

CURRICULUM FORMATIVO E PROFESSIONALE

INFORMAZIONI PERSONALI	
	RICCI ANDREA
	E-mail andrea.ricci2@auslromagna.it

<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 	01/09/2024 – in corso
	AUSL della Romagna– Dipartimento di Sanità Pubblica di Rimini – Via Coriano, 38 Rimini sede legale Via A. De Gasperi, 8 Ravenna
	Area dei professionisti della salute e dei funzionari – Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro Senior
	Lavoro a tempo pieno, subordinato con impegno orario settimanale di 36 ore
	Nessuna
	<p style="text-align: center;">INCARICO DI FUNZIONE PROFESSIONALE ESPERTO A COMPLESSITÀ MEDIA DENOMINATO "TECNICO SANITARIO ESPERTO MICOLOGO</p> <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;

<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 	<p>16/08/2004 – 31/10/2004 <i>incarico a tempo determinato – supplenza</i> 01/11/2004 – <i>ad oggi incarico a tempo indeterminato</i></p>
	<p>AUSL della Romagna– Dipartimento di Sanità Pubblica di Rimini – Via Coriano, 38 Rimini sede legale Via A. De Gasperi, 8 Ravenna</p>
	<p>Area dei professionisti della salute e dei funzionari – <i>Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro Senior</i></p>
	<p>Lavoro a tempo pieno, subordinato con impegno orario settimanale di 36 ore</p>
	<p>Nessuna</p>
	<p><i>Unità operativa Igiene degli Alimenti e nutrizione</i></p>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>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);</i> 2. <i>attività di vigilanza igienico-sanitaria ed esecuzione del controllo ufficiale sugli stabilimenti di produzione commercializzazione e deposito di additivi, aromi ed enzimi;</i> 3. <i>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;</i> 4. <i>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;</i> 5. <i>attività di vigilanza igienico-sanitaria e verifica delle caratteristiche di qualità dell'acqua distribuita dal pubblico acquedotto e delle relative fonti di approvvigionamento;</i> 6. <i>attività di vigilanza igienico-sanitaria ed esecuzione del controllo ufficiale sul deposito, commercio, vendita e impiego di prodotti fitosanitari;</i> 7. <i>prevenzione e controllo delle tossinfezioni alimentari e delle patologie collettive di origine alimentare;</i> 8. <i>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.</i> 9. <i>attività di gestione allerte alimentari e sistema di allerta iRASFF</i> 10. <i>attività di certificazione Osa per esportazioni alimentari di origine non animale.</i>

• Attività formative (frequenze, corsi di formazione, stage, borse di studio ecc

[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...]

- *Iscritto al registro della regione Emilia-Romagna al n° 336 del 21/12/2010 in qualità di Micologo.*
- *Corso qualificato CEPAS secondo ISO 19011 e ISO 9001 "auditor e lead auditor di Sistemi di Gestione per la qualità" (2008). 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.*
- *Team leader e Formatori di team leader per l'implementazione dei Piani di Sicurezza dell'Acqua (PSA) nella filiera Idropotabile settembre 2019.*

**• Attività di
aggiornamento**
(partecipazione a corsi
di aggiornamento,
ecc...

*[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]*

Anno 2004

16/09/2004 5 Interno La responsabilità giuridica delle professioni sanitarie. Edizione 1116/09/2004 ECM 5.00 P 100,00 2004001711
28/10/2004 5 Interno La sicurezza alimentare e nutrizionale dei prodotti ortofrutti coltivate con metodi chimici e biologici Edizione 1 28/10/2004 ECM 8.00P 100,00 2004030001
10/11/2004 10 Interno Excel I° livello: chi è! Edizione 818/11/2004 ECM10.00 P 100,00 2004000208
02/12/2004 4 Interno Corso pratico rischio incendio medio. Edizione 102/12/2004 ECM 4.00 P 100,00 2004037101

Anno 2005

20/04/2005 10 Interno Internet: finestra sul mondo. Edizione 526/04/2005 ECM 10.00 P 100,00 2005000405
04/05/2005 7 Interno Strutture ricettive turistico alberghiere: regolamentazione igienico sanitaria, edilizia e di sicurezza degli addetti ed utenti. Accessibilità dei pubblici esercizi ai portatori di disabilità Edizione 1 04/05/2005 ECM 7.00P 100,00 2005014701
27/05/2005 6 Interno Nuovi scenari delle malattie alimentari. Un occhio al futuro nella microbiologia degli alimenti Edizione 1 27/05/2005 ECM 9.00 P 100,00 2005021101
30/05/2005 4 Interno Controllo ufficiale delle piscine annesso a strutture alberghiere ed extra alberghiere. Edizione 130/05/2005 ECM 4.00P 100,00 2005025801
20/06/2005 7 Interno I problemi della ristorazione collettiva: dagli aspetti igienico sanitari alla predisposizione dei menù. Edizione 1 20/06/2005 ECM 7.00 P 100,00 2005028701
26/10/2005 7 Interno La corretta gestione e il controllo dei sistemi di qualità nella ristorazione collettiva Edizione 126/10/2005 7.00P 100,00 2005038701
21/11/2005 7 Interno La sicurezza igienica degli alimenti nella ristorazione collettiva, attraverso l'autocontrollo e alla luce delle nuove normative Edizione 1 21/11/2005 ECM 7.00 P 100,00 2005041901
29/11/2005 7 Interno Conoscere l'olio: dalla pianta alla tavola Edizione 1 29/11/2005 ECM 7.00 P 100,00 2005043301

