



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **PASQUALE PIETRO**
Indirizzo **Via Abate bruni 55, Bisceglie (BT) 76011**
Telefono [REDACTED]
E-mail **P.PASQUALE@REGIONE.PUGLIA.IT;** [REDACTED]
[REDACTED]
Nazionalità Italiana
Data di nascita 08 FEBBRAIO 1981

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore

REGIONE PUGLIA

Servizio: Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria (dal 01/04/17 a oggi)
Servizio: Sanità Pubblica, Igiene degli alimenti e Sicurezza sul Lavoro(dal 01/09/12 al 01/04/17)

Sezione Promozione della Salute e del Benessere (ex Servizio PATP)
Dipartimento di Promozione della Salute, del Benessere e dello Sport per tutti
01 Ottobre 2018 ad oggi

Responsabile A.P. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione conferita con DD 805/2018

In materia di Igiene degli Alimenti :

Predisposizione e aggiornamento del Piano Regionale dei Controlli Ufficiali attinenti la Sicurezza Alimentare integrato dei seguenti Piani: Piano controlli ufficiali su immissione in commercio e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari; Piano controlli ufficiali sui residui di pesticidi ai sensi del D.M.23.12.92 nei prodotti di origine vegetale; Piano comunitario pluriennale dei controlli ufficiali sui residui di pesticidi nei prodotti di origine vegetale; Piano di controlli ufficiali sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti; Piani di controlli ufficiali per gli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari; Piano di Controlli Ufficiali delle micotossine negli alimenti; Piano dei Controlli Ufficiali sugli Organismi Geneticamente Modificati (OGM); Piano dei Controlli in materia di sale iodato; Piano dei Controlli ufficiali sulle acque destinate al consumo umano utilizzate dalle imprese alimentari e vigilanza e controllo sulle acque minerali;

Rendicontazione e Validazione dei flussi informativi relativi alle attività svolte nel campo della sicurezza alimentare, per i Piani sopra specificati, al fine di soddisfare il debito informativo della Regione Puglia verso il Ministero della Salute;

Relazioni istituzionali con il Ministero della Salute, ISS, ARPA Puglia, AASSLL in riferimento agli argomenti di competenza;

Punto di contatto del nodo Regionale del Sistema di Allerte Rapido per gli Alimenti e Mangimi per le materie di origine vegetale, acque , alimentazione particolare, alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione, additivi, aromi, enzimi e MOCA;

Collabora al "Piano di emergenza per la sicurezza alimentare e sanità veterinaria" e all'Unità di Crisi Regionale in caso di crisi, MTA e tossinfezioni più in generale;

Riconoscimento degli stabilimenti, ai sensi del D.lgs 111/92, di Produzione e/o confezionamento di alimentazione particolare, integratori alimentari e alimenti addizionati di vitamine e minerali di cui alla D.G.R. n.138/2016 e s.m.i.;

Riconoscimento degli stabilimenti, ai sensi del D.P.R. 514/97, di produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari, aromi ed enzimi di cui alla D.G.R. n.138/2016 e s.m.i.;

Riconoscimento degli stabilimenti di produzione di germogli ai sensi del Reg. CE 210/13;

Riconoscimento regionale degli stabilimenti di imbottigliamento delle acque minerali ai sensi del D.lgs n° 176/2011;

Programmazione ed esecuzione delle attività di audit art.4(6) Reg. CE 882/04 e delle verifiche dell'efficacia in campo, sui Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. Puglia; Adempimenti connessi alla legge 123/05 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" e s.m.i. indicazioni alle ASL; gestione dei fondi e rendicontazione dei corsi per il personale alimentarista ai sensi della DGR n.1722/12, DGR n.2272/12 e DGR n. 2277/17; linee guida per gli operatori di produzione di alimenti senza glutine ai sensi della DGR n.890/12, trasferimento fondi statali alle ASL ai fini della somministrazione di pasti senza glutine ai sensi dell'art.5/123; Rendicontazione e pubblicazione dei fondi rivenienti dal D.lgs n. 194/08 che disciplina le modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del regolamento CE n. 882/2004. Allegato A Sezione 6;

Attuazione del Piano d'Azione Nazionale (PAN) per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari; Rendicontazione e verifica delle attività dei Centri di Controllo Micologici, in materia di funghi epigei freschi;

Partecipa ai lavori delle Commissioni Interregionali, Ministeriali e della Conferenza Stato Regioni, sugli argomenti di cui sopra.

