



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Cognome/Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail

Dr. Emanuele Ignoti

CONTENUTO OMESSO PER RAGIONI DI TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

Cittadinanza

Italiana

Data di nascita

08/12/1962

Sesso

M.

Occupazione attuale/Settore
professionale

Direttore f.f. SC SIAN ASL NO

Dirigente Responsabile Struttura Semplice "Sorveglianza e Controllo degli Alimenti" (articolazione della s.c. SIAN – ASL NO – Novara) dal 31/12/2016 – Deliberazione del D.G. n. 455 del 27/12/2016.

Esperienza professionale

- Sostituto del Direttore per l'anno 2022 con atto deliberativo del DG n. 87 del 21/02/2022;
- Componente del tavolo tecnico Ambiente e Salute del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL NO – Determinazione del Direttore del Dipartimento di Prevenzione n. 984 del 15/07/2016;
- Referente aziendale per il SIAN dell'ASL NO per l'attività di audit sui laboratori che effettuano analisi per l'autocontrollo (dal 2015 a tutt'oggi e continua);
- Incarico dirigenziale di natura professionale di alta specializzazione "Coordinamento macroarea acque potabili" S.C. SIAN ASL NO (dal 01/04/2010 al 30/12/2016);
- Referente aziendale per il Sistema Informativo Acque Potabili per il SIAN dell'ASL NO (dal 23/01/2009 a tutt'oggi e continua);
- Referente per il controllo delle acque potabili del SIAN ASL NO dal 2001 a tutt'oggi e continua.
- Rapporto di lavoro a tempo indeterminato Dirigente medico – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) ASL NO – Novara (dal 10/01/2000 a tutt'oggi e continua);
- Rapporto di lavoro a tempo indeterminato Dirigente medico 1° livello – Servizio Igiene e Sanità Pubblica (SISP) ASL NO – Novara (dal 01/03/1999 al 09/01/2000);
- Rapporto di lavoro a tempo indeterminato Dirigente medico 1° livello – Servizio Tossicodipendenze ASL 8 di Moncalieri (TO) – sede di Carmagnola (dal 14/12/1998 al 28/02/1999);
- Incarico a tempo determinato Dirigente medico 1° livello – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) ASL NO – Novara (dal 14/08/1998 al 13/12/1998);
- Rapporto di lavoro a tempo indeterminato Dirigente medico 1° livello – Servizio Tossicodipendenze ASL 8 di Moncalieri (TO) – sede di Carmagnola (dal 01/10/1997 al 13/08/1998);

