

**Determinazione Dirigenziale n° 216/2022****SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE – CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
DI AREA VASTA
Proposta n° 214/2022**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA COMUNITARIA, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER IL PERSONALE DELL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA "BRUNO UBERTINI" DI BRESCIA PER LA DURATA DI ANNI 5 CON OPZIONE DI RINNOVO - CIG 9032199667. NOMINA COMMISSIONE GIUDICATRICE.

IL DIRIGENTE

Richiamati:

- la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 49 del 9/12/2021 di approvazione del Documento Unico di Programmazione 2022/2024;
- la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 50 del 09/12/2021 di approvazione del Bilancio di previsione 2022/2024;
- il decreto del Presidente della Provincia n. 186 del 15/06/2021 di approvazione del Piano Esecutivo di Gestione e delle Performance 2021-2023;
- il decreto del Presidente della Provincia n. 211 del 13/10/2020 di ridefinizione dell'incarico di funzioni dirigenziali al Dott. Fabio De Marco con l'affidamento al medesimo dell'Area dei Servizi ai Comuni, del Settore della Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta, del Settore della Innovazione e dei Servizi ai Comuni e della Direzione Amministrativa del Settore Vigilanza e Sicurezza, a decorrere dal 14 ottobre 2020 e fino alla scadenza del mandato
- la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 39 in data 14/11/2019 di approvazione dello Schema di Convenzione per la prosecuzione delle attività della Centrale Unica di Committenza "Area Vasta Brescia", sottoscritta da questa Provincia con le Comunità Montane del Sebino Bresciano e della Valle Trompia in data 06/04/2020 e con la Comunità Montana della Valle Camonica in data 27/05/2020, valida fino al 31/12/2022;
- la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 27 in data 31/07/2017 di approvazione del Regolamento della Centrale di Committenza Area Vasta Brescia ("Regolamento CUC");
-

Documento firmato digitalmente

l'articolo 4, comma 1 del Regolamento CUC, secondo il quale la Centrale di Committenza opera con il personale e i collaboratori ad essa assegnati dalla Provincia e da ciascuna Comunità Montana ed elencati nella nota del Responsabile della CUC del 10 gennaio 2018 (Protocollo n. 4018/2018);

Verificati:

- la coerenza del presente provvedimento con l'Obiettivo operativo OBO.20 "Gestione dell'attività contrattuale e svolgimento delle funzioni di Stazione appaltante" SER.20.005 "Gestione della fase di gara" del Piano Esecutivo di Gestione e delle Performance 2021-23;
- il rispetto delle misure in materia di Trasparenza e di Prevenzione della corruzione di cui al vigente Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, approvato con decreto del Presidente della Provincia n. 129 del 26/03/2021;

Richiamate:

- la determina n. 610 del 20.04.2021 con la quale è stato approvato lo schema di protocollo, sottoscritto in data 10.05.2021 tra la Provincia di Brescia e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "B. Ubertini" avente lo scopo di disciplinare tra l'altro, i rapporti tra le parti relativamente all'espletamento delle procedure di gara compresa quella in oggetto;
- la determinazione a contrarre n. 798/2021 del 17/12/2021 adottata dall' Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "B. Ubertini" per l'indizione di una procedura di gara aperta sopra soglia di rilevanza comunitaria ai sensi degli artt. 35 e 60 del d.lgs. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni, da aggiudicare mediante applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 co. 3, del medesimo decreto;
- la nota del 20.12.2021 (P.G. n. 22446/2021) - con la quale l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "B. Ubertini" ha richiesto alla CUC "Area Vasta Brescia" – Sede Principale di procedere all'espletamento della sopracitata procedura di gara;
- la determinazione dirigenziale n. 2117 del 22.12.2021 di approvazione del disciplinare di gara, pubblicato in data 27.12.2021 ai sensi di legge;
- la determinazione dirigenziale n. 210/2022 di approvazione dei verbali di gara e di esclusione e ammissione degli operatori economici;

Richiamato quanto previsto dall'articolo 10 del Regolamento della Centrale Unica di Committenza "CUC" Area Vasta Brescia in ordine alla composizione e nomina della Commissione Giudicatrice in caso la gara venga esperita con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

Documento firmato digitalmente

Vista la nota P.G. n. 31125/22 del 21.02.2022 (in atti) con la quale il Responsabile Unico del Procedimento dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "B. Ubertini" provvede alla designazione dei soggetti esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto da nominare quali componenti della Commissione in parola e rilevato, come da dichiarazione dello stesso, che tali soggetti non hanno svolto alcun'altra funzione o incarico tecnico o amministrativo relativamente al contratto del cui affidamento si tratta;

Dato atto che:

- il termine per la presentazione delle offerte è scaduto il giorno 04.02.2022 alle ore 11.00
- i soggetti da nominare quali componenti la Commissione in parola, unitamente al Segretario verbalizzante, prima di assumere l'incarico, rilasceranno apposita dichiarazione circa la insussistenza di situazioni di conflitto d'interessi o di incompatibilità così come previsto dall'art. 77 del Decreto Legislativo 50/2016;

Richiamato il decreto legislativo 18 aprile 2016 n.50, recante il Codice dei Contratti pubblici e successive modificazioni ed integrazioni;

Rilevato che l'adozione del presente atto non comporta riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico-finanziaria o sul patrimonio dell'Ente e, pertanto, non necessita del rilascio del parere di regolarità contabile e del visto attestante la copertura finanziaria ai sensi dell'articolo 147-bis del Decreto legislativo n. 267 del 18 agosto 2000;

Preso atto che il presente provvedimento è munito del parere di regolarità amministrativa previsto dall'articolo 147 bis del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Visto l'art. 107 del Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n. 267, "Testo Unico degli Enti Locali";

DETERMINA

- 1) di nominare la Commissione Giudicatrice dell'appalto in oggetto, così come segue:
 - *Ferrari Piero*, Tecnologo Alimentare Consulente per la ristorazione collettiva, in qualità di Presidente;
 - *Malanga Maria* - collaboratore tecnico professionale dell'IZSLER in qualità di Componente la Commissione
 - *Dalzini Elena*- collaboratore tecnico professionale dell'IZSLER -in qualità di Componente la Commissione

2) di individuare quale Segretario verbalizzante della suddetta Commissione la dott.ssa *Monica Robba*, Funzionario Amministrativo del Settore CUC Stazione Appaltante della Provincia di Brescia. In caso di sua assenza o impedimento, sarà sostituito dalla dott.ssa *Michela Pierani*, funzionario amministrativo e P.O. del medesimo settore.

Brescia, li 21-02-2022

II DIRIGENTE
FABIO DE MARCO



**PROVINCIA
DI BRESCIA**

**Proposta di Determinazione Dirigenziale
SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE – CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
DI AREA VASTA
Proposta n° 214/2022**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA COMUNITARIA, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER IL PERSONALE DELL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA "BRUNO UBERTINI" DI BRESCIA PER LA DURATA DI ANNI 5 CON OPZIONE DI RINNOVO - CIG 9032199667. NOMINA COMMISSIONE GIUDICATRICE.

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA
(Articolo 147 bis del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267)

In relazione alle proprie competenze, si esprime parere

Favorevole

Contrario

Brescia, li 21-02-2022

Il Responsabile
MONICA ROBBA



Determinazione Dirigenziale n° 216/2022

**SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE – CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
DI AREA VASTA**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA COMUNITARIA, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER IL PERSONALE DELL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA "BRUNO UBERTINI" DI BRESCIA PER LA DURATA DI ANNI 5 CON OPZIONE DI RINNOVO - CIG 9032199667. NOMINA COMMISSIONE GIUDICATRICE.

Provvedimento pubblicato all'Albo Pretorio della Provincia di Brescia e consultabile sul Sito Ufficiale dell'Ente dal 21-02-2022 per giorni quindici consecutivi.

Brescia, li 21-02-2022

Il Responsabile
FABIO DE MARCO

La sottoscritta Dalzini Elena

è consapevole che in caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi verrà punito ai sensi del Codice Penale e delle Leggi speciali in materia così come previsto dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 e che, inoltre, qualora dal controllo effettuato emerga la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni rese, decadrà dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera – art. 75 del D.P.R. n. 445/2000.

INFORMAZIONI PERSONALI **Elena Dalzini**

 [Redacted]

 [Redacted] 

 elena.dalzini@izsler.it

 [Redacted]

Sesso Femminile | [Redacted] | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

15 FEB. 2020 – OGGI

Categoria DS - Collaboratore Tecnico Professionale Senior (Addetto ai Servizi di Laboratorio) - Contratto di lavoro a tempo indeterminato (Det. Dir. 17/2020)

Luogo Reparto Controllo Alimenti - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini", Via Bianchi, 9, 25124 Brescia (Italia).

Attività

- Studio del comportamento microbico negli alimenti in funzione delle variabili ambientali mediante *challenge test*
- Validazione di processi tecnologici per aziende di trasformazione alimentare
- Partecipazione attiva alla stesura e alla realizzazione di Progetti di Ricerca
- Pubblicazione di articoli scientifici su riviste *peer-reviewed*
- Divulgazione scientifica nell'ambito di convegni Nazionali e Internazionali
- Contributo al raggiungimento degli Obiettivi di Performance di Struttura

Settore Sicurezza alimentare

01 MAR. 2016 – 14 FEB. 2020

Categoria D - Collaboratore Tecnico Professionale (Addetto ai Servizi di Laboratorio) - Contratto di lavoro a tempo indeterminato (Det. Dir. 70/2016)

Luogo Centro di Referenza Nazionale per I Rischi Emergenti in Sicurezza Alimentare - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini", Via Celoria, 12, 20133 Milano (Italia)

Attività

- Studio del comportamento microbico negli alimenti in funzione delle variabili ambientali mediante *challenge test*
- Validazione di processi tecnologici per aziende di trasformazione alimentare
- Partecipazione attiva alla stesura e alla realizzazione di Progetti di Ricerca
- Pubblicazione di articoli scientifici su riviste *peer-reviewed*
- Divulgazione scientifica nell'ambito di convegni Nazionali e Internazionali
- Contributo al raggiungimento degli Obiettivi di Performance di Struttura

Settore Sicurezza alimentare

04 GEN. 2016 – 29 FEB. 2016 Titolare di borsa di studio nell'ambito del progetto di ricerca "Creazione di un sistema nazionale di rendicontazione dei pericoli biologici negli alimenti per la gestione delle emergenze in sicurezza degli alimenti (PRC 2014007)"

Luogo Reparto di Microbiologia - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini", Via Bianchi, 9, 25124 Brescia (Italia).

Attività Studio e validazione di processi tecnologici e della *shelf life* di prodotti alimentari, studio ed elaborazione di dati sperimentali ottenuti mediante *challenge test* con i principali agenti di tossinfezioni su matrici alimentari.

Settore Sicurezza alimentare

02 MAR. 2015 – 18 DIC. 2015 Categoria D - Collaboratore Tecnico Professionale - Contratto di lavoro a tempo determinato (Det. Dir. 63/2015)

Luogo Reparto Tecnologie Acidi Nucleici applicate agli Alimenti - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini" Via Bianchi, 9, 25124 Brescia (Italia).

Attività Sviluppo di progetti di ricerca, studio e validazione di processi tecnologici e della *shelf life* di prodotti alimentari, elaborazione di dati sperimentali ottenuti mediante *challenge test* con i principali agenti di tossinfezioni su matrici alimentari. Analisi dei dati mediante utilizzo di modelli matematici di microbiologia predittiva e software statistici. Attività di divulgazione scientifica.

