

FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

**CHESSA PASQUALE**

Indirizzo

**Dipartimento Veterinario e sicurezza alimenti I origine animale-UO distretto Veterinario di Crema, ATS VAL PADANA**

Telefono

**Azienda di appartenenza**

**3394255853**

E-mail

**pasquale.chessa@ats-valpadana.it**

Nazionalità

Italiana

Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

**Dal 01/09/2019**

**Contratto a tempo indeterminato come Dirigente Veterinario area B, presso il Dipartimento Veterinario e sicurezza alimenti I origine animale-UOC distretto Veterinario di Crema, ATS VAL PADANA.**

- Tipo di azienda o settore

**Dipartimento Veterinario e sicurezza alimenti I origine animale-UOC distretto Veterinario di Crema, ATS VAL PADANA**

- Tipo di impiego

**Dirigente Veterinario area B**

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

**Dal 11/02/2019 al 31/08/2019**

**Contratto a tempo determinato come Dirigente Veterinario area B-Supplente, presso il Dipartimento Veterinario e sicurezza alimenti I origine animale-UOC distretto Veterinario di Crema, ATS VAL PADANA.**

- Tipo di azienda o settore

**Dipartimento Veterinario e sicurezza alimenti I origine animale-UOC distretto Veterinario di Crema, ATS VAL PADANA**

- Tipo di impiego

**Dirigente Veterinario area B**

• Date

**DA 01/06/2012 a 08/06/2015**

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

**Esperienza professionale** maturata frequentando come borsista la scuola di specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale (Direttore Prof. Enrico De Santis) presso il dipartimento di Medicina Veterinaria, Università di Sassari, Sezione di "Ispezione degli Alimenti del Dipartimento di Medicina Veterinaria" sito in via Vienna, Sassari.

- Tipo di azienda o settore

Università, settore agroalimentare e ispezione degli alimenti di O.A.

- Tipo di impiego

**Borsista.**

- Principali mansioni e responsabilità

Durante la frequenza della Scuole di Specializzazione (X ciclo), oltre alle attività obbligatorie previste dal Decreto Ministeriale del 27 gennaio 2006 riguardante il Riassetto delle Scuole di specializzazione di area Veterinaria, pubblicato sulla G.U. n. 146 del 15.6.2006, ho svolto **attività di supporto alla ricerca e all'impostazione organizzativa** della sezione "Ispezione degli Alimenti" attinenti l'ispezione degli alimenti e il settore agroalimentare

ISTRUZIONE E FORMAZIONE  
CORSI DI FORMAZIONE

DATA INIZIO

**31/03/2020**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul>	<p>PROFCONSERVIZI SERVIZI PER LE PROFESSIONI</p> <p>FORMAZIONE DI BASE IN APICOLTURA PER IL MEDICO VETERINARIO-CORSO-FAD</p> <p>ECM 15</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p><b>02/03/2020</b></p> <p>PROFCONSERVIZI SERVIZI PER LE PROFESSIONI</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE AMR ONE HEALTH-FAD</p> <p>ECM 11,7</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p><b>06/04/2020</b></p> <p>ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE LOMBARDIA - EMILIA ROMAGNA</p> <p>CORSO DI AGGIORNAMENTO PER MEDICI VETERINARI REGOLAMENTO 1/2005-FAD</p> <p>ECM 7</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p><b>28/02/2020</b></p> <p>STITUTO SUPERIORE DI SANITÀ</p> <p>Emergenza Sanitaria Da Nuovo Coronavirus Sars Cov-2: Preparazione E Contrasto</p> <p>ECM 20,8</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p><b>DAL 04/06/2019 AL 12/11/2019</b></p> <p>ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE LOMBARDIA - EMILIA ROMAGNA</p> <p>GESTIONE DEL SISTEMA DI AUDIT NELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA-RESIDENZIALE- 28 ORE</p> <p>ECM 29,2</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p><b>21/11/2019</b></p> <p>(tenutosi c/o Sala Rossa Dipartimento PAAPSS - Via San Sebastiano 14 Cremona) [Formazione residenziale classica (fino a 100 partecipanti)] <b>CONTROLLI UFFICIALI:IL NUOVO REGOLAMENTO UE 625/2017-RESIDENZIALE</b></p> <p>ECM 7</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>(tenutosi c/o <a href="http://axiom.aslcremona.it/">http://axiom.aslcremona.it/</a> - <a href="http://axiom.aslcremona.it/">http://axiom.aslcremona.it/</a> Mantova)</p> <p>LA LEGGE 190/2012 ANTICORRUZIONE QUALE STRUMENTO DI PREVENZIONE DELL'ILLEGALITÀ NELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE: AGGIORNAMENTI ALLA LUCE DEI PIANI NAZIONALI ANTICORRUZIONE E L'IMPATTO SULL' ATS VAL PADANA</p> <p>ECM 2</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p><b>01/03/2018</b></p> <p>STITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE LOMBARDIA - EMILIA ROMAGNA</p> <p>LA NUOVA ETICHETTATURA COMUNITARIA DEGLI ALIMENTI: NOZIONI DI DIRITTO- FAD</p> <p>ECM 20</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p><b>19/11/2018</b></p> <p>PROFCONSERVIZI SERVIZI PER LE PROFESSIONI</p> <p>IL VETERINARIO AZIENDALE- RESIDENZIALE</p>

• Qualifica conseguita

ECM 16

• Date

**22/07/2011**

• Qualifica conseguita

Iscritto **all'albo professionale dei medici veterinari** della provincia di Sassari-Olbia-Tempio con iscrizione numero 964.

