



## Curriculum Vitae Europass

### Informazioni personali

Cognome/Nome **Dr.ssa Vittoria Secchi**

Indirizzo [REDACTED]

Telefono [REDACTED] - Fisso aziendale: 0321-374399 – cell. aziendale: 3346322384

E-mail [REDACTED] [vittoria.secchi@asl.novara.it](mailto:vittoria.secchi@asl.novara.it)

Cittadinanza Italiana

Data di nascita 22/04/1965

Sesso F

### Occupazione attuale/Settore professionale

Dirigente medico SC SIAN ASL NO

### Esperienza professionale

Dirigente titolare di incarico dirigenziale di natura professionale di alta specializzazione "Organizzazione e supervisione delle attività inerenti il settore fitosanitario e la gestione degli stati di allerta nell'ambito della sicurezza alimentare" afferente alla S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (dal 01/07/2017).

- Componente del tavolo tecnico Ambiente e Salute del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL NO – Determinazione del Direttore del Dipartimento di Prevenzione n. 984 del 15/07/2016;
- Referente aziendale per il SIAN dell'ASL NO per il sistema di allerta alimenti dal 01/01/2017;
- Referente aziendale per il controllo sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari dal 2003 a tutt'oggi e continua.
- Referente aziendale per la valutazione delle analisi chimiche degli alimenti dal 2020
- Rapporto di lavoro a tempo indeterminato Dirigente medico – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) ASL NO – Novara (dal 16/07/2001 a tutt'oggi e continua);

### Istruzione e formazione

- SPECIALIZZAZIONE - IGIENE E MEDICINA PREVENTIVA – 30.10.2000  
Università degli Studi di Genova.
- LAUREA IN MEDICINA E CHIRURGIA - 30.10.95  
Università degli Studi di Genova

Abilitato all'esercizio della professione medica nella 1<sup>a</sup> sessione dell'anno 1996;  
Regolarmente iscritto all'Albo Professionale dei Medici Chirurghi di Alessandria dal 16-04-1996 al n° 4197 e dal 19/12/2019 all'Albo Professionale dei Medici Chirurghi di Novara al n° 4442.

### Capacità e competenze informatiche

Ottima conoscenza e competenza di sistemi operativi office (word, xls, ppt) e utilizzo di internet. Competenze di base nella progettazione di database (access).

### Capacità linguistiche

Inglese: livello scolastico.

