



# CURRICULUM VITAE

DICHIARA:

## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome/Cognome  
E-mail

**BETTI BARBARA**  
[barbara.betti.veterinaria@asl5.liguria.it](mailto:barbara.betti.veterinaria@asl5.liguria.it)

## ESPERIENZA LAVORATIVA

### ○ Dal 1 gennaio 2021

Posto occupato  
Tipo di azienda o settore

### **Asl 5 Spezzino (SP)**

Dirigente Veterinario a tempo indeterminato  
Azienda sanitaria locale; Settore Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati;

Principali attività

### **Controllo Ufficiale**

### ○ Dal 16 ottobre 2016 al 31 dicembre 2020

Posto occupato  
Tipo di azienda o settore

### **Asl 5 Spezzino (SP)**

Incarico a tempo indeterminato per **38 ore** settimanali ai sensi dell'Accordo Collettivo Nazionale 23 marzo 2005 e successive modifiche ed integrazioni

Azienda sanitaria locale; Settore Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati;

Principali attività

### **Controllo Ufficiale**

### ○ Dal 15 ottobre 2015 al 15 ottobre 2016

Posto occupato  
Tipo di azienda o settore

### **Asl 5 Spezzino (SP)**

Incarico a tempo determinato per **24 ore** settimanali ai sensi dell'Accordo Collettivo Nazionale 23 marzo 2005 e successive modifiche ed integrazioni

Azienda sanitaria locale; Settore Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati; Settore igiene degli alimenti e nutrizione.

Principali attività

### **Controllo Ufficiale**

### ○ Da ottobre 2014 a luglio 2015

Posto occupato

### **Asl 5 Spezzino (SP)**

Sostituzioni svolte nella branca: "Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati" per un totale di **208,45 ore** ai sensi dell'Accordo Collettivo Nazionale 23 marzo 2005 e successive modifiche ed integrazioni, art. 40.



## CURRICULUM VITAE

Tipo di azienda o settore	Azienda sanitaria locale; Settore Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati; Settore igiene degli alimenti e nutrizione.
Principali attività	<b>Controllo Ufficiale presso gli impianti di macellazione</b>
○ Dal 01/10/2014 al 30/09/2015	<b>Asl 5 Spezzino (SP)</b>
Posto occupato	Borsa di studio della durata di <b>1 anno</b>
Tipo di azienda o settore	Azienda sanitaria locale; Settore Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati; Settore igiene degli alimenti e nutrizione.
Principali attività	<b>Riclassificazione delle acque del Golfo della Spezia ai fini della molluschicoltura</b>
○ Dall'Anno Accademico 2013/2014	<b>Università di Pisa Dipartimento Scienze Veterinarie</b>
Posto occupato	Culture della materia nel Corso di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria
Tipo di azienda o settore	Settore scientifico-disciplinare VET/04
Principali attività	Seminari nell'insegnamento denominato <b>"Ispezione e controllo dei prodotti di origine animale e lavori pratici nei macelli - Normativa veterinaria degli alimenti di origine animale"</b>
○ 28/11/2012	<b>Form Impresa Liguria</b>
Posto occupato	Incarico di docenza per un totale di <b>10 ore</b>
Tipo di azienda o settore	Form Impresa Liguria Via Borachia, 13 – 19126 La Spezia (SP)
Principali attività	Incarico di docenza per le materie "Conservazione alimenti; i manuali di buone prassi igieniche; rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici e microbiologici e loro prevenzione nell'ambito del corso: Progetto la cucina "Tecnico della ristorazione enogastronomico"
○ Dal 17/03/08 al 27/02/10	<b>Ambulatorio Veterinario</b>
Posto occupato	Libero professionista
Tipo di azienda o settore	Ambulatorio veterinario
Principali attività	Clinica medica e chirurgica



