

Programma del Corso ECM: C4484.1

LE NUOVE LINEE DI INDIRIZZO REG. PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA STRUMENTO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PER LA CORRETTA GESTIONE DEL SERVIZIO

Lecce - Polo Didattico – Via Miglietta 5

**Ore Corso
ai fini ECM** 14.30

Cred. ECM 10,5

| Giorno | da ore | a | Destinatari n. | |
|---------------|---------------|----------|-----------------------|---|
| 1 | 06/12/2018 | 8.30 | 18.30 | Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro; Dietista; Veterinario - B) Igiene prod., trasf., commercial., conserv. e tras. Alimenti di origine animale e derivati; Medici - Igiene degli alimenti e della nutrizione; |
| 2 | 07/12/2018 | 9 | 18 | |

Obiettivi formativi ECM e acquisizioni di competenze

23 Sicurezza alimentare e/o patologie correlate

Obiett Specifici

A) tecnico-prof.

Aggiornare le competenze in materia di controllo ufficiale nella Ristorazione collettiva scolastica ed aziendale

B) di processo

Delinerare le procedure operative del controllo ufficiale alla luce delle nuove linee di indirizzo regionale

C) di sistema

Integrazione tra controllo ufficiale e nutrizionale nelle attività di ristorazione collettiva scolastica ed aziendale

UU.OO. che organizzano

Sian Lecce Area Nord

Sponsor o Promotori

Responsabili Scientifici

1 Dott. LICCI ROBERTO;

Referente Uff. Formazione per questo Corso: Inferm. MELE ANGELA

0832215684

Anno

2018

Programma Corso

C4484.1

C4484.1: LE NUOVE LINEE DI INDIRIZZO REG. PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA STRUMENTO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PER LA CORRETTA GESTIONE DEL SERVIZIO

ECM

N. Giorno corso

N.Doc presenti:

| | | | | | | | |
|---|------------------|-------|--|------|-----|-------|--|
| 1 | 8:30 | 9:00 | -Registrazione Partecipanti | | | | |
| | Docenti | | | 0.30 | | | |
| | Argomento | | | 0.0 | ecm | | |
| | | | | 0.0 | | T.ecm | |
| 1 | 9:0 | 9:30 | -Inaugurazione - Saluti Autorità | | | | |
| | Docenti | | | 0.30 | | | |
| | Argomento | | | 0.0 | ecm | | |
| | | | | 0.0 | | T.ecm | |
| 1 | 9:30 | 10:00 | +Presentazione Obiettivi e Contenuti del Corso | 1 | | | |
| | Docenti | | <i>O. Mongelli</i> | 0.30 | | | |
| | Argomento | | | 0.30 | ecm | | |
| | | | | 0.30 | | T.ecm | |
| 1 | 10:0 | 10:20 | +Relazione | 1 | | | |
| | Docenti | | <i>P. Pasquale</i> | 0.20 | | | |
| | Argomento | | Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica; razionale ed attori coinvolti | 0.20 | ecm | | |
| | | | | 0.50 | | T.ecm | |
| 1 | 10:20 | 10:50 | +Relazione | 1 | | | |
| | Docenti | | <i>R. Carlà</i> | 0.30 | | | |
| | Argomento | | Le linee di indirizzo quale strumento operativo per il controllo ufficiale ed opportunità di miglioramento della gestione del Servizio | 0.30 | ecm | | |
| | | | | 1.20 | | T.ecm | |
| 1 | 10:50 | 11:30 | +Relazione | 1 | | | |
| | Docenti | | <i>S. Apollonio</i> | 0.40 | | | |
| | Argomento | | Requisiti igienico sanitari strutturali ed organizzativo- funzionali nelle imprese di ristorazione collettiva scolastica ed aziendale | 0.40 | ecm | | |
| | | | | 2.0 | | T.ecm | |
| 1 | 11:30 | 11:45 | -Pausa | | | | |
| | Docenti | | | 0.15 | | | |
| | Argomento | | | 0.0 | ecm | | |
| | | | | 2.0 | | T.ecm | |
| 1 | 11:45 | 12:15 | +Relazione | 1 | | | |
| | Docenti | | <i>P. Fina</i> | 0.30 | | | |
| | Argomento | | Allergeni ed intolleranze alimentari nell'ambito della ristorazione collettiva scolastica ed aziendale | 0.30 | ecm | | |
| | | | | 2.30 | | T.ecm | |
| 1 | 12:15 | 13:00 | +Relazione | 1 | | | |
| | Docenti | | <i>P. Pacella</i> | 0.45 | | | |
| | Argomento | | Aspetti nutrizionali e Lam | 0.45 | ecm | | |
| | | | | 3.15 | | T.ecm | |