<p><b>Partecipazione a progetti</b></p>	<p>Partecipazione ai seguenti progetti regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "Stima dei residui di fitofarmaci utilizzati per la lotta chimica in agricoltura nelle acque superficiali e profonde dei territori delle ex ASL 11, 13 e 17" nell'anno 2007;</li> <li>- "Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche, ospedaliere e pubbliche" elaborato dalla Regione Piemonte, approvato con Determinazione Dirigenziale n° 213 del 07/05/2009- fondi ex art. 4, che prevede la verifica dei requisiti strutturali e la formazione del personale addetto alla preparazione e somministrazione di pasti senza glutine nelle mense della ristorazione collettiva nell'anno 2009.</li> <li>- "Formazione e aggiornamento professionale per ristoratori e albergatori sulla celiachia" (D.G.R. n. 35-1220 del 17.12.2010 – fondi ex art. 5) che coinvolge gli operatori degli esercizi pubblici che somministrano pasti senza glutine e gli allievi della scuola alberghiera nell'anno 2010.</li> <li>- Ha partecipato alla stesura del sito internet del SIAN ASL NO curando la parte relativa ai fitosanitari.</li> <li>- Interviste radiofoniche su tematiche riguardanti i residui di prodotti fitosanitari negli alimenti</li> </ul>
<p><b>Partecipazione a convegni, seminari, pubblicazioni, collaborazione a riviste ecc...</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Partecipazione a corsi di aggiornamento in materia di Igiene degli Alimenti, di Promozione della Salute, con acquisizione dei crediti formativi previsti</li> </ul> <p>Partecipazione come relatore ai seguenti corsi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquista bene e conserva meglio – Novara 2017</li> <li>- "I residui dei fitofarmaci negli alimenti" - Galliate (NO) 2017 presso l'Università della Terza Età;</li> <li>- Il comparto agricoltura: attrezzature di lavoro e fitosanitari – Novara 2016</li> <li>- N. 1 corso rivolto agli insegnanti e studenti dell'Istituto Alberghiero sulla gestione del rischio in materia di celiachia – Novara 2015</li> <li>- Il progetto regionale agricoltura nella tutela della salute e sicurezza dei lavoratori Novara 2015</li> <li>- Commercio e somministrazione in forma ambulante e manifestazioni temporanee . Criticità e problematiche in fase ispettiva - Novara 2015</li> <li>- Coautore della "Guida all'uso corretto dei prodotti fitosanitari" 2015</li> <li>- Produzione primaria e fitofarmaci, normativa e aspetti di vigilanza - Arona 2014</li> <li>- Pesticidi: aggiornamento del personale dei Servizi del Dipartimento di prevenzione sul "Pacchetto pesticidi" ed elaborazione di nuove procedure per l'attività di controllo sul commercio ed uso dei prodotti fitosanitari nelle aziende agricole del Piemonte"- Torino 2014</li> <li>- Aggiornamento del personale dei Servizi del Dipartimento di prevenzione sul "Pacchetto pesticidi" ed elaborazione di nuove procedure per l'attività di controllo sul commercio ed uso dei prodotti fitosanitari nelle aziende agricole del Piemonte- Asti 2014</li> <li>- Linee Guida per manifestazioni temporanee: procedure applicative e normativa comunitaria – Cameri 2014</li> <li>- Corso di formazione e di aggiornamento per venditori di prodotti fitosanitari- Novara 2014</li> <li>- Produzione primaria e fitofarmaci, normativa e aspetti di vigilanza - Novara 2014</li> <li>- Residui antiparassitari nelle matrici ortofrutticole- Novara 2013</li> <li>- N. 2 corsi rivolti agli operatori addetti alla ristorazione collettiva e alla ristorazione pubblica sulla gestione del rischio in materia di celiachia- Novara - Arona 2013</li> <li>- Qualità delle materie prime nella produzione degli alimenti - Borgomanero 2013</li> <li>- Qualità delle materie prime nella produzione degli alimenti - Novara 2013</li> <li>- Linee Guida per manifestazioni temporanee: procedure applicative e normativa comunitaria - Novara 2013</li> <li>- N. 3 corsi rivolti agli operatori addetti alla ristorazione collettiva e alla ristorazione pubblica sulla gestione del rischio in materia di celiachia- Novara - Arona 2012</li> <li>- Corso di formazione e di aggiornamento per venditori di prodotti fitosanitari - Novara 2011</li> <li>- N. 2 corsi rivolti agli operatori addetti alla ristorazione collettiva e alla ristorazione pubblica sulla gestione del rischio in materia di celiachia- Novara - Arona 2011</li> <li>- Corso di formazione e di aggiornamento per venditori di prodotti fitosanitari - Novara 2010</li> </ul>

- |  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>- N. 8 corsi rivolti agli operatori addetti alla ristorazione collettiva e alla ristorazione pubblica sulla gestione del rischio in materia di celiachia- Novara - Arona 2010</li><li>- Corso di formazione e di aggiornamento per venditori di prodotti fitosanitari - Novara 2009</li><li>- Corso di formazione e di aggiornamento per venditori di prodotti fitosanitari - Novara 2007</li><li>- Corso di formazione e di aggiornamento per venditori di prodotti fitosanitari Novara 2005</li><li>- Principi dell'HACCP e sull'applicazione dell'autocontrollo- Anni 2003-2004</li></ul> |
|--|--|

Altre attività

**ALLEGATI:**

Allegato 1: Corsi di aggiornamento

Autocertifico ai sensi e per gli effetti dell'art. 48, comma 25, del d. lgs 269/2003, convertito in legge 24 novembre 2003, n. 326 che quanto qui riportato corrisponde a verità.

Autorizzo il ricevente al trattamento dei miei dati in conformità al D. Lgs 196/03.

