FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	**STEFANO PELIZZARI**
Indirizzo	
Telefono	
Fax	
E-mail	
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	

ESPERIENZA LAVORATIVA

Consulenza controllo qualità prodotti della pesca presso piattaforma STEF (Colturano).

Autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi della legge sulla privacy (D.lgs 196/03) e del Reg. UE 679/2016

Lavoro presso Mercato Ittico di Milano: (controllo qualità prodotti della pesca e gestione delle non conformità, verifica conformità etichettatura alla normativa vigente, segnalazioni ai fornitori, riconoscimento di specie, esecuzione analisi, gestione documenti di cattura dei tonni rossi, gestione ritiri, interfaccia con le autorità competenti)

Campionamenti in ambito HACCP (presso macello-spaccio ovicaprini/suini)

Controllo qualità prodotti della pesca presso Marlog (Tribiano) per conto di Proqualys (Roma):

Tirocini

Tirocinio presso allevamenti di bovini da latte come affiancamento a colleghi veterinari (esecuzione visite cliniche, ginecologiche, chirurgie, prelievi ematici, tenuta registri): febbraio-marzo 2020

Tirocinio pratico presso piattaforma Auchan (Chiari), controllo qualità prodotti della pesca: novembre 2018-febbraio 2019

Tirocinio pratico presso ATS Brescia (canile sanitario): novembre 2018 (un mese)

Modulo di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale (frequentato nell'ambito del piano di studi del corso di laurea in Medicina Veterinaria): marzo-maggio 2018

Tirocinio presso Comunità Montana di Valle Trompia, indagini sulla sostenibilità zootecnica delle aziende agricole in Valle Trompia: gennaio 2011- luglio 2011

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi della legge sulla privacy (D.lgs 196/03) e del Reg. UE 679/2016

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Milano
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Specializzando da febbraio 2020 in Sanità animale, allevamento e produzioni zootecniche
• Qualifica conseguita	Corso per Veterinario Aziendale ai sensi del DM 7 dicembre 2017 Superamento Esame di Stato per l'esercizio della professione Medico Veterinaria (giugno 2019) (107/120) Laurea in Medicina Veterinaria Anno:2019 Titolo della Tesi: Valutazione del benessere e della maturazione delle carni in buoi grassi di razza piemontese (110L/110) Laurea triennale (Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari) Anno:2011 Titolo della tesi: Indagine sulla sostenibilità zootecnica degli allevamenti in Valle Trompia (110/110) Diploma di Geometra, Istituto tecnico per geometri "Primo Levi", Sarezzo Anno:2007 (63/100)
CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI	
	Italiana
MADRELINGUA	INGLESE
ALTRE LINGUE	LIVELLO: A1 LIVELLO: A1 LIVELLO: A1
• Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale	
	PREDISPOSIZIONE AL LAVORO DI GRUPPO BUONE CAPACITÀ RELAZIONALI ED ORGANIZZATIVE
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	BUONA CAPACITÀ DI UTILIZZO DEI PRINCIPALI PROGRAMMI INFORMATICI OFFICE
PATENTE O PATENTI	Patenti B-A
SETTORE DI INTERESSE	SANITA' ANIMALE /SANITA' PUBBLICA VETERINARIA ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi della legge sulla privacy (D.lgs 196/03) e del Reg. UE 679/2016

CORSI DI FORMAZIONE

- The use of GIS in animal disease respons (july 3rd,2020) (corso IZSVE)
- Tossicologia Alimentare (04/06/20) (corso IZSLER)
- Corso di aggiornamento per medici veterinari reg. 1/2005 (20/05/20) (corso
- IZSLER)
- La normativa della ricetta veterinaria – Ricetta Elettronica Veterinaria (21/05/2020)
- (corso FNOVI)
- Protezione degli animali alla macellazione: le carni rosse (15/05/20) (corso IZSLER)
- Protezione degli animali alla macellazione: le carni bianche (17/05/20) (corso IZSLER)
- La sicurezza della filiera ittica 2020 (14/05/20) (corso UNITO)
- Le zoonosi a trasmissione alimentare: aggiornamento sulle fonti, agenti zoonotici e
- Focolai di tossinfezione alimentare (07/05/20) (corso IZSLER)
- Corso di formazione AMR One Health (10/04/20) (corso FNOVI)
- Prevenzione e controllo delle infezioni nel contesto dell'emergenza COVID-19 (corso
- ISS) (09/04/2020)
- Emergenza sanitaria da nuovo coronavirus SARS CoV-2 : preparazione e contrasto
- (06/03/2020) (corso ISS)
- Animali intrasportabili : MSU o eutanasia? (aprile 2020) (corso SIVAR)
- Attività medico-veterinarie in sicurezza al tempo del COVID-19 (aprile 2020) (corso SIVAR)
- Eimeriosi degli ovini e dei caprini: chi sono, cosa fanno e come si controllano (aprile 2020)
- (corso SIVAR)
- Giornata di studio: prodotti per la pesca, attualità e rischi connessi (sabato 28/09/2019 –
- Milano, Sala Levi) (UNIMI)
- Primo congresso nazionale la filiera delle carni di selvaggina selvatica (7-8 novembre 2019
- Lodi)
- Dall'est all'Ovest: le esportazioni di alimenti verso Paesi Terzi (09/07/2019, Brescia) (ATS
- Brescia)
- Corso di formazione per addetti al reparto pescheria (29/11/2018, Rovato) (corso CONast)
- Giornata studio sulle problematiche attuali del settore lattiero-caseario (01/12/2018, Lodi)
- (corso UNIMI)
- XXVIII convegno nazionale AIVI : Attualità nell'igiene degli alimenti: stato dell'arte e
- Prospettive future (12-14 settembre 2018)
- Workshop su Listeria monocytogenes: dati epidemiologici, fattori di rischio e strumenti
- Di supporto per l'OSA (22/09/2017 Milano) (corso UNIMI)

Autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi della legge sulla privacy (D.lgs 196/03) e del Reg. UE 679/2016