

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome e Nome NOVELLI GIOVANNI
Sede di servizio ATS BRESCIA
Equipe Territoriale Igiene 3 Garda
Salò (BS) Viale Landi, 5

E-mail (istituzionale) giovanni.novelli@ats-brescia.it

Nazionalità Italiana

Data di nascita 17/01/1964

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 01/06/2021 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ATS Brescia
Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15
- Tipo di azienda o settore Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria
Equipe Territoriale Igiene 3 Garda Viale Landi, 5 Salò (BS)
- Tipo di impiego Coordinatore Tecnici della Prevenzione IAN Territorio 3
- Principali mansioni e responsabilità Coordinamento Tecnici della Prevenzione IAN Territorio 3

- Date (da – a) 01/2016 - 05/2021
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ATS Brescia
Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15
- Tipo di azienda o settore Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria
Equipe Territoriale Igiene 3 Garda Viale Landi, 5 Salò (BS)
- Tipo di impiego Tecnico della Prevenzione
- Principali mansioni e responsabilità Vigilanza ed ispezione

- Date (da – a) Anno accademico 2020/2021
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Brescia
Brescia - Piazza del Mercato, 15
Corso di laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro
- Tipo di azienda o settore Settore scolastico
- Tipo di impiego Docente unità didattica Processi di trasformazione
- Principali mansioni e responsabilità Insegnamento e valutazione degli studenti

- Date (da – a) Dicembre 2020 ad oggi
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Centro Formazione professionale “G.Zanardelli”
Brescia - Via Gamba, 15
 - Tipo di azienda o settore Settore scolastico
 - Tipo di impiego Docente modulo Merceologia degli alimenti
 - Principali mansioni e responsabilità Insegnamento
-
- Date (da – a) 01/2020 ad oggi
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro ATS Brescia
Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15
 - Tipo di azienda o settore Ufficio Affari Legali
 - Tipo di impiego Esperto settore alimentare
 - Principali mansioni e responsabilità Collaborare, in fase di audizione, con il Dirigente amministrativo nella valutazione degli scritti difensivi dei ricorrenti
-
- Date (da – a) Anno accademico 2019/2020
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Brescia
Brescia - Piazza del Mercato, 15
Corso di laurea in Tecniche della Prevenzione nell’Ambiente e nei Luoghi di Lavoro
 - Tipo di azienda o settore Settore scolastico
 - Tipo di impiego Docente unità didattica Processi di trasformazione, unità didattica Il latte, unità didattica Igiene degli alimenti e della nutrizione
 - Principali mansioni e responsabilità Insegnamento DAD e valutazione degli studenti
-
- Date (da – a) Anno accademico 2018/2019
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Brescia
Brescia - Piazza del Mercato, 15
Corso di laurea in Tecniche della Prevenzione nell’Ambiente e nei Luoghi di Lavoro
 - Tipo di azienda o settore Settore scolastico
 - Tipo di impiego Docente unità didattica Processi di trasformazione
 - Principali mansioni e responsabilità Insegnamento e valutazione degli studenti
-
- Date (da – a) Anno accademico 2017/2018
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Brescia
Brescia - Piazza del Mercato, 15
Corso di laurea in Tecniche della Prevenzione nell’Ambiente e nei Luoghi di Lavoro
 - Tipo di azienda o settore Settore scolastico
 - Tipo di impiego Docente unità didattica Il latte
 - Principali mansioni e responsabilità Insegnamento e valutazione degli studenti
-
- Date (da – a) 06/2017 - 07/2017
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Provincia di Brescia
Brescia - Via Musei, 32
 - Tipo di azienda o settore Settore pubblico
 - Tipo di impiego Esperto di Ristorazione collettiva nella Commissione gara d’appalto del Centro cottura comunale di Bedizzole (BS)

