

## **ALLEGATO B**

### **UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO**

selezione pubblica per n.1 posto di Ricercatore a tempo determinato ai sensi dell'art.24, comma 3, lettera a) della Legge 240/2010, per lo svolgimento di attività di ricerca vincolata su tematiche green e innovazione - DM 10 agosto 2021 n. 1062, per il Settore Concorsuale 07/H2 - Patologia Veterinaria e Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Settore Scientifico-Disciplinare VET/04 - Ispezione degli Alimenti di Origine Animale presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare, (bando pubblicato sul sito Web d'Ateneo in data 04/10/2021) Codice concorso 4900

## **Marta Castrica**

### **CURRICULUM VITAE**

**INFORMAZIONI PERSONALI (NON INSERIRE INDIRIZZO PRIVATO E TELEFONO FISSO O CELLULARE)**

<b>COGNOME</b>	CASTRICA
<b>NOME</b>	MARTA
<b>DATA DI NASCITA</b>	20, LUGLIO, 1990

#### **TITOLI**

##### **TITOLO DI STUDIO**

Laurea Magistrale in Scienze Biotecnologiche Veterinarie (Classe LM-9).  
Università degli Studi di Milano.  
Data di conseguimento: 12/10/2015.

Laurea Triennale in Produzioni Animali (Classe L-38).  
Università degli Studi di Perugia.  
Data di conseguimento: 16/04/2013.

##### **TITOLO DI DOTTORE DI RICERCA O EQUIVALENTI, OVVERO, PER I SETTORI INTERESSATI, DEL DIPLOMA DI SPECIALIZZAZIONE MEDICA O EQUIVALENTE, CONSEGUITO IN ITALIA O ALL'ESTERO**

Dottorato di Ricerca in Scienze Veterinarie e dell'Allevamento.  
Università degli Studi di Milano.  
Data di conseguimento: 25/02/2019.

##### **CONTRATTI DI RICERCA, ASSEGNI DI RICERCA O EQUIVALENTI**

Assegnista di Ricerca di tipo B nel programma di ricerca: "La Sicurezza Alimentare quale garanzia di salubrità applicata a nuove strategie sostenibili nel recupero degli alimenti". SC 07/H2 - SSD VET/04.  
Dipartimento di Scienze Veterinarie, per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare "Carlo Cantoni" (VESPA).  
Università degli Studi di Milano.  
Dal 1/12/2018 ad oggi.

Professore a contratto (16 ore, 3CFU) per l'insegnamento: "Microbiologia ed Igiene degli Alimenti di Origine Animale" nel CdL in Allevamento e Benessere Animale. A. A. 2019-2020 (classe L-38).  
Università degli Studi di Milano.  
Dal 1/02/ 2020 al 30/09/2020.

**ATTIVITÀ DIDATTICA A LIVELLO UNIVERSITARIO IN ITALIA O ALL'ESTERO**

<p>A.A. 2020-2021 Lezione: Inspection and control of meat in the slaughterhouse; n. 2 ore. CdL in Veterinary Medicine Faculty of Veterinary Medicine of the Agricultural University of Albania in Tirana. Data di svolgimento: 28/10/2021, (attività già programmata e riconosciuta ufficialmente mediante ricevimento di lettera d'invito).</p>
<p>A.A. 2020-2021 Lezione: Sicurezza alimentare: tra food security e food safety; n. 2 ore. CdL in Sicurezza degli alimenti di origine animale e salute (classe LM-86) Università degli Studi di Bari "Aldo Moro". Data svolgimento: 13/05/2021.</p>
<p>A.A. 2020-2021 Corso Elettivo: Alimenti sicuri nelle microimprese alimentari; n. 8 ore. CdL in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro (classe L/SNT4). Università degli Studi di Milano. Data svolgimento: 11/05/2021.</p>
<p>A.A. 2020-2021 Lezione: Il recupero degli alimenti: criteri di sicurezza alimentare; n. 3 ore. CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (classe LM-86). Università degli Studi di Milano. Data svolgimento: 30/03/2021.</p>
<p>A.A. 2019-2020 Professore a contratto (16 ore, 3CFU) per l'insegnamento: "Microbiologia ed Igiene degli Alimenti di Origine Animale" nel CdL in Allevamento e Benessere Animale. A. A. 2019-2020 (classe L-38). Università degli Studi di Milano. Data svolgimento: dal 1/02/ 2020 al 30/09/2020.</p>
<p>A.A. 2019-2020 Lezione: La seconda vita degli alimenti di origine animale e le implicazioni igienico sanitarie per l'OSA; n. 2 ore. CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (classe LM-86). Università degli Studi di Milano. Data di svolgimento: 9/12/2020.</p>
<p>A.A. 2018-2019 Lezione: Le analisi microbiologiche; n. 2 ore. CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (classe LM-86). Università degli Studi di Milano. Data di svolgimento: 18/12/2019.</p>
<p>A.A. 2018-2019 Lezione: Il recupero degli alimenti: Cenni, criteri e applicabilità; n. 3 ore. CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (classe LM-86). Università degli Studi di Milano. Data di svolgimento: 25/11/2019.</p>
<p>A.A. 2018-2019 Corso Elettivo: Dal campionamento degli alimenti all'interpretazione del dato; n. 8 ore. CdL in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro (classe L/SNT4). Università degli Studi di Milano. Data di svolgimento: 16/07/2019.</p>
<p>A.A. 2018-2019 Lezione: Criteri igienico sanitari nel recupero degli alimenti ai fini caritativi; n. 3,5 ore. CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (classe LM-86). Università degli Studi di Milano. Data di svolgimento: 21/03/2019.</p>

