

Corso ECM Webinar

EXPORT PAESI TERZI

Requisiti e riferimenti normativi

I edizione

13 APRILE 2026 | ore 14.00 - 18.00

20 APRILE 2026 | ore 14.00 - 17.30

Responsabile Scientifico

Michela Favretti - Medico veterinario dirigente IZSVe

Scopo del corso è approfondire la conoscenza della normativa di riferimento per l'esportazione (ad esempio USA, Giappone, Canada, Australia e Regno Unito), fornendo ai partecipanti una panoramica dei requisiti aggiuntivi necessari per l'accesso ai mercati extra-UE.

Verranno illustrati gli aggiornamenti legislativi, le procedure da seguire per l'esportazione dei prodotti alimentari e le principali metodiche analitiche da adottare per il controllo microbiologico richiesto dai Paesi Terzi e dagli Stati Uniti.

Particolare attenzione sarà inoltre dedicata alle SSOP - procedure operative standard di sanificazione - e alla validazione dei processi produttivi.

edizione ECM	
DESTINATARI	Partecipanti: 250 Il corso si rivolge a chiunque operi nel settore alimentare: personale delle aziende sanitarie deputato ai controlli export, operatori del settore alimentare, responsabili qualità, responsabili di produzione, consulenti, personale di laboratori analisi e tutti gli interessati alla tematica. Il corso è accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie: • Biologi • Chimici • Medici chirurghi (<i>discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica</i>) • Medici veterinari (<i>tutte le discipline</i>) • Tecnici sanitari di laboratorio biomedico • Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
CREDITI	IN FASE DI ACCREDITAMENTO
DURATA	7 ORE (escluse le pause)
LINK ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it
SCADENZA ISCRIZIONI	8 aprile 2026

PROGRAMMA

PRIMA GIORNATA 13 APRILE 2026

dalle h. 13.45 alle h. 14.00 **ACCESSO PARTECIPANTI ALLA PIATTAFORMA**

dalle h. 14.00 alle h. 14.45

INQUADRAMENTO GENERALE EXPORT PAESI TERZI

DOCENTE: EMANUELA TESEI- ASU FC

dalle h. 14.45 alle h. 15.30

ASPETTI NORMATIVI PER L'ESPORTAZIONE

DOCENTE: BARBARA LUGOBONI – ASU FC

PAUSA dalle h. 15.30 alle h. 15.45

dalle h. 15.45 alle h. 17.30

ALTERNATIVE USA, APPLICAZIONE DELLE SSOP (SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES) E VALIDAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

DOCENTE: FILIPPO CASTOLDI – ESPERTO IN IGIENE ALIMENTARE

dalle h. 17.30 alle h. 18.00

DISCUSSIONI E CONCLUSIONI

TUTTI I DOCENTI DELLA SESSIONE

SECONDA GIORNATA 20 APRILE

dalle h. 13.45 alle h. 14.00 **ACCESSO PARTECIPANTI ALLA PIATTAFORMA**

dalle h. 14.00 alle h. 14.45

ESPORTAZIONE DEI PRODOTTI A BASE DI LATTE E DEI PRODOTTI COMPOSTI, NORMATIVA DI RIFERIMENTO E CERTIFICAZIONE

DOCENTE: TOGNETTI DANIELE – MINISTERO DELLA SALUTE

dalle h. 14.45 alle h. 15.05

ESPERIENZA DEL CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE NELL'ESPORTAZIONE

DOCENTE: ELIA BORTOLUZZI – CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

dalle h. 15.05 alle h. 15.25

ESPERIENZA DEL CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO MONTASIO NELL'ESPORTAZIONE

DOCENTE: ELENA MITRI – CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO MONTASIO

PAUSA dalle h. 15.25 alle h. 15.40

dalle h. 15.40 alle h. 16.00

ESPERIENZA DI RONCADIN SPA NELL'ESPORTAZIONE

DOCENTE: ELISA BURELLO – RONCADIN SPA

dalle h. 16.00 alle h. 16.30

PROVE SPERIMENTALI PER LA VALIDAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI DI ALIMENTI DESTINATI ALL'EXPORT

DOCENTE: ALESSANDRA PEZZUTO – IZSVe

dalle h. 16.30 alle h. 17.00

GLI ACCERTAMENTI DI LABORATORIO SECONDO I METODI FISIS

DOCENTE: MICHELA FAVRETTI – IZSVe

dalle h. 17.00 alle h. 17.30

DISCUSSIONI E CONCLUSIONI

TUTTI I DOCENTI DELLA SESSIONE

MODERATORE DELLA GIORNATA: MICHELA FAVRETTI – IZSVe

VERIFICA di APPRENDIMENTO

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla da completare entro 3 giorni dalla fine del corso (23 aprile 2026). Sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (max 5 tentativi con doppia randomizzazione delle domande).

VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

Compilazione questionario di gradimento

INFORMAZIONI UTILI

OBIETTIVI

Obiettivo formativo: 23. Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate.

COMPETENZE

Tecnico-professionali: i discenti, al termine del corso, acquisiranno le conoscenze di base e specifiche sulla normativa di riferimento per la produzione di prodotti alimentari destinati all'esportazione verso paesi terzi. Acquisiranno inoltre capacità e competenze critiche per la gestione di *Listeria monocytogenes* e di *Salmonella* spp negli ambienti e sui prodotti finiti, sulla corretta gestione delle SSOP, sulle prove di validazione dei processi produttivi di alimenti destinati all'esportazione.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Serie di relazioni su tema preordinato e discussione in plenaria. Il corso prevede la partecipazione a sessioni formative fruibili in diretta (webinar) tramite piattaforma multimediale dedicata. Le sessioni saranno registrate e rese disponibili per una fruizione asincrona/ripetibile.

PREREQUISITI TECNICI

Per la partecipazione al corso in modalità *webinar* è necessario:

- *Computer* o *tablet* dotati di audio, microfono e webcam (si consiglia l'uso di cuffie)
- Collegamento Internet stabile, meglio se collegato con cavo LAN (consigliato almeno 1,5 Mbps in *download*)
- *Browser* aggiornato all'ultima versione disponibile (Mozilla Firefox, Microsoft Edge o Google Chrome). Si consiglia l'uso di Google Chrome. La piattaforma non è compatibile con Internet Explorer.
- [Client Zoom per riunioni](#) installato e aggiornato all'ultima versione.

È fondamentale che ciascun partecipante si colleghi alla piattaforma individualmente per consentire la registrazione degli accessi e il tracciamento della partecipazione, necessari per il riconoscimento dei crediti ECM e/o il rilascio dell'attestato.

ISCRIZIONI

Per iscriversi è necessario essere registrati alla piattaforma e-learning <https://learning.izsvenezie.it/>:

- Effettuare il [login](#) oppure, se ancora non si possiede un profilo-utente, [crearne uno](#)
- Accedere al seguente url <https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=730> e cliccare su "Pre- Iscrivimi"
- Completare l'iscrizione cliccando sul tasto "PRENOTA". Le pre-iscrizioni incomplete di prenotazione non saranno prese in considerazione e non daranno la possibilità di partecipare al corso

In caso di difficoltà tecniche è possibile contattare il n. 049 8084341

NOTE

Per acquisire l'attestato di partecipazione o l'attestato ECM è necessario seguire in diretta l'attività didattica negli orari indicati nel programma 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 | ✉ formazione@izsvenezie.it

Curriculum Vitae



Informazioni personali

Nome / Cognome	Michela Favretti	
Indirizzo	Via Viuzza 10 33050 Mortegliano (UD) Italia	
Telefono	+ 39 0432 669196	Cellulare: +39 349 0520436
Fax	+39 0421 221453	
E-mail	mfavretti@izsvenezie.it	
Cittadinanza	Italiana	
Data di nascita	16.07.1974	
Luogo di nascita	Pordenone (PN)	
Codice fiscale	FVRMHL74L56G888X	

Esperienza professionale

Date	01.02.2022 a tutt'oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Dirigente Veterinario, Responsabile del Laboratorio Alimenti ufficiali di Pordenone
Principali attività e responsabilità	Gestione del laboratorio alimenti ufficiali, supervisione delle analisi microbiologiche e strumentali, gestione delle positività analitiche. Collaborazione e supporto alle attività di programmazione campioni delle autorità competenti (aziende sanitarie e Regione). Stesura e revisione di procedure di prova relative all'attività analitica sugli alimenti sulla base delle norme ISO di riferimento o di metodi interni. Referente IZSve per il FVG e il Veneto dei progetti Piccole Produzioni Locali regionali
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie – via Bassa del Cuc 4 –33084 Cordenons (PN)
Tipo di attività o settore	Ente sanitario di diritto pubblico

Date	31.12.2008-31.01.2022																			
Lavoro o posizione ricoperti	Medico Veterinario dirigente Responsabile del Laboratorio di San Donà di Piave, Assicuratore qualità del laboratorio																			
Principali attività e responsabilità	Gestione del laboratorio di microbiologia alimentare, supervisione degli esami di laboratorio, firma dei rapporti di prova e consulenza alle aziende del settore alimentare, formazione agli operatori del settore alimentare.																			
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Via Calvecchia 4 30027 San Donà di Piave (VE)																			
Tipo di attività o settore	Ente sanitario di diritto pubblico																			
Date	31.12.2001-30.12.2008																			
Lavoro o posizione ricoperti	Medico Veterinario borsista e contrattista																			
Principali attività e responsabilità	Esami anatomico patologici, microbiologici e parassitologici in animali da reddito e d'affezione. Individuazione di residui di pesticidi in alimenti di origine animale e determinazione delle sostanze contenute in esche per l'avvelenamento di animali.																			
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Viale dell'Università 10 35020 Legnaro (PD)																			
Tipo di attività o settore	Ente sanitario di diritto pubblico																			
Istruzione e formazione	Vedi allegato																			
Capacità e competenze personali	Vedi allegato																			
Madrelingua	Italiano																			
Altra lingua	Inglese																			
Autovalutazione Livello europeo (*)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Comprensione</th> <th colspan="2">Parlato</th> <th colspan="2">Scritto</th> </tr> <tr> <th>Ascolto</th> <th>Lettura</th> <th>Interazione orale</th> <th>Produzione orale</th> <th colspan="2"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td> <td>B2</td> <td>B1</td> <td>B1</td> <td colspan="2">B1</td> </tr> </tbody> </table>		Comprensione		Parlato		Scritto		Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale			B1	B2	B1	B1	B1	
Comprensione		Parlato		Scritto																
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale																	
B1	B2	B1	B1	B1																
Inglese	(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue																			
Patente	Patente B																			
Ulteriori informazioni	Inserire qui ogni altra informazione utile, ad esempio pubblicazioni, ecc. (facoltativo)																			

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. Lgs. 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 27/03/2023



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

Emanuela Tesei

INFORMAZIONI PERSONALI

Emanuela Tesei

📍 Via della Madonnetta 1, Udine

☎ 335/7991211 oppure 3388542307

✉ emanuela.tesei@asufo.sanita.fvg.it

Sesso Donna | Data di nascita 06/05/1976 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA

Dirigente Veterinario
Dipartimento di Prevenzione
Servizio Veterinario
Area B, Igiene degli Alimenti di Origine Animale

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dirigente Veterinario Area Igiene degli Alimenti di Origine Animale a tempo indeterminato dal 25/01/2010.

Ha lavorato per l'ASS4 Medio Friuli fino alla riorganizzazione territoriale del 01/01/2015 nei distretti di Codroipo e di San Daniele del Friuli.

Nel primo ha svolto mansioni specifiche di Controllo Sanitario Veterinario presso i macelli e i caseifici del Distretto Veterinario del Codroipese. Si è specializzata nel controllo del Benessere Animale alla macellazione Reg Ce 1099/2009.

Da Agosto 2011 è stata assegnata al Distretto di San Daniele del Friuli dove si è occupata di Export Paesi Terzi di Alimenti di Origine Animale. Lavorando principalmente nel comparto del Prosciutto di San Daniele, ma non solo, ha incontrato e sostenuto ispezioni da delegazioni ministeriali estere di tutto il mondo, come:

- Il ministero della Salute Americano 2016, 2018, 2023 e 2025 (FSIS)
- Il Ministero dell'Agricoltura Americano 2011, 2019, 2021 (Aphis)
- Il Ministero della Salute Russo 2013 (Custom Union- Rosselkoznador)
- Il ministero della Sanità della Corea del Sud 2014
- Il ministero della Salute Cinese 2018 (CNCA)

Nel 2018 è stata incaricata dal Direttore di SOC Igiene degli Alimenti di Origine Animale, su richiesta del Ministero della Salute di accompagnare la delegazione FDA (Food and Drug Administration Americana) in uno stabilimento operante nel settore lattiero caseario e in un stabilimento di prodotti dolciari con creme a base di latte fresco.

Dopo avere partecipato alle specifiche sessioni formative erogate dal Ministero della Salute, dal 2018 viene nominata SUPERVISORE EXPORT USA e dalla nomina ad oggi ha eseguito una media di 20 Supervisioni/anno per ASUFC e per la Regione FVG.

Ed ha svolto supervisioni in qualità di Supervisore USA anche in stabilimenti produttivi che insistono nel territorio di competenza di ASUGI e di ASFO.

Nel lavoro presso il Distretto di San Daniele del Friuli si occupa del Controllo degli Alimenti di Origine Animale. Gran parte dell'attività del Distretto si articola nel Controllo Ufficiale presso le strutture di produzione di prodotti a base di carne suina (prosciuttifici e salumifici), di macellazione, di caseificazione e di produzione del miele.

Presso le aziende del comparto di Produzione del Prosciutto di San Daniele, in particolare, gran parte dell'attività è dedicata alla sottoscrizione dei certificati export Paesi Terzi di Prodotti di Origine Animale, per i quali su richiesta di ASUFC ha partecipato attivamente all'implementazione di sistemi elettronici per la redazione, rendicontazione e fatturazione dei certificati export sistema SICER/POSE condiviso con l'azienda sanitaria del Comparto del Prosciutto di Parma e GISA (2025).

Attualmente è referente ASUFC per l'export Paesi Terzi di qualsiasi tipologia di Alimento di

origine Animale dal Prosciutto alla carne, dal latte al formaggio alle merendine, dalle uova al pesce alle budella per insaccare, al miele e ai prodotti dell'alveare.

Nel 2015 raggiunge la qualifica di esperto tecnico AAS3 e regione FVG e formatore di II livello di Benessere Animale alla macellazione Reg CE 1099/2009 e con tale qualifica è stata incaricata di verificare il rispetto degli step di adeguamento previsti per l'applicazione del Reg Ce 1099/2009 nelle 14 strutture di macellazione riconosciute ai sensi del Reg CE 853/2004 nel territorio dell'AAS3 e su tutto il territorio regionale affiancando e formando i colleghi Dirigenti Veterinari.

Si è occupata della formazione di tutti gli operatori addetti alla macellazione della Regione Friuli Venezia Giulia e dell'inserimento degli attestati dei 48 operatori della AAS3 nel sistema ministeriale BERENICE.

A Febbraio 2015 ha affrontato, con risultati favorevoli per l'Area di Igiene degli Alimenti di Origine Animale AAS3, in qualità di esperta regionale per l'applicazione del Benessere Animale al Macello Reg CE 1099/2009 e di esperto tecnico AAS3, l'audit Ministeriale di Sistema sull'applicazione del Reg CE 1099/2009.

