

Corso ECM *online* (con tutoraggio)

ALIMENTI SICURI

NELLE MICROIMPRESE ALIMENTARI:

Progettazione e applicazione del sistema di autocontrollo
igienico-sanitario

Responsabile Scientifico

Rosaria Lucchini - Dirigente Biologo, IZSVe

Il corso illustra le modalità di progettazione e implementazione del sistema di autocontrollo igienico-sanitario delle aziende alimentari, in particolare per le microimprese alimentari; Il corso è strutturato in due moduli. La prima parte introduttiva definisce i principi di sicurezza alimentare, descrive il ruolo dell'autocontrollo e del controllo ufficiale. La seconda parte entra nel dettaglio dei requisiti di un sistema di autocontrollo igienico-sanitario, illustrando come dovrebbero essere progettati e applicati all'interno di una microimpresa alimentare.

edizione ECM	
DESTINATARI	<p>Il corso è accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biologi • Chimici • Dietisti • Medici chirurghi (<i>discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica</i>) • Medici veterinari (<i>tutte le discipline</i>) • Tecnici di laboratorio biomedico • Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
CREDITI	9
DURATA	6 ORE
DISPONIBILITÀ	dal 27 FEBBRAIO 2024 al 26 FEBBRAIO 2025
QUOTA di ISCRIZIONE	34,00 € (IVA non dovuta) per pagamenti cumulativi di corsi ECM superiori a € 77,47 è obbligatorio aggiungere € 2 per la marca da bollo (DPR n. 642 del 26/10/1972)
LINK ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it/
edizione NON ECM	
DESTINATARI	<ul style="list-style-type: none"> • Operatori del settore alimentare (OSA) • Tecnici/consulenti che si occupano del sistema di autocontrollo • Professionisti non interessati all'acquisizione di crediti ECM
CREDITI	NON PREVISTI
DURATA	6 ORE
DISPONIBILITÀ	12 MESI DAL PRIMO ACCESSO AL CORSO
QUOTA di ISCRIZIONE	21,00 € + IVA
LINK ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it/

PROGRAMMA

Modulo 1 – I PRINCIPI DELL'AUTOCONTROLLO

- I principi di sicurezza alimentare
- Il ruolo dell'autocontrollo e il ruolo del controllo ufficiale
- Il manuale di buone pratiche di igiene
- La formazione del personale
- Le norme di comportamento e di igiene del personale
- La pulizia e la sanificazione di ambienti, superfici e attrezzature
- La manutenzione dei locali e delle attrezzature
- Il controllo degli animali infestanti
- La gestione dei rifiuti e delle emissioni
- Il controllo dei fornitori
- La potabilità dell'acqua
- I materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti

DURATA: 3 ore

DOCENTE: Mosè Giaretta - IZSve

Modulo 2 - LE PROCEDURE OPERATIVE

- Monitoraggio di inizio giornata
- Ricevimento merci e M.O.C.A.
- Stoccaggio
- Lavorazione e vendita
- Tracciabilità e rintracciabilità
- Gestione non conformità
- Verifica piano di autocontrollo
- Casi pratici ed esercitazioni interattive sulle procedure operative

DURATA: 3 ore

DOCENTE: Mosè Giaretta, Rosaria Lucchini - IZSve

VERIFICA di APPRENDIMENTO

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla al termine di ciascun modulo. 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: n. 23 Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie

COMPETENZE

Tecnico-professionali: Conoscere la legislazione alimentare e i suoi orientamenti; Conoscere i concetti fondamentali su cui si basano le GHP (good hygienic practice) e le modalità applicative da parte delle aziende; Saper valutare un piano di autocontrollo.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Il programma si articola in moduli formativi con video-lezioni, materiali di approfondimento ed esercitazioni. Al fine di garantire a tutti i partecipanti il raggiungimento degli obiettivi formativi e una personalizzazione del percorso, sono previste due diverse figure di supporto:

- un tutor tecnologico per facilitare l'accesso alla piattaforma e ai materiali didattici e per la risoluzione di eventuali problemi tecnici.
- esperti disciplinari a cui è possibile rivolgere quesiti e richieste di approfondimento.

PREREQUISITI TECNICI

È sufficiente qualsiasi computer dotato di scheda audio, collegamento Internet e relativo *browser* aggiornato all'ultima versione (Mozilla Firefox, Safari, Google Chrome). Si consiglia l'uso di Google Chrome.

