

## CURRICULUM VITAE

**IL PRESENTE CURRICULUM VIENE REDATTO DALLA SIG.RA MONIKA TARDELLA NATA A MACERATA IL 23/05/1976 AI SENSI DEGLI ARTICOLI 46, 47 E 49 DEL D.P.R. 445/00** *consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000. Consapevole, altresì, di incorrere nella decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato dall'Amministrazione, qualora in sede di controllo emerga la non veridicità del contenuto della dichiarazione, sotto la propria responsabilità ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000*

## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	<b>Monika Tardella</b>
Indirizzo Residenza	XXXXXXXXXX
Luogo e Data di nascita	XXXXXXXXXX
Telefono Cellulare	XXXXXXXXXX
E-mail	XXXXXXXXXX

## CURRICULUM STUDIORUM

### TITOLI DI STUDIO

- |  |  |
|--|--|
| • Date (da – a)                                      | <b>20 Ottobre 2021</b>   |
| • Qualifica conseguita                               | Specialista in “Igiene e Controllo dei Prodotti della Pesca e dell’Acquacoltura”   |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione              | Università degli Studi di Camerino, Facoltà di Medicina Veterinaria Matelica   |
| • Titolo della tesi                                  | Aspetti istopatologici dell’esposizione al cadmio nelle specie ittiche   |
| • votazione  | 110/110 e lode   |
| • Date (da – a)                                      | <b>20 Luglio 2012</b>  |
| • Qualifica conseguita                               | Specialista in “Ispezione degli alimenti di origine animale”   |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione              | Università degli Studi di Teramo   |
| • Titolo della tesi                                  | Quadri Anatomo-Patologici da Micobatteriosi nel Cinghiale rilevati nella Regione Marche: Considerazioni Ispettive            |
| • votazione  | 65/70  |
| • Date (da – a)                                      | <b>25 - 28 Giugno 2002</b>   |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Esame di Stato per l’esercizio della Libera Professione presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università di Bologna |
| • votazione  | 104/120  |
| • Qualifica conseguita                               | Medico Veterinario   |
| • Date (da – a)                                      | <b>20 Marzo 2002</b>   |
| • Qualifica conseguita                               | Laurea in Medicina Veterinaria il 20/03/2002 presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università di Bologna            |
| • votazione  | 102/110  |
| • Materia della tesi                                 | Etnologia e Alimentazione degli Animali da Compagnia   |
| • Argomento della tesi                               | Alimentazione del cane sportivo: specificità e orientamenti nel cane da slitta   |
| • Qualifica conseguita                               | Medico Veterinario   |

- Date (da – a)
- Qualifica conseguita
- Nome e tipo di istituto di istruzione
- votazione

### **Luglio 1995**

Diploma di Scuola Superiore  
Liceo Scientifico Statale “Leonardo da Vinci” P. le Europa, Tolentino  
47/60

## **ESPERIENZE DI LAVORO SVOLTE**

- Date (da – a)
- Nome del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

### **Dal 16/10/2021**

ASUR MARCHE – Area Vasta 4 Fermo Via D. Zeppilli  
Servizio Veterinario Igiene dei prodotti alimentari di origine animale  
*Dirigente Veterinario* - contratto a tempo pieno indeterminato (38 ore settimanali)  
Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti e loro Derivati (SVIAOA) del Dipartimento di Prevenzione dell'Area Vasta 4 Fermo.

- Date (da – a)
- Nome del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

### **Anno 2021**

AUSL TERAMO - C.da Casalena Teramo  
SVIAOA – Igiene degli alimenti di origine animale  
*Dirigente Veterinario Componente del gruppo di lavoro del Dipartimento di Prevenzione dell'AUSL di Teramo*  
Stesura e Aggiornamento del Piano Operativo per la gestione delle emergenze ambientali

- Date (da – a)
- Nome del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

### **Dal 10/02/2021 al 15/10/2021**

AUSL TERAMO - C.da Casalena Teramo  
SVIAOA – Igiene degli alimenti di origine animale  
*Dirigente Veterinario*  
Incarico Professionale quinquennale “Sorveglianza e Vigilanza per la Sicurezza Alimentare e Tutela della Salute dei Consumatori: attraverso la Qualità e le attività formative”