Dal Gennaio 2015 è stata nominata referente per il Progetto PPL carni FVG in AAS3.

Ruolo che ha continuato e continua a svolgere attualmente occupandosi di formazione degli operatori e dei colleghi Veterinari, dei sopralluoghi per l'adesione e il mantenimento delle condizioni strutturali e gestionali peculiari del progetto.

L'8 Marzo 2024 viene nominata Referente Regionale Friuli Venezia Giulia per l'applicazione del Progetto Piccole Produzioni Locali di Alimenti di Origine Vegetale e Animale.

A Marzo 2015 viene incaricata dal Dipartimento di Prevenzione di AAS3 del ruolo di team leader per l'ACCREDITATION CANDA INTERNATIONAL QMENTUM.

Ha seguito la formazione prevista, sostenuto e promosso l'attività di stesura, condivisione e applicazione delle procedure specifiche dell'area B, Igiene degli Alimenti di Origine Animale e ha superato, affiancando la Direzione dei Servizi Veterinari, l'audit di Sistema, portando, nel 2017, ad ottenere l'accreditamento ACI del Servizio Veterinario e del Dipartimento di Prevenzione.

Nel 2018 partecipa al percorso di formazione e sensibilizzazione sul campo per gli Operatori del Dipartimento di Prevenzione di "One Welfare" Una rete per la Prevenzione e lo sviluppo delle Comunità-

Nel 2015 ha iniziato il suo percorso formativo di Auditor con un corso teorico BTSF specifico sostenuto a Dublino in Irlanda.

Ad oggi ha eseguito quasi 100 Audit degli Operatori del Settore Alimentare e 1 audit di sistema per la regione FVG per la verifica dell'attività dei Servizi Veterinari.

Nel 2017, nel 2018 e infine nel 2023 ha partecipato alla stesura del Progetto Regionale FVG Prodotti Finiti per la promozione di un sistema di programmazione e rendicontazione dell'attività del Controllo Ufficiale sul territorio Regionale.

Nel 2017 e nel 2018 ha partecipato ai tavoli di lavoro condivisi tra la Regione FVG e Confindustria per la stesura di linee guida regionali per gli operatori delle Aziende Sanitarie e delle Aziende del Settore Alimentare per l'export di Prodotti di Origine Animale, per i Controlli microbiologici e l'applicazione del Reg Ce 2073/2005, per la produzione del Miele e dei Prodotti dell'Alveare.

Docente per la formazione degli Operatori del Settore Alimentare e per i colleghi Dirigenti Veterinari e Tecnici della Prevenzione del Dipartimento di Prevenzione sia nel settore dell'export, sia nell'applicazione del Re Ce 1099/2009, sia per la produzione PPL che per altre specifiche filiere come quella del latte, dei prodotti ittici, delle api e dei prodotti dell'alveare e relatrice di corsi specifici e formazione sul campo per la condivisione con i colleghi Veterinari di quanto appreso durante i corsi BTSF a cui ha partecipato (audit System, Flexibility, Meat Production, Application of the UE Reg 1099/2009).

Dal 02/05/2021 è stata incaricata della gestione dei turni settimanali e notturni del Servizio Veterinario del Distretto di San Daniele del Friuli – Tarcento.

Precedentemente alla sua esperienza professionale come Dirigente Veterinario è stata Veterinario a contratto di collaborazione con la ASL 1 Perugia per il monitoraggio della



Malattia Vescicolare negli allevamenti suini della regione Umbria e con l'IZS delle Venezie per il monitoraggio dell'Influenza Aviaria negli allevamenti rurali insistenti sul territorio della Regione Veneto.

Ricercatore per l'Università degli Studi di Udine per il progetto finanziato dalla Regione Friuli Venezia Giulia sulla messa a punto di "vaccinazione orale di trota iridea per la prevenzione della Lattococcosi"

Si è occupata della valutazione dello stato sanitario e ambientale di una nota riserva ittica della Regione Lazio.

Ha collaborato con l'Università degli Studi di Perugia e il MIPAF nella messa a punto dell'utilizzo degli oli essenziali per il miglioramento del benessere e della salute di specie ittiche in allevamento.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

11/03/2004 Laurea in Medicina Veterinaria conseguita presso l'Università degli Studi di Perugia

27/07/2007 Specializzazione in Allevamento, Igiene e Patologia delle Specie Ittiche e Prodotti Derivati, conseguita presso l'Università degli Studi di Udine

10/05/2018 Master di II livello in Sanità Pubblica Veterinaria e Igiene degli Alimenti presso l'Università degli Studi di Perugia

07/01/2021 Corso di Formazione Manageriale per Direttore responsabile di Struttura Complessa con Certificato di Formazione Manageriale rilasciato ai sensi dell'Accordo tra il Ministero della Salute le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano di data 10 luglio 2003e delibera regionale 293 del 16/02/2018 e Decreto del Dir. Centrale Salute n°469 del 16 Marzo 2018.

Anno 2013 completamento del percorso per Medici Veterinari "Formazione di 1° livello sull'applicazione del Regolamento Europeo 1099/2009 "Protezione degli animali nelle fasi di Macellazione e durante gli Abbattimenti".

Anno 2015 BTSF Training Course on Auditing System e completamento del percorso formativo per il conseguimento della nomina regionale di AUDITOR in Igiene degli alimenti di origine animale "Regione Friuli Venezia Giulia" e Aditor di Sistema.

Ottobre 2015 BTSF Training Course on the application of Reg. UE 1099/2009

22 e 23 Ottobre 2019 corso di aggiornamento "I controlli ufficiali secondo i nuovi regolamenti europei 625/2017 e 429/2016 IZS Venezie

Partecipazione a numerosi corsi di aggiornamento in materia di esportazione degli alimenti di Origine Animale.

corso ARCS_23079 - Qualità delle acque destinate al consumo umano: tutte le novità introdotte dal nuovo Decreto Legislativo 23 febbraio 2023 n.18, edizione 1 2023

ASUFC_23387 - UOMO, ANIMALE, AMBIENTE. Una sola salute, un solo benessere

2023 partecipazione per aggiornamento al "CORSO DI QUALIFICAZIONE PER SUPERVISORI NEGLI STABILIMENTI AUTORIZZATI ALL'EXPORT USA"

2023 "PROTEZIONE DEGLI ANIMALI NELLE FASI DI MACELLAZIONE REG. CE 1099/2009: FORMAZIONE DI 1° LIVELLO – BASE"

Marzo 2023 BTSF Course Food Hygiene and Controls of Meat including Derived Products - Vienna

Febbraio - Giugno 2023 Corso di aggiornamento Inglese livello B1 Centro Studi Bearzi Udine

Dal 21 al 23 Maggio 2024 ha partecipato con successo al corso di formazione Export USA organizzato dall'IZSLER

Dal 25 al 27 Febbraio 2025 ha partecipato con successo al corso di formazione per "Supervisori nelle attività di esportazione di carni e prodotti a base di carne verso gli USA" organizzato dall'IZSLER



COMPETENZE PERSONALI

Competenze organizzative e gestionali

Docenza ECM dei corsi di aggiornamento professionale per medici veterinari e referenti qualità e autocontrollo delle aziende alimentari e allevamenti organizzanti da ASUFC, AAS3 Alto Friuli, Collinare Medio Friuli ASS4 Medio Friuli:

- FSC ASUFC_25003 "Formazione a cascata riguardante gli eventi Better Training for Safer Food della Commissione Europea" - percorso formazione continua per il personale operante nei controlli ufficiali nelle SOC veterinarie
- FSC ASUFC_23386 Aggiornamento continuo per il personale operante nei controlli ufficiali nelle SOC veterinarie e SIAN di ASUFC – percorso formazione continua in conformità al Reg. UE 625/2017
- anno 2025, 2024, 2023 Esportare negli USA. Requisiti e obblighi normativi" Corso a distanza per l'IZSVenezie
- Aggiornamento Procedure di Export Pesì Terzi e USA
- Aggiornamento pratico applicativo Procedure Autocontrollo nelle strutture di macellazione
- Aggiornamento per medici veterinari sul ruolo del Veterinario nel controllo ufficiale

Team Leader per l'Accreditamento all'eccellenza CANADA dell'AAS3 Alto Friuli, Collinare Medio Friuli.

Organizzatrice di Corsi di Formazione per il Dipartimento di Prevenzione della ASS4 Medio Friuli di Udine, Servizio Veterinario e SIAN.

Organizzatrice di Corsi di Formazione per gli Addetti Alla Macellazione in qualità di Formatore di II livello ai sensi del Reg CE 1099/2009

Organizzatrice e Docente a Corsi di Formazione per conducenti e Guardiani Addetti al controllo del Benessere Animale durante il Trasporto Reg CE 1/2005

Competenze professionali

Auditor di primo livello (area Igiene degli Alimenti di Origine Animale e vegetale)

Auditor di sistema (secondo livello) Regione Friuli Venezia Giulia

Esperto Tecnico Regionale in valutazione del la " Protezione degli animali nelle fasi di Macellazione"

Supervisore Export USA

Supervisore Export Paesi Terzi

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".



Curriculum Vitae

Emanuela Tesei

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.

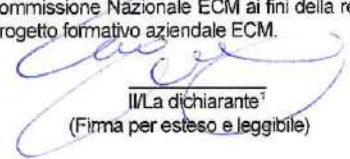
Il Responsabile della protezione dei dati dell'IZSVE ai sensi dell'art. 37 GDPR (RPD/DPO) è contattabile all'indirizzo e-mail dpo@izsvenezie.it. Tipologia di dati e fonti: dati comuni, anagrafici e identificativi. Proverranno tutti dall'Interessato. Finalità e modalità: i dati saranno trattati per lo 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. Lgs. 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 24/02/2026


Il/La dichiarante
(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 in formato Europeo

Febbraio 2026

Curriculum vitae
Dr.ssa Barbara Lugoboni



Informazioni personali

Nome / Cognome	Barbara Lugoboni
Indirizzo	Via Pertoldo 17, 33100 Udine (UD), Italia
Telefono cellulare	335 7594651 (aziendale ASUFC) - 347 3161857 (privato)
E-mail	barbara.lugoboni@asufc.sanita.fvg.it - barbaralugoboni@virgilio.it
Cittadinanza	Italiana
Data di nascita	20/12/1979
Sesso	Femminile

Esperienza professionale

Date	Dal 25 maggio 2017 al Presente
Lavoro o posizione ricoperti	Contratto a tempo indeterminato come Dirigente Veterinario presso la SOC "Igiene degli Alimenti di origine Animale – Area B"
Principali attività e responsabilità	• Esecuzione dei controlli ufficiali (ispezioni e audit) ai sensi del Reg UE 2017/625 presso impianti di produzione degli alimenti di origine animale registrati ai sensi del Reg. 852/2004 e riconosciuti ai sensi del Reg. 853/2004; • Attività di controllo ufficiale e certificazione ufficiale in impianti abilitati all'export Paesi Terzi; • Attività di supervisione USA su impianti abilitati all'export Stati Uniti d'America; • Attività di campionamento ai sensi del PNR, PRISAN e dei piani di campionamento ufficiali previsti dagli accordi PT/Italia (es: RLM, RTE PROD per export USA); • Copertura delle principali attività veterinarie di base durante i turni di pronta disponibilità; • Dal 01/10/2023 titolare dell'incarico IPAS D "Sviluppo e gestione sistemi operativi per la certificazione export alimenti di o.a." per l'attività di messa a punto e sviluppo, nell'ambito dei sistemi informatici in utilizzo presso la regione Friuli Venezia Giulia, degli applicativi (SICER/POSE e GISA) per la gestione centralizzata ed informatizzata della certificazione veterinaria.

Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dal 01/01/2020 ASUFC Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale via Pozzulo n°330 33100 Udine (UD) Fino al 31/12/2019 AAS n. 3 "Alto Friuli – Collinare – Medio Friuli" Piazzetta Portuzza n°2 33013 Gemona del Friuli (UD)
---------------------------------------	---



Curriculum vitae in formato Europeo

Febbraio 2026

Date	Da 25 Maggio 2015 al 25 maggio 2017
Lavoro o posizione ricoperti	Contratto a tempo determinato come Dirigente Veterinario presso la SOC "Igiene degli Alimenti di origine Animale – Area B"
Nome e indirizzo del datore di lavoro	AAS n. 3 "Alto Friuli – Collinare – Medio Friuli" Piazzetta Portuzza n°2 33013 Gemona del Friuli (UD)
Date	Da 11 Aprile 2014 al 30 Ottobre 2014
Lavoro o posizione ricoperti	Incarico esterno di lavoro autonomo come "Veterinario Specialista in Sanità Animale"
Principali attività e responsabilità	• Esecuzione dei prelievi ematici per la profilassi della brucellosi bovina, della leucosi bovina enzootica, della rinotracheite infettiva bovina e della Blue tongue, con le modalità previste nei piani di controllo obbligatori; • Esecuzione dei prelievi ematici per la profilassi della brucellosi ovina e caprina, con le modalità previste nei piani di controllo obbligatori; • Esecuzione dei prelievi ematici per la profilassi del morbo di Aujeszky, della malattia vescicolare e della peste suina classica nei suini, con le modalità previste nei piani di controllo obbligatori; • Esecuzione dell'intradermoreazione tubercolinica nei bovini con le modalità previste dal piano di controllo obbligatorio.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	ASS n. 6 "Friuli Occidentale" Via Vecchia Ceramica, 1 33170 Pordenone
Date	Da 09 Gennaio 2012 al 18 Maggio 2015
Lavoro o posizione ricoperti	Contratto a tempo indeterminato presso la CRO (Contract Research Organisation) Vetspin S.r.l. - Direttore/Vicedirettore e Ricercatore di studi BPL (Buone Pratiche di laboratorio) e non-BPL
Principali attività e responsabilità	• Programmazione, organizzazione e gestione degli studi BPL e non-BPL, compresa la stesura dei Protocolli Sperimentali, dei Rapporti Finali e delle SOPs. • Messa a punto ed applicazione di metodiche analitiche, basate sulla cromatografia liquida accoppiata alla spettrometria di massa tandem (HPLC-MS/MS) o alla rivelazione UV visibile o fluorimetrica (HPLC-UV e HPLC-FL), per la determinazione di farmaci veterinari nell'ambito di studi di deplezione residuale, di farmacocinetica, biodisponibilità e bioequivalenza condotti secondo i principi delle Buone Pratiche di Laboratorio. • Programmazione, organizzazione e gestione dell'attività del Laboratorio di Chimica Analitica. • Manutenzione ordinaria e straordinaria della attrezzatura di laboratorio e taratura della strumentazione del Centro di Saggio. • Selezione e qualifica dei fornitori di prodotti chimici e di laboratorio; acquisto materiale di consumo. • Elaborazione dei dati analitici e presentazione dei risultati in forma di report, tabulare e grafica; stesura ed elaborazione di report e testi scientifici.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Vetspin S.r.l. Via Toscanini 9, 40055 Villanova di Castenaso (BO).
Tipo di attività o settore	Contract Research Organization (CRO) specializzata nell'esecuzione degli studi necessari per la registrazione di farmaci veterinari: studi di assorbimento, distribuzione, metabolismo ed escrezione (ADME), studi di farmacocinetica, bioequivalenza, deplezione residuale, efficacia e sicurezza sugli animali target.
Date	Da 01 Gennaio 2009– Dicembre 2011



Curriculum vitae in formato Europeo

Febbraio 2026

Lavoro o posizione ricoperti	Contratti di collaborazione continuativa e a progetto stipulati con la CRO (Contract Research Organisation) Vetspin S.r.l.
Principali attività e responsabilità	Messa a punto di metodiche analitiche, basate sulla cromatografia liquida accoppiata alla spettrometria di massa tandem (HPLC-MS/MS), per la determinazione di farmaci veterinari nell'ambito di studi di deplezione residuale condotti secondo i principi BPL (Buone Pratiche di Laboratorio).
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Vetspin S.r.l. Via Toscanini 9, 40055 Villanova di Castenaso (BO).
Date	01 Gennaio 2008 – Dicembre 2011
Lavoro o posizione ricoperti	Contratto di collaborazione occasionale stipulato con la CRO (Contract Research Organisation) Maya Idee S.r.l.
Principali attività e responsabilità	Monitor di uno studio clinico osservazionale.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Maya Idee S.r.l. Via Saval 25, 37124 Verona (VR).
Date	01 Gennaio 2005 - 31 Dicembre 2008
Lavoro o posizione ricoperti	Dottorato di ricerca in "Metodologie analitiche nella tecnologia alimentare e nell'ispezione degli alimenti di origine animale".
Principali attività e responsabilità	Messa a punto, validazione ed impiego di metodologie analitiche per la ricerca di sostanze di natura chimica indesiderata presenti negli alimenti di origine animale, al fine di garantire la salute del consumatore finale.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Unità di Ricerca Chimico Analitica negli Alimenti di Origine Animale, Servizio di Prova di Igiene e Tecnologie Alimentari, Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Patologia Animale, Facoltà di Medicina Veterinaria, Via Tolara di Sopra 50, 40064, Ozzano dell'Emilia (BO).

