

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Procedura di selezione per la chiamata a professore di I fascia da ricoprire ai sensi dell'art. 18, comma 1, della Legge n. 240/2010 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 Dipartimento di MEDICINA VETERINARIA, Codice concorso 4657

**[Luca Maria Chiesa]
CURRICULUM VITAE**

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

COGNOME	CHIESA
NOME	LUCA MARIA
DATA DI NASCITA	11 SETTEMBRE 1965

TITOLI

TITOLO DI STUDIO

Laurea in Scienze della Produzione Animale-Università degli Studi di Milano, titolo: Analisi gascromatografica dell'muramico, il 20-7-1994

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

Dottore di Ricerca in "Controllo della qualità totale nelle produzioni zootecniche degli alimenti di origine animale", presso l'Università degli Studi di Milano titolo della tesi: "Nuovi metodi cromatografico per l'analisi di indicatori della qualità di alimenti di origine animali".Università degli Studi di Milano, Anno 1999

ALTRI TITOLI CONSEGUITI

Borsa di studio per la ricerca presso Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) - Roma- sede di Milano dal titolo: Ricerca titolo: Meccanismi regolatori della qualità dei prodotti animali- anno 1995 (marzo -a ott.1995)

ATTIVITÀ DIDATTICA

INSEGNAMENTI E MODULI

Attività didattica tutta pertinente al SSD Vet.04 e svolta presso l'Università degli Studi di Milano,

- 1) Attività didattica nell'ambito dei Corsi di Laurea:
 - Medicina Veterinaria (Magistrale a ciclo unico)
 - Allevamento e Benessere Animale (Triennale)
 - Scienze delle Produzioni Animali (già Tecnologie delle Produzioni Animali e Qualità dei Prodotti) (Triennale)
 - Scienze e Tecnologie della Ristorazione (Triennale)
 - Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (Magistrale)
- 2) Attività didattica svolta presso le Scuole di Specializzazione:
 - Ispezione degli Alimenti di Origine Animale (Direttore Prof. Carlo Cantoni)
 - Igiene e Tecnologia del Latte e Derivati (Direttore Prof. Alfonso Zecconi e Prof. Ivano De Noni)
 - Patologia Suina (Direttore Prof.ssa Raffaella Rossi)
 - Sanità animale, allevamento e produzioni zootecniche (Direttore Prof.ssa Maria teresa Manfredi)
- 3) Attività didattica svolta nella Scuola di Dottorato in Sanità e Produzione Animale (Anni Accademici 2012-2015 Dottorato in "Produzioni Animali" (9 ore)
- 4) Corso di perfezionamento in Sicurezza degli alimenti (Anno Accademico 2014-2015) titolo del corso: Determinazione di residui nella filiera del bovino da carne (9 ore)-Corso di Perfezionamento svolto per il periodo Expò.

In particolare:

Attività didattica presso UNIMI:

- Anno Accademico 2008/2009: corso di "Industrie della Trasformazione dei Prodotti di Origine Animale, CdS Tecnologie delle Produzioni Animali e Qualità dei Prodotti (32 ore)
- Anno Accademico 2009/2010: corso di "Tecniche analitiche applicate alla sicurezza degli alimenti, modulo professionalizzante "Alimenti senza frontiere: il nuovo ruolo del Veterinario Ispettore" CdS Medicina Veterinaria (32 ore);
- Anno Accademico 2009/2010: corso di "Industrie della Trasformazione dei Prodotti di Origine Animale, CdS Tecnologie delle Produzioni Animali e Qualità dei Prodotti (32 ore)
- Anno Accademico 2010/2011: corso di "Tecniche analitiche applicate alla sicurezza degli alimenti, modulo professionalizzante "Alimenti senza frontiere: il nuovo ruolo del Veterinario Ispettore" CdS Medicina Veterinaria (32 ore);
- Anno Accademico 2010/2011: corso di "Industrie della Trasformazione dei Prodotti di Origine Animale, CdS Tecnologie delle Produzioni Animali e Qualità dei Prodotti (32 ore)
- Anno Accademico 2010/2011: corso di "Industrie di Trasformazione delle Carni e dei Prod. Ittici, CdS Tecnologie delle Produzioni Animali e Qualità dei Prodotti (48 ore)
- Anno Accademico 2011/2012: modulo "Laboratorio degli alimenti di origine animale" del CI "Qualità e sicurezza dei prodotti", CdS Scienze e tecnologie delle Produzioni Animali.
- Anno Accademico 2012/2013: corso di "Qualità e controllo Sanitario delle Produzioni "modulo professionalizzante "Il ruolo del veterinario d'azienda a difesa della sanità animale, del benessere e della qualità delle produzioni" CdS Medicina Veterinaria (32 ore)
- Anno Accademico 2012/2013: corso "Laboratorio degli alimenti di origine animale" del CI "Qualità e Sicurezza dei prodotti" CdS Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (32 ore)
- Anno Accademico 2013/2014: corso di "Qualità e controllo Sanitario delle Produzioni "modulo professionalizzante "Il ruolo del veterinario d'azienda a difesa della sanità animale, del

benessere e della qualità delle produzioni” CdS Medicina Veterinaria (16 ore)

- Anno Accademico 2013/2014: modulo “Laboratorio degli alimenti di origine animale” del CI Qualita' e Sicurezza dei prodotti CdS Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (32 ore)
- Anno Accademico 2014/2015: modulo “Laboratorio degli alimenti di origine animale” del CI Qualita' e Sicurezza dei prodotti CdS Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (32 ore)
- Anno Accademico 2014/2015: corso di “Industrie di Trasformazione delle Carni e dei Prod. Ittici, CdS Produzioni Animali, Alimenti e Salute (56 ore)
- Anno Accademico 2015/2016: modulo di “Industrie di Trasformazione dei prodotti carnei e. Ittici del CI Industrie, CdS Produzioni Animali, Alimenti e Salute (56 ore)
- Anno Accademico 2015/2016: corso “Biosicurezza degli Alimenti di Origine Animale” CdS Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (32 ore)
- Anno Accademico 2015/2016: corso “Analisi degli Alimenti di Origine Animale e Protezione del Consumatore”, CdS Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (32 ore)
- Anno Accademico 2016/2017: corso “Analisi degli Alimenti di Origine Animale e Protezione del Consumatore”, CdS Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (32 ore)
- Anno Accademico 2016/2017: modulo Produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale del CI “Sicurezza e qualità degli alimenti di origine animale”, CdS Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (32 ore)
- Anno Accademico 2016/2017: corso “Tecnologia e Igiene degli Alimenti di Origine Animale” CdS: Scienze delle Produzioni Animali (40 ore)
- Anno Accademico 2016/2017: corso di “Industrie di Produzione degli Alimenti di Origine Animale” CdS: Allevamento e Benessere Animale (32 ore)
- Anno Accademico 2017/2018: corso “Tecnologia e Igiene degli Alimenti di Origine Animale” CdS: Scienze delle Produzioni Animali (40 ore)
- Anno Accademico 2017/2018: modulo “Produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale” del CI “Sicurezza e qualità degli alimenti di origine animale” CdS: Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (56 ore)
- Anno Accademico 2017/2018: corso” Industrie di Produzione degli Alimenti di Origine Animale” CdS: Allevamento e Benessere Animale (32 ore)
- Anno Accademico 2017/2018: corso “Parametri qualitativi della carne suina” CdS: Scuola di Specializzazione in Patologia Suina (8 ore)
- Anno Accademico 2018/2019: corso “Tecnologia e Igiene degli Alimenti di Origine Animale” CdS: Scienze delle Produzioni Animali (40 ore)
- Anno Accademico 2018/2019: modulo “Produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale” del CI “Sicurezza e qualità degli alimenti di origine animale” CdS: Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (56 ore)
- Anno Accademico 2018/2019: corso” Industrie di Produzione degli Alimenti di Origine Animale” CdS: Allevamento e Benessere Animale (32 ore)
- Anno Accademico 2018/2019: corso” Ispezione degli Alimenti di Origine Animale” CdS: Scienze e Tecnologie della Ristorazione (32 ore)
- Anno Accademico 2018/2019: corso “Residui e contaminanti nella filiera lattiero-casearia” CdS: Scuola di Specializzazione in Igiene e tecnologia del latte e derivati (4 ore)
- Anno Accademico 2019/2020: corso “Tecnologia e Igiene degli Alimenti di Origine Animale” CdS: Scienze delle Produzioni Animali (40 ore)
- Anno Accademico 2019/2020: modulo “Produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale” del CI “Sicurezza e qualità degli alimenti di origine animale” CdS: Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (56 ore)
- Anno Accademico 2019/2020: corso” Industrie di Produzione degli Alimenti di Origine Animale” CdS: Allevamento e Benessere Animale (32 ore)
- Anno Accademico 2019/2020: corso” Ispezione degli Alimenti di Origine Animale” CdS: Scienze e Tecnologie della Ristorazione (32 ore)
- Anno Accademico 2020/2021: corso “Tecnologia e Igiene degli Alimenti di Origine Animale” CdS: Scienze delle Produzioni Animali (40 ore)
- Anno Accademico 2020/2021: modulo “Produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale” del CI “Sicurezza e qualità degli alimenti di origine animale” CdS: Scienze e

Tecnologie delle Produzioni Animali (56 ore)

- Anno Accademico 2020/2021: corso "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale" CdS: Scienze e Tecnologie della Ristorazione (32 ore)
- Anno Accademico 2020/2021: corso "Residui e contaminanti nella filiera lattiero-casearia" CdS: Scuola di Specializzazione in Igiene e tecnologia del latte e derivati (8 ore)
- Anno Accademico 2020/2021: corso "Piano Nazionale residui" CdS: Scuola di Specializzazione in Sanità animale, allevamento e produzioni zootecniche (8 ore)

Responsabile Attività di Dattica post laurea presso Università degli Studi di Milano Attivazione Anno 2021/2022

- Coordinatore Corso Di Perfezionamento

Gestione delle emergenze veterinarie di carattere epidemico e non epidemico ai fini della sicurezza alimentare (51 ore)

- Coordinatore Corso Di Perfezionamento

Controllo Sanitario dei Prodotti Ittici e Derivati (55 ore)

Attività didattica svolta presso altre Sedi Universitarie nazionali:

- Novembre 2017 presso Università di Padova-Facoltà di Medicina Veterinaria, seminario: "Aggiornamenti sulla diagnostica applicata alla sicurezza e alla valorizzazione degli alimenti per l'uomo" (8 ore) (il corso è stato svolto all'interno di un Corso di Perfezionamento sulla Sicurezza Alimentare Diretto dal Prof. Valerio Giaccone-Ordinario SSD Vet.04)
- Marzo 2017 presso Università di Perugia-Facoltà di Medicina Veterinaria incarico per la docenza al Master di 1 livello in "Feed and Food Safety for Human Health" a.a. 2016-2017 (4 ore) Direttore David Ranucci (SSD Vet.04)
- Settembre 2018 presso Università degli Studi di Bari-Aldo Moro-Facoltà di Medicina Veterinaria, Conferimento incarico di Docenza nell'ambito del Master di II livello "Med&Food: sistemi di gestione, controllo e valorizzazione delle eccellenze alimentari del mediterraneo" (8 ore) Responsabile del Master Prof. Gaetano Celano Ordinario SSD Vet.04)
- Aprile 2021 presso Università degli Studi di Torino- Dipartimento di Giurisprudenza, Conferimento incarico di Docenza nell'ambito del Master in Diritto dei Mercati Agroalimentari (10 ore): Sicurezza Alimentare per gli Alimenti di origine animale. Direttore Prof. Roberto Cavallo Perin

Didattica Internazionale:

-19-06-2019 - Docente Summer School: ERASMUS+ PROJECT NETCHEM ICT Networking for Overcoming Technical and Social Barriers in Instrumental Analytical Chemistry Education (18-21 June 2019) University of Nis, Faculty of Science and Mathematics, Visegradska 33, Nis. Title: Utility of analytical techniques for contaminant's control in food of animal origin as tool for food inspection.

Attività Didattica presso altre Istituzioni pubbliche

- Luglio 2015-Docenza al 39° Corso allievi Vice Ispettori "Fiume Brembo"-Scuola CFS di Ceva (CN). Titolo corso: contraffazione e sofisticazione nella filiera carne (4 ore)

Corsi ECM:

- 1) Novembre 2009-titolo convegno: "Shelf-life dei prodotti alimentari: guida pratica per le aziende" titolo corso: Indicatori chimici della shelf-life per gli alimenti di origine animale". Convegno organizzato da AICQ Triveneta, dalla Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva (SIMeVeP) e dall'Ordine dei Tecnologi Alimentari Regioni Veneto e Trentino.

