

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

La sottoscritta **dott.ssa DANIELA SANDRI**

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 E ISCRIZIONE ALL'ALBO**

Laurea in SCIENZE BIOLOGICHE  
conseguita presso l'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA  
in data 04.03.1995  
con votazione 101/110

Specializzazione in SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE - INDIRIZZO NUTRIZIONE APPLICATA  
conseguita presso l'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA  
in data 14.01.2008  
con votazione 70/70  
della durata di quattro anni

Iscrizione all'Albo dell'Ordine Nazionale dei BIOLOGI  
posizione n. 017921  
decorrenza iscrizione dal 30.04.2008.  
Iscrizione 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

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

**SERVIZI SVOLTI**

**Dal 01.10.2022 ad oggi**

Di essere in distacco presso l'Unità Organizzativa Sicurezza Alimentare della Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria dell'Area Sanità e Sociale della Regione del Veneto, Dorsoduro n. 3493 - 30123 Venezia, in qualità di dipendente dell'Unità Operativa Complessa Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'Azienda ULSS n. 2 Marca Trevigiana, Via Sant'Ambrogio di Fiera n. 37 - 31100 Treviso.

Di aver effettuato l'aggiornamento professionale obbligatorio previsto dall'art 46 del DPR 761/1979.

Con contratto di lavoro

SUBORDINATO, a tempo INDETERMINATO, in qualità di *DIRIGENTE BIOLOGO CON INCARICO PROFESSIONALE DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E GESTIONE ALLERTE*, (art. 22, comma 1, par II, lett. c del CONTRATTO COLLETTIVO NAZIONALE DI LAVORO DELL'AREA SANITA' TRIENNIO 2019 - 2021) nella

disciplina IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE, a tempo pieno con n. 38 ore settimanali.

**Dal 15.03.2022 al 30.09.2022**

Di essere in distacco presso l'Unità Organizzativa Sicurezza Alimentare della Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria dell'Area Sanità e Sociale della Regione del Veneto, Dorsoduro n. 3493 - 30123 Venezia, in qualità di dipendente dell'Unità Operativa Complessa Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'Azienda ULSS n. 2 Marca Trevigiana, Via Sant'Ambrogio di Fiera n. 37 - 31100 Treviso.

Di aver effettuato l'aggiornamento professionale obbligatorio previsto dall'art 46 del DPR 761/1979.

Con contratto di lavoro

SUBORDINATO, a tempo INDETERMINATO, in qualità di *DIRIGENTE BIOLOGO CON INCARICO PROFESSIONALE PROVVISORIO (I.P.A.S.) DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E GESTIONE ALLERTE*, come da Deliberazione del Direttore Generale n. 150 datata 31.01.2018, nella disciplina IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE, a tempo pieno con n. 38 ore settimanali.

**Dal 01.02.2018 al 14.03.2022**

Di aver lavorato presso l'Unità Operativa Complessa Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'Azienda ULSS n. 2 Marca Trevigiana, Via Sant'Ambrogio di Fiera n. 37 - 31100 Treviso.

Di aver effettuato l'aggiornamento professionale obbligatorio previsto dall'art 46 del DPR 761/1979.

Con contratto di lavoro

SUBORDINATO, a tempo INDETERMINATO, in qualità di *DIRIGENTE BIOLOGO CON INCARICO PROFESSIONALE PROVVISORIO (I.P.A.S.) DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E GESTIONE ALLERTE*, come da Deliberazione del Direttore Generale n. 150 datata 31.01.2018, nella disciplina IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE, a tempo pieno con n. 38 ore settimanali.

**Dal 01.07.2017 al 31.01.2018**

Di aver lavorato presso l'Unità Operativa Semplice Dipartimentale Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) del Distretto Pieve di Soligo, Via Lubin 16 - 31053 Pieve di Soligo (TV), dell'Azienda ULSS n. 2 Marca Trevigiana, Via Sant'Ambrogio di Fiera n. 37 - 31100 Treviso.

Di aver effettuato l'aggiornamento professionale obbligatorio previsto dall'art 46 del DPR 761/1979.

Con contratto di lavoro

SUBORDINATO, a tempo INDETERMINATO, in qualità di *DIRIGENTE BIOLOGO CON AFFIDAMENTO INCARICO TEMPORANEO DI SOSTITUZIONE DEL RESPONSABILE DELL'UNITA' 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.)*, come da Deliberazione del Direttore Generale n. 1083 datata 08.06.2017, nella disciplina IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE, a tempo pieno con n. 38 ore settimanali.

**Dal 01.07.2015 al 30.06.2017**

Di aver lavorato presso l'Unità Operativa Semplice Dipartimentale Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'allora Azienda ULSS n. 7 Pieve di Soligo, Via Lubin n. 16 - 31053 Pieve di Soligo (TV), ora Azienda ULSS n. 2 Marca Trevigiana, Via Sant'Ambrogio di Fiera n. 37 - 31100 Treviso.

Di aver effettuato l'aggiornamento professionale obbligatorio previsto dall'art 46 del DPR 761/1979.

Con contratto di lavoro

SUBORDINATO, a tempo INDETERMINATO, in qualità di *DIRIGENTE BIOLOGO CON INCARICO DI SPECIALISTA DIRIGENTE FORMATO (EQUIPARATO)*, nella disciplina IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE, a tempo pieno con n. 38 ore settimanali.

