

ESPERIENZE LAVORATIVE	
• Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa)	01/12/2021 – tutt'oggi
• Nome e indirizzo dell'azienda/ente	Azienda USL della Romagna ambito territoriale di Rimini
• Qualifica/profilo professionale	Dirigente veterinario a tempo indeterminato - Dal 13/12/2019 titolare dell'incarico Professionale Qualificato "Sicurezza alimentare prodotti ittici e prodotti lattiero-caseari; dal 01/06/2011 al 12/12/2019 titolare dell'incarico Professionale Qualificato "Sicurezza latte e prodotti a base di latte"
• Tipo di rapporto di lavoro (lavoro subordinato/autonomo, a tempo pieno/part time con impegno orario settimanale)	a tempo pieno a rapporto di lavoro esclusivo, 38 ore settimanali
• Aspettative senza retribuzione e senza decorrenza dell'anzianità	no
• Ambito di attività	Area Igiene degli alimenti di origine animale
• Principali mansioni e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> • Dal 1 gennaio 2022 nomina di sostituto del direttore U.O. IAOA Rimini in caso di assenza ai sensi dell'articolo 22 del CCNL Area Sanità sottoscritto il 19.12.2019. • Collabora alla pianificazione e programmazione delle attività di controllo ufficiale • Veterinario ufficiale di stabilimenti in attesa di assegnazione • Auditor qualificato Progetto regionale Emilia-Romagna "Sviluppo delle competenze valutative sui controlli ufficiali in relazione al regolamento CE n. 882/2004" corso CEPAS.
• Capacità e competenze acquisite	<p>Nel corso degli anni ho acquisito e consolidato conoscenze e competenze del settore lattiero caseario iniziando da un percorso di studi post-universitario che mi ha visto coautore di diverse pubblicazioni nel settore, anche su riviste internazionali.</p> <p>Nel settore ittico dopo una breve parentesi negli anni 2005/2006 a partire dal 2015 sono stato responsabile del mercato ittico di Cesenatico.</p>

ESPERIENZE LAVORATIVE	
• Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa)	01/10/2001 – 01/12/2021
• Nome e indirizzo dell'azienda/ente	Azienda USL della Romagna ambito territoriale di Cesena
• Qualifica/profilo professionale	Dirigente veterinario a tempo indeterminato - Dal 13/12/2019 titolare dell'incarico Professionale Qualificato "Sicurezza alimentare prodotti ittici e prodotti lattiero-caseari; dal 01/06/2011 al 12/12/2019 titolare dell'incarico Professionale Qualificato "Sicurezza latte e prodotti a base di latte"
• Tipo di rapporto di lavoro (lavoro subordinato/autonomo, a tempo pieno/part time con impegno orario settimanale)	a tempo pieno a rapporto di lavoro esclusivo, 38 ore settimanali
• Aspettative senza retribuzione e senza decorrenza dell'anzianità	no
• Ambito di attività	Area Igiene degli alimenti di origine animale

• Principali mansioni e responsabilità

- Referente attività "Controllo veterinario degli impianti di produzione di latte alimentare e di prodotti a base di latte".
- Referente attività "Controllo veterinario delle aziende che provvedono alla vendita diretta di Prodotti a base di latte preparati nella stessa azienda e alla vendita diretta di latte crudo".
- Referente attività "Classificazione degli impianti in base al rischio"
- Veterinario ufficiale in stabilimenti di macellazione e produzione di carni avicunicole.
- Veterinario Ufficiale responsabile Consorzio Produttori latte – Centrale del latte di Cesena.
- Veterinario Ufficiale responsabile stabilimenti di stagionatura formaggio di fossa.
- Veterinario Ufficiale responsabile del Mercato ittico di Cesenatico
- Veterinario ufficiale responsabile di depositi all'ingrosso di prodotti ittici
- Veterinario responsabile del punto di sbarco di Cesenatico
- Auditor qualificato Progetto regionale Emilia-Romagna "Sviluppo delle competenze valutative sui controlli ufficiali in relazione al regolamento CE n. 882/2004" corso CEPAS.
- Attività di tutoraggio degli auditor in qualificazione in Area Vasta Romagna.
- Attività di tutoraggio degli auditor in qualificazione regione Umbria, aprile -- novembre 2010.
- Collaborazione produzione materiale corso di Aggiornamento per addetti alla manipolazione degli alimenti – Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna - "latte e derivati", "pesce".

