e BPI.

Dal 01/03/11 – al 31/12/17

Incaricato per 4 ore settimanali al servizio Qualità, Etica ed Umanizzazione dell'azienda Ulss n°7 Pieve di Soligo, sede legale: via Lubin 16 31053 Pieve di

Soligo www.ulss7.it. Auditor per le verifiche interne del SGQ aziendale presso le diverse UU.OO. ospedaliere e territoriali.

Attività o settore Stesura ed aggiornamento dei documenti dei processi delle numerose UU.OO. a fronte della ISO 9001:08 e dello standard Accreditation Canada, attività di formazione e audit di prima parte.

Dal 15/09/10 – in corso

Qualificato Responsabile del Gruppo di Audit (RGA)/tutor dalla Regione Veneto svolge attività di audit di terza parte presso stabilimenti produttivi di alimenti come da Regolamenti (CE) n°854/04 e n°882/04 e su invito della Regione partecipa ad audit di prima parte presso i servizi di altre aziende sanitarie del Veneto.

Attività o settore Pianificazione e svolgimento di audit di parte terza presso OSA, qualifica di AGA e RGA in addestramento; refertazione rapporti di audit.

Dal 05/06/05 – al 14/09/10

Convenzione libero professionale con l'ente di certificazione CSQA Certificazioni srl, Via San Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI) www.csqa.it
Tel (39) 04 45 31 30 11 Fax (39) 04 45 31 30 70

Attività o settore Pianificazione e svolgimento di audit di parte prima e terza presso imprese del settore alimentare e mangimistico a fronte di numerosi standard (BRC, IFS, ISO 9001:08, GlobalGAP, etichettatura carni bovine, codex Assalzo, ecc.); controlli dell'etichettatura facoltativa delle carni bovine ed avicole; attività di docenza.

Dal 15/05/07 – al 19/06/08

Convenzione libero professionale con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Viale dell'Università, 10 – 35020 Legnaro (PD) www.izs.venezie.it tel. 049 8830380 fax. 0498830046 per la formazione e qualifica dei dirigenti medici e veterinari delle Aulss del Veneto come responsabili del gruppo di audit (RGA) ed assistenti del gruppo di audit (AGA).

Attività o settore Attività di docenza frontale, role playing e addestramento in campo.

Dal 16/05/05 – al 30/09/06

Contratto a tempo determinato e parziale (19 ore settimanali) in qualità di dirigente veterinario presso l'ASL della Provincia di Varese, Via Ottorino Rossi, 9 – 21100 Varese tel. 03 32277111 fax 03 32277413.

Attività o settore Controllo ufficiale presso stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale, controllo del benessere al trasporto e protezione degli animali al momento della macellazione, implementazione da parte degli OSA dell'HACCP, POS e BPI.

Dal 09/02/1999 – al 22/12/2004

Responsabile tecnico presso filiale italiana della multinazionale mangimistica nel settore dell'acquacoltura Biomar srl, Via Lombardia 3/C, 31050, Monastier (TV) www.biomar.net tel. 0422 898933 fax 0422898931

Attività o settore Supporto tecnico-sanitario agli allevatori del settore d'acqua dolce e salata, gestione autorizzazioni sanitarie per i mangimi medicati, diagnosi e terapie

- Dal 25 al 27 febbraio 2025 **Corso di formazione per supervisori nelle attività di esportazione carni e prodotti a base di carne verso gli USA**
Rimini
- Dal 21 al 23 maggio 2024 **Corso formazione export USA**
Rimini
- Dal 30 al 31 maggio 2023 **Corso di qualificazione per supervisori negli stabilimenti autorizzati all'export USA**
San Daniele del Friuli (UD)
- Dal 4 al 7 ottobre 2022 **Attestato di frequenza al corso Better Training for safer food: (Official control regulation" – Session 8 – Bucarest (Romania)**
- Dal 13 marzo al 17 dicembre 2021 **Corso di formazione manageriale per le funzioni di direzione sanitaria aziendale e per la direzione di struttura complessa (22ª edizione)**
Fondazione Scuola di Sanità Pubblica della regione del Veneto
Modelli organizzativi, LEA, Piano nazionale Esiti, la gestione delle risorse umane, il budget, il finanziamento del SSN e SSR, diritto amministrativo e penale, la valutazione della performance, clima organizzativo
- Dal 24 al 27 maggio 2021 **Attestato di frequenza al corso Better training for safer food: "Control and monitoring of zoonoses" – Session 7 corso FAD**
AETS, in Consortium with AENOR, AINIA, Agriconsulting and EFET; corso finanziato dalla DG SANTE
I criteri microbiologici del Reg. (CE) 2073/05 e del Reg. (CE) 1495/17.
- Dal 4 al 7 giugno 2019 **Attestato di frequenza al corso Better Training Safer Food: "Union rules in relation to microbiological criteria and on the monitoring and control of zoonoses and zoonotic agents – Session 3 on Microbiological criteria" – Uppsala (Svezia)**
Application Europeenne de Technologies e de Services, corso finanziato dalle DG SANTE
• I criteri microbiologici del Reg. (CE) 2073/05 e del Reg. (CE) 1495/17.
- Dal 2 al 5 ottobre 2018 **Attestato di frequenza al corso Better Training Safer Food: "Animal welfare at poultry slaughter – advanced level" – Hannover (Germania)**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Marche e dell'Abruzzo "G. Caporale", centro di formazione BTSF; corso finanziato dalla DG SANTE
• Protezione delle specie avicole all'abbattimento, reg. 1099/09, addestramento sul campo presso macello avicolo industriale.
- Dal 13 al 17 giugno 2016 **Attestato di frequenza al corso Better Training Safer Food: "Food composition and information" – Praga (Repubblica Ceca)**

AETS, in Consortium with AENOR, AINIA, Agriconsulting and EFET; corso finanziato dalla DG SANTE

- Addestramento sulla composizione degli alimenti, sulla comunicazione ed etichettatura.

Dal 18 al 22 maggio 2015

Attestato di frequenza del corso **Better Training Safer Food: "Animal welfare risk assessment"** – Tallin (Estonia)

Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH; corso finanziato dalla DG SANTE

- Addestramento sulla valutazione del rischio del benessere animale.

Dal 19 al 23 maggio 2014

Attestato di frequenza del corso **Better Training Safer Food: "Training on audit system - Course B – Session 5"** Valencia (Spagna)

AINIA Centro tecnologico, centro di formazione BTSF; corso finanziato dalla DG SANCO

- Addestramento sul sistema di gestione degli audit di prima parte.

Dal 18 al 21 giugno 2013

Attestato di frequenza del corso **Better Training Safer Food: "Animal welfare at slaughter"** – Loret de Mar (Spagna)

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Marche e dell'Abruzzo "G. Caporale", centro di formazione BTSF; corso finanziato dalla DG SANCO

- Reg. CE 1099: protezione degli animali nelle fasi di macellazione, tecniche di stordimento, verifica dell'efficacia dello stordimento, macellazione rituale, addestramento sul campo presso macello avicolo.

Dal 4 al 5 marzo 2013

Formazione di 1° livello: **Responsabile/coordinatore scientifico dell'attività di formazione rivolta agli operatori della macellazione**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "B. Umbertini", centro di referenza nazionale per il benessere animale

- Reg. CE 1099: protezione degli animali nelle fasi di macellazione, tecniche di stordimento, valutazione dell'efficacia dello stordimento, certificati d'idoneità.

Dal 17 al 21 ottobre 2011

Attestato di frequenza del corso **Better Training Safer Food: "Auditing HACCP system"** – Porto (Portogallo)

Campden BRI, centro di formazione BTSF; corso finanziato dalla DG SANCO

Tecniche di audit, regolamenti comunitari, role playing, addestramento in campo presso un'azienda produttrice di cioccolato.

Dal marzo 2005 ad aprile 2007

Ha partecipato ad una serie di corsi presso il **Centro Formazione CSQA Certificazioni srl di Thiene (VI)** conseguendo la qualifica di valutatore per i seguenti standard: BRC, IFS, QS, Assalzo, ISO 9001:08 (corso 40 ore), ISO 19011, HACCP.

Dal 2002 al 2004

Specializzazione di secondo livello in “Diritto e legislazione veterinaria”

Università degli studi di Milano

Organizzazione dell'UE, diritto dell'UE, organizzazione sanitaria nazionale, la sicurezza alimentare, il farmaco veterinario ed il suo impiego, i residui nei prodotti di origine animale, produzione e commercializzazione dei mangimi e degli additivi per l'alimentazione animale (normativa comunitaria e nazionale), i recenti allarmi sanitari, ecc..