Anno 2006

10/02/2006 10 Interno Access I° livello: chi è! Edizione 117/02/2006 ECM 10.00 P 100,00 2006000701
10/03/2006 5 Interno Modello di calcolo per la categorizzazione del rischio applicabile alle aziende di trasformazione dei prodotti di origine animale Edizione 1 10/03/2006 ECM 7.00 P 100,00 2006 001201
20/03/2006 12 Interno Corso di formazione per alimentaristi : aggiornamento e revisione Edizione 131/03/2006 ECM 12.00 P 100,00 2006 001301
25/05/2006 3 Interno Le problematiche dalle allergie e delle intolleranze alimentari nel bambino e nell'adulto. Edizione 125/05/2006 ECM 5.00 P 125,00 2006 002701
27/05/2006 4 Interno Piscine: dal controllo all'autocontrollo Edizione 127/05/2006 ECM 4.00 P 100,00 2006002801
09/06/2006 3 Interno Limiti microbiologici degli alimenti nei nuovi regolamenti comunitari. Edizione 109/06/2006 ECM 4.00 P 100,00 2006009901
15/09/2006 Interno Problemi generali riguardanti la sicurezza elettrica e la gestione delle apparecchiature sanitarie. Edizione 3 15/09/2006 ECM 2.00P 66,67 2006057803

15/11/2006 8 Interno Prodotti dolciari da forno artigianali e industriali, quali differenze. Edizione 115/11/2006 ECM 9.00 P 112,50 2006002401
20/11/2006 7 Interno Strutture destinate alle attività di estetica, centri benessere, palestre: regolamentazione igienico sanitaria, edilizia e di sicurezza per gli addetti ed utenti. Edizione 1 20/11/2006 ECM 7.00 P 100,00 2006002501
23/11/2006 4 Interno Lo sportello virtuale della prevenzione: S.P.R.E. Edizione 3 23/11/2006 ECM 4.00 P 100,00 2006002303
27/11/2006 8 Interno Pacchetto Igiene: aspetti normativi e loro applicazione Edizione 1 27/11/2006 ECM 9.00P 112,50 2006008401
30/11/2006 8 Interno Il controllo ufficiale, alla luce del regolamento CE 882/2004: quale futuro? Edizione 1 30/11/2006 ECM 8.00 P 100,00 2006071101

Anno 2007

28/02/2007 4 Interno Gestione del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano e animale Edizione 128/02/2007 ECM 4.00 1 P 100,00 2007041301
09/03/2007 10 Interno Le Professioni sanitarie della prevenzione Edizione 110/03/2007 ECM 10.00 2P 100,00 2007022701
26/03/2007 Obbligatorio Esterno Progetto Regionale Sviluppo, in relazione al regolamento CEE 882/2004, di competenze valutative sui controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare "Introduzione ai sistemi di assicurazione qualità "28/03/2007 3P -100,00 2007000180
16/04/2007 Obbligatorio Esterno Progetto Regionale Sviluppo, in relazione al regolamento CEE 882/2004, di competenze valutative sui controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare "Valutatori sistemi qualità ISO 9000:2000 (40 ore)" 20/04/2007 5P -100
08/05/2007 Obbligatorio Esterno Progetto Regionale Sviluppo, in relazione al regolamento CEE 882/2004, di competenze valutative sui controlli ufficiali del campo della sicurezza alimentare - Requisiti per la progettazione di audit interno ed esterno e sui requisiti di un organismo di ispezione 10/05/2007 4P -100,00 2007300255
13/06/2007 4 Interno Gestione di un sospetto di focolaio influenza aviaria Edizione 113/06/2007 ECM 4.00 1P 100,00 2007022101
29/11/2007 7 Interno Strategie di produzione e miglioramento della qualità e sicurezza dei prodotti IV[^] Edizione 129/11/2007 ECM 7.00 1P 100,00 2007021201
30/11/2007 7 Interno Sicurezza alimentare e Qualità Edizione 130/11/2007 ECM 7.00 1P 100,00 2007062601
10/03/2008 7 Interno Prodotti fitosanitari, trattamenti, vigilanza, campionamenti e audit. Aggiornamento Edizione 110/03/2008 ECM 7.00 1P 100,00 2008032601

Anno 2008

01/04/2008 8 Interno Attualità in tema di malattie emergenti: la febbre Chikungunya e la febbre Dengue Edizione 101/04/2008 ECM 8.00 1P 100,00 2008032201
07/04/2008 4 Interno Come si scrive una procedura Edizione 107/04/2008 ECM 4.00 1P 100,00 2008032901
22/05/2008 4 Interno Gli Audit nel controllo della ristorazione presso le residenze sanitarie della provincia di Ravenna Edizione 1 22/05/2008 ECM 4.00 1P 100,00 2008031601
27/11/2008 6 Interno Funzional foods and novel foods Edizione 127/11/2008 ECM 8.30 1P 130,77 2008032401
10/12/2008 3 Interno Principali norme che regolano gli scarichi nelle aziende della filiera agro alimentare: confronto con ARPA