Novara, li 07/06/2024

In fede  
Dr.ssa Vittoria Secchi



## **ALLEGATO 1:**

### **CORSI DI AGGIORNAMENTO:**

#### **Anno 2024**

- **“Formazione e addestramento del personale dell'autorità competente per l'esecuzione dei controlli ufficiali e altre attività ufficiali ai sensi del Reg.UE 2017/625 - primo modulo** FAD 14/02/2024 – 8 Crediti ECM
- **“Formazione e addestramento del personale dell'autorità competente per l'esecuzione dei controlli ufficiali e altre attività ufficiali ai sensi del Reg.UE 2017/625 - secondo modulo** FAD 26/02/2024 – 8 Crediti ECM
- **“Formazione e addestramento del personale dell'autorità competente per l'esecuzione dei controlli ufficiali e altre attività ufficiali ai sensi del Reg.UE 2017/625 - terzo modulo** FAD 04/03/2024 – 8 Crediti ECM
- **“Prevenzione e controllo delle infezioni correlate all'assistenza”** FAD 25/03/2024 – 10,4 Crediti ECM
- **Corso di Formazione sul campo “Ambiente e Salute: un approccio multidisciplinare”,** tenutosi a Novara 28/03/2024 – 6 Crediti ECM
- **“Riforma Cartabia: la procedura di estinzione delle contravvenzioni”** tenutosi a Novara 09/04/2024 – 7 Crediti ECM
- **“Applicazione delle procedure di controllo ufficiale, gestione delle non conformità e verifica dell'efficacia”** tenutosi a Novara 16/04/2024 – 7 Crediti ECM

#### **Anno 2023**

- **“Etichettatura dei prodotti alimentari (Reg. UE 1169/2011) e sulle indicazioni nutrizionali e salutistiche (Reg. CE n. 1924/2006)- Controlli ufficiali: aggiornamenti legislativi e casi studio”,** FAD 18/12/2023 – 11 Crediti ECM
- **“Informatizzazione dei servizi del Dipartimento di Prevenzione”,** tenutosi a Novara il 23/11/2023 – 6 Crediti ECM
- **“Utilizzo dello strumento RACE (Rapid Assessment of Contaminant Exposure) per la valutazione del rischio da contaminanti agricoli e tossine vegetali”,** tenutosi a Torino il 21/09/2023 – 8 Crediti ECM
- **“In forma al lavoro a tutte le età per una sanità in salute che promuove la salute” –** FAD – 35 crediti ECM;
- **“La sorveglianza sulle MTA in Piemonte: stato dell'arte e novità introdotte (aggiornamento 2023)”** FAD – 30 Crediti ECM

#### **Anno 2022**

- **“I contaminanti chimici negli alimenti di origine vegetale”** tenutosi a Torino il 30/11/2022 – 8 Crediti ECM
- **“L'istituto della controperizia e della controversia ai sensi degli artt. 7 e 8 del D.lgs n. 27/2021”,** tenutosi a Novara il 09/11/2022 – 6 crediti ECM;
- **“Controllo ufficiale dei prodotti fitosanitari, normativa, commercio ed utilizzo” –** FAD dal 24/10/2022 al 07/12/2022 – 13 crediti ECM;

## **Anno 2021**

- **“Il nuovo Regolamento Comunitario in materia di controlli ufficiali e altre attività ufficiali (Reg. UE 625/17) – FAD dal 16/11/2021 al 16/12/2021 – 4 crediti ECM;**
- **“Nuove Linee Guida per una sana alimentazione 2018”, tenutosi ad Arona (NO) il 17/12/2021 – 7 crediti ECM;**
- **“Le infezioni nel paziente diabetico” FAD dal 08/09/2021 al 07/09/2022- 8 Crediti ECM**

## **Anno 2020**

- **“Come gestire i dati personali per adeguarsi alla nuova normativa” FAD dal 17/06/2020 al 17/08/2020 – 9 crediti ECM;**
- **“Aggiornamento quinquennale (art. 37 D.Lgs. 81/08)” FAD dal 30/06/2020 al 27/08/2020 – 9 crediti ECM;**
- **“La sorveglianza sulle MTA in Piemonte: novità introdotte dalle indicazioni operative e problematiche” FAD dal 01/06/2020 al 15/06/2020 – 20 crediti ECM;**
- **“Covid 2019: misure di prevenzione e promozione – scelte aziendali” FAD dal 03/08/2020 al 31/12/2020 – 5 crediti ECM;**

