

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

MARCO RUFFINI

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità

ITALIANA

Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

17.02.1992
ASL ROMA G

DIRIGENTE MEDICO VETERINARIO
AREA ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI O.A.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

1982 DIPLOMA MATURITA' CLASSICA PRESSO LICEO C. ELIANO PALESTRINA
1989 LAUREA MEDICINA VETERINARIA PRESSO UNIVERSITA' PERUGIA
1989 ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE PRESSO UNIVERSITA' PG
1990 ISCRIZIONE ALBO PROFESSIONALE MEDICI VETERINARI ORDINE ROMA
10 E 24 /02 1990 ROMA ISS INCONTRO DI STUDIO L'ANIMALE DA LABORATORIO
27/4/91- 12/5/92 AVELLINO CORSO AGGIORNAMENTO : Il Veterinario al servizio delle istituzioni e dei cittadini dell'Europa del 1993
20/06/1991 ROMA SEMINARIO: La tubercolosi degli animali e dell'uomo malattia di ritorno
31/10/1992- 23/10/1993 CEPRANO : CORSO ANNUALE SANITA' PUBBLICA VETERINARIA
12/02/1993 ROMA CONVEGNO I servizi veterinari nel riordino dlla disciplina in materia sanitaria
14/04/94- 09/06/94 ROMA CORSO AGGIORNAMENTO Normativa vigente e competenze istituzionali nella tutela igienica degli alimenti e delle bevande
26/11/1994 ROMA INCONTRO AGGIORNAMENTO : La pratica del mattatoio nella nuova realta'tecnica legislativa
01.01.1993 INQUADRATO NEL RUOLO DI DIRIGENTE MEDICO I LIVELLO
29/05/1996 RIETI INCONTRO AGGIORNAMENTO L'applicazione dell'autocontrollo nella piccola azienda alimentare
04/09/1997 – 27/11/1997 ZAGAROLO RELATORE ED ORGANIZZATORE CORSO AGGIORNAMENTO Aggiornamento igienico sanitario rivolto agli operatori delle macellerie dei distretti di Tivoli e Palestrina

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

18/12/1999 PRIMO SEMINARIO AZIENDALE ASL ROMA G
7,14,21,10/1999 E 04/11/1999 PALESTRINA RELATORE ED ORGANIZZATORE Corso di educazione sanitaria per operatori dei laboratori di sezionamento e di trasformazione delle carni
28/12/1999 -24/03/2000 PALESTRINA CORSO DI FORMAZIONE Progettazione come metodica di lavoro
11,16,18,23/05/2000 PALESTRINA CORSO Gli animali e gli alimenti nella globalizzazione dei mercati
16.02.1998 INCARICO DELLA QUALIFICA DI VETERINARIO UFFICIALE PRESSO DUE STABILIMENTI CE
21/09/2000 INCARICO DELLA QUALIFICA DI VETERINARIO UFFICIALE STABILIMENTO CE
08-09/05/2000 PALESTRINA CORSO DI AGGIORNAMENTO L'autocontrollo con il sistema HACCP
16/12/2000 GUIDONIA SECONDO SEMINARIO AGGIORNAMENTO AZIENDALE
11/12/2001 COLLEFERRO TERZO SEMINARIO AGGIORNAMENTO AZIENDALE
17-19/05/2002 ROMA IZS corso formazione HACCP
13/05/2002 ROMA IZS corso formazione dal benessere animale al benessere dell'uomo
05/11/2003 COLLEFERRO Corso di formazione per la gestione dei rifiuti di OA Reg 1774/2002
03-04/12/2004 corso controllo sanitario delle principali specie ittiche di interesse commerciale
20/08/2005 incarico presso mattatoio CE
16-16-11/2005 ROMA IZS CORSO REGIONALE PIANO NAZIONALE RESIDUI
16-17/12/2005 MONTECOMPATRI CORSO La nuova normativa comunitaria sul controllo degli alimenti :l'integrazione tra controllo ufficiale ed autocontrollo come strumento della sicurezza alimentare
09-10-11/10/2006 GUIDONIA CORSO FORMAZIONE la zoonosi alla luce dei nuovi stili di vita del commercio mondiale
13-14-15/12/2006 VALMONTONE CORSO FORMAZIONE sistemi di verifica e controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare
01.12.2006 FONDI GIORNATA DI STUDIO Igiene delle carni e produzioni tradizionali
19-20-21/09/2007 VALMONTONE CORSO la categorizzazione del rischio in sicurezza alimentare
10-11-12/12/2007 VALMONTONE CORSO FORMAZIONE il campionamento degli alimenti e la legislazione europea
11/03/2010 ROMA EVENTO FORMATIVO il patentino om 3/3/09
22-23/11/2010 VALMONTONE CORSO FORMAZIONE additivi e integratori destinati all'alimentazione umana ed animale
17-18/05/2011 ROMA IZS CORSO FORMAZIONE controllo ufficiale degli alimenti : gestione del campionamento e degli esiti
06-07 /12/2011 VALMONTONE CORSO FORMAZIONE rischi in sicurezza alimentare connessi all'alimentazione animale: interferenti endocrini e antibiotico resistenza
20-21-27-28-29/02/12 e 6-7/03/12 ROMA CORSO FORMAZIONE l'audit in sanità pubblica
11/05/12 AMATRICE CORSO FORMAZIONE riflessi applicativi dei recenti aggiornamenti del pacchetto di igiene(..)
21-22/05/2012 ROMA CORSO AGGIORNAMENTO itinerario di igiene urbana
17-18-19/12/2012 VALMONTONE CORSO FORMAZIONE flussi informativi e relativi adempimenti in sanità pubblica veterinaria
20/01/13 ROMA iza EVENTO vaccinare per la leishmaniosi
20/06/13 roma universita' la sapienza INCONTRO uccidere senza dolore la macellazione inconsapevole
23/01/14 ROMA IZS CORSO la protezione degli animali nella fase della macellazione
18/04/2014 – 07/05/2014 CORSO ON LINE formazione generale di lavoratori
13/03/15 corso formazione la macellazione d'urgenza
03-17/12/15 GUIDONIA CORSO SICUREZZA ALIMENTARE
10.06.16 roma corso APPROFONDIMENTO PACCHETTO IGIENE
24.02.2016 incarico chirurgia presso canili asl roma 5
21.10.16 FRASCATI CORSO filiere corte :un'occasione di sviluppo e sicurezza alimentare
20-21-22/02/2018 COLLEFERRO CORSO : i profili di salute nel territorio dell'Azienda edizione B
19-20-21/11/2018 COLLEFERRO CORSO :il controllo ufficiale dei materiali e degli Oggetti a contatto degli alimenti (MOCA)