- 2) Marzo 2012-ASL Como-titolo corso: Trattamenti illeciti di sostanze negli allevamenti zootecnici
- 3) Novembre 2013-IZS Perugia- “Tecniche innovative per la prevenzione e controllo dell’uso di promotori della crescita in zootecnia”, titolo corso: Aggiornamento sull’analisi di boldenone e corticosteroidi nella filiera dei bovini da carne
- 4) Marzo 2015- Centro IRC_FSH dell’UMG di Catanzaro- One Health: Cibo, salute e “prospettive future”, titolo corso: Rischi chimici nella filiera alimentare
- 5) Novembre 2018-ATS Insubria-titolo corso: Sanità animale e sicurezza alimentare un percorso comune di formazione ed innovazione orientato alla salute umana ed animale”.

ATTIVITÀ DI DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

ATTIVITÀ DI RELATORE DI ELABORATI DI LAUREA, DI TESI DI LAUREA MAGISTRALE, DI TESI DI DOTTORATO E DI TESI DI SPECIALIZZAZIONE

Attività di relatore tesi di laurea

n.12 tesi triennale, n. 11 tesi specialistiche, n. 4 tesi di dottorato e n. 1 tesi di specialità

- Anno accademico 2010/11, Università degli Studi di Milano, CdL in Tecnologie delle Produzioni Animali e Qualità dei Prodotti-Tesi di Lauree Triennali di Abbruzzese Valentina, titolo: la filiera dell'anatra muta: studi preliminari sulle caratteristiche delle carni
- Anno accademico 2013/14, Università degli Studi di Milano, CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (Classe Lm-86)- Tesi di Lauree Specialistiche di Leonetti Rebecca, titolo: Nuovo metodo per la ricerca del 17beta-boldenone nelle urine dei bovini da carne
- Anno accademico 2013/14, Università degli Studi di Milano, CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (Classe Lm-86)- Tesi di Lauree Specialistiche di Salamone Elena, titolo: Caratterizzazione di salumi a base di carne di oca e di anatra
- Anno accademico 2014/15, Università degli Studi di Milano, CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (Classe Lm-86)- Tesi di Lauree Specialistiche di Caraffa Maria Chiara titolo: Caratterizzazione di prosciutto cotto e arrosto di tacchino: valori nutrizionali, profilo aromatico ed organolettico
- Anno accademico 2014/15, Università degli Studi di Milano, CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (Classe Lm-86)- Tesi di Lauree Specialistiche di Tuccella Angela titolo: Caratteristiche nutrizionali di salumi: etichettatura secondo regolamento (ue) n.1169/2011 e relativo impatto economico sull'azienda
- Anno accademico 2015/16, Università degli Studi di Milano CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (Classe Lm-86)-Tesi di Lauree Specialistiche di Apa Marina titolo: Sviluppo di metodi multiresiduali per la determinazione di micotossine nella filiera del bovino da latte
- Anno accademico 2015/16, Università degli Studi di Milano CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (Classe Lm-86)- Tesi di Lauree Specialistiche di Butti Giulia, titolo: Presenza di sostanze perfluoroalchiliche nelle filiere di alimenti di origine animale
- Anno accademico 2016/17, Università degli Studi di Milano, CdL in SCIENZE e TECNOLOGIE delle Produzioni Animali (Classe LM-86)-Tesi di Lauree Specialistiche di Lora Moretto Beatrice, titolo: metodo analitico per il controllo dei residui di farmaci veterinari nei prodotti di origine animale
- Anno accademico 2016/17, Università degli Studi di Milano, CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (Classe LM-86)-Tesi di Lauree Specialistiche di Martini Matteo, titolo: la distribuzione di pesticidi e contaminanti ambientali nel miele in relazione a potenziali fonti di contaminazione
- Anno accademico 2016/17, Università degli Studi di Milano, CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (Classe LM-86)-Tesi di Lauree Specialistiche di Pozzi Davide,

- titolo: etichetta nutrizionale e valutazione delle caratteristiche sensoriali ed aromatiche: valorizzazione del nostrano valtrompia dop
- Anno accademico 2016/17, Università degli Studi di Milano, CdL in Allevamento e Benessere Animale (Classe L-38)-Tesi di Lauree Triennali di Giulivo Melania, titolo: contaminanti emergenti e sicurezza alimentare: presenza di sostanze perfluoroalchiliche, ritardanti di fiamma e parabeni nelle filiere di alimenti di origine animale
 - Anno accademico 2017/18, Università degli Studi di Milano, CdL Scienze delle Produzioni Animali (Classe L-38)-Tesi di Lauree Triennali di Radaelli Filippo, titolo: presenza di antibiotici e contaminanti in specie di salmone d'allevamento e selvaggio in relazione alla sicurezza alimentare
 - Anno accademico 2017/18, Università degli Studi di Milano, CdL Scienze delle Produzioni Animali (Classe L-38)-Tesi di Lauree Triennali di Facchetti Andrea, titolo: principali problematiche nel settore carni.
 - Anno accademico 2018/19, Università degli Studi di Milano, CdL in Tecnologie delle Produzioni Animali e Qualità dei Prodotti-Tesi di Lauree Triennali di Di Nallo Marco Maria Giovanni, titolo: l'etichettatura delle carni fresche : garanzia di sicurezza alimentare, qualità e tracciabilità.
 - Anno accademico 2018/19, Università degli Studi di Milano, CdL in Allevamento e Benessere Animale (Classe L-38)-Tesi di Lauree Triennali di Taeggi Giulia, titolo: etichettatura e caratterizzazione di un formaggio a denominazione di origine protetta : valtellina casera
 - Anno accademico 2018/19, Università degli Studi di Milano, CdL Scienze Delle Produzioni Animali (Classe L-38)-Tesi di Lauree Triennali di Bianchetti Cristina, titolo: la caseificazione in alpeggio
 - Anno accademico 2018/19, Università degli Studi di Milano, CdL in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (Classe L-26)-Tesi di Lauree Triennali di Grandi Valentina, titolo: valutazione della shelf-life di prodotti carnei destinati alla produzione di paste fresche
 - Anno accademico 2018/19, Università degli Studi di Milano, CdL in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (Classe L-26)-Tesi di Lauree Triennali di Pochintesta Martina, titolo: valorizzazione del salame di varzi dop: etichetta nutrizionale e valutazione delle caratteristiche sensoriali
 - Anno accademico 2019/20, Università degli Studi di Milano, CdL in Allevamento e Benessere Animale (Classe L-38)-Tesi di Lauree Triennali di Terraneo allegra, titolo: macellazione bovina: analisi delle procedure e valutazione del benessere animale
 - Anno accademico 2019/20, Università degli Studi di Milano, CdL in Scienze delle Produzioni Animali (Classe L-38)-Tesi di Lauree Triennali di Capraro Nicolò, titolo: sistema haccp in salumificio riconosciuto ce. Gestione dei ccp in uno stabilimento riconosciuto ce per la produzione di prodotti a base di carne
 - Anno accademico 2019/20, Università degli Studi di Milano, CdL in Scienze delle Produzioni Animali (Classe L-38)-Tesi di Lauree Triennali di Ravelli Andrea, titolo: benessere animale e macellazione bovina
 - Anno accademico 2019/20, Università degli Studi di Milano, CdL Scienze Biotecnologiche Veterinarie (Classe LM-9)-Tesi di Lauree Specialistiche di Speziani Sara, titolo: additivi alimentari: determinazione di polifosfati in alimenti di origine animale mediante utilizzo di tecniche analitiche innovative
 - Anno accademico 2020/21, Università degli Studi di Milano, CdL Scienze Biotecnologiche Veterinarie (Classe LM-9)-Tesi di Lauree Specialistiche di Luigi Danesi, titolo: CONTENT OF HISTAMINE, CADAVERINE AND PUTRESCINE IN YELLOWFIN TUNA (THUNNUS ALBACARES) AND MACKEREL (SCOMBER SCOMBER) PRESERVED IN SKIN PACK OR IN MODIFIED ATMOSPHERE (MAP)

Tesi di Dottorato:

- Anno Accademico 2012/2013: Università degli Studi di Milano-Tesi di dottorato del Dr. Michele Mangiacotti Academic Year: Graduate school of veterinary sciences for animal health and food safety Doctoral Program in Animal Nutrition and Food Safety Title: Determination of irradiation markers in foods

Tutor: Luca Maria Chiesa

- Anno Accademico 2014/2015: Università degli Studi di Milano-Tesi di dottorato Dr.ssa Elisa Pasquale, Doctorate School In Animal Health and Animal Production: Science, Technology And Biotechnology PhD Course in Animal Production Ciclo XVIII Title: Residues From Anabolic Agents In Food-Producing Animals: A Focused Evaluation Of "Semi-Natural" Occurrence Of Hormonal Active Compounds.

Tutor: Luca Maria Chiesa

- Anno Accademico 2016/2017: Università degli Studi di Milano-Tesi di dottorato Dr.ssa Maria Nobile Dottorato di Ricerca in Scienze veterinarie e dell'allevamento. XXX ciclo Title: Development and validation of methods for the detection of residues in unconventional and innovative matrices through LC-MS/MS analyses for safety of food of animal origin.

Tutor: Luca Maria Chiesa

- Anno Accademico 2018/2019:Università degli Studi di Milano- Tesi di Dottorato di Ricerca Dr.Lin, Shih-Kuo Dottorato di Ricerca in Scienze veterinarie e dell'allevamento. XXXII ciclo Titolo: Study of environmental contaminants and veterinary drugs, residues throughout the food chain related to swine and poultry, and eventually other species of food-producing animals.

Tutor: Luca Maria Chiesa

Tesi di Scuola di Specializzazione

Anno Accademico 2015/2016: Università degli Studi di Milano- Scuole di Specializzazione Dr.ssa Micaela Cipolla Titolo: Igiene e qualità delle produzioni lattiero-casearie: ruolo della comunicazione veterinario-allevatore.

Attività di tutoraggio per il tirocinio

- Dal **2008** l'attività di tutoraggio per il tirocinio viene svolta per gli studenti delle lauree triennali e specialistiche afferenti ai Dipartimenti della Facoltà di Medicina Veterinaria,
- Dal **2018** l'attività di tutoraggio per il tirocinio viene svolta anche per gli studenti del corso di Ispezione degli alimenti di origine animale del CdS -Scienze e Tecnologie della Ristorazione

Attività di tutoraggio in ambito di tirocinio ERASMUS

- Aprile 2021 attività di tutoraggio per il tirocinio ERASMUS-200 ore- viene svolta a per gli studenti del corso di Ispezione degli alimenti di origine animale del CdS -Scienze e Tecnologie della Ristorazione, particolare per le studentesse: Patricia Aller Galan e Clara Fernandez Cano- Università Complutense de Madrid (Spagna)

Attività di tutoraggio in ambito di Dottorato di Ricerca

- Novembre 2020 attività di tutoraggio per il Dr. Giacomo Mosconi- Dottorando di ricerca in Scienze veterinarie e dell'allevamento, Ciclo: XXXVI
Titolo progetto: Antibiotics in foods of animal origin: presence and relevance for food safety, antibiotic resistance and technological implications

SEMINARI su tematiche pertinenti SSD Vet.04

- Sett. **2010** titolo: Il confezionamento dei formaggi in pellicole estensibili: aspetti qualitativi e fenomeni di migrazione-Regione Piemonte (AITeL)
- Sett. **2010** titolo: La microestrazione in fase solida per lo studio della migrazione di composti volatili da pellicole estensibili nei formaggi-Camera di Commercio-Milano
- Aprile **2011** titolo: I controlli di veridicità nella filiera biologica: vantaggi per la salute e per l'ambiente. Progetto: “ l'alimento biologico nella ristorazione collettiva: azioni informative al Cittadino consumatore, promozione degli alimenti biologici e organizzazione della filiera”. Provincia Autonoma di Trento
- Maggio **2012** titolo: Determinazione dei pesticidi organo clorurati nella filiera del bovino da carne.Thermo Scientific-Università degli Studi di Milano
- Giugno **2012** titolo: Importanza delle metodiche analitiche: pianificazione di un circuito interlaboratorio.IZS Brescia
- Novembre **2013** titolo: Sicurezza alimentare: la globalizzazione del cibo, rischi, opportunità e prospettive future. Interregional Research Center for Food Safety & Health-Università degli Studi “Magna Græcia” di Catanzaro
- Marzo **2014** titolo: Sicurezza degli Alimenti e Laboratorio: Ruolo dell'Accreditamento, Ruolo della Ricerca. Interregional Research Center for Food Safety & Health Università degli Studi “Magna Græcia” di Catanzaro
- Maggio **2014** titolo: Contaminanti e residui negli alimenti: conoscerli per gestirli. Convegno organizzato da foodandtec presso il Centro di formazione Golgi Radaelli (Milano).
- Novembre **2018** titolo: igiene e sicurezza alimentare per i prodotti carne, presso la sede del GdO Gigante
- 2019 Membro organizzatore e Responsabile Scientifico Workshop: titolo - Il concetto “One-Health” nella filiera lattiero casearia: la gestione del corretto uso degli antibiotici per il contrasto all'antimicrobico resistenza (AMR) - (FNOVI) -Titolo relazione: Il controllo dei residui nella filiera latte: presenza di antibiotici nel latte ai fini della sicurezza alimentare e problematiche tecnologiche, 14 Novembre 2019 - Torino
-

