

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 DEI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE,

(settore scientifico-disciplinare VET/04 - ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE)

presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali,

(avviso bando pubblicato sulla G.U. n. 51 del 07/07/2023) - Codice concorso 5344

Sergio Ghidini

Dati anagrafici e personali

Data di Nascita 03/06/1971

Cittadinanza italiana

Studi e titoli conseguiti

- Maturità Scientifica conseguita presso il Liceo Scientifico Gaspare Aselli di Cremona con la votazione di 50/60.
07/07/1990.
- Laurea in Medicina Veterinaria con la votazione di 102/110 presso l'Università degli Studi di Parma, discutendo una tesi dal titolo "Trasporto dei suini al macello: benessere animale e influenza sulle qualità delle carcasse", relatore prof. Roberto Chizzolini.
23/09/1998.
- Dottorato di Ricerca in "Chimica, Tecnologia ed Igiene degli Alimenti" presso l'Università degli Studi di Torino con una tesi dal titolo "Residui di antibiotici β -lattamici nel latte bovino", relatore prof. Roberto Chizzolini.
07/12/2001.
- Abilitazione all'esercizio della professione medico veterinaria.
05/06/1999.
- Specializzazione Medico Veterinaria in Sanità Animale, Allevamento e Produzioni Zootecniche presso l'Università di Parma con la votazione 50/50, presentando una tesi dal titolo "Presenza di contaminanti metallici ed oligoelementi durante le fasi di produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano".
12/06/2006.

Stage e frequenza di corsi specialistici

- Stage presso il reparto chimico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna sezione di Brescia per lo studio della contaminazione da antibiotici in matrici alimentari.
01/09/1999 - 31/10/1999.
- Stage presso il laboratorio di tossicologia applicata dell'Istituto Superiore di Sanità, diretto dal dott. Alfonso Di Muccio per lo studio della contaminazione da bifenili policlorurati (PCB) e da pesticidi organoclorurati (POC) in diverse matrici alimentari.
01/06/2001-30/06/2001.
- Stage presso il National Institute for Veterinary Research (EELA) di Helsinki (Finlandia), attività di ricerca per lo studio della presenza di tossine naturali di origine fungina ed algale negli alimenti.
01/04/2000 - 16/09/2000.
- Corso "analisi statistica dei dati nel laboratorio di analisi degli alimenti", organizzato dall'Associazione Italiana di Tecnologie Alimentari. Milano,
25 e 26 novembre 1999.
- Corso di aggiornamento per veterinari su "Bioaggressioni da consumo di pesci e molluschi" tenutosi a Brescia presso la sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna.
04/09/1999 - 11/12/1999.
- Corso "Toxicological Risk Assessment", organizzato dal Prof. J.H.M. Temmink presso l'Università di Wageningen, finanziato dall'Unione Europea (European Commission Thematic Programme 1 – Quality of Life and Management of Living Resources - Key Action 4 – Environment & Health QLAM 1999-30050 Toxicological Risk Assessment Courses).
12/10/2003 - 25/10/2003.
- Corso per il conseguimento del titolo di Auditor per sistemi ISO19011 (SGS). Titolo conseguito
Aprile 2013.
- Corso per il conseguimento del titolo di Auditor per sistemi per la gestione della sicurezza alimentare ISO22000

(SGS). Titolo conseguito

Aprile 2014.

- Corso per Esperto ESEVET per la valutazione delle facoltà di medicina veterinaria ai fine dell'accreditamento EAEVE. Supera l'esame finale e viene inserito nell'albo dei valutatori per il settore Food Safety https://www.eaeev.org/fileadmin/downloads/Experts/List_of_all_ESEVT_Experts_website_2021_modified_22_October_2021.pdf.

Giugno 2019.

Esperienze professionali

- Dottorando di ricerca in "Chimica, Tecnologia ed Igiene degli Alimenti" presso l'Università degli Studi di Torino con sede distaccata presso l'ateneo di Parma.

Dall'ottobre 1998 al settembre 2001.

- Assegnista di ricerca dal titolo "Contaminazione degli alimenti da metalli pesanti" conferito dall'Università degli studi di Parma.

Dal 01/11/2000 al 31/10/2004.

- Ricercatore universitario nel settore scientifico disciplinare VET/04 Ispezione degli Alimenti di Origine Animale (decreto rettorale n. 376 del 19/01/2005).

Dal 19/01/2005 al 30/09/2015.

- Professore Associato nel settore scientifico disciplinare VET/04 Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, afferendo al Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Parma.

Dal 01/10/2015 ad oggi.

Direzione o partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca caratterizzato da collaborazioni a livello nazionale

- Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca con il Dipartimento di Morfofisiologia Veterinaria e Produzioni Animali, Università degli Studi di Bologna con esito nelle seguenti pubblicazioni scientifiche:
 - ✓ Zanardi E., Battaglia A., Ghidini S., Conter M., Badiani A., Ianieri A. (2009) Lipid oxidation of irradiated pork products. *LWT - Food Science and Technology*, 42, 1301-1307.
 - ✓ Zanardi E., Battaglia A., Ghidini S., Conter M., Badiani A., Ianieri A. (2007) Evaluation of 2-alkylcyclobutanones in irradiated cured pork products during vacuum-packed storage. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55, 4264-4270.
 - ✓ Zanardi E., Dorigoni V., Chizzolini R., Badiani A. (2003) Effect of light exposure on lipid and colour stability of southern and northern European type sausages. *Veterinary Research Communications*, 27, 323-325, doi: 10.1023/B:VERC.0000014171.70582.83.

Dal 01-01-2001 al 31-12-2009.

- Componente di unità operativa del progetto di ricerca finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) "Influenza dei processi tecnologici sulla sicurezza e sulle caratteristiche qualitative delle carni e dei prodotti a base di carne" (SIQUALTECA), in collaborazione con CRA-Istituto Sperimentale per la Zootecnia (Coordinatore); Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bologna; Dipartimento di Scienze Veterinarie e Agroalimentari dell'Università degli Studi di Teramo; Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università degli Studi di Napoli; Allevatori Avicoli di Teramo (responsabile unità operativa Parma: prof. Roberto Chizzolini). La ricerca ha prodotto la pubblicazione:
 - ✓ Conter M., Zanardi E., Ghidini S., Guidi E., Campanini G. (2006) Microbiological condition of carcasses and equipment and evaluation of a steam decontamination system in a pig slaughterhouse. *Italian Journal of Food Science*, 18 (4), 387-396.

dal 30-10-2001 al 30-10-2006.

- Direzione delle attività di un gruppo di ricerca con il Centro di Referenza Nazionale per la Qualità del Latte Bovino dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, con esito nelle seguenti pubblicazioni scientifiche:
 - ✓ Ghidini S., Zanardi E., Conter M., Varisco G., Bolzoni G., Ianieri A. (2007). Residues of Aminoglycosides in Milk: Confirmatory Analysis. *Veterinary Research Communications*. vol. 31 Supplement 1, pp. 365-367 ISSN: 0165-7380.
 - ✓ Ghidini S., Zanardi E., Chizzolini R., Benedetti M., Varisco G. (2004) Residues of beta-lactam antibiotics in bovine milk: HPLC-MS/MS confirmatory analysis after microbial assay screening. In Frans J.M. Smulders and John D. Collins (Eds.) Food Safety Assurance and Veterinary Public Health – Safety assurance during food processing. Wageningen Academic Publishers, Amstelveen, The Netherlands, (ISBN 907699806X), Vol. II, pp. 392-395.

Dal 01-01-2003 al 31-12-2007.

- Direzione delle attività di un gruppo di ricerca con il Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano di Reggio Emilia con esito nelle seguenti pubblicazioni scientifiche:
 - ✓ Ghidini S., Zanardi E., Conter M., Pecorari M., Gambini G., Ianieri A. (2007) Variazioni delle concentrazioni di rame, ferro e zinco nella produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 58, 331-339.
 - ✓ Ghidini S., Zanardi E., Conter M., Battaglia A., Pecorari M., Campanini G. (2004) Indagine sulla presenza di metalli pesanti nel formaggio Parmigiano-Reggiano. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 55, 263-268.

Dal 01-01-2003 al 31-12-2007.

- Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca con la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo con esito nelle seguenti pubblicazioni scientifiche:
 - ✓ Di Ciccio P., Ossiprandi M.C., Zanardi E., Ghidini S., Belluzzi G., Vergara A., Ianieri A. (2016) Microbiological contamination in three large-scale pig slaughterhouses in Northern Italy. *Italian Journal of Food Safety*, 5:6151, 219-223, doi:10.4081/ijfs.2016.6151.
 - ✓ Di Ciccio P.A., Vergara A., Festino A.R., Paludi D., Zanardi E., Ghidini S., Ianieri A. (2015) Biofilm formation by *Staphylococcus*

aureus on food contact surfaces: relationship with temperature and cell surface hydrophobicity. *Food Control*, 50, 930-936, doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.10.048.

- ✓ Di Ciccio P., Conter M., Zanardi E., Ghidini S., Vergara A., Paludi D., Festino A.R., Ianieri A. (2012) *Listeria monocytogenes*: biofilm in food processing. *Italian Journal of Food Science*, 24, 203-213.
- ✓ Conter M., Di Ciccio P., Zanardi E., Ghidini S., Borracci G., Vergara A., Ianieri A. (2012) Studio preliminare sulla diffusione di *Staphylococcus aureus* meticillino-resistente nella filiera suina. *Italian Journal of Food Safety*, 1, 25-28.
- ✓ Conter M., Vergara A., Di Ciccio P., Zanardi E., Ghidini S., Ianieri A. (2010) Polymorphism of actA gene is not related to in vitro virulence of *Listeria monocytogenes*. *International Journal of Food Microbiology*, 137, 100-105, doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2009.10.019.
- ✓ Conter M., Paludi D., Zanardi E., Ghidini S., Vergara A., Ianieri A. (2009) Characterization of antimicrobial resistance of foodborne *Listeria monocytogenes*. *International Journal of Food Microbiology*, 128, 497-500, doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2008.10.018.
- ✓ Conter M., Zanardi E., Ghidini S., Pennisi L., Vergara A., Campanini G., Ianieri A. (2008) Consumers' behaviour toward typical Italian dry sausages. *Food Control*, 19, 609-615, doi: 10.1016/j.foodcont.2007.06.012.
- ✓ Conter M., Zanardi E., Ghidini S., Pennisi L., Vergara A., Campanini G., Ianieri A. (2007) Survey on typology, PRPs and HACCP plan in dry fermented sausage sector of Northern Italy. *Food Control*, 18, 650-655, doi: 10.1016/j.foodcont.2006.03.001.

Dal 01-01-2003 a al 31/12/2020.

- Coordinatore di unità operativa del progetto di ricerca finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF) “Strumenti per l'autenticazione e la certificazione dei prodotti ittici da acquacoltura biologica”, in collaborazione con il Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Patologia Animale (Coordinatore), Dipartimento di Morfofisiologia Veterinaria e Produzioni Animali, Dipartimento di Biochimica e Dipartimento di Fisica dell'Università degli Studi di Bologna-Alma Mater Studiorum (responsabile: prof. Massimo Trentini). Le ricerche sono state presentate nel seguente convegno:
 - ✓ Maria Olga Varrà, S. Ghidini, E. Zanardi, A. Colagiorgi, A. Ianieri (2018). Authentication of European sea bass (*Dicentrarchus labrax* L.) according to production method, farming system, and geographical origin by near infrared spectroscopy coupled with chemometrics. In: Proceedings of Rapid Methods Europe. p. 96, RMEurope.

Dal 01-03-2008 al 30-05-2010.

- Componente di unità operativa del progetto di Ricerca Corrente del Ministero della Salute (IZS PLV 16/08 RC) “Sopravvivenza e meccanismi di resistenza di ceppi di *Staphylococcus aureus* isolati da alimenti e da ambienti di lavorazione nella filiera agroalimentare”, in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta (Coordinatore); Università del Sacro Cuore di Piacenza; AOU S. Giovanni Battista di Torino; Laboratorio Comunitario di Riferimento per Stafilococchi coagulasi positivi; Centro di Referenza Nazionale per l'Antibioticoresistenza-IZSLT (responsabile unità operativa Parma: prof.ssa Adriana Ianieri). La ricerca ha prodotto la seguente pubblicazione:
 - ✓ D. Paludi, A. Vergara, A.R. Festino, P. Di Ciccio, C. Costanzo, M. Conter, E. Zanardi, S. Ghidini, A. Ianieri (2011). Antimicrobial resistance pattern of methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* in the food industry. *Journal of Biological Regulators & Homeostatic Agents*, vol. 25, p. 673-679, ISSN: 0393-974X.

Dal 01-10-2009 al 30-09-2011.

- Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Sassari; Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo con esito nella seguente pubblicazione scientifica:
 - ✓ Di Ciccio P., Meloni D., Festino A.R., Conter M., Zanardi E., Ghidini S., Vergara A., Mazzette R., Ianieri, A. (2012) Longitudinal study on the sources of *Listeria monocytogenes* contamination in cold-smoked salmon and its processing environment in Italy, *International Journal of Food Microbiology*, 158, 79-84, doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2012.06.016.

Dal 01-01-2010 al 31-12-2012.

- Componente di unità operativa per lo svolgimento di attività di ricerca oggetto del contratto di collaborazione tra il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Parma ed il Ministero della Salute per la “Valutazione dei due modelli nazionali di macellazione dei suini ai fini della modernizzazione dell'ispezione delle carni” (responsabile: prof.ssa Adriana Ianieri), con esito nella seguente pubblicazione scientifica:
 - ✓ Ghidini, Sergio, Zanardi, Emanuela, Di Ciccio, Pierluigi Aldo, Borrello, Silvio, Belluzzi, Giancarlo, Guizzardi, Sarah, Ianieri, Adriana (2018). Development and test of a visual-only meat inspection system for heavy pigs in Northern Italy. *BMC VETERINARY RESEARCH*, vol. 14, ISSN: 1746-6148, doi: 10.1186/s12917-017-1329-4.

Dal 01-12-2012 al 30-09-2013.

- Coordinamento delle attività di un gruppo di ricerca, sulla contaminazione da diossina e PCBs, caratterizzato da collaborazioni a livello nazionale con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia-Romagna con esito nelle seguenti pubblicazioni:
 - ✓ Lorenzi Valentina, Ghidini Sergio, Angelone Barbara, Ferretti Enrica, Menotta Simonetta, Fedrizzi Giorgio, Varisco Giorgio, Foschini Stefano, Diegoli Giuseppe, Bertocchi Luigi (2016). Three years of monitoring of PCDD/F, DL-PCB and NDL-PCB residues in bovine milk from Lombardy and Emilia Romagna regions (Italy): Contamination levels and human exposure assessment. *FOOD CONTROL*, vol. 68, p. 45-54, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2016.03.034
 - ✓ Bertocchi Luigi, Ghidini Sergio, Fedrizzi Giorgio, Lorenzi Valentina (2015). Case-study and risk management of dioxins and PCBs bovine milk contaminations in a high industrialized area in Northern Italy. *ENVIRONMENTAL SCIENCE AND POLLUTION RESEARCH INTERNATIONAL*, vol. 22, p. 9775-9785, ISSN: 0944-1344, doi: 10.1007/s11356-015-4146-y.
 - ✓ Ghidini S., Varra M. O., Bertocchi L., Fusi F., Angelone B., Ferretti E., Foschini S., Giacometti B., Fedrizzi G., Menotta S., Zanardi E., Lorenzi V. (2021). The influence of different production systems on dioxin and PCB levels in chicken eggs from Emilia-Romagna and Lombardy regions (Italy) over 2017–2019 and consequent dietary exposure assessment. *FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS. PART A. CHEMISTRY, ANALYSIS, CONTROL, EXPOSURE & RISK ASSESSMENT*, p. 1-19-19, ISSN: 1944-0049, doi: 10.1080/19440049.2021.1991003
 - ✓ Lorenzi V., Angelone B., Ferretti E., Galli A., Tonoli M., Donati M., Fusi F., Zanardi G., Ghidini S., Bertocchi L. (2020). PCDD/Fs, DL-PCBs, and NDL-PCBs in Dairy Cows: Carryover in Milk from a Controlled Feeding Study. *JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY*, vol. 68, p. 2201-2213-2213, ISSN: 0021-8561, doi: 10.1021/acs.jafc.9b08180.

Dal 01-01-2014 ad oggi.

- Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca con il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università degli Studi di Pisa, Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia; Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo con esito nella seguente pubblicazione scientifica:

- ✓ Papini R. Di Ciccio P., Marangi M., Ghidini S., Zanardi E., Vergara A., Giangaspero A., Nardoni S., Rocchigiani G., Mancianti F., Ianieri A. (2017) Occurrence of *Toxoplasma gondii* in carcasses of pigs reared in intensive systems in Northern Italy. *Journal of Food Protection*, 80 (3), 515-522, doi:10.4315/0362-028X.JFP-16-314.

Dal 01-01-2015 al 31-10-2017.

- Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca con la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo; Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia; Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università degli Studi di Pisa; Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Puglia e Basilicata, con esito nella seguente pubblicazione scientifica:

- ✓ Vergara A., Normanno G., Di Ciccio P., Pedonese F., Nuvoloni R., Parisi A., Santagada G., Colagiorgi A., Zanardi E., Ghidini S., Ianieri A. (2017) Biofilm formation and its relationship with the molecular characteristics of food-related methicillin-resistant *Staphylococcus aureus*. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*, vol. 82, p. 2364-2370, ISSN: 0022-1147, doi: 10.1111/1750-3841.13846

Dal 01-01-2016 al 31/12/2019.

- Componente di unità operativa per lo svolgimento di attività di ricerca oggetto del contratto di collaborazione tra il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Pavia e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna per lo svolgimento dello studio sul "Controllo delle malattie infettive e la razionalizzazione dell'utilizzo degli antimicrobici negli allevamenti suinicoli" finanziato dal Ministero della Salute (responsabile: prof.ssa Adriana Ianieri). Il progetto ha prodotto la seguente pubblicazione:

- ✓ Scali F., Santucci G., Maisano A. M., Giudici F., Guadagno F., Tonni M., Amicabile A., Formenti N., Giacomini E., Lazzaro M., Bontempi G., Vitale N., Alban L., Dewulf J., Ianieri A., Ghidini S., Belluzzi G., Candela L., Maggio A., Pasquali P., Borrello S., Alborali G. L. (2020). The use of antimicrobials in Italian heavy pig fattening farms. *ANTIBIOTICS*, vol. 9, p. 1-12, ISSN: 2079-6382, doi: 10.3390/antibiotics9120892.

Dal 12-04-2016 al 11-04-2019.

- Direzione delle attività di un gruppo di ricerca con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, per lo studio delle relazioni tra esiti ispettivi in ante e post mortem, esito nella pubblicazione

- ✓ Ghidini S., Alborali G. L., De Luca S., Maisano A. M., Guadagno F., Conter M., Ianieri A., Zanardi E. (2021). Predictivity of antemortem findings on postmortem inspection in Italian heavy pigs slaughterhouses. *ANIMALS*, vol. 11, 2470, ISSN: 2076-2615, doi: 10.3390/ani11082470

Dal 01/01/2020 al 31/12/2022.

- Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca con il Dipartimenti di Scienze Medico Veterinarie dell'Università degli Studi di Bologna, finalizzato alla ricerca di metodi innovativi per la prevenzione delle frodi in campo ittico, con esito nella seguente pubblicazione scientifica:

- ✓ Ghidini, Sergio, Varrà, Maria Olga, Dall'Asta, Chiara, Badiani, Anna, Ianieri, Adriana, Zanardi, Emanuela (2019). Rapid authentication of European sea bass (*Dicentrarchus labrax* L.) according to production method, farming system, and geographical origin by near infrared spectroscopy coupled with chemometrics. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 280, p. 321-327, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2018.12.075.

Dal 01/01/2018 al 31/12/2020.

- Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna per lo studio di tecniche basate sulla metabolomica al fine della certificazione di benessere animale ed assenza di trattamenti farmacologici nelle carcasse al macello esito nelle pubblicazioni:

- ✓ Maria Pia Fabrice, Augusta Caligiani, Sergio Ghidini, Giovanni Loris Alborali, Silvio De Luca, Federico Scali, Veronica Lolli, Maria Olga Varrà, Adriana Ianieri, Emanuela Zanardi (2022). Exploiting NMR-based untargeted metabolomics approach to unravel the administration of antibiotics in pig liver. In: (a cura di): K. Arihara S. Kawahara Y. Komiya M. Shibata T. Gotoh, Japanese Journal of Meat Science and Technology. vol. 63, p. 226, Giappone: Japan Society for Meat Science and Technology, Kobe (Giappone), 22-25 Agosto 2022.
- ✓ Fabrice MP, Ghidini S, Conter M, Varrà MO, Ianieri A and Zanardi E (2023) Filling gaps in animal welfare assessment through metabolomics. *Front. Vet. Sci.* 10:1129741. doi: 10.3389/fvets.2023.1129741.

Dal 01/06/2021 ad oggi.

- Direzione delle attività di un gruppo di ricerca con il Dipartimento di Scienze Medico Veterinarie dell'Università di Milano e col supermercato Il Gigante, finalizzato allo studio della valutazione del rischio connesso alla contaminazione da istamina di matrici ittiche, con metodi innovativi, esito nella pubblicazione,

- ✓ Ghidini S., Chiesa L. M., Panseri S., Varrà M. O., Ianieri A., Pessina D., Zanardi E. (2021). Histamine control in raw and processed tuna: A rapid tool based on NIR spectroscopy. *FOODS*, vol. 10, 885, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods10040885.

Dal 01/01/2020 al 31/12/2022.

- Direzione delle attività di un gruppo di ricerca con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, per lo studio delle relazioni tra benessere animali e rilievi ispettivi post mortali post mortem, esito nelle pubblicazioni:

- ✓ Zanardi E., De Luca S., Alborali G. L., Ianieri A., Varrà M. O., Romeo C., Ghidini S. (2022). Relationship between Bruises on Carcasses of Beef Cattle and Transport-Related Factors. *ANIMALS*, vol. 12, ISSN: 2076-2615, doi: 10.3390/ani12151997.
- ✓ De Luca, Silvio, Zanardi, Emanuela, Alborali, Giovanni Loris, Ianieri, Adriana, Ghidini, Sergio (2021). Abattoir-Based Measures to Assess Swine Welfare: Analysis of the Methods Adopted in European Slaughterhouses. *ANIMALS*, vol. 11, ISSN: 2076-2615, doi: 10.3390/ani11010226.

Dal 01/0/2021 al 31/12/2022.

- Direzione delle attività di un gruppo di ricerca con l'Asl di Modena, per lo studio della contaminazione ambientale in macello, esito nella pubblicazione:

- ✓ Ghidini S., De Luca S., Rodriguez-Lopez P., Simon A. C., Liuzzo G., Poli L., Ianieri A., Zanardi E. (2022). Microbial contamination,

antimicrobial resistance and biofilm formation of bacteria isolated from a high-throughput pig abattoir. *ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY*, vol. 11, 10160, ISSN: 2239-7132, doi: 10.4081/ijfs.2022.10160.

Dal 01/0/2021 ad oggi.

- Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca con l'ASL di Modena, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna e L'Università di Torino (Dipartimento di Scienze Medico Veterinarie) per lo studio di ceppi di *Staphylococcus aureus* Meticillino Resistenti (MRSA) isolati in macello ed allevamenti suini esitato nella pubblicazione:
 - ✓ Pedro Rodríguez-López, Virginia Filipello, Pierluigi Aldo Di Ciccio, Alessandra Pitozzi, Sergio Ghidini, Federico Scali, Adriana Ianieri, Emanuela Zanardi, Marina Nadia Losio, Ancuta Cezara Simon, Giovanni Loris Alborali (2020). Assessment of the Antibiotic Resistance Profile, Genetic Heterogeneity and Biofilm Production of Methicillin-Resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA) Isolated from The Italian Swine Production Chain. *FOODS*, vol. 9, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods9091141.

Dal 01/07/2019 al 31/12/2021.

- Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca con il Dipartimento di Scienze Medico Veterinarie dell'Università di Milano, finalizzato allo studio della valutazione del rischio connesso alla contaminazione da contaminanti organici ed inorganici di matrici ittiche (anguille), esitato nella pubblicazione,
 - ✓ Chiesa, Luca Maria, Zanardi, Emanuela, Nobile, Maria, Panseri, Sara, Ferretti, Enrica, Ghidini, Sergio, Foschini, Stefano, Ianieri, Adriana, Arioli, Francesco (2019). Food risk characterization from exposure to persistent organic pollutants and metals contaminating eels from an Italian lake. *FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS. PART A. CHEMISTRY, ANALYSIS, CONTROL, EXPOSURE & RISK ASSESSMENT*, p. 1-10-10, ISSN: 1944-0049, doi: 10.1080/19440049.2019.1591642.

Dal 01/01/2018 al 31/12/2019.

- Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca, finalizzato allo studio della valutazione del rischio connesso alla presenza di microrganismi patogeni negli alimenti per animali domestici ed alla loro contaminazione degli ambienti domestici, esitato nella pubblicazione,
 - ✓ Bottari B., Bancalari E., Barera A., Ghidini S., Gatti M. (2020). Evaluating the presence of human pathogens in commercially frozen, biologically appropriate raw pet food sold in Italy. *THE VETERINARY RECORD*, vol. 187, p. 50-55, ISSN: 0042-4900, doi: 10.1136/vr.105893.

Dal 01/01/2019 al 31/03/2020.

- Collaborazione con il Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione e il Dipartimento di Medicina Animale, Produzioni e Salute dell'Università degli Studi di Padova (Viale dell'Università 16, 35020, Legnaro, Padova) finalizzata all'impiego di una metodica spettroscopica rapida e non distruttiva in grado di individuazione del trattamento illecito di salumi con radiazioni
- ionizzanti. Il rapporto di collaborazione è esitato nelle seguenti pubblicazioni scientifiche:
 - ✓ Varrà M.O., Fasolato L., Ghidini S., Ianieri, A., Novelli, E., Zanardi, E. (2019). Detection of irradiated dry fermented sausages by near infrared spectroscopy. 65th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST 2019 - Meat for Diversifying Markets), 4-9 agosto 2019, Potsdam, Germania. Book of Abstract, p. 192-193.
 - ✓ Varrà M.O., Fasolato L., Serva L., Ghidini S., Novelli E., Zanardi E. (2020). Use of near infrared spectroscopy coupled with chemometrics for fast detection of irradiated dry fermented sausages. *Food Control*, vol. 110, p.107009-107017, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2019.107009.

dal 10-03-2019 al 25-11-2019

- Collaborazione con l'Azienda Rizzoli Emanuelli S.p.A (Via Emilio Gino Segrè, 3/a, 43122 Parma) nell'ambito di un Contratto di Ricerca dal titolo: "Evoluzione delle caratteristiche qualitative di semiconserve di alici salate e confezionate sott'olio durante la conservazione", finalizzato alla valutazione del grado e della velocità di deperimento (proteolisi e ossidazione lipidica) del prodotto conservato in diverse tipologie di packaging e a temperature di stoccaggio diverse. Il rapporto di collaborazione è esitato nella seguente pubblicazione scientifica:
 - ✓ Varrà M.O., Ghidini S., Paradiso V., Ausanio B., Ianieri A., Zanardi E. (2022). Effects of storage conditions on quality and stability over time of anchovy fillets in oil. *Industrie Alimentari*, vol. 61, p. 5- 16, ISSN 0019-901X.

dal 15-04-2019 al 31-12-2020.

Direzione o partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca caratterizzato da collaborazioni a livello internazionale

- Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca con Noordelijke Hogeschool Leeuwarden, Van Hall Instituut, Department of Bioprocess Technology, Leeuwarden, (Netherlands), con esito nella seguente pubblicazione scientifica:
 - ✓ Zanardi E., Jagersma C., Ghidini S., Chizzolini R. (2002) Solid phase extraction and liquid chromatography – tandem mass spectrometry for the evaluation of 4-hydroxy-2-nonenal in pork products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50, 5268-5272.

dal 01-01-2001 al 31-12-2002.

- Componente di unità operativa del progetto di ricerca finanziato dalla Commissione Europea UE QLK1-CT-2002-2240 "Assessment and improvement of safety of traditional dry sausages from producers to consumers" (TRADISAUSAGE), in collaborazione con Station de Recherches sur la Viande-INRA (France, Coordinatore); Ecole Nationale d'Ingenieurs des Travaux Agricoles de Clermont Ferrand (France); Centre de Tecnologia de la Carn-IRTA (Spain); Department of Nutrition and Food Science, University of Barcelona (Spain); Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università degli Studi di Teramo; Departamento de Industrias Alimentares, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (Portugal); Faculdade de Medicina Veterinária de Lisboa (Portugal); Department of Food Science & Technology, Agricultural University of Athens (Greece); Institute of Animal Physiology, Slovak Academy of Sciences (Slovakia) (responsabili unità operativa Parma: prof. Roberto Chizzolini e prof. Giorgio Campanini). La

ricerca è stata presentata nel seguente convegno:

- ✓ A. Caligiani, E. Zanardi, M. Mariani, S. Ghidini, G. Palla, A. Ianieri (2011). 1H NMR of bovine meat extracts combined with chemometrics as a tool to distinguish between irradiated and non-irradiated meat. In: GIDRM - XL National Congress on Magnetic Resonance. p. 70, Parma, 26-28 Settembre 2011.

Dal 01-01-2003 al 31-12-2005.

- Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca con Animal Science Department, Qinghai University (China); Service of Animal Husbandry and Veterinary Medicine in Qilian, Qinghai, (China) con esito nella seguente pubblicazione scientifica:

- ✓ Sun W., Ghidini S., Luo Y., Zanardi E., Ma H., Ianieri A. (2012) Macro and micro elements profile of yak (*Bos grunniens*) milk from Qilian of Qinghai plateau. *Italian Journal of Animal Science*, 11, 180-183.

Dal 01-01-2010 al 31-12-2011.

- Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca all'interno del progetto Europeo DRYCHECK (7th FWP DRYCHECK) http://cordis.europa.eu/project/rcn/100172_en.html con CRIC (Barcellona, Spagna, Embutidos Gil (Spagna), Pertec (Modena, Italia), Salumificio Galli Remo (Viadana, Mantova, Italia), Fraunhofer Institut Germania) Telegesis (London UK). Tali attività sono state presentate nella seguente occasione:

- ✓ E. Zanardi, S. Ghidini, G. Ventura, P. Di Ciccio, A. Ianieri, G. Giovino, R. Bragos, S. Laopeamthong, R. Galli, D. Gill, U. Perati, O. Smith, A. Somkuti (2013). Impedance measurements for salami process control - Presentation of the "DRYCHECK" EU project. In: Atti LXVII Convegno Società Italiana delle Scienze Veterinarie (SISVet). p. 102, Società Italiana delle Scienze Veterinarie (SISVet), Brescia (Italia), 17-19 Settembre 2013.

dal 01-01-2010 al 31-12-2012.

- Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca con Siegen University (Institut für Echtzeit Lernsysteme - Uni Siegen, diretto dal Prof. Klaus-Dieter Kuhnert) e con Quh-Lab <http://www.quh-lab.de/> per un progetto "Entwicklung eines EDV-Systems zur automatisierten Befundung der durch ein Kamerasystem erfassten Aufnahmen von Schweineschlachtkörpern-und Organsystemen" (Development of a camera system for the automated official meat inspection) finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico

Dal 01-05-2015 ad oggi.

- Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca nell'ambito della COST Action RIBMINS (COST Action CA18105) con Danish Agriculture & Food Council, Copenhagen, Denmark, Department of Veterinary and Animal Sciences, University of Copenhagen, Denmark, Animal and Veterinary Research Center (CECAV), Department of Veterinary Science, University of Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real, Portugal, Department of Veterinary Medicine, Freie Universität, Berlin, Germany, Department of Safety and Quality of Meat, Max Rubner-Institut (MRI), Federal Research Institute of Nutrition and Food, Kulmbach, Germany, Food Safety Unit, Public Health Division, General Directorate for Food and Veterinary, Lisbon, Portugal, Department of Anatomy and Comparative Pathology and Toxicology, University of Cordoba, Spain, Department of Food Hygiene and Environmental Health, University of Helsinki, Finland, Animalia – Norwegian Meat and Poultry Research Center, Oslo, Norway. La ricerca in ambito della standardizzazione delle procedure ispettive ha prodotto la seguente pubblicazione

- ✓ Alban L., Vieira-Pinto M., Meemken D., Maurer P., Ghidini S., Santos S., Laguna J. G., Laukkanen-Ninios R., Alvseike O., Langkabel N. (2022). Differences in code terminology and frequency of findings in meat inspection of finishing pigs in seven European countries. *FOOD CONTROL*, vol. 132, 108394, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2021.108394

Dal 01-01-2020 al 31/12/2022.

- Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca nell'ambito della COST Action RIBMINS (COST Action CA18105) con National Food Institute, Technical University of Denmark, 2800, Kgs. Lyngby, Denmark, Department for Food Safety, Veterinary Issues and Risk Analysis, Danish Agriculture & Food Council, Agrofood Park 13, DK-8200, Aarhus N, Denmark, Department of Veterinary and Animal Sciences, University of Copenhagen, Grønnegårdsvej 8, DK-1870, Frederiksberg, Denmark, Farm4Trade s.r.l., Via IV Novembre, 66041, Atessa, Italy, Department of Veterinary Medicine, Faculty of Agriculture, University of Novi Sad, Trg D. Obradovica 8, 21000, Novi Sad, Serbia, Vion Food Group, Boseind 15, 5281 RM, Boxtel, the Netherlands, Department Population Health Sciences, Institute for Risk Assessment Sciences (IRAS), University of Utrecht, 3584, CM Utrecht, the Netherlands, Danish Technological Institute, Grønnegårdsvej 1, 2630, Taastrup, Denmark, Institute of Meat Hygiene and Technology, Kacanskog 13, 11000, Belgrade, Serbia, Institute of Infection, Veterinary and Ecological Sciences, Faculty of Health and Life Sciences, University of Liverpool, Leahurst, Neston, CH64 7TE, United Kingdom. La ricerca in ambito della standardizzazione delle procedure ispettive ha prodotto la seguente pubblicazione:

- ✓ Sandberg M., Ghidini S., Alban L., Capobianco Dondona A., Blagojevic B., Bouwknegt M., Lipman L., Seidelin Dam J., Nastasijskovic I., Antic D. (2023). Applications of computer vision systems for meat safety assurance in abattoirs: A systematic review. *FOOD CONTROL*, vol. 150, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2023.109768.

Dal 01-01-2021 al 31/05/2023.

- Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca col Department of Veterinary Science, University of Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real, Portugal. La ricerca in ambito della valutazione delle relazioni tra benessere degli animali in azienda e rilievi ispettivi al macello ha prodotto la seguente pubblicazione

- ✓ Gomes A., Romeo C., Ghidini S., Vieira-Pinto M. (2022). The Relationship between Carcass Condemnations and Tail Lesion in Swine Considering Different Production Systems and Tail Lengths. *ANIMALS*, vol. 12, 949, ISSN: 2076-2615, doi: 10.3390/ani12080949.

Dal 01-01-2020 al 31/12/2022.

- Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca con il Department of Analytical Chemistry, Faculty of Chemical Technology, University of Pardubice, Studentska 573 HB/D, CZ-532 10 Pardubice, Czech Republic. La ricerca in ambito dello studio di autenticità dei prodotti ittici ha prodotto le seguenti pubblicazioni:

- ✓ Varrà M. O., Ghidini S., Husakova L., Ianieri A., Zanardi E. (2021). Advances in troubleshooting fish and seafood authentication by

inorganic elemental composition. *FOODS*, vol. 10, 270, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods10020270.

- ✓ Varrà M. O., Husakova L., Patocka J., Ghidini S., Zanardi E. (2021). Classification of transformed anchovy products based on the use of element patterns and decision trees to assess traceability and country of origin labelling. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 360, p. 129790-129800, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2021.129790

Dal 01-01-2019 ad oggi.

- Coordinamento delle attività di un gruppo di ricerca con il Department of Analytical Chemistry, Faculty of Chemical Technology, University of Pardubice, Studentska 573 HB/D, CZ-532 10 Pardubice, Czech Republic. La ricerca in ambito della valutazione del rischio connesso al consumo di prodotti alimentari (ittici e carni) contenenti elementi tossici, ha prodotto la seguente pubblicazione:

- ✓ Ghidini S., Varrà M. O., Husakova L., Alborali G. L., Patocka J., Ianieri A., Zanardi E. (2022). Occurrence of Toxic Metals and Metalloids in Muscle and Liver of Italian Heavy Pigs and Potential Health Risk Associated with Dietary Exposure. *FOODS*, vol. 11, 2530, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods11162530.

Dal 01-01-2019 ad oggi.

Responsabilità di studi e ricerche scientifiche affidati da qualificate istituzioni pubbliche o private

- Responsabile scientifico (Principal Investigator) per conto del Dipartimento di Produzioni Animali, Biotecnologie Veterinarie, Qualità e Sicurezza degli Alimenti per il contratto di ricerca da 2500 euro con CRPA per la “Caratterizzazione chimica, fisica e sensoriale del formaggio Parmigiano-Reggiano ai fini di valutazione qualitativa e merceologica”;

Dal 01/01/2008 al 31/12/2008.

- Responsabile scientifico (Principal Investigator) per conto del Dipartimento di Produzioni Animali, Biotecnologie Veterinarie, Qualità e Sicurezza degli Alimenti per il contratto di ricerca da 10000 euro con il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano per la “Caratterizzazione chimica, fisica e sensoriale del formaggio Parmigiano-Reggiano ai fini di valutazione qualitativa, merceologica e della repressione delle frodi”.

Dal 01/01/2009 al 31/12/2010.

- Responsabile scientifico (Principal Investigator) per conto del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco della Convenzione “Sviluppo di metodiche analitiche rapide basate su spettroscopia nel vicino infrarosso e chemometria, per la determinazione di istamina in tonno crudo” da euro 10000 con ESSELUNGA S.P.A.

Dal 01/01/2021 al 31/12/2022.

Responsabilità scientifica per progetti di ricerca internazionali e nazionali, ammessi al finanziamento sulla base di bandi competitivi che prevedano la revisione tra pari

- Principal Investigator del progetto di ricerca del MURST Giovani Ricercatori e Ricercatori Singoli Anno 2001 del Ministero dell’Istruzione, Ricerca e Università “Verifica e standardizzazione dei metodi di determinazione di aldeidi lineari ed idrossilati nei prodotti di salumeria fermentati”.

Dal 01-12-2001 al 30-12-2002.

- Principal Investigator del progetto di ricerca locale FIL-2004 dell’Università degli Studi di Parma “Monitoraggio della contaminazione da metalli pesanti nella carne bovina”.

Dal 07-11-2005 al 31-12-2008.

- Principal Investigator del Progetto FIL 2007 Ateneo di Parma “Studio epidemiologico sui ceppi di *Listeria monocytogenes* isolati da alimenti ed ambienti di lavorazione”.

Dal 01-01-2007 al 31-12-2009.

- Responsabile di unità operativa dell’Università degli Studi di Parma del progetto di ricerca finanziato dall’Unione Europea nell’ambito del programma H2020-SFS-2016-2017 Grant Agreement n. 773422 “Validation of Point-of-Care Detection Instrument” (VIVALDI), in collaborazione con Department of Micro- and Nanotechnology, Denmark Technical University (Denmark, Coordinatore); Department of Microbiology, National Veterinary Institute (Sweden), Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire de l’Alimentation, de l’Environnement et du Travail (France); Dianova AS (Denmark); Acel Service (Italy); Martin Frettlöh (Germany)

Dal 01-07-2017 al 31/03/2022.

