

CURRICULUM FORMATIVO E PROFESSIONALE

INFORMAZIONI PERSONALI	
	GUERRINI ANDREA
	E-mail andrea.guerrini2@auslromagna.it ;
ESPERIENZE LAVORATIVE	

• Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa)	01/09/2024 – in corso
• Nome e indirizzo dell'azienda/ente	AUSL della Romagna– Dipartimento di Sanità Pubblica di Rimini – Via Coriano, 38 Rimini
• Qualifica/profilo professionale	Area dei professionisti della salute e dei funzionari – Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro Senior
• Tipo di rapporto di lavoro (lavoro subordinato/autonomo, a tempo pieno/part time con impegno orario settimanale)	Lavoro a tempo pieno, subordinato con impegno orario settimanale di 36 ore
• Aspettative senza retribuzione e senza decorrenza dell'anzianità	Nessuna
• Ambito di attività	INCARICO DI FUNZIONE PROFESSIONALE ESPERTO A COMPLESSITÀ MEDIA DENOMINATO “TECNICO SANITARIO ESPERTO MICOLOGO
• Principali mansioni e responsabilità	<ol style="list-style-type: none">1. garantire servizio di consulenza e controllo della commestibilità dei funghi raccolti da privati cittadini, presso le sedi e gli orari indicati;2. garantire consulenza sulla corretta modalità di conservazione e di utilizzo dei funghi commestibili;3. garantire il controllo dei funghi destinati alla vendita;4. garantire il controllo sul territorio per eventuali campionamenti di funghi freschi, secchi o diversamente conservati;5. garantire consulenza micologica su richiesta dei Pronto Soccorso o reparti ospedalieri, in caso di sospetta intossicazione;6. predisporre ed attuare dei corsi di abilitazione alla vendita per operatori commerciali, ai sensi del DPR n. 376/95;7. preparare e divulgare materiale informativo in tema micologico;8. organizzare e programmare le attività assistenziali/tecniche necessarie;9. garantire la gestione delle problematiche specifiche del processo;10. organizzare e programmare in collaborazione con il RID/Direttore di U.O./Servizio/Direzione Sanitaria la rendicontazione necessaria per il flusso informativo/reportistica;11. favorire la tempestività delle informazioni richieste in merito all'area di propria competenza;12. garantire l'integrazione dell'attività svolta con gli altri servizi/U.O. coinvolte;13. mantenere la relazione con le diverse interfacce coinvolte sia interne all'Azienda sia esterne;14. controllare e verificare la qualità delle prestazioni erogate;15. promuovere e pianificare la formazione del personale in addestramento;

- 16. partecipare alla predisposizione di protocolli e procedure e alla definizione degli standard di qualità e verificare il rispetto degli stessi;
- 17. gestire le certificazioni, registrazioni e documentazioni di carattere tecnico per quanto di competenza.

<ul style="list-style-type: none"> • Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa) • Nome e indirizzo dell'azienda/ente • Qualifica/profilo professionale • Ambito di attività 	<p>Anno accademico 2017-2018</p> <p>Alma Mater Studiorum Università di Bologna – scuola di Medicina e Chirurgia – Campus di Rimini</p> <p>Professore a contratto a titolo gratuito</p> <p>Corso di laurea in Assistenza sanitaria – componente del corso integrato SCIENZE DELLA PROMOZIONE DELLA SALUTE DEI LAVORATORI (C.I.) – modulo 78553 metodologia della professione di assistente sanitario IIIb – 2 CFU</p>
---	--

<ul style="list-style-type: none"> • Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa) • Nome e indirizzo dell'azienda/ente • Qualifica/profilo professionale • Tipo di rapporto di lavoro (lavoro subordinato/autonomo, a tempo pieno/part time con impegno orario settimanale) • Aspettative senza retribuzione e senza decorrenza dell'anzianità • Ambito di attività • Principali mansioni e responsabilità • Capacità e competenze acquisite 	<p>20/09/2010 – in corso</p> <p>AUSL della Romagna– Dipartimento di Sanità Pubblica di Rimini – Via Coriano, 38 Rimini</p> <p>Area dei professionisti della salute e dei funzionari – Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro Senior</p> <p>Lavoro a tempo pieno, subordinato con impegno orario settimanale di 36 ore</p> <p>Nessuna</p> <p>Unità operativa Igiene degli Alimenti e nutrizione</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. attività di vigilanza igienico-sanitaria ed esecuzione del controllo ufficiale nei settori della produzione, trasformazione, distribuzione (conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito) e somministrazione degli alimenti di origine non animale e delle bevande (comprese le acque minerali); 2. attività di vigilanza igienico-sanitaria ed esecuzione del controllo ufficiale sugli stabilimenti di produzione commercializzazione e deposito di additivi, aromi ed enzimi; 3. prelievo di campioni di alimenti di origine non animale per l'esecuzione di accertamenti analitici allo scopo di verificare la rispondenza degli stessi alle vigenti disposizioni normative; 4. attività di riconoscimento e certificazione dell'idoneità per il consumo umano dei funghi epigei spontanei raccolti per autoconsumo o per la commercializzazione e riconoscimento delle specie responsabili di episodi di intossicazione da consumo dei funghi stessi, a supporto delle strutture sanitarie impegnate nel trattamento dei soggetti coinvolti; 5. attività di vigilanza igienico-sanitaria e verifica delle caratteristiche di qualità dell'acqua distribuita dal pubblico acquedotto e delle relative fonti di approvvigionamento; 6. attività di vigilanza igienico-sanitaria ed esecuzione del controllo ufficiale sul deposito, commercio, vendita e impiego di prodotti fitosanitari; 7. prevenzione e controllo delle tossinfezioni alimentari e delle patologie collettive di origine alimentare; 8. attività di formazione, informazione e comunicazione del rischio nei confronti degli addetti alla produzione, trasporto, distribuzione delle sostanze alimentare e delle bevande e della popolazione. <p>Spirito di gruppo, capacità di comunicazione e di ascolto, orientamento al risultato.</p>
--	--

