

CURRICULUM VITAE

DATI ANAGRAFICI

Cognome: CALIZ

Nome: IVONNE

Data di nascita: 31/03/59

Luogo di nascita: UDINE

Titolo di studio: MEDICO VETERINARIO

Qualifica e ruolo professionale: Veterinario dirigente 2° livello Area B, Direttore della SOC "Igiene degli alimenti di origine animale" dipendente AAS 3 "Alto Friuli-Collinare-Medio Friuli"

Iscritto all'ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Udine Sede: Udine

Numero di iscrizione:303

RECAPITI

e-mail: ivonne.caliz@ass3.sanita.fvg.it

recapito telefonico: 0432/989522

CARRIERA LAVORATIVA

Dal 20/06/ 88 ad oggi veterinario dipendente di aziende sanitarie della regione ,con mansioni e responsabilità nell'area dell'igiene degli alimenti di origine animale,in modo particolare presso: il macello comunale di Gorizia,quello di San Daniele e presso stabilimenti produttori di prosciutti San Daniele

Dal 4/12/02 coordinatore del team di ispettori veterinari operanti nel distretto di San Daniele.

Dal 31/01/03 ,su incarico del servizio regionale di Sanità pubblica Veterinaria,responsabile dei rapporti con il servizio medesimo e con il ministero della salute per tutte le problematiche,soprattutto di esportazione, concernenti i prosciuttifici di San Daniele.

Dal 10/02/05 supervisore nei prosciuttifici abilitati all'export Usa.

Dal 24/10/05 al 11/01/10 supervisore e coordinatore dell'equipe di veterinari ufficiali operanti nelle strutture alimentari in cui si processano alimenti di origine animale ubicati sul territorio dell'Ass 4 "Medio Friuli".

Dal 11/01/10 ad oggi coordinatore ,referente e supervisore del team di veterinari di area B operanti nel Distretto di San Daniele,con il compito di garantire l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla base di procedure documentate e documentabili;il ruolo di supervisore si estende a tutte le strutture di produzione e commercializzazione degli alimenti di o.a. operanti nel distretto di San Daniele

Dal 10/07/08 referente,organizzatore e responsabile scientifico dei corsi di formazione obbligatori del servizio veterinario aree B-C dell'ASS 4 Medio Friuli

Dal 18 agosto 2008 titolare dell'Ipas(incarico professionale di alta specialità) "Sistema Haccp",conferito dal Direttore generale dell'ASS4 "Medio Friuli".

Dal 31 ottobre 2007 componente dei gruppi di audit operanti in strutture di produzione (carne, prodotti a base di carne, latte) dell'Ass 4 Medio Friuli; inoltre, componente del gruppo interaziendale (Ass 4, 3,6) di auditor che nel secondo semestre 2008 ha visitato i macelli e sezionamenti di ridotta capacità operanti nelle diverse ASS.

Componente del tavolo tecnico, incaricato dalla regione Friuli Venezia Giulia di progettare, costruire ed implementare il sistema di informatizzazione del controllo ufficiale denominato SISAVER.

Dal giugno 2010 Direttore SOC "Igiene degli alimenti di origine animale FF" presso la ASS 4" Medio Friuli"; dal maggio 2011 Direttore SOC "Igiene degli alimenti di Origine animale" presso la medesima azienda fino al dicembre 2014.

Dal 1 gennaio 2015 ad oggi Direttore SOC "Igiene degli alimenti di Origine animale" presso la AAS 3 "Alto Friuli-Collinare-Medio Friuli" con incarico di progetto transmurale "Alimenti e Salute"

Dal 2012 auditor ufficiale della regione Friuli Venezia Giulia e tutor autorizzato all'affiancamento nei percorsi di formazione su campo

CURRICULUM FORMATIVO

Laurea in medicina veterinaria conseguita presso l'Università degli Studi di Parma il 24/10/85 con la votazione di 110/110 e lode

Abilitazione all'esercizio conseguita nella seconda sessione dell'anno 1985 presso l'Università degli studi di Parma.

Specializzazione in "Tecnologia ed igiene delle carni" conseguita il 9/11/93 presso l'Università degli studi di Milano, con il voto 69/70 dopo una scuola di durata biennale

Specializzazione in "Diritto e Legislazione Veterinaria" conseguita il 05/07/96 presso l'Università degli Studi di Milano, con il voto di 70/70 dopo una scuola di durata biennale.