**Dal 01.10.2009 al 30.06.2015**

Di aver lavorato presso l'Unità Operativa Semplice Dipartimentale Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'allora Azienda ULSS n. 7 Pieve di Soligo, Via Lubin n. 16 - 31053 Pieve di Soligo (TV), ora Azienda ULSS n. 2 Marca Trevigiana, Via Sant'Ambrogio di Fiera n. 37 - 31100 Treviso.

Di aver effettuato l'aggiornamento professionale obbligatorio previsto dall'art 46 del DPR 761/1979.

Con contratto di lavoro

SUBORDINATO, a tempo INDETERMINATO, in qualità di *DIRIGENTE BIOLOGO CON INCARICO DI ATTIVITÀ SPECIALISTICA PROFESSIONALE DI BASE*, nella disciplina IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE, a tempo pieno con n. 38 ore settimanali.

**Dal 03.10.1994 al 30.09.2009**

Di aver lavorato 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 contratto di lavoro

SUBORDINATO, a tempo INDETERMINATO in qualità di *OPEATORE 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 lavorato presso il Servizio Veterinario dell'ex ULSS n. 7 di Valdagno (VI), ora Azienda ULSS n. 8 Berica Viale Rodolfi n. 37 - 36100 Vicenza.

Con contratto 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* all'ex 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 lavorato presso il Servizio Veterinario dell'ex ULSS n. 7 di Valdagno (VI), ora Azienda ULSS n. 8 Berica Viale Rodolfi n. 37 - 36100 Vicenza.

Con contratto 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.

**DI NON AVER EFFETTUATO ESPERIENZE LAVORATIVE 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**

Si allegano alla domanda di ammissione n. 2 certificazioni in copia che si dichiarano, ai sensi degli artt. 19 e 47 del D.P.R. 445/2000, conformi agli originali.

**POSIZIONE FUNZIONALE NELLE STRUTTURE E COMPETENZE****Dal 15.03.2022 ad oggi**

Di svolgere le seguenti attività di:

- pianificazione e programmazione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali, nonché predisposizione di documenti e format per le attività in capo alle AULSS;
- coordinamento delle AULSS e supporto nella gestione di casi problematici;
- risposta a quesiti;
- formazione del personale delle AULSS;
- rendicontazione al Ministero della salute delle attività eseguite complessivamente sul territorio regionale.

Le attività di cui sopra riguardano:

- le produzioni primarie degli alimenti di origine non animale;

- gli additivi e gli aromi;
  - gli integratori alimentari;
  - gli alimenti addizionati di vitamine e minerali;
  - gli alimenti per gruppi specifici di popolazione (regolamento UE 609/2013);
- partecipazione continuativa alle attività in seno al Coordinamento interregionale per le materie afferenti alla Sicurezza alimentare;
  - collaborazione alla predisposizione e gestione del Piano regionale della formazione delle autorità competenti in collaborazione con Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Istituto Superiore di Sanità e Ministero della Salute;
  - organizzazione di corsi di formazione di cui al Piano Regionale della formazione delle autorità competenti;
  - monitoraggio e predisposizione dati per la rendicontazione dei LEA (AAJ) e dei flussi NSG (indicatore P12Z);
  - partecipazione al gruppo di lavoro per elaborare un programma 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 (in risposta alle raccomandazioni della Commissione Europea contenute nel Report dell'Audit DG(SANTE) 2021-7175, nel corso del quale è stato valutato il sistema di controlli ufficiali, messo in atto nel nostro Paese, in relazione alla sicurezza microbica degli alimenti di origine non animale);
  - 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, istituito con decreto n. 0050591 del 30.12.2022 del Direttore generale della Direzione generale igiene, sicurezza degli alimenti e nutrizione del Ministero della Salute per l'anno 2023 e rinnovato fino al 31.12.2025 con decreto n. 0049004-21/12/2023 del Direttore generale della Direzione generale igiene, sicurezza degli alimenti e nutrizione del Ministero della Salute.
  - esecuzione di Audit sull'Autorità Competente Locale - una AULSS del Veneto, nell'anno 2024, in qualità di osservatore (art. 6 del regolamento UE 2017/625);
  - partecipazione a "VENETO PER LA SALUTE APERTURA DEL TAVOLO DI COORDINAMENTO REGIONALE" al fine di dare attuazione a quanto previsto dal Protocollo d'Intesa "VENETO PER LA SALUTE", per la promozione del benessere e del diritto alla salute mediante la predisposizione di un sistema integrato di azioni e lo sviluppo dei processi di intersettorialità, in attuazione del PRP 2020-2025.

Di essere:

- referente (redazione, monitoraggio e rendicontazione) per gli anni 2023 e 2024 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, ivi compresi gli aromi di fumo, sia nella materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III al Regolamento CE n. 1334/2008"*;
  - *"Piano regionale per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti"*;
- organizzatrice di incontri informativi con i referenti aziendali dei piani di campionamento di cui sopra e relatrice negli incontri stessi.

Di essere di supporto alla Direzione della U.O. Sicurezza Alimentare:

- per lo sviluppo del nuovo Sistema Informativo per la Sicurezza Alimentare e Veterinaria del Veneto;

- per la risposta a quesiti, in qualità di tecnico esperto, nel settore dell'igiene degli alimenti e della sicurezza alimentare (predisposizione note formali a firma del Direttore e risposte in autonomia per posta elettronica e al telefono) richiesti dal personale delle AULSS;
- per le seguenti tematiche:
  - allerte;
  - Piano delle emergenze per alimenti e mangimi;
  - rendicontazioni;
  - nutrizione con l'Unità Organizzativa "Prevenzione e Sanità Pubblica";
  - malattie a trasmissione alimentare;
  - ristorazione collettiva e pubblica;
  - registrazioni e riconoscimento di imprese alimentari.
  - "Gruppo di lavoro Regionale MOCA – plastica riciclata", compresa la redazione di check list.