Anno 2018
 Programma Corso C4484.1: LE NUOVE LINEE DI INDIRIZZO REG. PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA STRUMENTO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PER LA CORRETTA GESTIONE DEL SERVIZIO
 ECM

N. Giorno corso N.Doc presenti:

| | | | | | | | |
|---|------------------|-------|--|---|------|-------|--|
| 1 | 13:00 | 13:30 | +Relazione | 1 | | | |
| | Docenti | | <i>D'Oria</i> | | 0.30 | | |
| | Argomento | | Aspetti merceologici nella ristorazione collettiva scolastica ed aziendale | | 0.30 | ecm | |
| | | | | | 3.45 | T.ecm | |
| 1 | 13:30 | 14:30 | -Pausa | | | | |
| | Docenti | | | | 1.0 | | |
| | Argomento | | | | 0.0 | ecm | |
| | | | | | 3.45 | T.ecm | |
| 1 | 14:30 | 15:30 | +Relazione | 1 | | | |
| | Docenti | | <i>S. Linguanti</i> | | 1.0 | | |
| | Argomento | | Informazioni al consumatore sui prodotti alimentari; inquadramento normativo e regole generali | | 1.0 | ecm | |
| | | | | | 4.45 | T.ecm | |
| 1 | 15:30 | 16:30 | +Relazione | 1 | | | |
| | Docenti | | <i>S. Linguanti</i> | | 1.0 | | |
| | Argomento | | Stabilimento di produzione ed origine del prodotto: il D.Lgs 145/2017 | | 1.0 | ecm | |
| | | | | | 5.45 | T.ecm | |
| 1 | 16:30 | 16:45 | -Pausa | | | | |
| | Docenti | | | | 0.15 | | |
| | Argomento | | | | 0.0 | ecm | |
| | | | | | 5.45 | T.ecm | |
| 1 | 16:45 | 17:15 | +Relazione | 1 | | | |
| | Docenti | | <i>S. Linguanti</i> | | 0.30 | | |
| | Argomento | | La Disciplina sanzionatoria dell'etichettatura: il D.Lgs 231/2017 | | 0.30 | ecm | |
| | | | | | 6.15 | T.ecm | |
| 1 | 17:15 | 18:30 | +Relazione | 1 | | | |
| | Docenti | | <i>S. Linguanti</i> | | 1.15 | | |
| | Argomento | | I rapporti con l'articolo 26 del Reg. CE 1169: la tutela del consumatore | | 1.15 | ecm | |
| | | | | | 7.30 | T.ecm | |
| 2 | 9:00 | 10:00 | +Relazione | 1 | | | |
| | Docenti | | <i>S. Linguanti</i> | | 1.0 | | |
| | Argomento | | L'informativa sugli allergeni: le disposizioni comunitarie e nazionali | | 1.0 | ecm | |
| | | | | | 1.0 | T.ecm | |
| 2 | 10:00 | 11:00 | +Relazione | | | | |
| | Docenti | | <i>S. Linguanti</i> | | 1.0 | | |
| | Argomento | | Linee guida sulla corretta informazioni in tema di allergeni nella ristorazione collettiva scolastica ed aziendale | | 1.0 | ecm | |
| | | | | | 2.0 | T.ecm | |

Anno 2018 Programma Corso C4484.1: LE NUOVE LINEE DI INDIRIZZO REG. PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA STRUMENTO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PER LA CORRETTA GESTIONE DEL SERVIZIO