In materia di Igiene della Nutrizione:

Indirizzo, coordinamento e rendicontazione dei sistemi di sorveglianza nutrizionale svolti dal personale SIAN con lo scopo di raccogliere, elaborare ed analizzare dati epidemiologici (mortalità, morbosità), consumi ed abitudini alimentari, rilievi dello stato nutrizionale e degli stili di vita per gruppi di popolazione: "Okkio alla salute" e "HBSC";

Indirizzo e coordinamento su interventi di prevenzione nutrizionale per la diffusione delle conoscenze di stili alimentari corretti e protettivi alla popolazione in generale e per gruppi di popolazione specifici (genitori, insegnanti, infanzia, età evolutiva, anziani ecc) ai sensi della DGR n° 2194/17, programma "AttivaMente Sani" di cui ai progetti: "La scuola progetta e promuove salute" "Ospitalità Mediterranea" e "AttivaMente Sani a Scuola" nonché al Piano Strategico Regionale Per la Promozione della Salute 2017/2018;

Indirizzo e coordinamento dei controlli nutrizionali sulla ristorazione collettiva scolastica e socioassistenziale;

• Date (da – a)

01 Novembre 2012 al 30 Settembre 2018

• Tipo di impiego

Funzionario Categoria D con le Specifiche Responsabilità di cui alla nota AOO 152 12985 del 25/10/13 e di cui alla D.D. 436/17

• Date (da – a)

Settembre 2008 a Settembre 2012

• Tipo di azienda o settore

Organismo di certificazione accreditato ISO 17021 da ACCREDIA

• Tipo di impiego

Co.Co.Pro , P.IVA, Tempo Determinato

• Principali mansioni e responsabilità

- Leader Auditor per le norme UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 22000:2005, UNI EN ISO 22005, UNI 10854 , UNI 11381.

Svolti oltre 175 audit di terza parte;

- Esperto per gli schemi di certificazione ISO 22000, ISO 22005, UNI 10854BRC, IFS, GLOBALGAP , DOP, IGP;

• Date (da – a)

Settembre 2008 a Dicembre 2009

• Tipo di azienda o settore

Progetto internazionale L84/01 dell' Istituto per il Commercio Estero

• Tipo di impiego

"Certificazioni di prodotto e di processo nei settori della pesca e dell'agroalimentare" in Albania - Sede di Tirana .

• Principali mansioni e responsabilità

- Consulente presso 25 aziende di settore per l'implementazione di manuali e processi aziendali in conformità agli Standard ISO 9001, HACCP, pacchetto igiene e codex alimentarius CAC/RCP 1969. Studio dei processi di produzione / di prodotto e loro ottimizzazione.

- Docente per 60 tecnici in materia di Standard ISO 9001, HACCP, pacchetto igiene e codex alimentarius CAC/RCP 1969.

- Supervisor delle operatività in trasferta, rendicontazione e rapporti con i partner albanesi.

• Date (da – a)

Aprile 2007 a Ottobre 2012

• Tipo di impiego

Tecnologo Alimentare: formazione sicurezza alimentare, consulenza specialistica-tecnologica di processo nel settore degli Alimenti.

Settori: conserve vegetali., ortofrutticolo, trasformati di origine animale, oleario, enologico, catering-ristorazione collettiva, caseario, esercizi commerciali, prodotti da forno, distribuzione automatica, ittico.

• Principali mansioni e responsabilità

- Implementazione/aggiornamento di procedure di autocontrollo/HACCP, progettazione tecnico-economica di impianti. Autorizzazioni sanitarie, DIA/SCIA e documentazione annessa.
- Consulente per sistemi di gestione per la sicurezza alimentare ISO 22000, BRC, IFS, GLOBALGAP ecc.
- Assistenza ai clienti in sede di controlli ufficiali condotti da autorità competenti o di audit di seconda parte da clienti o GDO.
- Consulenza in materia di legislazione alimentare, realizzazione etichette l'import-export paesi extra-CE. Miglioramento dei processi produttivi e logistici.
- Studi di Shelf life, Panel test, piani di controllo allergeni, piano di campionamento di analisi, piani di controllo e prevenzione infestanti, studi di curve di pastorizzazione/sterilizzazione.

