

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
@ PEC
@ email

ALESSANDRO MARIA COMPAGNUCCI

Nazionalità

Data e luogo di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

1988/1992 Allievo Interno presso l'Istituto di Malattie infettive, Profilassi e Polizia Vet. della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Messina.

1993/1997 Allievo Interno presso l'Istituto di Clinica Chirurgica Vet. della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Messina.

Dal 01/07/1998 al 31/03/2000 collaboratore della CDS service srl come Responsabile Tecnico del settore Autocontrollo e Igiene dei Prodotti Alimentari.

Dal 01/01/1999 al 31/12/1999 collaboratore del laboratorio Centro Diagnostico Sabatino di Anguillara S. (Roma) accreditato dal Ministero della Sanità per l'analisi dei prodotti alimentari. Dal 01/04/2000 al 31/07/2018 redazione ed implementazione di piani di autocontrollo igienico (HACCP) e sistemi di rintracciabilità di prodotto e di filiera per aziende operanti nel settore agroalimentare ed in particolare nella trasformazione, produzione, commercializzazione e trasporto.

Dal 01/04/2000 al 31/07/2018 consulente alle imprese del settore agroalimentare per la redazione, gestione ed implementazione di Sistemi di Gestione per la Qualità (UNI EN ISO 22000, ISO 22005), consulenze per le certificazioni di qualità per il settore agroalimentare IFS (Food & Logistic), BRC Food Global Standard e Prodotti Biologici. Consulenza Audit interni e di seconda parte.

Dal 18/04/2001 al 17/04/2002, Medico Veterinario libero professionista con contratto di lavoro a convezione (1081 ore) dell'Azienda USL Roma H in ispezione veterinaria e vigilanza igienico-sanitaria nei macelli presso la ditta Fiorucci Spa.

Nel 2001 collabora alla stesura delle Procedure Operative del Servizio Veterinario del macello e del sezionamento della C. Fiorucci SpA (bollo M-S) e relative modifiche.

Dal 01/01/2001 al 31/12/2001 collaboratore presso la C. Fiorucci SpA per l'attività di implementazione, verifica e sorveglianza del sistema di autocontrollo HACCP e facente parte di un team operativo per la corretta applicazione del sistema qualità (UNI EN 30011-1).

Dal 18/04/2002 al 28/03/2003, Medico Veterinario libero professionista con contratto di lavoro a convezione (1168 ore) dell'Azienda USL Roma H in ispezione veterinaria e vigilanza igienico-sanitaria nei macelli presso la ditta Fiorucci Spa.

Dal 05/06/2003 al 04/09/2003, Medico Veterinario libero professionista con contratto di lavoro a convezione (288 ore) dell'Azienda USL Roma H in ispezione veterinaria e vigilanza igienico-sanitaria nei macelli presso la ditta Fiorucci Spa.

Dal 06/10/2003 al 05/10/2004, Medico Veterinario libero professionista con contratto di lavoro a convezione (1144 ore) dell'Azienda USL Roma H in ispezione veterinaria e vigilanza igienico-sanitaria nei macelli presso la ditta Fiorucci Spa.

Dal 15/11/2004 al 14/11/2005, Medico Veterinario libero professionista con contratto di lavoro a convezione (830 ore) dell'Azienda USL Roma H per riduzione del randagismo tramite la sterilizzazione dei cani randagi nei canili e assistenza sanitaria. Vigilanza.

Dal 17/11/2005 al 16/11/2006, Medico Veterinario libero professionista con contratto di lavoro a

convezione (1040 ore) dell'Azienda USL Roma H per riduzione del randagismo tramite la sterilizzazione dei cani randagi nei canili e assistenza sanitaria. Vigilanza.

Dal 11/12/2006 al 10/12/2007, Medico Veterinario libero professionista con contratto di lavoro a convezione (1040 ore) dell'Azienda USL Roma H per riduzione del randagismo tramite la sterilizzazione dei cani randagi nei canili e assistenza sanitaria. Controllo della Leishmaniosi. Vigilanza.