Istruzione e formazione

Date	Dal 2018 al Presente
Titolo della qualifica	Supervisore USA ed acquisizione di competenze specifiche export Paesi Terzi
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Corsi teorici e pratici, in presenza o FAD, organizzati da Ministero, IZS, ASL ed Associazioni di Categoria (es: Assica, Consorzio del Prosciutto del San Daniele)
Principali tematiche/competenza professionali possedute	• Conoscenza degli accordi SPS e degli accordi internazionali e/o bilaterali in ambito export alimenti di origine animale; • Costante aggiornamento sull'export Paesi Terzi; • Approfondimenti sulla normativa Paesi Terzi (es: 9 CFR 94.13 – 9 CFR 94.17– 9 CFR 416 – 9 CFR 417- 9 CFR 43; FSIS Directive and Guideline); • Approfondimenti sulle Linee Guida Ministeriali riguardanti export Paesi Terzi.
Date	25 Ottobre 2019 – 30 Ottobre 2019
Titolo della qualifica	Auditors della Regione Friuli Venezia Giulia (Decreto n° 66/SPS del 16/01/2020 – aggiornamento dell'elenco regionale ex Regolamento (UE) n. 625/2017)
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Azienda ULSS n. 2 Marca Trevigiana "Secondo percorso di formazione Acc. CSR 46/2013 DGRV 1429/2013 – Audit su OSA, OSM e altri operatori economici"



Curriculum vitae in formato Europeo

Febbraio 2026

Principali tematiche/competenza professionali possedute	• Normativa cogente riguardante il funzionamento della Pubblica Amministrazione e la prevenzione della corruzione; • Autorità competenti in materia di Sicurezza Alimentare e Sanità pubblica Veterinaria e i loro obblighi; • Organizzazione e finanziamento del SSN; i nuovi LEA; i diritti sanitari relativi ai controlli ufficiali; • Regolamenti sul controllo ufficiale dai Reg 882/2004 e 854/2004 al Reg 2017/625 e LLGG per l'applicazione del pacchetto igiene e per il controllo ufficiale; • Norme ISO 9000 e sistemi per la gestione della qualità UNI EN ISO 9001 e ISO vision 2015; • Norma UNI EN ISO 19011:2012 per l'attività di audit nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti; • Norme ISO 17000 per gli enti di accreditamento e i laboratori di prova e taratura (17020 – 17025); • Norme ISO 22000 sistemi per gestione della sicurezza alimentare e standard di prodotto (BRC, IFS).
Date	1 Gennaio 2009 – 15 Luglio 2011
Titolo della qualifica	Conseguimento della Specializzazione in “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale” (A.A 2008/2009) con voti 110/110.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Scuola di Specializzazione in “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale” presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Bologna.
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Principali conoscenze e capacità maturate nel corso della scuola di specializzazione: • Conoscenze teoriche, scientifiche e professionali nel campo dell'ispezione degli alimenti e del controllo di tutte le fasi delle filiere produttive degli alimenti di origine animale. • Conoscenza nel campo dell'igiene della produzione, della commercializzazione e della somministrazione degli alimenti. • Gestione dei piani di autocontrollo. • Conoscenza ed approfondimento dell'epidemiologia delle malattie alimentari. • Valutazione, gestione e comunicazione del rischio. • Conoscenze in materia di benessere animale. Tesi sperimentale dal titolo: “Sviluppo e validazione di un metodo per la determinazione di amoxicillina in muscolo bovino”.
Date	16 Maggio 2011 – 27 Maggio 2011
Titolo della qualifica rilasciata	Partecipazione al corso IPARAF “Intensive Programme for Advanced Residue Analysis in Food” ONIRIS
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Ecole Nationale Veterinaire, Agroalimentaire et de l’Alimentation Nantes France
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Principali tematiche affrontate durante il corso: • Legislazione Europea nel controllo della sicurezza degli alimenti. • Aggiornamento sui principali contaminanti di natura chimica presenti negli alimenti. • Nozioni di risk assesment. • Approfondimenti riguardanti la preparazione e purificazione dei campioni e le principali tecniche analitiche sia di screening che di conferma (immuno-assay, receptor assay, biosensori, cromatografia liquida o gassosa accoppiata a differenti detector). • Nozioni sui Sistemi di Qualità e Accreditamento dei laboratori
Date	1 Settembre 2010 – 31 Dicembre 2010
Titolo della qualifica rilasciata	Training period presso l'autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) esito del premio di ricerca alla prima edizione del concorso EUROPASS, in partenariato con EFSA, per la migliore tesi di dottorato in ambito di sicurezza alimentare sul tema “I contaminanti nella catena alimentare ed i pericoli biologici”.



Curriculum vitae in formato Europeo

Febbraio 2026

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Unit on Contaminants (CONTAM) European Food Safety Authority (EFSA) Parma Italia
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Affiancamento del personale EFSA in supporto al CONTAM Panel, gruppo di esperti che fornisce consulenza scientifica indipendente sui contaminanti della catena alimentare e le sostanze indesiderate.
Date	7 Aprile 2009
Titolo della qualifica rilasciata	Conseguimento del titolo di Dottore di ricerca in "Metodologie analitiche nella tecnologia alimentare e nell'ispezione degli alimenti di origine animale".
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Patologia Animale, Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Bologna.
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Principali conoscenze e capacità maturate nel corso del dottorato: • Approfondimento delle conoscenze nel campo della chimica analitica applicata alla determinazione di residui e di contaminanti nei prodotti di origine animale, e destinati al consumo umano, al fine di garantire una maggiore tutela della salute del consumatore. • Capacità di sviluppo, messa a punto e validazione di nuove metodiche analitiche. • Acquisizione ed approfondimento delle capacità di utilizzo della cromatografia liquida ad alta pressione accoppiata a differenti detectors: di tipo fluorimetrico (HPLC-FL), a luce ultravioletta (HPLC-UV), Diode Array (HPLC-DAD) e con spettrometro di massa di tipo quadrupolare (HPLC-MS/MS). • Acquisizione ed apprendimento delle capacità di utilizzo della gas cromatografia accoppiata a detector specifico per azoto e fosforo (GC-NPD) o con rivelatore a ionizzazione di fiamma (GC-FID). • Approfondimento delle principali tecniche estrattive, come anche delle tecniche separative e purificative che si basano su metodi cromatografici (tecniche SPE o di estrazione in fase solida, tecniche QuEChERS note anche come dispersive SPE, e cromatografia su strato sottile o TLC). • Capacità nella rielaborazione ed interpretazione dei dati analitici anche mediante utilizzo di software specifici, quali ad esempio Mass Lynx 4.1 (Waters Corporation, Milford, USA) e ChromQuest (Thermo Fisher Scientific, Waltham, USA). • Buon grado di autonomia nella organizzazione ed esecuzione del lavoro di ricerca e del lavoro di laboratorio. • Conoscenza del sistema di certificazione UNI EN ISO 9001:2000. Tesi sperimentale dal titolo: "Impiego della spettrometria di massa nell'analisi di fumonisine in alimenti e matrici di origine animale".
Date	01 Maggio 2008 – 30 Luglio 2008
Titolo della qualifica rilasciata	PhD visiting position presso il Central Science Laboratory (CSL) di York (UK).
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Central Science Laboratory (CSL). Sand Hutton, York, England.
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Lavoro sperimentale di messa a punto e validazione di una metodica di clean-up mediante colonnine di immunoaffinità per la determinazione di fusarium tossine (DON, ZON, T2 e HT2) in differenti matrici alimentari (es: baby food, mangime per bovini, cereali, pasta, corn flakes).
Date	20 Giugno 2005
Titolo della qualifica rilasciata	Abilitazione alla professione di Medico Veterinario



Curriculum vitae in formato Europeo

Febbraio 2026

Date	15 Marzo 2005																																								
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea Specialistica in Medicina Veterinaria con votazione finale 110/110 e lode.																																								
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Tesi sperimentale dal titolo “Confronto tra saggi immunoenzimatici per la determinazione di aflatossina M1 nel latte e verifica mediante HPLC-FL” (Relatore: Prof. Giampiero Pagliuca)																																								
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Corso di laurea specialistica in Medicina Veterinaria presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Bologna.																																								
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Classe di corso 47/S delle lauree specialistiche																																								
Date	30 Giugno 1998																																								
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di Scuola Superiore con votazione finale 58/60																																								
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Liceo Scientifico “Galileo Galilei”. Indirizzo scientifico “Brocca”. Via San Giacomo, 11, 37135, Verona (VR).																																								
Capacità e competenze personali																																									
Madrelingua	Italiano																																								
Altre lingue	<table><tr><th colspan="4">Comprensione</th><th colspan="4">Parlato</th><th colspan="2">Scritto</th></tr><tr><th colspan="2">Ascolto</th><th colspan="2">Lettura</th><th colspan="2">Interazione orale</th><th colspan="2">Produzione orale</th><th colspan="2"></th></tr><tr><td>B2</td><td>Utente autonomo</td><td>B2</td><td>Utente autonomo</td><td>B2</td><td>Utente autonomo</td><td>B2</td><td>Utente autonomo</td><td>B2</td><td>Utente autonomo</td></tr><tr><td>A2</td><td>Utente base</td><td>A2</td><td>Utente base</td><td>A2</td><td>Utente base</td><td>A2</td><td>Utente base</td><td>A2</td><td>Utente base</td></tr></table>	Comprensione				Parlato				Scritto		Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale				B2	Utente autonomo	B2	Utente autonomo	B2	Utente autonomo	B2	Utente autonomo	B2	Utente autonomo	A2	Utente base	A2	Utente base	A2	Utente base	A2	Utente base	A2	Utente base
Comprensione				Parlato				Scritto																																	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale																																			
B2	Utente autonomo	B2	Utente autonomo	B2	Utente autonomo	B2	Utente autonomo	B2	Utente autonomo																																
A2	Utente base	A2	Utente base	A2	Utente base	A2	Utente base	A2	Utente base																																
Autovalutazione secondo il livello europeo (*)																																									
Inglese																																									
Francese																																									
(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue																																									
Capacità e competenze sociali	Buone capacità di relazionarsi con gli altri, di ascolto, di comunicazione, di confronto, di collaborazione, di gestione dei conflitti e di gestione delle relazioni interpersonali in ambito professionale. Buona capacità di adattamento a contesti multiculturali, maturata durante il periodo di formazione pratica all'estero (CSL a York, UK) e presso l'autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).																																								
Capacità e competenze organizzative	Autonomia ed indipendenza nella pianificazione del carico di lavoro. Buone capacità di programmazione della tempistica del lavoro in accordo con gli obiettivi del lavoro stesso e tenendo conto delle esigenze di tutti i soggetti coinvolti.																																								
Capacità e competenze tecniche di laboratorio	Competenze e conoscenze tecniche possedute: ✓ Buona capacità di utilizzo di tecniche estrattive, separative e purificative del campione basate su metodi cromatografici (Esempi: SPE o Solid Phase Extraction, dispersive-SPE o QuEChERS, TLC o Thin Layer Chromatography); ✓ Confidenza con le principali tecniche analitiche strumentali: cromatografia liquida ad alta prestazione accoppiata a rivelatore fluorimetrico (HPLC-FL), a luce ultravioletta (HPLC-UV), Diode Array (HPLC-DAD) ed analizzatore di massa di tipo quadrupolare (HPLC-MS/MS); gascromatografia accoppiata a rivelatore a ionizzazione di fiamma (GC-FID) e a rivelatore selettivo per azoto e fosforo (GC-NPD); ✓ Capacità di rielaborazione ed interpretazione dei dati analitici; ✓ Buon grado di autonomia nel processo di messa a punto e validazione di un metodo analitico; ✓ Capacità di gestire il lavoro di laboratorio seguendo i criteri della certificazione UNI EN ISO 9001:2000 e secondo i principi delle Buone Pratiche di Laboratorio.																																								



Curriculum vitae in formato Europeo

Febbraio 2026

Capacità e competenze informatiche

Conoscenza dei sistemi operativi: Windows95/98/2000/XP/Vista/7 e MacOS.
 Uso dei software applicativi più comuni quali Excel, Word, Access, LibreOffice.
 Ottime capacità di navigazione in Internet e di uso dei programmi di posta elettronica.
 Uso dei principali sistemi informatici del sistema sanitario nazionale (Sistema Informativo Veterinario BDN, TRACES-NT, S.Inte.S.I.S., SINVSA).
 Uso dei principali sistemi informatici in utilizzo presso la regione Friuli Venezia Giulia e presso le Aziende Sanitarie Territoriali (GISA, SICER, Anagrafe Canina FVG, IZlweb, GIFRA, Self Service del Dipendente).
 Utilizzo di software specifici per la gestione di sistemi strumentali utilizzati per l'analisi chimica degli alimenti:

- Mass Lynx 4.1 (Waters Corporation, Milford, USA);
- ChromQuest (Thermo Fisher Scientific, Whaltam, USA).

