

## CURRICULUM VITAE

<b>INFORMAZIONI PERSONALI</b>
Nome
Nazionalità
Patente di guida

Tiziana D'Albis
Italiana
B

<b>ISTRUZIONE</b>
• Data
• Nome e tipo di istituto di istruzione
• Qualifica conseguita
• Data
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
• Qualifica conseguita
• Nome e tipo di istituto di formazione
• Data
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
• Data
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
• Principali materie
• Qualifica conseguita
• Data
• Nome e tipo di istituto di istruzione
• Qualifica conseguita

27 Aprile 2004
Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari
Diploma di laurea in Medicina Veterinaria con la votazione di 103/110; tesi in Anatomia Patologica dal titolo "Le principali malattie dietetiche del suino"
24 Ottobre 2004
Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari
Ispezione degli alimenti di origine animale, zootecnia, clinica ostetrica, clinica medica e clinica chirurgica veterinarie.
Medico Veterinario abilitato all'esercizio della professione
Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari
1° Giugno 2005
Iscrizione all'Albo professionale dell'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Bari con matricola n.634
20 Dicembre 2007
Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale presso l'Università degli Studi di Bari (durata triennale)
Igiene ed ispezione degli alimenti di origine animale
Medico Veterinario specializzato in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale con votazione di 50/50 con lode; tesi sperimentale dal titolo "Studio della persistenza di <i>Listeria monocytogenes</i> in formaggio pecorino prodotto con tecniche tradizionali"
Anno scolastico 1992/1993
Istituto tecnico commerciale e linguistico statale "G. Cesare" di Bari
Diploma di Maturità linguistica con la votazione di 54/60

<b>TIROCINIO POST- LAUREA</b>
• Data
• Nome e tipo di istituto di formazione
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità
• Data
• Nome e tipo di istituto di formazione
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità
• Data
• Nome e tipo di istituto di formazione
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità

Dal 10 Settembre al 24 Ottobre 2004
Sezione di Scienze Zootecniche del Dipartimento di Sanità e Benessere Animale della Facoltà di Medicina Veterinaria di Bari
Universitario
Tirocinio post-laurea nella materia di zootecnia
Partecipazione a tutte le attività della sezione
Dal 27 Luglio al 9 Settembre 2004
Ambulatorio Veterinario dei dottori G. Villa e S. Pepe di Presicce (Lecce)
Privato
Tirocinio post-laurea nella materia di Clinica medica veterinaria
Partecipazione a tutte le attività della struttura
Dal 12 Giugno al 26 Luglio 2004
Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"- Sezione Diagnostica di Pescara
Ente sanitario di diritto pubblico in materia d'igiene e sanità pubblica veterinaria
Tirocinio post-laurea nella materia d'Ispezione degli alimenti di origine animale
Partecipazione a tutte le attività della sezione

## CURRICULUM VITAE

• Data
• Nome e tipo di istituto di formazione
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità

Dal 28 Aprile all' 11 Giugno 2004
Ospedale Veterinario della Facoltà di Medicina Veterinaria di Bari
Universitario
Tirocinio post-laurea nelle materie di clinica ostetrica e clinica chirurgica veterinarie
Partecipazione a tutte le attività dell'ospedale

<b>ESPERIENZA FORMATIVA E LAVORATIVA</b>
• Data
• Tipo di azienda
• Tipo di impiego
• Data
• Tipo di azienda
• Tipo di impiego
• Data
• Tipo di azienda
• Tipo di impiego
• Data
• Nome e indirizzo del datore di lavoro
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
• Qualifica conseguita
• Data
• Nome e tipo di istituto di formazione
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
• Qualifica conseguita
• Data
• Nome del datore di lavoro
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità

Da maggio 2024 ad oggi
Asl Taranto
Dirigente veterinario Siav B
Da Maggio 2016 ad aprile 2024
Azienda farmaceutica "IBSA Farmaceutici Italia s.r.l."
Informatore scientifico del farmaco specialist nel territorio di Bari e provincia, Matera e provincia
Da Gennaio 2009 ad Aprile 2016
Azienda farmaceutica "Hulka srl "
Informatore scientifico del farmaco nella provincia nord di Milano da Febbraio 2009 a Gennaio 2010 e nella provincia di Bari da Febbraio 2010 ad Aprile 2016.
Dal 12 al 27 Ottobre 2008
Food Consultancy & Inspection Ltd – Bewdley, Regno Unito
Struttura del Meat Hygiene Service Compiti del Meat Hygiene Inspector Anatomia e anatomia patologica c/o l'Università di Bristol- Regno Unito Training pratico c/o il macello S.J. Norman and sons – Bridport, Regno Unito OTM (over thirty months) training con superamento dell'esame finale
Meat Hygiene Inspector
Da Gennaio a Settembre 2008
Centro Europeo di Formazione e Orientamento Professionale (C.E.F.O.P.) di Bari
Corso di formazione professionale per il profilo di "Tecnologo alimentare e bioalimentare", ricerca e sviluppo prodotti, produzione e controllo di qualità nelle imprese operanti nel settore agro-alimentare, in particolare industriale. Stage c/o Cooperativa Allevatori d Putignano (CAP) con approfondimento delle seguenti tematiche:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisizione Processi Produttivi: paste filate, latte alimentare, formaggi freschi e stagionati, ricotta</li> <li>• Studio Sistema di Gestione Qualità (ISO 9001/2000) e sua implementazione</li> <li>• Studio manuale HACCP e sua implementazione</li> <li>• Rilevazione parametri di lavorazione e inserimento nel sistema di gestione della qualità</li> <li>• Analisi processo produttivo mangimi destinati all'alimentazione delle bovine da latte degli allevamenti associati</li> <li>• Affiancamento assistenza veterinaria presso allevamenti associati con particolare attenzione all'igiene degli allevamenti e della mungitura</li> </ul>
Tecnologo alimentare e bioalimentare
Dal 01 Aprile 2006 al 31Marzo 2008
Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata - Sede centrale di Foggia
Ente sanitario di diritto pubblico in materia d'igiene e sanità pubblica veterinaria
Borsa di studio
Partecipazione a tutte le attività dell'Unità Operativa di Batteriologia Alimentare:

## CURRICULUM VITAE

• Data
• Nome e tipo di istituto di formazione
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
• Qualifica conseguita
• Data
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
• Qualifica conseguita

<ul style="list-style-type: none"> <li>• ricerca di agenti responsabili di tossinfezioni alimentari e di germi indicatori d'igiene in tutte le matrici alimentari di origine animale su campioni ufficiali</li> <li>• ricerca di <i>Trichinella</i> spp. in carni suine ed equine</li> <li>• ricerca di spore e tossine botuliniche su alimenti di origine animale e su prodotti vegetali</li> <li>• identificazione di specie</li> <li>• ricerca di agenti patogeni e contaminanti su campioni ufficiali di alimenti ad uso zootecnico ed alimenti per animali d'affezione</li> <li>• verifica dei requisiti di potabilità delle acque ad uso zootecnico</li> <li>• biotecnologie applicate agli alimenti (PCR, Western blotting)</li> <li>• ricerca scientifica riguardante la caratterizzazione microbiologica di alcuni formaggi tradizionali (caciocavallo e pecorino lucano) come studio pilota per l'applicazione di modelli di microbiologia predittiva</li> <li>• ricerca scientifica con tesi sperimentale riguardante un challenge test di latte ovino con un ceppo di campo di un microrganismo patogeno, produzione di formaggio pecorino e valutazione della persistenza del microrganismo durante la conservabilità del prodotto</li> </ul>
Dal 04 al 08 Giugno 2007
Eco-Ambiente studio associato di consulenza e controllo ambientale (Bari)
Corso di aggiornamento Igiene degli alimenti "Elaborazione del manuale di azienda sulla sicurezza alimentare"
Esperto HACCP
Da Gennaio 2005 a Maggio 2006
Tracciabilità e rintracciabilità delle filiere agro-alimentari correlate all'innovazione tecnologica
Tecnico di Filiera esperto in tecnologie e processi innovativi per la biosicurezza e il controllo degli alimenti

<b>CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI</b>
<b>MADRELINGUA</b>
<b>LINGUA STRANIERA 1</b>
• Capacità di lettura
• Capacità di scrittura
• Capacità di espressione orale
<b>LINGUA STRANIERA 2</b>
• Capacità di lettura
• Capacità di scrittura
• Capacità di espressione orale

ITALIANO
INGLESE
Buono
Buono
Buono
FRANCESE
Buono
Buono
Buono

<b>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</b>
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</b>

<p>Notevole attitudine alle relazioni sociali maturata nell'ambito delle diverse esperienze lavorative come: interpretariato in eventi sportivi, impiego come personale di sala nel settore della ristorazione con personale multi-etnico, mansioni di vendita e vigilanza presso la Fiera del Levante di Bari, collaborazioni occasionali presso il call centre di una società di ricerche di mercato di Bari (A.M.T. Consulting), informazione scientifica del farmaco.</p> <p>Coordinamento degli operatori e delle varie attività di allevamento e macellazione presso l'azienda Nuova Madeo Soc. Coop. ed il Consorzio Qualità Carni Calabria, attività di mediazione tra i fornitori e gli allevatori soci e programmazione degli ordini delle varie materie prime.</p>
---