ISTRUZIONE E FORMAZIONE	
<ul style="list-style-type: none"> • Titolo di studio (lauree, specializzazioni) <i>[elencare separatamente ciascun titolo]</i> 	<i>Laurea magistrale in scienze delle professioni sanitarie della prevenzione</i>
Conseguito presso:	<i>Università degli studi dell' Aquila - Facoltà di Medicina e Chirurgia</i>
Data conseguimento (gg/mm/aa)	<i>17/12/2016</i>
durata percorso di studio	<i>11/2014 – 12/2016</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Titolo di studio (lauree, specializzazioni) <i>[elencare separatamente ciascun titolo]</i> 	<i>Corso di laurea triennale Tecniche della Prevenzione nell' Ambiente e nei Luoghi di Lavoro</i>
Conseguito presso:	<i>Università degli Studi di Perugia - Facoltà di Medicina e Chirurgia</i>
Data conseguimento (gg/mm/aa)	<i>18/12/2008</i>
durata percorso di studio	<i>11/2005 - 12/2008</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Corsi universitari <i>[elencare separatamente ciascun corso]</i> (dottorati, master, corsi di perfezionamento) 	<i>Master di II livello in Economia e Management dei servizi Sanitari</i>
Conseguito presso:	<i>Università degli studi di Ferrara</i>
• Data conseguimento (gg/mm/aa)	<i>25/01/2019 – 17/02/2020</i>
• durata corso	<i>1 anno</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Corsi universitari <i>[elencare separatamente ciascun corso]</i> (dottorati, master, corsi di perfezionamento) 	<i>Master di I livello in management di coordinamento delle professioni sanitarie</i>
Conseguito presso:	<i>Università Unitelma Sapienza</i>
• Data conseguimento (gg/mm/aa)	<i>12/06/2013</i>
• durata corso	<i>1 anno</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Corsi universitari <i>[elencare separatamente ciascun corso]</i> (dottorati, master, corsi di perfezionamento) 	<i>Corso di alta formazione manageriale post laurea in Management dell'Ambiente e della Sicurezza nelle Imprese e negli Enti Pubblici</i>
Conseguito presso:	<i>C.T.Q. S.p.a. - Via Salceto,99 – 53036 Poggibonsi (SI)</i>
• Data conseguimento (gg/mm/aa)	<i>5 Marzo 2010</i>
• durata corso	<i>Dal 30 Novembre 2009 – 5 Marzo 2010</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Attività formative (frequenze, corsi di formazione, stage, borse di studio ecc <i>[elencare separatamente ciascuna attività indicando la tipologia, presso quale ente si è svolta, argomenti/temi/aspetti oggetto di approfondimento, data/periodo di svolgimento, impegno orario, eventuale valutazione finale, eventuale assegnazione di crediti ECM....ecc...]</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Iscritto al registro della regione Emilia Romagna al n° 424 del 02/11/2022 in qualità di Micologo</i> • <i>Corso qualificato CEPAS secondo ISO 19011 e ISO 9001 "auditor e lead auditor di Sistemi di Gestione per la qualità" (26 al 30 settembre 2011).Argomenti: conoscenze delle procedure e delle modalità di conduzione visita, interpretazione dello standard applicabile, della modulistica di riferimento nonché dei processi oggetto di verifica; modalità di conduzione di verifiche ispettive (riunione iniziale, riunione finale, gestione del tempo) e preparazione del rapporto di audit.</i> • <i>Stage formativo presso TecnoKar Trailers S.r.l. dal 03/05/2010 al 13/08/2010; competenze sviluppate: gestione dei sistemi aziendali di qualità (ISO 9001:2008) e salute e sicurezza sul lavoro (OHSAS 18001:2007); Supporto all'ufficio KPO di</i>

	<p>produzione (Kazen Promotion Officer).</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Language certificate, britishschool – livello B2 rilasciato in data 15/02/2015. • Docente accreditato per la formazione/aggiornamento alimentaristi dal Dipartimento di Sanità Pubblica dell’AUSL della Romagna, rif. prot.0287395/P del 07/11/2019 e rif. prot.0300395/P del 06/11/2020.
--	--

