



CURRICULUM FORMATIVO E PROFESSIONALE

La sottoscritta PAOLA NAVACCHIA

DIRIGENTE MEDICO 1° LIVELLO del

Dipartimento di SANITA' PUBBLICA dell'Azienda USL di BOLOGNA

Unità Operativa Complessa di appartenenza: IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Dichiaro le seguenti **ESPERIENZE PROFESSIONALI:**

Dal 2.11.89 al 14.12.90 assistente medico a tempo determinato Servizio Igiene e Sanità Pubblica USL 22; dal 17.6.91 al 31 marzo 2009 prima assistente e poi dirigente medico 1° livello Servizio Igiene Pubblica S. Lazzaro di Savena a tempo indeterminato; dal 1.4.2009 a tutt'oggi dirigente medico 1° livello presso Unità Operativa Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione.

Dal 16.12.2013 incarico dirigenziale di **Responsabile della Struttura Semplice "Igiene e Nutrizione"** nell'ambito del Dipartimento di Sanità Pubblica (Delibera del direttore Generale n°295 del 16.12.2013).

Dal 1.12.2017 al 28.7.2021 incarico dirigenziale di **Responsabile della Struttura Semplice "Igiene Alimenti Est"** (Delibera 394 del 22.11.2017).

Dal 29.7.2021 a tutt'oggi incarico dirigenziale di **Responsabile della Struttura Semplice "Igiene della Nutrizione"** (Delibera 272 del 29.7.2021).

Esperienze professionali svolte in ambito diverso dal SSN sono state: consulenza – incarico libero-professionale di medico competente presso centri privati di Medicina del Lavoro Sicurtecnica, Dagnini e Moscati (anni '85-'92); incarico medico specialista ambulatoriale in Medicina del Lavoro a 18 ore settimanali presso INAIL Ferrara dal 26.02.91 al 15.06.91.

Laureata in Medicina e Chirurgia presso l'Università degli Studi di Bologna in data 21.10.83 con punteggio di 110 e lode, ho conseguito le Specializzazioni in Medicina del Lavoro presso l'Università degli Studi di Bologna in data 8.7.87 e in Igiene Epidemiologia e Sanità Pubblica presso l'Università degli Studi di Bologna in data 4.7.91.

Ho partecipato nell'anno accademico 2005-2006 in qualità di uditore al Master Universitario di II° livello in Epidemiologia per i Servizi sanitari Regionali dell'Università di Bologna-Scuola Superiore di Politiche per la Salute, per una frequenza complessiva di 290 ore e presentazione di tesi finale inerente l'indagine PASSI.

Ho conseguito in data 17.11.2014 il diploma di Master Universitario di II° livello in Alimentazione e Educazione alla salute svolto nell'anno accademico 2012-2013 presso l'Università degli Studi di Bologna.

Dal **1990 al 2009** presso l'**Unità Operativa Igiene e Sanità Pubblica** Bologna Sud – area territoriale di S.Lazzaro ho partecipato a tutte le attività di Igiene Pubblica (Igiene Edilizia

Urbanistica, Profilassi, Medicina legale come attività ambulatoriale individuale e collegiale e attività necroscopica), acquisendo specifiche esperienze e competenze, oltre ad autonomia operativa, nell'ambito della sicurezza alimentare.

Nel periodo indicato e nell'ambito di: rilascio dei pareri per autorizzazione sanitaria- poi istruttoria per DIA/notifica di Registrazione/Riconoscimento per la produzione vendita e somministrazione di alimenti e bevande; campioni alimenti; acque potabili; controlli ufficiali e ricadute collegate (atti prescrittivi, sospensioni, sanzioni amministrative e penali); gestione delle "allerta"; gestione degli episodi di tossinfezione alimentare, sono stata responsabile di procedimento e referente unica, su subdelega del Direttore di UOC, per l'area distrettuale di S.Lazzaro di Savena. Fino ad istituzione del DATeR (Direzione Assistenziale Tecnica e Riabilitativa) ho gestito il team tecnico dell'area territoriale di S.Lazzaro di Savena assegnato al Coordinamento Alimenti, in particolare per la distribuzione carichi di lavoro e il monitoraggio/ valutazione risultati. Ho svolto nel corso degli anni una funzione costante di tutoraggio e supervisione nei confronti del personale afferente al Coordinamento Alimenti, perseguendo la finalità della conoscenza e applicazione omogenea delle normative specifiche, continuamente innovate fino all'emanazione dei Regolamenti Europei che hanno radicalmente modificato le precedenti modalità operative. Gli strumenti adottati per l'appropriatezza e la qualità dei prodotti sono stati: la partecipazione ai tavoli di lavoro Aziendali, in particolare al Gruppo Alimenti Dipartimentale e di Area Vasta, la partecipazione ai gruppi di progetto obiettivo e alla stesura delle procedure (in particolare le 2 procedure di Area Vasta "Iter procedurale per le Autorizzazioni Sanitarie" e "Prevenzione dei rischi per la salute legati alla produzione di conserve vegetali"); le riunioni settimanali con il team tecnico con la finalità di ridurre la variabilità operativa individuale attraverso la condivisione di linee guida interne e di assicurare la "continuità storica" del Servizio. Ho contribuito attivamente al raggiungimento degli obiettivi del Piano di Lavoro e segnatamente agli obiettivi di budget relativi alla sicurezza alimentare nell'Unità Operativa Bologna Area Sud, e ho assicurato in prima persona il conseguimento degli obiettivi stessi nell'area distrettuale di S. Lazzaro di Savena fino al 31 marzo 2009.

Nel periodo **1996-2004** sono stata anche Responsabile del **Settore di Medicina del Lavoro** per l'effettuazione della sorveglianza sanitaria ex DLgs 626/94 per i dipendenti dell'Azienda USL Bologna Sud e di 8 Comuni del territorio Aziendale con specifico incarico, conferito dalla Direzione Generale dell'Azienda USL Bologna Sud con Deliberazione n°1020 del 26.10.1996, di sovrintendere e coordinare l'attività dei medici competenti assegnati al Settore di Medicina del Lavoro. Ho ricoperto un incarico di responsabilità nella gestione del centro di costo del Settore e delle risorse umane ad esso assegnate (consistenti in 3 medici competenti e 1 ASV) per l'assolvimento dell'obbligo normativo della sorveglianza sanitaria. Si è trattato di funzione complessa svolta in completa autonomia su mandato della Direzione Generale e in staff alla Direzione Sanitaria.