## **Anno 2019**

- **“Ambiente, alimenti e salute: impatto dei fitofarmaci e ruolo dei controlli ufficiali” tenutosi a Vercelli il 14/11/2019 – 8 crediti ECM;**
- **“Gestione degli illeciti amministrativi e penali nel controllo ufficiale della sicurezza alimentare” tenutosi a Novara il 13/11/2019 – 8 crediti ECM;**
- **“Organizzazione, metodi e tecniche del controllo ufficiale” FAD dal 16/10/2018 al 15/10/2019 – 50 crediti ECM;**
- **“Ridurre gli sprechi nella filiera alimentare, donare le eccedenze e garantire la sicurezza alimentare”, tenutosi a Novara il 09/04/2019 – 8 crediti ECM;**
- **“Ambiente e salute – analisi del contesto e riflessioni per il futuro”, tenutosi ad Asti il 28/05/2019 – 9 crediti ECM;**
- **“Piano d'emergenza C.I.S.S.T.” FAD – 6 crediti ECM;**

## **Anno 2018**

- **“Procedure operative e organizzazione del controllo di sicurezza alimentare” tenutosi a Novara il 14/12/2018 – 9 crediti ECM;**
- **“La doppia vita dei prodotti e sottoprodotti dell'industria agroalimentare: aspetti di sicurezza alimentare”, tenutosi a Novara il 28/06/2018 – 8 crediti ECM;**
- **“Il benessere del paziente e degli operatori” tenutosi a Novara il 13/11/2018 - 8 crediti ECM;**
- **“Gestione pratica dell'attività di audit come strumento di controllo ufficiale sulle imprese alimentari” FAD dal 01/09/2018 al 09/11/2018 – 36 crediti ECM;**

## **Anno 2017**

- **“ Malattie emergenti trasmesse da vettori” FAD dal 01/10/2017 al 31/10/2017 – 23 crediti ECM;**
- **“Controllo ufficiale per la sicurezza alimentare nelle diverse tipologie di OSA/OSM: applicazione di pratiche consolidate e di aspetti innovativi” tenutosi a Novara il 26/09/2017 – 9 crediti ECM;**
- **“Controllo ufficiale dell'idoneità e conformità dei MOCA” tenutosi a Novara il 06/06/2017 – 7 crediti ECM;**

- **“LEA 2017: la comunicazione efficace in sicurezza alimentare, strategie, strumenti e linguaggi”** tenutosi ad Asti il 26/05/2017
- **“BLS-D Basic Life Support e defibrillazione precoce: prova di abilità tecniche e pratiche”** tenutosi a Borgomanero (NO) il 17/05/2017 – 6 crediti ECM;
- **“Basic Life Support e defibrillazione precoce. BLS-D, FAD** dal 03/04/2017 al 03/05/2017 – 6 crediti ECM;
- **“Prevenire l’obesità infantile, promuovere le buone abitudini”** FAD dal 14/03/2017 al 15/05/2017 – 24 crediti ECM;

#### **Anno 2016**

- **“Il processo di autovalutazione sugli standard organizzativi del controllo ufficiale secondo lo schema previsto dall’intesa stato regione”** tenutosi a Borgomanero il 20 e 21/10/2016 –7 crediti ECM;
- **“Modalità di controllo sull’utilizzo degli additivi alimentari nella produzione di alimenti”** tenutosi a Novara il 29/09/2016 – 8 crediti ECM;
- **“SIAN e SVET insieme per una corretta alimentazione senza glutine”** tenutosi ad Arona il 20/09/2016 – 5 crediti ECM;
- **“Alimenti destinati ad un’alimentazione particolare- evoluzione normativa e controllo ufficiale”** tenutosi ad Alessandria il 21/06/2016- 7 crediti ECM
- **“Nati per leggere”** - FAD dal 15/05/2016 al 15/06/2016 – 8 crediti ECM;
- **“Igiene delle mani nella pratica clinica”** - FAD dal 01/05/2016 al 01/06/2016 – 8 crediti ECM;

