

## CURRICULUM VITAE

### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	CASTELLANI PAOLO
Data di Nascita	02/04/1955
Qualifica	Dirigente
Amministrazione	Comune di Padova
Incarico attuale	Capo Settore Contratti, Appalti e Provveditorato
Numero telefonico dell'ufficio	0498204400
Fax dell'ufficio	0498204410
E-mail istituzionale	castellanip@comune.padova.it

### TITOLO DI STUDIO E PROFESSIONALI ED ESPERIENZE LAVORATIVE

Titolo di studio	Laurea in Giurisprudenza presso Università di Padova nel 1981
Altri titoli di studio e professionali	- Maturità Scientifica - Iscritto all'Albo Regionale dei collaudatori amministrativi
Esperienze professionali (incarichi ricoperti)	- Funzionario incaricato alla direzione dell'Ufficio IVA – Comune di Padova - Incarico presso il Settore Amministrativo Lavori Pubblici Appalti – Comune di Padova - Consulenza amm.va nel campo dei lavori pubblici – Comune di Montegrotto Terme - Consulenza per espletamento procedure di gara – Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Padova - Az. Servizi A.P.S. SPA Assunzione segreteria della Commissione giudicatrice per l'aggiudicazione del metrobus di Padova – Az. Servizio - ACTV SPA Consulenza amm.va per predisposizione atti di gara per l'aggiudicazione dell'appalto del sistema trasporto rapido di massa a guida vincolata per la città di Venezia Mestre - Az. Trasporti - Consulenza amm.va per la stesura del bando di gara e relativi elaborati inerente la fornitura di olio vegetale per la centrale di cogenerazione – Attiva SPA - Consulenza per iniziative formative e per studio sulle procedure relative agli appalti pubblici – Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Padova - Incarico di consulenza per la predisposizione di atti di gara per progettazioni e affidamenti lavori – Università degli studi di Padova - Capo Settore Provveditorato ad interim del Comune di

	Padova dal 01/02/2014 – Comune di Padova		
Capacità linguistiche	<b>Lingua</b>	<b>Livello parlato</b>	<b>Livello scritto</b>
	Inglese	Scolastico	Scolastico
	Francese	Scolastico	Scolastico
Capacità nell'uso delle tecnologie	Word, Excel, Internet		
Altro (partecipazione a convegni e seminari, pubblicazioni, collaborazione a riviste, ecc., ed ogni altra informazione che il dirigente ritiene di dover pubblicare)	<p>- Nell'attività professionale ha collaborato dal punto di vista amm.vo alla realizzazione di tutte le opere del Comune di Padova degli ultimi anni sviluppando pertanto tutte le tematiche relative ai lavori pubblici: programmazione, progettazione, procedure di gara, stipula del contratto, gestione del contratto, esecuzione dei lavori, verifica della contabilità, contenzioso collaudo.</p> <p>- In materia di lavori pubblici ha assunto numerose docenze in vari seminari e corsi tra i quali si segnalano i più recenti: Enti Organizzatori: Comune di Padova, Boscolo srl, Questura di Padova, Università di Padova, Fondazione CUOA, Comune di Piove di Sacco, Centro Studi Amm.vi "Vincenzo Lazzari" di Padova, Comune di Albignasego, Direzione Investigativa Antimafia D.I.A. Centro Operativo di Padova. Comune di Scorzè (VE) e tanti altri.</p>		



### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Pittui Silvio  
Indirizzo  
Telefono  
E-mail silvio.pittui@aulss6.veneto.it  
Nazionalità Italiana  
Codice fiscale  
Data di nascita 05/05/1961

### ESPERIENZA LAVORATIVA

Tipologia delle istituzioni in cui sono allocate le strutture presso le quali il candidato ha svolto l'attività

L'attività è stata svolta presso Az. ULSS della Regione Veneto – Dipartimenti di Prevenzione – Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale e nello specifico:

1. Az. ULSS n. 15 "Alta Padovana";
2. Az. ULSS n. 4 "Alto Vicentino" (ora Az. ULSS n. 7 "Pedemontana");
3. Az. ULSS n. 8 "Berica" (ex Az. ULSS n. 6 "Vicenza");
4. Az. ULSS n. 6 "Euganea"

Per un quinquennio ho lavorato, in comando, negli uffici regionali della Segreteria Regionale Sanità e Sociale della Regione Veneto.

Competenze con indicazione di specifici ambiti di autonomia professionale con funzioni di direzione

- Dal 1 ottobre 2000 al 17 giugno 2001 Direzione struttura semplice "Direzione U.T.V. Area A e Area C – zona Piazzola presso l'Az. ULSS 15 "Alta Padovana".
- Dal 1 ottobre 2008 al 15 maggio 2010 Dirigente (equivale a un Direttore di struttura complessa) del Servizio Igiene Alimenti, Nutrizione e Acque dell'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare della Regione del Veneto.
- Dal 1 dicembre 2010 al 14 giugno 2012, Incarico professionale specialistico - controlli ufficiali sulle imprese alimentari presso l'Az. ULSS 4 "Alto Vicentino";
- Dal 15 giugno 2017, incarico di alta specializzazione "procedure audit in stabilimenti e pianificazione controlli" Az. ULSS 8 "Berica";
- Dal 11 gennaio 2021, Direttore "Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale e loro derivati" – Az. ULSS 6 "Euganea"

### ESPERIENZA LAVORATIVA

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

#### **DAL 11/01/2021 A TUTT'OGGI**

#### **Regione Veneto - Az. ULSS n. 6 "Euganea"**

Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale e loro derivati.

Direttore

Compiti di programmazione e controllo.

#### **06/2012 a 10/01/2021**

#### **Regione Veneto - Az. ULSS n. 8 "Berica"**

Dipartimento di Prevenzione - Servizio Veterinario Igiene Alimenti di Origine Animale

Dirigente Veterinario

Da giugno 2012 sono stato incaricato di svolgere i controlli ufficiali presso un importante macello avicolo con una linea di macellazione di polli e una per i tacchini, in affiancamento ad un altro Collega.

Per effetto di una redistribuzione dei carichi di lavoro, dalla fine del 2012 mi è stato assegnato il controllo ufficiale di alcune strutture riconosciute e di altre registrate per la vendita all'ingrosso nonché di alcuni comuni in cui insistono esercizi al dettaglio di vendita alimenti di origine animale.

Dall'inizio del 2017 sono stato incaricato di effettuare i controlli ufficiali in un macello per ungulati domestici per un giorno alla settimana e, successivamente ne sono diventato il veterinario ufficiale. In tale struttura vengono effettuate macellazioni speciali d'urgenza. Dall'inizio dell'attività ha gestito la visita post-mortem ed il relativo campionamento su oltre 500 macellazioni speciali d'urgenza.

Ho effettuato nel 2013 e 2014, in collaborazione con il SIAN, il controllo sulle mense dell'ospedale di Vicenza e di altre strutture collegate, tra cui due asili nido. Per tale controllo sono state previste 8 ispezioni annue.

Nel 2014 sono intervenuto, su richiesta degli Uffici Regionali, ad un controllo effettuato da ispettori del Food Safety and Inspection Service americano in qualità di esperto, in altra Az. ULSS del territorio regionale.

Ho collaborato agli incontri con Confcommercio, sezione di Vicenza, per un progetto sulla semplificazione dell'autocontrollo per le piccole imprese alimentari. In tale contesto è stato stabilito di organizzare un convegno, tenutosi a Creazzo - sede ESAC il 15 ottobre 2014, dedicato alla commercializzazione al dettaglio dei prodotti di origine animale in cui il dott. Silvio Pittui ha presentato una relazione su "Autocontrollo - l'evoluzione della legislazione".

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

**18/06/2001 A 15/06/2012**

**Regione Veneto - Az. ULSS n. 4 "Alto Vicentino" ora n. 7 "Pedemontana"**

Dipartimento di Prevenzione - Servizio Veterinario Igiene Alimenti di Origine Animale

Dirigente Veterinario

Dal 1 gennaio 2002 al 30 novembre 2007 con incarico professionale con valenza specialistico strumentale;

Dal 1 dicembre 2007 al 30 novembre 2010 con incarico professionale esperto (referente di specifici piani LEA);

Dal 1 dicembre 2010 Incarico professionale specialistico (CS2) controlli ufficiali sulle imprese alimentari.

Dal 18 giugno 2001 al 15 giugno 2012 presso l'Az. U.L.S.S. n. 4 "Alto Vicentino". Dal 2001 al 2005 sono stato incaricato di svolgere l'attività di Veterinario Ufficiale presso lo stabilimento leader italiano per la macellazione delle quaglie garantendo:

una puntuale raccolta dati informatizzata, non presente precedentemente, che mi ha consentito di approfondire le conoscenze in merito a questo particolare tipo di macellazione ed avviare un proficuo rapporto di collaborazione con la facoltà di Veterinaria dell'Università degli Studi di Padova, che si è mostrata interessata alla elaborazione e divulgazione di tali dati;

la promozione di uno specifico programma di formazione del personale della ditta, addetto al controllo delle carcasse in catena di macellazione e una interazione con gli allevatori che ha favorito il miglioramento igienico-sanitario delle produzioni. La standardizzazione dei valori di carica batterica e di E. Coli nei campioni effettuati sulle carcasse ha dato evidenza del favorevole impatto di quanto preteso e attuato;

l'organizzazione e la gestione delle macellazioni controllate di quaglie risultate sierologicamente positive al virus dell'influenza aviaria a bassa patogenicità, sottotipo H7, macellate all'inizio del 2003 ed alla fine del 2004 per un totale di circa 500.000 capi;

Nel 2005 sono stato incaricato dell'organizzazione dei campionamenti previsti dal Piano Nazionale Residui e del controllo della loro effettuazione.

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

Al rientro dal comando in Regione Veneto nel maggio 2010, sono stato incaricato della predisposizione della procedura e della programmazione degli audit previsti per gli stabilimenti sottoposti a controllo da parte del Servizio Veterinario di Igiene Alimenti di Origine Animale. Mi è stato inoltre affidato il coordinamento per la programmazione e la verifica dell'effettuazione degli audit nelle strutture sottoposte al controllo del Servizio Sanità Animale e del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.

Nell'anno 2011, sotto la mia supervisione, sono stati effettuati tutti i 34 audit programmati nei tre Servizi.

Nel biennio di permanenza presso l'Az. ULSS 4, rientrato dal periodo di comando, ho effettuato personalmente 39 audit di cui 32 come RGA.

**01/10/2004 – 14/05/2010**

**Comando presso la Regione Veneto**

Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare

Dirigente Veterinario in comando

- 10/2004 Coordinatore Ufficio Igiene Alimenti di Origine Animale;
- 05/2007 Responsabile Ufficio Audit;
- 10/2008 al 05/2010 Direzione del Servizio Igiene Alimenti, Nutrizione e Acque con attività di coordinamento ed indirizzo dei 3 Uffici afferenti al Servizio;
- componente dell'Unità di Coordinamento regionale per la Sicurezza Alimentare costituita dalla Regione Veneto con DGR 1768/2009;
- referente dell'area tematica 7 "Sorveglianza del rischio alimentare per l'uomo" del Piano Triennale Sicurezza Alimentare 2008 – 2010;

Da ottobre 2004 ho prestato servizio in comando presso la Regione del Veneto - Direzione Prevenzione per proseguire, a seguito della nuova istituzione, presso l'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare al Servizio Igiene Alimenti, Nutrizione e Acque.

L'impegno iniziale di 2 giorni settimanali, a partire da ottobre 2004, si è tramutato in una collaborazione a tempo pieno da aprile 2006. Da ottobre 2008 sono stato nominato dirigente del Servizio Igiene Alimenti, Nutrizione e Acque (struttura equivalente a Struttura Complessa del SSN per gestione personale e budget).

Nel periodo iniziale sono stato assegnato all'Ufficio Igiene degli Alimenti di Origine Animale, di cui ho avuto il coordinamento. Tale ufficio è il punto di riferimento dei Servizi Veterinari territoriali per quanto riguarda l'igiene degli alimenti di origine animale.

Le attività svolte sono state le seguenti:

- addetto alla valutazione delle pratiche relative ai nuovi riconoscimenti degli stabilimenti di produzione di prodotti di origine animale. Compito assegnato a fronte dell'esperienza maturata negli anni di lavoro sul territorio in cui ho svolto le funzioni di controllo in differenti tipologie di stabilimenti;
- predisposizione, in collaborazione con i colleghi della Regione e del territorio, delle norme per l'applicazione dei Regolamenti (CE) facenti parte del cosiddetto "Pacchetto Igiene", successivamente emanate con Delibere di Giunta o Decreti del Dirigente Regionale. Predisposizione di note esplicative per l'omogeneizzazione dei comportamenti degli operatori addetti al controllo ufficiale sul territorio regionale. In particolare le norme nella cui stesura ho avuto un ruolo importante sono state:
  - ✓ DDR 292/2007 "Controlli Ufficiali in materia di alimenti destinati al consumo umano e mangimi nonché classificazione degli stabilimenti di produzione di alimenti in base alla valutazione del rischio: programmazione e istruzioni operative" che ha profondamente modificato il sistema dei controlli ufficiali degli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale in Veneto;
  - ✓ la DGR 3710/2007 per le modalità di registrazione e riconoscimenti degli stabilimenti di produzione alimenti. Provvedimento particolarmente impegnativo per la profonda innovazione rispetto alla precedente normativa e perché coinvolgeva, oltre ai Servizi Veterinari, i Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione, con i quali si è instaurato un fattivo rapporto di collaborazione per arrivare all'emanazione della norma. Vista la

rilevanza del provvedimento è stata effettuata una attenta analisi preliminare delle possibili difficoltà di applicazione valutando anche provvedimenti definiti da altri Stati membri;

- ✓ predisposizione dell'Intesa Stato Regioni recepita con DGR 4125/2007 sul pollo e coniglio parzialmente eviscerato provvedimento proposto e definito per la Commissione Interregionale Sicurezza Alimentare proprio dall'Ufficio Igiene degli Alimenti di Origine Animale del Veneto;
- ✓ DGR 2560/2008 applicazione del Regolamento (CE) 2075/2005 sul controllo della trichina;
- ✓ DGR 3761/2008 sulla registrazione e riconoscimento dei caseifici in alpeggio;
- ✓ DDR 418/2008 sull'applicazione del Regolamento (CE) 2073/2005;
- ✓ DDR 510/2008 di modifica della DGR sul latte crudo;
- ✓ DDR 155/2009 "riconoscimento macelli e sezionamenti a capacità limitata" per la "migrazione" degli stabilimenti a capacità limitata a stabilimenti con il riconoscimento;
- ✓ DDR 168/2009 "visita ante-mortem e informazioni sulla catena alimentare" per favorire l'autocertificazione degli allevatori avicoli e cunicoli;

- riunioni con i Dirigenti di Servizio delle Az. ULSS e le Associazioni di categoria per la presentazione e discussione dei provvedimenti in fase di predisposizione ed emanati;
- elaborazione, in collaborazione con altre Regioni ed il Ministero, all'interno della Commissione Interregionale per la Sicurezza Alimentare e in gruppi di lavoro da essa istituiti, di documenti applicativi del "Pacchetto Igiene" e di modifica della normativa nazionale quali:
  - ✓ linee guida per il Regolamento (CE) 2073/2005;
  - ✓ "Codice Alimentare";
  - ✓ "Standard di funzionamento dei Servizi regionali e delle Az. ULSS";
  - ✓ ridefinizione dell'Intesa Stato Regioni sul latte crudo come coordinatore del gruppo di lavoro;
- organizzare e programmare le attività dell'Ufficio Audit istituito presso l'Unità di Progetto al fine di controllare l'applicazione della normativa sul territorio regionale e favorire l'omogeneizzazione delle attività nelle Az. ULSS del Veneto. Ho effettuato a tal fine circa 30 audit presso i Servizi Veterinari delle Az. ULSS e negli stabilimenti siti sul loro territorio di competenza;
- direzione del Servizio Igiene Alimenti, Nutrizione e Acque con attività di coordinamento ed indirizzo dei 3 Uffici afferenti al Servizio. Il Servizio ha compiti di indirizzo e controllo dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e dei Servizi Veterinari delle Az. ULSS. Come dirigente del Servizio, inoltre, provvedevo alla programmazione delle attività del personale, alla sua valutazione e gestivo la parte economico-finanziaria tramite i capitoli di spesa assegnati al Servizio stesso;
- organizzazione della visita e gestione dei rapporti con i colleghi dell'Ufficio FVO della Commissione Europea e di Paesi Terzi quali USA, Russia, Messico e Corea del Sud, nel corso delle visite effettuate sul territorio regionale. Il Veneto, rispetto ad altre Regioni, ha ottenuto l'ammissione dei suoi stabilimenti all'esportazione in Cina, Usa e Russia grazie all'esito favorevole delle ispezioni che si sono succedute ad iniziare dal 2007. I risultati favorevoli sono arrivati anche per l'attento lavoro di preparazione di tali ispezioni con l'ampio coinvolgimento del territorio;

Da maggio 2010, per dimissioni volontarie, ho concluso il comando rientrando all'Az. ULSS n. 4 "Alto Vicentino".

