

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **CICCARELLI CESARE**

Indirizzo

Codice Fiscale

Telefono

Fax

E-mail

Professione **Veterinario**

Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) dal 31/07/1985 al 01/08/1986
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Esercito Italiano – Brigata Alpina Tridentina – Brunico (BZ)
- Tipo di azienda o settore Sanità Animale
- Tipo di impiego Ufficiale veterinario
- Principali mansioni e responsabilità Direttore dell’Infermeria Quadrupedi della Brigata Alpina Tridentina

- Date (da – a) Dal 13/05/1987 al 12/01/1988
- Nome e indirizzo del datore di lavoro U.S.L. N° 12 di San Benedetto del Tronto
- Tipo di azienda o settore Servizio Sanitario Regionale - Sanità Pubblica Veterinaria
- Tipo di impiego Dirigente veterinario
- Principali mansioni e responsabilità Veterinario collaboratore a tempo determinato

- Date (da – a) Dal 15/03/1988 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ASUR MARCHE – AV5 Ascoli Piceno – San Benedetto del Tronto
- Tipo di azienda o settore Servizio Sanitario Regionale - Sanità Pubblica Veterinaria
- Tipo di impiego Dirigente veterinario
- Principali mansioni e responsabilità Responsabile U.O.s. “Prodotti della Pesca” dal 01/01/2002;
Referente per la formazione (ECM) dei Servizi Veterinari di San Benedetto del Tronto dal 01/01/2009;
Referente dei flussi informativi per l’area Veterinaria e Sicurezza Alimentare nel Dipartimento di Prevenzione dell’Area Vasta 5 dal 08/07/2015;
Direttore del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale dal 12/04/2001 al 18/10/2002, dal 16/10/2010 al 15/04/2012 e dal 16/04/2012 al 28/11/2016 quale facente funzioni;
Dirigente veterinario dal 01/10/1988

- Date (da – a) Anno Accademico 2020-2021
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Camerino – Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria
- Tipo di azienda o settore Scuola di specializzazione in “Igiene e Controllo dei Prodotti della Pesca e dell’Acquacoltura”
- Tipo di impiego Professore a contratto
- Principali mansioni e responsabilità Corso di “Sicurezza Legislazione e Certificazione dei Prodotti della Pesca: modulo II”

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 1993-1995
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Parma – Facoltà di Medicina Veterinaria
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Sanità Pubblica Veterinaria
- Qualifica conseguita Specialista in Sanità Pubblica Veterinaria con il voto di 50/50
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) ISCED 6
- Date (da – a) 1979-1984
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Perugia – Facoltà di Medicina Veterinaria
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Medicina Veterinaria
- Qualifica conseguita Laurea in Medicina Veterinaria con il voto di 110/100 e lode
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) ISCED 5
- Date (da – a) 1974-1979
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Liceo Scientifico “B. Rosetti” – San Benedetto del Tronto
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Scuola secondaria superiore
- Qualifica conseguita Maturità Scientifica con il voto di 60/60
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) ISCED 3

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUE

FRANCESE

- Capacità di lettura ECCELLENTE
- Capacità di scrittura BUONO
- Capacità di espressione orale BUONO
- Capacità di lettura **INGLESE**
- Capacità di scrittura BUONO
- Capacità di espressione orale BUONO

Socio delle società scientifiche:

- Associazione Italiana Veterinari Igienisti (AIVI) dal 2009
- Società Italiana di Ricerche Applicate alla Molluschicoltura (SIRAM) dalla fondazione nel 2012

Ho partecipato a:

- 11TH INTERNATIONAL CONFERENCE OF MOLLUSCAN SHELLFISH SAFETY TENUTASI A GALWAY DAL 14/05/2017 AL 18/05/2017
- 12TH INTERNATIONAL CONFERENCE OF MOLLUSCAN SHELLFISH SAFETY TENUTASI A ENSENADA (MEXICO) DAL 09/09/2019 AL 13/09/2019 DOVE HO PRESENTATO UNA RELAZIONE DAL TITOLO:
Review of Shellfish Harvesting Area Classification: Comparison of Different Frequencies and Minimum Required Number of Sampling Result

Sono stato autore o coautore dei seguenti lavori scientifici pubblicati e/o presentati a convegni, su argomenti inerenti la sicurezza alimentare dei prodotti della pesca;

Articoli pubblicati:

- *Levels of polychlorinated biphenyls in fish and shellfish of Adriatic Sea.* Sagrantini G., Buccioni M., **Ciccarelli C.**, Conti P., Cristalli G., Giardinà D., Lambertucci C., Marucci G., Volpini R. Vittori S. (2008) Food Additives and Contaminants: part. B, 1:1, 69-77
- *Valutazione delle segnalazioni relative ai prodotti della pesca al RASFF nel 2008.* **Ciccarelli C.**, Aliventi A., Di Trani V., Semeraro A. M. Atti XIX Convegno Nazionale dell'Associazione Nazionale Veterinari Igienisti (AIVI). Perugia 23-25 giugno 2009, (2010) Rivista AIVI: vol. 8.2/10, 65-69
- *Studio della prevalenza di larve anisakidae in alici (engraulis encrasicolus) del medio Adriatico.* **Ciccarelli C.**, Aliventi A., Di Trani V., Semeraro A. M. (2011) AIVI on-line Giugno 2011 : vol. 1 N. 0, 15-19
- *Mercurio nei prodotti della pesca del medio Adriatico (controlli ufficiali 1995-2009).* **Ciccarelli C.**, Aliventi A., Di Trani V., Semeraro A. M. (2011) Italian Journal of Food Safety: vol. 1 N. 1, 45-49
- *Valutazione dell'impatto delle precipitazioni sulla contaminazione fecale delle vongole (Chamelea gallina) raccolte nel distretto di S. Benedetto del Tronto (AP).* **Ciccarelli C.**, Aliventi A., Di Trani V., Semeraro A. M. (2012) Italian Journal of Food Safety: vol. 1 N. 6, 46-49
- *Seasonal variations of Escherichia coli contamination in clams (Chamelea Gallina) harvested in the Adriatic Sea (San Benedetto del Tronto district, Italy).* **Ciccarelli C.**, Aliventi A., Di Trani V., Semeraro A. M. (2014) Italian Journal of Food Safety: vol. 3:1645, 99-101
- *Cadmium bioaccumulation in European flat oysters (Ostrea edulis) from middle Adriatic Sea (San Benedetto del Tronto district, Italy).* **Ciccarelli C.**, Aliventi A., Di Trani V., Semeraro A. M. (2014) Italian Journal of Food Safety: vol. 3:1672, 92-94
- *Anisakiasi ittica: studio ecoparassitologico in diversi areali di pesca del mar adriatico centro-meridionale.* Costantini E., Bosco C., Gustinelli A., Caffara M., Menconi V., Quaglio F., Gavaudan F., **Ciccarelli C.**, Bisceglia D., Prearo M., Fioravanti M.L. (2016) Ittiopatologia: vol. 13:35-56
- *Assessment of relationship between rainfall and Escherichia coli in clams (Chamelea gallina) using the Bayes Factor.* **Ciccarelli C.**, Semeraro A.M., Leinoudi M., V. Di Trani Murru S., Capocasa P., Ciccarelli E., Sacchini L. (2017) Italian Journal of Food Safety: vol. 6:6826, 99-102
- *Assessment of sampling methods about level of mercury in fish.* **Ciccarelli C.**, Leinoudi M., Semeraro A.M., V. Di Trani Angelozzi G., Ciccarelli E., Corti I. (2019) Italian Journal of Food Safety: vol. 8:7593, 153-7
- *European legislation and live bivalve molluscs: Are the criteria for microbiological safety matching with the criteria for sanitary classification of harvesting areas?.* **Ciccarelli C.**, Leinoudi M., Semeraro A.M., V. Di Trani, Ciccarelli E., Consorti G. (2022) Italian Journal of Food Safety: vol. 11:9956.

Poster:

Monitoraggio microbiologico delle zone di raccolta delle vongole (Chamelea gallina) nella Regione Marche: valutazione delle differenze tra i risultati delle diverse stazioni di campionamento all'interno delle singole zone classificate. **Ciccarelli C.**, Di Trani V., Semeraro A. M. *ATTI DEL II° CONVEGNO NAZIONALE SIRAM – Cesenatico 2013*

Determinazione, mediante il teorema di Bayes, della probabilità con cui può verificarsi la contaminazione fecale delle vongole (Chamelea gallina) raccolte nel distretto di San Benedetto del Tronto. **Ciccarelli C.**, Aliventi A., Di Trani V., Semeraro A. M. Capocasa P., Murru S. (2014) *Italian Journal of Food Safety*: vol. 3(s1), 24-25
XXIV CONVEGNO NAZIONALE AIVI – Bologna 2014