ISCRIZIONI

Per iscriversi è necessario accedere alla piattaforma <https://learning.izsvenezie.it/>, registrare il proprio profilo utente ed effettuare il pagamento della quota tramite pagoPA. Per enti pubblici è possibile il pagamento tramite invio di Impegno di spesa (vedi "[come iscriversi](#)").

PER INFORMAZIONI



Segreteria CFP | Centro di Formazione Permanente

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

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

☎ +39 049 8084145 | Fax: +39 049 8084270 | ✉ cfp@izsvenezie.it



O altra immagine / foto secondo formato europeo

Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) Rosaria Lucchini
Indirizzo(i) Via delle Regole, 56 – 38123 Trento.
Telefono(i) 0461 822458 Cellulare: 349 8658670
Fax 0461 829065
E-mail rlucchini@izsvenezie.it
Cittadinanza Italiana
Data di nascita 15/07/1968
Luogo di nascita Viareggio (Lucca)
Codice fiscale LCCRSR68L55L833M

Esperienza professionale

Date 31/12/2008 ad oggi
Lavoro o posizione ricoperti Dirigente Biologo a Tempo indeterminato (Tempo Pieno)
Principali attività e responsabilità

- Coordina le attività del Laboratorio Autocontrollo e dell'U.O. Biologia Molecolare
- Collabora con il gruppo Comitato Qualità tecnico IZSve per verifica tecnica procedure
- Auditor interno per la qualità nei laboratori (ISO 17025): sistemista e ispettore tecnico
- Referente per la formazione della sezione Territoriale di Trento e Tutor per stagisti
- Formatore della Sicurezza nell'ambiente di lavoro per dipendenti IZSve
- Componente gdl Valutazione per l'aggiornamento del rischio stress lavoro correlato ai sensi dell'art 28 del D.Lgs. 81/2008 smi. Dal 11/05/2018 ad oggi
- Preposto alla sicurezza negli ambienti di lavoro
- Componente gdl Autocontrollo IZSve
- Componente gdl Escherichia coli produttori tossine Shiga (STEC) della Azienda provinciale per i servizi sanitari della provincia di Trento
- Componente Nucleo di valutazione per la tutela della biodiversità agricola e alimentare del Servizio Politiche Sviluppo Rurale Ufficio produzione biologiche Provincia Autonoma di Trento
- Componente gruppo CT003 agroalimentare per UNI/ISO

Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie - Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)
Sede di lavoro: Sezione territoriale di Trento — Laboratorio Autocontrollo
Via Lavisotto, 129 - 38121 Trento

Tipo di attività o settore Sicurezza Alimentare
Semplificazione dell'Applicazione del sistema HACCP in micro e piccole imprese agroalimentari
Igiene degli alimenti e valorizzazione delle produzioni tipiche agroalimentari: formazione igienico-sanitaria, consulenza, attività di laboratorio, redazione e revisione manuali autocontrollo a favore degli operatori dell'industria alimentare
Igiene delle carni di selvaggina
Igiene e sicurezza delle produzioni in alpeggio
Validazione e verifica delle performance dei metodi di analisi, assicurazione dei risultati dei processi analitici in uso presso la sezione di Trento

Istruzione e formazione:**Titoli Accademici e di studio**

Date

Titolo della qualifica rilasciata
Principali tematiche/competenze professionali possedute

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

Livello nella classificazione nazionale o internazionale

- 12/11/1992 Laurea in Scienze Biologiche Università degli Studi di Padova (4 anni): 108/110
- 29/04/1997 Dottorato di ricerca in "Patologie dell'apparato respiratorio" Università degli Studi di Milano (3 anni): giudizio: ottimo
- 1997 Abilitazione all'esercizio della professione di biologo Università degli Studi di Padova: 125/150
- Iscrizione all'albo nazionale dei biologi. N.050589
- 12/12/2003 Specializzazione in "Chimica e Tecnologia Alimentari" Università degli Studi di Parma (2 anni): 50/50
- 20/02/2013 Certificato di Formazione Manageriale per Direttore Responsabile di Struttura Complessa di Struttura Complessa edizione IUC DSCT 1201 presso la Scuola di Direzione in Sanità di Eupolis Lombardia in collaborazione con LIUC Istituto Carlo Cattaneo di Varese (2 anni): giudizio: alto merito
- 08/07/2014 Corso di perfezionamento in "fauna selvatica e sanità pubblica dell'Università degli Studi di Milano (1 anno)
- 2015 Corso di alta formazione in legislazione alimentare dell'Università degli Studi Piemonte Orientale
- 2016 Corso di alta formazione in legislazione alimentare dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale
- 2016 Percorso formativo per Formatori della Sicurezza - 24 ore a cura di Alessandro Cafiero