### **Dal 01.02.2018 al 14.03.2022**

Di aver firmato, per il Direttore del Servizio igiene Alimenti e Nutrizione, tutti gli atti predisposti presso il SIAN del Distretto Pieve di Soligo dell'AULSS n. 2 Marca Trevigiana, e in alcuni periodi anche per il Distretto di Montebelluna, assumendosi la responsabilità relativa a tutte le attività ordinarie. In caso di attività straordinarie di una certa rilevanza (ad es. chiusura di un'attività, proposte di Ordinanza Sindacale in caso di non conformità dell'acqua potabile) gli atti firmati venivano concordati con il Direttore del Servizio.

Che in data 21.03.2018 il Direttore ff del Servizio igiene Alimenti e Nutrizione dr. Giovanni Gallo le formalizzava l'incarico delle funzioni inerenti la direzione locale delle attività SIAN nel Distretto di Pieve di Soligo con delega di firma degli atti "per il Direttore".

Che in data 7.09.2018 le sono stati affidati compiti di firma degli atti sanitari di natura ordinaria per il Distretto di Pieve di Soligo, formalizzati con e-mail del dr. Stefano De Rui in qualità di Coordinatore dei Servizi Veterinari e SIAN.

Che il Direttore del Servizio igiene Alimenti e Nutrizione dr.ssa Paola Corziali, dapprima con accordi verbali del 13.11.2018 e successivamente formalizzati con lettera prot. n. 24140 del 06.02.2019, le ha affidato compiti di dirigente referente per sede distrettuale, con 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, oltre ad essere referente locale per il piano della trasparenza e per il piano anticorruzione.

Quanto sopra viene ribadito anche tra gli obiettivi di budget del 2020 con la seguente dicitura: "espletare in modo completo il ruolo di dirigente referente distrettuale SIAN".

Che presso il SIAN del Distretto Pieve di Soligo facevano capo 6 Tecnici della Prevenzione e 2 Amministrativi.

### **Dal 01.07.2017 al 31.01.2018**

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

- la gestione del budget;
- la gestione e la valutazione di tutto il personale SIAN (Tecnico della Prevenzione Coordinatore, Tecnici della Prevenzione e Amministrativi);
- la verifica periodica del rispetto del PRIC (Piano regionale integrato dei controlli in materia di sicurezza alimentare pubblicato con DGRV n. 1915 del 27 novembre 2017), del PAIC (Piano Aziendale Integrato dei Controlli anno 2017 dell'AULSS 2 Marca Trevigiana) e del PPA (Piano Prevenzione Aziendale attuativo del Piano Regionale della Prevenzione - PRP - 2014-2018);
- 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;
- la predisposizione/sottoscrizione di progetti nell'ambito dell'area Igiene della Nutrizione e dell'area Igiene degli Alimenti;

- la gestione delle tariffe previste dal D.Lgs. 194/2008 - *Disciplina delle modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del regolamento (CE) n. 882/2004* - abrogato dal D.Lgs 32/2021.

#### **Dal 01.10.2009 al 30.06.2015**

Che con nota prot. n. 431/SAN del 21.04.2011, a firma del Responsabile del SIAN, le sono stati conferiti i seguenti incarichi di natura professionale di base:

- > **"conferimento di incarico di natura professionale di base:**
  - ... competenze relative alle attività di sorveglianza della ristorazione collettiva (scolastica, extraospedaliera, ecc.), quali valutazione menù, partecipazione a commissioni mensa, applicazione delle linee guida regionali in materiale di ristorazione scolastica ed extraospedaliera, ecc.";
- > **collaborazione e corresponsabilità nelle attività connesse a:**
  - sicurezza alimentare e controllo ufficiale (Denuncia Inizio Attività per le registrazioni delle imprese alimentari, allerte, ecc.);
  - attività formative/informative rivolte agli operatori del settore e altri target di popolazione;
  - formazione del personale."

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

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

#### **Dal 01.10.2009 al 14.03.2022**

Che durante la pandemia di Covid-19 ha effettuato le varie attività che le venivano assegnate per la gestione di questa emergenza sanitaria.

Di essersi occupata di varie attività nell'ambito dell'area Igiene degli Alimenti e specificatamente riguardanti la:

- gestione dei rapporti di prova non conformi delle acque destinate al consumo umano;
- gestione dei rapporti di prova non conformi dei campioni di alimenti;
- gestione dei sequestri/dissequestri di alimenti/locali, anche effettuati dai N.A.S.;
- gestione della sospensione/chiusura dell'attività delle Imprese Alimentari a volte anche affiancando i Tecnici della Prevenzione durante il sopralluogo;
- gestione delle tossinfezioni alimentari;
- gestione delle allerte SIAN con l'utilizzo della piattaforma iRASFF;
- gestione dei certificati per l'esportazione;
- effettuazione di AUDIT come AGA (Assistente Gruppo di Audit) e RGA (Responsabile Gruppo di Audit) in formazione;
- 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;
- valutazione dei Piani di Autocontrollo basati sui principi dell'HACCP;
- verifica di efficacia, sia documentale (a posteriori) che sul campo, relativa ai controlli ufficiali effettuati dai Tecnici della Prevenzione;
- accreditamento, in quanto dal 2012 e fino all'unione delle ULSS era membro del team aziendale "Sanità Animale e Sicurezza Alimentare" per l'Accreditamento all'Eccellenza secondo lo standard canadese dell'Accreditation Canada;
- partecipazione al gruppo di lavoro per la stesura del documento "Piano per le emergenze idriche";
- 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 ed HACCP");

- partecipazione, nell'anno 2017, al Gruppo di lavoro Regionale sulla revisione delle PPL (Piccole Produzioni Locali);
- organizzazione e gestione di corsi sulla sicurezza alimentare con crediti formativi ECM, compresa l'attività di docenza;
- partecipazione al gruppo di lavoro ristretto sulle procedure di lavoro unificate alla luce del nuovo assetto organizzativo dell'UOC SIAN dell'AULSS 2 Marca Trevigiana.