Dal 1998 al 2001

Specializzazione di primo livello in “Allevamento, patologia ed igiene delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati”

Università degli Studi di Udine

Anatomia e fisiologia delle specie acquatiche, allevamento, nutrizione, patologia, terapia ed ispezione dei pesci

Febbraio 1998

Ha frequentato presso la facoltà di medicina veterinaria dell'Università di Bristol (UK) i corsi “The poultry meat, farmed game bird meat and rabbit meat (hygiene and inspection) regulation 1995” e “The fresh meat (hygiene and inspection) regulation 1995” conseguendo il titolo di OVS (official veterinary surgeon – veterinario ispettore ufficiale) del Regno Unito (UK).

Dal 1988 al 1997

Laurea in medicina veterinaria

Università degli studi di Bologna

Voto: 110 e lode

Materie secondo il corso magistrale del vecchio ordinamento universitario

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2

Centro interfacoltà di linguistica teorica ed applicata “Luigi Heilmann” Livello H (avanzato 2) Bologna 1997

Competenze comunicative

- Attività socio-ricreative durante il servizio civile presso la casa per anziani di Pieve di Soligo (TV) - 1995
- Formazione e team building con i colleghi provenienti da diversi Paesi durante la qualifica di veterinario ufficiale nel Regno Unito - 1998
- Vita di gruppo durante il corso per operatori destinati nei paesi in via di sviluppo a Barga (LU) – 1998/99

- Lavoro di gruppo durante i seminari tecnici con i colleghi dei diversi paesi europei ed extraeuropei del gruppo R&D di Biomar – 1999/2004
- Molteplici attività di docenza e formazione in campo - 2001/2019

Competenze organizzative e gestionali

- Pianificazione dell'attività di audit in campo dei dirigenti veterinari e medici per progetto formativo della Regione Veneto
- Pianificazione ed organizzazione di seminari tecnici con relatori stranieri e traduzione simultanea per allevatori del settore dell'acquacoltura
- Partecipazione alla realizzazione degli eventi fieristici per Biomar srl
- Preparazione di materiale per docenza in numerosi corsi

Competenze professionali

- Relative ai diversi incarichi ricoperti ed attività svolte.

Competenza digitale

- buona padronanza del pacchetto office (word, excell, power point) , gmailsuite e browser

Patente di guida

- B per auto e motocicli

ULTERIORI INFORMAZIONI**Pubblicazioni**

Pubblicazione nel "Progresso veterinario" del 15 dicembre 2003 n° 12 degli articoli: "Ultimi aggiornamenti normativi del settore mangimistico in acquacoltura" e "Le nuove prospettive del settore dell'alimentazione dei pesci".

Docenze

- Docenza presso l'Aulss n°2 Marca trevigiana, evento 31-261246 Argomenti di sanità pubblica veterinaria 2023 "Audit: la normativa di riferimento" (ottobre 2023)
- Docenza presso l'Aulss n°2 Marca trevigiana, evento 31-261443 "Sistema di allerta rapido – Gestione delle notifiche" (settembre 2023)
- Docenza presso l'IZS delle Venezie di Padova secondo il programma regionale di attività di formazione e aggiornamento per il personale delle autorità competenti sulla "Gestione operativa del sistema di allerte" (maggio 2023)
- Docenza presso l'IZS delle Venezie di Padova secondo il programma regionale di attività di formazione e aggiornamento per il personale delle autorità competenti sulla "Gestione operativa del sistema di allerte" (novembre 2022)
- Docenza presso l'Aulss n°2 Marca trevigiana, evento 2022.048 Argomenti di sanità pubblica veterinaria 2022 "Linee guida operative per la gestione delle MSU" (ottobre 2022)
- Docenza presso l'Aulss n°2 Marca trevigiana per il programma regionale per la formazione continua dei professionisti della sanità, evento formativo n. 31-225885: "Secondo percorso di formazione Acc. CSR 46/2013 DGRV 1429/2013 – Audit su OSA, OSM e altri operatori economici" (ottobre 2019)
- Docenza presso la scuola di specializzazione dell'Università di Sassari in materia di "Tecniche di audit e sistemi di autocontrollo" (settembre 2017)
- Docenza presso la scuola di specializzazione dell'Università di Sassari in materia di "Tecniche di audit e sistemi di autocontrollo" (settembre 2016)
- Docenza corso ECM presso l'Azienda Sanitaria dell'Alto Adige "Tecniche di audit nell'ambito del controllo ufficiale sugli alimenti" (marzo 2013)
- Docenza corso ECM presso l'ULSS 16 di Padova "Applicazione del processo di audit nell'ambito dell'area dipartimentale di sanità pubblica" (settembre 2010)
- Docenza corso ECM presso l'ASL 4 di Lanusei "L'audit: strumento operativo nel dipartimento di prevenzione" (giugno 2009)
- Docenza presso la scuola di specializzazione dell'Università di Napoli in materia di "L'audit nei controlli ufficiali" (maggio 2009)

- Docenza corso ECM ASL 1 di Benevento "Dall'ispezione igienico sanitaria all'audit" (marzo 2009)
- Docenza corso ECM presso l'ASL 4 di Lanusei "L'audit quale strumento per la gestione dei controlli nella prevenzione" (novembre 2008)
- Docenza corso CFP 4 dell'ISZ delle Venezie "L'impostazione del sistema di autocontrollo igienico-sanitario e l'organizzazione dei controlli ufficiali nelle imprese alimentari alla luce del pacchetto igiene" (maggio 2008)
- Docente a corsi ECM per dirigenti pubblici medici veterinari e medici: "Progettazione, implementazione e valutazione dei sistemi di autocontrollo igienico-sanitario nelle imprese alimentari e mangimistiche: i criteri di audit" e "Introduzione alla norma UNI EN ISO 19011 per l'attività di audit nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti" (aprile-giugno 2008)
- Relatore per corso sulla "Sicurezza alimentare" per conto di CSQA (aprile 2008)
- Relatore per corso di aggiornamento su "Qualità, tracciabilità e sicurezza nella filiera agroalimentare" per Irecoop Veneto (settembre-ottobre 2007)
- Docente per corsi ECM per dirigenti pubblici medici veterinari e medici: "Progettazione, implementazione e valutazione dei sistemi di autocontrollo igienico-sanitario nelle imprese alimentari e mangimistiche: i criteri di audit" e "Introduzione alla norma UNI EN ISO 19011 per l'attività di audit nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti" (Febbraio-Novembre 2007)
- Relatore per corso di aggiornamento per imprenditori del settore lattiero-caseario dal titolo: "Qualità, tracciabilità e sicurezza nella filiera agroalimentare" per conto di Irecoop (Ottobre 2007)
- Relatore per corso di aggiornamento per imprenditori del settore primario presso il C.I.P.A.T. Veneto: "HACCP- Aggiornamento sulle normative igienico sanitarie degli alimenti relative alle fasi di lavorazioni in azienda" (Luglio 2007)
- Relatore per corso di aggiornamento per imprenditori del settore primario presso il C.I.P.A.T. Veneto: "Metodologia e strumenti per la gestione dell'igiene degli alimenti e della rintracciabilità dei prodotti nelle aziende agricole che esercitano attività di trasformazione e/o vendita diretta" (Dicembre 2006)
- Relatore per corso ECM per veterinari presso l'ASL della provincia di Varese: "Conoscenza ed approfondimento delle tecniche dell'audit" (Settembre 2006)
- Relatore per corso ECM per veterinari a Manfredonia: "Il farmaco in acquacoltura" (Marzo 2004)
- Relatore per corso ECM per veterinari presso l'ASL 9 di Treviso: "Il benessere animale ed il Meat Hygiene Service" (Novembre 2003)
- Relatore per la Scuola di Specializzazione di Padova: "Tecniche mangimistiche in acquacoltura: passato, presente e futuro" (ottobre 2003)
- Relatore ad una tavola rotonda di un convegno SIPI: "Capitolati tecnici richiesti dalla GDO" (ottobre 2001)
- Pubblicazione nel "Progresso veterinario" del 15 dicembre 2003 n° 12 degli articoli: "Ultimi aggiornamenti normativi del settore mangimistico in acquacoltura" e "Le nuove prospettive del settore dell'alimentazione dei pesci".

Seminari

Appartenenza a gruppi /
associazioni
Referenze
Menzioni

Dall'inizio dell'attività lavorativa sta frequentando in Italia ed all'estero numerosi seminari e corsi per conseguire i crediti relativi all'aggiornamento professionale come da normativa.

Iscritto all'ordine dei medici veterinari di Treviso

Dati personali

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" ed in base al Regolamento UE 2016/679 (comprende la pubblicazione del presente nelle banca dati ECM).

