

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome BINELLI FRANCO
Indirizzo Sede di lavoro: Piazza Ospitale, 10 Lodi
Telefono 0371/5872417
Fax 0371/5872563
E-mail fbinelli@ats-milano.it

Nazionalità ITALIANA

Data di nascita 21/06/1956

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da - a) INIZIO ATTIVITA' LAVORATIVA IL 01/12/1986 COME ASSISTENTE MEDICO PRESSO L'USSL DI CODOGNO (LO) OVE HO LAVORATO NEL SERVIZIO DI IGIENE E SANITA' PUBBLICA. SUCCESSIVO PASSAGGIO A COADIUTORE SANITARIO SEMPRE NELLA STESSA USSL. NEL DICEMBRE 2002 INCARICO DI RESPONSABILE DI UNITA' STRUTTURALE SEMPLICE "SICUREZZA ALIMENTI E BEVANDE" PRESSO L'ASL DELLA PROVINCIA DI LODI. ATTUALMENTE SVOLGO ATTIVITA' DI RESPONSABILE DI UNITA' OPERATIVA SEMPLICE "IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE" PRESSO L'ATS MILANO CITTA' METROPOLITANA UNITA' OPERATIVA COMPLESSA IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE DI MILANO EST.
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ATS MILANO CITTA' METROPOLITANA ED ENTI CONFLUITI
- Tipo di azienda o settore SANITARIO
- Tipo di impiego DIRIGENTE MEDICO
- Principali mansioni e responsabilità RESPONSABILE DI UNITA' OPERATIVA SEMPLICE "IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE"

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da - a) LAUREA IN MEDICINA E CHIRURGIA CONSEGUITA IL 25/11/1982 PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PARMA;
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO PROFESSIONALE DI MEDICO CHIRURGO CONSEGUITA NELLA SECONDA SESSIONE DELL'ANNO 1982 PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PARMA;
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio MEDICINA CON INDIRIZZO IGIENE E MEDICINA PREVENTIVA

• Qualifica conseguita **SPECIALIZZAZIONE IN IGIENE E MEDICINA PREVENTIVA
CONSEGUITA PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PAVIA IL
19/07/1991**

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.:

FREQUENZA A MOLTEPLICI CORSI DI FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PROFESSIONALI. SI ELENCA ALCUNI DEI CORSI DI FORMAZIONE IN QUALITÀ DI DISCENTE EFFETTUATI NEGLI ULTIMI 5 ANNI

1. Sorveglianza della listeriosi in Lombardia (28/05/2013, n. 3 crediti ECM);
2. Salute e sicurezza del lavoro: formazione per dirigenti (05/04/2013 e 16/05/2013, n. 16 crediti ECM);
3. La formazione di base del personale dell'autorità competente sottoposta a verifica tramite audit (13 e 14/06/2013, n. 16 crediti ECM);
4. L'esportazione di prodotti alimentari negli USA (07/02/2014, n. 3 crediti ECM);
5. Gestione integrata degli episodi di malattie a trasmissione alimentare (3 e 9/7/2014) n. 14 crediti ECM;
6. Il controllo ufficiale in materia di fitosanitari (02/03/2015) n. 4,9 crediti ECM;
7. Le procedure per l'irrogazione delle sanzioni amministrative (08/06/2015) n.7 crediti ECM;
8. Ruolo e competenze del management nella valutazione e sviluppo dei collaboratori (dal 11 al 30/03/2015) n. 21 crediti ECM;
9. Campionamento delle matrici alimentari destinate alle determinazioni chimiche (25/06/2015) n. 5,6 crediti ECM;
10. Valutazione delle procedure di autocontrollo analitico predisposte nell'ambito dell'autocontrollo degli OSA (15/12/2015) n. 4,9 crediti ECM;
11. Allergie e intolleranze alimentari (09/02/2016) n. 10 crediti ECM;
12. La gestione delle allerte per alimenti e mangimi tramite il sistema iRASFF (10/10/2016) n. 7 crediti ECM;
13. Tematiche emergenti in tema di sicurezza e igiene degli alimenti (dal 04/04 al 16/05/2016), n. 14 crediti ECM;
14. Il campionamento degli alimenti e mangimi nell'ambito del controllo ufficiale (dal 25/05 al 19/06/2017) n. 21 crediti ECM;
15. Additivi alimentari e sostanze volontariamente aggiunte: aspetti normativi, tecnologici e sistemi di controllo (21/09/2017) n. 4,2 crediti ECM

PARTECIPAZIONE A CORSI DI FORMAZIONE IN QUALITÀ DI DOCENTE NEGLI ULTIMI 5 ANNI:

1. Sicurezza alimentare pre requisito per un cibo di qualità (Itas Codogno 23/11/2013);
2. Cibo e salute: viaggio nella sicurezza alimentare (Salone Internazionale della Ricerca, Innovazione e Sicurezza Alimentare, Milano 16/10/2013);
3. La nuova normativa in materia di allergeni (Confcommercio Lodi 13/04/2015);
4. Attività di controllo ufficiale su alimenti e bevande: responsabile scientifico per la formazione sul campo n. 10 incontri per anno negli anni 2013, 2014, 2015, 2016 e 2017.

PRIMA LINGUA ITALIANO

ALTRE LINGUE INGLESE

- Capacità di lettura BUONO
- Capacità di scrittura BUONO
- Capacità di espressione orale BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI
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.

COINVOLGERE I COLLABORATORI NEL RICONOSCERE I PROBLEMI E NEL DEFINIRE GLI OBIETTIVI, APPREZZARE IL LAVORO, MOTIVARE GLI OPERATORI, CONDIVIDERE LE INFORMAZIONI, DISPONIBILITÀ AL DIALOGO

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE
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.

IDENTIFICARE I PROBLEMI, STABILIRE OBIETTIVI E RUOLI, COMUNICARE DECISIONI, DARE DIRETTIVE, SUPERVISIONARE E VALUTARE IL LAVORO ED I RISULTATI CONSEGUITI RISPETTO AGLI OBIETTIVI PREFISSATI, OTTENERE CONSAPEVOLEZZA E RESPONSABILIZZAZIONE NELLE DECISIONI, PIANIFICARE E PROGRAMMARE GLI OBIETTIVI PREFISSATI, ASSEGNARE COMPITI

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE: BUON UTILIZZO DELLE TECNICHE INFORMATICHE
Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE
Musica, scrittura, disegno ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE
Competenze non precedentemente indicate.

PATENTE O PATENTI AUTOVETTURA

ULTERIORI INFORMAZIONI

ALLEGATI