ECM

N. Giorno corso

N.Doc presenti:

| | | | | | | |
|---|------------------|-------|--|------|-------|--|
| 2 | 11:00 | 11:15 | -Pausa | | | |
| | Docenti | | | 0.15 | | |
| | Argomento | | | 0.0 | ecm | |
| | | | | 2.0 | T.ecm | |
| 2 | 11:15 | 12:15 | +Relazione | 1 | | |
| | Docenti | | C. D'Ascenzi | 1.0 | | |
| | Argomento | | Autocontrollo nella ristorazione collettiva scolastica ed aziendale | 1.0 | ecm | |
| | | | | 3.0 | T.ecm | |
| 2 | 12:15 | 13:15 | +Relazione | 1 | | |
| | Docenti | | C. D'Ascenzi | 1.0 | | |
| | Argomento | | Reg. CE 2073 /05 e s.m.i.: aspetti pratici ed applicativi nella ristorazione collettiva scolastica ed aziendale | 1.0 | ecm | |
| | | | | 4.0 | T.ecm | |
| 2 | 13:15 | 14:15 | -Pausa | | | |
| | Docenti | | | 1.0 | | |
| | Argomento | | | 0.0 | ecm | |
| | | | | 4.0 | T.ecm | |
| 2 | 14:15 | 15:15 | >Lavori in piccoli gruppi (max 25 partecipanti) | 1 | | |
| | Docenti | | C. D'Ascenzi | 1.0 | | |
| | Argomento | | esercitazione: valutazione di piani di autocontrollo di imprese di ristorazione collettiva scolastica ed aziendale | 1.0 | ecm | |
| | | | | 5.0 | T.ecm | |
| 2 | 15:15 | 16:15 | +Relazione | 1 | | |
| | Docenti | | C. D'Ascenzi | 1.0 | | |
| | Argomento | | Procedure operative di rintracciabilità e tracciabilità nella ristorazione collettiva scolastica ed aziendale | 1.0 | ecm | |
| | | | | 6.0 | T.ecm | |
| 2 | 16:15 | 16:30 | -Pausa | 0 | | |
| | Docenti | | | 0.15 | | |
| | Argomento | | | 0.0 | ecm | |
| | | | | 6.0 | T.ecm | |
| 2 | 16:30 | 17:30 | +Relazione | 1 | | |
| | Docenti | | C. D'Ascenzi. | 1.0 | | |
| | Argomento | | Gestione delle non conformità nelle imprese di ristorazione collettiva scolastica ed aziendale | 1.0 | ecm | |
| | | | | 7.0 | T.ecm | |
| 2 | 17:30 | 18:00 | -Prova Finale: Scritta | 1 | | |
| | Docenti | | C. D'Ascenzi. | 0.30 | | |
| | Argomento | | Verifica apprendimento | 0.0 | ecm | |
| | | | | 7.0 | T.ecm | |

Curricula Docenti interni del corso ECM :C4484.1

LE NUOVE LINEE DI INDIRIZZO REG. PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA STRUMENTO PER IL CONTROLLO UFFICIALE

| | | |
|----------------------|--|---------------|
| Dott. CARLA' ROBERTO | Medici - Igiene degli alimenti e della nutrizione; | N.Curr 766 |
|----------------------|--|---------------|

Dott. Roberto Carlà - Laureato in Medicina e Chirurgia presso l'Univ. degli Studi di Bologna nel 1989 -specializzato in Igiene e Medicina Preventiva presso l'Univ. degli Studi di Bari nel 2001-Direttore del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Area Nord della ASL Lecce-Coordinatore dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL Lecce-collaboratore in materia di Igiene e Sicurezza Alimentare presso l'Ufficio di Sanità Pubblica e Sicurezza del Lavoro dell'Assessorato alle Politiche della Salute-è stato designato dalla Regione Puglia componente del Tavolo Tecnico in materia igiene degli alimenti presso la Commissione Salute della Conferenza Stato-Regioni-Referente di Progetto dell'ASL di Lecce per le Linee Operative per la Prevenzione dell'Obesità dei Piani della Prevenzione della Regione Puglia (OKKIO alla Salute, CIPxCIOP, ecc)-Componente del Gruppo di Lavoro tecnicospécialistico regionale per la predisposizione del Regolamento Regionale sulle malattie infettive-componente del Nucleo Ispettivo Regionale (N.I.R.)-componente del gruppo di lavoro regionale relativo all'informatizzazione dei Dipartimenti di Prevenzione per la materia di Igiene degli Alimenti-già componente di diversi gruppi di lavoro regionali tra cui "Linee guida applicative reg. Ce 852/2004" "Regolamento formazione alimentaristi"- corso di specializzazione " La formazione manageriale in sanità " -più volte docente in eventi formativi aziendali in materia di sicurezza alimentare-docente al 2° anno Corso di Laurea triennale di Tecnici della Riabilitazione psichiatrica aa. 2007-2008