# CURRICULUM VITAE

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- **17/01/2014** Master di secondo livello dal titolo: “Scienze degli alimenti: qualità, sicurezza e nutrizione umana” presso l’Università degli Studi di Pisa della durata di 1 anno.
- **31/07/2012** Specializzazione triennale in “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale” presso l’Università degli Studi di Pisa Tesi sperimentale dal titolo “Indagine su utilizzo e conoscenza dei solfiti nella produzione primaria” Votazione 110/110 con lode
- **02/07/2008** Iscrizione all’Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Pisa con il numero 663
- **27/11/2007** Abilitazione all’esercizio della professione veterinaria presso l’Università degli Studi di Pisa
- **21/09/2007** Laurea Specialistica in Medicina Veterinaria presso l’Università degli Studi di Pisa Tesi sperimentale dal titolo: “Evoluzione del profilo microbiologico di orate allevate in mare conservate sotto ghiaccio” Votazione 98/110
- **1997** Diploma di maturità licenza linguistica all’Istituto Tecnico Commerciale Statale “Antonio Pesenti”, Cascina (Pisa)Votazione 60/60.

## PARTECIPAZIONE A CONVEGNI E SEMINARI, PUBBLICAZIONI E ALTRO

- **Pubblicazioni su riviste**
  - D’Amico P., Terenzoni M., Orlandi M., **Betti B.**, Guidi A., Armani A.,  
Etichettatura dei prodotti della pesca: valutazione del livello formativo degli operatori del comparto ittico nel territorio spezzino, Industrie Alimentari volume 56 marzo 2017
  - De Rosa V., Gianardi M. e **Betti B.**,  
Controlli su scambi e importazioni: nuovo S.INTE.S.I., Eurocarni nr 1,2013
  - Armani A., D’Amico P., Castigliero L., **Betti B.**, Gianfaldoni D., Guidi A. e Gandini G.,  
I prodotti ittici dopo Fukushima: le garanzie di sicurezza per il consumatore comunitario, Industrie Alimentari anno 51 n.527 settembre 2012.
  - De Rosa V. e **Betti B.**,  
Tracciabilità dei prodotti ittici e misure di controllo della pesca: queste le novità.  
Il Pesce nr.3/2012



# CURRICULUM VITAE

## o Convegni e Corsi

### □ Partecipazione in qualità di docente:

- **Corso di formazione all'interno del sistema ARCS (Azienda Regionale di Coordinamento per la Salute) il giorno 11/11/2021 per 2.50 ore con attività dal titolo Sanitary Survey nelle zone classificate per la produzione dei MBV - Attori, azioni e collaborazione"**
- **Corso di formazione all'interno del Progetto Sistema Turismo-Qualificare l'offerta, strategia per il territorio – CORSO CHEF Codice Corso AG2018TUR/13/2 per gli Operatori del Settore Alimentare nella ristorazione organizzato da Formimpresa per un totale di 12 ore nelle giornate 5/04/2019, 15/04/2019, 7/05/2019 e 14/05/2019, inerenti le materie: Spreco alimentare, pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, controllo degli animali infestanti ed indesiderati, igiene del personale, buone pratiche di lavorazione; Malattie trasmissibili con gli alimenti; Metodi di autocontrollo e principi del sistema di HACCP, manuali di buone prassi igieniche, articolazione del piano di autocontrollo (analisi del rischio, definizione dei punti critici, monitoraggio e misure correttive, procedure di controllo delocalizzate quali GMP e SOP) con particolare riferimento all'attività di ristorazione.**
- **Corso di formazione all'interno del Progetto Integrato Cuoco Sistema Liguria: Work In Blue per gli Operatori del Settore Alimentare nella ristorazione organizzato da Formimpresa per un totale di 16 ore nelle giornate 14/03/2018, 16/03/2018, 21/03/2018 e 23/03/2018, inerenti le materie: Spreco alimentare, pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, controllo degli animali infestanti ed indesiderati, igiene del personale, buone pratiche di lavorazione; Malattie trasmissibili con gli alimenti; Metodi di autocontrollo e principi del sistema di HACCP, manuali di buone prassi igieniche, articolazione del piano di autocontrollo (analisi del rischio, definizione dei punti critici, monitoraggio e misure correttive, procedure di controllo delocalizzate quali GMP e SOP) con particolare riferimento all'attività di ristorazione.**
- **Corso di formazione per l'acquisizione dell'idoneità allo svolgimento delle operazioni di macellazione secondo Reg. CE 1099/2009 rivolto a tutti gli operatori che svolgono operazioni di maneggiamento, movimentazione, stordimento, macellazione e abbattimento degli animali appartenenti a specie avicunicole che devono conseguire l'attestato di idoneità in ottemperanza all'applicazione del Reg. 1099/2009 tenutosi il 10/11/2015 presso il Dipartimento di Prevenzione Asl 5 Spezzino;**
- **Corso di formazione all'interno del Progetto integrato Stelle in Cucina- Cod. SP14COM-E4353-100\200 – Asse II**