### **Dal 01.10.2009 al 14.03.2022**

Di essersi occupata di varie attività nell'ambito dell'area Igiene della Nutrizione e precisamente riguardanti la:

- valutazione dei menù delle case di riposo e delle scuole secondo quanto previsto dalle "Linee di Indirizzo per la Ristorazione nelle strutture assistenziali extra ospedaliere" e dalle "Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica" della Regione Veneto. Il menù veniva valutato per quanto riguardava l'apporto energetico, la corretta ripartizione dei macronutrienti (proteine, lipidi e carboidrati) e la frequenza dei primi e secondi piatti. Venivano valutate anche le merende;
- partecipazione alle Commissioni Mensa, su richiesta dei Comuni, per una valutazione e risoluzione delle eventuali criticità della ristorazione scolastica;
- effettuazione della formazione, prevista dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto, per i membri delle Commissioni Mensa;
- effettuazione di incontri informativi rivolti ai genitori della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado sui principi base per una corretta alimentazione e l'applicazione delle "Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica" della Regione Veneto;
- docenza sulla corretta alimentazione nei corsi per le Assistenti Sanitarie impegnate nello Screening Cardiovascolare;
- effettuazione di incontri informativi sulla corretta alimentazione rivolti a specifici target di popolazione;
- partecipazione, nell'anno 2010, al progetto regionale "Alimentiinsalute", effettuando due incontri con i consumatori presso un supermercato di Conegliano;
- partecipazione al gruppo di lavoro per la stesura di un diario scolastico per i bambini delle scuole primarie e secondarie di primo grado per l'anno scolastico 2015-2016, promosso da SAVNO, dove sono stati trattati argomenti di nutrizione, attività fisica e sostenibilità;
- partecipazione al gruppo di lavoro sul progetto "Mangia Sano in Pizzeria" rivolto alle pizzerie del vittoriese, le quali, oltre a rispettare i requisiti igienico-sanitari, dovevano anche rispettare un decalogo, riguardante sia aspetti nutrizionali che merceologici, predisposto dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ex AULSS 7 Pieve di Soligo e dall'ASCOM di Vittorio Veneto;
- organizzazione e 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, compresa l'attività di docenza;
- organizzazione e realizzazione o solo realizzazione, in ambito aziendale, delle attività riguardanti il progetto "OKkio alla Salute" (progetto con cadenza biennale e dal 2016 triennale);
- effettuazione 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, per i quali era referente (es. "CIBO INTELLIGENTE 2009-2010", "EDUCARE ALLA CORRETTA ALIMENTAZIONE NELLA SCUOLA PRIMARIA - MODULO A - PRIMA COLAZIONE E MERENDA e - MODULO B - FRUTTA E VERDURA", "IL SIGNOR IODIO E IL SIGNOR POCO SALE", ecc.);