| | | |
|---------------------------------|--|----------------|
| Dott. APOLLONIO SERGIO MAURIZIO | Veterinario - B) Igiene prod., trasf., commercial., conserv e tras Alimenti di origine animale e derivati | N.Curr 1516 |
|---------------------------------|--|----------------|

Dr. Sergio Maurizio APOLLONIO Laureato Univ. BARI 1986 Medicina Veterinaria Univ. Napoli Univ. Bari 1989 Specialista Ispezione degli Alimenti di Origine Animale 1989 Perfezionamento Sanità Animale Igiene della prod. Comm. Alimenti di O.A. 1991 Sanità Pubb. Vet. e Legis. San. Univ. Lecce 2000 Corso Specializzazione di Management Sanitario 2011 Corso Alta Formazione in Management Sanitario 2011 Mediatore Civile Commerciale D.L.vo 286/07 2010 Auditor UNI EN ISO 9001:2008 2010 Valutatore UNI EN ISO 22000:2005 2010 Valutatore EN ISO 9000:2008 UNI 45000 e UNI EN ISO 9001 LAVORO DIPENDENTE 1987-88 Sottotenente Esercito Italiano 1988 92 Veterinario convenzionato U.S.L. LE6 1993-95 Veterinario Coadiutore U.S.L. LE7 da 1995 Dirigente Veterinario A.U.S.L. LECCE Responsabile U.O. da 1997 sostituto Direttore B e Comp./Coord. G. di L.di Tavoli Tecnici presso Ass. Reg. ASL LAVORO AUTONOMO da 1992 Perito Tribunale Lecce da 1993 Cons. Ordine Veterinari Lecce, Presidente da 1999 2003-12 Consigliere C.C. e Coord. G. di L. FNOVI da 2007 Componente CCEPS Ministero Salute da 2010 Componente G.di L. UNI Milano 2010-12 Membro Comitato Indirizzo Garanzia ACCREDIA da 2010 Componente Nucleo Ispettivo Regione Puglia. 2011-12 C.di A. FNOVI CONSERVIZI Roma per formazione continua degli Operatori di sanità FORMAZIONE IMPARTITA 1998-99 e 2010 Docenze Formazione professionale in Sicurezza Alimentare 1998 -2010 Relatore numerosi convegni su Sicurezza Alimentare, Deontologia, Qualità coestensore Codice Deontologico Veterinari 2006 e 2011 2010-11 Pubblicazioni mensile "30giorni"

| | | |
|---------------------------|-----------|--------------|
| Dott.ssa PABELLA GIUSEPPA | Dietista; | N.Curr 66 |
|---------------------------|-----------|--------------|

Dott.ssa Pacella Pina laureata in Scienza dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana e conseguimento del diploma di laurea in Dietologia e Dietetica applicata presso la facoltà di Medicina e Chirurgia della Università degli Studi di Perugia . - Conseguimento dell'abilitazione, secondo il regolamento e le norme internazionali C.O.I., di Assaggiatore di olio di oliva vergine .

- Conseguimento della qualifica di Auditor interno ISO 9001:2008 e di Auditor interno ISO 22000:2005.- Partecipazione a 126 eventi formativi sui temi della dietetica, dietoterapia e nutrizione umana.- Incarico di collaboratore sanitario-dietista presso il UOC Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione della ASL di Lecce .

