

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

Tiziana Casali

E-mail

tcasali@ats-milano.it

Nazionalità

Italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

Da Gennaio 2019

ATS CITTA' METROPOLITANA DI MILANO

Dirigente Veterinario, Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale, UOC Distretto Adda Martesana, sede di Trezzo Sull'Adda

Da Giugno 2008 a Dicembre 2018

OROBICA PESCA Srl – Bergamo (Bg)

Azienda di stoccaggio, lavorazione, distribuzione all'ingrosso e al dettaglio di prodotti ittici e altri generi alimentari freschi, congelati e conservati, principalmente operante nel settore HO.RE.CA., certificata ISO 9001.

Ruolo:

- Rappresentante della Direzione per la Qualità (RDQ)
- RSPP
- Formatore 81/08 aziende ATECO 6
- PCQI (FSPCA PCQI #7c6390c1 per le esportazioni USA)

Da Ottobre 2004 a Maggio 2008

MELONCELLI CARNI SRL – Villa D'Ogna (Bg)

Azienda di sezionamento e preparazioni carni certificata ISO 9001.

Ruolo:

- Rappresentante della Direzione per la Qualità (RDQ)

Dal 2003 a Settembre 2004

LMC SRL– Bergamo

Azienda con annesso laboratorio chimico-microbiologico per lo svolgimento dell'attività di consulenza ed analisi per aziende del settore alimentare.

Ruolo:

- Consulente haccp per aziende del settore alimentare

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

3 Marzo 2003

Laurea in medicina veterinaria con pieni voti e lode presso la facoltà di Milano

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Medico veterinario

(Abilitazione con esame di Stato in Giugno 2003)

3 Luglio 2006

Diploma di specializzazione post-laurea in “ispezione degli alimenti di origine animale” conseguito presso la facoltà di medicina veterinaria di Milano.

- primo anno di corso, tesi “la tracciabilità e la rintracciabilità delle carni” (a.a.2003/04).
- secondo anno di corso, tesi “l'utilizzo del latte caprino nello svezzamento del bambino” (a.a.2004/05).
- terzo anno di corso, tesi “il confezionamento delle carni fresche in skin-pack”.
Relatore: professor C.A. Sgoifo Rossi (a.a.2005/06).

Specializzazione post-laurea in ispezione alimenti o.a.

Altri corsi

Giugno 2010 a Dicembre 2018

Moduli A,B,C+ corsi successivi di aggiornamento per qualifica RSPP presso CONFIMI APINDUSTRIA

Abilitazione al ruolo RSPP, formatore 81/08 per aziende del settore ATECO 6

Dal 19/07/2016 al 21/07/2016

FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD

Organizzato da: INSTITUTE FOR FOOD SAFETY AND HEALTH/INTERNATIONAL FOOD PROTECTION TRAINING INSTITUTE/ASSOCIATION OF FOOD AND DRUG OFFICIALS (IFSH – ILLINOIS)

PCQI: matricola FSPCA PCQI #7c6390c1

Dal 13/10/2017 al 13/10/2017

GOOD MANUFACTURING PRACTICES INTERNET TRAINING COURSE

Organizzato da: CORNELL UNIVERSITY

Dal 25/09/2017 al 26/09/2017

LABELING USA

Organizzato da: ESI GROUP

Dal 11/12/2017 al 12/12/2017

SEAFOOD HACCP ALLIANCE WITH THE ASSOCIATION OF FOOD AND DRUG OFFICIALS: BASIC COURSE IN SEAFOOD HACCP AND CCP THEORY AND PRACTICAL APPLICATION

Organizzato da: SEAFOOD HACCP ALLIANCE IN COOPERATION WITH ASSOCIATION OF FOOD AND DRUG OFFICIALS

Dal 22/10/2018 al 23/10/2018

EDUCATION FOR HACCP BASICS FOR PROCESSORS AND MANUFACTURES TRAINING PROGRAM AND EXAM, NEHA HACCP MANAGER, riconosciuto HACCP ALLIANCE

Organizzato da: THE NATIONAL ENVIRONMENTAL HEALTH ASSOCIATION SEAFOOD HACCP ALLIANCE IN COOPERATION WITH ASSOCIATION OF FOOD AND DRUG OFFICIALS

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUE:

INGLESE

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

[livello: buono]

[livello: buono]

[livello: buono]