• Date (da – a)

Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

Febbraio 2006 a Dicembre 2007

Frantoio oleario sito in Bisceglie

full time - Contratto a tempo indeterminato

Impiegato

Precedenti impieghi nel settore della Ristorazione pubblica/collettiva



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Marzo 2013 a Giugno 2015**
Master di II livello: Nutrizione , Nutraceutica e Dietetica applicata
Università degli Studi di Camerino
Nutrizione e dietetica nel soggetto sano: dalla teoria alla pratica; Composizione corporea antropometria ; Composizione corporea –BIA ; Strumenti utili per l'elaborazione del piano alimentare; Nutrizione e allattamento nutrizione pediatrica: da 0 a 3 anni; Nutrizione pediatrica 3 – 18 anni; Nutrizione in gravidanza; Ristorazione scolastica: sicurezza ed educazione alimentare; Nutrizione in menopausa; Nutrizione nell'anziano; Nutrizione vegetariana applicata alle diverse situazioni fisiologiche e nell'obesità; Nutrizione clinica: obesità, organo adiposo e Sindrome metabolica; La nutrizione e i disturbi nel comportamento alimentare; Antiossidanti and aging nutritione; Psiconutrizione; Probiotici, functional food and health claims; Nutraceutica e fitointegrazione; Nutraceutica e tumori; Nutrigenomica.
Master di II livello della durata di un anno e mezzo - 60 CFU
Con Tirocinio di 200 ore presso l'ospedale pediatrico Giovanni XII Bari – AOU Policlinico di Bari – U.O.C. di Malattie Metaboliche Diabetologia Pediatrica – U.O.S. Diabetologia Pediatrica ad oggetto: Analisi dei macroprocessi ospedalieri del Giovanni XXIII : Diagnosi, dietoterapia e ristorazione ospedaliera dei soggetti affetti da malattie rare, celiachia e diabete.
Con tesi in " Alimentazione dei soggetti affetti da Fenilchetonuria"
- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita
- Marzo 2012 a Aprile 2013**
Corso di alta formazione di durata annuale: Modello D.lgs 231/01 Responsabilità amministrativa d'impresa Voucher - Alta Formazione - Regione Puglia
Esperto in modelli D.Lgs 231/11
- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita
- 2011**
Esame di stato c/o Università degli studi di Foggia
Iscrizione Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Puglia N°0226 <http://www.otapuglia.it>
Abilitazione all'esercizio professionale e iscrizione all'ordine dei Tecnologi alimentari Regione Puglia
- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Gennaio 2008 a Luglio 2008**
Stage formativo in azienda durata 6 mesi presso c/o Organismo di certificazione , progetto FIXO di Italia lavoro s.p.a.
Sistemi di certificazione per il settore applicati all' agroalimentare ISO 9001, 14000, 22000, 22005, linee guida codex alimentarius , pacchetto igiene e HACCP .
Studio e sviluppo del sistema di accreditamento conforme a ISO / TS22003 e ISO 17021
- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita
- 27 Aprile 2007**
Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari – Facoltà di Agraria
Università degli studi di Foggia
Tecnologo Alimentare : Laurea quinquennale (vecchio ordinamento)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita
- Istruzione superiore Diploma di Geometra – I.T.C.G. Istituto tecnico commerciale e per geometri "Gaetano Salvemini" Molfetta.**
Geometra

PRINCIPALI CORSI ED AGGIORNAMENTO PROFESSIONALI EFFETTUATI :

