



Curriculum reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà. Il sottoscritto **GIACOMO GHISLANZONI**, ai sensi degli artt. 46 e 47 DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dagli artt. 75 e 76 del DPR 445/2000 e successive modificazioni ed integrazioni per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara sotto la propria responsabilità quanto segue:

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome/Cognome

GIACOMO GHISLANZONI

Residente

Domiciliato

Telefono

E-mail

PEC

Nazionalità

Data di nascita

Sesso

M

Stato civile

CF/PI

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dal 26/01/2024 al
14/06/2024 (in corso)

Corso di perfezionamento in Diritto e legislazione veterinaria (UZ6)

Università degli Studi di Milano, Facoltà di Medicina Veterinaria - (18 CFU per 120 ore)

Dal 13/01/2024 al
03/02/2024

Corso per veterinari consulenti tecnici d'ufficio (CTU) e di parte (CTP)

Associazione Nazionale Medici Veterinari Italiani (ANMVI) - 10 SPC

Dal 2/02/2023-
31/12/2023

Corso FAD per il Veterinario Aziendale ai sensi del DM 7 dicembre 2017

FNOVI

Veterinario incaricato per tutte le specie, per la compilazione di check-lists benessere e biosicurezza con accesso all'anagrafe zootecnica e a Classyfarm

Da gennaio 2023 ad
oggi (in corso)

Specializzando borsista (iscritto al secondo anno)

Livello QEQ 8 (in corso)

Università degli Studi di Parma, Facoltà di Medicina Veterinaria

Scuola di specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, VII ciclo

18/01/2023

Iscrizione all'ordine dei Medici Veterinari di Como e Lecco

Iscrizione all'ordine dei Medici Veterinari di Como e Lecco N 693 (delibera del 18/01/2023 nr. 4)

21 novembre 2022

Esame di stato di abilitazione all'esercizio della professione di Veterinario.

Università degli Studi di Milano, Facoltà di Medicina Veterinaria Sessione II, anno 2022

Valutazione: 86/100

Dal 2012 al 2021

Laurea Magistrale a ciclo unico in Medicina Veterinaria (LM - 42)

Livello QEQ 7

Università degli Studi di Milano, Facoltà di Medicina Veterinaria

Titolo tesi sperimentale: Valutazione microbiologica di carcasse di cinghiali cacciati in selezione/controllo in area pedemontana orobica (Relatore Dr. Simone Stella)

Materia: Ispezione degli alimenti di origine animale (Vet/04)

Voto di laurea: 103/110 Data conseguimento: 21/02/2022

Giugno 2012

Maturità scientifica Liceo GB Grassi, LECCO (LC)

Voto Diploma: 80/100 Diploma: italiano Scuola: statale secondaria di secondo grado

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Febbraio 2023 -
settembre 2023

VETERINARIO LIBERO PROFESSIONISTA PRESSO CARGILL s.r.l.

Via Cappuccini n° 7, 29017, Fiorenzuola d'Arda (PC)

Attività libero professionale (co.co.co.) con particolare riferimento all'attività di supporto ai veterinari aziendali per il settore suinicolo, nell'ambito della terapia dietetica e dell'idonea formulazione di mangimi zootecnici

Gennaio 2023 - oggi

TIROCINIO FORMATIVO PRESSO AUSL PIACENZA

Azienda USL Piacenza, (PC), Dipartimento Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica, Unità Operativa I.A.O.A. AREA FUNZIONALE B

Durata: 775 ore/anno (16 ore/settimana)

Agosto 2022 -
Gennaio 2023

STAGE (REGIONE LOMBARDIA) POST-LAUREA PRESSO CARGILL s.r.l.

Multinazionale settore mangimistico - Via Cappuccini n° 7, 29017, Fiorenzuola d'Arda (PC)

Attività di supporto tecnico/sanitario ai veterinari aziendali nell'ambito della terapia dietetica e nell'idonea formulazione di mangimi zootecnici per il settore suinicolo. Gestione sanitaria e management (affiancamento veterinaria aziendale) di una scrofaia presso Allevamenti Nerviano (MI).