## ATTIVITÀ DIDATTICA POST LAUREA IN CORSI DI FORMAZIONE, PERFEZIONAMENTO MASTER DI II LIVELLO E SCUOLE DI SPECIALIZZAZIONE

<p>A.A. 2020-2021 Docenza nell'ambito del corso di perfezionamento in qualità e sicurezza nella ristorazione Pubblica e collettiva. Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali, Università degli Studi di Napoli "Federico II". Tematica trattata: "Il recupero degli alimenti della filiera della ristorazione collettiva ai fini caritatevoli: normativa, sicurezza alimentare e innovazione". Docente responsabile: Prof.ssa Tiziana Pepe. Università degli Studi di Napoli "Federico II". Data di svolgimento: 24/11/2021.</p>
<p>A.A. 2020-2021 Docenza nell'ambito del progetto "Modello di responsabilità sociale d'impresa per l'ecosistema di business della ristorazione" - "Scambi tra realtà imprenditoriali e realtà scolastiche-università Ed. 2". Tematica trattata: "Il Manuale GHP e GMP per il corretto recupero degli alimenti". Docente responsabile: Prof. Enrico Novelli. Complesso Universitario di Vicenza. Data di svolgimento: 12/10/2021.</p>
<p>A.A. 2016-2017 Docenza nell'ambito del Master di II livello "Med&amp;Food: Sistemi di gestione, qualificazione, controllo e valorizzazione delle produzioni alimentari di eccellenza del Mediterraneo - Ed. 2. Tematica trattata: "Spreco alimentare: strategie di valorizzazione e sicurezza alimentare". Docente responsabile: Prof. Gaetano V. Celano. Università degli Studi di Bari "Aldo Moro". Data di svolgimento: 14/03/2017</p>

## DOCUMENTATA ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA PRESSO QUALIFICATI ISTITUTI ITALIANI O STRANIERI

<p>A.A. 2020-2021 Invited Researcher presso la Facoltà di Medicina Veterinaria di Tirana (Faculty of Veterinary Medicine of the Agricultural University of Albania in Tirana), supervisor: Prof. Egon Andoni. Attività già programmata e riconosciuta ufficialmente mediante ricevimento di lettera d'invito e approvazione al CDD del Dipartimento di Scienze Veterinarie, per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare "Carlo Cantoni" (VESPA). Ambiti di ricerca: "Microbiology, food and meat inspection". Dall' 8 al 23 settembre 2021.</p>
<p>A.A. 2020-2021 Invited Researcher presso Facoltà di Medicina Veterinaria di Tirana (Faculty of Veterinary Medicine of the Agricultural University of Albania in Tirana), coordinate dal Prof. Egon Andoni, (attività già programmata e riconosciuta ufficialmente mediante ricevimento di lettera d'invito). Ambiti di ricerca: "Microbiological and hygienic quality of meat". Dal 31 al 4 Novembre 2021.</p>

## ATTIVITÀ DI SUPERVISIONE E MENTORING

<p>Vincitrice di un incarico di collaborazione per lo svolgimento di attività di tutorato nell'ambito del CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (classe LM-86). N. 20 ore di attività di tutorato e di assistenza in laboratorio nell'insegnamento: "Controllo e Certificazione degli Alimenti e delle Filiere di Origine Animale". Dipartimento di Scienze Veterinarie, per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare "Carlo Cantoni" (VESPA). Università degli Studi di Milano. Dal 1/10/ 2016 al 31/12/2016.</p>
<p>Attività di correlatore in n. 12 elaborati di tesi in ambito di corsi di laurea triennali e magistrale (dal 2016 ad oggi).</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. A.A. 2016/2017. Formulazione di pacchi viveri bilanciati per famiglie in povertà alimentare. Laurea specialistica, CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (CLASSE LM-86), Università degli Studi di Milano. Candidato: Alessandro Vho.</li></ol>