San Pietro di Feletto (TV), 18/03/2025

Regione del Veneto
ULSS2 MARCA TREVIGIANA
Dipartimento di Prevenzione
Servizio Veterinario Piani di
Campionamento, Analisi e Audit
Dott. Carlo DALL'ARCHE



INFORMATIVA ALL'INTERESSATO (ai sensi degli artt. 13 Reg UE 2016/679).

Titolare del trattamento: ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE (in sigla IZSVE), con sede legale in 35020 LEGNARO (PD), Viale dell'Università 10, C.F. e P.IVA 00206200289, in persona del Direttore generale e legale rappresentante pro tempore tel. 0498084242, email dirgen@izsvenezie.it. In particolare, i dati verranno trattati dal personale della Struttura Complessa SCS0 - Laboratorio Formazione e Sviluppo delle Professioni.

Il Responsabile della protezione dei dati dell'IZSVE ai sensi dell'art. 37 GDPR (RPD/DPO) è contattabile all'indirizzo e-mail dpo@izsvenezie.it. Tipologia di dati e fonti: dati comuni, anagrafici e identificativi. Provengono tutti dall'Interessato. Finalità e modalità: i dati saranno trattati per lo svolgimento di attività istituzionali dell'IZSVE e in particolare per svolgere attività prevista dal contratto di collaborazione sottoscritto; il trattamento avverrà in modo sia manuale/cartaceo, che elettronico. Base giuridica: il trattamento si fonda, oltre che sul consenso manifestato tramite conferimento volontario dei dati, sull'adempimento di un obbligo contrattuale nonché sul legittimo interesse del Titolare. Obbligatorietà: il conferimento dei dati è obbligatorio e la sua mancanza comporta l'impossibilità per il Titolare di eseguire l'attività oggetto del trattamento. Destinatari: i dati potranno essere comunicati a soggetti all'uopo incaricati dal Titolare, a Responsabili del trattamento e consulenti del Titolare. Conservazione: i dati saranno conservati fino a revoca del consenso. Diritti: l'Interessato può esercitare i suoi diritti di accesso, rettifica, cancellazione, limitazione, portabilità, opposizione via email ai dati del Titolare di cui sopra. Reclamo: l'Interessato può proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali. Revoca: il consenso può essere revocato, ma ciò potrebbe comportare l'impossibilità per il Titolare di svolgere l'attività oggetto del trattamento.

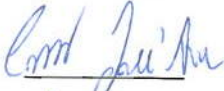
Il/la sottoscritto/a dichiara di aver preso visione della [nota informativa](#) e di aver letto e accettato i [termini e le condizioni di utilizzo](#)

Autorizzo inoltre l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie:

1) nei casi previsti dalla legge, alla pubblicazione del curriculum formativo e professionale nel sito internet aziendale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie in applicazione del D. L.gs. n. 33/2013 art. 15, comma 1

2) nel caso di eventi accreditati ECM, alla pubblicazione del mio curriculum formativo e professionale nella banca dati dell'applicazione ECM del sito AGENAS accessibile a tutti gli utenti, nonché la diffusione dei miei dati personali per la compilazione del "resoconto" da comunicare alla Commissione Nazionale ECM ai fini della registrazione e del rapporto relativo alla organizzazione di ogni evento o progetto formativo aziendale ECM.

Data 18/03/25



Il/La dichiarante¹

(Firma per esteso e leggibile)

¹Ai sensi dell'art.38 del D.P.R. n. 445/2000 "...le istanze e le dichiarazioni sostitutive di atto di notorietà da produrre agli organi della amministrazione pubblica o ai gestori o esercenti di pubblici servizi sono sottoscritte dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritte e presentate unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore. La copia fotostatica del documento è inserita nel fascicolo. Le istanze e la copia fotostatica del documento di identità possono essere inviate per via telematica..".

Firma.





Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) BELTRAME JACOPO
Indirizzo(i) 170/1 VIA CASTELLARI 31023 RESANA ITALIA
Telefono(i) Cellulare: 330 315118
Fax Facoltativo
E-mail jacopo.beltrame@aulis2.veneto.it
Cittadinanza ITALIANA
Data di nascita 22/12/1962
Luogo di nascita CASTELFRANCO VENETO
Codice fiscale BLTJCP62T22C111R

**Occupazione
desiderata/Settore
professionale** **DOCENZA**

Esperienza professionale

Date Iniziare con le informazioni più recenti ed elencare separatamente ciascun impiego pertinente ricoperto (ultimi 2 anni)
Lavoro o posizione ricoperti Direttore incaricato del Servizio Igiene degli Alimenti di origine animale Azienda U.L.S.S. 2 Marca trevigiana
Principali attività e responsabilità Direzione Unità Operativa del S.S.N.
Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda U.L.S.S. 2 Marca trevigiana
Tipo di attività o settore Medicina Veterinaria

Istruzione e formazione

17/12/1987 Laurea in Medicina Veterinaria presso Università degli Studi di Parma
Da 29/05/1988 ad oggi Partecipazione costante e monitorata a corsi di formazione ed aggiornamento
Costante aggiornamento nella legislazione di settore e attinente Iniziare con le informazioni più recenti ed elencare separatamente ciascun corso frequentato con successo.
Titolo della qualifica rilasciata
Principali tematiche/competenze professionali possedute
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione
Livello nella classificazione nazionale o internazionale Facoltativo

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) **italiana**

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (*)

inglese

tedesco

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
B2	base	B2	base	B2	base	B2	base	B2	base
B1	base	B1	base	B1	base	B1	base	B1	base

(*) *Quadro comune europeo di riferimento per le lingue*

Capacità e competenze organizzative leadership (attualmente responsabile di un team di 36 persone, di cui 33 dirigenti)

Capacità e competenze tecniche Conoscenza e padronanza dei processi di controllo gestionale e di qualità, richieste dall'Organizzazione cui appartengo e dal processo di Certificazione ed Accreditamento del Servizio che dirigo

Capacità e competenze informatiche Buona padronanza del foglio di calcolo elettronico, usato a fine di programmazione e rendicontazione del lavoro; buona padronanza di power point ai fini di docenza e formazione; buona padronanza di word ai fini di segreteria; acquisite tramite corso di formazione base e sviluppate nel tempo per necessità e curiosità.

Capacità e competenze artistiche

Altre capacità e competenze

Patente

Ulteriori informazioni

Attività di docenza

2011 docente interventi formativi organizzati dall'Ente Impresa Verde Treviso-Belluno s.r.l. – Coldiretti Treviso - Avepa

2012 organizzatore e relatore ad incontri su "Le Piccole Produzioni Locali come riscoperta del nostro territorio" – Farra di Soligo (TV) 19 e 26 giugno 2012 – Provincia di Treviso – Comune di Farra di Soligo - Coldiretti – Confagricoltura – C.I.A. – Az. U.L.S.S. 7 e 8

2013 organizzatore e relatore Percorso formativo per Operatori del Settore Alimentare "Piccole Produzioni locali" – Farra di Soligo (TV) 2-7-9-14-16 maggio 2013 - Comune di Farra di Soligo – C.I.P.A.T. – Az. U.L.S.S. 7 e 8

2014 organizzatore e relatore Corso di Formazione ed Aggiornamento per Norcini – Farra di Soligo (TV) – 6-11-13-18-20 maggio 2014 - Comune di Farra di Soligo - C.I.P.A.T. – Az. U.L.S.S. 7

2014 organizzatore e relatore serata informativa "Le opportunità offerte dalle piccole produzioni locali e gli aspetti della fiscalità ad esse collegate" – Farra di Soligo (TV) – 26 agosto 2014 - Comune di Farra di Soligo - Coldiretti – Confagricoltura – C.I.A. – Az. U.L.S.S. 7 e 8

2014 organizzatore e relatore Percorso formativo per Operatori del Settore Alimentare "Piccole Produzioni locali" – Farra di Soligo (TV) 21-23-28-30 ottobre e 4-6 novembre 2014 - Comune di Farra di Soligo - C.I.P.A.T. – Az. U.L.S.S. 7

2015 incontro informativo "PPL – Piccole Produzioni Locali... dai nostri campi... alle nostre tavole, ai sensi della D.G.R.V. 1070/2015" – San Fior di Sotto (TV) – 31 agosto 2015 – Comune di San Fior – Caritas diocesana – Az. U.L.S.S. 7

2017 Corso di Formazione per Piccole Produzioni Locali - All. D D.G.R.V. n. 1070/2015 - 25 maggio - 14 giugno 2017 – CIPAT - Confederazione Italiana Agricoltori - Agriturismo "Stella Maurizio" - Farra di Soligo

2017 Corso di Formazione per Piccole Produzioni Locali - All. D D.G.R.V. n. 1070/2015 – 29 maggio – 5 giugno 2017 – Erappa – Confagricoltura - Albignasego (PD)

