

CURRICULUM VITAE

Baroni Luca Benedetto

Informazioni personali	
Cognome e nome	Baroni Luca Benedetto Medico Veterinario
Settore professionale	Incarico quinquennale di direzione della Struttura Complessa "Unità Operativa Igiene degli Alimenti di Origine Animale-Rimini" a far data dal 01/09/2021 (Deliberazione n°281 del 18/08/2021).
Esperienza professionale	
Lavoro o posizione	Dal 1° marzo 2020 al 31/08/2021 Direttore facente funzione della U.O. Igiene degli Alimenti di Origine Animale Az.U.S.L. della Romagna-Rimini
	Dal 13/08/1991 al 29/02/2020 Veterinario Dirigente 1° livello della U.O. Igiene degli Alimenti di Origine Animale Az.U.S.L. della Romagna-Rimini
Nome ed indirizzo datore di lavoro	Az.U.S.L. della Romagna Sede legale: Via A. De Gasperi, 8 48121 Ravenna
Principali responsabilità ed incarichi	Direzione temporanea dell'U.O. Igiene degli Alimenti di Origine animale (dal 01/03/2020 al 31/08/2021)
	Dal 01/12/19 a tutt'oggi, incarico professionale qualificato "Controllo ufficiale nelle strutture di macellazione"
	Dal 01/01/2010 al 30/11/2019 incarico dirigenziale "Attuazione piani di controllo settore ristorazione pubblica e collettiva" nell'ambito della U.O. Igiene degli alimenti di o.a., allevamenti e produzioni zootecniche-Rimini
	Dal 01/01/06 al 31/12/09 incarico dirigenziale responsabile macellazione carni bianche
	Da marzo 2016 a Settembre 2020 referente regione Emilia-Romagna per spiaggiamenti cetacei.
	Dal 2011 al 2019 referente AUSL Romagna-a.t. Rimini (c/o IAPZ) per sorveglianza parchi tematici e spettacoli viaggianti; componente effettivo della Commissione Comunale di Vigilanza sui locali/impianti di pubblico spettacolo.
Istruzione e formazione	
	Laurea in Medicina Veterinaria presso l'Università degli Studi di Bologna (31/3/1988)
	Abilitazione alla professione Medico-Veterinaria presso l'Università degli Studi di Bologna (1ª sessione 1988)
	Iscrizione all'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Rimini il 01/01/94 n°47 (precedentemente iscritto all'Ordine di Forlì dal 20/05/1988 n°377)
	Laurea specialistica in sanità e qualità dei prodotti di origine animale classe 79/S-scienze e tecnologie agrizootecniche. Università di Bologna (10/03/2008)
	Corso formazione "Produzioni animali nei Paesi in via di sviluppo" -Teramo (06-10/10/1997)

