

## CURRICULUM FORMATIVO E PROFESSIONALE DOTT.FERRANTE MARIO SISTO

<b><u>DATI PERSONALI</u></b>	
Cognome e Nome	FERRANTE MARIO SISTO
Data di nascita	
Indirizzo (residenza)	
Indirizzo (domicilio)	
Telefono	
E-mail PEC	
Nazionalità	
<b><u>Titoli accademici e di studio</u></b>	<b>Laurea Medicina Veterinaria 28.02.1984</b>
<p>Elencare separatamente ciascun titolo accademico conseguito evidenziando per ognuno l'Ente e l'anno di conseguimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lauree</li> <li>- specializzazioni</li> <li>- dottorati</li> <li>- master</li> <li>- corsi di perfezionamento</li> </ul>	
<b><u>Tipologia delle istituzioni e tipologia delle prestazioni erogate</u></b>	<b>Assunto con concorso pubblico USLRM27 Subiaco 28/12/1984;</b>
<p>Elencare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la tipologia delle istituzioni in cui il candidato ha svolto la sua attività</li> <li>- la tipologia delle prestazioni erogate dalle strutture medesime</li> </ul>	<p><b>Prestazioni erogate:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ispezione e controllo delle carni macellate destinate alla distribuzione o alla trasformazione (Mattatoio Comunale Olevano Romano, Mattatoio Produttori Latte Casilina Vamontone);</li> <li>- Ispezione e controllo presso Mattatoio privato SEDIM srl con annesso laboratorio;</li> <li>- campioni PNR, macellazioni d'urgenza, es. trichinoscopici, es. controllo A.I., PRIC;</li> <li>- controllo degli animali inviati alla macellazione;</li> <li>- rilascio certificazioni della destinazione delle carni;</li> <li>- rilascio certificazioni per il trasporto del materiale specifico a rischio;</li> <li>- rilascio pareri su autorizzazioni di competenza del Sindaco per l'esercizio di attività soggette a vigilanza veterinaria;</li> <li>- vigilanza igienico sanitaria sugli stabilimenti riconosciuti CE ai sensi del Reg,CE 853/2004 e quelli registrati ai sensi del Reg, CE 852/2004 quali laboratori di produzione, lavorazione ,trasformazione, preparazione e confezionamento annessi o funzionalmente correlati ad esercizi di vicinato ,;nonché su depositi di prodotti alimentari di origine animale preimballati e quindi non soggetti a riconoscimento comunitario;</li> <li>- controllo sanitario sulle carni dei suini macellati uso famiglia e della selvaggina uccisa nelle battute di caccia;</li> <li>- educazione sanitaria delle maestranze adibite alla manipolazione</li> </ul>

	dei prodotti di origine animale e per i cacciatori di selvaggina
<p><b><u>Esperienze lavorative</u></b></p> <p>Elencare separatamente ciascun impiego pertinente ricoperto evidenziando per ognuno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nome e indirizzo dell'Azienda / Ente</li> </ul> <p>(specificare se pubblica o privata o accreditata con SSN)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- periodo lavorativo</li> </ul> <p>(da gg.mm.aa. – a gg.mm.aa.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- qualifica ricoperta e tipologia del rapporto di lavoro (lavoro subordinato, incarico libero prof.le ecc.)</li> <li>- principali mansioni e responsabilità (specificare l'attribuzione di eventuali incarichi manageriali: direzione di moduli organizzativi, strutture semplici, strutture complesse e la normativa di riferimento)</li> </ul>	
<p><b><u>Soggiorni di studio o di addestramento prof.le</u></b></p> <p>Elencare le singole attività attinenti la disciplina effettuate in rilevanti strutture italiane o estere di durata non inferiore a tre mesi con esclusione dei tirocini obbligatori precisando struttura, attività svolta, periodo (da gg.mm.aa. – a gg.mm.aa.)</p>	
<p><b><u>Attività didattica</u></b></p> <p>Elencare le singole attività didattiche presso corsi di studio per il conseguimento del diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale sanitario con indicazione dell'anno accademico, della materia e delle ore annue di insegnamento.</p>	
<p><b><u>Corsi, congressi, convegni e seminari</u></b></p> <p>Elencare le singole partecipazioni a corsi, congressi, convegni e seminari, anche effettuati all'estero, purchè abbiano in tutto o in parte, finalità di formazione e di aggiornamento professionale e di avanzamento di ricerca scientifica, nonché alla pregresse idoneità nazionali. Indicare per ogni evento il titolo, la durata, con /senza esame finale. Evidenziare la partecipazione in qualità di docente o relatore</p>	<p><b>Programma Regionale per la formazione continua degli operatori della Sanità 17/12/2010;</b>  <b>Programma Regionale per la formazione continua degli operatori della Sanità 24/09/2013;</b>  <b>Formazione generale dei lavoratori 18/06/2014;</b>  <b>Procedure per un efficace controllo di filiera in sicurezza alimentare: i prodotti della pesca 08/10/2014;</b>  <b>Sicurezza alimentare: normativa e aspetti procedurali 03/12/2015;</b>  <b>La macellazione d'urgenza, procedure operative e punti critici;</b>  <b>Approfondimento pacchetto igiene; organizzazione e tecniche del controllo ufficiale 13/05/2016</b></p>

<p><b><u>Produzione scientifica</u></b></p> <p>Elencare le singole pubblicazioni degli ultimi 10 anni edite a stampa indicando per ognuna il titolo, gli autori, la rivista scientifica.</p> <p><u>I singoli lavori devono essere elencati in maniera dettagliata nella presente parte del curriculum</u></p>	
<p><b><u>Tipologia quantitativa e qualitativa delle prestazioni effettuate</u></b></p>	-
<p><b><u>Attività di ricerca</u></b></p> <p>Elencare le singole attività di ricerca pertinenti svolte (di rilievo nazionale o internazionale)</p>	
<p><b><u>Capacità e competenze personali, capacità e competenze organizzative, relazionali, tecniche, manageriali</u></b></p> <p>Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite</p>	<p><b>Capacità organizzative, relazionali manageriali legate d incarichi Istituzionali.</b></p>
<p><b><u>Ulteriori informazioni ivi comprese le valutazioni riportate di cui agli artt. 57, co. 4 e 58 del CCNL 2016/2018</u></b></p>	<p><b>Valutazione esito positivo, agli atti dell'Azienda e del Dipartimento di Prevenzione</b></p>

Data 18 FEB 2023

Firma \_\_\_\_\_