Abilitazione all'esercizio di esperto classificatore di carcasse bovine rilasciato dal Min. politiche agricole e Forestali (iscr. albo n° B481)

Di seguito vengono indicati i corsi di formazione più recenti e significativi cui ho partecipato:

1. "Basic Haccp implementation Workshop" organizzato dall'American Meat Institute a Parma nell'aprile 2001 e finalizzato alla conoscenza di base del sistema Haccp.
2. "L'Haccp nell'industria delle carni in conformità alla legislazione Usa" Parma 2-3 maggio 2001, organizzatore ASSICA.
3. "Training per Ispettori Veterinari sulle nuove norme Usa nell'industria delle carni" Bologna dal 2 al 5 ottobre 2001, organizzato dal Min. Salute
4. "Verifica dell'autocontrollo e controllo ufficiale negli stabilimenti del settore delle carni" Roma, 14-15 novembre 2002, organizzato dal Min. Salute.
5. "Training of selected italian veterinary inspectors and review of certain meat exporting plants to ensure regulatory performance in compliance with USDA, FSIS pathogen reduction/Haccp regulations" Bologna dal 24 al 28 marzo 2003, organizzatore Istituto zooprofilattico di Teramo, tenuto da docenti americani
6. "Il mercato dei prodotti di origine animale all'interno dell'Unione europea e con i paesi terzi" Teramo 10-11 marzo 2003
7. "Developing and Maintaining an internal audit function" Parma 27-28 novembre 2003.
8. "Formazione Formatori" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Teramo e svoltosi a Teramo dal 16 al 19 settembre 2003 avente la finalità di fornire le cognizioni necessarie ad progettare, sviluppare ed erogare un efficace intervento formativo.

I corsi dal 5 all'8 fanno parte di un percorso formativo fortemente voluto dal Min. salute e rivolto ad alcuni veterinari selezionati dalle regioni di appartenenza, con l'obiettivo di preparare un gruppo di operatori in grado di applicare al meglio sul territorio la metodica Haccp, estendendo tali conoscenze anche ad altri colleghi.

L'emanazione dei regolamenti comunitari denominati "pacchetto igiene" mi ha indotto ad approfondire le metodiche ed i concetti delle norme internazionali relative ai sistemi di gestione della qualità, percorso formativo ancora in atto, per il quale ho frequentato i seguenti corsi :

- "L'audit come strumento di verifica nel sistema della prevenzione in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria" Guidonia dal 12 al 14 dicembre 2005 organizzatori Min.Salute ed Istituto zooprofilattico Lazio e Toscana.
- "Requisiti di un organismo di ispezione Uni Cei En 45004 Iso Iec 1720" Parma 20_21 giugno 2006 organizzato dalla regione Emilia Romagna
- "Requisiti per la progettazione di un audit interno ed esterno" Parma 12-13 giugno 2006 organizzato dalla regione Emilia Romagna
- Convention Sicura-Modena dal 19 al 21 settembre 2007
- "Analisi e valutazione del rischio: i principi"
- "Reg 2075/05: linee guida di applicazione"
- "Reg.2073/05 : sui criteri microbiologici"
- "Procedure di applicazione del controllo ufficiale: linee guida"
- "Audit: cosa sono"
- "Buone pratiche d'igiene: pulizia e sanificazione nelle imprese alimentari "Marghera 5 dicembre 2007 - Centro di formazione permanente IZSVE
- "Le malattie a trasmissione alimentare e patogeni emergenti" Marghera 24 ottobre 2007 - Centro di formazione permanente IZSVE
- "Elementi di ecologia microbica nei prodotti alimentari" Marghera 24 ottobre 2007 - Centro di formazione permanente IZSVE
- "Tecnologie di trasformazione e conservazione degli alimenti: introduzione" San Donà di Piave 20 novembre 2008 IZSVE
- "Dinamica delle popolazioni microbiche nelle carni fresche e nei prodotti derivati" San Bonifacio (VR) 12 novembre 2008 IZSVE
- "Il controllo degli animali infestanti nelle aziende alimentari: come predisporre un piano di disinfestazione" Cordenons (PN) 12 marzo 2008 IZSVE
- "I principali pericoli sanitari legati al consumo di prodotti ittici" San Donà di Piave 13 marzo 2008 IZSVE
- "Buone pratiche d'igiene: la valutazione della shelf life microbiologica degli alimenti" San Donà di Piave 15 maggio 2008 IZSVE
- "Buone pratiche di campionamento : come predisporre il piano dei controlli analitici" San Donà di Piave 13 maggio 2008 IZSVE
- "Buone pratiche di laboratorio : la validazione dei metodi di prova e dei Kit" San Bonifacio (VR) 06 maggio 2008
- "Buone pratiche di igiene: la gestione degli strumenti di misura nelle aziende alimentari" " San Bonifacio (VR) 22 aprile 2008
- "Buone pratiche di igiene: la gestione dei corpi estranei nelle aziende alimentari" San Bonifacio (VR) 2 aprile 2008
- "Progettazione, implementazione e valutazione dei sistemi di autocontrollo igienico sanitario nelle imprese alimentari e mangimistiche" Passignano di Prato 19 giugno 2008 IZSVE
- "L'audit dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare nelle imprese alimentari e mangimistiche" Passignano di Prato dal 23 al 25 giugno 2008 IZSVE
- "Controllo Ufficiale in stabilimenti abilitati all'export Usa" Parma 14-15 gennaio 2009 organizzato dal MIn. del Lav., Sal e politiche sociali

- “Corso di addestramento per l'esecuzione degli esami per la ricerca della Trichinella “ Cordenons 16/12/2009
- “Sicurezza degli imballaggi per i prodotti alimentari” San Bonifacio (VR) 30/04/2010

Nell'ambito del programma di formazione permanente,obbligatorio, ho frequentato:

“Promozione della qualità dei prodotti alimentari di origine animale :controllo dei processi produttivi con analisi dei rischi ed identificazione dei punti critici “ Udine dal 10 novembre al 15 dicembre 2000(ore 35.5) organizzato dalla Ass 4 Medio Friuli

“Da ispettore di macello a supervisore di filiera “Udine 30/10/2002 (31 crediti formativi) Ass 4 Medio Friuli.