Dal 11/12/2007 al 31/10/2008, Medico Veterinario libero professionista con contratto di lavoro a convezione (1040 ore) dell'Azienda USL Roma H per servizio di pronta disponibilità veterinaria/pronto soccorso per animali d'affezione e per la prevenzione al randagismo. Controllo della Leishmaniosi. Vigilanza.

Dal 01/11/2008 a 31/07/2018 Contratto a tempo indeterminato come specialista ambulatoriale nell'ASL Roma 6 presso il Servizio Veterinario Area B – Igiene degli Alimenti di Origine Animale per 20 ore settimanali.

Dal 01/08/2018 Dirigente Veterinario nella ASL Roma 5 presso la U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale e con mansioni nella U.O.S.D. Centro Agroalimentare. Nel 2018/19 ha partecipato alla realizzazione della piattaforma SIP sulla Sicurezza Alimentare e Veterinaria presso la Regione Lazio.

Dal 01/02/2019 al 14/02/2021 incaricato dei Controlli Ufficiali per il Distretto di Palestina per la Sicurezza Alimentare.

Dal 15/02/2021 incaricato dei Controlli Ufficiali per il Distretto di Guidonia M. per la Sicurezza Alimentare.

Dal 01/08/2021 incarico di base in Controllo delle parassitosi nei prodotti della pesca per la U.O.S.D. Centro Agroalimentare.

ISTRUZIONE

1998 Laurea in Medicina Veterinaria conseguita presso l'Università degli Studi di Messina.

1998 Abilitazione conseguita presso l'Università degli Studi di Messina.

1998 Iscritto all'Albo Professionale dei Medici Veterinari della Provincia di Roma al n. 1300.

2001 Diploma di Specializzazione in Malattie Infettive, Profilassi e Polizia Vet. presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari.

2005 Diploma di Specializzazione in Ispezione e Controllo degli Alimenti di Origine Animale presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari.

2002 Master in Perfezionamento in "Gestione e Trasformazione delle Risorse Ittiche" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria e di Agraria dell'Università degli Studi di Teramo.

2003 Master in Perfezionamento in "Igiene e Controllo dei Prodotti della Pesca".

2022 Master di 1° livello in "Acquacoltura e Ittiopatologia" presso il Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università di Bologna.

2001 Corso di Perfezionato in "Parassitologia Urbana e Salute Pubblica" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari.

2004 Corso di Perfezionato in "Legislazione e Sicurezza degli Alimenti" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari.

2022 Corso di Perfezionato in "Controllo della filiera dei prodotti della pesca" presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

FORMAZIONE (CORSI, CONGRESSI, CONVEGNI E WORKSHOP)

05-07/06/1998 Benessere animale e nuovi concetti del controllo di qualità, organizzato dall'Ordine Medici Veterinari Messina, FNOVI, Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche Brescia.

02/03/2000 Controllo e Autocontrollo negli alimenti, organizzato dall'Ordine Medici Veterinari Bari e dalla Facoltà di Medicina Veterinaria di Bari.

08/04/2000 Malattie trasmesse da zecche degli animali da reddito, organizzato dalla Facoltà di Medicina Veterinaria di Bari.

25-27/09/2001 HACCP: principi e applicazioni, organizzato dall'IZS LT e dal SIVeMP.

07-08/11/2002 Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili (E.S.T.): aggiornamenti e prospettive,

organizzato IZS LT.