ATTIVITÀ DI RICERCA SCIENTIFICA

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

1. Pavlovic, R.; Di Cesare, F.; Longo, F.; Abballe, F.; Panseri, S.; Bonanni, R.C.; Baccelliere, R.; Neri, B.; Chiesa, L.M. Undeclared (Poly)phosphates Detection in Food of Animal Origin as a Potential Tool toward Fraud Prevention. Foods 2021, 10, 1547. <https://doi.org/10.3390/foods10071547>
2. Ghidini, S., Chiesa, L.M., Panseri, S., Varrà, M.O., Ianieri, A., Pessina, D., Zanardi, E. Histamine control in raw and processed tuna: A rapid tool based on nir spectroscopy (2021) Foods, 10 (4), art. no. 885, DOI: 10.3390/foods10040885

3. Chiesa, L.M., Di Cesare, F., Nobile, M., Villa, R., Decastelli, L., Martucci, F., Fontana, M., Pavlovic, R., Arioli, F., Panseri, S. Antibiotics and non-targeted metabolite residues detection as a comprehensive approach toward food safety in raw milk (2021) *Foods*, 10 (3), art. no. 544, DOI: 10.3390/foods10030544
4. Giannuzzi, D., Biolatti, B., Longato, E., Divari, S., Starvaggi Cucuzza, L., Pregel, P., Scaglione, F.E., Rinaldi, A., Chiesa, L.M., Cannizzo, F.T. Application of RNA-sequencing to identify biomarkers in broiler chickens prophylactic administered with antimicrobial agents (2021) *Animal*, 15 (2), art. no. 100113, DOI: 10.1016/j.animal.2020.100113
5. Castrica, M., Chiesa, L.M., Nobile, M., De Battisti, F., Siletti, E., Pessina, D., Panseri, S., Balzaretti, C.M. Rapid safety and quality control during fish shelf-life by using a portable device (2021) *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 101 (1), pp. 315-326. DOI: 10.1002/jsfa.10646
6. Panseri, S., Pavlovic, R., Castrica, M., Nobile, M., Di Cesare, F., Chiesa, L.M. Determination of carbohydrates in lactose-free dairy products to support food labelling (2021) *Foods*, 10 (6), art. no. 1219, DOI: 10.3390/foods10061219
7. Bonerba, E., Panseri, S., Arioli, F., Nobile, M., Terio, V., Di Cesare, F., Tantillo, G., Maria Chiesa, L. Determination of antibiotic residues in honey in relation to different potential sources and relevance for food inspection (2021) *Food Chemistry*, 334, art. no. 127575, DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.127575
8. Chiesa, L.M., Pavlovic, R., Nobile, M., Di Cesare, F., Malandra, R., Pessina, D., Panseri, S. Discrimination between fresh and frozen-thawed fish involved in food safety and fraud protection (2020) *Foods*, 9 (12), art. no. 1896, DOI: 10.3390/foods9121896
9. Panseri, S., Arioli, F., Biolatti, C., Mosconi, G., Pavlovic, R., Chiesa, L.M. Detection of polyphosphates in seafood and its relevance toward food safety (2020) *Food Chemistry*, 332, art. no. 127397, DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.127397
10. Panseri, S., Nobile, M., Arioli, F., Biolatti, C., Pavlovic, R., Chiesa, L.M. Occurrence of perchlorate, chlorate and polar herbicides in different baby food commodities (2020) *Food Chemistry*, 330, art. no. 127205, DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.127205
11. Panseri, S., Bonerba, E., Nobile, M., Cesare, F.D., Mosconi, G., Cecati, F., Arioli, F., Tantillo, G., Chiesa, L. Pesticides and environmental contaminants in organic honeys according to their different productive areas toward food safety protection (2020) *Foods*, 9 (12), art. no. 1863, DOI: 10.3390/foods9121863
12. Chiesa, L.M., DeCastelli, L., Nobile, M., Martucci, F., Mosconi, G., Fontana, M., Castrica, M., Arioli, F., Panseri, S. Analysis of antibiotic residues in raw bovine milk and their impact toward food safety and on milk starter cultures in cheese-making process (2020) *LWT*, 131, art. no. 109783, DOI: 10.1016/j.lwt.2020.109783
13. Parolini, M., Panseri, S., Gaeta, F.H., Ceriani, F., Felice, B.D., Nobile, M., Mosconi, G., Rafoss, T., Arioli, F., Chiesa, L.M. Legacy and emerging contaminants in demersal fish species from southern Norway and implications for food safety (2020) *Foods*, 9 (8), art. no. 1108, DOI: 10.3390/foods9081108
14. Agradi, S., Curone, G., Negroni, D., Vigo, D., Brecchia, G., Bronzo, V., Panseri, S., Chiesa, L.M., Peric, T., Danes, D., Menchetti, L. Determination of fatty acids profile in original brown cows dairy

- products and relationship with alpine pasture farming system(2020) *Animals*, 10 (7), art. no. 1231, pp. 1-18.DOI: 10.3390/ani10071231
15. Parolini, M., Panseri, S., Gaeta, F.H., Ceriani, F., De Felice, B., Nobile, M., Rafoss, T., Schnell, J., Herrada, I., Arioli, F., Chiesa, L.M. Incidence of persistent contaminants through blue mussels biomonitoring from Flekkefjord fjord and their relevance to food safety (2020) *Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*, 37 (5), pp. 831-844.DOI: 10.1080/19440049.2020.1730986
 16. Iacumin, L., Osualdini, M., Bovolenta, S., Boscolo, D., Chiesa, L., Panseri, S., Comi, Microbial, chemico-physical and volatile aromatic compounds characterization of Pitina PGI, a peculiar sausage-like product of North East Italy (2020) *Meat Science*, 163, art. no. 108081, DOI: 10.1016/j.meatsci.2020.108081
 17. DeCastelli, L., Arioli, F., Bianchi, D.M., Barbaro, A., Nobile, M., Panseri, S., Chiesa, L.M.An Italian survey of undeclared allergens in food over the years 2014–2018 (2020) *Food Additives and Contaminants: Part B Surveillance*, 13 (2), pp. 115-120.DOI: 10.1080/19393210.2020.1738561
 18. Nobile, M., Arioli, F., Pavlovic, R., Ceriani, F., Lin, S.-K., Panseri, S., Villa, R., Chiesa, L.M.Presence of emerging contaminants in baby food (2020) *Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*, 37 (1), pp. 131-142. DOI: 10.1080/19440049.2019.1682686
 19. Savarino, A.E., Terio, V., Barrasso, R., Ceci, E., Panseri, S., Chiesa, L.M., Bonerba, E. Occurrence residues in apulian of antibiotic honey: Pollution potential risk by anti biotics of environmental (2020) *Italian Journal of Food Safety*, 9 (1), art. no. 8678, DOI: 10.4081/ijfs.2020.8678
 20. Arioli, F., Ceriani, F., Nobile, M., Vigano', R., Besozzi, M., Panseri, S., Chiesa, L.M.Presence of organic halogenated compounds, organophosphorus insecticides and polycyclic aromatic hydrocarbons in meat of different game animal species from an Italian subalpine area (2019) *Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*, 36 (8), pp. 1244-1252.DOI: 10.1080/19440049.2019.1627003
 21. Chiesa, L.M., Ceriani, F., Procopio, A., Bonacci, S., Malandra, R., Panseri, S., Arioli, F. Exposure to metals and arsenic from yellow and red tuna consumption (2019) *Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*, 36 (8), pp. 1228-1235.DOI: 10.1080/19440049.2019.1619944
 22. Mioletti, S., Panseri, S., Biasibetti, E., Chiesa, L., Capucchio, M.T.Determination of fatty acids and vitamin E content in muscle from piedmontese cattle with lipomatous myopathy [Determinazione degli acidi grassi e della vitamina E nel muscolo di vacche piemontesi affette da miopatia lipomatosa](2019) *Large Animal Review*, 25 (4), pp. 131-135
 23. Chiesa, L., Arioli, F., Pavlovic, R., Villa, R., Panseri, S.Detection of nitrate and nitrite in different seafood (2019) *Food Chemistry*, 288, pp. 361-367.DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.02.125
 24. Faustini, M., Pastorino, G.Q., Colombani, C., Chiesa, L.M., Panseri, S., Vigo, D., Curone, G. Volatilome in Milk for Grana Padano and Parmigiano Reggiano Cheeses: A first survey (2019) *Veterinary Sciences*, 6 (2), art. no. 41, DOI: 10.3390/vetsci6020041
 25. Chiesa, L.M., Zanardi, E., Nobile, M., Panseri, S., Ferretti, E., Ghidini, S., Foschini, S., Ianieri, A., Arioli, F.Food risk characterization from exposure to persistent organic pollutants and metals contaminating eels from an Italian lake (2019) *Food Additives and Contaminants - Part A*

- Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment, 36 (5), pp. 779-788. DOI: 10.1080/19440049.2019.1591642
26. Chiesa, L.M., Nobile, M., Panseri, S., Arioli, F. Detection of glyphosate and its metabolites in food of animal origin based on ion-chromatography-high resolution mass spectrometry (IC-HRMS) (2019) Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment, 36 (4), pp. 592-600.DOI: 10.1080/19440049.2019.1583380
 27. Panseri, S., Chiesa, L., Ghisleni, G., Marano, G., Boracchi, P., Ranghieri, V., Malandra, R.M., Roccabianca, P., Tecilla, M. Persistent organic pollutants in fish: biomonitoring and cocktail effect with implications for food safety (2019) Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment, 36 (4), pp. 601-611. DOI: 10.1080/19440049.2019.1579926
 28. Chiesa, L.M., Nobile, M., Ceriani, F., Malandra, R., Arioli, F., Panseri, S. Risk characterisation from the presence of environmental contaminants and antibiotic residues in wild and farmed salmon from different FAO zones (2019) Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment, 36 (1), pp. 152-162.DOI: 10.1080/19440049.2018.1563723
 29. Castrica, M., Panseri, S., Siletti, E., Borgonovo, F., Chiesa, L., Balzaretti, C.M. Evaluation of smart portable device for food diagnostics: A preliminary study on Cape Hake fillets (*M. Capensis* and *M. Paradoxus*) (2019) Journal of Chemistry, 2019, art. no. 2904724, DOI: 10.1155/2019/2904724
 30. Chiesa, L.M., Pavlovic, R., Panseri, S., Arioli, F. Evaluation of parabens and their metabolites in fish and fish products: a comprehensive analytical approach using LC-HRMS (2018) Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment, 35 (12), pp. 2400-2413.DOI: 10.1080/19440049.2018.1544721
 31. Chiesa, L.M., Shih-Kuo, L., Ceriani, F., Panseri, S., Arioli, F. Levels and distribution of PBDEs and PFASs in pork from different European countries (2018) Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment, 35 (12), pp. 2414-2423.DOI: 10.1080/19440049.2018.1540889
 32. Chiesa, L., Panseri, S., Pavlovic, R., Arioli, F. Biogenic amines evaluation in wild Bluefin tuna (*Thunnus thynnus*) originating from various FAO areas (2018) Journal fur Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 13 (4), pp. 375-382 DOI: 10.1007/s00003-018-1184-7
 33. Chiesa, L.M., Nobile, M., Panseri, S., Arioli, F. Suitability of feathers as control matrix for antimicrobial treatments detection compared to muscle and liver of broilers (2018) Food Control, 91, pp. 268-275.DOI: 10.1016/j.foodcont.2018.04.002
 34. Chiesa, L., Panseri, S., Pasquale, E., Malandra, R., Pavlovic, R., Arioli, F. Validated multiclass targeted determination of antibiotics in fish with high performance liquid chromatography–benchtop quadrupole orbitrap hybrid mass spectrometry (2018) Food Chemistry, 258, pp. 222-230.DOI: 10.1016/j.foodchem.2018.03.072
 35. Chiesa, L.M., Panseri, S., Nobile, M., Ceriani, F., Arioli, F. Distribution of POPs, pesticides and antibiotic residues in organic honeys from different production areas (2018) Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment, 35 (7), pp. 1340-1355.DOI: 10.1080/19440049.2018.1451660
 36. Panseri, S., Martino, P.A., Cagnardi, P., Celano, G., Tedesco, D., Castrica, M., Balzaretti, C., Chiesa, L.M. Feasibility of biodegradable based packaging used for red meat storage during shelf-life: A pilot study (2018) Food Chemistry, 249, pp. 22-29.DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.12.067

