



### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Pittui Silvio  
Indirizzo  
Telefono  
E-mail  
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. 3 "Bassano" (ex 35 Asiago ora Az. ULSS n. 7 "Pedemontana");
3. Az. ULSS n. 4 "Alto Vicentino" (ora Az. ULSS n. 7 "Pedemontana");
4. Az. ULSS n. 8 "Berica" (ex Az. ULSS n. 6 "Vicenza").
5. Per un quinquennio ho lavorato, in comando, negli uffici regionali della Segreteria Regionale Sanità e Sociale della Regione Veneto.

Tipologia delle prestazioni erogate dalle strutture medesime

Le strutture dove è stata svolta l'attività professionale sono strutture complesse, con piena autonomia tecnico – professionale. Le prestazioni sono di controllo degli alimenti di origine animale e delle strutture in cui vengono prodotti.

Posizione funzionale nelle strutture (servizi svolti)

- Da gennaio 1992 a giugno 2001 dipendente presso l'Azienda U.L.S.S. n. 15 "Alta Padovana" nell'Area igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati eccetto una interruzione di 1 giorno, il 7 settembre 92, e dal 19 ottobre 1992 al 28 febbraio 1993, per un avviso pubblico all'ULSS di Asiago. Dal marzo 1993, a tempo indeterminato.
- 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 18 giugno 2001 Dirigente Veterinario a rapporto esclusivo presso l'Az. ULSS 4 "Alto Vicentino" con funzioni d'ispezione e vigilanza.
- Dal 1 gennaio 2002 Incarichi di natura professionale con valenza specialistico-strumentale presso l'Az. ULSS 4 "Alto Vicentino";
- Dal 1 ottobre 2008 al 15 maggio 2010 Dirigente del Servizio Igiene Alimenti, Nutrizione e Acque dell'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare della Regione del Veneto.
- Dal 1 dicembre 2007 al 30 novembre 2010, Incarico professionale esperto (C1) (referente per specifici piani LEA) presso l'Az. ULSS 4 "Alto Vicentino";
- 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 2012 - Incarico professionale presso l'Az. ULSS 6 "Vicenza";
- Dal 15 giugno 2017 – Incarico di alta specializzazione – "procedure audit in stabilimenti e pianificazione controlli" presso l'Az. ULSS n. 6 "Vicenza" poi 8 "Berica"

**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" presso l'Az. ULSS n. 6 "Vicenza" poi 8 "Berica"
- In possesso di 7 idoneità in avvisi per Struttura Complessa di Igiene degli Alimenti di Origine Animale e precisamente: Az. ULSS n. 5 "Ovest Vicentino" nel 2009, Az. ULSS n. 4 "Alto Vicentino" nel 2010, Az. ULSS 7 "Pieve di Soligo" nel 2011, Az. ULSS 20 "Verona" nel 2012, Az. ULSS n. 15 "Alta Padovana", l'Az. ULSS n. 6 "Vicenza" e Distretto Veterinario n. 1 ATS Brescia. Negli ultimi 3 avvisi, dove era prevista la terna, mi sono classificato II.

## ESPERIENZA LAVORATIVA

Per le attività effettuate nell'ultimo decennio presso l'Az. ULSS n. 8 "Berica", n. 4 "Alto Vicentino" e per il periodo di comando presso la Regione del Veneto, allego le previste attestazioni relative alla tipologia ed alla quantità delle prestazioni da me effettuate (D.P.R. 10/12/1997 n. 484)

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

### **06/2012 A TUTT'OGGI**

#### **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. Tale attività termina a fine novembre 2012 per effetto di una riorganizzazione delle attività del Servizio. In tale periodo ho eseguito i controlli previsti con 91 sedute di macellazione con un impegno di 485 ore complessive.

Nello stesso periodo ho effettuato le sostituzioni in un macello di conigli in 14 sedute di macellazione con un impegno complessivo di 43 ore.

Ho collaborato, inoltre, alla turnazione in un altro importante macello avicolo in 27 sedute di macellazione per complessive 106 ore.

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.