Escherichia coli è un buon indicatore della presenza di Norovirus nei molluschi bivalvi? Primi risultati di un'analisi delle informazioni disponibili in letteratura. **Ciccarelli C.**, Di Trani V., Semeraro A. M., Aliventi A., Ciccarelli E.
ATTI DEL III° CONVEGNO NAZIONALE SIRAM – Marano Lagunare 2014

Influenza delle precipitazioni atmosferiche sulla qualità microbiologica dei mitili allevati lungo la costa picena. **Ciccarelli C.**, Di Trani V., Semeraro A. M., Aliventi A., Murru S., Ciccarelli E., Consorti G. *ATTI DEL IV° CONVEGNO NAZIONALE SIRAM – Chioggia 2015*

Cadmium levels in edible marine gastropods Murex (Bolinus) brandaris from the District of San Benedetto del Tronto in the Marche Region (middle-western Adriatic Sea – Italy). **Ciccarelli C.**, Semeraro A.M., Leinoudi M., Murru S., Ciccarelli E. *ATTI DEL V° CONVEGNO NAZIONALE SIRAM – Roma*

Riclassificazione delle aree di produzione dei molluschi bivalvi delle Marche nel 2016: analisi dei criteri adottati
Ciccarelli C., D'Aurizio G., Latini M. *ATTI DEL V° CONVEGNO NAZIONALE SIRAM – Roma*

Assessment of PCB contamination in a well delimited population of Chamelea gallina clams in the Adriatic Sea. **Ciccarelli C.**, Leinoudi M., Semeraro A.M., V. Di Trani Murru S. *11th ICMSS 2017 INTERNATIONAL CONFERENCE OF MOLLUSCAN SHELLFISH SAFETY - GALWAY*

Assessment of relationship between rainfall and Escherichia coli in bivalves using the Bayes Factor. **Ciccarelli C.**, Semeraro A.M., Leinoudi M., V. Di Trani Murru S., Capocasa P., Ciccarelli E. *11th ICMSS 2017 INTERNATIONAL CONFERENCE ON MOLLUSCAN SHELLFISH SAFETY - GALWAY*

I criteri per la classificazione delle aree di produzione dei molluschi bivalvi sono coerenti con il criterio di sicurezza microbiologico basato su Escherichia coli? **Ciccarelli C.**, Semeraro A.M., Leinoudi M., V. Di Trani Murru S., Capocasa P., Ciccarelli E., Consorti G., Sacchini L. *ATTI DEL VI° CONVEGNO NAZIONALE SIRAM – San Benedetto del Tronto 2017*

Biotossine algali nei mitili allevati nel distretto di San Benedetto del Tronto: analisi dei risultati biotossicologici alla luce del monitoraggio del fitoplancton tossico. **Ciccarelli C.**, Consorti G., Sacchini L. *ATTI DEL VI° CONVEGNO NAZIONALE SIRAM – San Benedetto del Tronto 2017*

Classificazione delle aree di produzione delle vongole Chamelea gallina nella Regione Marche e rispetto del criterio di sicurezza microbiologico basato su escherichia coli: valutazione di tipo probabilistico attraverso l'uso del Teorema di Bayes. **Ciccarelli C.**, Semeraro A.M., Leinoudi M., V. Di Trani Murru S., Capocasa P., Ciccarelli E., D'Aurizio G., Corti I. *ATTI DEL VII° CONVEGNO NAZIONALE SIRAM – Portici 2018*

Statistical assessment of MPN test method and three class sampling plan used to determine Escherichia coli contamination level in shellfish.

Ciccarelli C., Semeraro A.M., V. Di Trani Leinoudi M., Ciccarelli E.. 12th ICMSS 2019 INTERNATIONAL CONFERENCE ON MOLLUSCAN SHELLFISH SAFETY - Ensenada (Mexico)

Valore predittivo del campionamento a tre classi, con il metodo MPN secondo l'ISO 16649-3, utilizzato per il criterio di sicurezza per Escherichia coli nei molluschi bivalvi.

