

Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **Alessandro Sezian**
Indirizzo(i) 16, Viale Federico Selve, 11020, Donnas, Italia.
Telefono(i) *39 3483020425 personale **Cellulare:** *39 3351849883 lavoro
Fax +39 0165774694 lavoro
E-mail alevet@libero.it (personale) asezian@ausl.vda.it (lavoro)
Cittadinanza Italiana
Data di nascita 28/03/73
Sesso Maschile

Occupazione desiderata/Settore professionale

Igiene degli alimenti di origine animale e sicurezza alimentare

Esperienza professionale

Date	Dal 22/12/2005 ad oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Dirigente Veterinario Servizio Sanitario Nazionale
Principali attività e responsabilità	Veterinario Ufficiale – auditor e leader auditor audit art 10 Reg. CE 882/04, formato come auditor SSN art 4 Reg. CE 882/04. Referente Qualità Struttura complessa Igiene Alimenti Origine Animale (Accreditamento regionale, Certificazione ISO 9001:2008, sistema di gestione del controllo ufficiale conforme al Reg. CE 882/04)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Azienda Unità Sanitaria Locale della Valle d'Aosta 1, Via Guido Rey, 11100, Aosta, Italia.
Tipo di attività o settore	Dipartimento di Prevenzione. Struttura Complessa Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati, sottoprodotti di origine animale
Date	Novembre 1999 – 21/12/2005
Lavoro o posizione ricoperti	Veterinario libero professionista
Principali attività e responsabilità	Buiatria e clinica dei piccoli animali (medicina e chirurgia) Medicina e chirurgia dei piccoli ruminanti
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Libera professione
Tipo di attività o settore	Veterinario libero professionista
Date	10/03/03 – 21/12/05
Lavoro o posizione ricoperti	Veterinario Convenzionato con il Servizio Sanitario Nazionale
Principali attività e responsabilità	Veterinario Ufficiale presso Struttura Complessa Igiene Alimenti Origine Animale
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Azienda Unità Sanitaria Locale della Valle d'Aosta 1, Via Guido Rey, 11100, Aosta, Italia.
Tipo di attività o settore	Dipartimento di Prevenzione. Struttura Complessa Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati, sottoprodotti di origine animale
Date	09/2001 – 31/12/2002
Lavoro o posizione ricoperti	Veterinario Convenzionato con il Servizio Sanitario Nazionale

Principali attività e responsabilità	Veterinario a supporto del Veterinario Ufficiale in Macello CE
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Azienda Unità Sanitaria Locale della Valle d'Aosta 1, Via Guido Rey, 11100, Aosta, Italia.
Tipo di attività o settore	Dipartimento di Prevenzione. Struttura Complessa Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati, sottoprodotti di origine animale
Date	01/2000 – 02/2003
Lavoro o posizione ricoperti	Veterinario Libero Professionista convenzionato
Principali attività e responsabilità	Assistenza zoiatrica, ipofertilità, inseminazione artificiale, piano di profilassi alle mastiti
Nome e indirizzo del datore di lavoro	A.N.A.Bo.Ra.Va Associazione Nazionale Allevatori Bovine Razza Valdostana, 3, Loc Favret, 11020, Gressan, Aosta, Italia
Tipo di attività o settore	Assistenza zoiatrica
Date	11/1999 – 06/2001
Lavoro o posizione ricoperti	Veterinario convenzionato
Principali attività e responsabilità	“Progetto IDEA”
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Regione Autonoma Valle d'Aosta – Assessorato Agricoltura e Foreste – Ufficio Zootecnico, Loc Grande Charrière, 11020, St. Christophe, Aosta, Italia
Tipo di attività o settore	Verifica della funzionalità dei boli elettronici di identificazione endoruminale dei bovini e degli ovicapri, con controlli in azienda e recupero al macello.