Nello specifico le strutture sono: 1 macello di ungulati domestici; 5 caseifici che producono Grana Padano, Asiago pressato e formaggi di capra; 2 stabilimenti di produzione di latte fresco pastorizzato; 1 burrificio; 2 stagionature; 2 stabilimenti di produzione gelati; 2 stabilimenti per prodotti a base di carne; 5 depositi frigoriferi e stagionature.

Nel contempo ho continuato ad effettuare i turni di ispezione nel macello avicolo e collaborando alla sostituzione dei colleghi nelle altre strutture di macellazione.

Ho collaborato all'esecuzione dei piani di campionamento previsti dalla normativa effettuando oltre 200 campioni per il Piano Nazionale Residui in macello, su varie matrici e specie animali.

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 840 macellazioni speciali d'urgenza.

Nel 2019 mi sono stati assegnati 1 macello di ungulati domestici che macella circa 20.000 suini l'anno; 3 caseifici che producono Grana Padano, Asiago pressato e paste filate, con richieste per oltre 300 certificati l'anno per esportazione verso Paesi Terzi; 1 burrificio di rilevanza nazionale che esporta verso Paesi Terzi; 3 stabilimenti di prodotti a base di carne; 3 stagionature. Proseguo nell'attività di ispezione presso un macello avicolo di rilevanza nazionale.

Ho effettuato 49 audit, 21 come RGA, su varie tipologie di strutture produttive quali:

- 6 in macelli per ungulati domestici;
- 2 in macelli di pollame;
- 3 in stabilimenti di produzione di prodotti a base di carne;
- 21 in stabilimenti di trasformazione di prodotti a base di latte;
- 3 in stabilimenti di produzione di latte pastorizzato;
- 1 in uno stabilimento per la produzione di gelati;
- 2 in strutture per la ristorazione collettiva;
- 2 in depositi frigoriferi.

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.

Ho partecipato ad un programma di incontri nelle scuole, a partire dal 2013. Tali incontri sono stati rivolti alle scuole primarie e alle scuole secondarie di I e II grado. Complessivamente nel triennio ha effettuato venti interventi su vari argomenti.

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".

Valutata la necessità di un più fattivo dialogo tra i Colleghi libero professionisti, che effettuano la visita *ante-mortem*, e i Veterinari ufficiali dei macelli, che ricevono i capi macellati in allevamento, ho partecipato all'organizzazione di un evento dal titolo "Tavolo di confronto veterinario - MSU macellazione speciale d'urgenza" realizzato il 6 giugno 2018. A tale evento hanno partecipato Veterinari libero professionisti, Veterinari ufficiali di diverse Az. ULSS e un Veterinario in rappresentanza della Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione del Veneto. L'incontro ha favorito l'inizio di un miglior dialogo tra la componente pubblica e privata della veterinaria.

La Regione del Veneto, prendendo spunto dall'esito dell'incontro, emanerà delle linee guida per le macellazioni speciali d'urgenza.

Oltre ad essere il referente scientifico dell'evento, ha portato una relazione "stato dell'arte al macello Vicenza" in cui ha presentato i dati relativi alle macellazioni e alle cause di distruzione delle carcasse nel 2017.

All'evento hanno partecipato circa 50 Veterinari sia pubblici che privati.

A seguito dell'acquisizione dell'incarico di alta professionalità ho analizzato i piani e i rapporti di audit del quadriennio 2014 - 2017, ho stilato una relazione che, tramite tabelle esplicative e grafici, ha evidenziato alcune criticità rispetto alle quali ho formulato delle ipotesi di miglioramento. Ho inoltre proposto una programmazione per il triennio successivo.

Nel 2014 sono intervenuto, su richiesta degli Uffici Regionali, ad un controllo finalizzato alla riammissione all'export verso gli Stati Uniti

d'America di uno stabilimento di prodotti a base di carne, effettuato da ispettori del Food Safety and Inspection Service americano, in qualità di esperto, in altra Az. ULSS del territorio regionale.