	9° corso formazione specialistica in tecnica dell'allevamento avicolo e patologia aviare (86 ore) IZLER-Brescia (2001)
	Corso per Medici Veterinari ispettori nei macelli avicoli (82 ore) IZLER-Brescia (2002)
	Corso professionalizzante "Il controllo sanitario e annonario dei prodotti della pesca e dei molluschi bivalvi vivi (38 ore) Pescara (2010)
	Corso qualificato "auditor di sistema di gestione qualità" - Parma (2010)
	Percorso per auditor qualificato su OSA RER-Bologna (2008/11)
	Corso di formazione: gestione e conservazione di cetacei e tartarughe marine nel basso Adriatico (10-14 Giugno 2013)-Bari
	Corso Alta Formazione CAF "I cetacei nel Mediterraneo: conservazione e gestione integrate" C.Re.Di.Ma c/o UNIPD (2013/14) e relativi workshop Nazionali (2015/18)
	Corso Alta Formazione CAF "Formazione manageriale per la direzione delle strutture complesse". RER-Bologna (2019/20). <u>Conseguito attestato.</u>
Aggiornamento	
1993	Procedure amministrative nell'ambito dell'attività istituzionale-Rimini
1994	Procedure penali nell'ambito dell'attività istituzionale dei servizi USL-Rimini
	Controllo ufficiale ed autocontrollo nella produzione di carni avicole-Cesena
	Decreto Legislativo 286/94-Cesena
	Depenalizzazione, sequestro amministrativo e sequestro giudiziario-Cesena
1995	Ristorazione collettiva: la salute nelle mani (24.5 ore)-Rimini
1996	Le encefaliti spongiformi trasmissibili degli animali domestici-Forlì
1997	Attività di vigilanza e ispezione: aspetti relazionali e comunicativi-Rimini
	La sicurezza igienica nella manipolazione degli alimenti-Rimini
	Recenti acquisizioni sulle patologie emergenti nell'ambito di alimenti di o.a.-RN
1998	Le micotossine negli alimenti: problematiche e criteri di intervento-Rimini
	VIII Convegno Nazionale AIVI: La ristorazione collettiva-Sorrento (23-24-25/10)
	Dalla sicurezza alla qualità totale: linee guida per la ristorazione-Lodi
1999	La filiera delle carni avi-cuniole-Ravenna
	Linee guida per la ristorazione ospedaliera-Lodi
2000	Gestione dell'igiene nell'industria alimentare-Cremona
	Ambienti, alimenti. OGM. Il laboratorio di controllo ARPA-Bologna
	Leishmaniosi umana e canina-Rimini
	Strategie di controllo delle infezioni avicole altamente diffuse-Forlì
	Depenalizzazione dei reati minori e modifiche del sistema sanzionatorio-Rimini
2001	Autocontrollo e linee guida applicative del D.L.vo 336/99-Ravenna
	La chimica degli alimenti funzionali-Ravenna
	I contaminanti nell'alimentazione animale-Ravenna
	Produzione e immissione sul mercato di latte e prodotti a b.l.-Rimini
	Le zoonosi aviarie-Bologna
	I Veterinari nella gestione del rischio chimico (20-27/10 e 24/11)-Ravenna
2002	Qualità e accreditamento dei Servizi Veterinari delle Aziende UUSSLL-Rimini
	Audit e controllo ufficiale negli stabilimenti CEE-Forlì
	Tracciabilità e sicurezza alimentare nella filiera avicola-Forlì
	HACCP nei macelli-Bologna
2003	Protezione degli animali durante la macellazione (28-29/11)-Cesenatico
	Riflessioni sull'autocontrollo-Rimini

	Analisi dei rischio nelle derrate di o.a.: come affrontarne lo studio-Forlì
	Esame clinico per BSE (22-23/5)-Rimini
2004	Le principali patologie presenti nell'allevamento avicolo nel 2004-Forlì
	Sicurezza a tavola: prevenzione delle MTA e promozione della salute-Roma
	Nuovi regolamenti, audit e supervisioni in area B-Rimini
	Patologie alimentari e nutrizione-Milano
2005	Sicurezza e rintracciabilità degli alimenti-Ravenna
	Sicurezza e rintracciabilità degli alimenti-Rimini
	Nuovi scenari delle malattie alimentari: un occhio al futuro della microbiologia
	Ruolo e competenze del veterinario nella filiera dei prodotti della pesca
2006	Criteri microbiologici e prodotti alimentari-Bologna
	Sistemi integrati di controllo di uova e ovo prodotti-Cesenatico
2007	Filiera del mollusco: dalla produzione primaria al prodotto finito-Bologna
	Prodotti ittici trasformati: problematiche sanitarie e controlli di filiera-Bologna
2008	Diossine e POPs: conoscerli per controllarli-Brescia
	Vigilanza e ispezione sui prodotti ittici: distribuzione e ristorazione-Bologna
	Corso avanzato Ispettore Qualificato-Cesena
	Shelf-life: criteri di valutazione-Modena
	La shelf-life degli alimenti ittici: aspetti chimici, sensoriali e normativi-Rimini
	Training course on surveillance methods of fish disease-Cesenatico
2009	ISO 22.000, BRC, IFS (13-14-15/10)
	Identificare il pesce in modo sicuro: esperienze a confronto-Legnaro (PD)
2010	Controllo sanitario ed annonario dei prodotti della pesca e dei molluschi bivalvi vivi-Pescara (12-13-19-20-26-27/11 e 3-4-10-11/12)
	Microbiologia predittiva: possibili utilizzi nell'attività di controllo-Reggio Emilia
2011	MTA di o.a.: pericoli e rischi microbiologici-Casalecchio di Reno (BO)
	Vendita diretta dei prodotti alimentari-CRM Cesenatico
	Additivi ad uso alimentare. CRM-Cesenatico
	Il campionamento degli alimenti-Modena
	Anisakiasi: conoscere per prevenire-Pescara
	Il pericolo Anisakis nei prodotti della pesca da consumarsi crudi-Cesenatico
2012	Apicoltura e miele tra operatori e controlli-Rimini
	Acquacoltura: aspetti applicativi D.Lvo 148/08-Modena
	Sistema di valutazione del dirigente in Sanità Pubblica-Cesena
	MOCA: quale controllo?-Rimini
	Sicurezza dei SOA-Rimini
	Utilizzo consapevole dei Garra ruffa-Torino
2013	Trasparenza tra produttori, autorità di controllo e consumatori-Legnaro (PD)
	Animali non convenzionali e problematiche in Sanità Pubblica (28-29/3)-Roma
	Gli alimenti e gli alimenti degli altri: insetti e negozi etnici-Modena
	MTA: rischi emergenti-Modena
	Identificazione e controllo degli infestanti nel settore alimentare-Rimini
2014	Sorveglianza sanitaria dei cetacei lungo le coste RER e Marche-Cesenatico
2015	Prevenzione dell'antibiotico-resistenza-Forlì
2016	Workshop nazionale CREDIMA: cetacei spiaggiati in Italia-Genova
	Il sistema di sorveglianza delle MTA-Bologna
	L'indagine epidemiologica in focolai di MTA-Rimini
	Valutazione benessere grandi felini (24-25/06)-Ravenna
2017	Conflitto di interessi, prevenzione corruzione e responsabilità professionale-RA
	Etichettatura prodotti della pesca e molluschi. CRM-Cesenatico
2018	La nuova etichettatura comunitaria degli alimenti IZLER

