

**CURRICULUM
VITAE**

**INFORMAZIONI
PERSONALI**

Cognome e Nome	FUMELLI PIERGIORGIO
Qualifica	DIRIGENTE VETERINARIO A TEMPO INDETERMINATO
Amministrazione	DIP. DI PREVENZIONE - SERVIZIO VETERINARIO IGIENE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEI PRODOTTI ITTICI
Incarico attuale	INCARICO DI DIRIGENTE - REFERENZA SPECIALISTICA – REFERENTE PER LA MOLLUSCHICOLTURA
Numero telefonico dell'ufficio	0426.940160
E-mail istituzionale	piergiorgio.fumelli@azulss5.veneto.it

**TITOLI DI STUDIO E
PROFESSIONALI ED
ESPERIENZE
LAVORATIVE**

Titolo di studio	LAUREA IN MEDICINA VETERINARIA
Altri titoli di studio e professionali	<ul style="list-style-type: none">• Diploma di Specializzazione : “Allevamento, Igiene, Patologia delle Specie Acquatiche e Controllo dei Prodotti Derivati”;• Corso di Perfezionamento in “Competenze e responsabilità del medico veterinario nella legislazione alimentare dell’Unione Europea”• Corso di Perfezionamento “Formazione Manageriale per le Direzioni Generali e Strategiche delle Organizzazioni Sanitarie”.
Esperienze professionali (incarichi ricoperti)	<ul style="list-style-type: none">• Dal 01/01/2017 a tutt’oggi: AzULSS 5 Polesana: Dirigente Veterinario a rapporto esclusivo e a tempo indeterminato Servizio Veterinario: Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione,

Conservazione e Trasporto dei Prodotti Ittici.
Incarico di referente di branca/area specialistica – altissima specializzazione - Responsabile della gestione della molluschicoltura per la sorveglianza e la classificazione e monitoraggio delle zone di produzione di molluschi bivalvi vivi – responsabilità della gestione dei gruppi di audit sul settore ittico.

- Dal 01/07/2007 al 31/12/2016: AULSS n19 Adria (dal 01/01/2017 incorporata nell'AzULSS 5 Polesana).

Dirigente Veterinario a rapporto esclusivo e a tempo indeterminato Area "B": Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati.

Incarico di responsabilità – alta professionalità e referenza per le zone di produzione e raccolta di molluschi bivalvi vivi.

- Dal 15/12/2003 al 30/06/2007: AULSS n19 Adria.

Convenzionato presso la suddetta struttura con contratto libero professionale per un impegno di 36 ore settimanali; con incarichi nel settore dell' allevamento, stabulazione, depurazione di molluschi eduli lamellibranchi.

Responsabile esecuzione piano di campionamenti nelle zone di produzione e raccolta di Molluschi Bivalvi Vivi.

- Dal 01/08/2002 al 10/12/2003: Laboratorio Privato di Analisi per Alimenti.

Ha collaborato con un impegno di 40 ore settimanali, come consulente per l'autocontrollo di ditte impiegate nel settore della produzione, trasformazione e commercializzazione di alimenti di origine animale nonché nella ristorazione collettiva, svolgendo anche prelievi conoscitivi di matrici di diversa natura da sottoporre ad analisi.

	<p>Ha prestato servizio nel laboratorio di Microbiologia nelle pratiche di isolamento, conta e identificazione delle principali specie microbiche di interesse nel settore alimentare.</p> <p>Ha seguito gli aspetti legati alla qualità e certificazione del laboratorio.</p>
Capacità linguistiche	Lingua inglese livello scolastico
Capacità dell'uso delle tecnologie	<ul style="list-style-type: none"> • Buona conoscenza del sistemi operativo Windows; • Buona conoscenza dei programmi relativi al pacchetto Office: Word, Excel, Office, Publisher , PowerPoint, Outlook; • Buona capacità di utilizzo della posta elettronica e di internet; • Buona conoscenza di Software specifici del settore professionale
Altro (partecipazione a convegni e seminari, pubblicazioni, collaborazioni a riviste, ecc., ed ogni altra informazione che il dirigente ritiene di dover pubblicare)	<ul style="list-style-type: none"> • Docente corso “Compiti del Produttore e dell’Autorità Competente nella filiera del mollusco: dalla produzione primaria al prodotto finito” – Organizzato dall’AZ. ULS di Bologna edizioni 2007 e 2008; • Conferimento incarico di insegnamento a soggetti non appartenenti ai ruoli dei Professori e Ricercatori universitari – Scuola di Specializzazione post lauream in Allevamento, Igiene, Patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati – Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali di UDINE – a.a. 2018/2019 e 2020/2022– Corso “Legislazione 1” e “Legislazione 2” . <p>PUBBLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Flora microbica di preparazioni di pesce confezionate in atmosfera protettiva” di Franceschini F., Giaccone V., Fumelli P. – Poster XII Convegno Nazionale A.I.V.I. - Cison di Valmarino (TV) 13-14 settembre 2002; • “Applicazione della spettrometria nel vicino infrarosso (NIRSS) per la determinazione di

parametri di qualità delle vongole (*Ruditapes philippinarum*). Risultati preliminari”, di Luca Fasolato, Michele Boscolo Papo, Massimo Mirisola, Stefania Balzan, Albino Gallina, Piergiorgio Fumelli, Giuseppe Arcangeli e Paolo Berzaghi; Terzo Convegno Nazionale NIR, 22-23 maggio 2008, Lazise (Vr).

- “Prevalenza di *Vibrio* spp. in molluschi bivalvi allevati Regione Veneto” di Renzo M., Comin D., Fornasiero E., Carrara G., Boffo L., Fumelli P., Bordin P., Grimaldi M. – IV Workshop Nazionale di Epidemiologia Veterinaria – Università degli Studi “Sapienza” di Roma, 11-12 dicembre 2008.
- “Il tubo di profondità per il campionamento rappresentativo della colonna d’acqua al fine di ottenere dati utili alla messa in atto di un sistema di early warning” E. Franzago, P. Bordin, A. Milandri, E. Rossetti, P. Fumelli, L. Contiero, P. Antonelli, M. Cangini, M. Dalla Pozza, M. Toson, G. Arcangeli, L. Bille, - VIII Convegno Nazionale SIRAM – La Spezia 08-09/11/2019.
- “Un modello predittivo per il rischio di bioaccumulo di acido okadaico nei mitili allevati. Quali i potenziali vantaggi per i mitilicoltori?” - D. Pulcini¹, C. Casarotto², P. Fumelli³, M. Martinoli¹, T. Moranduzzo⁴, E. Rossetti⁵ – Poster – X Convegno SIRAM Cagliari 2023.