- Principal Investigator del progetto “Innovazione verde nelle industrie di macellazione (Macello 2.0)” che prevede la messa a punto di metodiche rapide finalizzate ad un’accurata diagnosi ispettiva in ambienti di macellazione finalizzate al contenimento degli sprechi nelle catene di macellazione degli animali, viene finanziato nell’ambito del programma Operativo Nazionale (PON) “Ricerca e Innovazione” 2014-2020, nell’ambito della dotazione PON – Azione Green –macellazione (Macello 2.0) che prevede la messa a punto di metodiche rapide finalizzate ad un’accurata diagnosi ispettiva in ambienti di macellazione finalizzate al contenimento degli sprechi nelle catene di macellazione degli animali. Il Prof. Sergio Ghidini è responsabile del progetto e tutor della Dott.ssa Maria Olga Varrà, assunta in qualità di RTDa per lo svolgimento del progetto stesso.

Dal 01/01/2022 ad oggi.

- Principal Investigator del progetto “Computer Vision an innovative tool for meat inspection”, finanziato da EUROPASS per conto di EFSA con una borsa di studio di cui risulta vincitore il Dott. Matteo Recchia.

Dal 01/04/2023 ad oggi.

- Principal Investigator del progetto di ricerca “Supporting tasks in the area of Animal Welfare” – Lotto 2 “Animal Welfare risk assessments & protection of animals during slaughter and on-farm killing “Framework Partnership Agreement (FPA), nell’ambito della call con numero di riferimento GP/EFSA/ALPHA/2021/10, emanata dall’European Food Safety Authority (EFSA).

Dal 01/04/2022 ad oggi.

- Principal Investigator del progetto “Approcci computazionali integrati a tecnologie biomolecolari nello studio di infezioni virali di origine alimentare: fattori di virulenza e identificazione di costituenti alimentari a potenziale attività antivirale” vincitore di una borsa di studio di dottorato finanziata nell’ambito del Bando Regionale Future Data for EU

Dal 01/07/2021 ad oggi.

Partecipazione a progetti di ricerca

- Progetto FIL 2000 Ateneo di Parma “Tecniche di lavorazione delle carni e formazione di composti tossici dalla ossidazione lipidica”.

Dal 01/01/2000 al 31/12/2001.

- Progetto FIL 2001 Ateneo di Parma “Indagine sulla presenza ed i meccanismi biochimici di formazione della 4-idrossi-nonenale (4-HNE) nei prodotti di salumeria”.

Dal 01/01/2001 al 31/12/2002.

- Progetto FIL 2002 Ateneo di Parma “Contenuto in micro e macro elementi dei macromiceti: metabolismo ed uso della composizione per la caratterizzazione dei prodotti locali”. 24 mesi

Dal 01/01/2002 al 31/12/2003.

- Progetto FIL 2003 Ateneo di Parma “Monitoraggio della contaminazione da metalli pesanti nella carne bovina”.

Dal 01/01/2003 al 31/12/2004.

- Progetto FIL 2004 Ateneo di Parma “Monitoraggio della contaminazione da elementi tossici nella carne bovina”.

Dal 01/01/2004 al 31/12/2005.

- Progetto FIL 2005 Ateneo di Parma “Effetto delle radiazioni ionizzanti sulla composizione lipidica dei prodotti a base di carne”.

Dal 01/01/2005 al 31/12/2006.

- Progetto FIL 2006 Ateneo di Parma “Prodotti fermentati a base di carne di nuova formulazione: valutazioni qualitative e sanitarie”.

Dal 01/01/2006 al 31/12/2007.

- Progetto FIL 2007 Ateneo di Parma “Studio epidemiologico sui ceppi di *Listeria monocytogenes* isolati da alimenti ed ambienti di lavorazione”.

Dal 01/01/2007 al 31/12/2008.

- Progetto ricerca corrente Ministero della Salute (IZS PLV 16/08 RC) “Sopravvivenza e meccanismi di resistenza di ceppi di *Staphylococcus aureus* isolati da alimenti e da ambienti di lavorazione nella filiera alimentare”. 24 mesi

Dal 01/01/2004 al 31/12/2005.

- Progetto di ricerca europeo “Assessment and improvement of safety of traditional dry sausages from producers to consumers” (TRADISAUSAGE), proposal number QLK1CT-2002-02240.

Dal 01/01/2003 al 31/12/2005.

- Progetto di ricerca del Ministero delle politiche Agricole e Forestali “Influenza dei processi tecnologici sulla sicurezza e sulle caratteristiche qualitative delle carni e dei prodotti a base di carne” (SIQUALTECA), diretto dal dott. Sergio Gigli.

Dal 01/01/2003 al 31/12/2005.

- Progetto PRIN 2008 “Sviluppo e validazione di procedure analitiche per la rivelazione del trattamento di irradiazione nelle carni”;

Dal 01/01/2009 al 31/12/2010.

- Progetto ricerca corrente Ministero della Salute (IZS PLV 07/11 RC) “*Staphylococcus aureus* in alimenti, impianti e ambienti di lavorazione: studio di fattori favorevoli la sintesi di biofilm e strategie di controllo nel settore lattiero-caseario”. (24 mesi).

Dal 01/01/2010 al 31/12/2011.

- Progetto di ricerca coordinato dall’Università Studi di Bologna “Strumenti per l’autenticazione e la certificazione dei prodotti ittici da acquacoltura biologica” finanziato dal Ministero per le Politiche Agricole.

Dal 01/01/2011 al 31/12/2013.

- Progetto di ricerca europeo (7th FWP DRYCHECK) http://cordis.europa.eu/project/rcn/100172_en.html.

Dal 01/01/2013 al 31/12/2014.

- (2012) Componente del Progetto di ricerca Ministeriale del Ministero della Salute “Modernizzazione dell’Ispezione Suina”.

Dal 01/05/2012 al 31/04/2014.

- Progetto di ricerca Ministeriale del Ministero della Salute “Monitoraggio della Filiera Suinicola e Riduzione del Consumo di Farmaco”.

Dal 01/01/2016 al 31/12/2017.

- Progetto di ricerca "Entwicklung eines EDV-Systems zur automatisierten Befundung der durch ein Kamerasystem erfassten Aufnahmen von Schweineschlachtkörpern-und Organsystemen" (Development of a camera system for the

automated official meat inspection) finanziato dal Ministero dello Sviluppo Tedesco.

Dal 01/01/2017 al 31/12/2020.

- Componente del gruppo di lavoro l'esecuzione della convenzione tra Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna "Bruno Ubertini" di Brescia e Ministero della Salute per il Controllo delle malattie infettive e la costituzione di una piattaforma per il sistema integrato di categorizzazione del rischio nelle filiere zootecniche (CLASSIFYFARM 2017/2019; CLASSIFYFARM 2019/2020; CLASSIFYFARM 2020/2022).

Dal 01/01/2019 al 31/12/2022.

- Componente del gruppo di lavoro per l'esecuzione della convenzione sottoscritta tra Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna "Bruno Ubertini" di Brescia e Ministero della Salute avente per oggetto il controllo delle malattie infettive e la razionalizzazione dell'utilizzo degli antimicrobici negli allevamenti suinicoli (2016-2017).

Dal 01/01/2016 al 31/12/2017.

- Componente del gruppo di lavoro per l'esecuzione della Ricerca Corrente Strategica Anno 2017 "Categorizzazione del rischio e consumo antibiotico nella filiera della bovina da latte" (IZSLER_STRATEGICA_01/17).

Dal 01/01/2017 al 31/12/2018.

- Progetto FIL NEAR infraRed system for On-site evaluation of ham defects [Acronym: NERONE] coordinato dalla Dott.ssa Maria Olga Varrà.

Dal 01/03/2023 ad oggi.

- Progetto PNRR "ONFOODS" nell'ambito dello spoke 3 "Garantire la salubrità degli alimenti, anche in funzione di nuove tecnologie sostenibili, e comprendere l'applicabilità e la sicurezza d'uso dei nuovi alimenti (FOOD SAFETY OF TRADITIONAL AND NOVEL FOODS)".

Dal 01/11/2022 ad oggi.

- Progetto Erasmus + "Innovative digital tools applied to sustainable Meat Science and Technology Higher Education: a link between industry and academia", numero Progetto 2022-1-ES01-KA220-HED-000087202, azione KA2 Cooperation among organisations and institutions, round 1 2022.

Dal 01/01/2023 ad oggi.

- Progetto "PiùSaiPiùSei – Consapevolmente Consumatore, Ugualmente Cittadino", iniziativa nazionale che per la linea di intervento su "Benessere e Sicurezza alimentare". Progetto, finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico e promosso da Cittadinanzattiva, Confconsumatori e Movimento Consumatori (<https://www.unipr.it/notizie/piusaipiusei-luniversita-di-parma-al-lavoro-su-benessere-e-sicurezza-alimentare?fbclid=IwAR1Nar6qQT4pXCNEucrxZrZWrvtU8Lb85zRHUkXKfkXOG5YsuTzFO4HBY9Y>).

Dal 01/01/2020 al 31/12/2021.

- Dal 2019, componente COST ACTION RIBMINS (COST Action CA18105). Network aimed to combine and strengthen Europe-wide research efforts on modern meat safety control systems.

Dal 01/06/2019 ad oggi.

Direzione o partecipazione a comitati editoriali di riviste, collane editoriali, enciclopedie e trattati di riconosciuto prestigio

- Co-autore del volume "Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale", autore Giampaolo Colavita, Editore: Le Point Veterinaire Italie (31 gennaio 2009). ISBN-13: 978-8895995472.

Dal 01-01-2009 al 31-12-2009.

- Membro del Editorial Board degli "Annali della Facoltà di Medicina Veterinaria di Parma".

Dal 01-06-2009 al 31-12-2012.

- Co-editor del volume "Organic Meat Production and Processing" WILEY, ISBN: 9780813821269.

Dal 01-01-2012 al 31-03-2012.

- Membro del Editorial Board della rivista "Approaches in Poultry, Dairy & Veterinary Sciences". <http://crimsonpublishers.com/apdv/editorial-board.php>.

Dal 01-01-2018 ad oggi.

- Membro del editorial board di ALL LIFE edita da Taylor and Francis

Dal 01-05-2021 ad oggi.

- Review Editor in Frontiers in Microbiology - Food Microbiology and Food Chemistry.

Dal 12-01-2022 ad oggi.

- Guest editor Special Issue Animals "Carcass Characteristics and Meat Quality in Farm Animals"

Dal 01-08-2022 ad oggi.

- Membro del comitato editoriale e scientifico della rivista "Italian Journal of Food Safety".

Dal 01-10-2022 ad oggi.

- Co-autore del volume "Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale" (Edizione 2023), autore Giampaolo Colavita, Editore: Le Point Veterinaire Italie (31 gennaio 2009). ISBN-13: 9788899211790.

Dal 01-01-2022 al 31-12-2022.

Attività di referaggio

È stato revisore scientifico per le riviste:

- Food and Chemical Toxicology,
- Ecotoxicology and Environmental Safety,
- Drug Testing and Analysis,
- Food Additives and Contaminants,
- Steroids, Italian Journal of Food Science,
- Talanta,
- Italian Journal of Food Safety.
- LWT-Food Science and Technology,
- Food Chemistry,
- Acta Veterinaria Scandinava,
- Animals,
- Foods,
- Molecules,
- Food Control,
- All Life,
- PlosOne.

Valutatore di prodotti ANVUR

dal 2019 ad ora.

Attività di valutazione di progetti di ricerca

- Valutatore di progetti della regione Valle D'Aosta.

Dal 01/2012 ad oggi.

- Valutatore di progetti per l'Università degli Studi di Milano.

Dal 01/2016 al 31/12/2017.

- Valutatore di progetti per l'Università degli Studi di Verona.

Dal 01/2015 ad oggi.

Valutatore progetti COST.

Dal 01/2020 ad oggi.

- Revisore di progetti per Università degli Studi di Perugia nell'ambito del Bando per il finanziamento di Progetti di Ricerca di Ateneo.

Dal 01/2018 al 31/12/2021.

- Valutatore di progetti di ricerca corrente per il Ministero della Salute (per conto IZSLER).

Dal 01/2020 ad oggi.

- Valutatore di progetti di ricerca corrente per il Ministero della Salute (per conto di IZS Umbria e Marche).

Dal 01/2021 ad oggi.

- Valutatore di tesi di dottorato per conto dell'Università di Padova dal 2021.

Dal 01/2021 ad oggi.

- Inserito nella lista dei valutatori di progetti europei HORIZON 2020

Dal 01/03/2017 ad oggi.

- Nel 2019 viene inserito da ANVUR nella lista di esperti per la valutazione delle proposte relative alle borse di dottorato aggiuntive previste nell'ambito del Programma Operativo Nazionale Ricerca e Innovazione 2014-2020 e del Piano Stralcio Ricerca e Innovazione 2015-2017, ai sensi del D.D. del 30 luglio 2020, n. 1233/2020.

Dal 01/2019 ad oggi.

Conseguimento di premi e riconoscimenti per l'attività scientifica, inclusa l'affiliazione ad accademie di riconosciuto prestigio nel settore

- Premio come miglior poster nell'ambito della conferenza "Risk Management Strategies: monitoring and surveillance", Dublin (Ireland), 7-9 Settembre 2002. Il dott. Ghidini viene chiamato a presentare il lavoro come miglior contributo scientifico.

Dal 07-09-2002 al 09-09-2002.

- Inserito nella prima di classe di valutazione dei ricercatori dell'Ateneo di Parma ai fini della distribuzione dei fondi locali di Ateneo per la ricerca.

Dal 01-01-2008 al 31-12-2012. Dal 2021 ad oggi.

- Inserito nel database of experts dell'EFSA.

Dal 01/06/2010 al 31/12/2015.

- Abilitazione scientifica nazionale per la seconda fascia nel settore concorsuale 07/H2.

09/01/2014.

- Abilitazione scientifica nazionale per la prima fascia nel settore concorsuale 07/H2.

10/08/2018.

- Premio miglior POSTER SISVET 2019 Olbia. "Tail lesions at slaughterhouse in Italian Heavy pigs: difference between intact tail and non intact"

Luglio 2019.

- L'articolo scientifico "Lorenzi V., Angelone B., Ferretti E., Galli A., Tonoli M., Donati M., Fusi F., Zanardi G., Ghidini S., Bertocchi L. (2020). PCDD/Fs, DL-PCBs, and ND-PCBs in Dairy Cows: Carryover in Milk from a Controlled Feeding Study. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol. 68, p. 2201-2213-2213, ISSN: 0021-8561, doi: 10.1021/acs.jafc.9b08180" viene selezionato come meritevole dalla CRUI e finanziato per essere pubblicato Open Access.

Maggio 2021.

- Componente del Best Poster Award Committee del convegno CEFood 2022, 11th Central European Congress on Food and Nutrition. Čatež ob Savi, SLOVENIA,

27 – 30/09/2022.

- Nel marzo 2023 viene selezionato nell'ambito della "call for expressions of interest - Scientific and Technical Support - Various Scientific and Communication Profiles - EOI/EFSA/2022/01" ed inserito nella lista degli esperti EFSA.

Dal 01/03/2023 al 23/10/2027.

- La tesi di dottorato "Preventing fraud and assessing safety in the fishery and aquaculture sectors through rapid analytical strategies" della Dott.ssa Maria Olga Varrà di cui è relatore il Prof. Sergio Ghidini, consegue il premio di "Miglior tesi di Dottorato Giordana Masetti 2022" indetto da Europass in partenariato con l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e l'Università degli Studi di Parma, a favore di dottori di ricerca che hanno conseguito il titolo in uno degli Atenei della Regione Emilia-Romagna nel corso del triennio 2020-2022, su un tematiche strettamente attinenti alla sicurezza degli alimenti. Parma,

16 Gennaio 2023.

- Per l'articolo scientifico dal titolo: "Country of origin label monitoring of musky and common octopuses (Eledone spp. and Octopus vulgaris) by means of a portable near-infrared spectroscopic device". Varrà, M. O., Ghidini, S., Fabrice, M. P., Ianieri, A., Zanardi, E. Food Control, 138, 109052, 2022. doi: 10.1016/j.foodcont.2022.109052 già presentato come relazione orale in occasione del 74° Convegno Annuale SISVet, tenutosi in modalità virtuale dal 23 al 26 giugno 2021, la Dott.ssa Maria Olga Varrà risulta vincitrice del "Premio Giovani 2021" indetto dalla Società Italiana delle Scienze Veterinarie (SISVet) nell'ambito del 75° Convegno Annuale tenutosi a Lodi dal 15 al 18 giugno 2022, per aver pubblicato sulla rivista di settore Q1

26 giugno 2021.

- Premio "Miglior Poster" nell'ambito del XXVIII Convegno Nazionale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti (AIVI), tenutosi a Milano dal 12-14 settembre 2018, per il poster dal titolo: "Analisi chemiometrica degli isotopi stabili e delle terre rare per l'autenticazione d'origine geografica e del metodo di produzione di branzini (Dicentrarchus labrax L.)". Varrà, M.O., Ghidini, S., Zanardi, E., Badiani, A., Ianieri, S. Book of Abstract, DOI: doi.org/10.4081/ijfs.2018.7821, Italian Journal of Food Safety, Vol. 7(S1), p. 25.

14 settembre 2018.

- Socio della Società Italiana delle Scienze Veterinarie – SISVet

Dal 01/01/1999 ad oggi.

- Socio della Associazione Italiana Veterinari Igienisti – AIVI

Dal 01/05/2020 ad oggi.

Partecipazione come relatore a convegni di carattere scientifico in Italia o all'estero

- Autore e co-autore di 72 comunicazioni orali e poster a convegni nazionali ed internazionali. In allegato si riportano l'elenco dei convegni, i titoli delle comunicazioni ed i relativi autori.

Dal 01-11-1998 a oggi.

- Relatore su invito alla giornata di studio "Il fungo di Borgotaro" con una relazione su "Metalli pesanti nei funghi: tossici o fisiologici?". Borgotaro (PR).

Dal 02-02-2002 al 02-02-2002.

- Relatore su invito alla giornata di studio, organizzata a Cherasco (CN) dall'Istituto Nazionale di Elicoltura con una relazione su "Valori nutrizionali delle chiocchie".

Dal 08-04-2003 al 08-04-2003.

- Relatore su invito al workshop sulle produzioni biologiche organizzato a Verona da FIERAVERONA con una relazione su "Confronto tra livelli di contaminanti in prodotti convenzionali e biologici".

Dal 05-05-2004 al 05-05-2004.

- Relatore su invito, nell'ambito del corso "Malattie trasmesse da alimenti di origine animale: pericoli e rischi chimici" organizzato dalla ASL di Bologna, con una relazione su "Problematiche da residui di trattamenti di sanificazione degli ambienti lavorativi" http://www.ausl.bologna.it/asl-bologna/dipartimenti-territoriali-1/dipartimento-di-sanita-pubblica/of_spv/prodotti-ittici/corsi-di-formazione/corsi-di-formazione-del-2011/corso-malattie-trasm-esse-da-alimenti-di-origine-1/,

Dal 16-05-2011 al 16-05-2011.

- Relatore su invito, nell'ambito del corso "Malattie trasmesse da alimenti di origine animale: pericoli e rischi chimici" organizzato dalla ASL di Como, con una relazione su "Problematiche da residui di trattamenti di sanificazione degli ambienti lavorativi".

Dal 25-10-2013 al 25-10-2013.

- Relazione su invito nell'ambito dell'Open Day EFSA con una relazione dal titolo "Dal campo alla tavola: chi

controlla la sicurezza di quello che mangiamo?”, Parma,

22/11/2014.

- Relazione su invito nell’ambito del Pre- conference workshops - SafePork 2015, Porto (Portugal) con una relazione dal titolo “Status for implementation of visual-only meat inspection in swine: STATUS FOR ITALY”.

Dal 07-09-2015 al 10-09-2015.

- Relatore su invito al convegno "Filiera Suinicola: approccio one-health", evento inaugurale della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti dell'Università degli Studi di Torino, con una relazione dal titolo "Il veterinario ispettore come strumento di misura epidemiologica".

