

DR. CATERINA PENNESI

Sezione dati personali

Qualifica	Medico Veterinario
Amministrazione	ASUR MARCHE – AREA VASTA 3
Struttura di appartenenza	Dipartimento di prevenzione sede di Macerata. Unità operativa: igiene degli alimenti di Origine Animale
Incarico attuale e servizio di afferenza	responsabile della struttura semplice UOS Coordinamento Controlli Ufficiali Attività Registrate nell'ambito dell'UOC Igiene degli Alimenti di Origine Animale.

Sezione titoli di studio e professionali, esperienze lavorative, altre conoscenze

Titolo di studio	- Laurea in Medicina Veterinaria conseguita presso l'Università degli studi di Perugia con la votazione di 110/110 e lode il 17/07/1982.
Altri titoli di studio e professionali	<p>Specializzazione in Scienze dell'Alimentazione presso l'Università degli studi di Perugia con la votazione di 50/50. 11/02/1986.</p> <p>Master in Sanità Pubblica Veterinaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Il sistema veterinario organizzato : la qualità e l'accreditamento”. Legnaro 2003 • “Igiene degli Alimenti di Origine Animale”. Legnaro (PD), 2004. <p>Corso di formazione ed addestramento per Auditor/Lead Auditor su OSA nel campo della sicurezza alimentare. Porto San Giorgio, IZSUM, anno 2012.</p> <p>Corso di formazione manageriale di I° livello in “Diritto sanitario e management delle Aziende Sanitarie “. Anno Accademico 2014-2015. UNICAM-UNIMC-Regione Marche, sede di Osimo.</p> <p>Corso di alta Formazione : Organizzazione e metodi del Controllo Ufficiale degli Alimenti. Università degli studi di Perugia, Master SPIVA Perugia, 16 maggio-4 luglio 2020.</p>
Esperienze professionali (incarichi ricoperti)	<p>Incarico di responsabile UOS “ <i>Coordinamento controlli ufficiali attività registrate</i> ” nell'ambito dell'UOC Igiene degli Alimenti di Origine Animale.. 8 marzo 2021.</p> <p>Incarico di posizione ex art. 27, comma 1, lettera c) CCNL dell'area Dirigenza Medica Veterinaria 08/06/2000 e smi, di tipo IP2- Incarico di natura professionale” specializzato” denominato “Igiene del latte e suoi derivati” nell'ambito dell'UOC Igiene degli Alimenti di Origine Animale. 01/01/2018.</p> <p>Incarico di posizione ex art. 27, comma 1, lettera c) CCNL dell'area Dirigenza Medica Veterinaria 08/06/2000 e smi . “Controllo degli Stabilimenti Comunitari”.01/10/2011.</p> <p>Incarico di posizione ex art. 57/a CCNL Area Medica- Servizio</p>

Veterinario- Modulo Funzionale “Attività di controllo e vigilanza” (Delibera del Direttore Generale n. 601 del 30/10/989) con effetto dal 30/10/98.

Partecipazione al progetto dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche “Studio pilota sulla pianificazione della continuità operativa nel settore agroalimentare in un territorio esposto a rischi naturali” , in collaborazione con la Protezione Civile (N. identificativo progetto IZSUM 16/12 RC). Anno 2013/2014.

Partecipazione al “Piano di monitoraggio per la ricerca di diossine negli alimenti di origine animale “ . Istituito con Delibera n. 61 della seduta Giunta Regione Marche del 28/01/2013. 2013

Designazione sostituto per assenza temporanea Direttore ff Servizio IAOA. Anno 2018 (ID; 1160134).

Correlatore Tesi di Laurea Università degli Studi del Molise ,Dipartimento di Medicina e Scienza della salute , Corso di Laurea Magistrale in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione “ Valutazione della qualità e dello stato delle non conformità di latte ovino e bovino raccolto nella Provincia di Macerata”. Anno Accademico 2013-2014.

Tutor per il progetto formativo e di orientamento nel Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell’Università Politecnica delle Marche (Dicembre 2014-Novembre 2015).