L'obiettivo richiesto dalla Direzione Generale Bologna Sud era l'assolvimento dell'obbligo normativo, posto in capo alla Direzione stessa, della sorveglianza sanitaria dei propri dipendenti; tale obiettivo è stato costantemente raggiunto negli 8 di permanenza all'incarico assegnato.

Dal 1.5.2009 a tutt'oggi la mia attività lavorativa è proseguita presso l'Unità Operativa Complessa **Igiene Alimenti e Nutrizione**, denominata prima Centro e dal 2018 Est, dove ho continuato l'attività legata alla sicurezza alimentare e ho ampliato l'ambito di competenza alle tematiche di igiene della nutrizione.

Per quanto riguarda la Sicurezza alimentare e in particolare gli ambiti di autonomia, su subdelega del Direttore di Unità Operativa Complessa sono stata responsabile di

procedimento e referente per le attività di produzione somministrazione e vendita alimenti di Bologna e ho svolto in autonomia le attività bisettimanali di ricevimento cittadini e progettisti finalizzate all'offerta all'utenza di un servizio integrato finalizzato ad assicurare agli Operatori del Settore Alimentare (OSA), all'atto dell'avvio o della modifica di un'attività, il rispetto dei criteri previsti dai regolamenti vigenti, sia edilizi che igienico-sanitari.

Negli anni 2011-2012 sono stata referente operativo nell'ambito del "Progetto Sibilla" della "Caratterizzazione della qualità microbiologica della pasta ripiene a base di carne prodotte a Bologna: il tortellino". Il Progetto Regionale Sibilla, nato con la finalità di applicare i principi della Microbiologia Predittiva all'attività di controllo ufficiale degli Operatori del Settore Alimentare, coordinato dall'Azienda USL di Reggio Emilia e con la consulenza tecnico-scientifica dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, ha avuto tra gli altri obiettivi quello di concorrere all'implementazione del sito ARS ALIMENTARIA, sviluppato dalla sede di Brescia dell'Istituto, e a livello locale quello di salvaguardare il profilo microbiologico di prodotti alimentari tipici. Lo svolgimento del progetto ha comportato la progettazione e attuazione di un programma di controlli ufficiali e di campionamenti nel settore della produzione di pasta fresca ripiena a Bologna. Nell'ambito del progetto ho svolto attività di tutoraggio di un laureando in Scienze biologiche per l'A.A. 2011-2012 e sono stata correlatrice della tesi di laurea a titolo "Caratterizzazione del tortellino di Bologna: contributo ad una microbiologia predittiva".

Per quanto riguarda l'Igiene della nutrizione, dal 1.5.2009 sono referente operativo per l'Azienda delle attività rivolte alla tutela del paziente celiaco.

Svolgo, nell'ambito del Progetto previsto e finanziato dalla Regione Emilia Romagna "Piano di sorveglianza della ristorazione per celiaci nella ristorazione collettiva pubblica e privata", attività di controllo ufficiale, audit e verifica dei piani di autocontrollo di tutte le attività presenti nel territorio della Città, con particolare riguardo alle ristorazioni rivolte alle utenze sensibili.

In attuazione al Progetto previsto e finanziato dalla Regione Emilia Romagna "**Formazione e aggiornamento sulla celiachia rivolto a ristoratori e albergatori**" e perseguendo le finalità del Progetto 2.15 del PRP, ho realizzato tutti i corsi programmati (nel periodo 2009-2013 per l'intero territorio dell'Azienda USL, dal 2014 a oggi quelli effettuati nel territorio della Città di Bologna).

Nel periodo di passaggio sono stata responsabile scientifico del progetto di formazione dipartimentale "La celiachia oggi dalla 193/2005 alla determina Regionale 16963/2011" che si è svolto in data 2.9.2013 con l'obiettivo di socializzare gli strumenti formativi e valutativi con le altre Unità Operative territoriali IAN, al fine di favorirne l'utilizzo e di incrementare l'offerta formativa per OSA che producono e somministrano alimenti senza glutine.

I corsi frontali da me realizzati nel periodo 2012-2020 sono stati 21; nel periodo successivo il corso formativo è stato proposto in modalità webinar al fine di facilitare per gli OSA l'accesso alla formazione e sono stati realizzati con questa modalità 13 appuntamenti.

Nell'anno corrente ho realizzato 2 corsi formativi per gli studenti dell'istituto Alberghiero Veronelli di Bologna, consentendo a 102 studenti del 4° e 5° anno di ottenere l'attestato di formazione necessario per l'attività all'interno di esercizi e laboratori che producono alimenti senza glutine e facilitando in tal modo il loro inserimento nel mondo del lavoro.

In ambito di sorveglianza nutrizionale dei soggetti celiaci, partecipo fin dal 2012 all'implementazione del progetto regionale "**Miglioramento nutrizionale dell'alimentazione dei celiaci**", che si pone l'obiettivo di favorire nel celiaco neodiagnosticato l'adozione del nuovo regime alimentare, di agevolarne l'inserimento nelle attività scolastiche, sportive e lavorative e di migliorarne l'alimentazione al fine di diminuire l'incidenza di malattie cronicodegenerative in questa popolazione. Ho realizzato dal 2012 al 2019 un numero di percorsi frontali complessivi pari a 11, con 74 incontri e 192 partecipanti. Nel 2021 sono stata referente dipartimentale per la realizzazione di un percorso webinar, avente le medesime finalità e

fruibile tramite accesso alla rete internet aziendale, al fine di facilitare per i celiaci l'accesso alla formazione nonostante le restrizioni imposte dal periodo pandemico.

Ho partecipato alle **indagini di sorveglianza epidemiologica** (OKkio, PASSI), elaborandone successivamente gli esiti e diffondendoli alla popolazione interessata. Ho partecipato altresì ai progetti finalizzati alla promozione di un'alimentazione salutare nelle diverse età della vita e nelle diverse attività lavorative caratterizzate da criticità quali gli orari a turno (progetti SAMBA, Sani stili di Vita, indagini nutrizionali negli ambienti di lavoro ACMA e Cesab-Toyota e lavoratori notturni dell'Azienda USL di Bologna).

