

**CURRICULUM FORMATIVO E PROFESSIONALE  
FORMULATO AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DPR 445/2000**

**Il sottoscritto dott. Fabrizio De Stefani**

sotto la propria responsabilità e consapevole delle sanzioni penali previste nel caso di dichiarazioni non veritiere di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del DPR 445 del 28/12/2000,

**DICHIARA**

I seguenti stati, fatti e qualità personali:

**TITOLI DI STUDIO**

**Laurea in Medicina Veterinaria**  
conseguita presso la **Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bologna**, con voto **110/110 e lode**, in data 09.04.1986

**Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale**  
conseguita presso la **Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Padova**, con voto **70/70 e lode**, in data 16 aprile 2004  
della durata di anni 3.

Altro

- **CORSO DI FORMAZIONE MANAGERIALE PER LE DIREZIONI GENERALI DELLE AZIENDE SANITARIE** - Edizione Veneto - FONDAZIONE SCUOLA DI SANITÀ PUBBLICA, MANAGEMENT DELLE AZIENDE SOCIO-SANITARIE - Padova, dal 9 marzo al 5 ottobre 2017

Il corso consente di ottenere l'attestazione delle competenze manageriali per i Direttori Generali, richiesta ai sensi e per gli effetti del D.lgs. n. 502/92 del 30 dicembre 1992, e successive modifiche, certificato dalla frequenza ad un corso di formazione in materia di sanità pubblica e di organizzazione e gestione sanitaria, ai fini della partecipazione alla selezione per l'iscrizione nell'Elenco nazionale dei soggetti idonei alla nomina di direttore generale delle aziende sanitarie locali, delle aziende ospedaliere e degli altri enti del Servizio sanitario nazionale.

**La partecipazione al corso è considerata anche come adempimento degli obblighi formativi previsti dall'Accordo Interregionale sulla formazione manageriale del 10/07/2003 per i Dirigenti di Struttura Complessa.**

Il percorso formativo si propone di sviluppare le seguenti competenze di management strategico:

- gestione del cambiamento
- sviluppo dell'innovazione
- sostenibilità economico-finanziaria
- valutazione delle performance di sistemi complessi
- analisi e riprogettazione organizzativa
- sviluppo delle risorse umane
- orientamento all'utente
- gestione dei rischi
- performance e potenzialità manageriali

Qualifica conseguita: Attestazione delle competenze manageriali per i Direttori Generali, richiesta ai sensi e per gli effetti del D.lgs. n. 502/92 del 30 dicembre 1992, e successive modifiche.

- **Master Universitario di secondo livello in LEAN HEALTHCARE MANAGEMENT - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SIENA**, Dipartimento di Ingegneria dell'Informazione e Scienze Matematiche - Siena, da gennaio 2016 a marzo 2017

Il Master in Lean Healthcare Management ha una specificità propria rispetto ad altri percorsi formativi lean che risiede nell'interdisciplinarietà che proviene dall'integrazione di tre componenti: medica, ingegneristica e strategico-organizzativa. I concetti, gli strumenti lean, e il taglio si basano sulle seguenti discipline:

- **LEAN MANAGEMENT** definizione degli strumenti di lean management coerenti con le priorità strategiche aziendali (lean strategy).

- LEAN STRATEGY sinergia derivante da tecniche di controllo statistico dei processi (tipiche del Six Sigma) con tecniche di riduzione degli sprechi e snellimento dei processi (tipiche del Lean Management).
- LEAN SIX SIGMA concetti e gli strumenti fondamentali per la costruzione di modelli di supporto alle decisioni operative in ambito Lean in Sanità, e per la valutazione delle prestazioni.
- OPERATIONS MANAGEMENT principi, origini ed elementi qualificanti e strumenti utilizzati nel Lean Thinking nell'ambito di un sistema di Lean Management, con riferimento alle aziende sanitarie.

