Todeschini Dott. Domenico Medico Veterinario

Ufficio:

Via Sabotino 37 interno 3 - 37124 VERONA

Abitazione:

Via Sabotino 37 interno 4 - 37124 VERONA

cellulare: 340 2247888

e-mail: info@hygieneconsulenze.it - hygienesas@tin.it

P.IVA: 0219672 023 5

Dati Personali:

Luogo e Data di Nascita: Verona, 16 luglio 1957

Titolo di Studio: Laurea in Medicina Veterinaria e abilitazione all'esercizio della

professione di Veterinario.

Curriculum di formazione:

- 1977: Liceo Scientifico "Don Bosco", Verona. Diploma di Maturità Scientifica.
- **1983:** Università di Parma, Facoltà di Medicina Veterinaria. Tirocinio pratico presso l'Istituto di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale e presso l'Istituto di Zootecnica e Nutrizione Animale.
- **1984:** Università di Parma, Facoltà di Medicina Veterinaria. Tirocinio pratico presso le Cliniche Medica e Chirurgica.
- **1989:** Università di Parma, Facoltà di Medicina Veterinaria. Laurea in Medicina Veterinaria, con Tesi riguardante l'Allevamento e la Patologia delle Api.
- **1989**: Università di Parma, Facoltà di Medicina Veterinaria. Abilitazione all'esercizio della professione di Veterinario, superando la prima sessione dell'Esame di Stato.

Curriculum Professionale:

- **1989 -2012**: Zevio, Verona. Gestisce in qualità di Direttore Sanitario Responsabile un Ambulatorio Veterinario per Animali da Compagnia.
- **1990**: <u>Centro Macellazione Carni del Comune di Verona</u>. Frequenta il Laboratorio Istologico-parassitologico del Settore Veterinario dell'U.L.S.S. 25 Regione Veneto.
- Luglio 1990 Luglio 1995: U.L.S.S. 25 Regione Veneto, Settore Veterinario.

Dott. Domenico Todeschini Curriculum Vitae

Collabora, in qualità di Medico Veterinario Ispettore, nella disciplina Igiene della Produzione e Commercializzazione degli Alimenti di Origine Animale.

- Luglio 1995 Agosto 1997: U.L.S.S. 20 Regione Veneto, Settore Veterinario. Presta servizio nel Macello avicolo Agricola Tre Valli (A.I.A.) di S. Martino B.A. e nel Centro Macellazione Carni del Comune di Verona, in qualità di Medico Veterinario Dirigente nella disciplina Igiene della Produzione e Commercializzazione degli Alimenti di Origine Animale.
- **1998 2012:** Gestisce, in qualità di Socio Accomandante gerente, la società "<u>Hygiene S.a.s. Consulenze</u>", che operava nel campo delle consulenze per la sicurezza alimentare.
- **2012 a oggi:** Gestisce, in qualità di <u>Libero Professionista</u> l'attività di consulente per la sicurezza alimentare presso numerose Aziende del settore, situate nelle Regioni Veneto e Lombardia.

Consulenze:

- 1998 1999: Vicenza. Viene incaricato, come Hygiene S.a.s., dalla Federazione <u>Artigiani Imprenditori di Vicenza</u> alla messa a punto e l'applicazione personalizzata del sistema HACCP presso le Pasticcerie Artigianali appartenenti all'Associazione stessa.
- 1998 a oggi: Mantova. Viene incaricato, come Hygiene S.a.s., dalla Federazione di alcune II.PP.A.B. di Mantova, alla messa a punto e l'applicazione personalizzata del sistema HACCP presso i servizi di ristorazione di 26 <u>Case di Riposo degli Enti Federati</u> (oggi Fondazioni e ASP).
- **1998 a oggi**: Viene incaricato da vari Responsabili di impianti di <u>Ristorazione privata</u> alla elaborazione e gestione di manuali e piani di Autocontrollo dei prodotti alimentari.
- **2001 2012:** Sommacampagna. Viene incaricato, come Hygiene S.a.s., dalla Società Aeroporto V. Catullo alla verifica del sistema HACCP presso le Cucine e i Bar della struttura stessa.
- 2010 a oggi: S. Giovanni Lupatoto Viene incaricato, come Hygiene S.a.s., dalla Ditta "Pastificio Rana S.p.A." all'attuazione e verifica del sistema HACCP presso il Laboratorio del Centro Ristorazione di S. Giovanni Lupatoto

Dott. Domenico Todeschini Curriculum Vitae

Docenze:

- 1998 ad oggi: Mantova e Provincia Svolge, in qualità di docente, il Corso di Formazione del Personale dipendente di 26 Case di Riposo (Fondazioni – ASP) della provincia di Mantova e Verona, in merito a "Igiene della produzione e manipolazione dei prodotti alimentari", previsto dal Reg. CE 852/04
- **2002:** Mantova Svolge, in qualità di docente, il Corso "La Certificazione del Sistema Qualità del Servizio di Ristorazione", rivolto a Responsabili e Personale dipendente di <u>Case di Riposo</u> della provincia di Mantova.
- **2002 2003:** Collabora con la <u>N.I.P. Nazionale Italiana Pizzaioli</u>, in qualità di consulente e docente, il Corso di Formazione, in merito a "<u>Applicazione del sistema HACCP e Igiene</u> della produzione e manipolazione dei prodotti alimentari Pizza e Celiachia".
- 2003 2004: Rodigo (Mn), Istituto Geriatrico Intercomunale Roma, Ospedale S. Spirito

 Verona, Istituto Assistenza Anziani: organizza, in collaborazione con <u>l'Associazione</u>
 Nazionale Dietisti, e svolge, in qualità di docente, il Corso "<u>La Ristorazione Collettiva</u>
 nelle Comunità di Anziani Il Pasto come risposta ai Bisogni dell'Utente" corso teorico pratico per Dietisti, accreditati di 16 crediti ECM
- 2003 2009: Rovigo, Verona, Trento, Thiene Svolge, in qualità di docente, lezioni di "Merceologia ed alimentazione" nell'ambito dei <u>Corsi FSE</u> Addetto alla produzione alimentare", presso le sedi di <u>ASCOM Servizi</u> s.r.l. di Rovigo e Trento, <u>Unionservices</u> <u>Confcommercio Verona</u> s.r.l. di Verona e Vicenza
- 2006 ad oggi: Verona e Provincia Svolge regolarmente, in qualità di docente, il Corso "Igiene e sicurezza della manipolazione di alimenti" Corso di Formazione, previsto dal Reg. CE 852/04 presso la sede del CSF – Centro Servizi Formativi Stimmatini di Verona e presso la sede della <u>Unionservices Confcommercio Verona</u> di Verona
- 2007 ad oggi: <u>Unionservices Confcommercio Verona</u> Svolge regolarmente, in qualità di docente, lezioni di "<u>Merceologia ed alimentazione</u>" nell'ambito del Corso di "Somministrazione e vendita alimenti e bevande" di 120 ore rivolto ad operatori del settore alimentare
- 2010 2011- 2012: S. Giovanni Lupatoto Svolge regolarmente, in qualità di docente, il Corso "Igiene e sicurezza della manipolazione di alimenti" Corso di Formazione, previsto dal Reg. CE 852/04 a tutto il personale operante all'interno del "Pastificio Rana S.p.A."

Verona, 1 agosto 2013

Dott. Domenico Todeschini