INFORMAZIONI PERSONALI

Giulio Barocco

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Marzo 2009 - Oggi

Tecnico della prevenzione negli ambienti e nei luoghi di lavoro esperto, titolare di posizione organizzativa: integrazione e gestione congiunta della sicurezza e del valore nutrizionale degli alimenti

Azienda Sanitaria Universitaria Giuliano Isontina, Dipartimento di Prevenzione, Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, via De Ralli, 3, 34128, Trieste, www.asugi.sanita.fvg.it

- Ristorazioni collettive
- Gestione congiunta obiettivi di sicurezza alimentare e nutrizionalie

Marzo 2009 - Marzo.2014

Distacco: sviluppo progetti CCM Guadagnare Salute

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, Direzione Centrale Salute, Integrazione Socio – Sanitaria, Politiche Sociali e Famiglia, Area Promozione Salute e Prevenzione, riva N.Sauro, 8, 34123, Trieste

- Sviluppo programma ministeriale Guadagnare Salute
- Stesura Linee guida refezione scolastica della Regione Friuli Venezia Giulia

Settembre 2001 – Marzo 2009

Tecnico della prevenzione negli ambienti e nei luoghi di lavoro, titolare di coordinamento: igiene della nutrizione

Azienda per i Servizi Sanitari n. 1 Triestina, Dipartimento di Prevenzione, Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, via De Ralli, 3, 34128,Trieste

1995 ad oggi

Ufficiale di Polizia Giudiziaria

Per le funzioni attribuite dall'Azienda per i Servizi Sanitari n. 1 Triestina, Dipartimento di Prevenzione, Struttura Semplice Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, via De Ralli, 3, 34128, Trieste

Luglio 1993 – Agosto 2001

Operatore professionale collaboratore – vigile sanitario

Azienda per i Servizi Sanitari n. 1 Triestina, Dipartimento di Prevenzione, Struttura Semplice Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, via De Ralli, 3, 34128, Trieste

Aprile 1992 – Giugno 1993

Operatore professionale collaboratore – vigile sanitario

Unità Sanitaria Locale n. 2 Goriziana, Settore Igiene Pubblica, Servizio Alimenti e Bevande, via Mazzini, 7, 34170, Gorizia

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dicembre 2014 – Dicembre 2015

Complex Actions Master

Scuola Internazionale Superiore di Studi Avanzati (SISSA, International School for Advanced Studies), Trieste

5th – 9th May 2014

Training course: Food – bome outbreaks investigation

European Commission, Consumers, Health and Food Executive Agency, Lisbon

- methods and tools for food – bome outbreaks investigation

Novembre 2011 – Marzo 2014

Laurea Magistrale: Scienze delle professioni sanitarie della prevenzione — 110/110 e lode

Università degli Studi di Trieste, Dipartimento di scienze mediche chirurgiche e della salute

Ottobre 2009 – Novembre 2010

Diploma di laurea: Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

Università degli Studi di Firenze, Facoltà di medicina

© Unione europea, 2002-2013 | http://europass.cedefop.europa.eu

Gennaio 2009 – Luglio 2009	**Corso di Alta Formazione: Elementi di management, bioetica e ricerca applicati alle tecniche della prevenzione negli ambienti di vita e di lavoro** Università degli Studi di Firenze, Facoltà di medicina	
febbraio 1991 - dicembre 1991	**Corso di formazione professionale per tecnico di laboratorio bromatologico - Borsista** Società Tecnolgie Alimentari – S.TE.AL S.r.L., via Folatoio, 12, Trieste	
Novembre 1989 – Febbraio 1991	**Diploma scuola a fini speciali: Tecnico merceologo di gestione del sistema alimentare** Università degli Studi di Trieste, Facoltà di Economia e Commercio	110/110 e lode
1979 –1984	**Diploma di perito Agrario** Istituto Tecnico Agrario Paolino d'Aquileia, Cividale del Friuli (UD)	

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre: Italiana

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B/2	B/2	B/2	B/2	B/2

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative	Buone competenze comunicative acquisite durante le attività di formazione e nel ruolo di relatore nell'ambito della sicurezza alimenetare e nutrizionale
Competenze organizzative e gestionali	Buone competenze organizzative e gestionali acquisite durante le attività di coordinamento, di titolare di posizione organizzativa e in occasione del distacco presso la Direzione Centrale Salute nella gestione di progetti specifici
Competenze professionali	Buone competenze nei processi di formazione, di programmazione e progettazione di azioni di sicurezza alimentare e nutrizionale
Competenze informatiche	Buona padronanza degli strumenti Microsoft Office, in particolare powerpoint, delle applicazioni strumenti Mac, gestione webinar
Altre competenze	Agricoltura biologica e biodinamica, botanica, merceologia degli alimenti, insegnante di meditazione raja yoga, livello drishta
Patente di guida	A e B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

Linee Guida della regione Friuli Venezia Giulia per l'esternalizzazione del servizio di ristorazione collettiva, Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia - Direzione Centrale Salute, politiche sociali e disabilità, Trieste, (2021)