Marzo 2017 -
Febbraio 2022

TIROCINIO CURRICULARE OSPEDALE VETERINARIO UNIVERSITARIO DI LODI

Università degli Studi di Milano, Via dell'Università, 6, 26900 Lodi (LO)

Periodo di stage della durata di 750 ore nelle quali, ho svolto le seguenti attività: attività inerenti alla clinica ed il laboratorio degli animali da reddito e da compagnia, attività inerenti alla sanità pubblica veterinaria, le malattie infettive, l'anatomia patologica e l'ispezione delle derrate di origine animale. Apicoltura, avicoltura e suiteria (disponibile documentazione delle specifiche attività).

2017 - 2022

Collaborazione saltuaria nel settore delle consegne e dell'assemblaggio di prodotti tessili e mobilio/arredo materassi

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUE

INGLESE (AUTOVALUTAZIONE LIVELLO: AVANZATO)

•Capacità di lettura

ECCELLENTE

• Capacità di scrittura

BUONO

• Capacità di espressione
orale

BUONO

• Capacità di lettura

FRANCESE (AUTOVALUTAZIONE LIVELLO: INTERMEDIO)

• Capacità di scrittura

ECCELLENTE

• Capacità di espressione
orale

BUONO

BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Buona attitudine al lavoro in gruppo. Spiccate meticolosità, ma al contempo flessibilità nell'organizzazione e programmazione del lavoro. Ottime capacità di ascolto e confronto. Rispetto dei ruoli e capacità di assumersi le proprie responsabilità e portare a termine incarichi affidati. Buone capacità comunicative e di autoefficacia personale.

**CAPACITÀ E
COMPETENZE
TECNICHE**

COMPETENZE PROFESSIONALI

- Visita clinica individuale e collettiva per animali da reddito, in particolare suini
- Valutazione piani HACCP delle aziende alimentari (auditing di terza parte)
- Certificazioni export ufficiali (IMSOC) per l'industria alimentare e requisiti BRC/IFS
- Visite sanitarie ante mortem e post mortem presso impianti di macellazione
- Raccolta, conservazione, invio campioni diagnostici e loro interpretazione
- Strumenti di misurazione del benessere animale (sistemi Check-list)
- Ottima conoscenza procedure necroscopiche in campo e nell'esame post-mortem
- Ottima conoscenza procedure chirurgiche di base
- Buona conoscenza del management d'azienda alimentare/zootecnica
- Applicazione della legislazione veterinaria per quanto concerne l'ex area B del SSN
- Attività di controllo documentale, benessere animale, ispezione ante-mortem / post-mortem (come da Reg. UE 627/2019)
- Prelievo e invio materiale specifico a rischio (obex)
- Buona conoscenza dell'organizzazione e dello svolgimento delle attività di AUDIT presso impianti di macellazione e lavorazione carni riconosciuti/registrati

COMPETENZE DIGITALI (AUTOVALUTAZIONE)

Elaborazione delle informazioni: **UTENTE AUTONOMO**

Comunicazione: **UTENTE AUTONOMO**

Creazione di Contenuti: **UTENTE BASE**

Sicurezza: **UTENTE AUTONOMO**

Risoluzione dei problemi: **UTENTE AUTONOMO**

Conosco le principali **piattaforme** inerenti al lavoro veterinario (SIVI/SISARL regione Lombardia, VETINFO, sistema TRACES, CLASSYFARM, TRACES, AVELCO e altre).

Ho abilità nel **reperire e selezionare informazioni importanti** su banche dati e siti di interesse scientifico nell'ottica dell'approccio EBM.

Conosco e so usare regolarmente il PC sfruttando pacchetti Microsoft e le varie applicazioni.

COMPETENZE INFORMATICHE (AUTOVALUTAZIONE)

OFFICE AUTOMATION **Elaborazione testi:** Microsoft Word (**Avanzato**)
Fogli elettronici: Microsoft Excel (**Intermedio**)

PROGRAMMAZIONE **Librerie Javascript:** PDF.js (**Intermedio**)

**ALTRE CAPACITÀ E
COMPETENZE**

Sono una persona dinamica, sia nell'ambito professionale che privato, amo la natura, la vita all'aria aperta. Amo la montagna e ogni suo sport a livello amatoriale e sono socio CAI. Le attività ludico sportive, intraprese fin da bambino, mi hanno portato ad avere un gran affiatamento nel lavoro di squadra e nella risoluzione dei conflitti nel rispetto delle mansioni e capacità di ognuno. Sono stato infatti capo scout AGESCI (2014-2024), giocatore e allenatore di basket. Gestisco un piccolo apiario in montagna e ho sempre partecipato alla vita politica della mia città tramite il servizio presso i seggi elettorali prima come scrutatore e successivamente come presidente.