Patente

Patente di guida categoria B

Pubblicazioni scientifiche

- Lugoboni B., Gazzotti T., Zironi E., Barbarossa A., Pagliuca G. (2014) A quick LC-MS/MS method for determination of flunixin in bovine muscle, Journal of Analytical Toxicology, 38 (2):80-85.
- Lugoboni B., Gazzotti T., Zironi E., Barbarossa A., Pagliuca G. (2011) Development and validation of a liquid chromatography/tandem mass spectrometry method for quantitative determination of amoxicillin in bovine muscle, Journal of Chromatography B, 879 (21): 1980-1986.
- Pagliuca G. Lugoboni B., Gazzotti T., Cipollini I., Zaghini G. (2011) Fumonisin B1 and B2 in dry dog food: preliminary study on commercial samples, World Mycotoxin Journal, 4 (4): 439-446.
- T. Gazzotti, E. Zironi, B. Lugoboni, A. Barbarossa, A. Piva, G. Pagliuca (2011) Analysis of fumonisins B1, B2 and their hydrolyzed metabolites in pig liver by LC-MS/MS, Food Chemistry, 125, 1379-1384, 2011.
- E. Zironi, T. Gazzotti, B. Lugoboni, A. Barbarossa, A. Scagliarini, G. Pagliuca (2011) Development of a rapid LC-MS/MS method for ribavirin determination in rat brain, Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis, 54, 889-892, 2011.
- A. Serraino, G. Veronese, S. Alonso, R. Matera, B. Lugoboni, F. Giacometti (2010) Bactericidal activity of electrolyzed oxidizing water on food processing surfaces, Ital. J. Food Sci. 2 (22): 222- 228.
- Lugoboni B., T. Gazzotti, E. Zironi, A. Barbarossa, A. Piva, G. Pagliuca (2009) Preliminary data on fumonisins presence in pig liver, A.I.V.I. Rivista dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti, vol 6.4/09.
- T. Gazzotti, B. Lugoboni, E. Zironi, A. Barbarossa, A. Serraino, G. Pagliuca (2009). Determination of fumonisin B1 in bovine milk by LC-MS/MS, Food Control, 2009, 20: 1171-1174.
- T. Gazzotti, P. Sticca, E. Zironi, B. Lugoboni, A. Serraino, G. Pagliuca (2009). Determination of 15 Organophosphorous Pesticides in Italian Raw Milk, Bulletin of Environmental Contamination and Toxicology, 2009, 82: 251-254.
- T. Gazzotti, B. Lugoboni, E. Zironi, A. Barbarossa, F. Giacometti, A. Serraino, G. Pagliuca, Determinazione di Fumonisin B1 in latte mediante LC-MS/MS (2008). A.I.V.I. Rivista dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti, vol 1.1/08.
- Serraino, F. Giacometti, B. Lugoboni, R. Matera, T. Gazzotti, R. Riu, A. Cocolone, R. Rosmini, Valutazione dell'attività battericida dell'EOW su matrici alimentari carnee (2008). A.I.V.I. Rivista dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti, vol 1.1/08.

Comunicazioni a congressi e Posters

- G. Biagi, M. Grandi, B. Lugoboni. The significance of mycotoxins in aquaculture and commercial pet foods, World Nutrition Forum, Salzburg, Austria, October 13-16, 2010. Pages 53-55.
- B. Lugoboni, T. Gazzotti, E. Zironi, A. Barbarossa, G. Pagliuca, Development and validation of a liquid chromatography/tandem mass spectrometry method for quantitative determination of amoxicillin in bovine muscle, 6th International Symposium on Hormone and Veterinary Drug Analysis. Ghent, Belgium. June 1-4, 2010 (Abstract).
- B. Lugoboni, T. Gazzotti, E. Zironi, A. Barbarossa, A. Piva, G. Pagliuca, Dati preliminari sulla presenza di fumonisine in fegato, XIX Convegno Nazionale Associazione Veterinari Igienisti, Perugia 24-26 Giugno 2009 (Abstract).
- T. Gazzotti, B. Lugoboni, E. Zironi, A. Barbarossa, F. Giacometti, A. Serraino, G. Pagliuca, Determinazione di Fumonisin B1 in latte mediante LC-MS/MS, XVIII Convegno Nazionale Associazione Veterinari Igienisti, Salsomaggiore 11-13 Giugno 2008 (Abstract).
- A. Serraino, F. Giacometti, B. Lugoboni, R. Matera, T. Gazzotti, R. Riu, A. Cocolone, R. Rosmini, Valutazione dell'attività battericida dell'EOW su matrici alimentari carnee, XVIII Convegno nazionale Associazione Veterinari Igienisti, Salsomaggiore 11-13 Giugno 2008 (Abstract).
- T. Gazzotti, E. Zironi, B. Lugoboni, E. Grilli, A. Piva, G. Pagliuca, Analysis of mycotoxins FB1, FB2, HFB1 and HFB2 in pig liver by liquid chromatography coupled to tandem mass spectrometry, XIII Italian-Hungarian Symposium on Spectrochemistry Environmental Contamination and Food Safety, Bologna 20-24 aprile 2008 (Abstract).
- T. Gazzotti, P. Sticca, E. Zironi, B. Lugoboni, A. Serraino, G. Pagliuca, Nuovi contaminanti emergenti: i composti perfluorati, XVII Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti, Cesenatico 14-16 giugno 2007.
- E. Zironi, B. Lugoboni, T. Gazzotti, P. Sticca, A. Serraino, G. Zanirato, Confronto tra due saggi immunoenzimatici per la determinazione di aflatoxina M1 in campioni di latte naturalmente contaminato, XVII Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti, Cesenatico 14-16 giugno 2007.
- T. Gazzotti, P. Sticca, E. Zironi, B. Lugoboni, A. Serraino, G. Pagliuca, Pesticidi organofosforati in latte crudo bovino, XVI Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti, Bari 22-24 giugno 2006.
- A. Serraino, G. Veronese, R. Matera, B. Lugoboni, A. Pallotti, S. Alonso, R. Rosmini, Efficacia dell'acqua ossidante elettrolizzata per la disinfezione di superfici destinate a venire in contatto con alimenti, XVI Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti, Bari 22-24 giugno 2006.
- A. Serraino, E. Zironi, T. Gazzotti, P. Sticca, B. Lugoboni, G. Pagliuca, Comparison between two immunoenzymatic tests for determination of aflatoxin M1 concentration in naturally contaminated milk, 13° Congresso Internazionale della Fe.Me.S.P.Rum, Valenzano (Bari), 1-3 settembre 2005.



Curriculum vitae in formato Europeo

Febbraio 2026

Corsi di formazione/Convegni

- Dal 21/05/2024 al 23/05/2024 "Corso formazione export USA". Ente organizzatore: IZSLER. Sede: Rimini (RN).
- Partecipazione al corso "Esportare negli USA: requisiti e obblighi normativi" in qualità di docente, organizzato dal IZS Venezia in modalità FAD nelle date del 13/05/2025 e 19/05/2025.
- 11/03/2024 "Protezione degli animali nelle fasi di macellazione Reg. CE 1099/2009: Formazione di 1° livello – Base". Ente organizzatore: IZSLER. Sede: Brescia (BS).
- Dal 26/01/2024 al 14/06/2024 "Diritto e legislazione veterinaria (UZ6)". Ente organizzatore: Università di Medicina Veterinaria di Milano. Sede: corso in modalità FAD.
- 06/12/2023 "La formazione specifica per il lavoratori delle aziende ad alto rischio". Ente organizzatore: ASUFC Azienda Sanitaria Universitaria Friuli centrale. Sede: corso in modalità FAD.
- 11/12/2023 "Applicativo GISA: nuovo sistema informativo per la gestione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali ex Reg UE 625/2017 in Regione FVG". Ente organizzatore: ASUFC Azienda Sanitaria Universitaria Friuli centrale. Sede: Palmanova (UD).
- 30/05/2023 "Corso di qualificazione per supervisori autorizzati all'export USA". Ente organizzatore: Regione Friuli Venezia Giulia. Sede: San Daniele del Friuli (UD).
- Dal 02/03/2023 al 29/12/2023 "Aggiornamento continuo per il personale operante nei controlli ufficiali nelle SOC Veterinarie e SIAN di ASUFC- percorso di formazione continua in conformità al Reg. UE 625/2017". Ente organizzatore: ASUFC Azienda Sanitaria Universitaria Friuli centrale. Sede: Udine (UD).
- 21/10/2022 "I prodotti della pesca a 360°". Ente organizzatore: IZSLER. Sede: corso in modalità FAD.
- 08/11/2022 "Convegno export Paesi Terzi". Ente organizzatore: regione Lombardia. Sede: Milano (MI).
- Dal 28/10/2022 al 02/12/2022 "Standardizzazione di processi fra servizi veterinari nel nuovo assetto territoriale dell'ASUFC. Addestramento del personale neo inserito". Ente organizzatore: ASUFC Azienda Sanitaria Universitaria Friuli centrale. Sede: Udine (UD).
- 30/09/2022 "Operatività e applicazione delle procedure nei controlli ufficiali nell'ambito della produzione ed immissione sul mercato del latte destinato al consumo umano". Ente organizzatore: ASUFC Azienda Sanitaria Universitaria Friuli centrale. Sede: Udine (UD).
- Dal 19/09/2022 al 30/12/2022 "La gestione delle allerte alimentari". Ente organizzatore: ASUFC Azienda Sanitaria Universitaria Friuli centrale. Sede: Palmanova (UD).
- 25/01/2022 "la pleuropolmonite Contagiosa Bovina: riconoscere la malattia – I Edizione". Ente organizzatore: IZSAM. Sede: corso in modalità FAD.
- 22/10/2021 "Il controllo degli infestanti nella filiera produttiva del prosciutto crudo". Ente organizzatore: ASUFC Azienda Sanitaria Universitaria Friuli centrale. Sede: San Daniele del Friuli (UD).
- 17/11/2020 "Approfondimenti sull'applicazione del Reg 1169/2011 e del D.Lvo 231/2017". Ente organizzatore: IZSVE. Sede: Udine (UD).
- Dal 18/11/2019 al 19/11/2019 "I controlli ufficiali secondo i nuovi regolamenti UE 625/2017 e 429/2016". Ente organizzatore: IZSVE e Regione Friuli Venezia Giulia. Sede: Palmanova (UD).
- 01/10/2019 "Aggiornamenti sul sistema informativo veterinario FVG". Ente organizzatore: IZSVE e Regione Friuli Venezia Giulia. Sede: Udine (UD).
- 13/09/2019 "Quelle pesti dei Pesti!!! Sicurezza alimentare e controllo degli infestanti". Ente organizzatore: AAS3 Azienda per l'Assistenza Sanitaria n°3. Sede: San Daniele del Friuli (UD).
- 12/09/2019 "Le nuove linee guida per l'aggiornamento e l'implementazione dei piani HACCP nelle industrie alimentari". Ente organizzatore: Consorzio del prosciutto di San Daniele. Sede: San Daniele del Friuli (UD).
- 24/05/2019 "Produrre ed esportare prodotti di origine animale: conoscere le regole per produrre in sicurezza, le responsabilità degli OSA e ruolo del controllo ufficiale". Ente organizzatore: Consorzio del prosciutto di San Daniele. Sede: San Daniele del Friuli (UD).
- 04/12/2018 "I regolamenti UE sull'etichettatura tra sicurezza, qualità nutrizionale e marketing". Ente organizzatore: ASUIUD Azienda sanitaria Universitaria Integrata di Udine. Sede: Udine (UD).
- Dal 19/11/2018 al 21/11/2018 "Approfondimento del pacchetto igiene. Corso base per il personale della autorità competenti ai sensi del DLVO 193/2007". Ente organizzatore: IZSVE e Regione Friuli Venezia Giulia. Sede: Palmanova (UD).
- 12/10/2018 "Linee guida per la valutazione di challenge test per Listeria monocytogenes nei prodotti alimentari". Ente organizzatore: AAS5 Azienda per l'Assistenza Sanitaria n°5. Sede: Cordenons (PN).
- 29/09/2018 "La sorveglianza sui laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo nel Triveneto". Ente organizzatore: IZSVE. Sede: Padova (PD).
- 15/05/2018 "Accordi di equivalenza veterinaria con gli USA (VEA) per l'esportazione delle carni rosse, carni avicole, prodotti a base di carne e ovoprodotti". Ente organizzatore: IZSAM. Sede: corso in modalità FAD.
- 06/04/2017 "Accreditation Canada International: qualità e sicurezza delle cure". Ente organizzatore: AAS3 Azienda per l'Assistenza Sanitaria n°3. Sede: San Daniele del Friuli (UD).
- 21/03/2017 e 25/05/2017 "Attività di audit negli stabilimenti autorizzati all'export USA". Ente organizzatore: IZSLER. Sede: Brescia (BS).
- Dal 15/03/2016 al 30/12/2016 "Standard e protocolli operativi del Servizio veterinario: il percorso di accreditamento di eccellenza". Ente organizzatore: AAS3 Azienda per l'Assistenza Sanitaria n°3. Sede: Gemona (UD).
- 21/10/2016 "Giornata di approfondimento sulle tematiche dell'export di alimenti di origine animale". Ente organizzatore: Regione Lombardia e IZSLER di Brescia. Sede: Milano (MI).
- 06/10/2016 "Approfondimenti sulla macellazione speciale d'urgenza". Ente organizzatore: AAS3 Azienda per l'Assistenza Sanitaria n°3. Sede: San Daniele del Friuli (UD).
- 12/05/2016 "Acque potabili: la rete per la qualità". Ente organizzatore: AAS3 Azienda per l'Assistenza Sanitaria n°3. Sede: Tolmezzo (UD).
- 18/11/2015 "Aggiornamenti in prevenzione". Ente organizzatore: AAS3 Azienda per l'Assistenza Sanitaria n°3. Sede: Gemona (UD).
- 11/11/2015 "Sistema gestionale SISAVER". Ente organizzatore: AAS3 Azienda per l'Assistenza Sanitaria n°3. Sede: Gemona (UD).
- 13/10/2015 "L'esportazione nei paesi terzi dei prodotti di origine animale (carne e latte) e l'utilizzo dell'applicativo SINSVA". Ente organizzatore: AAS3 Azienda per l'Assistenza Sanitaria n°3. Sede: Gemona (UD).
- 27/11/2015 "Export USA: requisiti consolidati e nuove disposizioni". Ente organizzatore: Assica. Sede: Parma (PR).
- Dal 02/10/2015 al 01/12/2015 "Le attività di pronta disponibilità veterinaria sul territorio dell'AAS3 Alto Friuli – Collinare - Medio Friuli". Ente organizzatore: AAS3 Azienda per l'Assistenza Sanitaria n°3. Sede: Gemona (UD).
- Dal 13/05/2015 al 03/06/2015 "Valutazione del manuale di autocontrollo nel settore della macellazione". Ente organizzatore: AAS3 Azienda per l'Assistenza Sanitaria n°3. Sede: Gemona (UD).

Incarichi di docenza/Relatore

- 11/12/2024 Docente gruppo speck nel corso "Export USA: problematiche e opportunità (Rif. Nota Prot. DGISAN/0040559/P del 11/10/2024)". Ente organizzatore: ARCS Azienda regionale di Coordinamento per la Salute – Regione Friuli Venezia Giulia. Sede: San Daniele del Friuli (UD).
- 17/07/2024 Relatore nel convegno "Applicazione del 9CFR 94.17 nelle produzioni del Prosciutto di San Daniele destinate negli Stati Uniti d'America". Ente organizzatore: Consorzio del prosciutto di San Daniele e ASUFC. Sede: San Daniele del Friuli (UD).
- Dal 08/05/2023 al 15/05/2023 Docente del corso "Esportare negli USA: requisiti e obblighi normativi". Ente organizzatore: IZSVE. Sede: corso in modalità FAD.
- Dal 10/05/2019 al 11/05/2019 Docente "Corso di formazione Export Alimenti Origine Animale". Ente organizzatore: Scuola di specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale - 2° anno di corso a.a. 2018/2019 dell'università di Padova. Sede del corso: San Daniele del Friuli (UD).