G Barocco, A Maggiore, A Calabretti, P Bogoni, T Longo, "Assessment of COVID-19 pandemic impact on guaranteeing food security in local school catering", European Journal of Public Health, Volume 31 Supplement 3, (2021), pp. iii443 – iii444

G Barocco, M Cella, D Sarto, A Pernarcic, T Longo, A Calabretti, P Bogoni, "Nutritional critical points of the cook & chill system and development of corrective actions tools", European Journal of Public Health, Volume 30 Supplement 5, (2020), pp. 330-331

© Unione europea, 2002-2013 | http://europass.cedefop.europa.eu

Le criticità del metodo Cook&Chill, rassegna stampa ESOF 2020, Fondazione Internazionale Trieste, 10 ESOF 7-30 settembre 2020 https://www.fondazioneinternazionale.org/wp-content/uploads/2020/11/10_Esof_7-30_Settembre_2020.pdf, ultima consultazione 3 febbraio 2022

G Barocco, D Germano, V Patussi, M Cella, L Tiziana, A Pernarcic, E Occoni, A Calabretti, P Bogoni, *"Evaluation, recommendation and implementation of the local hospital catering system", European Journal of Public Health, Volume 29, Issue Supplement 4, (2019), p 485*

G. Barocco, D. Germano, V. Patussi, M.G. Cella, T. Longo, A. Pernarcic, E. Occoni, A. Calabretti, P. Bogoni, *"Accordo – staro regioni "valutazione delle criticità nazionali in ambito nutrizionali": applicazione del processo naccp nella valutazione della qualità nutrizionale della ristorazione sanitaria", Atti del 52° Congresso Nazionale Società Italiana di Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica, Joutnal of Preventive Medicine and Hygiene, Vol 60, n 3 Suppl 1 (2019), p 192-193*

Develop of guidelines for collective catering public procurement integrated with Sustainable Development Goals, atti del 2nd World Congress on Public Health, Epidemiology and Nutrition, Milan, Italy (2019)

Develop of guidelines for collective catering public procurement integrated with Sustainable Development Goals, atti del 4th World Congress on Public Health and Nutrition, Berlin, Germany (2019)

G Barocco, T Del Pio Luogo, D Germano, A Calabretti, P Bogoni, F Coloni, T Longo, A Pernarcic, E Occoni, *"Recommendations and tools to implement food and nutrition policies for collective catering", European Journal of Public Health, Volume 28, Issue suppl 4, (2018), p 313*

La ristorazione nelle residenze per anziani: Linee Guida della regione Friuli Venezia Giulia, Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia - Direzione Regionale della Sanità e delle Politiche Sociali, Trieste, (2018)

Qualità nutrizionale nella Ristorazione collettiva attraverso l'approccio NACCP, atti Banca delle Soluzioni Società Italiana di Igiene (SITI), http://www.sitinazionale.org/bds/index.php/gruppi-di-lavoro/alimenti-e-nutrizione/studi-e-ricerca/233-qualita-nutrizionale-nella-ristorazione-collettiva-attraverso-l-approccio-naccp, ultima consultazione 3 febbraio 2022

Nutritional quality criteria in catering services: the Nutrient Analysis Critical Control Points process, atti 3rd World Congress on Public Health and Nutrition London, United Kingdom (2018)

G Barocco, T Del Pio Luogo, F Coloni, A Pernarcic, E Occoni, A Calabretti, *"Nutritional quality in welfare catering: the Nutrient Analysis Critical Control Points process", European Journal of Public Health, Volume 27, Issue suppl 3, (2017), p 88*

Terza età da nutrire, intervista Repubblica, (5 giugno 2017)

Orti in condotta a Trieste: un progetto da 0 a 100 e + anni, ideazione progetto prodotto da Azienda per l'Assistenza Sanitaria n. 1 Triestina, https://www.youtube.com/watch?v=VfYS1C4hcUE&t=174s, ultima consultazione 3 febbraio 2022

Antonella Calabretti, Paolo Bogoni, Barbara Campisi, Giulio Barocco, *"Nutritional properties of differently processed foods for institutionalized elderly people",* atti del XXVII Congresso nazionale di scienze merceologiche - qualità & innovazione per una economia circolare ed un futuro sostenibile. Viterbo, (2016), ISBN 978-88-941647-0-1

Indagine multidimensionale della ristorazione assistenziale per anziani nella regione Friuli Venezia Giulia, Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia - Direzione Regionale della Sanità e delle Politiche Sociali, Trieste, (2016)

Questo piatto vien dal mare ed è fresco, intervista Repubblica (1 novembre 2016)

Giulio Barocco, Tiziana Del Pio Luogo, Nora Coppola, "Indagine multidimensionale della ristorazione assistenziale per anziani nella regione Friuli Venezia" Giulia, atti del 8th European Public Health Conference - XLVIII Congresso nazionale SITI, Milano (2015), p 126

Valutazione multicriteriale di modelli organizzativi nella ristorazione scolastica regionale, il caso del Friuli Venezia Giulia, atti del XLVII Congresso nazionale SITI, Riccione (2014)

Integrated nutrition policy for a healthy start, atti del 21st International HPH Conference Body and Mind, Gotenburg, Sweden, (2013)