Nel 2009 sono stata **referente per la Regione Emilia Romagna del Centro Nazionale Malattie Rare** nell'ambito del progetto nazionale "Riduzione del rischio di difetti congeniti mediante la somministrazione di acido folico in epoca periconcezionale" promosso dal Centro Nazionale Malattie Rare – ISS in collaborazione tra Ministero della Salute, Dipartimento dell'Innovazione, Direzione Generale dei Farmaci e Dispositivi Medici e Istituto Superiore di Sanità.

Sono stata nominata tutor per la Regione Emilia Romagna nel progetto di formazione di medici, biologi, farmacisti e ostetriche per la promozione Acido Folico per la prevenzione Primaria di Difetti Congeniti dell'Istituto Superiore di Sanità, contribuendo alla realizzazione del progetto di Formazione a Distanza (FAD) implementato dal CNMR, i cui esiti sono stati presentati al Convegno annuale dell'Istituto Superiore di Sanità- 9 ottobre 2009.

Ho conseguito in data 31.12.2009 la qualifica di **"auditor formato per la conduzione di audit sugli Operatori del Settore Alimentare"** avendo frequentato la quinta edizione del progetto Regionale (SICAL) di cui alla Delibera di Giunta Regionale n°2035/2005; nel periodo successivo all'ottenimento della qualifica ho effettuato 5 audit su Operatori del Settore Alimentare in ruolo di team-leader e, ove necessario, di tutor degli operatori in formazione.

Ho collaborato attivamente, su specifica richiesta del Direttore U.O.C. Igiene e Nutrizione Città e nell'ambito dell'implementazione del sistema di qualità dei SIAN, allo svolgimento di:

- audit regionale relativo al controllo ufficiale espletato dal DSP dell'Azienda USL di Bologna sulla ristorazione ospedaliera effettuato il 10.6.2010 presso il Policlinico S.Orsola Malpighi
- audit regionale di sistema su SIAN-SVET in data 14/2/2011,
- audit regionale relativo alla realizzazione degli adempimenti e dei controlli finalizzati alla protezione dei soggetti celiaci del 19.4.2012
- visita di verifica per accreditamento e audit di sistema in data 13 e 14 dicembre 2016.

Dal 16.12.2013 sono stata nominata **Responsabile della Struttura Semplice Igiene e Nutrizione** nell'ambito del Dipartimento di Sanità Pubblica. Detto incarico ha comportato il raggiungimento degli obiettivi del Piano di Lavoro e segnatamente agli obiettivi di budget correlati alla sicurezza nutrizionale assegnati all'Unità Operativa Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione, mediante il coordinamento e la collaborazione dei medici e dietisti assegnati alla UOS.

Di particolare rilevanza la realizzazione delle attività e progetti di seguito delineati:

1)Referente operativa e coordinatrice aziendale della **"promozione della qualità nutrizionale dell'offerta alimentare scolastica"** (progetto 5.9 PRP- obiettivo di budget), attività finalizzata a incrementare il numero delle scuole pubbliche e private che somministrano menù salutaris, conformemente ai parametri previsti dalla Determina RER 418/2012 – "Linee guida per una sana alimentazione a scuola".

I menù progressivamente esaminati fino al momento attuale hanno condotto a una copertura delle scuole con menù approvato superiore al 99% (631 su 629 scuole con servizio mensa), maggiore anche dell'atteso 95% del PRP.

2) Referente operativa fin dal 2014 incaricata della realizzazione per l'intero territorio aziendale della formazione dei panificatori aderenti alla campagna regionale **“Pane meno sale”** (Progetto 2.15 del PRP), che ha portato alla formazione complessiva di 105 panificatori e al raggiungimento del 73% di panificatori formati.

3) Referente operativa dal 2016 al 2023 per l'intero territorio aziendale della valutazione dei **menù degli anziani istituzionalizzati** (progetto 3.1 del PRP), assicurando negli anni la valutazione di 46 tabelle dietetiche su 57 CRA complessive e il conseguente raggiungimento di una quota complessiva di menù validati pari all'84%, superiore al 50% dell'atteso del PRP. Nel corso del 2017 ho collaborato alla realizzazione della formazione degli operatori addetti alla preparazione pasti all'interno delle CRA, con il raggiungimento dell'obiettivo della formazione di almeno 2 operatori all'interno di tutte le CRA del territorio aziendale.

4) Referente operativa per la realizzazione del **Progetto di ricerca “Alimentazione e stili di vita salutari”** approvato dal Comitato etico in data 12.9.2014 (Prot. Progetto 1842 Codice CE 14086) come studio di intervento finalizzato al miglioramento delle abitudini alimentari e dello stile di vita nella popolazione adulta. Lo studio ha interessato i 6 Distretti aziendali coinvolgendo circa 201 persone in un percorso strutturato che si proponeva di incrementare negli aderenti le conoscenze inerenti uno stile alimentare e di vita salutari.

Nello specifico lo studio proponeva un'applicazione operativa dei contenuti delle Linee guida internazionali 2007 “Food, Nutrition, Physical Activity and the Prevention of Cancer” del World Cancer Research Fund/American Institute for Cancer Research (WCRF/AIRC), arricchiti anche di parti formative specifiche sul particolare valore preventivo e protettivo di alcune categorie di alimenti (quali le brassicacee, il té verde, l'aglio ecc.) individuate come “alimenti”.

I percorsi si sono articolati in 7 incontri, 3 per la fase formativa e 4 per le fasi sincretico-esperienziale e resiliente, questi ultimi ampiamente interattivi e finalizzati a verificare la fattibilità del cambiamento proposto, ad acquisire abilità pratiche, a rinforzare la motivazione al cambiamento per consolidare nel tempo le conoscenze e attitudini acquisite.

Sono stati realizzati 18 incontri per gruppi di 30 aderenti, che sono poi stati valutati individualmente con un accesso ambulatoriale.