- 8/06/18 Convegno "Lo studio di Dieta Totale Nazionale: assunzione di nutrienti ed esposizione a contaminanti della popolazione italiana" Organizzato dall' Istituto Superiore di Sanità e dal Ministero della Salute;
- 5-6/04/2018 Giornate di formazione sui flussi di dati analitici in sicurezza alimentare , resoconto 2017 – programmazione 2018 . Organizzato Ministero della Salute in Streaming;
- 17,18,19/10/2017 Corso ECM: Plastiche Riciclate , Materiali a contatto con gli alimenti rivolto ad autorità competenti regionali e locali. Organizzato dal Ministero della Salute e Istituto Superiore di Sanità;
- 25/09/2017 Corso ECM FAD : Il campionamento degli alimenti e mangimi nell'ambito del controllo ufficiale. Organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Abruzzo;
- 14/02/2017 Formazione dei lavoratori in materia di sicurezza sul lavoro – D.lgs 81/08 e ss.mm.ii.;
- 14/11/201 6Corso ECM : La gestione delle allerte per alimenti e mangimi tramite il sistema IRASFF rivolto ai referenti dei punti di contatto del sistema di allerta alimentare di cui regolamento (ue) n.16/2011. Organizzato Regione Puglia con Ministero della Salute;
- 04/10/2016 Corso ECM – FAD Istituto Superiore di Sanità / AGENAS : Analisi del rischio ambientale legato alla sicurezza alimentare e alla sanità animale (16 crediti);
- 01/04/2016 Avvio della V raccolta dati del sistema di Sorveglianza nutrizionale nazionale OKkio alla Salute 2016 per referenti aziendali ed operatori sanitari;
- 14/03/2016 Procedure di Campionamento per la ricerca di residui fitosanitari in alimenti di origine vegetale, Regione Puglia – ARPA Puglia;
- 18/06/2015 Evento formativo : Piano Nazionale riguardante il controllo ufficiale degli Additivi Alimentari tal quali e nei prodotti alimentari – Ministero della Salute, Roma;
- 4/05/2015 – 29/05/2015 – 9 ore : Corso Better Training for Safer Food – Commissione Europea eLearning – Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Ed. I con superamento esame finale;
- 19-20/03/2015 Seminario Integrazione Sicurezza Alimentare e Nutrizione Organizzato dal Dipartimento di Prevenzione ASL FG;
- 17/11/2014 – 12/12/2014 – 8 ore: Corso Better Training for Safer Food – Commissione Europea , eLearning – Rapid Alert System for food and feed (RASFF) ed I con superamento esame finale;
- 17 – 24/09/2014 – 40 ore Criteri per il funzionamento e miglioramento delle attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza alimentare e sanità veterinaria e correlati sistemi di Audit. Elementi da verificare nel corso degli Audit svolti ai sensi dell'Art.4 (6) del Reg. CE 882/04 nell'ambito dei sistemi regionali di prevenzione in sicurezza alimentare e sanità veterinaria; Organizzato: Ministero della Salute, Istituto Superiore di Sanità c/o IZS PB con superamento esame finale.
