

## CURRICULUM VITAE | FEDERICO PECORARO

### ATTUALE POSIZIONE

dal 2015  
Mansioni e responsabilità

### Vice Direttore Dipartimento Laboratori di prova ACCREDIA (L'Ente Italiano di Accreditamento)

Supporta il Direttore nello svolgimento delle sue attività e lo sostituisce nei limiti delle deleghe conferite.

### ESPERIENZA PROFESSIONALE

#### PRECEDENTE

1997-marzo 2015

Contratto di natura libero professionale con diversi enti / aziende / istituti, sia di diritto privato che pubblico, tra cui: *Istituto Superiore di Sanità, Università, Agenzie per la Protezione dell'Ambiente, Aziende Ospedaliere, Fondazioni di Ricerca, Agenzie delle Dogane.*

Principali mansioni e responsabilità

Collaboratore in materia di ottenimento e mantenimento dell'accreditamento. Norme di riferimento ISO/IEC 17025, ISO/IEC 17043, ISO/IEC 17020, ISO 15189 e ISO Guide 34.

#### Attività svolta:

- progettazione del sistema di gestione per la qualità e supporto alla sua documentazione;
- coordinamento di gruppi di lavoro per la definizione di programmi di taratura delle apparecchiature e di assicurazione qualità dei risultati delle prove, la verifica e la validazione dei metodi di prova, la valutazione dell'incertezza di misura da associare ai risultati delle prove e tarature, lo sviluppo e validazione dei metodi di prova, la verifica delle prestazioni dei laboratori, la mappatura delle competenze del personale, la stesura di procedure tecniche di prova, taratura e campionamento e la preparazione e scelta di materiali di riferimento da utilizzare per la taratura, validazione e controllo dei procedimenti di misurazione;
- formazione a tutti i livelli del personale, in merito a norme e linee guida di riferimento per l'accreditamento (ISO/IEC 17025, ISO/IEC 17043, ISO/IEC 17020, ISO 15189, ISO/IEC 17034), validazione e verifica delle procedure di misurazione, valutazione dell'incertezza di misurazione, metodi statistici di determinazione delle prestazioni delle procedure di misurazione, metodi statistici di valutazione delle prestazioni dei laboratori mediante prove di interconfronto (ISO 13528), metodi statistici per la caratterizzazione e valutazione della omogeneità e stabilità dei materiali di riferimento (ISO Guide 35).
- esecuzione di audit di parte prima, sia su aspetti gestionali che tecnici;
- supporto all'introduzione dei cambiamenti al sistema di gestione per la qualità a seguito delle risultanze degli audit di terza parte condotti dall'Ente di accreditamento.

Competenze tecniche

Nel corso delle collaborazioni di cui sopra, l'esperienza maturata, con particolare riferimento per le attività di valutazione delle prestazioni dei procedimenti di misurazione e di progettazione di sistemi di gestione per la qualità conformi alle norme di accreditamento, è stata riconosciuta da pubblicazioni in forma di articoli scientifici su riviste di settore, presentazione a numerosi convegni, tavoli di lavoro, richieste di parere a disegni di legge, consulenze in materia di attuazione delle semplificazioni degli atti amministrativi, legate alle competenze.

E' stato docente a contratto presso l'Università degli Studi di Trento (periodo dal 2006 al 2009), con lezioni riguardanti il controllo della sicurezza degli alimenti (rif. ISO/IEC 17025 e Regolamento CE 882/2004).

### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Marzo 1995

Laurea in Chimica  
Università degli Studi di Padova  
Lavoro di tesi sperimentale svolto nei laboratori del *Massachusetts General Hospital - Harvard Medical School* – Boston (USA).  
Votazione: 110/110

Luglio 1987

Diploma di Tecnico di laboratorio chimico biologico  
l'Istituto Amedeo di Savoia Duca d'Aosta di Monselice (PD).  
Valutazione finale: 60/60

## LINGUE

- |                                 | INGLESE   |
|---------------------------------|---|
| • Capacità di lettura           | Buone capacità di comprensione di testi inerenti l'attività professione d'interesse.  |
| • Capacità di espressione orale | Comunicazione di compiti semplici e di routine che richiedono solo uno scambio semplice e diretto di informazioni su argomenti e attività consuete. |

PRIVACY: Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 – "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR 679/16 – "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".