<p>Istruzione e formazione</p>	<p>- Incarico a tempo determinato Dirigente medico 1° livello – Servizio Tossicodipendenze ASL 5 di Collegno (TO) (dal 07/05/1997 al 08/08/1997).</p> <p>- CORSO DI FORMAZIONE MANAGERIALE "IPPOCRATE" - SDA BOCCONI DAL 01/10/2018 AL 13/12/2018</p> <p>- SPECIALIZZAZIONE - IGIENE E MEDICINA PREVENTIVA – 11.11.1996 Università degli Studi di Catania.</p> <p>-LAUREA IN MEDICINA E CHIRURGIA - 30.03.92 Università degli Studi di Catania</p> <p>Abilitato all'esercizio della professione medica nella 1^ sessione dell'anno 1992; Regolarmente iscritto all'Albo Professionale dei Medici Chirurghi di Siracusa dal 26-06-1992 al n° 3516.</p>
<p>Capacità e competenze informatiche</p>	<p>Ottima conoscenza e competenza di sistemi operativi office (word, xls, ppt) e utilizzo di internet. Competenze di base nella progettazione di database (access).</p>
<p>Capacità linguistiche</p>	<p>Inglese e Francese: livello scolastico.</p>
<p>Partecipazione a progetti</p>	<p>Partecipazione ai seguenti progetti regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche, ospedaliere e pubbliche"; - "Formazione e aggiornamento professionale per ristoratori e albergatori sulla celiachia"; - "Stima dei residui di fitofarmaci utilizzati per la lotta chimica in agricoltura nelle acque superficiali e profonde dei territori delle ex ASL 11, 13 e 17" nell'anno 2007; - "Controllo delle acque destinate al consumo umano – allineamento base dati in collaborazione con le ASL del Piemonte, finanziato dalla Regione Piemonte" nell'anno 2002; - "Allineamento dati relativi agli archivi contenuti nel sottosistema catasto infrastrutture (SCI) e sottosistema controllo acque potabili nell'ambito del progetto regionale "Controllo delle acque da destinare al consumo umano" finanziato dalla Regione Piemonte nell'anno 2000;
<p>Partecipazione a convegni, seminari, pubblicazioni, collaborazione a riviste ecc...</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Partecipazione come relatore al convegno "Corso di Formazione Nazionale per Team Leader per l'implementazione dei Piani di Sicurezza dell'acqua" tenutosi ad Asti dal 04 al 12/11/2019; - Partecipazione come relatore al convegno "L'acqua potabile nella storia: evoluzione del concetto di potabilità dall'antichità ai giorni nostri" tenutosi a Galliate (NO) l'11 maggio 2017 presso l'Università della Terza Età; - Partecipazione come relatore al convegno "La Qualità dell'Acqua Potabile a Novara" tenutosi a Novara il 25/02/2016 presso l'Unione Tutela Consumatori; - Partecipazione come organizzatore e relatore al convegno "Acque destinate al consumo umano: criteri di potabilità" ASL NO – Novara 17/11/2011;- - - Partecipazione come relatore al convegno "Acqua primo elemento, primo elemento" tenutosi a Novara il 05/05/2007 presso l'Albergo Italia; - Partecipazione in qualità di docente/relatore a corsi rivolti agli operatori addetti alla ristorazione collettiva e alla ristorazione pubblica sulla gestione del rischio in materia di celiachia - Stesura su riviste di articoli relativi alle acque potabili ed integratori alimentari - Interviste televisive e radiofoniche su tematiche riguardanti l'acqua potabile - Partecipazione a corsi di aggiornamento in materia di Igiene degli Alimenti, di

	- Partecipazione a corsi di aggiornamento in materia di Igiene degli Alimenti, di Promozione della Salute, con acquisizione dei crediti formativi previsti
--	--

ALLEGATI:

Allegato 1: Corsi di aggiornamento

Autocertifico ai sensi e per gli effetti dell'art. 48, comma 25, del d. lgs 269/2003, convertito in legge 24 novembre 2003, n. 326 che quanto qui riportato corrisponde a verità.

Autorizzo il ricevente al trattamento dei miei dati in conformità al D. Lgs 196/03.

Novara, li 28 marzo 2023

In fede

Dr. Emanuele Ignoti



ALLEGATO 1:

CORSI DI AGGIORNAMENTO:

Anno 2023

- **"Formazione del Dirigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro",** FAD dal 20/01/2023 al 01/04/2023 – 24 Crediti ECM
- **"Controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare. Iter analitico e gestione delle non conformità",** tenutosi a Cuneo il 17/02/2023 – 6 crediti ECM;

Anno 2022

- **"Le certificazioni export in Paesi Terzi: cosa è cambiato con il Regolamento (UE) 625/2019"** FAD dal 16/11/2022 al 20/12/2022– 13 crediti ECM;
- **"L'istituto della controperizia e della controversia ai sensi degli artt. 7 e 8 del D.lgs n. 27/2021",** tenutosi a Novara il 09/11/2021 – 6 crediti ECM;
- **"Controllo ufficiale dei prodotti fitosanitari, normativa, commercio ed utilizzo" –** FAD dal 24/10/2022 al 07/12/2022 – 13 crediti ECM;
- **"Etichettatura dei prodotti alimentari applicazione delle procedure operative relative ai controlli sull'etichettatura degli alimenti (Reg UE 1169/2011) e sulle indicazioni nutrizionali e salutistiche (Reg n. 1924/2006),** tenutosi a Torino il 14 e il 21 ottobre 2022 – 30 crediti ECM;
- **"In forma al lavoro a tutte le età per una sanità in salute che promuove la salute" –** FAD – 50 crediti ECM;