- organizzazione e conduzione di *"PERCORSI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE DI GRUPPO"* per i pazienti del Dipartimento di Salute Mentale e per i soggetti a rischio di malattie cardiovascolari (sovrappeso, obesità viscerale, ecc.) reclutati nell'ambito dei progetti di Screening Cardiovascolare dell'ex AULSS 7 Pieve di Soligo (TV) quali: *"Cardio1"* (soggetti sani afferenti all'UTAP di Follina di età compresa tra i 45 e i 59 anni), *"Cardio 50 dipendenti"* (dipendenti sani cinquantenni) e *"Cardio 50 Quartier del Piave"* (soggetti sani neo cinquantenni residente nel Quartier del Piave). In tali percorsi applicava il counselling motivazionale nutrizionale finalizzato a ottenere un cambiamento dei comportamenti alimentari scorretti, per la prevenzione delle malattie cardiovascolari, dove le persone erano incoraggiate a diventare dei collaboratori attivi nel cambiamento comportamentale;
- organizzazione e gestione delle consulenze nutrizionali individuali, con l'applicazione del counselling motivazionale nutrizionale;
- 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;
- 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;
- partecipazione al gruppo di lavoro *"Progetto Benessere - Protocollo SIAN"*, la cui attività era finalizzata ad ottenere un cambiamento dei comportamenti alimentari scorretti nei pazienti del Dipartimento di Salute Mentale;
- partecipazione, negli anni 2017 e 2019, all'iniziativa di Medici con l'Africa Cuamm denominata *"IL TRENO DELLA SALUTE PREVENZIONE E SOLIDARIETÀ"*, per quanto riguardava la consulenza nutrizionale;
- 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;
- stipulazione, con Delibera del Direttore Generale n. 1860 del 12/10/2017, per l'anno scolastico 2017/2018 di una convenzione con l'Istituto Alberghiero IPSSAR Beltrame di Vittorio Veneto: *"CONVENZIONE PER LA DISCIPLINA DEI RAPPORTI DI COLLABORAZIONE IN CAMPO ALIMENTARE TRA L'AZIENDA ULSS N. 2 MARCA TREVIGIANA E L'ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE - ALFREDO BELTRAME - DI VITTORIO VENETO"*. In tale convenzione l'Istituto si impegnava a:- *"collaborare con l'Unità Operativa Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione del Distretto di Pieve di Soligo dell'AULSS2 Marca Trevigiana, per la realizzazione dell'evento formativo "Ristorazione collettiva: aggiornamento in tema di diete speciali e lotta allo spreco alimentare", fornendo a titolo gratuito: 1) la sala polifunzionale della capienza di circa 100 posti, per la realizzazione della parte teorica dell'evento formativo (un pomeriggio dalle ore 14,30 alle ore 18,30); 2) il laboratorio "cucina rossa" della capienza di n. 25 persone, per la realizzazione della parte pratica (due pomeriggi dalle ore 15,30 alle ore 18,30); 3) la sala polifunzionale per permettere la visione in differita del corso di cucina, precedentemente registrato nella "cucina rossa", a 70 persone (un pomeriggio dalle ore 15,30 alle ore 18,30)"*. Tale convenzione è stata rinnovata anche per l'anno scolastico 2018/2019 con Delibera del Direttore Generale n. 1267 del 26/07/2018;
- partecipazione, nell'anno 2020, alla Commissione per la valutazione dei *"Project Work – Master"* A.S. 2019/2020 dell'Istituto Alberghiero IPSSAR Beltrame di Vittorio Veneto (TV), con il compito di valutare le proposte progettuali dei ragazzi del quinto anno;
- predisposizione di tre comunicati stampa dal titolo *"Corretta Nutrizione"* (pubblicato nel 2013) - *"Mangiar bene per prevenire le malattie"* (pubblicato nel 2013) - *"L'importanza della riduzione del sale nell'alimentazione"* (pubblicato nel 2014);
- partecipazione ad un'intervista radiofonica nel 2013 dal titolo: *"Alimentazione e prevenzione delle malattie"*;
- partecipazione, in data 23.12.2015, ad un'intervista televisiva su TV EDEN CANALE 86 sul progetto *"Mangia Sano in Pizzeria"*;

- partecipazione, in data 17.04.2016, ad un'intervista dal titolo "Informazione e Nutrizione" pubblicata sul notiziario on-line Qdpnews.it;
- partecipazione come correlatrice alle seguenti tesi di laurea:
  - "LA SORVEGLIANZA SANITARIA AI VOLONTARI ANTICENDI 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 Sanitari 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.

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.

#### **CASISTICA**

Si allega alla domanda di ammissione n. 2 certificazioni in copia che si dichiarano, ai sensi degli artt. 19 e 47 del D.P.R. 445/2000, conformi agli originali.

#### **DI NON AVER SVOLTO ATTIVITA' DIDATTICA PRESSO CORSI DI STUDIO PER IL CONSEGUIMENTO DI DIPLOMI DI LAUREA O DI SPECIALIZZAZIONE**

#### **PUBBLICAZIONI**

La sottoscritta, 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:

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'ATTIVITA' FISICA IN ADOLESCENZA: CONTRIBUTI SCIENTIFICI ED ATTIVITA' DI CAMPO  
 Autori: D. Sandri , V. Marcotrigiano; 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 QUALITA' 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. "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.  
 Documento a cura di: 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, MICIELI ELISA, MURARO ANTONELLA, PACCAGNELLA AGOSTINO, PALLINI PAOLO, REBESAN FRANCO, **SANDRI DANIELA**, SCREMIN SILVIA, SPINELLA PAOLO, TESSARI STEFANIA, TONIOLO ALICE, VANZO ANGIOLA, ZAMBELLI LORENA.  
 Note: ho contribuito in modo particolare alla stesura dell'ALLEGATO 4.  
 File PDF
  
9. "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.  
 Documento a cura di: 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, MICIELI ELISA, MURARO ANTONELLA, PACCAGNELLA AGOSTINO, PALLINI PAOLO, REBESAN FRANCO, **SANDRI DANIELA**, SARTI SERENA, SPINELLA PAOLO, TESSARI STEFANIA, TONIOLO ALICE, VANZO ANGIOLA, ZAMBELLI LORENA.  
 Note: ho contribuito in modo particolare alla stesura dell'ALLEGATO 4.  
 File PDF

**DI NON AVERE EFFETTUATO SOGGIORNI DI STUDIO O DI ADDESTRAMENTO PROFESSIONALE IN RILEVANTI STRUTTURE ITALIANE O ESTERE DI DURATA NON INFERIORE AD UN ANNO**