<p>• Attività di aggiornamento (partecipazione a corsi di aggiornamento, ecc...)</p> <p><i>[elencare separatamente ciascun evento indicando la tipologia, presso quale ente si è svolto, argomenti/temi trattati, data/periodo di svolgimento, impegno orario, eventuale valutazione finale, eventuale assegnazione di crediti ECM...ecc, precisare se la partecipazione sia avvenuta in qualità di docente o relatore]</i></p>	<p>ANNO 2010 – totale ECM 37</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Fad - “Lavorare in sicurezza modulo 1 – aspetti generali”</i>organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 01/10/2010 per ore 2 in qualità di discente, crediti ECM 2. • <i>Fad - “Lavorare in sicurezza modulo 5 – sicurezza e salute”</i>organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 01/10/2010 per ore 1 in qualità di discente, crediti ECM 1. • <i>“Igiene e sicurezza dei lavoratori in sanità ed. 5”</i>organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data dal 28/09/2010 al 30/09/2010 per ore 8 in qualità di discente, crediti ECM 8. • <i>“Sicurezza degli operatori: episodi con diffusione di inquinanti in atmosfera”</i>organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 22/10/2010 per ore 8 in qualità di discente, crediti ECM 8. • <i>“Allerta alimentari: legislazione, procedura, criteri di valutazione del rischio, obblighi e responsabilità dell’Azienda”</i>organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 29/10/2010 per ore 5 in qualità di discente, crediti ECM 5. • <i>“L’applicazione dei provvedimenti amministrativi a tutela della sicurezza alimentare”</i>organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 18/11/2010 per ore 8 in qualità di discente, crediti ECM 8. • <i>“I regolamenti REACH e CLP: le novità”</i>organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 27/11/2010 per ore 5 in qualità di discente, crediti ECM 5. <p>ANNO 2011 - totale ECM 79</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>“Concetto di rischio e pericolo in igiene degli alimenti. Applicazione a casa specifici”</i> organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 27/01/2011 per ore 4 in qualità di discente, crediti ECM 6. • <i>“Qualità e Accreditamento”</i> Edizione 1 organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 29/01/2011 per ore 5 in qualità di discente, crediti ECM 4. • <i>“Procedure di qualità nell’attività di vigilanza”</i>organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 17/02/2011 per ore 4 in qualità di discente, crediti ECM 6. • <i>“Campionamenti ufficiali di alimenti e campioni informali: esiti sfavorevoli, conseguenze penali e amministrative”</i>organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 17/03/2011 per ore 4 in qualità di discente, crediti ECM 6. • <i>“Corso di I° livello in igiene e sicurezza nelle piscine, nelle vasche idromassaggio e nei parchi acquatici, centri benessere e centri polifunzionali in acqua”</i>organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 30/03/2011 per ore 8 in qualità di
---	---

discente, crediti ECM 8.

- “*Campionamenti di acque potabili, di sorgenti e di pozzo: modalità e approccio alla vigilanza*” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 16/04/2011 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM 6.
- “*Campionamenti di acque minerali. Campionamento di sorgenti acque minerali*” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 19/05/2011 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM 6.
- “*Il campionamento degli alimenti*” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 20/05/2011 per ore 9 in qualità di **discente**, crediti ECM 9.
- “*Il pericolo “Anisakis” nei prodotti della pesca da consumarsi crudi*” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 31/05/2011 per ore 5 in qualità di **discente**, crediti ECM 6.
- “*Campionamenti di micotossine e OGM*” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 16/06/2011 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM 6.
- “*Aspetti pratici nell’attività di vigilanza per prodotti privi di glutine per soggetti celiaci*” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 14/07/2011 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM 6.
- “*Gli atti di polizia giudiziaria*” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 22/12/2011 per ore 8 in qualità di **discente**, crediti ECM 10.

ANNO 2012 - totale **ECM 48**

- “*Apicoltura e miele tra operatori e controlli*” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 22/02/2012 per ore 9 in qualità di **discente**, crediti ECM 11.
- “*Piani di autocontrollo: aggiornamento e semplificazione*” edizione 1 organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 11/04/2012 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM 6.
- “*Rintracciabilità alimenti: aggiornamenti*” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 06/06/2012 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM 6.
- “*Entomologia urbana e delle derrate alimentari*” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 16/06/2012 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM 5.
- “*Etichettatura alimenti: nuove normative, aggiornamenti e modifiche rispetto al passato*” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 16/06/2012 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM 6.
- “*Attività ispettiva micologica*” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 14/11/2012 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM 6.
- “*Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti. quale controllo?*” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 21/11/2012 per ore 8 in qualità di **discente**, crediti ECM 8.

ANNO 2013 - totale **ECM 39**

- “*Procedura sistema informativo in servizio di vigilanza*” edizione 1 organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 27/02/2013 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM 6.
- “*Sistema di qualità per l’accreditamento di un servizio di vigilanza*” edizione 1 organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 20/03/2013 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM 6.
- “*Procedura controllo ufficiale in servizio di vigilanza*” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 17/04/2013 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM 6.

- “Emergenze igienico-ambientali: metodologie di intervento ed interoperabilità con enti” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 03/06/2013 per ore 8 in qualità di **discente**, crediti ECM 8.
- “Procedura non conformità e sanzioni” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 18/09/2013 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM 6.
- “La vigilanza sull’attività di congelamento degli alimenti negli esercizi di somministrazione. Sicurezza alimentare e nutrizione” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 19/12/2013 per ore 7 in qualità di **discente**, crediti ECM 7.