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e)

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Lingua: Inglese

Lingua

Precisare madrelingua(e)

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

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze organizzative

Capacità e competenze tecniche

Sicurezza alimentare, microbiologia e biologia molecolare finalizzata allo studio di patogeni alimentari e indicatori di processo,
Legislazione alimentare
Applicazione dell'HACCP e semplificazione nelle microimprese agroalimentari
Attività di formazione e consulenza per gli operatori dell'industria alimentare
Gestione delle non conformità derivanti dal controllo ufficiale degli alimenti,
Valorizzazione delle produzioni tradizionali e a km zero
Igiene delle carni di selvaggina
Validazione del processo di produzione di nuovi prodotti alimentari
Studi di shelf life e durability test

Capacità e competenze informatiche

Buone capacità di utilizzo dei sistemi operativi Microsoft e Apple, pacchetto Office
Ricerca bibliografica

Patente

Patente tipo A e B

Ulteriori informazioni

Capacità e competenze organizzative:

Responsabile scientifico di unità operative o coordinatore in progetti di ricerca
Responsabile Scientifico per convenzioni e prestazioni a pagamento
Responsabile scientifico di eventi formativi (anche ECM) per operatori del settore alimentare (OSA,

consulenti, Operatori del controllo ufficiale)

Presidente o Componente di commissione per aggiudicazione fornitura materiali inventariabili e di consumo o reagenti

Componente commissione concorso per selezione pubblica per titoli e prova orale per IZSve

Componente commissione d'esame al corso "Somministrazione e vendita alimenti" per la Provincia Autonoma di Trento

Cura la propria formazione professionale partecipando a corsi di formazione e aggiornamento, convegni e congressi con sede nazionale o internazionale, compreso eventi ECM

E' relatore a corsi, convegni e congressi

Svolge attività didattica come docente a contratto per Università degli Studi di Verona e di Padova, o su invito per seminari

Incarico di **docenza** IV anno Formazione professionale. Modulo HACCP generale e HACCP carni, HACCP latte con la classe IV ali: 25 ore. Dall'anno scolastico 2006-2007 della Fondazione Edmund Mach, Istituto Agrario di San Michele all'Adige, centro per la formazione e istruzione

Vari incarichi di docenza nell'ambito dei percorsi di formazione del programma di sviluppo rurale 2014-2020, a favore di industria alimentari e aziende agricole

Attività di formazione e consulenza igienico-sanitaria per i soci dell'Associazione Agriturismo Trentino

Attività di docenza nell'ambito del corso di qualificazione professionale per coltivatori di piante officinali: coltivazione, raccolta e trasformazione delle piante officinali

Attività di formazione in materia igienico sanitaria per i responsabili di produzione e gli operatori dei caseifici e spacci che afferiscono al Consorzio Caseifici del Trentino CONCAST

Collaborazione giornalistica per la rubrica Cibo e salute della rivista Terra Trentina. Organo ufficiale dell'Assessorato dell'agricoltura della Provincia Autonoma di Trento dal 2014

Attività di tutoraggio per stagisti dell'Università degli Studi di Verona e di Padova per la realizzazione delle tesi di laurea o di specializzazione dal 2000 (n=30)

Pubblicazioni su riviste italiane, libri, in atti di congresso

Pubblicazioni su riviste internazionali, libri e atti di congresso

Abstract e poster presentati a congressi nazionali e internazionali

Stesura e revisione di Manuali di autocontrollo per aziende alimentari del Trentino e nazionali

Allegati Copia fotostatica della carta di identità

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 SCSO - 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 31/01/2023

Rosario Vecalini

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..".