- Date (da – a)
- Nome del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

### **Dal 03/02/2020 al 09/02/2021**

AUSL TERAMO - C.da Casalena Teramo  
SVIAOA – Igiene degli alimenti di origine animale  
*Dirigente Veterinario*  
Incarico Professionale “Sorveglianza e Vigilanza per La Sicurezza Alimentare e Tutela della Salute dei Consumatori: FORMAZIONE E VRQ”

- Date (da – a)
- Nome del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

### **Anno 2021**

AUSL TERAMO - C.da Casalena Teramo  
SVIAOA – Igiene degli alimenti di origine animale  
*Dirigente Veterinario*  
Coordinatore del corso “Il Nuovo Controllo Ufficiale degli Alimenti di Origine Animale. Seminari Tematici Interattivi”

- Date (da – a)
- Nome del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

### **Dal 01/03/2018 al 15/10/2021**

AUSL TERAMO - C.da Casalena Teramo  
SVIAOA – Igiene degli alimenti di origine animale  
*Dirigente Veterinario* - contratto a tempo pieno indeterminato (38 ore settimanali)

- Principali mansioni e responsabilità
  - Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti e loro Derivati (SVIAOA) del Dipartimento di Prevenzione della ASL Teramo
  - Da Gennaio 2019 Veterinario Ufficiale presso Impianto di Macellazione, Sezionamento e Trasformazione Prodotti a base Carne, Impianti di Trasformazione Prodotti a base Carne e Impianti di sezionamento e preparazioni di carne. Da Gennaio 2020 Veterinario Ufficiale presso il Mercato Ittico di Giulianova.
  - Esportazione alimenti di Origine Animale Paesi Terzi, Canada e USA.
  
- Date (da – a)
  - Nome del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
  - Dal 16/01/2017 Al 28/02/2018**
  - ATS Insubria Via Ottorino Rossi, 9, 21100 Varese
  - Area B – Igiene dei prodotti alimentari di origine animale
  - Dirigente Veterinario* - contratto a tempo pieno indeterminato (38 ore settimanali)
  - Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti e loro Derivati (SVIAOA) del Dipartimento di Prevenzione Veterinaria della ATS Insubria.
  - Veterinario Ufficiale presso Impianti di Macellazione e Deposito Frigoriferi.
  - Esportazione alimenti di Origine Animale Paesi Terzi.
  
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
  - 19 Gennaio 2015-18 Gennaio 2016**
  - Asl Varese Via Ottorino Rossi, 9, 21100 Varese
  - Distretto veterinario Nord Area B – Igiene dei prodotti alimentari di origine animale
  - Dirigente Veterinario* - contratto a tempo pieno determinato (38 ore settimanali)
  - Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti e loro Derivati (SVIAOA) del Dipartimento di Prevenzione Veterinaria della ASL Varese.
  - Veterinario Ufficiale presso Impianti di Macellazione.
  - Veterinario Ufficiale Progetto Expo Milano 2015: Verifica della Rintracciabilità delle carni di Selvaggina Selvatica e dei Prodotti della Pesca di lago nella Ristorazione Pubblica.
  
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
  - 01/01/2005-31/12/2005**
  - ASUR MARCHE ZT 9 Macerata (Area Vasta n.3)
  - Azienda Pubblica
  - Incarico libero-professionale* in qualità di Medico Veterinario: risanamento sanitario presso allevamenti bovini e ovi-caprini per la sorveglianza territoriale di malattie quali Tubercolosi Bovina, Brucellosi Bovina e Ovi-caprina e Leucosi Enzootica Bovina;
  - incarico annuale, orario non specificato.
  - Prelievi di Sangue a Bovini e Ovi-caprini, iniezioni intradermiche a Bovini
  
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
  - 01/01/2004-31/12/2004**
  - ASUR MARCHE ZT 9 Macerata (Area Vasta n.3)
  - Azienda Pubblica
  - Incarico libero-professionale* in qualità di Medico Veterinario: risanamento sanitario presso allevamenti bovini e ovi-caprini per la sorveglianza territoriale di malattie quali Tubercolosi Bovina, Brucellosi Bovina e Ovi-caprina e Leucosi Enzootica Bovina;