2. A.A. 2017/2018. La gestione delle derrate alimentari nelle organizzazioni caritative: valutazione di modelli di recupero differenti attraverso un “grading system”. Laurea specialistica, CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (CLASSE LM-86), Università degli Studi di Milano. Candidato: Francesca Ranghetti.
3. A.A. 2017/2018. L’ approvvigionamento di materie prime alimentari per il servizio scolastico: criticità e opportunità. Laurea specialistica, CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (CLASSE LM-86), Università degli Studi di Milano. Candidato: Alessandro Torre.
4. A.A. 2017/2018. Valutazione di un dispositivo portatile per la diagnostica alimentare: studio preliminare condotto su matrici carnee. Laurea specialistica, CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (CLASSE LM-86), Università degli Studi di Milano. Candidato: Mirko Ciceri.
5. A.A. 2017/2018. valutazione quali-quantitativa degli scarti alimentari nella ristorazione collettiva: dati preliminari. Laurea specialistica, CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (CLASSE LM-86), Università degli Studi di Milano. Candidato: Lorenzo Pierini.
6. A.A. 2018/2019. Rischi igienici sanitari legati alla possibile manipolazione e ingestione di *pet snacks* nei nuclei familiari. Laurea specialistica, CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (CLASSE LM-86), Università degli Studi di Milano. Candidato: Martina Cami.
7. A.A. 2018/2019. Analisi del rischio igienico-sanitario in un *food delivery*. Laurea specialistica, CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (CLASSE LM-86), Università degli Studi di Milano. Candidato: Valentina Carà.
8. A.A. 2018/2019. Valutazione dell’efficacia del dispositivo portatile FoodSniffer nel controllo della qualità e nella verifica della sicurezza alimentare del pesce confezionato. Laurea specialistica, CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (CLASSE LM-86), Università degli Studi di Milano. Candidato: Veronica Oliosi.
9. A.A. 2019/2020. Effetto della tecnologia ad alta pressione sulle caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche dei prodotti della pesca. Laurea specialistica, CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (CLASSE LM-86), Università degli Studi di Milano. Candidato: Arianna Prestia.
10. A.A. 2019/2020. Innovazione nel controllo delle filiere agroalimentari: caso studio feelera e feed from food. Laurea specialistica, CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (CLASSE LM-86), Università degli Studi di Milano. Candidato: Eleonora Colombo.
11. A.A. 2019/2020. Valutazione dell’efficacia di un “active packaging” nel limitare la crescita microbica durante la conservazione della carne bovina fresca: risultati preliminari. Laurea triennale, CdL in Produzioni Animali (CLASSE L-38), Università degli Studi di Perugia. Candidato: Giulia Nistri.
12. A.A. 2020/2021. *Quality and safety in food distribution: last-mile delivery logistics. “do we know if our food is being transported properly?”*. Laurea specialistica, CdL in Scienze Biotecnologiche Veterinarie (CLASSE LM-9), Università degli Studi di Milano. Candidato: Emma Copelotti.

#### **ORGANIZZAZIONE, DIREZIONE E COORDINAMENTO DI GRUPPI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI, O PARTECIPAZIONE AGLI STESSI**

Partecipazione: PSR - Programma di Sviluppo Rurale.

Titolo del progetto: Soluzioni energetiche innovative per la gestione del suinetto nella fase post-svezzamento - N. PSR2020\_DIP\_027.

PI: Dr.ssa Raffaella Rebucci.

Dipartimento di Scienze Veterinarie, per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare “Carlo Cantoni” (VESPA).

Università degli Studi di Milano.

Ruolo: Componente dell’unità operativa.

Approvato il 15/12/2021.

Partecipazione: Foody Zero Sprechi - Call for Ideas 2021, Fondazione Cariplo.

Titolo del progetto: Recup+

PIs: Rucup, Fondazione Banco Alimentare Onlus, Università degli Studi di Milano e Croce Rossa Italiana.

Ruolo: Responsabile di unità operativa.

Approvato l’8/07/2021.

Partecipazione: Linea B.

Titolo del progetto: Inclusione di ex prodotti alimentari nella dieta del pollo da carne

PI: Prof. Claudio Forte.

Dipartimento di Scienze Veterinarie.

Università degli Studi di Torino.

Ruolo: Responsabile di unità operativa.

Approvato il 3/06/2021

Partecipazione: PRIMA - Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area.

Titolo del progetto: Omega RABbit: food for health Benefit (ORABBIT).

PI: Prof. Gabriele Brecchia

Dipartimento di Medicina Veterinaria.

Università degli Studi di Milano.

Ruolo: Componente dell’unità operativa.