## CURRICULUM VITAE

**Occupabilità – Obiettivo Specifico E-E3-66. per gli Operatori del Settore Alimentare nella ristorazione organizzato da Formimpresa per un totale di 28 ore nelle giornate 17/02/2015, 24/02/2015, 03/03/2015, 10/03/2015, 17/03/2015 e 24/03/2015, inerenti le materie: “Conservazione alimenti; I manuali di buone prassi igieniche; Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione”**

▪ **Corsi di formazione per gli Operatori del Settore Alimentare organizzati da “C.I.P.A.- Centro istruzione professionale agricola” di La Spezia, per un totale di 10 ore, nelle giornate del 10/02/2014, 05/03/2014 e 12/03/2014, inerenti le materie: “Rischi e pericoli alimentari, metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP, legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell’industria alimentare, conservazione degli alimenti, approvvigionamento materie prime e tracciabilità, pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, igiene del personale, i manuali di buona prassi igienica, ambiti tipologia e significato del controllo ufficiale, l’articolazione di un piano di autocontrollo, allergie e intolleranze alimentari e celiachia, produzione primaria;**

▪ **Corsi di formazione per gli Operatori del Settore Alimentare organizzati da “Unione provinciale Agricoltori della Spezia” di La Spezia, per un totale di 6 ore, nelle giornate del 20/11/2013, 21/11/2013 e 25/11/2013, inerenti le materie: “Rischi e pericoli alimentari, metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP, legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell’industria alimentare, conservazione degli alimenti, approvvigionamento materie prime e tracciabilità, pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, igiene del personale, i manuali di buona prassi igienica, ambiti tipologia e significato del controllo ufficiale, l’articolazione di un piano di autocontrollo, allergie e intolleranze alimentari e celiachia, produzione primaria;**

▪ **Corsi di formazione per gli Operatori del Settore Alimentare organizzati da “Coldiretti” di La Spezia, per un totale di 8 ore, nelle giornate di 12/11/2013 e 26/11/2013, inerenti le materie: “Rischi e pericoli alimentari, metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP, legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell’industria alimentare, conservazione degli alimenti, approvvigionamento materie prime e tracciabilità, pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, igiene del personale, i manuali di buona prassi igienica, ambiti tipologia e significato del controllo ufficiale, l’articolazione di un piano di autocontrollo, allergie e intolleranze alimentari e celiachia, produzione primaria;**

▪ **Corsi di formazione per gli Operatori del Settore Alimentare organizzati da “Confcommercio” di La Spezia,**



## CURRICULUM VITAE

per un totale di **40 ore**, nelle giornate di **04/05/2013, 11/05/2013, 27/05/2013, 30/05/2013, 08/06/2013, 15/06/2013, 18/06/2013, 24/02/2014 e 27/02/2014** inerenti le materie:  
“Rischi e pericoli alimentari, metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP, legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell’industria alimentare, conservazione degli alimenti, approvvigionamento materie prime e tracciabilità, pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, igiene del personale, i manuali di buona prassi igienica, ambiti tipologia e significato del controllo ufficiale, l’articolazione di un piano di autocontrollo, allergie e intolleranze alimentari e celiachia”;