2017 Corso di Formazione per Piccole Produzioni Locali - All. D D.G.R.V. n. 1070/2015 – 15 -16 giugno 2017 – Osservatorio Interdisciplinare Conegliano – Scuola Enologica – Conegliano (TV)

2017 Corso di Formazione per Piccole Produzioni Locali - All. D D.G.R.V. n. 1070/2015 – 20 luglio 2017 – Impresa Verde – Coldiretti – Conegliano (TV) e Treviso

2017 Corso di Formazione per Piccole Produzioni Locali - All. D D.G.R.V. n. 1070/2015 – 31 agosto 2017 – Impresa Verde – Coldiretti – Belluno

2017 Corso di Formazione per Piccole Produzioni Locali - All. D D.G.R.V. n. 1070/2015 – 3 – 7 novembre 2017 – CIPAT - Confederazione Italiana Agricoltori – Treviso

2017 Istituto Professionale di ristorazione e trasformazione agro-alimentare Dieffe di Valdobbiadene – Padova - 19-30 novembre 2017 – Valdobbiadene (TV)

2018 Corso di Formazione per Piccole Produzioni Locali - All. D D.G.R.V. n. 2162/2017 – 5 luglio 2018 – CIPAT - Confederazione Italiana Agricoltori – Noventa di Piave (VE)

2018 Corso di Formazione per Piccole Produzioni Locali - All. D D.G.R.V. n. 2162/2017 – 7 novembre 2018 – Impresa Verde – Coldiretti – Treviso

2018 Corso di Formazione per Piccole Produzioni Locali - All. D D.G.R.V. n. 2162/2017 – 22 novembre 2018 – Impresa Verde – Coldiretti – Belluno

2018 Corso di Formazione per Piccole Produzioni Locali - All. D D.G.R.V. n. 2162/2017 – 7 dicembre 2018 – CIPAT Confederazione Italiana Agricoltori – Treviso

2019 Corso di Formazione per Piccole Produzioni Locali - All. D D.G.R.V. n. 2162/2017 – 19 febbraio /5 marzo 2019 L'Alveare del Grappa – Irecoop - Crespano del Grappa (TV)

2019 Corso di Formazione per Piccole Produzioni Locali - All. D D.G.R.V. n. 2162/2017 – 28 febbraio 2019 – CIPAT Confederazione Italiana Agricoltori – Marghera (VE)

2019 Corso di Formazione per Piccole Produzioni Locali - All. D D.G.R.V. n. 2162/2017 – 26 marzo/18 aprile 2019 Confagricoltura - Segusino (TV)

2019 Relatore a Convegno " Piccole Produzioni Locali - Opportunità di reddito per le Aziende Agricole" - 25 maggio 2019 - Futuro Agricoltura - Montagnana (PD)

2019 Corso di Formazione per Piccole Produzioni Locali - All. D D.G.R.V. n. 2162/2017 – 8 - 29 ottobre 2019 Erappa - Confagricoltura - Paese (TV)

2019 Corso di Formazione per Piccole Produzioni Locali - All. D D.G.R.V. n. 2162/2017 – 14 ottobre 2019 – CIPAT - Confederazione Italiana Agricoltori – Treviso

2019 Corso di Formazione per Piccole Produzioni Locali - All. D D.G.R.V. n. 2162/2017 – 14 novembre 2019 Impresa Verde – Coldiretti – Belluno

2019 Corso di Formazione per Piccole Produzioni Locali - All. D D.G.R.V. n. 2162/2017 – 14 novembre 2019 Impresa Verde – Coldiretti – Montebelluna (TV)

2019 Corso di Formazione per Piccole Produzioni Locali - All. D D.G.R.V. n. 2162/2017 – 27 novembre 2019 – CIPAT - Confederazione Italiana Agricoltori – Padova

2019 Corso di Formazione per Piccole Produzioni Locali - All. D D.G.R.V. n. 2162/2017 – 17 dicembre 2019 Impresa Verde – Coldiretti – Padova

Allegati

Elenco dei documenti, attestati, crediti formativi e indicazione delle delibere, note, protocolli prodotte dall'ex- Azienda U.L.S.S. 7 e altri enti, riguardanti il curriculum dello scrivente

INFORMATIVA ALL'INTERESSATO (ai sensi degli artt. 13 Reg UE 2016/679).

Titolare del trattamento: ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE (in sigla IZSVE), con sede legale in 35020 LEGNARO (PD), Viale dell'Università 10, C.F. e P.IVA 00206200289, in persona del Direttore generale e legale rappresentante pro tempore tel. 0498084242, email dirgen@izsvenezie.it. In particolare, i dati verranno trattati dal personale della Struttura Complessa SCS7- Servizio Formazione e Sviluppo delle Professioni.

Dati del Responsabile della protezione dei dati (RPD/DPO): Avv. Piergiorgio Cervato, dpo@izsvenezie.it. Tipologia di dati e fonti: dati comuni, anagrafici e identificativi. Proverranno tutti dall'interessato. Finalità e modalità: i dati saranno trattati per lo svolgimento di attività istituzionali dell'IZSVE; il trattamento avverrà in modo sia manuale/cartaceo, che elettronico. Base giuridica: il trattamento si fonda, oltre che sul consenso manifestato tramite conferimento volontario dei dati, sull'adempimento di un obbligo contrattuale nonché sul legittimo interesse del Titolare. Obbligatorietà: il conferimento dei dati è obbligatorio e la sua mancanza comporta l'impossibilità per il Titolare di eseguire l'attività oggetto del trattamento. Destinatari: i dati potranno essere comunicati a soggetti all'uopo incaricati dal Titolare, a Responsabili del trattamento e consulenti del Titolare. Conservazione: i dati saranno conservati fino a revoca del consenso. Diritti: l'interessato può esercitare i suoi diritti di accesso, rettifica, cancellazione, limitazione, portabilità, opposizione via email ai dati del Titolare di cui sopra. Reclamo: l'interessato può proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali. Revoca: il consenso può essere revocato, ma ciò potrebbe comportare l'impossibilità per il Titolare di svolgere l'attività oggetto del trattamento.

Il/la sottoscritto/a dichiara di aver preso visione della [nota informativa](#) e di aver letto e accettato i [termini e le condizioni di utilizzo](#)

Autorizzo inoltre l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie:

1) nei casi previsti dalla legge, alla pubblicazione del curriculum formativo e professionale nel sito internet aziendale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie in applicazione del D. L.gs. n. 33/2013 art. 15, comma 1

2) nel caso di eventi accreditati ECM, alla pubblicazione del mio curriculum formativo e professionale nella banca dati dell'applicazione ECM del sito AGENAS accessibile a tutti gli utenti, nonché la diffusione dei miei dati personali per la compilazione del "resoconto" da comunicare alla Commissione Nazionale ECM ai fini della registrazione e del rapporto relativo alla organizzazione di ogni evento o progetto formativo aziendale ECM.

Data ___12/01/2021__



Il/La dichiarante¹

(Firma per esteso e leggibile)

¹Ai sensi dell'art.38 del D.P.R. n. 445/2000 "...le istanze e le dichiarazioni sostitutive di atto di notorietà da produrre agli organi della amministrazione pubblica o ai gestori o esercenti di pubblici servizi sono sottoscritte dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritte e presentate unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore. La copia fotostatica del documento è inserita nel fascicolo. Le istanze e la copia fotostatica del documento di identità possono essere inviate per via telematica..."

Firma



**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **DAGO LIONELLA**
Indirizzo **VIA MARCORÀ, 37/A 31015 CONEGLIANO (TV) ITALIA**
Codice fiscale **DGALLL62D67D530D**

Telefono **333.3194854**
E-mail **lionella.dago gmail.com**

Nazionalità Italiana
Data di nascita 27/04/1962

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date dal 16/06/2003
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Libero professionista
- Tipo di azienda o settore Aziende agroalimentari, distribuzione alimentare, servizi
- Tipo di impiego Valutatore , formatore e consulente

• Principali mansioni e responsabilità

Team Leader Auditor di sistemi gestione qualità e sicurezza alimentare (standard ISO 9001, ISO22000, FSSC 22000) nel comparto agroalimentare e servizi (circa 50 giorni/anno); incarico in esclusiva con CSQA certificazioni srl.

Team Leader Auditor GSFS, IFS Food, BRC A&B e IFS Broker (circa 80 giorni/anno); incarico in esclusiva con CSQA certificazioni srl.

Formatore (Comitato Tecnico e trainer per scuola management CSQA_Master Food Safety Manager e Food Compliance Manager, ISO 22000, HACCP base e approfondimenti per filiera, standard IFS Food, standard FSSC) (circa 20 giorni/anno); collaborazione con CSQA certificazione srl e vari Enti ed aziende (es. IFOA, A.S.S. 6 Friuli Venezia Giulia, AIV Formazione, Formarsi Trento, Confindustria Udine, Corso per casaro OIC 2017, ITS anni/s 2021 e 2022, Università di Padova Master Nutrizione dal 2015).