37. Chiesa, L.M., Nobile, M., Malandra, R., Pessina, D., Panseri, S., Labella, G.F., Arioli, F. Food safety traits of mussels and clams: distribution of PCBs, PBDEs, OCPs, PAHs and PFASs in sample from different areas using HRMS-Orbitrap® and modified QuEChERS extraction followed by GC-MS/MS(2018) *Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*, 35 (5), pp. 959-971. DOI: 10.1080/19440049.2018.1434900
38. Chiesa, L.M., Ceriani, F., Caligara, M., Di Candia, D., Malandra, R., Panseri, S., Arioli, F. Mussels and clams from the Italian fish market. Is there a human exposure risk to metals and arsenic?(2018) *Chemosphere*, 194, pp. 644-649. DOI: 10.1016/j.chemosphere.2017.12.041
39. Chiesa, L.M., Nobile, M., Pasquale, E., Balzaretto, C., Cagnardi, P., Tedesco, D., Panseri, S., Arioli, F. 2012; Detection of perfluoroalkyl acids and sulphonates in Italian eel samples by HPLC-HRMS Orbitrap(2018) *Chemosphere*, 193, pp. 358-364. DOI: 10.1016/j.chemosphere.2017.10.082
40. Chiesa, L.M., Nobile, M., Malandra, R., Panseri, S., Arioli, F. Occurrence of antibiotics in mussels and clams from various FAO areas(2018) *Food Chemistry*, 240, pp. 16-23. DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.07.072
41. Chiesa, L.M., Nobile, M., Panseri, S., Arioli, F. Antibiotic use in heavy pigs: Comparison between urine and muscle samples from food chain animals analysed by HPLC-MS/MS(2017) *Food Chemistry*, 235, pp. 111-118. DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.04.184
42. Chiesa, L., Pavone, S., Pasquale, E., Pavlovic, R., Panseri, S., Valiani, A., Arioli, F., Manuali, E. Study on cortisol, cortisone and prednisolone presence in urine of Chianina cattle breed(2017) *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*, 101 (5), pp. 893-903. DOI: 10.1111/jpn.12509
43. Chiesa, L.M., Labella, G.F., Panseri, S., Britti, D., Galbiati, F., Villa, R., Arioli, F. Accelerated solvent extraction by using an 'in-line' clean-up approach for multiresidue analysis of pesticides in organic honey(2017) *Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*, 34 (5), pp. 809-818. DOI: 10.1080/19440049.2017.1292558
44. Divari, S., Berio, E., Pregel, P., Sereno, A., Chiesa, L., Pavlovic, R., Panseri, S., Bovee, T.F.H., Biolatti, B., Cannizzo, F.T. Effects and detection of Nandrolone and ractopamine administration in veal calves(2017) *Food Chemistry*, 221, pp. 706-713. DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.11.116
45. Chiesa, L., Panseri, S., Cannizzo, F.T., Biolatti, B., Divari, S., Benevelli, R., Arioli, F., Pavlovic, R. Evaluation of nandrolone and ractopamine in the urine of veal calves: liquid chromatography-tandem mass spectrometry approach(2017) *Drug Testing and Analysis*, 9 (4), pp. 561-570. DOI: 10.1002/dta.2026
46. Chiesa, L.M., Pasquale, E., Panseri, S., Britti, D., Malandra, R., Villa, R., Arioli, F. Endogenous level of acetic acid in yellowfin tuna (*Thunnus albacares*): a pilot study about a possible controversy on its residue nature(2017) *Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*, 34 (3), pp. 321-329. DOI: 10.1080/19440049.2016.1274432
47. Chiesa, L.M., Nobile, M., Panseri, S., Biolatti, B., Cannizzo, F.T., Pavlovic, R., Arioli, F. Bovine teeth as a novel matrix for the control of the food chain: liquid chromatography-tandem mass spectrometry detection of treatments with prednisolone, dexamethasone, estradiol, nandrolone and seven β 2-agonists(2017) *Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*, 34 (1), pp. 40-48. DOI: 10.1080/19440049.2016.1252469
48. Balzaretto, C.M., Razzini, K., Ziviani, S., Ratti, S., Milicevic, V., Chiesa, L.M., Panseri, S., Castrica, M. Food safety in food services in Lombardy: Proposal for an inspection-scoring

- model(2017) Italian Journal of Food Safety, 6 (4), art. no. 6915, pp. 170-DOI: 10.4081/ijfs.2017.6915
49. Chiesa, L., Panseri, S., Bonacci, S., Procopio, A., Zecconi, A., Arioli, F., Cuevas, F.J., Moreno-Rojas, J.M. Authentication of Italian PDO lard using NIR spectroscopy, volatile profile and fatty acid composition combined with chemometrics(2016) Food Chemistry, 212, pp. 296-304. DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.05.180
 50. Gaspari, M., Chiesa, L., Nicastrì, A., Gabriele, C., Harper, V., Britti, D., Cuda, G., Procopio, A. Proteome speciation by mass spectrometry: Characterization of composite protein mixtures in milk replacers(2016) Analytical Chemistry, 88 (23), pp. 11568-11574. DOI: 10.1021/acs.analchem.6b02848
 51. Iacumin, L., Manzano, M., Panseri, S., Chiesa, L., Comi, G. A new cause of spoilage in goose sausages(2016) Food Microbiology, 58, pp. 56-62. DOI: 10.1016/j.fm.2016.03.007
 52. Chiesa, L.M., Labella, G.F., Giorgi, A., Panseri, S., Pavlovic, R., Bonacci, S., Arioli, F. The occurrence of pesticides and persistent organic pollutants in Italian organic honeys from different productive areas in relation to potential environmental pollution(2016) Chemosphere, 154, pp. 482-490. DOI: 10.1016/j.chemosphere.2016.04.004
 53. Chiesa, L.M., Labella, G.F., Panseri, S., Pavlovic, R., Bonacci, S., Arioli, F. Distribution of persistent organic pollutants (POPS) IN wild Bluefin tuna (*Thunnus thynnus*) from different FAO capture zones(2016) Chemosphere, 153, pp. 162-169. DOI: 10.1016/j.chemosphere.2016.03.010
 54. Chiesa, L.M., Labella, G.F., Pasquale, E., Panseri, S., Pavlovic, R., Arioli, F. Determination of Thyreostats in Bovine Urine and Thyroid Glands by HPLC-MS/MS(2016) Chromatographia, 79 (9-10), pp. 591-599. DOI: 10.1007/s10337-016-3068-2
 55. Chiesa, L.M., Nobile, M., Panseri, S., Biolatti, B., Cannizzo, F.T., Pavlovic, R., Arioli, F. A Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry Method for the Detection of Antimicrobial Agents from Seven Classes in Calf Milk Replacers: Validation and Application(2016) Journal of Agricultural and Food Chemistry, 64 (12), pp. 2635-2640. DOI: 10.1021/acs.jafc.6b00155
 56. Chiesa, L.M., Nobile, M., Biolatti, B., Pavlovic, R., Panseri, S., Cannizzo, F.T., Arioli, F. Detection of selected corticosteroids and anabolic steroids in calf milk replacers by liquid chromatography-electrospray ionisation - Tandem mass spectrometry(2016) Food Control, 61, pp. 196-203. DOI: 10.1016/j.foodcont.2015.09.028
 57. Chiesa, L., Panseri, S., Pavlovic, R., Cannizzo, F.T., Biolatti, B., Divari, S., Villa, R., Arioli, F. HPLC-ESI-MS/MS assessment of the tetrahydro-metabolites of cortisol and cortisone in bovine urine: promising markers of dexamethasone and prednisolone treatment(2016) Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment, 33 (7), pp. 1175-1189. DOI: 10.1080/19440049.2016.1202453
 58. Chiesa, L., Nobile, M., Panseri, S., Vigo, D., Pavlovic, R., Arioli, F. Suitability of bovine bile compared to urine for detection of free, sulfate and glucuronate boldenone, androstadienedione, cortisol, cortisone, prednisolone, prednisone and dexamethasone by LC-MS/MS(2015) Food Chemistry, 188, art. no. 17532, pp. 473-480. DOI: 10.1016/j.foodchem.2015.04.131
 59. Chiesa, L., Nobile, M., Arioli, F., Britti, D., Trutic, N., Pavlovic, R., Panseri, S. Determination of veterinary antibiotics in bovine urine by liquid chromatography-tandem mass spectrometry(2015) Food Chemistry, 185, pp. 7-15. DOI: 10.1016/j.foodchem.2015.03.098

60. Arioli, F., Pasquale, E., Panseri, S., Bonizzi, L., Labella, G.F., Casati, A., Foschini, S., Chiesa, L. Pseudoendogenous origin of prednisolone in pigs from the food chain (2015) *Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*, 32 (6), pp. 833-840. DOI: 10.1080/19440049.2015.1028482
61. Chiesa, L., Pasquale, E., Panseri, S., Cannizzo, F.T., Biolatti, B., Pavlovic, R., Arioli, F. Pseudoendogenous presence of β -boldenone sulphate and glucuronide in untreated young bulls from the food chain (2015) *Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*, 32 (6), pp. 825-832. DOI: 10.1080/19440049.2015.1027965
62. Panseri, S., Chiesa, L.M., Biondi, P.A., Rusconi, M., Giacobbo, F., Padovani, E., Mariani, M. Irradiated ground beef patties: Dose and dose-age estimation by volatile compounds measurement (2015) *Food Control*, 50, pp. 521-529. DOI: 10.1016/j.foodcont.2014.09.044
63. Gianotti, V., Panseri, S., Robotti, E., Benzi, M., Mazzucco, E., Gosetti, F., Frascarolo, P., Oddone, M., Baldizzone, M., Marengo, E., Chiesa, L.M. Chemical and microbiological characterization for PDO labelling of typical east piedmont (Italy) Salami (2015) *Journal of Chemistry*, 2015, art. no. 597471, DOI: 10.1155/2015/597471
64. Panseri, S., Chiesa, L.M., Brizzolari, A., Santaniello, E., Passerò, E., Biondi, P.A. Improved determination of malonaldehyde by high-performance liquid chromatography with UV detection as 2,3-diaminonaphthalene derivative (2015) *Journal of Chromatography B: Analytical Technologies in the Biomedical and Life Sciences*, 976-977, pp. 91-95. DOI: 10.1016/j.jchromb.2014.11.017
65. Chiesa, L., Pavlovic, R., Dusi, G., Pasquale, E., Casati, A., Panseri, S., Arioli, F. Determination of α - And β -boldenone sulfate, glucuronide and free forms, and androstadienedione in bovine urine using immunoaffinity columns clean-up and liquid chromatography tandem mass spectrometry analysis (2015) *Talanta*, 131, pp. 163-169. DOI: 10.1016/j.talanta.2014.07.035
66. Chiesa, L., Nobile, M., Panseri, S., Sgoifo Rossi, C.A., Pavlovic, R., Arioli, F. Detection of boldenone, its conjugates and androstadienedione, as well as five corticosteroids in bovine bile through a unique immunoaffinity column clean-up and two validated liquid chromatography-tandem mass spectrometry analyses (2014) *Analytica Chimica Acta*, 852, pp. 137-145. DOI: 10.1016/j.aca.2014.09.002
67. Panseri, S., Chiesa, L.M., Zeconi, A., Soncini, G., De Noni, I. Determination of Volatile Organic Compounds (VOCs) from wrapping films and wrapped PDO Italian cheeses by using HS-SPME and GC/MS (2014) *Molecules*, 19 (7), pp. 8707-8724. DOI: 10.3390/molecules19078707
68. Chiesa, L., Pavlovic, R., Fidani, M., Panseri, S., Pasquale, E., Casati, A., Arioli, F. The presence of prednisolone in complementary feedstuffs for bovine husbandry (2014) *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94 (11), pp. 2331-2337. DOI: 10.1002/jsfa.6568
69. Kocic, G., Pavlovic, R., Nikolic, G., Veljkovic, A., Panseri, S., Chiesa, L.M., Andjelkovic, T., Jevtovic-Stoimenov, T., Sokolovic, D., Cvetkovic, T., Stojanovic, S., Kocic, H., Nikolic, R. Effect of commercial or depuritized milk on rat liver growth-regulatory kinases, nuclear factor-kappa B, and endonuclease in experimental hyperuricemia: Comparison with allopurinol therapy (2014) *Journal of Dairy Science*, 97 (7), pp. 4029-4042. DOI: 10.3168/jds.2013-7416
70. Panseri, S., Catalano, A., Giorgi, A., Arioli, F., Procopio, A., Britti, D., Chiesa, L.M. Occurrence of pesticide residues in Italian honey from different areas in relation to its potential contamination sources (2014) *Food Control*, 38 (1), pp. 150-156. DOI: 10.1016/j.foodcont.2013.10.024