Qualifica conseguita: *Lean Healthcare Management Master*

- **Master Universitario di secondo livello in Sanità Pubblica Veterinaria - Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Padova - Padova, Anno accademico 2006 -2007**  
Sanità, ecologia e benessere nelle relazioni uomo-animale-ambiente; Igiene e qualità delle produzioni di origine animale; economia sanitaria; patologia; igiene degli alimenti; farmacovigilanza e farmacovigilanza; benessere animale; bioetica; impatto ambientale delle produzioni zootecniche; produzioni zootecniche biologiche.  
Qualifica conseguita: Master in Sanità Pubblica Veterinaria
- **Master Universitario di primo livello in Business Intelligence e Knowledge Management - Facoltà di Economia, Università degli Studi di Verona - Verona, Anno accademico 2004 -2005**  
Organizzazione aziendale; Pianificazione e Controllo; Information Technology e Ricerca operativa  
Qualifica conseguita: *Business Intelligence e Knowledge Management Master*
- **Abilitazione all'esercizio della professione con superamento dell'Esame di Stato di Abilitazione alla professione di Medico Veterinario ottenuta presso l'Università degli Studi di Bologna il 15 maggio 1986**
- **Diploma di Geometra conseguito presso l'Istituto Tecnico per Geometri Andrea Palladio, Treviso, voto 50/60, Treviso anno 1979**

### **SERVIZI SVOLTI (da compilare e ripetere per ciascuna tipologia di rapporto di lavoro)**

Presso la seguente struttura pubblica:

#### **Azienda ULSS n. 7 Pedemontana**

Via del Lotti, 40 - 36061 Bassano del Grappa (VI)

#### **Con contratto di lavoro**

- SUBORDINATO, a tempo INDETERMINATO, in qualità di **Direttore Struttura Complessa\***, disciplina **Igiene degli Alimenti di origine animale**, n° ore settimanali oltre 38;

**Durata: dal 01.01.2017 a tutt'oggi**

\*Con deliberazione n. 41 del 18 gennaio 2018 è stato adottato in via definitiva ed è stata data attuazione al nuovo Atto Aziendale dell'Azienda U.L.S.S. n. 7 "Pedemontana", in conformità alle prescrizioni indicate dal Direttore dell'Area Sanità e Sociale. Alla luce della nuova configurazione strutturale e del conseguente assetto organizzativo delineatosi, a decorrere dal giorno 1° febbraio 2018:

- è stata disattivata l'Unità operativa complessa "Servizio Veterinario degli Alimenti di origine Animale" della ex U.L.S.S. n. 4 oggetto dell'incarico di Direttore di struttura complessa in essere con il dott. Fabrizio de Stefani (contratto n. 120 del 15.06.2015);
- con deliberazione nr. 95 di reg. del 2 febbraio 2018 si è provveduto ad affidare al dott. Fabrizio de Stefani l'incarico di facente funzioni di Direttore della nuova Unità Operativa Complessa "Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati" a decorrere dal 1° febbraio 2018 e fino alla conclusione delle relative procedure di incarico al fine di assicurare la regolare continuità nell'espletamento delle connesse attività.

Presso la seguente struttura pubblica:

#### **ex Azienda ULSS n. 4 Alto Vicentino ora Azienda ULSS n. 7 Pedemontana**

Via Boldrini, 1 - 36016 Thiene (VI)

#### **Con contratto di lavoro**

- SUBORDINATO, a tempo INDETERMINATO, in qualità di:

**I. Direttore Struttura Complessa, disciplina Igiene degli Alimenti di origine animale**  
n° ore settimanali oltre 38

**Durata: dal 15 febbraio 2010 al 31 dicembre 2016**

**II. Coordinatore del Dipartimento Funzionale "Area Sanità Pubblica Animale e Sicurezza Alimentare"**

n° ore settimanali oltre 38

Durata: dal 10 marzo 2010 al 31 dicembre 2016

Presso la seguente struttura pubblica:

ex Azienda ULSS N. 12 "Sinistra Piave", dal 01 gennaio 1995 Azienda ULSS n. 7 Pieve di Soligo e ora AULSS n. 2 Marca Trevigiana  
Via Lubin, 16, 31053 Pieve di Soligo (TV)

Con contratto di lavoro

- SUBORDINATO, a tempo INDETERMINATO, in qualità di:

**III. Incarico Professionale di Alta Specializzazione per l'igiene della produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale, disciplina Igiene degli Alimenti di origine animale**

n° ore settimanali oltre 38

Durata: dal 01 luglio 2004 al 14 febbraio 2010

**IV. Responsabile dell'Ufficio Unico per le Imprese Alimentari (UPIA)**

Coordinamento delle attività di controllo dell'équipe dei tecnici della prevenzione dell'Azienda ULSS n. 7 de Veneto (Servizi veterinari e Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) sulle imprese alimentari del territorio con assegnazione provvisoria a tempo parziale al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione per 20 ore settimanali su 38

