

AL DIRETTORE GENERALE
ATS VAL PADANA
Via dei Toscani n. 1
46100 Mantova

Il sottoscritto	DE STEFANI	FABRIZIO
-----------------	------------	----------

nato il	06/12/1960	a CONEGLIANO	prov.	TV
---------	------------	--------------	-------	----

CODICE FISCALE:	D	S	T	F	R	Z	6	0	T	0	6	C	9	5	7	K
-----------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

DICHIARA

consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art.76 del DPR n.445/2000 nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi e consapevole che ai sensi dell'art.46 del medesimo decreto l'ATS Val Padana può acquisire direttamente gli atti comprovanti, sotto la propria responsabilità

di essere in possesso della Laurea in Medicina Veterinaria conseguito in data 09/04/1986 presso l'Università degli Studi di Bologna
di essere iscritto all'albo dell'Ordine professionale della Provincia di Treviso dal 10.06.1986 n° di iscrizione 183
di essere in possesso dei seguenti diplomi di specializzazione: 1) Disciplina Ispezione degli alimenti di origine animale conseguita in data 15 maggio 2004 presso l'Università degli Studi di Padova ai sensi del DLgs 257/1991 ☐ DLgs 368/1999 ☒ durata anni 3

di avere prestato servizio con rapporto di dipendenza, in qualità di: profilo professionale Direttore Struttura Complessa disciplina Igiene degli Alimenti di origine animale dal 01.01.2017 a tutt'oggi con interruzione dal servizio (<i>ad es. per aspettative, congedi, senza assegni</i>): dalal(indicare giorno/mese/anno) motivo interruzione o causa risoluzione rapporto con rapporto ☐ determinato ☒ indeterminato ☒ a tempo pieno con impegno ridotto, ore settimanali presso: Azienda ULSS n. 7 del Veneto "Pedemontana" Via dei Lotti, 40 – 36061 - Bassano del Grappa (VI)
--

Tipologia qualitativa e quantitativa delle prestazioni effettuate dal candidato: come da attestato allegato alla documentazione di domanda di partecipazione all'avviso pubblico Prot. N. 0076388/21 del 07.09.2021

di avere prestato servizio con rapporto di dipendenza, in qualità di:

profilo professionale **Direttore Struttura Complessa** disciplina **Igiene degli Alimenti di origine animale**
dal 15 febbraio 2010 al 31 dicembre 2016

con interruzione dal servizio (*ad es. per aspettative, congedi, senza assegni*):
dalal(indicare giorno/mese/anno)

motivo interruzione o causa risoluzione rapporto

con rapporto ☐ determinato ☒ indeterminato
☒ a tempo pieno con impegno ridotto, ore settimanali

presso: Azienda ULSS n. 4 del Veneto "Alto Vicentino", dal 01/01/2017 incorporata nell'**Azienda ULSS n. 7 del Veneto "Pedemontana"**
Via dei Lotti, 40 – 36061 - Bassano del Grappa (VI)

Tipologia qualitativa e quantitativa delle prestazioni effettuate dal candidato: come da attestato allegato alla documentazione di domanda di partecipazione all'avviso pubblico Prot. N. 0076388/21 del 07.09.2021

di avere prestato servizio con rapporto di dipendenza, in qualità di:

profilo professionale **Coordinatore del Dipartimento Funzionale "Area Sanità Pubblica Animale e Sicurezza Alimentare"**
dal 10 marzo 2010 al 31 dicembre 2016

con interruzione dal servizio (*ad es. per aspettative, congedi, senza assegni*):
dalal(indicare giorno/mese/anno)

motivo interruzione o causa risoluzione rapporto

con rapporto ☐ determinato ☒ indeterminato
☒ a tempo pieno con impegno ridotto, ore settimanali

presso: Azienda ULSS n. 4 del Veneto "Alto Vicentino", dal 01/01/2017 incorporata nell'**Azienda ULSS n. 7 del Veneto "Pedemontana"**
Via dei Lotti, 40 – 36061 - Bassano del Grappa (VI)

Tipologia qualitativa e quantitativa delle prestazioni effettuate dal candidato: come da attestato allegato alla documentazione di domanda di partecipazione all'avviso pubblico Prot. N. 0076388/21 del 07.09.2021

Competenze del candidato con indicazione di eventuali specifici ambiti di autonomia professionale con funzione di direzione (ad es. incarico di alta professionalità, di direzione di struttura semplice, di struttura complessa...)

tipologia di incarico **Direttore Struttura Complessa Servizio Igiene degli Alimenti di origine animale**
dal 15 febbraio 2010 a tutt'oggi

presso **Azienda ULSS n. 7 del Veneto "Pedemontana"** e dal 10 marzo 2010 al 31 dicembre 2016 presso l'**Azienda ULSS n. 4 del Veneto "Alto Vicentino"**, dal 01/01/2017 incorporata nell'**Azienda ULSS n. 7 del Veneto "Pedemontana"**

descrizione attività svolta:

- Armonizzazione delle procedure operative dei servizi veterinari di igiene degli alimenti delle precedenti aziende ulss fuse nell'attuale AULSS N. 7 del Veneto
- Formazione ed empowerment degli Operatori dei servizi veterinari aziendali
- Progettazione, pianificazione, attuazione e verifica delle attività di ispezione e vigilanza nelle Imprese di alimenti di origine animale;
- Attuazione dei Piani di programmazione comunitaria, nazionale, locale di controllo sugli alimenti;
- Gestione delle emergenze;
- Autorizzazione e certificazione per l'esportazione e lo scambio di alimenti di origine animale;
- Conduzione di audit su OSA e SSN;
- Analisi e valutazione dei risultati di budget di servizio

Competenze del candidato con indicazione di eventuali specifici ambiti di autonomia professionale con funzione di direzione (ad es. incarico di alta professionalità, di direzione di struttura semplice, di struttura complessa...)

tipologia di incarico **Coordinatore del Dipartimento Funzionale "Area Sanità Pubblica Animale e Sicurezza Alimentare"** dal 10 marzo 2010 al 31 dicembre 2016

presso l'**Azienda ULSS n. 4 del Veneto "Alto Vicentino"**, dal 01/01/2017 incorporata nell'**Azienda ULSS n. 7 del Veneto "Pedemontana"**

descrizione attività svolta:

- Coordinamento delle attività di sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare con funzioni di programmazione, coordinamento, supporto e verifica delle attività che vengono svolte sul territorio;
- Individuazione dei bisogni sanitari, in linea con gli indirizzi politico strategici regionali e aziendali, predisposizione di progetti generali per il coordinamento e il miglioramento della qualità delle prestazioni erogate.
- Progettazione, pianificazione, attuazione e verifica delle attività di ispezione e vigilanza nelle Imprese di alimenti di origine animale;
- Attuazione dei Piani di programmazione comunitaria, nazionale, locale di controllo sugli alimenti;
- Supervisione sulla gestione delle emergenze e analisi dei rischi;
- Analisi e valutazione dei risultati di budget dipartimentali.

di aver frequentato i seguenti corsi di formazione manageriale:

CORSO DI FORMAZIONE MANAGERIALE PER LE DIREZIONI GENERALI DELLE AZIENDE SANITARIE – Edizione Veneto

dal 9 marzo al 5 ottobre 2017

presso **FONDAZIONE SCUOLA DI SANITÀ PUBBLICA, MANAGEMENT DELLE AZIENDE SOCIO-SANITARIE - Padova**

contenuti del corso:

Il corso consente di ottenere l'attestazione delle competenze manageriali per i Direttori Generali, richiesta ai sensi e per gli effetti del D.lgs. n. 502/92 del 30 dicembre 1992, e successive modifiche, certificato dalla frequenza ad un corso di formazione in materia di sanità pubblica e di organizzazione e gestione sanitaria, ai fini della partecipazione alla selezione per l'iscrizione nell'Elenco nazionale dei soggetti idonei alla nomina di direttore generale delle aziende sanitarie locali, delle aziende ospedaliere e degli altri enti del Servizio sanitario nazionale. La partecipazione al corso è considerata anche come adempimento degli obblighi formativi previsti dall'Accordo Interregionale sulla formazione manageriale del 10/07/2003 per i Dirigenti di Struttura Complessa.

Il percorso formativo si propone di sviluppare le seguenti competenze di management strategico:

- gestione del cambiamento
- sviluppo dell'innovazione
- sostenibilità economico-finanziaria

- valutazione delle performance di sistemi complessi
- analisi e riprogettazione organizzativa
- sviluppo delle risorse umane
- orientamento all'utente
- gestione dei rischi
- performance e potenzialità manageriali

Master Universitario di secondo livello in [LEAN HEALTHCARE MANAGEMENT](#)

da gennaio 2016 a marzo 2017

presso **UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SIENA, Dipartimento di Ingegneria dell'Informazione e Scienze Matematiche - Siena**

contenuti del corso

Il Master in Lean Healthcare Management ha una specificità propria rispetto ad altri percorsi formativi lean che risiede nell'interdisciplinarietà che proviene dall'integrazione di tre componenti: medica, ingegneristica e strategico-organizzativa. I concetti, gli strumenti lean, e il taglio si basano sulle seguenti discipline:

- **LEAN MANAGEMENT** definizione degli strumenti di lean management coerenti con le priorità strategiche aziendali (lean strategy).
- **LEAN STRATEGY** sinergia derivante da tecniche di controllo statistico dei processi (tipiche del Six Sigma) con tecniche di riduzione degli sprechi e snellimento dei processi (tipiche del Lean Management).
- **LEAN SIX SIGMA** concetti e gli strumenti fondamentali per la costruzione di modelli di supporto alle decisioni operative in ambito Lean in Sanità, e per la valutazione delle prestazioni.
- **OPERATIONS MANAGEMENT** principi, origini ed elementi qualificanti e strumenti utilizzati nel Lean Thinking nell'ambito di un sistema di Lean Management, con riferimento alle aziende sanitarie.

