



✉ pgallucci91@gmail.com

Sesso M | Data di nascita [REDACTED] | Nazionalità Italiana

INCARICO DI FUZIONE PER
LA QUALE CI SI CANDIDA

Dichiarazioni ai sensi D.P.R. 445/200

ESPERIENZA PROFESSIONALE

01/07/2022 – **TUTT'ORA** **Tecnico della prevenzione
ASP POTENZA**

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN): Igiene degli alimenti di origine animale e non. Controlli ufficiali (ai sensi del Reg. CE n° 882 del 2004) dei prodottialimentari e dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese alimentari che si occupano di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto e somministrazione di alimenti e bevande oltre alla sorveglianza sul commercio ed utilizzo di fitosanitari, alla formazione degli alimentaristi. Campionamento alimenti e mangimi.

- informazione e educazione sanitaria abbinata all'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari;
- sorveglianza nutrizionale, raccolta di dati epidemiologici, consumi ed abitudini alimentari etc.;
- interventi di prevenzione nutrizionale per la diffusione delle conoscenze di stili alimentari corretti;
- tutela e controlli di competenza delle acque destinate al consumo umano;
- vigilanza e controlli di competenza delle acque minerali;
- vigilanza e controlli di competenza sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.
- Verifica preliminare alla realizzazione, attivazione, modifica di attività di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio di prodotti alimentari di competenza e bevande e rilascio relativo parere;
- controllo ufficiale dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali delle attività di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio di prodotti alimentari di competenza e bevande;
- controllo ufficiale sulla produzione e sul commercio dei prodotti dietetici e degli alimenti per la prima infanzia;
- sorveglianza per gli specifici aspetti di competenza sui casi presunti o accertati di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni di origine alimentare e relative indagini epidemiologiche

02/07/2018 – 16/03/2022 **Tecnico della prevenzione
ASL 3 Genovese**

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN): Igiene degli alimenti di origine animale e non. Controlli ufficiali (ai sensi del Reg. CE n° 882 del 2004) dei prodottialimentari e dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese alimentari che si occupano di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto e somministrazione di alimenti e bevande oltre alla sorveglianza sul commercio ed utilizzo di fitosanitari, alla formazione degli alimentaristi. Campionamento alimenti e mangimi.

- informazione e educazione sanitaria abbinata all'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari;
- sorveglianza nutrizionale, raccolta di dati epidemiologici, consumi ed abitudini alimentari etc.;
- interventi di prevenzione nutrizionale per la diffusione delle conoscenze di stili alimentari corretti;
- tutela e controlli di competenza delle acque destinate al consumo umano;
- vigilanza e controlli di competenza delle acque minerali;
- vigilanza e controlli di competenza sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.
- Verifica preliminare alla realizzazione, attivazione, modifica di attività di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio di prodotti alimentari di competenza e bevande e rilascio relativo parere;
- controllo ufficiale dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali delle attività di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio di prodotti alimentari di competenza e bevande;
- controllo ufficiale sulla produzione e sul commercio dei prodotti dietetici e degli alimenti per la prima infanzia;
- sorveglianza per gli specifici aspetti di competenza sui casi presunti o accertati di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni di origine alimentare e relative indagini epidemiologiche

03/2022-01/07/2022. Tecnico della Prevenzione – DIREZIONE SANITARIA AZIENDA OSPEDALIERA REGIONALE SAN CARLO POTENZA.

DIREZIONE SANITARIA : AREA TECNICO SANITARIA – IGIENE OSPEDALIERA – RADIOPROTEZIONE GESTIONE DISPOSITIVI DI PROTEZIONE – COLLABORAZIONE CON SERVIZIO DI PREVENZIONE – GESTIONE SMALTIMENTO RIFIUTI SANITARI PERICOLOSI E REDAZIONE MUD. RELAZIONI CON NUOVI ASSUNTI PER CARATTERIZZAZIONE ESPOSIZIONE A RISCHI SPECIFICI , RELAZIONI CON FORNITORI ESTERNI DI SERVIZI E PRESTAZIONI.