**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. Argomento trattato: "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. Argomento trattato: "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. Argomento trattato: "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. Argomento trattato: "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 "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 "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 dall'ULSS 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 "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 08.02.2017. Argomento trattato: "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 "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 29.03.2017. Argomento trattato: "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 "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 19.04.2017. Argomento trattato: "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 QUALITA' 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 QUALITA' 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'UOS 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 "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 "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 "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 05.04.2018. Argomento trattato: "LEGISLAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E PRINCIPI BASE PER L'ELABORAZIONE DI UN PIANO DI AUTOCOTROLLO 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 "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 "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 "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 11.04.2019. Argomento trattato: "LEGISLAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E PRINCIPI BASE PER L'ELABORAZIONE DI UN PIANO DI AUTOCOTROLLO 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 "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi a Vittorio Veneto in data 28.01.2020. Argomento trattato: "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 "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi in data 14.05.2020. Argomento trattato: "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," organizzato dall'Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi in data 19.02.2021. Argomento trattato: "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 "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi in data 29.04.2021. Argomento trattato: "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 "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e tenutosi in data 08.03.2022. Argomento trattato: "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 dalla Regione del Veneto e tenutosi a Legnaro (PD) presso la sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie in data 22.09.2022. Argomenti trattati: "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 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. Argomento trattato: "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 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 dal titolo "IL CONTROLLO UFFICIALE PER LA VERIFICA DEI REQUISITI IN MATERIA D'IGIENE PRESSO LE AZIENDE AGRICOLE" organizzato 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 ESPRESI 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).
- 50) Corso dal titolo "LE AZIONI AMMINISTRATIVE IN CASO DI SOSPETTA E ACCERTATA NON CONFORMITÀ (REGOLAMENTO UE 2017/625)" organizzato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Legnaro (PD) presso la sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie in data 21.06.2023. Argomenti trattati: "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).
  - 51) Corso dal titolo "LE AZIONI AMMINISTRATIVE IN CASO DI SOSPETTA E ACCERTATA NON CONFORMITÀ (REGOLAMENTO UE 2017/625)" organizzato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Castelfranco (TV) presso l'Ospedale San Giacomo Apostolo in data 27.09.2023. Argomenti trattati: "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).
  - 52) 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. Argomento trattato: "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.).
  - 53) Corso in modalità webinar dal titolo "I CONTROLLI UFFICIALI: AGGIORNAMENTO NORMATIVO, PROGRAMMAZIONE E RENDICONTAZIONE" organizzato 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).
  - 54) Corso dal titolo "CORSO BASE SUI CONTROLLI UFFICIALI E LE ALTRE ATTIVITÀ UFFICIALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) 2017/625" organizzato 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).
  - 55) 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 dalla Regione del Veneto e tenutosi presso la Sala Polifunzionale del Palazzo Grandi Stazioni a Venezia (VE) 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).
  - 56) Corso dal titolo "AUDIT DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA AGROALIMENTARE - REGOLAMENTO (UE) 2017/625" organizzato dalla Regione del Veneto e tenutosi presso la Sala Polifunzionale del Palazzo Grandi Stazioni a Venezia (VE) 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).
  - 57) 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 crediti formativi E.C.M. in corso come relatore).

**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'AUTORITA' ALLA QUALITA'" organizzato dall'AULSS n. 5 "OVEST VICENTINO" e svoltosi a Montecchio Maggiore (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'ATTIVITA' 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'UNIVERSITA' 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'ATTIVITA' 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'OBESITA' INFANTILE: STRATEGIE NUTRIZIONALI DALLA GRAVIDANZA ALL'ETA' 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 UNITA' 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 OPPORTUNITA' 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'ATTIVITA'" 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 ETA' 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 SANITA' 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 – SANITA' 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 "MANGARE 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 SANITA' 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 COMUNITA' DI APPRENDIMENTO A COMUNITA' 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 COLLOQUO 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 COLLOQUO 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'ATTIVITA' 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 "OBESITA', 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'OBESITA' INFANTILE" organizzata dall'AULLS 6 Vicenza e tenutasi 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'ATTIVITA' 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, OBESITA' 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'OBESITA' 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 INTREMIO" 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 NURTIZIONE 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 QUALITA' 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 VERITA' 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-IMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE" organizzato dal SIAN dell'AULSS n. 2 Marca Trevigiana e tenutosi dal 09.04.2018 al 31.12.2018 (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 NITI, 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'INTERSETTORIALITA' (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 NaturalPoint 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 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 (con 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 dal 31 ottobre 2022 al 04 novembre 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 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 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 (con 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 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 - 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 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 - non previsto attestato di partecipazione e non previsti crediti E.C.M. come uditore in quanto relatore e Responsabile Scientifico).
  - 175) Corso in modalità webinar dal titolo "FORMAZIONE IN MATERIA DI DIRITTI SANITARI" organizzato dalla Regione del Veneto dal 16.11.2023 al 17.11.2023. Durata per ore complessive n. 8 (con esame finale - non previsto attestato di partecipazione e non previsti crediti E.C.M. come uditore in quanto Responsabile Scientifico).
  - 176) 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 dalla Regione del Veneto in data 12.12.2023. Durata per ore complessive n. 4 (con esame finale - non previsto attestato di partecipazione e non previsti crediti E.C.M. come uditore in quanto Responsabile Scientifico).
  - 177) Webinar dal titolo "MTA: AGGIORNAMENTI SULLE ATTIVITA' DELLA REGIONE DEL VENETO" organizzato 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.).
  - 178) 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.).
  - 179) Corso in modalità webinar dal titolo "PIANI DI CAMPIONAMENTO PER LA VERIFICA DEI CRITERI MICROBIOLOGICI E OGM NEGLI ALIMENTI" organizzato 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.).
  - 180) Corso dal titolo "CORSO BASE SUI CONTROLLI UFFICIALI E LE ALTRE ATTIVITÀ UFFICIALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) 2017/625" organizzato 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 (con esame finale - senza crediti formativi E.C.M. in quanto acquisiti come docente).
  - 181) Corso in modalità webinar dal titolo "MOCA DI PLASTICA RICICLATA: CRITERI DI BASE PER L'IMPLEMENTAZIONE DEL REGOLAMENTO (UE) 2022/1616" organizzato dalla Regione del Veneto in data 11.06.2024 per ore complessive n. 4 (con esame finale - senza crediti formativi E.C.M. in quanto acquisiti come Responsabile Scientifico e tutor).
  - 182) Corso dal titolo "IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO GLI IMPIANTI DI RICICLAGGIO DELLA PLASTICA DESTINATA A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI" organizzato 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 (con esame finale - senza crediti formativi E.C.M. in quanto acquisiti come Responsabile Scientifico).
  - 183) 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.).
  - 184) Corso in modalità webinar dal titolo "LE ACQUE NELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI: NORMATIVE A CONFRONTO" organizzato dalla Regione del Veneto in data 02.07.2024 per ore complessive n. 4 (con esame finale - senza crediti formativi E.C.M. in quanto acquisiti come Responsabile Scientifico e tutor).
  - 185) 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 dalla Regione del Veneto e tenutosi a Venezia (VE) in data 24.07.2024 per ore complessive n. 7,30 (con esame finale e 7 crediti formativi E.C.M.).
  - 186) Corso dal titolo "AUDIT DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA AGROALIMENTARE - REGOLAMENTO (UE) 2017/625" organizzato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Venezia (VE) dal 25.07.2024 al 26.07.2024 per ore complessive n. 14,30 (con esame finale e 14 crediti formativi E.C.M.).
  - 187) Corso dal titolo "RASFF, ASSISTENZE AMMINISTRATIVE E COOPERAZIONE, FRODI - NORMATIVA COGENTE E OPERATIVITÀ DEI SISTEMI ELETTRONICI INTEGRATI NEL SISTEMA IMSOC" organiz-