Ciccarelli C., Semeraro A.M., V. Di Trani Leinoudi M., Ciccarelli E.. . ATTI DEL VIII° CONVEGNO NAZIONALE SIRAM – La Spezia 2019

Il monitoraggio delle Aree di produzione dei molluschi bivalvi vivi nella Regione Marche: una valutazione critica dei risultati ottenuti nel periodo 2016-2020 Ciccarelli C.,

D'Aurizio G. . ATTI DEL XXX° CONVEGNO NAZIONALE AIVI Webinar live – 2021

Molluschi bivalvi bioindicatori di contaminazione da Salmonella spp.: uno strumento One Health, tra salute e ambiente. F. Barchiesi, M. Napoleoni, C. Ciccarelli, R. Ferraro, E. Calandri C., E. Rocchegiani, D. Ottaviani, F. Leoni.. ATTI DEL WEBINAR NAZIONALE SIRAM – 2021

Banchi naturali di vongole (Chamelea gallina) sulla costa del Pireno: contaminazione da E. coli e rapporti con le precipitazioni atmosferiche C. Ciccarelli, A. M. Semeraro, V. Di Trani, S. Murru, S. Carboni, E. Ciccarelli.. ATTI DEL WEBINAR NAZIONALE SIRAM – 2021

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

NEI 36 ANNI DI ATTIVITÀ PROFESSIONALE, DI CUI 34 PRESSO PUBBLICHE AMMINISTRAZIONI, HO ACQUISITO UNA BUONA CAPACITÀ DI LAVORARE IN GRUPPO E DI COORDINARE GRUPPI DI LAVORO.

LA PARTECIPAZIONE AD UNA MISSIONE ALL'ESTERO (ALBANIA) E AD DIVERSI EVENTI FORMATIVI DI LIVELLO EUROPEO (BTSF DELLA DG-SANCO) ASSIEME ALL'ATTIVITÀ DI DIRIGENTE DI UNA SOCIETÀ SPORTIVA DI RUGBY MI HANNO PERMESSO, TRA L'ALTRO, DI ACQUISIRE LA CAPACITÀ DI ADATTARMI AD AMBIENTI MULTICULTURALI, SIA IN CAMPO PROFESSIONALE SIA NELLA VITA PRIVATA.

LE ESPERIENZE PROFESSIONALI E QUALE CONSIGLIERE COMUNALE MI HANNO PERMESSO DI MATURARE BUONE CAPACITÀ COMUNICATIVE, SENSO DELLA DIPLOMAZIA E RISPETTO DELLE GERARCHIE E DELLE DIVERSITÀ SOCIO-CULTURALI.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

L'ATTIVITÀ DI LAVORO PRESSO PUBBLICHE AMMINISTRAZIONI ED IN PARTICOLARE, PER COMPLESSIVI 19 ANNI, LA RESPONSABILITÀ DI UNITÀ OPERATIVE MI HA PERMESSO DI SVILUPPARE UNA BUONA COMPETENZA ORGANIZZATIVA NEL CAMPO DELLA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA, INCLUSA LA CONOSCENZA DELLE ISTITUZIONI E DELLA STRUTTURA LEGISLATIVA NEL CAMPO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E DELLA SALUTE DEGLI ANIMALI D'ACQUACOLTURA.

L'ATTIVITÀ DI REFERENTE PER LA FORMAZIONE DEI SERVIZI VETERINARI MI HA PERMESSO DI MATURARE UNA LARGA COMPETENZA ORGANIZZATIVA NEL CAMPO DEGLI EVENTI FORMATIVI ECM.

