

**ALLEGATO "D"**  
**CURRICULUM FORMATIVO E PROFESSIONALE**

In riferimento alla domanda di partecipazione all'avviso pubblico per l'attribuzione dell'incarico di **Direttore di Unità Operativa Complessa SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE** del Dipartimento di Prevenzione (profilo professionale: **MEDICI/BIOLOGI/CHIMICI - disciplina Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Area di Sanità Pubblica - di cui al Bando n. 81/2025.**

La sottoscritta SANDRI DANIELA ai sensi degli artt. 38, 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, sotto la propria responsabilità e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 dello stesso D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

**DICHIARA**

**TITOLI DI STUDIO E ISCRIZIONE ALL'ALBO**

di essere in possesso della laurea in SCIENZE BIOLOGICHE  
conseguita in data 04.03.1995  
presso l'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

di essere stata iscritta all'Albo dell'Ordine Nazionale dei BIOLOGI  
posizione n. 017921  
decorrenza iscrizione dal 30.04.2008.  
di essere iscritta all'Albo dell'Ordine dei Biologi del Veneto, del Friuli Venezia Giulia e del Trentino Alto Adige  
posizione n. Tri\_A1494  
decorrenza iscrizione dal 05.12.2022

di essere in possesso del diploma di Specializzazione in SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE -  
INDIRIZZO NUTRIZIONE APPLICATA  
conseguito presso l'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA  
in data 14.01.2008

Abilitazione all'esercizio della professione nella seconda sessione dell'anno 2005.

<b>Di aver prestato servizio con rapporto di dipendenza in qualità di:</b>	
<i>Profilo professionale</i>	DIRIGENTE BIOLOGO
<i>Disciplina</i>	IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
<i>Presso (Azienda, Ente, ecc.)</i>	Azienda ULSS n. 2 Marca Trevigiana e <u>assegnata</u> (in distacco) per 5 (cinque) giorni settimanali <u>alla Regione del Veneto</u> – Area Sanità e Sociale – Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria
<i>Indirizzo (sede Azienda, Ente, ecc.)</i>	Via Sant'Ambrogio di Fiera n. 37 – 31100 Treviso / S. Polo, 2513 – 30123 Venezia
<i>Dal 15/03/2022 ad oggi</i>	con rapporto a tempo indeterminato e orario a tempo pieno
<i>Profilo professionale</i>	DIRIGENTE BIOLOGO
<i>Disciplina</i>	IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
<i>Presso (Azienda, Ente, ecc.)</i>	Azienda ULSS n. 2 Marca Trevigiana che ha incorporato la soppressa Azienda ULSS n. 7 Pieve di Soligo (L.R. Veneto 19/2016)

<i>Indirizzo (sede Azienda, Ente, ecc.)</i>	Via Sant' Ambrogio di Fiera n. 37 – 31100 Treviso
<i>Dal 01/01/2017 al 14/03/2022</i>	con rapporto a tempo indeterminato e orario a tempo pieno
<i>Profilo professionale</i>	DIRIGENTE BIOLOGO
<i>Disciplina</i>	IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
<i>Presso (Azienda, Ente, ecc.)</i>	Azienda ULSS n. 7 Pieve di Soligo
<i>Indirizzo (sede Azienda, Ente, ecc.)</i>	Via Lubin n. 16 - 31053 Pieve di Soligo (TV)
<i>Dal 01/10/2009 al 31/12/2016</i>	con rapporto a tempo indeterminato e orario a tempo pieno

***I seguenti ambiti di autonomia professionale:***

<i>Tipologia di incarico</i>	<i>Incarico professionale di consulenza, di studio e di ricerca, ispettivo, di verifica e di controllo.</i> Denominazione incarico: DIRIGENTE BIOLOGO CON INCARICO PROFESSIONALE DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E GESTIONE ALLERTE
<i>Denominazione Struttura di appartenenza</i>	U.O.C Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e <u>assegnata</u> (in distacco) per 5 (cinque) giorni settimanali <u>all'Unità Organizzativa Sicurezza Alimentare</u>
<i>Presso (Azienda, Ente, ecc.)</i>	Azienda ULSS n. 2 Marca Trevigiana e <u>assegnata</u> (in distacco) per 5 (cinque) giorni settimanali <u>alla Regione del Veneto</u> – Area Sanità e Sociale – Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria
<i>Indirizzo (sede Azienda, Ente, ecc.)</i>	Via Sant' Ambrogio di Fiera n. 37 – 31100 Treviso / S. Polo, 2513 – 30123 Venezia
<i>Dal..... al.....</i>	<i>Dal 01/10/2022 ad oggi</i>
<i>Tipologia di incarico</i>	<i>Incarico di alta specializzazione (incarico professionale di alta specializzazione I.P.A.S. in precedenza disciplinato dall'art. 27 del CCNL Area Dirigenza Sanitaria 1998-2001).</i> Denominazione incarico: DIRIGENTE BIOLOGO CON INCARICO PROFESSIONALE PROVVISORIO (I.P.A.S.) DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E GESTIONE ALLERTE
<i>Denominazione Struttura di appartenenza</i>	U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e <u>assegnata</u> (in distacco) <u>dal 15/03/2022</u> per 5 (cinque) giorni settimanali <u>all'Unità Organizzativa Sicurezza Alimentare</u>
<i>Presso (Azienda, Ente, ecc.)</i>	Azienda ULSS n. 2 Marca Trevigiana e <u>assegnata</u> (in distacco) <u>dal 15/03/2022</u> per 5 (cinque) giorni settimanali <u>alla Regione del Veneto</u> – Area Sanità e Sociale – Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria
<i>Indirizzo (sede Azienda, Ente, ecc.)</i>	Via Sant' Ambrogio di Fiera n. 37 – 31100 Treviso / S. Polo, 2513 – 30123 Venezia
<i>Dal..... al.....</i>	<i>Dal 01/02/2018 al 30/09/2022</i>
<i>Tipologia di incarico</i>	<i>Incarico di Responsabile f.f. di struttura semplice (incarico temporaneo fino all'adozione del nuovo atto aziendale).</i>

	Denominazione incarico: DIRIGENTE BIOLOGO CON AFFIDAMENTO INCARICO TEMPORANEO DI SOSTITUZIONE DEL RESPONSABILE DELL'UNITÀ OPERATIVA SEMPLICE A VALENZA DIPARTIMENTALE SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE DEL DISTRETTO DI PIEVE DI SOLIGO (EX ART. 18 DEL C.C.N.L. 08.06.2000 E S.M.I.)
Denominazione Struttura di appartenenza	U.O.S.D. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Distretto di Pieve di Soligo
Presso (Azienda, Ente, ecc.)	Azienda ULSS n. 2 Marca Trevigiana
Indirizzo (sede Azienda, Ente, ecc.)	Via Sant'Ambrogio di Fiera n. 37 – 31100 Treviso
Dal..... al.....	Dal 01/07/2017 al 31/01/2018

Tipologia di incarico	Incarico professionale di consulenza, di studio e di ricerca, ispettivo, di verifica e di controllo. Denominazione incarico: DIRIGENTE BIOLOGO CON INCARICO DI SPECIALISTA DIRIGENTE FORMATO (EQUIPARATO)
Denominazione Struttura di appartenenza	U.O.S.D. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Presso (Azienda, Ente, ecc.)	Azienda ULSS n. 7 Pieve di Soligo dall'01/01/2017 Azienda ULSS n. 2 Marca Trevigiana (L.R. Veneto 19/2016)
Indirizzo (sede Azienda, Ente, ecc.)	Via Lubin n. 16 - 31053 Pieve di Soligo (TV) / Via Sant'Ambrogio di Fiera n. 37 – 31100 Treviso
Dal..... al.....	Dal 01/07/2015 al 30/06/2017

Tipologia di incarico	Incarico professionale iniziale che corrisponde all'ex incarico professionale di base. Denominazione incarico: DIRIGENTE BIOLOGO CON INCARICO DI ATTIVITÀ SPECIALISTICA PROFESSIONALE DI BASE
Denominazione Struttura di appartenenza	U.O.S.D. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Presso (Azienda, Ente, ecc.)	Azienda ULSS n. 7 Pieve di Soligo
Indirizzo (sede Azienda, Ente, ecc.)	Via Lubin n. 16 - 31053 Pieve di Soligo (TV)
Dal..... al.....	Dal 01/10/2009 al 30/06/2015

## ALTRE ESPERIENZE LAVORATIVE

Dal 03.10.1994 al 30.09.2009

Di aver prestato servizio presso l'Unità Operativa Semplice Dipartimentale Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'allora Azienda ULSS n. 3 Bassano del Grappa Via dei Lotti n. 40 – 36061 Bassano del Grappa (VI), ora Azienda ULSS n. 7 Pedemontana Via dei Lotti n. 40 – 36061 Bassano del Grappa (VI).

### Con rapporto di lavoro

SUBORDINATO, a tempo INDETERMINATO in qualità di OPERATORE PROFESSIONALE 1° CAT. COLLABORATORE e successivamente, per cambio normativa, come COLLABORATORE PROFESSIONALE SANITARIO - TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO CAT D – con periodi a tempo pieno con n. 36 ore settimanali e periodi a tempo part-time con n. 30 ore settimanali o con n. 24 ore settimanali.

- causa di risoluzione del contratto: vincita concorso per DIRIGENTE BIOLOGO all'ex Azienda ULSS n. 7 Pieve di Soligo (TV), ora Azienda ULSS n. 2 Marca Trevigiana.

Dal 03.07.1986 al 02.10.1994

Di aver prestato servizio presso il Servizio Veterinario dell'allora ULSS n. 7 di Valdagno (VI), ora Azienda ULSS n. 8 Berica Viale Rodolfi n. 37 - 36100 Vicenza.

Con rapporto di lavoro

SUBORDINATO a tempo INDETERMINATO in qualità di *OPERATORE PROFESSIONALE DI 1° CAT. COLLABORATORE – VIGILE SANITARIO*, a tempo pieno con n. 38 ore settimanali e successivamente con n. 36 ore settimanali, per cambio normativa con decorrenza 31 dicembre 1987.

- causa di risoluzione del contratto: vincita concorso per *OP. PROF. 1° CAT. COLLABORATORE* dell'allora Azienda ULSS n. 3 Bassano del Grappa (VI), ora Azienda ULSS n. 7 Pedemontana.
- periodi di aspettativa senza assegni: dal 01.11.1989 al 31.05.1990, per poter frequentare alcune lezioni del corso di laurea in Scienze Biologiche.

Dal 01.04.1985 al 02.07.1986

Di aver prestato servizio presso il Servizio Veterinario dell'allora ULSS n. 7 di Valdagno (VI), ora Azienda ULSS n. 8 Berica Viale Rodolfi n. 37 - 36100 Vicenza.

Con rapporto di lavoro

SUBORDINATO a tempo DETERMINATO in qualità di *OPERATORE PROFESSIONALE DI 1° CAT. COLLABORATORE – VIGILE SANITARIO*, a tempo pieno con n. 38 ore settimanali.

## **PUBBLICAZIONI**

ai sensi degli artt. 19 e 47 del D.P.R. 445/2000, che le copie delle pubblicazioni – edite a stampa – allegare alla domanda di ammissione e di seguito elencate, sono conformi agli originali:

1. **ARTICOLO NAZIONALE**  
Titolo: L'ALIMENTAZIONE NELLE CASE DI RIPOSO DEL VENETO  
Autori: Sandri D., Pavan P., Stano A., Moda F., Caregaro L.  
Rivista scientifica: L'Igiene Moderna (2008): 130, pp. 177-198  
File PDF
2. **POSTER NAZIONALE**  
Titolo: PERCORSO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE DI GRUPPO ALL'INTERNO DEL PROGETTO DI SCREENING CARDIOVASCOLARE NELL'ULSS 7 "PIEVE DI SOLIGO"  
Autori: De Noni R., Sandri D., Zevrain S.P., Lovadina M.L., Pellizzari B., Chermaz E., Cinquetti S.  
Rivista scientifica: Annali di Igiene – Medicina Preventiva e di Comunità (2012): Volume XXIV Suppl. 1 al n. 1 Gennaio-febbraio 2012: pag. 77  
File PDF
3. **POSTER NAZIONALE**  
Titolo: PERCORSO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE DI GRUPPO APPLICANDO IL COLLOQUIO MOTIVAZIONALE NUTRIZIONALE  
Autori: Sandri D., De Noni R., Zevrain S.P., Chermaz E., Bolzan S., Cinquetti S.  
Altro: Atti del 45° Congresso Nazionale SITI – Società Italiana di Igiene - Prevenzione e Sanità Pubblica al servizio del Paese – l'Igienista verso le nuove esigenze di salute – Cagliari 3-6 ottobre 2012: pp. 605-606  
File PDF
4. **POSTER NAZIONALE**  
Titolo: SCREENING DI PREVENZIONE CARDIOVASCOLARE APPLICATO AD AMPIE FASCE DI POPOLAZIONE: L'ESPERIENZA DELL'AZIENDA ULSS7 DEL VENETO  
Autori: Zevrain S.P., Chermaz E., Chiesurin C., Conte M., Sandri D., De Noni R., Cinquetti S.

Altro: Atti del 45° Congresso Nazionale SITI – Società Italiana di Igiene - Prevenzione e Sanità Pubblica al servizio del Paese – l'Igienista verso le nuove esigenze di salute – Cagliari 3-6 ottobre 2012: pp. 608-609  
File PDF

5. POSTER NAZIONALE

Titolo: INTERVENTI DI PROMOZIONE DELL'ATTIVITÀ FISICA IN ADOLESCENZA: CONTRIBUTI SCIENTIFICI ED ATTIVITÀ DI CAMPO

Autori: D. Sandri, V. Marcotriggiano; R. De Noni; C. Lanzilotti; S. Cinquetti; MT. Montagna; C. Napoli

Altro: Atti del 47° Congresso Nazionale SITI – Società Italiana di Igiene Riccione 1 – 4 ottobre 2014: pag. 513

File PDF

6. POSTER NAZIONALE

Titolo: INDAGINE SULLA QUALITÀ DELLA MENSA AZIENDALE NELL'ULSS N. 7 PIEVE DI SOLIGO

Autori: Rita De Noni, Davide Dalla Favera, Sabina Bolzan, Daniela Sandri, Antonella Costenero, Angelo Antoniazzi, Adriano Grassi, Monica Posocco, Patrizia Chiamulera, Mario De Martin, Lucia Favero, Monica Camillo, Sandro Cinquetti

Altro: Atti del 48° Congresso Nazionale SITI – Società Italiana di Igiene – “Alimentare la Salute” Milano 14-17 ottobre 2015: pag. 131

File PDF

7. ABSTRACT NAZIONALE

Titolo: MONITORAGGIO STRAORDINARIO INTEGRATO DELL'ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO IN AREA A VOCAZIONE VITIVINICOLA DEL COMUNE DI CONEGLIANO (TV) NEL DISTRETTO PIEVE DI SOLIGO DELL'AZIENDA ULSS 2 MARCA TREVIGIANA

Autori: Rossi Simone, Sandri Daniela, Bulfoni Isaia, Cinquetti Sandro

Altro: Atti della IV Giornata delle Professioni Sanitarie– “La prevenzione delle malattie cronico-degenerative” – Ragusa 6 ottobre 2018: pag. 22

File PDF

Altre pubblicazioni per le quali ha collaborato alla redazione:

8. Titolo: “LINEE DI INDIRIZZO PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA – QUARTA EDIZIONE ANNO 2017” della Regione Veneto di cui al Piano Regionale Prevenzione (PRP). Approvate con D.G.R. del Veneto n. 1663 del 12.11.2018.

Autori: BASSINI SANDRA, BUZZACARO ELISABETTA, CASAZZA MARINA, CHILESE SAVERIO, CIBIN MONICA, CORTESE LUCIA, DA ROLD MICHELA, DALLA PRIA SIMONA, DE PAOLI NORMA, DELL'AGLI NATASCIA, DI PIERI MARTINA, ELIA MARIANNA, MICHIELI ELISA, MURARO ANTONELLA, PACCAGNELLA AGOSTINO, PALLINI PAOLO, REBESAN FRANCO, SANDRI DANIELA, SCREMIN SILVIA, SPINELLA PAOLO, TESSARI STEFANIA, TONIOLO ALICE, VANZO ANGIOLA, ZAMBELLI LORENA.

File PDF

9. Titolo: “LINEE DI INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE NELLE STRUTTURE RESIDENZIALI EXTRAOSPEDALIERE - TERZA EDIZIONE ANNO 2019” della Regione Veneto di cui al Piano Regionale Prevenzione (PRP). Approvate con D.G.R. del Veneto n. 1556 del 17.11.2000.

Autori: BASSINI SANDRA, CASOLA EMANUELE, CASAZZA MARINA, CHILESE SAVERIO, CIBIN MONICA, CORTESE LUCIA, DA ROLD MICHELA, DALLA PRIA SIMONA, DE PAOLI NORMA, DELL'AGLI NATASCIA, DI PIERI MARTINA, ELIA MARIANNA, FERRARESI VIOLA, GIARETTA GIULIA, MICHIELI ELISA, MURARO ANTONELLA, PACCAGNELLA AGOSTINO, PALLINI PAOLO, REBESAN FRANCO, SANDRI DANIELA, SARTI SERENA, SPINELLA PAOLO, TESSARI STEFANIA, TONIOLO ALICE, VANZO ANGIOLA, ZAMBELLI LORENA.