Anno 2021

- **“Le certificazioni export in Paesi Terzi: cosa è cambiato con il Regolamento (UE) 625/2019”** FAD dal 21/10/2021 al 28/10/2021 – 12 crediti ECM;
- **“Utilizzare Libre Office Calc”** FAD dal 20/09/2021 al 20/10/2021;
- **“Il nuovo Regolamento Comunitario in materia di controlli ufficiali e altre attività ufficiali (Reg. UE 625/17) – FAD dal 16/11/2021 al 16/12/2021 – 4 crediti ECM;**
- **“Nuove Linee Guida per una sana alimentazione 2018”,** tenutosi ad Arona (NO) il 17/12/2021 – 7 crediti ECM;

Anno 2020

- **“Come gestire i dati personali per adeguarsi alla nuova normativa”** FAD dal 17/06/2020 al 17/08/2020 – 9 crediti ECM;
- **“Aggiornamento quinquennale (art. 37 D.Lgs. 81/08)”** FAD dal 30/06/2020 al 27/08/2020 – 9 crediti ECM;
- **“La sorveglianza sulle MTA in Piemonte: novità introdotte dalle indicazioni operative e problematiche”** FAD dal 01/06/2020 al 15/06/2020 – 20 crediti ECM;
- **“Covid 2019: misure di prevenzione e promozione – scelte aziendali”** FAD dal 03/08/2020 al 31/12/2020 – 5 crediti ECM;

Anno 2019

- **“Ambiente, alimenti e salute: impatto dei fitofarmaci e ruolo dei controlli ufficiali”** tenutosi a Vercelli il 14/11/2019 – 8 crediti ECM;
- **“Gestione degli illeciti amministrativi e penali nel controllo ufficiale della sicurezza alimentare”** tenutosi a Novara il 13/11/2019 – 8 crediti ECM;
- **“Organizzazione, metodi e tecniche del controllo ufficiale”** FAD dal 16/10/2018 al 15/10/2019 – 50 crediti ECM;
- **“Ridurre gli sprechi nella filiera alimentare, donare le eccedenze e garantire la sicurezza alimentare”,** tenutosi a Novara il 09/04/2019 – 8 crediti ECM;
- **“Ambiente e salute – analisi del contesto e riflessioni per il futuro”,** tenutosi ad Asti il 28/05/2019 – 9 crediti ECM;
- **“Piano d'emergenza C.I.S.S.T.”** FAD – 6 crediti ECM;
- **“Corso di formazione nazionale per Team Leader per l'implementazione dei Piani di Sicurezza dell'acqua”,** tenutosi ad Asti dal 04/11/2019 al 12/11/2019 – 3 crediti ECM;

Anno 2018

- **“Procedure operative e organizzazione del controllo di sicurezza alimentare”** tenutosi a Novara il 14/12/2018 – 9 crediti ECM;
- **“Sistemi informatizzati per la gestione delle certificazioni e della tracciabilità delle merci – TRACES”,** tenutosi a Torino l'11/10/2019 – 10 crediti ECM;
- **“Corso di Formazione Nazionale per Team Leader e Formatori di team leader per l'implementazione dei piani di sicurezza dell'acqua (PSA) nella filiera idropotabile”,** tenutosi a Roma da 03 al 06 luglio 2018;
- **“La doppia vita dei prodotti e sottoprodotti dell'industria agroalimentare: aspetti di sicurezza alimentare”,** tenutosi a Novara il 28/06/2018 – 8 crediti ECM;

- **“Gestione pratica dell’attività di audit come strumento di controllo ufficiale sulle imprese alimentari”** FAD dal 01/09/2018 al 09/11/2018 – 36 crediti ECM;