Settore Sicurezza alimentare

21 OTT. 2013 – 01 MAR. 2015 Titolare di borsa di studio nell'ambito del progetto di ricerca "Sviluppo e validazione di modelli matematici di microbiologia predittiva per la documentazione scientifica della sicurezza igienico sanitaria dei prodotti tradizionali italiani (PRC 2012012)"

Luogo Reparto di microbiologia - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini", Via Bianchi, 9, 25124 Brescia (Italia).

Attività Sviluppo del progetto di ricerca assegnato, studio e validazione di processi tecnologici e della *shelf life* di prodotti alimentari, elaborazione di dati sperimentali mediante modelli matematici di microbiologia predittiva. Attività di divulgazione scientifica.

Settore Sicurezza alimentare

16 MAR. 2012 – 04 OTT. 2013 Titolare di borsa di studio nell'ambito del progetto di ricerca "Creazione di un modello di sorveglianza epidemiologica sulle produzioni lattiero casearie a base di latte crudo con particolare riferimento alle trasformazioni delle aree di alpeggio lombarde (PRC 2010014)"

Luogo Reparto di microbiologia - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini" Via Bianchi, 9, 25124 Brescia (Italia).

Attività Sviluppo del progetto di ricerca assegnato, studio e validazione di processi tecnologici e della *shelf life* di prodotti alimentari, elaborazione di dati sperimentali mediante modelli matematici di microbiologia predittiva. Attività di divulgazione scientifica.

Settore Sicurezza alimentare

- 17 OTT. 2011 – 15 MAR. 2012 **Frequentatore volontario**
- Luogo Reparto di microbiologia - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini" Via Bianchi, 9, 25124, Brescia (Italia).
- Attività Elaborazione di dati sperimentali ottenuti mediante challenge test con i principali agenti di tossinfezioni su matrici alimentari.
- Settore Microbiologia degli alimenti
- 5 APR. 2011 – 16 SET. 2011 **Frequentatore volontario**
- Luogo Laboratorio di Microbiologia degli Alimenti del Dipartimento di Genetica, Biologia dei Microrganismi, Antropologia, Evoluzione, dell'Università degli Studi di Parma. Viale degli Usberti 11/A, 43124, Parma (Italia).
- Attività Identificazione e caratterizzazione genotipica di ceppi microbici isolati da matrici alimentari.
- Settore Microbiologia degli alimenti
- 4 NOV. 2010 – 4 APR. 2011 **Titolare di borsa di studio dal titolo "Effetto di un trattamento di Sanificazione sul comportamento di *Listeria monocytogenes* e della microflora caratteristica del formaggio Gorgonzola"**
- Luogo Laboratorio di Microbiologia degli Alimenti del Dipartimento di Genetica, Biologia dei Microrganismi, Antropologia, Evoluzione, dell'Università degli Studi di Parma. Viale degli Usberti 11/A, 43124, Parma
- Attività Valutazione di trattamenti di sanificazione di matrici alimentari mediante utilizzo di plasma freddo e raggi infrarossi. Responsabile di tirocinio e correlatrice di tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari.
- Settore Microbiologia degli alimenti
- 6 OTT. 2009 – 6 OTT. 2010 **Titolare di borsa di studio PRIN "Interazione tra i microrganismi caratteristici del formaggio Parmigiano Reggiano"**
- Luogo Laboratorio di Microbiologia degli Alimenti del Dipartimento di Genetica, Biologia dei Microrganismi, Antropologia, Evoluzione, dell'Università degli Studi di Parma. Viale degli Usberti 11/A, 43124, Parma (Italia).
- Attività Isolamento e caratterizzazione fenotipica e genotipica di ceppi di *Listeria monocytogenes* da matrici alimentari.
- Settore Microbiologia degli alimenti

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 24 MAR. 2017 **Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari**
- Dipartimento di scienze degli alimenti, Università degli studi di Parma, Parco Area delle Scienze 48A, 43100, Parma, (Italia).

- 20 MAR. 2009 Laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari. Voto finale 109/110
Università degli Studi di Parma, Via Università 12, 43121, Parma (Italia)
- 14 LUG. 2006 Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Voto finale 101/110
Università degli Studi di Parma, Via Università 12, 43121, Parma (Italia)
- 12 LUG. 2001 Diploma di Perito Agrario
Istituto Tecnico Statale Agrario e Geometri G. Bonsignori, Via Avis 1, 25010, Remedello, Brescia (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	A2	B1	A1	A1	B1

Livelli: A1/A2: Livello base - B1/B2: Livello intermedio - C1/C2: Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative, organizzative e gestionali

Buona capacità di trasmettere e condividere in modo chiaro e sintetico, idee e informazioni con i propri interlocutori.
Buona capacità di organizzazione dei compiti assegnati, in funzione delle priorità di struttura.
Buona capacità di svolgere i compiti assegnati in autonomia.
Buona capacità di realizzare idee, identificando obiettivi e priorità.
Buona capacità nell'acquisire, organizzare e riformulare efficacemente dati e conoscenze provenienti da fonti diverse, verso un obiettivo definito.
Buona capacità di *problem solving*

Competenze tecniche specifiche

Buona padronanza dei processi tecnologici nell'ambito di produzioni alimentari e dei pericoli microbiologici associati.
Buona capacità di elaborazione e analisi dati

Competenze informatiche

Buona conoscenza di Microsoft Office™ (Word™, Excel™ e PowerPoint™), utilizzo di software di microbiologia predittiva, utilizzo di software di analisi statistica, ricerca in banche dati.

Patente di guida

B

Competenze scientifiche H-index: 8 (<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55759878000>)
 Citazioni Totali: 170 da 143 documenti
 (<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55759878000>)
 Peer review metrics: 12 Revisioni Verificate (<https://publons.com/researcher/2238308/elena-dalzini/>)
 Autore e Co-autore di 82 pubblicazioni originali *in extenso* e *abstract*

Pagine web:

Scopus Author ID: 55759878000 (<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55759878000>)
 Web of Science ResearcherID: K-7566-2016 (<http://www.researcherid.com/rid/K-7566-2016>)
 OrCID: 0000-0001-9457-5080 (<https://orcid.org/0000-0001-9457-5080>)
 Publons: <https://publons.com/researcher/2238308/elena-dalzini/>
 Google Scholar: <https://scholar.google.com/citations?user=GpyYFYMAAAAJ&hl=it>

ULTERIORI INFORMAZIONI

Correlatrice tesi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

- 2011. Responsabile di tirocinio e correlatrice di tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari dal Titolo: "Caratterizzazione genotipica di *Listeria monocytogenes* e tipizzazione mediante Amplified Fragment Length Polymorphism" di Fabrizio Barberini. Laboratorio di Microbiologia degli Alimenti del Dipartimento di Genetica, Biologia dei Microrganismi, Antropologia, Evoluzione, dell'Università degli Studi di Parma. Viale degli Usberti 11/A, 43124, Parma.
- 2011. Responsabile di tirocinio e correlatrice di tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari dal Titolo "Valutazione di un trattamento fisico per il controllo della microflora non patogena e di *Listeria monocytogenes* su croste di Gorgonzola" di Francesca Grillenzoni. Laboratorio di Microbiologia degli Alimenti del Dipartimento di Genetica, Biologia dei Microrganismi, Antropologia, Evoluzione, dell'Università degli Studi di Parma. Viale degli Usberti 11/A, 43124, Parma.

Pubblicazioni originali *in extenso* e *abstract*

- Articoli pubblicati su riviste *peer-reviewed* con IF
 - 1) Benevenia, R., Amaboldi, S., Dalzini, E., Todeschi, S., Bomati, L., Saetti, F., Ferrari, M., Varisco, G., Finazzi, G., Losio, M.N. (2022). Foodborne botulism survey in Northern Italy from 2013 to 2020: Emerging risk or stable situation? *Food Control*, 132, 108520. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108520>
 - 2) Daminelli, P., Barrasso, R., Dalzini, E., Cunico, E. C., Zanardi, G., & Bozzo, G. (2021). Raw donkey milk versus raw cow's milk. A preliminary study to compare the growth of *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus*. *Veterinaria Italiana*. doi: 10.12834/VetIt.2140.13666.1
 - 3) Bonilauri, P., Grisenti, M.S., Daminelli, P., Merialdi, G., Ramini, M., Bardasi, L., Taddei, R., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Frustoli, M.A., Giacometti, F., Piva, S., Serraino, A. (2019). Reduction of *Salmonella* spp. populations in Italian salami during production process and High Pressure Processing treatment: validation of processes to export to the U.S. *Meat Science*, in press. DOI: [10.1016/j.meatsci.2019.06.005](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.06.005)
 - 4) Bonilauri, P., Merialdi, G., Ramini, M., Bardasi, L., Taddei, R., Grisenti, M.S., Daminelli, P., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Frustoli, M.A., Giacometti, F., Tomasello, F., Piva, S. & Serraino, A. (2021). Modeling the behavior of *Listeria innocua* in Italian salami during the production and High-Pressure validation of processes for exportation to the U.S. *Meat Science*, 172, 108315.
 - 5) Cammi, G., Ricchi, M., Galiero, A., Daminelli, P., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Losio M.N., Savi R., Cerutti G., Garbarino C., Leo S., Arrigoni N. (2019). Evaluation of *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* survival during the

- manufacturing process of Italian raw milk hard cheeses (Parmigiano Reggiano and Grana Padano). *International Journal of Food Microbiology*, in press. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2019.108247> 18
- 6) Losio, M. N., Pavoni, E., Finazzi, G., Agostoni, C., Daminelli, P., Dalzini, E., Varisco, G., Cinotti, S. (2018). Preparation of Powdered Infant Formula: Could Product's Safety be Improved? *Journal of pediatric gastroenterology and nutrition*, 67 (4), 543.
 - 7) Dalzini, E., Cosiani-Cunico, E., Monastero, P., Bernini, V., Neviani, E., Bellio, A., Decastelli, L., Losio, M.N., Daminelli, P., Varisco, G. (2017). *Listeria monocytogenes* in Gorgonzola cheese: study of the behaviour throughout the process and growth prediction during shelf life. *International Journal of Food Microbiology*, 262, 71–79
 - 8) Losio, M. N., Dalzini, E., Pavoni, E., Merigo, D., Finazzi, G., & Daminelli, P. (2017). A survey study on safety and microbial quality of “gluten-free” products made in Italian pasta factories. *Food Control*, 73, 316-322.
 - 9) Pavoni, E., Dalzini, E., Monastero, P., Galuppini, E., Meletti, F., Bertasi, B., ... & Varisco, G. (2016). Frozen berries: use of a combined approach of freezing and ozonation to improve the food safety. *The European Journal of Public Health*, 26 (suppl 1), ckw174-037.
 - 10) Bernini, V., Dalzini, E., Lazzi, C., Bottari, B., Gatti, M., Neviani, E. (2016). Cutting procedures might be responsible for *Listeria monocytogenes* contamination of foods: The case of Gorgonzola cheese. *Food Control* 61, 54-61.
 - 11) Dalzini, E., Bernini, V., Bertasi, B., Daminelli, P., Losio, M.N., Varisco, G. (2016). Survey of prevalence and seasonal variability of *Listeria monocytogenes* in raw cow milk from Northern Italy. *Food Control*, 60, 466-470.
 - 12) Dalzini, E., Galuppini, E., Merigo, D., Buizza, P.F., Losio, M.N., Bertasi, B., Varisco, G. (2015). Anti-listeria activity of bioactive food packaging on artificially contaminated sliced cheese. *Journal of Food Processing and Preservation* 40 249–256.
 - 13) Giacometti, F. Losio, M.N., Daminelli, P., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Serraino, A. (2015). *Arcobacter butzleri* and *Arcobacter cryaerophilus* survival and growth in artisanal and industrial ricotta cheese. *Journal of Dairy Science*. 98:6776–6781.
 - 14) Bernini, V., Dalzini, E., Lazzi, C., Bottari, B., Bisotti, S., Fontana, M., Neviani, E. (2015) A multi-sampling approach to evaluate an infrared surface treatment for reducing *Listeria monocytogenes* contamination on whole Gorgonzola cheese rinds. *Food Control*, 55, 75-81.
 - 15) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Bernini, V., Bertasi, B., Losio, M.N., Daminelli, P., Varisco, G. (2015). Behaviour of *Escherichia coli* O157 (VTEC), *Salmonella* Typhimurium and *Listeria monocytogenes* during the manufacture, ripening and shelf life of low fat salami. *Food Control* 47, 306-311.
 - 16) Pavoni, E., Arcangeli, G., Dalzini, E., Bertasi, B., Terregino, C., Montesi, F., ... Losio, M. N. (2015). Synergistic Effect of High Hydrostatic Pressure (HHP) and Marination Treatment on the Inactivation of Hepatitis A Virus in Mussels (*Mytilus galloprovincialis*). *Food and Environmental Virology* 7, 76–85.
 - 17) Daminelli, P., Dalzini E., Cosciani-Cunico, E., Finazzi, G., D'Amico, S., Losio, M.N. (2014). Prediction of the maximal growth rate of *Listeria monocytogenes* in sliced mortadella by the square root type model. *Italian Journal of Food Science*, 26, 261-267.
 - 18) Bernini, V., Bottari, B., Dalzini, E., Sgarbi, E., Lazzi, C., Neviani, E., Gatti, M. (2013). The presence, genetic diversity and behaviour of *Listeria monocytogenes* in blue-veined cheese rinds during the shelf life. *Food Control*, 34, 323-330.
- Ph.D. Thesis
 - 19) Dalzini, E. (2017) *Listeria monocytogenes* in milk and cheese: studies of prevalence, behaviour and growth modelling during cheesemaking and shelf life. PhD thesis, Food Science and Technology, University of Parma, Italy, Parma (<http://hdl.handle.net/1889/3357>).