02/07/2018 – tutt'ora **Tecnico della prevenzione** **ASL 3 Genovese**

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) – Servizio veterinario (SVET) : Igiene degli alimenti di origine animale e non. **Controlli ufficiali** (ai sensi del Reg. CE n° 882 del 2004) dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese alimentari che si occupano di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto e somministrazione di alimenti e bevande oltre alla sorveglianza sul commercio ed utilizzo di fitosanitari, alla formazione degli alimentaristi. Campionamento alimenti e mangimi.

Attività o settore: Igiene degli alimenti e della nutrizione. Igiene alimenti di origine animale. Servizio Veterinario e Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SVET – SIAN) Vigilanza ed Ispezione

11/2016 – 07/2018 **Tecnico della prevenzione** **ATS Citta Metropolitana di Milano**

SS Accreditamento e Verifiche Strutturali Rete Sociosanitaria: gestione delle richieste relative all'abilitazione all'esercizio, accreditamento e voltura di tutte le Unità d'offerta della Rete Sociosanitaria, sia in regime residenziale che diurno/ambulatoriale. Verifica ed attestazione del possesso/mantenimento dei requisiti previsti e cura della redazione degli atti procedurali. Redazione degli atti previsti per la sospensione/revoca dell'accreditamento o chiusura dell'attività nei casi di accertata carenza dei requisiti di esercizio e/o di accreditamento, di mancato ripristino dei requisiti a seguito di atto di diffida o in caso di situazione di rischio per la salute o la sicurezza pubblica. Monitoraggio e chiusura dei piani programma di adeguamento ai requisiti strutturali e tecnologici delle strutture socio sanitarie.

Attività o settore: Sicurezza nei luoghi di lavoro, vigilanza ed accreditamento strutture socio sanitarie - Vigilanza ed Ispezione

01/2018 – tutt'ora **Docente a Contratto** **Università Cattolica Sacro Cuore di Roma**

- Titolo dell'insegnamento(I): Le competenze tecnico operative del Tecnico della Prevenzione in materia di produzione e vendita degli alimenti;
- Titolo dell'insegnamento(II): Controllo Ufficiale in materia di Sicurezza Alimentare

Attività o settore: Igiene degli alimenti

05/2014 – 02/2018 **Docente Formatore**

Manpower Srl Via Gioacchino Rossini, Milano

Giggroup Spa Piazza IV Novembre 5, Milano

Addestra Srl, Via Valdossaia, 7 200098 San Giuliano Milanese (MI)

Manager Srl, Via Luigi Varanini 29/C, 20125 Milano

Libero Professionista

Docente formatore per la sicurezza nei luoghi di lavoro: Corsi di formazione per RSPP Datori di Lavoro (Accordo Stato-Regioni 21/12/2011), RSPP Esterno (Accordo Stato-Regioni 26/01/2006), Formatori e Responsabile del Progetto Formativo, formazione generale e specifica per i lavoratori (Accordo Stato-Regioni 21/12/2011), Addetti Antincendio (DM 10/03/1998), Preposti, Dirigenti, Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS). Indoor Air Quality, Microclima.

Docente formatore in materia di Igiene degli alimenti: Formazione Operatore del Settore Alimentare, Formazione HACCP (Sicurezza Alimentare, Rintracciabilità, Etichettatura, Buona prassi Igienica, MTA).

Attività o settore: Sicurezza nei luoghi di lavoro ed Igiene degli alimenti

09/2014 – 12/2015 **Tecnico della Prevenzione – ASL Milano**

Azienda Sanitaria Locale di Milano via Boifava,25 - Distretto Veterinario Sud.

Igiene degli alimenti di origine animale. **Controlli ufficiali** (ai sensi del Reg. CE n° 882 del 2004) dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese alimentari che si occupano di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto e somministrazione di alimenti e bevande oltre alla sorveglianza sul commercio ed utilizzo di fitosanitari, alla formazione degli alimentaristi.