Multidimensionalità e sostenibilità dei sistemi di refezione attraverso la diversità bioculturale dei pasti a scuola, atti del XLVI Congresso nazionale SITI, Taormina (2013)

Politica nutrizionale integrata per iniziare la vita in salute, atti del XLVI Congresso nazionale SITI, Taormina (2013)

Approccio intersettoriale e sostenibilità del sistema di refezione scolastica, atti del Congresso II Manifestazione Nazionale del Programma Guadagnare Salute, Centro Nazionale di Epidemiologia, Sorveglianza e Promozione della Salute, Venezia (2012)

Azioni integrate di politica alimentare e nutrizionale territoriale, atti del XLV Congresso nazionale SITI, Cagliari, (2012)

Network di supporto ai goal nutrizionali per l'infanzia, atti del Congresso II Manifestazione Nazionale del Programma Guadagnare Salute, Centro Nazionale di Epidemiologia, Sorveglianza e Promozione della Salute, Venezia (2012)

Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica, Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia - Direzione Regionale della Sanità e delle Politiche Sociali, Trieste, (2012)

Merendiamo, Azienda per Servizi Sanitari n°1 "Triestina, Trieste (2012)

Network di supporto ai goal nutrizionali per l'infanzia, atti del Convegno nazionale Castelbrandocinque SITI, Treviso (2011)
Azioni per il miglioramento della qualità nutrizionale nelle collettività per anziani, atti della XII Conferenza Nazionale di Sanità Pubblica, SITI, (2011)
Linee d'indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia 3 mesi – 3 anni, Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia - Direzione Regionale della Sanità e delle Politiche Sociali, Trieste (2010)
Ristorazione collettiva di prossimità, atti del XLIV Congresso nazionale SITI, Venezia (2010)
Educazione alimentare sistemica, atti della XI Conferenza nazionale di sanità pubblica, SITI, Napoli (2009)
VARIO Il valore alimentare nella ristorazione collettiva italiana con metodo olistico, Descò – Camst , Trieste, (2009)
Linee di indirizzo per la prevenzione dell'obesità nella scuola elementare, Azienda per i Servizi Sanitari n°1 "Triestina", Trieste, (2008)
Linee di indirizzo per la prevenzione dell'obesità nella scuola dell'infanzia, Azienda per i Servizi Sanitari n°1 "Triestina", Trieste, (2008)
Gli strumenti inutili – Come mantenere difficili le scelte alimentari, Konrad, (febbraio 2008)
Olfatto il senso forte – il potere degli aromi e dei profumi nella strategia di consumo, Konrad, (marzo 2008)
La dieta della terra di mezzo – la dieta cretese, Konrad, (aprile 2008)
Le evidenze scientifiche oppure evidenti ovvietà alimentari, Konrad, (maggio 2008)
L'arte del ristoro – cosa succede dietro le quinte? Konrad, (settembre 2008)
Felicità e merendine – quanto valgono i bambini? Konrad, (ottobre 2008)
Felicità e merendine – quanto rendono i bambini? - II parte, Konrad, (dicembre 2008)
Il piacere di mangiare, MGS press, Trieste, (2007)
Il carosello degli slogan alimentari ovvero i Claims e le nuove regole, Konrad, (ottobre 2007)
Bio blob. Attacchi sfrontati al metodo di produzione biologico, Konrad, (novembre 2007)
Panettoni e merendoni – l'arte dell'apparenza, Konrad, (dicembre 2007)
Autocontrollo e celiachia, L'Igiene moderna, Genova, (2005)
Il menù è servito, Azienda per Servizi Sanitari n°1 "Triestina"- (2005)
Alimenti sani e sicuri, Azienda per i Servizi Sanitari n°1 "Triestina", Trieste, (2004)
Guida pratica per una sana alimentazione nella ristorazione collettiva, Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, Direzione Regionale della Sanità e delle Politiche Sociali, Trieste, (2000)

Relatore / correlatore tesi di laurea

Università degli studi di Trieste, Dipartimento di Scienze Chimiche e Farmaceutiche, Corso di Laurea Magistrale in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tesi di Laurea "Evaluation of nutrient loss In foods subjected to thermal stress: A hospital foodservice case - And impact on healthcare costs" discussione 06.04.2020
Università degli Studi di Bologna, Master Secondo Livello in "Alimentazione ed Educazione alla Salute" tesi "Sviluppo di uno strumento innovativo per la valutazione e la classificazione delle mense aziendali"- discussione 10.10.2019
Università degli studi di Trieste, Dipartimento Clinico di scienze mediche, chirurgiche e della salute, Corso di Laurea Interateneo in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro Tesi di Laurea "Sicurezza alimentare e nutrizionale in mense aziendali: declinazione del processo NACCP" – discussione 24.11.2016
Università degli studi di Trieste, Dipartimento di Scienze Chimiche e Farmaceutiche, Corso di Laurea Magistrale in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tesi di Laurea "Analisi qualitativa degli alimenti destinati all'alimentazione complementare ei nidi d'infanzia. Valutazione delle proprietà nutrizionali delle materie prime utilizzate e differentemente processate" – discussione 26.10.2016
Università degli studi di Trieste, Dipartimento di Scienze Chimiche e farmaceutiche, Corso di Laurea Magistrale in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tesi di Laurea "Le proprietà nutrizionali degli alimenti utilizzati nell'alimentazione complementare per l'infanzia" – discussione 28.10.2015
Università degli studi di Trieste, Dipartimento di Scienze Chimiche e farmaceutiche, Corso di Laurea Magistrale in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tesi di Laurea "Proprietà antiossidanti di alimenti destinati all'infanzia" – discussione 28.10.2015
Università degli studi di Trieste, Dipartimento di Scienze Chimiche e farmaceutiche, Corso di Laurea Magistrale in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tesi di Laurea "Proprietà nutrizionali di alimenti diversamente processati somministrati ad anziani istituzionalizzati " – discussione 27.03.2015
Università degli studi di Trieste, Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali, Corso di Laurea in Scienze Biologiche "Composizione nutrizionale delle preparazioni alimentari diversamente processate, somministrate ad anziani istituzionalizzati" – discussione 25.02.2011