▪ **Al “Progetto formativo degli Operatori del Settore Alimentare” organizzato dall’Azienda Sanitaria Locale n.5 “Spezzino”, Struttura Complessa Sicurezza Alimentare e Struttura complessa Sanità Animale, con relazione dal titolo “Igiene della macellazione e comportamenti non idonei” in data 02/10/2012;**

**Partecipazione in qualità di discente:**

- Partecipazione al seminario dal titolo “**Emergenza PSA**” tenutosi presso il palazzo Trecchi di Cremona il 20 aprile 2022;
- Partecipazione al corso dal titolo “**CONTROPERIZIA E CONTROVERSIA A UN ANNO DALL’EMANAZIONE DEL D.LGS. 27/2021**” tenutosi in modalità videoconferenza il 11 marzo 2022 organizzato da IZS Piemonete Liguria e Valle d’Aosta per un totale di 1,8 crediti ECM;
- Partecipazione al corso dal titolo “**I PRODOTTI DELLA PESCA A 360°**” tenutosi in modalità videoconferenza il 30 novembre 2021 organizzato da IZS Lombardia ed Emilia Romagna per un totale di 32 crediti ECM;
- Partecipazione al corso dal titolo “**PANDEMIA DA CORONAVIRUS, UNA VISIONE E UN APPROCCIO “ONE HEALTH”**” tenutosi in modalità videoconferenza il 30 novembre 2021 organizzato da IZS Lombardia ed Emilia Romagna per un totale di 6,5 crediti ECM;
- Partecipazione al corso dal titolo “**TERZO PERCORSO AUDIT SSN**” tenutosi in modalità videoconferenza dal 14 al 22 settembre 2021 organizzato Regione Liguria per un totale di 43 crediti ECM;
- Partecipazione al corso dal titolo “**Il campionamento ufficiale alla luce delle nuove disposizioni normative**” tenutosi in modalità videoconferenza il 29 giugno 2021 organizzato da Profconservizi e AIVI per un totale di 5 crediti ECM;
- Partecipazione al corso dal titolo “**Attuazione Regolamento (UE) 2017/625- Il ciclo di gestione dei controlli ufficiali alla luce degli aggiornamenti normativi comunitari e nazionali**” tenutosi nelle giornate 7, 11, 16 giugno 2021, organizzato da Regione Liguria per un totale di 12 ore di formazione;



## CURRICULUM VITAE

- Partecipazione al corso dal titolo “**Prodotti della pesca: Aggiornamento normativo e aspetti sanitari**” tenutosi presso la ASL 1 di Imperia nelle giornate 11 e 12 novembre 2019 per un totale di 13 ECM;
- Partecipazione al corso dal titolo “**Il nuovo approccio alla Bluetongue**” tenutosi in modalità videoconferenza il 25 marzo 2021 organizzato da IZS Lazio e Toscana per un totale di 1 ora formativa;
- Partecipazione al corso dal titolo “**Sistematica identificativa delle principali specie ittiche di interesse commerciale allo scopo di accertare le non conformità di valenza sanitaria**” tenutosi nelle giornate 5, 12, 26 giugno, 3 luglio, 11,18,25 settembre, 2, 23 ottobre e 6 novembre 2020, organizzato da Sistema Socio Sanitario della Regione Lombardia, ATS Milano Città Metropolitana per un totale 30 ECM;
- Partecipazione al corso dal titolo “**Prodotti della pesca: Aggiornamento normativo e aspetti sanitari**” tenutosi presso la ASL 1 di Imperia nelle giornate 11 e 12 novembre 2019 per un totale di 13 ECM;
  
- Partecipazione all’VIII Convegno Nazionale SIRAM “**Gestione delle applicazioni giuridiche sul rischio ambientale e sanitario**” tenutosi a La Spezia nelle giornate 8 e 9 novembre 2019 per un totale di 8 ore formative;
  