- Principali mansioni e responsabilità
  - Date (da – a) **01/01/2003-31/12/2003**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro **ASUR MARCHE ZT 9 Macerata (Area Vasta n.3)**
  - Tipo di azienda o settore **Azienda Pubblica**
  - Tipo di impiego ***Incarico libero-professionale* in qualità di Medico Veterinario: risanamento sanitario presso allevamenti bovini e ovi-caprini per la sorveglianza territoriale di malattie quali Tubercolosi Bovina, Brucellosi Bovina e Ovi-caprina e Leucosi Enzootica Bovina;**
- Principali mansioni e responsabilità **incarico annuale, orario non specificato.**
- Principali mansioni e responsabilità **Prelievi di Sangue a Bovini e Ovi-caprini, iniezioni intradermiche a Bovini**

## ESPERIENZE DI TIROCINIO SVOLTE

- Date (da – a) **8 Maggio 2012 - 26 Giugno 2012**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **ASUR MARCHE Area Vasta n.3- Camerino**
- Tipo di azienda o settore **Area B – Ispezione degli Alimenti**
- Tipo di impiego **50 ore di *tirocinio pratico***
- Date (da – a) **31 Maggio 2011 - 28 Luglio 2011**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **ASUR MARCHE ZT 12 San Benedetto del Tronto (Area Vasta n. 5)**
- Tipo di azienda o settore **Area B – Ispezione degli Alimenti**
- Tipo di impiego **50 ore di *tirocinio pratico***
- Date (da – a) **31 Gennaio 2011 – 26 Luglio 2011**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **ASUR MARCHE ZT 10 Camerino (Area Vasta n.3)**
- Tipo di azienda o settore **Area B – Ispezione degli Alimenti**
- Tipo di impiego ***Tirocinio pratico* della durata di 6 mesi per un totale di 120 ore**
- Date (da – a) **20 Settembre 2010 – 18 Ottobre 2010**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **ASUR MARCHE ZT 12 San Benedetto del Tronto (Area Vasta n. 5)**
- Tipo di azienda o settore **Area B – Ispezione degli Alimenti**
- Tipo di impiego **50 ore di *tirocinio pratico***