Nel 2019 sono stato incaricato dagli Uffici Regionali di effettuare un audit, in qualità di RGA, per valutare gli standard di funzionamento dei Servizi di controllo alimenti del Dipartimento di Prevenzione, dell'Az. ULSS 1 "Dolomiti". Tale incarico in funzione della rispondenza ai criteri previsti per l'esercizio dell'attività di auditor ai sensi dell'art. 4 paragrafo 6 del Reg. (CE) 882/2004.

- 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'individuazione della presenza della cosiddetta "Malattia dell'Oregon" o necrosi del muscolo pettorale profondo, mai evidenziata precedentemente sulle quaglie;

l'organizzato 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.

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.

Oltre a queste attività, ho proseguito l'attività di ispezione presso il macello di quaglie prima e, successivamente, in un macello avicolo per tre mattine alla settimana. Inoltre, mi è stato assegnato il controllo ufficiale presso cinque salumifici, di cui uno con produzione di prodotti cotti, di un centro di imballaggio, di un deposito e delle strutture al dettaglio di alcuni

Comuni dell'Az. ULSS.

Tutte le attività di controllo previste secondo le frequenze predefinite sono state adeguatamente effettuate.

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

**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 corso di questa fase professionale ho svolto diversi tipi di attività che mi hanno consentito, oltre ad un miglioramento delle mie conoscenze legislative e amministrative, una sempre più ampia autonomia gestionale culminata con la nomina a Dirigente del Servizio Igiene Alimenti, Nutrizione e Acque.

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

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

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

Dipartimento di Prevenzione - Servizio Veterinario Igiene Alimenti di Origine Animale

Veterinario Collaboratore, poi Dirigente Veterinario

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".

#### **10/1992 A 02/1993**

##### **Regione Veneto - ULSS n. 35 "Asiago"**

Dipartimento di Prevenzione - Servizio Veterinario di Sanità Animale  
Veterinario Collaboratore

Vincitore di avviso pubblico ho effettuato l'attività assegnata nel periodo considerato.

#### **10/1988 A 01/1992**

##### **Attività libero professionale**

Dopo la fine del servizio militare ho effettuato attività libero professionale su piccoli e grandi animali in provincia di Vicenza, sia con clienti miei che in sostituzione di altri colleghi.

In questo periodo ho collaborato all'effettuazione dei piani di risanamento dalla TBC, BRC e LBE per le ULSS di Vicenza, Cittadella e Asiago nonché alle campagne vaccinali per la profilassi dell'Afta per le prime due ULSS.

- 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
  - Principali mansioni e responsabilità

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

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

12/11/1987  
Università degli Studi di Milano

Laurea in Medicina Veterinaria

12/07/1996  
Università degli Studi di Torino

Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

15/12/2003  
Università degli Studi di Padova

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

**PARTECIPAZIONE A  
CORSI, CONGRESSI,  
CONVEGNI E SEMINARI**

Laurea in Sicurezza Igienico Sanitaria degli Alimenti

A.A. 91 - 92

Università degli Studi di Bologna

Corso di perfezionamento - Anatomia patologica e ispezione sanitaria veterinaria

2019

Fondazione SSP – Scuola di Sanità Pubblica

Frequento il “corso di formazione manageriale per Dirigenti di Struttura Complessa” – Edizione 2019

Dal 1992 al 2001 circa 60 giornate di aggiornamento tra cui in particolare:

- Corso di perfezionamento in “Il veterinario e la tutela dell’ambiente” tenutosi a Tolmezzo (UD) in collaborazione con l’Università degli Studi di Parma – Anno accademico 1992/1993;
- “Progetto per la formazione continua e l’aggiornamento professionale del personale dei Servizi Veterinari delle USL della Regione Autonoma FVG” - USL n. 6 “Del Sandanielese” Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia – San Daniele del Friuli – ottobre 1991/ aprile 1992 - 15 gg – esame finale;
- “II corso di diagnostica anatomopatologica suina” - Fondazioni iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche - IZS Lombardia ed Emilia – Brescia – dal 4 al 26 novembre 1993 - 58 ore – esame finale;
- “Igiene della produzione del latte bovino” - Dipartimento Regionale per i Servizi Veterinari - Legnaro (PD) – Legnaro(PD) – 6, 7, 13, 14 e 20/05/1996 - 31,5 ore;
- “Analisi organizzativa per il miglioramento continuo della qualità” organizzato dalla ULSS 15 – Dipartimento di Prevenzione – Camposampiero – 3, 4, 5/02/1998 - 20 ore;
- Disegno e gestione di un sistema informativo orientato alla qualità - ULSS 15 – Dipartimento di Prevenzione – Camposampiero – 5, 6 e 7/05/1998 - 20 ore;
- “Conoscenze ed applicazione del metodo HACCP (D.Lgs 155/97)” organizzato dal Centro Regionale di Epidemiologia Veterinaria Direzione Regionale per la Prevenzione – Legnaro (PD) - 2 giornate – 21 e 23/04/ 1999;
- “Valutatori di sistemi di autocontrollo (HACCP)” organizzato dall’ ULSS 15 – Dipartimento di Prevenzione e CSQA Thiene – Camposampiero – 22 e 23/11/1999 - 2 gg – esame finale;
- “Gestione e sviluppo delle risorse umane” - ULSS 15 – Dipartimento di Prevenzione – Camposampiero - 21 e 22/12/1999 e 11 e 12/01/2000 – 28 ore;
- “Training per Ispettori Veterinari sulle nuove norme U.S.A. nell’industria delle carni” - Ministero della Salute, Regione Emilia Romagna – Reggio Emilia – 2, 3, 4 e 5/10/2001 – 4 gg.

Dal 2002 a tutt’oggi ho acquisito 1010 crediti ECM di cui 74 come docente su argomenti riguardanti il “Pacchetto Igiene” e la normativa derivata. Ho sempre ampiamente superato il numero dei crediti formativi annuali. Gli ECM acquisiti come docente sono evidenziati.

Tra i corsi frequentati:

- “Partecipazione ai lavori del XII Convegno Nazionale” - Associazione Italiana Veterinari Igienisti – Cison di Valmarino (TV) - 13 e 14/09/2002 – 4 crediti;
- **DOCENTE** - “Corso per formatori sulle encefalopatie spongiformi trasmissibili degli animali domestici” - CREV e Regione del Veneto – Legnaro (PD) dal 4 al 12/04/2002 – Verona dal 2 al 10/05/2002 – Treviso dal 30/05 al 07/06/2002 – 2 crediti;
- “1° corso di analisi del rischio: valutazione del rischio microbiologico negli alimenti” - Associazione Italiana Veterinari Igienisti – Correggio