Curriculum vitae in formato Europeo

Febbraio 2026

La sottoscritta Barbara Lugoboni consapevole delle sanzioni previste per le ipotesi di falsità in atti dagli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000

DICHIARA

che il contenuto del presente Curriculum Vitae corrisponde a verità.

Ai sensi del D. lgs 196/03 vi autorizzo all'utilizzo dei miei dati personali

Udine 24/02/2026

ASU FC
AZIENDA SANITARIA UNIVERSITARIA
FRIULI CENTRALE
Il Veterinario Ufficiale n. 20
dr.ssa Barbara Lugoboni






DOCUMENTO ORGANIZZATIVO - SEZIONE 2
Curriculum vitae in formato europeo

SCS0 MOD 019
Rev. 00 - 02/21

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 SAN DANIELE 24/02/2026



Barbara Lugoboni
Azienda Sanitaria Universitaria
Friuli Centrale
Dipartimento Ufficiale n. 20
di via Barbara Lugoboni

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



Barbara Lugoboni
Azienda Sanitaria Universitaria
Friuli Centrale
Dipartimento Ufficiale n. 20
di via Barbara Lugoboni

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome/Nome Castoldi Filippo
Indirizzo
Telefono +39
Fax
E-mail **filippo.castoldi@libero.it**

Nazionalità Italiana

Data di nascita
Codice fiscale

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 01/10/1986- 31/05/1999
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ASL della Provincia di Varese (Già USL Gallarate)
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego Veterinario collaboratore – Veterinario Coadiutore dal 01/07/1993 poi veterinario dirigente I livello
- Principali mansioni e responsabilità Veterinario ufficiale di due stabilimenti di macellazione, un laboratorio di sezionamento e alcuni impianti di produzione prodotti a base di carne riconosciuti. Responsabile piano di controllo sugli impianti della ristorazione collettiva in collaborazione con i competenti servizi di prevenzione medica.
Componente del gruppo regionale incaricato della stesura delle linee guida per l'autocontrollo nelle industrie alimentari.
Componente del gruppo regionale incaricato della stesura e del coordinamento del piano regionale di controllo ufficiale dei prodotti alimentari e della valutazione dei piani redatti dai servizi veterinari locali (Decreto Direttore Gen. Dir. Sanità n° 56881 del 10/4/98).
Componente del gruppo regionale incaricato della stesura del "Sistema di allerta regionale" attivato ai sensi della direttiva 89/397/CEE (Decreto Direttore Gen. Dir. Sanità n° H39459 del 13/9/1999)
- Date (da – a) 01/06/1999 a 31/10/2011
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ASL della Provincia di Varese – Convenzionato a tempo pieno con DG Sanità – Regione Lombardia – Struttura Igiene alimenti di Origine Animale
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego Veterinario dirigente I livello
- Principali mansioni e responsabilità ☐ 01/11/2011 a 17/01/2023
ATS (precedentemente ASL) della Provincia di Pavia – Convenzionato (24/ore settimana) con DG Sanità – Regione Lombardia – Struttura Igiene alimenti di Origine Animale
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego Veterinario dirigente responsabile di Struttura Complessa – Direttore servizio Igiene Alimenti di Origine animale

• Principali mansioni e responsabilità

- ☐ Supervisione sugli impianti di produzione e trasformazione degli alimenti di origine animale, piano regionale di definizione del rischio delle industrie alimentari, coordinamento dell'attività di controllo ufficiale degli alimenti, coordinamento delle attività di vigilanza e supervisione veterinaria sugli stabilimenti abilitati ad esportare verso Paesi Terzi. Partecipazione alle ispezioni condotte dagli esperti della Commissione e da parte di esperti da Paesi Terzi (Ispezioni FSIS/USDA, Federazione Russa, Stati Uniti del Messico, Repubblica Popolare Cinese, Uruguay, Corea del Sud, Giappone, Corea del sud, Indonesia, Thailandia, ecc.), ai lavori del Ministero della Salute, specialmente per quanto riguarda i problemi dei contaminanti negli alimenti, dell'analisi dei pericoli nell'industria alimentare, degli scambi e dell'esportazione di prodotti alimentari di origine animale e del controllo ufficiale nella catena alimentare.
- ☐ Componente del gruppo di lavoro regionale per la definizione delle procedure relative all'attivazione del "sistema d'allerta regionale" ai sensi del D.lgs 123/93 (Decreto Direttore Gen. Dir. Sanità n° 1134 del 13/09/99)
- ☐ Componente del gruppo di lavoro regionale incaricato della predisposizione di linee guida per le attività di controllo nelle strutture soggette a vigilanza veterinaria permanente (Decreto Direttore Gen. Dir. Sanità n° H7757 del 28/3/00)
- ☐ Componente del gruppo di lavoro regionale per l'elaborazione di un documento di programmazione e di coordinamento degli interventi in materia di vigilanza veterinaria permanente e di controllo ufficiale dei prodotti alimentari di O.A. (Decreto Direttore Gen. Dir. Sanità n° 6340 del 08/04/02)
- ☐ Componente del gruppo di lavoro regionale incaricato della predisposizione delle procedure per la raccolta, la trasmissione e l'elaborazione dei dati relativi al controllo ufficiale dei prodotti alimentari di O.A. (Decreto Direttore Gen. Dir. Sanità n° 3681 del 06/03/03)
- ☐ Partecipazione in qualità di esperto nazionale alla redazione delle bozze dei nuovi regolamenti comunitari in materia di igiene degli alimenti (Bruxelles 2001/2003). In particolare, ha partecipato agli incontri tra gli esperti in igiene alimentare responsabili della redazione delle proposte di regolamenti sull'igiene degli alimenti (Reg. CE n. 852/2004) e sull'igiene degli alimenti di Origine Animale (Reg. CE n. 853/2004).
- ☐ Componente del gruppo di lavoro per i rapporti con gli USA in materia di sicurezza alimentare, ha partecipato a missioni negli USA (2002 e 2004) per concordare le misure idonee per consentire il mantenimento dei nostri canali di esportazione di prodotti alimentari di Origine Animale verso quel Paese.
- ☐ Partecipazione alle riunioni del Comitato per il monitoraggio dell'applicazione delle disposizioni concernenti la produzione di prodotti a base di carne destinati ad essere esportati verso gli Stati Uniti costituito con DM 23/4/2004.
- ☐ Componente del gruppo incaricato di redigere le linee guida in materia di HACCP negli impianti di produzione delle carni (Decisione 2001/471/CE) pubblicate in S.O. alla G.U. n.32 del 9 Febbraio 2005.
- ☐ Componente del gruppo di lavoro incaricato dell'aggiornamento delle linee guida in materia di HACCP (2009/2010)
- ☐ Partecipazione in qualità di esperto nazionale a missioni per conto della Commissione UE in Lettonia (2004), e a missioni in Polonia, Croazia, Romania (2005 – 2009) nell'ambito di procedure di twinning.
- ☐ Partecipazione in qualità di esperto comunitario alle attività del TAIEX (Technical Assistance and Information Exchange) della commissione in Turchia, Albania, Romania, Croazia, Bosnia Herzegovina, Montenegro, Bulgaria, Serbia, Palestina, Kosovo)
- ☐ Co-estensore delle proposte di normative regionali in applicazione alle nuove disposizioni comunitarie in materia di sicurezza alimentare
- ☐ Formatore nell'ambito del programma "Better Training for Safer Foods (BTSF)" della Commissione Europea (2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023)
- ☐ Attività di formatore in collaborazione con enti e società diverse (IZSLER, IZSve, UNIMI, UNISS, UNITO, UNIPD, CamCom TO, OCSE, ecc.) e con Autorità Sanitarie Competenti Locali (ASL/AUSL/ATS...) a livello nazionale
- ☐ Collaboratore in qualità di esperto con OCSE

Dal 01/02/2023 a oggi

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	1980 - 1985
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	
• Qualifica conseguita	DOTTORE IN MEDICINA VETERINARIA
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	
• Date (da – a)	1976 - 1980
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	
• Qualifica conseguita	DOTTORE IN SC. AGRARIE
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	
• Date (da – a)	1990 - 1993
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	
• Qualifica conseguita	SPECIALISTA IN ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	
• Date (da – a)	1988 - 1990
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	
• Qualifica conseguita	SPECIALISTA IN SANITA' PUBBLICA VETERINARIA
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	
• Date (da – a)	2003
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	CERTIQUALITY – ISTITUTO CERTIFICAZIONE DELLA QUALITA'
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	
• Qualifica conseguita	VALUTATORE SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITA'
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	
• Date (da – a)	2003
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	IZSAM
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	
• Qualifica conseguita	TRAINING OF SELECTED ITALIAN VETERINARY INSPECTORS AND REVIEW OF CERTAIN MEAT EXPORTING PLANTS TO ENSURE REGULATORY PERFORMANCE IN COMPLIANCE WITH USDA, FSIS PATHOGEN REDUCTION/HACCP REGULATIONS

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

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

PRIMA LINGUA	Italiano
ALTRE LINGUA	Inglese (Certificate of proficiency in English – June 1979)
• Capacità di lettura	1
• Capacità di scrittura	1
• Capacità di espressione orale	1
ALTRE LINGUA	francese
• Capacità di lettura	2
• Capacità di scrittura	3
• Capacità di espressione orale	3
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI <i>Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.</i>	BUONE CAPACITÀ INTERRELAZIONALI, PARTECIPAZIONE A NUMEROSI GRUPPI DI LAVORO A LIVELLO REGIONALE E NAZIONALE
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE <i>Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.</i>	Buone capacità di coordinamento di gruppi di lavoro: ☐ coordinatore gruppo di lavoro interregionale per la stesura delle linee guida sull'applicazione del Reg. (CE) n. 2073/2005 ☐ coordinatore gruppo direttori servizi Igiene Alimenti di OA in regione Lombardia
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE <i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i>	BUON UTILIZZO PACCHETTO MICROSOFT OFFICE
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE <i>Musica, scrittura, disegno ecc.</i>	
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE <i>Competenze non precedentemente indicate.</i>	BUONE CAPACITÀ DIDATTICHE MATURATE COME FORMATORE E/O FACILITATORE NELL'AMBITO DI NUMEROSI INCONTRI E CORSI SIA A LIVELLO UNIVERSITARIO SIA IN ALTRI AMBITI
PATENTE O PATENTI	Patente di guida "B"

ULTERIORI INFORMAZIONI

- ☐ Pubblicazioni:
- ☐ Monitoring Italian establishments exporting food of animal origin to third countries: SSOP compliance and *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* spp. contamination (2021) - Food Control 121 (2021) 107584
- ☐ "Etichetta - Uno strumento (anche) a tutela dei consumatori - Considerazioni a margine del regolamento (UE) 1169/2011" (2020) Alimenti & Bevande 22(6), 44
- ☐ "Shelf-life – Come stabilire la data di scadenza" (2020) Alimenti e Bevande 22(4), 42
- ☐ "Catena del freddo – Le corrette temperature durante il trasporto" (2020) Alimenti e Bevande 22(3), 44
- ☐ "Certificazioni – Cosa cambia per i controlli ufficiali" (2020) Alimenti e Bevande 22(1), 36
- ☐ "Il contrasto alle pratiche fraudolente e ingannevoli nell'Unione Europea - Il Regolamento (UE) n. 2017/625" (2019) Ind Alim 58(4), 5
- ☐ "Analysis of Flexibility Principles in Food Safety in the EU and Consequent Assessment of the Notification Criteria (2004-2017)" (2018) European Food and Feed Law Review (3), 1
- ☐ "La verifica dei trattamenti termici" (2018) Ind Alim. (57), 3
- ☐ "La verifica – supervisione. Per crescere e dare sostanza al controllo ufficiale (2017) – Alimenta 25(1), 9
- ☐ "Il controllo delle zoonosi al macello: nuovi indirizzi dall'Unione Europea" (2016) – Summa 11(6), 63
- ☐ "Standard USA. Il via libera all'esportazione" (2016) – Alimenti & Bevande 18(2), 48
- ☐ "L'esportazione degli alimenti di O.A. verso Paesi terzi: il ruolo del Medico Veterinario ufficiale" (2015) - Eurocarni 30(10), 90
- ☐ "Autocontrollo dell'igiene – riferimenti normative) in : Manuale della ristorazione (2009) – Casa Editrice Ambrosiana
- ☐ Pacchetto Igiene – Le nuove normative comunitarie _ Obblighi e adempimenti per le imprese agricole e agroalimentari (2006) – I Libri di Agrisole – Il Sole24ore, Milano
- ☐ "Il sistema HACCP nella filiera alimentare" in: E. G. Rondanelli; M. Fabbì; P. Marone – Trattato sulle infezioni e tossinfezioni alimentari (2005) – Selecta Medica - Pavia
di docenza a corsi per Medici Veterinari organizzati da vari enti privati e istituzionali.

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. art. 76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 D. Lgs. 30 giugno 2003 n°196 – "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 – "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

Data 27/02/2026

FIRMA _____ FILIPPO CASTOLDI _____

Autorizzo l'Ente al trattamento dei dati personali, ai sensi della L. 13.12.96, n. 675. L'istituto si impegna a non fornire questi dati a terzi per fini commerciali.

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.

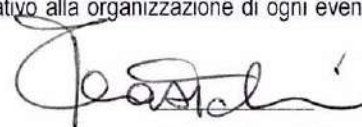
Il/la sottoscritto/a dichiara di aver preso visione della nota informativa e di aver letto e accettato i termini e le condizioni di utilizzo

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_



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



DOCUMENTO ORGANIZZATIVO - SEZIONE 2
Curriculum vitae in formato europeo

SCS0 MOD 019
Rev. 00 – 02/21

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome Daniele Tognetti
Telefono 06 5994 6656
E-mail d.tognetti@sanita.it
Nazionalità Italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa) • Nome e indirizzo dell'azienda/ente • Qualifica/profilo professionale • Tipo di rapporto di lavoro • Ambito di attività • Principali mansioni e responsabilità	Dal 01/09/2025 ad oggi in servizio
	Ministero Salute – Direzione generale dell'igiene e della sicurezza alimentare – Ufficio 9. Viale Ribotta, 5 – 00144 - Roma
	Dirigente Veterinario
	Indeterminato a tempo pieno
• Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa) • Nome e indirizzo dell'azienda/ente • Qualifica/profilo professionale • Tipo di rapporto di lavoro • Ambito di attività • Principali mansioni e responsabilità	Igiene degli alimenti ed esportazione
	Igiene e sicurezza degli alimenti destinati all'esportazione.
	Abilitazione degli stabilimenti all'esportazione.
	Attività di negoziazione con i Paesi Terzi. Attività di audit e ispezioni sugli stabilimenti italiani autorizzati all'export. Attività connesse alla certificazione per l'esportazione.
• Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa) • Nome e indirizzo dell'azienda/ente • Qualifica/profilo professionale • Tipo di rapporto di lavoro • Ambito di attività • Principali mansioni e responsabilità	Dal 01/10/2023 al 31/08/2025
	Ministero Salute – Ex Direzione Generale dell'igiene e della sicurezza alimentare – Ufficio 2. Viale Ribotta, 5 – 00144 - Roma
	Dirigente Veterinario
	Indeterminato a tempo pieno
• Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa) • Nome e indirizzo dell'azienda/ente • Qualifica/profilo professionale • Tipo di rapporto di lavoro • Ambito di attività • Principali mansioni e responsabilità	Igiene degli alimenti ed esportazione
	Igiene e sicurezza degli alimenti destinati all'esportazione.
	Abilitazione degli stabilimenti all'esportazione.
	Attività connesse alla certificazione per l'esportazione.
• Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa) • Nome e indirizzo dell'azienda/ente • Qualifica/profilo professionale • Tipo di rapporto di lavoro • Ambito di attività • Principali mansioni e responsabilità	Dal 01/10/2022 al 30/09/2023
	AST Ascoli Piceno
	Viale Federici s.n.c. – Ascoli Piceno
	Dirigente Veterinario
• Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa) • Nome e indirizzo dell'azienda/ente • Qualifica/profilo professionale • Tipo di rapporto di lavoro • Ambito di attività • Principali mansioni e responsabilità	Indeterminato a tempo pieno
	Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti e loro Derivati
	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).