Delle 201 persone arruolate, 153 avevano le caratteristiche per essere valutate relativamente agli obiettivi di efficacia, che sono risultati soddisfacenti sia a T1 (3 mesi) sia a T2 (12 mesi), come risulta dalla pubblicazione allegata (Annali di Igiene dicembre 2020 “Effects of a behavioural approach on lifestyle habits in a healthy italian population: a before-after interventional study”)

5) Referente operativa e incaricata della realizzazione del progetto per **“Interventi per promuovere il consumo di alimenti salutari”** (progetto 2.15 punto 6 del PRP “Alimentazione e prevenzione delle recidive di tumore”- obiettivo di budget Qualità e Innovazione 2016)

L'obiettivo è consistito nella realizzazione di percorsi integrati, in collaborazione con le Unità Operative di Oncologia, Gastroenterologia, Dietologia e Nutrizione Clinica e Psicologia Clinica per la prevenzione terziaria delle recidive dei tumori mammari e primaria-secondaria dei tumori del colon.

Sono stati condivisi con tutte le Unità Operative coinvolte i contenuti formativi, finalizzati a promuovere informazione e consapevolezza sul ruolo dello stile alimentare e di vita nell'ambito della prevenzione delle recidive del tumore; in seguito sono stati realizzati incontri con i pazienti oncologici in follow-up negli ambulatori di Gastroenterologia e Oncologia. Gli incontri realizzati (rivolti sia alle donne operate di tumore mammario sia a pazienti della Colon Unit sottoposti a diagnostica colonscopica di 2° livello per positività del sangue occulto fecale allo screening) si sono svolti in tutte le Aree territoriali Aziendali, e hanno visto la contemporanea

presenza dei medici delle Unità Operative di Oncologia e Gastroenterologia e mia per il Dipartimento di Sanità Pubblica, per un complessivo numero di:

-12 incontri nel periodo 2016-2019 per i pazienti in follow-up presso la colon unit dell'Ospedale Bellaria

-12 incontri nel periodo 2016-2019 negli ospedali del territorio aziendale per le pazienti operate per ca mammario

Il progetto ha visto anche la collaborazione con gli Istituti Alberghieri, che hanno partecipato al progetto "Scegli con gusto, gusta in salute" realizzando laboratori di cucina salutare.

La rete di collaborazione è stata ampliata anche attraverso il contatto con le associazioni di pazienti, segnatamente con "Komen" e "Il seno di poi".

L'attività formativa svolta dall'Unità Operativa è attualmente prevista all'interno del **PDTA del cancro colo-rettale**.

6) Referente operativa per il progetto "**Promozione della salute nei luoghi di lavoro- Alimenta la tua salute-alimentazione salutare e sani stili di vita negli operatori dell'azienda USL di Bologna**" (progetto 1.2 del PRP Setting Ambiente di lavoro "Promozione della salute nei luoghi di lavoro") finanziato dalla Regione Emilia Romagna come progetto triennale nell'ambito del DLgs 758/94

Il progetto si è proposto di offrire ai dipendenti dell'Azienda USL strumenti rivolti a incrementare le conoscenze inerenti uno stile alimentare e di vita efficace nella prevenzione delle malattie cronico-degenerative, attraverso incontri riguardanti le principali tematiche relative all'alimentazione, realizzati con la collaborazione di specialisti gastroenterologi, cardiologi, oncologi e allergologi, e tramite l'offerta di un percorso ambulatoriale realizzato di concerto con il medico competente finalizzato al contenimento/perdita del peso corporeo.

Ha preso l'avvio da un buon successo ottenuto in una prima fase sperimentale offerta nel 2015 ai dipendenti della sede di Via Gramsci 12 Bologna (**6 incontri** denominati "Gramscinforma") e si è concretizzato in **12 incontri** realizzati nel 2016 presso l'Ospedale Bellaria ("Bellariainforma") e **12 incontri** realizzati nel 2017-2018 presso l'Ospedale Maggiore ("Maggioreinforma")

Gli incontri hanno visto la partecipazione complessiva di 450 dipendenti e gli accessi ambulatoriali, effettuati di concerto con il medico competente, sono stati mediamente 50 all'anno fino al 2020. L'offerta ambulatoriale, dopo la sospensione dovuta al periodo pandemico in cui si sono realizzati solo contatti webinar, è ripresa ed è tuttora attiva.

7) Collaboratrice dal 2018 fino al 2023 per la realizzazione di **percorsi di dietetica preventiva (2018-2022 Piano di Lavoro, dal 2022 obiettivo di budget- PL 18 e 20 attuale PRP)** all'interno delle Case della Salute finalizzati a ridurre il peso corporeo e i fattori di rischio per malattie cronico-degenerative collegati allo stile alimentare e di vita nella popolazione adulta in sovrappeso e obesità di 1° grado senza comorbidità rilevanti e/o in buon compenso clinico-metabolico. L'obiettivo strategico è la realizzazione di una Rete Aziendale di Nutrizione Integrata che promuova la collaborazione interattiva tra Dietetica Preventiva, Dietetica Territoriale e Nutrizione Clinica per ottimizzare le risorse, ridurre i tempi di attesa e garantire una risposta vicina ai luoghi di vita e di lavoro dei cittadini richiedenti.

I percorsi sono stati i seguenti:

-nel 2018 n.17 percorsi di 3 incontri

-nel 2019 n.20 percorsi di 3 incontri

-nel 2020 non effettuati percorsi frontali per periodo pandemico, parzialmente modificati in percorsi webinar

-nel 2021 n.4 percorsi modalità webinar

-nel 2022 n.12 percorsi di 4 incontri

-nel 2023 è in corso di attuazione una modalità ancora sperimentale dal punto di vista della scansione temporale, finalizzata ad aumentare il numero di percorsi (18 in presenza, 3-4 in modalità webinar) con un numero maggiore di incontri all'interno dei percorsi stessi.