- (RE) – 10/05/2003 – 6 crediti;
- Partecipazione ai lavori del XIII Convegno Nazionale - Associazione Italiana Veterinari Igienisti – Montesilvano (PE) dal 6 all'8/06/2003 – 10 crediti;
  - "LVIII Convegno Nazionale" "OGM: produzioni animali e Servizi Veterinari - Società Italiana delle Scienze Veterinarie – Grado (TS) – 24/09/2004 – 4 crediti;
  - "Master in sanità pubblica veterinaria – Igiene degli alimenti di origine animale" - Società Italiana di Medicina Preventiva – Legnaro (PD) – dal 19 al 27/11/2004 – 27 crediti;
  - "Educazione sanitaria e promozione alla salute" - Istituto Superiore di Sanità – corso FAD – 2004 – 25 crediti;
  - "L'audit come strumento di verifica del sistema della prevenzione in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria" - IZS Lazio e Toscana – Guidonia (Roma) – 6, 7 e 8/02/2006 - 20 crediti;
  - **DOCENTE** - "Igiene e sicurezza alimentare: i regolamenti dell'Unione Europea sull'igiene degli alimenti" - Veneto Agricoltura – Legnaro (PD) – 2006 – 7 crediti;
  - **DOCENTE** - "Chi OSA e chi non OSA Viaggio tra i sistemi di controllo e regimi sanzionatori nel settore alimentare" - Giovani e Amici Cooperativa Sociale a. r. l. - Legnaro (PD) – 05/10/2006 – 4 crediti;
  - **DOCENTE** - "Il Regolamento (CE) 2073/2005" - Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva – San Bonifacio (VR) – 23/11/2006 – 2 crediti;
  - "L'audit dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare nelle imprese alimentari e mangimistiche" - Piano Triennale Sicurezza Alimentare della Regione del Veneto e IZS VE – San Bonifacio (VR) – 18, 19 e 20/04/2007 - 32 crediti;
  - **DOCENTE** - "Il pacchetto igiene degli alimenti: dalla teoria alla pratica" - Giovani e Amici Cooperativa Sociale a. r. l. – Verona – 22/09/2007 – 3 crediti;
  - **DOCENTE** - "Un audit per tutti.. tutti per un solo audit. Autorità competente, Enti di certificazione e clienti del settore agroalimentare a confronto" - IZS Venezia - Associazione Italiana Cultura Qualità – Venezia -18/01/2008 – 2 crediti;
  - **DOCENTE** - "Normativa, metodi e tecniche di controllo ufficiale inerenti il Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale" - Az. ULSS 15 Alta Padovana – Camposampiero (PD) – 27/05/2008 – 8 crediti;
  - "Approfondimenti operativi sulla nuova regolamentazione in materia di igiene degli alimenti" - Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva – San Bonifacio – 18, 20, 25 e 27/11/2008 – 8 crediti;
  - **DOCENTE** - "Registrazione delle imprese alimentari e controllo ufficiale in materia di alimenti aspetti normativi e applicativi" - Az. ULSS 7 Pieve di Soligo – Pieve di Soligo (TV) – 18/12/2008 – 6 crediti;
  - "Come costruire ed implementare un progetto efficace" - Az. ULSS 8 Asolo – Castelfranco Veneto (TV) – dall'8 al 29/04/2009 – 28 crediti;
  - "Come costruire ed implementare un progetto efficace: il monitoraggio" - Az. ULSS 8 Asolo – Castelfranco Veneto – dal 20 al 29/05/2009 - 19 crediti;
  - **DOCENTE** - "La nuova organizzazione per la sicurezza alimentare" - Az. ULSS 17 – Conselve (PD) 30/09/2009 – 10 crediti;
  - **DOCENTE** - "Le piccole produzioni locali in Veneto, dal campo alla tavola per la via più breve" - Az. ULSS 7 Pieve di Soligo – Pieve di Soligo (TV) 22/10/2009 – 4 crediti;
  - **DOCENTE** - "Legislazione alimentare: introduzione" - Centro di formazione Permanente IZS VE – Legnaro (PD) – 17/12/2009 – 7 crediti;
  - **DOCENTE** - "Controllo qualità: le nuove competenze in materia di sicurezza" – Associazione Giovanni Vincenzi – Castel D'Azzano (VR) – 06/05/2010 – 2 crediti;
  - **DOCENTE** - "Le piccole produzioni locali tra criticità e opportunità – il protocollo sperimentale per la produzione e la vendita di carni suine trasformate presso i produttori primari" – Az. ULSS 3 Bassano – Marostica (VI) – 23/09/2010 – 2 crediti;
  - **DOCENTE** - "Sanità animale e sicurezza alimentare: un percorso comune di formazione e innovazione orientato alla salute umana e