DOCUMENTO ORGANIZZATIVO - SEZIONE 2
Curriculum vitae in formato europeo

SCS0 MOD 019
Rev. 00 – 02/21

	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.
• Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa)	Dal 01/04/2022 al 30/09/2022
• Nome e indirizzo dell'azienda/ente	ASUR Marche – Area Vasta 1 Via Ceccarini, 38 – 61032 Fano (PU)
• Qualifica/profilo professionale	Dirigente Veterinario
• Tipo di rapporto di lavoro	Indeterminato
• Ambito di attività	Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti e loro Derivati
• Principali mansioni e responsabilità	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 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. Gestione delle non conformità rilevate a seguito dell'esecuzione dei controlli ufficiali così come previsti dal Reg. CE 625/2017. Effettuazione di accertamenti sanitari e rilascio certificazioni. Gestione delle allerte per alimenti destinati al consumo umano Rendicontazione delle prestazioni erogate ed alimentazione dei flussi informativi (DATAFARM; S.Inte.S.I.S.-Strutture; Vetinfo; BDN).
• Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa)	Dal 01/12/2021 a 30/03/2022
• Nome e indirizzo dell'azienda/ente	ASUR Marche – Area Vasta 4 Via Dante Zeppilli, 18, 63900 Fermo
• Qualifica/profilo professionale	Dirigente Veterinario
• Tipo di rapporto di lavoro	Indeterminato a tempo pieno
• Ambito di attività	Sanità Animale
• Principali mansioni e responsabilità	Controllo dello stato sanitario degli allevamenti. Gestione dell'anagrafi degli allevamenti (bovini, suini, ovicapri, 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.



DOCUMENTO ORGANIZZATIVO - SEZIONE 2
Curriculum vitae in formato europeo

SCS0 MOD 019
Rev. 00 – 02/21

	Controllo cani morsicatori.
• Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa) • Nome e indirizzo dell'azienda/ente • Qualifica/profilo professionale • Tipo di rapporto di lavoro • Ambito di attività • Principali mansioni e responsabilità	Dal 01/03/2016 a 30/11/2021 Ministero Salute - Direzione Generale dell'igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione – Ufficio 2. Viale Ribotta, 5 – 00144 - Roma Area II – F5 Indeterminato a tempo pieno – 36 ore settimanali Igiene degli alimenti ed esportazione 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).
• Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa) • Nome e indirizzo dell'azienda/ente • Qualifica/profilo professionale • Tipo di rapporto di lavoro • Ambito di attività • Principali mansioni e responsabilità	Dal 01/01/2015 29/02/2016 Ministero Salute - Direzione Generale dell'igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione – Ufficio III. Viale Ribotta, 5 – 00144 - Roma Area II – F5 Indeterminato a tempo pieno – 36 ore settimanali Igiene della produzione e trasformazione degli alimenti di origine animale e dei relativi sottoprodotti 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.
• Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa) • Nome e indirizzo dell'azienda/ente • Qualifica/profilo professionale • Tipo di rapporto di lavoro • Ambito di attività • Principali mansioni e responsabilità	Dal 01/10/2008 al 31/12/2014 Ministero Salute - Direzione Generale dell'igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione – Ufficio III. Viale Ribotta, 5 – 00144 - Roma Area II – F4 Indeterminato a tempo pieno – 36 ore settimanali Igiene della produzione e trasformazione degli alimenti di origine animale e dei relativi sottoprodotti. Collaborazione alla gestione e predisposizione del Piano Nazionale Residui per gli anni 2010, 2011 e 2012. Collaborazione alla gestione e predisposizione del Piano nazionale di monitoraggio dei contaminanti in alimenti di origine animale prodotti nei Siti d'Interesse Nazionale (SIN). Attività di supporto al settore zoonosi, in particolare per presenza delle trichine nelle carni. Attività di supporto al settore Igiene degli alimenti di origine animale, in particolare per le navi officina e per Sistema informatico Sintesi-stabilimenti.
• Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa) • Nome e indirizzo dell'azienda/ente • Qualifica/profilo professionale • Tipo di rapporto di lavoro	Dal 27/06/2003 al 30/09/2008 Ministero Salute - Direzione Generale dell'igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione – Ufficio III. Viale Ribotta, 5 – 00144 - Roma Area II – F3 Indeterminato a tempo pieno – 36 ore settimanali



DOCUMENTO ORGANIZZATIVO - SEZIONE 2
Curriculum vitae in formato europeo

SCS0 MOD 019
Rev. 00 – 02/21

• Ambito di attività • Principali mansioni e responsabilità	Igiene della produzione e trasformazione degli alimenti di origine animale e dei relativi sottoprodotti. Attività di supporto al settore igiene degli alimenti di origine animale, in particolare per il settore carni e prodotti derivati. 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. 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.
ISTRUZIONE E FORMAZIONE	
• Titolo di studio	Master di 2° livello in medicina comportamentale
Conseguito presso:	Università degli Studi di Parma
Data conseguimento	14/10/2016
• Titolo di studio	Specializzazione in ispezione degli alimenti di origine animale
Conseguito presso:	Università degli Studi di Teramo - Facoltà di Medicina Veterinaria
Data conseguimento	20/07/2012
• Titolo di studio	LAUREA in Medicina Veterinaria
Conseguito presso:	Università degli Studi di Teramo - Facoltà di Medicina Veterinaria
Data conseguimento)	22/05/2008
• Titolo di studio	Diploma universitario in produzioni animali - orientamento acquacoltura e maricoltura
Conseguito presso:	Università degli Studi di Camerino - Facoltà di Medicina Veterinaria
Data conseguimento	03/11/1998
MADRELINGUA ALTRE LINGUE •Capacità di lettura •Capacità di scrittura •Capacità di espressione orale ALTRE LINGUE •Capacità di lettura •Capacità di scrittura •Capacità di espressione orale	Italiano Inglese Buono Buono Buono Francese Elementare Elementare Buono



DOCUMENTO ORGANIZZATIVO - SEZIONE 2
Curriculum vitae in formato europeo

SCS0 MOD 019
Rev. 00 – 02/21

Capacità e competenze tecniche, <i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i>	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.
Altre Capacità e competenze <i>Competenze non precedentemente indicate.</i>	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.
Attività formative (frequenze, corsi di formazione, stage, borse di studio ecc <i>[elenicare 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>	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. 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. 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. 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. 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. 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 ovoprodotto. Periodo dal 13/09/2017 al 30/11/2017 (formazione a distanza)



DOCUMENTO ORGANIZZATIVO - SEZIONE 2
Curriculum vitae in formato europeo

SCS0 MOD 019
Rev. 00 – 02/21

	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). Evento formativo (in qualità di partecipante) Organizzato da ASUR Marche Area Vasta 5. Tema: I controlli ufficiali dall'ispezione all'audit alla luce del regolamento UE 625/2017, la loro gestione amministrativa e le responsabilità civili e penali dell'autorità competente locale (10,4 ECM). Periodo: 21/06/2019. 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. 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). 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). 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). 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. 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). Evento formativo (in qualità di partecipante) Organizzato dalla ASUR Marche Area Vasta 5. Tema: l'applicazione dei regolamenti UE 2016/429 e UE 2017/625 alle realtà territoriali dell'AV4 e dell'AV5 possibili scenari operativi in situazioni di emergenza (10,4 ECM). Periodo: 25 novembre 2022.
--	---



DOCUMENTO ORGANIZZATIVO - SEZIONE 2
Curriculum vitae in formato europeo

SCS0 MOD 019
Rev. 00 – 02/21

	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. Evento formativo (in qualità di partecipante) Organizzato dall'AST Ascoli Piceno. Tema: Gestione delle non conformità durante i controlli ufficiali effettuati a tutela della salute pubblica dal dipartimento di prevenzione e azioni conseguenti (10,4 ECM). Periodo: 16 giugno 2023. 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. Corso di formazione (in qualità di docente) Organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna: Rimini. Tema: Corso formazione export USA Periodo dal 21/05/2024 al 23/05/2024. Evento formativo (in qualità di partecipante) Organizzato dalla AST Ascoli Piceno. Tema: Il latte come indicatore della salute, nel ciclo ambiente, animale, uomo (8 ECM). Periodo 24 maggio 2024. Evento formativo (in qualità di partecipante) Organizzato dalla AST Ascoli Piceno. Tema: Giornata di studio sulla brucellosi (5,6 ECM). Periodo dal 14/10/2024 al 15/10/2024. Corso di formazione (in qualità di docente) Organizzato dall'ATS Brianza/Regione Lombardia/UNIMI: Milano. Tema: Approfondimenti in materia di sicurezza alimentare ed export Periodo il 06/12/2024 e il 13/12/2024. Corso di formazione (in qualità di docente) Organizzato dall'ATS Brianza/Regione Lombardia/UNIMI: Milano. Tema: Approfondimenti in materia di sicurezza alimentare ed export Periodo il 24/01/2025 e il 31/01/2025. Corso di formazione (in qualità di docente) Organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna: Rimini. Tema: Corso formazione export USA Periodo dal 25/02/2025 al 27/02/2025. Evento formativo (in qualità di partecipante) Organizzato dalla ARCS Azienda Regionale di Coordinamento per la Salute: Udine.
--	---



DOCUMENTO ORGANIZZATIVO - SEZIONE 2
Curriculum vitae in formato europeo

SCS0 MOD 019
 Rev. 00 – 02/21

	Tema: Biosicurezza e Food Defence: il ruolo dei disinfettanti nella prevenzione della diffusione della peste suina africana. Periodo: 18/03/2025. Evento formativo (in qualità di docente) Organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie. Tema: Esportare negli USA: requisiti e obblighi normativi. Periodo: 19/05/2025 (formazione a distanza). Evento formativo (in qualità di partecipante) Organizzato dall'AST Ascoli Piceno. Tema: L'autorità competente nella sicurezza alimentare ai sensi del d.lgs. 27 del 2 febbraio 2021 - rapporto con le altre forze di polizia (8 ECM). Periodo: 10/10/2025. Evento formativo (in qualità di docente) Organizzato dalla AST Ascoli Piceno. Tema: Procedure di Esportazione dei prodotti alimentari di origine animale: requisiti e obblighi normativi (5 ECM). Periodo: 05/12/2025.
--	--



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. Proverranno 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 27/02/2026

Il/La dichiarante¹

(Firma per esteso e leggibile)

Daniele Tognetti

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

Daniele Tognetti

**CURRICULUM VITAE
FORMATO EUROPEO**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome

ELIA BORTOLUZZI

Indirizzo

VIA CASTELLANA 4 33100 – UDINE – ITALIA -

Telefono

328 - 9635671

E-mail

eliabortoluzzi@gmail.com

Nazionalità

Italiana

Data di nascita

16-06-1977

**ESPERIENZE LAVORATIVE
PRINCIPALI**

- Data
- Azienda
- Settore
- Qualifica

Dal 06 / 02 / 2003 ad oggi
Consorzio del prosciutto di San Daniele
Alimentare
Impiegato Ufficio Tecnico

- Data
- Azienda
- Settore
- Qualifica

Dal 01 / 02 / 01 al 31 / 01 / 2003
Farma Sire srl
Farmaceutico / Servizi
Impiegato

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- | | |
|---|---|
| • Data | 1999 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione | Enaip – Pesian di Prato |
| • Qualifica conseguita | Tecnico della comunicazione e dell'informazione aziendale |
| • Stage | Tre mesi presso l'Istituto Bancario C.R.U.P. di Udine |
| • Data | 1998 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione | Liceo scientifico Giovanni Marinelli di Udine |
| • Qualifica conseguita | Maturità Scientifica |

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

LINGUE STRANIERE

INGLESE	Livello
Scritto	BASE
Parlato	BASE

CAPACITÀ PERSONALI

Dinamico e motivato con buone capacità organizzative e ottima predisposizione al contatto con il pubblico.

COMPETENZE INFORMATICHE

Ottima conoscenza dei sistemi operativi Windows 95 – 98 – 2000 – XP e dei programmi: Word; Excel; Power Point; Access; Photoshop e di alcuni programmi accessori.

Utilizzo disinvolto di Internet.

PATENTI

A - B

SERVIZIO MILITARE

Adempimento degli obblighi di leva nel periodo Febbraio 2000 - Febbraio 2001

HOBBY ED INTERESSI

Calcio; Sci; Musica; Cinema; Letture;

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. Lgs. 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 05/04/23

Il/la dichiarante
(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..".