ANNO 2014- totale **ECM 30**

- “Sviluppo del SGQ dell’UOIAN” edizione 1 organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo dal 19/03/2014 per ore 4 in qualità di **discente** crediti ECM 4,8.
- “Predisposizione degli atti (amministrativi e penali)” Edizione 1 organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo dal 16/04/2014 per ore 4 in qualità di **discente** crediti ECM 6.
- “AVELCO: software unico AUSL della Romagna - AVELCO web e flussi informativi” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo dal 28/04/2014 per ore 4 in qualità di **discente** crediti ECM 4,8.
- “Acquisizione delle competenze necessarie al corretto svolgimento del percorso di riconoscimento degli stabilimenti” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo dal 16/05/2014 per ore 4 in qualità di **discente** crediti ECM 4,8.
- “Il corretto approccio nella gestione delle intossicazioni da funghi” edizione 2 organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo dal 27/05/2014 per ore 4 in qualità di **discente** crediti ECM 4,8.
- “Il controllo degli additivi alimentari: aggiornanti normativi e attività dell’ultimo triennio” edizione 2 organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo dal 04/12/2014 per ore 4 in qualità di **discente** crediti ECM 4,8.

ANNO 2015 totale **ECM 12**

- “La scelta dei modelli organizzativi in sanità” organizzato dall’Università degli studi dell’Aquila svoltosi in data 22/06/2015 in qualità di **uditore**.
- “Comunicazione efficace del rischio” organizzato dall’Università degli studi dell’Aquila svoltosi in data 18/04/2015 in qualità di **uditore**.
- “Cause, processi e criteri di causalità in epidemiologia” organizzato dall’Università degli studi dell’Aquila svoltosi in data 29/01/2015 in qualità di **uditore**.
- “Nuova normativa etichettatura alimenti” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 04/02/2015 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM 6.
- “L’utilizzo dei prodotti fitosanitari in agricoltura” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo in data 11/12/2015 per ore 5 in qualità di **discente**, crediti ECM 6.

ANNO 2016 - totale **ECM 10**

- “Approccio uniforme nell’attività di vigilanza” organizzato da Azienda USL di Rimini svoltosi nel periodo dal 19/05/2016 al 10/11/2016 per ore 10 in qualità di **discente**, crediti ECM 10

ANNO 2017 - totale **ECM 64,2**

- “I regolamenti REACH e CLP: collegamenti e impatti sulla gestione degli alimenti” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 16/05/2017 per ore 5 in qualità di **discente**, crediti ECM **5,2**.
- “Analisi ed applicazione dei Regolamenti locali di igiene” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data dal 25/05/2017 al 27/07/2017 per ore 20 in qualità di **discente**, crediti ECM **20**.
- “Il ruolo degli antiossidanti nell'alimentazione” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 06/12/2017 per ore 3 in qualità di **discente**, crediti ECM **3**.
- “Analisi e verifica procedure di vigilanza” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data dal 21/09/2017 al 30/11/2017 per ore 20 in qualità di **discente**, crediti ECM **20**.
- “M.O.C.A.” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 19/12/2017 per ore 8 in qualità di **discente**, crediti ECM **8**.
- “Additivi alimentari nella industria di trasformazione uso, abuso, tecniche di verifica” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in da 21/12/2017 per ore 8 in qualità di **discente**, crediti ECM **8**.

ANNO 2018 - totale **ECM 142,8**

- “Il SGQ nel percorso di accreditamento per UO IAN e servizi veterinari” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 19/02/2018 per ore 3 in qualità di **discente**, crediti ECM **2,1**.
- “Fad- Prevenzione della corruzione, trasparenza e integrità per sanitari” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 01/10/2018 per ore 7 in qualità di **discente**, crediti ECM **7,5**.
- “Fad - Le zoonosi a trasmissione alimentare: aggiornamento sulle fonti, agenti zoonotici e focolai di tossinfezione alimentare” organizzato da IZSLER Emilia Romagna svoltosi in data 01/03/2018 per ore 30 in qualità di **discente**, crediti ECM **33**.
- “Fad - La nuova etichettatura comunitaria degli alimenti: nozioni di diritto e annotazioni pratiche” organizzato da IZSLER Emilia Romagna svoltosi in data 01/03/2018 per ore 20 in qualità di **discente**, crediti ECM **20**.
- Corso base tutor di tirocinio – edizione 2018 svoltosi c/o Aule staff formazione Azienda Usl di Imola nelle date del 21/02/2018, 28/02/2018, 07/03/2018 e 14/03/2018 in qualità di **discente**. Crediti ECM **28,6**.
- “Il nuovo ruolo del tecnico della prevenzione alla luce della legge Gelli” organizzato da Università Cattolica del Sacro Cuore svoltosi in data 11/06/2018 per ore 6 in qualità di **discente**, crediti ECM **6**.
- “Restituire valore attraverso la valutazione: il ruolo del tutor” svoltosi c/o Aule staff formazione Azienda Usl di Imola nelle date del 25/10/2018, 26/10/2018 in qualità di **discente**. crediti ECM **22,4**.
- “Portale WHR TIME – Modulo formazione 26” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 27/11/2018 per ore 8 in qualità di **discente**, crediti ECM **12,8**.

ANNO 2019 - totale **ECM 55,1**

- “Sistema qualità e gestione delle non conformità nel dipartimento di sanità pubblica” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in da 21/10/2019 per ore 3 in qualità di **discente**, crediti ECM **3**.
- “Fad – Regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei dati personali” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 31/12/2019 per ore 2 in qualità di **discente**, crediti ECM **3**.
- “Fad – Piano per la sicurezza informatica” organizzato da

Azienda USL della Romagna svoltosi in data 30/11/2019 per ore 2 in qualità di **discente**, crediti ECM 3.