File PDF

di aver contribuito alla realizzazione della raccolta dati a livello aziendale per le seguenti pubblicazioni:

10. Titolo: OKkio alla SALUTE Risultati dell'indagine 2010 Regione del VENETO  
Autori SIAN AULSS 7 Pieve di Soligo: Rita De Noni (referente), Daniela Sandri, Rosanella Brunetta, Adele Rossetto  
File PDF
11. Titolo: OKkio alla SALUTE Risultati dell'indagine 2012 Regione del VENETO  
Autori SIAN AULSS 7 Pieve di Soligo: Rita De Noni (referente), Daniela Sandri, Rosanella Brunetta, Adele Rossetto  
File PDF
12. Titolo: OKkio alla SALUTE Risultati dell'indagine 2014 Regione del VENETO  
Autori SIAN AULSS 7 Pieve di Soligo: Daniela Sandri (Referente), Rita De Noni, Alessandra Polese  
File PDF
13. Titolo: OKkio alla SALUTE Risultati dell'indagine 2016 Regione del VENETO  
Autori SIAN AULSS 7 Pieve di Soligo: Daniela Sandri  
File PDF
14. Titolo: OKkio alla SALUTE Risultati dell'indagine 2019 Regione del VENETO  
Autori AULSS 2 Marca Trevigiana: Giuseppina Ghirlando (referente), Daniela Sandri, Simona Dalla Pria, Luciana De Rossi, Renato Ranieri, Mauro Ramigni.  
File PDF

## **ATTIVITÀ DI AGGIORNAMENTO**

### **DI AVER PARTECIPATO IN QUALITÀ DI RELATORE/DOCENTE AI SEGUENTI EVENTI FORMATIVI (corsi, congressi, convegni, seminari, lezioni)**

- 1) Corso di "FORMAZIONE PER ADDETTI ALLA RISTORAZIONE NELLE STRUTTURE ASSISTENZIALI EXTRA OSPEDALIERE" organizzato dal SIAN dell'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto (TV) in data 23.11.2009. Argomento trattato: "ILLUSTRAZIONE DELLE LINEE GUIDA PER IL MIGLIORAMENTO DELLA RISTORAZIONE NELLE STRUTTURE ASSISTENZIALI EXTRA OSPEDALIERE" per ore complessive n. 1,15 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
- 2) Corso di "FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO ALLE STRUTTURE DI REFEZIONE AI SENSI REG. CE 852/2004. PREDISPOSIZIONE E PREPARAZIONE ALL'USO DEL MANUALE DI BUONA PRASSI IGIENICA E DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SECONDO IL SISTEMA HACCP" organizzato dalla F.I.S.M. (FEDERAZIONE ITALIANA SCUOLE MATERNE) della Provincia di Treviso e tenutosi a Conegliano (TV) il 26.03.2010 per ore complessive n. 4 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
- 3) Corso dal titolo "CORSO INFORMATIVO SULLA CELIACHIA PER RISTORATORI E ALBERGATORI" organizzato dal SIAN dell'AULSS 7 PIEVE DI SOLIGO e tenutosi a Conegliano (TV) in data 15.11.2011. Argomenti trattati: "CELIACHIA, ALIMENTI PER IL CELIACO E RELATIVA NORMATIVA" per ore complessive n. 1,15 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
- 4) Corso dal titolo "CORSO INFORMATIVO SULLA CELIACHIA PER RISTORATORI E ALBERGATORI" organizzato dal SIAN dell'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Pieve di Soligo (TV) in data 23.11.2011. Argomenti trattati: "CELIACHIA, ALIMENTI PER IL CELIACO E RELATIVA NORMATIVA" per ore complessive n. 1,15 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
- 5) Corso dal titolo "CORSO INFORMATIVO SULLA CELIACHIA PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE" organizzato dal SIAN dell'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi

- a Conegliano (TV) in data 26.11.2012. Argomenti trattati: "CELIACHIA, ALIMENTI SENZA GLUTINE E RELATIVA NORMATIVA" per ore complessive n. 1 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
- 6) Lezione nell'ambito del progetto "PROJECT WORK" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 15.04.2013. Argomento trattato nelle classi quinte: "IGIENE E HACCP" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 7) Lezione nell'ambito del progetto "PROJECT WORK" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 17.04.2013. Argomento trattato nelle classi quinte: "IGIENE E HACCP" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 8) Corso dal titolo "CORSO TEORICO PRATICO DI CUCINA PER LA PREPARAZIONE DI PASTI SENZA GLUTINE" organizzato dal SIAN dell'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto (TV) in data 6.11.2013. Argomento trattato: "CELIACHIA E PROBLEMATICHE CORRELATE" per ore complessive n. 0,40 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 9) Lezione nell'ambito del progetto "PROJECT WORK" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 11.03.2014. Argomento trattato nelle classi quinte: "IGIENE E HACCP" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 10) Lezione nell'ambito del progetto "PROJECT WORK" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 18.03.2014. Argomento trattato nelle classi quinte: "IGIENE E HACCP" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 11) Corso di formazione sui temi nutrizionali del progetto "OKKIO ALLA RISTORAZIONE" Progetto Interregionale in Rete per la sorveglianza, il Monitoraggio e la Promozione della Salute nella Ristorazione Collettiva, organizzato dal SIAN dell'AULSS 7 PIEVE DI SOLIGO e tenutosi a Conegliano (TV) il 17.11.2014. Argomenti trattati: "LA SANA ALIMENTAZIONE", "STRUTTURAZIONE DI UN MENÙ SECONDO LE LINEE GUIDA REGIONALI", "MENO SALE, MA IODATO", "ACIDO FOLICO E FOLATI", "GESTIONE PASTI PER CELIACI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA SOCIALE" per ore complessive n. 2,10 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 12) Lezione nell'ambito del progetto "PROJECT WORK" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 06.02.2015. Argomento trattato nelle classi quinte: "IGIENE E HACCP" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 13) Lezione nell'ambito del progetto "PROJECT WORK" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 13.02.2015. Argomento trattato nelle classi quinte: "IGIENE E HACCP" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 14) Corso dal titolo "CORSO PER WALKING LEADER" organizzato dal Servizio Promozione della Salute e Tutela nelle Attività Sportive dell'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Conegliano (TV) il 15.04.2015 dalle ore 9.00 alle ore 16.30 (TV). Argomento trattato: "CORRETTA ALIMENTAZIONE – INDICAZIONI UTILI" per ore complessive n. 1 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 15) Corso di "AGGIORNAMENTO TEORICO/PRATICO SULLA PREPARAZIONE DI PASTI SPECIALI E IN PARTICOLARE PER CELIACI NELLA RISTORAZIONE" organizzato dal SIAN dell'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e svoltosi a Conegliano (TV) il 30.11.2015. Argomenti trattati: "CORRETTA ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA E OKKIO ALLA RISTORAZIONE" per ore complessive n. 1 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M. per il relatore).

- 16) Lezione nell'ambito del progetto "PROJECT WORK" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 02.02.2016. Argomento trattato nelle classi quinte: "IGIENE E HACCP" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
- 17) Lezione nell'ambito del progetto "PROJECT WORK" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 16.02.2016. Argomento trattato nelle classi quinte: "IGIENE E HACCP" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
- 18) Corso di formazione dal titolo "LA GESTIONE DEL PROGETTO PER IL SOGGETTO GRAVE E GRAVISSIMO, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA GESTIONE DEL BENESSERE NEI CAMBIAMENTI LEGATI AL CICLO DI VITA" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Farra di Soligo (TV) dal 6.7.2016 al 19.10.2016. Argomento trattato: "ALIMENTAZIONE, INVECCHIAMENTO E DISABILITÀ: APPROFONDIMENTO DEGLI ASPETTI LEGATI ALL'ALIMENTAZIONE PER LA PREVENZIONE DELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI" in data 6.7.2016 per ore complessive n. 3 (con esame finale e 6 crediti formativi E.C.M. come relatore).
- 19) Corso di formazione dal titolo "LA GESTIONE DEL PROGETTO PER IL SOGGETTO GRAVE E GRAVISSIMO, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA GESTIONE DEL BENESSERE NEI CAMBIAMENTI LEGATI AL CICLO DI VITA" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a San Vendemiano (TV) dal 7.7.2016 al 3.11.2016. Argomento trattato: "ALIMENTAZIONE, INVECCHIAMENTO E DISABILITÀ: APPROFONDIMENTO DEGLI ASPETTI LEGATI ALL'ALIMENTAZIONE PER LA PREVENZIONE DELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI" in data 7.7.2016 per ore complessive n. 3 (con esame finale e 0 crediti formativi E.C.M. in quanto seconda edizione).
- 20) Corso di formazione dal titolo "LA GESTIONE DEL PROGETTO PER IL SOGGETTO GRAVE E GRAVISSIMO, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA GESTIONE DEL BENESSERE NEI CAMBIAMENTI LEGATI AL CICLO DI VITA" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Conegliano dal 8.7.2016 al 18.11.2016. Argomento trattato: "ALIMENTAZIONE, INVECCHIAMENTO E DISABILITÀ: APPROFONDIMENTO DEGLI ASPETTI LEGATI ALL'ALIMENTAZIONE PER LA PREVENZIONE DELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI" in data 8.7.2016 per ore complessive n. 3 (con esame finale e 0 crediti formativi E.C.M. in quanto terza edizione).
- 21) Corso di formazione dal titolo "PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI SENZA GLUTINE ED ALTRE DIETE SPECIALI NELLA RISTORAZIONE: AGGIORNAMENTO TEORICO PRATICO" organizzato dal SIAN dell'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Pieve di Soligo (TV) il 13.10.2016. Argomenti trattati: "PRINCIPI DI CORRETTA ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE" e "DISCUSSIONE" per ore complessive n. 1,15 (con esame finale e 2 crediti formativi E.C.M. come relatore).
- 22) Lezione nell'ambito del "MASTER PROFESSIONALIZZANTE IN GESTIONE DELLE IMPRESE RISTORATIVE E DI SALA E VENDITA" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 08.02.2017. Argomenti trattati: "LEGISLAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E PRINCIPI BASE PER L'ELABORAZIONE DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO BASATO SUI PRINCIPI DELL'HACCP. CASISTICA AZIENDALE" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
- 23) Lezione nell'ambito del "MASTER PROFESSIONALIZZANTE IN GESTIONE DELLE IMPRESE RISTORATIVE E DI SALA E VENDITA" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 29.03.2017. Argomenti trattati: "LEGISLAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E PRINCIPI BASE PER L'ELABORAZIONE DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO BASATO SUI PRINCIPI DELL'HACCP. CASISTICA AZIENDALE" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
- 24) Lezione nell'ambito del "MASTER PROFESSIONALIZZANTE IN GESTIONE DELLE IMPRESE RISTORATIVE E DI SALA E VENDITA" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV)

- e tenutosi a Vittorio Veneto in data 19.04.2017. Argomenti trattati: "LEGISLAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E PRINCIPI BASE PER L'ELABORAZIONE DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO BASATO SUI PRINCIPI DELL'HACCP. CASISTICA AZIENDALE" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
- 25) Corso dal titolo "IMPLEMENTAZIONE E MIGLIORAMENTO DELLE COMPETENZE DEGLI OPERATORI NEL PROGRAMMA DI SCREENING CARDIOVASCOLARE DI PRIMO LIVELLO" organizzato dall'AULSS 2 Marca Trevigiana e tenutosi a Conegliano (TV) dal 6.10.2017 al 07.10.2017. Argomento trattato: "PREVENZIONE DELLE MCV CON L'ALIMENTAZIONE E IL COUNSELLING BREVE NUTRIZIONALE NELLA SEDUTA DI SCREENING" in data 6.10.2017 per ore complessive n. 1,30 (con esame finale e 3 crediti formativi E.C.M. come relatore).
  - 26) Corso dal titolo "LE NUOVE LINEE DI INDIRIZZO PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA" organizzato dalla Direzione Prevenzione, Sicurezza alimentare, Veterinaria della Regione Veneto e tenutosi a Mestre (VE) in data 19.10.2017. Argomento trattato: "PRESENTAZIONE DELL'ALLEGATO NR. 4 – LA QUALITÀ NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA" per ore complessive n. 0,30 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 27) Corso dal titolo "CORSO DI FORMAZIONE PER WALKING LEADER" organizzato dall'AULSS 2 Marca Trevigiana e tenutosi a Vittorio Veneto (TV) in data 15.11.2017 dalle ore 9.00 alle ore 16.30. Argomento trattato: "CORRETTA ALIMENTAZIONE: INDICAZIONI UTILI" per ore complessive n. 1 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 28) Corso di "AGGIORNAMENTO TEORICO-PRATICO IN TEMA DI DIETE SPECIALI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA E POSSIBILI INTERVENTI PER CONTRASTARE LO SPRECO ALIMENTARE" organizzato dall'U.O.S. SIAN del Distretto Pieve di Soligo (TV) dell'ULSS 2 Marca Trevigiana e tenutosi a Vittorio Veneto (TV) il 15.11.2017. Argomenti trattati: "PRINCIPI DI CORRETTA ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E NUOVE LINEE GUIDA", "RECUPERO, RACCOLTA E DISTRIBUZIONE DI CIBO AI FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE" "PRESENTAZIONE DEL CORSO E DISCUSSIONE" per ore complessive n. 2,45 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 29) Lezione nell'ambito del "MASTER PROFESSIONALIZZANTE IN GESTIONE DELLE IMPRESE RISTORATIVE E DI SALA E VENDITA" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 05.03.2018. Argomenti trattati: "TOSSINFEZIONI ALIMENTARI E CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI. I PRINCIPI FONDAMENTALI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE. CASISTICA AZIENDALE" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 30) Lezione nell'ambito del "MASTER PROFESSIONALIZZANTE IN GESTIONE DELLE IMPRESE RISTORATIVE E DI SALA E VENDITA" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 12.03.2018. Argomenti trattati: "PRINCIPI BASE PER L'ELABORAZIONE DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO BASATO SUI PRINCIPI DELL'HACCP. CASISTICA AZIENDALE" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 31) Lezione nell'ambito del "PROGETTO ASL CLASSI QUARTE – LEZIONI PROFESSIONALIZZANTI" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 05.04.2018. Argomenti trattati: "LEGISLAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E PRINCIPI BASE PER L'ELABORAZIONE DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO BASATO SUI PRINCIPI DELL'HACCP. CASISTICA AZIENDALE" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 32) Corso: "UTILIZZO DELLA PIATTAFORMA IRASFF PER LA NUOVA GESTIONE DELLE ALLERTE SANITARIE" organizzato dall'UOC SIAN dell'AULSS 2 Marca Trevigiana e tenutosi a Conegliano (TV) in data 25.05.2018. Argomento trattato: "ESPERIENZE NELLA GESTIONE DI ALLERTE PROBLEMATICHE" per ore complessive 1 (con esame finale e 1 credito formativo E.C.M. come relatore).
  - 33) Corso: "LA FILIERA DEI PRODOTTI DA FORNO DOLCI E SALATI: APPROFONDIMENTO DELLE TECNOLOGIE DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO" organizzato dall'UOC

- SIAN dell'ULSS 2 Marca Trevigiana e tenutosi ad Orsago (TV) in data 07.11.2018. Argomenti trattati: "PRESENTAZIONE DEL CORSO E SUE FINALITÀ" - "MODALITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE NEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE PRODOTTI DA FORNO" per ore complessive n. 1,30 (con esame finale e 2 crediti formativi E.C.M. come relatore).
- 34) Corso di "AGGIORNAMENTO TEORICO-PRATICO IN TEMA DI DIETE SPECIALI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA" organizzato dall'UOC SIAN dell'AULSS 2 Marca Trevigiana e tenutosi a Vittorio Veneto (TV) il 20.11.2018. Argomenti trattati: "PRESENTAZIONE DEL CORSO E DEI SUOI OBIETTIVI" - "PRINCIPI PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE" - "LINEE DI INDIRIZZO PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA" per ore complessive n. 1,45 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 35) Lezione nell'ambito del "PROGETTO ASL CLASSI QUINTE – PROJECT WORK - MASTER" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 08.02.2019. Argomenti trattati: "TOSSINFEZIONI ALIMENTARI E CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI. I PRINCIPI FONDAMENTALI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE. CASISTICA AZIENDALE" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 36) Lezione nell'ambito del "PROGETTO ASL CLASSI QUINTE – PROJECT WORK - MASTER" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 13.02.2019. Argomenti trattati: "PRINCIPI BASE PER L'ELABORAZIONE DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO BASATO SUI PRINCIPI DELL'HACCP. CASISTICA AZIENDALE" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 37) Lezione nell'ambito del "PROGETTO ASL CLASSI QUARTE – LEZIONI PROFESSIONALIZZANTI" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 11.04.2019. Argomenti trattati: "LEGISLAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E PRINCIPI BASE PER L'ELABORAZIONE DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO BASATO SUI PRINCIPI DELL'HACCP. CASISTICA AZIENDALE" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 38) Corso sui "M.O.C.A. - MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI" organizzato dall'UOC SIAN dell'AULSS 2 Marca Trevigiana e tenutosi a Conegliano (TV) in data 10.10.2019. Argomento trattato: "DISCUSSIONE" per ore complessive n. 0,30 (con esame finale e 1 credito formativo E.C.M. come relatore).
  - 39) Corso di "AGGIORNAMENTO TEORICO-PRATICO SULLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI SENZA GLUTINE E DI ALTRE DIETE SPECIALI NELLA RISTORAZIONE" organizzato dall'UOC SIAN dell'AULSS 2 Marca Trevigiana e tenutosi a Vittorio Veneto (TV) il 22.10.2019. Argomenti trattati: "PRESENTAZIONE DEL CORSO E DEI SUOI OBIETTIVI", "PRINCIPI PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE" e "LINEE DI INDIRIZZO PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 40) Lezione nell'ambito del "PROGETTO ASL CLASSI QUINTE – PROJECT WORK - MASTER" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 28.01.2020. Argomenti trattati: "PRINCIPI BASE PER L'ELABORAZIONE DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO BASATO SUI PRINCIPI DELL'HACCP. CASISTICA AZIENDALE" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 41) Lezione su piattaforma MT nell'ambito del "LEZIONI PROFESSIONALIZZANTI - CLASSI QUARTE" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi in data 14.05.2020. Argomenti trattati: "TOSSINFEZIONI ALIMENTARI E CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI. I PRINCIPI FONDAMENTALI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE. CASISTICA AZIENDALE" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
  - 42) Lezione su piattaforma MT nell'ambito del "MASTER PROFESSIONALIZZANTE IN GESTIONE DELLE IMPRESE RISTORATIVE E DI SALA E VENDITA," dall'Istituto

- Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi in data 19.02.2021. Argomenti trattati: "LEGISLAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E PRINCIPI BASE PER L'ELABORAZIONE DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO BASATO SUI PRINCIPI DELL'HACCP. CASISTICA AZIENDALE" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
- 43) Lezione su piattaforma MT nell'ambito del "PROGETTO PCTO CLASSI QUARTE – LEZIONI PROFESSIONALIZZANTI" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi in data 29.04.2021. Argomenti trattati: "TOSSINFEZIONI ALIMENTARI E CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI. I PRINCIPI FONDAMENTALI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE. CASISTICA AZIENDALE" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
- 44) Lezione su piattaforma MT nell'ambito del "MASTER PROFESSIONALIZZANTE IN GESTIONE DELLE IMPRESE RISTORATIVE, DI PRODUZIONE DOLCIARIA E RICETTIVE – CLASI QUINTE" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi in data 08.03.2022. Argomenti trattati: "PRINCIPI BASE PER L'ELABORAZIONE DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO BASATO SUI PRINCIPI DELL'HACCP. CASISTICA AZIENDALE" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
- 45) Corso dal titolo "IL CONTROLLO UFFICIALE PER LA VERIFICA DEI REQUISITI IN MATERIA D'IGIENE PRESSO LE AZIENDE AGRICOLE" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Legnaro (PD) presso la sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie in data 22.09.2022. Argomento trattato: "PRESENTAZIONE DEL CORSO E DEI SUOI OBIETTIVI" per ore complessive n. 0,30 (con esame finale e 1 credito formativo E.C.M. come relatore).
- 46) Corso in modalità webinar dal titolo "NORMATIVA SULL'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI CON FOCUS SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto in data 19.01.2023. Argomenti trattati: "LA LEGISLAZIONE RELATIVA ALL'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI: SICUREZZA ALIMENTARE; INDICAZIONI NUTRIZIONALI" per ore complessive n. 2 (con esame finale e 9,5 crediti formativi E.C.M. come relatore).
- 47) Lezione su piattaforma MT nell'ambito del "MASTER PROFESSIONALIZZANTE IN GESTIONE DELLE IMPRESE RISTORATIVE, DI PRODUZIONE DOLCIARIA E RICETTIVE" organizzato dall'Istituto Professionale Statale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi in data 06.03.2023. Argomenti trattati: "PRINCIPI BASE PER L'ELABORAZIONE DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO BASATO SUI PRINCIPI DELL'HACCP. CASISTICA AZIENDALE" per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
- 48) Corso in modalità webinar dal titolo "AGGIORNAMENTO SUI CONTROLLI UFFICIALI AI SENSI DELLA NORMATIVA EUROPEA E NAZIONALE" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto in data 07.03.2023. Argomenti trattati: "AGGIORNAMENTI NORMATIVI E SULLE ATTIVITÀ REGIONALI: - INTEGRATORI, ADDITIVI E AROMI" per ore complessive n. 0,30 (con esame finale e 1 credito formativo E.C.M. come relatore).
- 49) Corso in modalità webinar dal titolo "LA SANITÀ MICROBIOLOGICA DEI PRODOTTI FRESCI: LE BUONE PRASSI E I CONTROLLI NELL'AZIENDA AGRICOLA" organizzato da Veneto Agricoltura in data 30.05.2023. Argomento trattato: "NORMATIVA E PROCEDURE DI CONTROLLO" per ore complessive n. 1 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
- 50) Corso dal titolo "IL CONTROLLO UFFICIALE PER LA VERIFICA DEI REQUISITI IN MATERIA D'IGIENE PRESSO LE AZIENDE AGRICOLE" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Legnaro (PD) presso la sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie in data 23.05.2023 e in data 31.05.2023, per la parte teorica, e tenutosi, per la parte riguardante la simulazione di un controllo ufficiale, a Borgoricco (PD) in data 31.05.2023.

