

CURRICULUM VITAE

Informazioni personali

Pignedoli Fabio

- Stato civile: [REDACTED]
- Nazionalità: Italiana
- Data di nascita: [REDACTED]
- Luogo di nascita: [REDACTED]
- Residenza: [REDACTED]
- CF: [REDACTED]
- E-mail: [REDACTED]
- Cell: [REDACTED]

Istruzione

-1984- Diploma di Addetto di cucina conseguito presso l'istituto di Stato "G.Magnaghi" di Salsomaggiore Terme

-1988- Diploma di maturità da Op. Turistico conseguito presso l'I.T.F. "Bellerio Sidoli" di Reggio Emilia

-1995/96- Corso di informatica presso l'Enaip di Castelnovo ne Monti

-1998- Corso di II livello presso lo I.A.L. di Castrocara Terme organizzato dall'Associazione Economi - Provveditori dell'Emilia Romagna - Relativo all'attuazione del D.Legs. 155/97 - HACCP

-1998- Corso organizzato dall'Azienda U.S.L. di Reggio Emilia per R.L.S. (D.Legs. 626/94)

-1998- Corso per addetti all'antincendio per strutture ad alto rischio Organizzato dal Ministero dell'Interno Comando provinciale dei Vigili del Fuoco

-2000- Corso Internet tenuto dall'A.U.S.L. di Reggio Emilia

-2003- Corso FrontPage tenuto dall'A.U.S.L. di Reggio Emilia

-2005- Laurea triennale (L19) in "Scienze dell'amministrazione dei servizi sanitari e sociali" presso l'università di Modena e Reggio Emilia

-2008 - corso di formazione Access presso l'azienda Usl di Reggio Emilia

- 2014 - corsi A-B-C- sulla sicurezza sul lavoro (RSPP: ATECO- 7 ospedali e strutture socio sanitarie - 8 scuole ed enti locali)

- 2015 - corso MAPO (movimentazione manuale pazienti) c/o policlinico IRCCS di Milano
EPM Ergonomics of Posture and Movement -

2016 - corso di formazione sulla predisposizione dei PAI/PEI presso Centro Studi Copernico

- Corso Formatori sulla sicurezza di 24 ore Aggiornamento Rspp 40 ore
- Corsi di formazione organizzati da Essity – relativi al “Codice degli appalti” (D.lgs.50/2016- 36/2023)
- Corso di aggiornamento “Regolamenti CLP, SDS e D.Lgs 39/2016”
- Corso di aggiornamento “Nuovo Mepa” Publiformez
- Corso di Aggiornamento RUP

Dal 1988 ad oggi vari corsi di aggiornamento necessari al mantenimento delle competenze acquisite (compreso primo soccorso e antincendio - operatore DAE/BLSD).

Esperienza professionale

Nel 1987 assunzione presso U.S.L. di Reggio Emilia presso l'ospedale di Castello ne' Monti con la qualifica di Op. tecnico di Cucina

Nel 1997 spostato all'ufficio Accoglienza Alberghiera in collegamento con lo Staff Distrettuale con compiti di Gestione del Servizio Cucina, controllo e gestione degli appalti relativi ai Servizio di pulizia, Guardaroba, Smaltimento Rifiuti.

Nel 1998 entro a far parte (pur rimanendo all'interno dell'Ufficio Alberghiero) del Centro di Coordinamento Regionale HPH (Health Promoting Hospitals) con attività sia tecniche, che di organizzazione.

Nel 2001 Servizio Logistico Alberghiero con mansioni di gestione e controllo dei diversi appalti in ambito di Ristorazione, Pulizie, Guardaroba, Smaltimento Rifiuti. Ho elaborato in collaborazione con il Gruppo Aziendale HACCP il piano di Igiene all'interno delle Cucine dell'A.U.S.L. di Reggio Emilia, e ho svolto le funzioni di Controllore interno dell'attuazione del piano stesso.

All'interno del Servizio Logistico Alberghiero ho partecipato a diverse commissioni relative all'acquisto di vari generi e servizi necessari al funzionamento dell'A.U.S.L.