- “Fad – sicurezza e salute in sanità” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 30/11/2019 per ore 6 in qualità di **discente**, crediti ECM 6.
- Corso per consulente tecnico d'ufficio / consulente tecnico di parte I° livello – edizione 1 del 21/05/2019 organizzato dall'ordine TSRM PSTRP di Bologna in qualità di **discente**. Crediti ECM 7,8.
- “Retraining - WHR TIME formazione: responsabile organizzativo” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 26/07/2019 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM 6,4.
- “AVELCO, Campionamento per ricerca micotossine, Acqua potabile, D.Lgs. 231/2017, CU all'interno di aziende agricole” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi dal 04/04/2019 al 21/10/2019 per ore 16 in qualità di **discente**, crediti ECM 20.
- “seminario: le professioni sanitarie nella Azienda Usl della Romagna: il valore del confronto e dello sviluppo professionale” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 05/11/2019 per ore 3 in qualità di **discente**, crediti ECM 0,9.
- Corso per consulente tecnico d'ufficio / consulente tecnico di parte II° livello del 11/11/2019 organizzato dall'ordine TSRM PSTRP di Bologna in qualità di **uditore**.
- “Dal Reg. (CE)854/2004 - 882/2004 al Reg. (UE) 2017/625, cosa cambia nel controllo ufficiale di alimenti e mangimi e nell'applicazione delle norme per la salute e il benessere degli animali” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 06/12/2019 per ore 5 in qualità di **discente**, crediti ECM 5.

ANNO 2020 - totale **ECM 83,3**

- “Fad – Emergenza sanitaria da nuovo coronavirus SARS-CoV-2: preparazione e contrasto” organizzato da Istituto Superiore di Sanità svoltosi in data 17/03/2020 per ore 16 in qualità di **discente**, crediti ECM 20,8.
- “Fad – Tossicologia alimentare” organizzato da IZSLER Emilia Romagna svoltosi in data 04/06/2020 per ore 10 in qualità di **discente**, crediti ECM 10.
- “Fad – Le emozioni al tempo del covid-19, conoscere e gestire paura e rabbia” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 08/11/2020 per ore 2 in qualità di **discente**, crediti ECM 2.
- “Fad – I prodotti della pesca a 360°” organizzato da IZSLER Emilia Romagna svoltosi in data 12/11/2020 per ore 32 in qualità di **discente**, crediti ECM 32.
- “Fad - Pandemia da coronavirus, una visione e un approccio one health” organizzato da IZSLER Emilia Romagna svoltosi in data 13/11/2020 per ore 5 in qualità di **discente**, crediti ECM 6,5.
- “Fad – Prevenzione della corruzione, trasparenza e integrità per sanitari, anno 2020” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 15/12/2020 per ore 5 in qualità di **discente**, crediti ECM 5.
- “Fad - Digitalizzazione della Sanità: opportunità e rischi” organizzato dall'Accademia Nazionale di Medicina svoltosi in data 31/12/2020 per ore 7 in qualità di **discente**, crediti ECM 7.

ANNO 2021 - totale **ECM 254.6**

- “Fad – Aspetti organizzativi, elementi di governo e controllo e project management in sanità” organizzato dall'Accademia Nazionale di Medicina svoltosi in data 11/01/2021 per ore 8 in qualità di **discente**, crediti ECM 8.
- “Fad - Covid-19: quali strategie per le professioni sanitarie?” organizzato da Spazio Iris Formazione svoltosi in data 15/02/2021 per ore 6 in qualità di **discente**, crediti ECM 7.8

- “Webinar – La vaccinazione degli operatori delle Aziende Sanitarie contro il SARS-CoV-2: diritti e doveri” organizzato da Ausl di Bologna svoltosi in data 19/03/2021 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM **1,2**.
- “Webinar - Il tecnico della prevenzione nell’attività dei servizi pubblici e della libera professione. approfondimenti normativi e tecnici” organizzato da Biba Group svoltosi in data 12/04/2021 per ore 3 in qualità di **discente**, crediti ECM **4.5**.
- “Fad – Alimentare la salute verso le nuove linee guida per una sana alimentazione” organizzato da Ausl di Bologna svoltosi in data 23/04/2021 per ore **24** in qualità di discente, crediti ECM **36**
- “Webinar – Integratori alimentari: normativa e controllo ufficiale” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 30/04/2021 per ore 3 in qualità di **discente**, crediti ECM **3**.
- “Webinar – Corso di aggiornamento sui decreti legislativi di applicazione del Regolamento (UE) 2017/625” organizzato da AUSL di Modena in data 09/06/2021 per ore 6 in qualità di **discente**, crediti ECM **9**.
- “Fad – L’intervento telefonico in sanità pubblica strutturato secondo le competenze di base del counselling” organizzato da Istituto di Superiore di Sanità svoltosi e concluso in data 10/06/2021 per ore 16 in qualità di **discente**, crediti ECM **16**.
- “Fad – Responsabilità colposa dei professionisti sanitari, profili penali e civili” organizzato da cooperativa sociale "la girella" onlus concluso in data 23/09/2021 per ore 50 in qualità di **discente**, crediti ECM **50**.
- “Fad - L’esperienza ed il contributo delle professioni sanitarie TSRM e PSTRP durante la pandemia organizzato da FNO TSRM PSTRP” concluso in data 24/09/2021 per ore 10 in qualità di **discente**, crediti ECM **10**.
- “Webinar - 1° Corso Nazionale per Commissari di Laurea in epoca Covid-19” organizzato da Ordine TSRM e PSTRP NA-AV-BN-CE concluso in data 09/10/2021 per ore 5 in qualità di **discente**, crediti ECM **6**.
- Il ruolo del Tecnico della Prevenzione nell’Ambiente e nei Luoghi di Lavoro organizzato da Commissione di Albo Nazionale - Ordine TSRM e PSTRP concluso in data 05/11/2021 per ore 2 e 30 in qualità di **uditore**.
- “Fad - Gli strumenti della responsabilità professionale sanitaria e la consulenza tecnica” organizzato da FNO TSRM PSTRP concluso in data 16/11/2021 per ore 20 in qualità di **discente**, crediti ECM **20**.
- “Webinar – I decreti legislativi di applicazione del Regolamento (CE)625 2017” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 03/12/2021 per ore 7 in qualità di **discente**, crediti ECM **8**.
- “Corso di aggiornamento interno UOIAN ambito di Rimini sui decreti legislativi di applicazione del regolamento (UE) 2017/625” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 20/12/2021 per ore 7 in qualità di **discente**, crediti ECM **9.1**.
- “XXIII corso nazionale di addestramento e formazione per l’ottenimento dell’attestato da micologo ai sensi del Decreto del Ministero della Salute 686/96 – anno 1” organizzato da A.M.B gruppo micologico e botanico Valle del Savio svoltosi in data dal 15/06/2021 al 16/10/2021 per ore 140 in qualità di **discente**, crediti ECM **50**.