Indicare le lingue conosciute ed il livello di conoscenza, sulla base del Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue, ossia:

DESCRIZIONE SINTETICA DEI LIVELLI DI CONOSCENZA DELLE LINGUE SECONDO IL QUADRO COMUNE DI RIFEIRMENTO EUROPEO		
Livello	Classificazione	descrizione
LIVELLO AVANZATO	C2	È in grado di comprendere senza sforzo praticamente tutto ciò che ascolta o legge. Sa riassumere informazioni tratte da diverse fonti, orali e scritte, ristrutturando in un testo coerente le argomentazioni e le parti informative. Si esprime spontaneamente, in modo molto scorrevole e preciso e rende distintamente sottili sfumature di significato anche in situazioni piuttosto complesse.
	C1	È in grado di comprendere un’ampia gamma di testi complessi e piuttosto lunghi e ne sa ricavare anche il significato implicito. Si espri-me in modo scorrevole e spontaneo, senza un eccessivo sforzo per cercare le parole. Usa la lingua in modo flessibile ed efficace per scopi sociali, accademici e professionali. Sa produrre testi chiari, ben strutturati e articolati su argomenti complessi, mostrando di saper controllare le strutture discorsive, i connettivi e i meccanismi di coesione.
LIVELLO INTERMEDIO	B2	È in grado di comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione. È in grado di interagire con relativa scioltezza e spontaneità, tanto che l’interazione con

			un parlante nativo si sviluppa senza eccessiva fatica e tensione. Sa produrre testi chiari e articolati su un'ampia gamma di argomenti e esprimere un'opinione su un argomento d'attualità, esponendo i pro e i contro delle diverse opzioni.																									
		X. B1	È in grado di comprendere i punti essenziali di messaggi chiari in lingua standard su argomenti familiari che affronta normalmente al lavoro, a scuola, nel tempo libero, ecc. Se la cava in molte situazioni che si possono presentare viaggiando in una regione dove si parla la lingua in questione. Sa produrre testi semplici e coerenti su argomenti che gli siano familiari o siano di suo interesse. È in grado di descrivere esperienze e avvenimenti, sogni, speranze, ambizioni, di esporre brevemente ragioni e dare spiegazioni su opinioni e progetti.																									
	LIVELLO ELEMENTARE		A2	Riesce a comprendere frasi isolate ed espressioni di uso frequente relative ad ambiti di immediata rilevanza (ad es. informazioni di base sulla persona e sulla famiglia, acquisti, geografia locale, lavoro). Riesce a comunicare in attività semplici e di routine che richiedono solo uno scambio di informazioni semplice e diretto su argomenti familiari e abituali. Riesce a descrivere in termini semplici aspetti del proprio vissuto e del proprio ambiente ed elementi che si riferiscono a bisogni immediati.																								
			A1	Riesce a comprendere e utilizzare espressioni familiari di uso quotidiano e formule molto comuni per soddisfare bisogni di tipo concreto. Sa presentare se stesso/a e altri ed è in grado di porre domande su dati personali e rispondere a domande analoghe (il luogo dove abita, le persone che conosce, le cose che possiede). È in grado di interagire in modo semplice purché l'interlocutore parli lentamente e chiaramente e sia disposto a collaborare.																								
ESEMPIO:																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Lingua conosciuta</th> <th colspan="2">Comprensione</th> <th colspan="2">Parlato</th> <th>Produzione scritta</th> </tr> <tr> <th>Ascolto</th> <th>Lettura</th> <th>Interazione</th> <th>Produzione orale</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Inglese</td> <td>B1</td> <td>x.B1</td> <td>B1</td> <td>B1</td> <td>A2</td> </tr> <tr> <td>Tedesco</td> <td>A1</td> <td>A1</td> <td>A1</td> <td>A1</td> <td>A1</td> </tr> </tbody> </table>						Lingua conosciuta	Comprensione		Parlato		Produzione scritta	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale		Inglese	B1	x.B1	B1	B1	A2	Tedesco	A1	A1	A1	A1	A1
Lingua conosciuta	Comprensione		Parlato		Produzione scritta																							
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale																								
Inglese	B1	x.B1	B1	B1	A2																							
Tedesco	A1	A1	A1	A1	A1																							
Capacità nell'uso delle tecnologie	Utilizzo discreto del personal computer e degli applicativi word ed excel.																											