Argomenti trattati: "PRESENTAZIONE DEL CORSO E DEI SUOI OBIETTIVI; I PERICOLI DI TIPO MICROBIOLOGICO NEGLI ALIMENTI DI ORIGINE NON ANIMALE SECONDO I PARERI ESPRESSI DALL'EFSA; CENNI SULLA NORMATIVA: REGOLAMENTO (CE) 852/2004 E LA COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE RELATIVA AGLI ORIENTAMENTI PER LA GESTIONE DEI RISCHI MICROBIOLOGICI NEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI A LIVELLO DI PRODUZIONE PRIMARIA MEDIANTE UNA CORRETTA IGIENE (2017/C 163/01); PRESENTAZIONE DELLA CHECK LIST PER IL CONTROLLO UFFICIALE ATTO A VERIFICARE I REQUISITI IN MATERIA D'IGIENE; SIMULAZIONE DI UN CONTROLLO UFFICIALE PRESSO UN'AZIENDA AGRICOLA PER LA VERIFICA DEI REQUISITI IN MATERIA D'IGIENE" per ore complessive n. 5,00 (con esame finale e 18 crediti formativi E.C.M. come relatore).

- 51) Corso dal titolo "LE AZIONI AMMINISTRATIVE IN CASO DI SOSPETTA E ACCERTATA NON CONFORMITÀ (REGOLAMENTO UE 2017/625)" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Legnaro (PD) presso la sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie in data 21.06.2023. Argomento trattato: "PRESENTAZIONE DEL CORSO E DEI SUOI OBIETTIVI" per ore complessive n. 0,30 (con esame finale e 2,4 crediti formativi E.C.M. come relatore).
- 52) Corso dal titolo "LE AZIONI AMMINISTRATIVE IN CASO DI SOSPETTA E ACCERTATA NON CONFORMITÀ (REGOLAMENTO UE 2017/625)" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Castelfranco (TV) presso l'Ospedale San Giacomo Apostolo in data 27.09.2023. Argomento trattato: "PRESENTAZIONE DEL CORSO E DEI SUOI OBIETTIVI" per ore complessive n. 0,30 (con esame finale e 2 crediti formativi E.C.M. come relatore).
- 53) Lezione su piattaforma MT nell'ambito del "MASTER PROFESSIONALIZZANTE IN GESTIONE DELLE IMPRESE RISTORATIVE, DI PRODUZIONE DOLCIARIA E RICETTIVE" organizzato dall'Istituto Professionale Statale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi in data 09.02.2024. Argomenti trattati: "PRINCIPI BASE PER L'ELABORAZIONE DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO BASATO SUI PRINCIPI DELL'HACCP. CASISTICA AZIENDALE" per ore complessive n. 1,30 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
- 54) Corso in modalità webinar dal titolo "I CONTROLLI UFFICIALI: AGGIORNAMENTO NORMATIVO, PROGRAMMAZIONE E RENDICONTAZIONE" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto in data 17.04.2024. Argomenti trattati: "CONTROLLI UFFICIALI E AZIONI CONSEGUENTI: PIANI DI CONTROLLO UFFICIALE PROGRAMMAZIONE E RENDICONTAZIONE; REPORT CONTROLLI UFFICIALI SETTORE ADDITIVI" per ore complessive n. 1 (con esame finale e 3 crediti formativi E.C.M. come relatore).
- 55) Corso dal titolo "CORSO BASE SUI CONTROLLI UFFICIALI E LE ALTRE ATTIVITÀ UFFICIALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) 2017/625" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Legnaro (PD) presso la sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie dal 13.05.2024 al 16.05.2024. Argomenti trattati: "ESERCITAZIONE PRATICA A PICCOLI GRUPPI: - FONTI DEL DIRITTO DELL'UE ED EVOLUZIONE DELLA LEGISLAZIONE DELL'UNIONE IN MATERIA DI FILIERA AGROALIMENTARE - NORMAZIONE E NORME (VOLONTARIE E PROPRIETARIE), VERIFICA DELLA CONFORMITÀ, ACCREDITAMENTO E VALUTAZIONE DELLA CONFORMITÀ" per ore complessive n. 8 (con esame finale e 24 crediti formativi E.C.M. come relatore).
- 56) Corso dal titolo "GESTIONE DELLE CONSEGUENZE DEI CONTROLLI UFFICIALI DA PARTE DELLE AC DI CUI ALL'ARTICOLO 2, COMMA 1 DEL D. LGS. 27/2021" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto e tenutosi presso la Sala Polifunzionale del Palazzo Grandi Stazioni a Venezia in data 24.07.2024. Argomenti trattati: "ESERCITAZIONE PRATICA A PICCOLI GRUPPI: - CASI STUDIO IN MATERIA DI ATTIVITÀ E PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI, PROCEDIMENTO SANZIONATORIO, DIFFIDA AGROALIMENTARE, ATTUAZIONE DELLA

LEGGE PENALE E GARANZIA DEL DIRITTO ALLA DIFESA” per ore complessive n. 3,30 (con esame finale e senza crediti formativi E.C.M. come relatore in quanto acquisiti come discente).

- 57) Corso dal titolo “AUDIT DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA AGROALIMENTARE - REGOLAMENTO (UE) 2017/625” organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto e tenutosi presso la Sala Polifunzionale del Palazzo Grandi Stazioni a Venezia dal 25.07.2024 al 26.07.2024. Argomenti trattati: “ESERCITAZIONE SU CASI STUDIO - SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DI AUDIT: ADDESTRAMENTO IN AULA: - PREPARAZIONE DELL'AUDIT; - SVOLGIMENTO IN CAMPO DELL'AUDIT; - AZIONI A VALLE DELLA CONCLUSIONE DELL'AUDIT” per ore complessive n. 3,30 (con esame finale e senza crediti formativi E.C.M. come relatore in quanto acquisiti come discente).
- 58) Corso dal titolo “RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI ALIMENTARI AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 852/2004: INTEGRATORI ALIMENTARI, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (FSG) E ALIMENTI ADDIZIONATI” organizzato dal SIAN dell'AULSS 2 Marca Trevigiana e tenutosi presso Dipartimento Prevenzione “La Madonnina” di Treviso (TV) in data 18.12.2024. Argomenti trattati: “ATTIVITÀ SOGGETTE A RICONOSCIMENTO AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 852/2004, INTEGRATORI ALIMENTARI E ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI, ALIMENTI ADDIZIONATI DI VITAMINE, DI MINERALI E ALTRE SOSTANZE; I NOVEL FOODS; QUADRO NORMATIVO SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI, NOVITÀ: REGISTRAZIONE SANITARIA DI COLORO CHE IMMETTONO SUL MERCATO INTEGRATORI, AFSM E ALIMENTI ADDIZIONATI A PROPRIO MARCHIO (SENZA STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO). QUADRO NORMATIVO SUGLI ALIMENTI ADDIZIONATI E SUGLI ALIMENTI A FINI MEDICO SPECIALI, ALIMENTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, AGLI ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI E AI SOSTITUTI DELL'INTERA RAZIONE, ALIMENTARE GIORNALIERA PER IL CONTROLLO DEL PESO, REG. 609/2013 E S.M.I., ALIMENTI ADDIZIONATI, NOTIFICHE AL MINISTERO DELLA SALUTE (INTEGRATORI ALIMENTARI, ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI, BABY FOOD, ALIMENTI PER IL PROSEGUIMENTO, ALIMENTI ADDIZIONATI DI VITAMINE E SALI); ALIMENTI SENZA GLUTINE: DEVONO ESSERE RICONOSCIUTI? PERCHÉ ALCUNI ALIMENTI SONO NOTIFICATI? CASI SPECIFICI” per ore complessive n. 7 (con esame finale e 24 crediti formativi E.C.M. come relatore).
- 59) Lezione su piattaforma MT nell'ambito del “MASTER PROFESSIONALIZZANTE IN GESTIONE DELLE IMPRESE RISTORATIVE, DI SALA-BAR E VENDITA PROJECT WORK” organizzato dall'Istituto Professionale Statale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera “Alfredo Beltrame” di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi in data 19.02.2025. Argomenti trattati: “PRINCIPI BASE PER L'ELABORAZIONE DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO BASATO SUI PRINCIPI DELL'HACCP. CASISTICA AZIENDALE” per ore complessive n. 2 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
- 60) Corso in modalità webinar dal titolo “I CONTROLLI UFFICIALI E ALTRE ATTIVITÀ UFFICIALI DELLE AUTORITÀ COMPETENTI REGIONALE E LOCALI DEL VENETO 2024-2025” organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto in data 28.03.2025. Argomenti trattati: “PIANI DI CONTROLLO UFFICIALE PROGRAMMAZIONE E RENDICONTAZIONE; REPORT CONTROLLI UFFICIALI SETTORE ADDITIVI” per ore complessive n. 1 (con esame finale e 3 crediti formativi E.C.M. come relatore).

#### **DI ESSERE STATA RESPONSABILE SCIENTIFICO DEI SEGUENTI EVENTI FORMATIVI (corsi, congressi, convegni, seminari, lezioni)**

- 1) Corso dal titolo “AGGIORNAMENTO TEORICO-PRATICO IN TEMA DI DIETE SPECIALI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA E POSSIBILI INTERVENTI PER CONTRASTARE LO SPRECO ALIMENTARE” organizzato dall'UOSD SIAN Distretto di Pieve di Soligo dell'AULSS 2 Marca trevigiana - la parte teorica rivolta a tutti i partecipanti si è tenuta a Vittorio Veneto (TV) in data 15.11.2017. La parte pratica rivolta ai soli cuochi si è tenuta a

- Vittorio Veneto in data 21.11.2017 e in data 24.11.2017. In data 30.11.2017 a Vittorio Veneto, per chi non aveva potuto partecipare alla parte pratica, sono stati commentati i video delle parti salienti delle due giornate del corso relativo alla parte pratica. Durata per ore complessive n. 10 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 2) Corso dal titolo "UTILIZZO DELLA PIATTAFORMA IRASFF PER LA NUOVA GESTIONE DELLE ALLERTE SANITARIE" organizzato dall'UOC SIAN dell'AULSS 2 Marca Trevigiana e tenutosi a Conegliano (TV) in data 25.05.2018 per ore complessive n. 7,30 (con esame finale - 0 crediti formativi E.C.M. previsti per il Responsabile Scientifico).
  - 3) Corso dal titolo "LA FILIERA DEI PRODOTTI DA FORNO DOLCI E SALATI: APPROFONDIMENTO DELLE TECNOLOGIE DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO" organizzato dall'UOC SIAN dell'AULSS 2 Marca Trevigiana e tenutosi ad Orsago (TV) in data 07.11.2018 per ore complessive n. 8,15 (con esame finale - 0 crediti formativi E.C.M. previsti per il Responsabile Scientifico).
  - 4) Corso dal titolo "AGGIORNAMENTO TEORICO-PRATICO IN TEMA DI DIETE SPECIALI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA" organizzato dall'UOC SIAN dell'AULSS 2 MARCA TREVIGIANA - la parte teorica rivolta a tutti i partecipanti si è tenuta a Vittorio Veneto (TV) in data 20.11.2018 e la parte pratica solo per i cuochi si è tenuta a Vittorio Veneto in due sessioni, la prima il 27.11.2018 e la seconda il 07.12.2018. Durata per ore complessive n. 10 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
  - 5) Corso dal titolo "LA PRODUZIONE DEL VINO, DAL CAMPO ALLA TAVOLA: ASPETTI IGIENICO-SANITARI E DI SICUREZZA SUL LAVORO" organizzato dall'UOC SIAN dell'AULSS 2 Marca Trevigiana e tenutosi a Pieve di Soligo (TV) in data 05.03.2019 per ore complessive 7,45 ore (con esame finale - 0 crediti formativi E.C.M. previsti per il Responsabile Scientifico).
  - 6) Corso dal titolo "MOCA - MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI" organizzato dall'UOC SIAN dell'ULSS 2 Marca trevigiana e tenutosi a Conegliano (TV) il 10.10.2019 per ore complessive 7 ore (con esame finale - 0 crediti formativi E.C.M. previsti per il Responsabile Scientifico).
  - 7) Corso dal titolo "AGGIORNAMENTO TEORICO-PRATICO IN TEMA DI DIETE SPECIALI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA" organizzato dall'UOC SIAN dell'AULSS 2 Marca Trevigiana - la parte teorica rivolta a tutti i partecipanti si è tenuta a Vittorio Veneto (TV) in data 22.10.2019 e la parte pratica solo per i cuochi si è tenuta a Vittorio Veneto in due sessioni, la prima il 05.11.2019 e la seconda il 14.11.2019. Durata per ore complessive n. 10 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
  - 8) Corso dal titolo "IL CONTROLLO UFFICIALE PER LA VERIFICA DEI REQUISITI IN MATERIA D'IGIENE PRESSO LE AZIENDE AGRICOLE" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto - la parte teorica rivolta a tutti i partecipanti si è tenuta a Legnaro (PD) presso la sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie in data 22.09.2022 e la parte pratica si è svolta per un gruppo a Mirano (VE) e per l'altro gruppo a Borgoricco (PD) in data 29.09.2022 per ore complessive 14 ore (con esame finale - 0 crediti formativi E.C.M. previsti per il Responsabile Scientifico).
  - 9) Corso in modalità webinar dal titolo "NORMATIVA SULL'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI CON FOCUS SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto dal 19.01.2023 al 20.01.2023. Durata per ore complessive n. 4 (con esame finale - 0 crediti formativi E.C.M. previsti per il Responsabile Scientifico).
  - 10) Corso dal titolo "IL CONTROLLO UFFICIALE PER LA VERIFICA DEI REQUISITI IN MATERIA D'IGIENE PRESSO LE AZIENDE AGRICOLE" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto - la parte teorica rivolta a tutti i partecipanti si è tenuta a Legnaro (PD) presso la sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie in data 23.05.2023 e la parte pratica si è svolta per un gruppo a Mirano (VE) e per l'altro gruppo a Borgoricco (PD) in data 31.05.2023 per ore complessive 14 ore (con esame finale - 0 crediti formativi E.C.M. previsti per il Responsabile Scientifico).
  - 11) Corso dal titolo "LE AZIONI AMMINISTRATIVE IN CASO DI SOSPETTA E ACCERTATA NON CONFORMITÀ (REGOLAMENTO UE 2017/625)" organizzato dall'Istituto

- Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Legnaro (PD) presso la sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie in data 21.06.2023. Durata per ore complessive n. 7 (con esame finale - 0 crediti formativi E.C.M. previsti per il Responsabile Scientifico).
- 12) Corso dal titolo "LE AZIONI AMMINISTRATIVE IN CASO DI SOSPETTA E ACCERTATA NON CONFORMITÀ (REGOLAMENTO UE 2017/625)" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Castelfranco (TV) presso l'Ospedale San Giacomo Apostolo in data 27.09.2023. Durata per ore complessive n. 7 (con esame finale - 0 crediti formativi E.C.M. previsti per il Responsabile Scientifico).
  - 13) Corso in modalità webinar dal titolo "FORMAZIONE IN MATERIA DI DIRITTI SANITARI" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto dal 16.11.2023 al 17.11.2023. Durata per ore complessive n. 8 (con esame finale e 2,4 crediti formativi E.C.M. previsti per il Responsabile Scientifico).
  - 14) Corso in modalità webinar dal titolo "AGGIORNAMENTO SUI CONTROLLI UFFICIALI AI SENSI DELLA NORMATIVA EUROPEA E NAZIONALE: MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto in data 12.12.2023. Durata per ore complessive n. 4 (con esame finale e 1,2 crediti formativi E.C.M. previsti per il Responsabile Scientifico).
  - 15) Corso in modalità webinar dal titolo "MOCA DI PLASTICA RICICLATA: CRITERI DI BASE PER L'IMPLEMENTAZIONE DEL REGOLAMENTO (UE) 2022/1616" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto in data 11.06.2024. Durata per ore complessive n. 4 (con esame finale e 5,2 crediti formativi E.C.M. previsti per il Responsabile Scientifico e tutor).
  - 16) Corso dal titolo "IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO GLI IMPIANTI DI RICICLAGGIO DELLA PLASTICA DESTINATA A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Legnaro (PD) presso la sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie in data 26.06.2024 e ad Istrana (TV) in data 27.06.2024. Durata per ore complessive n. 14 (con esame finale - 3,8 crediti formativi E.C.M. previsti per il Responsabile Scientifico).
  - 17) Corso in modalità webinar dal titolo "LE ACQUE NELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI: NORMATIVE A CONFRONTO" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto in data 02.07.2024. Durata per ore complessive n. 4 (con esame finale e 5,2 crediti formativi E.C.M. previsti per il Responsabile Scientifico e tutor).

#### **CORSI GIÀ ACCREDITATI PRESSO AGE.NA.S CHE SONO IN CORSO DI REALIZZAZIONE O CHE SI SVOLGERANNO A NOVEMBRE 2025**

- 18) Corso in modalità blended dal titolo "CORSO DI FORMAZIONE PER AUDITOR SUGLI OPERATORI: PARTE SPECIFICA TEORICA SU INTEGRATORI, ALIMENTI ADDIZIONATI DI VITAMINE E MINERALI, NOVEL FOOD E ALIMENTI DI CUI AL REGOLAMENTO (UE) 609/2013" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto dall'11.09.2025 al 13.11.2025 (11, 18, 25 settembre, 2 ottobre in modalità webinar e 13 novembre a Venezia presso il Palazzo Grandi Stazioni della Regione del Veneto). Durata per ore complessive n. 32 (con esame finale e con E.C.M. previsti per il Responsabile Scientifico e tutor).
- 19) Corso dal titolo "AGGIORNAMENTO SUI CONTROLLI UFFICIALI AI SENSI DELLA NORMATIVA EUROPEA E NAZIONALE: I MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto, che si terrà a Venezia presso il Palazzo Grandi Stazioni della Regione del Veneto in data 13.11.2025. Durata per ore complessive n. 4 (con esame finale e con crediti formativi E.C.M. previsti per il Responsabile Scientifico).

