

# FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome MAURO FAVA  
Indirizzo  
Telefono  
Fax  
E-mail

Nazionalità Italiana

Data di nascita

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Dallo 01/09/2023 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Regione Lombardia – ATS della Brianza Distretto di Monza
- Tipo di azienda o settore Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale
- Tipo di impiego Contratto a tempo indeterminato
- Principali mansioni e responsabilità Direttore della Struttura Semplice Dipartimentale Export Paesi Terzi

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Dallo 02/09/2013 al 31/08/2023
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Regione Lombardia – ATS della Brianza Distretto di Monza
- Tipo di azienda o settore Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale
- Tipo di impiego Contratto a tempo indeterminato
- Principali mansioni e responsabilità Dirigente Veterinario S.I.A.O.A. a rapporto esclusivo

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Da Novembre 2004 ad Agosto 2013
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Rovagnati S.p.A. – Stabilimento produttivo di Villasanta, viale Monza 9, 20852 Villasanta (MB)
- Tipo di azienda o settore Industria di trasformazione – prodotti a base di carne
- Tipo di impiego Contratto a tempo indeterminato
- Principali mansioni e responsabilità Referente Autocontrollo

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Da Gennaio 2004 a Novembre 2004
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Pellegrini S.p.A. – Piattaforma di sezionamento carni di Peschiera Borromeo (MI), via XXV Aprile, 60; Sede Legale ed Amministrativa di Milano, via Lago di Nemi, 25.
- Tipo di azienda o settore Sezionamento carni; laboratorio di produzione di carni macinate e preparazioni di carni; ristorazione collettiva
- Tipo di impiego Contratto a tempo determinato
- Principali mansioni e responsabilità Impiegato con mansioni di Responsabile Operativo H.A.C.C.P.

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Da Agosto 2000 a Luglio 2001
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Comando Regione Militare Sud – Supporti Generali
- Tipo di azienda o settore Ministero della Difesa
- Tipo di impiego Ufficiale di Complemento
- Principali mansioni e responsabilità Dirigente il Servizio Veterinario del Centro Ippico Militare di Agnano (Napoli)

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 17, 18, 19 Maggio 2021;  
14, 15, 16 Giugno 2021;  
20, 21, 22 Settembre 2021;  
18, 19, 20 Ottobre 2021  
(12,75 giorni di incontri per un totale di 102 ore di formazione)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione SDA Bocconi School of Management - UNIVERSITA' COMMERCIALE LUIGI BOCCONI, via Sarfatti 10 - 20136 Milano
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Capacità di interpretare il ruolo del management in una prospettiva non settoriale, ma complessiva; conoscenza di importanti tematiche come la valorizzazione del personale, la valutazione della performance, l'ottimizzazione dei processi, la ricerca di fonti di finanziamento, la comunicazione esterna; condivisione di esperienze e riflessioni con altri professionisti del settore
- Qualifica conseguita Attestato di partecipazione al corso "Management in Sanità"
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Corso di formazione specifico per sviluppare competenze manageriali per governare le organizzazioni sanitarie

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 10, 17, 24, 31 Maggio 2018;  
7, 14, 21, 28 Giugno 2018;  
5 Luglio 2018  
(72 ore di didattica frontale ed esercitazioni)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Milano, Facoltà di Medicina Veterinaria, Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare (VESPA), via Celoria 10, Milano
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Approfondimenti nel campo della Medicina Veterinaria forense, esperienza in merito alle attività, agli obblighi ed alle responsabilità del Veterinario con qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria
- Qualifica conseguita Certificato di frequenza al "Corso di perfezionamento in Medicina Veterinaria legale e forense"
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Corso di perfezionamento (DPR 10 Marzo 1982, n. 162)

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) Bruxelles 7, 8, 9, 10, 11 Aprile 2014: training course on HACCP principles and audit techniques (38 ore di lezioni).  
Atene 12, 13, 14, 15, 16 Maggio 2014: training session on Food additives - basic level (27 ore di lezioni).  
Praga 8, 9, 10, 11 Giugno 2015: training course on e-Commerce of food - Course B (7 ore di lezioni e 11 ore di esercitazioni pratiche).  
Madrid 2, 3, 4, 5, 6 Novembre 2015: training course on Food composition and information (10,40 ore di lezioni e 11 ore di esercitazioni pratiche).  
Roma 23, 24, 25, 26, 27 Maggio 2016: training course on Foodborne outbreaks (21,75 ore di lezioni e 7,75 ore di esercitazioni pratiche).  
Bratislava 8, 9, 10, 11 Maggio 2017: training on General investigation and control techniques helping to detect crime/fraud in the food sector - Course A (9 ore di lezioni e 9 ore di esercitazioni pratiche).  
Francoforte 2, 3, 4, 5, 6 Ottobre 2017: training course on Food additives 2 -advanced level (9 ore di lezioni e 15 ore di esercitazioni pratiche).  
Salonico 22, 23, 24, 25 Ottobre 2018: training course on Animal welfare in slaughterhouses and killing for depopulation purposes - basic level (7,15 ore di lezioni e 11,30 ore di esercitazioni pratiche).  
Milano 2, 3, 4, 5 Aprile 2019: training course on Food Contact Materials – FCM (7,55 ore di lezioni e 11,45 ore di esercitazioni pratiche).  
Trim 15, 16, 17, 18, 19 Aprile 2019: training course on Food Improvement Agents – FIA (12,45 ore di lezioni e 9,30 ore di esercitazioni pratiche).  
Atene 27, 28 Febbraio, 1, 2, 3 Marzo 2023: HACCP phase 2 (9 ore di lezioni e 20 ore di esercitazioni pratiche).
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione European Commission – progetto Better Training for Safer Food
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Approfondimenti di specifiche tematiche relative al Controllo Ufficiale, dei metodi e delle tecniche di controllo pertinenti per gli ispettori, costruzione di una rete di contatti e scambio di informazioni tra colleghi del Controllo Ufficiale degli Stati membri della UE
- Qualifica conseguita Certificati di frequenza ai corsi "Better Training for Safer Food" organizzati in campo
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Corsi di formazione organizzati dalla Commissione Europea e destinati al personale delle Autorità competenti (Reg.UE 2017/625, capo III, articolo 130)