#### **Anno 2015**

- **“La corretta etichettatura dei prodotti alimentari: aggiornamenti applicativi del Reg CE 1169/2011”** tenutosi a Borgomanero il 10/12/2015 – 7 crediti ECM;
- **“Sistema rapido di allerta: inquadramento, valutazione e gestione del rischio”** tenutosi a Ivrea dal 19/11/2015 al 20/11/2015 – 15 crediti ECM;
- **“Il progetto regionale agricoltura nella tutela della salute e sicurezza dei lavoratori”** tenutosi a Novara il 30/10/2015 – 1 credito ECM;
- **“Export di prodotti alimentari di origine animale e vegetale”** tenutosi a Novara il 29/10/2015 – 7 crediti ECM a Novara il 29/10/2015 – 7 crediti ECM;
- **“Commercio e somministrazione in forma ambulante e manifestazioni temporanee. Criticità e problematiche in fase ispettiva”** tenutosi a Novara il 01/10/2015 – 9 crediti ECM;
- **“Prevenzione della corruzione e trasparenza della Pubblica Amministrazione”** – Corso FAD – 22/09/2015 – 8 crediti ECM;
- **“Conoscere World Food”** tenutosi a Vercelli il 05/06/2015 – 7 crediti ECM;
- **“Sicurezza Alimentare: Comunicazione del rischio efficace ed opportuna”** tenutosi ad Asti il 22.05.2015 - 7 crediti ECM;
- **“Applicazioni pratiche del controllo ufficiale in sicurezza alimentare”** tenutosi a Novara il 14/05/2015 – 8 crediti ECM.

#### **Anno 2014**

- **“La Prevenzione della Legionellosi nelle strutture sanitarie e socio-assistenziali”** tenutosi a Novara il 12/12/2014 – 5 crediti ECM
- **“Controllo ufficiale dei materiali e oggetti destinati al contatto alimentare (MOCA): competenza ed efficacia nella verifica documentale”** tenutosi a Novara il 04/12/2014 – 4 crediti ECM

- **“Sistema di allerta di alimenti e mangimi”** tenutosi a Biella il 25/11/2014- 13 crediti ECM
- **“Individuazione di indicatori di efficacia , efficienza e appropriatezza per la valutazione della performance dei servizi di sicurezza alimentare del Dipartimento di Prevenzione (art. 8- Reg. CE 882/04)”** tenutosi a Borgomanero il 11/11/2014 – 5 crediti ECM
- **“Il regolamento CE 2073/2005 e le nuove linee guida per l’analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti”** tenutosi a Novara il 23/10/2014 – 7 crediti ECM
- **“Produzione primaria e fitofarmaci. Normativa e aspetti di vigilanza”** tenutosi a Novara, 10/10/2014 – 4 crediti ECM
- **“Produzione primaria e fitofarmaci. Normativa e aspetti di vigilanza”** tenutosi ad Arona, 03/10/2014 – 4 crediti ECM
- **“Pesticidi: aggiornamento del personale dei servizi del Dipartimento di Prevenzione sul “Pacchetto pesticidi” ed elaborazione di nuove procedure per l’attività di controllo sul commercio ed uso dei prodotti fitosanitari nelle aziende agricole del Piemonte”** tenutosi a Torino dal 02/10/2014 al 09/10/2014 – 2 crediti ECM
- **“Cibo per tutti: lotta alla povertà”** tenutosi a Vercelli il 11/07/2014 – 5 crediti ECM
- **“I Piani di Prevenzione 2014-2018: storia e prospettive”** – tenutosi a Novara il 09/06/2014- 5 crediti ECM
- **“Pesticidi: aggiornamento del personale dei servizi del Dipartimento di Prevenzione sul “Pacchetto pesticidi” ed elaborazione di nuove procedure per l’attività di controllo sul commercio ed uso dei prodotti fitosanitari nelle aziende agricole del Piemonte”** tenutosi ad Asti dal 30/04/2014 al 15/05/2014 – 7 crediti ECM