Istruzione e formazione

Date	2002 – 2003 - 2004
Titolo della qualifica rilasciata	Specialista in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Ispezione degli alimenti di origine animale Gestione e programmazione dei controlli nell'ambito della sicurezza alimentare HACCP Manuali di corretta prassi igienica
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli studi di Torino – Facoltà di Medicina Veterinaria, Scuola di specializzazione in Ispezione degli alimenti di Origine Animale Sede di Moretta 82, Piazza Carlo Alberto Grosso, 12033, Moretta, Cuneo, Italia
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Specialista (70/settantesimi con lode)
Date	01/05/99
Titolo della qualifica rilasciata	Esame di stato – abilitazione all'esercizio della Professione di Medico Veterinario
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Quanto appreso durante il corso di Laurea e il successivo periodo di tirocinio pratico
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli studi di Torino – Facoltà di Medicina Veterinaria
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Abilitazione all'esercizio della Professione di Medico Veterinario (112/120)
Date	Ottobre 1992 - Settembre 1998
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea in Medicina Veterinaria
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Quanto appreso durante il corso di Laurea e il successivo periodo di tirocinio pratico
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli studi di Torino – Facoltà di Medicina Veterinaria
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Dottore in Medicina Veterinaria (110/110 con lode)

Date Luglio 1992
 Titolo della qualifica rilasciata Maturità Scientifica
 Principali tematiche/competenze professionali acquisite Maturità Scientifica
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Liceo Scientifico a Pont Saint Martin (AO)
 Livello nella classificazione nazionale o internazionale Maturità scientifica (46/60)

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e)
 Altra(e) lingua(e)
 Autovalutazione
 Livello europeo (*)
 Lingua Francese
 Lingua Inglese

Francoprovenzale della Valle d'Aosta (Patois) - Italiano

Francese, Inglese

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
C2	Livello avanzato	C2	Livello avanzato	C1	Livello avanzato	C1	Livello avanzato	B2	Livello intermedio
B1	Livello intermedio	C1	Livello avanzato	A2	Livello elementare	A2	Livello elementare	A2	Livello elementare

(*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](#)

Capacità e competenze sociali

Scarsa capacità a lavorare in gruppo, ma buona capacità a condividere con altri i risultati del proprio lavoro, discutere, vagliare, migliorare il proprio lavoro.

Buona capacità di interagire con l'interlocutore, sia in ambito privato che in ambito lavorativo (Operatori del settore alimentare, allevatori, Colleghi, superiori, auditors).

Riscontri positivi come docente da parte dei discenti di varia estrazione (allevatori, produttori di alimenti, ristoratori, reclusi in carcere in ambito di formazione da alimentarista).

Attività di promotore e coordinatore nell'ambito dei Corsi di Formazione sul Campo della SC Igiene Alimenti Origine Animale.

Tali competenze sono state acquisite negli anni come Referente qualità della SC Igiene Alimenti della VDA, come Veterinario Libero Professionista, come docente in corsi per alimentaristi, allevatori, produttori, come Consigliere presso il Comune di Issogne.

Capacità e competenze organizzative

Referente qualità della SC Igiene Alimenti della VDA, con mansioni di redazione delle procedure di gestione della SC e collaborazione con gli altri Referenti per la qualità del Dipartimento di Prevenzione nella predisposizione di procedure dipartimentali.
 Programmazione, effettuazione e verifica di attività di controllo ufficiale.
 In passato Consigliere Comunale per due mandati.

Capacità e competenze tecniche

Hazard Analysis Critical Control Point (acquisita in ambito lavorativo).
 Sistemi di gestione per la qualità norma ISO 9001:2008 (acquisita in ambito lavorativo).
 Buona attitudine nel lavoro manuale nell'ambito del legno e nell'uso di attrezzature semplici, hobbistica,

Capacità e competenze informatiche

Buona conoscenza dei programmi OpenOffice™ e Office™ (Word™, Excel™ e PowerPoint™), di posta elettronica.
 Buona capacità di ricerca sul Web e di utilizzo delle banche dati.
 Conoscenza di base del programma Access™.
 Referente Web S.C. Igiene Alimenti Origine Animale A.U.S.L. VDA.