• Capacità e competenze acquisite

Nel corso degli anni ho acquisito e consolidato conoscenze e competenze del settore lattiero caseario iniziando da un percorso di studi post-universitario che mi ha visto coautore di diverse pubblicazioni nel settore, anche su riviste internazionali.
 Nel settore ittico dopo una breve parentesi negli anni 2005/2006 a partire dal 2015 sono stato responsabile del mercato ittico di Cesenatico ed ho collaborato proficuamente con la Capitaneria di Porto locale rappresentando per loro un punto di riferimento nel settore.

ESPERIENZE LAVORATIVE	
• Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa)	01/04/1998 – 30/09/2001
• Nome e indirizzo dell'azienda/ente	U.L.S.S. n° 7 Pieve di Soligo - Regione Veneto
• Qualifica/profilo professionale	Dirigente veterinario a tempo indeterminato
• Tipo di rapporto di lavoro (lavoro subordinato/autonomo, a tempo pieno/part time con impegno orario settimanale)	a tempo pieno a rapporto di lavoro esclusivo, 38 ore settimanali
• Aspettative senza retribuzione e senza decorrenza dell'anzianità	no
• Ambito di attività	Area Igiene degli alimenti di origine animale
• Principali mansioni e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> • Veterinario Ufficiale responsabile Stabilimento industriale carni rosse M/S/F/L/P/selvaggina • Veterinario Ufficiale responsabile di n° 11 stabilimenti di produzione di derivati del latte riconosciuti (n° 5 caseifici, n° 4 stabilimenti di prodotti per gelato, n° 2 stabilimenti di stagionatura e porzionatura formaggi)
• Capacità e competenze acquisite	Acquisito e consolidato conoscenze e competenze nel settore della macellazione carni rosse in qualità di veterinario ufficiale responsabile di stabilimento di macellazione industriale. Consolidato conoscenze e competenze nel settore lattiero caseario.

ESPERIENZE LAVORATIVE	
• Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa)	1996 - 1998
• Nome e indirizzo dell'azienda/ente	Università degli Studi di Napoli "Federico II"
• Qualifica/profilo professionale	Frequenza dottorato di ricerca in Ispezione degli alimenti di origine animale senza conseguimento del titolo
• Tipo di rapporto di lavoro (lavoro subordinato/autonomo, a tempo pieno/part time con impegno orario settimanale)	Borsa di studio
• Aspettative senza retribuzione e senza decorrenza dell'anzianità	no
• Ambito di attività	Area Ispezione degli alimenti di origine animale
• Principali mansioni e responsabilità	
• Capacità e competenze acquisite	Conoscenze e competenze in anatomia patologica connessa all'ispezione degli alimenti di o. a. e in microbiologia degli alimenti

ESPERIENZE LAVORATIVE	
• Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa)	01/06/1993 – 30/08/1995
• Nome e indirizzo dell'azienda/ente	Istituto Centrale Ricerche Ambientali e Marine
• Qualifica/profilo professionale	Contratto di collaborazione
• Tipo di rapporto di lavoro (lavoro subordinato/autonomo, a tempo pieno/part time con impegno orario settimanale)	Autonomo
• Aspettative senza retribuzione e senza decorrenza dell'anzianità	no
• Ambito di attività	Controlli microbiologici e parassitologici in specie ittiche di allevamento
• Principali mansioni e responsabilità	Esecuzione e lettura di esami microbiologici e parassitologici
• Capacità e competenze acquisite	Conoscenze e competenze nel settore della microbiologia e parassitologia delle specie ittiche

ISTRUZIONE E FORMAZIONE	
• Titolo di studio	Corso di Perfezionamento in "Management per Aspiranti Direttori di Strutture Sanitarie Complesse"
Conseguito presso:	Università degli Studi di Ferrara
Data conseguimento (gg/mm/aa)	27/07/2020
Durata percorso di studio	6 mesi
• Titolo di studio (lauree, specializzazioni) <i>[elencare separatamente ciascun titolo]</i>	Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale
Conseguito presso:	Università degli Studi di Napoli "Federico II"
Data conseguimento (gg/mm/aa)	27 ottobre 1995
durata percorso di studio	3 anni
• Titolo di studio (lauree, specializzazioni) <i>[elencare separatamente ciascun titolo]</i>	Abilitazione Professionale
Conseguito presso:	Università degli Studi di Napoli "Federico II"
Data conseguimento (gg/mm/aa)	Il sessione anno 1992

durata percorso di studio	
• Titolo di studio (lauree, specializzazioni) <i>[elencare separatamente ciascun titolo]</i>	Laurea in Medicina Veterinaria
Conseguito presso:	Università degli Studi di Napoli "Federico II"
Data conseguimento (gg/mm/aa)	30/07/1992
durata percorso di studio	5 anni

