

CURRICULUM VITAE DI LEONI MARIA TERESA
aggiornato a luglio 2022

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome / Nome	LEONI MARIA TERESA
Anno di nascita	1959
Qualifica	DIRIGENTE MEDICO
Amministrazione	ASUR MARCHE - AREA VASTA 3
Struttura di appartenenza	Dipartimento di Prevenzione . Unità Operativa ISP-Igiene Ambienti Aperti e Confinati
Incarico attuale e servizio di afferenza	Direttore Medico di Struttura Complessa della U.O.C. "ISP-Igiene Ambienti Aperti e Confinati"
Num. Tel. Ufficio	0733 2572712
Fax dell'Ufficio	0733 2572710
E-mail istituzionale	mariateresa.leoni@sanita.marche.it

TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI, ESPERIENZE LAVORATIVE, ALTRE CONOSCENZE

Titolo di studio	Laurea in Medicina e Chirurgia, conseguita il 24/03/1988. presso l'Università degli Studi di Ancona con specializzazione in Igiene e Medicina Preventiva conseguita presso Università degli Studi di Ancona
Altri titoli di studio e professionali	<p>Corso di aggiornamento con esame finale in "Igiene edilizia negli ambienti di vita e di lavoro" anno accademico 1993-94 organizzato dalla U.S.L. 65 della Regione Lombardia.</p> <p>Corso di perfezionamento in "Controllo ed autocontrollo dei prodotti alimentari" conseguito presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma nel periodo ottobre 1997 - aprile 1998;</p> <p>Corso di formazione professionale in Nutrizione Umana e Dietoterapia conseguito nell'anno 2011 rilasciato da Nutrimedifor;</p> <p>Corso di formazione ed addestramento per Auditor/lead Auditor nel campo della sicurezza alimentare conseguito il 23/11/2013 presso Regione Marche;</p> <p>Corso di aggiornamento per la qualifica di auditor su ACL e di auditor su OSA conseguito a marzo 2018 presso Regione Marche;</p> <p>Corso di formazione manageriale di 1° livello in "Diritto sanitario e management delle aziende sanitarie" frequentato nell'anno accademico 2018-2019</p> <p>Corso di perfezionamento universitario per la direzione di azienda sanitaria/ospedaliera presso la Scuola di formazione manageriale dell'Università di Camerino frequentato nell'anno accademico 2020-2021</p>