- 16-19/06/2014 – 20 ore Corso Better Training for Safer Food – Commissione Europea , Roma – Microbiological Criteria in Foodstuffs (Reg. CE 2073/05) con superamento esame finale;
- 03-28/03/2014 – 40 ore : Corso Better Training for Safer Food – Commissione Europea – eLearning Food Contact Material rules (Materiali ed oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti) con superamento esame finale;
- 12/02/2014 – 6 ore Corso di formazione sull'applicativo informatico di registrazione dei Riconoscimenti ai sensi del Reg. CE 852/853 Sistema SINTESI – STRUTTURE – Organizzato: Ministero della Salute;
- 29/01/2014 – 8 ore Corso di formazione sul controllo ufficiale degli Additivi Alimentari nell'ambito della sicurezza alimentare - Organizzato: Ministero della Salute / ISS / IZS TO;
- 20-24/01/2014 – 40 ore Corso Avanzato per Auditor – Audit delle Autorità competenti ai sensi dell'Art4 (6) Reg.CE 882/04. Organizzato: Regione Puglia – Istituto Superiore di Sanità con superamento esame finale;
- 12-13, 16-18/12/2013 - 40 ore Corso Avanzato per Auditor/Responsabili di gruppo di Audit su OSA/OSM – Aspetti organizzativi e procedurali connessi alla applicazione delle disposizioni di cui all'Art.10 del Reg. CE. 882/04. Organizzato: Regione Puglia – Istituto Superiore di Sanità con superamento esame finale;
- 06-07-08/11/2013 – 24 ore Corso Base di Approfondimento del Pacchetto Igiene per il personale delle Autorità Competenti ai sensi del D.Lgs 193/07; Organizzato: Regione Puglia – Istituto Superiore di Sanità con superamento esame finale.
- 14 – 18 /10/2013- 40 ore Corso Better Training for Safer Food – Commissione Europea /Spagna (Madrid) Food Audits – Setting up and implementation of an audit system (Avvio e implementazione di un organismo di audit interno nelle autorità competenti in materia di sicurezza alimentare) con superamento esame finale;
- 20/05/2013 – 8 ore Workshop delle Autorità Competenti del controllo Ufficiale degli Alimenti e Mangimi Geneticamente Modificati – Ministero della Salute;
- 30/01/2013 – 8 ore Corso di formazione piattaforma "iRASFF". Ministero della Salute, Roma, Italia.
- 28-29/11/2012 -12 ore Conformità del controllo ufficiale al Regolamento CE 882/04 – Organizzato: Ordine dei veterinari c/o ASL BA;
- 24-26/09/2008 – 24 ore : Corso per Auditor/Leader Auditor Sistemi di gestione per la sicurezza dei lavoratori 24 ore – BS OHSAS 18001:2007. Qualificato KHC con superamento esame finale.
- 15-17,22-23/09/2008 – 40 ore Corso per Auditor/Leader Auditor Sistemi di gestione qualità 40 ore – UNI EN ISO 9001:2000, ISO 19011:2003. Qualificato KHC con superamento esame finale.
- 10-12/09/2008 – 24 ore Corso per Auditor/Leader Auditor Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare 24 ore – Norma UNI EN ISO 22000:2005, ISO 22005:2007. Qualificato KHC con superamento esame finale.