- Partecipazione al corso FAD dal titolo “**Organizzazione, metodi e tecniche del controllo ufficiale**” conseguito in data 4 giugno 2019 per un totale di 50 ECM
  
- Partecipazione al corso dal titolo “**Novità in corso nel settore della sicurezza microbiologica degli alimenti: le linee guida 2016 ai reg. 882/2004, 854/2004 e 2073/2005 e indicazioni contenute nel reg. 625/2017**” tenutosi a Brescia il 9 maggio 2019 per un totale di 5 ECM;
  
- Partecipazione al corso dal titolo “**Protezione degli animali alla macellazione e all'abbattimento - Regolamento 1099: Corso base per responsabili scientifici**” tenutosi a Brescia, Via Cremona 284, il giorno 02 aprile 2019 per un totale di 7 ECM;
  
- Partecipazione al corso FAD dal titolo “**Food contact Materials rules (FCMr)**” conseguito in data 07 marzo 2019 organizzato da BTSF Academy Better Training for Safer Food per un totale di 8 ore formative;
  
- Partecipazione al corso FAD dal titolo “**Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)**” conseguito in data 01 marzo 2019 organizzato da BTSF Academy Better Training for Safer Food per un totale di 8 ore formative;



## CURRICULUM VITAE

- Partecipazione al corso FAD dal titolo “**RASFF Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)**” conseguito in data 20 febbraio 2019 organizzato da BTSF Academy Better Training for Safer Food per un totale di 8 ore formative;
- Partecipazione al corso FAD dal titolo “**Food hygiene and control on fishery products and Live Bivalve Molluscs**” conseguito in data 16 febbraio 2019 organizzato da BTSF Academy Better Training for Safer Food per un totale di 8 ore formative;
- Partecipazione al corso FAD dal titolo “**Animal Welfare at slaughter and killing for disease control (AW)**” conseguito in data 6 febbraio 2019 organizzato da BTSF Academy Better Training for Safer Food per un totale di 8 ore formative;
- Partecipazione al corso FAD dal titolo “**Le zoonosi a trasmissione alimentare: aggiornamento sulle fonti, agenti zoonotici e focolai di tossinfezione alimentare**” organizzato da IZS della Lombardia e dell’Emilia Romagna per un totale di 33 ECM;
- Partecipazione al corso FAD dal titolo “**La nuova etichettatura comunitaria degli alimenti: nozioni di diritto e annotazioni pratiche**” organizzato da IZS della Lombardia e dell’Emilia Romagna per un totale di 20 ECM;
- Partecipazione al corso FAD dal titolo “**Corso di aggiornamento per medici veterinari regolamento 1/2005**” organizzato da IZS della Lombardia e dell’Emilia Romagna per un totale di 7 ECM;
- Partecipazione al corso FAD dal titolo “**I sistemi informativi geografici (GIS) in ambito veterinario**” organizzato da IZS dell’Abruzzo e del Molise “G. Caporale” per un totale di 10 ECM;
- Partecipazione al corso FAD dal titolo “**Il campionamento degli alimenti e mangimi nell’ambito del controllo ufficiale (III edizione)**” organizzato da IZS dell’Abruzzo e del Molise “G. Caporale” per un totale di 21 ECM;
- Partecipazione al corso dal titolo “**I Controlli Ufficiali in campo alimentare il futuro alla luce del Reg. UE/625/2017 e della Comunicazione della Commissione Europea 2016/C 278/01 del 30 luglio 2016**” tenutosi a Genova, Auditorium Confindustria Via San Vincenzo 2 (terzo piano) il giorno 5 dicembre 2017, ECM 8,8;
- Partecipazione al corso dal titolo “**Controllo e gestione degli eventi nel campo della sicurezza alimentare: dagli incidenti**”