• Date (da - a)

**02/01/1992 AL 17/ 06/2001 (ECCETTO DAL 18/10/1992 AL 28/02/1993)  
- DA 01/03/1993 A TEMPO INDETERMINATO**

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

**Regione Veneto - Az. ULSS n. 15 "Alta Padovana"**

• Tipo di azienda o settore

Dipartimento di Prevenzione - Servizio Veterinario Igiene Alimenti di Origine Animale

• Tipo di impiego

Veterinario Collaboratore, poi Dirigente Veterinario

- Principali mansioni e responsabilità

dal 01/10/2000 fino al trasferimento volontario presso altra Az. ULSS sono stato incaricato della direzione dell'Unità Territoriale Veterinaria di Piazzola Area A e C

Dal 2 gennaio 1992 al 17 giugno 2001 dipendente a tempo pieno presso l'Az. ULSS 15 "Alta Padovana", eccetto brevi interruzioni, come Veterinario Collaboratore e successivamente come Dirigente Veterinario nell'Area igiene della produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale. Dal marzo 1993 a tempo indeterminato.

Nel corso di tale periodo, nell'ambito dell'attività di ispezione e vigilanza, ho effettuato le seguenti attività:

- dal marzo 93 al settembre 97 ho operato come Veterinario Ufficiale presso un importante stabilimento di macellazione suina, capacità produttiva di circa 160.000 capi anno, con compiti d'ispezione e vigilanza;
- dal settembre 97 ho operato come Veterinario Ufficiale presso un altro stabilimento di macellazione suina, coadiuvando i colleghi del distretto nei controlli sugli altri macelli e strutture poste sul territorio;
- dalla fine del 2000, fino al trasferimento, ho collaborato alla predisposizione ed attuazione dei primi campionamenti nel corso della crisi BSE presso uno stabilimento di macellazione bovina. Il protocollo adottato in macello e l'esperienza maturata sono stati presi come spunto per la predisposizione di una nota Ministeriale in materia. Sono stato incaricato dalla Regione Veneto, per questo motivo, a tenere corsi di formazione specifici su "Problematiche al macello e gestione MSR", ai colleghi del territorio del Veneto e Friuli;
- inserito nel gruppo regionale che si occupava di predisporre linee guida per l'autocontrollo e in particolare, considerata l'esperienza maturata nei controlli in un importante struttura, nella macellazione del suino;
- in collaborazione con il S.I.A.N. ho partecipato alla predisposizione del piano di autocontrollo delle mense e alla formazione del personale nei due presidi ospedalieri della Az. ULSS n. 15 "Alta Padovana".

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da - a) 12/11/1987
- Nome e tipo di istituto di istruzione Università degli Studi di Milano
- Qualifica conseguita Laurea in Medicina Veterinaria
- Date (da - a) 12/07/1996
- Nome e tipo di istituto di istruzione Università degli Studi di Torino
- Qualifica conseguita Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
- Date (da - a) 15/12/2003
- Nome e tipo di istituto di istruzione Università degli Studi di Padova
- Qualifica conseguita Laurea in Sicurezza Igienico Sanitaria degli Alimenti

#### PRODUZIONE SCIENTIFICA

- Giaccone V., Catellani P., Turi R. M., Pittui S. e Favaro G. - Gli sfilacci di cavallo - un prodotto a base di carne tipico del Veneto - Ingegneria Alimentare n. 5/97;
- Pittui S., Cazzola G., Zarantonello A. - Rilievi ispettivi in un macello di quaglie - XII Convegno Associazione Italiana Veterinari Igienisti - Cison di Valmarino (TV) - 13-14 settembre 2002 (poster)
- Pittui S., Corrielle T., Balzan S., Barco L. - Episodio di "malattia dell'Oregon" in quaglie macellate: rilievi post-mortem e giudizio ispettivo - XIII Convegno Associazione Italiana Veterinari Igienisti - Montesilvano (PS) 6 - 8 giugno 2003 (poster)
- Giaccone V., Pittui S., Corrielle T., Curcio A., Miotti Scapin R. - Rilievi ispettivi in un macello di quaglie - LVIII convegno della Società Italiana delle scienze veterinarie - Grado (TS) - 24 settembre 2004 (comunicazione)

- Manca G., Mazzagallo S., Bortolotti L., Vescovi M., Marangon S., D'Alba A., Pittui S., Vio P. (2008): "Sistema informativo sanitario della regione veneto: ambiti applicativi nel processo integrato per il controllo delle produzioni bovine di latte". Epivet 2008: IV Workshop Nazionale di Epidemiologia Veterinaria. Roma, 11-12 dicembre 2008 (poster)
- Manca G., Rosso E., Pengo M., Vescovi M., Bortolotti L., Bricchese M., Pittui S., Marangon S. (2009) Sistema informativo sanitario della Regione Veneto: integrazione procedure gestionali in uso presso i servizi territoriali (SIAN-NET e GES-VET). In: V Workshop Nazionale di Epidemiologia Veterinaria - L'Epidemiologia veterinaria di fronte ai cambiamenti naturali e sociali che influenzano la salute. Torino, 10-11 dicembre 2009, 64. (comunicazione)
- Vescovi M., Manca G., Rosso E., D'Alba A., Ferronato A., Pittui S., Marangon S. (2009) Sistema informativo sanitario della Regione Veneto: gestione delle segnalazioni di positività ad agenti zoonotici riscontrate al macello. In: V Workshop Nazionale di Epidemiologia Veterinaria - L'Epidemiologia veterinaria di fronte ai cambiamenti naturali e sociali che influenzano la salute. Torino, 10-11 dicembre 2009, 110-111. (poster)
- Valentina Miozzo, Roberto Angeletti, Francesco Squarcina, Silvio Pittui e Giancarlo Biancotto (2009) "Aflatoxin B1 and Fumonisin B1 and B2: from feed to eggs?"
- Cibir V., Barucci F., Ricci A., Ferronato A., Pozza G., Ferrè N., Capello K., Dalla Pozza M. C., Ramon E., Longo A., Mioni R., Conedera G., Pittui S., Marangon S. (2010) Identificazione di un modello di valutazione del rischio semi-quantitativo per classificare le aziende che producono latte crudo e definire strategie di controllo. In: XII Congresso Nazionale S.I.Di.L.V.. Genova, 27-29 ottobre 2010, 113-114. (poster)
- Correlatore a due tesi di laurea della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Padova con relatore il Prof. Valerio Giaccone dal titolo:
  - "Rilievi ispettivi post mortem dei muscoli pettorali di quaglia (*Coturnix coturnix japonica*): considerazioni eziopatologiche e igienico-sanitarie";
  - "Studio di caratteristiche di antibiotico resistenza di *Salmonella* spp. isolata da carni di quaglia con tecniche di biologia molecolare"
- Correlatore ad una tesi della Scuola di Specializzazione in "Etologia applicata e benessere degli animali di interesse zootecnico e degli animali d'affezione" della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano con relatore la Prof.ssa Elisabetta Canali dal titolo "L'audit come strumento di valutazione del rispetto della protezione degli animali negli stabilimenti di macellazione".

#### **MADRELINGUA**

#### **ALTRE LINGUE**

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

#### **CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE**

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

#### **ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE**

*Competenze non precedentemente indicate.*

#### **ITALIANO**

#### **INGLESE/FRANCESE**

Buona  
Scolastica  
Scolastica

Buon utilizzatore dei comuni programmi informatici, compresi i fogli di calcolo. Buon utilizzatore di programmi per la ricerca in internet. Conoscitore e utilizzatore dei database della Regione Veneto e del Ministero.

Responsabile di Gruppo di Audit secondo il percorso della Regione Veneto Auditor di Sistema con il corso di 40 ore definito dalla Regione Veneto e dal Ministero della Salute.

Padova 31/05/2021

Dr. Silvio Pittui  
(documento firmato digitalmente)



#### DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (art. 19, 46 e 47 D.P.R. 445/2000)

La sottoscritta Stefania Tessari, consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara che le informazioni riportate nel seguente curriculum vitae, corrispondono a verità:

<b>Cognome e Nome</b>	<b>TESSARI STEFANIA</b>
<b>Data di nascita</b> (gg/mm/aaaa)	18/09/1962
<b>Qualifica</b>	Dirigente medico a rapp.esclusivo <b>Direzione Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione</b>
<b>Amministrazione</b>	<b>AZIENDA ULSS 6 EUGANEA</b>
<b>Incarico attuale</b>	Dirigente medico a rapp. esclusivo incarico di direzione struttura complessa
<b>In servizio presso l'Unità Operativa/Unità Organizzativa</b>	<b>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE</b>
<b>Numero telefonico dell'ufficio</b>	0498214236
<b>Fax dell'ufficio</b>	0498214215
<b>E-mail istituzionale</b>	stefania.tessari@aulss6.veneto.it

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE- ESPERIENZE LAVORATIVE

<b>Titolo di studio</b>	LAUREA MEDICINA E CHIRURGIA
<b>altri titoli di studio e professionali</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diploma di LAUREA IN MEDICINA E CHIRURGIA conseguito in data 16 marzo 1989 presso l'Istituto UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA Comune PADOVA Prov. PD Facoltà di Medicina e Chirurgia. Tesi sperimentale Cattedra di Scienza dell'Alimentazione e della Dietetica, Direttore Prof. G. Bucciante dal titolo " Esperienza clinica di nutrizione parenterale totale nel paziente neoplastico mediante camera d'accesso " relatore Prof. G. Bucciante, correlatore Dr. F. Francini Pesenti a.a. 1987/88; (A fascicolo ULSS 16)</li><li>• 25.05.89 iscrizione all'albo dell'Ordine dei Medici Chirurghi della provincia di Padova dal con numero 06548 (A fascicolo ULSS 16)</li><li>• 1989 Diploma di abilitazione conseguito presso l'Università degli Studi di Padova nella prima sessione dell'anno accademico. Esito positivo (A fascicolo ULSS 16)</li><li>• Diploma di specializzazione in Scienza dell'Alimentazione e della Dietetica conseguito presso l'Università degli studi di Padova in data 2/12/93 Facoltà di Medicina e Chirurgia. Tesi di specializzazione in Scienza dell'Alimentazione e della Dietetica conseguito presso l'Università degli studi di Padova in data 2/12/93 dal titolo " Effetti metabolici della supplementazione di glutamina" relatore Prof. G. Bucciante, correlatore Dr. F. Francini Pesenti. a.a.1992/93 (A fascicolo ULSS 16)</li></ul>

- Diploma di specializzazione in Microbiologia e Virologia medica, conseguito presso l'Università di Padova in data 15/12/1999 Facoltà di Medicina e Chirurgia (specializzazione è stata conseguita ai sensi del D. L.vo 8 agosto 1991 n. 257). Tesi specializzazione in Microbiologia e Virologia medica, Università degli studi di Padova in data 15/12/1999 titolo "Valutazione della frequenza delle infezioni correlate a catetere vascolare" relatore Prof. M. Toni, correlatore dr. L. Rossi. A.a.1998/99 (A fascicolo ULSS 16)
- 2013 superamento esame a seguito corso per qualifica nazionale "Valutatore dei Sistemi di Gestione Qualità dell'Autorità competente per la sicurezza alimentare secondo le norme ISO UNI 19011:2012 9001:2008 ed il reg. CE n.882/2004"
- Conferma titolo ed incarico di Auditor per la regione Veneto (reg. CE n.882/2004) (A fascicolo ULSS 16)
- Master II Livello "Management e Direzione delle Aziende Sanitarie", conseguito presso l'Università degli Studi Lum Jean Monnet, sede BARI in data 2/11/2015. Tesi dal titolo "Sviluppo di un Piano di Prevenzione Aziendale 2015 - 2018". Relatore Prof. Angelo Rosa 60 CFU

#### **CORSI ANNUALI**

- Corso annuale di statistica ed epidemiologia per la sorveglianza in Sanità Pubblica; organizzato da Direzione Regionale per la Prevenzione – svoltosi presso Università degli Studi di Verona (periodo aprile 2000 - marzo 2001) (A fascicolo ULSS 16)
- Corso annuale per la partecipazione alla Comunità di Pratica Guadagnare Salute del programma 1.M2 Piano Regionale Prevenzione per la realizzazione del Piano Nazionale Prevenzione (PNP) 2014 – 2018 "SVILUPPO DELLA CARTA DI TORONTO COME MODELLO PER L'ADVOCACY, LA CREAZIONE DI RETI, LA PROGETTAZIONE PARTECIPATA" (60 ore annue) svoltosi a Padova anno 2018
- Corso annuale per la partecipazione alla Comunità di Pratica Guadagnare Salute del programma 1.M2 Piano Regionale Prevenzione per la realizzazione del Piano Nazionale Prevenzione (PNP) 2014 – 2018 "SVILUPPO DELLA CARTA DI TORONTO COME MODELLO PER L'ADVOCACY, LA CREAZIONE DI RETI, LA PROGETTAZIONE PARTECIPATA", (60 ore annue) svoltosi a Padova anno 2017
- Corso annuale per la partecipazione alla Comunità di Pratica Guadagnare Salute del programma 1.M2 Piano Regionale Prevenzione per la realizzazione del Piano Nazionale Prevenzione (PNP) 2014 – 2018 "SVILUPPO DELLA CARTA DI TORONTO COME MODELLO PER L'ADVOCACY, LA CREAZIONE DI RETI, LA PROGETTAZIONE PARTECIPATA", (60 ore annue) svoltosi a Padova anno 2016