Edizione 1 10/12/2008 ECM 4.00 1P 100,00 2008033301

Anno 2009

26/02/2009 4 Interno Aggiornamento in qualità: norme di comportamento, imparzialità e gestione della privacy per i dipendenti pubblici Edizione 2 26/02/2009 ECM 4.00 1P 100,00 2009043002

20/03/2009 6 Interno Aspetti teorici e pratici sui rischi connessi all'utilizzo dei prodotti fitosanitari sui comparti vulnerabili Edizione 0 20/03/2009 ECM 6.30 1P 100,00 2009070900

15/06/2009 0 Obbligatorio Esterno VIII Corso Nazionale di Addestramento e Formazione per l'ottenimento di Attestato di Micologo 19/06/2009 11P -100,00 2009300178

19/11/2009 6 Interno Effetto biologico e tossicologico delle micotossine presenti nei semi oleaginosi e nella frutta secca Edizione 0 19/11/2009 ECM 6.30 1P 100,00 2009027600

Anno 2010

01/01/2010 2 FAD Lavorare in sicurezza: Modulo 1 - Aspetti generali.31/12/2010 ECM 2.00 2P 100,00 2010300544

01/01/2010 1 FAD Lavorare in sicurezza: Modulo 5- Sicurezza e salute.31/12/2010 ECM 1.00 1P 100,00 2010300548

01/04/2010 0 Obbligatorio Esterno VIII corso nazionale addestramento micologi 30/11/2010 5P -100,00 2010300323

11/10/2010 0 Obbligatorio Esterno VIII Corso Nazionale di Addestramento e Formazione per l'ottenimento dell'attestato di Micologo ai sensi del Decreto M.S. 686/96 - II Sessione 16/10/2010 ECM 44.00 6P 100,00 2010300793

22/10/2010 8 Interno Sicurezza degli operatori: episodi con diffusione di inquinanti in atmosfera Edizione 0 22/10/2010 ECM 8.00 1P 100,00 2010055300

29/10/2010 5 Interno Allerte Alimentari: legislazione, procedura, criteri di valutazione del rischio, obblighi e responsabilità delle aziende Edizione 0 29/10/2010 ECM 5.00 P 100,00 2010100300

29/10/2010 ECM 5.00 P 100,00 2010100300

12/11/2010 7 Interno Olio e vino: aspetti generali, analitici e frodi correlate Edizione 0 12/11/2010 ECM 8.00P 114,29 2010055500

13/11/2010 5 Interno Il diritto alla privacy nell'ambito della sanità pubblica Edizione 1 13/11/2010 ECM 5.00P 100,00 2010056901

27/11/2010 5 Interno I regolamenti REACH e CLP: le novità Edizione 0 27/11/2010 ECM 5.00P 100,00 2010102900

Anno 2011

27/01/2011 6 Interno Concetto di rischio e pericolo in igiene degli alimenti . Applicazione a casi specifici Edizione 1 27/01/2011 ECM 4.00P 100,00 2011058601

29/01/2011 4 Interno Qualità e Accreditamento Edizione 1 29/01/2011 ECM 5.00P 100,00 2011022501

17/02/2011 6 Interno Procedure di qualità nell'attività di vigilanza Edizione 1 17/02/2011 ECM 4.00P 100,00 2011058701

17/03/2011 6 Interno Campionamenti ufficiali di alimenti e campioni informali: esiti sfavorevoli conseguenze penali e amministrative. Edizione 1 17/03/2011 ECM 4.00P 100,00 2011058401

21/03/2011 8 Interno Sorveglianza e controllo della legionellosi: attualità in tema di legislazione e di provvedimenti tecnici utili al contenimento del rischio Edizione 1 21/03/2011 ECM 8.00 1 P 100,00 2011021901

16/04/2011 6 Interno Campionamenti di acque potabili sorgenti e di pozzo: Modalità ed approccio alla vigilanza Edizione 2 16/04/2011 ECM 4.00P 100,00 2011058302