Università degli studi di Trieste, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Corso di Laurea Interateneo in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro Tesi di Laurea "Indagine nutrizionale nelle residenze polifunzionali, nella provincia di Trieste" – discussione 29.11.2010

Università degli studi di Trieste, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Corso di Laurea Interateneo in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro Tesi di Laurea "Sicurezza alimentare per soggetti allergici ed intolleranti: verifica dell'efficacia dei sistemi di controllo" – discussione 19.10.2006

Università degli studi di Trieste, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Corso di Laurea Interateneo in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro Tesi di Laurea *Predisposizione ed elaborazione di uno strumento griglia per la valutazione, la comparazione e il confronto dei piani di autocontrollo nella ristorazione collettiva* – discussione 19.10.2006

Presentazioni Conferenze Seminari

Alimenti sani, sicuri e sostenibili nei nidi e nelle scuole dell'infanzia, Giornata dell'infanzia comune di Trieste, 15 gennaio 2022, Trieste

Assessment of COVID-19 pandemic impact on guaranteeing food security in local school catering, 14th European Public Health Conference, virtual edition, Nov. 10 - 12, 2021, Dublin, https://www.youtube.com/watch?v=8HrsmAsj_I0 , ultima consultazione 3 febbraio 2022

Il futuro delle attività di vigilanza e controllo del dipartimento di prevenzione: Vigilanza e controllo in ambito alimentare, Workshop 10, 54° Congresso Nazionale SItI, 04 novembre 2021, Lecce

Valutazione dell'impatto della pandemia da COVID-19 sulla garanzia della sicurezza alimentare e nutrizionale nella ristorazione scolastica, Pitch, 54° Congresso Nazionale SItI, 04 novembre 2021, Lecce

Ristorazione collettiva, quali garanzie: le linee guida della regione Friuli Venezia Giulia; Webinnar: Alimentare la salute: la Scuola un setting strategico per promuovere Salute, Ripresa e la Resilienza, Società Italiana di Igiene, GdL Alimenti e nutrizione, 16 giugno 2021

Transizioni alimentari: il potenziale dei Living Labs; Webinar Progetto finanziato dalla Commissione Europea Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation – Horizon 2020 – FOOD 2030, 29 gennaio 2021

"Dall'oggi al domani…..è tutta una questione dell'umanità. Tra cibo e SDGs" Video presentazione e-book *nel contest di GreenCities4young: giovani, scuola e scienza sulla scia di ESOF, 18 dicembre 2020*

Sicurezza alimentare e nutrizionale in ristorazione scolastica; Webinar *Le mensa per e post lockdown: 5 rating sui menù scolastici italiani,* Terra Madre - Salone del Gusto, 10 novembre 2020, Torino

Nutritional critical points of the cook & chill system and development of corrective actions tools, 16th World Congress on Public Heatlh, on line, Oct, 15th, 2020

Sicurezza igienica e nutrizionale nella ristorazione collettiva: Nutrient Analysis Critical Control Points Webinnar: Ristorazione scolastica: si riparte fra vincoli ed opportunità, FAD Società Italiana di Igiene, GdL Alimenti e nutrizione, 18 settembre 2020

Sicurezza alimentare e nutrizionale nella ristorazione collettiva il processo naccp - nutrient analysis critical control points, Webinnar "Mensa Covid" FirenzeBio, FederBio, ANCI Toscana, 29 giugno 2020

Il protocollo NACCP – Video intervista Foodinsider 19 maggio 2020 http://www.foodinsider.it/tutto-sul-protocollo-naccp/ , ultima consultazione 3 febbraio 2022

Transizioni alimentari e capacità protettiva del cibo delle collettività, 3° seminario *"La prevenzione: riflessioni etiche, stato dell'arte, implicazioni pratiche e prospettive"* Nucleo Etico per la pratica clinica di ASUITs, 17 dicembre 2019, Trieste

Qualità degli alimenti, caratteristiche nutrizionali e conservazione, Convegno Biologicamente a scuola – Opportunità e buone pratiche per la ristorazione scolastica, Comune di Macerata – Regione Marche, 25, ottobre, 2019, Macerata