## CORSI – SEMINARI – WEBINAR

- Date (da – a) **Anno 2022**
- Qualifica del seminario/corso **Progetto di Formazione a Distanza (FAD)**
- Tema del seminario/corso **Corso di formazione sulla protezione dei polli allevati per la produzione di carne - Edizione Unica (FAD)**
- Organizzazione del seminario/corso a cura di **Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna**
- Date (da – a) **30 Marzo 2022**
- Qualifica del seminario/corso **Evento Webinar**
- Tema del seminario/corso **La Cultura della Sicurezza Alimentare: Esempi applicati nell'Agroindustria - (Claudio Gallottini - Testimonial Aziende)**
- Organizzazione del seminario/corso a cura di **FNOVI – Federazione Nazionale Ordine Veterinari Italiani**
- Ore **2 ore**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ore</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>14 Marzo 2022</b>  Convegno – Edizione unica  Controperizia e controversia a un anno dall'emanazione del d.lgs. 27/2021 - edizione unica.  Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta</p> <p>7 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ore</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>26 Gennaio 2022</b>  Evento Webinar  La peste suina africana: storia, eziologia, patogenesi, diagnosi, epidemiologia, controllo, legislazione.  FNOVI – Federazione Nazionale Ordine Veterinari Italiani</p> <p>2 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>25 Gennaio 2022</b>  Evento Webinar  La Pleuropolmonite contagiosa del Bovino: riconoscere la malattia  Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell' Abruzzo e del Molise "G. Caporale"  4.5 Crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2021</b>  <b>Docente Evento Formativo</b>  Il Nuovo Controllo Ufficiale degli Alimenti di Origine Animale. Seminari Tematici Interattivi.  ASL Teramo – Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale</p> <p>28 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2021</b>  Progetto di Formazione a Distanza (FAD)  Prevenzione e controllo degli artropodi vettori (FAD)  Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna  6 Crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>3 Dicembre 2021</b>  Corso Webinar Live  Gestione della contaminazione microbica in impianti di macellazione suinicola: criticità e approcci innovativi.  A.I.V.I Associazione Italiana Veterinari Igienisti</p> <p>4,30 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>29 Novembre 2021</b>  Evento Webinar  La Diffida Amministrativa nel settore agroalimentare  Università di Torino – ASL Torino – A.I.V.I Associazione Italiana Veterinari Igienisti</p> <p>2 ore</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata/Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>10 Novembre 2021</b>  Corso Webinar Live  Filiere lattiero casearia: pericoli noti e rischi emergenti. Esperienze a confronto  A.I.V.I Associazione Italiana Veterinari Igienisti</p> <p>5,30 ore/5 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2021 Date of issue: 28/10/2021</b>  BTSF online Course  Food Contact Materials rules  BTSF Academy – Better Training for Safer Food</p> <p>8 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>17-18 e 23-24 Settembre 2021</b>  Webinar Live  Sfide globali nella gestione delle criticità delle filiere alimentari  XXX Convegno Nazionale – Associazione Italiana Veterinari Igienisti</p> <p>30 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>29 Giugno 2021</b>  Webinar Live  Il campionamento ufficiale alla luce delle nuove disposizioni normative  A.I.V.I Associazione Italiana Veterinari Igienisti</p> <p>5 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>17-18 Giugno 2021</b>  Webinar  Controlli Ufficiali alla luce del Reg 625/2017  Dipartimento di Scienze Veterinarie dell' Università di Torino -AIVI</p> <p>6 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso/Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>16 Aprile 2021</b>  Webinar  Il Conflitto di Interessi in Ambito Sanitario  Service Management srl con il patrocinio gratuito di FNOVI-AIVEMP-ANMVI-AIVI</p> <p>5 ore/2,8 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso/Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>12 Febbraio 2021</b>  Webinar  Il controllo da remoto sulle filiere alimentari: regole organizzazione e tecnologie. Strumenti e metodi applicati” - (C. D'Ascenzi - G. De Sandoli - F. De Stefani - C. Gallottini - A. Gazzetta - S. Linguanti - B. Martelli - G. Penocchio - M. Pierantoni)  FNOVI – Federazione Nazionale Ordine Veterinari Italiani</p> <p>3,30 ore</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2020</b>  Progetto di Formazione a Distanza (FAD)  I Prodotti della Pesca a 360°  Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna  32 Crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso/Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2020</b>  Progetto di Formazione a Distanza (FAD)  Pandemia da Coronavirus, una visione e un approccio "one-health" (FAD)  Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna  5 ore/6,5 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso/Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>9-12-17-18-25-30 Novembre</b>  Progetto di Formazione a Distanza (FAD) Erogazione modalità FAD – sincrona e asincrona  Corso di approfondimento del Pacchetto Igiene: organizzazione, metodi e tecniche del controllo ufficiale  Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell' Abruzzo e del Molise "G. Caporale"  14 ore/ 21 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso/Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Ottobre 2020</b>  Corso FAD  La formazione generale dei lavoratori (art. 37 del d.lgs. 9 aprile 2008, n.81 - accordo stato regioni 21/12/11 e 07/07/16)  Talete Web Fad  Ore 4/7.2 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso/Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>21 e 23 Ottobre 2020</b>  Corso FAD  Formazione Specifica dei Lavoratori. Attività a rischio alto settori sanità - assistenza residenziale (art. 37 del d.lgs. 9 aprile 2008, n. 81)  Talete Web Fad  Ore 12/12 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso/Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>13 Ottobre 2020</b>  Webinar  Lettura critica dell'applicazione della normativa in tema di benessere animale alla macellazione - ( Marina Perri)  FNOVI – Federazione Nazionale Ordine Veterinari Italiani  1,45 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2020</b>  Corso FAD  La Reingegnerizzazione dei Processi in Sanità (BPR)  Talete Web Fad  9 crediti</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso/Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2020</b>  Corso FAD  Introduzione al Fenomeno dell'Antibiotico Resistenza e al suo Contrasto  Istituto Superiore di Sanità e Ministero della Salute</p> <p>12 ore/15,6 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso/Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2020</b>  Corso FAD  Introduzione alla Comunicazione Strategica nelle Professioni Sanitarie  www.ebookecm.it</p> <p>5 ore/5 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso/Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2020</b>  Corso FAD  Prevenzione e controllo delle infezioni nel contesto dell'emergenza COVID-19  Istituto Superiore di Sanità e Ministero della Salute</p> <p>5 ore/6,5 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso/Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2020</b>  Corso FAD  Emergenza sanitaria da nuovo coronavirus SARS CoV-2: preparazione e contrasto  Istituto Superiore di Sanità e Ministero della Salute</p> <p>16 ore/20.8 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2020 Date of issue: 15/01/2020</b>  BTSF online Course  Animal Health Prevention and Controls for Acquaculture Animals  BTSF Academy – Better Training for Safer Food</p> <p>8 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Dicembre 2019</b>  Progetto di Formazione a Distanza (FAD)  Specie Aliene invasive: andamenti, impatti e risposte  ProfConServizi in collaborazione con la FNOVI e l'ISPRA</p> <p>10 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso/Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Ottobre 2019</b>  Evento Formativo  Formazione di base sulla protezione dei dati personali GDPR e Codice Privacy  ITASOI - E-learning Division</p> <p>8 ore/8 crediti</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso</li> </ul>	<p><b>10 Ottobre 2019</b>            Evento Formativo: metodologia ispettiva, appropriatezza delle tecniche di laboratorio ed attività istituzionale della Capitaneria di Porto nelle frodi dei prodotti della pesca.            