**Esperienze professionali  
(Incarichi ricoperti)**

Vedi certificato di servizio allegato:

- Dal 20.10.2020 conferimento incarico di Direzione della "U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione" dell'AULSS6 Euganea – Padova.
- Dal 01.02.2018 ad oggi conferimento incarico di Direzione della "U.O.S. Igiene degli Alimenti" dell'AULSS6 Euganea.  
L'unità operativa comprende n. 23 Tecnici della Prevenzione e n. 5 amministrativi  
Dal 31.12.2016 al 31.01.2018 conferimento incarico di Responsabile di Struttura semplice "Igiene degli Alimenti e delle Bevande" dell'AULSS6 Euganea. L'unità operativa comprende n. 23 Tecnici della Prevenzione e n. 5 amministrativi
- Dal 24.11.04 al 30.12.2016 Az. ULSS 16 Padova dirigente medico a rapp. esclusivo incarico direzione struttura semplice, disciplina "Igiene della nutrizione" tempo indeterminato, con rapporto di lavoro tempo unico.
- 01.05.04 al 23.11.04 Az. ULSS 16 Padova dirigente medico a rapp. esclusivo, disciplina igiene alimenti e nutrizione tempo indeterminato, con rapporto di lavoro tempo unico
- 09.04.04 al 30.04.04 Az. ULSS 16 Padova dirigente medico a rapp. esclusivo incarico di natura prof. di base, disciplina igiene alimenti e nutrizione tempo indeterminato, con rapporto di lavoro tempo unico
- 10.09.03 al 08.04.04 d Az. ULSS 16 Padova dirigente medico a rapp. esclusivo, disciplina igiene alimenti e nutrizione tempo indeterminato, con rapporto di lavoro tempo unico

Vedi certificato di servizio allegato:

- 01.08.99 al 09.09.03 Az. ULSS 5 Ovest Vicentino dirigente sanitario medico (profilo prof: medici disciplina igiene degli alimenti e della nutrizione) di ruolo a tempo unico
- 01.08.99 al 08.10.99 in aspettativa senza assegni per motivi di studio
- 01.02.99 al 31.07.99 Az. ULSS 5 Ovest Vicentino dirigente 1°livello (profilo prof: medici disciplina igiene degli alimenti e della nutrizione) di ruolo a tempo unico
- 15.06.98 al 30.11.98 Az. ULSS 5 Ovest Vicentino dirigente 1°livello (profilo prof: medici disciplina igiene degli alimenti e della nutrizione) non di ruolo a tempo unico, cessando dal servizio per dimissione volontaria
- a.a.94/95 95/96 96/97 97/98 ha svolto formazione specialistica prevista dal D.l.vo 257/91 presso l'Istituto di Microbiologia e Virologia dell'Università di Padova. Ha lavorato per 4 anni presso l'Istituto di Microbiologia E Virologia Clinica dell'Università degli studi di Padova, come medico specializzando lavorando ai Mycobacterium tuberculosis, emocolture, sierologia e virologia. Contemporaneamente presso

**Altre esperienze professionali  
di rilievo**

l'istituto di igiene svolgeva attività di analisi microbiologiche su alimenti e acque.

01.01.94 al 31.12.94 Università degli Studi di Padova medico frequentatore Istituto di Igiene

- 09.09.89 24.09.89 attività di sostituzione di medicina generale convenzionata ULSS 15
- 17.07.89 14.08.89 02.09.89 08.09.89 26.10.89 04.11.89 attività di sostituzione di medicina generale convenzionata ULSS 17

---

**L'ambito territoriale in cui la sottoscritta opera come direttore di struttura semplice "igiene degli alimenti" si compone di 101 Comuni della provincia di Padova e ha una popolazione di circa 945.000 abitanti.**

- Responsabile del SGQ - UNI/EN ISO 9001/2018 per il SIAN AULSS 6 Euganea e fa parte del gruppo di lavoro aziendale. **Conseguita Certificazione ISO 9001:2015 in data 23 luglio 2019.**
- Responsabile del SGQ - UNI/EN ISO 9001/2008 del SIAN ULSS16 Padova dal 2007 al 2011 e nuovamente referente per SGQ dal 2017 (certificazione in corso)
- Referente per il SIAN AULSS 6 Euganea del Treno della salute anno 2017 e anno 2019

**PPA 2019**

- Attualmente referente per AULSS6 Euganea programma **1N** (corretta alimentazione) e azioni
  - ambulatori nutrizionali e consulenza dietetico nutrizionale
  - ed e promoz. della salute in ambito alimentare rivolte
  - ed. e promoz. salute nelle scuole in ambito alimentare
  - ristorazione collettiva sociale
  - formazione addetti alla ristorazione collettiva sociale
- Attualmente referente per AULSS6 Euganea programma **IO** (iodioprofilassi)
- PPA 2019 Attualmente referente per AULSS6 Euganea programma **10C** (celiachia)
- responsabile per l'Azienda ULSS 6 Euganea del Progetto "OKkio alla salute" 2019.
- PPA fa parte del gruppo di lavoro dell'AULSS 6 Euganea "Promozione della salute"
- PPA fa parte del gruppo di lavoro AULSS 6 Euganea per il progetto "Cardio 50" per quanto riguarda la nutrizione per la quale è anche referente.

**PPA 2015 – 2018**

- responsabile di numerosi programmi del Piano di prevenzione Aziendale ULSS 16 Padova: macorbiettivo 1 Guadagnare salute; coordinamento sorveglianze di popolazione su stili di vita, guadagnare salute formazione ecc., laboratori multimediali per la promozione della salute; 1M1 Muoversi; carta di Toronto; 1N promozione di una corretta alimentazione. Raggiunto tutti gli obiettivi proposti a fine PPA.
- **2019 dal 2013** Organizzatrice di numerosi corsi di cucina sana mediterranea in collaborazione con chef (alcuni stellati), LIONS

club indirizzati agli chef dei ristoranti, ai cuochi delle scuole e ai genitori dei bambini delle scuole.

- Co-referente e docente per la regione Veneto progetto OKkio alla salute dal 2008, 2010, 2012 al 2014
- Coordinatrice per gli ambulatori di Counseling nutrizionale SIAN AULSS 16 e poi AULSS6 dal 2015 ad oggi (5 pediatrie, 2 medici, 2 dietiste)
- Dal 2010 al 2012 Referente progetto regione del Veneto "Educazione e promozione della salute in ambito alimentare" Piano Regionale Prevenzione 2010-2012
- 2010 ad oggi membro della Commissione per l'accertamento dell'invalità civile, della Commissione per il riconoscimento dell'handicap (L.104/1992), della Commissione per l'inserimento lavorativo dei pazienti con handicap (L.68/1999). AULSS6 Euganea
- 2009 componente del comitato scientifico del sito internet del CCM (Ministero della Salute) "EBP e obesità" Programmi efficaci di prevenzione. Link utile: [http://www.ccm-network.it/ebp\\_e\\_obesita/](http://www.ccm-network.it/ebp_e_obesita/) Sito del CCM
- 2009 componente comitato scientifico nazionale per l'alimentazione- ANSISA.
- Dal 2008 al 2010 Referente regionale della scheda tematica "Educazione e promozione della salute in ambito alimentare" per il triennio: Piano triennale sanità animale e sicurezza alimentare 2008-10 della Regione Veneto
- Coautore di un libro "Sicurezza Alimentare" SEU Roma Società editrice Universo
- Esposto a Expo 2015 a Milano il progetto AULSS 16 Padova – LIONS "La prevenzione dell'obesità " in collaborazione con Lions Club Padova Morgagni.
- 12/05/09 Vincitrice del premio Migliori pratiche di Comunità Locali con il progetto Frutta scuola a Forum P.A. Ministero della Salute 2009- Guadagnare salute Roma Convegno ROMA esperienze intersettoriali delle comunità locali per guadagnare salute.

La documentazione attestante la tipologia delle istituzioni in cui sono allocate le strutture presso le quali in candidato ha svolto la sua attività e alla tipologia delle prestazioni erogate dalle strutture medesime e la documentazione relativa alla posizione funzionale del candidato nelle strutture e alle sue competenze con indicazione dei specifici ambiti di autonomia professionale con funzione di direzione è visionabile sia come parte integrante del curriculum sia, in allegato al presente curriculum, nelle certificazioni.

<b>CASISTICHE E TIPOLOGIA DI ATTIVITA'</b>	<p>- la tipologia e quantità delle prestazioni effettuate dal candidato firmata dal Direttore Sanitario è allegata al curriculum. Ambito territoriale in cui la sottoscritta opera come direttore di struttura semplice "igiene degli alimenti" si compone di 101 Comuni della provincia di Padova e ha una popolazione di circa 945.000 abitanti</p>		
<b>Capacità linguistiche</b>	<i>Lingua:</i>	<i>Livello parlato:</i>	<i>Livello scritto:</i>
	Inglese <input type="checkbox"/>	B1/2 Livello intermedio	B1/2 Livello intermedio
	Francese <input type="checkbox"/>	Livello intermedio	Livello intermedio
	Spagnolo <input type="checkbox"/>	Livello intermedio	Livello intermedio
<b>Capacità e competenze tecniche</b>	OTTIMA padronanza degli strumenti Microsoft Office, utilizzo corrente di diversi programmi relativi ad attività specifica.		
<b>Attività didattica</b>	<p><u>Presso Enti pubblici:</u> Docenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Università degli studi di Padova</b> master "Nutrizione di Comunità ed educazione alimentare", Dipartimento Scienze biomediche Padova aa. 2009/2010 Materia di insegnamento igiene degli alimenti e linee guida sulla ristorazione scolastica ore 7</li> <li>• <b>Università degli studi di Padova</b> master "Nutrizione di Comunità ed educazione alimentare", Dipartimento Scienze biomediche Padova aa. 2010/2011 Materia di insegnamento igiene degli alimenti e linee guida sulla ristorazione scolastica e RSA ore 7</li> <li>• <b>Università degli studi di Padova</b> master "Nutrizione di Comunità ed educazione alimentare", Dipartimento Scienze biomediche Padova aa. 2011/2012 Materia di insegnamento igiene degli alimenti e linee guida sulla ristorazione scolastica e RSA ore 7</li> <li>• <b>Università degli studi di Padova</b> master "Nutrizione di Comunità ed educazione alimentare", Dipartimento Scienze biomediche Padova aa. 2012/2013 Materia di insegnamento igiene degli alimenti e linee guida sulla ristorazione scolastica e RSA ore 7</li> <li>• <b>Università degli studi di Padova</b> master "Nutrizione di Comunità ed educazione alimentare", Dipartimento Scienze biomediche Padova aa. 2013/2014 Materia di insegnamento igiene degli alimenti e linee guida sulla ristorazione scolastica e RSA ore 7</li> <li>• <b>Università degli studi di Padova</b> master "Nutrizione di Comunità ed educazione alimentare", Dipartimento Scienze biomediche</li> </ul>		

Padova aa. 2014/2015

Materia di insegnamento igiene degli alimenti e linee guida sulla ristorazione scolastica e RSA ore 7

- **Università degli studi di Padova**  
master “Nutrizione di Comunità ed educazione alimentare”,  
Dipartimento Scienze biomediche  
Padova aa. 2015/2016  
Materia di insegnamento igiene degli alimenti e linee guida sulla ristorazione scolastica e RSA ore 7
  - **Università degli studi di Padova**  
master “Nutrizione di Comunità ed educazione alimentare”,  
Dipartimento Scienze biomediche  
Padova aa. 2016/2017  
Materia di insegnamento igiene degli alimenti e valutazione del rischio ore 7
  - **Università degli studi di Padova**  
master “Nutrizione di Comunità ed educazione alimentare”,  
Dipartimento Scienze biomediche  
Padova aa. 2017/2018  
Materia di insegnamento igiene degli alimenti e valutazione del rischio ore 4
  - **Università degli studi di Padova**  
master “Nutrizione di Comunità ed educazione alimentare”,  
Dipartimento Scienze biomediche  
Padova aa. 2018/2019  
Materia di insegnamento igiene degli alimenti e valutazione del rischio ore 4
  - Organizzazione e docenza Convegno provinciale AULSS 6 Euganea a Padova 8/02/18. Titolo
  - Diffusione delle nuove linee di indirizzo per il Miglioramento della Qualità nella Ristorazione Scolastica della Regione Veneto
  - Formatore Regionale per la regione Veneto per il progetto di sorveglianza nutrizionale OKKio alla Salute, dal 2008 al 2014, con apposita formazione avvenuta a Roma presso Istituto Superiore di Sanità.
  - Docenze varie presso Comune di Piove di Sacco per tutti i 9 Comuni della Saccisica anni 2019 e 2018
  - Corso di cucina per il Comune di Sant’angelo di Piove di Sacco anno 2019 marzo 19
  - Docenza: presso Comune di Abano Terme “cosa mangiano i nostri figli” 23/03/2011 n. ore totali 2
- 29.03.11 **Comune di Abano terme** docente progetto Zero Sedici: incontri per i genitori 2010; 2011

- Docenze varie negli anni : Comune Ponte San Nicolo ultima anno 2018 ore 3.
- Docenza: presso I.P.S.A.R.P PIETRO d'Abano "Sicurezza e HACCP" Abano 18.06.2013 ore totali 4.
- Docenza: presso I.P.S.A.R .PIETRO d'Abano "Sicurezza e HACCP" Abano 01/01/2009 al 31/12/2009.
- Docenza presso tutte le amministrazioni comunali del territorio dell'azienda ULSS 16 e numerose dell'attuale ULSS6 Euganea fino ad oggi in tema Sicurezza alimentare-nutrizione preventiva

#### **Relatore**

**convegno regionale** relatore alla tavola rotonda del 15 febbraio 2019 "Corso di formazione per gli ambulatori nutrizionali dei servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione"

8.10.17 organizzatore e relatore al convegno provinciale AULSS6 Euganea "Nuove linee di indirizzo per il Miglioramento della Qualità nella ristorazione Scolastica della Regione Veneto"

