

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **Lamberto Tavelli**

Indirizzo(i)

Telefono(i)

Cellulare:

Fax

E-mail

Cittadinanza italiana

Data di nascita

Sesso M

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date Dal 01.04.1990 Vigile Sanitario presso USSL 44 di Montichiari e dal 1/10/1995 presso USSL 43 di Leno, a tutt'oggi come Tecnico della Prevenzione dell'ATS di Brescia; ex Categoria D/6
Ufficiale di Polizia Giudiziaria in materia di Igiene degli Alimenti e Nutrizione con applicazione di norme inerenti la materia.

Tecnico della Prevenzione iscritto all'albo di pertinenza dal 2019.

Dal 1 marzo 2022 Tecnico della Prevenzione Coordinatore Igiene degli alimenti Equipe Territoriale 1 Brescia.

Lavoro o posizione ricoperti

Tecnico della Prevenzione afferente al Dipartimento Igiene e prevenzione sanitaria e Coordinamento Igiene degli alimenti Territorio 1 Brescia.

Principali attività e responsabilità

Attività di vigilanza e ispezione Igiene alimenti e Nutrizione e Coordinamento Igiene degli alimenti Territorio 1 Brescia. .

Nome e indirizzo del datore di lavoro

ATS BRESCIA viale Duca degli Abruzzi n. 15 BRESCIA

Tipo di attività o settore

Amministrazione Pubblica

Istruzione e formazione

Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di Geometra presso Istituto Tecnico Vasari di Castiglioner delle Stiviere (MN) in data 1981; Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro conseguita presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università dell'Aquila in data 21/04/2009. Master di primo livello in MANAGEMENT E FUNZIONI DI COORDINAMENTO DELLE PROFESSIONI SANITARIE conseguito all'Università degli studi di Roma "UNITELMA SAPIENZA in data 25/11/2021.
Eventi Formativi	<p>2018:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "L'Audit sull'Operatore del settore alimentare: riferimenti normativi comunitari e linee guida nazionali". - "Gli standard di organizzazione e di funzionamento delle Autorità Competenti Locali (ATS), ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004". - "Controllo Ufficiale mediante Audit ai sensi del Reg. (CE) 882/04". <p>2019:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistema di allarme rapido RASFF e la gestione delle allerte nel dip. Di Igiene e Prev. Sanità. - L'attività di supervisione nell'ambito della procedura di verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali" <p>2020:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rischi per la salute connessi all'uso di Videoterminali. - Corso di formazione generale per tutti i lavoratori in materia di salute e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro. - Aggiornamento periodico per tutti i lavoratori in materia di salute e Sicurezza negli ambienti di Lavoro . - Sicurezza sul lavoro: Formazione Aggiuntiva dei Prepostil. - Sicurezza sull lavoro: Formazione specifica per i lavoratori a Rischio Basso. <p>2021:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controllo ufficiale relativo agli additivi e agli aromi alimentari come materia prima e negli alimenti - Quadro normativo sui materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA) - Il controllo Ufficiale ai sensi del REG.CE 625:controllo tramite ispezione e la compilazione del verbale - Reg.(UE) 1169/11 e provvedimenti D.L.gs 231/2017 <p>2022:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aggiornamento sul metodo HACCP. - Metodologie efficaci per l'apprendimento nei contesti di Tirocinio. - L'Aggiornamento delle Procedure di Gestione delle SCIA e di Compilazione del Verbale di Controllo Ufficiale ai sensidel Reg. UE 2017/625. - Legge 689/1981: il Procedimento Sanzionatorio dalla Teoria alla Pratica. - Aggiornamenti relativi al Controllo Ufficiale in Materia di Additivi e Aromi Alimentaril come Materia Prima e negli Alimenti. <p>2023:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Il Controllo Ufficiale e le Azioni Conseguenti" - Nuovo sistema di Sorveglianza delle Malattie infettive. - Approccio al Sistema di Gestione per la Qualità ed alla Norma ISO 9001:2015. - Gestione dei Verbali Digitali con Dossier. - Gestione delle Pratiche con Archiflow. - Piano Operativo Locale di Preparazione e risposta ad una Pandemia Influenzale dell'ATS di Brescia. - I Criteri Microbiologici Applicabili ai Prodotti Alimentari. - Il controllo ufficiale mediante audit in sicurezza alimentare. - Acrilammide: Misure di Attenuazione e gestione del Rischio. - La Ripresa Video ed AudioU di comportamenti Comunicativi e non Comunicativi: tra Profili Civili e rilevanza Penale. <p>2024:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prevenzione e controllo delle Infezioni Correlate all'Assistenza. Modulo A (PNRR - M6C2 2.2 b) - (Regione Lombardia). - IL Controllo Ufficiale tramite Audit ai sensi del Reg. UE 2017/625. - Il Controllo Ufficiale nella Produzione Primaria Vegetale, Germogli e semi Germogliati - Gestione delle NC rilevate e provvedimenti conseguenti - I Controlli Ufficiali sulle Acque Potabili, alla lucedel nuovo Decreto Legislativo 18/2023 - Prevenzione e controllo delle Infezioni Correlate all'Assistenza. Modulo A (PNRR - M6C2 2.2 b) - (Regione Lombardia) - Gestione Integrata delle MTA

Principali tematiche/competenze professionali possedute | Attività inerente la materia specifica dell'unità operativa igiene degli alimenti e nutrizione ed igiene pubblica.

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione | Istituto Tecnico " Giorgio Vasari" di Castiglione delle Stiviere (MN)
Facoltà di Medicina e Chirurghi dell'Università dell'Aquila
Università degli studi di Roma UNITELMA SAPIENZA

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) | italiano

Altra(e) lingua(e) | inglese

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Lingua

Lingua

Comprensione		Parlato		Scritto			
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale	
	A2		A2	A2			A2

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali | Buone capacità relazionale con il gruppo di lavoro

Capacità e competenze organizzative | La funzione di tecnico della Prevenzione prevede una buona capacità di organizzazione nella fruizione del lavoro e nelle decisioni da intraprendere durante l'attività lavorativa.
Focalizzare il problema, ove presente, analizzarlo e trovare la soluzione, questo è determinante nel nostro lavoro.

Capacità e competenze tecniche | Le competenze tecniche sono state acquisite durante la formazione scolastica e soprattutto universitaria, in continuo approfondimento tramite la partecipazione costante ai corsi di aggiornamento specifici per la funzione di Tecnico della Prevenzione.

Capacità e competenze informatiche | Sufficiente conoscenza dei programmi Office (word, excel, power point) e utilizzo costante dei programmi utilizzati in attività lavorativa (Imprevi@ - impres@ - Dossier- firma digitale – Archiflow – posta elettronica)

Capacità e competenze artistiche | Sport in genere ex calciatore professionista

Altre capacità e competenze | Allenatore di calcio dilettantistico

Patente | Patente A/B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) del 14 aprile 2016 "Regolamento generale per la protezione dei dati personali".

Il sottoscritto, consapevole delle sanzioni previste dagli articolo 75 e 76 del DPR n. 445/2000, nonché di quanto prescritto dall'articolo 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 Dpr 28/12/2000 n. 445, che quanto riportato nel presente curriculum corrisponde a verità.

Brescia 18/06/2024