Capacità e competenze artistiche

In passato Corso biennale di scultura in legno.
 Buona attitudine al bricolage

Altre capacità e competenze	Buona attitudine al lavoro agricolo. Coltivo la vigna e l'orto per il consumo domestico con trasformazione in marmellate e vinificazione in rosso dell'uva prodotta. In passato allevatore di capre e pecore.
Patente	Patente A e B
Ulteriori informazioni	Mi occupo spesso di attività di formazione e informazione in relazione a tematiche inerenti il mio ambito lavorativo. Docente in diversi corsi di formazione igienico-sanitaria per operatori del settore alimentare: – Corsi sostitutivi del libretto sanitario per settori latte e trasformazione dei prodotti a base di latte, – “Percorso per camerieri di sala e barman” per i detenuti del Carcere Circondariale di Brissogne FSE (varie edizioni) – “Percorso di riqualificazione professionale per le imprese del settore ovicaprino” FSE cod. 21D101095AGR (Rhiannon S.C.a.r.l. Loc. Grenade 67 Sarre) modulo “Autorizzazioni sanitarie-Germi Patogeni-Autocontrollo-Etichettatura e Rintracciabilità” 01/02 2005. – “MICROFILIERE IN AGRICOLTURA. OPPORTUNITA' DI IMPRESA AL FEMMINILE” FSE (Rhiannon S.C.a.r.l. Loc. Grenade 67 Sarre modulo “Autorizzazioni sanitarie-Germi Patogeni-Autocontrollo-Etichettatura e Rintracciabilità” dell'Aprile 2005 – settore delle macellerie e delle pescherie per Conf Commercio e CNA – settore della ristorazione nelle collettività in ambito di oratori e attività organizzate da pro loco. – Operatori agrituristici e fattorie didattiche. Docente in più edizioni nei moduli di igiene e produzione di alimenti di origine animale nei corsi obbligatori per Operatori agrituristici e di fattoria didattica dell'Assessorato Agricoltura e risorse naturali. (varie edizioni) – Saveur du Val d'Aoste: Docente nell'ambito del corso sulla vendita diretta di prodotti agricoli anno 2010 – Docente nell'ambito dei corsi FSE per Giovani Agricoltori organizzati dal Institut Agricole Régional – Docente nell'ambito del PROGETTO EQUAL MONTESEO - MONTAGNA TURISMO ECONOMIA SOCIALE E OCCUPAZIONE – (IT-G2-VAL-003) – Docente presso C.E.R.F. Centro Educazione Regionale Faunistico della Valle d'Aosta (http://www.scuolacerf.it/) nell'ambito del Corso igiene e sanità della selvaggina abbattuta di cui all'allegato III sez IV capitolo I del Reg 853/04 materie di cui al punto 4 c) e b) Relatore alla serata del 10 gennaio 2003 “CAEV: artrite encefalite caprina” presso la Biblioteca di Issogne. Relatore alla giornata di formazione per gli operatori della macellazione del 18/03/04 con una relazione sull'autocontrollo nei macelli a capacità limitata alla luce della Dec .CE 471/01. Relatore alla tavola rotonda dell'edizione 2004 di Saveurs et Senteurs du Grand Paradis” sulla tracciabilità con una relazione dal titolo “Tracciabilità e Rintracciabilità: Normativa: presente e futuro”. Relatore per l'Assessorato Agricoltura e Foreste della R.A.V.A. al corso di formazione degli operatori del settore alimentare aderenti all'iniziativa “Itinéraires des fromages autour du Mont Blanc” svoltosi a S. Christophe il 14/12/05 nell'ambito del progetto Interreg. Relatore in sostituzione del titolare per la Valle d'Aosta al convegno “MA CON GRAN PENA LE RECA GIU' ... Dibattito sui prodotti caseari di malga dell'arco Alpino” Tolmezzo (UD) - Istituto “SOLARI” - Aula Magna - Viale Aldo Moro, 30 - TOLMEZZO (UD) 31/01/2013 e 01/02/2013 Ho redatto del “Regolamento di gestione e corretta prassi igienica del Macello Comunale di Plau” per il Comune di Saint Denis. Tesi di Specializzazione dal titolo “Predisposizione del piano di autocontrollo in una azienda di allevamento caprino che trasforma il latte in casera aziendale”; relatore Prof.ssa Tiziana Civera, Correlatore Dottor Massimo Tarditi.

Ho partecipato alla IX giornata della Prevenzione con la predisposizione e la divulgazione di materiale inerente le "5 chiavi per alimenti più sicuri" dell'OMS in più lingue.

Membro e referente per la Regione Autonoma Valle d'Aosta – Assessorato Sanità Salute e Politiche Sociali del Gruppo di lavoro sulle Emergenze non epidemiche in sicurezza alimentare presso la DG SAN del Ministero della Salute.

Membro del gruppo di lavoro della Regione Autonoma Valle d'Aosta – Assessorato Sanità Salute e Politiche Sociali sulle Emergenze in sicurezza alimentare.

Membro e referente per la Regione Autonoma Valle d'Aosta – Assessorato Sanità Salute e Politiche Sociali del Gruppo di lavoro interregionale sugli alpeggi promosso dalle Regioni dell'arco alpino.