- 10/03/2016 **Giornata di formazione regionale** per l'avvio del sistema di sorveglianza Okkio alla salute 2016
- 20/03/2016 **convegno nazionale "World Allergen Food"** Docenza e moderatore.
- 27/04/2016 **incontro tra SUAP, ULSS e Vigili del fuoco** sulla gestione di Sagre e fiere Moderatore:
- **Università di Padova - Tutor project work** di numerosi corsisti al master "Nutrizione di Comunità ed educazione alimentare", Dipartimento Scienze Biomediche negli aa. 2009/2010; 2010/2011;2011/2012; 2012/2013; 2013/2014; 2014/2015; 2015/2016; 2016/2017; 2017/2018 per un totale complessivo di 3 mesi per ogni anno accademico e relatore delle tesi (vedi tesi di master)
- **Università degli studi di Padova Dipartimento di Medicina Tutor corso di Laurea Dietistica** PD A.A. 2013/2014 120 ORE 1 stud; a.a. 2011/12 totali 130 ore 1 stud; a.a. 2010/2011 totali 120 ore per due studenti tot.240; a.a. 2009/2010 per 1 stud. -120 ore.
- **Università degli studi di Padova Tutor corso di Laurea Sicurezza Igienico sanitaria degli alimenti** a.a. 2004/2005 per 1 studente ore 130
- **Università degli studi di Padova Tutor corso di laurea Biotecnologia Agraria** a. 2004/2005 n. stud. 120 ore



- 06/03/14 **Giornata di formazione regionale** relatore e organizzatore e comitato scientifico del corso “Giornata di formazione regionale per l’avvio del sistema di sorveglianza OKkio alla Salute 2014” relazione: OKkio alla Salute 2014 le rilevazioni.
- 16 e 23 maggio 2014 | **Corso di formazione ULSS 16: Piano per la preparazione e la risposta ad emergenze di Sanità Pubblica: Le emergenze infettive.** numero 2 edizioni relatore per “Le malattie trasmesse da alimenti” e “Il sistema d’allerta”
- **Docenza corso regionale per AZ. Ulss 16** “Alcool non solo cura ma cultura” 16 maggio 2014
- 9 giugno 2014 **Convegno Nazionale OKkio alla Ristorazione** - Venezia, relatore: Presentazione risultati monitoraggio diete speciali e celiachia
- 20/04/2010 **Regione del Veneto – evento formativo “VEN-FOR 33638 Corso Docenza presso il corso Formazione Intervistatori PASSI”.** Relazione Okkio alla Salute.
- Docenza **progetto regionale:** presso Az. ULSS16 Padova “Alcool: non solo cura ma cultura N. 2 edizioni” relazione “alcol come nutriente” 2012
- Docenza: **presso Az. ULSS 6 Vicenza “Studio OKkio alla salute 2010** risultati dell’attività” 10/11/2010 ore totali 4.
- Docenza: presso Az. Ospedaliera **Università di Padova 12.05.2011 relatore al convegno nazionale** “ Il Bambino allergico a scuola”
- Responsabile scientifico e relatore: presso-**Regione del Veneto-Montegrotto Terme**– corso di formazione “La prevenzione dell’obesità nella Regione del Veneto “dal 30 settembre al 1 ottobre 2009 per un totale di 13,45 ore.
- Docenza: presso **Az. ULSS 6 Vicenza** – corso di formazione per formatori del personale delle Case di Riposo ore: 1,30
- Docenza: Corso per formatori del personale addetto alla cucina. 30 novembre 2006. AULSS 9 Scaligera
- Docenza: presso **ULSS5 Arzignano** – corso di formazione: “Principali tossinfezione e prevenzione in ambiente cucina” il 24 novembre ed il 7 dicembre per un totale di 12 ore.
- Docenza: presso- **Comune di Padova** per cuochi Comunali anno 2004.
- Docenza: presso- **Comune di Padova** “biblioteche su Cibo e Alimentazione” il 9 novembre 2004 per 4 ore.
- Docenza: presso **il Comune di Padova** “per vivere meglio insieme: Nutrirsi bene e muoversi di più” il 9 dicembre ed il

---

10 dicembre 2004

- Docenza: presso UPA Formazione Padova "Maestro Cioccolataio" 22/12/2004 "ore tot. 4
- Docenza: presso IX Direzione Didattica Statale "Zaniboni": "Principi Alimentari e Dieta Mediterranea" presso la scuola Valeri per n. 3 ore.
- Docenza: 09.11.2003 Comune di Lonigo "I giorni della Salute, Benessere Fisico, psichico e sociale" Città di Lonigo. Ore tot. 3

Presso Enti privati:

- Docenza: presso FISM Padova "Addetti alle preparazione degli alimenti nelle mense della scuola dell'infanzia" annuale per ore totali 4. Viene svolta docenza ogni anno presso la FISM per a formazione degli addetti alla preparazione degli alimenti e per gli insegnanti delle Scuole dell'Infanzia.
- Docenza presso DIEFFE formazione Scuola professionale alberghiera anno 2017 ore n.9.
- Docenza presso ASCOM "Pane Mezzo Sale" anno 2015, numerose lezioni per OSA su igiene degli alimenti.
- Docenza: presso Associazione Albergatori Abano Montegrotto "Celiachia ed Intolleranza in cucina" il 27 maggio 2013 ore totali 2.
- Docenza: presso ECIPA scarl di Padova. "Diventare un manager di gelateria" 15/11/2012 ore totali 4.
- Docenza: presso ASCOM di Padova corso "addetto alla manipolazione di sostanze alimentari" 21/12/2012 ore n.3.30
- Docenza: presso TECNA scral di Padova "HACCP "17/12/2012 ore totali 4.
- Docenza-presso Associazione IDEA Padova "Mense scolastiche qualità e risparmio" 23/05/2011
- Docenza: presso CONFESERCENTI Padova "Cibo su Misura" 29/11/2011; 11/11/2010 ore tot. N. 6
- Docenza: presso – F.I.S.M. Montecchio Maggiore – corso di formazione "D.Lgs 155/97 e Legislazione sulla tutela igienico/sanitaria di alimenti e bevande il 14 settembre 1999 per 2 ore totali
- Docenza: presso UPA Formazione Padova dal 2/03/2009 al 02/04/2009 corso di formazione "Progetto somministrazione Vendita Alimenti "ore totali n.15

- Docenza: presso UPA Formazione Padova 15/06/2009 corso di formazione "Progetto somministrazione Vendita Alimenti" "ore totali n.3
- Docenza: presso UPA Formazione Padova dal 26/05 al 26/06/2010 corso di formazione "in sostituzione del libretto sanitario" "ore totali n.6
- Docenza: presso – La Dimora Coop Sociale Padova – corso di formazione HACCP per ragazzi delle superiori "aprile/maggio /giugno 2010 n. 20 ore totali
- Docenza: presso UPA Formazione Padova "Maestro Cioccolataio" 22/12/2004 "ore tot. 4
- Docenza: F.I.S.M. Federazione Italiana scuole Materne "D.Lgs. 155/97 e legislazione sulla tutela igienico /sanitaria di alimenti e bevande" per n. 2 ore 14.09.1999.
- Docenza presso Scuole dell'Infanzia e Nidi per le insegnanti sulla corretta alimentazione per il programma prevenzione del sovrappeso e dell'obesità
- 

Numerose altre docenze a convegni, enti pubblici,privati.

### Partecipazione a corsi convegni e seminari

#### Partecipazione a corsi convegni e seminari

Partecipazione a corsi, congressi, convegni e seminari organizzati da pubbliche amministrazioni:

#### Anno 2020

- Aprile 2020 corso FAD Ministero della Salute e ISS ECM 20

#### Anno 2019

- 16 aprile 19 Vicenza Università degli Studi di Padova "La ricerca di base a supporto dell'azienda: realizzazione di un functional food e di nuovi nutraceutici per il benessere del consumatore
- 8 e 15 febbraio 19 Corso di formazione per gli ambulatori nutrizionali dei servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione ECM 25
- giugno-ottobre 2019 corso Fad 50 ore del Ministero della Salute e dell'Istituto Superiore di Sanità "Organizzazione, metodi e tecniche del controllo ufficiale" ECM 50
- 

#### Anno 2018

- 25/01/18 "workshop responsabilità sociale del territorio: innovazione e co-partecipazione per lo sviluppo locale"
- Diffusione delle nuove linee di indirizzo per il Miglioramento della Qualità nella ristorazione Scolastica della Regione Veneto. Relatori: Dr.ssa Stefania Tessari, Dr. Pierpaolo Pavan, Dr.ssa Lucia Cortese 08/02/2018
- 04/05/18 "Ambiente e salute inquinamento del suolo dell'acqua e del cibo

e impatto sulla salute Piazzola sul Brenta

- 23.05.18 evento formativo “Salute in tutte le politiche” Regione del veneto – Camposampiero
- 24/05/18 corso regionale annuale “SVILUPPO DELLA CARTA DI TORONTO COME MODELLO PER L’ADVOCACY, LA CREAZIONE DI RETI, LA PROGETTAZIONE PARTECIPATA” Padova c/o Aula Treves ECM 42
- 10.05.18 convegno AULSS 6 Euganea “le fake news in sanità” ECM 4
- 25.05.18 convegno AULSS 6 Euganea “le fake news in sanità”
- 07.06.18 corso regionale annuale “SVILUPPO DELLA CARTA DI TORONTO COME MODELLO PER L’ADVOCACY, LA CREAZIONE DI RETI, LA PROGETTAZIONE PARTECIPATA” Padova c/o Aula Treves
- 08.06.18 “rete veneta obesità spring meeting riunione rete veneta SICOB
- 20/06/18 “aggiornamento in materia di diritto amministrativo e sanitario per il personale delle autorità competenti” Regione del Veneto, Venezia
- 20.09.18 corso regionale annuale “SVILUPPO DELLA CARTA DI TORONTO COME MODELLO PER L’ADVOCACY, LA CREAZIONE DI RETI, LA PROGETTAZIONE PARTECIPATA” Padova c/o Aula Treves
- 15.11.18 IV corso regionale di formazione sui prodotti Fitosanitari
- 27.11.18 IV corso regionale di formazione sui prodotti Fitosanitari
- 10.12.18 La Sanità è relazione. Azienda ULSS 6 euganea

#### Anno 2017

- 11/01/2017 incontro regionale “Piani di sicurezza dell’acqua, implementazione sistemi operativi” Regione Veneto, Palazzo Regionale Grandi stazioni
- 30/01/2017 incontro regionale per la Ristorazione collettiva Regione Veneto, Palazzo Regionale Grandi stazioni
- 13/04/2017 incontro regionale del programma 1.M2 del Piano Regionale Prevenzione per la realizzazione del Piano Nazionale Prevenzione (PNP) 2014 – 2018 “SVILUPPO DELLA CARTA DI TORONTO COME MODELLO PER L’ADVOCACY, LA CREAZIONE DI RETI, LA PROGETTAZIONE PARTECIPATA”, svoltosi a Venezia c/o Palazzo ex ESAV Santa Croce, 1187– 30125 Venezia
- 18/05/2017 incontro regionale del programma 1.M2 del Piano Regionale Prevenzione per la realizzazione del Piano Nazionale Prevenzione (PNP) 2014 – 2018 “SVILUPPO DELLA CARTA DI TORONTO COME MODELLO PER L’ADVOCACY, LA CREAZIONE DI RETI, LA PROGETTAZIONE PARTECIPATA”, svoltosi a Padova c/o Centro Universitario Padovano, Via Zabarella 82 ECM 50
- 15/06/2017 incontro regionale del programma 1.M2 del Piano Regionale Prevenzione per la realizzazione del Piano Nazionale Prevenzione (PNP) 2014 – 2018 “SVILUPPO DELLA CARTA DI TORONTO COME MODELLO PER L’ADVOCACY, LA CREAZIONE DI RETI, LA PROGETTAZIONE PARTECIPATA”, svoltosi a Padova c/o Aula Treves Ulss 6
- 19.06.17 lodio profilassi ambulatori nutrizionali Venezia
- 19/10/2017 regione Veneto convegno: Nuove linee di indirizzo per il Miglioramento della Qualità nella ristorazione Scolastica della Regione Veneto. Relatori: Dr.ssa Stefania Tessari, altri ECM10

#### Anno 2016

- 16/12/2016; 25/11/2016; 4/11/2016 corso sul counseling motivazionale per gli ambulatori nutrizionali dei servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione della regione del Veneto ECM25

- 10/03/2016 Giornata di formazione regionale per l'avvio del sistema di sorveglianza Okkio alla salute 2016 ECM 8
- 23/06/2016 dal PRP ai PPA- dalla programmazione alla valutazione
- 31/03/2016 Corretta valutazione di un piano di autocontrollo nell'impresa alimentare: procedure del fare non dello scrivere. Dipartimento Militare di medicina Legale
- 24/06/2016 dalla rete dell'obesità veneta una risposta al problema sociale ed un modello efficiente
- 20/21/22/03/2016 Word allergen food
- 15/12/2016; 24/11/2016; 20/10/2016;22/09/2016;06/06/2016; 20/05/2016; 21/04/2016 Progetto Formativo Regionale sul Campo "SVILUPPO DELLA CARTA DI TORONTO COME MODELLO PER L'ADVOCACY, LA CREAZIONE DI RETI, LA PROGETTAZIONE PARTECIPATA ECM 50
- 07/12/2016 incontro regionale per la Ristorazione collettiva Regione Veneto, Palazzo Regionale Grandi stazioni
- 07/12/2016 incontro regionale per la Ristorazione collettiva Regione Veneto, Palazzo Regionale Grandi stazioni
- 28/11/2016 incontro regionale per la Ristorazione collettiva Regione Veneto, Palazzo Regionale Grandi stazioni
- 19/12/2016 incontro regionale per la Ristorazione collettiva Regione Veneto, Palazzo Regionale Grandi stazioni

#### Anno 2015

- Master II Livello "Management e Direzione delle Aziende Sanitarie", conseguito presso l'Università degli Studi Lum Jean Monnet in data 2/11/2015. Tesi dal titolo "Sviluppo di un Piano di Prevenzione Aziendale 2015 – 2018". Relatore Prof. Angelo Rosa CFU 60
- Corso Regione Veneto "da Okkio alla Ristorazione al PRP" 26.11.15
- Da maggio 2015 a novembre 2015 formazione regionale PPR e PPA (n. 7 incontri regionali) . Partecipato a tutti.
- Corso programma regionale per la formazione continua in medicina Alcol solo cura ma cultura. 10,7 ECM

#### Anno 2014

- 26/05/2014 AZ. ULSS 15 incontro "Inquadramento contaminazioni PFASS nelle acque potabili. Regione del Veneto Venezia (dalle ore 9 alle 14).
- 10/05/14 corso "Piano per la preparazione e la risposta ad emergenze di Sanità Pubblica: "Le emergenze infettive"
- 17/18/03/14 corso "L'attività di controllo dell'acqua destinata al consumo umano: dalla rete acquedottistica pubblica all'impresa alimentare" (2gg.) ECM 18 Az ULSS15 Camposampiero

#### Anno 2013

- 5/12/13 Roma corso di formazione per l'avvio del sistema di sorveglianza Okkio alla Salute 2014 Ministero della Salute – sede (1 gg) ECM n. 7,8.
- Dal 23/05/13 al 5/07/13 h. 40 complessive (22 aula + 18 ore on-line) Corso Blended SAIA- Sviluppo di competenze avanzate per la produzione di materiale audio visivo per comunicare e formare nell'ambito della

prevenzione alla salute ECM 50 Regione del Veneto c/o IZS Legnaro ECM n. 50.