Dal 23-02-2018 al 23-02-2018.

- Relazione su invito dal titolo “Aspetti Igienico-sanitari nella ristorazione” al convegno “Ristorazione e gastronomia: storia, aspetti di sociologia, di educazione alimentare e di igiene” organizzato da fondazione zooprofilattiche. Brescia,

15 marzo 2019.

- Docente alla Summer School “Food Sustainability” della Scuola di Studi Superiori in Alimenti e Nutrizione <https://www.unipr.it/notizie/food-sustainability-aperte-le-iscrizioni-allinternational-summer-school-seconda-edizione>

Giugno 2020.

- Docente alla Summer School “Food Sustainability” della Scuola di Studi Superiori in Alimenti e Nutrizione <https://www.unipr.it/notizie/food-sustainability-aperte-le-iscrizioni-allinternational-summer-school-seconda-edizione>

Giugno 2021.

- Relazione su invito dal titolo “Ruolo della stewardship del farmaco, dell’antibioticoresistenza e del benessere: l’esperienza classfarm” nell’ambito del 75° convegno SISVet 2022. Lodi,

16 giugno 2022.

- Relazione su invito dal titolo “Modernisation of meat inspection: the Italian experience” nell’ambito del convegno della New Zeland Veterinary Association 2022. Auckland (New Zeland),

21 giugno, 2022.

- Relazione su invito dal titolo “From target to untarget chemistry to improve food safety and authenticity” al convegno internazionale CEfood 2022. 11th Central European Congress on Food and Nutrition. Čatež ob Savi, SLOVENIA,

27 – 30/09/2022.

- Relazione su invito dal titolo “Classfarm: monitoraggio di farmaco, benessere e rapporti con la PAC” nell’ambito del webinar “BENESSERE ANIMALE E ANTIMICROBICO RESISTENZA -Sviluppi normativi a livello europeo ed esperienze innovative in Emilia-Romagna” organizzato da EUROPASS, Parma,

8 marzo 2023.

- Relatore su invito al corso “PROTEZIONE DEGLI ANIMALI NELLE FASI DI MACELLAZIONE REG. CE 1099/2009: FORMAZIONE DI 1° LIVELLO – BASE” organizzato da fondazione zooprofilattiche, con una relazione dal titolo “Valutazione del benessere dei suini in sede di macellazione”. Roma,

21-22 aprile 2023.

- Relazione su invito dal titolo “La modernizzazione dell’ispezione: le nuove sfide per il veterinario in macello” nell’ambito del XXXI convegno AIVI 2022. Teramo,

22 settembre 2022.

- Relazione su invito dal titolo “Differences in terminology and frequency of meat inspection lesions in finishing pigs in seven European countries – A pilot study.” nell’ambito della RIBMINS Conference + MC Meeting: risk-based meat inspection and integrated meat safety assurance, online,

15 – 16/10/2020.

- Relazione su invito dal titolo “Modernizzazione delle procedure ispettive e novi compiti del veterinario ispettore in macello” nell’ambito della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti dell’Università di Pisa

11 febbraio 2022.

- Relazione su invito dal titolo “Evoluzione legislativa e modernizzazione delle procedure ispettive” nell’ambito della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti dell’Università di Napoli

10 giugno 2022.

Organizzazione di convegni di carattere scientifico in Italia o all'estero

- Membro del comitato scientifico per l’organizzazione della conferenza organizzata per la presentazione dei risultati del Progetto Europeo Tradisausage. Teramo.

Dal 09-09-2005 al 10-09-2005.

- Membro del comitato scientifico per l’organizzazione della conferenza organizzata per la presentazione dei risultati del Progetto Mipaf SIQUALTECA. Napoli.

Dal 15-05-2006 al 15-05-2006.

- Membro del comitato scientifico per l’organizzazione del workshop internazionale organizzato nell’ambito dello scambio tra il Ministero della Salute Italiano ed il CAS di Pechino. Parma.

Dal 28-06-2007 al 29-06-2007.

- Membro del comitato organizzatore e scientifico della conferenza organizzata per la presentazione dei risultati del Progetto Europeo Drycheck. Viadana 15 maggio 2012.

Dal 15-05-2012 al 15-05-2012.

- Membro del comitato scientifico per l'organizzazione della conferenza organizzata per la presentazione dei risultati del Progetto Europeo Tradisausage. Teramo,

settembre 2005

- Membro del comitato scientifico per l'organizzazione della conferenza organizzata per la presentazione dei risultati del Progetto Mipaf SIQUALTECA.

Napoli 15 maggio 2006.

- Membro del comitato scientifico per l'organizzazione del workshop organizzato nell'ambito dello scambio tra il Ministero della Salute Italiano ed il CAS di Pechino. Parma,

28 giugno 2007.

- Membro del comitato organizzatore e scientifico, nonché chairman della EFSA SUMMER SCHOOL 2020 "One Health",. <https://events.efsa.europa.eu/summerschool2021/programme2020>.

9-10 giugno 2020

- Coordinatore scientifico per UNIPR del corso e-learning "Normativa e Sistema sanzionatorio in materia di etichettatura". Docente nell'ambito del corso stesso con una lezione su "Fondamenti di etichettatura dei prodotti ittici".

Dal 01/01/2018 al 31/03/2021.

- Membro del comitato scientifico per l'organizzazione e docente alla training school RIBMINS on future meat safety, <https://ribmins.com/training-school-on-future-meat-safety/>.

3-5 febbraio 2021

- Membro del comitato organizzatore del XXX CONVEGNO NAZIONALE AIVI "Sfide Globali Nella Gestione Delle Criticità Nelle Filiere Alimentari".

Dal 01/01/2021 al 30/09/2021.

- Responsabile scientifico e membro del comitato organizzatore del workshop internazionale "New tools for handling animal health and food safety: the VIVALDI project". Parma

23 gennaio 2019.

- Membro del comitato scientifico per l'organizzazione del workshop "La sostenibilità delle filiere degli alimenti di origine animale: il tema dei sottoprodotti", Parma,

20 maggio 2022.

- Membro del Comitato Organizzatore del Workshop internazionale Measurement and Applications in Veterinary and Animal Science. Napoli

Dal 26 al 28 aprile 2023.

- Membro del comitato organizzatore e scientifico del webinar "Gestione della contaminazione microbica in impianti di macellazione suinicola: criticità e aspetti innovativi", Parma,

03 dicembre, 2021.

- Membro del comitato organizzatore della Summer School RIBMINS Virtual Training school Risk-based Meat Safety Assurance Systems focusing on risk categorisation of farms and abattoirs, online

13 – 16/06/2023.

- Responsabile scientifico della Summer School "Meat Safety Assurance Systems (MSAS) PhD School" organizzata dalla Scuola in Studi Avanzati in Alimenti e Nutrizione dell'Università di Parma, finanziato dalla regione Emilia-Romagna nell'ambito del bando "PROGETTI DI ALTA FORMAZIONE IN AMBITO TECNOLOGICO ECONOMICO E CULTURALE PER UNA REGIONE DELLA CONOSCENZA EUROPEA E ATTRATTIVA ai sensi dell'art. 2. della Legge Regionale 25/2018". Parma,

5-8 settembre 2023.

- Membro del Comitato Scientifico del XXXII cocresso AIVI "Nuovi approcci della Medicina Veterinaria per uno sviluppo sostenibile di produzioni e consumi alimentari". Maierato- Vibo Valentia

13-15 settembre 2023.

Attività didattica

Anno accademico 2000/2001 e 2001/2002

- 40 ore didattica pratica nel corso integrato 15.2 "Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti di origine animale" facente parte degli insegnamenti del corso di laurea in Medicina Veterinaria di Parma.

Anno accademico 2002/2003

- Docente (12 ore) del master universitario di secondo livello "Tecnologie per la Sicurezza degli Alimenti" organizzato dal professor Roberto Massini presso la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Parma.
- 40 ore didattica pratica nel corso integrato 15.2 "Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti di origine animale" facente parte degli insegnamenti del corso di laurea in Medicina Veterinaria di Parma.

Anno accademico 2004/2005

- Titolare di n. 1 C.F.U. (25 ore) nel tirocinio pratico di Ispezione degli Alimenti facente parte della laurea Specialistica in Medicina Veterinaria di Parma.
- 40 ore di didattica pratica nel corso di "Ispezione e Controllo degli Alimenti di Origine Animale" facente parte della

laurea Specialistica in Medicina Veterinaria di Parma.

Anno accademico 2005/2006 e 2006/2007

- Titolare di n. 1 C.F.U. (25 ore) nel tirocinio pratico di Ispezione degli Alimenti facente parte della laurea Specialistica in Medicina Veterinaria di Parma.
- Titolare di n. 2 C.F.U. (24 ore) nel Corso Integrato Professionalizzante “Controllo Microbiologico degli Alimenti” facente parte laurea Specialistica in Medicina Veterinaria di Parma.
- Titolare di n. 2 CFU (16 ore) nel corso “Igiene e Qualità delle Carni e Tecnologia Alimentare” facente parte della laurea triennale in Tecnologia delle Produzioni Animali e Sicurezza degli Alimenti della facoltà di Medicina Veterinaria di Parma.
- 40 ore di didattica pratica nel corso di “Ispezione e Controllo degli Alimenti di Origine Animale” facente parte della laurea Specialistica in Medicina Veterinaria di Parma.

Anno accademico 2007/2008 e 2008/2009

- Titolare di n. 1 C.F.U. (25 ore) nel tirocinio pratico di Ispezione degli Alimenti facente parte della laurea Specialistica in Medicina Veterinaria di Parma.
- Titolare di n. 2 C.F.U. (24 ore) nel Corso Integrato Professionalizzante “Controllo Microbiologico degli Alimenti” facente parte della laurea Specialistica in Medicina Veterinaria di Parma.
- Titolare di n. 3 CFU (24 ore) nel corso “Igiene e Qualità delle Carni e Tecnologia Alimentare” facente parte della laurea triennale in Tecnologia delle Produzioni Animali e Sicurezza degli Alimenti della facoltà di Medicina Veterinaria di Parma.
- 40 ore di didattica pratica nel corso di “Ispezione e Controllo degli Alimenti di Origine Animale” facente parte della laurea Specialistica in Medicina Veterinaria di Parma.

Anno accademico 2009/2010

- Titolare di n. 1 C.F.U. (25 ore) nel tirocinio pratico di Ispezione degli Alimenti facente parte della laurea Specialistica in Medicina Veterinaria di Parma.
- Titolare di n. 2 C.F.U. (24 ore) nel Corso Integrato Professionalizzante “Controllo Microbiologico degli Alimenti” facente parte della laurea Specialistica in Medicina Veterinaria di Parma.
- Titolare di n. 2 CFU (16 ore) nel corso “Igiene e Tecnologie degli alimenti di Origine Animale 1” facente parte della laurea triennale in Tecnologia delle Produzioni Animali e Sicurezza degli Alimenti della facoltà di Medicina Veterinaria di Parma.
- Titolare di n. 1 CFU (12 ore) nel corso di “Ispezione e Controllo degli Alimenti di Origine Animale” facente parte della laurea Specialistica in Medicina Veterinaria di Parma.
- Titolare di n. 4 CFU (32 ore) nel corso “Impianti di Produzione e Lavorazione delle Carni” facente parte della laurea triennale in Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali della facoltà di Medicina Veterinaria di Parma.
- Titolare di n. 1 CFU (8 ore) nel corso di “Igiene degli Alimenti” facente parte della laurea Magistrale in Ingegneria Meccanica per l’Industria Alimentare della Facoltà di Ingegneria dell’Ateneo di Parma.

Anno accademico 2010/2011

- Titolare di n. 2 CFU (16 ore) nel corso “Igiene e Tecnologie degli alimenti di Origine Animale 1” facente parte della laurea triennale in Tecnologia delle Produzioni Animali e Sicurezza degli Alimenti della facoltà di Medicina Veterinaria di Parma.
- Titolare di n. 1 CFU (12 ore) nel corso di “Ispezione e Controllo degli Alimenti di Origine Animale” facente parte della laurea Specialistica in Medicina Veterinaria di Parma.
- Titolare di n. 2 CFU (16 ore) nel corso di “Igiene degli Alimenti” facente parte della laurea Magistrale in Ingegneria Meccanica per l’Industria Alimentare della Facoltà di Ingegneria dell’Ateneo di Parma.

Anno accademico 2011/2012

- Titolare del corso “Igiene e Tecnologie degli alimenti di Origine Animale 1” (n. 7 CFU – 42 ore) facente parte della laurea triennale in Tecnologia delle Produzioni Animali e Sicurezza degli Alimenti della facoltà di Medicina Veterinaria di Parma.
- Titolare di n. 2 CFU (16 ore) nel corso di “Igiene degli Alimenti” facente parte della laurea Magistrale in Ingegneria Meccanica per l’Industria Alimentare della Facoltà di Ingegneria dell’Ateneo di Parma.

Anno accademico 2012/2013

- Titolare del corso “Igiene e Tecnologie degli alimenti di Origine Animale 1” (7 CFU – 42 ore) facente parte della laurea triennale in Tecnologia delle Produzioni Animali e Sicurezza degli Alimenti della facoltà di Medicina Veterinaria di Parma.
- Titolare di n. 2 CFU (16 ore) nel corso di “Igiene degli Alimenti” facente parte della laurea Magistrale in Ingegneria Meccanica per l’Industria Alimentare della Facoltà di Ingegneria dell’Ateneo di Parma.

Anno accademico 2013/2014

- Titolare del corso Ispezione degli Alimenti (6 CFU – 42 ore) facente parte del corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma.

Anno accademico 2014/2015

- Titolare del corso Ispezione degli Alimenti (6 CFU – 42 ore) facente parte del corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma.
- Titolare del corso Igiene degli Alimenti (6 CFU – 48 ore) facente parte del corso di laurea magistrale in Ingegneria Meccanica per l'Industria Alimentare (Università di Parma)

Anno accademico 2015/2016

- Titolare del corso Ispezione degli Alimenti (6 CFU – 42 ore) facente parte del corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma.
- Titolare del corso Igiene degli Alimenti (6 CFU – 48 ore) facente parte del corso di laurea magistrale in Ingegneria Meccanica per l'Industria Alimentare (Università di Parma)

Anno accademico 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019

- Titolare del corso Ispezione degli Alimenti (6 CFU – 42 ore) facente parte del corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma.
- Titolare del corso Igiene degli Alimenti (6 CFU – 48 ore) facente parte del corso di laurea magistrale in Ingegneria Meccanica per l'Industria Alimentare (Università di Parma),
- Titolare del Corso Ispezione degli Alimenti II (6 CFU – 47 ore), facente parte del corso di laurea triennale Scienze Zootecniche e Tecnologie di Produzioni Alimentari (Università di Parma),

Anno accademico 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022

- Titolare del corso Ispezione degli Alimenti (6 CFU – 48 ore) facente parte del corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma.
- Titolare del corso, in lingua inglese, Biological Hazards (6 CFU – 48 ore) facente parte del corso di laurea magistrale Food Safety and Food Risk Management (Corso inter-ateneo tra Università di Parma, Università di Modena e Reggio Emilia, Università di Bologna, Università Cattolica del Sacro Cuore Piacenza, Università di Ferrara),
- Titolare del Corso Ispezione degli Alimenti II (6 CFU – 47 ore), facente parte del corso di Laurea triennale Scienze Zootecniche e Tecnologie di Produzioni Alimentari (Università di Parma),

Anno accademico 2022/2023

- Titolare del corso Ispezione degli Alimenti (6 CFU – 48 ore) facente parte del corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma.
- Titolare del corso, in lingua inglese, Biological Hazards (6 CFU – 48 ore) facente parte del corso di laurea magistrale Food Safety and Food Risk Management (Corso inter-ateneo tra Università di Parma, Università di Modena e Reggio Emilia, Università di Bologna, Università Cattolica del Sacro Cuore Piacenza, Università di Ferrara),
- Titolare del Corso Ispezione degli Alimenti II (6 CFU – 47 ore), facente parte del corso di Laurea triennale Scienze Zootecniche e Tecnologie di Produzioni Alimentari (Università di Parma),
- Titolare del corso, in lingua inglese, Food Hygiene (6 CFU – 48 ore) facente parte del corso di laurea magistrale Engineering for the Food Industry (Università di Parma).

Anno accademico 2023/2024

- Titolare del corso Ispezione degli Alimenti (6 CFU – 48 ore) facente parte del corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma.
- Titolare del corso, in lingua inglese, Biological Hazards (6 CFU – 48 ore) facente parte del corso di laurea magistrale Food Safety and Food Risk Management (Corso inter-ateneo tra Università di Parma, Università di Modena e Reggio Emilia, Università di Bologna, Università Cattolica del Sacro Cuore Piacenza, Università di Ferrara),
- Titolare del Corso Ispezione degli Alimenti II (6 CFU – 47 ore), facente parte del corso di Laurea triennale Scienze Zootecniche e Tecnologie di Produzioni Alimentari (Università di Parma),
- Titolare del corso, in lingua inglese, Food Hygiene (6 CFU – 48 ore) facente parte del corso di laurea magistrale Engineering for the Food Industry (Università di Parma).

Attività di didattica in corsi professionalizzanti

- Docente presso il corso di aggiornamento per Medici Veterinari della ASL di Como.

Gennaio 2013.

- Docente dei corsi organizzati da AGRIFORM col patrocinio della Regione Emilia-Romagna per la formazione professionale di tecnici della macellazione.

Anni 2002 e 2003

- Docente del “Corso per la formazione di nuovi norcini” organizzato dal Distretto di Medicina Veterinaria n°6 di Rovato (BS) con il patrocinio dell’Assessorato all’Agricoltura della Regione Lombardia e dell’IZS della Lombardia e dell’Emilia-Romagna.

Anno 2003

- Docente del corso professionalizzante per Medici Veterinari “Il controllo veterinario sui prodotti della pesca e sui molluschi bivalvi vivi”, organizzato dalla Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva a Pescara, accreditato dal Ministero della Salute (Evento n. 4189-292211).

Maggio 2008.

- Docente del Corso “Operatore delle Lavorazioni Carni” n. 2006-0508/PR Sott. 1 Ed. , organizzato da Agriform S.r.l.

Anno 2007.

- Docente del Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore dal titolo “Tecnico Superiore della Trasformazione dei Prodotti Agroindustriali”, organizzato da CISITA (Parma) in collaborazione con l’Unione Europea (Fondo Sociale Europeo), con il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali e con la Regione Emilia-Romagna.

Anno 2006.

Formale attribuzione di incarichi di insegnamento o di ricerca (fellowship) presso qualificati atenei e istituti di ricerca esteri o sovranazionali

- Incarico di Insegnamento (16 ore) della Università degli Studi di Parma nel master universitario di secondo livello "Tecnologie per la Sicurezza degli Alimenti".

Dal 01-03-2003 al 01-04-2003.

- Incarico di Insegnamento (8 ore) della Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma nel "Corso di Perfezionamento in Controllo e Autocontrollo dei Prodotti Alimentari".

Dal 20-05-2004 al 22-05-2004.

- Contratto di ricerca per studi sulla contaminazione da metalli pesanti nel tonno rosso con il Dipartimento di Morfofisiologia Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università di Bologna.

Dal 01-03-2005 al 31-08-2005.

- Incarico di Insegnamento (12 ore) presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti della Università di Teramo.

Dal 01-06-2005 al 03-06-2005.

- Invited Professor (12 ore) presso la Montreal University, Veterinary Medicine Faculty.

Dal 07-04-2006 al 11-04-2006.

- Incarico di Insegnamento (8 ore) della Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma nel "Corso di Perfezionamento in Controllo e Autocontrollo dei Prodotti Alimentari".

Dal 06-05-2006 al 07-05-2006.

- Incarico di Insegnamento (8 ore) della Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma nel "Corso di Perfezionamento in Controllo e Autocontrollo dei Prodotti Alimentari".

Dal 12-05-2007 al 12-05-2007.