Durata: dal 29 gennaio 2001 al 9 aprile 2002

**V. Dirigente Veterinario del Servizio Veterinario d'Igiene degli alimenti disciplina Igiene degli Alimenti di origine animale**

Durata: dal 01 agosto 1991 al 30 giugno 2004

Presso la seguente struttura pubblica:

ex Azienda ULS n. 11 "Opitergino Mottense" ora AULSS n. 2 Marca Trevigiana  
Oderzo (TV)

Con contratto di lavoro

- LIBERO PROFESSIONALE

**VI. incarico di consulenza per l'ispezione sanitaria presso gli impianti di produzione di alimenti di origine animale del territorio e incarico libero professionale per l'esecuzione delle Profilassi di Stato per le malattie infettive animali, per n. 38 ore sett.li**

Durata: dal 01 al 31 luglio 1991

Presso la seguente struttura pubblica:

ex Azienda ULS n. 2 del Livenza, Sacile (PN)" ora Azienda per l'Assistenza Sanitaria 5 "Friuli Occidentale" Sacile (PN)

Con contratto di lavoro

- LIBERO PROFESSIONALE

**VII. Veterinario coadiutore con incarico di consulenza libero professionale per l'ispezione sanitaria presso gli impianti di produzione di alimenti di origine animale del territorio e incarico libero professionale per l'esecuzione delle Profilassi di Stato per le malattie infettive animali, per n. 38 ore sett.li**

Durata: dal giugno 1987 a giugno 1991

**ESPERIENZE LAVORATIVE ALL'ESTERO (da compilare e ripetere per ciascuna esperienza lavorativa all'estero)**

---

**TIPOLOGIA DELLE ISTITUZIONI IN CUI SONO ALLOCATE LE STRUTTURE PRESSO LE QUALI HA SVOLTO L'ATTIVITA' E TIPOLOGIA DELLE PRESTAZIONI EROGATE DALLE STRUTTURE MEDESIME**

*(Da allegare in originale o copia conforme la documentazione attestante la tipologia delle istituzioni in cui sono allocate le strutture presso le quali il candidato ha svolto la sua attività e la tipologia delle prestazioni erogate dalle strutture medesime, rilasciata dagli Enti in cui il candidato ha prestato e/o presta servizio)*

Si allega alla domanda di ammissione la certificazione in copia che si dichiara, ai sensi degli artt. 19 e 47 del D.P.R. 445/2000, conforme all'originale.

**POSIZIONE FUNZIONALE NELLE STRUTTURE E COMPETENZE**

*(Vanno indicate la posizione funzionale e le competenze del candidato nelle strutture con indicazione di specifici ambiti di autonomia professionale con funzioni di direzione)*

Presso l'Azienda ULSS n. 7 Pedemontana

- a) **Direttore f.f. Struttura Complessa\*** disciplina **Igiene degli Alimenti di origine animale** presso **l'Azienda ULSS n. 7 Pedemontana** dal 01.02.2018 a tutt'oggi
- b) **Direttore Struttura Complessa\*** disciplina **Igiene degli Alimenti di origine animale** presso **l'Azienda ULSS n. 7 Pedemontana - Distretto 2** dal 01.01.2017 al 31.01.2018

\*Con deliberazione n. 41 del 18 gennaio 2018 è stato adottato in via definitiva ed è stata data attuazione al nuovo Atto Aziendale dell'Azienda U.L.S.S. n. 7 "Pedemontana", in conformità alle prescrizioni indicate dal Direttore dell'Area Sanità e Sociale. Alla luce della nuova configurazione strutturale e del conseguente assetto organizzativo delineatosi, a decorrere dal giorno 1° febbraio 2018:

- è stata disattivata l'Unità operativa complessa "Servizio Veterinario degli Alimenti di origine Animale" della ex U.L.S.S. n. 4 oggetto dell'incarico di Direttore di struttura complessa in essere con il dott. Fabrizio de Stefani (contratto n. 120 del 15.06.2015);
- con deliberazione nr. 95 di reg. del 2 febbraio 2018 si è provveduto ad affidare al dott. Fabrizio de Stefani l'incarico di facente funzioni di Direttore della nuova Unità Operativa Complessa "Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati" a decorrere dal 1° febbraio 2018 e fino alla conclusione delle relative procedure di incarico al fine di assicurare la regolare continuità nell'espletamento delle connesse attività.