71. Comi, G., Chiesa, L., Panseri, S., Orlic, S., Iacumin, L. Evaluation of different methods to prevent *Penicillium nordicum* growth on and ochratoxin A production in country-style sausages(2013) *World Mycotoxin Journal*, 6 (4), pp. 411-418.DOI: 10.3920/WMJ2013.1548
72. Morán, L., Giráldez, F.J., Panseri, S., Aldai, N., Jordán, M.J., Chiesa, L.M., Andrés, S. Effect of dietary carnosis acid on the fatty acid profile and flavour stability of meat from fattening lambs(2013) *Food Chemistry*, 138 (4), pp. 2407-2414.DOI: 10.1016/j.foodchem.2012.12.033
73. Pavlovic, R., Cannizzo, F.T., Panseri, S., Biolatti, B., Trutic, N., Biondi, P.A., Chiesa, L. Tetrahydro-metabolites of cortisol and cortisone in bovine urine evaluated by HPLC-ESI-mass spectrometry(2013) *Journal of Steroid Biochemistry and Molecular Biology*, 135 (1), pp. 30-35.DOI: 10.1016/j.jsbmb.2012.12.015
74. Soncin, S., Panseri, S., Rusconi, M., Mariani, M., Chiesa, L.M., Biondi, P.A. Improved determination of 2-dodecylcyclobutanone in irradiated ground beef patties by gas-chromatography-mass-spectrometry (GC/MS) coupled with solid-phase microextraction (SPME) technique(2012) *Food Chemistry*, 134 (1), pp. 440-444.DOI: 10.1016/j.foodchem.2012.02.089
75. Pavlovic, R., Chiesa, L., Soncin, S., Panseri, S., Cannizzo, F.T., Biolatti, B., Biondi, P.A. Determination of cortisol, cortisone, prednisolone and prednisone in bovine urine by liquid chromatography-electrospray ionisation single quadrupole mass spectrometry(2012) *Journal of Liquid Chromatography and Related Technologies*, 35 (3), pp. 444-457.DOI: 10.1080/10826076.2011.601496
76. Pavlovic, R., Biondi, P.A., Chiesa, L.M., Trutic, N., Abramovic, M., Santaniello, E. Different behaviour of 3-nitrotyrosine and tyrosine toward perfluorinated reagents suitable for the one-step preparation of volatile derivatives(2012) *Journal of the Serbian Chemical Society*, 77 (5), pp. 667-683.DOI: 10.2298/JSC110304003P
77. Iacumin, L., Milesi, S., Pirani, S., Comi, G., Chiesa, L.M. Ochratoxigenic mold and ochratoxin a in fermented sausages from different areas in northern Italy: Occurrence, reduction or prevention with ozonated air(2011) *Journal of Food Safety*, 31 (4), pp. 538-545.DOI: 10.1111/j.1745-4565.2011.00332.x
78. Valnegri, L., Panseri, S., Franzoni, M., Antoniazzi, V., Soncin, S., Soncini, G., Chiesa, L.M. Chemical composition, fatty acids profile and food safety criteria to characterise an artisanal Italian mountain cheese from goats grazing on pastures(2011) *Milchwissenschaft*, 66 (3), pp. 286-289.
79. Panseri, S., Soncin, S., Chiesa, L.M., Biondi, P.A. A headspace solid-phase microextraction gas-chromatographic mass-spectrometric method (HS-SPME-GC/MS) to quantify hexanal in butter during storage as marker of lipid oxidation(2011) *Food Chemistry*, 127 (2), pp. 886-889.DOI: 10.1016/j.foodchem.2010.12.150
80. Chiesa, L.M., Panseri, S., Soncin, S., Vallone, L., Dragoni, I. Determination of styrene content in Gorgonzola PDO cheese by headspace solid phase micro-extraction (HS-SPME) and gas-chromatography mass-spectrometry (GC-MS)(2010) *Veterinary Research Communications*, 34 (SUPPL.1), pp. S167-S170.DOI: 10.1007/s11259-010-9375-4
81. Panseri, S., Chiesa, L.M., Biondi, P.A., Cantoni, C. Head Space-Solid Phase Microextraction for characterization of volatile compounds and microbiological parameters in milk tainted with off-flavour(2009) *Milchwissenschaft*, 64 (4), pp. 372-375.

82. Pavlovic, R., Santaniello, E., Chiesa, L.M., Biondi, P.A. New procedure for the determination of 3-nitrotyrosine in plasma by GC-ECD(2009) *Chromatographia*, 70 (3-4), pp. 637-641. DOI: 10.1365/s10337-009-1191-z
83. Comi, G., Iacumin, L., Provana, L., Panseri, S., Chiesa, L.M. A case of microbial spoilage of traditional dry sausages of Friuli region [Alterazioni microbiche in salami artigianali friulani](2009) *Industrie Alimentari*, 48 (488), pp. 35-43.
84. Iacumin, L., Chiesa, L., Boscolo, D., Manzano, M., Cantoni, C., Orlic, S., Comi, G. moulds and ochratoxin A on surfaces of artisanal and industrial dry sausages(2009) *Food Microbiology*, 26 (1), pp. 65-70. DOI: 10.1016/j.fm.2008.07.006
85. Carcione, F., Chiesa, L.M., Ballabio, D., Soncin, S., Biondi, P.A., Cattaneo, P., Cantoni, C. Fatty acid composition of lipid classes in commercial breast muscle of capons as a marker of the dietary fat source(2009) *Italian Journal of Food Science*, 21 (2), pp. 149-156.
86. Soncin, S., Chiesa, L.M., Panseri, S., Biondi, P., Cantoni, C. Determination of volatile compounds of precooked prawn (*Penaeus vannamei*) and cultured gilthead sea bream (*Sparus aurata*) stored in ice as possible spoilage markers using solid phase microextraction and gas chromatography/mass spectrometry(2009) *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 89 (3), pp. 436-442. DOI: 10.1002/jsfa.3466
87. Panseri, S., Chiesa, L.M., Valnegri, L., Milesi, S., Franzoni, M., Soncini, G. Spoilage by *Penicillium echinulatum* in Taleggio cheese: Volatile organic compounds characterization [Alterazione da *Penicillium echinulatum* in Taleggio dop: caratterizzazione dei composti volatili](2008) *Industrie Alimentari*, 47 (486), pp. 1205-1211+1217.
88. Cantoni, C., Milesi, S., Panseri, S., Colombo, F., Chiesa, L. Considerations on bacteria which are responsible for odorous defects of dry hams [Considerazioni sui batteri alteranti i prosciutti crudi](2008) *Industrie Alimentari*, 47 (486), pp. 1212-1217.
89. Cantoni, C., Pirani, S., Panseri, S., Chiesa, L.M. Biocide activity of ozone (O₃) against insect *Phophila casei* [Attività biocida dell'ozono nei confronti di *phophila casei*](2008) *Industrie Alimentari*, 47 (483), pp. 861-865.
90. Chiesa, L.M., Soncin, S., Panseri, S., Cantoni, C. Release of ethylbenzene and styrene from plastic cheese containers(2008) *Veterinary Research Communications*, 32 (SUPPL. 1), pp. S319-S321. DOI: 10.1007/s11259-008-9138-7
91. Cantoni, C., Soncin, S., Milesi, S., Chiesa, L.M., Nogara, M. Identification of sulfureous alterations of DFD meat and meat products [Identificazione dei tipi di alterazioni sulfuree in carni DFD e in prodotti carni derivati](2008) *Industrie Alimentari*, 47 (479), pp. 362-366.
92. Bernardi, C., Chiesa, L.M., Soncin, S., Passerò, E., Biondi, P.A. Determination of carbon monoxide in tuna by gas chromatography with micro-thermal conductivity detector(2008) *Journal of Chromatographic Science*, 46 (5), pp. 392-394. DOI: 10.1093/chromsci/46.5.392
93. Cantoni, C., Panzeri, S., Chiesa, L.M. Formation of CS₂ by gram negative bacteria [Produzione di CS₂ (carbondisolfuro) da microrganismi](2007) *Industrie Alimentari*, 46 (473), pp. 1021-1023.
94. Soncin, S., Chiesa, L.M., Cantoni, C., Biondi, P.A. Preliminary study of the volatile fraction in the raw meat of pork, duck and goose(2007) *Journal of Food Composition and Analysis*, 20 (5), pp. 436-439. DOI: 10.1016/j.jfca.2006.09.001

95. Mentasti, T., Chiesa, L.M., Duchini, M., Biondi, P.A., Cantoni, C. Determination of hexanal content in butter during storage [Determinazione del contenuto di esanale nel burro durante la conservazione](2007) *Industrie Alimentari*, 46 (471), pp. 760-764.
96. Bianchi, F., Cantoni, C., Careri, M., Chiesa, L., Musci, M., Pinna, A. Characterization of the aromatic profile for the authentication and differentiation of typical Italian dry-sausages(2007) *Talanta*, 72 (4), pp. 1552-1563. DOI: 10.1016/j.talanta.2007.02.019
97. Cantoni, C., Chiesa, L.M., Iacumin, L., Comi, G. Metabolic activities of pigmented organism in milk products and descriptions of causative agents [Attività metaboliche di microrganismi pigmentati psicrotrofi in prodotti caseari](2007) *Industrie Alimentari*, 46 (467), pp. 255-258+266.
98. Santaniello, E., Repetto, A., Chiesa, L.M., Biondi, P.A. Synthesis and characterization of 4-hydroxy-2-nonenal derivatives for gas chromatographic analysis with electron capture detection (GC-ECD)(2007) *Redox Report*, 12 (1-2), pp. 55-58. DOI: 10.1179/135100007X162293
99. Cantoni, C., Comi, G., Chiesa, L., Iacumin, L. Moulds and ochratoxin A on dry salami surfaces [Muffe e ocratossina A negli insaccati crudi stagionati](2007) *Industrie Alimentari*, 46 (465), pp. 10-12+19.
100. Biondi, P.A., Passerò, E., Soncin, S., Bernardi, C., Chiesa, L.M. Selective determination of dihydroxyacetone in self-tanning creams by HPLC as pentafluorobenzoyloxime derivative(2007) *Chromatographia*, 65 (1-2), pp. 65-68. DOI: 10.1365/s10337-006-0118-1
101. Cantoni, C., Chiesa, L.M., Duchini, M., Soncin, S., Milesi, S. Spoilage of DFD meat due to *Aeromonas hydrophila* and *Hafnia alvei* [Alterazione di carni DFD da *Aeromonas hydrophila* e *Hafnia alvei*](2006) *Industrie Alimentari*, 45 (461), pp. 887-890.
102. Chiesa, L.M., Soncin, S., Biondi, P.A., Cattaneo, P., Cantoni, C. Different fibres for the analysis of volatile compounds in processed meat products by solid phase micro-extraction (SPME)(2006) *Veterinary Research Communications*, 30 (SUPPL. 1), pp. 349-351. DOI: 10.1007/s11259-006-0078-9
103. Cantoni, C., Chiesa, L.M., Duchini, M. Meat spoilage and deteriorative activity of some enterobacteriaceae species [Alterazioni della carne e capacità alterante di alcuni enterobatteri](2006) *Industrie Alimentari*, 45 (458), pp. 512-517.
104. Chiesa, L., Cantoni, C., Soncin, S. Identification of organic volatile compounds which are present in oxidized and in maleodorous dry salami [Identificazione delle sostanze maleodoranti nelle alterazioni ossidativa e putrefattiva di insaccati crudi stagionati](2006) *Industrie Alimentari*, 45 (457), pp. 384-391.
105. Cantoni, C., Chiesa, L.M., Cesana, F. Analysis of volatile compounds of Taleggio cheese [Analisi delle sostanze volatili del "Taleggio"] (2005) *Industrie Alimentari*, 44 (451), pp. 971-977.
106. Chiesa, L.M., Cantoni, C., Scasciamacchia, S. Organic volatile substances of "Varzi" dry salami [Sostanze organiche aromatiche del salame Varzi](2005) *Industrie Alimentari*, 44 (450), pp. 847-855.
107. Arioli, F., Chiesa, L.M., Fracchiolla, M.L., Biondi, P.A., Pompa, G. ADD, AED, α -boldenone and epitestosterone neo formation in calf faeces: Preliminary results(2005) *Veterinary Research Communications*, 29 (SUPPL. 2), pp. 355-357. DOI: 10.1007/s11259-005-0080-7

