

## Curriculum formativo e professionale

Il sottoscritto Patanè Franco nato a Pescara (PE) il 19/10/1956 e residente a Pescara (PE) in via Ancona 35; essendo a conoscenza delle sanzioni previste a danno di coloro che rilasciano false dichiarazioni, sotto la personale responsabilità, dichiara:

- Di essersi laureato in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei luoghi di lavoro il 02/12/2005 presso l'Università degli studi di Chieti;
- Di aver conseguito Diploma di Master di 1° livello in "Gestione del Coordinamento nelle Professioni Sanitarie" in data 23/11/2015;
- Di aver conseguito attestato di Micologo il 10/10/1997;
- Di essere iscritto nell'elenco provinciale dei Micologi di Trento al n. 67;
- Di essere iscritto nell'elenco Regionale dei Micologi di Abruzzo al n.4;
- Di essere iscritto nell'elenco Nazionale dei Micologi al n. 245;
- Di aver la qualifica di Auditor/Lead Auditor di sistemi di gestione per la qualità uni en ISO 9001:2008 di 40 ore dal 26/11/2011;
- Di aver avuto il riconoscimento di agente di PS dal prefetto di Pescara in data 28 agosto 2001;
- Di far parte del Comitato del Dipartimento di Prevenzione dal Giugno 2010;
- Di essere stato nominato rappresentante dell'Amministrazione per il Collegio Arbitrale con provvedimento n.3257 del 13 maggio 1996;
- Di essere stato delegato come coordinatore per le attività tecnico-applicative delle attività di tirocinio, formazione e orientamento determinazione n. 5857 del 05/11/2009 del Responsabile del Coordinamento del Dipartimento di Prevenzione;
- Di aver svolto attività come coordinatore per le attività tecnico-applicative delle attività di tirocinio, formazione e orientamento nell'anno 2010;
- Di aver svolto attività come coordinatore per le attività tecnico-applicative delle attività di tirocinio, formazione e orientamento nell'anno 2009;
- Di essere stato incaricato dal Direttore dell'ufficio amministrativo del Dipartimento di prevenzione per la realizzazione della modulistica tecnica per la vigilanza e il campionamento (modulistica a tutt'oggi in uso);
- Di essere stato incaricato della gestione e raccordo funzionale sulle attività attribuite al SIAN (attuazione programmi di vigilanza, avvio del sistema di registrazione regionale SIVRA, piena attuazione del sistema di allerta, programmi di sorveglianza Nutrizionale) dal Coordinatore del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione il 27/07/2010 con prot. 29230;
- Di essere stato proposto per l'incarico di coordinatore dell'area dell'Igiene degli alimenti e della nutrizione il 07/11/2007 con prot. 30614 dal Responsabile del SIAN;
- Di essere stato individuato come raccordo tecnico funzionale per l'area di Pescara sui piani di lavoro dal Coordinatore del Dipartimento il 28/03/2001 con prot. 4408;
- Di essere stato richiesto per la formalizzazione e la conclusione degli atti di accertamenti di Polizia Giudiziaria dalla Procura di Pescara il 22/11/1993 e autorizzato alla collaborazione in data 25/11/1993 con prot. 9303;
- Di essere stato proposto per l'incarico di funzioni di coordinamento dei tirocini formativi come da convenzione con l'università degli studi di Chieti il 15/06/2011 dal Direttore del Dipartimento di Prevenzione;
- Di essere stato individuato come referente sull'attuazione dei programmi di vigilanza anno 2011 il 13/09/2011 prot. N. 37718 dal Coordinatore SIAN;
- Di essere stato individuato come membro della Unità Gestione MTA;