- Articoli pubblicati su riviste *peer-reviewed* senza IF

- 20) Giacometti, F., Daminelli, P., Fiorentini, L., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Dalzini, E., Losio, M.N., Dell'Orfano, G., Rossini, R. Piva, S., Serraino, A. (2020). Behavior of *Listeria innocua* during the manufacturing and pit-ripening of Formaggio di Fossa di Sogliano PDO cheese. *Italian Journal of Food Safety*, 9, 8552.
- 21) Barbuti, S., Dalzini, E., Frustoli, M.A., Cosciani-Cunico, E., Grisenti, M.S., Daminelli, D. (2016) *Listeria monocytogenes* on cured meat products. A case study on Speck (a typical Italian smoked ham) regarding to EC Regulation 2073/2005 requirements. *SDRP Journal Of Food Science & Technology*, 1, 1-7.
- 22) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Ducoli, S., Sfameni, C., Bertasi, B., Losio, M. N., Daminelli, P., Varisco, G. (2015). Behaviour of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O157:H7 during the cheese making of traditional raw-milk cheeses from Italian Alps. *Italian Journal of Food Safety*, 4, 88-91.
- 23) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Sfameni, C., Monastero, P., Daminelli, P., Losio M.N., Varisco, G. (2014). Microbiological and physico-chemical changes during manufacture of an Italian goat cheese made from raw milk. *Italian Journal of Food Safety*, 3, 222-225.
- 24) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Sfameni, C., Pavoni, E., Daminelli, P., Losio M.N., Serraino, A., Varisco, G. (2014). Reduction of *Escherichia coli* O157:H7 during the manufacture and ripening of Italian semi-dry salami. *Italian Journal of Food Safety*, 3, 137-139.
- 25) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., D'Amico, S., Sfameni, C., Bertasi, B., Losio, M. N., Daminelli, P. (2014). Growth potential of *Listeria monocytogenes* in sliced turkey bresaola packed in modified atmosphere. *Italian Journal of Food Safety*, 3, 44-46.
- 26) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Pavoni, E., Bertasi, B., Daminelli, P., Finazzi, G., Losio, M. N., & Varisco, G. (2014). Study of growth potential of *Listeria monocytogenes* in low fat salami: an innovative Italian meat product. *Italian Journal of Food Safety*, 3, 40-43.
- 27) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., D'Amico, S., Sfameni, C., Bertasi, B., Losio, M. N., Giacometti, F., Daminelli, P. (2014). Behaviour of *Escherichia coli* O157: H7 during the manufacture and ripening of an Italian traditional raw goat milk cheese. *Italian Journal of Food Safety*, 3, 20-22.
- 28) Marchetti, G., Giacometti, F., Rosmini, R., Serraino, A., Daminelli P., Losio, M.N., Dalzini, E., Monastero, P. (2013). Efficacia dell'acqua elettrolizzata acida nel ridurre la carica microbica della carne bovina. *Industrie Alimentari* 42, 29-34.

- Lavori pubblicati in Atti di Convegni Internazionali

- 29) Finazzi G, Dalzini E., Benevenia R., Arnaboldi S., Bornati L., Bertasi B., Losio M.N. (2021). Seven-year Foodborne Botulism Outbreaks in Northern Italy: associated foods and detected toxins. IAFP European Virtual Symposium. 27-28/04/21. Online event. Poster Abstracts P2-08 pp. 66-67
- 30) Dalzini, E., Russo, S., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Merigo, D., Losio, M.N., Barsi, F., Ricchi M. (2021) Thermal Inactivation of *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* in Curd Stretching Used for Mozzarella Cheese. IAFP European Virtual Symposium. 27-28/04/21. Online event. Poster Abstracts P2-26 pag. 72 (PRC 2018011)
- 31) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Monastero, P., Merigo, D., Varisco, G., Losio, M.N. (2021). Log Reduction of *Listeria monocytogenes* during the Domestic Heating of Meat Products: Different Approaches. IAFP European Virtual Symposium. 27-28/04/21. Online event. Poster Abstracts P2-27 pag. 73
- 32) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Merigo, D., Varisco, G., Daminelli, P., Losio, M. N. (2020) Study the survival of non-proteolytic *Clostridium botulinum* in clean label fresh potato-based pasta (Gnocchi) during the shelf-life at 12°C. 34th EFFoST Online Conference, 10-12 November 2020, Abstract book session14861 P.T1.092

- 33) Dalzini, E., Merigo, D., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Varisco, G., Losio, M. N., Daminelli, P. (2020). Trend increase of meat-processors towards nitrite-free products: New challenges? Growth potential of *Clostridium botulinum* in clean-label cooked ham. 34th EFFoST Online Conference, 10-12 November 2020, Abstract book session 14861 P.T1.093
- 34) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Merigo, D., Monastero, P., Daminelli, P., Varisco, G., Losio, M. N. (2020). Towards clean label: studying the *Clostridium botulinum*, *Salmonella* spp. and *Listeria monocytogenes* behavior during the process of a traditional Italian salami. 34th EFFoST Online Conference, 10-12 November 2020, Abstract book session 14861 P.T1.095
- 35) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Monastero, P., Merigo, D., Losio, M.N., Daminelli, P. (2019). Natural compound to contrast the growth of *Clostridium perfringens* in pork meat, performance of predictive tools. 11th International Conference Of Predictive Modelling In Food (ICPMF11), Braganza, Portugal, 17-20 September 2019. Abstracts book p. 71.
- 36) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Calò, S., Todeschi, S., Monastero, P., Losio, M.N., Varisco, G., Daminelli, P. (2019). Integration of *Listeria growth* rate variability and the temperature distribution in domestic scenario to predict the changes of shelf life. 11th International Conference Of Predictive Modelling In Food (ICPMF11), Braganza, Portugal, 17-20 September 2019. Abstracts book p. 124.
- 37) Daminelli, P., Cosciani Cunico, E., Dalzini, E., Vitale, N., Galletti, G., Calò, S., Tamba, M., Zanoni, M.G., Marina Losio, M.N., Varisco, G. (2018). Reducing food waste through the chill chain. Health and Climate Change, Rome, December 3-5, 2018. Abstract book p. 253
- 38) Pavoni, E., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Monastero, P., Galuppini, E., Daminelli, P., Losio, M. N. (2018). Murine calicivirus inactivation during the process of fermented sausages. FoodMicro, 26th International ICFMH Conference, 3-6 September 2018 Berlin, Germany. Abstract book p. 486.
- 39) Daminelli, P., Dalzini E., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Pavoni, E., Losio, M.N. (2018). Foodborne Pathogens: Inactivation in Protected Designation of Origin Coppa and Pancetta Piacentina during the Process and after High-pressure Processing. IAFP's, European Symposium on Food Safety, 25-27 April 2018, Stockholm, Sweden, Abstract book pp. 84-85.
- 40) Dalzini E., Monastero, P., Panteghini, C., Bertasi, B., Daminelli, P., Losio, M.N. (2018). Strain Variability: Kinetics and Genotypical Characterization of *Listeria* spp. Isolated from Food. IAFP's, European Symposium on Food Safety, 25-27 April 2018, Stockholm, Sweden. Abstract book p. 111.
- 41) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Monastero, P., Daminelli, P., Losio, M.N., (2017). Use of predictive microbiology tools to rank the safety of raw milk cheeses process versus Verocytotoxic *Escherichia coli*. ICPMF10, 10th International Conference of Predictive Modelling in Food, 26 – 29 September, Cordoba; Spain.
- 42) Daminelli, P., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Monastero, P., Finazzi, G., Losio, M. N. (2017). Fate of Indigenous Verocytotoxin-producing *Escherichia coli* in Uncooked, Raw Milk Cheeses. IAFP'S, European Symposium on Food Safety, 29-31 March 2017, Brussels, Belgium. Abstract book pp. 98-99.
- 43) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Varisco, G., Losio, M.N., Daminelli, P. (2017). Modelling the Behaviour of *Listeria monocytogenes* during the Making of Cheese from Raw Milk. IAFP'S, European Symposium on Food Safety, 29-31 March 2017, Brussels, Belgium. Abstract book pp. 110-111.
- 44) Finazzi, G., Dalzini, E., Pavoni, E., Merigo, D., Daminelli, P., Losio, M.N (2016). From flour to gluten-free products: a survey study on safety and microbial quality in Italian pasta factories. 4th EAVLD, 6–9 November 2016, Prague, Czech Republic. Abstract book p. 76
- 45) Dalzini, E., Perussello, C., Solari, F., Cosciani-Cunico, E., Losio, M.N., Daminelli, P. (2016). Export USA of Italian Salami: combined approach based on process control and high pressure processing to reach standard pathogens inactivation. FoodMicro 2016, 19-22 July, Dublin, Ireland. Abstract book p. 453.
- 46) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Monastero, P., Daminelli, P., Losio, M.N., (2016). A dynamic system to study the behaviour of *Escherichia coli* O157:H7 during the process of raw milk hard cheeses. FoodMicro 2016, 19-22 July, Dublin, Ireland. Abstract book p. 519.