CAPACITA' E COMPETENZE PERSONALI	
• Capacità e competenze acquisite	<p>Ottima conoscenza delle problematiche connesse al controllo ufficiale degli alimenti di origine animale, consolidato in oltre 23 anni di lavoro spaziando in tutti i settori e acquisendo notevoli conoscenze e competenze riconosciute a livello regionale, tali da essere invitato a collaborare con il Servizio Prevenzione collettiva e Sanità Pubblica della Regione Emilia - Romagna (avicolo, carni rosse, ittico, lattiero-caseario, apicoltura, allerte, gestione emergenze e attività di P.G.)</p> <p>Ottime capacità di motivazione dei collaboratori, favorendo un clima organizzativo orientato alla produttività, alla responsabilizzazione per settori/attività/compiti, secondo la qualifica posseduta, e il coinvolgimento anche mediante il lavoro di gruppo partecipando attivamente anche ai processi di addestramento e inserimento del personale neoassunto (tutor). Nel corso degli anni ho collaborato con la Direzione dell'U.O. nella applicazione della categorizzazione del rischio degli stabilimenti e alla conseguente stesura dei piani di controllo ufficiale. Collabora alla definizione delle risorse strumentali, delle attrezzature e dei materiali di consumo necessari allo sviluppo delle attività del controllo ufficiale.</p> <p>E' auditor qualificato ed ha partecipato nel corso degli anni a numerosi audit su OSA, sia in qualità di auditor sia di Team leader, in ambito regionale.</p> <p>E' auditor qualificato sui Servizi SIAN SVET.</p> <p>Referente per i sistemi informativi dell'U.O. di appartenenza.</p>

ULTERIORI INFORMAZIONI	
Lingue Straniere <i>[Indicare le lingue conosciute e il livello di conoscenza]</i>	INGLESE - buono PORTOGHESE - scolastico

CAPACITA' E COMPETENZE RELAZIONALI	
	Ottime capacità motivazionali e di attivo coinvolgimento nei processi di addestramento e inserimento del personale neoassunto resi evidenti, in particolare, dall'attività di tutoraggio espletata nel corso degli ultimi anni ai nuovi arrivati diventando un punto di riferimento per gli stessi.

CAPACITA' E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	
	Collaboro alla definizione degli obiettivi di budget, al monitoraggio e alla verifica dei piani di lavoro, con predisposizione di report periodici di attività per il riesame e le decisioni conseguenti; inoltre partecipo alle verifiche sull'utilizzo delle risorse. <p>E' stato incaricato di procedere alle attività di supervisione sia in ambito locale (Cesena) sia in ambito aziendale.</p>

CAPACITA' E COMPETENZE TECNICHE	
	Ottima conoscenza dei principali applicativi informatici (Word, excel, power point, ecc.) AVELCO, Log80, WHR Time.

ULTERIORI INFORMAZIONI	<i>In regola con i crediti ECM</i>

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE	
-----------------------------------	--