INFORMAZIONI PERSONALI

Elena Mitri

Via Don Leonardo Gozzi, 13 – 33039 Gradisca di Sedegliano (UD)

Cellulare: +39 347 6442073
elenamitri@yahoo.it

Data di Nascita: 27 /11/ 1978

Nazionalità: Italiana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

11/2021 – attuale

Funzionario Tecnico

Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio

Principali mansioni:

- Attività tecnica presso i soci con esecuzione dei campionamenti del prodotto come previsto dal Disciplinare di produzione
- Vigilanza attività decorticatura Montasio
- Vigilanza attività porzionamento Montasio
- Attività di marchiatura di qualità
- Attività di smarchiatura
- Controllo vesti grafiche (pelure ed etichette) e autorizzazione delle medesime
- Verifica registri di produzione
- Aggiornamento, invio, archiviazione convenzioni per uso marchio e per CET (composti elaborati e trasformati)
- Preparazione materiale per promozioni / eventi (brochure, prodotto, gadget ecc)
- Attività di formazione e divulgazione sul formaggio Montasio
- Partecipazione ad eventi a carattere promozionale
- Attività di vigilanza per Montasio DOP, Valdobbiadene Prosecco DOCG e Vini Collio DOP presso gli esercizi commerciali e sul web
- Gestione rapporti con istituzioni e enti di controllo (Nas, ICQRF, ASL, CSQA ecc)

05/2019 – 10/2021

Responsabile Assicurazione Qualità

Brendolan Service srl – San Daniele del Friuli

Principali mansioni:

- gestione ed aggiornamento del sistema Qualità: piano HACCP con relative procedure e registrazioni
- mantenimento delle certificazioni IFS e BRC, di prodotto BIOLOGICO e relativo aggiornamento documentale
- esecuzione della formazione del personale
- esecuzione audit interni e presso fornitori
- gestione della qualifica dei fornitori
- predisposizione del piano di campionamento in autocontrollo ed esecuzione di prelievi su superfici e prodotti
- aggiornamento legislativo in materia igienico-sanitaria e in materia di export
- compilazione certificati sanitari e documentazione relativa per l'export verso Paesi Terzi
- verifica conformità legale sistemi di etichettatura
- gestione impresa di pulizie esterna: verifica procedure di sanificazione tramite esecuzione di audit, stesura del manuale di sanificazione e formazione
- preparazione e aggiornamento schede tecniche prodotti
- compilazione capitolati d'acquisto e di fornitura, portali dei clienti
- servizio clienti: corrispondenza e consulenza alla clientela in materia di qualità e risposta ad eventuali reclami
- gestione dello sviluppo di nuovi prodotti
- gestione rapporti con laboratori di analisi, enti di certificazione, associazioni di categoria, enti di controllo
- gestione rapporti con consulenti esterni in merito a Sicurezza e Privacy e mantenimento documentazione aziendale
- compilazione e trasmissione MUD aziendale

2006 - 05/2019

Responsabile Assicurazione Qualità

Principe di San Daniele spa – San Daniele del Friuli

Principali mansioni:

- gestione ed aggiornamento del Piano HACCP con relative procedure e registrazioni
- mantenimento delle certificazioni IFS e BRC, di prodotto senza glutine e relativo aggiornamento documentale
- mantenimento della certificazione ambientale ISO 14001:2004, della dichiarazione EMAS e relativo aggiornamento documentale del sistema di gestione ambientale
- esecuzione audit interni e presso fornitori
- esecuzione di campionamenti su superfici e prodotti
- esecuzione della formazione del personale
- aggiornamento legislativo in materia igienico-sanitaria e in materia di export
- compilazione certificati sanitari e documentazione relativa per l'export verso Paesi Terzi
- verifica conformità legale sistemi di etichettatura
- gestione impresa di pulizie esterna: verifica procedure di sanificazione tramite esecuzione di audit, stesura del manuale di sanificazione e formazione
- preparazione e aggiornamento schede tecniche prodotti
- compilazione capitolati d'acquisto e di fornitura
- servizio clienti: corrispondenza e consulenza alla clientela in materia di qualità
- gestione dello sviluppo di nuovi prodotti e risposta ad eventuali reclami
- gestione rapporti con laboratori di analisi, enti di certificazione, associazioni di categoria, enti di controllo

2003 -2006

“Tecnico di controllo prodotto” - Stagista (work experience)

Principe di San Daniele spa (stabilimenti di San Daniele e San Dorligo della Valle)

King's spa Unipersonale (stabilimenti di San Daniele del Friuli e Sossano VI).

Principali mansioni: gestione e implementazione del software *Traxal* adottato per il monitoraggio del processo di fabbricazione e come strumento per la tracciabilità di filiera, nonché come strumento utile al controllo delle giacenze di magazzino

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1997 - 2002	Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari Università degli Studi di Udine	110/110
1992 - 1997	Maturità Scientifica Liceo Scientifico “G. Marinelli” di Codroipo	56/60

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre	Italiana			
	COMPRENSIONE		PARLATO	
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale
Inglese	BUONO	BUONO	BUONO	BUONO
Tedesco	SCOLASTICO	SCOLASTICO	SCOLASTICO	SCOLASTICO

Competenze comunicative	Buone competenze comunicative acquisite interfacciandomi con diverse funzioni aziendali e referenti esterni.
Competenze organizzative e gestionali	Ottime capacità organizzative e di gestione di varie tematiche e problematiche.
Competenze professionali	Buona conoscenza dei processi di gestione del sistema qualità.
Competenza digitale	Buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione) e della navigazione internet.
Altre competenze	Attestato di Primo Soccorso conseguito in azienda
Patente di guida	A , B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Corsi/Seminari	- Partecipazione a diversi seminari organizzati da ASSICA e Consorzio del Prosciutto di San Daniele in merito alle tematiche di esportazione verso paesi Terzi (in particolare USA) e di carattere igienico -sanitario - Partecipazione a eventi formativi inerenti Pest Control e certificazioni volontarie (IFS/BRC)
----------------	--

- Superamento del corso “**Auditor interno di Sistemi di gestione per la Sicurezza- OHSAS 18001:2007**” nel settembre 2009
- Partecipazione al corso “**Rifiuti: gli adempimenti aziendali per la conformità normativa**” tenuto dall’Associazione Industriali di Udine nel febbraio 2008
- Superamento dell’**Esame di Stato** per il conseguimento dell’abilitazione all’esercizio della professione di Tecnologo Alimentare nel 2004
- Superamento del corso “**Verifiche interne della qualità**” nel luglio 2003, tenuto da “Lloyd’s Register Quality Assurance”

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel Curriculum Vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)

Aggiornamento 02/2026

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.

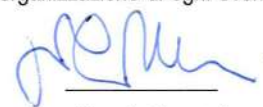
Il/la sottoscritto/a dichiara di aver preso visione della [nota informativa](#) e di aver letto e accettato i [termini e le condizioni di utilizzo](#)

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 25/2/26



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



INFORMAZIONI PERSONALI

ELISA BURELLO



Codice fiscale BRLLSE86H53H816O

Indirizzo VIA SPILIMBERGO 50, 33034 FAGAGNA (UD)

Cellulare 346 2354765

E-mail elisa.burello@gmail.com

Data di nascita 13/06/1986 Nazionalità Italiana Stato civile Coniugata

OCCUPAZIONE DESIDERATA

Controllo qualità e sicurezza alimentare.

Miro ad ampliare le mie esperienze professionali anche ad altri settori dell'industria e in funzione gestionali diverse dal settore qualità (es. ricerca e sviluppo, approvvigionamenti).

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Date

Lavori o posizioni ricoperte

Nome ed indirizzo del datore di lavoro

Novembre 2017 ad oggi

Quality assurance Specialist e QC Coordinator

Roncadin S.p.a. SB– Via Monteli, 3 Meduno (PN)

Sviluppo, implementazione e mantenimento sistema assicurazione qualità (azienda certificata IFS, BRC, BIOLOGICO, MSC, RSPO e VEGAN). Affiancamento agli audit di certificazione aziendale e da parte dei clienti italiani e/o esteri.

Implementazione e mantenimento manuale di autocontrollo (HACCP). Mantenimento FSP. Mantenimento e aggiornamento delle schede tecniche materie prime e dei documenti inerenti (certificazioni, analisi, allergeni, certificati veterinari per esportazione) relativi ai fornitori.

Affiancamento ad audit qualità presso fornitori.

Aggiornamento continuo della normativa EU ed extra EU (in particolare USA e Canada).

Referente Autorità Veterinaria: Interfaccia diretta con il Servizio Veterinario Ufficiale per la gestione delle certificazioni export e il mantenimento dei requisiti sanitari di stabilimento.

Gestione dei rapporti con i clienti e fornitori italiani e/o stranieri (segnalazioni, non conformità, reclami, compilazione questionario fornitori/clienti). Gestione dell'etichettatura dei prodotti Biologici e DOP/IGP, pianificazione e controllo delle attività relative alla gestione della qualità e della sicurezza alimentare. Cultura della Qualità: Promozione e verifica dell'applicazione corretta delle buone pratiche di fabbricazione (GMP) e dei protocolli aziendali.

Progettazione ed erogazione di sessioni formative per il personale di produzione su norme igienico-sanitarie (GHP), procedure di qualità, allergeni e sicurezza alimentare.

Dal 2022 Coordinamento di un team di 7 persone addette al controllo qualità di linea (pianificazione turni, organizzazione attività e formazione).

Dal 2024 referente ufficio qualità per produzioni con carne destinate al mercato americano secondo normativa USDA/FSIS: supporto tecnico e operativo al Servizio Veterinario durante le fasi di ispezione dei prodotti destinati agli USA e monitoraggio della conformità dei processi produttivi secondo i requisiti del Piano HACCP specifico per l'export americano.

Descrizione attività

Settore

Settore alimentare – Prodotti da forno

Date

Lavori o posizioni ricoperte

Nome ed indirizzo del datore di lavoro

16/03/2015 – Novembre 2017

Regulatory * R&D

Roncadin S.p.a. SB – Via Monteli, 3 Meduno (PN)

Monitoraggio delle normative di riferimento: sicurezza alimentare e informazioni al consumatore, fonti normative comunitarie, nazionali ed extra comunitarie (USA, Canada).

Revisione schede tecniche prodotti finiti, etichettatura (controllo e redazione), gestione dei rapporti con i clienti (capitolati, schede tecniche) e fornitori italiani e/o stranieri (schede tecniche, questionari).

Descrizione attività

Settore

Settore alimentare – Prodotti da forno

Date	16/04/2013 – 31/12/2014
Lavori o posizioni ricoperte	Addetto controllo qualità settore alimentare
Nome ed indirizzo del datore di lavoro	Cepparo S.p.a. – Via Cavour, 58 Flaibano (UD)
Descrizione attività	Sviluppo, implementazione e mantenimento sistema assicurazione qualità (azienda certificata IFS, BRC). Implementazione e mantenimento manuale di autocontrollo (HACCP), procedure di rintracciabilità, procedure di cleaning (detersione, pulizia, sanificazione), procedure di disinfestazione e derattizzazione, procedure di qualifica dei fornitori (fornitori di materie prime quali imballaggi primari e secondari, fornitori di servizi quali lavanderia, cleaning, laboratorio esterno). Revisione schede tecniche prodotti commercializzati, realizzazione cataloghi aziendali, etichettatura e controllo pallettizzazione, gestione dei rapporti con i clienti e fornitori italiani e/o stranieri (segnalazioni, non conformità, reclami, compilazione questionario fornitori/clienti, campionature prodotti, questionari soddisfazione clienti), gestione mensile dei registri dei Consorzi relativi ai prodotti DOP, pianificazione e controllo delle attività relative alla gestione della qualità e della sicurezza alimentare.
Settore	Settore alimentare – lattiero caseario
Date	24/07/2012 – 20/12/2012
Lavori o posizioni ricoperte	Tecnico controllo qualità settore alimentare
Nome ed indirizzo del datore di lavoro	Natural Food S.r.l. – Via dell' Industria 16, Coseano (UD)
Descrizione attività	Aggiornamento manuale qualità e sicurezza alimentare, revisione schede tecniche di autocontrollo di produzione, etichettatura, pianificazione delle attività relative alla gestione della qualità e della sicurezza alimentare, utilizzo delle diverse applicazioni informatiche connesse allo svolgimento dell'attività.
Settore	Settore alimentare - dolciario
Date	01/10/2011 – 31/03/2012
Lavori o posizioni ricoperte	Tirocinio in ambito tecnologico
Nome ed indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell' Università di Udine – via Sondrio 2/A, Udine
Descrizione attività	Ricerca in ambito tecnologico, attività di laboratorio con uso dei principali strumenti (cromatografia liquida ad alta pressione su gel ad esclusione molecolare, spettrofotometro, microscopio, viscosimetro capillare, impianto a luce UV-C).
Settore	Settore alimentare - ricerca e sviluppo
Date	04/10/2010 – 31/12/2010
Lavori o posizioni ricoperte	Attività di tutor
Nome ed indirizzo del datore di lavoro	Società Cramars Coop. a r.l. – Via della Cooperativa 11/N, Tolmezzo (UD)
Descrizione attività	Gestione dei registri presenze, distribuzione del materiale informativo, interfaccia con gli studenti, gestione della chiusura e apertura delle aule.
Settore	Settore corsi di formazione e aggiornamento professionale

ISTRUZIONE

Anno conseguimento	2012
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Votazione	110/110
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione	Università degli Studi di Udine – Facoltà di Agraria
Principali competenze/tematiche professionali possedute	Titolo della tesi di laurea "Effetto del crowding sulla fotosensibilità di proteine di interesse alimentare" (relatrice Dott.ssa L. Manzocco)

Anno conseguimento	2005
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di istruzione secondaria superiore di Liceo Scientifico
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione	Liceo Scientifico G. Marinelli di Udine

FORMAZIONE

Date	10 dicembre 2024 (8 h)
Titolo della qualifica rilasciata	Corso per export USA
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione	Istituto Zooprofilattico Venezie
Principali tematiche	Export USA: problematiche e opportunità
Date	Maggio 2024 (3 giorni totali)
Titolo della qualifica rilasciata	Corso per export USA
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna
Principali tematiche	CORSO FORMAZIONE SANITARIO EXPORT USA RIMINI
Date	Maggio 2022 (2,5 giorni totali)
Titolo della qualifica rilasciata	Corso per PCQI - Preventive Controls Qualified Individual
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione	ESI- ITA GROUP
Principali tematiche	Qualifica a Food Defence Qualified Individual (FDQI) per redigere ed attuare il Food Safety Plan aziendale secondo la normativa FDA
Date	Maggio 2022 (2 giorni totali)
Titolo della qualifica rilasciata	Corso per Food Defense Qualified Individual
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione	ESI- ITA GROUP

Principali tematiche	Qualifica a Intentional Adulteration Vulnerability Assessments (IAVA) per il mercato americano
Date	Febbraio - Marzo 2015
Titolo della qualifica rilasciata	Corso per tecnico esperto in sistemi di gestione qualità e sicurezza alimentare
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione	Check Fruit (NSF Italia) - Università degli Studi di Udine
Principali tematiche	Qualifica ad "Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità", "Internal Food Safety Auditor ISO 22000" e qualifica per "Auditor Interno per standard internazionali delle catene distributive".
Date	Marzo 2013 (80 ore totali)
Titolo della qualifica rilasciata	Corso di certificazione dei prodotti agroalimentari su base regolamentata
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione	IAL Friuli Venezia Giulia in collaborazione con INEQ (Istituto Nord Est di Qualità)
Principali tematiche	Legislazione alimentare, tracciabilità e certificazione della filiera agroalimentare (DOP, IGP, STG)
Date	29/01/2013 – 07/03/2013 24 ore totali
Titolo della qualifica rilasciata	Social English (livello intermedio)
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione	IAL Friuli Venezia Giulia
Principali tematiche	Nozioni in lingua inglese sia a livello lessicale che grammaticale per comprendere frasi ed espressioni di uso quotidiano, conversazione in lingua.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre	Italiano				
Altre lingue					
	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B2	B1	B1	B1

Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Competenze comunicative ed organizzative	Buone doti comunicative e predisposizione al lavoro di gruppo. Buona capacità organizzativa ed elevata flessibilità.
Competenze informatiche	Sistemi operativi Microsoft Windows ed il pacchetto software Microsoft Office, in particolare con riferimento ai programmi Word, Excel e PowerPoint.
Patente di guida	Patente B, automunita

In riferimento al D.lgs 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali", autorizzo il trattamento dei miei dati personali e professionali.