**DI AVER PARTECIPATO IN QUALITÀ DI Uditore ai seguenti eventi formativi (corsi, congressi, convegni, seminari)**

- 1) Corso di aggiornamento professionale per operatori del servizio sanitario sul tema "TUTELA IGIENICA DI ALIMENTI E BEVANDE" organizzato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Vicenza nei giorni 15 e 17 giugno 1988 (senza esame finale - non previsti crediti formativi E.C.M.).
- 2) Convegno sul tema "PROBLEMATICHE IGIENICO-SANITARIE DEGLI ALIMENTI" organizzato dall'ULSS di Bovolone (VR) e svoltosi a San Giovanni Lupatoto (VR) in data 15 ottobre 1988 (senza esame finale - non previsti crediti E.C.M.).
- 3) Corso di aggiornamento dal titolo "I RAPPORTI CON IL PUBBLICO" organizzato dal CUOA e tenutosi al CUOA di Altavilla (VI) nei giorni 02 e 03 marzo 1989 (senza esame finale - non previsti crediti formativi E.C.M.).
- 4) Corso per il personale ispettivo e di vigilanza del Settore Veterinario delle ULSS del Veneto - MODULO GIURIDICO I EDIZIONE - organizzato da ISAPREL (Istituto superiore per l'addestramento del personale delle Regioni e degli Enti locali) e tenutosi a Mestre (VE) nei giorni 22, 23 e 24 gennaio 1992 (senza esame finale - non previsti crediti formativi E.C.M.).
- 5) Convegno sul tema "IL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DALL'AUTORITÀ ALLA QUALITÀ" organizzato dall'AULSS n. 5 "OVEST VICENTINO" e svoltosi a Montebelluna (VI) il 20 gennaio 1996 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 6) Corso denominato "IL CONTROLLO DEGLI INFESTANTI DI INTERESSE URBANO E SANITARIO: INTEGRAZIONE TRA PUBBLICO E PRIVATO" organizzato dal Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL di Cesena e tenutosi a Cesenatico (FC) nei giorni 15 e 16 maggio 2003 per 2 intere giornate (con esame finale e 12 crediti formativi E.C.M.).
- 7) Corso su "ENTOMOLOGIA URBANA: DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE NEI PRINCIPALI AMBIENTI DI VITA" organizzato dal Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL Reggio Emilia e svoltosi a Reggio Emilia il 03 ottobre 2003 e il 10 ottobre 2003 per 2 intere giornate (con esame finale e 9 crediti formativi E.C.M.).
- 8) Corso sul tema "A TAVOLA CON ... I PRODOTTI LATTIERO CASEARI" organizzato dall'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica - Sezione del Veneto (A.D.I.) e svoltosi a Vicenza il 05 novembre 2004 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 9) Corso di formazione su "VALUTAZIONE DEL RISCHIO SANITARIO DETERMINATO DA FONTI DI INQUINAMENTO AMBIENTALE - ASPETTI TOSSICOLOGICI ED EPIDEMIOLOGICI" - Sessione I" organizzato dal Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ULSS 20 (VR) e tenutosi a Verona in data 1 dicembre 2004 (con esame finale e 5 crediti formativi E.C.M.).
- 10) Convegno sul tema "IL PROGRAMMA REGIONALE VENETO DI PROFILASSI DELLA CARENZA IODICA" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Conegliano (TV) in data 11 dicembre 2004 per ore complessive n. 4 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 11) Corso dal titolo "PRIMO CORSO REGIONALE SUL COUNSELING PER LA PROMOZIONE DELLA CORRETTA NUTRIZIONE E DELL'ATTIVITÀ FISICA" organizzato dall'AULSS 6 Vicenza e svoltosi a Vicenza nei giorni 20, 21 e 28 gennaio 2005 per ore complessive n. 24,45 (senza esame finale perché esonerata dai crediti formativi E.C.M. in quanto studente scuola specializzazione).
- 12) Corso dal titolo "LA PRODUZIONE, LA COMMERCIALIZZAZIONE E L'IMPIEGO DEI PRODOTTI FITOSANITARI" organizzato dal Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ULSS 3 di Bassano del Grappa e tenutosi a Bassano del Grappa (VI) nei giorni 16, 17 e 18 marzo 2005 per 3 giornate intere (con esame finale e 24 crediti formativi E.C.M.).
- 13) XXXIII CONGRESSO NAZIONALE della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) "SINERGIE E ATTUALITÀ IN NUTRIZIONE" organizzato da Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) e tenutosi a Montesilvano (PE) nei giorni 6-7 e 8 Ottobre 2005 (senza esame finale perché esonerata dai crediti formativi E.C.M. in quanto studente scuola specializzazione).
- 14) Corso sul tema "IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE: I REGOLAMENTI DELL'UNIONE EUROPEA SULL'IGIENE DEGLI ALIMENTI" organizzato da Veneto Agricoltura e svoltosi a Legnaro (PD) il 14-15-20-21 dicembre 2005 per ore complessive n. 33,45 (con esame finale

- e 23 crediti formativi E.C.M.).
- 15) Corso sul tema "PROBLEMATICHE DEI METODI DI VALUTAZIONE IN CAMPO NUTRIZIONALE" organizzato dalla Società Italiana di Nutrizione Umana S.I.N.U. e tenutosi ad Imola (BO) il 25 e 26 maggio 2006 per ore complessive n. 16,15 (con esame finale e 10 crediti formativi E.C.M.).
  - 16) Convegno sui "CRITERI MICROBIOLOGICI E PRODOTTI ALIMENTARI" organizzato dall'ARPA dell'EMILIA-ROMAGNA e tenutosi a Bologna il 19 giugno 2006 per ore complessive n. 5 (senza esame finale perché esonerata dai crediti formativi E.C.M. in quanto studente scuola specializzazione).
  - 17) Corso regionale di formazione sul tema "IL COLLOQUIO MOTIVAZIONALE NELLA CONSULENZA NUTRIZIONALE DEI SERVIZI DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE DELLA REGIONE VENETO" organizzato dal S.I.A.N. dell'ULSS 6 Vicenza e tenutosi a Vicenza nei giorni 1,2,3 dicembre 2005 – 3,4 marzo 2006 – 7,8 aprile 2006 e 22-23 settembre 2006 – (con esame finale e 38 crediti formativi E.C.M.).
  - 18) XVII Congresso Nazionale A.D.I. "LA NUTRIZIONE COME TERAPIA: TRADURRE NELLA PRATICA CLINICA LE EVIDENZE SCIENTIFICHE" organizzato dall'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica (A.D.I. ) e tenutosi a Vicenza dal 18 al 21 ottobre 2006 (senza esame finale perché esonerata dai crediti formativi E.C.M. in quanto studente scuola specializzazione).
  - 19) Corso dal titolo "CORSO DI FORMAZIONE PER FORMATORI DEL PERSONALE ADDETTO ALLE CUCINE ED ALL'ASSISTENZA NELLE STRUTTURE RESIDENZIALI EXTRAOSPEDALIERE" organizzato dall'AULSS 6 Vicenza e tenutosi a Vicenza nei giorni 30 novembre e 1 dicembre 2006 per ore complessive n. 11,15 (con esame finale e 7 crediti formativi E.C.M.).
  - 20) Convegno sul tema "LA LOTTA ALL'OBESITÀ ED AL SOVRAPPESO: INSIEME DI VINCE!" organizzato dall'Azienda ULSS 16 Padova e tenutosi a Padova il 30 marzo 2007 per ore complessive n. 7 (con esame finale e 4 crediti formativi E.C.M.).
  - 21) Corso sul tema "CORSO TEORICO PRATICO SULLA GESTIONE CLINICO-AMBULATORIALE DEL SOVRAPPESO" organizzato dalla DS MEDICA e tenutosi a Milano il 18 e 19 maggio 2007 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
  - 22) Corso sul tema "EVIDENCE BASED NURSING PER LO SVILUPPO DELLA QUALITÀ" organizzato dall'AULSS 3 Bassano del Grappa (VI) e svoltosi a Bassano del Grappa (VI) in data 21 e 30 maggio – 4 e 15 giugno 2007 per ore complessive n. 28 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
  - 23) Seminario sul tema "EFFETTI DELL'ALLARGAMENTO DELL'UNIONE EUROPEA SULLA PRODUZIONE AGROALIMENTARE ITALIANA" organizzato dall'Azienda USL di Modena e tenutosi a Modena il 19 settembre 2007 per ore complessive 2,30 (senza esame finale perché esonerata dai crediti formativi E.C.M. in quanto studente scuola specializzazione).
  - 24) Seminario sul tema "PREVENZIONE E GESTIONE. IL PERICOLO MICOTOSSINE: LE FUMONISINE" organizzato dall'Azienda USL di Modena e tenutosi a Modena il 19 settembre 2007 per ore complessive 4 (con esame finale e 3 crediti formativi E.C.M.);
  - 25) Seminario sul tema "CONTAMINANTI CONSEGUENTI AI TRATTAMENTI: ACRILAMIDE, DIOSSINE, METALLI PESANTI, AMINE E CASI STUDIO" organizzato dall'Azienda USL di Modena e tenutosi a Modena il 20 settembre 2007 per ore complessive 4 (con esame finale e 3 crediti formativi E.C.M.).
  - 26) Seminario sul tema "LA PREVENZIONE DELL'OBESITÀ INFANTILE ED ADOLESCENZIALE: LE AZIONI EFFICACI" organizzato dall'Azienda USL di Modena e tenutosi a Modena il 20 settembre 2007 per ore complessive 4 (con esame finale e 3 crediti formativi E.C.M.).
  - 27) Corso sul tema "3° INCONTRO DI STUDIO E DI AGGIORNAMENTO: ATTIVITÀ MOTORIA E SALUTE, INDICAZIONE, PRESCRIZIONE E MONITORAGGIO DI ESERCIZIO FISICO, VALUTAZIONE DELLA COMPOSIZIONE CORPOREA, TECNICHE DI COMUNICAZIONE EFFICACE, IN SOGGETTI CON PROBLEMI PONDERALI" organizzato dal Dipartimento di Anatomia e Fisiologia Umana dell'UNIVERSITÀ DI PADOVA e tenutosi a Padova dal 21 al 22 settembre 2007- per ore complessive n. 12,45 (senza esame finale perché esonerata dai crediti formativi E.C.M. in quanto studente scuola specializzazione).
  - 28) Corso di formazione sul tema "STRUTTURAZIONE DI UNA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE" organizzato dall'ABNI (ASSOCIAZIONE BIOLOGI NUTRIZIONISTI

- ITALIANI) e svoltosi a Riccione (RN) nei giorni 23, 24 e 25 novembre 2007 per due mezze giornate e una giornata intera (senza esame finale perché esonerata dai crediti formativi E.C.M. in quanto studente scuola specializzazione).
- 29) Corso denominato "COME FUNZIONA LA COMUNICAZIONE CHE PORTA A CAPIRSI" organizzato dal Servizio delle Professioni Sanitarie dell'Azienda ULSS 3 Bassano del Grappa (VI) e tenutosi a Bassano del Grappa (VI) in data 17 gennaio 2008 (con esame finale e 6 crediti formativi E.C.M.).
  - 30) Corso denominato "PERCHÉ LA MOTIVAZIONE È COSÌ IMPORTANTE" organizzato dal Servizio delle Professioni Sanitarie dell'Azienda ULSS 3 Bassano del Grappa (VI) e tenutosi a Bassano del Grappa (VI) in data 31 gennaio 2008 (con esame finale e 6 crediti formativi E.C.M.).
  - 31) Seminario di aggiornamento regionale sul tema "L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SU COMMERCIO ED IMPIEGO DEI PRODOTTI FITOSANITARI: ESPERIENZA E PROBLEMATICHE EMERSE NELL'AMBITO REGIONALE VENETO" organizzato dal S.I.A.N. dell'AULSS 3 Bassano del Grappa (VI) e tenutosi a Bassano del Grappa (VI) in data 12 marzo 2008 per ore complessive n. 6,30 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
  - 32) Corso denominato "PROGETTAZIONE, IMPLEMENTAZIONE E VALUTAZIONE DEI SISTEMI DI AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO NELLE IMPRESE ALIMENTARI E MANGIMISTICHE" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e svoltosi a Vicenza il 09 aprile 2008 per ore complessive n. 8 (con esame finale e 7 crediti formativi E.C.M.).
  - 33) Corso denominato "INTRODUZIONE ALLA NORMA UNI EN ISO 19011 PER L'ATTIVITÀ DI AUDIT NELL'AMBITO DEL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e svoltosi a Vicenza il 14 maggio 2008 per ore complessive n. 8 (con esame finale e 10 crediti formativi E.C.M.).
  - 34) Corso di formazione sul tema "ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI: UNA PROBLEMATICHE EMERGENTE" organizzato dall'ABNI (ASSOCIAZIONE BIOLOGI NUTRIZIONISTI ITALIANI) e svoltosi a Riccione (RN) nei giorni 06, 07 e 08 giugno 2008 per due mezze giornate e una intera (con esame finale e 17 crediti formativi E.C.M.).
  - 35) Corso dal titolo "CORSO ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE E FUNZIONALE: DALLE CALORIE ALLE MOLECOLE" organizzato dalla DS MEDICA e tenutosi a Bologna il 03 ottobre 2008 per ore complessive n. 7 (con esame finale e 7 crediti formativi E.C.M.).
  - 36) Corso di formazione sul tema "BUONE PRATICHE D'IGIENE: GESTIONE DI EMERGENZE E ALLERTA NELLE AZIENDE ALIMENTARI" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e tenutosi a San Bonifacio (VR) il 04.11.2008 per ore complessive n. 4 (con esame finale e 4 crediti formativi E.C.M.).
  - 37) Corso di formazione sul tema "HACCP: CORSO AVANZATO CON ESERCITAZIONI SU CASI PRATICI" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie svoltosi a San Bonifacio (VR) il 18.11.2008 per ore complessive n. 8 (con esame finale e 10 crediti formativi E.C.M.).
  - 38) Corso di formazione sul campo "LE NUOVE NORME SULLA SICUREZZA ALIMENTARE: ASPETTI PRATICI DI APPLICAZIONE DEI REGOLAMENTI COMUNITARI 852/04 – 882/04 – 2073/05 – D.LGS. 193/07 E NORME REGIONALI CORRELATE" organizzato dall'Azienda ULSS 3 di Bassano del Grappa e tenutosi a Bassano del Grappa (VI) dal 01.05.2008 al 31.10.2008 (con lavoro finale e 36 crediti formativi E.C.M.);
  - 39) Corso di formazione "L'IMPOSTAZIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO E L'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI NELLE IMPRESE ALIMENTARI ALLA LUCE DEL PACCHETTO IGIENE" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e tenutosi a Legnaro (PD) il 07.04.2009 organizzato dal Centro di Formazione Permanente dell'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE per un'intera giornata (con esame finale e 7 crediti formativi E.C.M.).
  - 40) Corso dal titolo "BUONE PRATICHE DI IGIENE: LA VALUTAZIONE DELLA SHELF-LIFE MICROBIOLOGICA NEGLI ALIMENTI" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e tenutosi a Legnaro (PD) il 16.04.2009 per mezza giornata (con esame finale e 4 crediti formativi E.C.M.).

- 41) Corso di formazione "BUONE PRATICHE DI IGIENE: PULIZIA E SANIFICAZIONE NELLE IMPRESE ALIMENTARI" tenutosi a Legnaro (PD) il 23.04.2009 organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie per ore complessive n. 4 (con esame finale e 4 crediti formativi E.C.M.).
- 42) Corso su "PREVENZIONE DELL'OBESITÀ INFANTILE: STRATEGIE NUTRIZIONALI DALLA GRAVIDANZA ALL'ETÀ SCOLARE" organizzato dall'Ordine Nazionale dei Biologi e tenutosi a Padova il 04.07.2009 per un'intera giornata (con esame finale e 7 crediti formativi E.C.M.).
- 43) Corso di formazione sul campo dal titolo "L'INSERIMENTO DEL PERSONALE NELLE UNITÀ OPERATIVE E NEI SERVIZI DELL'AZIENDA SANITARIA ULSS N. 3: METODI, STRUMENTI E PERCORSI" organizzato dal Servizio delle Professioni Sanitarie dell'Azienda ULSS 3 Bassano del Grappa e tenutosi a Bassano del Grappa (VI) nei giorni 11 maggio, 24 giugno, 22 luglio, 26 agosto, 17 settembre, 6,13 e 29 ottobre 2009 (con lavoro finale e 34 crediti formativi E.C.M.).
- 44) Corso di formazione "CORSO REGIONALE SULL'APPLICAZIONE DEL MAC. – LA VALUTAZIONE DELLA MOTIVAZIONE AL CAMBIAMENTO VERSO ABITUDINI ALIMENTARI CORRETTE – STILE DI VITA ATTIVO E L'INTERVENTO CONSEGUENTE" organizzato dall'AULSS n. 6 Vicenza e tenutosi a Vicenza il 15-16 ottobre e 10-11 dicembre 2009 per ore complessive n. 27,30 (con esame finale e 30 crediti formativi E.C.M.).
- 45) Corso di formazione "SICUREZZA ALIMENTARE E CORRETTA NUTRIZIONE" organizzato dall'ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI e tenutosi a Bologna il 30.01.2010 per ore complessive n. 9 (con esame finale e 7 crediti formativi E.C.M.).
- 46) Corso di Formazione per Insegnanti "CIBINONDA – USIAMO BENE LA PUBBLICITÀ" organizzato dall'Amministrazione Provinciale di Treviso e tenutosi a Treviso il 03.02.2010 per ore complessive n. 8 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 47) Corso dal titolo "FORMAZIONE SULL'UTILIZZO DEL SISTEMA INFORMATIVO SIAN-NET CRITERI ED AMBITI APPLICATIVI" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Conegliano (TV) dal 18.11.2010 al 13.01.2010 per ore complessive n. 19,15 (con esame finale e 24 crediti formativi E.C.M.).
- 48) Seminario " LA MENSA BIOLOGICA: SITUAZIONE, OBBLIGHI E OPPORTUNITÀ DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN VENETO" organizzato da Veneto Agricoltura e tenutosi a Legnaro (PD) il 12.02.2010 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 49) Corso di formazione "OKkio alla SALUTE 2010" organizzato dalla Regione Veneto e tenutosi a Legnaro (PD) il 12.03.2010 per ore complessive n. 7 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 50) Corso di formazione "LA VALUTAZIONE DELLA MOTIVAZIONE AL CAMBIAMENTO VERSO ABITUDINI ALIMENTARI CORRETTE – STILE DI VITA ATTIVO E L'INTERVENTO CONSEGUENTE. IL TRATTAMENTO DEL PAZIENTE NEI PRIMI STADI DEL CAMBIAMENTO" organizzato dall'AULSS 6 Vicenza e tenutosi a Vicenza dal 5 marzo al 18 giugno 2010 per ore complessive n. 37,30 (con esame finale e 30 crediti formativi E.C.M.).
- 51) Convegno "ALLERTA SANITARIA NEL SETTORE ALIMENTARE: ASPETTI GIURIDICI, SANITARI E GESTIONALI" organizzato dall'AULSS 18 di Rovigo e tenutosi a Rovigo il 28.05.2010 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 52) Corso di formazione "L'EPIDEMIOLOGIA IN PREVENZIONE: I SUPPORTI INFORMATICI" organizzato dall'ULSS n. 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Conegliano (TV) dal 22.04.2010 al 08.06.2010 per ore complessive n. 21 (con esame finale e 26 crediti formativi E.C.M.).
- 53) Corso di formazione "FORMAZIONE PER FORMATORI" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Conegliano (TV) dal 15.09.2010 al 16.09.2010 per ore complessive n. 12 (con esame finale e 15 crediti formativi E.C.M.).
- 54) Corso di formazione "STUDIO OKKIO ALLA SALUTE 2010 RISULTATI DELL'ATTIVITÀ" organizzato dall'AULSS 16 Padova e tenutosi a Venezia il 23.11.2010 per ore complessive n. 8,45 (con esame finale e 9 crediti formativi E.C.M.).
- 55) Corso di formazione "LA COMPAGNIA DEL SENZA GLUTINE" organizzato dall'Associazione Giovanni Vincenzi, in collaborazione con l'AULSS 20 Verona e tenutosi a Verona il 13.04.2011 (con esame finale e 3 crediti formativi E.C.M.).
- 56) Corso di formazione "GLI ASPETTI NUTRIZIONALI IN ETÀ PEDIATRICA CON CENNI ALLA GRAVIDANZA. PREMESSE PER UNA SANA ADOLESCENZA" organizzato da Maya Idee