Trainer IFS Food per auditor CSQA Certificazioni srl.

Collaborazione con CSQA per attività di qualifica, formazione ed affiancamento valutatori negli schemi di Sistemi di Gestione nel settore Food e di prodotto secondo schemi GSFS-IFS Food. Progettazione ed erogazione corsi di formazione negli schemi succitati. Gestione Ufficio Qualifiche e Pianificazione.

Socio titolare SQ Servizi per la Qualità sas di Lionella Dago & c. : consulenze per attività di pianificazione, implementazione, controllo secondo schemi e standard di seguito riportati:

- ISO 9001, ISO 22000, UNI 10854, ISO 22005, FSSC in aziende agroalimentari e servizi
- standard GSFS e IFS Food
- certificazione di prodotto e di filiera in aziende agroalimentari e di distribuzione
- igiene e sicurezza alimentare e HACCP
- controllo qualità e legislazione nelle produzioni agroalimentari
- Etichettatura carni bovine Reg.1760
- FAMI QS mangimistico

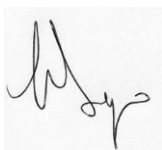
Alcune delle aziende seguite:

azienda	settore	Standard implementati
Lattebusche sca	Lattiero caseario	ISO 9001, ISO 22005, GSFS, IFS Food, verifiche 2°parte fornitori
Adisseo Filozoo	Mangimistico	ISO 9001, FAMI QS
Industria Alimentare Roberto	Prodotti da forno	GSFS, IFS Food
Leiballi Carni	Macellazione e sezionamento Carni bovine e suine	ISO 9001, Etichettatura Reg. 1760
Dal Monte Carni	Carni bovine	Etichettatura Reg. 1760
Pastificio Gaetarelli	Pasta fresca ripiena	ISO 9001, GSFS, IFS Food
Mendel Speck	Carni stagionati	GSFS, IFS Food
Naba Carni	Macellazione e sezionamento carni fresche	ISO 22005
Gobbi&Frattini	Macellazione carni avicole	IFS Food
Bauer	Estratti, brodo ed insaporitori	ISO 9001, GSFS, IFS Food
Dali	Pasta fresca ripiena	ISO 9001, GSFS, IFS Food
Robes	Macellazione e sezionamento carni bovine	GSFS, IFS
Asco TLC	Infrastrutturazione fibre ottiche, servizi di telecomunicazione	ISO 9001
Auchan	Distribuzione	ISO 9001
Righetti	Maionese e salse	ISO 9001, GSFS, IFS Food



Malgara Chiari&Forti	Pasta Fresca ripiena	GSFS, IFS Food
TP Gelati	gelati	IFS Food
Santa Giustina Carni	Macellazione e sezionamento carni bovine	HACCP
Bottega spa	Produzione ed imbottigliamento di vini fermi, frizzanti e spumanti; produzione ed imbottigliamento di grappa e liquori	ISO 9001, GSFS e IFS
Erika Eis	Produzione di gelato e di dolci	GSFS e IFS
Toniolo Casearia	Produzione e confezionamento formaggi	Formazione HACCP
Sidea	Spezie ed erbe aromatiche	FSSC 22000
Hausbrandt	Birra e Caffè	BRC-IFS_ISO9001
Valdiporro	Prodtti dolci da forno	BRC-IFS
Almas srl	Bevande vegetali	IFS Food
Loacker	Prodotti dolciari da forno	ISO 9001 e IFS

Membro dell'Organismo di sorveglianza modello DL 231 c/o Industria Alimentare Roberto srl dal 2012 al 31.12.2021



- Date dal 01/06/91 al 16/06/2003
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Lattebusche scarl Via Nazionale, 79 Busche di Cesiomaggiore BL
- Tipo di azienda o settore Cooperativa agroalimentare (lattiero-casearia)
- Tipo di impiego Responsabile Assicurazione Qualità
- Principali mansioni e responsabilità
 - delegata dalla Direzione Generale per il coordinamento del Progetto Qualità aziendale e di Certificazione ai sensi della Norma UNI EN ISO 9002/94
 - conseguimento della Certificazione dell'azienda secondo UNI EN ISO 9002/94 in data 11/10/95
 - Responsabile Assicurazione Qualità aziendale
 - Responsabile gestione Soci produttori latte aziendale (latte qualità+assistenza tecnica)
 - Responsabile di Prodotto per lo stabilimento di Busche
 - Coordinamento progetto di certificazione stabilimento Chioggia secondo Norma UNI EN ISO 9001 (ottenuta in aprile '97)
 - Responsabile progetto di Certificazione di prodotto formaggio Piave (ottenuta maggio '97) e di riconoscimento DOP (ottenuta nel 2002)
 - collaborazione con Direzione Generale per attività di Product Manager linea formaggi (Piave, Montasio, varie tipologie "latteria") e coordinamento gruppo di lavoro di 12 persone nei ruoli di "P,M," per le diverse tipologie produttive dell'azienda
 - Responsabile gestione Reclami
 - Responsabile progetto di passaggio del Sistema di Gestione per la Qualità aziendale alla norma UNI EN ISO 9001:2000 (ottenuto in ottobre 2002 per i tre stabilimenti aziendali, Busche, Chioggia e Sandrigo)

- Date dal 01/01/90 al 31/05/91
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Lattebusche scarl Via Nazionale, 79 Busche di Cesiomaggiore BL
- Tipo di azienda o settore Cooperativa agroalimentare (lattiero-casearia)
- Tipo di impiego Responsabile Laboratorio di Controllo Qualità interno
- Principali mansioni e responsabilità
 - Pianificazione e supervisione realizzazione analisi chimico-fisiche e microbiologiche su latte, formaggi, acqua
 - Gestione acquisti materiali laboratorio e servizio esecuzione analisi presso laboratori esterni
 - Analisi dei dati e reportistica alla direzione
 - Servizio di supporto tecnico ai Soci produttori di latte (servizio pagamento latte qualità e assistenza tecnica alla stalla)

- Date dal 01/06/89 al 31/12/89
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Lattebusche scarl Via Nazionale, 79 Busche di Cesiomaggiore BL
- Tipo di azienda o settore Cooperativa agroalimentare (lattiero-casearia)
- Tipo di impiego addetto Laboratorio di Controllo Qualità interno (analista)
- Principali mansioni e responsabilità
 - Esecuzione analisi chimico-fisiche e microbiologiche su latte, formaggi, acqua



- Date dal 01/08/86 al 31/05/89
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Lattebusche scarl Via Nazionale, 79 Busche di Cesiomaggiore BL
- Tipo di azienda o settore Cooperativa agroalimentare (lattiero-casearia)
- Tipo di impiego consulente esterno per attività didattica e promozionale dei prodotti lattiero-caseari presso le scuole (progetto finanziato UE)
- Principali mansioni e responsabilità
 - Presentazione progetto alle strutture scolastiche e consigli d'istituto
 - Gestione forniture (prenotazioni, abbonamenti, ordini, pagamenti)
 - Interventi didattici presso le scuole
 - Gestione visite allo stabilimento produttivo

- Date Dal 21/02/84 al 28/02/84
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Scuola Media Alano di Piave BL)
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego supplente di Scienze e Matematica
- Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date prima sessione di aprile 1990
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Esame di stato per la abilitazione professionale
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Abilitazione alla professione di Biologo
- Qualifica conseguita Iscrizione Albo Professionale Biologi 040510
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date 15/12/1988
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Facoltà di Scienze FF MM NN Università di Padova
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Scienze Biologiche
- Qualifica conseguita Laurea
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 100/110

- Date 25/07/81
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Liceo Ginnasio Statale "Castaldi" di Feltre
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio /
- Qualifica conseguita Maturità classica
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 52/60



- Date Dal 1990 ad oggi
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione VARI
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - argomenti tecnici riguardanti tecnologia alimentare, microbiologia, igiene
 - legislazione e sicurezza nell'agroalimentare
 - organizzazione aziendale e comunicazione
 - sistemi di gestione della qualità e sicurezza alimentare
 - certificazioni di sistema, di prodotto e di filiera
 - standards BRC, IFS Food e IFS Broker
 - Legislazione alimentare
 - qualifica ed allineamento per valutatori nel settore agroalimentare (annuale, dal 2003)

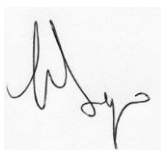
- Date 15-20 maggio 2000
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione CSQA
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Norme ISO 9001 e 19011: valutatore di sistemi qualità
 - Qualifica conseguita corso 40 ore per valutatori dei sistema qualità (riconosciuto AICQ SICEV)
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Esame superato