Anno 2017

- **“Sicurezza delle acque destinate al consumo umano: fonti di approvvigionamento, cassette dell’acqua, imprese alimentari. Stato dell’arte e nuovi approcci di controllo”** tenutosi a Omegna (VB) il 18/12/2017 –7 crediti ECM;
- **“Controllo ufficiale per la sicurezza alimentare nelle diverse tipologie di OSA/OSM: applicazione di pratiche consolidate e di aspetti innovativi”** tenutosi a Novara il 26/09/2017 – 9 crediti ECM;
- **“Controllo ufficiale dell’idoneità e conformità dei MOCA”** tenutosi a Novara il 06/06/2017 – 7 crediti ECM;
- **“BLS-D Basic Life Support e defibrillazione precoce: prova di abilità tecniche e pratiche”** tenutosi a Borgomanero (NO) il 17/05/2017 – 6 crediti ECM;
- **“Basic Life Support e defibrillazione precoce. BLS-D, FAD dal 03/04/2017 al 03/05/2017 – 6 crediti ECM;**
- **“Controlli ufficiali sui laboratori che effettuano analisi per l’autocontrollo delle imprese alimentari. Valutazione delle attività svolte nel 2016. Riesame e ri-orientamento del sistema di verifica”** tenutosi a Torino il 30/03/2017 – 9 crediti ECM;
- **“Prevenire l’obesità infantile, promuovere le buone abitudini”** FAD dal 14/03/2017 al 15/05/2017 – 24 crediti ECM;
- **“Malattie emergenti trasmesse da vettori”,** FAD dal 01/10/2017 al 31/10/2017, 23 crediti ECM;

Anno 2016

- **“La sorveglianza sulle malattie a trasmissione alimentare (MTA): linee di indirizzo e problematiche operative nelle indagini epidemiologiche”** tenutosi a Torino il 20 e 21/10/2016 –15 crediti ECM;
- **“Modalità di controllo sull’utilizzo degli additivi alimentari nella produzione di alimenti”** tenutosi a Novara il 29/09/2016 – 8 crediti ECM;
- **“SIAN e SVET insieme per una corretta alimentazione senza glutine ”** tenutosi ad Arona il 20/09/2016 – 5 crediti ECM;
- **“Nati per leggere”** - FAD dal 15/05/2016 al 15/06/2016 – 8 crediti ECM;
- **“Igiene delle mani nella pratica clinica”** - FAD dal 01/05/2016 al 01/06/2016 – 8 crediti ECM;
- **“Scrivere di scienza e cibo: la comunicazione efficace della salute pubblica”** tenutosi a Torino il 26/02/2016 – 4,5 crediti ECM;
- **“Il processo di autovalutazione sugli standard organizzativi del controllo ufficiale”,** tenutosi a Borgomanero il 22/11/2016, 7 crediti ECM;

Anno 2015

- **“La corretta etichettatura dei prodotti alimentari: aggiornamenti applicativi del Reg CE 1169/2011”** tenutosi a Borgomanero il 10/12/2015 – 7 crediti ECM;
- **“Presentazione dei risultati del Progetto CCM Water SafetyPlans (WSPs)”** tenutosi a Torino il 26/11/2015 – 5 crediti ECM;
- **“Export di prodotti alimentari di origine animale e vegetale”** tenutosi a Novara il 29/10/2015 – 7 crediti ECM a Novara il 29/10/2015 – 7 crediti ECM;

- **“Commercio e somministrazione in forma ambulante e manifestazioni temporanee. Criticità e problematiche in fase ispettiva”** tenutosi a Novara il 01/10/2015 – 9 crediti ECM;
- **“Prevenzione della corruzione e trasparenza della Pubblica Amministrazione”** – Corso FAD – 22/09/2015 – 8 crediti ECM;
- **“Conoscere World Food”** tenutosi a Vercelli il 05/06/2015 – 7 crediti ECM;
- **“Sicurezza Alimentare: Comunicazione del rischio efficace ed opportuna”** tenutosi ad Asti il 22.05.2015 - 7 crediti ECM;
- **“Applicazioni pratiche del controllo ufficiale in sicurezza alimentare”** tenutosi a Novara il 14/05/2015 – 8 crediti ECM.
- **“Il Programma Nazionale Esiti: come interpretare e usare i Dati”:** FAD Ordine dei Medici di Siracusa – 12 crediti ECM.