- s.r.l. e tenutosi a Firenze dal 21 al 22 maggio 2011 (con esame finale e 16 crediti formativi E.C.M.).
- 57) Convegno Nazionale "CASTELBRANDOCINQUE – ORGANIZZARE RETI PREVENTIVE. IL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE QUALE HUB DI PERCORSI INTERNI ED ESTERNI ALL'AZIENDA SANITARIA" organizzato dal Dipartimento di Prevenzione dell'AULSS n. 7 Pieve di Soligo (TV) in collaborazione con la S.It.I. (Società Italiana di Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica) e tenutosi a Cison di Valmarino (TV) nei giorni 26-27 maggio 2011 per ore complessive n. 9,30 (con esame finale e 5 crediti formativi E.C.M.).
  - 58) Corso dal titolo "CRITERI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI: APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO (CE) 2073/2005" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Pieve di Soligo (TV) il 24.05.2011 per ore complessive n. 8 (con esame finale e 8 crediti formativi E.C.M.).
  - 59) Corso di formazione "ASPETTI SANZIONATORI IN AMBITO DI SANITÀ ANIMALE E SICUREZZA ALIMENTARE" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Pieve di Soligo (TV) dal 07.07.2011 al 08.07.2011 per ore complessive n. 8 (con esame finale e 10 crediti formativi E.C.M.).
  - 60) Corso di formazione "SAIA 1 LEARNING COMMUNITY – SANITÀ ANIMALE E IGIENE ALIMENTARE" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e tenutosi a Venezia dal 21 ottobre al 30 dicembre 2011 per ore complessive n. 32,15 (con esame finale e 50 crediti formativi E.C.M.).
  - 61) Convegno "MANGIARE A SCUOLA EDUCAZIONE, QUALITÀ RISPETTO DELL'AMBIENTE" organizzato dal Servizio Educazione e Promozione della Salute dell'AULSS n. 8 Asolo (TV) e tenutosi a Giavera del Montello (TV) il 26.01.2012 per ore complessive n. 4 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
  - 62) Corso di formazione "SAIA LEARNING COMMUNITY – LA GESTIONE DEL RISCHIO ALIMENTARE IN EMERGENZA" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e tenutosi a San Bonifacio (VR) in data 8 febbraio 2012 per ore complessive n. 8 (con esame finale e 10,8 crediti formativi E.C.M.).
  - 63) Corso di formazione "IL PROCESSO DI IDENTIFICAZIONE DEI BISOGNI DI SALUTE DELLA POPOLAZIONE E LE SUE RICADUTE ORGANIZZATIVE NELL'AMBITO DEL SERVIZIO DI IGIENE E SANITÀ PUBBLICA" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Conegliano (TV) dal 27.01.2012 al 28.01.2012 per ore complessive n. 13,30 (con esame finale e 17 crediti formativi E.C.M.).
  - 64) Corso dal titolo "CORSO BLENDED. SAIA LEARNING COMMUNITY: DA COMUNITÀ DI APPRENDIMENTO A COMUNITÀ DI PRATICHE" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e tenutosi a Venezia dal 28 febbraio al 15 maggio 2012 per ore complessive n. 32 (con esame finale e 50 crediti formativi E.C.M.).
  - 65) Corso di formazione "IL COLLOQUIO MOTIVAZIONALE NUTRIZIONALE NELLA PRATICA AMBULATORIALE DEI SIAN – SUPERVISIONE DI CASI CLINICI. PRIMA PARTE" organizzato dall'AULSS 6 Vicenza e tenutosi a Vicenza dal 18 al 19 maggio 2012 per ore complessive n. 11,30 (con esame finale e 14 crediti formativi E.C.M.).
  - 66) Corso di formazione "GUADAGNARE SALUTE: LIFE SKILLS E COMPETENZE CHIAVE NELLA SCUOLA PRIMARIA DEL PRIMO CICLO" organizzato dall'AULSS 9 Treviso, dal 15 ottobre 2011 al 30 giugno 2012 (con esame finale e 36 crediti formativi E.C.M.).
  - 67) Corso di formazione "IL COLLOQUIO MOTIVAZIONALE NUTRIZIONALE NELLA PRATICA AMBULATORIALE DEI SIAN – SUPERVISIONE DI CASI CLINICI. SECONDA PARTE" organizzato dall'AULSS 6 Vicenza e tenutosi a Vicenza dal 29 al 30 giugno 2012 per ore complessive n. 11,30 (con esame finale e 14 crediti formativi E.C.M.).
  - 68) "CONVEGNO NAZIONALE SIAN – FOCUS SU INTERVENTI EFFICACI E SOSTENIBILI DI PREVENZIONE NUTRIZIONALE NELLA RETE DELLA COMUNITÀ" organizzato da EFFE EMME S.a.s. di ANNA MARSIAJ & C. per conto dell'AULSS 6 Vicenza e tenutosi a Vicenza il 21.09.2012 per ore complessive n. 7,30 (con esame finale e 4 crediti formativi E.C.M.).
  - 69) Corso di formazione sul campo "FORMAZIONE SULL'UTILIZZO DI SOFTWARE GESTIONALE SU SERVER DELL'ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO E SANZIONATORIA DEL SERVIZIO ALIMENTI E NUTRIZIONE" organizzato dall'AULSS n. 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Pieve di Soligo dal 18.04.2012 al 17.10.2014, per complessive ore 35 (con lavoro finale e 29 crediti formativi E.C.M.).

- 70) Congresso congiunto triveneto SIO-ADI "OBESITÀ, DISLIPIDEMIE E RISCHIO CARDIOVASCOLARE: DALL'ALIMENTO AL FARMACO" organizzato da TRIVENETO SIO – ADI e tenutosi a Padova il 14 e 15 dicembre 2012 (con esame finale e 8 crediti formativi E.C.M.).
- 71) Corso di formazione sul campo "IL PROCESSO DI MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ ATTRAVERSO L'AUTOVALUTAZIONE DEGLI STANDARD ACI" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Pieve di Soligo dal 25.02.2012 al 20.12.2012 per ore complessive n. 80 (con lavoro finale e 25 crediti formativi E.C.M.).
- 72) Corso di formazione sul campo "IL CICLO DI DENIM NELL'IMPLEMENTAZIONE DEL MIGLIORAMENTO RICHIESTO DAL PROGRAMMA DI ACCREDITAMENTO ALL'ECCELLENZA" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Pieve di Soligo dal 02.03.2012 al 20.12.2012 per ore complessive n. 100 (con lavoro finale e 38 crediti formativi E.C.M.).
- 73) Corso di aggiornamento "LA MALNUTRIZIONE: UNA MALATTIA NELLA MALATTIA" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto (TV) il 01 febbraio 2013, per ore complessive n. 8 (con esame finale e 5 crediti formativi E.C.M.).
- 74) Corso di formazione "E' APPLICABILE UNO SCREENING CARDIOVASCOLARE ("IV SCREENING")? IL MODELLO VENETO E I SUOI RISULTATI" organizzato dalla Regione Veneto CCMR - Veneto e tenutosi a Padova il 25.02.2013 per ore complessive n. 4,30 (con esame finale e 2 crediti formativi E.C.M.).
- 75) Corso di formazione "L'ALIMENTAZIONE NELLA PREVENZIONE DEI TUMORI" organizzato da FOR.BIO - Associazione Formazione Biologi Bologna e tenutosi a Bologna il 09.03.2013 per l'intera giornata (con esame finale e 9,5 crediti formativi E.C.M.).
- 76) Corso di formazione "TECNICHE DI COUNSELING NUTRIZIONALE PER OPERATORI SANITARI" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Conegliano (TV) dal 05.06.2013 al 06.06.2013 per ore complessive n. 12,15 (con esame finale e 15 crediti formativi E.C.M.).
- 77) Convegno nazionale CASTELBRANDO 6 "PROMUOVERE LA SALUTE PER CONCORRERE AL SUPERAMENTO DELLA CRISI" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Cison di Valmarino (TV) dal 30.05.2013 al 31.05.2013 per ore complessive n. 9,30 (con esame finale e 6 crediti formativi E.C.M.).
- 78) Corso di formazione "L'APPROCCIO ECOLOGICO ALL'OBESITÀ INFANTILE" organizzato dall'AULLS 6 Vicenza e tenutosi a Vicenza il 15.06.2013 per ore complessive n. 4 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 79) Convegno "SINDROME METABOLICA: CONOSCKERLA PER CURARLA – IMPIEGO RAZIONALE DEI NUTRACEUTICI" organizzato da Fondazione Don Carlo Gnocchi – ONLUS congiuntamente con PharmExtracta e tenutosi a Limena (PD) il 14.09.2013 per ore complessive n. 6,15 (con esame finale e 4,50 crediti formativi E.C.M.).
- 80) Convegno "LA POSSIBILE STRATEGIA TRA OSPEDALE E TERRITORIO PER PREVENIRE LE RECIDIVE CARDIOVASCOLARI" organizzato dalla Regione Veneto CCMR -Veneto e tenutosi a Venezia il 27.09.2013 per ore complessive n. 4 (con esame finale e 3 crediti formativi E.C.M.).
- 81) Congresso congiunto ADI-SIO "IL GELATO: PIACERE, PROTEINE, CALCIO E VITAMINA D" organizzato da EFFE EMME S.a.s. di ANNA MARSIAJ & C. per conto dell'AULSS 6 Vicenza e tenutosi a Vicenza il 05.10.2013 per ore complessive n. 6 (con esame finale e 3 crediti formativi E.C.M.).
- 82) Corso di formazione sul campo "SIMULAZIONE DI EMERGENZA RELATIVA AD UNA TOSSINFEZIONE ALIMENTARE DA CONSUMO DI PRODOTTI CARNEI IN UNA MENSA SCOLASTICA" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Pieve di Soligo dal 01.07.2013 al 16.10.2013 per ore complessive n. 39 (con lavoro finale e 23 crediti formativi E.C.M.).
- 83) Corso dal titolo "GIORNATA DI FORMAZIONE REGIONALE PER L'AVVIO DEL SISTEMA DI SORVEGLIANZA OKKIO ALLA SALUTE 2014" organizzato dalla Regione Veneto e tenutosi a Legnaro (PD) il 06.03.2014 per ore complessive n. 5,45 (con esame finale e 7 crediti formativi E.C.M.).
- 84) Corso di formazione sul campo denominato "EPIDEMIOLOGIA E STATISTICA" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Pieve di Soligo dal 08.03.2013 al 13.05.2014,

- per ore complessive n. 52 (con lavoro finale e 26 crediti formativi E.C.M.);
- 85) Corso di formazione a distanza dal titolo "SICUREZZA E GESTIONE DEL RISCHIO – NORMATIVA, PREVENZIONE E CODICE ETICO" organizzato da ACAYA CONSULTING S.R.L. e tenutosi dal 26.02.2014 al 31.12.2014 (con esame finale e 7,5 crediti formativi E.C.M.).
  - 86) Convegno "OKKIO ALLA RISTORAZIONE REGIONE VENETO" organizzato da EFFE EMME S.a.s. di ANNA MARSIAJ & C. per conto dell'AULSS 6 Vicenza e tenutosi a Venezia il 09.06.2014 per ore complessive n. 7 (con esame finale e 3,5 crediti formativi E.C.M.).
  - 87) "Congresso congiunto ADI-SIO "PROTEINE VEGETALI, ALIMENTI E SALUTE" organizzato da ADI-SIO e tenutosi a Vicenza il 03 e 04 ottobre 2014 per ore complessive n. 7 (con esame finale e 6 crediti formativi E.C.M.).
  - 88) Corso dal titolo "QUALIFICAZIONE PER AUDITOR/LEAD AUDITOR DEI SISTEMI DI GESTIONE DELLA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE" organizzato dall'AULSS 4 "Alto Vicentino" (VI) e tenutosi a Thiene (VI) dal 14 al 22 ottobre 2014 per ore complessive n. 30 ore (con esame finale e 38 crediti formativi E.C.M.).
  - 89) Corso di formazione "LA GESTIONE DELLE NOTIFICHE E REGISTRAZIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI: INQUADRAMENTO DEL PROCEDIMENTO, ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI E SIMULAZIONE CASI PRATICI" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Conegliano (TV) il 29.10.2014 per ore complessive n. 7,30 (con esame finale e con 9,3 crediti formativi E.C.M.).
  - 90) Corso dal titolo "CORSO DI PERFEZIONAMENTO DI DIETOLOGIA COMPUTERIZZATA" organizzato da MEDIMATICA S.U.R.L. e tenutosi a Padova il 31.10.2014 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
  - 91) Corso di formazione "CORSO DI FORMAZIONE PER LA GESTIONE DI UNA PAGINA FACEBOOK DI PROMOZIONE DELLA SALUTE" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e svoltosi a Conegliano (TV) il 18.11.2014 per ore complessive n. 7 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
  - 92) Corso di formazione "ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO: GESTIONE DELL'ATTIVITÀ ORDINARIA ED IN EMERGENZA" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Pieve di Soligo (TV) il 05.12.2014 per ore complessive n. 7,30 (con esame finale e 6 crediti formativi E.C.M.).
  - 93) Meeting dal titolo "7th INTERNATIONAL MEDITERRANEAN MEETING. NU.ME – NUTRITION AND METABOLISM. UPDATE DIABETE, OBESITÀ E NUTRIZIONE CLINICA" organizzato dall'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica (A.D.I.) e tenutosi a Riccione (RN) il 26-28 marzo 2015 (con esame finale e 14,5 crediti formativi E.C.M.).
  - 94) Corso di formazione "CORSO DI FORMAZIONE PER I TUTOR DIDATTICI AZIENDALI DEL CORSO DI LAUREA IN ASSISTENTE SANITARIA" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Conegliano (TV) dal 10.04.2015 al 17.04.2015 per ore complessive n. 10 (con esame finale e 16,9 crediti formativi E.C.M.).
  - 95) Corso di formazione "AGGIORNAMENTO DELLE CONOSCENZE IN MATERIA DI ADDITIVI, ALLERGENI ED INTOLLERANZE ALIMENTARI" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Conegliano (TV) il 14.05.2015 per ore complessive n. 8,30 (con esame finale e 8,1 crediti formativi E.C.M.).
  - 96) Convegno Nazionale "CASTELBRANDO 7-VITTORIO VENETO 100: LA PREVENZIONE UTILE" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto (TV) dal 20.05.2015 al 21.05.2015 per ore complessive n. 8,45 (con esame finale e 1,6 crediti formativi E.C.M.);
  - 97) Corso di formazione "ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI ALLA LUCE DEL REGOLAMENTO (UE) 1169/21" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Conegliano (TV) in data 08.06.2015 per ore complessive n. 8,15 (con esame finale e 8,1 crediti formativi E.C.M.).
  - 98) Convegno "SICUREZZA ALIMENTARE: IL CONTROLLO UFFICIALE, ESPERIENZE A CONFRONTO" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Conegliano (TV) il 26.06.2015 per ore complessive n. 7 (con esame finale e 6 crediti formativi E.C.M.);
  - 99) Corso di formazione dal titolo "L'ALIMENTAZIONE DELLE DONNE NELLE VARIE FASI DELLA VITA" organizzato da NUTRIMEDIFOR e tenutosi a Villanova di Castenaso (BO) il 28.06.2015 per due intere giornate (con esame finale e 16 crediti formativi E.C.M.).

- 100) Corso di formazione "I CRITERI MICROBIOLOGICI: IL REGOLAMENTO CE N. 2073/2015" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e tenutosi a Legnaro (PD) il 16.09.2015 per ore complessive n. 7,30 (con esame finale e 8,5 crediti formativi E.C.M.).
- 101) Corso di formazione "SIMULAZIONE DI EMERGENZA ANTINCENDIO ED EVACUAZIONE 2015" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Conegliano (TV) il 23.10.2015 per ore complessive n. 4,15 (con esame finale e 4 crediti formativi E.C.M.).
- 102) Corso di formazione sul campo "PIANO DI MIGLIORAMENTO PER L'ACCREDITAMENTO DI ECCELLENZA LIVELLO ORO (METODO QMENTUM)" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo e tenutosi a Pieve di Soligo (TV) dal 11.05.2015 al 11.12.2015 per ore complessive n. 22 (con lavoro finale e 12 crediti formativi E.C.M.).
- 103) Corso di formazione a distanza "IL DIABETE TIPO 2: ETIOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E TRATTAMENTO" organizzato da FORMAT via F. Cavallotti 8 Codigoro (FE) e conclusosi in data 03.01.2016 (con esame finale e 5 crediti formativi E.C.M.).
- 104) Corso di formazione a distanza "LA LEGGE 190/2012: ADEMPIMENTI ANTICORRUZIONE E TRASPARENZA" organizzato dalla società IKOS s.r.l. per conto dell'AULSS 7 Pieve di Soligo e conclusosi in data 25.01.2016 (senza esame finale – senza crediti formativi E.C.M.).
- 105) Congresso dal titolo "WORLDALLERGENFOOD" organizzato da CESPERS e tenutosi a Padova il 22.03.2016 per ore complessive n. 7,15 (con esame finale e 5,3 crediti formativi E.C.M.).
- 106) Corso di formazione "STRUMENTI INNOVATIVI PER IL BENESSERE DELLE NUOVE GENERAZIONI DAI DATI DELLE OSSERVAZIONI ALLE AZIONI" organizzato dall'AULSS 15 Alta Padovana (PD) e tenutosi a Venezia in data 01.06.2016 per ore complessive n. 7,30 (con esame finale e 8,5 crediti formativi E.C.M.).
- 107) Corso di formazione "GESTIONE DELLE SANZIONI AMMINISTRATIVE, ILLECITI PENALI ED ASPETTI DELLA RELAZIONE CON GLI OSA" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Conegliano (TV) e Vittorio Veneto (TV) dal 27.05.2016 al 09.06.2016 per ore complessive n. 14,30 (con esame finale e 15,1 crediti formativi E.C.M.).
- 108) Corso dal titolo "DALLA RETE DELL'OBESITÀ VENETA UNA RISPOSTA AL PROBLEMA SOCIALE ED UN MODELLO EFFICIENTE" organizzato da Sabi Work S.r.l. e tenutosi a Padova il 24.06.2016 per ore complessive n. 6 (senza esame finale – senza crediti formativi E.C.M.).
- 109) Corso dal titolo "POWER-POINT INTERMEDIO" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Conegliano (TV) in data 08.06.2016 (partecipazione di 4 ore su 8 ore - senza esame finale- senza crediti formativi E.C.M.).
- 110) Corso di formazione a distanza dal titolo "ALIMENTAZIONE NEGLI SPORT DI ENDURANCE: LA MARATONA" organizzato dalla società IKOS s.r.l. e conclusosi in data 11.09.2016 (con esame finale e 10 crediti formativi E.C.M.).
- 111) Corso dal titolo "CORSO SUL COUNSELING MOTIVAZIONALE PER GLI AMBULATORI NUTRIZIONALI DEI SERVIZI DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE DELLA REGIONE VENETO" organizzato dall'AULSS 6 Vicenza e tenutosi a Vicenza dal 23.09.2016 al 16.12.2016 per ore complessive n. 24 (con esame finale e 33 crediti formativi E.C.M.).
- 112) Corso dal titolo "CORSO DI FORMAZIONE SUGLI AMBULATORI NUTRIZIONALI DEI SERVIZI DI IGIENE E DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE DELLA REGIONE VENETO" organizzato dall'AULSS 6 Vicenza e tenutosi a Vicenza dal 28.10.2016 al 04.11.2016 per ore complessive n. 14 (con esame finale e 14 crediti formativi E.C.M.).
- 113) Corso di formazione sul campo "FSC: IMPLEMENTAZIONE DEGLI STRUMENTI AZIENDALI PER IL MANTENIMENTO ED IL MIGLIORAMENTO DELLA PERFORMANCE NEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE" organizzato dall'AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) e tenutosi a Pieve di Soligo (TV) dal 01.06.2016 al 16.12.2016 per ore complessive n. 76 (con lavoro finale e 41 crediti formativi E.C.M.);
- 114) Corso dal titolo "PRESENTAZIONE DELLA BOZZA DELLE LINEE GUIDA IN MATERIA DI MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA" organizzato dal Settore Promozione e Sviluppo Igiene e Sanità Pubblica Settore Attuazione Programmazione Sanitaria Venezia e tenutosi a Venezia in data