## CURRICULUM VITAE

<b>CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE</b>	Patente Europea per l'uso del computer (diploma n. IT 1428147) conseguita presso il Centro Studi Levante di Bari in data 10/06/2008
<b>PARTECIPAZIONE A CONVEGNI COME Uditore</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- "Utilizzazione del favino nell'alimentazione della vacca da latte" organizzato da Centro Ricerche Produzioni Animali di Reggio Emilia (C.R.P.A. SpA), Assessorato alle Risorse Agroalimentari Regione Puglia e CAP (Cooperativa allevatori di Putignano) c/o Fattoria "La Lunghiera" e Ristorante "La Reggia del Bali" di Putignano (Ba) - 25 giugno 2008.</li><li>- Workshop "La maricoltura in gabbia in Puglia: benessere, sicurezza e qualità del pesce allevato" POR Puglia 2000-2006-Asse IV Misura 4.13 Sottomisura 4.13 F Progetto "AQUAFISH" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata c/o la Biblioteca Provinciale di Foggia - 27 febbraio 2008.</li><li>- "L'ispezione sanitaria dei prodotti lattiero - caseari" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata c/o la Biblioteca Centrale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata - sezione di Foggia - 21-22,29 giugno 2007.</li><li>- Forum Internazionale dei Sistemi Pastorali organizzato dalla Provincia di Foggia e l'Assessorato alla Promozione delle Risorse del Territorio-Settore Agricoltura c/o 58^ Fiera Internazionale dell'Agricoltura di Foggia - 28 aprile-3 maggio 2007.</li><li>- XVI Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti "Sicurezza alimentare: ruolo e funzioni del veterinario ispettore europeo" organizzato dall'Associazione Italiana Veterinari Igienisti c/o la Facoltà di Medicina Veterinaria di Valenzano (Ba) - 22-24 giugno 2006.</li><li>- XXXII Meeting annuale della Società italiana di patologia ed allevamento dei suini Modena, 23-24 marzo 2006.</li><li>- Le attività di campionamento ufficiale e la gestione degli esiti analitici non conformi secondo quanto previsto dal D.Lgs27/2021 e s.m.i. Asl Ba e Asl Br 24- 25 Febbraio 2025.</li><li>- Prodotti a base latte: focus su problematiche, gestione in campo normativo ed export Asl Bari 18/02/2025.</li><li>- Il prelievo degli organi target per il piano di monitoraggio con test istologico per il controllo dei trattamenti illeciti- 1^ edizione Istituto zooprofilattico sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta 24/03/2025 presso il Macello Siciliani di Bari.</li><li>- <i>Trichinella spp.</i> e sicurezza alimentare Università degli Studi di Bari Facoltà di Medicina Veterinaria 24-25 ottobre.</li><li>- Procedure di esportazione degli alimenti: requisiti e obblighi normativi Asl Bari 4 febbraio 2025.</li><li>- Tracciabilità e rintracciabilità: cosa fare, cosa è opportuno fare e cosa non si è obbligati a fare. Applicazioni Asl Brindisi 20/09/2025.</li><li>- Forum Mediterraneo in Sanità 2025 Gutenberg 16-17 luglio 2025.</li></ul>

## CURRICULUM VITAE

### ULTERIORI INFORMAZIONI

- Idoneità al concorso pubblico bandito dall'Università "La Sapienza" di Roma, per titoli ed esami, per il conferimento di n. 1 posto di categoria EP, posizione economica EP1, dell'Area tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazione dati con rapporto di lavoro a tempo indeterminato, per il reclutamento di un medico veterinario addetto alla cura ed al benessere degli animali ospitati a fini sperimentali o altri fini scientifici presso gli stabilimenti utilizzatori dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza (ai sensi del D.L.vo 116/92)
- Idoneità al concorso per la formazione di una graduatoria per il conferimento di incarichi di collaborazione relativi alla figura professionale di Medico Veterinario presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" dal 29/04/2008
- Idoneità al concorso per la formazione di una graduatoria per la stipula della convenzione per la IV campagna vaccinale Blue Tongue nel territorio della Regione Puglia per l'anno 2005 (Concorso pubblico indetto con delibera n.131 del 03/06/04 dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata)
- Idoneità al concorso per l'ammissione al Corso di Dottorato di Ricerca in Produzione, Sicurezza e Qualità degli Alimenti di Origine Animale (XX ciclo) presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari (graduatoria di merito approvata con Decreto Ministeriale n. 12620 del 15/12/2004)
- Collaborazione ad attività connesse ai servizi resi dall'Università degli Studi di Bari presso la Biblioteca Centrale della Facoltà di Medicina Veterinaria nell'anno accademico 1995-1996

Si autorizza al trattamento dei dati personali trasmessi ai sensi della Legge 196/2003.