- Incarico di Insegnamento (2 ore) della Università degli Studi di Bologna nell’ambito del Master Universitario di secondo livello in “Valorizzazione e sicurezza alimentare dei prodotti della pesca e dell’acquacoltura”, Direttore scientifico Prof. Pier Paolo Gatta.

Dal 01/02/2007 al 14/02/2007.

- Incarico di Insegnamento (12 ore) presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti della Università di Teramo.

Dal 01-06-2007 al 05-06-2007.

- Incarico di Insegnamento (12 ore) presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti della Università di Teramo.

Dal 01-05-2009 al 03-05-2009.

- Incarico di Insegnamento (12 ore) presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti della Università di Teramo.

Dal 07-04-2012 al 09-04-2012.

- Incarico di Insegnamento (12 ore) presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti della Università di Teramo.

Dal 31-05-2014 al 11-06-2014.

- Incarico di Insegnamento (12 ore) presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti della Università di Teramo.

Dal 26-05-2017 al 01-06-2017.

- Incarico di Insegnamento (8 ore) presso master internazionale “Feed and Food Safety for Human Health” organizzato dalla Università degli studi di Perugia.

Dal 01/03/2017 al 15/03/2017.

- Incarico di Insegnamento (10 ore) presso il corso di Alta Formazione “Il farmaco: dalla nascita alla fase applicativa” organizzato da Università degli Studi di Parma ed Istituto Superiore di Sanità e coordinato dal Prof. Simone Bertini.

Dal 01/11/2021 al 28/02/2022.

- Incarico di Insegnamento (12 ore) presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti della Università di Teramo.

Dal 10-05-2023 al 01-06-2023.

Partecipazione al collegio dei docenti ovvero attribuzione di incarichi di insegnamento, nell'ambito di dottorati di ricerca o scuole di specializzazione accreditati dal Ministero

- Membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di ricerca “Disciplina nazionale ed europea sulla produzione ed il controllo degli alimenti” dell’Università degli Studi di Parma nel Ciclo XXI (Durata: 3 anni) e Ciclo XXII (Durata: 3 anni).

Dal 01-01-2006 al 31-12-2009.

- Membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di ricerca “Produzioni Animali, Biotecnologie Veterinarie, Qualità e Sicurezza degli Alimenti” dell’Università degli Studi di Parma nel Ciclo XXIII (Durata: 3 anni); Ciclo XXIV (Durata: 3 anni); Ciclo XXV (Durata: 3 anni); Ciclo XXVI (Durata: 3 anni).

Dal 01-01-2008 al 31-12-2013.

- Membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di ricerca “Scienze Medico-Veterinarie” dell’Università degli Studi di Parma nel Ciclo XXVII (Durata: 3 anni).

dal 01-01-2012 al 31-12-2014.

- Membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di ricerca “Scienze degli Alimenti” dell’Università degli Studi di Parma nel Ciclo XXX (Durata: 3 anni); Ciclo XXXI (Durata: 3 anni); Ciclo XXXII (Durata: 3 anni); Ciclo XXXIII (Durata: 3 anni); Ciclo XXXIV (Durata: 3 anni); Ciclo XXXV (Durata: 3 anni); Ciclo XXXVI (Durata: 3 anni); Ciclo XXXVII (Durata: 3 anni); Ciclo XXXVIII.

Dal 01-11-2014 ad oggi.

- Componente del collegio docenti della Scuola di Specializzazione in “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale” della Facoltà di Medicina Veterinaria dell’Ateneo di Parma.

Dall'anno accademico 2006/2007 ad oggi.

Relatore di tesi di laurea e dottorato

Dall’anno accademico 2004/2005 ad ora stato relatore presso l’Università di Parma di:

- 15 tesi di Laurea Specialistica in Medicina Veterinaria,
- 8 tesi nel corso di laurea triennale in Tecnologia delle Produzioni Animali e Sicurezza degli Alimenti,
- 7 tesi nel corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari,
- 42 tesi nel corso di laurea triennale in Scienze Gastronomiche,
- 24 tesi nel corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari,
- 7 tesi nel corso di Laurea Magistrale in Food Safety and Food Risk Management,
- 4 tesi nel corso di Laurea Magistrale in Ingegneria Meccanica per l’Industria Alimentare,
- 1 tesi nella Scuola di Specializzazione in Patologia Suina,
- 1 tesi di dottorato in “Scienze e Tecnologie Alimentari”

Nell’anno accademico 2015/2016 è stato relatore di 1 tesi nella Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti dell’Università di Teramo.

Attività tutoria

Dall’anno accademico 2003/2004 ad ora stato tutore presso l’Università di Parma di:

- 4 dottorandi di ricerca (di cui 1 industriale) nell’ambito del dottorato in “Scienze e Tecnologie Alimentari” dell’Università di Parma (ognuno per un periodo di tre anni).

Dall’anno accademico 2006/2007 ad ora stato tutore presso l’Università di Parma di:

- 8 tesisti di Laurea Specialistica in Medicina Veterinaria (6 mesi ciascuno),
- 8 tesisti nel corso di laurea triennale in Tecnologia delle Produzioni Animali e Sicurezza degli Alimenti (3 mesi ciascuno),
- 3 tesisti nel corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (3 mesi ciascuno),
- 18 tesisti nel corso di laurea triennale in Scienze Gastronomiche (3 mesi ciascuno),
- 11 tesisti nel corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (3 mesi ciascuno),
- 15 studenti Erasmus incoming nel corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche (9 mesi ciascuno).

Membro di commissioni accademiche di valutazione

- Presidente e Membro delle commissioni di esame di corsi sull’igiene ed ispezione degli alimenti nell’ambito di corso di laurea Specialistica in Medicina Veterinaria di Parma, del corso di laurea triennale “Tecnologia delle Produzioni Animali e Sicurezza degli Alimenti”, del corso di laurea triennale in Scienze Gastronomiche, del corso di laurea

magistrale in Food Safety and Food Risk Management, del corso di laurea magistrale in “Engineering for the Food Industry”.

Dal 2005 ad oggi.

- Membro di commissioni di Laurea Specialistica in Medicina Veterinaria in 16 sedute.

Dal 2005 al 2013.

- Membro di commissioni di Laurea triennale in Tecnologia delle Produzioni Animali e Sicurezza degli Alimenti della Facoltà di Medicina Veterinaria di Parma in 12 sedute.

Dal 2013 ad oggi.

- Membro delle commissioni di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche, Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma in 42 sedute.

Dal 2013 ad oggi.

- Membro delle commissioni di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del e Food Safety and Food Risk Management del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma in 20 sedute.

Dal 2018 ad oggi.

- Membro delle commissioni di Laurea Magistrale in Ingegneria Meccanica per L'Industria Alimentare ed Engineering for the Food Industry del Dipartimento di Ingegneria ed Architettura dell'Università di Parma in 9 sedute.

Dal 2012 ad oggi.

- Membro di commissioni di valutazione per l'attribuzione di borse di studio da parte del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma in 15 occasioni.

Dal 2015 ad oggi.

- Membro di commissioni di valutazione per l'attribuzione di assegni di ricerca da parte del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma in 5 occasioni.

Dal 2015 ad oggi.

- Membro di commissioni di valutazione per l'attribuzione di assegni di ricerca da parte del Dipartimento di Scienze Medico Veterinarie dell'Università di Parma in 3 occasioni.

Dal 2016 ad oggi.

- Membro della commissione di esame del dottorato in Produzioni Animali dell'Università degli studi di Milano (XXI ciclo).

15/02/2009.

- Membro della commissione per l'esame finale del XXVII ciclo del “Dottorato Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari” dell'Università degli Studi di Bologna (sede di Cesena).

27/05/2015.

- Presidente della commissione per l'esame finale del XXX ciclo del dottorato “Scienze veterinarie per la salute animale e la sicurezza alimentare” dell'Università degli Studi di Torino.

31/05/2018.

- Presidente della commissione per l'esame finale del XXIV ciclo del “Dottorato Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari” dell'Università degli Studi di Bologna.

28/06/2022.

- Membro della commissione per l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare.

Anno accademico 2019-2020.

- Membro della commissione per l'attribuzione di incarichi didattici per il corso di Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma.

Dal 01/07/2019 ad oggi.

Incarichi istituzionali ed elettivi

- Componente del comitato per la preparazione alla visita EAEVE della Facoltà di Medicina Veterinaria di Parma in quanto rappresentante dei ricercatori.

Dal 2009 al 2014.

- Componente della commissione per l'ammissione al primo anno della Facoltà di Medicina Veterinaria di Parma.

Dal 2006 al 2012.

- Componente della Giunta del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma come rappresentante dei Ricercatori.

Dal 01/06/2012 al 31/10/2015.

- Membro della commissione Didattica del Dipartimento di Scienze degli Alimenti

Dal 2010 al 2015.

- Membro della commissione Sicurezza del Dipartimento di Scienze degli Alimenti

Dal 2010 al 2015.

- Referente Erasmus del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco per i corsi Scienze Gastronomiche e Food Safety and Food Risk Management. In tale ambito ha gestito la mobilità di oltre 100 studenti ed il riconoscimento di oltre 1000 CFU/ECTS acquisiti in mobilità internazionale.

Dal 03/07/2015 ad oggi.

- Membro della commissione di area 07, eletto in qualità di rappresentante dei professori associati.

Dal 01/06/2021 ad oggi.

- Responsabile Assicurazione della Qualità (RAQ) del corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma.

Dal 01/11/2015 ad oggi.

- Membro del gruppo di riesame del corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma.

Dal 01/11/2016 ad oggi.

- Membro eletto del comitato scientifico della Associazione Italiana Veterinari Igienisti – AIVI

Dal 20/09/2022 ad oggi.

- Presidente della commissione di selezione per l'ammissione al dottorato in "Scienze degli Alimenti", XXXVII e XXXVIII ciclo rispettivamente.

Settembre 2021 e 2022.

Attività divulgative

- Nell'ambito della manifestazione CibusOff: Presentazione in Piazza Garibaldi (Parma) dei risultati delle ricerche sulle abitudini degli studenti fuori sede.

10/05/2018.

- Intervento nell'ambito della trasmissione RAI Superquark su "Abitudini di acquisto e cucine degli studenti universitari".

22/08/2018.

- Intervento su "Alimentazione ai tempi del Covid-19" nell'ambito dell'evento "Notte europea dei ricercatori".

26/09/2020.

- Intervento nell'ambito delle iniziative CibusOff – Il Settembre Gastronomico presenta "I rischi nascosti delle nuove tendenze gastronomiche: nuovo è sempre meglio?". Parma, Piazza Garibaldi.

09/09/2021.

- Partecipazione OPEN DAY della Università di Parma per la presentazione dei corsi di Laurea Triennale e Magistrale.

Dal 2016 ad oggi.

- Intervento su "La biodiversità si mangia" nell'ambito dell'evento "Notte europea dei ricercatori".

30/09/2022.

Pubblicazioni scientifiche

Identificativi bibliometrici:

- ORCID 0000-0002-7351-0381
- Scopus 6508343417
- WOS M-3717-2017

Contributi in atti di convegni nazionali

1. CAMPANINI G., DELBONO G., GHIDINI S. (2000) Contenuto in elementi metallici nel miele. Atti S.I.S.Vet volume LIV, Riva del Garda (TN) 28-30 Settembre 2000.
2. GHIDINI S., CAMPANINI G., DELBONO G. (2001) Concentrazioni di Cd, Hg ed As in pesci pescati nell'Alto Adriatico. Atti S.I.S.Vet volume LV, pagg. 381-382. Rimini 20-22 Settembre 2001.
3. Ghidini S., Varisco G., Zanardi E., Battaglia A., Pinotti M., Chizzolini R. (2003) Aspetti di sicurezza dei prodotti biologici di origine animale. Commissione di studio della Associazione Scientifica di Produzione Animale su "Produzioni biologiche e qualità dei prodotti", Verona 7 Marzo 2003, pag. 305-312.
4. Zanardi E., Battaglia A., Ghidini S., Chizzolini R. (2004). Indagine preliminare sullo stato di ossidazione lipidica di salumi sottoposti a trattamento con radiazioni ionizzanti. In AA. VV. Qualità e sicurezza degli alimenti - V Congresso nazionale di chimica degli alimenti - Atti. (pp. 442-446). ISBN: 88-86208-22-7. MILANO: Morgan Edizioni Tecniche (ITALY).
5. Conter M., Muscariello T., Zanardi E., Losito P., Pennisi L., Ghidini S., Ianieri A. (2005) Indagine sui produttori artigianali di salumi: valutazione dell'autocontrollo. XV Convegno Nazionale AIVI (Associazione Italiana Veterinari Igienisti), Tirrenia (PI), 16-18 Giugno 2005. Atti del congresso, p. 323-327.
6. Conter M., Ghidini S., Zanardi E., Campanini G., Chizzolini R. (2005) The SIQUALTECA project: steam decontamination of carcasses in a commercial pig facility. Italian Journal of Animal Science, 2005. 4 (Supplement 2), p. 497. Proceedings of the ASPA XVI Congress. Torino, 28-30 Giugno 2005.
7. Ghidini S., Zanardi E., Montellato L., Badiani A. (2005) Concentrazione e ritenzione di macro- e micro-elementi in lombate ovine sottoposte a diverse tecniche di cottura. 7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005.
8. Zanardi E., Ghidini S., Montellato L., Maranesi M., Bochicchio D., Badiani A. (2005) Effetto della tipologia di cottura sulla ossidazione lipidica in lombate ovine. 7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005.
9. Ghidini S., Zanardi E., Conter M., Ianieri A., Campanini G. (2005) Possibilità di utilizzo dell'ICP-AES nell'ispezione degli alimenti di origine animale. Electronic Proceedings of the SISVet National Congress; 2005 Sept 21-24; Viareggio, I. Powered by Sinergia Arti Grafiche e Visive, www.sinergiaweb.it. p. 379-380.

10. Grolli S., Zanardi E., Conti V., Merli E., Ghidini S., Conter M., Ianieri A., Ramoni R. (2006) Gli ossidi del colesterolo e loro importanza tossicologica nei prodotti lattiero caseari. I Congresso Nazionale Associazione Ricercatori Nutrizione Alimenti (ARNA), 23-25 marzo 2006, 109.
11. Marrone R., Pennisi L., Colarusso G., Ghidini S., Ianieri A., Anastasio A. (2007) Shelf-life di orate (*Sparus aurata*) provenienti da allevamenti off-shore e confezionate in atmosfera protettiva. Atti del XVII Convegno dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Cesenatico 14-16 giugno 2007, 194-198.
12. Ghidini S., Zanardi E., Conter M., Varisco G., Bolzoni G., Ianieri A. (2006) Residues of aminoglycosides in milk: confirmatory analysis. Electronic Proceedings of the SISVet National Congress; 2006 Sept 28-30; Terrasini (PA), I. Powered by Sinergia Arti Grafiche e Visive, www.sinergiaweb.it. p. 379-380.
13. Ghidini S., Zanardi E., Conter M., Varisco G., Bolzoni G., Ianieri A. (2007). Fenomeni di cessione di rame nella produzione dei formaggi Parmigiano Reggiano e Grana Padano. Atti LXI Convegno Società Italiana delle Scienze Veterinarie, Salsomaggiore Terme (PR), 26-29 settembre 2007, CD-Rom 337-338.
14. P. Superchi, R. Saleri, P. Amicucci, V. Beretti, S. Ghidini, A. Sabbioni (2011). Effect of nucleotides on some biological markers of piglets performance. ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE, In: -. ASPA 19th Congress. Cremona, 7-10 June 2011, vol. 10, p. 82, ISSN: 1594-4077.
15. S. Ghidini; E. Zanardi; P. Di Ciccio; S. Borrello; S. Guizzard; G. Belluzzi; A. Ianieri (2013) Risk assessment of public health hazards covered by visual inspection of swine meat: development of a visual-only meat inspection system for heavy pigs together with a tool for the evaluation of its performances. Brescia 17-18 settembre 2013. P. 30.
16. E. Zanardi, A. Caligiani, E. Padovani, M. Mariani, S. Ghidini, P.A. Di Ciccio, G. Palla, A. Ianieri (2012). Uso della spettroscopia NMR per la rivelazione del trattamento di irradiazione di prodotti a base di carne. In: Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie. ATTI DELLA SOCIETÀ ITALIANA DELLE SCIENZE VETERINARIE, vol. LXVI, p. 385-387, ISSN: 1825-4454, Roma, 12-14 settembre 2012.
18. E. Zanardi, S. Ghidini, G. Ventura, P. Di Ciccio, A. Ianieri, G. Giovinazzo, R. Bragos, S. Laopeamthong, R. Galli, D. Gill, U. Perati, O. Smith, A. Somkuti (2013). Impedance measurements for salami process control - Presentation of the "DRYCHECK" EU project. In: Atti LXVII Convegno Società Italiana delle Scienze Veterinarie (SISVet). p. 102, Società Italiana delle Scienze Veterinarie (SISVet), Brescia (Italia), 17-19 Settembre 2013
19. A. Caligiani, E. Zanardi, M. Mariani, S. Ghidini, G. Palla, A. Ianieri (2011). ¹H NMR of bovine meat extracts combined with chemometrics as a tool to distinguish between irradiated and non-irradiated meat. In: GIDRM - XL National Congress on Magnetic Resonance. p. 70, Parma, 26-28 Settembre 2011.
20. Pierluigi Di Ciccio, Paola Roncada, Emanuela Zanardi, Sergio Ghidini, Viviana Greco, Cristian Piras, Luigi Bonizzi, Adriana Ianieri (2015). Studio proteomico dei meccanismi di formazione di biofilm in *Staphylococcus Aureus*. In: XXV Congresso Nazionale dell'Associazione italiana Veterinari Igienisti - AIVI. p. 41-42, Italia: Associazione italiana Veterinari Igienisti - AIVI, Sorrento, 28-30 Ottobre 2015.
21. Pierluigi Di Ciccio, SERGIO GHIDINI, EMANUELA ZANARDI, ANNA RITA FESTINO, DOMENICO PALUDI, ALBERTO DE BERARDINIS, ALBERTO VERGARA, ADRIANA IANIERI (2015). BIOFILM-FORMING ABILITY OF *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* FROM FOOD ENVIRONMENT. In: ATTI SOCIETÀ ITALIANA DELLE SCIENZE VETERINARIE - S.I.S.VET. p. 287, SOCIETÀ ITALIANA DELLE SCIENZE VETERINARIE - S.I.S.VET, Perugia, 15-17 Giugno 2015.
22. MAISANO A. M., SANTUCCI G., GHIDINI S., SCALI F., COSTA A., BALLISTA C., ZAGHINI L., ATTANASIO G., BELLUZZI, Giancarlo, BORRELLO S., CANDELA L., COLAGIORGI A., GIACOMINI E., GIUDICI F., IANIERI A., LAZZARO M., FRAZZI P., VITALI A., VEZZOLI F., ZANARDI E., ALBORALI G. L. (2018). CONSUMO ANTIMICROBICO, LESIONI AL MACELLO E BENESSERE ANIMALE: RELAZIONI NEGLI ALLEVAMENTI INTENSIVI DA INGRASSO - ANTIMICROBIAL CONSUMPTION, LESIONS AT SLAUGHTERHOUSE AND ANIMAL WELFARE: RELATIONSHIPS IN INTENSIVE FATTENING PIG'S FARM. In: Atti della SIPAS, Società Italiana di Patologia ed Allevamento dei Suini XLIV Meeting Annuale, Montichiari (BS) 15 - 16 marzo 2018. p. 57-66, SIPAS., ISBN: 978-88-943304-0-3, Montichiari (BS) - ITALY, 15 - 16 marzo 2018.
23. DI CICCIO, Pierluigi Aldo, Giovanni Normanno, Francesca Pedonese, Roberta Nuvoloni, Antonio Parisi, Gianfranco Santagata, Marta Caruso, ZANARDI, Emanuela, Sergio Ghidini, IANIERI, Adriana (2016). INVESTIGATION OF BIOFILM FORMATION AND ITS ASSOCIATION WITH BIOFILM ASSOCIATED FACTORS OF FOOD-RELATED METHICILLIN-RESISTANT *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* STRAINS. In: SOCIETÀ ITALIANA DELLE SCIENZE VETERINARIE - S.I.S.VET. SOCIETÀ ITALIANA DELLE SCIENZE VETERINARIE - S.I.S.VET.
24. GHIDINI, Sergio, Fortuna, Damiano, Manetti, Leonardo, ZANARDI, Emanuela, COLAGIORGI, Angelo, DI CICCIO, Pierluigi Aldo, IANIERI, Adriana (2017). APPLICATIONS OF CONE-BEAM COMPUTED TOMOGRAPHY (CBCT) IN THE FOOD SECTOR. In: Atti 71 Congresso Società Italiana Scienze Veterinarie - SISvet. p. 188, Società Italiana Scienze Veterinarie - SISvet, ISBN: 9788890909245, Napoli, 28-29-30 giugno -1° luglio.
25. GHIDINI Sergio, SCALI Federico., BORRELLO S., COLAGIORGI Angelo, IANIERI Adriana, DI CICCIO Pierluigi Aldo, VARRÀ, MARIA OLGA, ZANARDI Emanuela, MAISANO A. M., GIACOMINI E.,