- 19.12.2016 per ore complessive n. 3. (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 115) Corso di formazione a distanza dal titolo "ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE E SANA NUTRIZIONE: I CASI CLINICI" organizzato da B.B.C. By Business Center Srl e conclusosi in data 30.12.2016 (con esame finale e 50 crediti formativi E.C.M.).
  - 116) Corso di formazione "ANALISI FUNZIONALE DEL SISTEMA NERVOSO AUTONOMO E DELLA COMPOSIZIONE CORPOREA – CORSO BASE INTEGRATO" organizzato da BioTekna e tenutosi a Marcon (VE) in data 28.01.2017 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
  - 117) Convegno "FARINE E SALUTE: CONOSCERE PER ALIMENTARSI – LA SICUREZZA DELLE FARINE NELLA NOSTRA ALIMENTAZIONE TRA VERITÀ E DISINFORMAZIONE" organizzato dall'AULSS 2 Marca Trevigiana – Distretto di Treviso e tenutosi a Treviso in data 11.02.2017 per ore complessive n. 3,45 (con esame finale e 2 crediti formativi E.C.M.).
  - 118) Convegno "I CONTROLLI UFFICIALI PER L'EXPORT" organizzato dalla Centrale del Latte di Vicenza e tenutosi a Vicenza in data 24.03.2017 per ore complessive n. 4 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
  - 119) Corso di formazione "LA PRODUZIONE LATTIERO-CASEARIA IN VENETO, TEMATICHE NUTRIZIONALI E DI CONSUMO" organizzato da Coldiretti Vicenza, Camera di Commercio Vicenza e ADI Sezione Veneto e tenutosi a Vicenza in data 11.04.2017 (per ore complessive n. 4 (con esame finale e 4 crediti formativi E.C.M.).
  - 120) Corso di formazione "SICUREZZA ALIMENTARE E CONTROLLI NELLA FILIERA VITIVINICOLA" organizzato dal Distretto Pieve di Soligo dell'AULSS 2 Marca Trevigiana e tenutosi a Pieve di Soligo (TV) in data 12.05.2017 per ore complessive n. 8,30 (con esame finale e 7,3 crediti formativi E.C.M.).
  - 121) Corso di formazione "APPROFONDIMENTI IN MATERIA DI CRITERI MICROBIOLOGICI DI CUI REG CE 2073/05 ALLA LUCE DELL'ACCORDO STATO REGIONI N. 41/CSR 03/03/2016" organizzato dal Distretto di Treviso dell'AULSS 2 Marca Trevigiana e tenutosi a Treviso in data 8.06.2017 e 15.06.2017 per ore complessive n. 4,15 (con esame finale e 8,6 crediti formativi E.C.M.).
  - 122) Convegno Nazionale "CASTELBRANDO 8-VITTORIO VENETO 100: LA PREVENZIONE SERVE – SERVIRE IL PAESE, SERVIRE AL PAESE" organizzato dall'AULSS 2 Marca Trevigiana e tenutosi a Vittorio Veneto (TV) dal 19.06.2017 al 20.06.2017 (partecipazione per ore complessive 4,30, quindi senza esame finale e 0 crediti formativi E.C.M.).
  - 123) Corso di formazione "NOTIFICA DI ALLERTA MEDIANTE PIATTAFORMA IRASFF: LA PROMOZIONE DELLE LINEE GUIDA PER I SERVIZI TERRITORIALI DELLE AZIENDE ULSS PER LA LORO CORRETTA ATTIVAZIONE E COMUNICAZIONE" organizzato dall'Area Dipartimentale di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare in collaborazione con la S.S. Formazione del Personale dell'AULSS 6 Euganea e tenutosi a Legnaro (PD) il giorno 25.07.2017 per ore complessive n. 7 (con esame finale e 8,5 crediti formativi E.C.M.).
  - 124) Corso di formazione "CORSO BASE, APPLICATIVO E PRATICO CON INTEGRAZIONE STRUMENTALE BIA-ACC E PPG STRESS FLOW" organizzato da BioTekna e tenutosi a Marcon (VE) dall'8.09.2017 al 09.09.2017 per due giornate intere (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
  - 125) Corso di formazione "APPROFONDIMENTI IN TEMA DI ADDITIVI E AROMI PER IL SETTORE ALIMENTARE" organizzato dall'AULSS 2 Marca Trevigiana e tenutosi a Treviso il 07.11.2017 per mezza giornata (con esame finale e 4,8 crediti formativi E.C.M.).
  - 126) Corso di formazione "RECENTI ACQUISIZIONI IN NUTRIZIONE CLINICA: RUOLO DEGLI AMBULATORI NUTRIZIONALI SIAN NELLA PREVENZIONE DELLE MALATTIE" organizzato dall'AULSS 8 BERICA e tenutosi a Vicenza in data 03.11.2017 e in data 17.11.2017 per ore complessive n. 14,30 (con esame finale e 14,5 crediti formativi E.C.M.).
  - 127) Corso di formazione a distanza e in parte anche residenziale "LA FORMAZIONE DEI PREPOSTI: PROGETTO SPERIMENTALE PER LE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE VENETO" organizzato da Fondazione Scuola di Sanità Pubblica dal 05/06/2017 al 31/12/2017 e tenutosi a Conegliano (TV) per la parte residenziale (con esame finale e 12 crediti formativi E.C.M.).
  - 128) Corso di formazione "SEMPLIFICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO NELLE MICROIMPRESE ALIMENTARI" organizzato dall'AULSS 2 Marca Trevigiana e tenutosi a

- Treviso il 17.01.2018 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M).
- 129) Corso dal titolo "CARDIOCHEF NUTRI IL TUO CUORE" organizzato da Davide Terranova di Cardiochef e tenutosi ad Oderzo (TV) il 12.05.2018 per ore complessive n. 4 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M).
  - 130) Corso dal titolo "CORSO ANNUALE DI ALTA FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO IN NEUROIMMUNOMODULAZIONE, METABOLISMO, NUTRIZIONE CLINICA E RIABILITAZIONE FISICO-MOTORIA" organizzato da BioTekna e tenutosi a Mestre (VE) dal 23.02.2018 al 22.09.2018 per ore complessive n. 80 (con esame finale e 50 crediti formativi E.C.M.).
  - 131) Corso di formazione "LA FILIERA DEI PRODOTTI DA FORNO DOLCI E SALATI: APPROFONDIMENTO DELLE TECNOLOGIE DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO" organizzato dal SIAN dell'AULSS 2 Marca Trevigiana e tenutosi ad Orsago (TV) in data 07.11.2018 per ore complessive n. 8,15 (non previsto attestato di partecipazione e crediti E.C.M. come uditore in quanto Responsabile Scientifico).
  - 132) Corso di formazione sul campo "LA SEMPLIFICAZIONE DEL SISTEMA DELL'AUTOCONTROLLO PER LE MICRO-IMPRESSE DEL SETTORE ALIMENTARE" organizzato dal SIAN dell'AULSS n. 2 Marca Trevigiana e tenutosi dal 09.04.2018 al 31.12.2018 per ore complessive n. 50 (con lavoro finale e 50 crediti formativi E.C.M.).
  - 133) Corso dal titolo "UTILIZZO DELLA PIATTAFORMA IRASFF PER LA NUOVA GESTIONE DELLE ALLERTE SANITARIE" organizzato dal SIAN dell'AULSS 2 Marca Trevigiana e tenutosi a Conegliano (TV) in data 25.05.2018 per ore complessive n. 7,30 (non previsto attestato di partecipazione e non previsti crediti E.C.M. come uditore in quanto Responsabile Scientifico).
  - 134) Corso dal titolo "AVVIO DELLA 6^ RILEVAZIONE DEL SISTEMA DI SORVEGLIANZA OKKIO ALLA SALUTE" organizzato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Mestre (VE) il 26.02.2019 per ore complessive n. 6 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M).
  - 135) Corso di formazione "LA PRODUZIONE DEL VINO, DAL CAMPO ALLA TAVOLA: ASPETTI IGIENICO-SANITARI E DI SICUREZZA SUL LAVORO" organizzato dal SIAN dell'AULSS 2 Marca Trevigiana e tenutosi a Pieve di Soligo (TV) in data 05/03/2019 per ore complessive n. 7,45 (non previsto attestato di partecipazione e non previsti crediti E.C.M. come uditore in quanto Responsabile Scientifico).
  - 136) Corso di formazione "LA PRIVACY E IL REGOLAMENTO EUROPEO 2016/679. COME CAMBIA IL TRATTAMENTO DEI DATI ALLA LUCE DEI NUOVI PRINCIPI EUROPEI" organizzato dall'AULSS n. 2 Marca Trevigiana e tenutosi a Castelfranco Veneto (TV) in data 05.06.2019 per ore complessive n. 3,15 (con esame finale e 3 crediti formativi E.C.M.).
  - 137) Corso di formazione: "LA GESTIONE INTEGRATA DEI FOCOLAI DI INFEZIONE A TRASMISSIONE ALIMENTARE" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER) in collaborazione con il Ministero della Salute e tenutosi a Roma dal 10 al 12 settembre 2019 per ore complessive n. 18 (con esame finale e 16 crediti formativi E.C.M.).
  - 138) Corso dal titolo "CORSO ANNUALE DI ALTA FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO IN NEUROIMMUNOMODULAZIONE, METABOLISMO, NUTRIZIONE CLINICA E RIABILITAZIONE FISICO-MOTORIA" organizzato da BioTekna e tenutosi a Mestre (VE) dal 15.02.2019 al 21.09.2019 per ore complessive n. 80 (con esame finale e 50 crediti formativi E.C.M.).
  - 139) Corso di formazione "RISTORAZIONE COLLETTIVA SOCIALE E GEOLOCALIZZAZIONE ECCELENZE ALIMENTARI" organizzato dall'AULSS 8 Berica e tenutosi a Vicenza in data 3.10.2019 per ore complessive n. 6 (con esame finale e 9,6 crediti formativi E.C.M.).
  - 140) Corso "M.O.C.A. - MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI" organizzato dal SIAN dell'AULSS 2 Marca Trevigiana e tenutosi a Conegliano (TV) in data 10.10.2019 per ore complessive n. 7 (non previsto attestato di partecipazione e non previsti crediti E.C.M. come uditore in quanto Responsabile Scientifico).
  - 141) Corso di formazione sul campo "ELABORAZIONE ED ATTUAZIONE DELLE PROCEDURE DI LAVORO UNIFICATE ALLA LUCE DEL NUOVO ASSETTO ORGANIZZATIVO DELL'UOC SIAN" organizzato dal SIAN dell'AULSS n. 2 Marca Trevigiana e tenutosi dal 01.04.2019 al 20.12.2019 per ore complessive n. 50 (con lavoro

- finale e 50 crediti formativi E.C.M.).
- 142) Corso di formazione a distanza dal titolo "NOTIZIE DA SCREMARE. IL LATTE VACCINO TRA MITI, REALTÀ E INTOLLERANZE" organizzato da CONSULCESI ed effettuato in data 16.07.2020 per ore complessive n. 3 (con esame finale e 3 crediti formativi E.C.M.).
  - 143) Corso di formazione a distanza con e-Book dal titolo "ACIDO O BASE? L'EQUILIBRIO VITALE PER L'UOMO" organizzato da CONSULCESI ed effettuato in data 16.07.2020 per ore complessive n. 5 (con esame finale e 5 crediti formativi E.C.M.).
  - 144) Seminario Online "ANALISI QUANTITATIVA E QUALITATIVA DELLA COMPOSIZIONE CORPOREA – MODULO B PARTE 1" organizzato da Bio Tekna ed effettuato in data 19.08.2020 per ore complessive n. 4 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
  - 145) Seminario Online "DALL'ANALISI QUANTITATIVA E QUALITATIVA DELLA COMPOSIZIONE CORPOREA AL MANAGEMENT DEL PAZIENTE - MODULO B PARTE 2" organizzato da Bio Tekna ed effettuato in data 21.08.2020 per ore complessive n. 2 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
  - 146) Corso di formazione a distanza dal titolo "CORSO ANNUALE DI ALTA FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO IN NEUROIMMUNOMODULAZIONE, METABOLISMO, NUTRIZIONE CLINICA E RIABILITAZIONE FISICO-MOTORIA" organizzato da Bio Tekna dal 25.09.2020 al 21.11.2020 per ore complessive n. 24 (con esame finale – 40 crediti formativi E.C.M.).
  - 147) Corso di formazione a distanza dal titolo "FORMAZIONE SPECIFICA PER LA SICUREZZA SUL LAVORO - RISCHIO ALTO" organizzato dall'AULSS 2 Marca trevigiana dal 09.06.2021 al 23.06.2021 per ore complessive n. 11,56 (con esame finale – 11 crediti formativi E.C.M.).
  - 148) Corso di formazione a distanza dal titolo "PROMOZIONE DEL PATIENT ENGAGEMENT AI TEMPI DEL COVID-19: STRATEGIE COMUNICATIVE E TECNOLOGIE DIGITALI" organizzato dalla Fondazione Scuola di Sanità Pubblica dal 10 al 30 giugno 2021 per ore complessive n. 3 (con esame finale – 3 crediti formativi E.C.M.).
  - 149) Corso di formazione a distanza dal titolo "PROMOZIONE DEL PATIENT ENGAGEMENT AI TEMPI DEL COVID-19: STRATEGIE COMUNICATIVE E TECNOLOGIE DIGITALI – STREAMING FINALE REGIONE DEL VENETO" organizzato dalla Fondazione Scuola di Sanità Pubblica dal 19 al 31 luglio 2021 per ore complessive n. 3 (con esame finale – 3 crediti formativi E.C.M.).
  - 150) Webinar dal titolo "ESERCIZIO FISICO, NUTRIZIONE, E STRESS DOPO I 40 ANNI" organizzato da Natural Point Srl in data 29.09.2021 per ore complessive 1,30 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
  - 151) Webinar dal titolo "GESTIRE STRESS, ANSIA E DEPRESSIONE CON ALIMENTAZIONE E STILE DI VITA" organizzato da Natural Point Srl in data 13.10.2021 per ore complessive 1,30 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
  - 152) Corso FAD dal titolo "LA NUOVA ETICHETTATURA COMUNITARIA DEGLI ALIMENTI: NOZIONI DI DIRITTO E ANNOTAZIONI PRATICHE" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna dal 11.01.2021 al 30.11.2021 per ore complessive 20 (con esame finale – 20 crediti formativi E.C.M.).
  - 153) Corso di formazione a distanza dal titolo "FORMAZIONE GENERALE PER LA SICUREZZA SUL LAVORO" organizzato dall'AULSS 2 Marca trevigiana dal 11.03.2021 al 31.12.2021 per ore complessive n. 4:00 (con esame finale – 6 crediti formativi E.C.M.).
  - 154) Corso di formazione sul campo "LA COPROGETTAZIONE PER UN WELFARE GENERATIVO NELLA/PER LA PROMOZIONE DELLA SALUTE E L'INTERSETTORIALITÀ (SVILUPPO DEL NUOVO PIANO PREVENZIONE AZIENDALE)" organizzato dall'AULSS 2 Marca trevigiana dal 29.09.2021 al 14.12.2021 per ore complessive n. 40 (con esame finale – 50 crediti formativi E.C.M.).
  - 155) Webinar dal titolo "MICROBIOTA INTESTINALE E SALUTE: RUOLO DELLA DIETA" organizzato da Natural Point Srl in data 02.03.2022 per ore complessive 1,30 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
  - 156) Webinar dal titolo "PSICO-NEURO-ENDOCRINOLOGIA DELLA MENOPAUSA" organizzato da Natural Point Srl in data 04.05.2022 per ore complessive 1,30 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).

- 157) Webinar dal titolo "SUPPLEMENTAZIONE IN GRAVIDANZA: TIP & TRIKS" organizzato da Natural Point Srl in data 18.05.2022 per ore complessive 1,30 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 158) Webinar dal titolo "AUSL-MO L'ISTITUTO DELLA DIFFIDA IN SICUREZZA ALIMENTARE" organizzato dall'AUSL di Modena in data 17.06.2022 per ore complessive n. 4,30 (con esame finale – 6 crediti formativi E.C.M.).
- 159) Webinar dal titolo "L'EDUCAZIONE TERAPEUTICA NELLA CURA DELLE MALATTIE CRONICHE" organizzato da Natural Point Srl in data 22.06.2022 per ore complessive 1,30 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 160) Webinar dal titolo "INTEGRAZIONE IN PEDIATRIA" organizzato da Natural Point Srl in data 06.07.2022 per ore complessive 1,30 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 161) Corso FAD dal titolo "GLI ADDITIVI NEGLI ALIMENTI. AGGIORNAMENTI E CASI PRATICI SULL'UTILIZZO DEGLI ADDITIVI NEL SETTORE ALIMENTARE" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie dal 30.12.2021 al 29.12.2022 per ore complessive n. 8 (con esame finale e 8 crediti formativi E.C.M.).
- 162) Corso di formazione "ACQUA E SALUTE: L'EVOLUZIONE NORMATIVA PER FAR FRONTE A RISCHI NOTI ED EMERGENTI" organizzato dalla Fondazione Scuola di Sanità Pubblica dal 27 al 28 settembre 2022 per ore complessive n. 8,15 (con esame finale e 4,2 crediti formativi E.C.M.).
- 163) Corso dal titolo "IL CONTROLLO UFFICIALE PER LA VERIFICA DEI REQUISITI IN MATERIA D'IGIENE PRESSO LE AZIENDE AGRICOLE" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto - la parte teorica rivolta a tutti i partecipanti si è tenuta a Legnaro (PD) presso la sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie in data 22.09.2022 e la parte pratica a Borgoricco (PD) in data 29.09.2022 per ore complessive n. 14 ore (senza esame finale - non previsto attestato di partecipazione e non previsti crediti E.C.M. come uditore in quanto relatore e Responsabile Scientifico).
- 164) Webinar dal titolo "PREVENZIONE DELLE PATOLOGIE CARDIOVASCOLARI: UPDATE" organizzato da Natural Point Srl in data 05.10.2022 per ore complessive n. 1,30 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 165) Webinar dal titolo "DALLA PRE-IPERTENSIONE ALLA IPERTENSIONE COMPLICATA" organizzato da Natural Point Srl in data 19.10.2022 per ore complessive n. 1,30 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 166) Webinar dal titolo "NUTRACEUTICI E SALUTE MENTALE: DALLE LINEE GUIDA ALLA REAL PRACTICE" organizzato da Natural Point Srl in data 27.10.2022 per ore complessive n. 1,30 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 167) Corso di formazione (Better Training for Safer Food) dal titolo "THE EU RULES ON GENERAL FOOD LABELLING AND CLAIMS AS WELL AS ON SPECIFIC CATEGORIES OF FOODS SUCH AS FOOD SUPPLEMENTS, FOODS WITH ADDED VITAMINS AND MINERALS AND FOODS FOR SPECIFIC GROUPS" organizzato dalla European Commission Food Safety e tenutosi a Bratislava (Slovacchia) dal 31.10.2022 al 04.11.2022 per ore complessive n. 31,15 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 168) Webinar dal titolo "LA VITA FERTILE DELLA DONNA: ALIMENTAZIONE E INTEGRAZIONE" organizzato da Natural Point Srl in data 09.11.2022 per ore complessive n. 1,30 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 169) Webinar dal titolo "CLIMATERIO: SINTOMATOLOGIA E INTEGRAZIONE" organizzato da Natural Point Srl in data 23.11.2022 per ore complessive n. 1,30 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 170) Workshop in modalità webinar sull'utilizzo dello strumento "RACE" e attività conseguenti organizzato dal Ministero della Salute e l'Istituto Superiore di Sanità in data 05.12.2022 per ore complessive n. 6 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 171) Corso FAD dal titolo "INTEGRAZIONE E NUTRIZIONE A SOSTEGNO DELLE ETÀ DELLA DONNA" organizzato da AKESIOS GROUP SRL dal 20.03.2023 al 20.12.2023 per ore complessive n. 10 (con esame finale e 10 crediti formativi E.C.M.).
- 172) Corso dal titolo "IL CONTROLLO UFFICIALE PER LA VERIFICA DEI REQUISITI IN MATERIA D'IGIENE PRESSO LE AZIENDE AGRICOLE" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del

Veneto - la parte teorica rivolta a tutti i partecipanti si è tenuta a Legnaro (PD) presso la sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie in data 23.05.2023 e la parte pratica a Borgoricco (PD) in data 31.05.2023 per ore complessive n. 14 ore (senza esame finale - non previsto attestato di partecipazione e non previsti crediti E.C.M. come uditore in quanto relatore e Responsabile Scientifico).