Presso l'Azienda ULSS n. 4 Alto Vicentino ora Azienda ULSS n. 7 Pedemontana

- c) **Direttore Struttura Complessa**, disciplina **Igiene degli Alimenti di origine animale** dal 15 febbraio 2010 al 31 dicembre 2016
- d) **Coordinatore del Dipartimento Funzionale "Area Sanità Pubblica Animale e Sicurezza Alimentare"** dal 10 marzo 2010 al 31 dicembre 2016

Presso l'ex Azienda ULSS N. 12 "Sinistra Piave", dal 01 gennaio 1995 Azienda ULSS n. 7 Pieve di Soligo, ora AULSS n. 2 Marca Trevigiana:

- e) **Incarico Professionale di Alta Specializzazione per l'igiene della produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale**, disciplina **Igiene degli Alimenti di origine animale** dal 01 luglio 2004 al 14 febbraio 2010
- f) **Responsabile dell'Ufficio Unico per le Imprese Alimentari (UPIA)** Coordinamento delle attività di controllo dell'équipe dei tecnici della prevenzione dell'Azienda ULSS n. 7 de Veneto (Servizi veterinari e Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) sulle imprese alimentari del territorio con assegnazione provvisoria a tempo parziale al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione per 20 ore settimanali su 38, dal 29 gennaio 2001 al 9 aprile 2002
- g) **Dirigente Veterinario del Servizio Veterinario d'igiene degli alimenti** nella disciplina **Igiene degli alimenti di origine animale** dal 01 agosto 1991 al 30 giugno 2004

Presso l'ex Azienda ULS n. 11 "Opitergino Mottense" ora AULSS n. 2 Marca Trevigiana

- h) incarico di consulenza libero professionale per l'ispezione sanitaria presso gli impianti di produzione di alimenti di origine animale del territorio e incarico libero professionale per l'esecuzione delle Profilassi di Stato per le malattie infettive animali dal 01 al 31 luglio 1991

Presso l'ex Azienda ULS n. 2 del Livenza, Sacile (PN) ora Azienda per l'Assistenza Sanitaria 5 "Friuli Occidentale"

- i) Veterinario coadiutore, con incarico di consulenza libero professionale per l'ispezione sanitaria presso gli impianti di produzione di alimenti di origine animale del territorio e incarico libero professionale per l'esecuzione delle Profilassi di Stato per le malattie infettive animali dal giugno 1987 a giugno 1991

#### **CASISTICA**

(Da allegare originale o copia conforme della tipologia e quantità di prestazioni effettuate dal candidato, riferite al decennio precedente alla data di pubblicazione dell'Avviso in Gazzetta Ufficiale. L'attestazione deve essere certificata dal Direttore Sanitario sulla base dell'attestazione del Direttore Responsabile del competente Dipartimento o Unità Operativa dell'Azienda Sanitaria Locale o dell'Azienda Ospedaliera. Si precisa che è necessario presentare una scheda riepilogativa riferita alla casistica effettuata annualmente dal candidato, nonché, se possibile, riassunta per tipologia di prestazione, sottoscritta con le modalità sopra indicate.

Si allega alla domanda di ammissione la certificazione in copia che si dichiara, ai sensi degli artt. 19 e 47 del D.P.R. 445/2000, conforme all'originale.

#### **ATTIVITA' DIDATTICA/INSEGNAMENTO (da compilare e ripetere per ciascuna attività didattica/ insegnamento)**

##### **Docente a contratto**

Corso di studio per il conseguimento di Diploma di **MASTER IN MANGEMENT DELL'ASSICURAZIONE QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI**, presso Ente Innovatio Srl in collaborazione con la Scuola di specializzazione in "Ispezione degli alimenti" dell'Università degli Studi di Bari, sede di Avellino (AV), materia insegnata "Gestione delle emergenze e Crisis Management" per tot. n° ore 8, nelle edizioni:

- 2019 del 12/04/2019
- 2018 del 09/02/2018

##### **Co-relatore**

Corso di formazione ECM **IL DIRITTO ALIMENTARE. DALLA TUTELA DEL CONSUMATORE ALLE SANZIONI** [Evento RES 20-215424 - 15,2 Crediti ECM] materia insegnata *Diritto alimentare*, per tot. n° ore 8, Data e sede dell'evento: 21/03/2019 Azienda ULSS 7 Pedemontana presso Ospedale "Alto Vicentino" - Santorso (VI)

##### **Responsabile scientifico e relatore**

Corso di formazione ECM **IRASFF 7/7 NELL'AULSS7** [Evento RES 20-222177 - 13,3 Crediti ECM], materia insegnata *Sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi, procedure, gestione operativa del sistema di allarme rapido per alimenti, mangimi e materiali a contatto con gli alimenti mediante piattaforma IRASFF*, per tot. n° ore 8, Data e sede dell'evento: 15/03/2019 Azienda ULSS 7 Pedemontana presso Centro Sanitario Polifunzionale Thiene (VI)

##### **Responsabile scientifico e relatore**

Corso di formazione ECM **APPROCCI INNOVATIVI PER LA GESTIONE DEI PROCESSI IN SANITÀ** [Evento RES 20-212761 - 13,3 Crediti ECM] materia insegnata *Management sanitario. Innovazione gestionale e sperimentazione di modelli organizzativi e gestionali*, per tot. n° ore 8, Data e sede dell'evento: 11/10/2018 Azienda ULSS 7 Pedemontana presso Ospedale "Alto Vicentino" - Santorso (VI)

##### **Docente a contratto**

Corso di studio per il conseguimento di Diploma di Specializzazione Universitaria **POSGRADO DE ESPECIALIZACION EN INDUSTRIA CARNICA** (Specializzazione post-laurea Industria della carne), presso Ente *Facultad de Veterinaria de la Universidad de la República* sede di Montevideo Uruguay, materia insegnata *Conceptos y aplicaciones de Diseño Sanitario y Prevencion de los Riesgos en*

*los Procesos Alimentarios* (Concetti e applicazioni della progettazione igienica e prevenzione dei rischi nei processi di produzione degli alimenti) per tot. n° ore 44, dal 7 al 14 luglio 2016

**Docente a contratto**

Corso di studio per il conseguimento di Diploma di Specializzazione Universitaria **ESPECIALIZACIÓN EN INOCUIDAD DE ALIMENTO DE ORIGEN ANIMAL - MÓDULO 4 - ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS** (Specializzazione post-laurea "Specializzazione in sicurezza degli alimenti di origine animale - Modulo 4 - Assicurazione della sicurezza alimentare"), presso Ente **Facultad de Veterinaria de la Universidad de la República** sede di **Montevideo Uruguay**, materia insegnata *Veterinary Inspection and Official Food Control in Europe; Health Emergency Management; Recall in the Food Industry and RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) in Europe* (Ispezione veterinaria e controllo ufficiale dei prodotti alimentari in Europa; Gestione delle emergenze sanitarie; Richiami nell'industria alimentare e RASFF (Sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi) in Europa) per tot. n° ore 38, dall'1 al 7 Settembre 2015

**Docente a contratto**

Corso di studio per il conseguimento di Diploma di Laurea triennale "Scienze e tecnologie degli alimenti", presso Ente **Università degli Studi di Padova - Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria**, sede di **Agripolis, Legnaro (PD)**, materia insegnata *Food safety and Hygienic Design* (Sicurezza alimentare e progettazione igienica), per tot. n° ore 3, 11 nov. 2015

**PUBBLICAZIONI (da compilare e ripetere per ciascuna pubblicazione)**

*(Da allegare la produzione scientifica edita a stampa, strettamente pertinente alla disciplina, pubblicata su riviste italiane o straniere caratterizzate da criteri di filtro nell'accettazione dei lavori, nonché il relativo impatto sulla comunità scientifica).*

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

Coautore dell'articolo "Attivazione di un'unità di intervento dipartimentale per la gestione delle emergenze tossinfettive di origine animale", T. Menegon, F. de Stefani, P. Paludetti, R. Mazzer, S. Cinquetti - VII National conference on Public Health (Bari, 11-13 Ottobre 2001)