108. Cantoni, C., Chiesa, L.M., Soncin, S., Ripamonti, B., Bersani, C. Characterization of a typical Lombard salami: The Montisola salami [Caratterizzazione di un salume tipico Lombardo, il salame di Montisola](2005) *Industrie Alimentari*, 44 (449), pp. 732-738.
109. Cantoni, C., Chiesa, L.M., Valnegri, L. Identification, description, and spoling capacities of a *Serratia odorifera* biogroup 1 strain [Identificazione e proprietà alteranti di *Serratia odorifera*] (2005) *Industrie Alimentari*, 44 (445), pp. 267-271.
110. Sgoifo Rossi, C.A., Arioli, F., Bassini, A., Chiesa, L.M., Dell'Orto, V., Montana, M., Pompa, G. Evidence for false-positive results for boldenone testing of veal urine due to faecal cross-contamination during sampling (2004) *Food Additives and Contaminants*, 21 (8), pp. 756-762. DOI: 10.1080/02652030410001725688
111. Cantoni, C., Chiesa, L.M., Soncin, S. Volatile compounds of country dried salami [Composti volatili aromatici nei salami padani contadini] (2004) *Industrie Alimentari*, 43 (437), pp. 617-621.
112. Cantoni, C., Chiesa, L.M. Flavour profile of ripened sausages [Profilo aromatico dl salami a fermentazione acida] (2004) *Industrie Alimentari*, 43 (433), pp. 132-137.
113. Sangalli, L., Chiesa, L.M., Passerò, E., Manzocchi, A., Maffeo, G., Biondi, P.A. Improved procedure for the determination of malonaldehyde by gas-chromatography with electron-capture detection as 2,4,6- trichlorophenylhydrazine derivative (2003) *Journal of Chromatography B: Analytical Technologies in the Biomedical and Life Sciences*, 796 (1), pp. 201-207. DOI: 10.1016/j.jchromb.2003.08.004
114. Corino, C., Magni, S., Pagliarini, E., Rossi, R., Pastorelli, G., Chiesa, L.M. Effects of dietary fats on meat quality and sensory characteristics of heavy pig loins (2002) *Meat Science*, 60 (1), pp. 1-8. DOI: 10.1016/S0309-1740(01)00095-X
115. Chiesa, L.M., De Wasch, K., Pecile, A.M., Biondi, P.A., De Brabander, H. Gas-chromatographic determination of pig plasma malondialdehyde with negative-ion chemical ionization tandem mass spectrometry detection (1999) *Archiv fur Lebensmittelhygiene*, 50 (2), pp. 41-43.
116. Chiesa, L.M., Radice, L., Belloli, R., Renon, P., Biondi, P.A. Gas chromatographic determination of galactose in milk: Example of a switching valve used for the protection of the capillary column
117. (1999) *Journal of Chromatography A*, 847 (1-2), pp. 47-51. DOI: 10.1016/S0021-9673(99)00032-1
118. Bertino, E., Catania, B., Chiesa, L. Definition and analysis of index organizations for object-oriented database systems (1998) *Information Systems*, 23 (2-8), pp. 65-108. DOI: 10.1016/s0306-4379(98)00003-9
119. Chiesa, L.M., Radice, L., Biondi, P.A., Belloli, R. Sensitive determination of glycoprotein monosaccharides by gas chromatography with electron capture detection (1998) *HRC Journal of High Resolution Chromatography*, 21 (12), pp. 671-673. DOI: 10.1002/(SICI)1521-4168(19981201)21:12<671::AID-JHRC671>3.0.CO;2-A
120. Biondi, P.A., Chiesa, L.M., Storelli, M.R., Renon, P.A. New Procedure for the Specific High-Performance Liquid Chromatographic Determination of Hydroxyproline (1997) *Journal of Chromatographic Science*, 35 (11), pp. 509-512. DOI: 10.1093/chromsci/35.11.509
121. Biondi, P.A., Chiesa, L.M., Mariani, C., Renon, P. New, stable halogenated derivative suitable for the gas chromatographic determination of muramic acid (1996) *Journal of Chromatography A*, 726 (1-2), pp. 246-252. DOI: 10.1016/0021-9673(95)01234-6

122. Polidori, P., Chiesa, L., Moretti, V.M., Valfrè, F. Milk fat quality: Nutritional and sensorial parameters related to butter production [Qualità del grasso del latte: Parametri nutrizionali e organolettici legati alla produzione del burro] (1996) Industrie Alimentari, 35 (344), pp. 8-12.

Contributi in volumi - Application Note

- 1) Milk biodiversity : future perspectives of milk and dairy products from autochthonous dairy cows reared in Northern Italy / R. Communod, M. Faustini, L.M. Chiesa, M.L. Torre, M. Lazzati, D. Vigo - In: Food production : approaches, challenges and tasks / [a cura di] A. Aladjadjiyan. - Rijeka : InTech, 2012 Jan. - ISBN 978-953-307-887-8. - pp. 169-184
- 2) Occurrence of organochlorine pesticides residues in animal feed and fatty bovine tissue Panseri S., Biondi P.A., Vigo D., Communod R., Chiesa L. M. Food Industry- INTECH-Chapter 13-pag. 261-283-2013 ISBN 978-953-51-0911-2, doi: 10.5772/54182 – Book Chapter
- 3) Fabrizio Galbiati, Luca Chiesa, Giuseppe Labella, Radmila Pavlovic, Sara Panseri, Francesco Arioli. Determination of Persistent Organic Pollutants in Fish Tissues by Accelerated Solvent Extraction and GC-MS/MS (2016) **Thermo Scientific Customer Application Note 122.**
- 4) Fabrizio Galbiati Luca Chiesa; Giuseppe Labella; Annamaria Giorgi; Sara Panseri; Radmila Pavlovic; Sonia Bonacci; Francesco Arioli Determination of Pesticides and Persistent Organic Pollutants in Organic Honey by Accelerated Solvent Extraction and GC-MS/MS (2016) **Thermo Scientific Customer Application Note 123.**
- 5) S. Panseri, J.M. Moreno-Rojas, V. Ladroue, C. Guillou, S. Soncin, P.A. Biondi, C. Cantoni & L. M. Chiesa. (2010) A Tentative Authentication of Parma Dry-Cured Ham using Stable Isotope Ratio Analyses Volatile Compounds and Fatty Acids Profile, **Industry Application [Www.Sge.Com](http://www.sge.com)**

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

(per ciascuna voce inserire anno, ruolo, gruppo di ricerca, ecc.)

Partecipazione a gruppi di ricerca nazionali ed internazionali in relazione alla partecipazione a progetti di ricerca nazionali finanziati:

Nazionali

1. Nel 2004 ha partecipato, **Componente Unità di ricerca**, al Programmi di Ricerca Scientifica di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN) dal titolo: " Caratterizzazione della flora microbica e della fraa Bandi competitivi finanziamento volatile di prodotti di salumeria tipici" nell'ambito del quale ha studiato i la frazione aromatica e i processi di lipolisi e proteolisi di salami in funzione delle differenti materie prime, ingredienti e tecnologie di produzione finanziato dal Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca.
2. Nel 2005 ha partecipato, **Responsabile Scientifico**, al progetto di ricerca applicata dal titolo:" individuazione di marcatori chimici che garantiscano la corretta corrispondenza

- tra etichettatura e qualità della carne avicola” finanziato dal Piano per la ricerca e lo sviluppo 2005 Regione Lombardia (assessorato Agricoltura).
3. Nel 2007/2008 , ha partecipato, come **Responsabile Scientifico**, a progetti di ricerca cofinziati e finanziati dalla Camera di Commercio di Milano (AGRIMERCATI) dal titolo:” Conservabilità della salsiccia fresca lombarda in atmosfera modificata”, “salame milano parametri microbiologici e chimico-bromatologici quali indicatori utili al riconoscimento e alla caratterizzazione del prodotto”, promozione dell’innovazione di Imprese artigiane dell’agro - Industria dal titolo:”shelf-life degli alimenti di origine animale progetto di ricerca IMPATTO dal titolo: “conoscenza della situazione attuale nei diversi salumifici in particolare riferita alle diverse tipologie di muffe”
 4. Nel 2008 ha partecipato, come **Responsabile Scientifico di Unità Operativa**, al progetto di ricerca applicata dal titolo:”Il confezionamento dei formaggi in pellicole estensibili: studio di problemi di migrazione e delle condizioni di utilizzo nella conservazione di formaggi tipici lombardi” finanziato dal Piano per la ricerca e lo sviluppo 2007 Regione Lombardia (assessorato Agricoltura).
 5. Nel 2009 ha partecipa, come **Responsabile Scientifico** al progetto di ricerca FEASR - Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 **MISURA 124-Cooperazione** per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo e alimentare e in quello forestale dal titolo: Valorizzazione del prodotto carneo da bovino adulto a fine carriera
 6. Nel 2010 partecipa, **Componente Unità di ricerca**, al Programmi di Ricerca Scientifica di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN) dal titolo:” Individuazione di composti volatili come indicatori dose-dipendenti in carne bovina irradiata” finanziato dal Ministero dell’Istruzione dell’Università e della Ricerca e al bando 2010 Pre-competitivo "ricerca e sperimentazione di interesse competitivo aziendale" L.R. 28/1998 Regione Emilia Romagna. Titolo della ricerca: - Nuovi prodotti carnei da tagli bovini. Studio di nuovi prodotti carnei per la valorizzazione dei tagli bovini meno pregiati e loro confezionamento
 7. Nel 2010/2011 partecipa, **Componente Unità di ricerca**, al progetto di "ricerca e sperimentazione" e "ricerca e sviluppo" presentati ai sensi del bando OIGA (Osservatorio per l’Imprenditorialità Giovanile in Agricoltura) del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAF) dal titolo: “Messa a punto di sistemi integrati per la gestione dei punti critici della filiera biogas: presenza di antibiotici nel liquame, valorizzazione dell’azoto” (attività svolta: determinazione di antibiotici)
 8. Nel 2012 ha partecipato, come **Responsabile Scientifico**, al progetto di ricerca Regione Lombardia con fondi FEASR - Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 **MISURA 124-Cooperazione** per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo e alimentare e in quello forestale dal titolo: “Nuovi prodotti a base di carne” Valorizzazione di tagli secondari di bovino: il prosciutto cotto.
 9. Nel 2012 ha partecipato, **come Responsabile Unità Operativa**, al progetto di ricerca del Ministero dello Salute, bando ricerca corrente anno finanziato 2011 presentato da IZS della Puglia e della Basilicata titolo: Biomarker chimici e fisici per l’identificazione quantitativa di alimenti irradiati.
 10. Nel 2012 ha partecipato, come **Componente Unità di ricerca**, al progetto di ricerca della Regione Lombardia, Assessorato Sanita- Servizi Veterinari-titolo: Verifica della natura endogena del corticosteroide prednisolone in matrici di suino ed indagine sull’utilizzo di corticosteroidi nell’allevamento
 11. Nel 2013 ha partecipato, come **Componente Unità di ricerca**, al progetto di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nei settori strategici di Regione Lombardia e del Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca (decreto n. 7128 del 29 luglio 2011) titolo: **Ge.Di.S.** (Gestione digestato sostenibile)- attività svolta: determinazione di antibiotici
 12. Nel 2013 ha partecipa, come **Responsabile Scientifico**, al progetto di ricerca Regione Lombardia con fondi FEASR - Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 **MISURA 124-Cooperazione** per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo

- e alimentare e in quello forestale dal titolo: “Realizzazione di nuovi prodotti di salumeria a base di carne bovina”.
13. Nel 2017 ha partecipato come **Responsabile Unità Operativa**, al progetto di ricerca del Ministero della Salute-ricerca corrente 2016-n.identificativo progetto IZS PB 02/16 RC-area tematica: Sicurezza Alimentare, presentato da IZS della Puglia e della Basilicata, titolo: sviluppo di metodi innovativi basati sulle tecniche di risonanza di spin elettronico e hs-spme-gc/ms per l'analisi quali-quantitativa di alimenti irradiati di origine animale e vegetale
 14. Nel 2018 ha partecipato come **Responsabile Unità Operativa**, al progetto di ricerca del Ministero della Salute-ricerca corrente 2017-n.identificativo progetto IZS PB 01/17 RC-area tematica: Sicurezza Alimentare, presentato da IZS della Puglia e della Basilicata, titolo: metodi chimici innovativi per l'identificazione di specie nei prodotti alimentari a base di carne.
 15. Dal 1/01/2019: **Componente del gruppo di ricerca del progetto** - FETOPEN-01-2018-2019-2020 - HORIZON 2020 Titolo: Developing an Artificial Intestine for the sustainable farming of healthy fish - Proposal acronym: Fish-AI (durata 48 mesi). Ambiti di ricerca: simulazione di barriera intestinale artificiale per simulare e indagare i componenti presenti a livello di mangimi utilizzati in ambito di acquacoltura e loro influenza ai fini della salute animale. Qualità nutrizionale, aspetti qualitativo-sanitari e di certificazione per lo studio di componenti innovativi di mangimi. Il progetto diviso in fasi verrà poi applicato in situazione reale nella filiera ittica (trota, salmone) ai fini di indagare per l'U.O. aspetti qualitativi e sanitari in muscolo edibile ai fini della sicurezza alimentare
 16. dal 25/03/2018 - **Responsabile scientifico** Associate partner UNIMI (UO-VESPA) European Project Consortium of Erasmus+ project - NETCHEM Project No. 573885-EPP-1-2016-1-RS-EPPKA2-BHE-JP- “ICT NETWORKING FOR OVERCOMING TECHNICAL AND SOCIAL BARRIERS IN INSTRUMENTAL ANALYTICAL CHEMISTRY EDUCATION” - subprogram: “Cooperation for innovation and the exchange of good practices”. ambiti di attività: formazione continua ed implementazione durante il corso di progetto in tematiche di sicurezza alimentare attraverso piattaforma formativa, summer schools dedicate alla formazione mediante metodiche innovative (formazione interattiva e remota).
 17. Dal 10-2-2019 - **Membro Network** - MINOSSE (Università degli Studi di Milano, Fondazione AcquaLab, Fondazione Cariplo) - (Micro & Nano Materials for Sustainability Experts network) Competenze del team ed attività di ricerca: Caratterizzazione quali-quantitativa di microplastiche in ambiente, valutazione ecotossicologica di micro- e nanomateriali mediante l'applicazione di saggi di tossicità e metodologie high-throughput, sintesi e caratterizzazione di nanomateriali inorganici e nanocompositi e per le tecnologie di trattamento delle acque per la rimozione di contaminanti emergenti, ricerca di composti derivati da microplastiche in pesci e molluschi e rilevanza per la sicurezza alimentare sono solo alcune delle competenze del team di ricerca del network MINOSSE che lo rendono un riferimento locale e nazionale per la problematica legata all'inquinamento da microplastiche
 18. 2019: **Responsabile scientifico** del Progetto: “the use of mussels to monitor the state of contamination of the flekkefjord Fjord as a conservative parameter aimed at food hygiene and safety.” - Piano Sviluppo Ricerca 2019 Linea 2 Azione A, Università degli Studi di Milano.