ANNO 2022 - totale **ECM 139.2**

- “Fad Climactions urban health” organizzato da Istituto Superiore di Sanità svoltosi in data 19/01/2022 per ore 16 in qualità di **discente**, crediti ECM **16**.
- “Fad Covid-19 e salute: nuove sfide per il Servizio Sanitario Nazionale” organizzato da Proteo Bergamo svoltosi in data 24/01/2022 per ore 22 in qualità di **discente**, crediti ECM **28**.

- “Webinar - Il ruolo degli ordini ai tempi della pandemia: gli adempimenti previsti della L.3 del 21 gennaio 2022, di conversione, con modificazioni, del Decreto-Legge 26 novembre 2021, n.172” organizzato da Gutenberg svoltosi in data 23/02/2022 per ore 3 in qualità di **discente**, crediti ECM **3.6**.
- “Webinar - Comunicare la salute è possibile La prevenzione come stile di vita” organizzato da Azienda UsI di Piacenza svoltosi in data 07/04/2022 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM **3**
- “Le competenze del tecnico della prevenzione in materia micologica: normativa nazionale e regionale, raccolta, lavorazione e vendita funghi epigei spontanei” organizzato da Azienda UsI della Romagna svoltosi in data 15/04/2022 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM **4**.
- “Webinar - Il Manager della privacy nella sanità del PNRR” organizzato da Gutenberg svoltosi in data 27/04/2022 per ore 3 in qualità di **discente**, crediti ECM **4.5**
- “Webinar - Controlli pubblici ufficiali nella filiera agroalimentare ai sensi del reg. ue 2017/625. 30 aprile-7 maggio 2022” organizzato da Biba Group svoltosi in data dal 30/04/2022 al 07/05/2022 per ore 10 in qualità di **discente**, crediti ECM **12**.
- “Webinar – La procedura dipartimentale di gestione dei focolai di malattie a trasmissione alimentare” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 08/06/2022 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM **2,8**.
- “Webinar – corso regionale di aggiornamento sulle funzioni del micologo alla luce del Regolamento CE 625/2017” organizzato da AUSL di Modena in data 15/06/2021 per ore 3 in qualità di **discente**, crediti ECM **4,5**.
- “Webinar – L'istituto della “Diffida in sicurezza alimentare”” organizzato da AUSL di Modena in data 17/06/2021 per ore 5 in qualità di **discente**, crediti ECM **6**.
- “Fad – Formazione in ambito sanitario: panoramica Nazionale e potenzialità del Dossier Formativo di gruppo in unità operativa” organizzato da La Girella Onlus svoltosi in data 14/07/2022 per ore 25 in qualità di **discente**, crediti ECM **25**.
- “Controllo acque potabili” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi dal 07/07/2022 al 01/09/2022 per ore 8 in qualità di **discente**, crediti ECM **8**.
- “Fad - I nuovi servizi territoriali del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (Missione 6)” organizzato da Proteo Bergamo in data 22/08/2021 per ore 16 in qualità di **discente**, crediti ECM **16**
- “Aspetti regolatori degli integratori alimentari” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 24/11/2022 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM **4**.
- “Gestione delle non conformità rilevate in occasione delle attività di controllo ufficiale per la sicurezza alimentare” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 19/12/2022 per ore 7 in qualità di **discente**, crediti ECM **8**.

ANNO 2023 - totale ECM 164,25

- “Fad - Food Contact Material Rules” organizzato da European Commission svoltosi in data 28/02/2023 per ore 8 in qualità di **discente**.
- “Dal conflitto all'incontro” organizzato da Sara Bonacini Mediazione Aziendale svoltosi nelle date del 28/01/2023, 25/02/2023 e 18/03/2023 per ore 24 in qualità di **discente**.
- “Utilizzo applicativo anagrafe delle aziende agricole della RER e di altri strumenti informatici per la gestione dei prodotti fitosanitari” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 16/06/2023 per ore 3 in qualità di **discente**, crediti ECM **3.9**.
- “Nuovi modelli organizzativi e professionali per far evolvere il SSN” organizzato da Proteo Bergamo in data 26/09/2023 per ore 20 in qualità di **discente**, crediti ECM **20**.