- 20/02/2013 Roma Convegno IL SISTEMA DI SORVEGLIANZA Okkio alla Salute risultati 2012
- Ministero della Salute – sede – (1 gg) ECM n. 5
- 14/03/2013 Università degli Studi di Padova dip. Di Medicina. Corso di aggiornamento – Alimentazione e salute: differenze di genere” Montecchic Maggiore – Dip. Di Medicina ECM 5.
- 7/11/13 Corso etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari. Il nuovo reg. Ce 1169/11 I.Z.S. dell Venezia ECM n. 9
- 12/06/13 Regione del Veneto –corso RGA mantenimento Responsabili gruppi Audit.
- 19/10/2013 Az. ULSS 16 Padova Torino Corso di qualificazione per “Valutatori dei Sistemi di Gestione Qualità dell’Autorità competente per la sicurezza alimentare secondo le norme ISO UNI 19011:2012 e 9001:2008 ed il regolamento CE n. 882/2004. Attestato di superamento esami Nazionali AICO PIEMONTESE. ECM 50
- 8/9/11/2013 ANSISA XV Congresso Nazionale “Stili alimentari e rischi di malattia” Busto Arsizio (Va) ECM
- 04-06/07/2013 Università degli Studi di Padova IX convegno nazionale “13 SMART Community: la prevenzione nella scuola e nella comunità”.

#### Anno 2012

- 13/02/2012 IZS Venezia e Regione Veneto “SAIA learning community- la gestione del rischio alimentare in emergenza” ECM 10,8.
- Dal 28/02 al 15/05/2012 IZS Venezia e Regione Veneto “Corso BLENDED. SAIA learning Comunità: da comunità di apprendimento a comunità di pratica.” ECM N.50
- 04/04/2012 Az. ULSS 16 Padova “corso di aggiornamento Okkio alla salute 2012”
- 18/05/2012 Az. ULSS 18 Rovigo “convegno la Sicurezza alimentare: passato presente e futuro”
- 16/23/05/2012 Az. ULSS 13 “non solo cura ma cultura – formazione degli operatori sanitari sui problemi alcool correlati”. ECM n. 18
- 12/13/10/2012 XIV Congresso Nazionale ANSISA “Alimentazione tra causa.cura e malattia” Trento ECM n. 9
- 15/06/2012 Regione del Veneto “Il ruolo dei direttori per l’integrazione fra servizi” Venezia ECM n. 4
- 26/06/2012 MIUR – IZS Venezia convegno “educazione alla sicurezza alimentare: nuove strategie per la scuola primaria” Padova
- 21/22/06/2012 Ministero della Salute- Convegno Nazionale “Guadagnare salute- le sfide della promozione della salute “Venezia
- 29/30/06/2012 Az. ULSS 6 Vicenza – Corso “Il colloquio motivazionale- nutrizionale nella pratica ambulatoriale dei SIAN” ECM n. 14
- 21/09/2012 Az. ULSS 6 Vicenza “convegno nazionale SIAN focus su interventi efficaci e sostenibili di prevenzione nutrizionale nella rete della comunità” ECM 4
- 28.09.2012 benessere organizzativo e rischio stress lavoro-correlato: modelli e strumenti a supporto anche ai fini della legge 81/2008 ECM 2

#### Anno 2011

- 27/10/2011;27/10/2011; 08/11/2011;21/11/2011; 05/12/2011; corso Regione del Veneto IZS Venezia – Legnaro “SAIA 1 Learning community – sanità animale e igiene alimentare.” N.50 ECM

- 01/12/2011 IZS Venezia corso "L'Acqua nell'impresa alimentare" ECM 8,5
- 21/09/2011 IZS Venezia corso "L'Audit nella filiera alimentare: aggiornamenti e riflessioni" ECM 12
- 13/04/2011 ULSS 20 Verona corso "la compagnia del senza glutine "ECM n. 9
- 10/11/maggio 2011 Az. ULSS 9 Treviso- corso "Interpretare e declinare le strategie e gli obiettivi di salute previsti dal PRP.
- 14/15 giugno 2011 Az. ULSS 9 Treviso- corso "Interpretare e declinare le strategie e gli
- Obiettivi di salute previsti dal PRP.
- 23/09/20011 IZS Venezia corso "Una lettura del regolamento CE 2073/05"
- 24 ottobre 2011 Az. ULSS 9 Treviso- corso "Interpretare e declinare le strategie e gli obiettivi di salute previsti dal PRP.

Anno 2010:

- 14/15.04.2010 Regione del Veneto IZS delle Venezie corso di aggiornamento professionale IZS "La valutazione del rischio" ECM n15
- 01.06; 09.06; 22.09; 29.09 Regione del Veneto ULSS 16 Padova "Applicazione del processo di audit nell'ambito dell'area di sanità pubblica veterinaria" ECM 25
- Corso regionale per acquisizione titolo Auditor iniziato nel 2009 Giugno, ottobre, dicembre 2010 (acquisito titolo) ECM 50
- 12/10/2010 Corso Ministero della Salute "Presentazione dei Risultati del progetto Okkio alla salute anno 2010 Roma n. 3 ECM
- Dal 08/11 al 10/11/2010 Regione del veneto/ ULSS 15 "Piano Regionale di controllo ufficiale sul commercio ed impiego dei prodotti fitosanitari" n. 22 ECM

Anno 2009:

- Novembre 2009 IZS delle Venezie /Regione Veneto "Corso per acquisizione titolo Auditor per la Regione del Veneto
- 7-8/04/.09 formazione di primo livello corso di formazione progetto "Okkio alla salute" organizzato da Istituto Superiore Sanità (CNESPS) 46 ECM
- 23/03/2009 Regione del Veneto Convegno "Piano Sicurezza Alimentare 2008/2010"
- 19/05/2009 Regione del Veneto Convegno "Piano Sicurezza Alimentare 2005/2007"
- 20.02.09 formazione di primo livello corso di formazione progetto "Okkio alla salute" organizzato da Istituto Superiore Sanità (CNESPS) 46 ECM
- 9-15-30/04/09, Az. ULSS 8 "Come costruire ed implementare un progetto efficace" Regione del Veneto Castelfranco Veneto ECM N 28
- 21-22/05/09 Az. ULSS 8 "Come costruire ed implementare un progetto efficace" Regione del Veneto Castelfranco Veneto ECM N 19
- 07/05/2009 ULSS 20 Verona Convegno Nazionale SIAN "dalla ristorazione collettiva alle scelte di salute "n. 4 ECM
- 17.18.19/11/08 corso residenziale Regione Emilia Romagna" la prevenzione dell'obesità" 25 ore ECM.
- 12/05/09 Forum P.A. Ministero della Salute 2009- Guadagnare salute Roma Convegno ROMA esperienze intersettoriali delle comunità locali per guadagnare salute.
- 04/02/2009 La ristorazione collettiva in Italia. -Convegno Pan 2 Associazione G. Rossetti Roma
- Dal14 al 16/09 IZS delle Venezie – Regione del veneto- Corso "L'Audit dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare nelle imprese alimentari e mangimistiche" n. 32 ECM

- Dal 08/10/2009 al 31/11/2009 Regione Veneto ULSS 20 Verona “Dalla Sorveglianza degli Stili di Vita alla Promozione della Salute “n. 22 ECM
- 30/09/2009 al 01/10/2009 Az. ULSS16 – Regione del Veneto “La prevenzione dell’Obesità nella Regione del Veneto” Montegrotto Terme n. 15 ECM **relatore e responsabile scientifico**
- Dal 01 al 23 /10/09 Corso Ministero della Salute Roma “Prevenire le malattie croniche non trasmissibili” Roma n. 40 ECM

#### Anno 2008

- 23.06.08 formazione di primo livello, corso di formazione progetto “Okkic alla salute” organizzato da Istituto Superiore Sanità (CNESPS) ECM 38 (totali)
- 17/18.03.08 corso di formazione per l’avvio del progetto “Okkio alla salute” formazione di primo livello, organizzato da Istituto Superiore Sanità (CNESPS) Roma ECM 38 Vedi sopra
- 01-04 ottobre 2008 43° congresso nazionale SITI “La promozione della salute per lo sviluppo sociale ed economico dell’Italia: il contributo dell’igiene e della sanità pubblica. Bari - ECM n. 15
- 17/18/19 novembre 2008 Regione Emilia Romagna corso di formazione “la prevenzione dell’Obesità” Rimini. Ore totali n.25 ECM 15

#### Anno 2007

- Corso regionale “requisiti e norme tecniche D.L. 26/03/91 su impianti acquedottistici alla luce delle Linee Guida Regionali di cui alla D.G.R. 22.12.04 tenutosi a Treviso ed organizzato da Regione Veneto, Az. ULSS 9 TREVISO. ECM n. 4
- 7.12.2007 Ministero della Salute CCM convegno nazionale SIAN “Il ruolo dei SIAN nella prevenzione dell’Obesità. ECM n. 5
- 06.11.2007 corso regionale “requisiti e norme tecniche D.L. 26/03/91 su impianti acquedottistici alla luce delle Linee Guida Regionali di cui alla D.G.R. 22.12.04 tenutosi a Treviso ed organizzato da Regione Veneto, Az. ULSS 9 TREVISO.
- 21.11.2007 corso regionale “acquisizione criteri e competenze per la valutazione e la gestione del rischio sanitario delle acque destinate al consumo umano” tenutosi a Treviso ed organizzato da Regione Veneto, ULSS 9 Treviso partecipazione a tavola rotonda ECM n. 9
- Corso regionale “requisiti e norme tecniche D.L. 26/03/91 su impianti acquedottistici alla luce delle Linee Guida Regionali di cui alla D.G.R. 22.12.04 tenutosi a Treviso ed organizzato da Regione Veneto. ECM n. 4
- 22.05.07 IZS delle Venezie- corso regionale “Progettazione, implementazione e valutazione dei sistemi di autocontrollo igienico-sanitario nelle imprese alimentari e mangimistiche” S. Bonifacio (Vr) ECM n. 7
- 7.14.21.26/03/2007 Az. ULSS 20 Verona – corso regionale “Guadagnare in salute: stili alimentari e attività fisica. Dalla programmazione alla valutazione. Metodologia ed indicatori di efficacia” Verona 22 ECM
- 14.15.16/10/2007 Ministero della Salute Congresso Nazionale SITI: Il futuro dell’igiene, della medicina preventiva e della sanità pubblica: cambiamenti, priorità, emergenze. Pisa. ECM n.12
- 30.03.07 Az. Ulss 16 Lotta all’obesità ed al sovrappeso: insieme si vince – Padova 4 ecm
- 12.01.07 Regione Emilia Romagna “Dalla sorveglianza nutrizionale agli interventi sulla popolazione in regione Emilia Romagna”



Anno 2006

- 30.11.06; 1.12.06 corso Regione Veneto "formazione per formatori del personale addetto alle cucine ed all'assistenza nelle strutture residenziali extraospedaliere" Vicenza n. 7 ECM
- 3.4/03/06 corso regionale "Primo corso regionale sul counseling per la promozione della corretta nutrizione e dell'attività fisica. Vicenza ECM n.
- 1.3/12/05; 3.4/03/06; 7.8/04/06; 22/23/09/2006 corso Regione Veneto "Il colloquio motivazionale nella consulenza nutrizionale dei servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione Az. ULSS6 di Vicenza n.38 ECM
- Az. ULSS 5 Ovest Vicentino Convegno: "Il pacchetto igiene: un'opportunità e una sfida per una moderna sicurezza alimentare" Valdagno n.2 ECM
- 06.11.2002 Regione del Veneto ULSS5 corso "BLS Basic Life Support" Arzignano Vicenza durata n. 6 or
- 24.11.06 Convegno CCM Ministero della Salute "Servizi di igiene alimenti e nutrizione e strategie di popolazione contro l'obesità". Roma n. 5 ECM
- 27.28.29.30/10/2006 Congresso Nazionale SITI: "La prevenzione per la promozione della salute e l'integrazione dei popoli Catania" N. 13 ECM
- 11.12.13/05/06 Congresso Nazionale: La salute del consumatore tra nutrizione e sicurezza alimentare: attori, obiettivi, strategie Lido di Camaiore n. 10 ECM

Anno 2005

- 20/21/28/ gennaio 2005 Az ULSS 6 Vicenza "1 corso regionale sul Counseling per la promozione della corretta nutrizione e dell'attività fisica " ECM n. 16
- dal 18-5-05 al 26-5-05 Az ULSS 16 Padova corso "La promozione della cultura gestionale informatica nei Servizi veterinario ed Igiene degli Alimenti e della Nutrizione " ECM n. 14
- 8/9.marzo 2005 IZS delle Venezie corso "Teambulding facilitare e gestire gruppi di lavoro" 10 ECM
- 06/07/08/ ottobre2005 XXXIII Congresso Nazionale SINU "Sinergia e attualità in Nutrizione"
- Montesilvano (PE) ECM n. 11
- 26/27.05.2005 AZ. ULSS 18 Rovigo convegno " infezioni gastroenteriche a trasmissione alimentare" ECM n. 4
- 10/14 .11.2005 Az ULSS 4 corso di formazione propedeutico alla formazione degli addetti alla ristorazione scolastica. Ecm N. 8
- 25.11.2005 Az. ULSS 7 corso "Attività di sorveglianza dei SIAN, un percorso condiviso: l'esperienza in Veneto"
- ½/3 dicembre 2005 Az- ULSS 6 Vicenza corso regionale "Motivazione al colloquio relazionale"

Anno 2004

- 10/18/18marzo 2004 Regione del Veneto ULSS20 Verona -17° corso di formazione:" Alimenti OGM: conoscere e comunicare" Verona per 19,30 ore complessive. ECM n. 18
- 20.03.04 Regione del Veneto ULSS16 Padova " Corso teorico di guida sicura" Padova ore n. 5.
- 22/23/24 marzo 2004 Università degli studi di Padova "corso teorico pratico sui rilevamenti degli indici antropometrici " ECM n. 13
- 05/06/novembre 2004 congresso "nutrizione e tumori, prevenzione e stili di vita" Lucca.ECM 8
- 26/11/2004 SINU congresso "Alimentazione e nutrizione- qualità della vita nell'anziano" Milano ECM n. 4