Le frodi alimentari            AUSL TERAMO - C.da Casalena Teramo</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di</li> <li>• Durata del corso /Crediti</li> </ul>	<p>8 ore/8 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso</li> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul>	<p><b>26-27 Settembre 2019 - Rieti</b>            Corso di Aggiornamento Professionale            Fondamenti, Terminologia, Modelli Operativi ed Organizzativi del Procedimento Amministrativo ordinario, sanzionatorio e dell'attività di polizia giudiziaria in relazione all'efficacia delle azioni esecutive a seguito dei controlli ufficiali ed alle altre attività ufficiali in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria.            Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di</li> <li>• Crediti</li> </ul>	<p>13 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso</li> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul>	<p><b>14 Giugno 2019</b>            Corso di Formazione            Guadagnare Salute            AUSL TERAMO - C.da Casalena Teramo</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di</li> <li>• Durata del corso /Crediti</li> </ul>	<p>5 ore/5,9 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso</li> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul>	<p><b>Anno 2019</b>            Corso FAD            Gli Additivi negli Alimenti di Origine Animale            Istituto Zooprofilattico delle Venezie</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di</li> <li>• Crediti</li> </ul>	<p>3 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso</li> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul>	<p><b>Anno 2019</b>            Corso FAD            Organizzazione, metodi e tecniche del Controllo Ufficiale            Istituto Superiore di Sanità e Ministero della Salute</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di</li> <li>• Durata del corso/Crediti</li> </ul>	<p>50 ore/50 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso</li> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul>	<p><b>Anno 2019</b>            Corso di Formazione – Piattaforma e-learning AiFOS            Formazione Generale del Lavoratore            AiFOS Service-Associazione Italiana Formatori ed Operatori della Sicurezza sul Lavoro</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di</li> <li>• Durata del corso</li> </ul>	<p>4 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso</li> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul>	<p><b>Anno 2018 Date of issue: 22/12/2018</b>            BTSF online Course            RASFF Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)            BTSF Academy – Better Training for Safer Food</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di</li> <li>• Durata del corso</li> </ul>	<p>8 ore</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2018</b>  Progetto di Formazione a Distanza (FAD)  I sistemi informativi geografici (GIS) in ambito veterinario (FAD)  Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell' Abruzzo e del Molise "G. Caporale"</p> <p>7 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso /Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>7 Novembre 2018</b>  Evento Formativo  E-Commerce: aspetti tecnico-giuridici e ruolo dell'Autorità Competente nel controllo ufficiale degli alimenti  AUSL TERAMO - C.da Casalena Teramo</p> <p>8 ore/8 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso /Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>11 Ottobre 2018</b>  Corso di Aggiornamento Professionale  Recupero delle Eccedenze e Contrasto allo Spreco Alimentare.  Prospettive, Tendenze, Nuovi Progetti  SIVEMP Marche</p> <p>8 ore/7 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2018</b>  Progetto di Formazione a Distanza (FAD)  Corso di Aggiornamento per Medici Veterinari Regolamento 1/2005 (FAD)  Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna</p> <p>7 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso /Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>27 Settembre 2018</b>  Evento Formativo  IV Workshop degli operatori della sorveglianza sanitaria delle zone di produzione dei molluschi bivalvi vivi  Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell' Umbria e delle Marche-Sezione di Fermo</p> <p>7,30 ore/7 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso /Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>20 Settembre 2018</b>  Corso di Formazione  Cyber Food Controls: il controllo ufficiale degli alimenti commercializzati sul Web  SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA-Bologna</p> <p>6,30 ore/3,5 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso /Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>13-14 Settembre 2018</b>  Corso di Formazione  La Filiera dei Molluschi dalla Produzione al Consumo  AUSL TERAMO - C.da Casalena Teramo</p> <p>12,30 ore/11,9 crediti</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2018 Date of issue: 23/08/2018</b>  BTSF online Course  Food hygiene and control on fishery products and Live Bivalve Molluscs  BTSF Academy – Better Training for Safer Food</p> <p>8 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2018</b>  Progetto di Formazione a Distanza (FAD)  Accordi di Equivalenza Veterinaria con gli USA (VEA) per l'esportazione di carni rosse, carni avicole prodotti a base di carne e ovoprodotti  Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell' Abruzzo e del Molise "G. Caporale"</p> <p>10 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso /Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>19 Luglio 2018</b>  Corso di Formazione  Regolamento UE 625/17: I Nuovi Obblighi per le Autorità di Controllo  AUSL TERAMO - C.da Casalena Teramo</p> <p>8,15 ore/8,9 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso /Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>18 Giugno 2018</b>  Evento Formativo  Antibiotico-Resistenza: un approccio one-health  Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell' Umbria e delle Marche-Sezione di Fermo</p> <p>5 ore/5 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso /Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>7 Giugno 2018</b>  Evento Formativo  Applicazione della Norma ISO 9001:2015 nel Software Talete in uso al Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale della AUSL Teramo  AUSL TERAMO - C.da Casalena Teramo</p> <p>10,30 ore/11 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>20-21-22-23-28 Novembre 2017 e 13 Dicembre 2017</b>  Evento formativo  Gestione del Sistema di Audit nella Sanità Pubblica Veterinaria-1° edizione  Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna</p> <p>43,4 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso/Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Dal 07/04/2017 al 10/11/2017</b>  Corso  Controlli in materia di sicurezza alimentare: tecniche ispettive e metodiche identificative dei prodotti della pesca e dell'allevamento di specie acquatiche</p> <p>ATS della città metropolitana di Milano</p> <p>31 ore/31 crediti</p>

