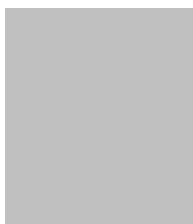


INFORMAZIONI PERSONALI



Mario Mastromarino

 Sede: Azienda Ulss 1 Dolomiti. Indicare la UOC SIAN Sostituire con numero telefonico del servizio sian@aulss1.veneto.it [0437 516910](tel:0437516910)

POSIZIONE RICOPERTA

Direttore U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dal 01,10,2021 al 31,05,2026

Responsabile UOS Salute e Ambiente del Dipartimento di Prevenzione
AULSS2 Marca Trevigiana

Dal 10,05,2012 al 30,09,2021

Dirigente Medico Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di
Prevenzione
AULSS2 Marca Trevigiana

Dal 15,10,2010 al 08,05,2012

Dirigente Medico Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di
Prevenzione
ASL Taranto

Dal 03.07.2009 al 14.10.2010

Dirigente Medico Direzione Medica di Presidio Ospedaliero
ASL Taranto

Dal 03.09.2007 al 02,07,2009

Dirigente Medico Organizzazione dei Servizi Sanitari di Base
ASL Bari

Dal 01,01,2004 al 02,09,2007

Medico Assistente
Casa di Cura Villa Bianca – Martina Franca (Ta)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Anni accademici 2003 - 2006

Diploma di Specializzazione in Idrologia Medica
Università degli Studi di Parma

Anni accademici 1997 - 2001

Diploma di Specializzazione in Igiene e Medicina Preventiva
Università degli Studi di Chieti

Anni accademici 1990 - 1997

Diploma di Laurea in Medicina e Chirurgia
Università degli Studi di Chieti

COMPETENZE PERSONALI

Capacità di lavorare in team
Buone capacità comunicative e relazionali
Organizzazione e gestione del tempo
Problem solving
Flessibilità e adattabilità
Capacità di lavorare sotto pressione
Autonomia nello svolgimento delle attività
Orientamento agli obiettivi
Disponibilità all'apprendimento continuo

Lingua madre Italiana

Altre lingue

COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese B1	B1	B1	B1	A2

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

Buone capacità di comunicazione con clienti e colleghi.
Capacità di ascolto e di gestione delle relazioni interpersonali.

Competenze organizzative e gestionali

Capacità di pianificare e organizzare il lavoro.
Gestione delle priorità e rispetto delle scadenze.

Competenze professionali

Conoscenza della normativa nazionale ed europea in materia di igiene degli alimenti, sicurezza alimentare e tutela della salute pubblica.
Valutazione e gestione del rischio sanitario correlato agli alimenti.
Gestione di segnalazioni, allerte alimentari e procedure di rintracciabilità.
Attività di prevenzione, promozione della salute e educazione alimentare rivolte alla popolazione.
Esperienza nella redazione di relazioni tecniche, verbali ispettivi e documentazione amministrativa.
Collaborazione multidisciplinare con servizi sanitari, enti pubblici e autorità competenti.
Capacità di programmazione, coordinamento e monitoraggio delle attività di sanità pubblica.
Conoscenza dei sistemi di autocontrollo aziendale (HACCP) e delle procedure di sicurezza alimentare.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato
Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Dati personali

Con la trasmissione dei presenti dati autorizzo l'Azienda U.L.S.S. n. 1 Dolomiti alla pubblicazione sul sito internet aziendale delle informazioni giuridiche ed economiche richieste in applicazione del D.lgs. n. 33/2013, artt. 15 e 41 comma 3.