



INFORMAZIONI PERSONALI

COGNOME e NOME Barocco Giulio

Data di nascita

Qualifica Tecnico della prevenzione negli ambienti e nei luoghi di lavoro esperto

Incarico attuale Posizione Organizzativa: Integrazione e gestione congiunta della sicurezza e del valore nutrizionale degli alimenti, presso la Struttura Complessa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, dell'Azienda per i Servizi Sanitari n. 1 Triestina

Numero telefonico Uff. 040 3997555;

Numero fax 040 3997514

Email istituzionale giulio.barocco@assl.sanita.fvg.it;

TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI

Titoli di studio Diploma di perito agrario, 1985

Altri titoli di studio e/o professionali Diploma di tecnico merceologo di gestione del sistema alimentare, 1991
Formazione professionale di tecnico di laboratorio bromatologico, 1991
Diploma di laurea Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, 2010

Capacità linguistiche Inglese, parlato e scritto livello scolastico

Capacità nell'uso delle tecnologie Padronanza dei più comuni pacchetti di software (office)

ESPERIENZE PROFESSIONALI E FORMATIVE

Esperienze lavorative Dal 01.04.92 al 30.06.93 op. prof. Collab. – vigile sanitario – di ruolo, presso USL n. 2 “Goriziana”
Dal 01.07.93 al 31.08.01 op. prof. Collab. – vigile sanitario – di ruolo, presso ASS n. 1 “Triestina”
Dal 01.09.01 al 30.03.09 tecnico della prevenzione negli ambienti e nei luoghi di lavoro – a tempo indeterminato, presso ASS n. 1 “Triestina”
Dal 31.03.09 a tutt'oggi tecnico della prevenzione negli ambienti e nei luoghi di lavoro esperto – a tempo indeterminato, presso ASS n. 1 “Triestina”
Dal 31.08.01 riconoscimento funzioni di coordinamento di “igiene della nutrizione”

dal 03.03.09 distacco presso l'Area Prevenzione e Promozione della Salute della Direzione Regionale Salute. Integrazione Socio Sanitaria e Politiche Sociali – Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, con i seguenti incarichi:

- 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
- 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
- referente revisione linee guida regionali sulla refezione scolastica
- referente revisione linee indirizzo per la distribuzione automatica di prodotti alimentari
- 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
- collaborazione e declinazione progettuale per “Guadagnare Salute in adolescenza” sezione alimentazione e attività fisica
- referente protocollo “pane a basso contenuto di sale” declinato nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, ANCI FVG, Federsanità ANCI FVG, Unione Panificatori FVG

**Partecipazione a convegni,
seminari**

Relatore:

“Pagine alimentari”, presentazione fascicolo manifestazione “Giornate dell'agricoltura, pesca e forestazione”, Ispettorato Provinciale Agricoltura, 21 settembre 2002, Trieste

“Il valore alimentare aspetti nutrizionali e merceologici” conferenza stampa 50° anniversario fondazione FIPE Trieste presso CCIAA, 16 dicembre 2003, Trieste

“Una scelta alimentare consapevole” conferenza nella manifestazione “Giornate dell'agricoltura, pesca e forestazione” Ispettorato Provinciale Agricoltura, 29 maggio 2004, Trieste

“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 presso università di Trieste facoltà di scienze matematiche, fisiche e naturali, corso di laurea in scienze chimiche, 25 maggio 2005

“Educazione alimentare sistemica”, XI Conferenza nazionale di sanità pubblica, SITI, 15 ottobre 2009, Napoli

“Ristorazione scolastica: valorizzare i processi di sostenibilità del sistema locale con l'approccio intersettoriale di Guadagnare Salute”, 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 organizzatore, relatore, moderatore

“Ristorazione collettiva di prossimità – presentazione del progetto”, convegno, Regione Friuli Venezia Giulia e FederSanità ANCI FVG, 28 gennaio 2011, UdineFiere - Agriest, Udine

“Network di supporto ai goal nutrizionali per l'infanzia” Convegno nazionale Castelbrandocinque SITI, 27 maggio 2011, Cison di Valmarino (TV)

“Azioni per il miglioramento della qualità nutrizionale nelle collettività per anziani” XII Conferenza SITI, presentazione 13 ottobre 2011, Roma

“I valori della ristorazione scolastica” I salone dell'innovazione e della scienza Trieste NEXT, 21 settembre 2012, Trieste

“Il cibo dei bambini a scuola: le risorse idriche utilizzate” Il salone dell'innovazione e della scienza Trieste NEXT, 28 settembre 2013, Trieste

“Multidimensionalità e sostenibilità dei sistemi di refezione attraverso la diversità bioculturale dei pasti a scuola” XLVI Congresso nazionale SITI, presentazione 20 ottobre 2013, Taormina

Docenze

Corsi di formazione organizzati dall'A.S.S. n°1 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

Pubblicazioni, collaborazioni

"Guida pratica per una sana alimentazione nella ristorazione collettiva" edito dalla Direzione Regionale della Sanità e delle Politiche Sociali della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia – 2000
"Pagine Alimentari" edito dall'Azienda per Servizi Sanitari n°1 "Triestina"- 2002
"Alimenti sani e sicuri" edito dall'Azienda per Servizi Sanitari n°1 "Triestina"- 2004 pubblicato anche in lingua inglese, francese, cinese ed araba
"Il menù è servito" edito dall'Azienda per Servizi Sanitari n°1 "Triestina"- 2005
"Autocontrollo e celiachia" Igiene moderna – 2005
"Il piacere di mangiare " edito da MGS press, 2007
"Linee di indirizzo per la prevenzione dell'obesità nella scuola dell'infanzia" edito dall'Azienda per Servizi Sanitari n°1 "Triestina"- 2008
"Linee di indirizzo per la prevenzione dell'obesità nella scuola elementare" edito dall'Azienda per Servizi Sanitari n°1 "Triestina"- 2008
"VARIO Il valore alimentare nella ristorazione collettiva italiana con metodo olistico " edito da Descò – Camst – 2009
"Linee d'indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia 3 mesi – 3 anni"edito dalla Direzione Regionale Salute. Integrazione Socio Sanitaria e Politiche Sociali della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia - 2010
"Merendiamo" edito dall'Azienda per Servizi Sanitari n°1 "Triestina" presentato al I salone dell'innovazione e della scienza Trieste NEXT - 2012
"Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica" edito dalla Direzione Regionale della Sanità e delle Politiche Sociali della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia – 2012
"Linee di indirizzo per la distribuzione automatica di prodotti alimentari" edito dalla Direzione Regionale della Sanità e delle Politiche Sociali della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia – 2013
articoli sul mensile Konrad:
Gli strumenti inutili- Come mantenere difficili le scelte alimentari Feb. 08
Olfatto il senso forte - il potere degli aromi e dei profumi nella strategia di consumo Mar. 08
La dieta della terra di mezzo – la dieta cretese Apr. 08
Le evidenze scientifiche oppure evidenti ovvietà alimentari Mag.08
L'arte del ristoro – cosa succede dietro le quinte? Sett. 08
Felicità e merendine – quanto valgono i bambini? Ott. 08
Felicità e merendine – quanto rendono i bambini? - II parte Dic. 08

Altro

Correlatore tesi di laurea Università 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, 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, 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, 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 Trieste