19/05/2011 Campionamenti di acque minerali. Campionamento di sorgenti acque minerali Edizione 1 ECM 2 1.00
20/05/2011 9 Interno Il Campionamento degli Alimenti Edizione 120/05/2011 ECM 9.00 1P 100,00
31/05/2011 6 Interno I pericolo "Anisakis" nei prodotti della pesca da consumarsi crudi Edizione 13 1/05/2011 ECM 5.00 1P 100,00 2011100601
16/06/2011 6 Interno Campionamenti di Micotossine e OGM Edizione 1 16/06/2011 ECM 4.00 1P 100,00 2011058501
14/07/2011 6 Interno Aspetti pratici nell'attività di vigilanza prodotti privi di glutine per soggetti celiaci Edizione 114/07/2011 ECM 4.00 1P 100,00 2011106401
14/09/2011 0 Obbligatorio Esterno Corso Nazionale di Approfondimento Micologico: determinazione macroscopica/microscopica dei funghi freschi e secchi, Boletacee-Russolales 17/09/2011 ECM 30.00 4P 100,00 2011301171
22/09/2011 6 Interno Vigilanza presso stabilimenti industriali e grossi complessi artigianali Edizione 1 22/09/2011 ECM 4.00 1P 100,00 2011059101
13/10/2011 6 Interno Vigilanza presso attività di ristorazione con SCU regionale Edizione 1 13/10/2011 ECM 4.00 1P 100,00 2011059001
28/11/2011 6 Interno Emergenza pronta disponibilità. Approccio corretto Edizione 2 28/11/2011 ECM 4.00 1P 100,00 2011110902
22/12/2011 10 Interno Gli atti di Polizia giudiziaria Edizione 222/12/2011 ECM 8.00 1P 100,00 2011023702

Anno 2012

11/04/2012 6 Interno Piani di autocontrollo. Aggiornamento, semplificazione Edizione 1 11/04/2012 ECM 4.00 1P 100,00 2012005701
13/06/2012 5 Interno Entomologia urbana e delle derrate alimentari Edizione 1 13/06/2012 ECM 4.00 1P 100,00 2012100801
05/10/2012 0 Obbligatorio Esterno Corso di approfondimento sulle tecniche analitiche macro e microscopiche finalizzate al riconoscimento delle specie fungine causa di intossicazione da funghi (I Mod) 12/10/2012 P -100,00 2012300199
14/11/2012 6 Interno Attività ispettiva micologica Edizione 114/11/2012 ECM 4.00 1P 100,00 2012005901
21/11/2012 8 Interno Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti: quale controllo? Edizione 1 21/11/2012 ECM 8.00 1P 100,00 2012009401

Anno 2013

27/02/2013 6 Interno Procedura sistema informativo in servizio di vigilanza edizione 1 27/02/2013 ECM 4.00 1P 100,00 2013077101
09/03/2013 2 Interno Conferenza organizzativa del Dipartimento di Sanità Pubblica per l'accreditamento edizione 109/03/2013 ECM 4.00 1P 100,00 2013105701
15/04/2013 0 Obbligatorio Esterno Corso di approfondimento sulle tecniche analitiche macro e microscopiche finalizzate al riconoscimento delle specie fungine causa di intossicazione da funghi (II modulo)
19/04/2013 5P -100,00 2013301492
30/05/2013 4,8 Interno Aggiornamento sulla normativa in materia di commercializzazione funghi epigei spontanei alla luce della nuova circolare regionale edizione 1
30/05/2013 ECM 4.00 1P 100,00 2013049101
05/06/2013 0 Obbligatorio Estero Il controllo delle acque potabili: nuovi orizzonti 05/06/2013 ECM 7.30 1P 100,00 2013301390
22/07/2013 4,8 Interno Celiachia. Approfondimenti, procedura di

vigilanza edizione 122/07/2013 ECM 4.00 1P 100,00 2013077301
18/09/2013 6 Interno Procedura non conformità e sanzioni edizione
118/09/2013 ECM 4.00 1P 100,00 2013078001
21/10/2013 6 Interno Procedura sistema di allerta Edizione
121/10/2013 ECM 4.00 1P 100,00 2013077201
19/12/2013 7 Interno La vigilanza sull'attività di congelamento degli
alimenti negli esercizi di somministrazione . Sicurezza alimentare e
nutrizionale Edizione 1 19/12/2013 ECM 7.00 1P 100,00
2013077701

Anno 2014

19/03/2014 4,8 Interno Sviluppo del SGQ dell'UOIAN edizione
119/03/2014 ECM 4.00 1P 100,00 2014093601
16/04/2014 6 Interno Predisposizione degli atti (amministrativi e
penali). Edizione 116/04/2014 ECM 4.00 1P 100,00 2014093401
16/05/2014 4,8 Interno Acquisizione delle competenze necessarie
al corretto svolgimento del percorso di riconoscimento degli
stabilimenti Edizione 1 16/05/2014 ECM 4.00 1P 100,00
2014093001
23/05/2014 0 Obbligatorio Esterno Corso di formazione su spazi
confinati rivolto a operatori dell'igiene pubblica e dell'igiene alimenti
e nutrizione 23/05/2014 ECM 3.00 1P 100,00 2014300451
27/05/2014 4,8 Interno Il corretto approccio nella gestione delle
intossicazioni da funghi Edizione 2 27/05/2014 ECM 4.00 1P
100,00 2014100402
01/10/2014 0 Obbligatorio Esterno Corso Regionale di Agg.to per
Esperti Micologi 03/10/2014 ECM 22.30 3P 100,00 2014300542
04/12/2014 4,8 Interno Certificazioni di qualità in industrie
alimentari Edizione 1 04/12/2014 ECM 4.00 1P 100,00
2014093101
09/12/2014 0 Obbligatorio Esterno La gestione del sistema di
allerta rapido: aggiornamento e analisi delle criticità 09/12/2014
ECM 7.00 1P 100,00 2014300639