- 07/12/2002 Gli animali protetti. Norme di tutela e ruolo del Med. Veterinario, organizzato Azienda USL Pescara.
- 23/02/2003 Il controllo di filiera ittica presupposto per la sicurezza alimentare, organizzato da FerderPesca e Assolttica Italia, Fiera di Rimini.
- 19-20/09/2003 Sicurezza alimentare, aspetti della prevenzione in Sanità pubblica, organizzato dalla Regione Lazio, ASL Roma H e Asclepion
- 21/02/2004 Ristorazione scolastica in Puglia: impegni e prospettive, organizzato dalla Facoltà di Medicina Veterinaria di Bari.
- 24/04/2004 Ispezione e Controllo dei molluschi cefalopodi e dei crostacei: linee di ricerca attuali, organizzato dall'Associazione Italiana Veterinari Igenisti, Guidonia M. (Roma).
- 24/06/2004 La Certificazione nel Settore Agroalimentare, organizzato dalla Facoltà di Medicina Veterinaria di Bari, Cermet e Intec.
- 24/02/ 2005 La Sicurezza degli Alimenti Di Origine Animale: enti e strutture predisposti alla prevenzione e al controllo, organizzato dalla Facoltà di Medicina Veterinaria di Bari.
- 18-19/03 e 1-2/04/2005 Igiene degli Alimenti di Origine Animale, organizzato dalla Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, Ciampino (Roma).
- 16-17/12/2005 La nuova normativa comunitaria sul controllo degli alimenti: l'integrazione tra controllo ufficiale ed autocontrollo come strumento della sicurezza alimentare, organizzato dal SIVeMP, dalla ASL Roma G e dalla ASL Roma H, Montecompatri (Roma).
- 16/03/2006 Sicurezza alimentare: dall'Unione Europea alla realtà regionale, organizzato dall'IZS LT, Roma sede della Regione Lazio.
- 29-30/05 e 5-6-7/06/2006 CCNL e Regolamenti Comunitari: la nuova figura del dirigente veterinario, organizzato dal SIMVP e dal SIVEMP, Roma.
- 18/12/2006 Il Regolamento Comunitario 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili sui prodotti alimentari, organizzato dal SIMVP, Frosinone.
- Dal 22 al 30/11/2007 I regolamenti comunitari e la filiera del latte: problematiche applicative, organizzato dal SIMVP, Ciampino (Roma).
- Dal 22 al 24/04/2008 Aggiornamento su regolamenti UE, sistema sanzionatorio e norme regionali in tema di igiene degli alimenti e della nutrizione, organizzato dalla ASL Roma H, Reg. Lazio, SIMVP e SItI, Frascati (Roma).
- Dal 22 al 25/10/2011 Il randagismo sotto la lente di ingrandimento: dalla teoria alla pratica per uniformare i nostri comportamenti, organizzato dalla Reg. Lazio e ASL Roma D, Roma.
- 15/04/2012 Il rischio chimico negli alimenti: controlli e prospettive future, organizzato dalla ASL Roma H, Albano L. (Roma).
- 03/09/2012 Sicurezza alimentare. Lo strumento dell'audit e il veterinario aziendale nella sanità pubblica: un sistema di garanzia del consumatore, organizzato dall'IZS LT, Roma.
- 14/03/2014 Protezione degli animali nelle fasi di macellazione secondo il Reg. CE 1099/2009, organizzato dall'IZS LT, Roma.
- 08-09/10/2014 Procedure per un efficace controllo della filiera in sicurezza alimentare: i prodotti della pesca organizzato dalla ASL Roma G, Valmontone (Rm).
- 10-11/12/2014 La produzione primaria delle aziende Agro-Alimentari e Zootecniche, organizzato dalla ASL Roma 6, Albano Laziale (Rm).
- 16/12/2014 Come cambia l'etichettatura degli alimenti con il Reg. UE 1169/2011, organizzato dall'IZS Lazio e Toscana, Roma.
- 13/03/2015 La macellazione d'urgenza: procedure operative e punti critici organizzato dalla ASL Roma G, Valmontone (Rm).
- 14-15-16/09/2015 I materiali a contatto con gli alimenti: controlli ufficiali criticità e prospettive, organizzato dalla ASL Roma 6, Albano Laziale (Rm).
- 03/12/2015 Sicurezza alimentare: normativa e aspetti procedurali organizzato dalla ASL Roma G, Guidonia (Rm).
- 30/06/2015 La matrice latte nel controllo della sanità animale e della sicurezza (FAD), organizzato dall'IZS Lombardia e Emilia-Romagna.
- Dal 30/01/2015 al 29/01/2016 Movimentazione a fini non commerciali di animali da compagnia Reg. (UE) 576/2013 e Reg. (UE) 577/2013 (FAD), organizzato dall'IZSVe.
- 25/01/2016 Analisi del rischio ambientale legato alla sicurezza alimentare e alla sanità animale, (FAD) organizzato dall'Istituto Superiore di Sanità.
- Dal 30/01/2015 al 29/01/2016 Infestazione da *Aethina tumida* negli alveari (FAD), organizzato dall'IZSVe.
- 19/05/2016 L'attività di ricerca corrente presso l'IZS Lazio e Toscana: principali risultati e loro trasferibilità operative, organizzato dall'IZS LT, Roma.
- 30-31/05/2016 Etichettatura dei prodotti alimentari: le novità normative organizzato dalla ASL Roma 5, Colferro (Rm).
- 19-20/10/2016 Ambiente-Animale-Uomo: correlazione, interferenze e gestione sanitaria, organizzato dalla ASL Roma 6, Anzio (Rm).
- 21/10/2016 Filiere corte: un'occasione di sviluppo e sicurezza alimentare, organizzato dal