PATENTI

A e B (AUTOMUNITO)

**ULTERIORI
INFORMAZIONI**

Sono iscritto a diverse società scientifiche, tra cui AIVI, SIPAS, AIVEMP e SIMEVEP

ALLEGATI

Durante gli anni ho seguito più di 100 eventi di aggiornamento professionale comprendenti corsi ECM, seminari, FAD e SPC oltre a convegni e webinar dei quali in allegato si rende disponibile parziale documentazione. Cerco di tenermi costantemente aggiornato per tutto ciò che concerne la sicurezza e l'igiene delle lavorazioni e degli stabilimenti nonché l'ispezione, la commercializzazione, il trasporto, la conservazione e la qualità dei prodotti alimentari (carni, pesce e prodotti ittici, uova e ovoprodotti, latte e PBL, miele) oltre agli argomenti di suiatra.

PUBBLICAZIONI

Stella S., Ghislanzoni G., Borella G., Zanutto M., Longhi D., Bernardi C., Tirloni E. (2023) "valutazione microbiologica di carcasse di cinghiali cacciati in selezione/controllo in area pedemontana orobica". Atti del III Congresso nazionale sulla Filiera delle carni di selvaggina, Foligno, pp. 9-10.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" nonché del Regolamento Europeo n. 679/2016 e per gli adempimenti previsti dal D.Lgs. 14 marzo 2013, n.33 riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni.

Firmato Giacomo Ghislanzoni
Piacenza, 11/04/2024



CORSI, CONVEGNI, CONGRESSI (riportati i principali inerenti al bando)

Dal 03/02/2023 al 20/06/2023

Partecipante al corso: **RICONOSCIMENTO SISTEMATICO DELLE SPECIE ITTICHE** - Ente organizzatore: IZSLER (indirizzo: Via Bianchi, 9 - 25124 Brescia) - esame finale superato - 39,00 crediti ECM - durata in ore 30,00

Dal 10/01/2022 al 31/12/2022

Partecipante al corso: **PROTEZIONE DEGLI ANIMALI ALLA MACELLAZIONE: LE CARNI ROSSE (FAD) - 1^a Edizione** - Ente organizzatore: IZSLER (indirizzo: Via Bianchi, 9 - 25124 Brescia) - esame finale superato - 6,00 crediti ECM - durata in ore 6,00

Dal 07/02/2022 al 08/07/2022

Partecipante al corso: **CORSO DI AGGIORNAMENTO PER MEDICI VETERINARI REGOLAMENTO 1/2005** - Ente organizzatore: IZSLER (indirizzo: Via Bianchi, 9 - 25124 Brescia) - esame finale superato - 7,00 crediti ECM - durata in ore 7,00

Dal 28/02/2022 al 11/05/2022

Partecipante al corso: **PREVENZIONE E CONTROLLO DEGLI ARTROPODI VETTORI** - Ente organizzatore: IZSLER (indirizzo: Via Bianchi, 9 - 25124 Brescia) - esame finale superato - 6,00 crediti ECM - durata in ore 6,00

Dal 01/02/2023 al 31/12/2023

Partecipante al corso: **PROTEZIONE DEGLI ANIMALI ALLA MACELLAZIONE: LE CARNI BIANCHE (FAD) - 1^a Edizione** - Ente organizzatore: IZSLER (indirizzo: Via Bianchi, 9 - 25124 Brescia) - esame finale superato - 0,00 crediti ECM - durata in ore 6,00

Dal 14/02/2023 al 30/11/2023

Partecipante al corso: **QUADRI ANATOMOPATOLOGICI DELLE PRINCIPALI MALATTIE DEL SUINO E BOVINO, PROCEDURE DIAGNOSTICHE DA APPLICARE A SECONDA DEI DIVERSI CASI E PRINCIPI DI BATTERIOLOGIA CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLA MORFOLOGIA BATTERICA** - Ente organizzatore: IZSLER (indirizzo: Via Bianchi, 9 - 25124 Brescia) - esame finale superato - 0,00 crediti ECM - durata in ore 5,00