Accordo – staro regioni "valutazione delle criticità nazionali in ambito nutrizionali": applicazione del processo naccp nella valutazione della qualità nutrizionale della ristorazione sanitaria, 52° Congresso nazionale SITI, 18 ottobre 2019, Perugia

Partecipazione 4° Rating menù scolastici Foodinsider, Conferenza stampa Camera dei Deputati, 13 giugno 2019, Roma

Develop of guidelines for collective catering public procurement integrated with Sustainable Development Goals, 2nd World Congress on Public Health, Epidemiology and Nutrition, April 15, 2019, Milan, Italy

Keynote Speaker - Chair, Develop of guidelines for collective catering public procurement integrated with Sustainable Development Goals, 4th World Congress on Public Health and Nutrition Feb 25, 2019, Berlin, Germany

Fresh Eats, Public Lecture, University of Arkansas Rome Centre, Università Telematica degli Studi, Feb 19, 2019, Rome

Alimenti sani, sicuri e sostenibili nei nidi e nelle scuole dell'infanzia, Giornata dell'infanzia comune di Trieste, 12 gennaio 2019, Trieste

La rete WHP del Friuli Venezia Giulia: implementazione e progettazione, III Convegno regionale della Prevenzione, 6 dicembre 2018, Gemona

Recommendations and tools to implement food and nutrition policies for collective catering, Speaker XI European Public Health Conference, Nov 28, 2018, Ljubljana, Slovenia

Le linee guida per le ristorazioni collettive e l'accordo del Ministero della Salute 14/11/2016, presentazione workshop: Aspetti innovativi per la sicurezza alimentare e nutrizionale nella ristorazione collettiva, ASUITS, 18 maggio 2018, Trieste

Moderatore presentazione *La ristorazione nelle residenze per anziani: Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia,* Auditorium della Regione Friuli Venezia Giulia, 16 marzo 2018, Udine

Keynote Speaker: Nutritional quality criteria in catering services: the Nutrient Analysis Critical Control Points process, 3rd World Congress on Public Health and Nutrition Feb 26, 2018, London, United Kingdom

Seafood nutritional quality in Italian canteens: the Nutrient Analysis Critical Control Points process, Speacker Bit's 6th Annual World Congress Of Aquaculture And Fisheries, Nov 05, 2017, Shenzhen, China

Nutritional quality in welfare catering: the Nutrient Analysis Critical Control Points process, Speacker X European Public Health Conference, Nov 2, 2017, Stockholm, Sweden

Le ristorazioni collettive e la sicurezza nutrizionale, Stare bene in TV, Telequattro, 13 ottobre 2017, Trieste

La qualità nutrizionale nei sistemi di refezione collettiva: il processo Nutrient Analysis Critical Control Point, I cardini della sostenibilità nella ristorazione collettiva, il progetto ReKuK - Vocational Training for Chefs and Executive Chefs 2016-1-AT01-KA202-016677, SANA 29° Salone internazionale del biologico e del naturale, 8 settembre 2017, Bologna

Dalla rete al piatto, Conferenza risultati della sperimntazione progetti del MIPAAF, 24 febbraio 2017, Roma

Qualità alimentare e nutrizionale nelle ristorazioni collettive: il processo NACCP, Convegno Aquafarm, 26 gennaio 2017, Pordenone

Sicurezza alimentare e nutrizionale nei nidi e nelle scuole dell'infanzia - Le giornate dell'infanzia Servizi educativi 0/3 e scuole dell'infanzia, Conferenza, Comune di Trieste, 20 – 21 gennaio 2017, Trieste

Gli orti in condotta e l'educazione alimentare, Stare bene in TV, Telequattro, 18 novembre 2016, Trieste

La ristorazione nelle residenze per anziani: Linee Guida della regione Friuli Venezia Giulia, Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, presentazione direttivo Federsanità ANCI FVG, 27 settembre 2016, Pozzuolo del Friuli, Udine

Il cibo socializzato nell'ambito scolastico, relatore, convegno nell'evento *Terra madre – Salone del Gusto,* 24 settembre 2016, Torino

Tavolo di discussione Vendita diretta e ristorazione professionale partecipazione al workshop Vendita diretta e filiera corta: idee a confronto per la competitività dell'agroalimentare ISMEA – Reterurale Nazionale 2014 – 2020, 12 luglio 2016, Milano

L'esperienza della ristorazione sanitaria nazionale. Nuovi scenari per promuovere il pesce fresco di provenienza locale, relatore, Convegno Il progetto ECOSEA incontra le scuole: Percorsi per pormuovere il consumo "miglia zero" di pesce fresco dell'Adriatico, Regione Marche – Servizio Ambiente e Agricoltura, 19 maggio 2016, Ancona

Indagine sulla ristorazione delle residenze per anziani del Friuli Venezia Giulia, relatore, Convegno Verso un sistema di welfare per la terza età nel terzo millennio – comune di Trieste, 18 aprile 2016, Trieste

Indagine multidimensionale della ristorazione assistenziale per anziani nella Regione Friuli Venezia Giulia, relatore XXVII Congresso Nazionale di scienze merceologiche, 4 marzo 2016, Viterbo