<p>Approvato il 21/12/ 2020.</p>
<p>Partecipazione: Linea 2 - Azione A, PIANO DI SOSTEGNO ALLA RICERCA 2020 Fondi di ricerca del Dipartimento di Medicina Veterinaria Titolo: Effetto del colostro bovino sulle performance produttive e riproduttive, sulla resistenza alle malattie e la qualità della carne del coniglio. PI: Prof. Gabriele Brecchia. Dipartimento di Medicina Veterinaria. Università degli Studi di Milano. Ruolo: Componente dell'unità operativa. Approvato il 28/11/2020.</p>
<p>Partecipazione: Call for Solutions: Bando Innovazioni per l'Economia di Prossimità; Camera di Commercio Milano Monza Brianza Lodi. Titolo del progetto: Last Mile SAFE-FOOD Delivery PI: Wenda Srl. Ruolo: Responsabile di unità operativa. Approvato il 20/11/2020.</p>
<p>Partecipazione: Horizon 2020. Titolo del progetto: GAIN - Green Aquaculture Intensification (GAIN) - N. 773330. PIs: Università Ca' Foscari Venezia e Waister AS. Ruolo: Componente dell'unità operativa. Approvato il 1/05/2018.</p>

**ORGANIZZAZIONE, DIREZIONE E COORDINAMENTO DI GRUPPI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI, O PARTECIPAZIONE AGLI STESSI (Progetti in fase di valutazione)**

<p>Partecipazione: Horizon 2021, Call: HORIZON-CL6-2021-CIRCBIO-01 (Circular economy and bioeconomy sectors). Titolo del progetto: BIODEMA - Sustainable Circular and Integrated Bioeconomy Development for European metropolitan areas. PI: Prof. Trinidad Fernandez Department Urban System Engineering, Fraunhofer Gesellschaft Zur Foerderung Der Angewandten Forschung E.V. Ruolo: Partner del progetto. Sottomesso il 6/10/2021.</p>
<p>Partecipazione: "Innovative solutions for resilient, climate-smart and sustainable food systems" - SUSFOOD2 and FOSC. Titolo del progetto: Eco-friendly sustainable active meat packaging systems for improved resilient food security through reduction of household's food losses and waste (Eco-Pack) - ID:94. PI: Dr. Bogdan Stefan Vasile. Department of Science and Engineering of Oxide Materials and Nanomaterials National Research Centre for Micro and Nanomaterials. University "POLITEHNICA" from Bucharest. Ruolo: Componente dell'unità operativa. Sottomesso il 16/08/2021.</p>
<p>Partecipazione: Circular Economy for a Sustainable Future - Call for Ideas 2021, Fondazione Cariplo. Titolo del progetto: Upgrading cocoa and nut waste into sustainable feed ingredient for swine (UP-COCONUTS) - 2021-0739. PI: Prof. ssa Antonella Baldi. Dipartimento di Scienze Veterinarie, per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare "Carlo Cantoni" (VESPA). Università degli Studi di Milano. Ruolo: Responsabile di unità operativa. Sottomesso il 17/05/2021.</p>
<p>Partecipazione: Circular Economy for a Sustainable Future - Call for Ideas 2021, Fondazione Cariplo. Titolo del progetto: A novel tool for the evaluation of environmental and economic benefits for different valorisation scenarios of urban bio-WASTE by food service and mass distribution channel (E-BIOWASTE) - 2021-0685. PI: Prof. Riccardo Guidetti.</p>

Dipartimento di Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia.  
Università degli Studi di Milano.  
Ruolo: Responsabile di unità operativa.  
Sottomesso il 17 Maggio 2021.

Partecipazione: PRIN - Progetti di Rilevante Interesse Nazionale.  
Titolo del progetto: Hazelnut industrial by-product inclusion in livestock chains in Italy (LIVE-HAZE) -  
Prot. 2020244EWW.  
PI: Prof. Claudio Forte.  
Dipartimento di Scienze Veterinarie.  
Università degli Studi di Torino.  
Ruolo: Componente dell'unità operativa.  
Sottomesso il 25/01/2021.

#### **RESPONSABILITA' DI STUDI, RICERCHE E COLLABORAZIONI SCIENTIFICHE AFFIDATE DA QUALIFICATE ISTITUZIONI PUBBLICHE O PRIVATE**

Affidamento di responsabilità scientifica all'interno della Convenzione stipulata tra l'Università degli Studi di Milano e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Umbria e Marche con approvazione e delibera del CDD del Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare (UNIMI) del 28/07/2021 e Delib. DG 113/2021 e Disp. Dirigenziale 97/2021 dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Umbria e Marche (IZSUM).  
Data di svolgimento dal 28/07/2021 ad oggi.

Affidamento di responsabilità scientifica all'interno della Convenzione stipulata tra l'Università degli Studi di Milano e l'Università degli Studi di Perugia con approvazione e delibera del CDD del Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare (UNIMI) del 21/10/2020 e decreto del direttore del Dipartimento di Medicina Veterinaria (UNIPG) n. 57/2020 del 9/11/2020.  
Data di svolgimento dal 1/11/2020 ad oggi.