Collaborazione con enti di ricerca (in aggiunta ai progetti finanziati)

➤ Nazionali

-Dal 20-10-2018 in corso: **Responsabile scientifico** nell'ambito del gruppo di ricerca formalizzato mediante Convenzione di ricerca: Ministero Delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e Del Turismo - Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari (I.C.Q.R.F.) **Ambiti di ricerca:** a: sviluppare protocolli di ricerca sulla tematica della sicurezza alimentare per lo sviluppo di alimenti sani, sicuri e di qualità,

finalizzati, anche mediante utilizzo di metodi analitici per la ricerca del Glifosato; autenticazione in ottemperanza con reg 625/2017 di prodotti lattiero-caseari (Pecorino romano, Mozzarella di Bufala Campana) ai fini della tutela contro le frodi;

formazione: svolgere attività di studio e formativa dei propri tecnici al fine di garantire il loro aggiornamento professionale anche mediante l'organizzazione di convegni.

-Dal 20-04-2018 in corso: **Responsabile scientifico** nell'ambito del gruppo di ricerca formalizzato mediante Convenzione di ricerca: Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana "M. Aleandri", Roma Titolo: Polifosfati negli alimenti di origine animale (prodotti ittici, carni e lattiero caseari) - Ambiti di ricerca: Attività specifiche: sviluppare protocolli di ricerca nel campo della sicurezza alimentare, anche tramite lo sviluppo di metodiche analitiche finalizzate al controllo della salubrità degli alimenti di comune interesse delle parti; sviluppare un'attività di pubblicazione dei dati scientifici relativi ai progetti realizzati in collaborazione, sulla tematica di cui al precedente punto;

formazione: potenziare il livello culturale dei propri operatori e favorire il loro aggiornamento professionale.

- Dal marzo 2020 in corso: **Responsabile scientifico** nell'ambito del gruppo di ricerca formalizzato mediante Convenzione di ricerca: COMANDO GRUPPO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE (NAS) con sede in Milano, Via della Moscova, 2

OGGETTO DELLA COLLABORAZIONE E MOTIVAZIONI:

Migliorare l'efficacia e l'efficienza complessiva dei controlli e delle attività di vigilanza in materia di tutela della salute, nonché di mettere a punto tecniche di analisi e caratterizzazione ad alto livello innovativo per identificare possibili sofisticazioni/adulterazioni di prodotti alimentari

- **UNITO**-Attività di ricerca e formazione nell'ambito della collaborazione scientifica tra il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare-VESPA, Università degli Studi di Milano ed il Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università degli Studi di Torino, che hanno dato luogo a pubblicazioni internazionali e convegni nazionali. Le attività di ricerca hanno riguardato e riguardano i seguenti ambiti di ricerca:

- studio, presenza di molecole xenobiotiche in filiera di bovini da carne ai fini del controllo sanitario di filiera in accordo con la normativa comunitaria e nazionale (Piano Nazionale dei Residui) - valutazione di presenza di antibiotici in filiera di origine animale (avicola, bovina) ai fini del controllo sanitario, certificazione e sicurezza alimentare in accordo con la normativa comunitaria e nazionale (Piano Nazionale dei Residui).

- **UNIUD**-Collaborazione scientifica ed attività di ricerca tra il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare-VESPA- Università degli Studi di Milano ed il **Dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali ed Animali** - **Università degli Studi di Udine**. Ambiti di ricerca: valutazione di alterazioni microbiologiche in salumi in relazione allo sviluppo di difetti; studio e presenza di Ocratossina A ed amine biogene in prodotti di origine animale.

-**UNICZ**-Collaborazione scientifica tra il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare-VESPA- Università degli Studi di Milano ed il **Dipartimento di Scienze della Salute Università degli Studi "Magna Græcia" di Catanzaro** che hanno dato luogo a pubblicazioni internazionali e nazionali nell'ambito della sicurezza alimentare.- Ambiti di ricerca: studio di caratteristiche di aspetti qualitativi e sanitari nella filiera apistica in relazione alla normativa comunitaria di sicurezza alimentare studio delle relazioni tra fonti di contaminazione ed ingresso di xenobiotici nella filiera di alimenti di origine animale ai fini del controllo, prevenzione ed analisi del rischio.

- **IZS-PB**-Collaborazione scientifica tra il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare-VESPA, Università degli Studi di Milano e

l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata (IZS-PB). **Ambiti di ricerca:** controllo di filiera degli alimenti irradiati: studio di marker ai fini della indagine e controllo sanitario di alimenti carnei in relazione di trattamenti ionizzanti a fini di conservazione. Identificazione di specie in alimenti carnei ai fini della certificazione e difesa dalle frodi. **Produzione scientifica:** pubblicazioni.

- **IZLER-** Collaborazione scientifica tra il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare-VESPA, Univerista' degli Studi di Milano e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna. Ambiti: sviluppare protocolli di ricerca sulla tematica della sicurezza alimentare per lo sviluppo di alimenti sani, sicuri e di qualità di comune interesse delle parti.

➤ Internazionali

- Gennaio-Aprile 1998: ha frequentato il Laboratorio di Food Inspection presso la Facoltà di Medicina Veterinaria a Ghent (Belgio) sotto la guida del Prof. H. De Brabander
Oggetto della collaborazione e motivazioni: determinazione di residui (farmaci e ormoni) negli alimenti di origine animale
- 2019-Collaborazione scientifica tra Norwegian Institute for Water Research (NIVA), Grimstad (Norway). Ambiti di ricerca: Incidenza di contaminanti e sicurezza alimentare in diverse specie ittiche.

Progetti di ricerca internazionali finanziati

- 1) Nel 2009 ha partecipato, come **Responsabile Scientifico di Unità Operativa**, al progetto di ricerca Programma Operativo di COOPERAZIONE TRASFRONTALIERA ITALIA-SVIZZERA 2007-2013 dal titolo: VALORI E SAPORI DELLE PRODUZIONI TRADIZIONALI ALPINE (PROALPI)
- 2) Dal 1/09/2018: **Componente del gruppo di ricerca del progetto:** titolo: La filiera apistica: strumento strategico per la valorizzazione e la competitività dell'impresa agricola montana - BEEMONT-INTERREG PROGRAMMA DI COOPERAZIONE INTERREG V-A ITALIA SVIZZERA Interreg 2017 BEEMONT - durata 3 anni - ambiti: caratterizzazione qualitativa, sensoriale, nutrizionale e salutistica delle produzioni tipiche, fornire informazione e strumenti per la profilassi sanitaria, mappare lo stato dell'arte di produttori, prodotti. In particolare saranno indagate le migliori pratiche apistiche e loro incidenza nei confronti del rischio sanitario e aspetti qualitativi dei prodotti miele e derivati. Particolare attenzione è rivolta inoltre alle attività volte alla prevenzione delle frodi mediante controlli e metodi finalizzati alla rintracciabilità, tracciabilità di origine e composizione-NB progetto approvato al finanziamento ma non attuato in quanto l'Ente capofila del Progetto era entrata in una situazione fallimentare

Tutor Programmi Internazionali

- Ph.D. research programme Dr.ssa Asma Senoussi - Dicembre 2018-Luglio-2019 hosting institution - Institut de la Nutrition, de l'Alimentation et des Technologies Agro-Alimentaires (I.N.A.T.A.-A.) Université des frères Mentouri Constantine-1- Algeria- title Etude de lien entre le terroir et les caractéristiques du fromage traditionnel algérien Bouhezza. Ambiti di ricerca: caratterizzazione della popolazione autoctona microbica e relazione con le caratteristiche qualitative del formaggio Bouhezza; influenza di tecniche di caseificazione, stoccaggio tradizionale sulle caratteristiche igienico-sanitarie e qualitative del formaggio Bouhezza; indagine e monitoraggio della shelf-life primaria e secondaria in relazione alle modalità di conservazione tradizionali.

- 22/08/2018 - Tutor of research internship program- INTEQUI CONICET - Universidad Nacional de San Luis: San Luis, Argentina- Dr. Frank Cecati - Ambito di ricerca: Impiego di metodi innovativi per la sicurezza ed autenticita' degli alimenti di origine animale ed in particolare nella filiera del bovino da carne.

ATTIVITÀ QUALI LA DIREZIONE O LA PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE SCIENTIFICHE

(per ciascuna voce inserire anno, ruolo, rivista scientifica, ecc.)

- Guest editor - Special Issue 2020 - Special Issue "Advanced Food Analysis: "Food Omics" Approaches toward Food Safety, Quality, and Traceability", Molecules
- Editorial Board Member (dal 24-09-2016 - in corso): Foods(ISSN 2304-8158) Impact Factor: 3.011 ISI Journal Citation Reports © Ranking: 2018. Published member profile: Food safety; Relations between production and processing for the development of healthier foods of animal origin according to European legislations; traceability of food of animal origin; shelf-life and sensory properties; food packaging; quantitative risk assessment; food authenticity

REVISORE PER LE SEGUENTI RIVISTE SCIENTIFICHE:

E' stato ed è revisore per articoli pubblicati nelle seguenti riviste: Journal of Food Quality, Journal of AOAC INTERNATIONAL, Flavour and Fragrance Journal, Steroids, Journal of Food Science, Animal: An International Journal of Animal Bioscience, Journal of Dairy Science, Meat Science, Journal of Food Science and Technology, International Journal of Environmental Analytical Chemistry, Food Chemistry, Foods, BMC Veterinary Research, Food Analytical Methods

PARTECIPAZIONE IN QUALITÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI DI INTERESSE INTERNAZIONALE

- "Detection of bacteria in milk by gas-chromatographic determination of muramic acid" Proceedings of Euro Food Chem IX, Interlaken (CH), 24-26 settembre 1997 Vol. 2, p. 374-377- L. M. Chiesa e P.A.Biondi
- " Preliminary study of volatile fraction in the raw meat of different animal species ". Proceedings of " A sense of identity", European Conference on Sensory Science of Food and Beverages, Firenze, Settembre 26/29 2004- S. Soncin, L.M.Chiesa, P.A. Biondi, C.Cantoni
- "A tentative authentication of parma dry-cured ham using stable isotope ratio analyses, volatile compounds and fatty acids profile " Proceedings 7th Euro Fed Lipid Congress, "Lipids, Fats and Oils: From Knowledge to Application", 18-21 October,2010 Graz, Austria- S. Panzeri¹, J.M. Moreno-Rojas, V. Ladroue, C. Guillou, , S.Soncin, P.A. Biondi, C. Cantoni L. M. Chiesa
- Presence of β -boldenone sulphate and glucuronide in urine of untreated beef cattle. 7th International Symposium on Hormone and Veterinary Drug Residue Analysis, De Bijloke Ghent, Belgium, 2-5 June, 2014- L Chiesa, R Pavlovic, E Pasquale, N Brina, P Giorgi, B Biolatti, FT Cannizzo, M Leporati, E Bozzetta, P Capra, M Pezzolato, F Arioli
- Pesticide residues in Italian honey from different areas in relation to its potential contamination sources 3o Simposio Mondiale di Apicoltura Biologica Castel San Pietro Terme (Bologna), 4 - 7 Marzo 2014 - Panzeri S., Arioli F., Giorgi A., Zecconi A., Chiesa L.M.
- Tentative authentication of italian pdo lard using nir spectroscopy combined with chemometrics Innovations in attractive and sustainable food for health 28th EFFoST International Conference | 7th International Food Factory for the Future Conference 25-