Attività o settore: Igiene degli alimenti - Vigilanza ed Ispezione

05/2014 – 09/2014 **Consulente Tecnico della Sicurezza ed Igiene degli Alimenti (HACCP)**

Libero Professionista

01/2016 – 11/2016

Consulente aziendale per la sicurezza nei luoghi di lavoro con redazione mediante sopralluogo e rilevazioni strumentali delle seguenti **Valutazioni dei rischi**: Chimico, Incendio, Movimentazione manuale dei carichi e movimenti ripetitivi, Posture incongrue, Rumore, Stress lavoro-correlato, Radiazioni ottiche artificiali, Videoterminali, Vibrazioni, Legionella, Campi elettromagnetici, Rischi da interferenza (DUVRI), Piani operativi di Sicurezza (POS), Piani di emergenza ed evacuazione.

Consulente aziendale per l'**igiene degli alimenti** con redazione, mediante sopralluogo, di piani di **autocontrollo HACCP e formazione dell'operatore del settore alimentare**.

Attività o settore Sicurezza nei luoghi di lavoro
Igiene degli alimenti

02/2014 – 09/2014 **Tecnico della Prevenzione - tirocinante**

Politecnico di Milano Via G. Ponzio 31 - Dipartimento di architettura, ingegneria delle costruzioni e ambiente costruito.

• Collaborazione in attività di **ricerca** di base e curiosity driven, progettuale, pre-normativa, applicata e sperimentale.

Attività o settore Sicurezza nei luoghi di lavoro
Igiene Ambientale

02/2014 – 09/2014 **Tecnico della Prevenzione - tirocinante**

Istituto di Sanità Pubblica sezione Igiene della Facoltà di Medicina e Chirurgia "Agostino Gemelli" dell'**Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma**.

• Collaborazione nelle **attività di laboratorio nell'ambito della sorveglianza, valutazione dei rischi e monitoraggio ambientale e su personale sanitario presso reparti critici sanitari**: Blocchi Operatori, Servizi di Emodialisi, Reparti di Degenza, Stanze a Carica Microbica Controllata, etc.; Rilevazione dei dati campionari di sostanze chimiche volatili (Gas Anestetici, Formaldeide, Glutaraldeide); **Rilevazioni Microclimatiche**; Misurazione dei Ricambi Aria/Ora; Misurazione Pressione Differenziale; Valutazione e definizione della classe ISO nelle Stanze a Carica Microbica Controllata; **Determinazione e controllo dei parametri chimico-fisici di acque destinate al consumo umano**; **Campionamento di inquinanti chimici** quali Benzene, Toluene e Cilene (BTX) negli ambienti indoor; Controllo delle perdite di Protossido di Azoto nei circuiti ad alta e bassa pressione delle macchine di anestesia; Raccolta dei dati; Elaborazione dei dati attraverso le metodiche di statistica descrittiva classica e statistica georeferenziale; Stesura della relazione finale; Comunicazione dei risultati.

Attività o settore Sicurezza nei luoghi di lavoro Igiene Ambientale

09/07/2024 Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana LM61
presso **Università San Raffaele Roma**

31/07/2019 Master in Management per le funzioni di coordinamento nell'area delle professioni sanitarie
presso **Università Telematica pegaso**

13/05/2014 Corso per Formatori in materia di sicurezza sul lavoro
presso **Anfos**, in collaborazione con Health & Safety

Il corso risponde ai contenuti del Decreto del 6 marzo 2013 (GURI n. 65 del 18/03/2013) che individua i requisiti del "formatore per la salute e sicurezza sul lavoro" previsto dal D.lgs. n. 81/2008 e dall'Accordo Stato-Regioni 21.12.2011.

13/03/2014 Corso di formazione per Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione – modulo C, RSPP in tutti i comparti produttivi
presso **Anfos**, in collaborazione con Health & Safety.

Articolo 32 comma 2 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modifiche ed integrazioni.