Anno 2014

- **“La Prevenzione della Legionellosi nelle strutture sanitarie e socio-assistenziali”** tenutosi a Novara il 12/12/2014 – 5 crediti ECM
- **“Controllo ufficiale dei materiali e oggetti destinati al contatto alimentare (MOCA): competenza ed efficacia nella verifica documentale”** tenutosi a Novara il 04/12/2014 – 4 crediti ECM
- **“Finanziamenti Europei in Sanità”** tenutosi a Novara il 26/11/2014 – 3 crediti ECM.
- **“Produzione primaria e fitofarmaci. Normativa e aspetti di vigilanza”** tenutosi a Novara, 10/10/2014 – 6 crediti ECM
- **“I Piani di Prevenzione 2014-2018: storia e prospettive”** tenutosi a Novara il 19/06/2014 – 5 crediti ECM.
- **“Il Protocollo tecnico e le linee guida per l’analisi del rischio nella microbiologia degli alimenti: interpretazione del risultato, flussi informativi, tenutosi a Torino il 12/06/2014 – 8,5 crediti ECM**
- **“La gestione delle cronicità ostruttive respiratorie nell’ambito di una visione di sistema – FAD Ordine dei Medici di Siracusa – 25 crediti ECM**

Anno 2013

- **“L’etichettatura dei prodotti alimentari alla luce del Regolamento (U.E) 1169/2011. Informazione al consumatore relativa ai prodotti alimentari”** tenutosi a Novara il 12/12/2013 – 5 crediti ECM.
- **“La valutazione, ai fini di tutela della salute pubblica, dei possibili rischi derivanti dalle acque di diversa origine, tipologia ed utilizzo”** tenutosi a Moncalieri il 06/12/2013 – 5 crediti ECM.
- **“La gestione degli illeciti amministrativi nel controllo della sicurezza alimentare”,** tenutosi a Novara il 21/11/2013– 6 crediti ECM
- **“Malattie a trasmissione alimentare: procedure e gestione”** tenutosi a Novara il 07/11/2013 – 6 crediti ECM
- **“Screening oncologici femminili: l’attività dell’Asl e la sorveglianza nella popolazione”** tenutosi a Novara il 08/10/2013 – 6 crediti ECM
- **“Import export – attualità e futuro”,** tenutosi ad Alessandria l’11/09/2013 – 5 crediti ECM
- **“Salute e benessere nella visione delle medicine non convenzionali”,** tenutosi a Novara l’11/06/2013 – 8,5 crediti ECM

- **“Qualità delle materie prime nella produzione di alimenti”** tenutosi a Novara dal 22 al 23/05/2013 - 4 crediti ECM
- **“Semplificazione dell’autocontrollo nelle piccole imprese alimentari”** tenutosi ad Arona il 12/04/2013 - 5 crediti ECM
- **“La celiachia e l’alimentazione senza glutine”** tenutosi a Torino il 25/03/2016 - 7 crediti ECM
- **“Acqua destinata al consumo umano, linee guida per il controllo igienico sanitario della qualità delle acque”** tenutosi a Torino il 23.01.2013.

Anno 2012

- **“Il controllo ufficiale nel campo della sicurezza alimentare ai sensi del Reg. CE 882/04”** - tenutosi ad Arona (NO), il 3/12/2012 - 5 crediti ECM
- **“Il campionamento delle matrici alimentari: linee guida IZS-ARPA”** tenutosi a Novara, il 06/12/2012-6 crediti ECM
- **“Le attività di vigilanza nel Dipartimento di Prevenzione: tra rischi emergenti e necessità di integrazione”** - Novara, 03/12/2012 - 5 crediti ECM
- **“Corso neoassunti - art. 37 D.LGS. 81/08, ex art. 22 D.LGS. 626/94”** tenutosi a Borgomanero il 20/11/2012 4 crediti ECM
- **“Rischio microbiologico, shelf-life e controllo ufficiale degli alimenti”**, tenutosi a Vercelli il 17 e 19/10/2012 - 11 crediti ECM.
- **“Implementazione del sistema informativo acque”**, tenutosi a Torino (04 e 18/10/2012) e Novara 10 e 11/10/2012 - 32 crediti ECM.
- **“Audit come metodologia di controllo dell’operatore del settore alimentare (OSA) e dell’Autorità competente (A.C.)”** tenutosi ad Arona (NO), il 27/09/2012 - 7 crediti ECM
- **“Linee guida per manifestazioni temporanee: procedure applicative e normativa comunitaria”** tenutosi a Novara, il 08/06/2012 - 5 crediti ECM
- **“Alimenti addizionati, funzionali, integrati: opportunità e criticità per l’alimentazione umana”** tenutosi a Savigliano il 18/05/2012 - 5 crediti ECM
- **“III Giornata Omeopatica Piemontese: Valutazione dell’efficacia della terapia omeopatica attraverso la condivisione di esperienze cliniche, tenutosi a Torino il 12/05/2012 - 8 crediti ECM.**
- **“Segnalazione certificata inizio attività: normativa e procedure applicative”** tenutosi a Novara il 04/05/2012 5 - crediti ECM
- **“La celiachia: gestione del rischio nella ristorazione pubblica”**, tenutosi a Torino in data 26.03.2012 e 02.04.2012 - 6 crediti ECM
- **“La sicurezza dei pazienti e degli operatori”** - FAD Ordine dei Medici di Siracusa - 15 crediti ECM