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i)	Mosè Giaretta	
Indirizzo(i)	Via dei Ciclamini n.14 Creazzo (VI) 36051 Italia	
Telefono(i)	+39 0444 522266	Cellulare: +39 3487843709
Fax	---	
E-mail	mose_86@hotmail.it	
Cittadinanza	Italiana	
Data di nascita	25/12/1986	
Luogo di nascita	Vicenza	
Codice fiscale	GRTMSO86T25L840R	

Esperienza professionale

Date	Agosto 2015 - Attualmente
Lavoro o posizione ricoperti	Content Editor

Principali attività e responsabilità	<p>Impiegato presso il laboratorio comunicazione e conoscenza per la salute dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie. Mi occupo di divulgazione scientifica nell'ambito della sicurezza alimentare e curo i contenuti che vengono pubblicati sul sito internet dell'ente. In qualità di esperto di contenuti, sono stato coinvolto in vari progetti di ricerca del laboratorio. In particolare nei progetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Analisi dell'impatto di un intervento formativo community centered finalizzato alla diffusione nel web di corrette pratiche di preparazione dei cibi in ambito domestico" finanziato dal Ministero della Salute, con il fine di promuovere la sicurezza alimentare utilizzando come canale di divulgazione la rete internet. Il progetto ha previsto la produzione di un corso di formazione "Sale, pepe e Sicurezza" rivolto a food-blogger del quale sono stato il docente; - "Sviluppo di un modello multi-strategia per la creazione e diffusione di informazioni sui rischi microbiologici negli alimenti per le donne in gravidanza" finanziato dal Ministero della Salute, con il fine di promuovere corrette informazioni sulla sicurezza alimentare per le gestanti. Il progetto ha previsto la realizzazione di un sito web sul tema, di cui ho curato i contenuti scientifici; - "Sicurezza alimentare nel web 2.0: creazione di un blog istituzionale come strumento per un'efficace comunicazione del rischio" finanziato dal Ministero della Salute, con il fine di divulgare corrette informazioni sulla sicurezza alimentare nel web. Il progetto ha previsto la realizzazione di un blog sul tema, di cui attualmente curo i contenuti scientifici.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie V.le dell'Università 10 – 35020 Legnaro (PD)
Tipo di attività o settore	Comunicazione e Sicurezza Alimentare
Date	Febbraio 2014 – Luglio 2014
Lavoro o posizione ricoperti	Impiegato – FSE (Fondo sociale Europeo) Stage
Principali attività e responsabilità	<p>Durante questo periodo di stage, la mia attività è stata varia: ho seguito in particolar modo il progetto di controllo dei fornitori per i prodotti a marchio valutando insieme ai colleghi i contratti di fornitura e la correttezza delle informazioni riportate sulle confezioni; ho stilato una procedura di selezione dei fornitori, programmato e partecipato a visite ispettive di controllo presso gli stabilimenti dei fornitori; ho compilato rapporti da destinare ai punti vendita in base all'esito delle analisi microbiologiche effettuate dalla ditta incaricata; collaborato nella gestione dei documenti delle unità di crisi; ho approfondito il tema della derattizzazione (visionando i contratti di disinfestazione, alcune schede tecniche dei prodotti utilizzati e le planimetrie dei punti vendita), archiviato documenti ufficiali (rapporti di prelievi ufficiali ULSS nei punti vendita ed altri documenti importanti) nell'archivio cartaceo ed elettronico dell'ufficio; ho inoltre partecipato ad audit effettuati dal controllo sanitario pubblico presso lo stabilimento e collaborato in ufficio per altre attività.</p>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Unicomm s.r.l. V.le E.Mattei 26 – 36031 Dueville (VI)
Tipo di attività o settore	Sicurezza alimentare