Anno 2003

- febbraio 2003- aprile 2003; Regione del Veneto-Edulife Academy- ULSS5 Ovest Vicentino: corso "Area medica in materia di sicurezza negli ambienti di lavoro" Arzignano
- 16.10.2003 Regione Emilia Romagna –corso di formazione:" La prevenzione nutrizionale in una dimensione di intercultura" Bologna ECM n. 4
- 07.11.03 Azienda ULSS15 convengo "La salute in un bicchiere di latte" Campodarsego PD
- 29.11.2003 Az. ULSS 5 Vicenza "approccio integrato diabetologico medico al paziente diabetico " ECM n. 2
- 16.10.03 la prevenzione nutrizionale in una dimensione d'intercultura. Bologna 11 ecm Università degli Studi di Roma La Sapienza – Convegno "Il Legame refrigerato: nuova frontiera . Innovazione tecnologica nella ristorazione collettiva" Roma. ECM n.6

Anno 2002

- 14.11.02 Regione del Veneto ULSS5 Ovest Vicentino – corso di formazione teorico pratica "BLS – Basic Life Support" Montecchio M. (VI) durata ore 6
- 10.05.2002 Regione del Veneto Convegno " Promozione della salute nella Regione Veneto " Verona
- 21/22/novembre 2002 Regione Veneto "La comunicazione nel campo delle vaccinazioni" Venezia ECM n. 10
- 15.11.02 Corso di formazione per formatori: miglioramento della qualità nella ristorazione scolastica Padova.
- 17.20.04.02 Congresso nazionale L'Obesità Veronal
- 10.12/10/02 SINU Convegno "Nutrizione: dai bisogni alle risposte "Salsomaggiore Terme ECM n. 11
- 10.11.12/05/02 Az. ULSS 20 "Lifestyle e salute" Verona
- 8.03.02 Az. ULSS 6 "nutrizione nel terzo millennio" Vicenza

Anno 2001

- 19.20.21settembre 2001 Scuola Superiore di Educazione Pubblica: Corso informazione igienico nutrizionale e controllo alimentare. Roma
- 08.03.2001 Regione del Veneto Azienda ULSS 8 "O.G.M. Organismi geneticamente modificati"
- Aprile 2000/marzo 2001 Corso annuale di formazione . "Elementi di statistica ed epidemiologia per la sorveglianza in Sanità Pubblica" Direzione Regionale per la Prevenzione – Università degli Studi di Verona
- 8.05.2001 Regione del Veneto Tavola Rotonda "Sicurezza alimentare:"l'Attività dei laboratori ufficiali nel controllo degli alimenti "
- 25.05.2001 Regione del Veneto Corso di formazione "Elementi di statistica ed Epidemiologia per la Sorveglianza in Sanità Pubblica
- 14-15 novembre 2001 Regione del Veneto Corso di formazione per formatori . Progetto "Miglioramento della qualità nella ristorazione scolastica"Padova

Anno 2000

- 1.2/06/00 Corso: le basi epidemiologiche per la programmazione in sanità pubblica Direzione regionale per la prevenzione (VE)
- Aprile 2000/marzo 2001 Corso annuale di formazione . "Elementi di statistica ed epidemiologia per la sorveglianza in Sanità Pubblica" Direzione Regionale per la Prevenzione – Università degli Studi di Verona
- 23/11/2000 Regione del Veneto ULSS 5 corso di formazione ed aggiornamento per il personale socio-sanitario coinvolto quotidianamente con persone di culture diverse. O.C. Montecchio Maggiore 29/11/2000 al 11/12/2000 CISEL Corso: Le autorizzazioni sanitarie per la vendita dei prodotti alimentari
- 17/18 maggio 2000 Università di Padova Corso di introduzione agli screening per medici e biologi. Centro Oncologico Regionale. Padova

Anno 1999

- 25.10.99 21.09.99 Regione del Veneto ULSS5-Ovest Vicentino- Corso: qualità e sistema qualità nel Dipartimento di Prevenzione ( n. 3 incontri ) O.C. Montecchio Maggiore
- 23.11.1999 Regione del Veneto ULSS 5 "Ovest Vicentino" – Un dipartimento di prevenzione al primo traguardo di qualità. Dalla certificazione ISO 9001 a... " Montecchio maggiore
- 27.05.99 Sodexho. Convegno Internazionale "La ristorazione scolastica nell' Europa che cambia" Milano
- 25.02 e 2.09.1999 Regione del Veneto ULSS5 Ovest Vicentino- Corso "Qualità e Sistema Qualità nel dipartimento di prevenzione"
- 09.10.07.99 Centro Medicina dello sport : convegno nazionale Alimentazione e termalismo Abano Terme

Anno 1998

- 25 – 27 marzo 1998 Corso di formazione nell'ambito della Conferenza Internazionale " Mobilità e salute : dalla migrazione degli ominidi al turismo di massa: Malattie sessualmente trasmesse e medicina della migrazione" WHO and Touriste health centre
- 27.03.98 Convegno "Qualità di vita nei trapianti d'organo" Università degli Studi di Padova

Anno 1997

- 6.06.97 Regione Veneto Dipartimento Igiene Pubblica Padova: "La meningoencefalite trasmessa da zecche"
- 14.10.97 Giornata europea sull'obesità Abano terme
- 16.11.97 Università degli Studi di Padova "Salmonellosi vecchi e nuovi volti di un' ecoesperienza" Ist. Igiene di Padova
- 06.05.97 Conferenza Nazionale- Università degli Studi di Bologna. "Criteri di valutazione dello stato igienico sanitario degli alimenti: limiti microbiologici, valutazioni analitiche e loro interpretazioni." Bologna
- 05.04.97 La qualità dell'alimentazione ospedaliera Padova – Università degli Studi di Padova
- 27.09.97 Le neutropenie di interesse oncologico ed oncoematologico ROCHE. Padova

Anno 1996

- 6.8 novembre 1996 2° corso di aggiornamento in microbiologia clinica " Problemi di microbiologia clinica nelle infezioni opportunistiche
- 30.10.96 e 1.11.96 Corso residenziale " Antibiogramma ed antibiotico terapia : la qualità dell'informazione Castelfranco Veneto.
- 10.13.10.96 Alimenti Nutrizione e cosmesi Grado
- 4/5/10.96 IV congresso nazionale SIAD il rapporto medico-adolescente Cittadella
- 25 10.96 La ristorazione collettiva. Aspetti nutrizionali SITI Udine

1995

- 24 marzo, 12 maggio, 2 giugno, 27 ottobre, 17 novembre 1995 Corso di aggiornamento in microbiologia . Castelfranco Veneto
- 28.09.95 Comitato per lo studio di micologia (ass. microbiologi italiani) "il monitoraggio della terapia antifungina" Castelfranco Veneto
- 25/26/05/95 Soc. It. Med. Lab. "Patologia clinica dell'emuntorio renale" Vicenza

1992

- 27/28/11 1992 92 Università degli Studi di Padova Convegno "dietologia e dietoterapia sul territorio"
- 22/23/05/92 Università degli Studi di Padova Convegno " nutrizione clinica"

Partecipazione convegni organizzati da privati

08-09 novembre 2013 XV Convegno Nazionale ANSISA "Stili Alimentari e Rischio di Malattia" ECM n. 9  
12/13/10/2012 XCIV Congresso Nazionale ANSISA "Alimentazione tra causa.cura e malattia" Trento ECM n. 9  
01-04 ottobre 2008 43° congresso nazionale SITI "La promozione della salute per lo sviluppo sociale ed economico dell'Italia: il contributo dell'igiene e della sanità pubblica. Bari - ECM n. 15  
14.15.16/10/2007 Ministero della Salute Congresso Nazionale SITI: Il futuro dell'igiene, della medicina preventiva e della sanità pubblica: cambiamenti, priorità, emergenze. ECM n.12  
2.27.28.29.30/ottobre2006 Congresso Nazionale SITI: La prevenzione per la promozione della salute e l'integrazione dei popoli Catania ECM n. 13  
06/07/08/ ottobre2005 XXXIII Congresso Nazionale SINU "Sinergia e attualità in Nutrizione" Montesilvano (PE) ECM n. 11  
26/11/2004 SINU congresso "Alimentazione e nutrizione- qualità della vita nell'anziano" Milano ECM n. 4  
09.05.2003 Università degli Studi di Roma –SITI– convegno "" Il Legame refrigerato: nuova frontiera Innovazione tecnologica della ristorazione collettiva " Roma  
08.03.2002 Associazione Italiana Dietetica e Nutrizione Clinica- convegno "Nutrizione nel terzo millennio: la sicurezza reale e quella percepita 1° caso della carne bovina" Vicenza  
17.05.02 Chiarini & Associati Corso "Il manuale di gestione della Qualità e le procedure secondo ISO 9001:2000" BOLOGNA  
10.12/10/02 SINU Convegno "Nutrizione: dai bisogni alle risposte "Salsomaggiore Terme ECM n. 11  
19/20/21/092001 Scuola Superiore dell'Amministrazione Pubblica e degli Enti Locali- Corso "Informazioni Igienico nutrizionali e controllo alimentari". Tot. Ore 16,30.  
29/11/2000 al 11/12/2000 CISEL Corso: Le autorizzazioni sanitarie per la vendita dei prodotti alimentari  
27/05/1999 SODEXHO Milano Convegno Internazionale "La ristorazione scolastica nell'Europa che cambia"  
09/10/07/1999 Centro Medicina dello Sport " Convegno Alimentazione Termalismo e attività fisica"  
25 – 27 marzo 1998 Corso di formazione nell'ambito della Conferenza Internazionale " Mobilità e salute : dalla migrazione degli ominidi al turismo di massa: Malattie sessualmente trasmesse e medicina della migrazione" WHO and Touriste health centre  
27.09.97 convegno Le neutropenie di interesse oncologico ed oncoematologico ROCHE. Padova  
10.13.10.96 Alimenti Nutrizione e cosmesi Grado  
4/5/10.96 IV congresso nazionale SIAD il rapporto medico-adolescente Cittadella  
30.10.96 e 1.11.96 Società Italiana Medicina di Laboratorio –Corso residenziale " Antibiogramma ed antibiotico terapia : la qualità dell'informazione Castelfranco Veneto.  
25 10.96 La ristorazione collettiva. Aspetti nutrizionali SITI Udine  
6.8 novembre 1996 20° corso di aggiornamento in microbiologia clinica " Problemi di microbiologia clinica nelle infezioni opportunistiche  
28.09.95 giornata di studio del Comitato per lo studio di micologia (ass. microbiologi italiani) "il monitoraggio della terapia antifungina" Castelfranco Veneto  
25/26/05/95 Soc. It. Med. Lab. "Patologia clinica dell'emuntorio renale" Vicenza

---

Pubblicazioni  
Autore di numerose  
pubblicazioni  
scientifiche

tutte le pubblicazioni di “OKkio alla salute” sono visionabili anche dal sito epicentro

**anno 2020**

1. Promoting health and preventing non-communicable diseases: evaluation of the adherence of the Italian population to the Mediterranean Diet by using the PREDIMED questionnaire

Author: S. Tessari<sup>1</sup>, M. Casazza<sup>1</sup>, G. De Boni<sup>1</sup>, C. Bertonecello<sup>2</sup>, M. Fonzo<sup>2</sup>, M. Di Pieri<sup>3</sup>, F. Russo<sup>3</sup>

Ann Ig 2020 Dec 4. doi:10.7416/ai.2020.2393. Online ahead of print.

**Anno 2019**

1. Impariamo di gusto. Tessari Stefania et al.... edito da Confartigianato di Padova anno 2018 LIBRETTO

**Anno 2018**

2. “Efficacy of educational intervention to improve awareness of the importance of iodine, use of iodized salt, and dietary iodine intake in north-eastern Italian schoolchildren”

Author: Sara Watutantrige-Fernando, al....The Food Hygiene and Nutrition Services: Stefania Tessari al., Caterina Mian Nutrition 53 – 2018 134-139 PUBBLICAZIONE

**Journal Metrics**

CiteScore: 3.29 **i**

Impact Factor: 3.734 **i**

5-Year Impact Factor: 3.654 **i**

Source Normalized Impact per Paper (SNIP): 1.218 **i**

SCImago Journal Rank (SJR): 1.300

3. Impariamo di gusto. Tessari Stefania et al.... edito da Confartigianato di Padova anno 2018 LIBRETTO

**Anno 2017**

1. Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica .Piano Regionale Prevenzione 2014 2018 Regione del Veneto. S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione 4 edizione. Agosto 2018. A cura di: Tessari Stefania et al...
2. Impariamo di gusto. Tessari Stefania et al.... Editto da Confartigianato di Padova anno 2017

3. Okkio alla salute. Risultati dell'indagine 2016 Regione Veneto. Dic. Autori: Stefania Tessari et al.

Anno 2016

4. progettazione e valutazione di un programma di promozione della salute con i servizi educativi. S. Tessari\*, R. Sciarrone\*, M. Casazza\*, A. Grassetto\*\*, R. Valentini\*\*, V. Ferraresi\*\*\*, C. Vangelisti\*\*\*\*  
\*Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda ULSS 16 Padova  
\*\*DIMED Dipartimento di Medicina Università di Padova  
\*\*\*Università degli Studi di Milano  
\*\*\*\*SPES Servizi alla Persona Educativi e Sociali  
Adi Magazine – rivista scientifica dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica . n. 3 settembre 2016
5. Noventa si movimenta e si Alimenta S. Tessari\*, I. Simoncello\*, M. Casazza\*, R. Valentini\*\*, V. Ferraresi\*\*\*, C. Vangelisti\*\*\*\*  
\*Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda ULSS 16 Padova  
\*\*\*Università degli Studi di Milano  
\*\*\*\*SPES Servizi alla Persona Educativi e Sociali  
Adi Magazine – rivista scientifica dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica . n. 3 settembre 2016
6. “Dammi 5” Programma di promozione della salute della regione Veneto, l'esperienza dell'ULSS 16 di Padova  
E. Manzan<sup>1</sup>, C. Vangelisti<sup>2</sup>, V. Ferraresi<sup>3</sup>, M. Casazza<sup>4</sup>, S. Tessari<sup>4</sup>  
Università degli Studi di Padova; <sup>2</sup>SPES Servizi alla Persona Educativi e Sociali; <sup>3</sup>Università degli Studi di Milano, <sup>4</sup>Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda ULSS 6 Euganea  
29° congresso nazionale ANDID Bologna 12-13 maggio 2017  
ANDID Notizie – rivista scientifica dell'Associazione Nazionale Dietisti quarto bimestre 2017

Anno 2015

7. Cavolo che mela! Nutrire il corpo, il cuore, la mente. Sportello di consulenza nutrizionale. A cura di: Stefania Tessari, Alberta Grassetto et al. Maggio 2015
8. Cavolo che mela! Sessione poster X convegno nazionale 25/27 giugno 2015
9. OKKIO alla salute risultati dell'indagine 2014 – pubblicazione della Regione Veneto; Autori Stefania Tessari, R. Galesso, et al. Cartacea e [www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/pdf/veneto\\_corretto](http://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/pdf/veneto_corretto)
10. Una fiaba da mangiare Impariamo di gusto! Ed. 2015 autori: S. tessari, M. Casazza, C. Vangelisti

Anno 2014

11. Sushi e sashimi – Rischi igienico-sanitari e informazione – I risultati di un'indagine condotta in esercizi di preparazione e vendita. A cura di: Stefania Tessari, Raffaele Altrui, Giampaolo Colavita, Valerio Giaccone, Agostino Messineo.  
Alimenti & Bevande Anno XVI – 5 giugno 2014.