17/12/2015 Laurea Magistrale in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione
Università degli Studi di Milano

- Management Sanitario
- Sicurezza nei luoghi di lavoro;
- Sicurezza ed igiene degli alimenti;
- Sicurezza Ambientale;
- Qualità.

21/11/2013 Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro

"Università Cattolica del Sacro Cuore" di Roma, argomento della tesi sperimentale ed in via di pubblicazione: "Valutazione Indoor Air Quality negli ambienti destinati all'attività di palestra, proposte di miglioramento e promozione della salute"

110/110 cum laude

- Sicurezza nei luoghi di lavoro;
- Sicurezza ed igiene degli alimenti;
- Sicurezza Ambientale;
- Qualità.

06/2010

Diploma maturità classica

Liceo classico "Nicola Carlomagno" Via Cerse dello Speziale, 85044 Lauria (PZ)

05/2014 - 02/2018

Docente Formatore

Manpower Srl Via Gioacchino Rossini, Milano
Giggroup Spa Piazza IV Novembre 5, Milano
Addestra Srl, Via Valdossaia, 7 200098 San Giuliano Milanese (MI)
Manager Srl, Via Luigi Varanini 29/C, 20125 Milano
Libero Professionista

Docente formatore per la sicurezza nei luoghi di lavoro:

□ Corsi di formazione per RSPP Datori di Lavoro (Accordo Stato-Regioni 21/12/2011), RSPP Esterno (Accordo Stato-Regioni 26/01/2006), Formatori e Responsabile del Progetto Formativo, formazione generale e specifica per i lavoratori (Accordo Stato-Regioni 21/12/2011), Addetti Antincendio (DM 10/03/1998), Preposti, Dirigenti, Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS). Indoor Air Quality, Microclima.

Docente formatore in materia di Igiene degli alimenti: Formazione Operatore del Settore Alimentare, Formazione HACCP (Sicurezza Alimentare, Rintracciabilità, Etichettatura, Buona prassi)

01/2018- tutt'ora

Docente a Contratto

Università Cattolica Sacro Cuore di Roma

- Titolo dell'insegnamento(I): Le competenze tecnico operative del Tecnico della Prevenzione in materia di produzione e vendita degli alimenti;
 - Titolo dell'insegnamento(II): Controllo Ufficiale in materia di Sicurezza Alimentare
- Attività o settore: Igiene degli alimenti

COMPETENZE PERSONALI

Lingua Madre

Italiano

Competenze comunicative

Possiedo buone competenze comunicative acquisite durante le mie esperienze lavorative ; ho imparato a relazionarmi sia con colleghi che con superiori sviluppando buone capacità di lavoro in equipe e capacità decisionali. Le esperienze da docente formatore in materia di sicurezza sul lavoro hanno limato questa caratteristica e perfezionato la tecnica. Il ruolo di Ispettore mi ha permesso di acquisire maggiore personalità ed sicurezza.

Altre lingue

Capacità e competenze sociali

Sono attratto dai mille aspetti delle persone, dell'ambiente e del mondo; tale curiosità si riflette in attiva ed innata voglia di conoscenze al fine di migliorarmi. Mi prefiggo continuamente obiettivi e, una volta realizzati, ne cerco e stabilisco nuovi in modo da crescere personalmente e, al contempo, professionalmente. Grazie alle esperienze professionali ho imparato a relazionarmi con il pubblico e con i colleghi stabilendo con loro i presupposti per la formazione di un team vincente e sviluppando sia validità di lavoro in equipe che capacità decisionali. L'esperienza lavorativa nell'azienda mi ha permesso di consolidare capacità di gestione del lavoro assegnatomi, di fortificare abilità visivo-spaziali, decisionali ed organizzative associate ad abilità verbali e relazionali.

Competenze organizzative e gestionali

Capacità organizzative acquisite con la necessità di conciliare il lavoro, lo studio e altre attività (sport individuali e di squadra a livello agonistico, associazioni culturali e tempo libero); senso dell'organizzazione; gestione di progetti di gruppo acquisite in ambito universitario e sociale. Negli ultimi anni la partecipazione a bandi start up mi ha richiesto ulteriore sforzo organizzativo conclusosi sempre con successo.