Date	Marzo 2010 – Maggio 2010
Lavoro o posizioni ricoperti	Assistente all'ispezione degli alimenti
Principali attività o responsabilità	Durante questo stage, il mio lavoro è stato quello di assistere il veterinario ufficiale nel controllo e nell'ispezione degli alimenti in aziende produttrici, macelli (bovini, suini e avicoli), supermercati e negozi alimentari. Il controllo avveniva in tutte le fasi del processo produttivo o di manipolazione, trasformazione e stoccaggio fino alla vendita al consumatore. In altre occasioni ho avuto anche l'opportunità di partecipare ad alcuni audit ufficiali di controllo. Gli audit hanno il compito di rilevare irregolarità strutturali, non conformità nella produzione, nello stoccaggio o nella manipolazione dei prodotti alimentari.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	ULSS n.6 Dipartimento di prevenzione e sicurezza alimentare V.le Camisano 61/69 36100 Vicenza
Tipo di attività	Sicurezza alimentare
Date	Giugno 2005 – Luglio 2005
Lavoro o posizioni ricoperti	Work experience - Assistente in negozio
Nome e indirizzo del datore di lavoro	British Heart Foundation Totnes, Devon, Regno Unito (UK)
Istruzione e formazione	
Date	Ottobre 2019 – Ottobre 2020
Titolo della qualifica rilasciata	Master in Giornalismo e Comunicazione Istituzionale della Scienza
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Comunicazione scientifica
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università di Ferrara
Livello nella classifica nazionale o internazionale	Master di I livello
Date	Ottobre 2013 – Febbraio 2014
Titolo della qualifica rilasciata	Corso post-laurea/Work experience
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Sicurezza alimentare
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	FSE (Fondo Sociale Europeo)/Regione Veneto/Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	---

Date Dicembre 2011 – Ottobre 2013
 Titolo della qualifica rilasciata **Laurea Magistrale**
 Principali tematiche/Competenze professionali possedute Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Facoltà di Agraria - Università degli studi di Padova

Date Settembre 2007 – Dicembre 2011
 Titolo della qualifica rilasciata **Laurea Triennale**
 Principali tematiche/Competenze professionali possedute Sicurezza igienico sanitaria degli alimenti
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Facoltà di Medicina Veterinaria – Università degli studi di Padova

Date 2000-2006
 Titolo della qualifica rilasciata **Diploma di perito tecnico industriale**
 Principali tematiche/Competenze professionali possedute Metallurgia
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Istituto tecnico industriale statale "Alessandro Rossi" - Vicenza

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) **Italiana**

Altra(e) lingua(e) **Inglese**

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Lingua

Lingua

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
C1	C1	C1	C1	C1

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze informatiche Sono in grado di utilizzare i diversi applicativi del pacchetto Office come Word, Power Point, Internet Explorer, oltre ai programmi per Macintosh. Ho inoltre conseguito la patente europea del computer ECDL.

Capacità e competenze artistiche

Suono la cornamusa scozzese dal 2008, frequento lezioni in lingua via Skype con il maestro Wilson Brown un insegnante scozzese del National Piping Centre di Glasgow. Inoltre mensilmente frequento i corsi organizzati dal maestro Alberto Massi, unico istruttore italiano abilitato e riconosciuto all'insegnamento della cornamusa scozzese dall'Institute of Piping in Scozia.

Nel 2012 ho superato l'esame SCQF (Scottish qualification framework) di 5° livello in Scottish bagpipe (con attestato)

Nel 2017 ho superato l'esame SCQF di 6° livello in Scottish bagpipe (con attestato)

Attualmente sto studiando per l'esame di 7° livello.

Sono inoltre membro attivo della banda "Heart of Italy" che ha sede a Nonantola (MO). Dal 2008 ad oggi, ho partecipato a vari corsi di musica intensivi tenuti da insegnanti scozzesi in Italia, Scozia, Austria e Stati Uniti.

Patente B

Ulteriori informazioni

Autore e coautore delle seguenti pubblicazioni:

- Poster: Domestic food risk management and ethical behaviours. Results of an ethnographic study in Northern Italy – Rivista: 2020 Annual Meeting SRA 2020 Risk Science for Sustainability (December 13-17) (pagine 11) pubblicata nel 2020 – Autori: Alice Brombin, Giulia Mascarello, Valentina Rizzoli, Mosè Giaretta, Fabrizio Personeni, Ravarotto Licia
- Comunicazione a convegno/congresso: Street food across Italy: an online national survey to investigate the citizens opinions and risk perceptions towards this specific food. Rivista: 28th Annual Conference of the Society for Risk Analysis Europe Systemic Risks: from natural hazards to cyber risks (june 24-26, 2019, Potsdam, Germany) (pagine 23) pubblicata nel 2019 – Autori: Anna Pinto, Stefania Crovato, Mosè Giaretta, Silvia Marcolin, Giulia Mascarello, Licia Ravarotto
- Comunicazione a convegno/congresso: Analysis of online contents on food risk using the web monitoring technique Rivista: SRA-E 2018: Risk & Uncertainty – From critical thinking to practical impact (SRA_E 2018) (pagine 4-5) pubblicata nel 2018 – Autori: Barbara Tiozzo, Mirko Ruzza, Mosè Giaretta, Giulia Mascarello Claudio Mantovani, Licia Ravarotto
- Comunicazione a convegno/congresso: Disseminating correct food practices through the web: the role of food bloggers in food risks communication – Rivista: 26th SRA-E annual conference (SRA-E Lisbon 2017) (pagine 126) pubblicata nel 2017 – Autori: Anna Pinto, Giulia Mascarello, Mosè Giaretta, Anna Nadin, Claudio Mantovani
- Pubblicazione: New ways of spreading food safety online: the role of food bloggers in risk communication – Rivista: British Food Journal (pagine pubblicate online, in attesa di uscita su rivista cartacea) (pagine--) pubblicata nel 2021 – Autori: Brombin A., Mascarello G., Pinto A., Crovato S., Ricaldi G., Giaretta M., Ravarotto L.
- Pubblicazione: Biological, Chemical, and Nutritional Food Risks and Food Safety Issues from Italian online information sources: web monitoring, content analysis, and data visualization – Rivista: Journal of Medical Internet Research – Dicembre 2020 – Autori: Tiozzo B., Ruzza M., Rizzoli V., D'Este L., Giaretta M., Ravarotto L.
- Pubblicazione: Food risks on the web: analysis of the 2017 fipronil alert in the Italian online information sources - Rivista: Risk Analysis – 2020 – Autori: Ruzza M., Tiozzo B., Rizzoli V., Giaretta M., D'Este L., Ravarotto L.
- Comunicazione a convegno/congresso: La gestione degli alimenti nei mercati rionali del triveneto: studio e analisi del fenomeno finalizzato alla produzione di linee guida per la prevenzione dei rischi alimentari Rivista: ABSTRACTS - XLIII Convegno AIE 2019 "L'epidemiologia una nessuna centomila, quale contributo per le decisioni in sanità pubblica?" (pagine 29) pubblicata nel 2019 - Autori: Stefania Crovato, Mosè Giaretta, Anna Pinto, Rosaria Lucchini, Giulia Mascarello, Licia Ravarotto
- Poster: Big data and food risk communication - Analysis of the online debate on fipronil using the web monitoring technique Rivista: EFSA conference 2018, Science, Food, Society. Parma-Italy 18-21 September 2018 (pagine --) pubblicata nel 2018 - Autori: Tiozzo B., Ruzza M., Giaretta M., Mantovani C., Ravarotto L.
- Pubblicazione: Ristorazione etnica, nuove tendenze, nuovi rischi - Il punto sulle problematiche sanitarie Rivista: alimenti & bevande (pagine 50-54) pubblicata nel 2018 - Autori: Mosè Giaretta, Silvia Marcolin, Renzo Mioni, Licia Ravarotto
- Poster: Chi è il foodblogger in Italia? risultati di un'indagine nazionale Rivista: Workshop "Esperienze e sinergie tra istituzioni nei programmi scolastici di educazione alimentare e promozione di corretti stili di vita" (pagine --) pubblicata nel 2017 - Autori: Licia Ravarotto, Anna Pinto, Giulia Mascarello, Mosè Giaretta, Claudio Mantovani
- Pubblicazione: Il ruolo degli influencer nella comunicazione dei rischi alimentari. Il progetto "Sale, Pepe e Sicurezza" Rivista: Analysis (pagine 30-37) pubblicata nel 2016 - Autori: Mirko Ruzza, Mosè Giaretta, Claudio Mantovani
- Poster: Sperimentazione di un intervento formativo online finalizzato alla diffusione nel web di corrette pratiche di preparazione dei cibi in ambito domestico Rivista: 49° Congresso nazionale siti (pagine 618 (ID337)) pubblicata nel 2016 - Autori: L.Chioffi, M.Gaiga, V.Rebonato, M.D'angelo, N.De Paoli, M.Giaretta, L.Ravarotto.

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 22/03/2022


Firma per esteso e leggibile

Sigla MG

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 SCSO - 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 22/03/2022


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..".