- Date (da – a)
    - Qualifica del seminario/corso
      - Tema del seminario/corso
  - Organizzazione del seminario/corso a cura di
    - Crediti
- Anno 2017**  
 Progetto di Formazione a Distanza (FAD)  
 Le zoonosi a trasmissione alimentare: aggiornamento sulle fonti, agenti zoonotici e focoli di tossinfezione alimentare (FAD)  
 Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna  
 33 crediti
- Date (da – a)
    - Qualifica del seminario/corso
      - Tema del seminario/corso
  - Organizzazione del seminario/corso a cura di
    - Crediti
- Anno 2017**  
 Progetto di Formazione a Distanza (FAD)  
 Problem Solving: la legislazione veterinaria (FAD)  
 Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna  
 12 crediti
- Date (da – a)
    - Qualifica del seminario/corso
      - Tema del seminario/corso
  - Organizzazione del seminario/corso a cura di
    - Crediti
- Anno 2017**  
 Progetto di Formazione a Distanza (FAD)  
 Problem Solving: l'igiene degli alimenti di origine animale (FAD)  
 Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna  
 12 crediti
- Date (da – a)
    - Qualifica del seminario/corso
      - Tema del seminario/corso
  - Organizzazione del seminario/corso a cura di
    - Crediti
- Anno 2017**  
 Progetto di Formazione a Distanza (FAD)  
 Tossicologia Alimentare (FAD)  
 Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna  
 10 crediti
- Date (da – a)
    - Qualifica del seminario/corso
      - Tema del seminario/corso
  - Organizzazione del seminario/corso a cura di
    - Crediti
- Anno 2017**  
 Progetto di Formazione a Distanza (FAD)  
 Il campionamento degli alimenti e mangimi nell'ambito del controllo ufficiale (FAD)  
 Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell' Abruzzo e del Molise "G. Caporale"  
 21 crediti
- Date (da – a)
    - Qualifica del seminario/corso
      - Tema del seminario/corso
  - Organizzazione del seminario/corso a cura di
    - Durata del corso/Crediti
- 30/03/2017**  
 Evento formativo  
 Tecniche di prelevamento nell'ambito del piano di Monitoraggio Istologico 2017  
 Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna  
 4 ore/5.2 crediti
- Date (da – a)
    - Qualifica del seminario/corso
      - Tema del seminario/corso
  - Organizzazione del seminario/corso a cura di
    - Crediti
- Anno 2016**  
 Progetto di Formazione a Distanza (FAD)  
 Aggiornamenti in Medicina Veterinaria: questioni sulla legislazione veterinaria (FAD)  
 Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna  
 20 crediti