Anno 2011

- **“Nutrizione e benessere: risvolti normativi ed implicazioni salutistiche negli stili di vita”** tenutosi a Novara il 19/12/2011 - 7 crediti ECM
- **“Controllo ufficiale sugli additivi alimentari”** tenutosi a Novara il 07/12/2011 - 6 crediti ECM
- **“Promozione di una corretta alimentazione e attività fisica nell’adulto e nell’anziano: dai dati di sorveglianza alle iniziative di promozione della salute”** tenutosi a Novara il 21/11/2011- 7 crediti ECM

- **"Il controllo ufficiale sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti"**, tenutosi ad Asti il 10.10.2011 – 6 crediti ECM.
- **"Etichettatura dei prodotti alimentari: aspetti nutrizionali e vigilanza"**, tenutosi a Novara il 29.09.2011 7 crediti ECM
- **"Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA): normativa, gestione e procedure di controllo ufficiale"** tenutosi a Novara il 09/06/2011 – 7 crediti ECM
- **"Elettroanalgesia agopunturistica: indicazioni e limiti in base alle evidenze scientifiche"** tenutosi a Milano il 16/04/2011 – 8 crediti ECM
- **La ricerca su efficacia e meccanismi d'azione dell'agopuntura: Evidenze scientifiche. Utilizzo delle banche dati. Elaborazione protocolli clinici alla luce della E.B.M.**, tenutosi a Milano il 20/03/2011 – 8 crediti ECM;
- **"Acque destinate al consumo umano: criteri di potabilità"**, tenutosi a Novara il 17/11/2011 – 5 crediti ECM.

Anno 2010

- **"Integratori alimentari, nuove frontiere nella nutrizione: vigilanza sulla produzione e commercializzazione"** tenutosi a Novara il 02 dicembre 2010 – 5 crediti ECM.
- **"Aspetti normativi nella produzione primaria: autocontrollo e controllo ufficiale"**, tenutosi a Novara il 22/10/2010 - 5 crediti ECM
- **"Acque destinate al consumo umano: gruppo di miglioramento per la gestione dei dati"** tenutosi a Torino dal 21/10/2010 al 18/11/2010 – 20 crediti ECM
- **"Corretta alimentazione nel Dipartimento in movimento"** tenutosi a Novara il 13 maggio 2010 - 5 crediti ECM.
- **"Acque destinate al consumo umano: Le basi del controllo in Regione Piemonte"** tenutosi a Torino il 15.04.2010 – 5 crediti ECM.
- **"la celiachia: la gestione del rischio nella ristorazione collettiva"**, tenutosi a Torino il 25 gennaio 2010 – 5 crediti ECM
- **"L'acqua: risorsa e uso terapeutico"**, tenutosi a Genova dal 24 al 25/04/2010 – 8 crediti ECM.