In passato ha svolto attività presso:- Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Perugia, (docenze rivolte agli studenti del Corso di Laurea in "Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari") .- 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria di Pantalla di Todi (docenze corsi di formazione).- Settore ricerca e sviluppo azienda Colussi, Perugia s.r.l di Petrignano di Assisi.- Programma Europeo Leonardo da Vinci – Spoleto (docente formazione studenti diverse nazionalità).- Altri incarichi in qualità di consulente, supervisore, formatore in seminari, corsi, convegni, ... con Enti Pubblici, Associazioni di Categoria, Società di servizi, Associazioni e Fondazioni onlus, Case Editrici,... sui temi dell'alimentazione dietetica dietoterapia e nutrizione umana - Produzione di n 5 pubblicazioni

Curricula Docenti interni del corso ECM :C4484.1

LE NUOVE LINEE DI INDIRIZZO REG. PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA STRUMENTO PER IL CONTROLLO UFFICIALE

N.Curr

Curricula Docenti esterni ASL nel corso ECM :C4484.1

LE NUOVE LINEE DI INDIRIZZO REG. PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA STRUMENTO PER IL CONTROLLO UFFICIALE

Avv. LINGUANTI SAVERIO

Docente Esterno, NON Sanitario ECM

680

Saverio Linguanti, titolare dello studio SL è consulente di direzione ed organizzazione per gli enti locali, esperto di diritto amministrativo e legislazione del commercio. Già consulente giuridico dell' Ufficio Legislativo del Ministero dello Sviluppo Economico ed importanti amministrazioni pubbliche ed associazioni, svolge attività di formatore per i maggiori istituti di formazione nazionali. Direttore della rivista specialistica "Commercio ed attività produttive", collabora con quotidiani e periodici specializzati ed è autore di saggi e pubblicazioni in materia di commercio, pubblici esercizi, polizia amministrativa, attività turisticoricettive e tutela del consumatore.

Prof. D'ASCENZI CARLO

Docente Esterno, NON Sanitario ECM

1356

Dal 1° marzo 2001 è professore associato per il settore scientifico disciplinare VET/04 "Ispesione degli Alimenti di Origine Animale" presso il Dipartimento di Scienze veterinarie dell'Università di Pisa. E' titolare, tra gli altri, dei seguenti Insegnamenti: Igiene e Tecnologia Alimentare, Corso di laurea in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università di Pisa; Controllo e certificazione della Qualità degli Alimenti di Origine Animale, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali, Dipartimento di Scienze veterinarie, Università di Pisa; Legislazione Nazionale e U.E. sugli Alimenti di Origine Animale, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università di Pisa. Normativa Nazionale e Comunitaria sugli Alimenti di Origine Animale. Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, dipartimento di Scienze veterinarie dell'Università di Pisa. Dal 2008 è Direttore del Centro di Riferimento Regionale per la Progettazione e la Gestione della Formazione in Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare (CERERE). E' autore di pubblicazioni scientifiche su riviste nazionali ed internazionali su tematiche inerenti il Settore Scientifico Disciplinare di appartenenza.

Dott. MONGELLI ONOFRIO

Veterinario - B) Igiene prod., trasf., commercial.,
conserv. e tras. Alimenti di origine animale e derivati:

868

Mongelli Onofrio Nato a Bari il 14/02/1970, Regione Puglia: Dirigente del Servizio di Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria-Sezione Promozione salute e benessere sociale. Vicario del Settore Politiche della Salute. Attività: atti di indirizzo, programmazione e controllo delle attività dei Servizi Veterinari delle AASSLL Pugliesi per l'applicazione dei piani integrati di controlli in materia di Sicurezza alimentare e Sanità e benessere degli animali; prevenzione del randagismo.Relazioni istituzionali col Ministero della Salute e la Conferenza Stato-Regioni; Predisposizione di Atti di Organizzazione dei Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL Pugliesi;;Dirigente Medico veterinario di I livello presso Dipartimento degli Alimenti, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria Ministero della Sanità.Attività di Auditing dei Servizi Veterinari di varie Regioni

Curricula Docenti esterni ASL nel corso ECM :C4484.1

LE NUOVE LINEE DI INDIRIZZO REG. PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA STRUMENTO PER IL CONTROLLO UFFICIALE

| | | |
|-----------------------|------------------------------------|------|
| Dott. PASQUALE PIETRO | Docente Esterno, NON Sanitario ECM | 1594 |
|-----------------------|------------------------------------|------|