- 1) Articolo Nazionale  
Titolo: "Attivazione di un'unità di intervento dipartimentale per la gestione delle emergenze tossinfettive di origine animale",  
Autori T. Menegon, F. de Stefani, P. Paludetti, R. Mazzer, S. Cinquetti  
Rivista scientifica / altro .....  
file PDF
- 2) Autore di più di **280 articoli** divulgativi sul social media professionale LinkedIn in materia di diritto alimentare e sicurezza alimentare

**SOGGIORNI DI STUDIO O DI ADDESTRAMENTO PROFESSIONALE IN RILEVANTI STRUTTURE ITALIANE O ESTERE DI DURATA NON INFERIORE AD UN ANNO (da compilare e ripetere per ciascun soggiorno di studio)**

*(Sono esclusi i tirocini obbligatori)*

Presso .....(Indicare esattamente la struttura pubblica o privata, completa di indirizzo), in qualità di .....  
dal ..... (gg/mm/aa) al ..... (gg/mm/aa)

**ATTIVITÀ DI AGGIORNAMENTO ANCHE EFFETTUATA ALL'ESTERO (da compilare e ripetere per ciascuna attività)**

- 1) Partecipazione in qualità di **uditore** al corso/congresso/convegno/seminario:
  - **CORSO ISO 9001: 2015 AGGIORNAMENTO AUDITOR - Modulo 1 - DEFINIZIONE DEL CONTESTO INTERNO ED ESTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE DELL'AZIENDA ALLA LUCE DELLA NUOVA ISO 9001:2015 - Bologna 16 dicembre 2015**  
Corso qualificato AICQ SICEV, valido per l'aggiornamento degli Auditor di Parte Terza alla nuova norma ISO 9001:2015  
Qualifica conseguita: Aggiornamento per Auditor di Parte Terza per norma ISO 9001:2015

- **Better Training for Safer Food -Training eLearning course on "Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)" - FAD, 12 ottobre – 6 novembre 2015**  
*EU Rapid Alert System for Food and Feed with special focus on the recent developments and aspects of Food Law, food hygiene, food control rules and other relevant legislation; requirements for setting up a RASFF network inside a country, including required level of food and feed controls; organizational structure of competent authorities; legal basis and communication needs; requirements for setting up a regional network of countries exchanging rapid alerts about Food and Feed, including the possibility for exchange of information, required legal basis for the system, transparency and confidentiality requirements and notification follow-up.*
- **Better Training for Safer Food -Training course on "Controls on contaminants in feed and food" Training activities on Feed production and contaminants in food and feed mainly for EU MS – Sofia BU dal 14 al 17 aprile 2015**  
*Risk assessment methods and safety evaluations leading to risk  
 Legislation basis for the control and risk assessment in food and feed and overview of the specific legislation on contaminants in food  
 Official control of undesirable substances and relations between feed and food*
- **Corso in Marketing digitale per le ASL - @ The Vortex - Changing Media are Changing Business, Docente Andrea Boscaro, Milano, dal 7 al 8 ottobre 2014**  
*Impiego del marketing digitale per il raggiungimento degli obiettivi di salute della popolazione  
 Individuare le azioni digital più adatte per conseguire gli obiettivi finali  
 Comprendere le opportunità e le modalità del marketing digitale per gli attori delle aziende sanitarie locali*
- **Corso di Alta formazione in legislazione alimentare - Dipartimento di Giurisprudenza, Scienze Politiche, Economiche e Sociali dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale - Alessandria, dal 04 aprile 2014 al 13 giugno 2014**  
*Diritto alimentare Internazionale  
 Qualifica conseguita: Esperto in Diritto alimentare Internazionale*
- **Corso per Responsabile di gruppo di audit – RGA sugli Operatori del settore Alimentare e Mangimistico - Regione del Veneto (DGR n. 1429 del 06.08.2013) – Padova, dal 20 giugno 2013 al 10 luglio 2013**  
*Reg. (CE) 882/2004: Pianificazione e coordinamento delle attività, procedure documentate e stesura di relazioni, rendicontazione e verifica del raggiungimento degli obiettivi; Decisione 677/2006 e introduzione alla norma ISO 19011; Reg. CE 852/2004; valutazione della conformità: norme cogenti e norme volontarie; norme della serie ISO 9000 con particolare riferimento all'analisi di processo e alla verifica dell'efficacia dei sistemi di gestione; miglioramento continuo, strumenti statistici e tecniche di *problem solving*; Cenni sulla microbiologia degli alimenti; cenni sulla chimica degli alimenti: sostanze volontariamente aggiunte e sostanze indesiderate; requisiti in materia di igiene, programma pre-requisito (PRP), PRP operativi, Analisi dei pericoli e Punti di controllo critici: aspetti gestionali e procedurali; analisi dei pericoli e punti di controllo critici in filiere di produzione alimentare; definizione di misure di controllo specifiche in programmi di autocontrollo; misurazioni effettuate con propri strumenti dall'Autorità Competente; cenni sulla norma UNI EN ISO 22000 e sulla norma UNI EN ISO 22005.  
 Qualifica conseguita: Auditor Responsabile di gruppo di audit (RGA) sugli Operatori del settore Alimentare e Mangimistico*
- **Corso di Perfezionamento in Diritto e legislazione veterinaria - Università degli Studi di Milano**  
*Diritto alimentare e legislazione veterinaria – Milano, dall'11 gennaio 2013 al 5 luglio 2013  
 Qualifica conseguita: Esperto in Diritto alimentare Internazionale*
- **Valutatore dei Sistemi di Gestione Qualità dell'Autorità competente per la Sicurezza Alimentare (ASL, Regioni) UNI EN ISO 19011/2003, Reg. CE n.882/2004, UNI EN ISO 9001/2008, Corso Riconosciuto AICQ - Associazione Italiana Cultura Qualità - Cremona, dal 19 maggio al 25 maggio 2011**  
*Sistemi di gestione, tenuta sotto controllo dei processi e valutazione della loro efficacia; macroprocesso del controllo ufficiale: finalità, aspetti gestionali e modalità operative; tipologie di Audit previste dal Regolamento CE 882/2004 e obiettivi di verifica degli audit specifici del FVO programmati in Italia nel 2010; audit della Commissione Europea e orientamenti comunitari concernenti gli audit delle autorità competenti previsti all'articolo 4 (6) del Regolamento 882/04; Decisione 677/2006; norma UNI EN ISO 19011:2003 - Principi dell'attività di audit e competenza degli auditor, programmazione dell'attività di audit e Attività di audit; requisiti e aspetti procedurali*