8) Dal 1.12.2017 al 31.7.2021, per la necessità di ricoprire le funzioni del Responsabile Sicurezza dell'Area Est dopo il suo collocamento a riposo, il mio incarico dirigenziale è stato ridenominato **Responsabile della Struttura Semplice Igiene Alimenti Est, e ha previsto un ampliamento delle competenze non solo di Igiene della Nutrizione ma anche di Sicurezza Alimentare per l'intero territorio dell'area Est dell'Azienda USL di Bologna**, comprendente oltre alla città di Bologna i 6 Comuni del Distretto di S.Lazzaro di Savena (S.Lazzaro, Ozzano, Monterenzio, Pianoro, Loiano, Monghidoro).

Tale territorio, ampiamente variegato e complesso quanto a caratteristiche produttive e necessità dell'utenza, è caratterizzato da un elevato numero di unità produttive pari a oltre 9.000.

Tra queste spiccano per importanza le attività di produzione pasti per **utenze sensibili**: i Centri di Produzione Pasti e le cucine interne preparano complessivamente oltre 25.000 pasti giornalieri per la ristorazione collettiva scolastica di diverso ordine e grado; le cucine dei 2 principali ospedali cittadini, Maggiore e S.Orsola, preparano giornalmente per i degenti e i dipendenti circa 7.000 pasti per l'intero territorio Aziendale; le strutture socio-assistenziali accreditate provvedono giornalmente alla refezione di circa 2100 ospiti, pari a oltre il 60% dell'intero territorio Aziendale. Nel territorio di Bologna ci sono due istituti penitenziari cittadini. L'attività aggiuntiva relativa alla sicurezza alimentare ha previsto la collaborazione con il Direttore di UOC nella realizzazione del piano di lavoro assegnato alla Sicurezza alimentare e segnatamente nel raggiungimento degli obiettivi di budget relativi al mantenimento complessivo della produzione, comprendenti:

- mediamente 130 controlli delle utenze sensibili
- mediamente 1040 controlli annuali acque potabili
- mediamente 13.000 verifiche annuali nell'ambito degli interventi di c.u. programmati-corsi di formazione alimentaristi
- 20 audit-supervisioni annuali per verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali, oltre alla realizzazione dei restanti obiettivi del piano di lavoro (controlli ufficiali e campionamenti previsti nell'ambito del Piano Regionale integrato, controllo delle Malattie Trasmesse da Alimenti, rilascio delle certificazioni export, accesso agli atti, allerta)

9) Dal 1 marzo 2020 fino al 30 settembre 2021 la normale attività lavorativa è stata fortemente contratta a favore delle **attività imposte dal periodo pandemico**, consistenti per me nei tracciamenti, nelle inchieste finalizzate ai provvedimenti di isolamento/quarantena, negli ambulatori vaccinali, nella sorveglianza delle collettività fragili (in particolare CRA e centri di accoglienza immigrati e disabili) per la riorganizzazione dei percorsi di accesso e per le suddivisioni interne riservate agli ospiti positivi.

L'attività di controllo dei pubblici esercizi e laboratori durante il 2020 si è concentrata soprattutto sulla vigilanza dei requisiti previsti dal DPR 82 del 17.7.2020.

Per tutte le funzioni descritte si sono resi e si rendono necessari, oltre ai rapporti con l'utenza, rapporti diretti regolari e costanti con le altre Unità Operative del Dipartimento di Sanità Pubblica (Igiene e sanità Pubblica degli ambienti di vita, Medicina dello Sport, UO Veterinarie, Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro, Prevenzione Sorveglianza e controllo delle Malattie infettive, Epidemiologia Promozione della salute e Comunicazione del rischio), con le Unità Operative Aziendali extra-dipartimentali (Dipartimento ospedaliero, Distretti, Case della

salute) e con enti e amministrazioni esterni all'Azienda (Comuni, Provincia, Regione, Ministero della Salute, Carabinieri, NAS, ARPA, IZS, Procura della Repubblica).

Ho sempre e regolarmente curato la mia **formazione professionale, come risulta dall'allegata dichiarazione** redatta in forma di dichiarazione sostitutiva a norma dell'art.46 del DPR 445/2000.

Dal 1990 a tutt'oggi ho effettuato turni in reperibilità-guardia attiva per le emergenze igienico-sanitarie e fino al 2009 le certificazioni necroscopiche.

ATTIVITA' DI FORMAZIONE, DIDATTICA E RICERCA

PARTECIPAZIONE IN QUALITA' DI RELATORE A:

- 1) Convegno "SAFETY AND SECURITY-l'evoluzione della sicurezza alimentare e dei diritti dei consumatori" organizzato dal Centro Alta Formazione "Carlo Raffaele Lerici" per la Qualità e la Sicurezza Alimentare – partecipazione in qualità di relatore alla Sessione "L'applicazione del DLgs 193/2007" con relazione dal titolo "L'applicazione del controllo ufficiale da parte delle AUSL" – Bertinoro 18 giugno 2009
- 2) XIII Congresso Nazionale ANSISA: "Le buone pratiche in campo nutrizionale-aspetti professionali, innovazioni nella clinica e prevenzione delle malattie dismetaboliche e dell'invecchiamento"-partecipazione in qualità di relatore con relazione dal titolo "Promozione dell'attività fisica: come catalizzare la rete sociale delle agenzie interessate(ASL, Scuola, Enti Locali, Enti di promozione sportiva, Associazioni di categoria)-Vasto 7-10 ottobre 2011
- 3) Convegno "Con meno sale c'è più gusto e guadagni in salute" - Dipartimento di Prevenzione ASL Milano 4 ottobre 2012
- 4) Convegno "Sicurezza e qualità nella produzione e distribuzione di alimenti gluten free organizzato dall'Istituto Internazionale di ricerca" – Bologna 15 aprile 2015
- 5) Convegno "Alimentazione in struttura: bisogni e possibili soluzioni"- relazione dal titolo "La valutazione dei menù e i margini di manovra"- Bologna 19 maggio 2022