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 15, 16, 21, 22, 23 Marzo 2013 (40 ore);  
05, 06, 12, 13, 19, 20 Aprile 2013
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Certiquality s.r.l. Istituto di Certificazione della Qualità (via Giardino 4, Milano)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Auditor di sistemi di gestione per la qualità e auditor interno dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare (audit di prima, seconda e terza parte).
- Qualifica conseguita Specialista dei Sistemi di gestione qualità integrati: Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità (ISO 9001, ISO 19011) e Auditor Interno dei Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare (UNI EN ISO 19011:2012, UNI EN ISO 22000:2005, BRC v.6, IFS v.6)
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Aicq sicev n°3 e CEPAS n°22 (SH06)

pertinente)

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

13/02/2007 (Dottorato di Ricerca con borsa di studio – durata legale: 3 anni)  
Università degli Studi di Milano, Facoltà di Medicina Veterinaria (via Celoria 10, Milano)

Attività di ricerca (PhD) presso l'Istituto di Ispezione e Controllo degli Alimenti di Origine Animale (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare) della Facoltà di Medicina Veterinaria di Milano. Esperienza professionale nell'ambito della microbiologia degli alimenti ed in particolare degli insaccati. Ho seguito diversi progetti che hanno interessato allevamenti di suini, bovini e polli, relativi agli alimenti funzionali. Ho tenuto diversi seminari ed esercitazioni di Industrie di Trasformazione dei Prodotti di Origine Animale ai laureandi e ho partecipato a numerose pubblicazioni scientifiche

Dottore di Ricerca in Alimentazione Animale e Sicurezza Alimentare  
Dottorato di Ricerca

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

09/07/2002 (Scuola di Specializzazione – durata legale: 3 anni)  
Università degli Studi di Milano, Facoltà di Medicina Veterinaria (via Celoria 10, Milano)

Diploma di Specializzazione in Alimentazione Animale  
Scuola di Specializzazione

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

15/07/1999 (Corso di Laurea – durata legale: 5 anni)  
Università degli Studi di Milano, Facoltà di Medicina Veterinaria (via Celoria 10, Milano)

Laurea di dottore in Medicina Veterinaria  
Laurea

#### CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

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

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

#### INGLESE

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

FLUENTE  
FLUENTE  
FLUENTE

#### 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.*

Problem solving, leadership, dialettica.

#### 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.*

Conoscenza della Legislazione vigente (norme relative all'area di Igiene degli Alimenti di Origine Animale, alla legislazione sanitaria regionale e nazionale, al procedimento amministrativo e penale, alla normativa in materia di export USA, Canada e PT) e dei protocolli/regolamenti aziendali; attitudine e capacità sia a lavorare in team sia ad organizzare il proprio lavoro in autonomia; propensione al trasferimento di conoscenze e competenze ai propri colleghi e predisposizione alla gestione dei conflitti interni. Capacità di gestire i rapporti con l'utenza. Conoscenza di Economia e Management delle Organizzazioni

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE  
*Con computer, attrezzature specifiche,  
macchinari, ecc.*

Buona conoscenza dei principali programmi del pacchetto Office,  
buona conoscenza dell'ambiente Web e dei sistemi di videoconferenza,  
buona conoscenza degli applicativi regionali e nazionali veterinari: SOFTWARE CONTROLLI, SIVIAN/SIV, SEL (flusso VIG/RADISAN), BDR/BDN, SINTESIS, SINVSA, IMPRESA IN UN GIORNO

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE  
*Musica, scrittura, disegno ecc.*

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE  
*Competenze non precedentemente indicate.*

PATENTE O PATENTI

Patente A, B

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

**ALLEGATI**

Allegato 1 – Elenco delle pubblicazioni scientifiche  
Allegato 2 – Elenco partecipazione a convegni, seminari, corsi

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. 30 giugno 2003 n°196 – "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 – "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

**Monza 23/10/2023**

**Nome e Cognome**