• Date (da – a)

**prima sessione 2010**

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Universita' degli Studi di Sassari, Dipartimento di Medicina Veterinaria.

• Qualifica conseguita

**Abilitazione** all'esercizio della professione di VETERINARIO

• Date

**Da AA 2001/02 a AA 2008/2009**

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Universita' degli Studi di Sassari, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Facolta' di MEDICINA VETERINARIA 47/S - Classe delle lauree specialistiche in Medicina Veterinaria

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Anatomia, Biologia applicata e chimica degli alimenti, Fisiologia e Genetica, Microbiologia, Biochimica, Economia e gestione aziendale e dei sistemi di qualità, Zootecnica, Patologia medica e chirurgica, Farmacologia e Tossicologia, Malattie infettive e parassitarie, Industrie e controllo della qualità degli alimenti, Ispezione e controllo e certificazione degli alimenti.

Tipo di Tesi: sperimentale. Titolo della **Tesi**: "Alcune caratteristiche morfometriche del tratto digerente e dello scheletro della martora sarda (martes martes latinorum)".

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

**Dottore in Medicina Veterinaria**

• Date

**Da settembre 2006 a settembre 2007**

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Universidad de Murcia, Facultad de Veterinaria, Campus de Espinardo

• Qualifica conseguita

Esperienza **ERASMUS**

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Tecnologia Alimentaria, Ostetricia.

• Date

**2001**

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Liceo Scientifico di Tempio Pausania

• Qualifica conseguita

Diploma Secondario di **MATURITA' SCIENTIFICA**

## **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

**SPAGNOLO**

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura

buono  
buono

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di espressione orale</li> </ul>	buono
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura</li> <li>• Capacità di scrittura</li> <li>• Capacità di espressione orale</li> </ul>	<p><b>INGLESE E FRANCESE</b></p> <p>Base - scolastico</p> <p>Base - scolastico</p> <p>Base- scolastico</p>
<p><b>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</b></p> <p><i>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.</i></p>	<p>L'esperienza Erasmus mi ha permesso di vivere in un ambiente multiculturale molto dinamico aiutandomi ad acquisire buone capacità di relazione con persone di diversa nazionalità e cultura.</p> <p>L'esperienza professionale nella scuola di specializzazione maturata in questi ultimi anni mi ha educato al lavoro in equipe e all'interazione tra colleghi, a comunicare in modo chiaro, a confrontarmi con loro per raggiungere obiettivi comuni.</p> <p>Sono pertanto una persona socievole, con buone capacità di collaborazione e relazione con gli altri, con un'ottima capacità di adattamento.</p>
<p><b>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</b></p> <p><i>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</i></p>	<p>Durante le attività didattico-pratiche della scuola di specializzazione, ho partecipato a vari lavori di gruppo, assumendo mansioni di coordinamento degli stessi, imparando a organizzare e suddividere le mansioni.</p>
<p><b>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</b></p> <p><i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i></p>	<p>Uso abituale del computer, di Internet e della posta elettronica.</p> <p>Buone competenze con alcuni programmi Microsoft Office e il Sistema Operativo Windows.</p> <p>Tecniche di biologia molecolare acquisite ed applicate: estrazione di DNA genomico da leucociti ovis, bovini, caprini con Kit del commercio, amplificazione di frammenti di DNA tramite PCR, Separazione di acidi nucleici su gel d'agarosio.</p> <p>Analisi chimica degli alimenti: determinazione di pH e acqualibera.</p> <p>Analisi reologica degli alimenti: TEXTURE di carne e formaggio.</p> <p>Analisi sensoriale degli alimenti: principi di base sull'analisi sensoriale degli alimenti e simulazione di un panel.</p> <p>Conoscenza delle risorse pubbliche utilizzabili per analizzare regioni genomiche come NCBI, BLAST e ENSEMBL GENOME BROWSER.</p> <p>Costruzione dei primer tramite il software Primer3plus.</p> <p>Ho affiancato persone con competenze su software utili per l'analisi dei dati di sequenziamento come Phred/phrap/Crossmatch.</p> <p>Ho partecipato a diverse sessioni di Lattodinamografia effettuate su campioni di latte di capra, pecora e sessioni di microcaseificazione.</p> <p>Ho conoscenze sui principi HACCP e capacità nel predisporre e redarre manuali di autocontrollo in particolare quelli per le aziende ed attività che utilizzano alimenti di origine animale.</p> <p>Conoscenze della normativa europea, nazionale e regionale riguardante il settore agro-alimentare e relative linee guida.</p>
<p><b>CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE</b></p> <p><i>Musica, scrittura, disegno ecc.</i></p>	nessuna
<p><b>ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE</b></p> <p><i>Competenze non precedentemente indicate.</i></p>	nessuna
<p><b>PATENTE O PATENTI</b></p>	Sono in possesso della patente B

**ULTERIORI INFORMAZIONI** nessuna

**ALLEGATI** nessuno

Aggiornato: Maggio 2021  
Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dei dati personali  
ai sensi della vigente normativa della Privacy, D.Lgs. 196/2003.

**PASQUALE CHESSA**