- zato 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.).
- 188) Corso dal titolo "AUDIT DELLE AUTORITÀ COMPETENTI AI SENSI DELL'ARTICOLO 6 DEL REGOLAMENTO (UE) 2017/625" organizzato dalla Regione del Veneto e tenutosi a Venezia (VE) dal 27.11.2024 al 29.11.2024 per ore complessive n. 22 (con esame finale e 22 crediti formativi E.C.M.).
- 189) Webinar dal titolo "SORVEGLIANZA E GESTIONE DELLE MTA: AGGIORNAMENTI SULLE ATTIVITÀ DELLA REGIONE DEL VENETO" organizzato 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.).

**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 SOLCI 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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).

## **ULTERIORI ATTIVITÀ**

Che in data 01.04.1985 iniziava a lavorare presso il Settore Veterinario dell'ex ULSS n. 7 di Valdagno (VI) in qualità di op. prof. 1° cat. coll. (Vigile Sanitario). In quel periodo controllava dal punto di vista igienico-sanitario i macelli, le macellerie, i laboratori di sezionamento e confezionamento carni, gli allevamenti di bovini, di suini e di avicunicoli, gli automezzi per il trasporto delle carni e del bestiame, oltre ad effettuare l'attività amministrativa finalizzata al rilascio delle Autorizzazioni Sanitarie. Eseguiva prelievi di campioni di latte e mangimi presso gli allevamenti, di urine presso i macelli e di carni presso i macelli e i laboratori di sezionamento.

Che dal 03.10.1994, dopo aver vinto un concorso, iniziava un rapporto di lavoro alle dipendenze dell'ex ULSS n. 5 di Bassano del Grappa (VI) diventata poi l'ex Azienda Sanitaria ULSS n. 3 di Bassano del Grappa (VI). Inizialmente era inquadrata come operatore professionale 1° cat. Collaboratore e poi, per variazione del contratto di lavoro, come Collaboratore Professionale Sanitario - Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro.

Che durante i primi anni controllava dal punto di vista igienico-sanitario i supermercati, i negozi di generi alimentari, gli stabilimenti di produzione alimenti non di origine animale, i depositi all'ingrosso,

gli alberghi, i bar, i ristoranti e gli agriturismi, oltre ad eseguire prelievi di campioni di alimenti non di origine animale.

Che dal mese di maggio del 1999 fino alla fine del 2003 si occupava della gestione degli inconvenienti igienici e dei relativi sopralluoghi, dell'archivio parrucchieri, estetisti, tatuatori, piercer, poliambulatori e apparecchiature radiologiche, oltre a svolgere l'attività prettamente amministrativa del Dipartimento di Prevenzione.

Che nell'anno 2004 è ritornata ad occuparsi delle attività del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, mantenendo ancora gli inconvenienti igienici e la gestione degli archivi di parrucchieri, estetisti, tatuatori, piercer, poliambulatori e apparecchiature radiologiche. Al SIAN effettuava pareri preventivi, la classificazione del rischio presso gli Stabilimenti non al dettaglio, oltre ai controlli ufficiali presso bar, ristoranti, agriturismi, stabilimenti di produzione alimenti non di origine animale, depositi all'ingrosso di alimenti non di origine animale, supermercati, negozi di generi alimentari, mense di ditte, scuole e case di riposo, rivendite di prodotti fitosanitari, aziende agricole che usavano prodotti fitosanitari, alberghi e similari. Eseguiva inoltre anche prelievi di campioni di alimenti non di origine animale. Svolgeva anche l'attività amministrativa finalizzata al rilascio di pareri preventivi, registrazioni, aggiornamenti, classificazioni e prescrizioni per l'adeguamento igienico-sanitario.

Che durante gli ultimi due anni della scuola di specializzazione in Scienza dell'Alimentazione ha frequentato, per il tirocinio pratico, l'ambulatorio nutrizionale del SIAN dell'ex AULSS 3 di Bassano del Grappa (VI).

