

MODELLO PER IL CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Data di nascita
Qualifica
Amministrazione
Incarico attuale

Numero telefonico dell'ufficio
Fax dell'ufficio
E-mail istituzionale

GENNAIOLI MAURO

09.02.1956

VETERINARIO DIRIGENTE 1° LIVELLO

ASUR 2 URBINO

**VETERINARIO UFFICIALE STABILIMENTO DI MACELLAZIONE E
LABORATORI DI LAVORAZIONE TARTUFO A BOLLO**

0722 316733

0722 316724

mauro.gennaioli@sanita.marche.it

TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI ED ESPERIENZE LAVORATIVE

Titolo di studio
Altri titoli di studio e professionali
Esperienze professionali (incarichi ricoperti)

Capacità linguistiche
Capacità nell'uso delle tecnologie
Altro (partecipazione a convegni e seminari, pubblicazioni, collaborazione a riviste, ecc, ed ogni altra informazione che il dirigente ritiene di dover pubblicare)

Laurea in medicina veterinaria

Specializzazione in ispezione degli alimenti di origine animale

INCARICO A CONVENZIONE PRESSO STABILIMENTI DI MACELLAZIONE, SEZIONAMENTO E TRASFORMAZIONI CARNI SUINE E CARNI AVICOLE. USL 1 CITTA' DI CASTELLO PG.

ASSISTENZA ZOOIATRICA LIBERO PROFESSIONALE

Francese , inglese (scolastico)

- Di aver partecipato ai seguenti corsi di aggiornamento e formazione:
- 1 – Corsi annuale su: “ La Vigilanza igienico sanitaria ed annonaria dei prodotti alimentari della pesca”. Pescara 6.10.1986/19.05.1987.
- 2 – “ Corso annuale di perfezionamento in Sanità Pubblica Veterinaria e Legislazione Sanitaria”.Perugia 25.04.1993.
- 3 – Corso Nazionale di aggiornamento su “La produzione della carne”, Assisi Maggio 1986.
- 4 – “Giornate di studio sul controllo degli alimenti di origine animale” Perugia 25 ottobre 1986.
- 5 – Corso su “Il sistema HACCP”, Rimini 01.04.1998.
- 6 – “Ruolo dei servizi veterinari nella verifica dell’autocontrollo”. Senigallia 28 maggio 1996.
- 7 – “ L’Individuazione e la prevenzione dei rischi nei luoghi di lavoro. Urbino febbraio 1998.
- 8 – Corso di aggiornamento e formazione professionale del personale addetto alla vigilanza ed ispezione appartenente ai servizi del dipartimento di prevenzione. 19 maggio- 03 giugno 1998.
- 9 – secondo modulo del corso di cui sopra. Urbino 28 ottobre 1998 – 29 gennaio 1999.
- 10 – Corso base di informatica. Urbino 04 febbraio – 05 marzo 1999.
- 11- “Autocontrollo e sistema HACCP”. Pesaro 12 marzo – 17 aprile 1999.
- 12 – “Autocontrollo e sistema HACCP”. Urbino 3-7-26-28 maggio 1999.
- 13 – “Intervento formativo per implementare le competenze necessarie per la gestione dell’attività di consulenza del Servizio Veterinario sulle modalità e sistemi di recepimento delle normative Comunitarie e Nazionali. Ancona 26,27,28 settembre 2 ,9 ,18, 19, 20, 23, 24, 25, ottobre 2000.
- 14 – “Encefalopatie spongiformi trasmissibili: Il Sistema Nazionale di Sorveglianza e le garanzie per il consumatore”. Pesaro 30 novembre 2000.

- 15 – “Linee guida al prelievo dei campioni per il test rapido per BSE”. Ancona 15 dicembre 2000.
- 16 – “Aggiornamento delle procedure operative nell’ispezione delle carni e programmazione della vigilanza nei laboratori di sezionamento. Urbino 02/03 ottobre 2002.
- 17 – “Sorveglianza epidemiologica della BSE: ruolo dei Servizi Veterinari e nuove strategie di intervento”. Urbino 16 e 17 ottobre 2002.
- 18 – “Il controllo dei residui di farmaci e di altre sostanze indesiderate nei mangimi e negli animali produttori di alimenti per l’uomo”. Urbino 16 e 17 maggio 2003.
- 19 – “Controllo ufficiale degli stabilimenti CE di trasformazione delle carni”. Urbino 15 ottobre 2003.

