

# FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



Nome

**[GASPARI PASQUALE ]**

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 1988 a tutt'oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda Usl della Romagna  
Via De Gasperi 8 Ravenna
- Tipo di azienda o settore Azienda Sanitaria Locale
- Tipo di impiego Dirigente Veterinario
- Principali mansioni e responsabilità Titolare di Struttura semplice "Sicurezza alimentare carni bianche"
- Date (da – a) 9/12/1985 – 23/04/1988
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda USL di Cesena
- Tipo di azienda o settore Azienda Sanitaria Locale
- Tipo di impiego Veterinario Ufficiale a tempo determinato
- Principali mansioni e responsabilità Veterinario Ispettore macelli carni bianche

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 2006
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Regione Emilia Romagna
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Ispezione degli alimenti di origine animale, Audit
- Qualifica conseguita Auditor su OSA
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Corso CEPAS
- Date (da – a) 23.06.2001
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università di Perugia
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Ispezione degli alimenti di origine animale
- Qualifica conseguita **Specialista** in Ispezione degli alimenti di origine animale
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a) 26.10.1990
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Napoli "Federico II"
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Tecnologia avicola e patologia aviare
- Qualifica conseguita **Specialista in** Tecnologia avicola e patologia aviare
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

#### MADRELINGUA

#### ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

### ALLEGATI

21.07.1978

Università di Bologna

Medicina Veterinaria

Laurea in Medicina Veterinaria

#### ITALIANO

#### INGLESE

elementare

elementare.

elementare.

Responsabile per la Sicurezza Alimentare Carni Bianche della AUSL di Cesena propone e condivide i piani di attività con i colleghi che operano nei macelli avicoli e nei laboratori di produzione di carni sezionate, preparazioni di carne, carni macinate e prodotti a base carne.

Partecipa alla stesura del Piano Macelli avicunicoli in qualità di referente nel territorio dell'Azienda USL della Romagna – ambito territoriale di Cesena

Personal Computer:

Buona conoscenza del pacchetto Office

Buona conoscenza Ininternet

n° 1 [docenze e corsi formazione]

## ALLEGATO 1 AL CVE

Nome/Cognome: PASQUALE GASPARI

### Attività di docenza:

- a) Facoltà di Agraria di Cesena rivolta Medici Veterinari AUSL tema “Autocontrollo” 17.11.95
- b) Azienda USL di Ravenna relazione dal titolo “Macellazione del Pollame” 18.11.99
- c) Università di Pisa per Corso di specializzazione in Ispezione degli alimenti di O. A., relazione dal titolo “Controllo ispettivo delle carni - uova e derivati”, anni 1993/1994/1995/2010 per una durata media di due ore/anno
- d) IZS di Brescia Corso di perfezionamento in “ Patologia e ispezioni delle carni avicole” anni: dal 1992 al 2004 per durate medie di due ore/anno.
- e) Azienda USL di Ferrara relazione dal titolo: “Ispezione nei macelli avicoli” tenutosi a ferrara anno 2012.
- f) Corsi di formazione per alimentaristi per circa 2500 addetti alla lavorazione delle carni nell’ambito territoriale di Cesena dal 2005 a tutt’oggi.

### Corsi di formazione

- a) Corso di formazione regionale Emilia Romagna di tre giorni su “Gestione, conduzione, ed estinzione di un focolaio di Influenza Aviaria HPAI in allevamenti avicoli rurali e intensivi”.
- b) Corso annuale di perfezionamento in "Vigilanza igienico-sanitaria e annonaria dei prodotti della pesca" presso IZS di Teramo conferito il 1.10.87
- c) Corso annuale di perfezionamento in "Legislazione sanitaria degli alimenti di origine animale" presso l' Università di Parma conferito il 8.11.91
- d) Corso formazione specialistica in “Sistemi di autocontrollo sulle Aziende Alimentari secondo principi HACCP” presso IZS di Teramo dal 14 al 18 giugno 1999
- e) Giornate di studio in Alimenti di origine Animale organizzati dalla società A.I.V.I. negli anni 1995-96-98-00-01-02