Responsabilità scientifica affidata dal Comune di Novate Milanese per il Progetto: "Educiamo al recupero delle eccedenze". Convenzione tra Comune di Novate Milanese, Feed from Food s.r.l (SB) e Elior SPA.  
Data di svolgimento dal 3/02/2020 ad oggi.

Partecipazione alla ricerca scientifica: "Relazione Tecnica a sostegno di Angem, Legacoop Produzione e Servizi, Oricon per la revisione dei CAM (Criteri Minimi Ambientali) per la Ristorazione Collettiva" affidata da qualificate istituzioni private quali: Angem - Associazione Nazionale delle Aziende di Ristorazione e Servizi Vari & Lega Coop.  
Pubblicato e disponibile nel sito del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.  
Data di svolgimento 31/01/2018.

**SPECIFICHE ESPERIENZE PROFESSIONALI (ATTIVITÀ DI CONSULENZA, DI RICERCA E DI TERZA MISSIONE)  
ATTINENTI ALL'SSD VET/04**

<p>Attività di terza missione: Intervista per RTL102.5 News. Tema: Le Start up sostenibili in Italia: Feed from Food Srl (SB) 20/07/2021 e 1/08/2021.</p>
<p>Attività di terza missione: Intervista condotta dalla giornalista Castiglia Masella per Riciblog. Tema: Recuperare le eccedenze per nutrire gli animali. 14/05/2020.</p>
<p>Consulenza tecnico - scientifica per conto della società General Beverage Srl. Attività: Assistenza scientifica all'implementazione gastronomica e qualitativa dei sistemi lo sano®. Dal 19/03/2019 al 19/03/2020.</p>
<p>Attività di terza missione: Intervista per Rai Parlamento.Tema: Economia circolare: dalla ricerca all'applicazione. 30/01/2020.</p>
<p>Consulenza tecnica per conto della società Messina Ristorazione SAS. Attività: Elaborazione di piani di autocontrollo. Dal 1/07/2019 ad oggi.</p>
<p>Attività di formazione presso l'Istituto Sanitario Cobianchi - Verbania. Attività: Formazione sulle tematiche: piano di autocontrollo, tamponi di superficie e igiene del personale. 12/02/2019.</p>
<p>Consulenza tecnico - scientifica per conto del Politecnico di Milano. Attività: Controllo dei servizi di ristorazione presenti all'interno delle sedi del Politecnico di Milano e monitoraggio ispettivo igienico - sanitario mediante check list a punteggio. Dal 1/09/2018 ad oggi.</p>
<p>Attività di ricerca per l'impresa Sustainable Alternative Feed Enterprises, 10775 Double R Blvd Suite 122 Reno, NV 89521. Progetto internazionale: SAFE system implementation for the transformation of food by-products into feed, on Italian territory, in conformity with European legislation. Il progetto ha visto la candidata coinvolta presso le sedi aziendali a Santa Clara (CA) per attività di ricerca dal 14-25/10/2016. Durata del contratto di ricerca dal 9/02/2016 all'8/05/2017.</p>
<p>Stage (5 mesi) presso la Fondazione Banco Alimentare Onlus. Progetto: Valutazione dei criteri di accettabilità igienico-sanitaria e ispettiva degli alimenti di origine animale e non, al fine del recupero per fini caritativi. Dal 15/02/2015 al 30/06/2016.</p>
<p>Cultore della materia per l'insegnamento: "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale" nel CdL in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro (classe L/SNT4). Università degli Studi di Milano. Dal 25/06/2019 ad oggi.</p>
<p>Analista in organigramma presso il Laboratorio di Microbiologia e Ispezione degli Alimenti di OA (Sezione: FOOD), accreditamento ACCREDIA n° 1226 in accordo con la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 fino a novembre 2019 e temporaneamente sospeso in attesa del completamento del trasferimento su Lodi. Dipartimento di Scienze Veterinarie, per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare "Carlo Cantoni" (VESPA). Università degli Studi di Milano. Dal 1/12/2019 ad oggi.</p>
<p>Cultore della materia per l'insegnamento: "Controllo e Certificazione degli Alimenti e delle Filiere di Origine Animale" nel CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (classe LM-86). Università degli Studi di Milano. Dal 1/12/2018.</p>

## TITOLARITÀ DI BREVETTI

Brevetto per Invenzione Industriale n. 102021000007271.

"Sistema per l'ispezione di centri di produzione e trasformazione di prodotti alimentari e relativo metodo di ispezione".

Inventori: Marta Castrica, Claudia M. Balzaretti, Katia Razzini, Marina Messina, Daniele Messina.

Data di deposito 25/03/2021.

Brevetto per Invenzione Industriale n. PCT/IB2020/050872.

"Method and apparatus for the recovery and transformation of a primary food product into a secondary food product and related food product".

Inventori: Marta Castrica, Claudia M. Balzaretti, Giovanni Ferrazzi, Vera Ventura.