Funzionario Tecnico-Amministrativo; punto di contatto nodo regionale del sistema di allerta rapido alimenti e mangimi (RASFF) per prodotti di origine vegetale, acque minerali, packaging, alimentazione particolare, additivi e aromi; Leader Auditor per Audit dell'Autorità Competente Regionale; Atti ed attività inerenti la programmazione e il coordinamento dei controlli ufficiali in materia di Sicurezza alimentare; Valutazione tecnica e predisposizione di atti relativi alle istanze di riconoscimento regionale degli stabilimenti di produzione e confezionamento di Alimentazione particolare, di Additivi Aromi Enzimi e di Germogli verifica e validazione dei campionamenti per analisi ASL di matrici di origine vegetale; Collaborazione nelle attività dell'interregionale gruppo Sicurezza Alimentare; Formazione in aula e in campo. Leader Auditor di terza parte; esperto tecnico per schemi di certificazione. Docente e consulente per il progetto ICE L84/01 "Certificazioni di prodotto e di processo nei settori della pesca e dell'agroalimentare" in Albania. Docenze in aula e in azienda. Consulenza HACCP, sicurezza alimentare. Tecnologo Alimentare, formazione sicurezza alimentare, consulenza specialistica-tecnologica di processo. Master di II livello in Nutrizione. Ha partecipato a numerosi corsi in materia di Sicurezza Alimentare tra cui "Corso per Auditor/Leader Auditor Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare 24 ore - Norma UNI EN ISO 22000:2005, ISO 22005:2007". Ha tenuto diversi incarichi di docenza in corsi in tema di controllo ufficiale (pacchetto igiene) e per auditor.

| | | |
|---------------------|--|-----|
| Dott. FINA PASQUALE | Medici - Igiene degli alimenti e della nutrizione; | 828 |
|---------------------|--|-----|

Dr. Pasquale Fina nato a S. Pancrazio Sal (BR) il 01/05/1960 dipendente a tempo indeterminato presso il Dipartimento di Prevenzione ASL BR, Direttore f.f. U.O.C. SIAN, Responsabile U.O.S. di Igiene della Nutrizione, Componente del Gruppo di Lavoro Regionale in materia di Prevenzione e Sorveglianza Nutrizionale, Specialista in Igiene e Medicina Preventiva c/o l'Università di Bari, Formazione Master II Livello in Nutrizione Clinica e Dietetica Applicata, Perfezionato in Statistica e Metodologia Epidemiologica c/o l'Università di Bari, perfezionato in Valutazione del Danno in Medicina Legale c/o Università di Bari, Formazione Manageriale Sanitaria, Formazione Manageriale Sanitaria, Master in Management Sanitario II livello. Ha partecipato a numerosi seminari in materia di sicurezza alimentare e sicurezza nutrizionale.

| | | |
|-----------------------|--|------|
| Dott. D'ORIA GIOVANNI | Medici - Igiene degli alimenti e della nutrizione; | 1000 |
|-----------------------|--|------|

dott. Giovanni D'ORIA nato a Sava (TA) il 01/01/1953 e residente in Torricella (TA) alla via Adua, 27 laureato 07/04/1984 in Medicina e Chirurgia presso l'Università degli Studi di Chieti; specializzato in Pediatria il 30/10/1991 presso l'Università degli Studi di Modena e in Igiene e Medicina Preventiva il 23/10/2003 presso l'Università degli Studi di Bari. Perfezionato in Statistica ed Informatica In Sanità Pubblica presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma il 12/12/1997, in Metodologia Epidemiologica presso l'Università degli Studi di Bari il 05/11/1998 e in Nutrizione Umana presso l'Università degli Studi di Bari 29/09/1999. Master in Nutrizione Pediatrica. Già dipendente di ruolo a tempo pieno presso l'ex USL TA/7 e del Dipartimento di Prevenzione della ASL TA/1. Dall'8/08/2005 al 2013 Dirigente Responsabile di struttura semplice del SIAN e dal 2013 a tutt'oggi Dirigente Responsabile del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione zona Orientale Grottaglie e Manduria.