	I rischi emergenti legati al consumo di alimenti-Forlì		
	Workshop CREDIMA: rischi emergenti per la salute dei cetacei in Italia-Genova		
	Aggiornamento procedure nel percorso di accreditamento-Forlì		
2019	Disciplina sanzionatoria Reg.Ce 1169/2011-Bologna		
	Prepararsi al cambiamento: Obiettivi SIAN-SVET nel 2020-Sasso Marconi		
	Cosa cambia nel controllo ufficiale di alimenti e mangimi-Rimini		
	Aggiornamenti in materia di qualità per le U.O. Veterinarie-Forlì		
2020	Esame finale CAF "Formazione manageriale per la direzione delle strutture complesse"-Bologna		
Attività di didattica (relatore)			
	Partecipazione a interventi formativi presso Istituto Alberghiero Rimini rivolti ad alunni e insegnanti (periodo 1994-2001).		
	"Prevenzione delle T.A." Corso rivolto a cuoche Comune Rimini (1996)-Rimini		
	"Prevenzione delle T.A." Corso rivolto a personale di case riposo anziani (6-13/12/96)-Rimini		
	"Prevenzione delle T.A." Corso rivolto a personale di case di cura (24/02/98 e 03/03/98)-Rimini		
	Vigilanza e sorveglianza nelle Collettività Infantili: esperienze di operatività in rete tra i Servizi Sanitari Territoriali-Rimini (08/04/2000)		
	"Sicuramente crudo" Corso formativo rivolto ai cuochi dell'Associazione Cuochi Romagnola-Rimini (24/03/2014)		
	"Pericolo anisakis" Corso aggiornamento Unione Cuochi Emilia Romagna-Rimini (2015)		
	"La sicurezza igienica nella manipolazione degli alimenti" Rimini 10/04/97-15/05/97)		
	"Cenni di igiene e principali pericoli nei prodotti della pesca destinati al consumatore finale" corso rivolto ad OSA mercato coperto Rimini 30.05.2017		
	"Piano di autocontrollo e igiene degli alimenti" corso rivolto ad OSA mercato coperto Rimini 15/10/19.		
Conoscenze informatiche/altro			
	Windows e works-Corso base (1997)-Rimini		
	Word II livello (2001)-Rimini		
	Excel I livello-Rimini (2001)-Rimini		
	Internet: finestra sul mondo (2003)-Rimini		
	Lotus Notes: posta (2004)-Rimini		
	Power point (2005)-Rimini		
	Avelco: software unico AUSL Romagna		
	Attestato di esecutore BLSD		
Conoscenza lingue straniere			
	Comprensione	Parlato	Produzione scritta
Inglese (B1 conseguito con corso di laurea 2008)	B1	B1	A1

Il sottoscritto Baroni Luca Benedetto, nato a Rimini il 13/05/1961, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/00 n. 445 in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art. 47 del D.P.R. del 28/12/00 n. 445, ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del citato D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

- Che i dati e le informazioni del presente curriculum vitae corrispondono al vero,
- Di aver preso visione dell'Informativa privacy, di cui all'art. 13 del D. Lgs. n.196/2003, inserita sul sito del Ministero degli Affari Esteri (<http://host7.esteri.it/gsesp/>) e nell'avviso di selezione.

AUTORIZZA

il trattamento dei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" .

Rimini 01/09/2021

In fede

Dott. Luca Benedetto Baroni