- Sarli T.A., Santoro A., Murru N., Pepe T., **Dell'Orfano G.** Cortesi M.L.
Controlli sanitari su linee di lavorazione del formaggio a pasta filata.
Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie, Volume LI – 1997, pag. 691-692.
- Cortesi M.L., Citro A., Sarli T., Santoro A., Murru N., Pepe T., **Dell'Orfano G.**
Behaviour of salmonella senftenberg during manufacture of buffalo mozzarella cheese: preliminary researchs.
Atti del 5th World Buffalo Congress, Royal Palace Caserta – Italy, October 13-16, 1997, pag. 266-271.
- Sarli T., Santoro A., **Dell'Orfano G.**, Vollano L.
Contaminazione superficiale di carcasse ovine sottoposte a docciatura. Indagini preliminari.
Atti delle giornate scientifiche delle facoltà di Medicina e Chirurgia, farmacia e Medicina Veterinaria; Università degli Studi di Napoli "Federico II", 2-3-4 aprile 1998, pag. 39.
- Murru N., **Dell'Orfano G.**, Tozzi M., Catellani G.
Conservabilità di lonza di maiale sottoposta a cottura sottovuoto in involucro plastico.
Atti delle giornate scientifiche delle facoltà di Medicina e Chirurgia, farmacia e Medicina Veterinaria; Università degli Studi di Napoli "Federico II", 2-3-4 aprile 1998, pag. 41.
- Santoro A., Sarli T.A., Murru N., Pepe T., **Dell'Orfano G.**, Cortesi M.L.
Verifiche igienico-sanitarie in alcuni stabilimenti di produzione della mozzarella.
Bubalus bubalis, 1/98, pag. 63-70
- Santoro A., Sarli T.A., Murru N., **Dell'Orfano G.**
Caratteristiche igienico-sanitarie delle carni di selvaggina.
Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie, Silvi Marina, Vol. LII, 1998, pag. 381-382.
- Murru N., Tozzi M., **Dell'Orfano G.**, Catellani G.
Ricerca di Listeria monocytogenes in preparazioni gastronomiche a base di prodotti della pesca.
Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie, Silvi Marina, Vol. LII, 1998, pag. 405-406.
- Murru N., Tozzi M., **Dell'Orfano G.**, Catellani G.
Research of Listeria monocytogenes in ready-to-eat seafood preparations.
SISVet Annual meeting, Section Inspection of Food of Animal Origin, Anno I, vol. I, 1999, pag. 186.
- Cortesi M.L., Citro A., Sarli T., Santoro A., Murru N., Pepe T., **Dell'Orfano G.**
Behaviour of salmonella senftenberg during manufacture of buffalo mozzarella cheese
Sciences des aliments, 18 (1998), pag. 437-444
- Lontani B., **Dell'Orfano G.**, Montanari E., Ronconi A., Libretto M., Ponzoni N., Cecchini A., Fiorentini L.
Caratterizzazione del formaggio di fossa DOP e non DOP
Progetto Sibilla Microbiologia Predittiva, 30/11/2012
- Giacometti F., Daminelli P., Fiorentini L., Cosciani-Cunico E., Monastero P., Dalzini E., Losio M.N., **Dell'Orfano G.**, Rossini R., Piva S., Serraino A.
Behavior of Listeria innocua during the manufacturing and pit-ripening of Formaggio di Fossa di Sogliano PDO cheese
Italian Journal of Food Safety 2020, volume 9:8552, pag. 114 -119

DOCENZE	
----------------	--

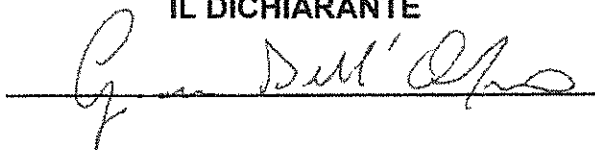
- "Il controllo degli infestanti nelle aziende alimentari" – Convention Sicura 2005 – 1 ottobre 2005.
- "Progetto formativo per lo sviluppo di competenze valutative nel settore della sicurezza alimentare" cod.C868 presso Scuola Umbra di Amministrazione Pubblica – Villa Umbra Perugia, 8 – 9 novembre 2010.
- "Programmazione, pianificazione, e svolgimento di audit su OSA nel settore del Latte e derivati" presso il Corso di Perfezionamento in "Sanità, Igiene e Tecnologia nella Filiera Lattiero-Casearia" Università degli Studi di Napoli "Federico II", 19 marzo 2014.
- "La vendita diretta dei prodotti alimentari – Latte e derivati" Cesenatico Centro Ricerche Marine, 18 novembre 2011.
- Corsi di formazione per alimentaristi anni 2006 – 2009 – 2012 – 2015 presso Centrale del latte di Cesena e per gli OSA del comune di Sogliano al Rubicone.
- "Caratterizzazione del formaggio di fossa DOP e non DOP", Progetto microbiologia predittiva, Reggio Emilia, 30 novembre 2011

COMMISSIONI PUBBLICHE CONCORSI	
---	--

- Presidente della Commissione tecnica aziendale nella branca di Medicina Veterinaria al fine di valutare il possesso delle capacità professionali degli specialisti assegnatari dei n. 3 turni professionali richieste nell'Avviso di giugno 2021.

Data 25 gennaio 2022

IL DICHIARANTE



Ai sensi dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28/12/2000, la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritta o inviata insieme alla fotocopia, non autenticata di un documento di identità del dichiarante, all'ufficio competente con le modalità indicate nel bando di avviso

(qualifica, cognome, nome del pubblico ufficiale che riceve la documentazione)