- Date 2006
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione BRC
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Standard BRC
 - Qualifica conseguita Valutatore BRC qualificato

- Date 2007
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione IFS
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Standard IFS Food
 - Qualifica conseguita Valutatore IFS Food qualificato

- Date 10 - 11/10/07
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione IFS-Federdistribuzione Milano
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - IFS Food ver5
 - Qualifica conseguita Trainer auditor

- Date 22-04-2010



- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- IFS Broker - HDE
- Standard IFS Broker
- Valutatore qualificato IFS Broker

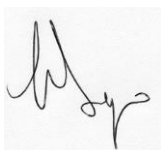
- Date
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Ad oggi
sede CSQA Thiene
- Aggiornamenti
- Valutatore qualificato GSFS ver 9, BRCS A&B ver 3, IFS Food ver 8, IFS Broker ver 3.2, FSSC ver 6

CONVEGNI

- Date
 - Argomenti ed organizzatori
- Dal 1990 ad oggi
- Partecipazione a diversi convegni in qualità di relatore, riguardanti approfondimenti tecnici e normativi, fra cui si citano alcuni esempi:
- MIN SA-MIPAF Il latte vaccino, dalla produzione all'alimentazione infantile
- APA La qualità del latte in provincia di Belluno
- Cons. Bellunese Zootecnico DL 118/119: Nuova normativa sull'impiego e sulla distribuzione del farmaco veterinario
- Confcooperative Veneto: La Qualità in azienda: strumento di successo imprenditoriale
- Provincia di Bergamo: Controllo di Qualità nel comparto agrozootecnico: aspetti procedurali applicativi ed esperienze
- Irecoop Lombardia Qualità del prodotto e Qualità del processo produttivo"
- CSQA: Giornata di lavoro per Veterinari sull'applicazione delle Norme ISO 9000 nel settore lattiero-caseario
- Latteria Paludo e Comune di Fagagna: la certificazione di prodotto nel settore lattiero-caseario
- Informa 2019_Allergeni e FSMA

PUBBLICAZIONI

- Date
 - Argomenti ed editori
- Dal 1990 ad oggi
- Fascicoli didattici "Il latte e l'alimentazione"
- Atti convegni citati
- Rivista Veterinaria_2006 "HACCP, Qualità e gestione aziendale : un tentativo di chiarezza per imprese e Veterinari"



De Qualitatae 2008: "Qualità, Igiene e mercato: come sopravvivere in azienda"
Quaderni CSQA 2011 : "FSSC nel panorama delle norme sulla sicurezza alimentare"
Manuale Lattiero-Caseario, 2011: capitolo 24, con altri autori CSQA_ Tecniche Nuove editori
Quaderni CSQA 2012 : "Risk Management"
News Letter CSQA 2015-2016: "La Nuova ISO 9001:2015"
News Letter CSQA 2015-2016: "La versione 7 di GSFS"

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

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

MADRELINGUA

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

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

ITALIANO

FRANCESE

BUONO
BUONO
SUFFICIENTE

INGLESE

BUONO
BUONO
SUFFICIENTE

ESPERIENZA LAVORATIVA SVILUPPATA IN RUOLI CON FORTE COMPONENTE COMUNICATIVA (GRUPPI DI LAVORO, STAFF DIREZIONALE, ECC.) ED ATTUALMENTE BASATA SULL'UTILIZZO DEI DIVERSI CANALI COMUNICATIVI E RELAZIONALI (VERBALE E SCRITTO) IN SITUAZIONI MOLTO VARIE E CON INTERLOCUTORI ESTREMAMENTE DIVERSI (ATTIVITÀ DI VERIFICHE ISPETTIVE E DOCENZE).

ESPERIENZA ORGANIZZATIVA MATURATA IN DIVERSE SITUAZIONI: GESTIONE GRUPPI DI LAVORO, COORDINAMENTO PROGETTI, RESPONSABILITÀ FUNZIONI DIPENDENTI, ECC.

PARTECIPAZIONE AD ASSOCIAZIONI DI VOLONTARIATO CON RUOLO NELL'AMBITO DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

UTILIZZO AUTONOMO DEI PRINCIPALI APPLICATIVI PER PERSONAL COMPUTER

PROPENSIONE VERSO ATTIVITÀ ESPRESSIVE GRAFICHE, COSTRUTTIVE E DESCRITTIVE (DISEGNO, LAVORI MANUALI E SCRITTURA) E RECITAZIONE

CUCINA, COLTIVAZIONI ORTICOLE E FLORICOLE



PATENTE O PATENTI

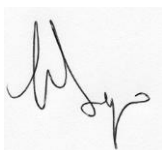
PATENTE B

ALLEGATI

DISPONIBILI ALLEGATI CON DETTAGLI INERENTI LE VOCI INDICATE SINTETICAMENTE (ES. DOCENZE EFFETTUATE, CONSULENZE GESTITE, SINGOLI CORSI FREQUENTATI, ECC.)

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del DPR 28.12.2000 n.445, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art.76 del medesimo, in caso di dichiarazioni mendaci e di formazione o uso di atti falsi, dichiaro di essere in possesso dei titoli e delle qualifiche indicati nel presente curriculum vitae et studiorum, riservandomi di produrre a richiesta titoli ed attestati utili alla valutazione della mia posizione che non siano già nel mio fascicolo personale.

Preso visione dell'informativa ex art. 13 Reg. Ue 679/2016 (www.csqa.it/CSQA/Documenti/Privacy-policy) si autorizza al trattamento dei dati personali contenuti nel presente curriculum vitae.



INFORMATIVA PRIVACY

Ai sensi degli artt. 13 e 14 Reg UE 2016/679 si rende la seguente informativa privacy.

Titolare del trattamento: ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE (in sigla IZSVE), con sede legale in 35020 LEGNARO (PD), Viale dell'Università 10, C.F. e P.IVA 00206200289, in persona del Direttore generale e legale rappresentante pro tempore tel. 0498084242, email dirgen@izsvenezie.it. In particolare, i dati verranno trattati dal personale delle strutture dell'IZSve interessate. Responsabile della protezione dei dati dell'IZSve ai sensi dell'art. 37 GDPR (RPD/DPO), contattabile all'indirizzo e-mail dbo@izsvenezie.it. Tipologia di dati e fonti: dati comuni, anagrafici e identificativi. Provengono tutti dall'Interessato. Finalità e modalità: i dati saranno trattati per lo svolgimento di attività istituzionali dell'IZSVE e in particolare per la stipulazione, gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto; il trattamento avverrà in modo sia manuale/cartaceo, che elettronico. Base giuridica: il trattamento si fonda, oltre che sul consenso manifestato tramite conferimento volontario dei dati, sull'adempimento di un obbligo legale e contrattuale nonché sul legittimo interesse del Titolare. Obbligatorietà: il conferimento dei dati è obbligatorio e la sua mancanza comporta l'impossibilità per il Titolare di eseguire l'attività oggetto del trattamento e quindi, per esempio, l'impossibilità per di instaurazione del rapporto contrattuale tra l'Interessato e il Titolare o per lo svolgimento delle specifiche attività oggetto del trattamento. Destinatari: i dati potranno essere comunicati a soggetti all'uopo incaricati dal Titolare, a Responsabili del trattamento e consulenti del Titolare. Conservazione: i dati saranno conservati fino a revoca del consenso. Diritti: l'Interessato può esercitare i suoi diritti di accesso, rettifica, cancellazione, limitazione, portabilità, opposizione via email ai dati del Titolare di cui sopra. Reclamo: l'Interessato può proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali. Revoca: il consenso può essere revocato, ma ciò potrebbe comportare l'impossibilità per il Titolare di svolgere l'attività oggetto del trattamento.

Il sottoscritto

DICHIARA

- di aver preso visione dell'informativa privacy resa ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 13 e 14 del Reg. UE 2016/679
- di essere edotto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante, previsti dal DPR 62/2013 ("*Codice di comportamento dei dipendenti pubblici*") ai sensi dell'art. 2, comma 3 dello stesso DPR, come specificati nel Codice di comportamento della stazione appaltante visionabili all'indirizzo: <http://www.izsvenezie.it/amministrazione-trasparente/DL33/atticodice.xml>, di aver letto e compreso tali documenti e di accettarli incondizionatamente e senza riserve, impegnandosi a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice
- di accettare le condizioni e le disposizioni contenute nel Patto di Integrità adottato dall'IZSve in applicazione dell'art. 1, comma 17 della legge 6 novembre 2021, n. 190 e dell'art. 3.1.13 del Piano Nazionale Anticorruzione approvato con Deliberazione n. 72 dell'11 settembre 2013 dell'ANAC e successivi aggiornamenti

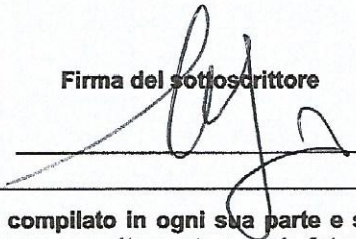
ACCONSENTE

al trattamento dei propri dati personali, ai sensi dell'art. 6 del Reg. UE 2016/679, ai fini della stipulazione, gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto.