ATTIVITA' DI FORMAZIONE/INSEGNAMENTO/TUTORAGGIO

- 1) Tutor per la Regione Emilia Romagna della formazione di medici, biologi, farmacisti e ostetriche nell'ambito del progetto "Riduzione del rischio di difetti congeniti mediante la somministrazione di acido folico in epoca periconcezionale" promosso dal Centro Nazionale Malattie Rare – ISS in collaborazione tra Ministero della Salute, Dipartimento dell'Innovazione, Direzione Generale dei Farmaci e Dispositivi Medici e Istituto Superiore di Sanità – anno 2009
- 2) Realizzazione dal 2009 a oggi dei corsi di formazione rivolti agli operatori della ristorazione scolastica, ospedaliera e pubblica del territorio dell'Azienda USL di Bologna nell'ambito del Progetto previsto dalla Regione Emilia Romagna "Formazione e aggiornamento sulla celiachia rivolto a ristoratori e albergatori"
- 3) Referente per la realizzazione del progetto (Delibera RER 2056/2011) finalizzato a favorire la dieta senza glutine e a supportare l'adozione di comportamenti alimentari e stili di vita protettivi nel celiaco neodiagnosticato e nelle famiglie (con realizzazione di 11 moduli formativi comportanti 74 incontri per un totale di 192 celiaci neodiagnosticati formati dal 2012 al 2019)
- 4) Attività di tutoraggio di laureando in Scienze biologiche A.A. 2011-2012; correlatore della tesi di laurea a titolo "Caratterizzazione del tortellino di Bologna: contributo ad una microbiologia predittiva"
- 5) Responsabile scientifico dell'evento formativo accreditato ECM "La celiachia oggi: dalla Legge 123/2005 alla Determinazione della regione Emilia Romagna n°16963 del 29.12.2011"- 4 ore 2 settembre 2013

- 6) Responsabile scientifico del percorso formativo accreditato ECM "Alimentazione e stili di vita per guadagnare salute-le attività e i progetti dell'Unità Operativa Igiene e Nutrizione"- corso blended di 40 ore dal 27 marzo al 8 maggio 2017 rivolto agli operatori dirigenti e DATeR dell'Unità Operativa Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione
- 7) Attività di formazione dei panificatori nell'ambito del Progetto "Pane meno sale", con realizzazione degli eventi formativi svolti fin dal 2014 finalizzati alla riduzione del sale nel pane (punto 2 del Progetto 2.15 del Piano Regionale della Prevenzione)
- 8) Formazione ai MMG di Bologna in data 22.3.2014 in tema di "Promozione di stili di vita protettivi per guadagnare salute"

ATTIVITA' CULTURALE E SCIENTIFICA

Partecipazione alle seguenti pubblicazioni:

1. Pietro Carbone, Elena Alonzo, Antonietta Antoniciello, Maristella Fardella, Rosanna La Carrubba, Marcello Caputo, Maria Letizia Ciallella, Eufemia Ciarallo, Claudia Cortesi, Simona De Introna, Lorian De Vita, Claudio Di Russo, Flora Di Tommaso, Francesco Libero Giorgino, Giordano Giosta, orietta Granata, Marina La Rocca, Gabriella Midali, *Paola Navacchia*, Barbara Niccoli, Grazia Orlanducci, Vanda Pironi, Vincenzo Pontieri, Beatrice Sartini, Giuseppe Ugolini, Maria Vicario, Domenico Taruscio. **L'importanza del tutor in un corso e-learning: l'esperienza del tutoraggio nel corso di formazione a distanza sulla prevenzione dei difetti congeniti nel periodo peri-concezionale e peri-natale.** In: Taruscio D, Carbone P, ed. Convegno Network italiano promozione acido folico per la prevenzione primaria di difetti congeniti. Istituto Superiore di Sanità. Roma, 9 ottobre 2009. Riassunti. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2009. (ISTISAN Congressi 09/C8). p.29-31
2. Guberti E, Bianco L., Celenza F., centis E., Coppini C., Francia F., *Navacchia P.*, Veronesi, Rizzoli C.; Sardo Cardalano M., Francia F., Pandolfi P., Verrina C., **Analisi di fattibilità e primo risultati di un percorso di educazione alimentare nella scuola** Milanopediatria 2010
3. Guberti E, Alberghini V., Bianco L., Celenza F., Coppini C., Mattivi A., *Navacchia P.*, Prete L., Rizzoli C.; Sardo Cardalano M., Veronesi M., **Abitudini alimentari e problematiche metaboliche nei lavoratori che effettuano turni di notte nell'AUSL di Bologna.** Diritto alla salute: il nuovo milione della sanità pubblica 44 Congresso Nazionale S.It.I. Venezia 3-6 ottobre 2010
4. Guberti E, Celenza F, Coppini C, Rizzoli C, Sardocardalano M, Spano M, Bianco L, Di Martino E , *Navacchia P*, Prete L, Veronesi M, De Giorgi S , Nascetti S Beltrami P , Francia F, Poletti G **Prevenire le malattie cardiocerebrovascolari attraverso multidisciplinarietà, interesettorialità, perseguendo l'equità sociale: dalla teoria alla pratica** XII Conferenza Nazionale di Sanità Pubblica ROMA 12-15 ottobre 2011
5. Emilia Guberti , Cristina Coppini, *Paola Navacchia*, Simona Nascetti, Chiara Rizzoli, Marika Sardocardalano, Laretta Bianco, Maria Spano. **La salute una questione di stile anche al lavoro** Corso Girolamo Mercuriale Azioni per una vita in salute Parma 23-24 Maggio 2011
6. *P.Navacchia*, C.Coppini, C.Rizzoli, M.Sardocardalano, M.Spano, L.Bianco,, M. Veronesi, E.Guberti- **Ristorazione fuori casa senza glutine: la formazione degli alimentaristi** Atti XII Conferenza Nazionale di Sanità Pubblica- Poster n.961 Area Igiene Alimenti e Nutrizione-anno 2011