Data di deposito 04/02/2021.

## RISULTATI OTTENUTI NEL TRASFERIMENTO TECNOLOGICO IN TERMINI DI PARTECIPAZIONE ALLA CREAZIONE DI NUOVE IMPRESE (SPIN-OFF)

Co-fondatore e Amministratore Delegato della Start up Innovativa e Spin off con il sostegno dell'Università degli Studi di Milano, Feed from Food Srl. (SB).

Dal 29/01/2019 ad oggi.

## ATTIVITÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

Milano, modalità on line

Innov'action - invito al primo evento mondiale sull'innovazione nella ristorazione collettiva organizzato Elios Italia.

Innovazione e CSR: le esperienze con Winnow e Feed From Food

29/05/2021.

Norvegia, modalità on line.

Capture and valorisation of aquaculture side-streams

Opportunities and limitations for use of mortalities as feed product.

28/05/2021.

Milano, modalità on line

Verso la circolarità del sistema agroalimentare modelli di business e buone pratiche - Evento ICESP.

26/05/2021.

Brussels, modalità on line

FEBA Annual Convention 2021 "For a sustainable future food system".

Working Table on New Boundaries for food redistribution.

6-7/05/2021.

San Francisco, modalità on line.

Innovative solutions for SB 1383 Compliance - Diversion Strategies SF - Marin Food Bank.

Session 4 - Edible food recovery.

4/02/2021.

ContaminAction University, modalità online.

Youth for circular economy.

29/10/2020.

FoodHub, modalità online.

Dagli sprechi alimentari a nuove risorse.

10/06/2020.

Relatore con invitation to speak

Parlamento Europeo, Brussels.

The long walk towards gender equality: what remains to be done?.

4703/2020.

Plug and Play- Italian Winter Summit, Milano.

Panel FoundHer.

Plug and Play Italy: primo summit internazionale sul tema Food Innovation.

<p>Crowdhelix Food Helix Event, Milano. Feed from Food Srl. (SB): Innovative start up and spin off with the support of University of Milan. 30/10/2019.</p>
<p>StartCup Lombardia 2019, Milano. Feed from Food: Start up innovativa e spin off con il sostegno dell'Università degli Studi di Milano. La start up è stata selezionata tra le finaliste nell'ambito del premio: "StartCup Lombardia 2019". 21/10/2019.</p>
<p>Evento Host 2019, Rho Fiera Milano. Studio di validazione sui nuovi contenitori isotermeici Polibox® per pasti caldi nelle attività di ristorazione: risultati preliminari. 18/10/2019.</p>
<p>Festival dello Sviluppo Sostenibile, Milano. Sustainable animal nutrition and innovative start up: Feed from Food solution (spin off UNIMI). 21/05/2019.</p>
<p>Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Roma. Working together to achieve SDG 12.3 Concrete actions preventing food waste. Organizzato dall' <i>European Food Banks Federation</i> in collaborazione con Fondazione Banco Alimentare Onlus, con il supporto tecnico della <i>Food and Agriculture Organization of the United Nations</i> (FAO) e sotto il patrocinio dell'Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile. 15/05/2019.</p>
<p>Festival Nazionale di Economia Civile, Firenze. Feed from Food: Start up innovativa e spin off con il sostegno dell'Università degli Studi di Milano. La start up è stata selezionata tra le finaliste nell'ambito del premio: "Prepararsi al Futuro... le Startup verso Firenze". 28-29/03/2019.</p>
<p>ATS Milano Città Metropolitana, Milano. Da spreco a risorsa: utilizzo sicuro e sostenibile delle eccedenze alimentari. 5/12/2018.</p>
<p><u>Relatore e membro del comitato organizzativo.</u> Milano Food Week, Cariplo Factory, Milano. Food waste and food poverty: change paradox in social wealth. 8/05/2017.</p>
<p>PADIGLIONE A6 - FIERA ECOMONDO DI RIMINI. Recuperare cibo è possibile, come? sei donne lo raccontano. 11/11/2016.</p>

#### ATTIVITÀ DI AUTORE PRESENTANTE A CONGRESSI E CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

<p>XXIX Congresso Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti (AIVI), Bari. Il sistema fresco-caldo e il secondo principio della termodinamica nella ristorazione collettiva: risultati preliminari. <u>Marta Castrica</u>, Katia Razzini, Sara Panseri, Claudia M. Balzaretti. 11-13/09/2019.</p>
<p>Congresso Veterinary and Animal Science Days, Milano. Meal portion sizes and their potential impacts on food waste: case study of school meals in Italy. <u>Marta Castrica</u>, Claudia M. Balzaretti, Antonella Baldi. 6-8/06/2018.</p>
<p>XXVII Congresso Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti (AIVI), Perugia. Sicurezza alimentare nei servizi di ristorazione in Lombardia: proposta di un modello ispettivo a punteggio. <u>Marta Castrica</u>, Claudia Maria Balzaretti, Katia Razzini, Silvia Ziviani, Sabrina Ratti, Vesna Milicevic, Luca Maria Chiesa, Sara Panseri. 13-15/09/2017.</p>

XXII Congresso Nazionale Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA), Perugia.  
Evaluation of polyphenolic content and antioxidant activity in agri-food wastes and by-products using chemical and physiological extraction.  
Marta Castrica, Carlotta Giromini, Raffaella Rebucci, Davide Gottardo, Valentino Bontempo, Antonella Baldi.  
13-16/06/2017.