Anno 2015

04/02/2015 6 Interno Nuova normativa etichettatura alimenti
Edizione 104/02/2015 ECM 4.00 P 100,00 2015011101
16/03/2015 6 Interno Gestione del conflitto e della comunicazione
con l'utente 2° livello Edizione 116/03/2015 ECM 4.00 1P 100,00
2015063601
30/03/2015 6 Interno Gestione del conflitto e della comunicazione
con l'utente 4° livello Edizione 1 ECM 4.00 1P 100,00
06/05/2015 9,6 Interno Le certificazioni sanitarie per l'esportazione.
Edizione 1 06/05/2015 ECM 8.00 P 100,00 2015023801
30/06/2015 30 Interno Corso di specializzazione in microscopia dei
funghi Edizione 102/07/2015 ECM 20.00 P 100,00 2015021101
30/09/2015 0 Obbligatorio Esterno Corso Nazionale di
approfondimento micologico per l'ottenimento dell'attestato di
Micologo ai sensi del Decreto M.S. 686/96 - Determinazione
macroscopica e microscopica dei funghi freschi, secchi
e altrimenti conservati 03/10/2015 ECM 30.00 4P 100,00
2015300509
11/12/2015 6 Interno L'utilizzo dei prodotti fitosanitari in agricoltura
Edizione 1 11/12/2015 ECM 5.00 1P 100,00 2015063901
18/04/2016 0 Obbligatorio Esterno Training sull'uso del sistema di
notifica on line IRASFF 18/04/2016 ECM 4.30 1P 100,00
2016300443

Anno 2016

19/05/2016 10 Interno Approccio uniforme nell'attività di vigilanza
Edizione 1 10/11/2016 ECM 4.00P 100,00 2016060301

28/09/2016 0 Interno B.L.S.D. a (IRC). Edizione 7 28/09/2016 ECM 5.00 1P 100,00 2016002507
29/09/2016 0 Obbligatorio Esterno Acqua e Salute: responsabilità e innovazione nel monitoraggio e gestione delle acque destinate al consumo umano ECM ECM 6.00 1P 100,00 2016300505
10/10/2016 0 Obbligatorio Esterno Corso di aggiornamento per esperti micologi.12/10/2016 ECM 25.00
Totale ECM 517 (2004-2016)

Anno 2017

2017 PARTECIPANTE interno Dispositivi di Protezione Individuale: Formazione e Addestramento per Operatori Igiene e Sanità Pubblica 1 dal 05/04/2017 al 05/04/2017. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 4586#4586.1 4:00 ECM 5,20
2017 PARTECIPANTE interno I Regolamenti REACH e CLP: collegamenti e impatti sulla gestione degli alimenti 1 dal 16/05/2017 al 16/05/2017. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 10892#10892.1 4:00 ECM 5,20
2017 PARTECIPANTE interno Analisi ed Applicazione dei Regolamenti locali di igiene 1 dal 25/05/2017 al 27/07/2017. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 9091#9091.1 20:00 ECM 20,00
2017 PARTECIPANTE interno [GRU] La formazione nella AUSL della Romagna, nuovo applicativo WHR Time 63 dal 28/06/2017 al 28/06/2017. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 3012#3012.63 8:00 ECM 12,80
2017 PARTECIPANTE interno Analisi e verifica procedure di vigilanza 1 dal 21/09/2017 al 30/11/2017. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 9095#9095.1 16:00 ECM 20,00
2017 PARTECIPANTE interno INTERVENTI PER SOSPETTE INTOSSICAZIONI DA FUNGHI, VERIFICHE SU FUNGHI FRESCHI, SECCHI E ALTRIMENTI CONSERVATI 1 dal 04/10/2017 al 07/10/2017. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 11278#11278.1 30:00 ECM 30,00
2017 PARTECIPANTE interno M.O.C.A. (Materiali Oggetti a Contatto con gli Alimenti) Aggiornamenti 1 dal 19/12/2017 al 19/12/2017. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 12890#12890.1 8:00 ECM 8,00
2017 PARTECIPANTE interno [GRU] Retraining - La formazione nella AUSL della Romagna - Nuovo applicativo WHR Time 29 dal 27/12/2017 al 27/12/2017. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 3589#3589.29 4:00 ECM 6,40 Totale crediti 107,60

Anno 2018

2018 PARTECIPANTE interno FAD - Prevenzione della corruzione, trasparenza e integrità per Sanitari - ver.01 1 dal 01/01/2018 al 31/12/2018. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 13453#13453.1 5:00 ECM 7,50
2018 PARTECIPANTE interno Il SGQ nel percorso di accreditamento (per UOIAN e servizi veterinari) 1 dal 19/02/2018 al 19/02/2018. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 14080#14080.1 3:00 ECM 2,10
2018 PARTECIPANTE interno FAD - Piano per la Sicurezza Informatica V.01 dal 01/07/2018 al 31/12/2018. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 16718#16718.1 2:00 ECM 3,00
2018 PARTECIPANTE interno Supporto tecnico agli ospedali in caso di intossicazione da funghi -analisi e discussione di casi 1 dal 02/10/2018 al 02/10/2018. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 17043#17043.1 3:00 ECM 4,80
2018 PARTECIPANTE esterno Corso di aggiornamento per esperti micologi dal 10/10/2018 al 12/10/2018. E14442 24:00 ECM 24,00