- Di aver illustrato al personale del SIAN – aggiornamento normativo, procedure e protocolli operativi sugli integratori Alimentari il 17/04/2013 su incarico del Coordinatore del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- Di essere stato individuato per attività di ricerca normative e predisposizione di procedure oltre alla verifica dello stato di attuazione piano di lavoro anno 2013 nel maggio 2013;
- Di essere stato individuato per la formazione del personale del SIAN su i riferimenti normativi e sulle tecniche di Campionamento il 13/09/2013 prot. 35682 dal Direttore del SIAN;
- Di aver illustrato le procedure relative ai controlli ufficiali al Personale del SIAN il 13/12/2013 su richiesta del Direttore del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del 11/12/2013 prot.46432;
- Di aver illustrato le modalità operative sull’inserimento dei dati al SIVRA il 10/04/2014 al personale del SIAN su richiesta del Direttore del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del 10/04/2014 prot.10092;
- Di essere stato designato quale responsabile del gruppo di AUDIT per l’anno 2016;
- Di essere stato designato quale responsabile del gruppo di AUDIT per l’anno 2014;
- Di essere stato designato quale responsabile del gruppo di AUDIT per l’anno 2013;
- Di essere stato designato quale responsabile del gruppo di AUDIT per l’anno 2012;
- Di essere stato nominato Referente per le Allerte Alimentari dal 2011 al 2014;
- Di aver realizzato brochure informativa sul centro di controllo micologico;
- Di aver implementato procedure sulle allerte alimentari nell’anno 2011;
- Di aver implementato procedure sui controlli Ufficiali nell’anno 2013;
- Di aver implementato, con aggiornamenti, procedure sulle allerte alimentari nell’anno procedure2013;
- Di aver implementato procedure sulle sanzioni amministrative nell’anno 2014;
- Di aver realizzato check list per stabilimenti produttivi;
- Di aver programmato attività di vigilanza del SIAN (documentata) con resoconto annuale nel 2010;
- Di aver programmato attività di vigilanza del SIAN (documentata) con resoconto annuale nel 2011;
- Di aver programmato attività di vigilanza del SIAN (documentata) con resoconto annuale nel 2012;
- Di aver programmato attività di vigilanza del SIAN (documentata) con resoconto annuale nel 2013;
- Di aver programmato attività di vigilanza del SIAN (documentata) nel 2014;
- Di aver implementato procedure, modulistiche e foglio di lavoro per la disciplina del D.lgs. 194/2008 nonché verifiche sulla contabilizzazione periodica;
- Di aver partecipato in modo attivo (raccordo regionale) sull’indagine denominata Okkio alla Salute anno 2008;
- Di aver partecipato in modo attivo (raccordo regionale) sull’indagine denominata Okkio alla Salute anno 2009;
- Di aver partecipato in modo attivo (raccordo regionale) sull’indagine denominata Okkio alla Salute anno 2010;
- Di aver partecipato in modo attivo (raccordo regionale) sull’indagine denominata Okkio alla Salute anno 2012;
- Di aver partecipato in modo attivo (raccordo regionale) sull’indagine denominato HBSC e GYTS anno 2009;
- Di aver partecipato in modo attivo (raccordo regionale) sull’indagine denominato HBSC e GYTS anno 2010;
- Di essere stato nominato docente a titolo gratuito per l’insegnamento “ispezione e controllo degli alimenti nel corso di laurea in Tecniche della Prevenzione negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro”

della facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università G. d'Annunzio di Chieti, per l'anno accademico 2006/07;

- Di essere stato nominato docente a titolo gratuito per l'insegnamento "ispezione e controllo degli alimenti nel corso di laurea in Tecniche della Prevenzione negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro" della facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università G. d'Annunzio di Chieti, per l'anno accademico 2007/08;
- Di essere stato nominato docente a titolo gratuito per l'insegnamento "ispezione e controllo degli alimenti nel corso di laurea in Tecniche della Prevenzione negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro" della facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università G. d'Annunzio di Chieti, per l'anno accademico 2008/09;
- Di essere stato nominato docente a titolo gratuito per l'insegnamento "ispezione e controllo degli alimenti nel corso di laurea in Tecniche della Prevenzione negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro" della facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università G. d'Annunzio di Chieti, per l'anno accademico 2009/10;
- Di essere stato nominato docente a titolo gratuito per l'insegnamento "ispezione e controllo degli alimenti nel corso di laurea in Tecniche della Prevenzione negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro" della facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università G. d'Annunzio di Chieti, per l'anno accademico 2010/11;
- Di essere stato nominato docente a titolo gratuito per l'insegnamento "ispezione e controllo degli alimenti nel corso di laurea in Tecniche della Prevenzione negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro" della facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università G. d'Annunzio di Chieti, per l'anno accademico 2011/12;
- Di essere stato nominato docente a titolo gratuito per l'insegnamento "ispezione e controllo degli alimenti nel corso di laurea in Tecniche della Prevenzione negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro" della facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università G. d'Annunzio di Chieti, per l'anno accademico 2012/13;
- Di essere stato nominato docente a titolo gratuito per l'insegnamento "ispezione e controllo degli alimenti nel corso di laurea in Tecniche della Prevenzione negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro" della facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università G. d'Annunzio di Chieti, per l'anno accademico 2013/14;