- 47) Zanardi G, Cosciani_Cunico E, Dalzini E, Losio N, Daminelli P. (2015). *Listeria monocytogenes* in bulk tank milk and its behaviour during the cheese making. The congress on controversies & consensus in bovine health, industry & economics: August 27-30, 2015 Berlin, Germany. Abstract book pp. 66-67.
- 48) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Varisco, G., Losio, M.N., Daminelli, P. (2015) Microbial interaction in blue-veined cheese: effect on *Listeria monocytogenes* behaviour and shelf life prediction assuming different time contamination. IAFP's, 11th European Symposium on Food Safety, 20-23 April, Cardiff, Wales. Abstract book pp. 81-82.
- 49) Merigo, D., Dalzini, E., Galuppini, E., Monastero, P., Pavoni, E., Losio, M.N. (2015). Ozone use in industrial vegetable washing: a critical review of in-factory trials and a shelf life prediction study. IAFP's, 11th European Symposium on Food Safety, 20-23 April, Cardiff, Wales. Abstract book p. 99.
- 50) Dalzini, E., Bernini, V., Cosciani-Cunico, E., Finazzi, G., Bertasi, B., Losio, M.N., Daminelli, P., Varisco, G. (2014). *Listeria monocytogenes* in raw milk: study of prevalence, behaviour and modelling during the cheesemaking. FOOD MICRO, 24th International ICFMH conference, 1-4 September Nantes, France. Abstract book p. 614.
- 51) Crotta, M., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Daminelli, P., Paterlini, F., Luini, M., Losio, M.N., Rizzi, R., Varisco, G. (2014). Predictive microbiology tools in multiple strains risk assessment approach of *Staphylococcus aureus* in milk. FOOD MICRO, 24th International ICFMH conference, 1-4 September, Nantes, France. Abstract book p. 558.
- 52) Bertasi, B., Dalzini, E., Galuppini, E. (2014). Development of bioactive food packaging on artificial contaminated sliced food. IAFP's, European Symposium on Food Safety, 7-9 May, Budapest, Hungary.
- 53) Cosciani-Cunico, E., Baranyi, J., Dalzini, E., Daminelli, P., Losio, M.N., Varisco, G. (2014). Predictive modelling of microbial interaction in cheese: a trade-off between mathematical exactness empirical pragmatism. IAFP's, European Symposium on Food Safety, 7-9 May, Budapest, Hungary.
- 54) Bernini, V., Sgarbi, E., Dalzini, E., Bisotti, S., Fontana, M., Matteis, M., Neviani, E. (2013). Gorgonzola cheese rind as complex biofilm matrix: strategies to reduce the contamination of *Listeria monocytogenes* by using physical treatments. 2nd International Conference on Microbial Diversity "Microbial Interactions in Complex Ecosystems", Torino (Italy), 23-25 October, 2013. <http://hdl.handle.net/11381/2783971>
- 55) Dalzini E., Cosciani-Cunico E., Pavoni E., Bertasi B., D'Amico S., Daminelli P., Varisco G. (2013). *Bacillus cereus* in dairy product, a simple decision aid tool for risk assessment. ICPMF8, International Conference on Predictive Modelling in Food, 16 - 20 September, Paris, France. Abstracts book pp. 207-208.
- 56) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., D'Amico, S., Sfamini, C., Finazzi, G., Daminelli, P. (2013). Lactic acid bacteria and foodborne pathogens: predictive models applied to an Italian goat cheese. IPC, International Scientific Conference on Probiotics & Prebiotics, 11-13 June, Kosice, Slovakia. Abstracts book p. 22.
- 57) Bernini, V., Dalzini, E., Meli, F., Bisotti, S., Fontana, M., Neviani, E. (2010). Evaluation of a Physical Treatment to Control Cheese Rind Contamination. 22nd International ICFMH Symposium, Food Micro 2010 Copenhagen (Denmark). <http://hdl.handle.net/11381/2410950>

▪ Lavori pubblicati in Atti di Convegni Nazionali

- 58) Caproli, A., Righi, F., Merigo, D., Dalzini, E., Monastero, P., Cosciani-Cunico, E., Losio, M.N. (2021). Variabilità delle cinetiche di inattivazione di ceppi di *Salmonella* spp.: differenze ceppo-dipendenti e di recupero in base al mezzo colturale utilizzato. XXX Convegno Nazionale A.I.V.I, Webinar, 16-17 e 23-24 Settembre 2021. Abstract book, p. 28.
- 59) Dalzini, E., Merigo, D., Monastero, P., Cosciani-Cunico, E., Caproli, A., Daminelli, P., Losio, M.N. (2021). Tecnologia ad ostacoli: impatto sul comportamento di *Salmonella* spp. in salame-tipo Milano con e senza nitriti. XXX Convegno Nazionale A.I.V.I, Webinar, 16-17 e 23-24 Settembre 2021. Abstract book, p. 28.
- 60) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Monastero, P., Merigo, D., Daminelli, P., Losio, M.N. (2021). Destino di *Listeria innocua* durante il processo di produzione di Provolone stagionato 60 giorni. XXX Convegno Nazionale A.I.V.I, Webinar, 16-17 e 23-24 Settembre 2021. Abstract book, p. 27.

- 61) De Medici, D., Losio, M.N., Di Pasquale, S., Cosciani Cunico, E., Cozzi, L., Monastero P., Vicenza, T., Di Sandro, A., Lena, R., Dalzini, E., Suffredini, E., Pavoni, E. (2021) Evaluation of infectivity of hepatitis E virus in fermented dried salami. 5 th SIVISV National Congress. Webinar 5-6 July 2021. Abstract book p. 171.
- 62) Daminelli P., Gandolfi L., Ciceri M., Di Napoli F., Dalzini E., Cosciani-Cunico E., Luini M.V., Colmegna S., Losio M.N. (2019). Sorveglianza epidemiologica per il controllo sanitario e la valorizzazione delle produzioni locali nella ASL Milano 1: prodotti di origine animale nella filiera corta. XIX Congresso Nazionale SIDiLV, Matera, 23-25 Ottobre 2019. Abstract book p. 142-143.
- 63) Cammi G, Ricchi M, Galiero A, Daminelli P, Cosciani-Cunico E, Dalzini E, Losio MN, Cerutti G, Garbarino C, Arrigoni N. (2019) Valutazione della sopravvivenza di *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* (Map) durante il processo produttivo dei formaggi Parmigiano Reggiano e Grana Padano. XIX Congresso Nazionale S.I.Di.L.V., Matera, 23 - 25 Ottobre 2019. Abstract book p. 109-110.
- 64) Zanardi G, Losio M.N., Cosciani Cunico E., Dalzini E., Daminelli P. (2018). Effetto delle popolazioni lattiche sulla crescita di *Listeria monocytogenes* in latte crudo d'asina e di bovino. SIDiLV, Perugia 7-8-9 Novembre. Abstracts book pp. 374-375.
- 65) Daminelli P., Cosciani Cunico E., Dalzini E., Monastero P., Losio M.N. (2018). Validazione di processo: l'esperienza dell'Izsler nell'applicazione delle linee guida FSIS. SIDiLV, Perugia 7-8-9 Novembre. Abstracts book pp 75-76.
- 66) Calò S, Vitale N, Galletti G, Cosciani-Cunico E, Dalzini E, Silvia T, Tamba M, Zanoni M, Paolo Daminelli (2018). Indagine nazionale sulla temperatura dei frigoriferi domestici in Italia. SIDiLV, Perugia 7-8-9 Novembre. Abstracts book pp. 307-308.
- 67) Bonilauri, P., Ramini, M., Grisenti, S., Cosciani-Cunico, E., Taddei, R., Frustoli, A., Daminelli, P., Merialdi, G. (2018). Valutazione dell'impiego di HPP come trattamento letale nel processo produttivo di diverse tipologie di salame al fine di implementare i fattori intrinseci ed estrinseci che contribuiscono al controllo di *Salmonella* spp. XXVIII Congresso Nazionale AIVI Milano 12-14 Settembre. Abstracts book p. 26.
- 68) Merialdi, G., Ramini, M., Grisenti, S., Dalzini, E., Bardasi, L., Frustoli, A., Daminelli, P., Bonilauri, P. (2018). Valutazione dell'impiego di HPP come trattamento letale nel processo produttivo di diverse tipologie di salame al fine di implementare i fattori intrinseci ed estrinseci che contribuiscono al controllo di *Listeria monocytogenes*. XXVIII Congresso Nazionale AIVI Milano 12-14 Settembre. Abstracts book p 27.
- 69) Daminelli, P., Marchini, D., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Monastero, P., Montanari, R., Losio, M.N. (2017). Sviluppo di un software che riproduca il comportamento termico di un banco frigorifero nella grande distribuzione organizzata. XXVII Convegno Nazionale AIVI, Perugia, 13-14-15 Settembre. Abstract book pp. 19-20.
- 70) Franzini, G., Micheli, A., Daminelli, P., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Spagnoli, F., Todeschi, S., Losio, M. N. (2017). Aspetti igienico sanitari delle carni separate meccanicamente: dati preliminari. XXVII Convegno Nazionale AIVI, Perugia, 13-14-15 Settembre. Abstract book pp. 23-24.
- 71) Daminelli P., Dalzini E., Cosciani Cunico E., Monastero P., Cammi G, Losio M.N., Merialdi G, Varisco G. (2016). Il trattamento ad alta pressione per l'inattivazione di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella typhimurium* nei salumi italiani: risultati preliminari. XVII Congresso Nazionale S.I.Di.L.V.. Pacengo di Lazise (VR), 28 - 30 Settembre 2016. Abstract book pp. 272-273
- 72) Cammi, G., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Russo, S., Daminelli, P., Garbarino, C., Ricchi, M., Arriconi, N. (2015). Crescita di *Listeria monocytogenes* in tre diverse tipologie di frutta di IV gamma (melone, papaya e mela) durante il periodo di conservabilità. AIVI, Sorrento, Italy, 28-30 Ottobre 2015. Abstract book pp. 18-19.
- 73) Daminelli, P., Bontempi, G., Dalzini, E., Todeschi, S., Losio, M.N., Varisco, G. La rete degli II.ZZ.SS. oltre EXPO 2015: nuove proposte per la sicurezza degli alimenti. XVI Congresso Nazionale SIDiLV, Montesilvano, Perugia, 30 Settembre - 2 Ottobre 2015. Abstract book pp. 288-289.
- 74) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Sfamini, C., Monastero, P., Daminelli, P., Losio, M.N., Varisco, G. (2014). Cambiamenti microbiologici e chimico-fisici durante il processo produttivo di un formaggio italiano prodotto con latte crudo di capra. AIVI, Bologna, Italy, 10-12 Settembre 2014. Abstract book p. 14.