- Date (da – a)
- Qualifica del seminario/corso
  - Tema del seminario/corso
- Organizzazione del seminario/corso a cura di
  - Crediti

#### **Anno 2016**

Progetto di Formazione a Distanza (FAD)

Aggiornamenti in Medicina Veterinaria: questioni connesse all'igiene degli alimenti (FAD)

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna  
20 crediti

- Date (da – a)
- Qualifica del seminario/corso
  - Tema del seminario/corso
- Organizzazione del seminario/corso a cura di
  - Crediti

#### **Anno 2016**

Progetto di Formazione a Distanza (FAD)

La tubercolosi negli animali.

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna  
40 crediti

- Date (da – a)
- Qualifica del seminario/corso
  - Tema del seminario/corso
- Organizzazione del seminario/corso a cura di
  - Crediti

#### **Anno 2016**

Progetto di Formazione a Distanza (FAD)

La nuova etichettatura comunitaria degli alimenti: nozioni di diritto e annotazioni pratiche. (F Prof. V. Giaccone)

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna  
20 crediti

- Date (da – a)
- Qualifica del seminario/corso
  - Tema del seminario/corso
- Organizzazione del seminario/corso a cura di
  - Crediti

#### **Anno 2015**

Progetto di Formazione a Distanza (FAD)

Corso di formazione sugli obblighi e responsabilità dei veterinari in veste di ufficiali di Polizia Giudiziaria

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna  
4 crediti

- Date (da – a)
- Qualifica del seminario/corso
  - Tema del seminario/corso
- Organizzazione del seminario/corso a cura di
  - Durata del corso/crediti

#### **22 Ottobre 2015**

Corso di Formazione

Benessere animale durante il trasporto del cavallo sportive e degli animali da reddito, aspetti normativi e sanzionatori

Asl Varese, Via O. Rossi n.9 Varese

4 ore/4 crediti

- Date (da – a)
- Qualifica del seminario/corso
  - Tema del seminario/corso
- Organizzazione del seminario/corso a cura di
  - Durata del corso/crediti

#### **10 Luglio 2015**

Corso di Formazione

L'attività di controllo veterinario nel settore ittico

Asl Varese, Via O. Rossi n.9 Varese

6 ore/6 crediti

- Date (da – a)
- Qualifica del seminario/corso
  - Tema del seminario/corso
- Organizzazione del seminario/corso a cura di
  - Durata del corso/crediti