Membro del Gruppo temi nell'ambito della stesura del Bilancio Sociale della AUSL della VDA anni 2009-2010.

Consigliere Comunale al Comune di Issogne (AO) legislatura 2000-2005 e 2005-2010.

Vincitore del concorso pubblico, per titoli ed esami, per la copertura di n. 1 posto di dirigente sanitario - veterinario appartenente all'area dell'igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati - disciplina dell'area dell'igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati, presso l'Unità Sanitaria Locale della Valle d'Aosta i cui atti sono stati approvati dal Direttore dell'Unità Sanitaria Locale della Valle d'Aosta con sua deliberazione n°2410 del 21/11/05 con il voto finale di 74,600 su 100.

Pubblicazioni:

"Innesti eteroplastici di abbozzo di arto di embrione di quaglia su abbozzo di ala di embrione di pollo" A. Barasa, L. Rubino, A. Sezian, Atti Accademia delle Scienze di Torino adunanza 17/05/00 – Acc. Sc. Torino – Memorie Sc. Fis. 24(2000), 29-58, 14 ff. Trattasi della pubblicazione di parte del lavoro contenuto nella tesi di laurea in Medicina Veterinaria.

"Aflatossine in alimenti ad uso zootecnico e nel latte: andamento dell'emergenza in Valle d'Aosta nel 2004" I. Decastelli, J. Lai, M. Gramaglia, A. Monaco, C. Nachtmann, F. Oldano, M. Ruffier, C. Bandirola, A. Sezian pagg 701-707 e 712 Tecnica Molitoria Chirioti Editori, Pinerolo, Anno 56 – n° 7 Luglio 2005.

"Analisi dei principali rischi sanitari nei caseifici aziendali del settore ovicaprino" Alessandro Sezian, Fulvio Cheillon – Association Régionale Éleveurs Valdôtains (AREV), non ancora pubblicato, reperibile liberamente su www.scribd.com.

"Monitoraggio dal 2004 al 2007 nella Regione Autonoma Valle d'Aosta dei livelli di aflatossina M1 nel latte e della B1 nei mangimi" con altri AIVEMP Newsletter anno 4 n° 4 Ottobre 2007.

"Cinque Punti Chiave per Alimenti più Sicuri: uno strumento per la promozione di buone prassi igieniche tra i cittadini" Dr. Carlo Bandirola, Dr. Alessandro Sezian, Dr.ssa Sara Trovero, Sig. Andrea Zerbinati, Sig. Daniele Ruffini, AIVEMP Newsletter anno 8 n°1 gennaio 2011.

Ho pubblicato articoli su Newsl (organo interno della AUSL della VDA) e L'Informatore Agricolo dell'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali della RAVA fra cui:

"Cellule somatiche e carica batterica in allevamento nella produzione di latte bovino destinato alla fabbricazione di latte alimentare e di prodotti a base di latte" Anno 23 n. 6 – 2007.

"Attenti alla trichinellosi nel cinghiale!" Serena Robetto, Riccardo Orusa, Lorenzo Domenis, Elisa Giorda, Alessandro Sezian - Il Cacciatore Valdostano/Le Chasseur Valdôtain n°2/2012

Curatore dell'opuscolo "TRICHINELLOSI - RISCHIO SANITARIO ATTUALE" anno 2013 predisposto da AUSL della VDA e IZS PLVA

Curatore in collaborazione con il Dottor Carlo Bandirola di un opuscolo sulla infestazione delle carni da Opisthorchis in occasione del focolaio in VDA del 2010.

Curatore del progetto di valorizzazione e valutazione igienico sanitaria della trasformazione di prodotti a base di carne in azienda agricola nella Regione Autonoma Valle d'Aosta previsto dalla DGR n° 1820 del 19 dicembre 2014

DG SANCO BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD: TRAINING COURSE ON FOOD ADDITIVES AND CONTROL OF THEIR USE AND MARKETING, VALENCIA, 19 – 22 FEBRUARY 2013

DG SANCO BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD: Principes HACCP et Techniques d'Audit (en langue française) Avignon 16/20 septembre 2013

DG SANCO BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD: Training course on Microbiological criteria in Foodstuffs, Roma, 17-20 february 2014.

Allegati | Scheda corsi ECM

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196
"Codice in materia di protezione dei dati personali".

Firma |