

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
E-mail
Nazionalità
Data di nascita
Sesso

Daniele Tognetti

ESPERIENZA LAVORATIVA

<ul style="list-style-type: none"> • Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa) • Nome e indirizzo dell'azienda/ente • Qualifica/profilo professionale • Tipo di rapporto di lavoro • Ambito di attività • Principali mansioni e responsabilità 	Dal 01/03/2016 a 30/11/2021
	Ministero Salute - Direzione Generale dell'igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione – Ufficio 2. Viale Ribotta, 5 – 00144 - Roma
	Area II – F5
	Indeterminato a tempo pieno – 36 ore settimanali
	Igiene degli alimenti ed esportazione
<ul style="list-style-type: none"> • Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa) • Nome e indirizzo dell'azienda/ente • Qualifica/profilo professionale • Tipo di rapporto di lavoro • Ambito di attività • Principali mansioni e responsabilità 	Dal 01/01/2015 29/02/2016
Ministero Salute - Direzione Generale dell'igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione – Ufficio III. Viale Ribotta, 5 – 00144 - Roma	
Area II – F5	
Indeterminato a tempo pieno – 36 ore settimanali	
Igiene della produzione e trasformazione degli alimenti di origine animale e dei relativi sottoprodotti	
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Attività di supporto al settore igiene degli alimenti di origine animale, in particolare per il settore carni e prodotti derivati. Referente del Sistema informatico Sintesi-Strutture per i prodotti di origine a animale (Reg. (CE) 853/2004) e per i sottoprodotti di origine animale (Reg. (CE) 1069/2009). Attività ispettiva per riconoscimento comunitario per navi officina e navi frigo ai sensi del Reg. (CE) 853/2004.
<ul style="list-style-type: none"> • Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa) • Nome e indirizzo dell'azienda/ente • Qualifica/profilo professionale • Tipo di rapporto di lavoro • Ambito di attività • Principali mansioni e responsabilità 	Dal 01/10/2008 al 31/12/2014
	Ministero Salute - Direzione Generale dell'igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione – Ufficio III. Viale Ribotta, 5 – 00144 - Roma
	Area II – F4
	Indeterminato a tempo pieno – 36 ore settimanali
	Igiene della produzione e trasformazione degli alimenti di origine animale e dei relativi sottoprodotti.
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Collaborazione alla gestione e predisposizione del Piano Nazionale Residui per gli anni 2010, 2011 e 2012. Collaborazione alla gestione e predisposizione del Piano nazionale di monitoraggio dei contaminanti in alimenti di origine animale prodotti nei Siti d'Interesse Nazionale (SIN).

	Attività di supporto al settore zoonosi, in particolare per presenza delle trichine nelle carni. Attività di supporto al settore Igiene degli alimenti di origine animale, in particolare per le navi officina e per Sistema informatico Sintesi-stabilimenti.
<ul style="list-style-type: none"> • Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa) • Nome e indirizzo dell'azienda/ente • Qualifica/profilo professionale • Tipo di rapporto di lavoro • Ambito di attività • Principali mansioni e responsabilità 	Dal 27/06/2003 al 30/09/2008
	Ministero Salute - Direzione Generale dell'igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione – Ufficio III. Viale Ribotta, 5 – 00144 - Roma
	Area II – F3
	Indeterminato a tempo pieno – 36 ore settimanali
	Igiene della produzione e trasformazione degli alimenti di origine animale e dei relativi sottoprodotti. Attività di supporto al settore igiene degli alimenti di origine animale, in particolare per il settore carni e prodotti derivati. Gestione dell'Iter autorizzativo ai fini del rilascio del riconoscimento comunitario per gli stabilimenti italiani autorizzati alla produzione e commercializzazione di alimenti di origine animale ai sensi del Reg. (CE) 853/2004. Iter autorizzativo ai fini del rilascio del riconoscimento comunitario per gli stabilimenti italiani autorizzati alla lavorazione e manipolazione dei sottoprodotti di origine animale Reg. (CE) 1774/2002.
<ul style="list-style-type: none"> • Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa) • Nome e indirizzo dell'azienda/ente • Qualifica/profilo professionale • Tipo di rapporto di lavoro • Ambito di attività • Principali mansioni e responsabilità 	Dal 01/12/2000 al 26/06/2003
	Agenzia delle Entrate – Ufficio Territoriale di Desio. Via Carlo Porta, 29, 20832 Desio MB
	Area II – F3
	Indeterminato a tempo pieno – 36 ore settimanali
	Riscossione tributaria Assistente tributario Assistenza fiscale al contribuente in front office
ISTRUZIONE E FORMAZIONE	
• Titolo di studio	Master di 2° livello in medicina comportamentale
Conseguito presso:	Università degli Studi di Parma
Data conseguimento	14/10/2016
• Titolo di studio	Specializzazione in ispezione degli alimenti di origine animale
Conseguito presso:	Università degli Studi di Teramo - Facoltà di Medicina Veterinaria
Data conseguimento	20/07/2012
• Titolo di studio	LAUREA in Medicina Veterinaria
Conseguito presso:	Università degli Studi di Teramo - Facoltà di Medicina Veterinaria
Data conseguimento)	22/05/2008
• Titolo di studio	Diploma universitario in produzioni animali - orientamento acquacoltura e maricoltura
Conseguito presso:	Università degli Studi di Camerino - Facoltà di Medicina Veterinaria
Data conseguimento	03/11/2008
<p style="text-align: center;">CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI</p> <p><i>Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali</i></p>	<p>Capacità di comunicare e lavorare in gruppo, anche in situazione di stress, acquisite sia nel corso delle attività lavorative che nel corso dell'attività di volontariato (Croce Rossa Italiana in qualità di volontario del soccorso)</p> <p>Capacità di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità ed assumendo responsabilità.</p> <p>Capacità di coordinamento di persone acquisite nell'attività lavorative in team.</p>