#### **Di aver partecipato**

- Quale **docente** ai corsi per la formazione dei acquirenti/utilizzatori prodotti fitosanitari anno 2016;
- Quale **docente** ai corsi per la formazione dei acquirenti/utilizzatori prodotti fitosanitari anno 2015;
- Quale **relatore** al corso di formazione "allergie e intolleranze Alimentari – Celiachia" per il personale di cucine delle Mense scolastiche in Pescara il 08/09/2010 organizzato dalla AUSL Pescara;
- Come **docente** al corso organizzato dalla Provincia di Pescara destinato agli operatori commerciali "corso gratuito per la commercializzazione dei funghi epigei spontanei" tenutosi a Pescara dal 12 marzo ai 2 aprile 2009;
- Quale **relatore** al corso "educazione alimentare offerta formativa per i genitori" tenutosi a Montesilvano 29 gennaio 2004;
- Quale relatore al corso "educazione alimentare offerta formativa per i genitori" tenutosi a Cappelle sul Tavo 5 febbraio 2004;
- Quale **relatore** al corso di educazione sanitaria per panificatori "pane e dolci da forno: rispetto delle norme igieniche" tenutosi a Pescara dal 11 al 28 aprile 1994;
- Al XII convegno "Attività dell'amministrazione pubblica in materia di controlli dei residui di fitofarmaci negli alimenti" organizzato da Istituto Superiore di Sanità in data 17/11/2016;

- 
- All'evento formativo " sorveglianza e gestione dei casi di tossinfezione alimenti II edizione" Teramo 25/27 ottobre 2016 (**24** crediti formativi);
- All'evento formativo " attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche" Trento 22/26 agosto 2016 (**50** crediti formativi);
- Piano formativo sull'anticorruzione 19/01/2016 (**10** crediti formativi);
- Al XII convegno "Attività dell'amministrazione pubblica in materia di controlli dei residui di fitofarmaci negli alimenti" organizzato da Istituto Superiore di Sanità in data 19/11/2015;
- All'evento formativo " attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche" Trento 24/28 agosto 2015 (**50** crediti formativi);
- 4° corso di formazione "I controlli Ufficiali in Materia di Fitosanitari" Portici 3/4 febbraio 2015;
- All'evento formativo " attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche" Trento 25/29 agosto 2014 (**50** crediti formativi);
- Al convegno "il Botulismo Alimentare in Italia: riflessioni e prospettive" organizzato da Istituto Superiore di Sanità in Roma 23 giugno 2014;
- All'evento formativo " corso di formazione sul controllo ufficiale degli additivi alimentari nell'ambito della sicurezza alimentare" tenutosi a Roma il 29/01/2014 (**6** crediti formativi);
- All'evento formativo " attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche approfondimento funghi lepiotoidi e rodosporei" Trento 26/30 agosto 2013 (**50** crediti formativi):
- Al X convegno "Attività dell'amministrazione pubblica in materia di controlli dei residui di fitofarmaci negli alimenti" organizzato da Istituto Superiore di Sanità in data 24/01/2013;
- All'evento formativo " funghi e salute: problematiche cliniche, igienico sanitarie, ecosistemiche, normative ispettive, legate alla globalizzazione commerciale" tenutosi a Milano il 03/04 dicembre 2013 (**16** crediti formativi);
- All'evento formativo " convegno le sfide per la promozione della salute. Dalla sorveglianza agli interventi sul territorio" tenutosi a Venezia il 21/22/ giugno 2012 (**7** crediti formativi);
- All'evento formativo "la sicurezza alimentare nella fase delle produzioni primarie, legislazione, piani di campionamento, criteri di valutazione dei principali pericoli" tenutosi a Teramo il 12/14 aprile 2011 (**21** crediti formativi);
- All'evento formativo "Audit sistemi di gestione e organizzazione dei controlli ufficiali per la sicurezza alimentare" tenutosi a Teramo dai 31/01/2012 al 02/02/2012 (**24** crediti formativi);
- All'evento formativo "corso di formazione Regionale Epigenetica e stili di vita tenutosi a Pescara nei giorni 07/08/09 novembre 2011 (**35.5** crediti formativi);
- All'evento formativo " corso finalizzato alla formazione di personale di sanità pubblica per lo svolgimento di audit..." tenutosi a Città Sant' Angelo il 10/11/ novembre 2011 (**16.4** crediti formativi);
- All'evento formativo " corso finalizzato alla formazione di personale di sanità pubblica per lo svolgimento di audit..." tenutosi a Città Sant' Angelo il 01/02/dicembre 2011 (**16.4** crediti formativi);
- All'evento formativo " attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche approfondimento delle amanitaceae Trento 22/26 agosto 2011 (**36** crediti formativi);
- All'evento formativo " attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche approfondimento di gasteromiceti e ascomiceti, Trento 23/27 agosto 2010 (**36** crediti formativi);