Dal 14/02/2023 al 30/11/2023

Partecipante al corso: **CHIMICA E MICROBIOLOGIA DI PRODOTTI ALIMENTARI: UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA - 1^a Edizione** - Ente organizzatore: IZSLER (indirizzo: Via Bianchi, 9 - 25124 Brescia) - esame finale superato - 0,00 crediti ECM - durata in ore 6,00

Dal 14/02/2023 al 30/11/2023

Partecipante al corso: **DIFFUSIONE DI AEROMONAS SPP. E PSEUDOMONAS SPP. IN ACQUE E ALIMENTI: DALL'ANALISI DI LABORATORIO AL RUOLO PATOGENO NELLE MTA** - Edizione Unica - Ente organizzatore: IZSLER (indirizzo: Via Bianchi, 9 - 25124 Brescia) - esame finale superato - 0,00 crediti ECM - durata in ore 2,00

Dal 22/05/2023 al 29/12/2023

Partecipante al corso: **Escherichia coli produttore di Shiga tossina (STEC): approccio One-Health nella gestione del rischio clinico ed epidemico** - Ente organizzatore: ISS (indirizzo: Viale Regina Elena 299, 00161 Roma (I)) - esame finale superato - 16,00 crediti ECM - durata in ore 16,00

Dal 10/03/2024 al 18/03/2024

Partecipante al corso: **Infezioni parassitarie foodborne** - Ente organizzatore: FONDIZ (indirizzo: Via Istria 3/b, 25125 Brescia) - esame finale superato - 21,00 crediti ECM - durata in ore 21,00

Dal 20/03/2024 al 25/03/2024

Partecipante al corso: **Qualcosa da bere? Inquinanti emergenti nelle acque potabili** - Ente organizzatore: FONDIZ (indirizzo: Via Istria 3/b, 25125 Brescia) - esame finale superato - 12,00 crediti ECM - durata in ore 12,00

Dal 01/04/2024 al 10/04/2024

Partecipante al corso: **Anisakis, Anisakiasi ed allergie correlate: il ruolo del C.Re.N.A. e linee guida per il consumo consapevole del pesce** - Ente organizzatore: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia (indirizzo: Via Gino Marinuzzi 3 - 90129 Palermo) - esame finale superato - 3,00 crediti ECM - durata in ore 3,00

Dal 02/04/2024 al 02/04/2024

Partecipante al corso: **Gestione integrata degli infestanti nelle industrie alimentari** - Ente organizzatore: FONDIZ (indirizzo: Via Istria 3/b, 25125 Brescia) - esame finale superato - 14,00 crediti ECM - durata in ore 14,00

Dal 08/04/2024 al 10/04/2024

Partecipante al corso: **Esportare negli USA: requisiti e obblighi normativi (Ed. 3)** - Ente organizzatore: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (indirizzo: Viale dell'Università, 10, 35020 Legnaro PD) - esame finale superato - 9,00 crediti ECM - durata in ore 6,00

Dal 06/03/2023 al 06/03/2023

Partecipante al corso: **La Certificazione di qualità in ambito zootecnico** - Ente organizzatore: FONDIZ (indirizzo: Via Istria 3/b, 25125 Brescia) - esame finale superato - 8,00 crediti ECM - durata in ore 8,00

Dal 17/10/2023 al 15/12/2023

Partecipante al corso: **IMPIEGO DELL'ISTOPATOLOGIA NELLA DIAGNOSI DELLE MALATTIE DEL SUINO E BOVINO - 1^ Edizione** - Ente organizzatore: IZSLER (indirizzo: Via Bianchi, 9 - 25124 Brescia) - esame finale superato - 3,00 crediti ECM - durata in ore 3,00

Dal 20/03/2023 al 20/03/2023

Partecipante al corso: **Apicoltura avanzata, a tutela delle api e degli apicoltori** - Ente organizzatore: FONDIZ (indirizzo: Via Istria 3/b, 25125 Brescia) - esame finale superato - 14,00 crediti ECM - durata in ore 14,00