- 20 – “Autocontrollo nel settore carni: sviluppo, applicazione e valutazione dei piani HACCP”. Urbino 6,7e8 novembre 2003.
- 21 – “Vipere ed altri serpenti”. Macerata Feltria !(novembre 2003:
- 22 – “I requisiti igienico-sanitari e gli aspetti amministrativi per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche, nel rispetto dell’Ordinanza Ministeriale del 02 Aprile 2002”. Urbino 12 e 19 novembre 2003.
- 23 – “La nuova disciplina dell’etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari (Decreto Legislativo n.181/03). Bologna 13 maggio 2004.
- 24 – “Applicazione dell’autocontrollo nell’attività di ristorazione”. IZS dell’Umbria e delle Marche 14 e 15 settembre 2004.
- 25 – “Materiali a contatto con gli alimenti: normativa, campionamento, principali contaminanti e problematiche igienico sanitarie”. Urbino 15 Ottobre 2004.
- 26 – “Riflessioni ed approfondimenti sull’emergenza Blue Tongue”. Urbino 01 e 02 Ottobre 2004.
- 27 – “Sicurezza alimentare: ruoli e compiti del veterinario alla luce dei nuovi regolamenti comunitari”.
- 28 – “Formazione sulle situazioni di emergenza: SARS, Influenza, antrace, NBC, Radioattività”. Urbino 23-26 novembre 2004.
- 29 – “Metodiche di campionamento dei prodotti alimentari in rapporto alle diverse ricerche: microbiologiche, OGM, Micotossine, residui fitosanitari”. Urbino 16.11.2004.
- 30 – “Attualità in igiene degli alimenti: Nuovi regolamenti e nuove procedure”. Iesi 8 e 15 settembre 2005.
- 31 – “Etichettatura dei prodotti alimentari alla luce delle nuove direttive e prospettive future. Urbino 13 e 14 ottobre 2005.
- 32 – “Il benessere animale dall’allevamento alla macellazione”. Urbino 7 e 8 ottobre 2005.
- 33 – “Attualità in igiene degli alimenti: nuovi regolamenti e nuove procedure”. Iesi 8-15 marzo 2005.
- 34 – “Aggiornamenti e prospettive in materia di TSE: aspetti clinici, epidemiologici, diagnostici e normativi”. Perugia 29 marzo 2006.
- 35- “Comunicazione del rischio e gestione delle emergenze nell’ambito del dipartimento di prevenzione”. Urbino 16 e 17 marzo 2006.
- 36 – “L’alimento e la sua sicurezza: l’evoluzione del controllo dalla legge sanitaria ai nuovi regolamenti comunitari”. Urbino 1 e 2 dicembre 2006.
- 37 – La cultura dell’accoglienza. Migliorare le relazioni interpersonali per migliorare il livello delle prestazioni. Urbino 15 e 16 .11.2007.
- 38 – Audit e servizi. Pesaro 20.10.2007.
- 39 – Audit e sicurezza alimentare. Urbino 27 e 28.11.2007.
- 40 – Cosa fare in caso di tossinfezioni/intossicazioni alimentari. Urbino 11.12.2007.
- 41 – Progettare, realizzare e verificare un audit clinico. Urbino 4 e 5.12.2008.
- 42 – Il benessere animale nei trasporti: etologia e sicurezza alimentare. Urbino dal 22 al 24.05 2008.

- **43 – Sicurezza alimentare nelle carni di selvaggina. IZS Fermo 23.10.2008**
- **44 – Etichettatura dei prodotti alimentari alla luce delle nuove direttive sugli ingredienti allergeni. Urbino 24.10.2008.**
- **45 – Il controllo ufficiale nelle strutture di macellazione degli ungulati domestici. Senigallia 13 e 27.06.2009.**
- **46 – nozioni teorico pratiche di igiene dei prodotti tradizionali ai fini del controllo**

igienico sanitario. Urbino 01.10.2009.

- 47 – La valutazione delle prestazioni professionali . Urbino 05 e 12.11.2009.