- 75) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Ducoli, S., Sfameni, C., Bertasi, B., Losio, M.N., Daminelli, P., Varisco G. (2014). Comportamento di *Listeria monocytogenes* ed *Escherichia coli* O157: H7 durante la caseificazione e la stagionatura di formaggi a latte crudo tipici delle Alpi italiane. AIVI, Bologna, Italy, 10-12 Settembre 2014. Abstract book p. 14.
- 76) Cosciani-Cunico, E., Daminelli, P., Baranyi, J., D'Amico, S., Sfameni, C., Dalzini, E., Losio, M.N., Varisco, G. (2013). Modellazione matematica delle interazioni microbiche in un ecosistema complesso: *Listeria monocytogenes* nel formaggio erborinato. XV Congresso Nazionale S.I.Di.L.V., Monreale, Palermo, 23-25 Ottobre 2013. Abstracts book pp. 68-70.
- 77) Buscemi, M.D., Frasnelli, M., Cammi, G., Bardasi, L., Bertasi, B., Dalzini, E., Andreoli, G., Bragoni, R., Fabbi, M., Vicari, N. (2013). Rilevazione di geni codificanti le tossine diarroiche ed emetica in ceppi di *Bacillus cereus* isolati da alimenti. XV Congresso Nazionale S.I.Di.L.V., Monreale, Palermo, 23-25 Ottobre 2013. Abstracts book pp. 152-153.
- 78) Daminelli, P., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Sfameni, C., Monastero, P., Losio, M.N. (2013). Empirical predictive model to describe the behaviour of *Listeria monocytogenes* during the shelf life of blue-veined cheese. LXVII Convegno Nazionale S.I.S.Vet., Brescia, 17-19 Settembre 2013. Abstracts book p. 259.
- 79) Cosciani-Cunico, E., Daminelli, P., Zanardi, G., Finazzi, G., Giuseppe, B., Dalzini, E., Monastero, P., D'Amico, S., Losio, M.N. (2013). *Listeria monocytogenes* in bulk tank milk: evaluation of its behaviour during the cheese making and predictive model validation. LXVII Convegno Nazionale S.I.S.Vet., Brescia, 17-19 Settembre 2013. Abstracts book p. 258.
- 80) Daminelli, P., Cosciani Cunico, E., Fierro, A., Finazzi, G., Bertasi, B., Dalzini, E., Varisco, G. (2012). Sviluppo e validazione di un modello predittivo per stimare la crescita di *Bacillus cereus* durante il raffreddamento post-pastorizzazione del mascarpone. XIV Congresso Nazionale S.I.Di.L.V., Sorrento, Napoli, 24-26 Ottobre 2012. Abstracts book pp. 237-239.
- 81) Oliverio, E., Finazzi, G., Bertasi, B., Ruggiero, V., Monastero, P., Cosciani Cunico, E., Dalzini, E., Losio, M.N., Daminelli, P. (2012). Dinamica di comportamento di *Listeria monocytogenes* durante il processo produttivo e la shelf-life del formaggio erborinato porzionato e confezionato in vaschetta. XXII Convegno Nazionale AIVI "Autorità competente e Operatore del settore Alimentare: armonizzazione degli strumenti di gestione del rischio", Torino, 19-21 Settembre 2012. Abstracts book p. 43.
- 82) Ruggiero, V., Finazzi, G., Bertasi, B., Stroppa, A., Nocetti, M., Cosciani Cunico, E., Oliverio, E., Dalzini, E., Monastero, P., Losio, M.N., Daminelli, P. (2012). Valutazione della dinamica di comportamento di microrganismi tossigeni durante l'affioramento del latte per la produzione di Grana Padano DOP e Parmigiano Reggiano DOP. XXII Convegno Nazionale AIVI "Autorità competente e Operatore del settore Alimentare: armonizzazione degli strumenti di gestione del rischio", Torino, 19-21 Settembre 2012. Abstracts book p. 26.

Portfolio formativo

Data, tipo partecipazione	Tipo evento, titolo, sede	Ruolo
1 Set-31 Dic 2021 Evento organizzato da IZSLER	Corso FAD GUIDARE VERSO L'INTEGRITA'	Partecipante
16-17 Dic 2021 Evento organizzato da IZSLER	Corso FAD VALUTAZIONE DELLE PROCEDURE DI VALIDAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO DEGLI OSA DA PARTE DEL CONTROLLO UFFICIALE - Edizione Unica	Docente
22 Feb-15 Dic 2021 Evento organizzato da IZSLER	Corso FAD NUOVO CORONAVIRUS E COVID-19: GESTIONE DELLA EMERGENZA IN IZSLER - Edizione Unica	Partecipante

16-24 Set 2021 Partecipazione a corso obbligatorio esterno	Evento Nazionale XXX CONVEGNO NAZIONALE ASSOCIAZIONE ITALIANA VETERINARI IGIENISTI-SFIDE GLOBALI NELLA GESTIONE DELLE CRITICITA' DELLE FILIERE ALIMENTARI WEBINAR LIVE	Partecipante
27-28 Apr 2021 Partecipazione a corso obbligatorio esterno	Evento Internazionale IAFP EUROPEAN SYMPOSIUM FOR FOOD SAFETY EVENTO VIRTUALE ONLINE	Partecipante
7 Gen-31 Dic 2020 Evento organizzato da IZSLER	Corso FAD CORSO DI FORMAZIONE SPECIFICO SULLA SICUREZZA DEI LAVORATORI (ACCORDO STATO-REGIONI DEL 21 DICEMBRE 2011) (FAD) - Edizione Unica	Partecipante
3 Gen-31 Dic 2020 Evento organizzato da IZSLER	Corso FAD LA SEGNALAZIONE DI CONDOTTE ILLECITE (WHISTLEBLOWING). Il Regolamento dell'IZSLER per la tutela del soggetto che effettua segnalazioni di illeciti - Edizione Unica	Partecipante
22 Mag-31 Dic 2020 Evento organizzato da IZSLER	Corso FAD ECOLOGIA DELLE RELAZIONI DELL'AGENTE PUBBLICO - 1ª Edizione	Partecipante
10-12 Nov 2020 Partecipazione a corso obbligatorio esterno	Evento Internazionale 34TH EFFOST INTERNATIONAL CONFERENCE ONLINE (ON -DEMAND)	Partecipante
10 Set 2020 Partecipazione a corso obbligatorio esterno	Evento Nazionale REQUISITI SANITARI AGGIUNTIVI PER L'EXPORT IN CANADA: MODALITA' DI IMPLEMENTAZIONE E CONTROLLO ONLINE EVENT	Partecipante
17 Gen 2020 Evento organizzato da IZSLER	Corso ATTIVITA' DI AUDIT NEGLI STABILIMENTI AUTORIZZATI ALL'EXPORT PAESI TERZI - Edizione Unica Ministero della Salute - Roma	Docente
9 Set-31 Dic 2019 Evento organizzato da IZSLER	Corso FAD Formazione in merito alle corrette modalità di alimentazione del sistema per la raccolta e l'aggiornamento delle dichiarazioni di assenza di conflitti di interessi (FAD) - Edizione Unica	Partecipante
18 Dic 2019 Evento organizzato da IZSLER	Corso ATTIVITA' DI AUDIT NEGLI STABILIMENTI AUTORIZZATI ALL'EXPORT PAESI TERZI - Edizione Unica IZSLER - Brescia	Docente
28 Ott-11 Nov 2019 Evento organizzato da IZSLER	Corso AGGIORNAMENTI SULLE ATTIVITA' DI DIAGNOSTICA IN SANITA' PUBBLICA E IGIENE ALIMENTI DELLE SEZIONI TERRITORIALI IZSLER - Milano	Docente
17-20 Set 2019 Partecipazione a corso obbligatorio esterno	Evento Internazionale 11TH INTERNATIONAL CONFERENCE OF PREDICTIVE MODELLING IN FOOD(ICPMF11) BRAGANZA (PORTOGALLO)	Partecipante
4 Giu 2019 Evento organizzato da IZSLER	Corso ALLERTA E RISCHIO EMERGENTE: MODALITA' DI GESTIONE DEGLI ESITI SFAVOREVOLI NEL CONTROLLO DEGLI ALIMENTI - 1ª Edizione IZSLER - Brescia - Aula A	Partecipante
15 Mag 2019 Evento organizzato da IZSLER	Corso CORSO DI FORMAZIONE SULLA NORMATIVA IN MATERIA DI TUTELA DELLA PRIVACY – IL NUOVO REGOLAMENTO EUROPEO (679/2016) SULLA TUTELA DEI DATI PERSONALI - 4ª Edizione IZSLER - Brescia	Partecipante
9 Mag 2019 Evento organizzato da IZSLER	Convegno NOVITÀ IN CORSO NEL SETTORE DELLA SICUREZZA MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI: LE LINEE GUIDA 2016 AI REG. 882/2004, 854/2004 E 2073/2005 E INDICAZIONI CONTENUTE NEL REG. 625/2017 - Edizione Unica IZSLER - Brescia	Partecipante

1 Nov 2017-31 Dic 2018 Evento organizzato da IZSLER	Corso FAD CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI - Edizione Unica	Partecipante
6 Nov 2018 Evento organizzato da IZSLER	Corso LE ATTIVITÀ A SUPPORTO DELLE AZIENDE DI TRASFORMAZIONE E DELLE PRODUZIONI - 3ª Edizione IZSLER - Milano - Aula Stazzi	Partecipante
25-27 Apr 2018 Partecipazione a corso obbligatorio esterno	Evento Internazionale IAFP EUROPEAN SYMPOSIUM ON FOOD SAFETY STOCCOLMA	Partecipante
16 Feb 2018 Partecipazione a corso obbligatorio esterno	Evento Nazionale GLI INVOLUCRI NATURALI PER SALUMI : IGIENE DELLE PRODUZIONI E REQUISITI SANITARI PER IL COMMERCIO INTERNAZIONALE MILANO	Partecipante
6 Feb 2018 Evento organizzato da IZSLER	Corso LE ATTIVITÀ A SUPPORTO DELLE AZIENDE DI TRASFORMAZIONE E DELLE PRODUZIONI - 1ª Edizione IZSLER - Brescia - Aula Gualandi	Partecipante
19 Apr-19 Ott 2017 Evento organizzato da IZSLER	Corso LE ATTIVITÀ A SUPPORTO DELLE AZIENDE DI TRASFORMAZIONE E DELLE PRODUZIONI - Edizione Unica IZSLER - Brescia - AULA GUALANDI	Docente
13-15 Set 2017 Partecipazione a corso obbligatorio esterno	Evento Nazionale XXVII CONVEGNO NAZIONALE AIVI PERUGIA	Partecipante
22 Mag-4 Ago 2017 Evento organizzato da IZSLER	Corso LA VALUTAZIONE DELLO STRESS DA LAVORO CORRELATO IZSLER - Brescia	Partecipante
26 Mag 2017 Evento organizzato da IZSLER	Convegno ATTIVITA' DI AUDIT NEGLI STABILIMENTI AUTORIZZATI ALL'EXPORT USA. CONFRONTO CON LE AZIENDE ENTE FIERA DI PARMA - SALA DEI 300	Partecipante
29 Mar 2017 Partecipazione a corso obbligatorio esterno	Evento Internazionale IAFP'S 13TH EUROPEAN SYMPOSIUM ON FOOD SAFETY BRUXELLES	Partecipante
16 Gen-5 Feb 2017 Evento organizzato da IZSLER	Corso LA VALUTAZIONE DELLO STRESS DA LAVORO CORRELATO IZSLER - Brescia	Partecipante
5 Dic 2016 Evento organizzato da IZSLER	Corso CORSO DI FORMAZIONE OBBLIGATORIO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO (ACCORDO STATO REGIONI) PER RISCHI INERENTI AD ATTIVITA' NON AMMINISTRATIVE - AGGIORNAMENTO - 6ª Edizione IZSLER - Brescia - Aula Gualandi	Partecipante
21 Ott 2016 Evento organizzato da IZSLER	Convegno GIORNATA DI APPROFONDIMENTO SULLE TEMATICHE DELL'EXPORT DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - Edizione Unica Regione Lombardia	Partecipante
19-22 Lug 2016 Partecipazione a corso con oneri a carico di progetti di ricerca o altra attività finanziata da terzi	Evento Internazionale FOOD MICRO DUBLINO	Partecipante
8 Lug 2016 Evento organizzato da IZSLER	Corso RICERCA E RICERCATORI: STRUMENTI DI PERFORMANCE - Edizione Unica IZSLER - Brescia	Partecipante
16 Mar 2016 Evento organizzato da IZSLER	Corso I RISCHI PSICOSOCIALI NELL'AMBIENTE DI LAVORO: STRESS, MOBBING, BURNOUT - 3ª Edizione IZSLER - Brescia - Aula Gualandi	Partecipante