<p>Esperienze professionali (incarichi ricoperti)</p>	<p><u>Dal 16/09/2021</u> Direttore Medico di Struttura Complessa della U.O.C. "ISP-Igiene Ambienti Aperti e Confinati" presso ASUR Area Vasta 3 sede di Macerata</p> <p><u>Dal 01/10/2009 al 16/09/2021</u> Dirigente Medico con incarico di struttura semplice Macerata nell' Unità Operativa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione presso ASUR Area Vasta 3 sede di Macerata</p> <p><u>Dal 01.01.2007 al 30.09.2009</u> incarico professionale di alta specializzazione "Igiene della Nutrizione" nel Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione presso Asl 9 Macerata</p> <p><u>Dal 01.07.2001 al 30.12.2006</u> Dirigente Medico con incarico di base "Igiene della Nutrizione" Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione presso Asl 9 Macerata</p> <p><u>Dal 01.07.2001 al 30.12.2006</u> Dirigente Medico con incarico di base "Igiene della Nutrizione" Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione presso Asl 9 Macerata</p> <p><u>Dal 16.06.2000 al 30.06.2001</u> Dirigente Medico I livello con incarico di base Servizio Igiene e Sanità Pubblica presso Asl 9 Macerata</p> <p><u>Dal 01.12.1992 al 15.06.2000</u> Assistente Medico Servizio Igiene e Sanità Pubblica A.S.L. n° 10 di Camerino.</p> <p><u>Dal 04/01/2008 ad oggi</u> Medico componente supplente delle Commissioni mediche per l'accertamento sanitario delle invalidità civili e per l'accertamento dell'handicap presso ASUR Area Vasta 3 sede di Macerata.</p> <p><u>Dal 01/03/2001 ad oggi</u> Medico appartenente ad uffici con funzione di medicina legale della ASUR Area Vasta 3 Macerata ed iscritto al registro provinciale dei medici iscritti all'albo patenti di cui alla DGR Marche n. 1804 del 06.09.2000 ed integrazione n. 385 del 20.02.2001</p> <p><u>Dal 2003 al 2015</u> Docente autorizzato a svolgere gli argomenti inerenti la prevenzione sanitaria ed il corretto impiego dei prodotti fitosanitari nei corsi di aggiornamento per la formazione dei richiedenti il certificato di abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari e coadiuvanti, nonché per coloro che richiedono l'autorizzazione all'acquisto e l'utilizzo dei prodotti fitosanitari "molto tossici", "tossici" e "nocivi" di cui alla Determina del Dirigente ASSAM n. 1167 del 21/12/2009.</p>																														
<p>Capacità linguistiche (stima della conoscenza linguistica sulla base del Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue)</p>	<table border="1" data-bbox="331 1301 1299 1503"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="2">Comprensione</th> <th colspan="2">Parlato</th> <th>Produzione scritta</th> </tr> <tr> <th>Lingua conosciuta</th> <th>Ascolto</th> <th>Lettura</th> <th>Interazione</th> <th>Produzione orale</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>francese</td> <td>A1</td> <td>A1</td> <td>A1</td> <td>A1</td> <td>A1</td> </tr> <tr> <td>inglese</td> <td>A1</td> <td>A1</td> <td>A1</td> <td>A1</td> <td>A1</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="1315 1294 1469 1480">Legenda livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato</p>		Comprensione		Parlato		Produzione scritta	Lingua conosciuta	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale		francese	A1	A1	A1	A1	A1	inglese	A1	A1	A1	A1	A1						
	Comprensione		Parlato		Produzione scritta																										
Lingua conosciuta	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale																											
francese	A1	A1	A1	A1	A1																										
inglese	A1	A1	A1	A1	A1																										
<p>Capacità nell'uso delle tecnologie</p>	<p>Discreta conoscenza dei sistemi operativi (Windows XP) e applicativi (Word, Excel, Power point, ecc.) web e posta elettronica</p>																														
<p>Partecipazione a convegni, seminari, workshop ecc.</p>	<p>Convegno " <i>La valutazione di impatto ambientale sulla salute: l'esperienza delle linee guida VIS nazionali e delle procedure regionali</i>" organizzato dall'ISS in collaborazione con il Ministero della Salute tenuto il 18-19 maggio 2022</p> <p>Corso FAD " <i>Indicazioni operative per la gestione di casi e focolai di SARS-CoV-2 nelle scuole e nei servizi educativi dell'infanzia (per i professionisti sanitari)</i>" organizzato edall'ISS nel 2020</p> <p>Corso FAD " <i>Organizzazione, metodi e tecniche del controllo ufficiale</i>" organizzato dal Ministero della Salute e dall'ISS nel 2019</p>																														