Luogo **Conegliano**

Data **17/09/2025**

Firma del sottoscrittore



Il presente modulo da stamparsi in carta intestata, debitamente compilato in ogni sua parte e sottoscritto dal legale rappresentante dell'operatore economico, dovrà essere trasmesso unitamente a copia fotostatica, fronte e retro, non autenticata, di un valido documento di identità del dichiarante, all'indirizzo izsvenezie@legalmail.it indicando il Servizio o la Struttura che ne ha richiesto la presentazione.

INFORMAZIONI PERSONALI

Vanessa Di Pietro

Novembre 1996: Università Statale degli studi di MILANO
Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, con punteggio 109/110.
Laurea quinquennale vecchio ordinamento

TITOLO DI STUDIO

Febbraio 2003: abilitazione all'esercizio della professione di **Tecnologo Alimentare** e iscrizione all'**albo dei tecnologi alimentari** con numero n. 152.

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Dal 2004 ad oggi

Libero professionista: consulente e docente

Italia

Consulente nel settore agroalimentare e della ristorazione collettiva in aziende di piccole, medie e grandi dimensioni su tutto il territorio nazionale.

In particolare:

- implementazione di Sistemi di Gestione per la Qualità e/o per la Sicurezza Alimentare pianificando e sviluppando tutte le attività necessarie al raggiungimento degli obiettivi prefissati quali: riorganizzazione aziendale, ottenimento della certificazione da parte di enti terzi e realizzazione di processi di miglioramento continuo, etc;
- preparazione ed accompagnamento dell'azienda al rispetto della normativa di settore: ISO 9001, ISO 22000, ISO 22005, degli standard GFSI (BRCGS, IFS, FSSC 22000), piani HACCP, etichettatura, claims, allergeni, etc;
- progettazione e supporto allo sviluppo di nuove tecnologie produttive o alla riorganizzazione delle attività già presenti al fine di migliorare la qualità dei prodotti e dei processi;
- con collaborazione continuativa come responsabile qualità, di alcune società del comparto agroalimentare della Lombardia operanti nel settore carni, della gastronomia, delle uova e ovo prodotti, per la gestione e mantenimento costante del sistema qualità e dei rapporti con le autorità sanitarie e altri Enti terzi competenti relativamente a tutti gli aspetti igienico sanitari cogenti e di certificazione volontaria.
- Collaborazione con laboratori di analisi cliniche e poliambulatori della provincia di Bergamo e Milano, per l'Implementazione di sistemi di gestione per la qualità corrispondenti anche alle richieste dell'accreditamento regionale e al costante mantenimento e miglioramento dello stesso

Docente in corsi di formazione di base ed avanzati inerenti la food safety, per personale del settore agroalimentare, per conto di Università, Enti pubblici e privati, in materia di:

- Aspetti teorici e gestionali dei Sistemi di Gestione per la qualità, la sicurezza alimentare e altre norme volontarie;
- Aspetti teorici e gestionali del sistema HACCP;
- Evoluzione dei concetti di sicurezza alimentare e nuovi modelli applicativi
- Formazione igienico sanitaria per il personale;
- Etichettatura;
- Standard BRCGS, IFS, FSSC 22000 ed affini;
- Certificazioni di prodotto o di filiera o altri disciplinari tecnici
- Sicurezza e valorizzazione dei prodotti tipici attraverso test diagnostici innovativi
-

Agroalimentare

Dal 2004 ad oggi **Lead auditor e docente presso centro formazione CSQA Certificazioni srl,**
attività di **Lead Auditor**, in aziende di medie e grandi dimensioni nei seguenti settori: mangimistico, lattiero caseario, carni, bevande alcoliche e superalcoliche, prodotti combinati, cereali ecc e della ristorazione collettiva, al fine di verificare la conformità agli standard BRC, IFS e FSSC 22000, alle norme di gestione per la qualità (ISO 9001) e la sicurezza alimentare (ISO 22000), ai sistemi HACCP (Codex Alimentarius) e alle filiere di prodotto (ISO 22005) o altri disciplinari tecnici o standard volontari di riferimento applicabili dal settore primario e dall'aziende di trasformazione

Docente in corsi di formazione di base ed avanzati in materia di:

- Auditor interni per gli standard BRC e IFS;
- Food defense;
- Auditor interni di sistemi di autocontrollo (HACCP);
- Auditor interni di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare (ISO 22000)
- Auditor interni di sistemi di gestione per la qualità (ISO 9001)
- Certificazioni di prodotto o di filiera o altri disciplinari tecnici
- La norma UNI EN ISO 19011
- etc

Agroalimentare

Dal 2018 ad oggi **Docente**
CSQA - SCUOLA DI MANAGEMENT AGROALIMENTARE
Appartenente al comitato tecnico scientifico e docente nei master di Food Safety Management Systems

Agroalimentare

Dal 2023 ad oggi **Direttore scientifico e docente**
CSQA - SCUOLA DI MANAGEMENT AGROALIMENTARE
Direttore scientifico e docente nei master di Food Safety Management Systems

Agroalimentare

Dal 2014 ad oggi **Lead auditor**
Coop Italia
attività di **Lead Auditor**, presso aziende fornitrici dell'organizzazione

Agroalimentare

Dal 2018 ad oggi **Libero professionista**
AICQ SICEV srl
certificazione di figure professionali che operano in molteplici settori di attività e di corsi di Formazione qualificati e **referente di schema** del registro professionale Food Safety Management Systems

Agroalimentare

Dal 2019 al 2022 **Lead auditor**
Aenor Italia srl
attività di **Lead Auditor**, in aziende del settore agroalimentare, al fine di verificare la conformità agli standard FSSC 22000, alle norme di gestione per la sicurezza alimentare (ISO 22000)

Agroalimentare

- Dal 2019 ad oggi **Lead auditor**
NQA Italia srl
attività di **Lead Auditor**, in aziende del settore agroalimentare, al fine di verificare la conformità agli standard FSSC 22000
[Agroalimentare](#)
- Dal 1997 al 2004 **Responsabile del laboratorio**
L.M.C. srl - Bergamo: laboratorio chimico e microbiologico
- responsabile del laboratorio di analisi microbiologiche e interventi presso i clienti per prelievi di campioni e assistenza post analisi;
 - responsabile della direzione e coordinamento del personale con gestione di un proprio portafoglio clienti;
 - responsabile gestione qualità della società.
- [Agroalimentare, ambientale e cosmetico](#)
- Dal 1995 al 1995 **Analista**
C.N.R.-, Milano: Centro per lo Studio Tecnologico, Bromatologico e Microbiologico del Latte
Lavori a progetto quali:
- studio dell'interazione tra i batteri lattici e i batteri propionici attraverso l'utilizzo di tecniche conduttimetriche;
 - valutazione dell'efficacia batteriostatica del conservante chimico Kathon GC
- [Agroalimentare](#)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Da 2001 al 2023 **Lead auditor** Sostituire con il livello QEQ o altro, se conosciuto
- CSQA srl**
- 7-12 MAGGIO 2001 Corso 40 ore per Valutatori dei Sistemi Qualità nel Settore Agroalimentare
 - 17 novembre 2003 Corso di qualifica per valutatori di sistemi di autocontrollo (HACCP) e BRC
 - 19 giugno 2006 Corso 8 ore per Aggiornamento ISO 22000+BRC E IFS
 - 2 ottobre 2015 Corso 8 ore per Aggiornamento sulla nuova UNI EN ISO 9001:2025
 - 28 ottobre 2019 Calibration training UNI EN ISO 22000:2018 &Ho FSSC 22000 VER.5
 - 22 novembre 2020: formazione no ogm
 - 15 dicembre 2020: Corso 8 ore FSPCA Intentional Adulteration Vulnerability Assessments
 - 2 luglio 2021 corso 8 ore aggiornamento ISO 22000:2018 e FSSC v 5.1
 - 18 aprile 2021 certificato di formazione FSSC 22000 versione 5.1
 - 10 dicembre 2021 Calibration training FSSC 22000
 - 4 e 5 aprile 2022 Calibration training IFS
 - 4 e 5 luglio 2022 Calibration training UNI EN ISO 22000:2018 &Ho FSSC 22000 VER.5 e IFS e BRC
 - 7 marzo 2024 FSSC training course vs.6
 - 17 aprile 2024 FSSC harmonization program 2024
 - 3 e 4 luglio 2024 Calibration training IFS vs 8
 - 27 settembre 2024 Calibration training IFS
 - 4 ottobre 2024 Calibration training UNI EN ISO 22000:2018 &Ho FSSC 22000 VER.6
 - 6 dicembre 2024 Calibration training BRCS
 - 07 gennaio 2025 Calibrazione attività di affiancamento
 - 05 settembre 2025 Calibrazione ISO 22000 & FSSC 22000