22.11.2018 Conferimento incarico di natura professionale fascia C3
ESERCIZI DI VICINATO
13-15-20-22/03/2019 TIVOLI CORSO: Dalla comunicazione istituzionale alla comunicazione
organizzativa
23-24/05/2019 COLLEFERRO CORSO : elementi per un controllo ufficiale efficace nel settore
dei materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA)
19.09.2019 GUIDONIA CORSO: corso di adeguamento delle attività di controllo ufficiale al
nuovo regolamento CE 625/2017
14.12.2019 ROMA CORSO : Regolamento UE 2015/2283 requisiti e controlli in materia di
Novel Food
26.04.2021 Pubblicazione articolo sul giornale Zoonoses and public health
01.08.2021 Conferimento incarico professionale art 18 comma 1 par II lettera C CCNL
denominato SICUREZZA ALIMENTARE "SCIA"
05.05.2022 conferimento incarico AS denominato Sicurezza alimentare "PRIC"
07.03.2023 al 04.06.23 incarico di sostituto responsabile UOSD Centro Agroalimentare (CAR)
art 22 CCNL
27.05.2024 Fondi (FR) CORSO "PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DEL LAZIO
E SICUREZZA ALIMENTARE
21.06.2024 Roma INMI Lazzaro Spallanzani CORSO MALATTIE A TRASMISSIONE
ALIMENTARE : DALLA DIAGNOSI ALLE AZIONI IN SANITA' PUBBLICA

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

[ITALIANO

ALTRE LINGUA

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

INGLESE

[Indicare il livello: buono

[Indicare il livello: elementare.

[Indicare il livello: elementare.]

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

CONTATTO CON PUBBLICO IN MATTatoi CE E STABILIMENTI CE . RELAZIONI IN UFFICIO

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

GESTIONE AMBULATORIO PROFESSIONALE PRIVATO

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

COMPETENZE TECNICHE NEL CAMPO DELLA MACELLAZIONE E DELLA CHIRURGIA DEI PICCOLI ANIMALI

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

FOTOGRAFIA

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

PATENTE O PATENTI

ULTERIORI INFORMAZIONI

A e b

ALLEGATI [Se del caso, enumerare gli allegati al CV.]

Palestrina li 10.01.2025 firmato Dott. Marco Ruffini

A handwritten signature in black ink, consisting of several stylized, overlapping loops and a long horizontal stroke extending to the right.