- animale" – Az. ULSS 22 Bussolengo – Bussolengo (VR) - 2010 - 8 crediti;
- "Applicazione di informatica sanitaria" – Az. ULSS 4 Alto Vicentino – Montecchio Precalcino (VI) 20/05 al 30/09/2011 – 13 crediti;
  - **DOCENTE** - "L'acqua nell'impresa alimentare" – IZS VE – Legnaro (PD) – 01/12/2011 – 2 crediti;
  - "Sicurezza alimentare negli alimenti destinati al consumo umano" – PVI Formazione – corso FAD – 2012 – 18 crediti;
  - "La pratica veterinaria fra conoscenze e competenze: come il Professionista può e deve porsi di fronte a scenari in continua evoluzione" - Ordine Provinciale dei Medici Veterinari di Vicenza e Verona – Gambellara (VR) – 12, 19, 26/04/2012 3, 10/05/2012 – 11 crediti;
  - "Etichettatura degli alimenti': Evoluzione della normativa" - Ass. Giovanni Vincenzi – Castel D'Azzano – 11/05/2012 – 4 crediti;
  - "Programmazione sanitaria e tutela della salute dei cittadini: responsabilità degli operatori del settore alimentare e dell'autorità di controllo" - I.F.N.E. – Sacile (PN) 08/06/2012 – 5 crediti;
  - "Le zoonosi da enteropatogeni e antibiotico-resistenza: modalità di sorveglianza epidemiologica integrata" - Giovani e Amici Cooperativa Sociale a. r. l. – Padova – 17/11 al 15/12/2012 – 17 crediti;
  - "Vecchie e nuove zoonosi di interesse alimentare: nessi tra produzione primaria e post-primaria" – corso FAD - IZS Lombardia ed Emilia Romagna – 2013 – 18 crediti;
  - "L'attività ispettiva, la sorveglianza e i sistemi gestionali dei Servizi Veterinari" – Az. ULSS 6 Vicenza – Vicenza – 09/05 al 06/06/2013 – 16 crediti;
  - "La valutazione dei criteri microbiologici negli alimenti di origine animale e il controllo delle salmonellosi" - IZS Teramo e MINSAL – corso FAD - 2014 – 30 crediti;
  - "Nuovi argomenti di confronto e discussione in materia di sicurezza alimentare" - Az. ULSS 18 "Rovigo" / Università degli Studi di Padova / Società Italiana di Medicina Preventiva – Rovigo – 30/05/2014 – 10 crediti;
  - "La gestione dell'allevamento del pollo e del tacchino: biosicurezza e benessere animale" – Az. ULSS 6 Vicenza – Vicenza – 15/05 al 28/05/2014 – 12 crediti;
  - "La fauna selvatica in Lessinia: un'opportunità per il territorio" – Az. ULSS 20 Verona – Bosco Chiesanuova (VR) – 24/05/2014 – 4 crediti;
  - "Regolamento CE 882/2004: l'audit interno nell'ambito dei sistemi regionali di prevenzione in sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria" – IZS VE – 14/09 al 18/09/2015 – 50 crediti;
  - "Modelli di valutazione del rischio in sanità animale, igiene dei mangimi e sicurezza alimentare" – ProfConServizi e Ordine dei Medici Veterinari di Padova – 19/02 – 04/03/2016 – 12 crediti;
  - "Comunicazione pubblica della scienza in ambito sanitario e ambientale" – Az. ULSS 6 "Vicenza" – 27 crediti;
  - "Management in sanità pubblica: dal project management alla balance score card, il ruolo del Veterinario nel management sanitario" - ProfConServizi e Ordine dei Medici Veterinari di Padova – 16 crediti;
  - "Novel food: caratterizzazione igienico-sanitaria degli insetti e loro impiego nell'alimentazione umana e animale" – Az ULSS n. 6 "Vicenza" – 6 – 13/10/2016 – 9 crediti
  - Comunicare salute - comunicazione efficace con l'utenza - FENIX SRL – 09/03/2017 – crediti 10;
  - Management sanitario. Innovazione gestionale e sperimentazione di modelli organizzativi e gestionali – Ordine Provinciale dei Veterinari 20/05 – 17/06/2017 – crediti 19;
  - Gli atti amministrativi in materia igienico sanitaria – Az. ULSS 8 – 30/11 – 06/12/2017 – crediti 12,9;
  - La sanità pubblica veterinaria nella gestione delle emergenze e nelle allerte – Az. ULSS 8 – 17/05 – 07/06/2018 – crediti 20,9.