Congresso Veterinary and Animal Science Days, Milano.  
Valorisation of agri-food wastes and by-products as animal feed: digestibility, polyphenolic content and antioxidant capacity.  
Marta Castrica, Carlotta Giromini, Raffaella Rebucci, Davide Gottardo, Valentino Bontempo, Antonella Baldi.  
6-8/06/2017.

XXVI Congresso Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti (AIVI), Isola di Salina.  
Valutazione del rischio nel recupero di alimenti ai fini caritativi: dati preliminari.  
Vesna Milicevic, Giampaolo Colavita, Marta Castrica, Sabrina Ratti, Claudia M. Balzaretti.  
14-16/09/2016.

Congresso Veterinary and Animal Science Days, Milano.  
HACCP (Hazard Analysis and Critical control point) to guarantee safety in food recovery for social solidarity's purposes.  
Marta Castrica, Claudia M. Balzaretti, Cristian E.M. Bernardi, Antonella Baldi.  
8-10/06/2016.

#### CONSEGUIMENTO DI PREMI E RICONOSCIMENTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI PER ATTIVITÀ DI RICERCA

Premio dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti destinato al migliore Miglior Poster.  
XXX Convegno Nazionale AIVI, modalità online.  
Data svolgimento 16-17 e 23-24/09/2021.

Premio *Young Italian Innovator Under 35*, Ed. 2019. Istituito dal MIT Technology Review ITALIA & dalla Bologna Business School.  
Bologna Business School, Bologna.  
Data svolgimento 27-28/05/2019.

Premio dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti destinato al migliore contributo scientifico che vede quale *presenting author* un giovane socio (età <35 anni).  
XXVI Convegno Nazionale AIVI, Isola di Salina.  
Data svolgimento 14-16/09/2016.

#### ATTIVITÀ EDITORIALI E PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE SCIENTIFICHE

Review Editor per l' Editorial Board of Animal Nutrition and Metabolism (specialty section of Frontiers in Nutrition and Frontiers in Veterinary Science); IF: 2.245, citeScore: 2.6.  
Dall' 11/11/2020 ad oggi.

Guest Editor per la Special Issue "Safety and Quality of Food of Animal Origin" nella rivista scientifica internazionale: Applied Sciences Journal (MDPI). IF: 2.217.  
Dal 30/05/2020 ad oggi.

#### TITOLI DI CUI ALL'ARTICOLO 24 COMMA 3 LETTERA A) E B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240

Assegnista di Ricerca di tipo B nel programma di ricerca: "La Sicurezza Alimentare quale garanzia di salubrità applicata a nuove strategie sostenibili nel recupero degli alimenti". SC 07/H2 - SSD VET/04.  
Dipartimento di Scienze Veterinarie, per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare "Carlo Cantoni" (VESPA).  
Università degli Studi di Milano.  
Data di decorrenza: 1/12/2018 - Data fine contratto: 30/11/2019.  
Data di decorrenza: 1/12/2019 - Data fine contratto: 30/11/2020.  
Data di decorrenza: 1/12/2020 - Data fine contratto: 30/11/2021.

## AUTORE DI MANUALE E LIBRI

Co-autore del Manuale per Corrette Prassi Operative per le Organizzazioni Caritative a cura di Caritas Italiana e Fondazione Banco Alimentare Onlus, secondo l'articolo 8 del Regolamento (CE) N. 852/2004, validato dal Ministero della Salute.  
Ministero della Salute, Roma.  
Data di pubblicazione 2/03/2016.

## ABILITAZIONI

Abilitazione all'esercizio della professione di Biologo, Sezione A.  
Università degli Studi della Tuscia.  
Mese e anno di conseguimento: 07/2021.

Abilitazione Scientifica Nazionale per le funzioni di Professore Universitario di II fascia nel SC 07/H2 - SSD VET/04 (Ispezione degli Alimenti di Origine Animale).  
Dal 31/05/2021 al 31/05/2030.

## PRODUZIONE SCIENTIFICA

Al 16/10/2021 dalla consultazione di SCOPUS sono attribuite n. 29 pubblicazioni, n. 237 citazioni totali con Indice Hirsch (H index) di 9.

### PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE SELEZIONATE (N.12) AI FINI DELLA VALUTAZIONE PER IL CONCORSO

Pubblicazioni selezionate (n. 16) ai fini della valutazione per il concorso RTD- codice concorso 4900.

1. Castrica, M.; Menchetti, L.; Balzaretto, C.M.; Branciaro, R.; Ranucci, D.; Cotozzolo, E.; Vigo, D.; Curone, G.; Brecchia, G.; Miraglia, D. Impact of dietary supplementation with goji berries (*Lycium barbarum*) on microbiological quality, physico-chemical, and sensory characteristics of rabbit meat. *Foods* 2020, 9, 1-15, doi:10.3390/foods9101480.
2. Miraglia, D.; Castrica, M.; Menchetti, L.; Esposto, S.; Branciaro, R.; Ranucci, D.; Urbani, S.; Sordini, B.; Veneziani, G.; Servili, M. Effect of an olive vegetation water phenolic extract on the physico-chemical, microbiological and sensory traits of shrimp (*Parapenaeus longirostris*) during the shelf-life. *Foods* 2020, 9, doi:10.3390/foods9111647.
3. Castrica, M.; Miraglia, D.; Menchetti, L.; Branciaro, R.; Ranucci, D.; Balzaretto, C.M. Antibacterial effect of an active absorbent pad on fresh beef meat during the shelf-life: Preliminary results. *Appl. Sci.* 2020, 10, 1-11, doi:10.3390/app10217904.
4. Castrica, M.; Chiesa, L.M.; Nobile, M.; De Battisti, F.; Siletti, E.; Pessina, D.; Panseri, S.; Balzaretto, C.M. Rapid safety and quality control during fish shelf-life by using a portable device. *J. Sci. Food Agric.* 2020, doi:10.1002/jsfa.10646.
5. Miraglia, D.; Castrica, M.; Esposto, S.; Roila, R.; Selvaggini, R.; Urbani, S.; Taticchi, A.; Sordini, B.; Veneziani, G.; Servili, M. Quality Evaluation of Shrimp (*Parapenaeus longirostris*) Treated with Phenolic Extract from Olive Vegetation Water during Shelf-Life, before and after Cooking. *Foods*. 2021, 10(9), 2116, doi:10.3390/foods10092116.
6. Castrica, M.; Panseri, S.; Siletti, E.; Boronovo, F.; Chiesa, L.; Balzaretto, C.M. Evaluation of smart portable device for food diagnostics: A preliminary study on Cape Hake fillets (*M. Capensis* and *M. Paradoxus*). *J. Chem.* 2019, doi:10.1155/2019/2904724.
7. Castrica, M.; Pavlovic, R.; Balzaretto, C.M.; Curone, G.; Brecchia, G.; Copelotti, E.; Panseri, S.; Pessina, D.; Arnoldi, C.; Chiesa, L.M. Effect of high-pressure processing on physico-chemical, microbiological and sensory traits in fresh fish fillets (*Salmo salar* and *Pleuronectes platessa*). *Foods* 2021, 10, doi:10.3390/foods10081775.
8. Tedesco, D.E.A.; Castrica, M.; Tava, A.; Panseri, S.; Balzaretto, C.M. From a food safety perspective: The role of earthworms as food and feed in assuring food security and in valuing food waste. *Insects*

2020, 11, doi:10.3390/insects11050293.

9. Balzaretto, C.M.; Ventura, V.; Ratti, S.; Ferrazzi, G.; Spallina, A.; Carruba, M.O.; Castrica, M. Improving the overall sustainability of the school meal chain: the role of portion sizes. *Eat. Weight Disord.* 2020, 25, doi:10.1007/s40519-018-0524-z.
10. Castrica, M.; Tedesco, D.E.A.; Panseri, S.; Ferrazzi, G.; Ventura, V.; Frisio, D.G.; Balzaretto, C.M. Pet food as the most concrete strategy for using food waste as feedstuff within the European context: A feasibility study. *Sustain.* 2018, 10, doi:10.3390/su10062035.
11. Castrica, M.; Balzaretto, C.; Miraglia, D.; Lorusso, P.; Pandiscia, A.; Tantillo, G.; Massacci, F.R.; Terio, V. Evaluation of the persistence of SARS-CoV-2 (ATCC® VR-1986HK™) on two different food contact materials: flow pack polyethylene and polystyrene food trays. *LWT* 2021, 146, doi:10.1016/j.lwt.2021.111606.
12. Castrica, M.; Menchetti, L.; Panseri, S.; Cami, M.; Balzaretto, C.M. When Pet Snacks Look like Children's Toys! The Potential Role of Pet Snacks in Transmission of Bacterial Zoonotic Pathogens in the Household. *Foodborne Pathog. Dis.* 2021, 18, 56-62, doi:10.1089/fpd.2020.2839.

Data

16/10/2021

Luogo

Milano