

## INFORMAZIONI PERSONALI

## Giulio Barocco

📍 Trieste, via de Ralli, 3

☎ +39 040 3997555 📠

✉ [giulio.barocco@asuqi.sanita.fvg.it](mailto:giulio.barocco@asuqi.sanita.fvg.it)

Sesso maschio | Data di nascita | Nazionalità italiana  
CF

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.asuqi.sanita.fvg.it](http://www.asuqi.sanita.fvg.it)

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

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**

International School for Advanced Studies, Trieste

5<sup>th</sup> – 9<sup>th</sup> May 2014

**Training course: Food – borne outbreaks investigation**

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

- methods and tools for food – borne 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,

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 Tecnologie 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	

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiana

Altre lingue

	COMPRESIONE		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 alimentare 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

*Nutritional critical points of the cook & chill system and development of corrective actions tools, atti del 16° World Congress on Public Health, on line (2020)*  
*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](https://www.fondazioneinternazionale.org/wp-content/uploads/2020/11/10_Esof_7-30_Settembre_2020.pdf)*  
*Evaluation, recommendation and implementation of the local hospital catering system, atti del XII European Public Health Conference, Marseille, France (2019)*  
*Integrated Guide for Public Procurement and Private Contracts of the Collective Catering System and SDGs, atti del XII European Public Health Conference, Marseille, France (2019)*  
*Accordo – stato 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 SITI, Perugia (2019)*

*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)

*Recommendations and tools to implement food and nutrition policies for collective catering*, atti del XI European Public Health Conference, Ljubljana, Slovenia (2018)

*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 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 08 gennaio 2020

*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)

*Nutritional quality in welfare catering: the Nutrient Analysis Critical Control Points process*, atti del X European Public Health Conference, Stockholm, Sweden (2017)

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

Orti in condotta a Trieste: un progetto da 0 a 100e + anni, ideazione progetto prodotto da Azienda per l'Assistenza Sanitaria n. 1 Triestina, <https://www.youtube.com/watch?v=VfYS1C4hcUE&t=174s>, ultima consultazione 08 gennaio 2020

*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)

*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)*

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)

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

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

*Integrated nutrition policy for a healthy start*, atti del 21<sup>st</sup> 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? - Il 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 diversamente 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	<p><i>Transizioni alimentari: il potenziamento 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</i></p> <p><i>"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</i></p> <p><i>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</i></p> <p><i>Nutritional critical points of the cook &amp; chill system and development of corrective actions tools, 16th World Congress on Public Health, on line, Oct, 15<sup>th</sup>, 2020</i></p> <p><i>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</i></p> <p><i>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</i></p> <p><i>Il protocollo NACCP – Video intervista Foodinsider 19 maggio 2020 <a href="http://www.foodinsider.it/tutto-sul-protocollo-naccp/">http://www.foodinsider.it/tutto-sul-protocollo-naccp/</a></i></p> <p><i>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</i></p> <p><i>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</i></p> <p><i>Accordo – stato 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</i></p> <p><i>Partecipazione 4° Rating menù scolastici Foodinsider, Conferenza stampa Camera dei Deputati, 13 giugno 2019, Roma</i></p> <p><i>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</i></p> <p><i><b>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</b></i></p> <p><i>Fresh Eats, Public Lecture, University of Arkansas Rome Centre, Università Telematica degli Studi, Feb 19, 2019, Rome</i></p> <p><i>Alimenti sani, sicuri e sostenibili nei nidi e nelle scuole dell'infanzia, Giornata dell'infanzia comune di Trieste, 12 gennaio 2019, Trieste</i></p> <p><i>La rete WHP del Friuli Venezia Giulia: implementazione e progettazione, III Convegno regionale della Prevenzione, 6 dicembre 2018, Gemona</i></p> <p><i>Recommendations and tools to implement food and nutrition policies for collective catering, Speaker XI European Public Health Conference, Nov 28, 2018, Ljubljana, Slovenia</i></p> <p><i>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</i></p> <p><i>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</i></p> <p><i><b>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</b></i></p> <p><i>Seafood nutritional quality in Italian canteens: the Nutrient Analysis Critical Control Points process, Speaker Bit's 6th Annual World Congress Of Aquaculture And Fisheries, Nov 05, 2017, Shenzhen, China</i></p> <p><i>Nutritional quality in welfare catering: the Nutrient Analysis Critical Control Points process, Speaker X European Public Health Conference, Nov 2, 2017, Stockholm, Sweden</i></p> <p><i>Le ristorazioni collettive e la sicurezza nutrizionale, Stare bene in TV, Telequattro, 13 ottobre 2017, Trieste</i></p>
---	---

*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 sperimentazione 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 promuovere 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, Spilimbergo  
*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, Udine Fiere - 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 ristorazione scolastica 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 maggio 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:

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

La sicurezza alimentare e nutrizionale, corso regionale per i formatori delle ristorazioni collettive, Udine, 13 dicembre 2016

Docente a partire dal 2000 ad oggi in corsi di formazione organizzati dall'A.S.S. – A.A.S n°1 – A.S.U.I.TS 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

Progetti e gruppi di lavoro

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)

Referente aziendale: Piano Regionale della Prevenzione 2020 – 2025 per il programma 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 (2021)

Componente Gruppo di Lavoro – board ristretto "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)

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 Bioeconomia 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 Health 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

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.

Ultimo aggiornamento 12 aprile 2021

Trieste, 12 aprile 2021

Dott. Giulio Barocco