e organizzativi inerenti svolgimento delle attività di audit; programmazione delle attività di audit;  
Attività di audit: dall'avvio dell'audit alla attuazione della azioni successive all'audit.  
Qualifica conseguita: Valutatore dei Sistemi di Gestione Qualità dell'Autorità competente per la Sicurezza Alimentare (ASL, Regioni) UNI EN ISO 19011/2003, Reg. CE n.882/2004, UNI EN ISO 9001/2008

- **Formazione ECM: Debito formativo assolto dal 2002 a tutt'oggi**

## **ULTERIORI ATTIVITÀ**

Iscritto all'Albo degli esperti e dei collaboratori dell'Agenas (Agenzia Nazionale per i servizi sanitari regionali [www.agenas.it](http://www.agenas.it)), Area tematica 4:  
**Clinico/Organizzativa/Epidemiologica/SocialeClinico/Organizzativa/Epidemiologica/Sociale**  
(da marzo 2015)

***Member of the European Hygienic Engineering and Design Group***

***Socio AICO ER - Associazione Italiana Cultura Qualità Emilia Romagna***

***Owner of LinkedIn Group Food and Veterinary Law - Diritto alimentare e legislazione veterinaria***:  
Gruppo di discussione e confronto per professionisti per interpretare e applicare le più recenti norme comunitarie, nazionali e internazionali in materia di legislazione veterinaria e diritto alimentare che conta - ad oggi - l'iscrizione di più di 2.500 membri italiani, europei ed extra-europei, esperti nel campo del diritto alimentare e della sicurezza alimentare.