#### **24 Giugno 2015**

Corso di Formazione

L'etichettatura degli alimenti: controlli, sanzioni e responsabilità

Asl Varese, Via O. Rossi n.9 Varese

7 ore/7 crediti

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso/crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>28 Maggio 2015</b>  Corso di Formazione  Lo stress e la gestione del conflitto  Asl Varese, Via O. Rossi n.9 Varese    7 ore/7 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso/crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>21 Maggio 2015</b>  Corso di Formazione  Rischio Biologico Avanzato  Asl Varese, Via O. Rossi n.9 Varese    4 ore/4 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>15 Aprile 2015</b>  Corso di Formazione  La formazione generale dei lavoratori  Asl Varese, Via O. Rossi n.9 Varese    4 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso/crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>25 Marzo 2015</b>  Corso di Formazione  Rischio Biologico Base  Asl Varese, Via O. Rossi n.9 Varese    4 ore/4 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2014</b>  Progetto di Formazione a Distanza (FAD)  Ape e ambiente: i contaminanti dell'alveare e loro controllo  Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna  6 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2014</b>  Progetto di Formazione a Distanza (FAD)  Produzione e prodotti. Il veterinario aziendale e pubblico in apicoltura.  Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna    5 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2014</b>  Progetto di Formazione a Distanza (FAD)  Corso per l'accreditamento di base del veterinario FISE  Consorzio FNOVI ConServizi in collaborazione con la FNOVI, Federazione Nazionale Ordini dei Veterinari Italiani e con la FISE, Federazione Italiana Sport Equestri    10.5 crediti</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2013</b>  Progetto di Formazione a Distanza (FAD)  Il benessere degli animali durante il trasporto: requisiti e controlli ufficiali  Consorzio FNOVI ConServizi in collaborazione con la Federazione Nazionale Ordini dei Veterinari Italiani  15 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2012</b>  Progetto di Formazione a Distanza (FAD)  Vecchie e nuove zoonosi di interesse alimentare: nessi tra produzione primaria e post- primaria  Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna  18 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>19-23 Marzo 2012</b>  Corso di formazione Auditor/Lead Auditor  Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare  Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale- Università di Teramo in collaborazione con SGS Italia S.p.A.  40 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2011</b>  Progetto di Formazione a Distanza (FAD)  Il benessere alla macellazione  Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna  7.5 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2010</b>  Progetto di Formazione a Distanza (FAD)  Rabbia: profilassi e gestione dell'emergenza  Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna  10 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>30 Settembre 2010</b>  Progetto Formativo Aziendale  Sicurezza Alimentare nella Filiera Ittica: Lo Stato dell'Arte  ASUR MARCHE: Zona Territoriale 12 San Benedetto del Tronto  4 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2009</b>  Progetto di Formazione a Distanza (FAD)  Farmacovigilanza e farmacovigilanza veterinaria  Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna  12 crediti</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Anno 2009</b>            Progetto di Formazione a Distanza (FAD)            Benessere Animale            Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna            30 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso/crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>12 Giugno 2008</b>            1° Congresso Lattiero-Caseario            Acquisizioni scientifiche e valorizzazione del latte e dei derivati: aspetti genetici, ambientali e tecnologici            Servizio Sanitario Regionale Emilia-Romagna            Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena            6 ore/6 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durata del corso/crediti</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>15 Febbraio 2008</b>            Convegno ASUR            I prodotti della pesca trattati con il freddo: tecnologia, tracciabilità e controlli di filiera            Asur Macerata              10 ore/5 crediti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Qualifica del seminario/corso               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema del seminario/corso</li> </ul> </li> <li>• Organizzazione del seminario/corso a cura di</li> </ul>	<p><b>11-12 Ottobre 2007</b>            Corso            Ambiente: le nuove emergenze            C.E.M.E.C-Centro Europeo Medicina Catastrofi</p>

## MADRELINGUA ITALIANA

### CONOSCENZA LINGUA STRANIERA INGLESE LIVELLO B1 CONSEGUITO IN DATA 10/02/2022

• Capacità di lettura	BUONO
• Capacità di scrittura	BUONO
• Capacità di espressione orale	BUONO

## PATENTE

**B**



## CAPACITA' E COMPETENZE

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI**  
*Vivere e lavorare con altre  
persone, in ambiente  
multiculturale, occupando posti in  
cui la comunicazione è importante  
e in situazioni in cui è essenziale  
lavorare in squadra (ad es. cultura  
e sport), ecc.*

Attività di volontariato in qualità di Medico Veterinario presso l'associazione "Save the Dogs and other animals", che organizza programmi di sterilizzazione per cani randagi e abbandonati in Romania. Sede dell'associazione Cernavoda, località povera del sud-est del Paese. Nel periodo di volontariato oltre ai progetti di sterilizzazione, si è proceduto anche al salvataggio di cani presso canili abusivi e non attrezzati. Il lavoro si è svolto in collaborazione con colleghi italiani e rumeni e con personale dello staff dell'associazione.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE**  
*Ad es. coordinamento e  
amministrazione di persone,  
progetti, bilanci; sul posto di  
lavoro, in attività di volontariato (ad  
es. cultura e sport), a casa, ecc.*

Organizzazione di corsi di formazione, stesura di procedure documentate presso la Asl Teramo.

**CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE**  
*Con computer, attrezzature  
specifiche, macchinari, ecc.*

Buona conoscenza del pacchetto office  
Buone capacità di utilizzo del pc

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" e Regolamento (CE) n.45/2001 del Parlamento Europeo.

06.09.2022

Monika Tardella