SIMVP, Frascati (Rm).

07-08-10/06/2016 Approfondimento del pacchetto igiene: organizzazione e tecniche del controllo ufficiale organizzato dall'IZS LT, Istituto Superiore di Sanità e Reg. Lazio, Roma.

05/11/2017 Dove va l'apicoltura: nuove sfide per il settore in un mondo che cambia (FAD), organizzato dall'IZS Lombardia e Emilia-Romagna.

21/11/2017 L'attività di campionamento nel dipartimento di prevenzione della ASL Roma 6, organizzato dalla ASL Roma 6, Rocca Priora (Rm).

16/11/2018 Etichettatura e tracciabilità dei prodotti della pesca e dei molluschi bivalvi, organizzato dalla ASL Roma 5, Guidonia M. (Rm).

19-20-21/11/2018 Il controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA), organizzato dalla ASL Roma 5, Colferro (Rm).

17/01/2019 Organizzazione, metodi e tecniche del controllo ufficiale (FAD), organizzato dall'Istituto Superiore di Sanità.

20/03/2019 L'Audit come strumento per il controllo ufficiale in sicurezza alimentare: tecnica di esecuzione e peculiarità, organizzato dalla ASL Roma 5, Colferro (Rm).

20/05/2020 Giornata formativa in plenaria – Sistema Informativo Prevenzione SIP – Modulo Sicurezza Alimentare e Veterinaria presso Regione Lazio, Roma.

23-24/05/2019 Elementi per un controllo ufficiale efficace nel settore dei materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA), organizzato dalla ASL Roma 5, Colferro (Rm).

31/10/2019 Corso di adeguamento delle attività di controllo ufficiale al nuovo Regolamento UE 2017/625 organizzato da ASL Roma 5, Guidonia M. (Rm).

31/12/2020 Formazione generale alla salute e sicurezza per i lavoratori (FAD), organizzato da ASL Roma 5 e Cinquebit.

13/05/2021 Protezione degli animali alla macellazione: le carni rosse (FAD) organizzato IZS Lombardia e Emilia Romagna.

15/05/2021 Vuoi venire a cena? Sicuramente anzi...con sicurezza! (FAD) organizzato da IZSve.

17/05/2021 Protezione degli animali alla macellazione: le carni bianche (FAD) organizzato IZS Lombardia e Emilia Romagna.

17/05/2021 L'attività di ricerca corrente in IZSve. Progetti conclusi nel 2019 finanziati dal Ministero della salute (FAD) organizzato da IZSve.

19/05/2021 Tossicologia alimentare (FAD) organizzato IZS Lombardia e Emilia Romagna.

19/05/2021 La nuova etichettatura comunitaria degli alimenti: nozioni di diritto e annotazioni pratiche. Nuova edizione (FAD) organizzato IZS Lombardia e Emilia Romagna.

20/05/2021 Le zoonosi a trasmissione alimentare: aggiornamento sulle fonti, agenti zoonotici e di tossinfezione alimentare (FAD) organizzato IZS Lombardia e Emilia Romagna.

20/05/2021 *La normativa della ricetta veterinaria - Ricetta Elettronica Veterinaria* (FAD) organizzato FNOVI.

21/05/2021 Aggiornamenti sulla peste suina africana (FAD) organizzato IZS Lombardia e Emilia Romagna.

27/05/2021 I prodotti della pesca a 360° (FAD) organizzato IZS Lombardia e Emilia Romagna.

21/07/2021 Formazione di base in Apicoltura per il Medico Veterinario (FAD) organizzato FNOVI.