## **CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI**

### **Organizzative:**

- esprimo la mia *Leadership* con l'esempio, motivando e trasmettendo in modo chiaro e senza distonie i valori e la visione dell'Unità Operativa e dell'Azienda;
- sono trasparente e lavoro molto sulla comunicazione, anche nella parte più difficile, legata all'evidenza di criticità e di risultati insoddisfacenti;
- sono focalizzato al raggiungimento dei risultati trasmettendo ai miei collaboratori tranquillità e serenità, ma anche tensione positiva orientata all'obiettivo;
- oriento lo stile di servizio della mia Unità e dei miei collaboratori al *Nudging* (Spinta gentile) l'insieme degli strumenti, prevalentemente basati sull'informazione, e messi in pratica per promuovere comportamenti desiderabili riservando l'applicazione di *standards* normativi rigidi e di eventuali sanzioni in caso di violazione (Command & Control) in situazioni cogenti;
- adotto una metrica di valutazione delle prestazioni oggettiva e imparziale per tutto il team di lavoro;
- ascolto tutti prestando attenzione ai collaboratori nelle sedi e nei modi prestabiliti, senza pretendere tuttavia di passare per confessore o, ancor peggio, per fratello o amico;
- sono decisionista ed evito, per quanto è possibile, di indugiare in incertezze o tentennamenti che possano nuocere all'organizzazione e minare l'autorevolezza del capo;
- pratico e, allo stesso modo, pretendo che i miei collaboratori pratichino un comportamento etico nei rapporti con il pubblico e con i colleghi, quale presupposto essenziale per lo svolgimento e il successo del mandato affidato;
- sono sufficientemente empatico da avvertire ed anticipare i bisogni dei miei collaboratori consentendomi di ottenere il meglio da loro;
- apparentemente serio, so divertire e divertirmi introducendo elementi di leggerezza e di passione che consentono di cementare il team e aumentare l'impegno, il coinvolgimento e senso di appartenenza.
- planifico il mio lavoro e quello degli altri in funzione degli obiettivi grazie ad una consolidata esperienza nella gestione di progetti, definendo in modo chiaro aspettative e piani d'azione e favorendo un clima di collaborazione;
- applico correntemente strumenti e metodologie *Lean management* e *Six Sima*;
- applico tecniche di *problem solving* in situazioni di criticità e so adattarmi rapidamente alle emergenze;

- ho esperienza nello sviluppare ed adattare processi di integrazione e collaborazione tra strutture del Dipartimento di Prevenzione e di altri Dipartimenti Aziendali nonché con altre autorità competenti nell'ottica della gestione per processi "from silos to pathway";
- so gestire con comprovata precisione e puntualità gli allarmi alimentari coordinando e monitorando i provvedimenti messi in campo dal mio *team*.

#### Tecniche:

- Esperto in progettazione igienica delle industrie alimentari e *Food defense (Hygienic Designer and Food Defender)*
- Esperto in *Social Media* e *Digital Marketing* per le aziende sanitarie locali
- Elevata padronanza degli strumenti informatici di uso corrente (pacchetto office, posta elettronica, internet, elementi base di PLSQL) e dei programmi informatici e gestionali necessari allo svolgimento dell'attività lavorativa

#### Relazionali

Informazioni di dettaglio sul profilo relazionale sono disponibili on-line nel documento **DISC® Classic 1.0 profile\*** (<https://goo.gl/Y0h5EO>) del 05.02.2016

Dimensione DISC Predominante: **Dominanza (D)**  
 Profilo Classico: **Profilo Creativo**

\*Lo Schema DISC®Classic 1.0 si basa su di uno schema a quattro quadranti che descrive in maniera affidabile i quattro stili del comportamento umano: Dominanza (D), Influenza (I), Stabilità (S), e Coscienziosità (C). Alcune persone rientrano in uno stile, altre in due ed alcune possono rientrare in tre.

#### Lingue straniere conosciute

##### **Inglese**

Capacità di lettura	buono
Capacità di scrittura	buono
Capacità di espressione orale	buono

##### **Spagnolo**

Capacità di lettura	buono
Capacità di scrittura	buono
Capacità di espressione orale	buono

#### Altre capacità e competenze

Buone competenze in tecniche fotografiche

.....

Il sottoscritto acconsente alla pubblicazione del presente curriculum nel sito internet aziendale, secondo quanto disposto dal punto 7 dell'Allegato A alla deliberazione della Giunta Regionale del Veneto del 19 marzo 2013, n. 343.

Luogo e Data  
 Thiene, 20/06/2019

Firma per esteso  
 DOTT. FABRIZIO DE STEFANI