LE ATTIVITÀ EXTRA-PROFESSIONALI, NEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE DI UN ISTITUTO DI PUBBLICA ASSISTENZA E BENEFICENZA, QUALE CONSIGLIERE DI UNA SEZIONE DEL CLUB ALPINO ITALIANO E CONSIGLIERE REGIONALE PER LE MARCHE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA RUGBY MI HANNO PERMESSO DI MATURARE NOTEVOLI ESPERIENZE NEL CAMPO DELL'AMMINISTRAZIONE E DEL COORDINAMENTO DI PERSONE E PROGETTI.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	POSSIEDO ECCELLENTI CONOSCENZE ED ABILITÀ NEL CAMPO DELL'UTILIZZO DELLE TECNOLOGIE INFORMATICHE: P.E. CAPACITÀ DI LAVORARE CON SISTEMI OPERATIVI DIVERSI QUALI WINDOWS, LINUX-UBUNTU E MAC; UTILIZZARE SOFTWARE QUALI MS OFFICE, OPEN OFFICE, INTERNET EXPLORER, FIREFOX, SAFARI, ECC.; UTILIZZARE STRUMENTI QUALI PUBMED, BIBLIOSAN, ECC. TALI COMPETENZE SONO STATE ACQUISITE MEDIANTE SPECIFICI CORSI DI FORMAZIONE ED ESPERIENZA DIRETTA SUL CAMPO.
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE	CALLIGRAFIA: CON ESPERIENZA MATURATA AUTONOMAMENTE.
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE	HOBBIES: VIAGGI, ESCURSIONISMO, GIARDINAGGIO SPORT: RUGBY
PATENTE O PATENTI	Patente A e B
ULTERIORI INFORMAZIONI	Ho curato ed affinato la mia formazione continua partecipando a numerosi eventi formativi, in sede e fuori sede Ho ottenuto nel 2008 dalla TÜV Italia- KHC l'attestato di competenza quale Auditor di parte II e III per sistemi ISO 6001-2008. Ho partecipato ai seguenti corsi BTSF organizzati dalla DG SANCO della Commissione Europea: • “Training on Hygiene and Controls of Live Bivalve Molluscs” - European Commission BTSF – Vigo 29/11/2010-03/12/2010 – ore 22, • “Training on Molluscs and Crustaceans Health” - European Commission BTSF – Vigo 31/05/2011-02/06/2011 – ore 16, • “Les principes HACCP et les techniques d'Audit” - European Commission BTSF – Avignon 01/07/2013-05/07/2013 ore 25, • “Food-born Outbreaks Investigation” - European Commission BTSF – Tallinn 03-07/11/2014 - ore 30, • “Food Additives Enzymes and Flavourings” - European Commission BTSF – Trim 22-26/06/2015, • “Controls on Contaminants on Food and Feed” - European Commission BTSF – Roma 15-18/09/2015 – ore 24, • “Food Hygiene and Primary Production: Aquatic Animals” - European Commission BTSF – Venezia-Udine 28/09/2015-02/10/2015 – ore 26, • “Microbiological Criteria on Foodstuffs” - European Commission BTSF – Barcelona 15-18/02/2016 – ore 21,5, • “Food Additives, Food Flavourings and Food Enzymes” - European Commission BTSF – Athens 25-29/04/2016 ore 43 • “Auditing Systems and Internal Auditing, course B: Conducting an Audit” - European Commission BTSF – Bratislava 26-30/09/2016 – ore 26, • “Food Hygiene on Fishery Products and live Bivalve Molluscs” - European Commission E-BTSF – 23/12/2015-12/02/2016 – ore 9, • “Animal Health Prevention and Controls for Aquaculture Animals” - European Commission E-BTSF – ore 7, • “Prevention Control and Eradication of trasmissible Spongiform and Encephalopathies” - European Commission E-BTSF – 03/10/2016-11/11/2016 – ore 8

- “Food Additives, Food Flavourings and Food Enzymes: advanced level”
- European Commission BTSF – Krakow 18-22/09/2017 ore 24
- “The monitoring and control of Zoonosis and zoonotic agents”
European Commission BTSF – Riga 13-16/11/2018 ore 20
- “Food Hygiene at Primary Production: course B on aquatic animals –
Live Bivalve molluscs” - European Commission BTSF – Vigo 11-
15/12/2017 ore 28
- “The control of food contact materials – session 2” European
Commission BTSF – Ghent 17-20/12/2018 ore 20
- “Auditing general hygiene requirements and control procedures based on
the HACCP principles developed by food business operators” -
European Commission BTSF – Budapest 25-29/03/2019 ore 30
- “Control on contaminants in food – course 2: Official control plans and
system for the control of contaminants”- European Commission BTSF-
Warsaw 04-07/02/2020 ore 22
- “Food Hygiene at Primary Production – Aquatic Animals”- European
Commission BTSF- Warsaw 27/06 – 01/07/2022 ore 30

Ho partecipato quale docente a:

- Professore a contratto presso l'Università di Camerino, Scuola di
Bioscienze e Medicina Veterinaria, Scuola di Specializzazione ICCPA
- Master Universitario sui Prodotti della Pesca 2005/2006 organizzato
dall'Università di Teramo;
- corsi di formazione e/o aggiornamento, inerenti il settore ittico e la
sicurezza alimentare organizzati da:
IPSIA di San Benedetto del Tronto
Confcommercio di Ascoli Piceno
Lega Pesca Marche

Ho partecipato quale docente e/o responsabile scientifico ad eventi formativi
ECM organizzati dall'IZSUM, dalle ASL di Bologna, Forlì, Ferrara, Trieste e
dall'ASUR MARCHE AV1, AV2 e AV5.

**Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del
D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone
fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali**

Ripatransone, 04/07/2022

Cesare Ciccarelli