7. E. Guberti, F. Celenza, C. Coppini, *P. Navacchia*, M. Veronesi, C. Rizzoli **Indagine sull'alimentazione dei lavoratori che effettuano turni di notte nell'AUSL di Bologna** XXXV congresso Nazionale SINU LARN: livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti e energia per la popolazione italiana revisione 2012 Bologna, 22-23 Ottobre 2012
8. (8)AAVV a livello aziendale: Emilia Guberti (referente), Chiara Rizzoli, Cristina Coppini, Emanuela Di Martino, Francesca Celenza, *Paola Navacchia*, Laretta Bianco, Maria Spano, Simonetta De Giorgi, Simona Nascetti, Claudia Mazzetti, Jessica Maestrini, Maria Rosa Fiorentino, Mariella Ballotti, Antonella Papisodero, Mara Gabrielli, Patrizia Michelini, Serena Festi, Silvia Trombetti, Gabriella Ferranti, Daniela Rubbini, Paola Bernardi, Barbara Perticarà, Stefania Giovannini, Mariaeva Vivarelli, Elena Dalle Donne, Emanuela Pipitone **OKkio alla SALUTE Risultati dell'indagine 2012 Regione Emilia- Romagna**
9. Guberti E, Celenza F, Coppini C, Rizzoli C, Sardocardalano M, Spano M, Bianco L, Di Martino E, *Navacchia P*, Prete L, Veronesi M, De Giorgi S, Nascetti S, Beltrami P **, Francia F, Poletti G . **Prevenire le malattie cronico-degenerative attraverso la multidisciplinarietà, intersettorialità, perseguendo l'equità sociale; l'esperienza di Bologna**. Le sfide della promozione della salute: Dalla sorveglianza agli interventi sul territorio Venezia 21-22 giugno 2012 Istituto Superiore di Sanità'
10. AAVV per la Ausl Bologna: Emilia Guberti, Simona Nascetti, Francesca Celenza, *Paola Navacchia*, Cristina Coppini, Chiara Rizzoli, Emanuela Di Martino, Maria Spano, Laretta Bianco, Jessica Maestrini, Silvia Trombetti, Gabriella Ferranti, Daniela Rubbini, Paola Bernardi, Barbara Perticarà, Stefania Giovannini, Mariaeva Vivarelli, Elena Dalle Donne. **Sistema di sorveglianza OKkio alla SALUTE: dai risultati 2012 alle azioni** Rapporti ISTISAN 14/11 ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ ISSN: 1123-3117 (cartaceo) • 2384-8936 (online)
11. Guberti E, Rizzoli C, Spano M, Coppini C, Bianco L, Celenza F, Di Martino E, *Navacchia P*. **Linee di indirizzo sull'alimentazione dei lavoratori che effettuano turni di notte nell'AUSL di Bologna** XLVI Congresso Nazionale della Società Italiana di Igiene Medicina Preventiva e Sanità Pubblica Giardini Naxos - Taormina (ME), 17-20 ottobre 2013
12. Guberti E, *Navacchia P*, Veronesi M, Belletti D, Bianco L, Cocco P F, Cuzzani, Melotti C, Daolio M, Giugni V, Guidi A, Laiacona R, Lorenzi G, Murtas G, Zuffa D, Magnavita P, Bardasi L **Caratterizzazione microbiologica dei tortellini artigianali prodotti a Bologna nell'ambito del progetto di microbiologia predittiva Sibilla** XLVI Congresso Nazionale della Società Italiana di Igiene Medicina Preventiva e Sanità Pubblica Giardini Naxos - Taormina, 17-20 ottobre 2013
13. Emilia Guberti, *Paola Navacchia*, Elena Centis, Rebecca Marzocchi, Silvia Bertini, Francesca Visani, Cristina Coppini¹, Chiara Rizzoli, Monica Negosanti¹, Marika Sardocardalano, Francesca Celenza, Laretta Bianco, Rosa Domina, Fausto Francia **Gramsci inFORMA per Guadagnare Salute** Promozione della salute: Un patrimonio per tutti Rassegna di esperienze del Servizio Sanitario Stampa Centro Stampa Giunta - Regione Emilia-Romagna, Bologna, ottobre 2014
14. Emilia Guberti, *Paola Navacchia*, Elena Centis, Rebecca Marzocchi, Silvia Bertini, Francesca Visani, Cristina Coppini, Chiara Rizzoli, Monica Negosanti, Marika

Sardocardalano, Laretta Bianco, Francesca Celenza, Rosa Domina (a); Alessandra Fabbri, Alessandra Palomba, Claudia DellaGiustina, Chiara Luppi, Maurizio Rosi(b); Marco Tamelli(c); Roberta Cecchetti, Francesca Castoldi, Danilo Gambarara, Melissa Pasini (d); Claudia Cortesi, Stefano Albertini, Chiara Tomasini(e); Sandra Vattini, Elena Cerati, Elena Felloni, Sabrina Ferrari (f); Marina Fridel (g) **Progetto di miglioramento nutrizionale dell'alimentazione dei celiaci**. Promozione della salute: Un patrimonio per tutti Rassegna di esperienze del Servizio Sanitario Stampa Centro Stampa Giunta - Regione Emilia-Romagna, Bologna, ottobre 2014