- 28 November 2014, Uppsala Konsert and Kongress, Uppsala, Sweden- Panseri S, Bonacci S., Procopio A., Britti D., Zecconi A., Chiesa L. M.
- Nutritional properties of Piemontese Italian beef breed 28th EFFoST International Conference | 7th International Food Factory for the Future Conference 25-28 November 2014, Uppsala Konsert and Kongress, Uppsala, Sweden- Panseri S, Zecconi A, Chiesa L. M.
 - Use of biodegradable material for red meat packaging during shelf-life 28TH EFFOST INTERNATIONAL CONFERENCE | 7TH INTERNATIONAL FOOD FACTORY FOR THE FUTURE CONFERENCE 25-28 NOVEMBER 2014, UPPSALA KONSERT AND KONGRESS, UPPSALA, SWEDEN- Panseri S., Martino P. A., Arioli F., Zecconi A., Chiesa L. M.
 - Pesticide Residues In Italian Honey From Different Areas In Relation To Its Potential Contamination Sources, 3° Simposio Di Apicoltura Biologica Apimondia -“Apibio”- Castel San Pietro Terme (Bo), 4-7 Marzo 2014- Panseri S., Arioli F., Giorgi A., Zecconi A., Chiesa L.M. 2014
 - Determination of Pesticides And Persistent Organic Pollutants In Italian Organic Honey With Accelerated Solvent Extraction And Gc-MS/MS. International Symposium On Environmental Analytical Chemistry (Iseac). Iseac 39 | Hamburg, July 19 - 22, 2016- De Dobbeleer, F. Galbiati, L. Chiesa, S. Panseri, G. F. Labella, F. Arioli.
 - Determination Of Pesticides And Persistent Organic Pollutants In Honey By Accelerated Solvent Extraction And Gc-MS/MS 19th International Symposium on Advances in Extraction Technologies, which will be held in Santiago de Compostela (Spain) on June 27 - 30th, 2017- F. Galbiati, S. Panseri, G.F. Labella, F.Ceriani, A. Giorgi, R. Pavlovic, S. Bonacci, F. Arioli, L.M. Chiesa
 - Accelerated solvent extraction by using an ‘in line’ clean-up approach for multiresidue analysis of pesticides in organic honey 31st EFFoST International Conference 2017 Food Science and Technology Challenges for the 21st Century - Research to Progress Society 13-16 November 2017 | Melia Sitges, Sitges, Spain- Giuseppe Federico Labella, Sara Panseri, Claudia Balzaretti, Francesco Arioli, Luca Maria Chiesa
 - Perfluoroalkyl acids and sulfonates distribution in eel samples of Lake Garda by HPLC- HRMS Orbitrap 31st EFFoST International Conference 2017 Food Science and Technology Challenges for the 21st Century - Research to Progress Society 13-16 November 2017 | Melia Sitges, Sitges, Spain- M. Nobile, S.Panseri, C.Balzaretti, S.Ratti, F.Arioli, L.Chiesa
 - Antibiotics in Food of Animal Origin: Their Role and Distribution among Food Chain and Relevance of Analytical Controls for Food Inspection. Presentazione orale al World Summit on Advancement in Food Science and Technology 2019 12-13/11/2019 Valencia, Spagna-S.Panseri, M.Nobile, F.Arioli, L.M.Chiesa
 - Different Distribution of Emerging Contaminants in Mussels and Clams from Different Areas and their Role for Food Safety. Presentazione orale al World Summit on Advancement in Food Science and Technology 2019 12-13/11/2019 Valencia, Spagna- L.Chiesa, M.Nobile, R.Malandra, D.Pessina, S.Panseri, F.Arioli.
 - World Summit on Advancement in Food Science and Technology”- FSciT-2019 - Title: Different distribution of emerging contaminants in mussels and clams from different areas and their role for food safety”, 12-13-11-2019, Valencia, Spain
 - International Conference on Food Science and Nutrition -: Potential use of bioplastic material for meat packaging - October 23-25, 2019 , Rome, Italy
 - 10th Edition of International Conference on Food Safety And Regulatory Measures - 23-24 May 2019 - Zurich - topics: Food Safety - Food Safety Laws and Regulations - Risk Analysis and Management - Food Preservation and Quality Standard - Food Safety in Retail Foods - Food Contamination and Adulteration (www.foodsafety-hygiene.euroscicon.com).

ATTIVITÀ GESTIONALI, ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO

INCARICHI DI GESTIONE E AD IMPEGNI ASSUNTI IN ORGANI COLLEGIALI E COMMISSIONI, PRESSO RILEVANTI ENTI PUBBLICI E PRIVATI E ORGANIZZAZIONI SCIENTIFICHE E CULTURALI, OVVERO PRESSO L'ATENEO O ALTRI ATENEI

Commissario per la valutazione finale di dottorati di ricerca in ambito internazionale e nazionale:

- Giugno 2007- Università de León- Facultad de Veterinaria (Spagna) Commissione Giudicatrice presso la Universidad de Leon-Facultad de Veterinaria (Spagna) della Tesi di Dottorato di Ricerca Internazionale "Efecto del tipo de lactancia en la calidad de la carne de corderos lechales de raza Churra de Castilla y León. (Effect of the type of rearing - ewe's milk versus milk-replacer - on the meat quality of Churra-breed suckling lambs from "Castilla y León" - Author of the PhD Thesis: María Teresa Osorio Argüello
- Luglio 2013- University Complutense of Madrid-Facultad de Veterinaria - Food Science and Technology Departament (Spagna) Commissione Giudicatrice presso la University Complutense of Madrid-Facultad de Veterinaria (Spagna) Tesi di Dottorato di Ricerca Internazionale " A study on the probiotic potential of selected bacterial strains "- Author of the PhD Thesis: Carlos Adam Conte Junior
- Settembre 2013 - Università della Magna Grecia di Catanzaro Commissione Giudicatrice presso l'Università della Magna Grecia di Catanzaro, Tesi di Dottorato di Ricerca Ciclo XXVI " Ricerca di pesticidi in prodotti alimentari di origine animale"-autore della tesi di Dottorato: Annamaria Catalano

Commissario per la valutazione personale Docente

- Settembre 2019- Università degli Studi di Padova, Commissione giudicatrice per l'assunzione di n. 1 ricercatore a tempo determinato, presso il Dipartimento di Medicina animale, produzioni e salute - MAPS, per il settore concorsuale 07/H2 - PATOLOGIA VETERINARIA E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (profilo: settore scientifico disciplinare VET/04 - ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE)
- Marzo 2021-Università degli Studi di Milano, nomina Commissione per valutazione ex post ricercatori a tempo determinato tipo A, presso il Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare "Carlo Cantoni" (VESPA).

Incarichi organizzativi e gestionali

- **Università degli Studi di Milano-Dipartimento di afferenza**
 - Commissione Ricerca (ex Dipartimento di scienze e Tecnologie veterinarie per la sicurezza alimentare)
 - Commissione Ricerca- Dipartimento di Scienze veterinarie e Sanità Pubblica
 - Membro del Collegio Docenti del Dottorato di Ricerca in Alimentazione Animale e Sicurezza Alimentare" sede di Milano dal A.A. 2008 al 2011
 - Membro del Collegio Docenti del Dottorato di Ricerca in Produzioni Animali sede di Milano (2012-2013)

- Membro del Collegio Docenti del Dottorato di Ricerca in Scienze veterinarie e dell'allevamento, Ateneo proponente: Università degli Studi di MILANO-dal 2014
- Membro del Collegio Docenti della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale sede di Milano (Dir. Prof. Carlo Cantoni)
- Membro del Collegio Docenti della Scuola di Specializzazione Igiene e tecnologia del latte e derivati sede di Milano
- Membro Commissioni d'esame dei Corsi ufficiali afferenti al S.S.D. VET/04 a UNIMI
- Membro Commissioni d'esame per l'ammissione al corso di laurea in Medicina Veterinaria
- Ottobre 2019-Nomina come referente del Dipartimento VESPA per il Consiglio Scientifico della Piattaforma Tecnologica Cospect (UNIMI).

➤ Ministero dell'Istruzione Ministero dell'Università e della Ricerca

- Valutatore di progetti di ricerca per il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR), in particolare:
 - Valutazione Prodotti VQR 2004-2010
 - Valutazione Prodotti VQR 2011-2014
 - Valutazione Prodotti VQR 2015-2019
- Valutazione dei Piani di Innovazione - Regione Emilia-Romagna- 2020
- Valutatore di progetti di ricerca per il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR), in particolare: Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale nelle 12 Aree di specializzazione individuate dal PNR 2015-2020 (D. D. 13 luglio 2017 n. 1735)- ARS 2017- Programma Operativo Nazionale "Ricerca e Innovazione" 2014-2020

➤ Altri incarichi

- Università degli Studi di Sassari- Bando competitivo Fondazione di Sardegna - 2017 per progetti di ricerca con revisione tra pari" 2013 è esperto valutatore dall'agenzia Sardegna Ricerche nella commissione di valutazione di progetti di ricerca
- 2007- tutor scientifico per Stage/Project work per i seguenti progetti di ricerca:
 1. Indicatori di qualità del burro e della panna della latteria Soresina,
 2. Indicatori chimici di freschezza dei prodotti ittici,
 3. analisi di ocratossina a (OTA) nei prodotti di salumeria,
 4. Indicatori chimici di qualità della carne suina e di prodotti trasformati,
 5. analisi di marcatori chimici dell'irraggiamento della carne.
 Progetti di ricerca finanziati dalla Regione Lombardia e dal Fondo Sociale Europeo (FSE) da svolgere presso Industrie alimentari
- 2012-Commissario esami di qualifica-settore alimenti e bevanda-presso Camera di Commercio I.A.A. di Pavia
- 2012-2013-Tavoli tecnici/didattici organizzati da GdO Auchan tematiche: sicurezza alimentare ed igiene dei prodotti di origine animale-sede Università Cattolica del Sacro Cuore sede Piacenza

-Consulenze scientifiche nazionali/internazionali

➤ Regione Lombardia

- 2004-esperto, presso la Regione Lombardia (settore Agricoltura), per la valutazione delle proposte di progetto e di ricerca, sperimentazione e dimostrazione in agricoltura : Sezioni: 1) Zootecnia e foraggicoltura 2) Produzioni di origine animale
- 2014-Consulenza scientifica per la Regione Lombardia, Direzione generale Salute, Unità Organizzativa Veterinaria

- 2016-nomina gruppo di lavoro Regione Lombardia: “comitato di indirizzo” per la gestione delle attività dell’osservatorio regionale della sanità pubblica veterinaria, ai sensi della dgr n. 4718/2016
- 28/02/2017(decreto 2079)-membro composizione del nucleo operativo Regionale di vigilanza veterinaria (NORV)-Regione Lombardia
- Nov.2019- Comitato di esperti per la validazione dei protocolli operativi per il contrasto all'antimicrobicoresistenza ai sensi della DGR n. XI / 996 del 11/12/2018- Regione Lombardia - Giunta DIREZIONE GENERALE WELFARE-VETERINARIA

➤ **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**

- Consulenza scientifica per il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Consulenza svolta per il Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare ippiche e della pesca

➤ **EFSA dal 2018**

- referente area disciplinare: chemical contaminants in the food chain (area 4.9)

➤ **Consulenza internazionale**

- Consulente internazionale Faculdade De Veterinária Departamento De Tecnologia Dos Alimentos (Rio de Janeiro) Invito come Consulente Internazionale

➤ **Federazione Internazionale di Latteria (FIL/IDF)**

- esperto nazionale gruppo di lavoro FIL/IDF (Federazione Internazionale di Latteria)

Organizzazione di corsi di formazione

- 2018 Organizzazione, Responsabile Scientifico e docenza: informazione ed educazione tecnica nell'ambito delle trasformazioni alimentari : corso Banconisti: lezioni frontali e pratiche per la lavorazione di carni e preparati -attività' di formazione riconosciuta da Reg. Lombardia ai fini del rilascio attestazioni di idoneità alla manipolazione alimenti in accordo con Reg. CE 852/2004- argomento docenza: ruolo e tecniche del freddo per la conservazione delle carni e shelf-life: caratteristiche nutrizionali ed aspetto igienico-sanitari e qualitativi delle carni. -inizio Ottobre 2018 - (ore complessive corso:100; gestito da Università degli Studi di Milano, PVI Formazione srl, Gigante S.p.A.)

- 2016 Membro del comitato organizzatore del Corso di formazione Camera di Commercio di Milano-settore TeMA (territorio, mercati ambiente):
 - 16 marzo 2016 titolo: ristorazione e commercio
 - 16 aprile 2016 titolo: uova, latte e derivati
 - 11 maggio 2016 titolo: carne, pesce e derivati
 - 15 giugno 2016 titolo: filiera corta, prodotti del territorio e vendita online
 - 13 luglio 2016 titolo: prodotti da forno, pasticceria, gelateria
 - 21 settembre 2016 titolo: import/export

NOMINATO CTU IN ALCUNI PROCEDIMENTI GIUDIZIARI PRESSO I TRIBUNALI :

- 2012-Cremona con il Giudice Dr. Benedetto Sieff
- 2013-Vercelli con il Giudice Dr. Giuseppe Fiengo (Proc. R. G. N.° 1177/2010)
- 2014-Nomina di consulente tecnico della polizia giudiziaria- Corpo Forestale dello Stato (Comando Provinciale di Reggio Emilia)

Attività espletate per il Dipartimento in ambito di terza missione

Progetti di ricerca nazionali e internazionali finanziati, contratti di ricerca con Aziende del settore alimentare: GdO, Delicius, Latteria Soresina, Biraghi, Callipo, Alcar UNO, Consorzio Carni Piemontese, Az. Rovagnati ecc., per un valore di 800.000,00 euro (dati presenti sulla procedura U-Gov)

Attività divulgativa inerente problematiche relative al SSD Vet.04 su mezzi di informazione (televisione e giornali a larga diffusione)

Data

11 luglio 2021

Luogo

Milano