	<p>Corso Formativo “ <i>La rete della prevenzione in sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare. Il livello organizzativo, LEA e obiettivi sanitari. Dal dato all’informazione</i>” svoltosi presso la P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare Ancona il 30 novembre 2018.</p> <p>Evento formativo “ <i>Commercio e utilizzo dei prodotti fitosanitari: salute pubblica e controlli</i>” svoltosi presso AV5 il 15 novembre 2018</p> <p>Corso di aggiornamento “ <i>L’autorità competente in sicurezza alimentare: compiti e responsabilità</i>”- tenutosi a Macerata il 29 giugno 2018 ed organizzato da ASUR Marche;</p> <p>Corso aggiornamento “ <i>Gli standard delle attività di controllo ufficiale alla luce delle ultime linee guida per il controllo ufficiale ai sensi Reg. CE 882/2004: la verifica dell’efficacia</i>” tenutosi il 14 dicembre 2017 organizzato da IZSUM Tolentino;</p> <p>Attività formativa “ <i>Sistema rapido di allerta alimenti e mangimi; piattaforma irasff</i>” avvenuta il 04 dicembre 2017 organizzato da ASUR Marche;</p> <p>Evento formativo “ <i>When the tumor is not only the target. Le stelle in oncologia</i>” tenutosi il 23 marzo 2017 organizzato dall’Azienda Ospedaliera Universitaria Ospedali Riuniti di Ancona;</p> <p>Evento formativo “ <i>Rilevamento dei consumi alimentari nazionali con metodiche armonizzate secondo le linee guida dell’European food safety Authority(EFSA): aspetti teorici e pratici, attività sul campo e significato in sanità pubblica</i>” - Istituto Superiore Sanità - 12 dicembre 2016;</p> <p>Corso di formazione “ <i>Okkio alla Salute 2016</i>” tenutosi il 10 marzo 2016 organizzato da Area Vasta 2 ;</p> <p>Seminario regionale “ <i>Rendere operativo il protocollo d’intesa: verso le scuole che promuovono salute</i>” tenutosi il 15 aprile 2015 organizzato da ASUR Marche e tenutosi a Senigallia ;</p> <p>Evento formativo “ <i>Stili di vita e stato ponderale dei bambini italiani: i risultati della IV raccolta dati di Okkio alla Salute</i>” tenutosi il 21 gennaio 2015 e organizzato dall’ Istituto Superiore Sanità ;</p> <p>Evento formativo “ <i>L’uomo ed il cibo: croce e delizia - le reazioni avverse agli alimenti dalle ipersensibilità alle intolleranze alimentari</i>” tenutosi il 16-17 maggio 2014 ed organizzato dall’U.O.C. di Allergologia del P.O. di Civitanova Marche;</p> <p>Evento formativo “ <i>Novità in tema di alimentazione e tumori</i>” tenutosi il 8 febbraio 2014 ed organizzato dall’Università Cattolica di Milano;</p> <p>Evento formativo “ <i>La semplificazione dell’autocontrollo nelle microimprese alimentari</i>”organizzato dall’IZS Umbria Marche e tenutosi a Tolentino il 21 ottobre 2013;</p> <p>Evento formativo “ <i>Additivi alimentari. Sicurezza alimentare e produttiva</i>” organizzato dall’IZS Lazio e Toscana e tenutosi presso C.S.A. Centro Servizi e Analisi Arezzo il 04 ottobre 2013;</p> <p>Convegno “ <i>Nanomateriali nel settore alimentare:nuovi approcci per la valutazione di sicurezza</i>” organizzato dal Ministero della Salute il 27 settembre 2013;</p> <p>Convegno “ <i>Alimentazione e cancro</i>” organizzato da ASUR Area Vasta 3 tenutosi a Camerino il 22 marzo 2013;</p> <p>Corso di formazione “ <i>HBSC:comunicare per l’azione</i>” organizzato da ASUR Area Vasta 2 Ancona 6 dicembre 2012;</p> <p>Convegno nazionale SIAN –“ <i>Focus su interventi efficaci e sostenibili di prevenzione nutrizionale nella rete della comunità</i>” tenutosi presso Fondazione Università di Vicenza il 21 settembre 2012;</p> <p>Corso “ <i>Metodi avanzati in epidemiologia per la salute pubblica. L’indagine di una epidemia</i>”-tenutosi dal 13.12.03 al 17.12.03 ed organizzato dall’ Istituto Superiore di Sanità;</p> <p>Corso di epidemiologia e prevenzione delle malattie cardiovascolari tenutosi dal 17.11.03 al 21.11.03 ed organizzato dall’ Istituto Superiore di Sanità;</p> <p>Evento Formativo “ <i>DL 31/2001 sulle acque destinate al consumo umano</i>”tenutosi dal 13.10.03 al 15.10.03 ed organizzato dall’ Istituto Superiore di Sanità ;</p>

<p>Attività di docenza</p>	<p>Dal 2003 al 2015 docente autorizzato a svolgere gli argomenti inerenti la prevenzione sanitaria ed il corretto impiego dei prodotti fitosanitari nei corsi di aggiornamento per la formazione dei richiedenti il certificato di abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari e coadiuvanti, nonché per coloro che richiedono l'autorizzazione all'acquisto e l'utilizzo dei prodotti fitosanitari "molto tossici", "tossici" e "nocivi", inserito negli elenchi del Dirigente ASSAM n. 1167 del 21/12/2009. Negli ultimi dieci anni ha svolto attività di docente nei seguenti corsi:</p> <p>Anno 2011</p> <ul style="list-style-type: none"> - IMPRESA VERDE SRL Sede di Macerata: 4 corsi per un totale di 10 ore. - Compag – Federazione Nazionale Commercianti – Prodotti per l'Agricoltura, Bologna presso sede di Loreto: 2 corsi per un totale di 6 ore. <p>Anno 2012</p> <ul style="list-style-type: none"> - AIC Associazione Italiana Coltivatori Macerata: 4 corsi per un totale di 8 ore. - IMPRESA VERDE SRL sede di Macerata: 4 corsi per un totale di 10 ore. <p>Anno 2013</p> <ul style="list-style-type: none"> - IMPRESA VERDE SRL sede di Macerata: 3 corsi per un totale di 6 ore. <p>Anno 2014</p> <ul style="list-style-type: none"> - IMPRESA VERDE SRL Sede di Macerata: 5 corsi per un totale di 14 ore. - Compag – Federazione Nazionale Commercianti – Prodotti per l'Agricoltura, Bologna presso sede di Loreto: 2 corsi per un totale di 16 ore. - AIC Associazione Italiana Coltivatori Macerata Macerata: 5 corsi per un totale di 14 ore. - Agrotecnica SRL Macerata: 2 corsi per un totale di 8 ore. <p>Anno 2015</p> <ul style="list-style-type: none"> - IMPRESA VERDE SRL sede di Macerata: 4 corsi per un totale di 14 ore. - Federazione Provinciale Coldiretti Macerata: 5 corsi per un totale di 18 ore. - AIC Associazione Italiana Coltivatori Macerata: 2 corsi per un totale di 4 ore. <p>Dal 2004 al 2014 docente nei corsi di formazione per alimentaristi organizzati dalle associazioni di categoria degli alimentaristi come da Decreto del Dirigente del Servizio Veterinaria Sicurezza e Qualità Nutrizionale degli Alimenti n. 19 del 22.01.2004 "Integrazioni alla Deliberazione della Giunta Regionale del 10 dicembre 2002, n. 2173 – indirizzi per la formazione degli addetti del settore alimentare. Negli ultimi 10 anni ha svolto attività di docente nei seguenti corsi:</p> <p>Anno 2011</p> <ul style="list-style-type: none"> - Federazione Provinciale Coldiretti Macerata sede di San Ginesio: 1 corso per un totale di 3 ore. - ASCOM-CAT SRL Centro Assistenza Tecnica Macerata: 7 corsi per un totale di 84 ore. <p>Anno 2012</p> <ul style="list-style-type: none"> - ASCOM-CAT SRL Centro Assistenza Tecnica Macerata: 7 corsi per qualifica di somministrazione alimenti e bevande per un totale di 92 ore e 4 corsi di aggiornamento per un totale di 24 ore.
-----------------------------------	---