- All'evento formativo " attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche approfondimento delle boletaceae Trento 24/28 agosto 2009 (**32** crediti formativi);
- All'evento formativo " La prevenzione primaria basata su interventi efficaci e sul mantenimento delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti" tenutosi a Teramo dal 17 al 19 marzo 2010 (**21** crediti formativi);
- All'evento formativo " formazione per operatori Sanitari degli studi HBSC e GYTS tenutosi a Pescara il 25/05/ 2010 (**15** crediti formativi);
- All'evento formativo " sistema di indagini sui rischi comportamentali in età evolutiva (6- 17 anni) dal 27 febbraio 2008 al 21 dicembre 2008 (**22** crediti formativi);
- Al corso di formazione per l'avvio di OKKIO alla Salute sistema di sorveglianza sui rischi comportamentali in età 6-17 anni in Pescara il 22/04/2008;
- Al corso di formazione "la gestione della sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti alla luce della legislazione Comunitaria" per un totale di 4 ore tenutosi a Teramo il 12/12/2008;
- All'evento formativo "la gestione della sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti alla luce della legislazione Comunitaria" tenutosi a Teramo dal 17 al 19 novembre 2008 (**25** crediti formativi);
- All'evento formativo " attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche approfondimento delle tricolomataceae Trento 25/29 agosto 2008 (**30** crediti formativi);
- All'evento formativo "corso di formazione per dipendenti del ruolo tecnico sanitario nominati incaricati del trattamento dei dati personali d.lgs.196/2003 tenutosi a Pescara il 06/10/2008 (**3** crediti formativi);
- All'evento formativo " strategie per il miglioramento della qualità" tenutosi a Pescara il 02/03/04 novembre 2005 (**19** crediti formativi);
- All'evento formativo " attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche approfondimento della famiglia agaricaceae Trento 22/26 agosto 2005 (**24** crediti formativi);
- All'evento formativo " l'acqua: risorsa da gestire, tutelare, governare e proteggere" tenutosi a Tortoreto lido il 26/27/28 maggio 2005 (**15** crediti formativi);
- All'evento formativo " etichettatura, tracciabilità e sicurezza degli alimenti tenutosi a Giulianova il 17/18/19 marzo 2005 (**15** crediti formativi);
- Giornata di studio su "la gestione dei rifiuti sanitari nelle strutture veterinarie" tenutosi a Pescara il 24 aprile 2004;
- All'evento formativo " controllo ufficiale : haccp e campionamento ufficiale" tenutosi a Teramo dall'08 al 12 dicembre 2004 (**34** crediti formativi);
- All'evento formativo " corso di prevenzione incendi" tenutosi a Pescara dal 16 aprile al 29 maggio 2004 (**31** crediti formativi);
- All'evento formativo " attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche approfondimento della famiglia cortinariaceae Trento 23/27 agosto 2004 (**24** crediti formativi);
- All'evento formativo " l'alimentazione tra patologia e benessere" tenutosi a Pescara il 12 marzo 2004 (**3** crediti formativi);
- All'evento formativo " attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche approfondimento dell'ordine russulales Trento 25/29 agosto 2003 (**26** crediti formativi);
- All'evento formativo " aggiornamento sugli impianti elettrici nei luoghi di lavoro" tenutosi a Pescara dal 25 ottobre al 13 dicembre 2002 (**7** crediti formativi);