L'esperienza delle refezioni collettive assistenziali in provincia di Trieste, relatore, Conferenza stampa Esiti della sperimentazione nazionale pesce fresco italiano nelle mense sanitarie, progetto finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, 4 marzo 2016, Roma

Relazione tra sicurezza alimentare-nutrizionale e sostenibilità, Immaginario oltre la crisi #2 merenda = cose da meritarsi. Il cibo ai tempi della crisi, Trieste contemporanea, 26 febbraio 2016, Trieste

Dal buon latte al buon cibo, relatore 10° Forum Risk Management in sanità 2015, 26 novembre 2015, Arezzo

Strumenti per la declinazione delle politiche alimentari e nutrizionali a scuola, relatore 10° Forum Risk Management in sanità 2015, 26 novembre 2015, Arezzo

Politiche alimentari sostenibili nei sistemi urbani di refezione collettiva, relatore 10° Forum Risk Management in sanità 2015, 26 novembre 2015, Arezzo

Cido educativo, moderatore referente Convegno nazionale Natura a scuola, comune di Trieste 20 – 21 novembre 2015, Trieste
Orti in mensa, relatore OLTRETERRA – Nuova Economia per la montagna Slow Food, 7 novembre 2015, Forlì
Indagine multidimensionale della ristorazione assistenziale per anziani nella Regione Friuli Venezia Giulia, relatore, 2° Forum 2015 Ambiente Salute Alimentazione, Expo 2015, 3 luglio 2015, Milano
Orti in mensa, relatore, Expo 2015 padiglione Slow Food, 25 giugno 2015, Milano

La Carta Mediterranea dell'infanzia, partecipazioen al tavolo di lavori di preparazione al documento interregionale nel quadro di EXPO 2015, capofila Regione Campania, 24 marzo, 2015, Napoli
Pesce italiano a mensa, relatore, seminario conclusivo, Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali, 14 marzo 2015, La Sapienza, Roma
La sostenibile energia del cibo, relatore III° salone dell'innovazione e della scienza Trieste NEXT, 27 settembre 2014, Trieste
Multidimensionalità e sostenibilità dei sistemi di refezione attraverso la diversità bioculturale dei pasti a scuola, relatore, XLVI Congresso nazionale SITI, 20 ottobre 2013, Taormina
Il cibo dei bambini a scuola: le risorse idriche utilizzate, relatore, II° salone dell'innovazione e della scienza Trieste NEXT, 28 settembre 2013, Trieste
La ristorazione collettiva scolastica, relatore convegno Ruolo dei Comuni per la promozione della salute, Federsanità ANCI FVG, 14 dicembre 2012, Sacile
I valori della ristorazione scolastica, relatore I° salone dell'innovazione e della scienza Trieste NEXT, 21 settembre 2012, Trieste
Etichette ed alimenti, intervento nel progetto di Legambiente Trieste "in Boschetto", 8 giugno 2012, Trieste
Il sistema integrato per la salute e la sostenibilità proposto dalla regione Friuli Venezia Giulia, presentazione nella seconda edizione nazionale "Le piazze del BIO", 14 maggio 2012, Spiliembrego
Network di supporto ai goals nutrizionali per l'infanzia, XIV Conferenza nazionale HPH, 1 dicembre 2011, Levico Terme, Trento
Azioni per il miglioramento della qualità nutrizionale nelle collettività per anziani, relatore , XII Conferenza Nazionale di Sanità Pubblica, SITI,13 ottobre 2011, Roma
Approccio intersettoriale e sostenibilità del sistema di refezione scolastica, relatore,
Info day "Guadagnare salute", crescono le alleanze per "rendere più facili le scelte salutari", Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, Direzione Centrale Salute, Integrazione Socio – Sanitaria, Politiche Sociali e Famiglia, Area Promozione Salute e Prevenzione, 27 settembre 2011, Udine
Ristorazione collettiva di prossimità, relatore e referente, Convegno, Regione Friuli Venezia Giulia e FederSanità ANCI FVG, 28 gennaio 2011, UdineFiere - Agriest, Udine
Ristorazione scolastica: valorizzare i processi di sostenibilità del sistema locale con l'approccio intersettoriale di Guadagnare Salute, relatore, relatore al workshop: La salute in tutte le politiche, piano socio – sanitario regionale e la Tallinn Charter: metodologie per l'implementazione a livello locale Direzione centrale salute e protezione sociale, Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia – ANCI FVG, 4 dicembre 2009, Gorizia
Educazione alimentare sistemica, relatore, XI Conferenza nazionale di sanità pubblica, SITI, 15 ottobre 2009, Napoli
Protocollo d'intesa tra Direzione Centrale Salute, ANCI FVG, Federsanità ANCI FVG per la valorizzazione della ristorazone scolastia regionale, presentazione prima della firma congiunta, 5 ottobre 2009, Monfalcone
Etichettatura e dinamiche commerciali dei prodotti alimentari seminario presso università di Trieste facoltà di medicina e chirurgia, corso di laurea interateneo in tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, 21 aprile 2005, 13 aprile 2007, 23 aprile 2009
Applicazione del sistema HACCP nella filiera alimentare seminario Università di Trieste Facoltà di scienze matematiche, fisiche e naturali, corso di laurea in scienze chimiche, 25 maggio 2005
Una scelta alimentare consapevole relatore, conferenza nella manifestazione, *Giornate dell'agricoltura, pesca e forestazione* Ispettorato Provinciale Agricoltura, 29 maggio 2004, Trieste
Il valore alimentare aspetti nutrizionali e merceologici, conferenza stampa 50° anniversario fondazione FIPE Trieste presso CCIAA, 16 dicembre 2003, Trieste
Pagine alimentari, presentazione fascicolo manifestazione *Giornate dell'agricoltura, pesca e forestazione*, Ispettorato Provinciale Agricoltura, 21 settembre 2002, Trieste