	<p>Anno 2013</p> <ul style="list-style-type: none"> - IMPRESA VERDE SRL sede di Macerata: 2 corsi per un totale di 6 ore. - ASCOM-CAT SRL Centro Assistenza Tecnica Macerata: 9 corsi per qualifica di somministrazione alimenti e bevande per un totale di 78 ore e 2 corsi di aggiornamento per un totale di 10 ore. <p>Anno 2014</p> <ul style="list-style-type: none"> - Federazione Provinciale Coldiretti Macerata: 3 corsi per un totale di 10 ore. - ASCOM-CAT SRL Centro Assistenza Tecnica Macerata: 3 corsi per qualifica somministrazione alimenti e bevande per un totale di 36 ore e 1 corso di aggiornamento per un totale di 12 ore. <p>Relazione di circa 30 minuti dal titolo “Novità in tema di allergeni e cenni sulle nuove disposizioni sanzionatorie” nell’ambito del convegno UNPLI “Segui l’etichetta trovi la qualità: Regolamento UE 1169/2011” tenutosi a San Severino Marche il 28.11.2015.</p> <p>Docente corso organizzato da Formaconf – Consorzio per la Formazione e il Lavoro Strada delle Marche, 58 – Pesaro presso Mensa Cimas – Vicolo Tornabuoni, Macerata per “Norme di primo soccorso ai sensi del D.M. 15 luglio 2003 n. 388” tenutosi il 06-15/04/2011 per un totale di 8 ore.</p> <p>Docente nei corsi di aggiornamento per la produzione e/o somministrazione di alimenti per celiaci organizzati da SIAN prima ZT9 poi AV3 rivolti al personale delle mense e al personale scolastico: 2 corsi annuali della durata di due ore ciascuno dal 2011 al 2019.</p>
<p>Pubblicazioni</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. “Guida per la prevenzione di malattie trasmesse da alimenti” – Manuale ad uso degli alimentaristi diffuso nell’ambito dell’AV3 Sede di Macerata (Luglio 2013). 2. “Report Okkio alla Salute. Risultati dell’indagine 2012 Regione Marche”, https://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/reportregionali2012/Report%20OKkio%202012%20Marche.pdf 3. “Report Okkio alla Salute Risultati dell’indagine 2012 ASUR AREA VASTA AV3 Zone Territoriali 8 Civitanova Marche – 9 Macerata” https://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/reportaziendali2012/reportMCOkKio%20alla%20SALUTE.pdf 4. “Report Okkio alla Salute. Risultati dell’indagine 2014 Regione Marche” https://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/reportregionali2014/Marche.pdf 5. “Report Okkio alla Salute Risultati dell’indagine 2014 ASUR AREA VASTA AV3 Zone Territoriali 8 Civitanova Marche – 9 Macerata” https://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/reportaziendale2014/Area%20Vasta%203.pdf 6. “Report Okkio alla Salute. Risultati dell’indagine 2016 Regione Marche”. https://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/reportregionali2016/ReportRegionale2016Marche.pdf