“Comunicazione:qualità e sviluppo operativi” Udine 04/06/03 (crediti 16) Ass.4 Medio Friuli.

“Il controllo nella filiera delle carni fresche:dalla normativa vigente alla prassi quotidiana” Sacile 9-10-16 maggio 2003 organizzatore Istituto di formazione del Nord Est.(16 crediti formativi)

“Usare power point” Udine 10-17-18 marzo 2004 Ass 4” Medio Friuli”.

“”I rischi alimentari dai campi alla tavola ;l'evoluzione normativa sulla sicurezza degli alimenti e dei mangimi”,Udine 05/07/05 (crediti 32) Ass 4 “Medio Friuli”.

“Inglese scientifico”, Giugno 2005 (crediti 13) organizzatore ASS4” Medio Friuli”.

“Ventilazione e climatizzazione dell'aria negli ambienti di vita e di lavoro”Udine, Ottobre-novembre 2004 (crediti 22) ASS 4” Medio Friuli”.

“Corretto utilizzo dei medicinali veterinari per prodotti di origine animale di qualità”Aviano, Novembre 2004(crediti 11).ASS 6 “Friuli Occidentale”.

“Aspetti applicativi del pacchetto igiene:il regolamento 2073/05 e l'attività di audit” Udine 24-30 novembre 2006(crediti 13) Ass 4 “Medio Friuli”.

“Disinfezione e disinfestazione ambienti a rischio” Udine 22-26 settembre 2006(crediti 12) Ass 4 Medio Friuli.

“Aspetti applicativi del 'Pacchetto Igiene': controllo ufficiale e semplificazione”Udine 4 e 7 giugno e 27 settembre (crediti 20) Ass 4 “Medio Friuli”.

“Il processo sanzionatorio alla luce del Reg.Ce 882/04” Udine 12-13 giugno 2007 (crediti 10)ASS 4 Medio Friuli

“Controllo della TBC bovine” Udine 14 settembre 2007(crediti 6) ASS 4” Medio Friuli”.

“Encefalopatie spongiformi trasmissibili:aggiornamenti scientifici e normativi” Udine 30/05/08 (crediti 7) Ass 4 “Medio Friuli”.

“Le attività ispettive del dipartimento di prevenzione:approfondimenti sul codice di procedura penale” Udine 26/02/08 (crediti 13) Ass 4 “Medio Friuli”.

“La filiera latte:dall'allevamento alla tavola “ Udine ed.10/10/2008 (giorni 3 crediti 17) Ass 4” Medio Friuli”.

“L'organizzazione del dipartimento di prevenzione alla luce dell'atto aziendale 2006” ed.del 20/10/2009,organizzato da ASS 4 “ Medio Friuli”(crediti 19).

ATTIVITÀ DI DOCENZA

“Corso di aggiornamento per operatori del settore latte e derivati” organizzato da Confcooperative F.V.G edizioni diverse dal 24/11/08 al 01/02/10

“Addetto alle lavorazioni alimentari nella produzione casearia” organizzato da CEFAP Codroipo il 17 ed il 19 dicembre 2007

“Corso di aggiornamento per operatori del settore delle carni” organizzato da TERZIARIA CAT Udine nei giorni 5 e 6 giugno 2007

“Igiene dei prodotti alimentari (reg. 852/04) ed autocontrollo aziendale;igiene dei prodotti di origine animale(reg 853/04)” organizzato da CIPA.AT il 22/02/2007 nell’ambito del seminario **“Zootecnia e sanità:pacchetto igiene”**
“Corso per operatori di macelleria,gastronomia e agriturismo” organizzato da ASS4 **“Medio Friuli”**.

“Corso di aggiornamento per operatori del settore carne e prodotti a base di carne” organizzato dal Parco agro-alimentare di San Daniele edizioni diverse dal 28/09/2009 al 23/10/2009.

“Tecniche di audit nelle attività legate alla produzione degli alimenti” ,seminario di 8 ore svolto nell’ambito del Corso integrato di scienze dell’alimentazione dall’Ateneo di Trieste , il 6/05/09.

“Il controllo ufficiale secondo SISAVER” ed. del 10,11,16,17,19 febbraio 2010, organizzato da ASS 4 Medio Friuli per gli operatori del controllo ufficiale della regione FVG.

“Norme cogenti e controllo ufficiale” San Daniele 22/4/2010,nell’ambito del Progetto di educazione alimentare rivolto ad insegnanti delle scuole medie ,organizzato da Confindustria-gruppo Alimentari e bevande con l’approvazione della Direzione Generale dell’ufficio scolastico regionale