<p>MADRELINGUA</p> <p>ALTRE LINGUE</p> <ul style="list-style-type: none"> •Capacità di lettura •Capacità di scrittura •Capacità di espressione orale <p>ALTRE LINGUE</p> <ul style="list-style-type: none"> •Capacità di lettura •Capacità di scrittura •Capacità di espressione orale 	<p>Italiano</p> <p>Inglese</p> <p>Eccellente Buono Eccellente</p> <p>Francese</p> <p>Buono Elementare Buono</p>
<p>Capacità e competenze tecniche, <i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i></p>	<p>Buona competenza nell'uso e nella gestione dei principali sistemi operativi e degli applicativi Windows Office (Word, Excel, Power Point). Buona conoscenza di applicazioni editoriali (Adobe In Design e Acrobat). Eccellente capacità di navigazione e ricerca sulla rete.</p>
<p>Altre Capacità e competenze <i>Competenze non precedentemente indicate.</i></p>	<p>Addetto al Servizio di Prevenzione e Protezione (ASPP) presso la sede del Ministero della Salute di Viale Ribotta, 5 – 00144 Roma. Addetto alla lotta antincendio in attività a rischio incendio elevato presso la sede del Ministero della Salute di Viale Ribotta, 5 – 00144 Roma.</p>
<p>Patenti</p>	<p>Patenti A e B</p>
<p>Attività formative (frequenze, corsi di formazione, stage, borse di studio ecc <i>[elencare separatamente ciascuna attività indicando la tipologia, presso quale ente si è svolta, argomenti/temi/aspetti oggetto di approfondimento, data/periodo di svolgimento, impegno orario, eventuale valutazione finale, eventuale assegnazione di crediti ECM....ecc...]</i></p>	<p>Meeting delegazione straniera (in qualità di relatore) Organizzato da: Ministero Salute e FAO; presso: Ministero salute, Viale Ribotta, 5 – Roma. Tema: <i>Chinese delegation meeting on Food safety. Procedures for food control: the National control plan (hormones, veterinarian medicines, contaminants, etc.)</i> Periodo dal 02/11/2011 al 02/11/2011; n. di giornate totali 1.</p> <p>Corso di formazione (in qualità di partecipante) Organizzato dalla: SGS Italia S.p.A; presso: Università degli Studi di Teramo, Piazza Aldo Moro, 45 - Teramo. Tema: Corso Auditor/Lead Auditor Sistemi di gestione della sicurezza alimentare (Norme UNI EN ISO 22000: 2005) Periodo dal 19/03/2012 al 23/03/2012; n. di giornate totali 5.</p> <p>Corso di formazione (in qualità di partecipante) Organizzato da Ministero Salute; presso: Ministero salute, Viale Ribotta, 5 - Roma; Tema: Il controllo degli alimenti per la prima infanzia (6 ECM). Periodo dal 19/09/2012 al 19/09/2012; n. di giornate totali 1.</p> <p>Convegno (in qualità di partecipante) Organizzato da A.S.U.R. Area Vasta n° 5; presso: Ascoli Piceno. Tema: La nuova etichettatura dei prodotti alimentari (4 ECM). Periodo dal 19/10/2012 al 19/10/2012; n. di giornate totali 1.</p> <p>Corso di formazione (in qualità di partecipante) Organizzato da Istituto Superiore di Sanità; presso: Ministero salute, Viale Ribotta, 5 - Roma; Tema: Criteri per il funzionamento e miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle Autorità Competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria e correlati sistemi di AUDIT. Elementi da verificare nel corso degli audit di settore svolti dal Dipartimento sui sistemi regionali di prevenzione in sanità veterinaria e sicurezza degli alimenti. Periodo dal 29/05/2013 al 05/06/2013; n. di giornate totali 5.</p> <p>Corso di formazione (in qualità di partecipante) Organizzato da IZS dell'Abruzzo e del Molise: Teramo Tema: Accordi di Equivalenza Veterinaria con gli USA (VEA) per l'esportazione di carni rosse, carni avicole prodotti a base di</p>

carne e ovoprodotti.

Periodo dal 13/09/2017 al 30/11/2017 (formazione a distanza)

Corso di formazione (in qualità di partecipante)

Organizzato da Istituto Superiore di Sanità e Ministero della Salute:
Roma

Tema: Organizzazione, metodi e tecniche del controllo ufficiale.

Periodo dal 16/10/2018 al 15/10/2019 (formazione a distanza).

Convegno (in qualità di partecipante)

Organizzato da Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte,
Liguria e Valle d'Aosta e Ministero della Salute

Tema: I controlli ed il quadro sanzionatorio in materia di benessere nel
trasporto di animali vivi.

Periodo dal 10/12/2020 al 10/12/2020; n. di giornate totali 1(formazione
a distanza).