Dal 2004 passo al Programma cure primarie presso lo staff di direzione dell'Az. Usl con mansioni di coordinamento degli uffici Risorse dei Cup Distrettuali, oltre a funzioni di elaborazione ed invio dei dati relativi agli uffici regionali.

A far data dal 1 luglio 2009 a novembre 2017 dipendente dell'Asp Don Cavalletti con funzioni di Istruttore Direttivo Amministrativo.

Nel periodo 1.10.2011 sino al 30.09.2012 ho svolto le funzioni di Coordinatore per la Cooperativa “Ancora Servizi” a tempo parziale con comando da parte di ASP Don Cavalletti
Da Aprile 2015 a novembre 2017 Responsabile Servizio di Prevenzione e Protezione presso L'ASP Don Cavalletti

Da Gennaio 2016 Coordinatore della CRA Don Cavalletti di Carpineti c/o Asp Don Cavalletti con funzioni di tipo amministrative legate ad ordini (MEPA-Intercent-er in qualità di Punto Ordinante), predisposizioni Budget e bilanci, Responsabile del protocollo digitale, Responsabile Accredimento.

Ho svolto incarichi di Commissario Esperto su richiesta della Provincia di Reggio Emilia per Gare appalti.

Dal 1 dicembre 2017 in forza al servizio Acquisti contratti e patrimoni dell'ASP Reggio Emilia città delle persone con la qualifica di Istruttore Direttivo Amministrativo

Dal 1 novembre 2023 Responsabile del Servizio Acquisti e Gare con posizione organizzativa (Funzionario Elevata Qualificazione).

Attività professionali aggiuntive

Come di seguito specificato mi sono occupato di formare sia Adulti che disabili oltre a partecipare come relatore a diversi eventi e convegni.

Mi sono occupato anche della selezione del personale da inserire in CRA sia OSS che infermieristico/FKT, degli acquisti sulle principali piattaforme previste dalla normativa, della predisposizione del debito formativo del personale, della Relazione annuale richiesta dall'Uff. di Piano territoriale e della registrazione sia in formato cartaceo che digitale dello smaltimento rifiuti pericolosi.

Ho partecipato in diversi anni a convegni organizzati dall'Azienda U.S.L. di Bologna nell'ambito del progetto "Star Bene in Ospedale".

Durante la collaborazione con il Centro di Coordinamento Regionale HPH ho partecipato a diverse conferenze nazionali e internazionali presentando un progetto di Promozione alla Salute relativo al miglioramento dell'alimentazione nei pazienti Disfagici colpiti al S.N.C.

Ho tenuto diversi corsi di cucina per l'Azienda Coop NordEmilia

Durante tutta la mia carriera lavorativa ho partecipato a numerosi Congressi e Convegni sia relativi all'attività svolta per il Servizio Logistico Alberghiero, che per il Centro di Coordinamento Regionale HPH, e Programma Cure Primarie.

Ho pubblicato un articolo sul mensile "Servizi Sociali Oggi" relativo alla riorganizzazione del Servizio Cucina dell'Ospedale S.Anna di Castelnovo ne Monti. Sono in oltre stati pubblicati

diversi Abstracts relativi ai lavori presentati presso diversi convegni in ambito regionale, nazionale e internazionale.

Nel 2004 ho partecipato ad un gruppo di lavoro nazionale presso il Ministero della sanità ("progetto mattone") su incarico della Regione Emilia Romagna.

Collaboro con Enaip e Irecoop presso la sede di Castelnovo ne Monti e Reggio Emilia dal 2000 per corsi di diverso livello in ambito sia di normativa 81/08 (ex 626/94) in particolare rispetto alle procedure Antincendio e sicurezza sul lavoro, che D.lgs.155/97 in ambito HACCP. In particolare ho svolto docenze per la formazione delle figure OSS in tutti i corsi di Enaip

in particolare:

2023: CORSO Oss 20 ore D.lgs 81/08

2023: Corso inserimenti Lavorativi L.68 12 ore D.lgs 81/08

2023: CORSO oper. del Verde c/o Casa Circondariale di Reggio Emilia 12 ore d.lgs. 81/08

2021: CORSO oper. Lavanderia c/o Casa Circondariale di Reggio Emilia 16 ore d.lgs. 81/08