### **Anno 2013**

- **“L’etichettatura dei prodotti alimentari alla luce del Regolamento (U.E) 1169/2011. Informazione al consumatore relativa ai prodotti alimentari”**tenutosi a Novara il 12/12/2013 – 5 crediti ECM.
- **“La gestione degli illeciti amministrativi nel controllo della sicurezza alimentare”,** tenutosi a Novara il 21/11/2013– 6 crediti ECM
- **“Malattie a trasmissione alimentare: procedure e gestione”** tenutosi a Novara il 07/11/2013 – 6 crediti ECM
- **“Screening oncologici femminili: l’attività dell’Asl e la sorveglianza nella popolazione”** tenutosi a Novara il 08/10/2013 – 6 crediti ECM
- **“La nuova disciplina introdotta dal DPR 160/2010: bilancio e prospettive a 18 mesi dall’entrata in vigore”,** tenutosi a Novara il 05/09/2013 – 5 crediti ECM
- **“Salute e benessere nella visione delle medicine non convenzionali”,** tenutosi a Novara l’11/06/2013 – 8,5 crediti ECM
- **“Qualità delle materie prime nella produzione di alimenti”** tenutosi a Novara dal 22 al 23/05/2013 – 3 crediti ECM
- **“Qualità delle materie prime nella produzione di alimenti”** tenutosi a Borgomanero dal 29 al 30/05/2013 – 3 crediti ECM
- **“Il linguaggio della salute”** tenutosi a Novara il 12/04/2013 – 3 crediti ECM
- **“Semplificazione dell’autocontrollo nelle piccole imprese alimentari”** tenutosi ad Arona il 12/04/2013 – 5 crediti ECM
- **“La celiachia e l’alimentazione senza glutine”** tenutosi a Torino il 25/03/2016 – 7 crediti ECM

## **Anno 2012**

- **“Il controllo ufficiale nel campo della sicurezza alimentare ai sensi del Reg. CE 882/04”** – tenutosi ad Arona (NO), il 3/12/2012 – 5 crediti ECM
- **“Il campionamento delle matrici alimentari: linee guida IZS-ARPA”** tenutosi a Novara, il 06/12/2012–6 crediti ECM
- **“Le attività di vigilanza nel Dipartimento di Prevenzione: tra rischi emergenti e necessità di integrazione”** – Novara, 03/12/2012 – 5 crediti ECM
- **“Corso neoassunti – art. 37 D.LGS. 81/08, ex art. 22 D.LGS. 626/94”** tenutosi a Borgomanero il 20/11/2012 4 crediti ECM
- **“Rischio microbiologico, shelf-life e controllo ufficiale degli alimenti”**, tenutosi a Vercelli il 17 e 19/10/2012 – 11 crediti ECM.
- **“Il campionamento delle matrici alimentari: linee guida IZS-ARPA”**, tenutosi a Novara 06/12/2012 – 6 crediti ECM.
- **“Audit come metodologia di controllo dell’operatore del settore alimentare (OSA) e dell’Autorità competente (A.C.)”** tenutosi ad Arona (NO), il 27/09/2012 – 7 crediti ECM
- **“Linee guida per manifestazioni temporanee: procedure applicative e normativa comunitaria”** tenutosi a Novara, il 08/06/2012 – 5 crediti ECM
- **“Segnalazione certificata inizio attività: normativa e procedure applicative”** tenutosi a Novara il 04/05/2012 5 - crediti ECM
- **“La celiachia: gestione del rischio nella ristorazione pubblica”**, tenutosi a Torino in data 26.03.2012 e 02.04.2012 – 6 crediti ECM