2018 PARTECIPANTE interno BLSDa I.R.C. (non sanitari) retraining 3 ore 9 dal 22/11/2018 al 22/11/2018. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 12914#12914.9 3:00 ECM 3,00
2018 PARTECIPANTE esterno Acque destinate al consumo umano: sicurezza e qualità dal 28/11/2018 al 28/11/2018. E15130 6:30 ECM 6,30 Totale crediti 50,7

Anno 2019

2019 PARTECIPANTE interno FAD - Regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei dati personali V. 01 3 dal 10/12/2018 al 31/12/2019. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 17395#17395.3 2:00 ECM 2,00

2019 PARTECIPANTE interno FAD - Sicurezza e Salute in Sanità - Aggiornamento Formazione Specifica - ver.01 1 dal 08/03/2019 al 30/11/2019. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 20294#20294.1 6:00 ECM 6,00

2019 PARTECIPANTE interno Gruppo di miglioramento in micologia 1 dal 21/03/2019 al 10/12/2019. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 19530#19530.1 12:00 ECM 12,00

2019 PARTECIPANTE interno AVELCO, Campionamento per ricerca micotossine, Acqua potabile, D.Lgs. 231/2017, CU all'interno di aziende agricole 1 dal 04/04/2019 al 11/07/2019. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 21037#21037.1 20:00 ECM 20,00

2019 PARTECIPANTE interno Ricognizione fisica inventariale beni mobili aziendali 3 dal 06/05/2019 al 06/05/2019. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 21871#21871.3 2:00 ECM 2,60

2019 DOCENTE interno Corso di aggiornamento per Preposti in materia di sicurezza D.Lgs. 81/08 7 dal 24/05/2019 al 24/05/2019. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 18316#18316.7 0:30 ECM 1,00

2019 DOCENTE interno Riconoscimento macroscopico dei preparati gastronomici a base di funghi e microscopico delle specie fungine causa di sindrome falloidea, impiego di analisi macro e microchimiche 1 dal 06/06/2019 al 13/09/2019. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 21062#21062.1 1:00 ECM 2,00

2019 DOCENTE interno Corso di aggiornamento per Preposti in materia di sicurezza D.Lgs. 81/08 8 dal 07/06/2019 al 07/06/2019. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 18316#18316.8 0:30 ECM 1,00

2019 TUTOR interno Esercitazione di Unità Operativa per la gestione delle emergenze (in conformità alla PA33) 19 dal 18/06/2019 al 18/06/2019. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 17870#17870.19 1:30 ECM 1,50

2019 PARTECIPANTE interno AUSL-MO Corso di formazione nazionale per Team Leader per l'implementazione dei Piani di Sicurezza dell'Acqua (PSA) nella filiera idropotabile 1 dal 17/09/2019 al 20/09/2019. Organizzato da: AUSL di Modena 263#263.1 22:00 ECM 22,00

2019 DOCENTE interno Neo-Assunti - Sicurezza e Salute per lavoratori della Sanità (ex art. 37 del D.Lgs 81/2008) e principi sulla gestione del rischio infettivo e gestione dei rifiuti 6 dal 08/10/2019 al 15/10/2019. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 17660#17660.6 1:30 ECM 2

2019 DOCENTE interno Corso di aggiornamento per Preposti in materia di sicurezza D.Lgs. 81/08 12 dal 28/10/2019 al 28/10/2019. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 18316#18316.12 0:30 ECM 1,00

2019 PARTECIPANTE interno Supporto tecnico agli ospedali in caso di intossicazione - analisi e discussione di casi 1 dal 29/10/2019 al 29/10/2019. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 21064#21064.1 4:00 ECM 5,20

2019 PARTECIPANTE interno Seminario: Le professioni sanitarie nella Azienda USL della Romagna: il valore del confronto e dello sviluppo professionale 1 dal 05/11/2019 al 05/11/2019. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 22690#22690.1 3:00 ECM 3,00

2019 PARTECIPANTE interno Sistema qualità e gestione delle non conformità nel Dipartimento di Sanità Pubblica 4 dal 13/11/2019 al 13/11/2019. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 22307#22307.4 3:00 ECM 3,00 Totale crediti 71.2

Anno 2020

2020 DOCENTE interno FAD - Sicurezza e Salute in Sanità - Aggiornamento Formazione Specifica - anno 2020 1 dal 01/01/2020 al 31/12/2020. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 23543#23543.1 6:00 ECM 6,00

2020 PARTECIPANTE interno Gruppo di miglioramento Ispettorato micologico anno 2020 1 dal 21/07/2020 al 24/11/2020. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 25334#25334.1 7:30 ECM 9,00

2020 PARTECIPANTE interno Gestione del rischio infettivo in ambito sanitario per la fase 2 dell'epidemia da covid-19 in AUSL della Romagna 392 dal 25/09/2020 al 25/09/2020. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 27057#27057. 392 1:00 ECM 1,00