- 26 settembre 2025 In house training BRCGS
- 04 e 05 dicembre 2025 in house training IFS (FOOD, LOGISTIC & BROKER)

settembre 2003-marzo 2004 Quality System Manager

Sostituire con il livello QEQ o altro, se conosciuto

AICQ - Milano
Master sulle norme sui Sistemi di Gestione per la Qualità

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	

Inglese

intermedio intermedio intermedio intermedio base

Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto

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

Competenze comunicative

Ho ottime capacità comunicative acquisite durante la mia esperienza di docente, relatore a convegni e nella mia attività professionale come lead auditor e come presidente del consiglio d'istituto presso l'istituto Comprensivo De Amicis di Bergamo dal 2012 al 2018

Competenze organizzative e gestionali

Possiedo ottime competenze organizzative e gestionali acquisite nella gestione dell'attività del laboratorio e successivamente con l'attività di consulenza e collaborazione continuativa con aziende del settore agroalimentare e di analisi cliniche e nel ruolo di lead auditor

Competenze professionali

Ho ampia e consolidata esperienza professionale riconosciuta e certificata in diversi settori nel dettaglio:

Da maggio 1998: CSQA certificazioni srl lead auditor sistemi di gestione per la qualità nelle seguenti aree tecniche:

- 02: allevamento, pesca, acquacoltura e attività di supporto
- 04: trasformazione di prodotti deperibili di origine animale
- 05: trasformazione di prodotti deperibili di origine vegetale
- 06: trasformazione di prodotti stabilizzati o stabili, additivi e pet food
- 15: produzione di reagenti chimici, fabbricazione di prodotti farmaceutici, detergenti, cosmetici e olii essenziali
- 34: commercio, manutenzione e riparazione di prodotti non alimentari
- 35: commercio di animali, piante e prodotti alimentari
- 37: ristoranti e servizi di catering
- 38: trasporto di merci e passeggeri
- 43: ricerca e sviluppo e analisi tecniche
- 47: servizi alle aziende (ad esclusione della pulizia industriale e della disinfestazione)
- 48: pulizia industriale di edifici ed altre attività di pulizia, inclusa la disinfestazione
- 50: istruzione e formazione professionale
- 60: consulenza tecnica

Da luglio 2015 lead auditor nei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare nelle seguenti aree tecniche:

- B01: coltivazioni vegetali
- C01: carne
- C02: ovoprodotti e uova in guscio
- C03: prodotti lattiero - caseari
- D01: confezionamento di vegetali freschi
- D02: IV gamma e altri vegetali stabilizzati
- D03: prodotti da forno non cotti e surgelati
- E02: prodotti cerealicoli e da forno
- E04: bevande e alcolici
- E05: prodotti secchi (zucchero, sale, cacao, vegetali essiccati e spezie essiccate, liofilizzati, confetteria e caramelle)
- F01: mangimi e pet food
- G01: fornitura e somministrazione di cibi pronti e bevande
- H01: commercializzazione di alimenti
- J01: trasporto e magazzinaggio
- Z0: prodotti combinati
- BI: coltivazione di vegetali (ad esclusione di cereali e legumi)
- BII: coltivazione di cereali e legumi
- CIA: carni fresche e derivati
- CIC: latte, uova e derivati
- CII: produzione di prodotti deperibili di origine vegetale
- CIII: produzione di prodotti deperibili di origine mista animale e vegetale
- CIVB: prodotti cerealicoli e da forno cotti dolci e salati (inclusi prodotti a base di cioccolato) e prodotti secchi (zucchero, sale, cacao, vegetali essiccati e spezie essiccate, liofilizzati, confetteria e caramelle)
- CIVD: bevande e alcolici
- DI: produzione di mangimi
- E: catering
- FI: vendita al dettaglio o all'ingrosso
- FII: commercio/intermediazione di alimenti
- GI: fornitura di servizi di trasporto e stoccaggio per prodotti alimentari e mangimi deperibili
- GII: fornitura di servizi di trasporto e stoccaggio per prodotti alimentari e mangimi stabili a temperatura ambiente
- H: servizi

Da luglio 2015: lead auditor BRC nei seguenti settori

- 01: Carni Rosse Crude
- 02: Pollame crudo
- 03: Prodotti Preparati Crudi (Carne, pesce e prodotti vegetariani)
- 06: Frutta, Verdura e Frutta a Guscio Preparate
- 07: Latticini, Uova Liquide
- 08: Prodotti Cotti a Base di Carni/Pesci
- 09: Carne e Pesce Crudo Conservato e/o Fermentato
- 10: Piatti Pronti e Tramezzini; Dessert Pronti al Consumo
- 12: Bevande
- 13: Bevande Alcoliche e Fermentate/Prodotti di Fermentazione
- 15: Alimenti Essiccati ed Ingredienti
- 16: Dolciumi
- 18: Oli e Grassi

Da settembre 2013 lead auditor IFS nei seguenti settori

- 01: Carni rosse e bianche, pollame e prodotti a base di carne
- 03: Uova e prodotti a base di uova
- 04: Prodotti lattiero-caseari

- 06: Granaglie, cereali, prodotti da forno e prodotti dolciari industriali, dolciumi, snacks
- 07: Prodotti combinati
- 08: Bevande

Da 2015 lead auditor FSSC sui seguenti settori:

- B01: coltivazioni vegetali
- C01: carne
- C02: ovoprodotti e uova in guscio
- C03: prodotti lattiero - caseari
- D01: confezionamento di vegetali freschi
- D02: IV gamma e altri vegetali stabilizzati
- D03: prodotti da forno non cotti e surgelati
- E02: prodotti cerealicoli e da forno
- E04: bevande e alcolici
- E05: prodotti secchi (zucchero, sale, cacao, vegetali essiccati e spezie essiccate, liofilizzati, confetteria e caramelle)
- F01: mangimi e pet food
- G01: fornitura e somministrazione di cibi pronti e bevande
- H01: commercializzazione di alimenti
- J01: trasporto e magazzinaggio
- K: prodotti biochimici
- Z0: prodotti combinati
- CIA: carni fresche e derivati
- CIC: latte, uova e derivati
- CIII: produzione di prodotti deperibili di origine mista animale e vegetale
- CIVB: prodotti cerealicoli e da forno cotti dolci e salati (inclusi prodotti a base di cioccolato) e prodotti secchi (zucchero, sale, cacao, vegetali essiccati e spezie essiccate, liofilizzati, confetteria e caramelle)
- CIVD: bevande e alcolici

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Avanzato	Avanzato	Avanzato	intermedio	intermedio

Livelli: [Utente base](#) - [Utente intermedio](#) - [Utente avanzato](#)
[Competenze digitali](#) - [Scheda per l'autovalutazione](#)

Sostituire con il nome dei certificati TIC

- buona padronanza degli strumenti di Office
- buona padronanza dei programmi per l'elaborazione digitale delle immagini per l'attività di formazione

Altre competenze

Da 1 settembre 2004 iscritta all'elenco dei professionisti della provincia di Milano settore agricoltura e parchi per attività relative al programma Provinciale di educazione alimentare

Dal 2015 Presidente di un'associazione culturale che organizza attività con i bambini: letture animate, alla scoperta del cibo, merende in lingua, manifestazioni podistiche non competitive, etc

Partecipazione attiva a tavoli di approfondimento sulla revisione delle norme volontarie e sulle novità della legislazione cogente e regolamentata

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Certificazioni Da maggio 1998: Iscritta al registro delle figure professionali lead auditor sistemi di gestione per la qualità norma ISO 9001 con n. 379, certificate da AICQ SICEV

Da febbraio 2019: Iscritta al registro delle figure professionali lead auditor sistemi di gestione per la sicurezza alimentare ISO 22000 con n. 009, certificate da AICQ SICEV

ALLEGATI

- copie delle lauree
- iscrizione all'albo
- certificazioni professionali

Dati personali 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) e sue successive modifiche e integrazioni, nonché del Regolamento UE 679/2016 (Regolamento Generale sulla Protezione dei dati o, più brevemente, RGPD).

Data, 09/03/2026

Firma