- “Gestione MTA Ausl della Romagna” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 10/10/2023 per ore 3:30 in qualità di **discente**, crediti ECM **3,3**.
- “Innovazione digitale e analisi dei processi in Sanità” organizzato dall’Accademia Nazionale di Medicina svoltosi in data 26/10/2023 per ore 5 in qualità di **discente**, crediti ECM **5**.
- “Il corretto approccio nella gestione delle intossicazioni da funghi con i servizi urgenza e emergenza” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data 04/10/2023 per ore 2:30 in qualità di **discente**, crediti ECM **3,25**.
- “Approfondimento macro- microscopico dei funghi con reazione amiloide e destrinoide” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data dal 12/04/2023 al 28/09/2023 per ore 16 in qualità di **discente**, crediti ECM **25,6**.
- “Gruppo di miglioramento: gestione sistema di allerta” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data dal 03/03/2023 al 10/05/2023 per ore 6 in qualità di **discente**, crediti ECM **6**.
- “Attività di aggiornamento per esperti micologi – attività ispettiva degli ispettorati micologici” organizzato da Azienda USL di Modena svoltosi in data 26/09/2023 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM **3**.
- “Corso di aggiornamento per esperti micologi” organizzato da Azienda USL di Modena svoltosi in data dal 09/10/2023 al 11/10/2023 per ore 23:45 in qualità di **discente**, crediti ECM **34,50**.
- “Fad – Gestione e valutazione del personale nelle organizzazioni sanitarie. Strumenti di management” organizzato da cooperativa sociale “la girella” onlus concluso in data 09/11/2023 per ore 25 in qualità di **discente**, crediti ECM **25**.
- “Fad - Il rapporto di pubblico impiego responsabilità disciplinare e prevenzione della corruzione” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data il 04/12/2023 per ore 3 in qualità di **discente**, crediti ECM **3**.
- “Fad - Anisakis, Anisakiasi ed allergie correlate: il ruolo del C.Re.N.A. e linee guida per il consumo consapevole del pesce” organizzato da Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” svoltosi in data il 15/12/2023 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM **4**.
- “Analisi casi intossicazione da funghi 2023” organizzato da Azienda USL della Romagna concluso in data 14/12/2023 per ore 4 in qualità di **discente**, crediti ECM **5,2**.
- “Gruppo di miglioramento MOCA “materiali destinati al contatto con alimenti” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data dal 25/09/2023 al 18/12/2023 per ore 12 in qualità di **discente**, crediti ECM **12**.
- “Focolai diffusi di MTA: Incontri del gruppo dei referenti MTA UOISP, UOIAN, SVET” organizzato da Azienda USL della Romagna svoltosi in data dal 26/10/2023 al 31/12/2023 per ore 10.30 in qualità di **discente**, crediti ECM **10,5**.

ANNO 2024 - totale ECM 100

- “Fad - Diritti, dover e responsabilità dei professionisti sanitari 2024” organizzato da Motus Animi svoltosi in data dal 01/06/2024 al 06/06/2024 per ore 50 in qualità di **discente**, crediti ECM **50**.
- “Fad - La interprofessionalità nella sanità del PNRR” organizzato da FPformazione e partecipazione svoltosi in data dal 11/06/2024 al 13/06/2024 per ore 25 in qualità di **discente**, crediti ECM **25**.
- “Fad - Decreto n. 77/2022 – lo sviluppo dell’assistenza territoriale nel Servizio sanitario nazionale” organizzato da Ordine TSRM PSTRP NA-AV-BN-CA svoltosi in data 09/08/2024 per ore 10 in qualità di **discente**, crediti ECM **10**.
- “Fad - I Principi chiave per un nuovo modello di Sanità: Sostenibilità, Equità, Appropriattezza delle Cure” organizzato da