- ALBORALI Giovanni Loris (2018). Applicazione del sistema CLASSYFARM su allevamenti suinicoli da ingrasso della Lombardia: relazioni tra consumo di antibiotici, benessere e lesioni al macello. In: (a cura di): Associazione Italiana Veterinari Igienisti, Attualità nell'igiene degli alimenti: stato dell'arte e prospettive future. p. 30, Pavia (Italia): PagePress Publications, Milano, 12-14 settembre 2018.
26. COLAGIORGI A., BALDO V., SCALI F., VARRA' M. O., ZANARDI E., GHIDINI S., ALBORALI G. L., IANIERI A. (2018). Antibiotic resistance of methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA) from Italian swine chain in planktonic and biofilm form. In: (a cura di): Società Italiana Scienze Veterinarie - SISvet, Atti 72 Congresso Società Italiana Scienze Veterinarie - SISvet. Società Italiana Scienze Veterinarie - SISvet, Torino, 20-22 Giugno 2018.
 27. VARRA' M. O., GHIDINI S., ZANARDI E., BADIANI A., IANIERI A. (2018). Analisi chemiometrica degli isotopi stabili e delle terre rare per l'autenticazione d'origine geografica e del metodo di produzione di branzini (*Dicentrarchus Labrax* L.). In: (a cura di): Associazione Italiana Veterinari Igienisti, Attualità nell'igiene degli alimenti: stato dell'arte e prospettive future. p. 25, PAVIA: PagePress Publications, Milano, 12-14 settembre 2018.
 28. Silvio De Luca, Emanuela Zanardi, Benedetta Cordioli, Antonio Marco Maisano, Federico Scali, Giovanni Loris Alborali, Adriana Ianieri, Sergio Ghidini (2021). Monitoring of the health status of slaughtered pigs by scoring of the pluck lesions. In: Proceedings of 74th Convegno Sisvet. p. 334, FEDERAZIONE SISVET, ISBN: 9788890909290.
 29. Maria Olga Varrà, Sergio Ghidini, Maria Pia Fabrile, Adriana Ianieri, Emanuela Zanardi (2021). Application of a portable near-infrared spectroscopic device for on-field monitoring of the country of origin labelling of musky octopus. In: Proceedings of 74th Convegno Sisvet. FEDERAZIONE SISVET, ISBN: 9788890909290.
 30. Sergio Ghidini, Silvio De Luca, Federico Scali, Claudia Romeo, Federica Guadagno, Maria Olga Varrà, Mauro Conter, Adriana Ianieri, Emanuela Zanardi, Giovanni Loris Alborali (2022). Valutazione della frequenza di lesioni gastriche in suini pesanti al macello e studio della loro associazione con il consumo di farmaci antinfiammatori. In: 11 (S1). *Italian Journal of Food Safety*, Teramo, 22-24 settembre 2022.
 31. Maria Olga Varrà, Lenka Husáková, Jan Patočka, Adriana Ianieri, Sergio Ghidini, Emanuela Zanardi (2022). Valutazione del rischio associato al consumo di calamari e totani provenienti dall'Alto Adriatico in funzione della contaminazione da metalli tossici. In: 11 (S1). *Italian Journal of Food Safety*, Teramo, 22-24 settembre 2022, doi: 10.4081/ijfs.2022.10883.
 32. Maria Olga Varrà, Lenka Husáková, Sergio Ghidini, Jan Patočka, Adriana Ianieri, Emanuela Zanardi (2022). OCCURRENCE AND SAFETY ASSESSMENT OF HEAVY METALS IN MUSCLES AND LIVERS OF ITALIAN HEAVY PIGS. In: 75° Convegno SISVET – 2022. p. 110, FEDERAZIONE SISVET, ISBN: 978-88-909092-3-8, Lodi, 15 – 18 Giugno 2022.
 33. Lorenzo Pedroni, Luca Dellaflora, Sergio Ghidini (2022). IN SILICO EVALUATION OF SILVESTROL, ROCAGLAMIDE AND OTHER FLAVAGLINE COMPOUNDS AS POSSIBLE HEPATITIS E VIRUS INHIBITORS. In: 75° Convegno SISVET – 2022. p. 104, FEDERAZIONE SISVET, ISBN: 978-88-909092-3-8, Lodi, 15 – 18 Giugno 2022.
 34. Silvio De Luca, Sergio Ghidini, Adriana Ianieri, Giovanni Di Florio, Maria Olga Varrà, Claudia Rosa Romeo, Emanuela Zanardi (2022). EXPLORING THE RELATIONSHIP BETWEEN BRUISES ON CARCASSES OF BEEF CATTLE AND PRE-SLAUGHTER FACTORS. In: 75° Convegno SISVET – 2022. FEDERAZIONE SISVET, ISBN: 978-88-909092-3-8, Lodi, 15 – 18 Giugno 2022.
 35. Sergio Ghidini, Antonio Marco Maisano, Federico Scali, Giovanni Santucci, Maria Olga Varrà, Emanuela Zanardi, Adriana Ianieri, Giovanni Loris Alborali, Silvio Borrello (2019). TAIL LESIONS AT SLAUGHTERHOUSE IN ITALIAN HEAVY PIGS: DIFFERENCE BETWEEN INTACT AND NONINTACT TAIL. In: Proceedings of 73rd Convegno Sisvet. p. 278, Olbia, 19-22 giugno 2019.
 36. Varrà M.O., Zanardi E., Iacumin P., Rossi M., Lanza G.T., Ianieri A., Ghidini S. (2023) Combining light stable isotope ratios and lanthanide profiles for traceability and fraud prevention in the squid industry. In Atti del 76° Convegno SISVet. Bari, 21-24 giugno 2023.
 37. Fabrile M.P., Ghidini S., Caligiani A., Scali F., Varrà M.O., Alborali G.L., Ianieri A., Zanardi E. (2023) An exploratory study on the use of antibiotics in the pig chain as an issue for Public Health and food authenticity. In Atti del 76° Convegno SISVet. Bari, 21-24 giugno 2023.

Contributi in atti di convegni internazionali

1. GHIDINI S., ZANARDI E., CHIZZOLINI R., BENEDETTI M., VARISCO G (2001) Residues of β -lactam antibiotics in bovine milk: HPLC-MS/MS confirmatory analysis after microbial assay screening. Proceedings of the EUROCONFERENCE Food Safety Assurance and Veterinary Public Health; event 2 "Safety Assurance During Food Processing", pag. 93-95. Vienna September 29th- October 1st.
2. Zanardi E. Ghidini S., Jagersma C., Chizzolini R. (2002) Determination of 4-hydroxy-2-nonenal in pork products. Proceedings of the 48th International Congress of Meat Science and Technology, Rome 25-30 August 2002. pagg. 976-977.

3. Ghidini S., Zanardi E., Battaglia A., Varisco G., Campanini G., Chizzolini R. (2002) Monitoring of some environmental pollutants and aflatoxin M1 in organic and conventional milk. Proceedings of the Euroconference "Food safety assurance and veterinary public health – event 3 - Risk management strategies: monitoring and surveillance" Dublin 7th-9th.
4. Ghidini S., Campanini G., Bracchi P. G. (2002) Place of origin and trace elements content in edible mushrooms (*Boletus* spp.). VII convegno A.I.S.E.T.O.V. "Ruolo degli elementi in traccia nella salute dell'uomo degli animali e delle piante", Chieti, 26-28 settembre 2002.
5. F. Martuzzi, C. Sussi, S. Ghidini, J. P. Maccagnan, P. Marconi, A. L. Catalano (2003) Heavy metals in kidney and liver of fallow deer (*Dama dama*) and roe deer (*Capreolus capreolus*) from Tuscany Proceedings of the 3rd International Symposium on Wild Fauna, Ishia (ITALY), May 24-28, 2003. 220-223
6. Badiani A., Testi S., Ghidini S., Silvi M., Gatta P.P. (2005) Effect of sample preparation with or without shell liquor on contents and retentions of macro and micro elements in three species of bivalve molluscs. 35th WEFTA meeting, September 19-22 2005. Antwerp, Belgium
7. Gatta P.P., Fioravanti M., Caffara M., Fagioli P., Ghidini S., Gustinelli A., Silvi M., Bonaldo A. (2006) Use of raw fish for feeding farmed red tuna *Thunnus thynnus*: nutritional and sanitary implications. Proceedings of the world congress AQUA 2006, Firenze 9-13 maggio 2006, pag. 336.
8. Dodi P.L., Zanotti C., Ghidini S. (2006) Analysis of Trace Element Contents in Canine Struvite Urolithiasis. ISBN 90-8662-005-1 978-90-8662-005-0. Voorjaardagen Congress 2006, Amsterdam 20-22 april 2006, pag. 78.
9. Badiani A., Testi S., Ghidini S., Silvi M., Gatta P.P. (2006) Effect of sample preparation with or without shell liquor on contents and retentions of macro and micro elements in three species of bivalve molluscs. In J. B. Luten, C. Jacobsen, K. Bekaert, A. Sæbø, J. Oehlenschläger. Seafood research from fish to dish. Quality, safety and processing of wild and farmed fish. (pp. 459-468). ISBN-10: 90-8686-005-2 ISBN-13: 978-90-8686-005-0. WAGENINGEN: Wageningen Academic Publishers (NETHERLANDS).
10. Gatta P.P., Testi S., Bonaldo A., Silvi M., Ghidini S., Badiani A. (2006). Multielemental analysis of raw and cooked flesh from two underutilised fish species. 2nd Joint Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference. 29th October - 1st November. (pp. 90).
11. Dodi P. L., Zanotti C., Ghidini S. - Evaluation of selenium and zinc concentration in aqueous humor in normal and cataract dogs. Abstract Book, European Veterinary Conference Voorjaarsdagen, Amsterdam 24 - 26 April p. 270, 2008.
12. Ghidini S., Zanardi E., Conter M., Mucchino C., Maffini M., Ianieri A., (2008) Arsenic speciation in seafood from the North Adriatic Sea. In Seafood from catch and aquaculture for a sustainable supply, edited by Bianca Maria Poli and Giuliana Parisi. Firenze University Press. ISBN 978-88-8453-746-1. Pag. 132.
13. Pecorari A., Gambini G., Ghidini S., Franceschi P., Formaggioni P., Malacarne M., Summer A., Pecorari M. (2008) Influence of the use of steel and copper vats on cheese ripening. Proceedings of the First International Symposium on "Minerals and Dairy Products", october 1-3 2008, Saint Malo, France. pag. 76.
14. Ghidini S., Conter M., Olivieri V., Campanini G., Zanardi E., Ianieri A. (2009) Mercury, lead, cadmium and arsenic concentrations in seafood from the North Adriatic Sea. 3rd International IUPAC Symposium on Trace Elements in Food. Istituto Superiore di Sanità. Rome, Italy, April 1-3. Abstract book. pag. 107 (available at <http://www.iss.it/publ/cong/cont.php?id=2261&lang=1&tipo=6&anno=2009>)
15. Zanardi E., Conter M., Ghidini S., Ianieri A. (2009) Preliminary survey on sodium and other minerals content of typical Italian dry fermented sausages. Abstract Book the SAFE Consortium-2nd International Congress: Novel Technologies and Food Quality, Safety and Health, Girona (Spain), April 26th-29th 2009, CD-Rom 146.
16. E. Zanardi, A. Caligiani, M. Mariani, S. Ghidini, G. Palla, A. Ianieri (2011). Nuclear magnetic resonance spectroscopy as a tool to distinguish between irradiated and non-irradiated meat. In: -. Proceedings 57nd International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST). Ghent (Belgium), 7-12th August 2011, p. 1-4.
17. M. Conter, P. Di Ciccio, A.R. Festino, S. Ghidini, E. Zanardi, G. Borracchi, A. Vergara, L. Decastelli, A. Ianieri (2010). Methicillin (oxacillin)-resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA) in the pig production chain.. In: -. EFFOST Conference, Food and Health. Dublino, Irlanda, 10-12 Novembre 2010.
19. E. Zanardi, A. Caligiani, M. Mariani, S. Ghidini, G. Palla, A. Ianieri (2011). Nuclear magnetic resonance spectroscopy as a tool to distinguish between irradiated and non-irradiated meat. In: Proceedings 57nd International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST). p. 1-4, De Smedt S., ISBN: 9789079892013, Ghent (Belgium), 7-12th August 2011.
20. E. Zanardi, S. Ghidini, G. Ventura, P. Di Ciccio, A. Ianieri, G. Giovinazzo, R. Bragos, S. Laopeamthong, R. Galli, D. Gill, O. Smith, A. Somkuti (2013). Electrical impedance-based system to monitor and control the drying process in sausages: the EU DRYCHECK project. In: Bio-based Technologies in the context of European Food Innovation Systems. p. 1, European Federation of Food Science & Technology (EFFoST), Bologna (Italy), 13th-15th November 2013.
21. ZANARDI, Emanuela, De Berardinis, A., LORENZI, Andrea, ALFIERI, Ilaria, DI CICCIO, Pierluigi Aldo, COLAGIORGI, Angelo, Ghidini, Sergio, Ianieri, Adriana (2017). Evaluation of antibacterial activity of copper-based nanomaterials for food packaging applications. In: (a cura di): Declan Troy Ciara McDonnell Laura Hinds Joseph Kerry, 63rd International Congress of Meat Science and Technology - Nurturing locally, growing globally. p. 904-

905, The Netherlands: Wageningen Academic Publishers, ISBN: 978-90-8686-313-6, Cork (Irlanda), 13-18 agosto 2017.

22. Giovanni Loris Alborali, Giancarlo Belluzzi, Emanuela Zanardi, Federico Scali, Antonio Marco Maisano, SANTUCCI, GIOVANNI, Francesca Giudici, Enrico Giacomini, Massimiliano Lazzaro, Alberto Amicabile, BALDO, VALENTINA, Giorgio Bontempi, Loredana Candela, Silvio Borrello, Cecilia Ballista, Gianangelo Attanasio, Adriana Ianieri, Sergio Ghidini (2018). Antimicrobials consumption and slaughterhouse records in Italian fattening units. In: The 25th International Pig Veterinary Society Congress & 2018 International PRRS Symposium. p. 931, International Pig Veterinary Society, Chongqing (China), 11/06/2018-14/06/2018.
23. VARRÀ, MARIA OLGA, FASOLATO LUCA, GHIDINI SERGIO, IANIERI ADRIANA, NOVELLI ENRICO, ZANARDI EMANUELA (2019). Detection of irradiated dry fermented sausages by near infrared spectroscopy. In: ICoMST2019 - Meat for Diversifying Markets. p. 192-193, Potsdam (Germany): ICoMST2019, Potsdam (Germany), 4th-9th August 2019.
24. Maria Pia Fabrice, Augusta Caligiani, Sergio Ghidini, Giovanni Loris Alborali, Silvio De Luca, Federico Scali, Veronica Lolli, Maria Olga Varrà, Adriana Ianieri, Emanuela Zanardi (2022). Exploiting NMR-based untargeted metabolomics approach to unravel the administration of antibiotics in pig liver. In: (a cura di): K. Arihara S. Kawahara Y. Komiya M. Shibata T. Gotoh, Japanese Journal of Meat Science and Technology. vol. 63, p. 226, Giappone: Japan Society for Meat Science and Technology, Kobe (Giappone), 22-25 Agosto 2022.
25. DI CICCIO, Pierluigi Aldo, Cristian Piras, Alberto De Berardinis, Viviana Greco, ZANARDI, Emanuela, Isabella Alloggio, COLAGIORGI, Angelo, GHIDINI, Sergio, Paola Roncada, IANIERI, Adriana (2016). Comparative proteomic of different strains of *Staphylococcus aureus* in planktonic and biofilm cultures. In: Biofilms7 - Microbials Works of Art. vol. 1, p. 31, Portugal:Luis Melo, Joana Azeredo, Maria Olivia Pereira, Filipe Mergulhao, Mariana Henriques, Manuel Simoes, Nuno Cerca, Nuno F. Azevedo, Idalina Machado, ISBN: 978-989-97478-7-6, Porto (Portogallo), 26-28 Giugno 2016.
26. DI CICCIO P., COLAGIORGI A., BRUINI I., ZANARDI E., GHIDINI S., FILIPPELLO V., FINAZZI G., IANIERI A. (2018). Biofilm formation by different genotypes of dairy *Staphylococcus aureus* isolates from Northern Italy. In: (a cura di): Biofilm 8, Biofilm 8. p. 234, Frederiksberg:Biofilm 8, Aarhus, 27th-29th May 201.
27. Maria Olga Varrà, S. Ghidini, E. Zanardi, A. Colagiorgi, A. Ianieri (2018). Authentication of European sea bass (*Dicentrarchus labrax* L.) according to production method, farming system, and geographical origin by near infrared spectroscopy coupled with chemometrics. In: Proceedings of Rapid Methods Europe. p. 96, RMEurope.
28. Lis Alban, Madalena Vieira-Pinto, Diana Meemken, Patric Maurer, Sergio Ghidini, Susana Santos, Jaime Gómez-Laguna, Riikka Laukkanen-Ninios, Ole Alvseike, Nina Langkabel (2020). Differences in terminology and frequency of meat inspection lesions in finishing pigs in seven European countries – A pilot study. In: Scientific Conference of COST Action 18105 "Risk-based meat inspection and integrated meat safety assurance". p. 24, Sophia Johler, Lis Alban & Bojan Blagojevic.
29. Silvio De Luca, Adriana Ianieri, Emanuela Zanardi, Maria Olga Varrà, Giovanni Loris Alborali, Sergio Ghidini (2020). Assessing animal welfare at the slaughterhouse using Animal-Based Measures in docked and undocked heavy pigs. In: (a cura di): Lis Alban Bojan Blagojevic Sophia Johler, Scientific Conference of COST Action 18105 "Risk-based meat inspection and integrated meat safety assurance". p. 23, Sophia Johler, Lis Alban & Bojan Blagojevic, Cordoba (Spain), 15-16/10/202.
30. Dr. Nina Langkabel, Prof. Dr. Madalena Vieira-Pinto, Prof. Dr. Diana Meemken, Dr. Patric Maurer, Sergio Ghidini, Susana Santos, Dr. Jaime Gómez-Laguna, Dr. Riikka Laukkanen-Ninios, Dr. Ole Alvseike und Prof. Dr. Lis Alban (2022). EU-Recht und nationale Umsetzungen der Untauglichkeitsgründe beim Schwein: Vergleich europäischer Befundsysteme. In: (a cura di): Frederic Müller, Fachtagung für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene. p. 22-25, Berlin, Germany:Bundesinstitut für Risikobewertung, ISBN: 978-3-00-070935-7, Berlin, 01/02 marzo 2022.
31. Lis Alban, Madalena Vieira-Pinto, Diana Meemken, Patric Maurer, Sergio Ghidini, Susana Santos, Jaime Gómez-Laguna, Riikka Laukkanen-Ninios, Ole Alvseike, Nina Langkabel (2022). ANALYSIS OF EUROPEAN MEAT INSPECTION CODE SYSTEMS DISCLOSES WIDE VARIATIONS IN TERMINOLOGY AND DATA. In: 4th International Conference on Animal Health Surveillance. p. 169-172, Copenhagen:www.icahs4.org, 03-05 May, 2022.
32. Alice Gomes, Claudia Romeo, Ghidini Sergio, Madalena Vieira-Pinto (2022). A importância de incluir um score de cicatrização na classificação da mordedura de cauda em carcaças de suínos no matadouro. In: (a cura di): Divanildo Outor Monteiro, XI Jornadas Internacionais de Suinicultura Vila Real, 11 e 12 de março de 2022. Vila Real:International Association of Agricultural Students (IAAS-UTAD), 11-12 marzo 2022.
33. Alice Gomes, Claudia Romeo, Ghidini Sergio, Madalena Vieira-Pinto (2022). The influence of tail biting on pig carcasses considering different production systems and tail length. In: (a cura di): Boris Antunovic Elena Carrasco Jiménez Claudia Guldemann Sophia Johler Brigitte Sperner & Bojan Blagojevic, 2nd RIBMINS Scientific Conference "Towards the Future of Meat Safety Assurance". p. 33, Cordoba, 06/08 April 2022.
34. Sergio Ghidini, Silvio De Luca, Federico Scali, Claudia Romeo1 Federica Guadagno, Maria Olga Varrà, Mauro Conter, Adriana Ianieri, Emanuela Zanardi, Giovanni Loris Alborali (2022). Association between gastric lesions at the slaughterhouse and anti- inflammatory drug use in Italian heavy pigs. In: (a cura di): Boris Antunovic Elena Carrasco Jiménez Claudia Guldemann Sophia Johler Brigitte Sperner & Bojan Blagojevic, 2nd RIBMINS Scientific Conference "Towards the Future of Meat Safety Assurance". p. 32, Cordoba (SPAIN), 6-8 April 2022.