2021: CORSO acconciatori/parrucchieri c/o Casa Circondariale di Reggio Emilia 8 ore d.lgs. 81/08

2021: CORSO meccanici biciclette c/o Casa Circondariale di Reggio Emilia 8 ore d.lgs. 81/08

2021: CORSO OSS	28	ore d.lgs.	81/08
-----------------	----	------------	-------

2020: CORSO OSS	24	ore d.lgs.	81/08
-----------------	----	------------	-------

2019: CORSO OSS	20	ore d.lgs.	81/08
-----------------	----	------------	-------

2018: CORSO OSS	20	ore d.lgs.	81/08
-----------------	----	------------	-------

2017: CORSO OSS	20	ore d.lgs.	81/08
-----------------	----	------------	-------

2016: CORSO OSS	20	ore d.lgs.	81/08
-----------------	----	------------	-------

2016 CORSO 8 ore progetto "Primi Passi" 2015: CORSO OSS 20 ore d.lgs. 81/08

2015 : CORSO 8 ore per inserimenti lavorativi progetto "integrabili" 2014: CORSO OSS 20 ore d.lgs. 81/08

2013 : CORSO OSS 20 ore + corso primi passi 12 ore + CORSO nuovi assunti 4 ORE d.lgs. 81/08

2012 : CORSO OSS 20 ORE d.lgs. 81/08 2011 : CORSO OSS 20 ORE d.lgs. 81/08 2010 : CORSO OSS 25 ORE d.lgs. 81/08 2008: CORSO OSS 25 ORE d.lgs. 81/08

2007 CORSO OSS 25 ORE d.lgs. 626/94 + 4 ore pari opportunità

2006 CORSO OSS 25 ORE d.lgs. 626/94 2005 CORSO OSS 8 ORE ANTINCENDIO 2004 CORSO OSS 25 ORE d.lgs. 626/94 2003 CORSO OSS 25 ORE d.lgs. 626/94 2000 CORSO OSS 25 ORE d.lgs. 626/94

CORSI PER GLI OPERATORI ASP DON CAVALLETTI:

*2015 : CORSI PER OPERATORI IN INSERIMENTO LAVORATIVO 16 ORE
AGGIORNAMENTO PER PREPOSTI E DIRIGENTI 6 ORE*

2014 : CORSI 81/08 GENERALE PER ORE 8 2013 : CORSO 81/08 GENERALE PER ORE 8

CORSO OSS PRESSO CENTRO FORMAZIONE LA CREMERIA

2015:16 ORE sicurezza su lavoro ex D.Legs. 81/08

CORSO PER DIRIGENTI PRESSO CENTRO OASI FORMAZIONE BOLOGNA

2015-2016 : 16 ore Corso per **Dirigenti** per Oasi Formazione c/o Cooperativa Ancora - Bologna

CORSO PER PERSONALE SANITARIO CON rilascio CREDITO ECM per IFOA

2015: 12 ore presso Ifoa Modena "la sicurezza nelle strutture socio-sanitarie, il malato la centro"

2014-1016 Attivo su catalogo IFOA corso sicurezza in ambienti socio-sanitari

2016: 12 ore presso Ifoa Reggio Emilia "la sicurezza nelle strutture socio-sanitarie, il malato al centro"

2016: 6 ore presso Az. Privata Villa Pineta : corso per OSS "La Movimentazione Manuale Pazienti"

Nel 2014 ho pubblicato "Manuale di sicurezza per l'operatore socio sanitario" con la Feltrinelli Editore - richiedibile presso il sito Feltrinelli o nelle Librerie (EAN:9788891086136)

Lingue straniere

conoscenza scolastica della lingua francese conoscenza amatoriale della lingua spagnola
buona conoscenza della lingua inglese

Competenze informatiche

Buon conoscenza di tutto il pacchetto Office (word,Excel, Powerpoint, Access, Publisher,Outlook)

Buon conoscenza del sistema AS400

Utilizzo quotidiano di strumenti gestionali specifici per le CRA.

Autorizzo il trattamento dei miei dati ai sensi del D.Lgs. 196/2003

Pignedoli Fabio