13 Ott-31 Dic 2015 Evento organizzato da IZSLER	Corso FAD UTILIZZO DELLA PROCEDURA INFORMATICA NELLA SEGNALAZIONE DEGLI ILLECITI (FAD) - Edizione Unica	Partecipante
19 Ott 2015 Evento organizzato da IZSLER	Corso ETICHETTATURA ALIMENTARE: IL NUOVO REGOLAMENTO UE 1169/11 SULL'INFORMAZIONE AL CONSUMATORE - Edizione Unica IZSLER - Brescia	Partecipante
12 Ott 2015 Evento organizzato da IZSLER	Convegno SICUREZZA ALIMENTARE NEI FORMAGGI TRADIZIONALI ITALIANI - FOOD SAFETY IN ITALIAN TRADITIONAL CHEESES - Edizione Unica PARCO TECNOLOGICO PADANO	Docente
20-22 Apr 2015 Partecipazione a corso con oneri a carico di progetti di ricerca o altra attività finanziata da terzi	Evento Internazionale IAFF EUROPEAN SYMPOSIUM ON FOOD PROTECTION (IAFP) CARDIF	Partecipante
13 Apr 2015 Evento organizzato da IZSLER	Corso ArsAlimentaria per la gestione dei dati di processo, produzione ed autocontrollo: incontri di teoria e applicazioni pratiche - 1 ^a Edizione IZSLER - Brescia - Aula Gualandi	Partecipante
3 Dic 2014 Evento organizzato da IZSLER	Convegno Giornata della ricerca in IZSLER: Presentazione dei risultati delle principali ricerche correnti finanziate dal Ministero della Salute concluse nell'anno 2013 - Edizione Unica IZSLER - Brescia	Docente
19 Nov 2014 Evento organizzato da IZSLER	Corso GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE, VALORIZZARE LE PRODUZIONI: NUOVE STRATEGIE DI CONTENIMENTO DEI PATOGENI NEGLI ALIMENTI - Edizione Unica Regione Lombardia - Auditorio Testori	Docente
3-9 Apr 2014 Evento organizzato da IZSLER	Corso CORSO TEORICO-PRATICO DI MICROBIOLOGIA PREDITTIVA - 1 ^a Edizione [Sede non definita] - Aula B Edificio 5 - IZSLER VIA CREMONA, 284 - BRESCIA	Docente
18 Set 2013 Evento organizzato da IZSLER	Corso COOPERAZIONE VETERINARIA NEL MEDITERRANEO - 1 ^a Edizione [Sede non definita] - CENTRO CONGRESSI DELLA CAMERA DI COMMERCIO - VIA LUIGI EINAUDI, 23 - BRESCIA	Partecipante
20-21 Mar 2012 Evento organizzato da IZSLER	Corso MICROBIOLOGIA PREDITTIVA, ANALISI QUANTITATIVA DEL RISCHIO MICROBIOLOGICO, UTILIZZO DELLA BANCA DATI COMBASE - 1 ^a Edizione [Sede non definita] - Aula C Edificio 4 - Brescia	Partecipante

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Brescia 03 Gennaio 2022

Firma



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **Piero Ferrari**
Cittadinanza Italiana
Data di nascita Trieste 08/09/1953
Sesso M
CF FRRPRI53P08L424I
Partita IVA IT02177160989

Settore professionale **Tecnologo Alimentare - Consulente per la Ristorazione Collettiva**

Esperienza professionale Agg. maggio 2021

Date attualmente

Lavoro o posizione ricoperti **Commissioni aggiudicazione gare ristorazione collettiva**

Principali attività e responsabilità Commissario di gara

2021 Comune di Arsago Seprio (VA)

2020 Agec Comune di Verona (VR) – Comune di Lentate (MI) – Comune di Limbiate (MI) Comune di Gussago (BS)

2019 Comune di Villa Carcina (BS) – Comune di Manerbio (BS) – SUA Lecco Comune Olginate, Bosisio, Cesana (LC) – Comune di Tresana (SP) – Comune di Ospitaletto (BS) – Comune di Gessate (MB) – Comune di Urgnano (MI) – Comune di Goito (MN) – AMF Vercelli – CUC Monza e Brianza CComune di Nova Milanese, Comune di Burago Molgora– Comune di Gussago pasti domiciliari – Comune di San Felice DB (BS) – Comune di Santo Stefano magra (LS) – CUC Monza e Brianza Comune di Misinto, Comune di Seveso – Borgosatollo servizi (BS)- Comune di Castenedolo (BS) – Comune di Urgnano (MI)

2018 Comune di Colzate - CUC2 Villa Carcina - CUC Orzinuovi - CUC 2 Bovezzo - CUC Monza Brianza - Comune di Corsico (MI) - CUC Area vasta Brescia Comune Verdello

2017 RSA Villa Spada - Comune di Carpenedolo (BS) - Comune di Palazzolo SO (BS) - CUC Valtenesi del Garda (BS) - CUC Bovisio Masciago - CUC per Comune di Vigevano - Comune di Tresana (MC) - Pietrasanta servizi (PI) - Lonato (BS) - Comune di Castelmella (BS)

2016 CUC 2 Valtrompia (BS) Concesio Gardone - Comune di Erbusco (BS) - Associazione Comuni Ambito n. - Est Botticino Mazzano - ESU Venezia (VE) Università - Comune di Lariano (RM) - Comune di Paderno Dugnano AGES (MI) - CUC prov Lecco Robbiate (LE) - CUC prov Lecco Paderno (LE) - CUC prov Lecco Imbersago (LE)

2015 CFP Zanardelli (BS) Vending - Caprino Veronese (VR) Casa di riposo - Comune di Carpenedolo - Associazione Comuni Ambito n. 3 BS Est Flero Poncarale - Comune di Cinisello (MI) - Comune di Gussago (BS) - Comune di Linate (MI) - ONPI L'Aquila (AQ) Casa di riposo - Comune di Paderno Dugnano AGES (MI) - Comune di Varese (VA) - Comune di Trescore Balneario (BG)

2014 Comune di Capannori (LU) - Cardano al Campo (VA) - Comune di Castegnato (BS) - Comune di Domodossola (VB) - Comune di Guidonia (RM) - Comune di Massa (MC)

2013 Comune di Castenedolo (BS) - Comune di Capannori (LU) - Comune di Cormano (MI) - Comune di Erbusco (BS) - Comune di Montesilvano (PE) - Comune di Salò (BS) - Comune di Trezzano (SN)

2012 Comune di Agrate (MI) - Comune di Gardone VT (BS) - Comune di Lonato DG (BS) - Comune di Mazzano (BS)

Anni precedenti Comune di Sassari, Comune di Omegna (VB), Comune di Lariano (RM), Istituto Zooprofilattico di Brescia, Ospedale San Martino Genova, Comune di Fiumicino (RM), Comune di Ardea (RM), Comune di Lariano (RM), Comune di Cascina (PI), Comune di Vimodrone (MI), Comune di Aprilia (RM), Comune di Verbania, Comune di Nichelino (TO), Ministero degli Esteri (RM), Comune di Capannori, Comune di Cisterna di Latina (LT), Comune di Brugherio (MI), Comune di Varese, Comune di Cambiago (MI), Comune di Marcallo (MI); ESU Venezia; Comune di Varese (VA); Comune di Lonato (BS); Comune di Mazzano(BS); Comune di Agrate(MB);Comune di Lissone (MB); Comune di Rho (MI); Comune di Cormano (MI); 2010 Comune di Brugherio (MI)

Tipo di attività o settore	Pubbliche amministrazioni – commissioni di gara
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Libero professionista,</u>
Principali attività e responsabilità	<i>Controllo di qualità, Assistenza alle Amministrazioni Comunali nella gestione servizi ristorazione, valutazione impatto ambientale, applicazione CAM</i>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Comune di Castelmella (BS)
2019 – 2021	
Tipo di attività o settore	Assistenza alla qualità e controllo dei servizi di ristorazione pubblica
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Tecnologo Alimentare</u>
Principali attività e responsabilità	<i>Responsabile di qualità, responsabile tecnico, ricerca e sviluppo , responsabile HACCP</i>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	2018 – 2021 La Casara Veg srl
Tipo di attività o settore	Produzione di gastronomia vegana
Date	precedenti
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Libero professionista,</u>
Principali attività e responsabilità	<i>Assistenza alle Amministrazioni Comunali nelle gare per gestione servizi ristorazione, valutazione impatto ambientale, applicazione CAM nella progettazione e valutazione dei progetti di servizi di ristorazione collettiva</i>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	2018 - 2019 - Comune di Torre del Greco (NA)
Tipo di attività o settore	Progettazione integrata di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, redazione dei documenti di gara, capitolato e disciplinare di gara
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Libero professionista, analisi nutrizionale</u>
Principali attività e responsabilità	<i>Sviluppo piani nutrizionali</i>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Aziende nel settore ristorazione e aziende alimentari
Tipo di attività o settore	Sviluppo di ricette, menù, piani nutrizionali specifici, adeguamento alla normativa allergeni, elaborazione di calcoli nutrizionali, corrispondenze con LARN (RDA), implementazione del proprio Software @ristotele
Date	2016
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Responsabile Commissione tecnico scientifica,</u>
Principali attività e responsabilità	<i>Ideazione, progettazione, messa a punto di progetti agro alimentari per la riqualificazione delle, filiere agroalimentari, valutazione dei potenziali di miglioramento ambientale ed energetico</i>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Associazione sMARTsICA - Avezzano
Tipo di attività o settore	<i>Analisi del territorio, contatti con gli operatori di filiera, imprenditori, autorità e amministratori. Assistenza tecnico scientifica ai lavori dell'Associazione. Creazione di piani di sviluppo delle filiere alimentari del territorio.</i>
Date	2013 - 2017
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Libero professionista,</u>
Principali attività e responsabilità	Supporto tecnico – sicurezza igienico sanitaria
Nome e indirizzo del datore di lavoro	MulticateringSpa
Tipo di attività o settore	<i>Assistenza tecnica e formazione per mense aziendali estero: Stabilimento FIAT di Kragujevac (Serbia) – elaborazione progetti di miglioramento – supporto aspetti nutrizionali.</i>
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Libero professionista, formatore</u>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Milano Ristorazione Spa – Timiopolis – CFP Zanardelli
Tipo di attività o settore	<i>Corso di formazione professionale cuochi dei centri cottura, addetti alimentari</i>
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Controllo qualità dei servizi di ristorazione</u>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Soc. Optima srl – ESU Venezia – Comune di Capannori (LU) –
Tipo di attività o settore	<i>Corso di formazione professionale cuochi dei centri cottura, addetti alimentari</i>
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Libero professionista,</u>