- 173) Corso dal titolo "LE AZIONI AMMINISTRATIVE IN CASO DI SOSPETTA E ACCERTATA NON CONFORMITÀ (REGOLAMENTO UE 2017/625)" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Legnaro (PD) presso la sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie in data 21.06.2023. Durata per ore complessive n. 7 (senza esame finale - non previsto attestato di partecipazione e non previsti crediti E.C.M. come uditore in quanto relatore e Responsabile Scientifico).
- 174) Corso dal titolo "LE AZIONI AMMINISTRATIVE IN CASO DI SOSPETTA E ACCERTATA NON CONFORMITÀ (REGOLAMENTO UE 2017/625)" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Castelfranco (TV) presso l'Ospedale San Giacomo Apostolo in data 27.09.2023. Durata per ore complessive n. 7 (senza esame finale - non previsto attestato di partecipazione e non previsti crediti E.C.M. come uditore in quanto relatore e Responsabile Scientifico).
- 175) Webinar dal titolo "MTA: AGGIORNAMENTI SULLE ATTIVITÀ DELLA REGIONE DEL VENETO" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto dal 08.11.2023 15.11.2023 per ore complessive n. 8 (con esame finale e 12 crediti formativi E.C.M.).
- 176) Corso in modalità webinar dal titolo "FORMAZIONE IN MATERIA DI DIRITTI SANITARI" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto dal 16.11.2023 al 17.11.2023. Durata per ore complessive n. 8 (senza esame finale - non previsto attestato di partecipazione e non previsti crediti E.C.M. come uditore in quanto Responsabile Scientifico).
- 177) Corso FAD "GESTIRE DATI, INFORMAZIONI E CONTENUTI DIGITALI - LIVELLO AVANZATO (EDIZIONE 03)" organizzato dal Dipartimento della Funzione Pubblica nell'ambito del progetto "Syllabus", in data 27.11.2023 per ore complessive n. 0,20 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 178) Corso in modalità webinar dal titolo "AGGIORNAMENTO SUI CONTROLLI UFFICIALI AI SENSI DELLA NORMATIVA EUROPEA E NAZIONALE: MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto in data 12.12.2023. Durata per ore complessive n. 4 (senza esame finale - non previsto attestato di partecipazione e non previsti crediti E.C.M. come uditore in quanto Responsabile Scientifico).
- 179) Corso FAD dal titolo "FORMAZIONE GENERALE DEI LAVORATORI IN MATERIA DI SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO" organizzato dalla Regione del Veneto dal 06.03.2024 al 28.03.2024 per ore complessive n. 4 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 180) Corso in modalità webinar dal titolo "PIANI DI CAMPIONAMENTO PER LA VERIFICA DEI CRITERI MICROBIOLOGICI E OGM NEGLI ALIMENTI" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto in data 08.05.2024 per ore complessive n. 4,15 (con esame finale e 6 crediti formativi E.C.M.).
- 181) Corso dal titolo "CORSO BASE SUI CONTROLLI UFFICIALI E LE ALTRE ATTIVITÀ UFFICIALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) 2017/625" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Legnaro (PD) presso la sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie dal 13.05.2024 al 16.05.2024 per ore complessive n. 23 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M. in quanto acquisiti come docente).
- 182) Corso in modalità webinar dal titolo "MOCA DI PLASTICA RICICLATA: CRITERI DI BASE PER L'IMPLEMENTAZIONE DEL REGOLAMENTO (UE) 2022/1616" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla

- Regione del Veneto in data 11.06.2024 per ore complessive n. 4 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M in quanto acquisiti come Responsabile Scientifico e tutor).
- 183) Corso dal titolo "IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO GLI IMPIANTI DI RICICLAGGIO DELLA PLASTICA DESTINATA A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Legnaro (PD) presso la sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie in data 26.06.2024 e ad Istrana (TV) in data 27.06.2024 per ore complessive n. 14 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M in quanto acquisiti come Responsabile Scientifico).
  - 184) corso FAD dal titolo "OPERA - LA SCRIVANIA VIRTUALE - 2022" organizzato dalla Regione del Veneto dal 10/06/2024 al 28/06/2024 per ore complessive 1,30 (senza esame finale – senza crediti formative E.C.M.).
  - 185) Corso in modalità webinar dal titolo "LE ACQUE NELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI: NORMATIVE A CONFRONTO" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto in data 02.07.2024 per ore complessive n. 4 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M in quanto acquisiti come Responsabile Scientifico e tutor).
  - 186) Corso dal titolo "GESTIONE DELLE CONSEGUENZE DEI CONTROLLI UFFICIALI DA PARTE DELLE AC DI CUI ALL'ARTICOLO 2, COMMA 1 DEL D. LGS. 27/2021 - AGGIORNAMENTI IN MATERIA DI ATTIVITÀ AMMINISTRATIVA, PROCEDIMENTO SANZIONATORIO, ATTUAZIONE DELLA LEGGE PENALE E GARANZIA DEL DIRITTO ALLA DIFESA IN CASO DI NON CONFORMITÀ SOSPETTA O ACCERTATA" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Venezia in data 24.07.2024 per ore complessive n. 7,30 (con esame finale e 7 crediti formativi E.C.M.).
  - 187) Corso dal titolo "AUDIT DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA AGROALIMENTARE - REGOLAMENTO (UE) 2017/625" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Venezia dal 25.07.2024 al 26.07.2024 per ore complessive n. 14,30 (con esame finale e 14 crediti formativi E.C.M.).
  - 188) Corso dal titolo "RASFF, ASSISTENZE AMMINISTRATIVE E COOPERAZIONE, FRODI - NORMATIVA COGENTE E OPERATIVITÀ DEI SISTEMI ELETTRONICI INTEGRATI NEL SISTEMA IMSOC" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Venezia (VE) il 14.11.2024 per ore complessive n. 7,15 (con esame finale e 7 crediti formativi E.C.M.).
  - 189) Corso dal titolo "AUDIT DELLE AUTORITÀ COMPETENTI AI SENSI DELL'ARTICOLO 6 DEL REGOLAMENTO (UE) 2017/625" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Venezia dal 27.11.2024 al 29.11.2024 per ore complessive n. 22 (con esame finale e 22 crediti formativi E.C.M.).
  - 190) Corso in modalità webinar dal titolo "SORVEGLIANZA E GESTIONE DELLE MTA: AGGIORNAMENTI SULLE ATTIVITÀ DELLA REGIONE DEL VENETO" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto dal 04.12.2024 al 11.12.2024 per ore complessive n. 7 (con esame finale e 10,5 crediti formativi E.C.M.).
  - 191) Corso dal titolo "GESTIONE DEI CASI DI NON CONFORMITÀ IN SICUREZZA ALIMENTARE E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA A TUTELA DELL'INTERESSE PUBBLICO" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Venezia dal 12.02.2025 al 13.02.2025 per ore complessive n. 14 (con esame finale e 15,2 crediti formativi E.C.M.).
  - 192) Corso dal titolo "ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO SULLA FILIERA DELLA PESCA - CONFRONTO SU RUOLI E COMPETENZE DELLE CAPITANERIE DI PORTO - GUARDIA COSTIERA E DELLE AULSS" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Venezia in data 14.02.2025 per ore complessive n. 4,30 (con esame finale e 4 crediti formativi E.C.M.).

- 193) Tavola rotonda sul tema "LA GESTIONE DELL'ESCHERICHIA COLI STEC NELLA FILIERA LATTIERO CASEARIA IN UN'OTTICA ONE HEALTH: ENTI PUBBLICI E IMPRESE A CONFRONTO" organizzato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Venezia il 17.03.2025 per ore complessive n. 4 (senza esame finale e senza crediti formativi E.C.M.).
- 194) Corso in modalità webinar dal titolo "I CONTROLLI UFFICIALI E ALTRE ATTIVITÀ UFFICIALI DELLE AUTORITÀ COMPETENTI REGIONALE E LOCALI DEL VENETO 2024-2025" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e promosso e finanziato dalla Regione del Veneto in data 28.03.2025 per ore complessive n. 4 (con esame finale e 6 crediti formativi E.C.M.).
- 195) Corso in modalità webinar dal titolo "SECONDO CORSO DI FORMAZIONE SUL CAMPIONAMENTO DI ALIMENTI PER LA RICERCA DI MICOTOSSINE E TOSSINE VEGETALI" organizzato dal Ministero della Salute e dall'Istituto Superiore di Sanità in data 07.05.2025 per ore complessive n. 7 (con esame finale superato con esito positivo - senza crediti formativi E.C.M.).
- 196) Webinar dal titolo "ESTATE E IDRATAZIONE: COME SUPPORTARE EFFICACEMENTE LE ESIGENZE DI DONNE E SENIOR" organizzato da Natural Point Srl in data 11.06.2025 per ore complessive 1,30 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 197) Webinar dal titolo "SPORT E IDRATAZIONE: STRATEGIE NUTRIZIONALI E INTEGRATIVE PER OTTIMIZZARE LA PERFORMANCE" organizzato da Natural Point Srl in data 24.06.2025 per ore complessive 1,30 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 198) Corso FAD "PRODURRE, VALUTARE E GESTIRE DOCUMENTI INFORMATICI - LIVELLO BASE (EDIZIONE 03)" organizzato dal Dipartimento della Funzione Pubblica nell'ambito del progetto "Syllabus", in data 16.07.2025 per ore complessive n. 0,50 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).(senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 199) Corso FAD "PROTEGGERE I DATI PERSONALI E LA PRIVACY - LIVELLO AVANZATO (EDIZIONE 03)" organizzato dal Dipartimento della Funzione Pubblica nell'ambito del progetto "Syllabus", in data 17/07/2025 per ore complessive n. 0,20 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 200) Corso FAD "CONOSCERE L'IDENTITÀ DIGITALE - LIVELLO BASE (EDIZIONE 03)" organizzato dal Dipartimento della Funzione Pubblica nell'ambito del progetto "Syllabus", in data 17.07.2025 per ore complessive n. 0,20 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.) (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 201) Corso FAD "PROTEGGERE I DISPOSITIVI - LIVELLO AVANZATO" organizzato dal Dipartimento della Funzione Pubblica nell'ambito del progetto "Syllabus", in data 28.07.2025 per ore complessive n. 0,13 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 202) Corso FAD "CONOSCERE L'IDENTITÀ DIGITALE - LIVELLO INTERMEDIO (EDIZIONE 03)" organizzato dal Dipartimento della Funzione Pubblica nell'ambito del progetto "Syllabus", in data 28.07.2025 per ore complessive n. 0,20 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.) (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 203) Corso FAD "AWARENESS CYBERSICUREZZA" organizzato dal Dipartimento della Funzione Pubblica nell'ambito del progetto "Syllabus", in data 29.07.2025 per ore complessive n. 1,25 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 204) Corso FAD "COMUNICARE E CONDIVIDERE CON CITTADINI, IMPRESE ED ALTRE PA - LIVELLO BASE (EDIZIONE 03)" organizzato dal Dipartimento della Funzione Pubblica nell'ambito del progetto "Syllabus", in data 30.07.2025 per ore complessive n. 1 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.) (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 205) Corso FAD "CONOSCERE L'IDENTITÀ DIGITALE - LIVELLO AVANZATO (EDIZIONE 03)" organizzato dal Dipartimento della Funzione Pubblica nell'ambito del progetto "Syllabus", in data 08.10.2025 per ore complessive n. 0,40 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.) (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).
- 206) Corso FAD "RIFORMA MENTIS" organizzato dal Dipartimento della Funzione Pubblica nell'ambito del progetto "Syllabus", in data 09.10.2025 per ore complessive n. 1 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.) (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M.).

- 207) Corso FAD "PRODURRE, VALUTARE E GESTIRE DOCUMENTI INFORMATICI - LIVELLO INTERMEDIO (EDIZIONE 03)" organizzato dal Dipartimento della Funzione Pubblica nell'ambito del progetto "Syllabus", in data 10.10.2025 per ore complessive n. 1,10 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M).
- 208) Corso FAD "COMUNICARE E CONDIVIDERE CON CITTADINI, IMPRESE ED ALTRE PA - LIVELLO INTERMEDIO (EDIZIONE 03)" organizzato dal Dipartimento della Funzione Pubblica nell'ambito del progetto "Syllabus", in data 14.10.2025 per ore complessive n. 1,10 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M) (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M).
- 209) Corso FAD "COMUNICARE E CONDIVIDERE ALL'INTERNO DELL'AMMINISTRAZIONE - LIVELLO AVANZATO (EDIZIONE 03)" organizzato dal Dipartimento della Funzione Pubblica nell'ambito del progetto "Syllabus", in data 16.10.2025 per ore complessive n. 0,30 (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M) (senza esame finale - senza crediti formativi E.C.M).

**ATTIVITÀ DI RELATORE NEGLI INCONTRI RIVOLTI A SPECIFICI TARGET DI POPOLAZIONE O ALLA POPOLAZIONE IN GENERALE, DOCUMENTATI DA LETTERE O LOCANDINE:**

- 1) Incontro sul tema "L'IMPORTANZA DI UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE NELL'ETÀ PRESCOLARE" organizzato dalla Scuola dell'Infanzia "SINITE PARVULOS" e tenutosi a Fregona (TV) in data 29.10.2010 alle ore 20.30, dove ha presentato i contenuti delle Linee guida Regionali sulla ristorazione Scolastica.
- 2) Lezione sul tema "PRINCIPI GENERALI CORRETTA ALIMENTAZIONE", organizzata dall'Università delle tre età di Santa Lucia di Piave (TV) e tenutasi a Santa Lucia di Piave il 12.11.2010 dalle ore 16.15 alle ore 17.00.
- 3) Incontro sul tema "IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA: PROSPETTIVE PER UNA CORRETTA EDUCAZIONE ALIMENTARE" organizzato dall'Assessorato all'Istruzione del Comune di San Fior e tenutosi a San Fior (TV) in data 10.12.2010 alle ore 20.30, dove ha trattato i "Principi per una corretta alimentazione" e la "Sintesi dei contenuti delle linee guida regionali sulla ristorazione scolastica".
- 4) Incontro sul tema "IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA: PROSPETTIVE PER UNA CORRETTA EDUCAZIONE ALIMENTARE" organizzato dall'Assessorato all'Istruzione del Comune di San Fior e tenutosi a San Fior (TV) in data 24.11.2011 alle ore 20.30, dove ha trattato i "Principi per una corretta alimentazione" e la "Sintesi dei contenuti delle linee guida regionali sulla ristorazione scolastica".
- 5) Incontro sul tema "PRINCIPI BASE PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE E SINTESI DEI CONTENUTI DELLE LINEE GUIDA SULLA RISTORAZIONE SCOLASTICA" organizzato dall'Assessorato alla Pubblica Istruzione del Comune di Susegana (TV) e tenutosi a Susegana in data 30.03.2012 alle ore 18.00.
- 6) "GIORNATA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA" organizzata dalla Ditta Smurfit Kappa di Susegana (TV) tenutasi presso la Ditta stessa in data 24.04.2012 con un intervento riguardante "LE CORRETTE REGOLE PER UNA SANA ALIMENTAZIONE dalle ore 11.45 alle ore 12.20".
- 7) Incontro sul tema "MANGIARE PER VIVERE MEGLIO" organizzato dalla scuola primaria "Tito Minniti" di Refrontolo e tenutosi a Refrontolo (TV) il 18.01.2013 alle ore 20.15.
- 8) Incontro sulla "PROMOZIONE STILI DI VITA SANI: CORRETTA ALIMENTAZIONE E ATTIVITÀ MOTORIA" organizzato dal Servizio Tutela della Salute nelle Attività Sportive dell'AULSS 7 Pieve di Soligo in collaborazione con i Comuni di Cison di Valmarino, Follina e Miane e "Lasciamo il segno" e tenutosi a Follina (TV) il 29.10.2014 alle ore 20.00 dove ha parlato di corretta alimentazione.
- 9) Convegno "ALIMENTAZIONE IN SALITA MANGIAR SANO AIUTA A VINCERE" organizzato dall'Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto (TV) il 21.11.2014. Argomento trattato: "PRINCIPI FONDAMENTALI PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE" per ore complessive n. 0,30.