Formazione

Responsabile scientifico dei seguenti corsi e convegni ECM organizzati da ASUITs:
Le linee guida della ristorazione collettiva, il LEA F6 e le attività di sicurezza alimentare e nutrizionale integrate 2020
Il regolamento 1169/11, la Legge 123/05 e la problematica degli alimenti contenenti glutine, corso di formazione regionale previsto dal PRP, 28 maggo 2019

Alimenta la salute, corso quattro edizioni nel 2019
Alimenta la salute 2.0, corso 2 edizioni nel 2019
Alimenta la salute nella prima infanzia, corso svolto nell'ambito del percorso di accreditamento ASUITs - UNICEF, rivolto a Pediatri di Libera Scelta Provincie di Trieste e Gorizia, Ostetriche 7 novembre 2019
Corso di formazione regionale non ecm: *Celiachia, intolleranze alimentari e Reg. (UE) 1169/2011*
Corso formazione sul Campo *Gli appalti e gli atti in ristorazione collettiva, sviluppo di istruzioni operative inerenti il LEA F6 e le attività di vigilanza nutrizionale*, 2019
Alimentazione e Pandemie del terzo millennio, corso rivolto a medici di medicina generale una edizione nel 2018
Le linee guida per la ristorazione nelle residenze per anziani della Regione Friuli Venezia Giulia, workshop, Udine, 16 marzo 2018
Alimenta la salute, corso quattro edizioni nel 2018
Alimenta la salute 2.0, corso due edizioni 2018
Alimenta la salute, corso quattro edizioni nel 2017
Alimenta la Salute - Nutrient Hazard Analysis Critical Control Point (NACCP), corso due edizioni nel 2017
Alimenta la salute 2.0, corso due edizioni, 2017
Alimenta la salute in Friuli Venezia Giulia, Palmanova,1 dicembre 2016
Alimenta la *salute* 2.0, corso novembre 2016

Docente:
Dal 2000 ad oggi in corsi di formazione organizzati dall'A.S.S. – A.A.S n°1 – A.S.U.I.TS – ASUGI e dalla Regione Friuli Venezia Giulia con accreditamento ECM; da enti e società di formazione, da associazioni di categoria per: operatori ed addetti al settore alimentare, gestori ed amministratori pubblici e privati di servizi di ristorazione collettiva, operatori di sanità, docenti della scuola materna, elementare, media e superiore, educatori degli asili nido
Sicurezza igienica e nutrizionale nella ristorazione collettiva: Nutrient Analysis Critical Control Points
Webinnar: Ristorazione scolastica: si riparte fra vincoli ed opportunità, FAD Società Italiana di Igiene, GdL Alimenti e nutrizione, 18 settembre 2020
Alimenta la salute 2019
Alimenta la salute 2.0 2019
Alimenta la salute nella prima infanzia 2019
WHP - Workplace Health Promotion: la rete aziendale e regionale per la promozione della salute e del benessere nei luoghi di lavoro 2019
Alimenta la salute 2018
Alimenta la salute 2.0 2018
Alimenta la salute 2017
La sicurezza alimentare e nutrizionale, corso regionale per i formatori delle ristorazioni collettive, Udine, 13 dicembre 2016
Alimenta la salute 2015
Alimenta la salute 2014
Alimenta la salute 2012
Scienze della prevenzione, sorveglianza sanitaria e innovazioni organizzative 2012
Alimenta la salute 2011
La sicurezza alimentare nei servizi di refezione socio - sanitari: aspetti igienico sanitari, merceologici e nutrizionali 2011
Alimenta la salute 2010
Alimenta la salute 2009
L'Alimentazione nella terza età: verso scelte alimentari sane, sicure e sostenibili 2006

© Unione europea, 2002-2013 | http://europass.cedefop.europa.eu

Gruppi di lavoro e progetti

Componente Tavolo di confronto regionale CAM ristorazione collettiva – progetto europea GPP STREAM – Green Public Procurement and Sustainability Tools for Resource Efficiency Maintreaming (2021, 2022)

Componente Gruppo di lavoro interdirezionale denominato "Coordinamento Bioeconomia FVG" decreto n. 137/DGEN, dd. 09.04.2021

Componente Comitato di Controllo del Marchio "Io Sono FVG" della regione Friuli Venezia Giulia (2020, 2021, 2022)