Principali attività e responsabilità	<i>Implementazione sistema UNI EN ISO 22000 in allevamento ovaiole biologiche</i>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Bettilli srl
Tipo di attività o settore	<i>Manuale , controlli, ispezioni conformità alla certificazione ISO 22000</i>
Date	2009 - 2010
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Amministratore e Resp Qualità' soc Mercuria srl –prodotti biologici per la ristorazione</u>
Principali attività e responsabilità	<i>Resp. qualità e sviluppo progetti per servizi di ristorazione</i>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Mercuria srl, Via Besana 5 – MILANO
Tipo di attività o settore	<i>Strutturazione della logistica nel settore delle forniture di prodotti biologici per le aziende operanti nel settore della Ristorazione collettiva. Selezione dei produttori e delle aziende di trasformazione di prodotti biologici. Controllo di qualità di prodotto e di servizio, rapporti con i clienti, audit presso produttori e presso strutture clienti. Implementazione dei sistemi di qualità UNI EN ISO 9000:2005 , UNI EN ISO 14000 . Certificazioni di qualità aziendale e certificazione al controllo biologico.</i>
Date	1999 - 2018
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Capoprogetto – redazione capitolati</u> per la gestione e messa in appalto di servizi di ristorazione
Principali attività e responsabilità	Analisi del bisogno, redazione del testo, redazione dei criteri di valutazione.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	ASL 9 Grosseto – Ferservizi – Ministero degli Esteri - Trenitalia - Comune di Torre del Greco
Tipo di attività o settore	Pubbliche amministrazioni – capitolati d'appalto
Date	2005 - 2009
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Amministratore e Resp Qualità' soc Mercuria srl –prodotti biologici per la ristorazione</u>
Principali attività e responsabilità	<i>Direzione amministrativa, resp. informatico rete e gestionale, rapporti clienti, resp. qualità</i>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Mercuria srl, Via Lavoratori Autobianchi, 1 – Desio (MI)
Tipo di attività o settore	<i>Avviamento della società , indagini di mercato, costruzione della rete clienti, costruzione del database fornitori. Implementazione della logistica per la commercializzazione prodotti da agricoltura biologica</i>
Date	2001 - 2010
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Controlli di qualità servizi di ristorazione collettiva</u>
Principali attività e responsabilità	Controlli di qualità, progetti nutrizionali, commissioni esaminatrici, relazioni, relazioni per la certificazione bio dei centri cottura
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Libero professionista per soc. Optima Servizi – Comune di Capannori
Tipo di attività o settore	<i>Settore della Ristorazione collettiva, mense, aziende di ristorazione</i>
Date	1996 - 2001
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Direzione e amministrazione soc TECNONATURA</u>
Principali attività e responsabilità	Direzione generale e resp tecnico, laboratori analisi chimiche e microbiologiche alimenti e pasti pronti
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Milano, Via Binda 17
Tipo di attività o settore	Ristorazione collettiva , controlli di qualità alimenti e pasti , controlli igienico sanitari
Date	1994 - 1996
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Direzione servizi di ristorazione</u>
Principali attività e responsabilità	Responsabile di area settore ristorazione sanitaria
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Sodexho, viale Stelvio - Milano
Tipo di attività o settore	Direzione del personale, responsabile di commessa azienda di ristorazione
Date	1990 - 1994
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Direzione servizi di ristorazione</u>
Principali attività e responsabilità	Gestione mense
Nome e indirizzo del datore di lavoro	GEMEAZ CUSIN , Milano

Tipo di attività o settore	Ristorazione collettiva, direzione operativa
Date	1986 - 1990
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Formazione progetti di educazione alimentare</u>
Principali attività e responsabilità	Formatore
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Cooperativa Idea Salute - Brescia
Tipo di attività o settore	Educazione alimentare per genitori e alunni
Date	1980 - 1986
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Tecnico responsabile avviamento e formazione Tripoli (LIBIA) Kirkuk (IRAQ)</u>
Principali attività e responsabilità	Avviamento laboratori analisi alimenti e acque – formazione personale estero
Nome e indirizzo del datore di lavoro	TECNIPETROL Roma
Tipo di attività o settore	Laboratori di analisi
Date	1979 - 1980
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Insegnante</u>
Principali attività e responsabilità	Insegnante scuole superiori
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituti tecnici statali Brescia
Tipo di attività o settore	Scuola
Esperienza professionale Enti e Pubbliche Amministrazioni	
Date	2002
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Delegato</u>
Principali attività e responsabilità	Delegato IUFoST presso il World Food Summit
Nome e indirizzo del datore di lavoro	FAO Roma
Tipo di attività o settore	Alimentazione , politiche di sviluppo
Date	1996 - 2005
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Formatore, ricercatore</u>
Principali attività e responsabilità	attività di ricerca e formazione
Nome e indirizzo del datore di lavoro	l'Istituto di Scienza dell'Alimentazione dell'Università di Roma "La Sapienza", designato dalla FAO come Centro di Eccellenza per la Qualità, la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione e riconosciuto dal MURST come Centro di Eccellenza per la ricerca scientifica in "Biologia e Medicina Molecolare"
Tipo di attività o settore	Alimentazione , politiche di sviluppo
Pubblicazioni	
Date	1996
Titolo	<u>Manuale giuridico tecnico per la ristorazione Collettiva</u>
Autori	Piero Ferrari e Gabriella Iacono
Editore	Maggioli
Tipo di attività o settore	1 edizione 1996 - 2 edizione 1999
Convegni e simposi	
Date	
	<u>Principali convegni come Relatore</u>
2001	Vicenza convegno sulla Ristorazione Scolastica
2002	XXIV convegno di studio sulla Ristorazione Scolastica – Milano

2003	Convegno FFAA La redazione dei menù
2003	Udine, Università – il Bio nella ristorazione
2003	Roma, convegno Università La Sapienza – Il catering
2005	SINU convegno – Il pasto vegetariano nella ristorazione
2007	Pesaro – convegno sulla ristorazione : la presentazione dei capitolati
2009	Convegno Aliment 2009 – il pasto refrigerato
2010	Convegno ANSSIP – La filiera corta
2011	Convegno Biologi Roma – I menu' nella RC
2011	Convegno Comune di Piacenza – La filiera corta nella RC
2012	La gestione del servizio di ristorazione all'interno di una struttura socio assistenziale e sanitaria
2012	Convegno Regione Lombardia prodotti biologici nella ristorazione
2012	Bologna, convegno Sanità : Aspetti qualitativi della ristorazione sanitaria
2016	EXPO – convegno : contaminazione degli alimenti

Istruzione e formazione

Date	1978
-------------	-------------

Titolo della qualifica rilasciata	<i>Laurea in Scienze delle preparazioni alimentari Università degli studi di Milano 11/12/1978 votazione 100/110</i>
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Chimica, tecnologie alimentari, microbiologia
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Milano
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	

Date	2000
-------------	-------------

Titolo della qualifica rilasciata	<i>Master in ristorazione collettiva</i>
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Aspetti normativi, qualitativi e organizzativi della ristorazione collettiva
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ALSPA

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) **Italiana**

Altra(e) lingua(e) **Inglese - Spagnolo**

Autovalutazione

Livello europeo ()*

Lingua Inglese

Lingua Spagnola

Comprensione		Parlato		Scritto			
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale	
X	Medio		Buono		Buono		Medio
X	Buono		Buono		Buono		Medio

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze organizzative CAPACITÀ DI AMMINISTRARE UNA SRL – CAPACITÀ DI GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE
Tecnonatura srl – Mercuria srl

Capacità e competenze tecniche Progettazione, organizzazione e avviamento di servizi di ristorazione – Controlli di qualità nel settore alimentare, analisi di situazioni complesse

Capacità e competenze informatiche

Gestione sistemi Windows, e Office , programmazione di database relazionali complessi su piattaforma File Maker

Produzione software su piattaforma File Maker

Analisi di sistema e sviluppo applicativi, database relazionali , a supporto dell'attività libero professionale , **analisi nutrizionale di ricette e menù per la ristorazione @ristotele**
Creazione di software gestionali e analisi dati, personalizzazione e assistenza clienti

Altre capacità e competenze

SOFTWARE SVILUPPATI : ARISTOTELE – RISTONET – GESTIONALE MERCURIA - PITAGORA
REDAZIONE DI RELAZIONI – HO PUBBLICATO IL MANUALE TECNICO PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA (MAGGIOLI)

Patente

B

Ulteriori informazioni

Iscrizione all'**Ordine dei Tecnologi Alimentari della Lombardia e della Liguria** .
Numero di iscrizione 166 – Anno di iscrizione 2000
2007 – 2011 Consigliere nazionale dell'Ordine Dei Tecnologi Alimentari
2004 - Consultant FCSI - Italia
2013 -2016 Segretario FCSI - Italia

Allegati

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

DICHIARO inoltre di essere consapevole delle responsabilità penali e degli effetti amministrativi derivanti dalla falsità in atti e dalle dichiarazioni mendaci (così come previsto dagli artt. 75 e 76 del D.P.R. n. 445 del 28.12.2000), ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 46 e 47 del medesimo D.P.R. n. 445 del 28.12.2000, per quanto sopra riportato.

Firma





Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome / Cognome Maria Malanga
Indirizzo
Telefono
E-mail

Cittadinanza Italiana
Data di nascita
Sesso Femminile

**Occupazione
desiderata/Settore
professionale** Tecnologo Alimentare
Tecnico di laboratorio
Controllo qualità

Esperienza professionale

Date	30/12/2017-AD OGGI
Lavoro o posizione ricoperti	Tempo indeterminato – tecnologo alimentare
Principali attività e responsabilità	Applicazione delle tecniche di microbiologia per la ricerca di microrganismi patogeni di natura batterica e virale negli alimenti
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e Emilia Romagna, Via Bianchi 7/9 25124 Brescia
Tipo di attività o settore	Microbiologia degli alimenti
Date	30/06/2017-29/12/2017
Lavoro o posizione ricoperti	Tempo determinato – tecnologo alimentare
Principali attività e responsabilità	Applicazione delle tecniche di microbiologia e biologia molecolare per la ricerca di microrganismi patogeni di natura batterica e virale negli alimenti.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e Emilia Romagna, Via Bianchi 7/9 25124 Brescia
Tipo di attività o settore	Laboratorio di tecnologie degli acidi nucleici applicati agli alimenti
Date	04/07/2016 – 29/06/2017
Lavoro o posizione ricoperti	Tempo determinato-tecnico di laboratorio
Principali attività e responsabilità	Applicazione di tecniche di biologia molecolare per la ricerca di virus in campioni biologici di origine animale.

Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e Emilia Romagna, Via Bianchi 7/9 25124 Brescia
Tipo di attività o settore	Virologia
Date	16/03/2015 – 03/07/2016
Lavoro o posizione ricoperti	Tempo determinato – tecnologo alimentare
Principali attività e responsabilità	Responsabile del servizio accettazione centralizzata. Applicazione delle tecniche di microbiologia e biologia molecolare per la ricerca di microrganismi patogeni di natura batterica e virale negli alimenti.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e Emilia Romagna - Sezione di Milano, Via Celoria 12 20133 (Mi)
Tipo di attività o settore	Microbiologia degli alimenti
Date	15/12/2014 – 13/03/2015
Lavoro o posizione ricoperti	Borsista – tecnico di laboratorio diplomato
Principali attività e responsabilità	Applicazione delle tecniche di microbiologia e biologia molecolare per la ricerca di microrganismi patogeni di natura batterica e virale negli alimenti.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e Emilia Romagna Via Bianchi 7/9 25124 Brescia
Tipo di attività o settore	Laboratorio di tecnologie degli acidi nucleici applicati agli alimenti
Date	07/01/2014 – 12/12/2014
Lavoro o posizione ricoperti	Borsista – tecnologo alimentare
Principali attività e responsabilità	Applicazione delle tecniche di microbiologia e biologia molecolare per la ricerca di microrganismi patogeni di natura batterica e virale negli alimenti. Identificazione di specie negli alimenti con finalità anti-frode.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e Emilia Romagna, Via Bianchi 7/9 25124 Brescia
Tipo di attività o settore	Laboratorio di tecnologie degli acidi nucleici applicati agli alimenti
Date	01/04/2013 – 30/12/2013
Lavoro o posizione ricoperti	Borsista – tecnologo alimentare
Principali attività e responsabilità	Applicazione delle tecniche di microbiologia e biologia molecolare per la ricerca di microrganismi patogeni di natura batterica e virale negli alimenti. Identificazione di specie negli alimenti con finalità anti-frode

Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e Emilia Romagna Via Bianchi 7/9 25124 Brescia
Tipo di attività o settore	Laboratorio di tecnologie degli acidi nucleici applicati agli alimenti
Date	16/12/2012 – 30/03/2013
Lavoro o posizione ricoperti	Borsista – tecnico di laboratorio diplomato
Principali attività e responsabilità	Applicazione delle tecniche di microbiologia e biologia molecolare per la ricerca di microrganismi patogeni di natura batterica e virale negli alimenti.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e Emilia Romagna Via Bianchi 7/9 25124 Brescia
Tipo di attività o settore	Laboratorio di tecnologie degli acidi nucleici applicati agli alimenti
Date	11/2012
Lavoro o posizione ricoperti	Docente - tutor
Principali attività e responsabilità	Igiene, haccp, sicurezza e salute sul lavoro
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Tms high performance training. Via Luigi Pasteur 16 , 20125 Milano
Date	01/04/2012 – 04/07/2012
Lavoro o posizione ricoperti	Tirocinio formativo
Principali attività e responsabilità	Analisi microbiologiche su alimenti di origine animale e vegetale
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e Emilia Romagna Via Bianchi 7/9 25124 Brescia
Tipo di attività o settore	Reparto Microbiologia e Parassitologia degli alimenti
Date	01/06/2011 – 30/09/2011- 01/06/2012-30/09/2012
Lavoro o posizione ricoperti	Addetto controllo qualità
Principali attività e responsabilità	Controllo materia prima, analisi chimiche-fisiche, microbiologiche, sensoriali, supervisione impianti produttivi ed eventuali criticità
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Silaro Conserve s.r.l., Zona industriale, Oliveto Citra (SA)
Tipo di attività o settore	Settore conserviero/ Controllo qualità
Date	05/2009 – 12/2010
Lavoro o posizione ricoperti	Stage
Principali attività e responsabilità	Etichettatura alimentare – Normativa Haccp – Tecniche per l'assicurazione della sicurezza alimentare – Sicurezza sui luoghi di lavoro
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Biscottificio e Gnocchificio Pietro Bainsi sas, I traversa E.A. Mario, 16 - 80026 Casoria (NA)

Tipo di attività o settore	Controllo qualità alimentare
Date	05/2004 – 06/2005
Lavoro o posizione ricoperti	Tecnico di laboratorio
Principali attività e responsabilità	Analisi chimica e microbiologica degli alimenti
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Quality in Progress s.n.c. Di Pietro Lembo Via Trieste, 23 – 84091 Battipaglia (SA)
Tipo di attività o settore	Certificazione qualità, sicurezza ed ambiente
Istruzione e formazione	
Date	10/2007 – 24/03/2011
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Progettazione, ricerca e innovazione tecnologica nel settore alimentare, gestione della qualità
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Napoli "Federico II" Facoltà di Agraria
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Laurea Specialistica
Date	01/2009 – 06/2009
Titolo della qualifica rilasciata	Operatore addetto alla sicurezza alimentare nel processo produttivo.
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Etichettatura alimentare – Normativa Haccp – Tecniche per l'assicurazione della sicurezza alimentare – Sicurezza sui luoghi di lavoro
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ERFAP UIL Campania Napoli
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Corso di formazione professionale
Date	10/2001- 14/02/2007
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea triennale in Tecnologie Alimentari
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Controllo qualità – Microbiologia – Analisi degli alimenti – Economia – Gestione aziendale
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Napoli "Federico II" Facoltà di Agraria
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Laurea primo livello

Date 09/1994 – 07/1999

Titolo della qualifica rilasciata Diploma in: Tecnico di laboratorio chimico-biologico

Principali tematiche/competenze professionali possedute Analisi chimiche, biologiche, microbiologiche e cliniche

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato “Luigi Vanvitelli” Via Napoli, Lioni (AV)

Livello nella classificazione nazionale o internazionale Diploma di scuola secondaria superiore

Date 1998 - 1999

Titolo della qualifica rilasciata Diploma in: Addetto in Biotecnologie

Principali tematiche/competenze professionali possedute Processi chimico-microbiologici, progettazione e conduzione degli impianti biotecnologici

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato “Luigi Vanvitelli” Via Napoli, Lioni (AV)

Livello nella classificazione nazionale o internazionale Diploma di II livello

Date 01/11/2021-31/12/2021

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione IZSLER - Brescia

Principali tematiche/competenze professionali possedute Corso fad. Guidare verso l'integrita'

Date 11/01/2021-30/11/2021

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione IZSLER - Brescia

Principali tematiche/competenze professionali possedute Corso fad. Pandemia da coronavirus, una visione e un approccio “one health” - edizione unica

Date 15/01/2021-31/12/2021

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione IZSLER - Brescia

Principali tematiche/competenze professionali possedute Corso fad. Nuovo coronavirus e covid-19: gestione della emergenza in izsler - edizione unica

Date 07/01/2020-31/12/2020

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione IZSLER - Brescia

Principali tematiche/competenze professionali possedute	Corso di formazione specifico sulla sicurezza dei lavoratori (accordo stato-regioni del 21 dicembre 2011) (fad) - edizione unica
Date	22/05/2020-31/12/2020
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	IZSLER - Brescia
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Ecologia delle relazioni dell'agente pubblico - 1° edizione
Date	06/04/2020-30/12/2020
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	IZSLER - Brescia
Principali tematiche/competenze professionali possedute	La nuova etichettatura comunitaria degli alimenti: nozioni di diritto e annotazioni pratiche (fad) - edizione unica
Date	06/04/2020-30/12/2020
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	IZSLER - Brescia
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Tossicologia alimentare (fad) - edizione unica
Date	09/09/2019-31/12/2019
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	IZSLER - Brescia
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Formazione in merito alle corrette modalità di alimentazione del sistema per la raccolta e l'aggiornamento delle dichiarazioni di assenza di conflitti di interessi (FAD) - Edizione Unica
Date	31/10/2019-31/12/2019
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	IZSLER - Brescia
Principali tematiche/competenze professionali possedute	La segnalazione di condotte illecite (whistleblowing). Il Regolamento dell'IZSLER per la tutela del soggetto che effettua segnalazioni di illeciti - Edizione Unica
Date	01/11/2017-31/12/2018
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	IZSLER - Brescia
Date	06/03/2018

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	IZSLER - Brescia
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Le attività e l'organizzazione del reparto alla luce dei recenti adeguamenti normativi ed organizzativi dell'izsler - 1° edizione
Date	30/09/2016-02/12/2016
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	IZSLER BRESCIA
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Aggiornamenti su nuove tecnologie e attività svolte nei reparti biotecnologie, batteriologia, genomica, proteomica, virologia e sezione diag. Brescia - 2° edizione
Date	02/12/2016
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	IZSLER BRESCIA
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Corso di formazione obbligatorio in materia di salute e sicurezza sul lavoro (accordo stato regioni) per rischi inerenti ad attività non amministrative - aggiornamento - 5° edizione
Date	17/02/2016
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	IZSLER BRESCIA
Principali tematiche/competenze professionali possedute	I rischi psicosociali nell'ambiente di lavoro: stress, mobbing, burnout - 2° edizione
Date	13-31/10/15
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	IZSLER MILANO
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Utilizzo della procedura informatica nella segnalazione degli illeciti (FAD)- Edizione Unica. Svolto in modalità e-learning su Piattaforma LMS dell' IZSLER
Date	23/11/15
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	IZSLER MILANO
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Applicativo di analisi (Darwin) e di estrazione dati (Bobj)
Date	25/06/15
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	IZSLER BRESCIA

Principali tematiche/competenze professionali possedute	Convegno : " TOGETHER, BRESCIA X EXPO 2015": AGRI CULTURE - Edizione Unica. Tenutosi presso Palazzo Italia Expo Milano 2015
Date	11/02/2013
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	IZSLER BRESCIA
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Corso di formazione : Paratubercolosi : introduzione alla patologia, aspetti diagnostici in laboratorio, controllo della malattia in allevamento e linee guida piano nazionale.
Date	23/04/13
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	IZSLER BRESCIA
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Corso di formazione : Allergie alimentari e identità di specie
Pubblicazioni	<p>3rd European EAVLD congress (European Association of Veterinary Laboratory Diagnosticians). Pisa ,Palazzo dei congressi , 12-15 ottobre 2014 Application of combined pcr methods to detect horse and donkey dna in food Bertasi B., Zanardini N., Tilola M., Malanga M., Bottega E., Losio M.N Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna IZSLER</p> <p>XXIV Convegno Nazionale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti .Cineteca di Bologna, 10-11-12 settembre 2014 Metodiche di biologia molecolare per l'identificazione di specie in prodotti alimentari: applicazione di metodi basati su protocolli internazionali e verifica di approcci quantitativi Barbara Bertasi, ¹ Michela Tilola, ¹ Maria Malanga, ¹ Dario De Medici,² Elisabetta Delibato, ² Stefano Bilei,³ Paola De Sanctis, ³ Sarah Lovari, ³ Pier Luigi Acutis,⁴ Paola Modesto, ⁴ Simona Peletto, ⁴ Marina Nadia Losio ¹ ¹Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, Reparto Tecnologie degli acidi nucleici applicate agli Alimenti e Reparto Microbiologia degli Alimenti; ²Istituto Superiore di Sanità, Roma; ³Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, Roma; ⁴Istituto Zooprofilattico Piemonte Liguria e Valle D'Aosta, Torino</p>

LXVII Convegno Nazionale S.I.S.Vet 17-19 settembre 2013 Brescia
Hepatitis A virus (HAV) molecular characterization: correlation between clinical cases and foodstuffs

Pavoni E.¹, Consoli M.¹, Malanga M.¹, Galuppini E.¹, Meletti F.¹, Losio M.N.¹, Varisco G.²

¹(1) Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna IZSLER. ²(2) Centro di referenza Nazionale Rischi emergenti Sicurezza Alimentare IZSLER - Brescia

XV Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. Monreale, 23-25 Ottobre 2013

Poster : "Monitoraggio del virus dell'epatite A nei prodotti vegetali".

Consoli M.¹, Galuppini E.¹, Ferrari Marina¹, Malanga M.¹, Meletti F.¹, Pavoni E.¹, Petteni A¹, Losio M.N.¹

¹(1) Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, Reparto Tecnologie degli acidi nucleici applicate agli Alimenti e Reparto Microbiologia degli Alimenti

XV Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. Monreale, 23-25 Ottobre 2013

Poster : "Sorveglianza epidemiologica dei microrganismi patogeni di interesse alimentare

Malanga M¹, Bertasi B¹, Pavoni E¹, Losio M.N.¹

¹(1) Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, Reparto Tecnologie degli acidi nucleici applicate agli Alimenti e Reparto Microbiologia degli Alimenti

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Inglese

Francese

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
B1	Utente autonomo	C1	Utente avanzato	B1	Utente autonomo	B1	Utente autonomo	C1	Utente avanzato
A1	Utente base	A1	Utente base	A1	Utente base	A1	Utente base	A1	Utente base

(*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](#)

Capacità e competenze sociali

Capacità e competenze relazionali, acquisite durante gli studi universitari e nel mondo del lavoro

Capacità e competenze informatiche

Conseguimento del Certificato ECDL

Patente

Patente B, automunita

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".