## **Anno 2011**

- **“Nutrizione e benessere: risvolti normativi ed implicazioni salutistiche negli stili di vita”** tenutosi a Novara il 19/12/2011 – 7 crediti ECM
- **“Controllo ufficiale sugli additivi alimentari”** tenutosi a Novara il 07/12/2011 – 6 crediti ECM
- **“Promozione di una corretta alimentazione e attività fisica nell’adulto e nell’anziano: dai dati di sorveglianza alle iniziative di promozione della salute”** tenutosi a Novara il 21/11/2011- 7 crediti ECM
- **“Acque destinate al consumo umano: criteri di potabilità”**, tenutosi a Novara il 17/11/2011 – 7 crediti ECM.
- **“Elementi di marketing sociale e valutazione di risultato nei progetti di promozione della salute”** tenutosi a Novara dal 19/09/2011 al 21/09/2011 – 7 crediti ECM.
- **“Etichettatura dei prodotti alimentari: aspetti nutrizionali e vigilanza”**, tenutosi a Novara il 29/09/2011 - 7 crediti ECM
- **“Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA): normativa, gestione e procedure di controllo ufficiale”** tenutosi a Novara il 09/06/2011 – 7 crediti ECM

## **Anno 2010**

- **“Integratori alimentari, nuove frontiere nella nutrizione: vigilanza sulla produzione e commercializzazione”** tenutosi a Novara il 02 dicembre 2010 – 5 crediti ECM.
- **“Curare con i libri”**, tenutosi a Novara il 18/09/2010 - 5 crediti ECM
- **“Il percorso della progettazione in promozione della salute e organizzazione, costruzione di alleanze per lo sviluppo in comunità”** tenutosi a Novara dal 03/09/2010 al 06/10/2010 – 17 crediti ECM

- **“Allergeni alimentari. Valutazione del rischio e modalità di controllo”** tenutosi a Vercelli il 04/05/2010 - 5 crediti ECM
- **“Corretta alimentazione nel Dipartimento in movimento”** tenutosi a Novara il 13 maggio 2010 - 5 crediti ECM.
- **“la celiachia: la gestione del rischio nella ristorazione collettiva”**, tenutosi a Torino il 25 gennaio 2010 - 5 crediti ECM
- **“Materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, attualità e prospettive”**, tenutosi ad Asti il 03/10/2010 - 6 crediti ECM.

#### Anno 2009

- **“Materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti: attualità e prospettive”**, tenutosi ad Asti il 25 novembre 2009 - 6 crediti ECM
- **“Controllo e autocontrollo nella produzione primaria”** tenutosi a Torino il 19 novembre 2009 - 5 crediti ECM
- **“Ambiente e salute: inquinamento odorigeno”** tenutosi a Novara l'11/11/2009 - 7 crediti ECM
- **“Gli allergeni alimentari: legislazione, analisi, ricerca, comunicazione”** tenutosi a Torino il 23 ottobre 2009 - 5 crediti ECM
- **“La gestione del Sistema di Allerta: nuove linee guida, priorità e criticità”**, tenutosi a Novara il 15 giugno 2009 - 5 crediti ECM.
- **“Farmacia: non solo farmaco. Integratori ed altri prodotti salutistici”**, tenutosi a Torino il 10 giugno 2009 - 5 crediti ECM.
- **“Malattie a trasmissione alimentare: vigilanza, indagine epidemiologica, inserimento informatizzato dei dati, valutazione”**, tenutosi a Novara il 13 maggio 2009 - 6 crediti ECM.
- **“Integratori alimentari: cenni di normativa, problematiche sanitarie e attività di vigilanza”**, tenutosi a Novara il 3 aprile 2009 - 2 crediti ECM.

#### Anno 2008

- **“Strumenti e indirizzi operativi per l'attività di ispezione e per l'attività di audit”**, tenutosi a Torino dal 17/12/2008 al 22/12/2008 - 11 crediti ECM
- **“Quali indicazioni dai primi risultati della sorveglianza Passi”**, tenutosi a Novara il 26 novembre 2008 - 5 crediti ECM.
- **“Il Regolamento REACH”** tenutosi a Novara 11/11/2008 - 5 crediti ECM
- **“L'Arte di comunicare: migliorare i rapporti in ambito lavorativo”**, tenutosi a Novara il 27 marzo 2008 e il 3 aprile 2008 - 24 crediti ECM.

Novara, lì 07/06/2026

Firma Dott.ssa Vittoria Secchi

*Vittoria Secchi*