12. Una fiaba da mangiare Impariamo di gusto! Ed. 2014 autori: S. tessari, M. Casazza, et al...

Anno 2013

13. Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica .  
Piano triennale Sicurezza Alimentare e Sanità Animale Regione Veneto-2008-2010 Area Tematica 6 Sicurezza Nutrizionale". S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione delle Aziende U.L.S.S. del Veneto terza edizione. Ottobre 2013. A cura di: Tessari Stefania Bernardi A.M., Buzzaccaro E, Caregaro L. Chiese S. Cibin M., Cortese L. Costa F. De Paoli N., Drighetto B, Friso M., Galesso R., Paccagnella A., Pallini P., Rebesa F., Ronzani G., Scremin S., Spinella P., Troncon M.L., Vanzo angiola. Senesi Guido.
14. Linee di Indirizzo per la Ristorazione nelle strutture assistenziali extra ospedaliere.  
Piano triennale Sicurezza Alimentare e Sanità Animale Regione Veneto-2008-2010 Area Tematica 6 Sicurezza Nutrizionale". S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione delle Aziende U.L.S.S. del Veneto- Ottobre 2013. A cura di: Tessari Stefania, Chiese Saverio, Chioffi Linda, Cibin Monica, Cora Oscar, Cortese Lucia, Costa Fiorella, Galesso Riccardo, Gambalunga AnnaRita, Pallini Paolo, Rebuffi Stefania, Troncon Maria Luigia, Turcato Patrizia, Vanzo Angiola, Zago Fiorella.

Anno 2012

- Studio pilota multicentrico caso-controllo per la verifica di efficacia di un metodo per l'educazione e promozione di uno stile di vita attivo in età scolare.  
[www.venetonutrizione.it](http://www.venetonutrizione.it)
15. Sistema di allerta, notifiche, rischi e punti critici, un'analisi dei dati a livello nazionale e regionale 2010 . Alimenti e bevande Anno XIV – 7/8 – Lug-Ago 2012. Agostino Messineo, Maria Letizia Curcio, Stefania Tessari, Francesca De Pasquale, Emanuele Mingardo.
16. Impariamo di gusto. Tessari Stefania (a), Casazza Marina (b), Vangelisti Carlotta (c) Abstract book: Scardetta P, Lana S, Cattaneo C, De Mei B, Giovannelli I (Ed.). Il Manifestazione Nazionale del Programma Guadagnare Salute. Le sfide della promozione della salute. Dalla sorveglianza agli interventi sul territorio 2012 (ISTISAN Congressi 12/C4).
17. La ristorazione collettiva sociale. Chiese Saverio (a), Vanzo Angiola (b), Chiese Saverio (a), Cora Oscar (c), Stano Antonio (d), Tessari Stefania (e), Chioffi Linda (f), Galesso Riccardo (g). Il Manifestazione Nazionale del Programma Guadagnare Salute. Le sfide della promozione della salute. Dalla sorveglianza agli interventi sul territorio 2012 (ISTISAN Congressi 12/C4).
18. Frutta a scuola e in famiglia. Per vincere in salute. Anno 2010/2011. Tessari Stefania (a), Casazza Marina (b). Il Manifestazione Nazionale

del Programma Guadagnare Salute. Le sfide della promozione della salute. Dalla sorveglianza agli interventi sul territorio 2012 (ISTISAN Congressi 12/C4).

19. Motivare in rete: counseling motivazionale e valutazione della motivazione al cambiamento verso abitudini alimentari corrette ed uno stile di vita attivo. Chiese Saverio (a), Vanzo Angiola (b), Chiese Saverio (a), Cora Oscar (c), Stano Antonio (d), Tessari Stefania (e), Chioffi Linda (f), Galesso Riccardo (g)
20. Il Manifestazione Nazionale del Programma Guadagnare Salute. Le sfide della promozione della salute. Dalla sorveglianza agli interventi sul territorio 2012 (ISTISAN Congressi 12/C4).
21. OKKIO alla salute risultati dell'indagine 2012 – pubblicazione della Regione Veneto; Autori Stefania Tessari, R. Galesso, O. Cora, A. Vanzo C. Verzelletti Cartacea e [www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/pdf/veneto\\_corretto](http://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/pdf/veneto_corretto)
22. Efficacia di un “metodo per l'educazione e la promozione dello stile di vita attivo nell'età scolare” A cura di: S. Tessari\*, A. Vanzo\*\*, B. Drighetto°, R. Galesso\*\*\*, M. Casazza°.Sito: [www.venetonutrizione.it](http://www.venetonutrizione.it)
23. Impariamo di gusto. Tessari Stefania, Casazza Marina, Marilisa Maniero, Vangelisti Carlotta. Edito da CCAA di Padova anno 2012

#### Anno 2011

24. Prevenzione e trattamento dell'obesità in età pediatrica: indicazioni internazionali ed europee. S Tessari, M. Casazza, B. Drighetto; A. Messineo  
<http://www.aslromah.it/operatori/dipartimenti/prevenzione/documenti/SIAN%20RICERCHE/pubblicazione%2020%2006%2011.pdf>
25. Quaderni di medicina ed igiene del lavoro Volume 3: “Sicurezza alimentare” autori S. Tessari, A. Messineo, P. Abetti, A. Bossi, ML. Curcio . Società editrice Universo SEI anno 2011
26. Impariamo di gusto. Tessari Stefania, Frigo. Edito da CCAA di Padova anno 2011

#### Anno 2010

27. Okkio alla salute-risultati dell'indagine 2010-Macroarea Azienda ULSS 15 Cittadella-Camposampiero Azienda ULSS 16 Padova. L. Cortese, G.Gesuato, G. Juliano, Stefania Tessari, M. Casazza, b. Drighetto.copia cartacea e [http://www.ulss16.padova.it/all/Okkio\\_alla\\_salute\\_macroare.pdf](http://www.ulss16.padova.it/all/Okkio_alla_salute_macroare.pdf)
28. Okkio alla salute-risultati dell'indagine 2010-Regione Veneto. Stefania Tessari, Riccardo Galesso, Angiola Vanzo, Oscar Cora cartacea e [www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/pdf/veneto\\_corretto\\_ONLINE%20.pdf](http://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/pdf/veneto_corretto_ONLINE%20.pdf)
29. Impariamo di gusto. Tessari Stefania, Frigo. Edito da CCAA di Padova anno 2010



30. "Progetto frutta a scuola ed in famiglia per vincere in salute"- Prevento Regione del Veneto numero 16 – Marzo 2010 pag. 15

Anno 2009

31. Impariamo di gusto. Tessari Stefania, Frigo. Edito da CCAA di Padova anno 2009
32. Qualità e igiene nelle mense scolastiche. Analisi, punti di forza e criticità. I risultati dell'indagine. Stefania Tessari, Eliana Dondolato, Agostino Messineo. Alimenti e Bevande, anno XI 6, giugno 2009
33. Frutta a scuola ed in famiglia, per vincere in salute. Risultati di un anno di lavoro. Stefania Tessari, Drighetto B., Di Marino L. Atti Convegno "Guadagnare salute: I progressi delle Aziende Sanitarie per la salute in Italia." 24-25 settembre 2009. Castel'Sant'Elmo Napoli
34. Una fiaba da mangiare. Stefania Tessari, E. Trevisan, A. Borin. Atti Convegno "Guadagnare salute: I progressi delle Aziende Sanitarie per la salute in Italia." 24-25 settembre 2009. Castel'Sant'Elmo Napoli
35. Sistema rapido d'allerta per gli alimenti destinati al consumo umano. Indagine della sua efficienza nel territorio dell'Azienda ULSS 16- Padova. Stefania Tessari, Emanuele Mingardo. Progress in Nutrition Volume 11, numero 4/2009.
36. Frutta a scuola ed in famiglia, per vincere in salute\_ menzione speciale a Forum P.A. Formez anno 2009 (12 maggio 09) come buona pratica di prevenzione.
37. Il rapporto sui sistemi di allerta come indicatore di obiettivi per i servizi di prevenzione. Agostino MESSINEO, Paola ABETTI, Stefania TESSARI. [www.aslromah.it/operatori/dipartimenti/prevenzione/.../allerta%20def.pdf](http://www.aslromah.it/operatori/dipartimenti/prevenzione/.../allerta%20def.pdf)

Anno 2008

38. Documento di aggiornamento recepito con Decreto del Dirigente della Direzione Prevenzione n. 475 del 25.10.08: Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica. Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica .Piano Regionale Veneto- 2005-2007 Area Tematica 2 Nutrizione". S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione delle Aziende U.L.S.S. del Veneto 2° edizione. Ottobre 2008. A cura di: Tessari Stefania, Chiese S. Cibir M., Cortese L. Costa F. De Paoli N., Friso M., Galesso R., Pallini P., Rebesan F., Scremin S., Troncon M.L., Vanzo angiola, Vio P.
39. Linee di Indirizzo per la Ristorazione nelle strutture assistenziali extra ospedaliere. Piano Regionale Veneto- 2005-2007 Area Tematica 2 Nutrizione". S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione delle Aziende U.L.S.S. del Veneto 2° edizione. Ottobre 2008. A cura di: Tessari Stefania, Chiese Saverio, Chioffi Linda, Cibir Monica, Cora

Oscar, Cortese Lucia, Costa Fiorella, Galesso Riccardo, Gambalunga AnnaRita, Pallini Paolo, Rebuffi Stefania, Troncon Maria Luigia, Turcato Patrizia, Vanzo Angiola, Zago Fiorella.

40. "indagine epidemiologica nella popolazione ultrasessantacinquenne , residente nel territorio ULSS16" – Padova Sciarrone R., Tessari S., Elia M.. Progress in nutrition Vol.10, N. 1,18-21,2008
41. "tossinfezioni sottocontrollo. L'importanza della formazione » Sciarrone R., Tessari S., Elia M., Canizzo E., Messineo A.- Alimenti e bevande, anno X 3 marzo 2008
42. "Progetto WiWi la colazione nell'ulSS 16 padova" 43° congresso nazionale SITI ¼ ottobre 2008. Comunicazione. Sciarrone R., Tessari S., Elia M
43. trend delle tossinfezioni alimentari nell'ambito del territorio ULSS 16 Padova dal 1994 al 2006. 43° congresso nazionale SITI ¼ ottobre 2008. Poster. Sciarrone R., Tessari S., Elia M
44. Il sistema di qualità all'interno di un SIAN. 43° congresso nazionale SITI ¼ ottobre 2008. Poster. Sciarrone R., Tessari S., Elia M.
45. "La prima colazione a scuola ULSS 16 Padova.". autori Sciarrone R. Tessari S. atti convegno Bussolengo 25.11.2008 "Promozione di stili di vita sani. Buone pratiche dei servizi dei Dipartimenti di Prevenzione della regione del Veneto Az. ULSS 22
46. Okkio alla salute-risultati dell'indagine 2008-Regione Veneto. Riccardo Galesso, Cristina Serra, Stefania Tessari, Oscar Cora. Pubbl. cartacea [www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/pdf/veneto\\_corretto\\_ONLINE%20.pdf](http://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/pdf/veneto_corretto_ONLINE%20.pdf)
47. Sovrappeso ed obesità infantile. Dati di prevalenza dalla rete di Sorveglianza Nutrizionale dei SIAN, Veneto 2004-2008. Oscar Cora<sup>1</sup>, Linda Chioffi<sup>2</sup>, Riccardo Galesso<sup>3</sup>, Stefania Tessari<sup>4</sup>, Piero Vio<sup>3</sup>; 1SIAN Azienda ULSS 1 – 2SIAN Azienda ULSS 20-3UP SAIA Regione Veneto – 4SIAN Azienda ULSS 16 Estratto da IES, Bollettino informativo del Sistema Epidemiologico Regionale del Veneto – n.4, dicembre 2008 pp.5-8
48. Okkio alla Salute- risultati preliminari della Regione Veneto, promozione della salute e della crescita sana nei bambini della scuola primaria. R. Galesso, O.Cora, C. Mantovani, C. Serra, S. Tessari, L. Chioffi, E. Tamang, P. Ceola, P. Vio. Poster expo scuola 2008

#### Anno 2007

49. "Tossinfezioni alimentari addio. È arrivato il cook and chill" Sciarrone R., Messineo A., Tessari S., Elia M. Alimenti & bevande, n°6 -2007
50. Il sistema di allerta degli alimenti. Strutture, compiti e Linee guida. Messineo A., Abetti P., Tessari S. Alimenti & bevande, n°10 -2007
51. Il testo unico a raggi x A. Messineo Tessari S. Ambiente e sicurezza sul

lavoro 11-2007

52. indagine epidemiologica relativa a diete speciali su bambini delle scuole del comune di Padova negli anni scolastici 2001-2006 Sciarrone R., Tessari S., Elia M.. Progress in nutrition fascicolo 3 2007 ; vol. 9
53. Strategie educative: importanza del ruolo degli operatori del food comunicazione orale Convegno Nazionale CCM roma 5/6 novembre 2007
54. progetto La frutta a scuola Sciarrone R., Tessari S. Elia M. poster Convegno Nazionale SINU pisa ottobre 2007
55. indagine relativa alla richiesta di diete speciali nella ristorazione scolastica poster Convegno Nazionale CCM roma 5/6 novembre 2007
56. a situazione nutrizionale degli anziani. Sinergie con i medici di base poster Convegno Nazionale CCM roma 5/6 novembre 2007
57. educazione nutrizionale agli operatori food – 3 volumi pubblicazione di Az. ULSS 16 Padova e CCIAA di Padova Autori Sciarrone R. Tessari S. Masiero D. anno 2007
58. vuoi bene a te stesso? Pubblicazione di Az. ULSS 16 Padova e CCIAA di Padova Autori Sciarrone R. Tessari S. Masiero D. anno 2007

Anno 2006

59. "Un diverso approccio per l'educazione alimentare ai bambini." Sciarrone R., Tessari S., III Congresso nazionale "la salute dei consumatori tra nutrizione e sicurezza alimentare. Attori, obiettivi, strategie" 11-13 maggio 2006. Lido di Camaiore (Lu)
60. "Indagine epidemiologica sullo stato di nutrizione ed abitudini alimentari di un campione statisticamente significativo della popolazione over 65, residente nella Regione Veneto ULSS 16- Padova." Sciarrone R., Tessari S., Masiero D., Canizzo E.. III Congresso nazionale La salute dei consumatori tra nutrizione e sicurezza alimentare. Attori, obiettivi, strategie" 11-13 maggio 2006. Lido di Camaiore (Lu)
61. "Un progetto originale: educazione nutrizionale agli operatori dei food." Comunicazione orale Sciarrone R., Tessari S., D. Masiero. III Congresso nazionale 1° salute dei consumatori tra nutrizione e sicurezza alimentare. Attori, obiettivi, strategie" 11-13 maggio 2006. Lido di Camaiore (Lu)
62. Un progetto originale : Educazione Nutrizionale agli operatori dei food. Dati preliminari. Sciarrone R., Tessari S.. Rivista scientifica della Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica :ADI magazine. Vol X n.2 Nuova serie giugno 06