<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Valutazione ditte concorrenti (organizzazione del servizio, gestione delle emergenze, selezione dei fornitori e Haccp, piani di gestione, menù)
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	03/2017 ad oggi
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	ATS Brescia Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria Equipe Territoriale Igiene 3 Garda
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	Salò (BS) - Viale Landi, 5 Referente del Sistema di gestione della qualità Equipe Territoriale Igiene 3 Garda e componente del gruppo di lavoro ATS sulla qualità
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Gestione della qualità, partecipazione agli audit interni, partecipazione agli audit dell'Ente di certificazione
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	11/2017 ad oggi
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	ATS Brescia Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria Equipe Territoriale Igiene 3 Garda - Viale Landi, 5 Salò (BS)
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	Auditor
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Responsabile gruppo di audit
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	11/2017
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	ATS Brescia Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria Equipe Territoriale Igiene 3 Garda Salò (BS) - Viale Landi, 5
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	Docente evento formativo residenziale “Gli standard di organizzazione e di funzionamento delle A.C. Locali, ai sensi del Reg. Ce n.882/04”
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Insegnamento
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	12/2008 - 12/2012
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	ISFOR Formazione continua Brescia - Via P.Nenni, 30
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	Settore scolastico
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	Corsi Somministrazione alimenti e bevande Docente modulo Microbiologia alimentare
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Insegnamento
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	03/2005 - 12/2005
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	Centro Formazione professionale “G.Zanardelli” Brescia - Via Gamba, 15 Sede di Rivoltella (BS)
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	Settore scolastico
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	Corsi per apprendisti settore alimentare Docente modulo Haccp
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Insegnamento
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	01/2005 - 02/2005
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	Centro Formazione professionale “G.Zanardelli” Brescia - Via Gamba, 15 Sede di Verolanuova (BS)
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	Settore scolastico

<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	Corsi per apprendisti settore alimentare
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Docente modulo Haccp Insegnamento
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	12/2004 - 12/2012
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	Centro Formazione professionale “G.Zanardelli” Brescia - Via Gamba, 15 Sede di Rivoltella (BS)
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	Settore scolastico
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	Corsi Somministrazione alimenti e bevande
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Docente modulo Microbiologia alimentare e Merceologia alimentare Insegnamento
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	03/2004 - 12/2004
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	ASL di Brescia Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	Ente pubblico
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	Corsi per alimentaristi (L.R. n.12/03)
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Insegnamento e valutazione dei partecipanti
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	01/2003 - 12/2015
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	ASL di Brescia Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	Ente pubblico
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	Tecnico della prevenzione - U.O. Igiene degli alimenti
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Vigilanza ed ispezione
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	03/1996 - 12/2002
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	Azienda Sanitaria Locale di Brescia Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	Ente pubblico
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	Tecnico della prevenzione – U.O. Chimica
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Analisi chimica prodotti alimentari, campionamento
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	07/1989 - 02/1996
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	Azienda Sanitaria Locale di Brescia (già Azienda USSL 18, già USSL n.41) Brescia - Viale Duca degli Abruzzi, 15
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	Ente pubblico
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	Vigile Sanitario - U.O. Igiene degli alimenti
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Vigilanza ed ispezione
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	11/2000 - 04/2001
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	Centro formativo professionale Canossa Brescia - Via S.Antonio, 53
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	Settore scolastico
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	Docente Corsi per apprendisti settore alimentare modulo industrie alimentari
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Insegnamento

- Date (da – a) 1998/1999
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro C.N.A. Servizi Brescia; Ente Vini Bresciani Brescia; Federazione Italiana Trasporti Brescia; Centro Istruzione Professionale Agricola Brescia; Unione Provinciale Agricoltori di Brescia
 - Tipo di azienda o settore Settore servizi
 - Tipo di impiego Docente Corsi DL.vo n.155/97
 - Principali mansioni e responsabilità Insegnamento
-
- Date (da – a) Anno scolastici 1994/95; 1995/96; 1998/99
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Professionale Golgi
Brescia via Rodi, 16
Istituto Professionale per l'Agricoltura
Remedello (BS) - Via Avis, 1
 - Tipo di azienda o settore Settore scolastico
 - Tipo di impiego Docente corsi Qualità e certificazione nel settore alimentare
 - Principali mansioni e responsabilità Insegnamento