28/07/2021 Corso di aggiornamento per Medici Veterinari Reg. 1/2005 (FAD) organizzato IZS Lombardia e Emilia Romagna.

28/07/2021 Corso di formazione sulla protezione dei polli allevati per la produzione di carne (FAD) organizzato IZS Lombardia e Emilia Romagna.

02/09/2021 Progetto europeo ICCEE. L'efficienza energetica nella catena del freddo: benefici e prospettive per l'industria agroalimentare (webinar) organizzato Federalimentare.

09/11/2021 Modelli organizzativi innovativi: la pubblica amministrazione del terzo millennio è pronta al cambiamento? (FAD) organizzato IZS della Sicilia.

04/01/2022 Controlli in materia alimenti, mangimi, salute, benessere animale, sanitari delle piante e prodotti fitosanitari, tra autorità competenti e autocontrollo. Il ruolo dei laboratori di prova (webinar) organizzato AICQ e Accredia.

14/01/2022 Patentino per proprietari di cani: corso per medici veterinari formatori (FAD) organizzato FNOVI.

23/06/2022 L'attività di ricerca corrente in IZSve. Progetti conclusi nel 2020 finanziati dal Ministero della salute (FAD) organizzato da IZSve.

07/07/2022 L'attività di ricerca corrente in IZSve. Progetti conclusi nel 2021 finanziati dal Ministero della salute (FAD) organizzato da IZSve.

24/11/2022 Il campionamento delle matrici alimentari alla luce della normativa nazionale di applicazione del Reg. (UE) 2017/625 organizzato IZS LT.

28/12/2022 Accreditamento e certificazione nella filiera degli A.O.A: ruolo e prospettive della professione veterinaria (FAD) organizzato da PVI Formazione.

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Maturando particolare esperienza nella implementazione e certificazione di Sistemi di Gestione della Qualità applicabili al settore alimentare, Certificazioni di prodotto e di filiera e Igiene e Sicurezza alimentare come consulente.

Specifico conoscenza nella qualità alimentare (ISO e UNI EN ISO) e nel campo degli standard qualitativi IFS (Food & Logistic), BRC Food Global Standard e Prodotti Biologici. Esperienza delle normative igienico-sanitarie per l'esportazione ai Paesi terzi, in modo particolare quelle riguardanti l'USDA/FISIS.

Competenza nei controlli ufficiali con la metodologia dell'Audit.

L'esperienza specifica lavorativa hanno permesso di maturare e approfondire conoscenze su tutto il comparto agroalimentare (food & beverage), dagli alimenti di origine animale a quelli di origine vegetale.

MADRELINGUA ITALIANO

ALTRE LINGUE

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

INGLESE - SPAGNOLO

buono - buono

buono - buono

buono - eccellente

**CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI**

Buona capacità di comunicazione, ottenuta grazie all'esperienza di gestione di un pacchetto clienti (circa 300) instaurando un rapporto fiduciario.

Attitudine al lavoro di squadra, essendo in grado di lavorare sia con team formali che informali.

Capacità di negoziazione e problem solving acquisite grazie al lavoro sia in ambiente privato che pubblico.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE**

Responsabile di un ramo d'aziendale con un team di format da 4 persone presso una società di consulenza (1998-2000), organizzando e relazionando anche con clienti, fornitori e amministrazione.

Ottima esperienza nella gestione di gruppi, in special modo Audit per la UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti O.A. e soprattutto per la UOSD Centro Agroalimentare entrambi della ASL Roma 5. Incaricato anche per la verifica dell'efficacia.

Pianificazione e gestione di progetti, pratiche e controlli ufficiali.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

Sistemi operativi quali Windows, MacOSX e Linux (Ubuntu), del pacchetto Office (Word, Excel, Access, Power Point, Outlook e Word Star), programmi per la creazione di pagine web.

2018-19 Partecipa per la ASL Roma 5 allo sviluppo della piattaforma SIP sulla Sicurezza Alimentare e Veterinaria della Regione Lazio.

PATENTI Patenti A-B

ULTERIORI INFORMAZIONI Appassionato di mare e sport acquatici (vela, surf, sup, canoa)

ALLEGATI

Guidonia M, 24/02/2023