63. indagine epidemiologica relativa a diete speciali di bambini delle scuole del comune di Padova negli anni scolastici 2001-2006” comunicazione orale Sciarrone R., Tessari S., Elia M.. 42° Congresso Nazionale Sitl 27-30 ottobre 2006 Catania
64. la ristorazione in emergenza” comunicazione orale Sciarrone R., Tessari S., Grasso C :.. 42° Congresso Nazionale Sitl 27-30 ottobre 2006 Catania
65. “indagine epidemiologica sullo stato di nutrizione e sulle abitudini alimentari della popolazione over 65 nella ULSS 16 Padova” comunicazione orale Sciarrone R., Tessari S., Elia M., Canizzo E., Masiero D.. 42° Congresso Nazionale Sitl 27-30 ottobre 2006 Catania
66. La frutta a scuola: porte aperte al mercato” Sciarrone R., Tessari S. Poster Convegno CCM-Ministero della Salute Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione e strategie di popolazione contro l’obesità- 24 novembre 2006 Roma
67. Educazione nutrizionale agli operatori food” Sciarrone R., Tessari S.. Poster Convegno CCM-Ministero della Salute Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione e strategie di popolazione contro l’obesità- 24 novembre 2006 Roma
68. Sicurezza alimentare negli over 65” Sciarrone R., Tessari S.. Poster Convegno CCM-Ministero della Salute Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione e strategie di popolazione contro l’obesità- 24 novembre 2006 Roma
69. Mangiamo insieme correttamente e in allegria” Sciarrone R., Tessari S.. Poster Convegno CCM-Ministero della Salute Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione e strategie di popolazione contro l’obesità- 24 novembre 2006 Roma

Anno 2005

70. “Indagine epidemiologica sullo stato di nutrizione e abitudini alimentari di un campione statisticamente significativo della popolazione over 65, residente nella Regione Veneto ULSS16 Padova” Sciarrone R., Tessari S., Cannizzo E., Masiero D.. XXXIII Convegno nazionale SINU 6/8.10.2005 Pescara
71. “Stato di nutrizione di un campione statisticamente significativo della popolazione in età scolare nell’ULSS 16 Padova. Sciarrone R., Tessari S., Grasso C.. XXXIII Convegno nazionale SINU 18.10.05 Pescara
72. “Tendenze alimentari: stile nutritivo sempre più scorretto. Sciarrone R., Tessari S. Poloni F., Manarin C.. Rivista scientifica della Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica :ADI magazine. Vol 9 n.2 giugno 05

Anno 2004

73. " Progetto sperimentale: Cook and Chill in un gruppo di anziani"  
Sciarrone R., Tessari S., Bozzolan C., XXXII Milano Convegno nazionale  
SINU 26.11.04
74. "Educare per prevenire:la frutta a scuola ; porte aperte al mercato"  
Sciarrone R Tessari S.. L' Igiene Moderna (2004):122,313-326
75. Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella  
ristorazione scolastica..Piano Regionale Veneto- 2002-2004 gruppo 8  
Nutrizione". S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione delle  
Aziende U.L.S.S. del Veneto Gennaio 2004. A cura di: Tessari Stefania.  
Chiese S. Cibin M.,Cortese L. Costa F. Mazzer R., Galessio R. et al. B.U.R.  
della Regione Veneto n. 30 del 12.03.04 con con Decreto dei Dirigente  
della Direzione Prevenzione n. 517 del 30.12.03

Anno 2003

76. "manifestazioni temporanee. Un sistema HACCP."Tessari S. Pacini P.  
convegno SITI Il legame refrigerato. Nuova frontiera nella ristorazione.  
Roma 9.05.03 (Annali di Igiene Moderna)

Anno 2002

77. Prevenzione Nutrizionale nella scuola. Indagine sulle abitudini  
alimentari e sullo stato di nutrizione dei bambini frequentanti le scuole  
elementari della provincia di Vicenza . Tessari S. Pacini P. Marin V.,  
Moretti G. Verona 10.05.02 Congresso della Regione Veneto Lifestyle  
e salute
78. Una ricerca sulle abitudini alimentari dei bambini dell'ULSS 5 Ovest  
vicentino Tessari S. Pacini P. Marin V., Moretti G. Congresso nazionale  
SINU Salsomaggiore Terme 10-12 ottobre 2002
79. Indagine epidemiologica sulle abitudini alimentari e sullo stato di  
nutrizione di una popolazione in età scolare del vicentino. Tessari S.  
Pacini P. Marin V., Moretti G. 17/20.04.02 Verona – 1° Congresso  
Nazionale Società Italiana Obesità.

Anno 2001

80. Valutazione dello stato di nutrizione di una popolazione in età scolare  
del vicentino. L'Igiene Moderna (2001):116,295-307. Tessari S. Pacini P.  
Marin V., Moretti G. Menti M.

Anno 1998

81. Salmonelle nelle acque superficiali-studio sul territorio urbano di  
Padova – Marin V., Moretti G., Pasqualotto M.G., Tessari S., Puricelli P.,  
Ravazzolo E., ARS n. 63 settembre/ottobre 1998

Anno 1997

82. Analisi dei consumi alimentari in un gruppo di adulti – rivista Difesa  
Sociale n. 4-1997 Ist. It. Di Medicina Sociale . Marin V., Ghio L.,  
Pasqualotto M.G., Tessari S., Moretti G.
83. Polimorfismo del DNA in ceppi di MAC esaminati mediante PFGE.  
Grossato A., Tessari S., Cattai M. Congresso Nazionale Società Italiana di  
Microbiologia ; Baveno 24-27.09.97

Anno 1996

84. Caratteristiche igieniche di un servizio di ristorazione. Marin V., Moretti

G., Pasqualotto M.G., Tessari S., Ravazzolo E.. IX congresso internazionale Alimenti Nutrizione e cosmetici: problematiche scientifiche e prospettive professionali

85. Abitudini e opinioni in campo alimentare in studenti delle scuole medie superiori della provincia di Treviso. Marin V., Moretti G., Puricelli P., Tessari S.. IV congresso nazionale SIAAd cittadella \_il rapporto medico adolescente coping e counselling con l'adolescente

Tesi di laurea

1. Attività di Prevenzione e promozione della salute: analisi del programma "Noventa si movimenta e si alimenta" Università degli Studi di Padova, Facoltà di Medicina e chirurgia, Laurea in dietistica. Relatore: R. Valentini correlatore: Dott. Stefania Tessari, M. Casazza . Candidato: Deborah Bertoldi aa. 2016/17
2. "Dammi 5" Programma di promozione della salute della regione Veneto, l'esperienza dell'ULSS 16 di Padova. Università degli Studi di Padova, Facoltà di Medicina e chirurgia, Laurea in dietistica. Relatore: R. Valentini correlatore: Dott. Stefania Tessari, M. Casazza . Candidato: Erica Manzan aa. 2015/16
3. "Cucina Kasher: cibo per il corpo e l'anima" anno accademico 2014/15. Università degli Studi di Padova, Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente, Corso di laurea triennale in Scienze della gastronomia e della ristorazione. Tesi di laurea, Relatore Prof. P. Scarpi, Correlatore Dott. Stefania Tessari. Laureanda Alessandra Gobbi
4. Valutazione dell'esposizione a rischio sanitario da consumo di preparazioni a base di pesce crudo. Università degli studi del Molise. Dipartimento di Medicina e di scienze della salute. Corso di laurea in scienze delle professioni sanitarie e della prevenzione. Candidato R. Altrui a.a. 2012/2013 Relatore: Prof. G. Colavita. Corr. Prof. V. Giaccone e dr. S. Tessari
5. Studio pilota multicentrico caso-controllo di verifica di un metodo per l'educazione alimentare e la promozione dello stile di vita attivo nell'età scolare. Anno accademico 2010/11. Università degli Studi di Padova, Facoltà di Medicina e chirurgia, Laurea in dietistica. Relatore: Susin E. correlatore: Dott. Stefania Tessari. Candidato: Drigetto Barbara
6. "Sistema Rapido d'allerta per gli alimenti destinati al consumo umano. Indagine sull'attività del servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione del territorio dell'azienda ULSS 16 Padova dall'anno 2004 al 2008. Università degli Studi di Padova, Facoltà di Medicina e chirurgia, Corso di laurea triennale in tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro Tesi di laurea, Relatore Prof. Giorgio Moretti, Correlatore Dott. Stefania Tessari. Laureando Emanuele Mingardo. Aa. 2006/2007
7. "Valutazione delle tossinfezioni alimentari avvenute nel territorio dell'azienda ULSS16 Padova dal 1994 al 2008. Università degli Studi di Padova, Facoltà di Medicina e chirurgia, Corso di laurea triennale in tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro Tesi di laurea, Relatore Prof. Giorgio Moretti, Correlatore Dott. Stefania Tessari. Laureanda Roberta Aldighieri. Aa. 2006/2007
8. "La ristorazione scolastica nel territorio dell'Azienda ULSS 16 "Padova"- Un progetto di valutazione della sicurezza alimentare: aspetti igienico sanitari e qualità nutrizionale anno 2007. Università degli Studi di Padova, Facoltà di Medicina e chirurgia, Corso di laurea triennale in tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro Tesi di laurea, Relatore Prof. Giorgio Moretti, Correlatore Dott. Stefania Tessari. Laureanda Eliana Dondolato. Aa. 2006/2007
9. "Frutta a scuola e in famiglia. Per vincere in salute" Un' esperienza di prevenzione in ambito nutrizionale nel territorio dell'azienda ULSS 16 "Padova" anno scolastico 2008/09. Università degli Studi di Padova, Facoltà

di Medicina e chirurgia, Corso di laurea triennale in tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro Tesi di laurea, Relatore Prof. Giorgio Moretti, Correlatore Dott. Stefania Tessari. Laureando Mauro Bacco. Aa. 2006/2007

10. tesi di laurea: La certificazione di qualità con riferimento alle norme HACCP. Analisi dei rischi e controllo dei punti critici. Università degli Studi di Bologna in economia e commercio. Relatore Prof. Cavana M. R. Correlatore Tessari dr. Stefania a.a. 2000/2001

#### Tesi di Specializzazione

- Tesi di specializzazione : "Valutazione dello stato di nutrizione e delle abitudini alimentari di una popolazione in età scolare del vicentino. Università degli Studi di Padova, Facoltà di Medicina e Chirurgia. Scuola di specializzazione in Scienza dell'alimentazione Relatore Prof. G. Moretti; Correlatore Tessari dr. Stefania anno accademico 2002/03

#### Tesi di master 1° Livello

1. Sviluppo di un Piano di Prevenzione Aziendale . Università degli Studi di Padova, Dipartimento di Scienze Biomediche, Master di 1° livello in Nutrizione di popolazione educazione e sicurezza alimentare. Relatore Prof. Rigobello M. Pia correlatore: Dott. Stefania Tessari. Candidato: dr. Quaglia Federica A.A. 2014/2015
2. Okkio alla salute Regione Veneto 2012. Il punto della Situazione Università degli Studi di Padova, Dipartimento di Scienze Biomediche, Master di 1° livello in Nutrizione di comunità ed educazione alimentare. Relatore Prof. Moretti G. correlatore: Dott. Stefania Tessari. Candidato: dr. Piscozzo Cesarina A.A. 2012/2013  
Piano di sicurezza alimentare 2008/2010: sintesi dell'attività della scheda tematica Educazione e promozione della salute in ambito alimentare. Area tematica Sicurezza nutrizionale per la regione del Veneto. , Università degli Studi di Padova, Dipartimento di Scienze Biomediche, Master di 1° livello in Nutrizione di comunità ed educazione alimentare. Relatore Prof. Moretti G. correlatore: Dott. Stefania Tessari. Candidato: dr. Marilisa Maniero A.A. 2011/2012
3. Sistema rapido d'allerta per alimenti destinati al consumo umano. Università degli Studi di Padova, Facoltà di medicina e chirurgia, Master di 1° livello in Nutrizione di comunità ed educazione alimentare. Relatore Prof. Moretti G. correlatore: Dott. Stefania Tessari. Candidato: Sinclair Tounsi A.A. 2010/2011
4. Un progetto di valutazione degli aspetti igienico sanitari e della qualità nutrizionale con riferimento alle diete speciali per allergie e intolleranze alimentari nella ristorazione sc. Del territorio dell'az. ULSS 16, Università degli Studi di Padova, Facoltà di medicina e chirurgia, Master di 1° livello in Nutrizione di comunità ed educazione alimentare. Relatore Prof. Moretti G. correlatore: Dott. Stefania Tessari. Candidato: C. Forese A.A. 2010/2011
5. Abitudini alimentari degli adolescenti: un'esperienza di prevenzione in ambito nutrizionale condotta dall'Az. ULSS 16 Padova SIAN Università degli Studi di Padova, Facoltà di medicina e chirurgia, Master di 1° livello in Nutrizione di comunità ed educazione alimentare. Relatore Prof. Moretti G. correlatore: Dott. Stefania Tessari. Candidato: I. Signori A.A. 2010/2011
6. Okkio alla salute Regione del Veneto confronto dati Nazionali e Regionali 2008/2010. Università degli Studi di Padova, Facoltà di Medicina e chirurgia, Master di 1° livello in Nutrizione di popolazione ed educazione alimentare. Relatore Prof. Moretti G. . correlatore: Dott. Stefania Tessari. Candidato: dr. Marina Casazza A.A. 2009/2010

#### Tesi di master 2° Livello

- Ruolo della Sanità Pubblica nell'educazione alla salute: un esempio di educazione alimentare ed allo stile di vita attivo condotto dall'ULSS16 di Padova, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione" anno accademico 2008/09. Università degli Studi di Padova, Facoltà di Medicina e chirurgia, Master di II° livello in "Nutrizione di popolazione e sicurezza alimentare" Tesi di master, Tutore: Dott. Stefania Tessari. Candidato: dr. La Bianca Francesca A.A. 2008/2009

Ha partecipato a diversi programmi televisivi per interventi in campo preventivo nutrizionale (TELEPADOVA, TELEVICENZA ECC...)

**TEMPO LIBERO**

SCI, SNOW BOARD, KITE SURF, MOUNTAIN BIKE, PING PONG, NUOTO, BADANTE, CAGNOLINO, ECC...

I dati utilizzati dall'Azienda in applicazione del d.lgs n. 33/2013 (contenuti nel presente curriculum, nonché nelle banche dati aziendali) saranno trattati nel rispetto di quanto previsto dal d. lgs 30/06/2003, n. 196 ("Codice in materia di protezione dei dati personali").

25 novembre 2020

**IN FEDE**  
**Dr. Stefania Tessari**

(documento f.to digitalmente ex art 24 comma 2 D.lgs. 82/2005)