2020 PARTECIPANTE interno SOSPETTE INTOSSICAZIONI DA FUNGHI E VERIFICHE ISPETTIVE SU FUNGHI FRESCHI, SECCHI E ALTRIMENTI CONSERVATI. STUDIO DELLE SPECIE DI TARTUFI COMMERCIALI IN ITALIA 1 dal 30/09/2020 al 03/10/2020. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 27246#27246.1 30:00 ECM 48,00

2020 TUTOR interno Esercitazione di Unità Operativa per la gestione delle emergenze (in conformità alla PA33) anno 2020 3 dal 06/10/2020 al 06/10/2020. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 23725#23725.3 1:30 ECM 1,00

2020 PARTECIPANTE interno Supporto tecnico agli ospedali in caso di intossicazione – analisi e discussione di casi 1 dal 22/10/2020 al 22/10/2020. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 25341#25341.1 4:00 ECM 4,00 Totale crediti 62.0

Anno 2021

2021 DOCENTE interno FAD Retraining Sicurezza e Salute in Sanità - Aggiornamento Formazione Specifica 2021 1 dal 01/01/2021 al 31/12/2021. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 27657#27657.1 6:00 ECM 12,00

2021 PARTECIPANTE interno INTEGRATORI ALIMENTARI: NORMATIVA E CONTROLLO UFFICIALE 1 dal 30/04/2021 al 30/04/2021. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 28353#28353.1 3:00 ECM 3,00

2021 PARTECIPANTE interno Gruppo di miglioramento: micologi 1 dal 11/06/2021 al 25/11/2021. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 29122#29122.1 9:00 ECM 9,00

2021 PARTECIPANTE interno AUSL-MO CORSO REGIONALE DI AGGIORNAMENTO SULLE MODALITÀ' DI CAMPIONAMENTO E APPLICAZIONE SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ' FUNGHI EPIGEI 1 dal 30/06/2021 al 30/06/2021. Organizzato da: AUSL di Modena 1301#1301.1 3:00 ECM 4,50

2021 RELATORE interno RICONOSCIMENTO MACROSCOPICO DEI PREPARATI GASTRONOMICI A BASE DI FUNGHI E MICROSCOPICO DELLE SPECIE FUNGINE CAUSA DI SINDROME FALLOIDEA, IMPIEGO DI ANALISI MACRO E MICROCHIMICHE 1 dal 02/09/2021 al 06/10/2021. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 29124#29124.1 1:00 ECM 2,00

2021 PARTECIPANTE esterno Sorveglianza dei protozoi emergenti nell'acqua dal 17/09/2021 al 17/09/2021. E18955 6:00

ECM 6,00 2021 PARTECIPANTE interno AUSL-MO Sorveglianza dei protozoi emergenti nell'acqua 1 dal 17/09/2021 al 17/09/2021. Organizzato da: AUSL di Modena 1340#1340.1 4:00 ECM 6,00
2021 PARTECIPANTE interno ATTIVITA' DI CONTROLLO SULLE ACQUE POTABILI 1 dal 01/10/2021 al 29/10/2021. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 28720#28720.1 12:00 ECM 12,00
2021 PARTECIPANTE interno SOSPETTE INTOSSICAZIONI DA FUNGHI E VERIFICHE ISPETTIVE SU FUNGHI FRESCHI, SECCHI E ALTRIMENTI CONSERVATI. STUDIO DELLE SPECIE DI TARTUFI COMMERCIALI IN ITALIA 1 dal 20/10/2021 al 23/10/2021. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 30569#30569.1 30:00 ECM 39,00
2021 PARTECIPANTE interno Decreti legislativi di applicazione del Regolamento (CE) 625/2017 1 dal 03/12/2021 al 03/12/2021. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 29117#29117.1 8:00 ECM 8,00
2021 PARTECIPANTE interno Supporto tecnico degli ospedali in caso di intossicazione - analisi e discussione di casi 1 dal 07/12/2021 al 07/12/2021. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 29125#29125.1 4:00 ECM 6,40
2021 PARTECIPANTE interno corso di aggiornamento interno UOIAN ambito di Rimini sui decreti legislativi di applicazione di regolamento (UE) 2017/625 1 dal 20/12/2021 al 20/12/2021. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 31004#31004.1 7:00 ECM 9,10 Totale crediti 111.0