Referente aziendale: Piano Regionale della Prevenzione 2020 – 2025 per il Programma Libero 12 Alimentazione, salute e sostenibilità; linee di gestione anno 2021

Componente organismo tecnico di controllo sul funzionamento dei servizi socio-educativi per la prima infanzia in capo al comune di Trieste (dal 2021)

Componente Gruppo di Lavoro – board *"Alimenti e Nutrizione"* – Società Italiana di Igiene; medicina Preventiva e Sanità Pubblica (dal 2020)

Referente ASUGI tavolo di lavoro inter – aziendale "Linee Guida della regione Friuli Venezia Giulia per l'esternalizzazione del servizio di ristorazione collettiva'" in collaborazione con Federsanità ANCI FVG (2019 – 2021)

Coordinamento progetto di ricerca ASUGI DDG 271/2020 "Messa a punto di tecniche innovative per la determinazione in loco di marker nutrizionali ad elevata sensibilità" in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche (DEAMS) – Laboratorio di merceologia dell'Università degli Studi di Trieste (2020 - 2022), https://asugi.sanita.fvg.it/it/schede/menu_salute_prevenzione/progetti/pgt_qualita_cibi_2020.html, ultima consultazione 3 febbraio 2022

Referente ASUGI revisione *"Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" pubblicate dal Ministero della Salute (2020)*

Referente Direzione Centrale Salute al "Tavolo interdirezionale per la Bioeconoma del Friuli Venezia Giulia" (Generalità della Giunta 809 dd.17.05.2019) per il consolidamento del Documento regionale di primo posizionamento

Referente attività previste dalla convenzione prot. 22030/T-GEN.RIS.1-dd.-11.03.2019, rinnovata prot. 32830/T-GEN.RIS.1-dd.-09.04.2021 con Slow Food condotta di Trieste relativa allo sviluppo di progetti di educazione e sostenibilità alimentare nell'ambito delle attività di sicurezza alimentare e nutrizionale di competenza della Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione

Referente Piano Regionale della Prevenzione 2018 - 2019; Programma XV, Obiettivo: *Sviluppo di accordo inter istituzionale*

Press Technical Trip Italian Key Opinion Leaders, Norwegian Seafood Council, 22 – 25 ottobre 2017, Bergen, Norway

Member of European Public Heatlh Association, Food and nutrition section (dal 2017)

Referente attività previste dalla convenzione DDG 65/2017 relativa alla collaborazione scientifica tra il Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche (DEAMS) dell'Università degli Studi di Trieste e l'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Trieste (ASUITs) per lo svolgimento di valutazioni merceologico - alimentari nell'ambito delle attività di sicurezza nutrizionale di competenza della Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione (SCIAN) del Dipartimento di Prevenzione

Curatore dell'indagine regionale: Indagine multidimensionale della ristorazione assistenziale per anziani nella regione Friuli Venezia Giulia 2014 – 2016

Partecipazione tavolo tecnico per la valutazione delle criticità nazionali in ambito nutrizionale e le strategie di intervento 2015 – 2018, Ministero della Salute, 17 dicembre 2015, Roma

Collaborazione Progetto Sanpei SANo come un PEsce biologico Italiano: valorizzazione di specie autoctone da acquacoltura biologica per la ristorazione scolastica, CNR - Istituto di Biologia Agroambientale e Forestale IBAF 2013

progetto CCM – programma interministeriale area Guadagnare Salute rendere facili le scelte salutari, progetto relativo alla ristorazione scolastica per la stesura di protocolli d'intesa con le organizzazioni coinvolte 2010 – 2014

Curatore delle Linee di indirizzo per la distribuzione automatica di prodotti alimentari destinati agli anti pubblici, 2013

Referente revisione "La ristorazione scolastica linee guida della regione Friuli Venezia Giulia" 2012

Gruppo di lavoro interregionale "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", coordinato dal servizio III°: Sanità e politiche sociali della Presidenza del Consiglio dei Ministri, 2010

Referente progetto "Il menù locale a scuola" settimana UNESCO Educazione allo Sviluppo Sostenibile in Friuli Venezia Giulia, in collaborazione con Federsanità ANCI FVG, edizione 2010

© Unione europea, 2002-2013 | http://europass.cedefop.europa.eu

Consulenza commissario esterno nelle gare d'appalto per le ristorazioni collettive del territorio ASUITs - ASUGI su incarico di Enti Pubblici gestori di servizi di ristorazione scolastiche, assistenziali, universitarie, RSA, ASP (dal 2000 ad oggi)

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 e del D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e successive modifiche e integrazioni, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, limitatamente alle finalità per le quali questo curriculum è stato da me presentato.
Il sottoscritto, consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del DPR 445 del 28/12/2000, dichiara che le informazioni contenute nel presente Curriculum Vitae sono veritiere.
"ai sensi e per gli effetti delle disposizioni di cui al DPR 445/00, si dichiara che le informazioni contenute nel presente curriculum corrispondono al vero".

Ultimo aggiornamento 3 febbraio 2022

Trieste, 3 febbraio 2022

Dott. Giulio Barocco