35. Madalena Vieira-Pinto, Riikka Laukkanen-Ninios, Nina Langkabel, Susana Santos, Lis Alban, Jaime Gómez Laguna, Bojan Blagojevic, Diana Meemken, Silvia Bonardi, Boris Antunović, Patric Maurer, Ole Alvseike, Sergio Ghidini (2022). A European survey on post-mortem inspection of finishing pigs. In: (a cura di): Boris Antunovic Elena Carrasco Jiménez Claudia Guldemann Sophia Johler Brigitte Sperner & Bojan Blagojevic. 2nd RIBMINS Scientific Conference "Towards the Future of Meat Safety Assurance". p. 22, Cordoba, 06/08 April 2022.

Prodotti su riviste nazionali

1. CAMPANINI G., DELBONO G., GHIDINI S. (1998) L'arsenico negli alimenti. *Ann. Fac. Med. Vet.*, vol. XVIII, 185-204.
2. GHIDINI S. (1999) Residui di farmaci ad attività antimicrobica negli alimenti di origine animale. *Ann. Fac. Med. Vet.*, vol. XXIV, 307-313.
3. DELBONO G., GHIDINI S., CAMPANINI G. (1999) Metalli pesanti nel miele prodotto in Emilia. *Ann. Fac. Med. Vet.*, vol. XXIV, 337-346.
4. GHIDINI S. (2000) Residui di farmaci veterinari durante la preparazione degli alimenti. Obiettivi e Documenti Veterinari luglio/agosto 2000, pp.
5. GHIDINI S. (2001) Diossina e PCB: animali spia? *Obiettivi e Documenti Veterinari*, gennaio 2001, 11-13.
6. GHIDINI S., CAMPANINI G., DELBONO G. (2001) Livelli ed evoluzione di cadmio, mercurio ed arsenico nei pesci dell'alto Adriatico. *Ann. Fac. Med. Vet.*, vol. XX pagg. 201-218.
7. GHIDINI S., DELBONO G., MADARENA G., DAZZI G., CHIZZOLINI R. (2000) I policlorobifenili (pcb): una rassegna bibliografica. *La Rivista di Scienza dell'Alimentazione*, anno 29 n. 4, pp. 421-432.
8. Novelli E., Giaccone V., Balzan S., Ghidini S., Bracchi P.G. (2003) Indagine sul valore dietetico nutrizionale della lumaca: confronto fra specie e fra soggetti raccolti in natura ed allevati. *Ann. Fac. Med. Vet.*, vol. XXII, 49-56.
9. Ghidini S., Zanardi E., Battaglia A., Pinotti M. A., Varisco G., Campanini G., Chizzolini R. (2003) Indagine sulla presenza di contaminanti chimici in latte e carne di produzione tradizionale e biologica. *Ann. Fac. Med. Vet.*, vol. XXII, 87-98.
10. Ghidini S., Zanardi E., Varisco G., Chizzolini R. (2003) Prevalence of molecules of β -lactam antibiotics in bovine milk in Lombardia and Emilia-Romagna (Italy). *Ann. Fac. Med. Vet.*, vol. XXII, 245-252.
11. Ghidini S., Battaglia A., Zanardi E., Campanini G. (2002) Elementi in traccia in molluschi e crostacei dell'alto Adriatico. *Annali della Facoltà di Medicina Veterinaria*, vol. XXI pagg. 225-234.
12. Ghidini S., Bracchi P.G. (2003) Macro e micro elementi in molluschi terrestri. *Elicicoltura* N. 62, 11-12.
13. Ghidini S., Zanardi E., Conter M., Battaglia A., Pecorari M., Campanini G. (2004) Indagine sulla presenza di metalli pesanti nel formaggio Parmigiano Reggiano. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 55 (4), 263-268.
14. Conter M., Zanardi E., Ghidini S., Pedrelli P., Chizzolini R., Rason J. (2005). Indagine sui produttori artigianali di salumi. *Industrie Alimentari*. vol. 446, pp. 373-380.
15. Conter M., Di Ciccio P., D'Orio V., Vergara A., Zanardi E., Ghidini S., Ianieri A. (2007) Preliminary notes on invasion and proliferation of foodborne *Listeria monocytogenes* strains. *Ann. Fac. Med. Vet.*, vol. XXVI, 175-182.
16. Ghidini S., Ianieri A., Zanardi E., Conter M., Boschetti T., Iacumin P., Bracchi P. G. (2007) Stable isotopes determination in food authentication: a review. *Ann. Fac. Med. Vet.*, vol. XXVI, 193-204.
17. Ghidini S., Zanardi E., Conter M., Pecorari M., Gambini G., Ianieri A. (2007) Variazioni delle concentrazioni di rame ferro e zinco nella produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano. *Scienza e Tecnica Lattiero Casearia*, 58 (5), 331-339.
18. Pinalli R., Ghidini S., Dalcanale E., Bracchi P. G. (2007) Differentiation of mushrooms from three different geographic origins by artificial olfactory system (AOS). *Ann. Fac. Med. Vet.*, vol. XXVI, 183-192.
19. PECORARI M., GAMBINI G., PECORARI A., MASOTTI F., HOGHENBOOM J. A., PELLEGRINO L., GHIDINI S., MALACARNE M., MARIANI P. (2009). L'utilizzo di caldaie di rame o di acciaio: effetti sulla tecnologia e sulle caratteristiche qualitative del Parmigiano-Reggiano. *Scienza e Tecnica Lattiero Casearia*, vol. 60; p. 97-118.
20. ZANARDI E., CONTER M., GHIDINI S., IANIERI A. (2010). Aspetti normativi e stato dei controlli degli alimenti irradiati. *Carni & Tecnologie*, vol. 1 (febbraio); p. 7-9
21. P. Di Ciccio, S. Ghidini, E. Zanardi, A. Ianieri, A. Vergara (2012). *Staphylococcus aureus* meticillino-resistenti (MRSA) nella filiera suina. *INDUSTRIE ALIMENTARI*, vol. 520, p. 16-22, ISSN: 0019-901X.
22. Di Ciccio, S. Ghidini, E. Zanardi, A. Ianieri, A. Vergara (2012). *Staphylococcus aureus* meticillino-resistenti (MRSA) nella filiera suina. *INDUSTRIE ALIMENTARI*, vol. 520, p. 16-24, ISSN: 0019-901X
23. P. DI CICCIO, E. ZANARDI, S. GHIDINI, A. IANIERI, S. BORRELLO, A. VERGARA (2013). Utilizzazione dell'ozono nell'industria alimentare. *INDUSTRIE ALIMENTARI*, vol. 539, p. 5-11, ISSN: 0019-901X.
24. Varrà M. O., Ghidini S., Paradiso V., Ausanio B., Ianieri A., Zanardi E. (2022). Influenza delle condizioni di conservazione sulla qualità e sulla stabilità nel tempo di filetti di alici sott'olio. *INDUSTRIE ALIMENTARI*, vol. 61, p. 5-16, ISSN: 0019-901X.

Prodotti su riviste internazionali indicizzate

1. Chizzolini R., Zanardi E., Dorigoni V. and Ghidini S. (1999). Calorific value and cholesterol content of normal and low-fat meat and meat products. *Food Sc. Tec.*, 10, 119-128.

Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 2.090, Citazioni Scopus = 218.

2. Zanardi E., Ghidini S., Jagersma C., Chizzolini R. (2002) Solid phase extraction and liquid chromatography-tandem mass spectrometry for the evaluation of 4-hydroxy-2-nonenal in pork products. *J. Agric. Food Chem.* 2002, 50, 5268-5272.

Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 1.915, Citazioni Scopus = 30.

3. Ghidini S., Zanardi E., Varisco G., Chizzolini R. (2003) Residues of β -lactam antibiotics in bovine milk: confirmatory analysis by liquid chromatography tandem mass spectrometry after microbial assay screening. *Food Additives and Contaminants*, June 2003, Vol. 20, No. 6, 528-534.

Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 1.795, Citazioni Scopus = 43.

4. Ghidini S., Campanini G., Delbono G. (2003) Cd, Hg and As concentrations in fish caught in the North Adriatic Sea. *Vet Res Commun*, 2003; 27 Suppl. 1():297-9.

Quartile Scimago = 7, Impact Factor = 0.6699, Citazioni Scopus = 7.

5. Battaglia A., Ghidini S., Campanini G., Spaggiari R. (2005) Heavy metals contamination in little owl (*Athene noctua*) and common buzzard (*Buteo buteo*) from Northern Italy. *Ecotoxicology and Environmental Safety*, 60 (1), pp. 61-66 ISSN: 0147-6513.

Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 2.022, Citazioni Scopus = 97.

6. Zanardi E., Ghidini S., Battaglia A. and Chizzolini R. (2004) Lipolysis and lipid oxidation in fermented sausages depending on different processing conditions and different antioxidants, *Meat Science*, Volume 66, Issue 2, February 2004, Pages 415-423.

Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 1.656, Citazioni Scopus = 116.

7. Ghidini S., Chizzolini R., Campanini G. (2004) Heavy metals exposure from bovine meat consumption in the North of Italy. *Toxicology and Applied Pharmacology*, Vol. 197 (3), page 248.

Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 2.618, Citazioni Scopus = 0.

8. Ghidini S., Zanardi E., Battaglia A., Varisco G., Ferretti E., Campanini G., Chizzolini R. (2005). Comparison of contaminant and residue levels in organic and conventional milk and meat products from Northern Italy. *Food Additives and Contaminants*. 22 (1), pp. 9-14.

Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 2.236, Citazioni Scopus = 76.

9. Ghidini S., Zanardi E., Conter M., Malpeli C., Ianieri A., Campanini G. (2005) Predictive models of heavy metals and toxic elements distribution during Parmigiano Reggiano cheese production. *Toxicology Letters*. 158 (Suppl. 1), S113.

Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 2.430, Citazioni Scopus = 0.

10. Conter M., Zanardi E., Ghidini S., Guidi E., Campanini G. (2006) Microbiological condition of carcasses and equipment and evaluation of a steam decontamination system in a pig slaughterhouse. *Italian Journal of Food Science*, 18 (4), 387-396.

Quartile Scimago = 3, Impact Factor = 0.536, Citazioni Scopus = 4.

11. Conter M., Zanardi E., Ghidini S., Pennisi L., Vergara A., Campanini G., Ianieri A., (2007) Survey on typology, PRPs and HACCP plan in dry fermented sausage sector of Northern Italy. *Food Control*; 18(6): 650-655

Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 1.823, Citazioni Scopus = 16.

12. Zanardi E., Battaglia A., Ghidini S., Conter M., Badiani A., Ianieri A. (2007) Evaluation of 2-alkylcyclobutanones in irradiated cured pork products during vacuum-packed storage. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55, 4264-4270.

Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 2.532, Citazioni Scopus = 19.

13. Ghidini S., Zanardi E., Conter M., Varisco G., Bolzoni G., Ianieri A. (2007). Residues of Aminoglycosides in Milk: Confirmatory Analysis. *Veterinary Research Communications*. vol. 31 Supplement 1, pp. 365-367 ISSN: 0165-7380.

Quartile Scimago = 3, Impact Factor = 0.529, Citazioni Scopus = 1.

14. Conter M., Zanardi E., Ghidini S., Pennisi L., Vergara A., Campanini G., Ianieri A. (2008) Consumers' behaviour toward typical Italian dry sausages. *Food Control*, 19, 609-615.

Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 1.980, Citazioni Scopus = 20.

15. Zanardi E., Battaglia A., Ghidini S., Conter M., Badiani A., Ianieri A. (2009) Lipid oxidation of irradiated pork products. *LWT - Food Science and Technology*, 42, 1301-1307.

Quartile Scimago = 2, Impact Factor = 1.050, Citazioni Scopus = 23.

16. Conter M., Vergara A., Di Ciccio P., Zanardi E., Ghidini S., Ianieri A. (2009). Polymorphism of actA gene is not related to in vitro virulence of *Listeria monocytogenes*. *International Journal of Food Microbiology*, vol. 137; p. 100-105, ISSN: 0168-1605.

Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 3.011, Citazioni Scopus = 15.

17. Conter M., Paludi D., Zanardi E., Ghidini S., Vergara A., Ianieri A. (2009) Characterization of antimicrobial resistance of foodborne *Listeria monocytogenes*. *International Journal of Food Microbiology*, 128. 197-500.

Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 3.011, Citazioni Scopus = 150.

18. ZANARDI E., GHIDINI S., CONTER M., IANIERI A. (2010). Mineral composition of Italian salami and effect of NaCl partial replacement on compositional, physico-chemical and sensory parameters. *MEAT SCIENCE*, vol. 86, p. 742-747, ISSN: 0309-1740, doi: 10.1016/j.meatsci.2010.06.015.

Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 2.619, Citazioni Scopus = 115.

19. D. PALUDI, A. VERGARA, A.R. FESTINO, P. DI CICCIO, C. COSTANZO, M. CONTER, E. ZANARDI, S. GHIDINI, A. IANIERI (2011). Antimicrobial resistance pattern of methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* in the food industry. *Journal of Biological Regulators & Homeostatic Agents*, vol. 25, p. 673-679, ISSN: 0393-974X.
Quartile Scimago = 2, Impact Factor = 5.183, Citazioni Scopus = 11.
20. W. Sun, S. Ghidini, Y. Luo, E. Zanardi, H. Ma, A. Ianieri (2012). Macro and micro elements profile of yak (*Bos grunniens*) milk from Qilian of Qinghai plateau. *Italian Journal of Animal Science*, vol. 11, p. 180-183, ISSN: 1828-051X P.
Quartile Scimago = 2, Impact Factor = 0.789, Citazioni Scopus = 3.
21. P. Di Ciccio, M. Conter, E. Zanardi, S. Ghidini, A. Vergara, D. Paludi, A.R. Festino, A. Ianieri (2012). *Listeria monocytogenes*: biofilm in food processing. *Italian Journal of Food Science*, vol. 24, p. 203-213, ISSN: 1120-1770.
Quartile Scimago = 3, Impact Factor = 0.444, Citazioni Scopus = 19.
22. P. Di Ciccio, D. Meloni, A.R. Festino, M. Conter, E. Zanardi, S. Ghidini, A. Vergara, R. Mazzette, A. Ianieri (2012). Longitudinal study on the sources of *Listeria monocytogenes* contamination in cold-smoked salmon and its processing environment in Italy. *International Journal of Food Microbiology*, vol. 158, p. 79-84, ISSN: 0168-1605, doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2012.06.016.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 3.425, Citazioni Scopus = 41.
23. E. Zanardi, A. Caligiani, E. Padovani, M. Mariani, S. Ghidini, G. Palla, A. Ianieri (2013). Detection of irradiated beef by nuclear magnetic resonance lipid profiling combined with chemometric techniques. *Meat Science*, vol. 93, p. 171-177, ISSN: 0309-1740, doi: 10.1016/j.meatsci.2012.08.018.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 2.231, Citazioni Scopus = 18.
24. M. Conter, P.A. Di Ciccio, E. Zanardi, S. Ghidini, G. Borracchi, A. Vergara, A. Ianieri (2012). Studio preliminare sulla diffusione di *Staphylococcus aureus* meticillino-resistente nella filiera suina. *Italian Journal of Food Safety*, vol. 1, p. 25-28, ISSN: 2239-7132.
Quartile Scimago = , Impact Factor = , Citazioni Scopus = 0.
25. Di Ciccio, P., Ghidini, S., Zanardi, E., Borrello, S., Vergara, A., Festino, A.R., Ianieri, A. (2014) Effects of gaseous ozone on food-borne pathogens. *Italian Journal of Food Science*, Volume 26, Issue 1, 2014, Pages 116-118.
Quartile Scimago = 3, Impact Factor = 0.285, Citazioni Scopus = 3.
26. Di Ciccio Pierluigi, Vergara Albero, Festino Anna Rita, Paludi Domenico, Zanardi Emanuela, Ghidini Sergio, Ianieri Adriana (2015). Biofilm formation by *Staphylococcus aureus* on food contact surfaces: relationship with temperature and cell surface hydrophobicity. *Food Control*, vol. 50, p. 930-936.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 3.388, Citazioni Scopus = 153.
27. Zanardi Emanuela, Caligiani Augusta, Palla Luigi, Mariani Mario, Ghidini Sergio, Ciccio Pierluigi Di, Palla Gerardo, Ianieri Adriana (2015). Metabolic profiling by 1H NMR of ground beef irradiated at different irradiation doses. *Meat Science*, vol. 103, p. 83-89.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 2.801, Citazioni Scopus = 32.
28. Bertocchi L., Ghidini S., Fedrizzi G., Lorenzi V. (2015) Case-study and risk management of dioxins and PCBs bovine milk contaminations in a high industrialized area in Northern Italy. *Environmental Science and Pollution Research International*. vol. 22, p. 9775-9785, ISSN: 0944-1344, doi: 10.1007/s11356-015-4146-y.
Quartile Scimago = 2, Impact Factor = 2.760, Citazioni Scopus = 20.
29. Lorenzi Valentina, Ghidini Sergio, Angelone Barbara, Ferretti Enrica, Menotta Simonetta, Fedrizzi Giorgio, Varisco Giorgio, Foschini Stefano, Diegoli Giuseppe, Bertocchi Luigi (2016). Three years of monitoring of PCDD/F, DL-PCB and NDL-PCB residues in bovine milk from Lombardy and Emilia Romagna regions (Italy): Contamination levels and human exposure assessment. *Food Control*, vol. 68, p. 45-54, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2016.03.034.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 3.496, Citazioni Scopus = 18.
30. Di Ciccio Pierluigi, Ossiprandi Maria Cristina, Zanardi Emanuela, Ghidini Sergio, Belluzzi Giancarlo, Vergara Alberto, Ianieri Adriana (2016). Microbiological contamination in three large-scale pig slaughterhouses in Northern Italy. *Italian Journal of Food Safety*, vol. 5, ISSN: 2239-7132, doi: 10.4081/ijfs.2016.6151.
Quartile Scimago = 3, Impact Factor = , Citazioni Scopus = 8.
31. Colagiorgi Angelo, DI CICCIO Pierluigi, Zanardi Emanuela, Ghidini Sergio, Ianieri Adriana (2016). A look inside the *Listeria monocytogenes* biofilms extracellular matrix. *Microorganisms*, vol. 4, p. 22-33, ISSN: 2076-2607, doi: 10.3390/microorganisms4030022.
Quartile Scimago = n.d., Impact Factor = n.d., Citazioni Scopus = 56.
32. Papini Roberto, Di Ciccio Pierluigi, Marangi Marianna, Ghidini Sergio, Zanardi Emanuela, Vergara Alberto, Giangaspero Annunziata, Nardoni Simona, Rocchigiani Guido, Mancianti Francesca, Ianieri Adriana (2017). Occurrence of *Toxoplasma gondii* in carcasses of pigs reared in intensive systems in Northern Italy. *Journal of Food Protection*, vol. 80, p. 515-522, ISSN: 0362-028X, doi: 10.4315/0362-028X.JFP-16-314.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 1.510, Citazioni Scopus = 15.
33. Angelo Colagiorgi, Ilaria Bruini, Pierluigi Aldo Di Ciccio, Emanuela Zanardi, Sergio Ghidini, Adriana Ianieri (2017). *Listeria monocytogenes* biofilms in the wonderland of food industry. *Pathogens*, vol. 6, p. 1-9, ISSN: 2076-0817, doi: 10.3390/pathogens6030041.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 1.450, Citazioni Scopus = 125.