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 26/02/2026

Elisa Burello

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 *Elisa Burello*



O altra immagine / foto secondo formato europeo

Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i)	Alessandra Pezzuto	
Indirizzo(i)	Via Cà Boldù 146 30027 San Donà di Piave	
Telefono(i)		Cellulare: 338 3191516
Fax	Facoltativo	
E-mail	apezuto@izsvnezie.it	
Cittadinanza	Italiana	
Data di nascita	04/02/1968	
Luogo di nascita	San Donà di Piave (VE)	
Codice fiscale	PZZLSN68B44H823C	

Esperienza professionale

Date	Dal 1996 al 2007
Lavoro o posizione ricoperti	Biologo
Principali attività e responsabilità	Ho lavorato in vari laboratori privati occupandomi di monitoraggio microbiologico ed ecotossicologico di acque superficiali, reflui e fanghi di depurazione, analisi microbiologiche di alimenti e acque destinate al consumo umano. In uno di questi laboratori sono stata responsabile del settore microbiologico per 5 anni.
Date	Da 02/05/2007 a tutt'oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Biologo
Principali attività e responsabilità	Nell'ambito della sicurezza alimentare fornisco supporto tecnico-scientifico ed analitico agli operatori del settore alimentare, mi occupo della progettazione/gestione degli studi di shelf life per la valutazione della vita commerciale dei prodotti alimentari. Progetto e coordino inoltre le prove di contaminazione sperimentale (challenge tests) per valutare la dinamica di crescita dei microrganismi patogeni (<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella</i> , <i>E. coli</i> O157), in alimenti pronti al consumo, verificare l'efficacia dei trattamenti termici applicati a livello produttivo, e l'idoneità delle modalità di preparazione a livello domestico riportate in etichetta. Seguo alcuni progetti di ricerca sulla sicurezza alimentare finanziati dal Ministero della Salute e il progetto Piccole Produzioni Locali finanziato dalla Regione Veneto e Friuli Venezia Giulia. Nell'ambito del sistema qualità implementato in IZSve sono referente per la formazione del personale della mia area, seguo l'assicurazione qualità dei risultati, la stesura e revisione di procedure di prova, la validazione di metodi analitici di microbiologia tradizionale e di biologia molecolare.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie IZSve– Sezione Territoriale di San Donà di Piave, Via Calvecchia 4, 30027 San Donà di Piave (Venezia)
Tipo di attività o settore	Sicurezza alimentare

Istruzione e formazione

Date	Dicembre 2011 (durata 1 anno)
Titolo della qualifica rilasciata	Master Interateneo di II livello in REACH
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Regolamento EC/1907/2006 REACH e Regolamento EC/1272/2008 CLP
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università Ca' Foscari di Venezia e Università degli Studi di Padova

Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Master Interateneo di II livello
Date	19/12/2001 (durata 4 anni)
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di Specializzazione in Microbiologia e Virologia - indirizzo tecnico
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Conoscenza di tecniche di diagnostica microbiologica e virologica in campioni di origine umana (batteriotologia classica, colture cellulari, immunofluorescenza, biologia molecolare)
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Padova
Livello nella classificazione nazionale o Internazionale	Diploma di Specializzazione post lauream
Date	Novembre 1995
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di Abilitazione all'esercizio della professione di Biologo
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Padova
Date	11/07/1994
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di Laurea in Scienze Biologiche
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Padova
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Laurea vecchio ordinamento
Formazione	Ho partecipato a numerosi corsi di formazione e aggiornamento, seminari e convegni relativi ai seguenti settori: sicurezza alimentare, sistema qualità, tutela ambientale, microbiologia clinica e malattie infettive, informatica.
Capacità e competenze personali	
Madrelingua(e)	Italiano
Altra(e) lingua(e)	
Autovalutazione	
Livello europeo (*)	
Inglese	
Lingua	
Capacità e competenze organizzative	Buona capacità di lavorare in gruppo, buona capacità di comunicazione, senso dell'organizzazione e buona attitudine alla gestione di progetti
Capacità e competenze tecniche	Batteriotologia tradizionale, ricerca patogeni alimentari mediante Real Time PCR, ricerca allergeni in alimenti mediante E.L.I.S.A., microscopia ottica, misurazioni strumentali (a _w , pH), assicurazione qualità dei dati analitici
Capacità e competenze informatiche	Buona conoscenza dei programmi Office™, (Word™, Excel™, PowerPoint™) acquisita nel contesto professionale. Buona capacità di utilizzazione degli strumenti per la navigazione in rete acquisita in corsi di formazione.
Capacità e competenze artistiche	--
Altre capacità e competenze	--)
Patente	B

Ulteriori informazioni

Ho collaborato con il Centro Regionale dell'Autocontrollo di Pesaro dell'IZS Umbria e Marche per la progettazione ed esecuzione di studi di shelf life e challenge tests su prodotti tipici.
Sono stata responsabile dell'Unità Operativa n. 3 nell'ambito della ricerca corrente IZS LER 18/16 - Indagine nazionale sulla temperatura dei frigoriferi domestici in Italia: l'importanza di definire condizioni di conservazione in ambito domestico realistiche ed aggiornate finalizzate ad una corretta valutazione della shelf life degli alimenti Ready to eat - Responsabile scientifico Dr. Paolo Daminelli.
Sono Responsabile scientifica e responsabile di UO1 nel progetto di Ricerca Corrente IZS VE 09/23 RC *Impiego di additivi alternativi ai nitriti nella produzione di prodotti carnei fermentati: valutazione del rischio botulismo*.

Principali pubblicazioni

Tata A., Massaro A., Miano B., Petrin S., Antonelli A., Peruzzo A., Pezzuto A., Favretti M., Bragolusi M., Zacometti C., Losasso C. and Piro R. (2024) A Snapshot, Using a Multi-Omic Approach, of the Metabolic Cross-Talk and the Dynamics of the Resident Microbiota in Ripening Cheese Inoculated with *Listeria innocua*. *Foods* 2024, 13, 1912. <https://doi.org/10.3390/foods13121912>

Pinarelli Fazio J., Marzoli F., Pezzuto A., Bertola M., Antonelli A., Dolzan B., Barco L. and Belluco S. (2023) A systematic review of experimental studies on *Salmonella* persistence in insects. *NPJ Science of Food* (2023) 7:44; <https://doi.org/10.1038/s41538-023-00223-0>;

Belluco S., Mancin M., Marzoli F., Bortolami A., Mazzetto E., Pezzuto A., Favretti M., Terregino C., Bonfante F., Piro R. (2021) "Prevalence of SARS CoV 2 RNA on inanimate surfaces: a systematic review and meta analysis", *European Journal of Epidemiology* <https://doi.org/10.1007/s10654-021-00784-y>;

Marzoli F., Bortolami A., Pezzuto A., Mazzetto E., Piro R., Terregino C., Bonfante F., Belluco S. (2021) "A systematic review of human coronaviruses survival on environmental surfaces", *Science of the Total Environment* 778 (2021), <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2021.146191>;

Boffo L., Favretti M., Pezzuto A., Bonaventura C., Piovesana A. (2018) "La cottura come fattore di sicurezza alimentare nel consumo di molluschi bivalvi" *Il Pesce* n. 2/2018, 1-7

Petruzzelli A., Haouet N. M., Paolini F., Fogliani M., Vetrano V., Di Lullo S., Altissimi M. S., Tommasino M., Favretti M., Pezzuto A., Piovesana A., Mioni R., Osimani A., Clementi F., Tonucci F. (2017) "Evaluation of the shelf life and cooking methods of Ascoli-style olives, an Italian specialty food", *Eur. Food Res. Technol.* DOI 10.1007/s00217-017-3001-4;

Favretti M., Pezzuto A., Piovesana A., Boffo L. Mioni R. (2017) "Efficacy of domestic cooking of experimentally infected bivalve shellfish: a case study" *J. Microb. Biochem. Technol.* 2017, 9:6 (Suppl), doi: 10.4172/1948-5948-C1-034;

Roccato A., Uyttendaele M., Barrucci F., Cibir V., Favretti M., Cereser A., Dal Cin M., Pezzuto A., Piovesana A., Longo A., Ramon E., De Rui S., Ricci A. (2017) "Artisanal Italian salami and sopresse: Identification of control strategies to manage microbiological hazards", *Food Microbiology* 61, 5-13

Armani M., Civettini M., Conedera G., Favretti M., Lombardo D., Lucchini R., Paternolli S., Pezzuto A., Rabini M., Arcangeli G. (2016) "Evaluation of hygienic quality and labelling of fish distributed in public canteens of Northeast Italy", *Italian Journal of Food Safety* 5:5723 doi:10.4081/ijfs.2016.5723

Pezzuto A., Belluco S., Losasso C., Patuzzi I., Bordin P., Piovesana A., Comin D., Mioni R. and Ricci A (2016) "Effectiveness of Washing Procedures in Reducing *Salmonella enterica* and *Listeria monocytogenes* on a Raw Leafy Green Vegetable (*Eruca vesicaria*)", *Front. Microbiol.* 7:1663. doi: 10.3389/fmicb.2016.01663

Pascoli F., Pezzuto A., Buratin A., Piovesana A., Fortin A., Arcangeli G., and Toffan A. (2016) "Efficacy of domestic cooking inactivation of human hepatitis A virus in experimentally infected manila clams (*Ruditapes philippinarum*)" *Journal of Applied Microbiology* 121, 1163-1171

Favretti M., Pezzuto A. and Arcangeli G. (2016) "*Listeria monocytogenes*: a dangerous and insidious pathogen in seafood", *Microbes in Food and Health*, © Springer International Publishing Switzerland 2016, N. Garg et al. (eds.), p. 333-348, DOI 10.1007/978-3-319-25277-3_17 doi:10.3389/fmicb.2015.01109

Attività di docenza

Pezzuto A., Losasso C., Mancin M., Gallochio F., Piovesana A., Binato G., Gallina A., Marangon A., Mioni R., Favretti M., Ricci A. (2015) "Food safety concerns deriving from the use of silver based food packaging materials: a case study." <i>Frontiers in Microbiology</i> 6:0119, http://www.frontiersin.org/Journal/Abstract.aspx?s=441&name=food_microbiology&ART	Dal 25/03/2025 al 26/03/2025 Relatore al corso ECM "Formazione in materia di sistemi di sicurezza alimentare nella produzione di prodotti pronti per il consumo" organizzato da Azienda Regionale di Coordinamento per la Salute Del Friuli Venezia Giulia
	In data 03/02/2025, 21/10/2024, 28/10/2024 Responsabile scientifico del corso "I modelli predittivi del comportamento microbico negli alimenti. Esercitazioni pratiche" (6 ore), organizzato dall'IZSve;
	Dal 08/05/2024 al 08/05/2024 Relatore al Webinar "Piani di campionamento per la verifica dei criteri microbiologici e OGM negli alimenti", organizzato dalla Regione Veneto
	In data 15/04/2024, 15/05/2023 e 23/10/2023 Relatore al webinar ECM "Esportare negli USA. Requisiti e obblighi normativi" (8 ore), ente organizzatore Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
	Dal 10/04/2024 al 10/04/2024 Relatore all'incontro formativo "Salumi e Listeria, una relazione pericolosa" tenutosi a Cartigliano (VI) - ente organizzatore AULSS 07 Pedemontana
	Dal 08/06/2023 al 08/06/2023 Responsabile scientifico del webinar: "La microbiologia predittiva per lo studio dell'inattivazione microbica nell'industria alimentare. Approfondimenti attraverso l'analisi di casi studio" (4 ore) – ente organizzatore Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie;
	Dal 30/03/2023 al 30/03/2023: Relatore al seminario tecnico "Rischio microbiologico e Sicurezza alimentare" - ente organizzatore Merck Life Science srl;
	Dal 28/10/2022 al 28/10/22 Relatore al workshop "Shelf- life: nuovi approcci in sicurezza alimentare e sostenibilità" – enti organizzatori Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Laboratorio di Riferimento Nazionale per gli stafilococchi coagulasi positivi compreso <i>Staphylococcus aureus</i> e Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (6 ECM, 6,5 ore);
	Dal 23/09/2022 al 23/09/2022 Tutor al corso webinar "Le nuove frontiere per gli imballaggi alimentari sostenibili" - ente organizzatore Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie;
	Dal 30/05/22 al 30/05/22 Docente al webinar "La convalida dei trattamenti di inattivazione microbica negli alimenti: metodologie a confronto" (4 ore) - Ente organizzatore: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie;
	Dal 17/02/2022 al 17/02/2022 Responsabile scientifico del corso webinar "Come valutare la shelf life degli alimenti in relazione al rischio <i>Listeria monocytogenes</i> " (4 ore) - Ente organizzatore: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie;
	Dal 08/10/2020 al 08/10/2020 Docente al corso di formazione "La sicurezza alimentare ai tempi della pandemia" (4 ore) – Ente organizzatore: Servizio Veterinario Igiene Alimenti di origine animale dell'Az. ULSS 7 Pedemontana;
	Dal 09/01/2020 al 09/10/2020 Relatore (2 ore) in qualità di esperto in Sicurezza Alimentare presso l'Istituto d'Istruzione Superiore "Mattei-Scarpa" nell'ambito del Progetto sull'Alimentazione approvato dal Consiglio di Classe Indirizzo Tecnico delle produzioni industriali;

Dal 24/10/2019 al 24/10/2019, dal 09/11/2020 al 09/11/2020

Relatore al corso di formazione "Il challenge test: strumento operativo per valutare Listeria monocytogenes alla luce del Reg. CE 2073/2005" – Ente organizzatore: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (4 ore);

Dal 17/10/2019 al 17/10/2019

Relatore al Convegno "Indagine nazionale sulla temperatura dei frigoriferi domestici in Italia: l'importanza di definire condizioni di conservazione in ambito domestico realistiche ed aggiornate finalizzate ad una corretta valutazione della shelf life degli alimenti ready to eat" - Ente organizzatore: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (2 ore);

Dal 27/05/2019 al 27/05/2019, dal 20/10/2020 al 20/10/2020, dal 12/11/2020 al 20/10/2020

Relatore al corso: Studi di shelf life. Casi studio per capire come, quando e perché - Ente organizzatore: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (4 ore);

Dal 12/04/2019 al 12/04/2019

Relatore al corso: Challenge test 2.0. Monitoraggio e prevenzione dei contaminanti microbici nelle filiere agro-alimentari con metodi basati sul DNA - Ente organizzatore: Università di Verona, Ordine dei Tecnologi alimentari del Veneto e Trentino Alto Adige, Microbion (4 ore)

Il sottoscritto, consapevole che chiunque rilasci dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. n. 445/2000 dichiara l'autenticità di quanto riportato nel presente curriculum.

Luogo e data San Donà di Piave 03/04/2025



Firma per esteso e leggibile

Sigla _____ ALP _____

NOTA 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.

Responsabile della protezione dei dati dell'IZSVE ai sensi dell'art. 37 GDPR (RPD/DPO), contattabile all'indirizzo e-mail 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 e in particolare per svolgere attività previste nell'ambito del sistema di gestione della qualità; 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.

La sottoscritto/a dichiara di aver preso visione della nota informativa e autorizza l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie alla eventuale trasmissione del curriculum formativo e professionale ad enti terzi ai fini della certificazione e dell'accreditamento del sistema di gestione della qualità.

Luogo e data__ San Donà di Piave 03/04/2025



Firma per esteso e leggibile

Sigla _____ ALP _____