Anno 2009

- **"Materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti: attualità e prospettive"**, tenutosi ad Asti il 25 novembre 2009 – 6 crediti ECM
- **"Controllo e autocontrollo nella produzione primaria"** tenutosi a Torino il 19 novembre 2009 – 5 crediti ECM
- **"Ambiente e salute: inquinamento odorigeno"** tenutosi a Novara l'11/11/2009 – 7 crediti ECM
- **"Gli allergeni alimentari: legislazione, analisi, ricerca, comunicazione"** tenutosi a Torino il 23 ottobre 2009 – 5 crediti ECM
- **"La gestione del Sistema di Allerta: nuove linee guida, priorità e criticità"**, tenutosi a Novara il 15 giugno 2009 – 5 crediti ECM.
- **"Farmacia: non solo farmaco. Integratori ed altri prodotti salutistici"**, tenutosi a Torino il 10 giugno 2009" – 5 crediti ECM.
- **"Malattie a trasmissione alimentare: vigilanza, indagine epidemiologica, inserimento informatizzato dei dati, valutazione"**, tenutosi a Novara il 13 maggio 2009 – 6 crediti ECM.
- **"Integratori alimentari: cenni di normativa, problematiche sanitarie e attività di vigilanza"**, tenutosi a Novara il 3 aprile 2009 – 2 crediti ECM.

Anno 2008

- **"Sistema di allerta: procedure operative e valutazione dei rischi"**, tenutosi a Fossano il 2 dicembre 2008 – 4 crediti ECM
- **"Quali indicazioni dai primi risultati della sorveglianza Passi"**, tenutosi a Novara il 26 novembre 2008 – 5 crediti ECM.
- **"Sistema informativo: sicurezza alimentare, acque potabili, sorveglianza MTA, nutrizione"** tenutosi a Biella 18/11/2008 – 5 crediti ECM
- **"Alimenti funzionali ed integratori alimentari: attualità, sicurezza e prospettive per la salute"**, tenutosi a Savigliano il 10 novembre 2008 – 4 crediti ECM
- **"L'Arte di comunicare: migliorare i rapporti in ambito lavorativo"**, tenutosi a Novara il 27 marzo 2008 e il 3 aprile 2008 – 24 crediti ECM.

Anno 2007

- **"Campionamento degli alimenti. Criteri e procedure per il controllo ufficiale"**, tenutosi a Vicoforte l'8 e 15 novembre 2007 – 9 crediti ECM
- **"Normativa e problematiche sanitarie relative all'uso di OGM"** tenutosi a Torino il 12.11.2007 – 4 crediti ECM.
- **"Acqua destinata al consumo umano: criteri di valutazione del rischio chimico e microbiologico"**, tenutosi a Vercelli il 19 e 26 ottobre 2007 – 10 crediti ECM.
- **"L'utilità dei numeri per il miglioramento degli interventi: esperienze nel Dipartimento di Prevenzione"** tenutosi a Novara il 18.09.2007 – 5 crediti ECM
- **"I profili di responsabilità del dirigente e dell'organizzazione in Sanità"**, tenutosi a Borgomanero il 31 gennaio 2007 – 5 crediti ECM.

Anno 2006

- **"Gestione del sistema di allerta comunitario, nazionale e regionale"**, tenutosi a Ceva (CN) il 17 novembre 2006.
- **"Legittimità ed etica del dirigente sanitario nella gestione dei dati pazienti e degli utenti"** tenutosi a Borgomanero il 15.11.2006 – 5 crediti ECM.
- **"Sicurezza Alimentare: Formazione dei Formatori"**, tenutosi ad Asti il 13 e 14 novembre 2006 – 8 crediti ECM.
- **"Criteri di valutazione del rischio legato al consumo di alimenti, con riferimento alle definizioni di rischio, di alimento pericoloso, di alimento inadatto, introdotte dal Regolamento 178/02"**, tenutosi a Novara il 9 novembre 2006 - 5 crediti ECM
- **"Produzione Primaria: Valutazione del rischio e modalità di controllo"**, tenutosi a Fossano il 24 e 26 ottobre 2006 – 9 crediti ECM.
- **"La Prevenzione basata sulle evidenze: un elemento dell'evoluzione delle attività del Dipartimento di Prevenzione"**, tenutosi a Novara dal 14 settembre 2006 al 5 ottobre 2006 – 22 crediti ECM.
- **"Elaborazione di un modello di sorveglianza nelle mense scolastiche"**: tenutosi a Novara il 06/12/2006.