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 10/2017- 03/2019
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi Internazionali di Roma- UNINT
Roma - Via Colombo, 200
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Risk management, organizzazione e programmazione sanitaria, evoluzione normativa delle aziende sanitarie, ITC e sanità digitale, diritto del lavoro
 - Qualifica conseguita Master in Management e funzioni di coordinamento delle professioni sanitarie
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Master 1° livello
-
- Date (da – a) 10/2004
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione CSQA Certificazioni
Thiene (TN) - Via S.Gaetano, 74
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio ISO 9000
 - Qualifica conseguita Valutatore interno Sistema gestione qualità
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Valutatore interno Sistema gestione qualità
-
- Date (da – a) 03/1996 - 06/1996
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi Milano Facoltà di Agraria
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio ISO 9000
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Corso di perfezionamento in Gestione della Qualità nell'industria agro-alimentare
-
- Date (da – a) 11/1998
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi Milano Facoltà di Agraria
Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Abilitazione all'esercizio di Tecnologo Alimentare
- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- 10/1987 - 03/1994
 Università degli Studi Milano Facoltà di Agraria
 Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari
 Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari
 Tecnologia alimentare, microbiologia degli alimenti, igiene degli alimenti, biochimica, chimica, fisica, industrie alimentari, igiene, fisiologia della nutrizione
- Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari
 Laurea magistrale
- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- 10/1984 - 05/1985
 USSL 41 Brescia
 Brescia - Via della Valle, 40
 Igiene
- Tecnico d'igiene
- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- 09/1978 - 06/1983
 Istituto Tecnico Agrario Statale Pastori
 Brescia - Viale della Bornata, 110
 Coltivazioni erbacce ed arboree, industrie alimentari, zootecnia, economia, topografia
- Perito Agrario
 Diploma di scuola secondaria superiore