## CURRICULUM VITAE

**alle situazioni di crisi”** tenutosi a Genova, Via Fieschi 15, Sala Rappresentanza 11° piano torre A nelle giornate 8-9-10 novembre 2017, ECM 26,3;

▪ Partecipazione al corso dal titolo **“Controllo ufficiale, gestione delle conseguenze dei controlli ufficiali e misure di attuazione di cui al Regolamento 882/2004 e ss.mm.ii. aspetti normativi, organizzativi e procedurali”** tenutosi a Genova, Via Fieschi 15, Sala A piano terra il giorno 26 settembre 2017;

▪ Partecipazione al corso dal titolo **“Gestione delle eccedenze alimentari e contrasto allo spreco”** tenutosi a Milano, presso la facoltà di Medicina Veterinaria nelle giornate 13 e 14 settembre 2017, ECM 17,2;

▪ Partecipazione all’incontro di aggiornamento dal titolo **“Il modello IV informatizzato: aspetti normativi e sanitari”** tenutosi a Fidenza il giorno 7 giugno 2017;

▪ Partecipazione al corso dal titolo **“Regolamento 1169/2011/UE: cos’è cambiato nell’etichettatura dei prodotti alimentari per gli allergici”** tenutosi a Genova Sala Piano Ammezzato, Piazza della Vittoria 15 c/o Sede Regione Liguria nella giornata 15 giugno 2016, ECM 6;

▪ Partecipazione al corso da titolo **“Protocollo tecnico chimico dal campionamento al flusso dati”** tenutosi a Genova, Sala Piano Ammezzato, Piazza della Vittoria 15 c/o Sede Regione Liguria nella giornata 19 maggio 2016, ECM 6,5;

▪ Partecipazione al corso **“La gestione delle attività di Audit su ACT”** tenutosi a Genova, Sala Piano Ammezzato, Piazza della Vittoria 15 c/o Sede Regione Liguria nella giornata 10 maggio 2016, ECM 20;

▪ Partecipazione al **“Corso per auditor/responsabili del gruppo di audit su osa nel campo della sicurezza alimentare reg. all’10 del reg. 882/04 e all’art. 4 del reg. 854/04”** tenutosi a Genova, Sala Piano Ammezzato, Piazza della Vittoria 15 c/o Sede Regione Liguria nelle giornate 01-02-03-04-05 febbraio 2016, ECM 48,4;

▪ Partecipazione al convegno dal titolo **“Caccia alle frodi”** organizzato dall’IZS del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta, tenutosi a Torino il 05/10/2015

▪ Partecipazione all’incontro d’aggiornamento **“Anagrafe equina”** svoltosi a Castelnuovo Magra (SP) in data 19/05/2015



## CURRICULUM VITAE

- Partecipazione al corso dal titolo “**Sistematica e Riconoscimento delle specie ittiche**” tenutosi presso Sala Convegni- ASL Bologna Via Cimarosa 5/2 Casalecchio di Reno - Bologna in data 15/11/2013, 16/11/2013, 22/11/2013, 23/11/2013, 29/11/2013, 30/11/2013 il corso è in fase di accreditamento ECM
- Partecipazione all’evento formativo dal titolo “**la sorveglianza sanitaria nelle aree di raccolta dei molluschi bivalvi vivi**” tenutosi a Pisa nelle date 28/05/2013 e 29/05/2013
- Partecipazione all’evento formativo dal titolo “**Ispezione e controllo dei prodotti ittici**” tenutosi presso Sala Convegni-ASL Bologna Via Cimarosa 5/2 Casalecchio di Reno - Bologna in data 03/05/2013
- Partecipazione all’evento formativo dal titolo “**Il farmaco cos’è cambiato**” seguito in modalità a distanza, valutato con esame finale, organizzato dall’Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell’Emilia Romagna, titolo conseguito il 26/11/2012, ECM 7,5
- Partecipazione all’evento formativo dal titolo “**Vecchie e nuove zoonosi di interesse alimentare: nessi tra produzione primaria e post-primaria**”, formazione a distanza, titolo conseguito il 15/10/2012, ECM 18
- Partecipazione all’evento formativo dal titolo “**Benessere alla macellazione**”, formazione a distanza, titolo conseguito il 24/09/2012, ECM 7,5
- Partecipazione al Convegno dal titolo “**Pericoli Sommersi, Sicurezza Alimentare nei prodotti ittici**” tenutosi presso Sala Porto Antico Capitaneria di Porto (GE) il 28 giugno 2012;
- Partecipazione al Convegno dal titolo “**PisAqua 2012: giornate tecnico-scientifiche di studio sull’acquacoltura**” tenutosi presso l’Università degli studi di Pisa il 3-4 maggio 2012
- Partecipazione al percorso formativo dal titolo “**Sicurezza alimentare e controlli ufficiali nelle filiere corte e produzioni locali. Aspetti specifici, benefici e rischi emergenti**” tenutosi presso Palazzo Trecchi a Cremona il 2-4 aprile 2012, ECM 15
- Partecipazione al corso di formazione Regionale, dal titolo “**Prodotti ittici trasformati, specialità a base di pesce, problematiche sanitarie e prevenzione dei rischi**” tenutosi presso il campus della Formazione, Rispescia (GR) il 2