<p>Partecipazione a convegni, seminari, workshop ecc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione e metodi del controllo ufficiale degli alimenti. Università degli studi di Perugia. Maggio/luglio 2020 (Corso FAD) Accredитamento n. 810 , Provider standard ETRUSCA CONVENTIONS. - Emergenza sanitaria da nuovo coronavirus SARS CoV-2: preparazione e contrasto (corso FAD) organizzato dall’Istituto Superiore Sanità. Periodo erogazione 28.02.2020-28.04.2020.Ore formazione 16. Data superamento test finale 11 aprile 2020. Accredитamento 2224. - Tossicologia Alimentare (FAD). Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell’Emilia Romagna. Evento formativo n. 247455. Anno 2019. - Gruppo di miglioramento “ il controllo ufficiale negli stabilimenti di trattamento e trasformazione del latte”. Anno 2018. ASUR MARCHE AV3. - Micotossine e OGM nella filiera agroalimentare del mais: la situazione nelle Marche . Fermo 23/10/2018. - La sicurezza alimentare nella filiera carne connessa all’attività venatoria. Ascoli Piceno 12/10/2018. - Recupero delle eccedenze e controllo allo spreco alimentare , prospettive, tendenze e nuovi progetti. Porto San Giorgio, 11/10/2018. - Il controllo ufficiale sull’utilizzo degli additivi alimentari. San Benedetto del Tronto , 18/09/2018. - Incarico sostituto del responsabile UOSD di Epidemiologia Veterinaria e Comunicazione del rischio in sicurezza alimentare – Flussi informativi. (ID 1110562 30/04/2018 MCVETSEG. - L’Autorità Competente in sicurezza alimentare : compiti e responsabilità Organizzato dall’Azienda Sanitaria Unica Regionale . Macerata 29/06/2018. - Qualità della carne e classificazione delle carcasse alla luce di un nuovo brevetto per la SEUROP. Perugia 04/05/2018. Università degli studi di Perugia, Dipartimento di Medicina Veterinaria. - Il sistema informativo nazionale veterinario per la sicurezza degli alimenti. Ancona 19/04/2018. Regione Marche. - Workshop nazionale “La nuova legislazione europea nei controlli ufficiali in sanità animale e sicurezza alimentare : ruoli tra Commissione UE e Autorità Competenti dei Paesi Membri . Una riflessione per il sistema italiano”. Bologna , 16/02/2018, Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna. - Corso “ Gli standard delle attività di controllo ufficiale alla luce delle ultime linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Regolamento 882/2004: la Verifica dell’efficacia “. Provider 925 Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche, Sezione di Tolentino. 14 dicembre 2017. - Partecipazione in qualità di esperto tecnico del latte all’Audit ACR su ACL. . Audit di settore sulla gestione dei controlli ufficiali relativi alla produzione primaria del latte bovino. nota Regione Marche 9702 del 16/11/17. Amcona 06/12/2017.
--	---

<p>Attività di docenza</p>	<p>Attività di docenza “Il Piano Regionale Integrato di sicurezza alimentare “ sede Istituto Zooprofilattico Tolentino , 2014 e Regione Marche 2015. Attività di docenza “Requisiti igienico sanitari del caseificio aziendale” Osimo, sede ASSAM, 2014. Attività di docenza “Il sistema di controlli di filiera latte nel settore bovino” presso i Servizi Veterinari ASL di Pescara .2012 Attività di docenza “La trasformazione del latte e la sicurezza alimentare”, Urbania (PU).2011 Attività di formazione presso la scuola media di Treia su “ Latte in stalla e derivati”. 2011-2012. Attività di docenza “ La produzione primaria di latte crudo” Muccia (MC). 2008 Attività di docenza in qualità di esperto esterno nel Corso “Operatore collaudo e controllo qualità/igiene alimentare” della materia “igiene alimentare” presso l’Istituto professionale di Stato per i servizi commerciali, turistici e della pubblicità con annessa sezione chimica e biologica “Ivo Pannaggi” di Macerata. 2002/2003</p>
<p>Pubblicazioni</p>	<p>“ Su un caso di tubercolosi” . Pubblicato da “Argomenti”, anno 2014. “Indagine sulla diffusione di ceppi enterotossigeni di stafilococchi coagulasi positivi ed in particolare di S. Aureus nella filiera lattiero casearia marchigiana “. Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche; ASUR Marche Area Vasta n.4 - Fermo; ASUR Marche Area Vasta n.3 – Macerata; ASUR Marche Area Vasta n.3 - Camerino;Laboratorio Nazionale di Riferimento (LNR) per gli Stafilococchi coagulasi positivi compreso S.aureus, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle D’Aosta.Anno 2015.</p>