



INFORMAZIONI PERSONALI

ALESSANDRO RONCONI

Nato a Cesena (FC) il [REDACTED]

C.F. : [REDACTED]

Tel. 0547 352089 – [REDACTED]

Email: alessandror59@auslromagna.it

POSIZIONE RICOPERTA

Collaboratore Professionale Sanitario Senior - Tecnico Prevenzione Ambiente e Luoghi di Lavoro con incarico di funzione di organizzazione per il personale sanitario denominato "Supporto al Processo aziendale di Controllo Ufficiale in Materia di Igiene degli Alimenti di Origine animale – Cesena – Tipologia 3"

TITOLI DI STUDIO

- Diploma di maturità Tecnica Agraria conseguito nel 1978
- Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro conseguita il 21.03.2011 presso l'Università degli Studi di Firenze Facoltà di Medicina e Chirurgia ed Agraria

ESPERIENZA PROFESSIONALE

- dal 1981 al 1991 assunto a tempo determinato presso l'industria alimentare S.F.I.R. Spa in qualità di Tecnico di laboratorio
- dal 01.06.1992 assunto in ruolo a tempo indeterminato presso il Servizio Veterinario della U.S.L. N. 39 di Cesena con la qualifica di Operatore Professionale collaboratore personale di Ispezione e Vigilanza – 6° livello

- dal 01.01.1998 Tecnico della Prevenzione nell’Ambiente e nei Luoghi di Lavoro cat. C presso il Servizio Veterinario del Dipartimento della Prevenzione dell’Azienda U.S.L. di Cesena
- dal 01.09.2001 Tecnico della Prevenzione nell’Ambiente e nei Luoghi di Lavoro Coordinatore – cat. D presso l’Area Dipartimentale di Sanità Pubblica Veterinaria del Dipartimento di Sanità Pubblica dell’Azienda U.S.L. di Cesena
- dal 01.09.2003 al 20.05.2020 **Tecnico della Prevenzione Coordinatore** nell’Ambiente e nei Luoghi di Lavoro cat. DS presso le Unità Operative Igiene degli Alimenti di Origine Animale e Sanità Animale del Dipartimento di Sanità Pubblica, referente del Processo “Stabilimenti di produzione alimenti di Origine Animale e per allevamenti”.
- Nell’anno 2011 ha partecipato, in qualità di **docente**, al corso di formazione del 9 e 16 novembre 2011 “Sicurezza Alimentare nei prodotti ittici freschi. Aggiornamenti e prospettive”, organizzato a sesto Fiorentino (FI) dal Servizio Sanitario della Azienda Sanitaria Firenze, relazionando sul tema “Biotossine Algali: sorveglianza sanitaria dell’allevamento del Mitilo”.
- Nell’anno 2012 ha fatto parte del Team di progetto Caratterizzazione del Formaggio di Fossa Dop e non Dop”, nell’ambito del **Progetto della Regione Emilia Romagna di Microbiologia Predittiva** denominato “Sibilla”.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Nell’anno 2007 ha conseguito la qualifica di **Ispettore qualificato** per la conduzione di Ispezioni sugli Operatori del Settore Alimentare ai sensi del Regolamento CE 882/2004.
- Nell’anno 2008 ha conseguito la qualifica di **Auditor qualificato** per la conduzione di Audit sugli Operatori del Settore Alimentare ai sensi del Regolamento CE 882/2004.
- Nell’anno 2009 ha frequentato il **Corso di Alta Formazione “Elementi di Management, Bioetica e Ricerca Applicati alle Tecniche della Prevenzione negli ambienti di vita e di lavoro”** organizzato dall’Agenzia per la Formazione dell’Azienda USL di Empoli (FI).
- Nell’anno 2011 ha pubblicato la **Tesi di Laurea** con l’Università di Firenze Facoltà di Medicina e Chirurgia e Agraria - Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell’ambiente e nei Luoghi di lavoro dal titolo “L’allevamento del mitilo nel mare adriatico: controllo e prevenzione della contaminazione da biotossine marine”.

- Dal 1992 al 2001 ha partecipato a n. 31 iniziative di aggiornamento professionale di interesse veterinario; dal 2002 al 18.11.2019 ha partecipato a n. 131 iniziative di aggiornamento professionale, in maggioranza accreditate ECM, di interesse veterinario con prevalenza in materia di igiene degli alimenti di origine animale; nel periodo Novembre 2010 – Gennaio 2011 ha partecipato a 6 giornate (24 Ore) di aggiornamento volontario presso il Centro Ricerche Marine di Cesenatico, laboratorio nazionale di riferimento comunitario per le Biotossine Marine, aventi per oggetto il rischio sanitario rappresentato dalle Biotossine marine e l'introduzione di nuove metodiche di analisi per la determinazione delle medesime.

COMPETENZE PERSONALI

- Partecipa a definire, congiuntamente ai Direttori di U.O. e ai veterinari dirigenti referenti, i piani di lavoro annuali e poliennali;
- programma e coordina gli interventi dei Tecnici della prevenzione nell'attuazione dei piani di attività in impianti di produzione, deposito e commercializzazione di alimenti di origine animale;
- provvede alla rendicontazione delle attività di vigilanza e controllo inerenti il settore degli alimenti di origine animale;
- assicura e coordina le attività di notifica, trasmissione, registrazione e archiviazione relative alle sanzioni amministrative e agli illeciti penali accertati dal personale delle U.O. veterinarie.
- Partecipa alle attività del piano di monitoraggio molluschi eduli attuato presso gli allevamenti delle aree marine gestite in concessione, le piattaforme Eni e le aree marine costiere sede di banchi naturali di produzione.

ALTRI DATI

Conoscenze linguistiche

Lingua madre Italiano

Altre lingue Inglese comprensione, parlato e scritto utente intermedio

Conoscenze informatiche

Utente intermedio

Patente di guida

Patente tipo B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali”.

29.07.2020

Firma

A dark grey rectangular box used to redact the signature of the user.