# CURRICULUM VITAE

dicembre 2011

- Partecipazione all'evento formativo dal titolo "**Quando la terra incontra il mare: produzioni alimentari e ambiente**" tenutosi presso la fondazione Muvita, Agenzano, Genova il 7 ottobre 2011, ECM 6
- Partecipazione all'evento formativo dal titolo "**Qualità, audit e sistemi di gestione per la sicurezza alimentare: aggiornamento degli addetti al sistema regionale di controllo ufficiale della filiera alimentare**" tenutosi presso Centro Tiresia, Lerici, La Spezia i giorni 11 marzo 2008, 12 marzo 2008 e 13 marzo 2008
- Partecipazione al **XII Congresso nazionale SICV**, tenutosi a Pisa presso il Palazzo "La Sapienza" dell'Università di Pisa il 16-18 giugno 2005
- Partecipazione al seminario "**La Viscosupplementazione nelle Principali Patologie Articolari del Cavallo**" tenutosi presso il Dipartimento di Clinica Veterinaria, S. Piero a Grado, Pisa il 13 novembre 2004

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

Madrelingua

**Italiano**

Altre lingue

**Inglese, Francese, Spagnolo**

Autovalutazione

Lingua	Capacità di lettura	Capacità di scrittura	Capacità di espressione orale
<b>INGLESE</b>	BUONA	BUONA	SUFFICIENTE
<b>FRANCESE</b>	BUONA	BUONA	BUONA
<b>SPAGNOLO</b>	BUONA	LIVELLO SCOLASTICO	LIVELLO SCOLASTICO

## CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Eccellenti capacità informatiche

Ottima conoscenza di:

- Concetti teorici di base della tecnologia dell'informazione;
- Uso del Computer e gestione dei file;
- Elaborazione testi (Word);
- Foglio elettronico (Excel);
- Basi di dati (Access);
- Strumenti di presentazione (Power point);
- Reti informatiche e di comunicazione;
- Sistema operativo Windows XP, Windows Vista, Windows 7, Windows 8 e Windows 10
- Utilizzo della piattaforma VETINFO



## CURRICULUM VITAE

“<https://www.vetinfo.sanita.it>” sezione BDN tutte le anagrafi e sezione SINVSA;

- Utilizzo della piattaforma NSIS per le applicazioni: S.INTE.S.I.S. (Gestione Scambi, Gestione Importazioni, Operatori, Gestione e Analisi del Rischio, Controlli Programmati, Anagrafiche di riferimento), S.INTE.S.I.S. STRUTTURE, Pubblicazioni richiami per prodotti non conformi;
- Utilizzo della piattaforma TRACES  
<https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/>  
Patente europea del computer (ECDL)

Patente

Patente B