CORSI DI AGGIORNAMENTO

- Dicembre 2020: Corso FAD IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna dal titolo "I prodotti della pesca a 360°"
- Ottobre 2020: Corso FAD IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna dal titolo "Tossicologia alimentare"
- Settembre 2020: Corso FAD CFP di Brescia dal titolo "Corso Sicurezza interno per lavoratori prevenzione Covid19"
- Settembre 2020: Corso FAD Provider Axenso dal titolo "Compromissioni respiratorie e cardiovascolari nella Covid19: che cosa sappiamo"
- Settembre 2020: Corso FAD ATS di Brescia dal titolo "Corso di formazione generale per tutti i lavoratori in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro"
- Settembre 2020: Corso FAD ATS di Brescia dal titolo "Rischi per la salute connessi all'uso dei videoterminali"
- Febbraio 2020: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "Legge 689/1981: sanzioni pecuniarie e sanzioni non pecuniarie. Procedimento, funzioni e competenze"
- Novembre 2019: Seminario di aggiornamento Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia dal titolo "Reg.CE 2017/625: obblighi, procedure e tutele"
- Novembre 2019: Corso FAD ATS di Brescia dal titolo "Privacy GDPR-UE 2016/679 corso base"
- Settembre 2019: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "Il sistema rapido RASSF e la gestione delle allerte"
- Maggio 2019: Convegno dal titolo "Malattie infettive trasmissibili tra animale e uomo" organizzato da IZS di Brescia
- Aprile 2019: Workshop dal titolo "Ristorazione scolastica: difficoltà, sfide e sostenibilità" organizzato da A&Q di Milano
- Aprile 2019: Convegno dal titolo "One Health, il futuro della salute pubblica" organizzato da IZS di Brescia
- Marzo 2019: Convegno dal titolo "Ristorazione e gastronomia" organizzato da IZS di Brescia
- Giugno 2018: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "L'audit sull'operatore del settore alimentare: normativa comunitaria e linee guida aziendali"
- Maggio 2018: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "Gli standard di organizzazione e di funzionamento delle Autorità Competenti Locali ai sensi del Reg. CE n.882/2004"
- Marzo 2018: Seminario di aggiornamento Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia dal titolo "Disciplina sanzionatoria Reg. 1169/2011"
- Gennaio 2018: Seminario di aggiornamento Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia dal titolo "Novità legislative: il decreto sanzionatorio sui MOCA"
- Da ottobre a novembre 2017: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "Controllo ufficiale mediante audit ai sensi del Reg.(CE) n.882/04"
- Ottobre 2017: Seminario di aggiornamento Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia dal titolo "Le informazioni volontarie sugli alimenti"
- Da aprile a maggio 2017: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "Controllo ufficiale ai sensi del Reg.(CE) n.882/04"
- Marzo 2017: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "Gli standard di organizzazione e di funzionamento della autorità competenti locali, ai sensi del Reg.(CE) n.882/04"
- Marzo 2017: Convegno dal titolo "Le micotossine negli alimenti" organizzato da IZS di Brescia
- Marzo 2017: Convegno dal titolo "Le dimensioni dell'alimentazione: aspetti nutrizionali, economici e sociali" organizzato da IZS di Brescia
- Marzo 2017: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "Gli studi di ATS Brescia per il recupero agricolo delle aree contaminate da composti organici persistenti"
- Dicembre 2016: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "Melanoma e PCB: evidenza scientifica disponibile e risultati caso-controllo di ATS Brescia"
- Ottobre 2016: Convegno dal titolo "Grassi e salute: un aggiornamento" organizzato da IZS di Brescia
- Ottobre 2016: Convegno dal titolo "Lactose and gluten free:alimenti del domani?" organizzato da IZS di Brescia
- Ottobre 2016: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "L'attività del Tecnico della Prevenzione: come migliorare la relazione con l'utente"
- Settembre 2016: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "Utilizzo sistema Imprevi@"
- Settembre 2016: Seminario di aggiornamento Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia dal titolo "Valutazione del rischio chimico da food contact material"
- Maggio 2016: Evento formativo ASL di Brescia dal titolo "Cibo e scuola"
- Marzo 2016: Convegno dal titolo "L'impatto dell'ambiente sulla salute umana" organizzato da IZS di Brescia
- Gennaio 2016: Convegno dal titolo "La formazione per la tutela e la promozione della Salute nella ristorazione collettiva e pubblica: obiettivi del piano regionale della prevenzione 2015-2018" organizzato da Regione Lombardia

Capacità e competenze personali

Madrelingua
Italiano

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura A1
- Capacità di scrittura A1
- Capacità di espressione orale A1

Inglese

- Capacità di lettura B1
- Capacità di scrittura B1
- Capacità di espressione orale B1

Spagnolo

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.

Sono in grado di relazionarmi positivamente con le persone e di comunicare con loro in modo chiaro e preciso, valorizzando le persone in base alle diverse capacità e dando valore al lavoro di gruppo

Sono docente dall'anno 1998 presso scuole superiori, centri di formazione, università, dove ho svolto con impegno e passione l'attività di insegnamento; sono componente del gruppo di lavoro ATS sulla qualità e sono referente qualità dell'Equipe Territoriale nella quale lavoro

Svolgo attività di auditor ed in diverse occasioni sono stato responsabile del gruppo di audit

Ho praticato a livello amatoriale calcio, tennis, squash

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE
Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

Sono in grado di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità ed assumendone le responsabilità; questo grazie alle capacità acquisite attraverso le diverse esperienze professionali e l'iter formativo

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE
Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Buona conoscenza del sistema operativo Word ed Excel

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE
Musica, scrittura, disegno ecc.

Appassionato di musica suono l'organo; amo visitare mostre di pittura e musei d'arte

ALTRE CAPACITÀ E
COMPETENZE
Competenze non precedentemente indicate.

PATENTE O PATENTI

Patente B

"Il sottoscritto, consapevole delle sanzioni previste dagli articoli 75 e 76 del DPR 445/200, nonché di quanto prescritto dall'art. 496 del Codice penale per il caso di dichiarazione mendace e falsità in atti, sotto la propria responsabilità, dichiara, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n.445, che quanto riportato nel presente curriculum corrisponde a verità"

Salò, 04/06/2021