- 10) Incontro "QUALCHE PILLOLA PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE" organizzato dalla Fondazione Mostra Internazionale d'Illustrazione per l'Infanzia "Štěpán Zavřel" e tenutosi a Sarmede (TV) il 14.11.2015.
- 11) Incontro sul tema "PROMUOVERE LA SALUTE NELLO SPORT: I DETERMINANTI DELLA SALUTE NEI GIOVANI" organizzato Educasport F.E.E.L.S. e tenutosi a Gaiarine – Villa Altan in data 23.03.2016 alle ore 20.30 dove ha parlato di "CORRETTA ALIMENTAZIONE NELL'ATTIVITÀ FISICA".
- 12) Incontro sul tema "MANGIAR SANO SI PUÒ" organizzato dall'ULSS 7 PIEVE DI SOLIGO e svoltosi a Revine Lago (TV) in data 4.4.2016 alle ore 20.30.
- 13) Incontro sul tema "PORTA IN TAVOLA LA SALUTE" organizzato dall'Associazione Nazionale Dimagrire Insieme e non solo – Sezione di Conegliano - e svoltosi a Conegliano (TV) in data 12.05.2016 alle ore 20.30.
- 14) Incontro per la presentazione delle Linee Guida per il miglioramento della qualità nutrizionale della Regione Veneto ai SIAN delle Az. ULSS, organizzato dall'AULSS 4 Alto Vicentino di Thiene (VI) e tenutosi a Venezia in data 19.12.2016 dove ha trattato dalle 12.00 alle 12.30 la "PRESENTAZIONE DELL'ALLEGATO 4".
- 15) Incontro sul tema "ALIMENTAZIONE E BENESSERE" organizzato dalla Fondazione De Lozzo – Da Dalto Onlus e tenutosi a Santa Maria di Feletto di San Pietro di Feletto (TV) in data 4.11.2017 alle ore 9.00 dove ha parlato dell'"IMPORTANZA DI UNA SANA ALIMENTAZIONE".
- 16) Incontro sul tema "LA MENSA CHE CAMBIA – SINTESI DEI CONTENUTI DELLE NUOVE LINEE DI INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA E PRINCIPI PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE" organizzato da "MENSA SANA" con il patrocinio del Comune di Vittorio Veneto e svoltosi a Vittorio Veneto (TV) in data 1.03.2018 alle ore 18.30.
- 17) Incontro sul tema "LEGGERE IN MODO CORRETTO LE ETICHETTE ALIMENTARI – 1<sup>A</sup> PARTE" organizzato dall'UNITRE Santa Lucia di Piave presso la sede di Santa Lucia di Piave (TV) in data 10.10.2018 dalle ore 15.00 alle ore 16.00.
- 18) Incontro sul tema "LEGGERE IN MODO CORRETTO LE ETICHETTE ALIMENTARI – 2<sup>A</sup> PARTE" organizzato dall'UNITRE Santa Lucia di Piave presso la sede di Santa Lucia di Piave (TV) in data 17.10.2018 dalle ore 15.00 alle ore 16.00.
- 19) Incontro sul tema "INDICAZIONI PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE" organizzato dall'UNIVERSITÀ DEGLI ANZIANI presso Villa Altan a Gaiarine (TV) in data 22.11.2018 dalle ore 16.30 alle ore 17.30.
- 20) Incontro sul tema "MUOVERSI E NUTRIRSI BENE: LA RICETTA DELL'INVECCHIAMENTO ATTIVO" organizzato dai "Gruppi Cammino" e tenutosi a Tarzo in data 30.11.2018 alle ore 18.30.
- 21) Incontro sul tema "INDICAZIONI PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE" organizzato dall'UNIVERSITÀ DEGLI ANZIANI a Godega di Sant'Urbano (TV) in data 5.12.2018 dalle ore 16.00 alle ore 17.00.
- 22) Incontro sul tema "LA SALUTE IN TAVOLA – UNA SANA ALIMENTAZIONE" organizzato dal Comune di Follina (TV) in data 27.03.2019 alle ore 20.30.
- 23) Incontro sul tema "LA CORRETTA ALIMENTAZIONE NEI BAMBINI - LINEE DI INDIRIZZO PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA" organizzato dall'Asilo Nido Comunale di Vittorio Veneto (TV) presso i propri locali in data 10.04.2019 alle ore 18.00.

## **ULTERIORI ATTIVITÀ**

**Dal 15.03.2022 al 24.10.2025**

Che le attività svolte sono dettagliate nella documentazione attestante la tipologia qualitativa e quantitativa delle prestazioni effettuate presso la Regione del Veneto (prot. n. 589132 del 24.10.2025).

**Dal 01.02.2018 al 14.03.2022**

Di aver firmato, in qualità di dirigente referente per sede distrettuale, per il Direttore dell'U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, tutti gli atti predisposti presso il Distretto di Pieve

di Soligo e in alcuni periodi anche quelli del Distretto di Montebelluna, assumendosi la responsabilità dell'attività ordinaria e straordinaria (concordata con il Direttore SIAN), al fine di snellire le procedure amministrative e favorire il controllo e il confronto con il personale delle sedi specifiche.

Presso il SIAN del Distretto di Pieve di Soligo erano assegnati 6 Tecnici della Prevenzione e 2 unità di personale amministrativo.

#### **Dal 01.07.2017 al 31.01.2018**

Che in qualità di facente funzioni del Responsabile dell'Unità Operativa Semplice a valenza Dipartimentale Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Distretto di Pieve di Soligo dell'AULSS n. 2 Marca Trevigiana, oltre a firmare tutti gli atti predisposti presso il SIAN del Distretto stesso, ha potuto esercitare le competenze proprie del Responsabile.

#### **A partire dall'anno 2010 e fino al 31.06.2017**

Che con incarico formalizzato, ha sostituito il Responsabile dell'U.O.S.D. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione nelle ipotesi di assenza di quest'ultimo per ferie o malattia o altro impedimento, utilizzando periodicamente le competenze proprie del ruolo di Responsabile.

Che in data **17.08.2015** con Deliberazione del Direttore Generale dell'AULSS n. 7 Pieve di Soligo le sono state attribuite le funzioni di guida di tirocinio aziendale per il corso di laurea in assistenza sanitaria.

Di aver partecipato come correlatrice alle seguenti tesi di laurea:

- "LA SORVEGLIANZA SANITARIA AI VOLONTARI ANTINCENDI BOSCHIVI COME OCCASIONE PER PROMUOVERE CORRETTI STILI DI VITA E CONTROLLO VACCINALE" per il Corso di Laurea in Assistenza Sanitaria dell'Università degli Studi di Padova Dipartimento di Medicina Molecolare - nell'anno accademico 2016-2017 – Tesi di Laurea di Sara Rizzotto;
- "EFFICACIA DEGLI INTERVENTI EDUCATIVI DI TIPO ALIMENTARE SU SOGGETTI CINQUANTENNI SANI A DIFFERENTE RISCHIO CARDIOVASCOLARE" per il Corso di Laurea Magistrale in Biologia Molecolare Sanitaria e della Nutrizione (LM-6) dell'Università degli Studi di Urbino Carlo BO - nell'anno accademico 2016-2017 – Tesi di Laurea di Proietti Cesaretti Paola.

### **ULTERIORI CAPACITÀ E COMPETENZE:**

#### **COMPETENZE GESTIONALI**

Che sono relative alle funzioni ricoperte in qualità di Responsabile facente funzioni o in qualità di referente distrettuale e riguardano:

1) la gestione del Budget; 2) la gestione e la valutazione di tutto il personale del SIAN (un Tecnico della Prevenzione Coordinatore, 6 Tecnici della Prevenzione e 2 Amministrativi); 3) la gestione e il monitoraggio del Piano regionale integrato dei controlli in materia di sicurezza alimentare (PRIC), del Piano Aziendale Integrato dei Controlli (PAIC) e del Piano Prevenzione Aziendale (PPA) attuativo del Piano Regionale della Prevenzione (PRP); 4) la predisposizione e la gestione del Piano Formativo Aziendale relativo al SIAN, comprendente anche la raccolta e l'analisi dei bisogni formativi del personale e la successiva realizzazione dei corsi; 5) l'organizzazione e gestione di corsi sulla sicurezza alimentare con crediti formativi ECM in qualità di Responsabile Scientifico; 6) l'organizzazione e la gestione di incontri formativi specifici per i cuochi della ristorazione commerciale e scolastica sulla corretta alimentazione e l'applicazione delle Linee di Indirizzo della ristorazione scolastica della Regione Veneto; 7) la predisposizione e la gestione di progetti nell'ambito dell'area Igiene della Nutrizione e dell'area Igiene degli Alimenti; 8) la gestione delle tariffe per i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali; 9) la gestione efficace delle riunioni con i collaboratori.

Che sono relative alle funzioni ricoperte presso l'Unità Organizzativa Sicurezza Alimentare e riguardano: 1) la predisposizione e la gestione per gli anni 2023, 2024 e 2025 dei seguenti piani di controllo ufficiale e campionamento degli alimenti: "Piano regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti"; "Piano regionale di monitoraggio di

*contaminanti agricoli e tossine vegetali in alimenti non regolamentati”; “Piano regionale di monitoraggio di contaminanti ambientale e industriali in alimenti non regolamentati”; “Piano regionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari...”; “Piano regionale per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti”;* 2) la collaborazione alla predisposizione e gestione del Piano regionale della formazione delle autorità competenti, comprendente anche la raccolta e l'analisi dei bisogni formativi del personale delle autorità competenti e la successiva realizzazione di alcuni corsi; 3) la gestione di corsi sulla sicurezza alimentare con crediti formativi ECM in qualità di Responsabile Scientifico.

## **COMPETENZE TECNICHE**

Che sono relative all'area Igiene degli Alimenti e riguardano: 1) la gestione delle non conformità relative alle acque destinate al consumo umano; 2) la gestione delle non conformità relative agli alimenti; 3) la gestione delle problematiche di sicurezza alimentare; 4) la gestione della sospensione dell'attività delle Imprese Alimentari; 5) la gestione delle tossinfezioni alimentari; 6) la gestione delle allerte SIAN con l'utilizzo della piattaforma iRASFF; 7) la gestione dei certificati per l'esportazione; 8) l'effettuazione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali compresi gli AUDIT in qualità di Assistente Gruppo di Audit (AGA) e di Responsabile Gruppo di Audit (RGA) in formazione; 9) la verifica, sia dal punto di vista formale che tecnico, dell'attività istruttoria curata dai Tecnici della Prevenzione, relativa sia alle nuove imprese alimentari che alle modifiche produttive, strutturali e impiantistiche di quelle esistenti; 10) la verifica di efficacia, sia documentale (a posteriori), che sul campo, dei Tecnici della Prevenzione su incarico/delega del Responsabile/Direttore del Servizio; 11) le attività per l'Accreditamento all'Eccellenza secondo lo standard canadese dell'Accreditation Canada (dal 2012 fino all'unione delle AULSS), in qualità di membro del team aziendale “Sanità Animale e Sicurezza Alimentare”; 12) la partecipazione al gruppo di lavoro per la stesura del “Piano per le emergenze idriche”; 13) l'effettuazione di incontri formativi specifici per i cuochi della ristorazione commerciale, scolastica e delle strutture assistenziali extraospedaliere, gli studenti dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “Alfredo Beltrame” di Vittorio Veneto e della Scuola Professionale ENAIP Veneto sede di Conegliano (ad es. “Alimenti senza glutine e relativa normativa”, “Tossinfezioni alimentari e contaminazione degli alimenti”, “Aspetti applicativi del Controllo Ufficiale relativo alla sicurezza alimentare nel SIAN”, “Igiene e HACCP”); 14) la partecipazione, nell'anno 2017, al Gruppo di lavoro Regionale sulla revisione delle Piccole Produzioni Locali (PPL); 15) la partecipazione al gruppo di lavoro ristretto sulle procedure operative unificate alla luce del nuovo assetto organizzativo dell'UOC SIAN dell'AULSS 2 Marca Trevigiana; 16) la valutazione dei Piani di Autocontrollo basati sui principi dell'HACCP; 17) l'attività di docenza nei corsi sulla sicurezza alimentare con crediti formativi ECM; 18) la partecipazione al gruppo di lavoro per elaborare un programma nazionale di intervento, per il controllo della sicurezza alimentare dei prodotti primari vegetali e dei germogli, presso le aziende agricole e gli stabilimenti di produzione/trasformazione; 19) la partecipazione al gruppo di lavoro operativo in materia di integratori alimentari, alimenti destinati a gruppi specifici di popolazione ed alimenti erogabili, con l'obiettivo di determinare la struttura dei Piani nazionali di controllo in materia di integratori alimentari, alimenti addizionati di vitamine e minerali, alimenti per gruppi specifici e alimenti erogabili; 20) la pianificazione e la programmazione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali; 21) la predisposizione di documenti e format per le attività in capo alle AULSS; 22) la partecipazione al gruppo di lavoro del Tavolo RaDISAN contaminanti e al gruppo di lavoro del Tavolo RaDISAN integratori.

Che sono relative all'area Igiene della Nutrizione e riguardano: 1) la valutazione dei menù delle case di riposo/RSA e delle scuole secondo quanto previsto dalle Linee di Indirizzo della Regione Veneto; 2) la partecipazione alle Commissioni Mensa, su richiesta dei Comuni, per una valutazione e risoluzione delle eventuali criticità relative alla ristorazione scolastica; 3) la formazione dei componenti delle Commissioni Mensa; 4) l'effettuazione di incontri informativi rivolti ai genitori dei bambini frequentanti le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, sui principi per una corretta alimentazione e l'applicazione delle Linee di Indirizzo per la ristorazione scolastica; 5) l'attività di docenza sulla corretta alimentazione e l'applicazione delle Linee di Indirizzo della Regione Veneto nei corsi anche accreditati ECM; 6) l'effettuazione di

incontri informativi sulla corretta alimentazione rivolti a specifici target di popolazione (cuochi, studenti, anziani, ecc.); 7) la realizzazione, in ambito aziendale, delle attività riguardanti il progetto OKkio alla Salute; 8) l'effettuazione, in qualità di referente, di interventi di educazione alimentare, rivolti alle insegnanti delle scuole primarie, previsti sia da programmi e progetti nazionali e regionali e sia su input locale (es. "Cibointelligente", "Educare alla corretta alimentazione nella scuola primarie - Modulo A prima colazione e merenda - Modulo B frutta e verdura", "Il Signor Iodio e il Signor Poco Sale", ecc.); 9) l'organizzazione e conduzione di percorsi di educazione alimentare di gruppo su soggetti a rischio di malattie cardiovascolari e su pazienti del Dipartimento di Salute Mentale, con l'applicazione counseling motivazionale nutrizionale; 10) l'organizzazione e gestione delle consulenze nutrizionali individuali, con l'applicazione del counseling motivazionale nutrizionale; 11) la partecipazione al progetto regionale "Alimentiinsalute"; 12) la partecipazione, negli anni 2017 e 2019, all'iniziativa di "Medici con l'Africa Cuamm: il treno della salute prevenzione e solidarietà", per le consulenze nutrizionali; 13) la partecipazione al gruppo di lavoro, promosso da SAVNO, per la stesura di un Diario scolastico con argomenti di nutrizione, attività fisica e sostenibilità, destinato ai bambini delle scuole primarie e secondarie di primo grado, per l'anno scolastico 2015-2016; 14) la partecipazione al gruppo di lavoro sul progetto "Mangia Sano in Pizzeria" rivolto alle pizzerie del vittoriese, le quali dovevano rispettare sia i requisiti igienico-sanitari che un decalogo riguardante aspetti nutrizionali e merceologici; 15) la partecipazione al Gruppo Aziendale "Guadagnare Salute - linee di indirizzo per l'approccio all'obesità in età adulta" e al Gruppo di lavoro per il miglioramento del servizio mensa aziendale; 16) la partecipazione al "Gruppo Regionale Ristorazione Collettiva Scolastica" istituito con DDR n. 23 del 28.03.2017, che ha revisionato le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" e le "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere" della Regione Veneto; 17) la partecipazione al gruppo di lavoro sul "Progetto Benessere Protocollo SIAN: attività finalizzata ad ottenere un cambiamento dei comportamenti alimentari scorretti dei pazienti del Dipartimento di Salute Mentale"; 18) la predisposizione di tre comunicati stampa dal titolo la "Corretta Nutrizione" (pubblicato nel 2013), "Mangiar bene per prevenire le malattie" (pubblicato nel 2013) e "L'importanza della riduzione del sale nell'alimentazione" (pubblicato nel 2014); 19) la partecipazione ad un'intervista radiofonica dal titolo "Alimentazione e prevenzione delle malattie"; 20) la partecipazione ad un'intervista televisiva su TV Eden Canale 86 sul progetto "Mangia Sano in Pizzeria"; 21) la partecipazione ad un'intervista pubblicata sul notiziario on-line Qdpnews dal titolo "Informazione e Nutrizione"; 22) la realizzazione delle attività relative alla promozione dell'uso del sale iodato, in qualità di referente Aziendale del programma 10.IO Nuove strategie di iodoprofilassi nella Regione del Veneto: programmi educativi, indicatori di efficienza e contrasto diseguaglianze, come previsto la Piano di Prevenzione Aziendale in attuazione del Piano Regionale Prevenzione previsto dalle DGRV N° 792/2018 – proroga PPA al 31.12.2019.

### **ALTRE COMPETENZE TECNICHE**

Che sono relative: 1) ad una buona padronanza degli strumenti informatici della suite per ufficio (posta elettronica, elaborazione di testi, Excel e software di presentazione) e dell'utilizzo di motori per la ricerca scientifica (ad. es. PubMed); 2) alla predisposizione di note, atti e provvedimenti amministrativi e piani di campionamento.

### **CAPACITÀ ORGANIZZATIVE**

Che sono relative all'organizzazione: 1) di corsi di formazione sulla sicurezza alimentare con crediti formativi ECM per gli addetti ai controlli ufficiali, in qualità di Responsabile Scientifico; 2) di corsi sulla corretta alimentazione e l'applicazione delle Linee di Indirizzo della Regione Veneto; 3) delle attività riguardanti il progetto OKkio alla Salute, in ambito aziendale; 4) di percorsi di educazione alimentare di gruppo su soggetti a rischio di malattie cardiovascolari e su pazienti del Dipartimento di Salute Mentale, con l'applicazione counseling motivazionale nutrizionale; 5) delle consulenze nutrizionali individuali, con l'applicazione del counseling motivazionale nutrizionale; 6) di incontri informativi con i referenti AULSS dei piani di campionamento.

## **CAPACITÀ DI DIREZIONE**

Che sono relative alle funzioni ricoperte in qualità di Responsabile facente funzioni e riguardano la gestione di tutto il personale SIAN (un Tecnico della Prevenzione Coordinatore, 6 Tecnici della Prevenzione e 2 Amministrativi), con l'obiettivo di garantire il raggiungimento degli obiettivi di Budget assegnati e degli obiettivi del Servizio stabiliti dal Piano regionale integrato dei controlli in materia di sicurezza alimentare (PRIC), dal Piano Aziendale Integrato dei Controlli (PAIC) e dal Piano Prevenzione Aziendale (PPA) attuativo del Piano Regionale della Prevenzione (PRP).

## **CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI**

Che sono relative alle capacità, acquisite nel tempo, di: 1) gestire in modo efficace le riunioni, sia come Responsabile f.f. con i collaboratori, ascoltando i loro bisogni e valorizzando le loro attitudini, sia come referente regionale dei piani di campionamento con i referenti AULSS, per la risoluzione delle problematiche; 2) confrontarsi continuamente con i colleghi; 3) relazionarsi in modo empatico con le persone nell'ambito dei "percorsi di educazione alimentare di gruppo" e degli incontri individuali; 4) interagire e collaborare con il personale di altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'ULSS, delle Amministrazioni Comunali, dell'Agenzia Regionale per la Prevenzione e Protezione Ambientale del Veneto (ARPAV), dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSVe), del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute N.A.S., di Enti e Associazioni, delle scuole, di alcuni Uffici (2, 4 e 6) della Direzione Generale dell'Igiene e della sicurezza alimentare (DGISA) del Ministero della Salute, dell'Istituto Superiore di Sanità e delle Regioni/Province Autonome; 5) lavorare in gruppo.

La sottoscritta acconsente alla pubblicazione del presente curriculum nel sito internet aziendale, secondo quanto disposto dall'art. 15 comma 7 bis, lett. d) del D. Lgs. n. 502/92.

Bassano del Grappa 01.11.2025