15. E.Guberti , *P. Navacchia*, L. Bianco, E.Centis, C.Coppini, R.Marzocchi, F.Visani, C. Rizzoli,M. Sardocardalano, M. Negosanti, F. Celenza,R. Domina **Percorso di educazione alimentare per celiaci neodiagnosticati e loro famiglie** Conferenza nazionale SItI 47° Congresso Nazionale SITI Riccione 2014
16. Guberti Emilia, *Navacchia Paola*, Centis Elena, Marzocchi Rebecca, Bertini Silvia, Visani Francesca, Coppini Cristina, Rizzoli Chiara, Negosanti Monica, Sardocardalano Marika, Celenza Francesca, Bianco Laretta, Domina Rosa, Francia Fausto **“GRAMSCI INFORMA PER GUADAGNARE SALUTE”** Manifestazione nazionale del programma Guadagnare Salute ”Costruire insieme la salute. Programmi ed interventi di promozione della salute tra intersectorialità, sostenibilità ed efficacia” Orvieto, 22-23 ottobre 2014 ISSN 0393-5620 ISTISAN Congressi 14/C5
17. M. Fridel, Gruppo Regionale Nutrizione nelle Aziende USL: L. Andreotti, C. Biavati, N. Bosi, R. Cecchetti, R. Contarini C. Cortesi, S. De Giorgi, A. FaBBRI, e. Guberti, C. Mazzetti, G. Melandri, *P. Navacchia*, G. Paganelli, M. Pasini, J. Pinca, C. Rizzoli, I. Stefanelli. Tomasini, A. Tonioli, A. Tripodi, S. Vattina **L'offerta alimentare nelle scuole della Regione Emilia Romagna: gli standard nutrizionali e il loro monitoraggio** ISTISAN III Manifestazione nazionale del programma Guadagnare Salute Costruire insieme la salute. Programmi ed interventi di promozione della salute tra intersectorialità, sostenibilità ed efficacia Orvieto, 22-23 ottobre 2014 ISSN 0393-5620 ISTISAN Congressi 14/C5
18. Guberti Emilia, *Navacchia Paola*, Centis Elena, Marzocchi Rebecca, Bertini Silvia, Visani Francesca, Coppini Cristina, Rizzoli Chiara, Negosanti Monica, Sardocardalano Marika, Bianco Laretta, Celenza Francesca , Domina Rosa, Fabbri Alessandra, Palomba Alessandra, DellaGiustina Claudia , Luppi Chiara, Rosi Maurizio, Tamelli Marco, Cecchetti Roberta, Castoldi Francesca , Gambarara Danilo, Pasini Melissa, Cortesi Claudia , Albertini Stefano, Tomasini Chiara , Vattini Sandra, Cerati Elena , Felloni Elena, Ferrari Sabrina, Fridel Marina P147 **Progetto di miglioramento nutrizionale dell'alimentazione dei celiaci** ISTISAN III Manifestazione nazionale del programma Guadagnare Salute Costruire insieme la salute. Programmi ed interventi di promozione della salute tra intersectorialità, sostenibilità ed efficacia Orvieto, 22-23 ottobre 2014 ISSN 0393-5620 ISTISAN Congressi 14/C5
19. AAVV a livello aziendale: Ausl Bologna Emilia Guberti, Simonetta De Giorgi, Claudia Mazzetti, *Paola Navacchia*, Elena Aprile, Laretta Bianco, Francesca Celenza, Cristina Coppini, Maria Rosa Fiorentino, Valentina Laudani, Simona Nascetti, Barbara Perticarà, Monica Negosanti, Jessica Maestrini, Sara Princivalle, Chiara Rizzoli, Marika Sardo Cardalano, Amalia Scuderi, Cinzia Tarini **OKkio alla SALUTE Risultati dell'indagine 2014 REGIONE EMILIA-ROMAGNA**

20. AAVV per l'AUSL di Bologna Emilia Guberti, Simonetta De Giorgi, Claudia Mazzetti, *Paola Navacchia*, Elena Aprile, Laretta Bianco, Francesca Celenza, Cristina Coppini, Maria Rosa Fiorentino, Valentina Laudani, Simona Nascetti, Barbara Perticarà, Sara Princivale, Chiara Rizzoli, Marika Sardo Cardalano, Amalia Scuderi, Cinzia Tarini **Il Sistema di sorveglianza OKkio alla SALUTE: risultati 2014** Istituto Superiore di Sanità 2016
21. Emilia Guberti, *Paola Navacchia* **Allergie ed intolleranze alimentari Volume: Alimentare la salute dedicato a chi ha fiducia nella prevenzione** AAVV Coordinatore Emilia Guberti Ed Aracne 2016 pag.301-306
22. Emilia Guberti, *Paola Navacchia*, Laretta Bianco, Elena Centis, Cristina Coppini, Rebecca Marzocchi, Francesca Visani, Chiara Rizzoli, Marika Sardocardalano, Monica. **Negosanti Percorso di educazione alimentare per celiaci neo diagnosticati e le loro famiglie Volume: Alimentare la salute dedicato a chi ha fiducia nella prevenzione** AAVV Coordinatore Emilia Guberti Ed Aracne 2016 pag.307-310
23. S. Nascetti; E. Centis; M. Colonna; C. Coppini; S. De Giorgi; V. Laudani; C. Mazzetti; R. Marzocchi; L. Modelli; *P. Navacchia*; B. Perticarà; L. Prete; A. Scuderi; C. Tarini; F. Visani; F. Celenza; E. Guberti **Prevenire i tumori attraverso l'alimentazione e stili di vita salutari il contributo dei SIAN all'empowerment dei cittadini.** 49 Congresso Nazionale SITI Napoli 16-19 novembre 2016
24. Guberti E., Celenza F., Centis E., *Navacchia P.*, Di Martino E., Domina R., Bianco I., Marzocchi R., Guerrini G., Veronesi M. **Abstract 2017 BELLARIA INFORMA UN'ESPERIENZA NELLA COMUNITA' PROFESSIONALE DELL'AZIENDA USL DI BOLOGNA** 50° Congresso nazionale SITI Torino 22-25 novembre 2017
25. Guberti E., *Navacchia P.*, Nascetti S., Marzocchi R., Celenza F., De Giorgi S., Modelli L., Scuderi A., Colonna M., Mazzetti C., Prete L., Perticarà B., Cavallo G., Lorini C., Bonaccorsi G., Guerrini G., Veronesi M. **Abstract 2018 L'EDUCAZIONE ALLA SALUTE NUTRIZIONALE COME STRATEGIA VINCENTE NELLA PREVENZIONE DELLA CRONICITA' E NELLA PROMOZIONE DI UNA VITA ATTIVA E IN SALUTE: L'ANALISI CONDIVISA DELL'ESPERIENZA BOLOGNESE** 51° Congresso nazionale SITI Riva del Garda 17-20 ottobre 2018
26. Centis E., Petroni Maria L., Ghirelli V., Cioni M., *Navacchia P.*, Guberti E., Marchesini G. **MOTIVATIONAL INTERVIEWING ADAPTED TO GROUP SETTING FOR THE TREATMENT OF RELAPSE IN THE BEHAVIORAL THERAPY OF OBESITY. A CLINICAL AUDIT** *Nutrients* 2020, 12, 3881; doi:10.3390/nu12123881
27. Guberti E., Lorini C., Cavallo G., *Navacchia P.*, Marzocchi R., Bonaccorsi G. **Effects of a behavioural approach on lifestyle habits in a healthy italian population a before-after interventional study** *Ann Ig* 2020 Dec 11. doi:10.7416/ai.2020.2399

La sottoscritta dichiara, sotto la propria responsabilità, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, che tutto quanto sopra riportato corrisponde al vero.

Data 18 maggio 2023

Firma _____