Anno 2005

- **"Nuovi inquinanti chimici negli alimenti"**, tenutosi ad Asti il 10 e 17 novembre 2005 – 9 crediti ECM

- **“Acque destinate al consumo umano: problematiche relative al D.Lgs 31/01 a un anno dal recepimento”** tenutosi a Milano il 23 febbraio 2005.
- **“Etichettatura dei prodotti alimentari: legislazione, pubblicità e diciture ingannevoli, etichettatura alimentare**, tenutosi a Garessio (CN) il 20 e 27/10/2005 – 10 crediti ECM.
- **“La rintraccia abilità nel settore agroalimentare**, tenutosi a Novara il 18 e 28/11/2005 – 11 crediti ECM.

Anno 2004

- **“Le attività di controllo dell’acqua destinata al consumo umano alla luce del DL.vo 31/01”**, tenutosi a Torino il 21 ottobre 2004 e 4 novembre 2004 – 9 crediti ECM.
- **“La celiachia nella ristorazione scolastica: aspetti clinici, nutrizionali di vigilanza”**, tenutosi a Novara il 20 e 27 ottobre 2004 – 11 crediti ECM.
- **“Principi di comunicazione manageriale”**, tenutosi a Novara il 18 e 25 maggio 2004 e l’1 e l’8 giugno 2004 – 26 crediti ECM.
- **“Corso di formazione per addetti al Primo Soccorso e Assistenza Medica di Emergenza”**, tenutosi a Galliate dall’1 al 4 marzo 2004 – 14 crediti ECM

Anno 2003

- **“Sicurezza e qualità degli alimenti”**, tenutosi a Novara il 19,16 e 21 ottobre 2003 – 14 crediti ECM.
- **“La comunicazione efficace e le tecniche di colloquio”**, tenutosi a Novara il 25 e 26 settembre 2003 – 9 crediti ECM.
- **“Tecnologie alimentari e rischi emergenti”**, tenutosi ad Asti il 22, 23 e 24 ottobre 2003 – 6 crediti ECM.

Anno 2002

- Corso di formazione ECM: **“Aggiornamento in tema di Organismi Geneticamente Modificati”** – Torino, dicembre 2002
- Corso di formazione ECM: **“Sorveglianza delle malattie trasmesse da alimenti”** – Torino, novembre 2002

Anno 2001

- **“Cucina senza glutine”**, tenutosi a Novara l’11 ottobre 2001.

Anno 2000

- **“Figura giuridica e ruolo del personale con competenze di vigilanza ed ispezione alle soglie del 2000”**, tenutosi a Torino il 13 giugno 2000.
- **“Il controllo alimentare a tre anni dal DLgs 155/97”**, tenutosi a Tortona il 26 maggio 2000
- **“Il controllo alimentare a tre anni dal DLgs 155/97 – Tortona, 2000**

Anni precedenti al 2000

- “VI Conferenza Nazionale di Sanità Pubblica”, tenutasi a Milano dal 10 al 12 novembre 1999;
- 37° Congresso Nazionale S.I.t.I. sul tema “L’Igiene e la Sanità Pubblica alle soglie del 2000”. Napoli, 25-28 Settembre 1996;
- VII Congresso Interregionale Calabro-Siculo S.I.t.I. – Montepaone Lido 21-23 Giugno 1996;
- XVII Corso della Scuola Internazionale di Epidemiologia e Medicina Preventiva “G. D’Alessandro” sul tema “Utilizzazione dell’Epidemiologia Descrittiva nella Programmazione e nella valutazione delle Attività Sanitarie”. Erice, 21-26 Marzo 1996;
- Convegno “Alimenti mediterranei e benessere”, Catania 1995;
- 6° Congresso Interregionale Siculo-Calabro S.I.t.I. – Kastalia (RG), 1995;
- XVI Corso della Scuola Internazionale di Epidemiologia e Medicina Preventiva “G. D’Alessandro” sul tema “Introduzione all’Economia Sanitaria” Erice 21-25 Marzo 1995;
- Seminario “Air pollution: sources, control and effects”, Catania 1995;
- IV Congresso Siculo-Calabro S.I.t.I. – Caltanissetta, 1993;
- Ha partecipato ad una serie di incontri di informazione tenuti in vari Comuni dell’ASL 13 – distretto di Novara e rivolti agli addetti del settore alimentare sulle modalità di elaborazione del piano di autocontrollo previsto dal DLgs 155/97 negli anni 2000 e 2001.

Novara, lì 28 marzo 2023

F.to Dr. Emanuele Ignotti