	<p>Ordine TSRM PSTRP NA-AV-BN-CA svoltosi in data 12/08/2024 per ore 10 in qualità di discente, crediti ECM 10.</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Fad – Introduzione alla comunicazione strategica nelle professioni sanitarie” organizzato da ebook ecm svoltosi in data 27/08/2024 per ore 5 in qualità di discente, crediti ECM 5. <p>DOCENZE- totale ECM 24</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>“istruzione operativa gestione documentazione – edizione 1” organizzato da Azienda Usl di Rimini svolto in data 21/08/2013 in qualità di docente interno per ore 4.</i> • <i>“corso di formazione per alimentaristi” organizzato da Azienda Usl Romagna svolto in data 30/03/2017 e successive edizioni qualità di docente.</i> • <i>“corso di formazione per celiachia e alimentazione senza glutine” organizzato da Azienda Usl Romagna effettuato in data 29/03/2018 e successive edizioni in qualità di docente.</i> • <i>Seminario dal titolo “attività di sorveglianza e controllo per le malattie trasmesse da alimenti” svolto in data 07/12/2018 c/o Alma Mater Studiorum Università di Bologna – scuola di Medicina e Chirurgia – Campus di Rimini, corso di laurea in Assistenza sanitaria, anno accademico <u>2018-2019</u>, in qualità di docente per ore 2.</i> • <i>Seminario dal titolo “attività di sorveglianza e controllo per le malattie trasmesse da alimenti” svolto in data 28/11/2019 c/o Alma Mater Studiorum Università di Bologna – scuola di Medicina e Chirurgia – Campus di Rimini, corso di laurea in Assistenza sanitaria, anno accademico <u>2019-2020</u>, in qualità di docente per ore 2.</i> • <i>Seminario dal titolo “attività di sorveglianza e controllo per le malattie trasmesse da alimenti” svolto in data 11/02/2021 c/o Alma Mater Studiorum Università di Bologna – scuola di Medicina e Chirurgia – Campus di Rimini, corso di laurea in Assistenza sanitaria, anno accademico <u>2020-2021</u>, in qualità di docente per ore 2.</i> • <i>Corso interno Ausl della Romagna dal titolo “Evoluzione della normativa comunitaria in campo alimentare (nuovo Reg 625/2017)” svolto in data 28/11/2018 e 06/12/2018 in qualità di docente interno per ore 4, ECM 8</i> • <i>corso di formazione aziendale “ispettore qualificato nell’ambito della sicurezza alimentare” organizzato da Azienda Usl Romagna effettuato in data 13/07/2020 e 14/07/2020 per un numero di ore pari a 4 in qualità di docente, ECM 8</i> • <i>“La gestione delle criticità relazionali in vigilanza” organizzato da Cda Tecnici della Prevenzione Ordine TSRM PSTRP FC-RN concluso in data 28/09/2021 per ore 8 in qualità di responsabile scientifico.</i> • <i>“Aspetti Innovativi del D.Lgs 27/2021 controperizia e controversia, diffida campionamento alimenti” organizzato da Azienda Usl Romagna effettuato in data 25/10/2022 per un numero di ore pari a 4 in qualità di relatore, ECM 8.</i>
<p>• Altre esperienze</p> <p><i>[elencare separatamente ciascun esperienza, ritenuta coerente con il profilo da ricoprire, indicando la tipologia, presso quale ente si è svolta, data/periodo di svolgimento, impegno orario]</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Tirocinio formativo e di orientamento dal 01/10/2015 al 31/01/2016 presso ufficio RTD – Dipartimento di Sanità Pubblica di Rimini – impegno orario 185 ore.</i> • <i>Funzione di Tutor di tirocinio c/o il DSP AUSL della Romagna di Rimini. Anno 2017,2018,2019,2022,2023.</i> • <i>Componente del nucleo di valutazione supervisione dipartimentale – Igiene Alimenti e Nutrizione – Ausl della Romagna. Anno 2018, 2019.</i> • <i>Referente formazione c/o UO IAN ambito di Rimini anno 2018 – in corso.</i> • <i>Referente MTA c/o UO IAN ambito di Rimini anno 2023 – in corso.</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • Referente sportello edilizio c/o UO IAN ambito di Rimini anno 2023 – in corso. • Referente qualità c/o UO IAN ambito di Rimini anno 2024 – in corso. • Presidente e membro della commissione di albo - Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro – Ordine TSRM PSTRP Forli-Cesena Rimini anno 2020-2023. • Presidente e membro della commissione di albo - Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro – Ordine TSRM PSTRP Forli-Cesena Rimini anno 2024-2027. • Autore presso quotidiano on line "Tag Medicina" dal 27/12/2021. <p>Pubblicazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Autore, Guerrini Andrea. Titolo: "Stoviglie in Bambù: la commissione europea ha deciso di impedirne il commercio in quanto pericolose per la salute" (anno 2021). Disponibile in: https://www.tagmedicina.it/2021/12/27/stoviglie-bambu/ • Autore, Guerrini Andrea. Titolo: "Pericolo pfas: le sostanze "eterne" (anno 2022). Disponibile in: https://www.tagmedicina.it/2022/01/13/pericolo-pfas-le_sostanze-eterne/ • Autore, Guerrini Andrea. Titolo: "Nano e microplastiche negli alimenti" (anno 2022). Disponibile in: https://www.tagmedicina.it/2022/02/21/nano-microplastiche-negli-alimenti/ • Autore, Guerrini Andrea. Titolo: "Bisfenolo A: un pericolo emergente per la salute pubblica (anno 2022). Disponibile in: https://www.tagmedicina.it/2022/07/05/bisfenolo-salute-pubblica/ • Autore, Guerrini Andrea. Titolo: "Entomofagia: la nuova frontiera della sostenibilità alimentare ed ambientale (anno 2023). Disponibile in: https://www.tagmedicina.it/2023/02/06/entomofagia-la-nuova-frontiera-della-sostenibilita-alimentare-ed-ambientale/ • "Piscitelli Francesco, Andrea Guerrini, Mondo TPALL Autopubblicazione, 2023." • "Andrea Guerrini, Luigi Silvestrini, Il controllo ufficiale nella sicurezza alimentare, EPC editore, 2023"
--	--

ULTERIORI INFORMAZIONI	
Lingue Straniere [Indicare le lingue conosciute e il livello di conoscenza]	Inglese – livello B2
Capacità e competenze organizzative, relazionali, tecniche, manageriali [Descrivere tali competenze e indicare come e dove sono state acquisite].	
Altre Capacità e competenze [Descrivere tali competenze e indicare come e dove sono state acquisite].	
Eventuali Allegati	

Autorizzo il trattamento dei dati personali presenti nel CV ai sensi del D.Lgs. 2018/101 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Rimini, lì 03/09/2024