Che con la tesi di specializzazione, da titolo *"LA RISTORAZIONE ASSISTENZIALE: ANALISI DELLA SITUAZIONE NELLE CASE DI RIPOSO DELL'AZIENDA ULSS N. 3 DI BASSANO DEL GRAPPA"*, ha analizzato in modo dettagliato la ristorazione nelle 20 strutture residenziali extra-ospedaliere socio-assistenziali (case di riposo) dell'Az. ULSS n. 3 di Bassano del Grappa (VI).

Che la sua tesi le ha permesso di preparare un abstract per l'area riservata ai Poster in occasione della Riunione Nazionale SINU tenutasi a Roma in data 11 e 12 dicembre 2008: *"LA RISTORAZIONE ASSISTENZIALE: ANALISI DELLA SITUAZIONE NELLE CASE DI RIPOSO DELL'AZIENDA ULSS N. 3 DI BASSANO DEL GRAPPA"* - Sandri D., Pavan P., Stano A., Caregato L.

Che il lavoro della sua tesi è stato pubblicato anche sulla rivista scientifica: *L'Igiene Moderna* (2008): 130, 177-198 - *"L'ALIMENTAZIONE NELLE CASE DI RISPOSTO DEL VENETO"* - Sandri D., Pavan P., Stano A., Moda F., Caregato L.

#### **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 tenutosi 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 ATTIVITA' 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^ 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^ 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.

## CAPACITA' E COMPETENZE

### **Le seguenti capacità e competenze organizzative:**

relative alle funzioni ricoperte in qualità di Responsabile f.f. dell'UOSD SIAN del Distretto di Pieve di Soligo dell'AULSS 2 Marca Trevigiana e riguardanti in particolare:

- la gestione del budget;
- la gestione e la valutazione di tutto il personale del SIAN (Tecnico della Prevenzione Coordinatore, Tecnici della Prevenzione e Amministrativi);
- 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;
- la predisposizione/sottoscrizione di progetti nell'ambito dell'area Igiene della Nutrizione e dell'area Igiene degli Alimenti;
- la gestione del Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC), del Piano Aziendale Integrato dei Controlli (PAIC) e del Piano Prevenzione Aziendale (PPA).

Relative alle funzioni ricoperte presso l'UO Sicurezza Alimentare della Regione del Veneto e riguardanti in particolare:

- la collaborazione nella 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;
- la pianificazione e la programmazione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali, il coordinamento e la formazione del personale delle AULSS nei seguenti ambiti:
  - la produzioni primarie degli alimenti di origine non animale;
  - gli additivi e gli aromi;
  - gli integratori alimentari;
  - gli alimenti addizionati di vitamine e minerali;
  - gli alimenti per gruppi specifici di popolazione (regolamento UE 609/2013);
- la predisposizione e la gestione per gli anni 2023 e 2024 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, ivi compresi gli aromi di fumo, sia nella materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III al Regolamento CE n. 1334/2008"*;
  - *"Piano regionale per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti"*.

### **Le seguenti capacità e competenze tecniche:**

relative:

- 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);
- alla predisposizione di: note; atti e provvedimenti amministrativi; piani di campionamento.

### **Le seguenti capacità e competenze relazionali:**

relative alla capacità, in qualità di Responsabile f.f. dell'UOSD SIAN, di gestire in modo efficace le riunioni con i collaboratori (Tecnici della Prevenzione e Amministrativi), ascoltando i loro bisogni e valorizzando le loro attitudini.

Capacità di confronto continuo con i Tecnici della Prevenzione e Amministrativi del SIAN della sede distrettuale di Pieve di Soligo, in qualità di Dirigente referente.

Capacità di relazione empatica con le persone gestite sia nell'ambito dei "PERCORSI DI EDUCAZIONE

ALIMENTARE DI GRUPPO" che individualmente. Oltre alla capacità di interazione, compresa la collaborazione, con il personale: di altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione e dell'ULSS; delle Amministrazioni Comunali; dell'ARPAV (Agenzia Regionale per la Prevenzione e Protezione Ambientale del Veneto); dell'IZSve (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie); del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute N.A.S. di Treviso; di Enti e Associazioni; delle scuole; di alcuni Uffici (2, 4 e 6) della ex Direzione Generale Igiene e Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione (DGISAN) del Ministero della Salute; dell'Istituto Superiore di Sanità e delle Regioni/Province Autonome.

***Le seguenti lingue straniere conosciute:***

Madrelingua: italiano.

Lingua straniera: inglese

Comprensione ascolto: B1 buono - comprensione lettura: B1 buono - espressione interazione: B1 buono - espressione produzione orale: B1 buono - scrittura: A1/2 elementare

Lingua straniera: francese

Comprensione ascolto: A1/2 elementare - comprensione lettura: A1/2 elementare - espressione interazione: A1/2 elementare - espressione produzione orale: A1/2 elementare - scrittura: A1/2 elementare

***Le seguenti altre capacità e competenze:***

relative a tutte le attività riguardanti l'ambito Igiene degli Alimenti e l'area Igiene della Nutrizione, come precedentemente descritto nella parte relativa alla "POSIZIONE FUNZIONALE NELLE STRUTTURE E COMPETENZE", acquisite anche attraverso un costante aggiornamento.

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 e dall'allegato A) alla deliberazione della Giunta Regionale del Veneto del 6 settembre 2022, n. 1096.

Bassano del Grappa, 03.01.2025

LA DICHIARANTE



---