PRINCIPALI DOCENZE EFFETTUATE:

- Corso di Formazione: approfondimento del pacchetto igiene Per il personale delle Autorità Competenti ai sensi del Decreto Legislativo 193/2007. Corso organizzato ASL FG - Istituto Superiore di Sanità
- Corso di Formazione ECM: La gestione delle allerte per alimenti tramite il Sistema iRASFF, organizzato ASL FG per punti di contatto del Sistema di Allerta (SIAN, SIAV B e SIAV C);
- Corso di Formazione avanzato edizione I : Aspetti Organizzativi e procedurali connessi alla applicazione delle disposizioni di cui all'articolo 10 del Reg.CE 882/04 ed agli Audit su OSA e OSM . Corso organizzato ASL TA - Istituto Superiore di Sanità;
- Corso di Formazione base + avanzato edizione II: Aspetti Organizzativi e procedurali connessi alla applicazione delle disposizioni di cui all'articolo 10 del Reg.CE 882/04 ed agli Audit su OSA e OSM . Corso organizzato ASL BA - Istituto Superiore di Sanità;
- Corso Auditor avanzato per le Autorita' Competenti Locali ASL BAT – audit OSA/OSM Aspetti organizzativi e procedurali connessi alla applicazione delle disposizioni di cui all'articolo 10 del regolamento (ce) n. 882/2004 Organizzato ASL BAT / Istituto Superiore di Sanità;
- Corso di base per le Autorita' Competenti Locali ASL BAT: Aspetti organizzativi e procedurali connessi alla applicazione delle disposizioni di cui all'articolo 10 del regolamento (ce) n. 882/2004 Organizzato ASL BAT / Istituto Superiore di Sanità;
- Corso "Il botulismo alimentare – dal sospetto clinico alle strategie di prevenzione e controllo" Organizzato ASL BAT / Istituto Superiore di Sanità per addetti ai Controlli Ufficiali;
- Corso di formazione per le Autorita' Competenti Regionali e sanitarie ai sensi del decreto legislativo 193/2007 aspetti organizzativi e procedure connessi all'applicazione delle disposizioni di cui all'art. 4 paragrafo 6 del Regolamento (CE) 882/2004 Organizzato Regione Puglia / Istituto Superiore di Sanità per addetti ai Controlli Ufficiali ;
- Corso Base operatori addetti al controllo ufficiale/audit Organizzato ASL BR / Istituto Superiore di Sanità;
- Corso avanzato: aspetti organizzativi e procedure connessi all'applicazione delle disposizioni di cui all'art. 10 del regolamento (ce) 882/2004-audit OSA/OSM Organizzato Regione Puglia / Istituto Superiore di Sanità per addetti ai Controlli Ufficiali;
- Corso "Il botulismo alimentare - dal sospetto clinico alle strategie di prevenzione e controllo" Organizzato ASL LECCE / Istituto Superiore di Sanità per addetti ai Controlli Ufficiali;
- Corso di Formazione base + avanzato edizione I: Aspetti Organizzativi e procedurali connessi alla applicazione delle disposizioni di cui all'articolo 10 del Reg.CE 882/04 ed agli Audit su OSA e OSM . Corso organizzato ASL BA - Istituto Superiore di Sanità;
- Corso Avanzato o per Auditor/Responsabili di gruppo di Audit su Operatori del Settore Alimentare Corso organizzato ASL LE Istituto Superiore di Sanità (3 edizioni);
- Corso formazione ECM Base di Approfondimento del pacchetto Igiene per il personale delle autorità competenti sanitarie del Decreto Legislativo 193/07 Corso organizzato ASL LE – Istituto Superiore di Sanità (3 edizioni);
- Corso di formazione ECM su RASFF – Sistema di Allerta Rapido su alimenti e mangimi. Organizzato ASL BAT per addetti al controllo Ufficiale;
- Corso di formazione ECM su M.O.C.A. – Materiale ed Oggetti a Contatto con gli alimenti Organizzato ASL BAT per addetti al controllo Ufficiale;
- Corso Avanzato o per Auditor/Responsabili di gruppo di Audit Corso organizzato ASL FG/ Istituto Superiore di Sanità;
- Corso di Formazione professionale P.O. Puglia FEASR 2007/2013 per Imprenditori Agricoli Misura 111. Asse I – Azione 1: Prevenzione dei pericoli di contaminazione degli alimenti , HACCP e Caratterizzazione qualitativa delle produzioni agricole e agroalimentari - 72 ore;
- n°2 Corsi di formazione di 1° Livello in materia di Celiachia: formazione aggiornamento dei formatori organizzato da Regione Puglia Servizio PATP – Ufficio 1: Sanità Pubblica, Igiene degli Alimenti e Sicurezza sul lavoro;
- Corso Il sistema di allerta rapido di alimenti e mangimi –organizzato ASL FG (SIAN);
- Docenza e tutoraggio nell'ambito di piani formativi per dipendenti, per conto di Enti di formazione accreditati Regione Puglia. 60 ore "Qualità tecnologica nel settore dei pastifici", 60 ore "Qualità tecnologica nel settore dei pastifici", 80 ore "E-pasta", 88 ore "Innovazione e tecnica vitivinicola nel rosso" ecc.
- Docenze per enti di formazione accreditati - Corsi di formazione per Leader auditor / auditor interni / progettisti di sistemi di gestione a norma UNI EN ISO 9001 – UNI EN ISO 22000 – UNI EN ISO 22005
- Seminario Ordine Nazionale dei Biologi 06 ottobre 2012 Docenza per il corso di formazione ECM organizzato da ONB (ordine nazionale dei biologi) dal titolo : bridging dietologia – sicurezza alimentare ;
- Seminario Ordine Nazionale dei Biologi 21 novembre 2009 Docenza per il corso teorico pratico di formazione ECM organizzato da ONB (ordine nazionale dei biologi) dal titolo: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione
- Seminario c/o Università degli studi di Foggia – Agraria, via Napoli facoltà di Scienza Intervento relativo alle tecnologie applicative : Sicurezza Alimentare – Rintracciabilità ed Autocontrollo nel settore agroalimentare: UNI EN ISO 22000:2005 / UNI EN ISO 22005:2007/ UNI 10854.