Master Universitario di primo livello in Business Intelligence e Knowledge Management

Anno accademico 2004 -2005

presso **Facoltà di Economia, Università degli Studi di Verona**

contenuti del corso: Organizzazione aziendale; Pianificazione e Controllo; Information Technology e Ricerca operativa, Business Intelligence e Knowledge Management.

di aver partecipato in qualità di RELATORE ai seguenti corsi, convegni, congressi anche effettuati all'estero (secondo i criteri stabiliti dall'art. 9 del DPR 484/1997):

- Docente a contratto della *Facultad de Veterinaria - Universidad de la Republica Uruguay, "Módulo IV Especialización en Inocuidad de Alimentos"* - September 2015, nelle materie: Veterinary Inspection and Official Control in Europe; *Health Emergency Management; Recall in the Food Industry and RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) in Europe;*
- Docente al 3° anno della Laurea triennale "Scienze e tecnologie degli alimenti" nelle materie: *Food safety and Hygienic Design;*
- Componente del Comitato Ordinatore e docente del Master universitario di II° Liv. in *Hygienic design for safe and efficient food industry* (Progettazione igienica per produzioni alimentari sicure ed efficienti) - A.A. 2014/15 - Università degli Studi di Padova;
- Docente in diversi convegni e seminari in materia di Risk Analysis; RASFF (*Rapid Alert System for Food and Feed*)
- Docente in diversi convegni e seminari in materia di *Hygienic Design*

di aver partecipato quale UDITORE ai seguenti corsi, convegni, congressi, seminari anche effettuati all'estero (secondo i criteri stabiliti dall'art. 9 del DPR 484/1997):

Formazione ECM: debito formativo assolto

di aver partecipato in qualità di RELATORE ai seguenti corsi, convegni, congressi anche effettuati all'estero (secondo i criteri stabiliti dall'art. 9 del DPR 484/1997):

- Docente a contratto della *Facultad de Veterinaria - Universidad de la Republica Uruguay*, "Módulo IV Especialización en Inocuidad de Alimentos" - September 2015, nelle materie: Veterinary Inspection and Official Control in Europe; *Health Emergency Management; Recall in the Food Industry and RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) in Europe*;
- Docente al 3° anno della Laurea triennale "Scienze e tecnologie degli alimenti" nelle materie: *Food safety and Hygienic Design*;
- Componente del Comitato Ordinatore e docente del Master universitario di II° Liv. in *Hygienic design for safe and efficient food industry* (Progettazione igienica per produzioni alimentari sicure ed efficienti) - A.A. 2014/15 - Università degli Studi di Padova;
- Docente in diversi convegni e seminari in materia di Risk Analysis; RASFF (*Rapid Alert System for Food and Feed*)
- Docente in diversi convegni e seminari in materia di *Hygienic Design*

di essere **autore** dei seguenti lavori scientifici – riferiti all'ultimo decennio – editi a stampa (indicare: titolo lavoro, pubblicazione, anno pubblicazione) che vengono allegati alla domanda in originale o in copia corredata da dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà che ne attesti la conformità all'originale.

1. Bovine lymph nodes as a source of Escherichia coli contamination of the meat Luca Grispoldia Musafiri Karamab Chrystalleni Hadjicharalambousc Fabrizio de Stefanid Giulia Venturaa Margherita Ceccarellia Marco Revoltellaa Paola Sechia Carlo Crotti Antonio D'Innocenzoe Gerardo Couto- Contrerasf Beniamino Cenci-Gogaab <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108715>
2. Attivazione di un'unità di intervento dipartimentale per la gestione delle emergenze tossinfettive di origine animale T. Menegon, F. de Stefani, P. Paludetti, R. Mazzer, S. Cinquetti Rivista scientifica
3. Autore di oltre 280 articoli divulgativi sul social media professionale LinkedIn in materia di diritto alimentare e sicurezza alimentare

Altre attività

- Ottima conoscenza e dimestichezza nell'uso degli strumenti informatici di uso corrente (pacchetto office, posta elettronica, internet, elementi base di PLSQL) e dei programmi informatici e gestionali necessari allo svolgimento dell'attività lavorativa
- Lean thinker, in grado di applicare con padronanza strumenti e metodologie manageriali Lean
- Hygienic Designer and Food Defender

- Fotografia e disegno tecnico

Dichiara, altresì, di essere informato/a, secondo quanto previsto dal Regolamento UE 2016/679, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e allega copia di documento di identità (carta d'identità o passaporto) in corso di validità. Dichiara inoltre di essere informato che il presente curriculum sarà pubblicato sul sito Internet di questa Agenzia.

Conegliano, 4 nov. 2021

Il dichiarante



DOTT. FABRIZIO DE STEFANI