Anno 2022

2022 PARTECIPANTE interno Gruppo di Miglioramento: Attività di controllo sulle acque potabili 1 dal 01/03/2022 al 31/12/2022. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 31610#31610.1 8:00 ECM 8,00
2022 PARTECIPANTE interno Gruppo di miglioramento: gestione sistema di allerta 1 dal 28/03/2022 al 28/03/2022. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 32218#32218.1 8:00 ECM 8,00
2022 PARTECIPANTE interno FAD Formazione Privacy 2022 2 dal 11/04/2022 al 31/12/2022. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 34400#34400.2 1:00 ECM 1,00
2022 PARTECIPANTE interno Le competenze del tecnico della prevenzione in materia micologica: normativa nazionale e regionale, raccolta, lavorazione e vendita funghi epigei spontanei 1 dal 15/04/2022 al 15/04/2022. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 32095#32095.1 4:00 ECM 4,00
2022 PARTECIPANTE interno Gruppo di miglioramento "Ispettorato micologico" anno 2022 1 dal 11/05/2022 al 25/11/2022. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 32211#32211.1 9:00 ECM 9,00
2022 PARTECIPANTE interno Aspetti innovativi del D.Lgs 27/2021: controperizia e controversia, diffida, campionamento alimenti 1 dal 16/05/2022 al 31/12/2022. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 32232#32232.1 8:00 ECM 10,40
2022 PARTECIPANTE interno AGGIORNAMENTO ANTINCENDIO ALTO RISCHIO 2022 20 dal 26/05/2022 al 26/05/2022. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 31157#31157.20 8:00 ECM 10,40
2022 PARTECIPANTE interno Gestione del rischio legionellosi, aspetti tecnici ed impiantistici 1 dal 10/06/2022 al 10/06/2022. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 31603#31603.1 6:00 ECM 6,00
2022 PARTECIPANTE interno AUSL-MO Corso regionale di aggiornamento sulle funzioni del micologo alla luce del Reg CE 625/2017 - Approfondimento su etichettatura, sanzioni, commestibilità dei funghi epigei spontanei e tartufi 1 dal 15/06/2022 al 15/06/2022. Organizzato da: AUSL di Modena

1757#1757.1 3:00 ECM 4,50
2022 DOCENTE interno Riconoscimento macroscopico dei preparati gastronomici a base di funghi e microscopico delle specie fungine causa di sindrome falloide, impiego di analisi macro-microchimiche 1 dal 16/06/2022 al 23/09/2022. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 32094#32094.1 1:00 ECM 2,00
2022 PARTECIPANTE interno Controllo acque potabili 1 dal 07/07/2022 al 01/09/2022. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 32229#32229.1 8:00 ECM 8,00
2022 PARTECIPANTE interno AUSL - MO CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ESPERTI MICOLOGI 1 dal 17/10/2022 al 19/10/2022. Organizzato da: AUSL di Modena 1988#1988.1 25:00 ECM 40,00
2022 PARTECIPANTE interno Analisi dei casi di intossicazione da funghi anno 2022 1 dal 15/12/2022 al 15/12/2022. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 32092#32092.1 4:00 ECM 5,20
2022 PARTECIPANTE interno Gestione delle Non Conformità rilevate in occasione delle attività di controllo ufficiale per la sicurezza alimentare 1 dal 19/12/2022 al 19/12/2022. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 35848#35848.1 8:00 ECM 8,00
Totale crediti 116.50

Anno 2023

2023 PARTECIPANTE interno Gruppo di miglioramento attività di controllo acque potabili 1 dal 03/01/2023 al 30/12/2023. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 37855#37855.1 12:00 ECM 15,00
2023 PARTECIPANTE interno Gruppo di miglioramento: gestione sistema di allerta 1 dal 03/03/2023 al 10/05/2023. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 37061#37061.1 6:00 ECM 6,00
2023 RELATORE interno APPROFONDIMENTO MACRO-MICROSCOPICO DEI FUNGHI CON REAZIONE AMILOIDE E DESTRINOIDE 1 dal 12/04/2023 al 28/09/2023. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 37076#37076.1 2:00 ECM 6,00
2023 PARTECIPANTE interno FAD 2023 Il rapporto di pubblico impiego: Responsabilità disciplinare e prevenzione della corruzione [Luglio 2023] 9 dal 04/07/2023 al 29/12/2023. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 40242#40242.9 3:00 ECM 3,00
2023 PARTECIPANTE interno GRUPPO DI MIGLIORAMENTO ISPETTORATO MICOLOGICO 1 dal 31/08/2023 al 30/11/2023. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 37070#37070.1 6:00 EMC 6,00
2023 PARTECIPANTE interno AUSL-MO CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ESPERTI MICOLOGI - INTOSSICAZIONE DA FUNGHI 1 dal 09/10/2023 al 09/10/2023. Organizzato da: AUSL di Modena 2789#2789.1 8:30 ECM 12,00
2023 DOCENTE interno Esercitazione per la gestione delle emergenze in coerenza con il PEI 23 dal 24/10/2023 al 24/10/2023. Organizzato da: Azienda USL della Romagna 40448#40448.23 1:30 ECM 1,00
Totale crediti 48.0

Anno 2024 (in corso)

2024 PARTECIPANTE interno AUSL-MO ATTIVITA' ISPETTIVE PRESSO IMPIANTI DI POTABILIZZAZIONE 1 dal 06/06/2024 al 13/06/2024. Organizzato da: AUSL di Modena 3299#3299.1 8:15 ECM 12,00

ULTERIORI INFORMAZIONI	
Lingue Straniere <i>[Indicare le lingue conosciute e il livello di conoscenza]</i>	<i>Inglese – livello SCOLASTICO</i>
Capacità e competenze organizzative, relazionali, tecniche, manageriali <i>[Descrivere tali competenze e indicare come e dove sono state acquisite].</i>	
Altre Capacità e competenze <i>[Descrivere tali competenze e indicare come e dove sono state acquisite].</i>	
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 18/09/2024.