**ATTIVITÀ DIDATTICA  
PRESSO CORSI DI STUDIO  
PER IL CONSEGUIMENTO  
DEL DIPLOMA DI LAUREA  
O DI SPECIALIZZAZIONE  
CON INDICAZIONE DELLE  
ORE ANNUE DI  
INSEGNAMENTO**

Ho iniziato a collaborare con la Facoltà di Medicina Veterinaria ed in particolare con il prof. Valerio Giaccone, fin dal suo arrivo in Veneto. Inizialmente, nelle esercitazioni pratiche di ispezione degli alimenti, successivamente, con alcune ricerche e tesi di laurea, in particolare quando sono stato Veterinario Ufficiale in un macello di quaglie.

Nel corso degli anni ho effettuato alcune lezioni in corsi universitari che di seguito elenco:

- Lezione seminariale di 3 ore su "Competenze veterinarie in tema di anagrafe bovina e di prelevamenti da animali macellati per il controllo delle TSE" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli studi di Padova il 02/02/2002 e ripetuta il 23/01/2003;
- Conferenza di 4 ore "Competenze veterinarie in tema di anagrafe bovina e di prelevamenti da animali macellati per il controllo delle TSE" presso Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli studi di Padova - Master post lauream in "Sanità pubblica veterinaria" il 13/12/2003;
- Lezione seminariale di 2 ore "Allevamento e macellazione delle quaglie" presso la Scuola di Specialità di "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale" dell'Università degli Studi di Napoli il 29/04/2006 e successivamente ripetuta il 19/02/2011 e il 11/05/2013;
- Lezione di 3 ore "Regolamento (CE) 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari" e "DDR 292/2007" - Corso di Laurea Triennale in Sicurezza Igienico-Sanitaria degli Alimenti - sede di Vicenza - annualmente nel periodo intercorrente dal 2007 al 2018;
- Lezione seminariale di 7 ore presso il corso di perfezionamento "HACCP e ISO nelle industrie alimentari: dalla teoria alla pratica" con titolo "Export di prodotti alimentari verso Paesi extra-UE SSOP: esempi di applicazione pratica presso l'Università degli Studi di Padova - Dipartimento di Medicina Animale, Produzione e Salute - il giorno 13/05/2016

**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?"
- Cibin 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

#### **ALTRE LINGUE**

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

#### **CAPACITÀ E COMPETENZE**

##### **RELAZIONALI**

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

#### **CAPACITÀ E COMPETENZE**

##### **TECNICHE**

*Con computer, attrezzature*

#### **ITALIANO**

#### **INGLESE**

Buona  
Scolastica  
Scolastica

#### **FRANCESE**

Buona  
Scolastica  
Scolastica

Ho lavorato in 4 Az. ULSS ed in Regione Veneto e continuo a mantenere buoni rapporti con i colleghi con i quali ho collaborato.

Nel periodo trascorso in Regione si è creato un clima estremamente favorevole che mi ha garantito un'importante collaborazione da parte dei Colleghi che si sono resi disponibili, in particolare nelle corso degli audit, a lavorare in orari non previsti istituzionalmente.

Ho avuto occasione di interfacciarmi anche con colleghi provenienti da altri Paesi comunitari e terzi nonché con i colleghi delle varie Az. ULSS venete di altre Regioni e del Ministero della Salute conservando sempre buoni rapporti di collaborazione pur mantenendo ferme le posizioni quando era necessario perseguire gli interessi della Regione.

Ho avuto relazioni continue, sempre nel periodo di permanenza in Regione, con le Associazioni di categoria in incontri organizzati nelle fasi preparatorie della normativa o in funzione di particolari problematiche mantenendo buoni rapporti, cercando di essere estremamente chiaro sugli intenti che ci eravamo prefissati e mantenendomi fermo sulle mie posizioni quando ritenevo che queste fossero ragionevoli.

Ho acquisito una certa sicurezza nel parlare in pubblico grazie all'esperienza derivante dalle numerose lezioni come docente.

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.

*specifiche, macchinari, ecc.*

**ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE**

*Competenze non  
precedentemente indicate.*

Responsabile di Gruppo di Audit secondo il percorso della Regione Veneto  
Auditor di Sistema con il corso di 40 ore definito dalla Regione Veneto

Vicenza 02/07/2019