Competenze Professionali

Competenze nella valutazione dei rischi, elaborazione di metodi di campionamento, impiego delle tecniche analitiche, e dell'utilizzo dei seguenti strumenti di laboratorio: Metodi di campionamento e tecniche analitiche acquisite: Spettrometria di massa (GC), Assorbimento Atomico, Gas cromatografia, Cromatografia Ionica, Spettrometria UV-visibile e IR, Centraline microclimatiche, Spettrofotometro-fotoacustico, Contaparticelle ad interferometria laser, Campionamento ambientale con campionatori personali e fissi, Campionamento di fluidi biologici. Conoscenze elementari di Cromatografia Liquida ad alta efficienza e pressione (HPLC). Competenze in materia di igiene degli alimenti acquisite con nozioni universitarie associate all'esperienza professionale di ispettore sanitario in materia presso l'azienda sanitaria locale di Milano.

Competenze Informatiche

Patente ECDL: European Computer Driving Licence.

Buona padronanza degli strumenti Microsoft Office e del sistema operativo Mac.

Altre Competenze

Capacità organizzative acquisite con la necessità di combinare lo studio, il lavoro ed altre attività (sports, hobbies, associazioni culturali, libri).

Vice coordinatore Provinciale Milano -Tecnici della Prevenzione Ambiente e Luoghi di Lavoro – all'interno delle federazione UGL Sanità

- Gallucci P**, Wachocka M, Poscia A, La Milia DI, Cerabona C, Colaiacomo G, Di Giovanni A, Pattavina F, Ricciardi W, Moscato U, "Risk Management Indoor Air Quality in schools: an integrated public health approach applied to the radon assessment" 6th European Public Health Conference, Health in Europe: are we there yet? Learning from the past, building the future, 13-16 November 2013, Brussels. European Journal of Public Health, Vol. 23, Supplement 1, 2013, pag 261
- Moscato U, La Milia I, Di Giovanni A, Cerabona V, Wachocka M, Colaiacomo G, **Gallucci P**, DiDonato M, Contegiacomo P, Ricciardi W, "Esposizione ambientale al Radon: verso un approccio integrato all'Indoor Air Quality nelle scuole", Atti del 46° Congresso Nazionale di Sanità Pubblica S.I.T.I., Taormina – 17-20 ottobre 2013.
- Progetto ASL Roma B-Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma: "Valutazione Indoor Air Quality negli ambienti di vita e di lavoro ed iniziative di miglioramento e promozione della salute della popolazione".
M. Wachocka*, **P. Gallucci***, A. Poscia*, F. Pattavina*, V. Cerabona*, D.I. La Milia*, P. Villari**,
W. Ricciardi*, U. Moscato* "Indagine sull'efficacia di un modello di comunicazione del rischio correlato all'indoor air quality in luoghi destinati ad attività fisica" ; 47° congresso nazionale Siti, Riccione 1-4 Ottobre 2014.
- Progetto Regione Basilicata bando di concorso "Nuovi Fermenti" dal titolo: "Educare alla salute: Indoor Air Quality come futuro per una società sana"-approvato ma non finanziato.
- Partecipazione corso di formazione Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna: Garantire la sicurezza alimentare, valorizzare le produzioni: nuove strategie di contenimento dei patogeni alimentari -presso Palazzo Lombardia, 1 Milano
- MTA: come intervenire (Milano, 27 e 31 Marzo 2015) Corso di formazione ai sensi dell'art. 37 D.lgs 81/08 e dell'accordo Stato-Regioni del 21/12/2011.
- Lavoro Sicuro: dovere assoluto, diritto intoccabile. Rischio biologico e rischio alcol (Milano, 6/11/2014)
- Garantire la sicurezza alimentare, valorizzare le produzioni: nuove strategie di contenimento dei patogeni negli alimenti (Milano, 19/11/2014)

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".

18.07.2024