AUDIT REGIONALI SVOLTI SULLE ASL AI SENSI DELL' ART. 4 (6) DEL REG. CE 882/04

- **2013 Audit su Dipartimento Di Prevenzione ASL Brindisi** ad oggetto Valutazione del Sistema di Allerta Rapido Alimenti e Mangimi (SARAM Regione Puglia) e dei controlli di tracciabilità degli alimenti;
- **2013 Audit su Dipartimento Di Prevenzione ASL Taranto** ad oggetto Valutazione del Sistema di Allerta Rapido Alimenti e Mangimi (SARAM Regione Puglia) e dei controlli di tracciabilità degli alimenti;
- **2014 Audit su Dipartimento Di Prevenzione ASL Brindisi** ad oggetto Valutazione dei sistemi di Controllo Ufficiale Reg. CE 882/04 relativi al settore acquacoltura , prodotti della pesca e mitilicoltura;
- **2014 Audit su Dipartimento Di Prevenzione ASL Taranto** ad oggetto ad oggetto Valutazione dei sistemi di Controllo Ufficiale degli Alimenti di origine vegetale: settori Conserve, Vino e olio - Reg. CE 882/04
- **2014 Audit su Dipartimento Di Prevenzione ASL BAT** ad oggetto Valutazione dei sistemi di controllo ufficiale adottati dalla ACL nell'Ambito della ristorazione collettiva;
- **2014 Audit su Dipartimento Di Prevenzione ASL Foggia** ad oggetto Valutazione dei sistemi di Controllo Ufficiale degli Alimenti di origine vegetale: settori Conserve, Vino e olio - Reg. CE 882/04;
- **2015 Audit su Dipartimento Di Prevenzione ASL Bari** ad oggetto Valutazione dei sistemi di controllo ufficiale adottati da parte della Autorità competente locale (ACL) in materia di ricerca di residui di prodotti fitosanitari in alimenti, di commercio e utilizzo di prodotti fitosanitari e di organismi geneticamente modificati;
- **2016 Audit su Dipartimento Di Prevenzione ASL Taranto** ad oggetto Valutazione dei sistemi di Controlli Ufficiali adottati ai sensi del Reg. CE 882/04 in materia di Materiali ed Oggetti destinati al Contatto con gli Alimenti (MOCA).
- **2016 Audit su Dipartimento Di Prevenzione ASL Lecce** ad oggetto Valutazione dei sistemi di Controllo Ufficiale adottati ai sensi del Reg. CE 882/04 e valutazione dell'implementazione degli elementi organizzativi e gestionali di cui all'Intesa Stato Regioni del 07/02/2013 dal Dipartimento di Prevenzione ASL Lecce dai SIAN , SIAV A, SIAV B e SIAV C delle Aree Nord e Sud.
- **2017 Audit su Dipartimento Di Prevenzione ASL BAT** ad oggetto la Valutazione dei sistemi di controllo ufficiale adottati da parte della ASL BAT in materia di residui di prodotti fitosanitari su alimenti di origine vegetale e in materia di commercio e utilizzo di prodotti fitosanitari;
- **2018 Audit su Dipartimento di Prevenzione ASL BARI** ad oggetto Valutazione dei sistemi di controllo ufficiale adottati dalla ACL nell'Ambito della ristorazione collettiva sia per quanto attiene la Sicurezza Alimentare sia per quanto attiene l'ambito della Nutrizione.
- **2018 Audit su Dipartimento di Prevenzione ASL FG** – Follow up Audit precedenti

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

Buona capacità di analisi dei processi organizzativi delle strutture afferenti ai Dipartimenti di Prevenzione; Capacità di implementazione di sistemi gestione qualità in organizzazioni dei settori produttivi e dei servizi con particolare riferimento agli standard volontari di Sicurezza Alimentare.

Buona conoscenza dei sistemi informatizzati Ministeriali e comunitari utili alla gestione dei riconoscimenti regionali, rendicontazione/validazione delle attività di controllo ufficiale, gestione delle allerte comunitarie.

MADRELINGUA

ITALIANA]

ALTRE LINGUA

INGLESE

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

BUONO

BUONO

BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI

Persona motivata con buone capacità di relazionarsi e svolgere il lavoro sia in team che in autonomia. Forte propensione alla crescita professionale ed alle attività di formazione.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

Autonomia e capacità di problem solving nella gestione del proprio lavoro, Buone capacità di coordinamento e nella gestione delle priorità in realtà organizzative complesse.

Pianificazione delle attività sul territorio nazionale e internazionale di attività sui territori (tra cui logistica, ispezioni, Audit, trasferte). Organizzazione e coordinamento di eventi ed attività di formazione.

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Capacità di elaborazione testi, dati, grafici e presentazioni in ambiente Office, conoscenze hardware e reti.

Conoscenza delle principali metodiche analitiche di laboratorio acquisite in ambito universitario: Gascromatografia, HPLC, elettroforesi monodimensionale, Kjeldhal, Soxhlet, PCR. Analisi sensoriale (QDA) con elaborazione di schede, organizzazione del panel test ed elaborazione statistica e grafica dei dati.

Ottime conoscenze degli impianti delle industrie alimentari con particolare riguardo al settore oleario.

Buona capacità di esecuzione di Audit ispettivi, attività di controllo e di monitoraggio presso organizzazioni complesse.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE
Competenze non precedentemente indicate.

Idoneità fisiologica - Corso Tecnico per assaggiatori di Olio Extravergine di Oliva : Organizzata [REDACTED] 35 ore dal 24 al 28 Marzo 2014 nell'ambito del Reg. CE 867/98 e s.m.i.

PATENTE O PATENTI

B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30/06/03

Il sottoscritto Pasquale Pietro [REDACTED] autocertifico ai sensi degli art. 46, 47 e 76 del D.P.R. 445 che i titoli di studio e di servizio corrispondono al vero.

Pietro Pasquale

30/04/2019