- Incontro di aggiornamento su “ novità normative in tema di rifiuti gestione dei rifiuti sanitari” tenutosi a Pescara il 11 giugno 2001;
- Convegno sul tema “la depenalizzazione e nella legislazione igienico-sanitaria” tenutosi a Pescara il 10/01/2000;
- Incontro di aggiornamento su “ 626/94 individuazione del datore di lavoro nelle pubbliche amministrazioni e nelle aziende sanitarie – responsabilità penali del datore di lavoro, del dirigente, del preposto e dei lavoratori, in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro” tenutosi a Pescara il 20 aprile 2001;
- Incontro di aggiornamento sul tema “ inquinamento ambientale legge 447/95 e decreti attuativi... ” tenutosi a Pescara il 10 dicembre 2001;
- Al Seminario di aggiornamento per micologi tenutosi a Trento dal 27 al 31 agosto 2001 per 33 ore;
- Al corso di aggiornamento sul sistema sanzionatorio in materia di alimenti tenutosi a Pescara il 8 aprile 2000;
- Al convegno autocontrollo – haccp, sull’applicazione della normativa relativa al D.lgs. 155/97 in materia di igiene degli alimenti, tenutosi a Silvi il 28 marzo 2000;
- Al Seminario di aggiornamento per micologi tenutosi a Trento dal 8 al 11 settembre 1999 per 24 ore;
- Al 1° convegno Internazionale di Micotossicologia tenutosi a Roccella Jonica nei giorni 4 e 5 dicembre 1998 con tema “ avvelenamenti o danni igienico sanitari provocati dai funghi superiori: aggiornamento sulla sintomatologia e confronto di esperienze”;
- Aggiornamento obbligatorio “accreditamento Dipartimento di Prevenzione ” tenutosi a Pescara il 26 e 27 ottobre 1998;
- Convegno Nazionale sul tema “controlli ufficiali degli alimenti e autocontrollo delle Aziende alimentari” tenutosi in Lecce 26/27 ottobre 1998;
- Convegno sul tema “ decreto Ministeriale 17 gennaio n. 50 prevenzione e tutela della salute pubblica, prospettive negli istituendi dipartimenti di prevenzione” tenutosi a Nova Siri il 5 giugno 1998;
- Corso semestrale “ normativa vigente in materia ambientale, igiene e sicurezza del lavoro, alimenti e bevande: applicazione e procedure” tenutosi a Pescara dal 27 settembre 1997 al 18 aprile 1998;
- Al seminario sul tema” dai servizi di prevenzione al sistema di prevenzione. Prospettive nella regione Abruzzo e in altre realtà regionali” tenutosi a Pescara il 10 dicembre 1994;
- Al xv congresso nazionale del personale ispettivo sanitario d’Italia tenutosi a Montesilvano dal 11 al 13 ottobre 1996;
- Al convegno “haccp per l’imballaggio e il confezionamento” tenutosi a Parma il 26 ottobre 1995;
- tavola rotonda su “ controlli microbiologici ufficiali delle sostanze alimentari deteriorabili” tenutosi a Pescara il 02 luglio 1994;
- Giornata di studio “ la disciplina dei prodotti alimentari refrigerati, congelati e surgelati” tenutosi a bologna il 6 dicembre 1994;
- Giornata di studio sull’acquacultura- sicurezza nei confronti della salute umana e nei confronti dell’ambiente” tenutosi a Pescara il 05/04/1997;
- Convegno su “frantoi oleari: norme igienico sanitarie, gestione rifiuti, spargimento delle acque di vegetazione sul terreno agrario, sistema sanzionatorio” tenutosi a Pescara il 23 ottobre 1995;
- Corso sul “ campionamento nei servizi di prevenzione delle UU.SS.LL. aspetti giuridici e sanitari” tenutosi a Rimini nei giorni 9/10/11 dicembre 1992;
- corso di aggiornamento su “verifica e revisione qualità (VRQ) delle prestazioni sanitarie tenutosi a Pescara dal 18 gennaio al 15 febbraio 1996;

- corso di aggiornamento su “inquinamento acustico” tenutosi a Pescara dal 21 aprile al 7 giugno 1994;
- Corso ristoranti sul tema “autorizzazioni, contravvenzioni, modalità di conservazione, lavorazione e somministrazione alimenti” tenutosi a Pescara il 31 maggio 1995;
- Corso su “principali reati e illeciti amministrativi nella produzione del gelato artigianale” tenutosi a Silvi il 13 aprile 1995;
- Corso su “principali reati e illeciti amministrativi nella produzione e commercializzazione del pane” tenutosi a Silvi il 12 aprile 1995;
- Convegno Regionale su “gelato artigianale” tenutosi a silvi il 28 febbraio 1994;
- Corso su “ principali aspetti legislativi igienico sanitari in materia di pasticceria fresca e relativa etichettatura” tenutosi a Pescara il 13 marzo 1993;

Pescara, 27 gennaio 2016

---