34. Vergara Alberto, Normanno Giovanni, Di Ciccio Pierluigi, Pedonese Francesca, Nuvoloni Roberta, Parisi Antonio, Santagada Gianfranco, Colagiorgi Angelo, Zanardi Emanuela, Ghidini Sergio, Ianieri Adriana. (2017). Biofilm formation and its relationship with the molecular characteristics of food-related methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA). *Journal of Food Science*, vol. 82, p. 2364-2370, ISSN: 0022-1147, doi: 10.1111/1750-3841.13846.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 2.018, Citazioni Scopus = 31.
35. Ghidini, Sergio, Zanardi, Emanuela, Di Ciccio, Pierluigi Aldo, Borrello, Silvio, Belluzzi, Giancarlo, Guizzardi, Sarah, Ianieri, Adriana (2018). Development and test of a visual-only meat inspection system for heavy pigs in Northern Italy. *BMC Veterinary Research*, vol. 14, ISSN: 1746-6148, doi: 10.1186/s12917-017-1329-4.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 2.430, Citazioni Scopus = 15.
36. Farabegoli, Federica, Pirini, Maurizio, Rotolo, Magda, Silvi, Marina, Testi, Silvia, Ghidini, Sergio, Zanardi, Emanuela, Remondini, Daniel, Bonaldo, Alessio, Parma, Luca, Badiani, Anna (2018). Toward the Authentication of European Sea Bass Origin through a Combination of Biometric Measurements and Multiple Analytical Techniques. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, vol. 66, p. 6822-6831, ISSN: 0021-8561, doi: 10.1021/acs.jafc.8b00505.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 3.571, Citazioni Scopus = 13.
37. Filipello, V., Di Ciccio, P. A., Colagiorgi, A., Tilola, M., Romanò, A., Vitale, N., Losio, M. N., Luini, M., Zanardi, E., Ghidini, S., Ianieri, A., Finazzi, G. (2018). Molecular characterisation and biofilm production in *Staphylococcus aureus* isolates from the dairy production chain in Northern Italy. *International Dairy Journal*, ISSN: 0958-6946, doi: 10.1016/j.idairyj.2018.10.002.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 2.735, Citazioni Scopus = 8.
38. Ghidini, Sergio, Varrà, Maria Olga, Dall'Asta, Chiara, Badiani, Anna, Ianieri, Adriana, Zanardi, Emanuela (2019). Rapid authentication of European sea bass (*Dicentrarchus labrax* L.) according to production method, farming system, and geographical origin by near infrared spectroscopy coupled with chemometrics. *Food Chemistry*, vol. 280, p. 321-327, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2018.12.075.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 30306, Citazioni Scopus = 39.
39. Chiesa, Luca Maria, Zanardi, Emanuela, Nobile, Maria, Panseri, Sara, Ferretti, Enrica, Ghidini, Sergio, Foschini, Stefano, Ianieri, Adriana, Arioli, Francesco (2019). Food risk characterization from exposure to persistent organic pollutants and metals contaminating eels from an Italian lake. *Food Additives & Contaminants Part. A. Chemistry Analysis, Control, Exposure & Risk Assessment*, p. 1-10-10, ISSN: 1944-0049, doi: 10.1080/19440049.2019.1591642.
Quartile Scimago = 2, Impact Factor = 2.340, Citazioni Scopus = 8.
40. Benedetta, Bottari, Ghidini, Sergio, Neviani, Erasmo (2019). Bugs à la carte: Microbial contamination of electronic menus. *Trends in Food Science & Technology*, vol. 90, p. 158-159, ISSN: 0924-2244, doi: 10.1016/j.tifs.2019.06.002.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 11.077, Citazioni Scopus = 0.
41. Maria Olga Varrà, Sergio Ghidini, Emanuela Zanardi, Anna Badiani, Adriana Ianieri (2019). Authentication of European sea bass according to production method and geographical origin by light stable isotope ratio and rare earth elements analyses combined with chemometrics. *Italian Journal of Food Safety*, vol. 8, p. 21-25, ISSN: 2239-7132.
Quartile Scimago = 3, Impact Factor = , Citazioni Scopus = 22.
42. Ghidini, Sergio, Varrà, Maria Olga, Zanardi, Emanuela (2019). Approaching authenticity issues in fish and seafood products by qualitative spectroscopy and chemometrics. *Molecules*, vol. 24, ISSN: 1420-3049, doi: 10.3390/molecules24091812.
Quartile Scimago = 2, Impact Factor = 3.267, Citazioni Scopus = 32.
43. Varrà Maria Olga, Fasolato L., Serva L., Ghidini S., Novelli E., Zanardi E. (2020). Use of near infrared spectroscopy coupled with chemometrics for fast detection of irradiated dry fermented sausages. *Food Control*, vol. 110, p. 107009-107017, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2019.107009.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 5.548, Citazioni Scopus = 10.
44. Scali F., Santucci G., Maisano A. M., Giudici F., Guadagno F., Tonni M., Amicabile A., Formenti N., Giacomini E., Lazzaro M., Bontempi G., Vitale N., Alban L., Dewulf J., Ianieri A., Ghidini S., Belluzzi G., Candela L., Maggio A., Pasquali P., Borrello S., Alborali G. L. (2020). The use of antimicrobials in Italian heavy pig fattening farms. *Antibiotics*, vol. 9, p. 1-12, ISSN: 2079-6382, doi: 10.3390/antibiotics9120892.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 4.639, Citazioni Scopus = 8.
45. Lorenzi V., Angelone B., Ferretti E., Galli A., Tonoli M., Donati M., Fusi F., Zanardi G., Ghidini S., Bertocchi L. (2020). PCDD/Fs, DL-PCBs, and NDL-PCBs in Dairy Cows: Carryover in Milk from a Controlled Feeding Study. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, vol. 68, p. 2201-2213-2213, ISSN: 0021-8561, doi: 10.1021/acs.jafc.9b08180.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 5.279, Citazioni Scopus = 20.
46. Varrà M. O., Ghidini S., Ianieri A., Zanardi E. (2020). Near infrared spectral fingerprinting: A tool against origin-related fraud in the sector of processed anchovies. *Food Control*, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2020.107778.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 5.548, Citazioni Scopus = 13.

47. Simon A. C., Baldo V., Losio N., Filipello V., Colagiorgi A., Scali F., Zanardi E., Ghidini S., Ianieri A., Alborali G. L. (2020). Molecular characterization methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* isolated from the pig production chain in northern Italy. *Italian Journal of Food Safety*, vol. 9, p. 120-124, ISSN: 2239-7132, doi: 10.4081/ijfs.2020.8412.
Quartile Scimago = 3, Impact Factor = , Citazioni Scopus = 3.
48. Bottari B., Bancalari E., Barera A., Ghidini S., Gatti M. (2020). Evaluating the presence of human pathogens in commercially frozen, biologically appropriate raw pet food sold in Italy. *The Veterinary record*, vol. 187, p. 50-55, ISSN: 0042-4900, doi: 10.1136/vr.105893.
Quartile Scimago = 3, Impact Factor = 2.695, Citazioni Scopus = 9.
49. Pedro Rodríguez-López, Virginia Filipello, Pierluigi Aldo Di Ciccio, Alessandra Pitozzi, Sergio Ghidini, Federico Scali, Adriana Ianieri, Emanuela Zanardi, Marina Nadia Losio, Ancuta Cezara Simon, Giovanni Loris Alborali (2020). Assessment of the Antibiotic Resistance Profile, Genetic Heterogeneity and Biofilm Production of Methicillin-Resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA) Isolated from The Italian Swine Production Chain. *Foods*, vol. 9, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods9091141.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 4.435, Citazioni Scopus = 20.
50. Ghidini S., Varrà M. O., Bertocchi L., Fusi F., Angelone B., Ferretti E., Foschini S., Giacometti B., Fedrizzi G., Menotta S., Zanardi E., Lorenzi V. (2021). The influence of different production systems on dioxin and PCB levels in chicken eggs from Emilia-Romagna and Lombardy regions (Italy) over 2017–2019 and consequent dietary exposure assessment. *Food Additives & Contaminants Part. A. Chemistry Analysis, Control, Exposure & Risk Assessment*, p. 1-19-19, ISSN: 1944-0049, doi: 10.1080/19440049.2021.1991003.
Quartile Scimago = 2, Impact Factor = 3.549, Citazioni Scopus = 4.
51. Ghidini S., Alborali G. L., De Luca S., Maisano A. M., Guadagno F., Conter M., Ianieri A., Zanardi E. (2021). Predictivity of antemortem findings on postmortem inspection in Italian heavy pigs slaughterhouses. *Animals*, vol. 11, 2470, ISSN: 2076-2615, doi: 10.3390/ani11082470
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 3.231, Citazioni Scopus = 3.
52. Varrà, Maria Olga, Husáková, Lenka, Patočka, Jan, Ghidini, Sergio, Zanardi, Emanuela (2021). Multi-element signature of cuttlefish and its potential for the discrimination of different geographical provenances and traceability. *Food Chemistry*, vol. 356, p. 129687-129697, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2021.129687.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 9.231, Citazioni Scopus = 25.
53. Ghidini S., Chiesa L. M., Panseri S., Varrà M. O., Ianieri A., Pessina D., Zanardi E. (2021). Histamine control in raw and processed tuna: A rapid tool based on nir spectroscopy. *Foods*, vol. 10, 885, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods10040885.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 5.561, Citazioni Scopus = 5.
54. Varrà M. O., Husakova L., Patočka J., Ghidini S., Zanardi E. (2021). Classification of transformed anchovy products based on the use of element patterns and decision trees to assess traceability and country of origin labelling. *Food Chemistry*, vol. 360, p. 129790-129800, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2021.129790.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 9.231, Citazioni Scopus = 8.
55. Varrà M. O., Ghidini S., Husakova L., Ianieri A., Zanardi E. (2021). Advances in troubleshooting fish and seafood authentication by inorganic elemental composition. *Foods*, vol. 10, 270, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods10020270.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 5.561, Citazioni Scopus = 21.
56. De Luca, Silvio, Zanardi, Emanuela, Alborali, Giovanni Loris, Ianieri, Adriana, Ghidini, Sergio (2021). Abattoir-Based Measures to Assess Swine Welfare: Analysis of the Methods Adopted in European Slaughterhouses. *Animals*, vol. 11, ISSN: 2076-2615, doi: 10.3390/ani11010226.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 3.231, Citazioni Scopus = 12.
57. Gomes A., Romeo C., Ghidini S., Vieira-Pinto M. (2022). The Relationship between Carcass Condemnations and Tail Lesion in Swine Considering Different Production Systems and Tail Lengths. *Animals*, vol. 12, 949, ISSN: 2076-2615, doi: 10.3390/ani12080949.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 3.231, Citazioni Scopus = 2.
58. Zanardi E., De Luca S., Alborali G. L., Ianieri A., Varrà M. O., Romeo C., Ghidini S. (2022). Relationship between Bruises on Carcasses of Beef Cattle and Transport-Related Factors. *Animals*, vol. 12, ISSN: 2076-2615, doi: 10.3390/ani12151997.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 3.231, Citazioni Scopus = 2.
59. Ghidini S., Varrà M. O., Husakova L., Alborali G. L., Patočka J., Ianieri A., Zanardi E. (2022). Occurrence of Toxic Metals and Metalloids in Muscle and Liver of Italian Heavy Pigs and Potential Health Risk Associated with Dietary Exposure. *Foods*, vol. 11, 2530, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods111162530.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 5.561, Citazioni Scopus = 0.
60. Ghidini S., De Luca S., Rodriguez-Lopez P., Simon A. C., Liuzzo G., Poli L., Ianieri A., Zanardi E. (2022). Microbial contamination, antimicrobial resistance and biofilm formation of bacteria isolated from a high-throughput pig abattoir. *Italian Journal of Food Safety*, vol. 11, 10160, ISSN: 2239-7132, doi: 10.4081/ijfs.2022.10160.
Quartile Scimago = 3, Impact Factor = , Citazioni Scopus = 0.

61. Pedroni L., Dellafiora L., Varrà M. O., Galaverna G., Ghidini S. (2022). In silico study on the Hepatitis E virus RNA Helicase and its inhibition by silvestrol, rocaglamide and other flavagline compounds. *Scientific Reports*, vol. 12, ISSN: 2045-2322, doi: 10.1038/s41598-022-19818-w.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 4.997, Citazioni Scopus = 2.
62. Alban L., Vieira-Pinto M., Meemken D., Maurer P., Ghidini S., Santos S., Laguna J. G., Laukkanen-Ninios R., Alvseike O., Langkabel N. (2022). Differences in code terminology and frequency of findings in meat inspection of finishing pigs in seven European countries. *Food Control*, vol. 132, 108394, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2021.108394.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 6.652, Citazioni Scopus = 12.
63. Varrà M. O., Ghidini S., Fabrile M. P., Ianieri A., Zanardi E. (2022). Country of origin label monitoring of musky and common octopuses (*Eledone spp.* and *Octopus vulgaris*) by means of a portable near-infrared spectroscopic device. *Food Control*, vol. 138, 109052, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2022.109052.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 6.652, Citazioni Scopus = 6.
64. Laukkanen-Ninios R., Ghidini S., Gomez Laguna J., Langkabel N., Santos S., Maurer P., Meemken D., Alban L., Alvseike O., Vieira-Pinto M. (2022). Additional post-mortem inspection procedures and laboratory methods as supplements for visual meat inspection of finishing pigs in Europe—Use and variability. *Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit*, ISSN: 1661-5751, doi: 10.1007/s00003-022-01391-z.
Quartile Scimago = 3, Impact Factor = 0.581, Citazioni Scopus = 0.
65. Vieira-Pinto, Madalena, Langkabel, Nina, Santos, Susana, Alban, Lis, Laguna, Jaime Gómez, Blagojevic, Bojan, Meemken, Diana, Bonardi, Silvia, Antunović, Boris, Ghidini, Sergio, Maurer, Patric, Alvseike, Ole, Laukkanen-Ninios, Riikka (2022). A European survey on post-mortem inspection of finishing pigs: Total condemnation criteria to declare meat unfit for human consumption. *Research in Veterinary Science*, vol. 152, p. 72-82, ISSN: 1532-2661, doi: 10.1016/j.rvsc.2022.07.013.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 2.554, Citazioni Scopus = 3.
66. Sandberg M., Ghidini S., Alban L., Capobianco Dondona A., Blagojevic B., Bouwknecht M., Lipman L., Seidelin Dam J., Nastasijevic I., Antic D. (2023). Applications of computer vision systems for meat safety assurance in abattoirs: A systematic review. *Food Control*, vol. 150, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2023.109768.
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 6.652, Citazioni Scopus = 0.
67. Fabrile M.P., Ghidini S., Conter M., Varrà M.O., Ianieri A., Zanardi E. (2023) Filling gaps in animal welfare assessment through metabolomics. *Frontiers in Veterinary Science*. vol. 10, 1129741, ISSN: 2297-1769, doi: 10.3389/fvets.2023.1129741
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 3.471, Citazioni Scopus = 0.
68. Varrà M.O., Zanardi E., Serra M., Conter M., Ianieri A., Ghidini S. (2023) Isotope Fingerprinting as a Backup for Modern Safety and Traceability Systems in the Animal-Derived Food Chain. *Molecules*. vol. 28, 4300, ISSN: 1420-3049, doi: 10.3390/molecules28114300
Quartile Scimago = 2, Impact Factor = 4.927, Citazioni Scopus = 0.
69. Varrà, Maria Olga, Husáková, Lenka, Patočka, Jan, Ianieri, Adriana, Ghidini, Sergio, Zanardi, Emanuela (2023). Cadmium, lead, and mercury in two commercial squid species from the north Adriatic Sea (central Mediterranean): contamination levels and health risk assessment. *Italian Journal of Food Safety*, vol. 12, 11037, ISSN: 2239-7132, doi: 10.4081/ijfs.2023.11037.
Quartile Scimago = 4, Impact Factor = 1.3, Citazioni Scopus = 0.
70. Varrà, Maria Olga, Lorenzi, Valentina, Zanardi, Emanuela, Menotta, Simonetta, Fedrizzi, Giorgio, Angelone, Barbara, Gasparini, Mara, Fusi, Francesca, Foschini, Stefano, Padovani, Anna, Ghidini, Sergio (2023). Safety Evaluation and Probabilistic Health Risk Assessment of Cow Milk Produced in Northern Italy According to Dioxins and PCBs Contamination Levels. *Foods*, vol. 12, 1869, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods12091869
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 5.2, Citazioni Scopus = 0.
71. Maria Olga Varrà, Lenka Husáková, Emanuela Zanardi, Giovanni Loris Alborali, Jan Patočka, Adriana Ianieri, Sergio Ghidini (2023) Elemental profiles of swine tissues as descriptors for the traceability of value-added Italian heavy pig production chains. *Meat Science*, <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2023.109285>
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 7.1, Citazioni Scopus = 0.
72. Ghidini, S.; De Luca, S.; Rinaldi, E.; Zanardi, E.; Ianieri, A.; Guadagno, F.; Alborali, G.L.; Meemken, D.; Conter, M.; Varrà, M.O. Comparing Visual-Only and Visual-Palpation Post-Mortem Lung Scoring Systems in Slaughtering Pigs. *Animals* 2023, *13*, 2419. <https://doi.org/10.3390/ani13152419>
Quartile Scimago = 1, Impact Factor = 3.0, Citazioni Scopus = 0.

Capitoli di libro

1. GHIDINI S., CAMPANINI G., DELBONO G. (2002) Honey: relationships between heavy metals content and place of origin. In “Food Safety assurance and Veterinary Public Health-volume 1-Food Safety Assurance in the Pre-Harvest Phase” published by Wageningen Academic Publishers, edited by Frans J. M. Smulders, John D. Collins. ISBN 9076998051. Pagg. 256-259.

2. GHIDINI S., ZANARDI E., CHIZZOLINI R., BENEDETTI M., VARISCO G (2004) Residues of β -lactam antibiotics in bovine milk: HPLC-MS/MS confirmatory analysis after microbial assay screening. In Food Safety Assurance and Veterinary Public Health – volume 2 - Safety Assurance During Food Processing published by Wageningen Academic Publishers, edited by Frans J. M. Smulders, John D. Collins. ISBN 907699806X. Pagg. 392-395.
3. Ghidini S., Zanardi E., Battaglia A., Varisco G., Campanini G., Chizzolini R. (2005). Monitoring of some environmental pollutants and aflatoxin M1 in organic and conventional milk. In F. J. M. Smulders, J. D. Collins. Risk management strategies: monitoring and surveillance. (pp. 286-289). ISBN: 9076998078. WAGENINGEN: Wageningen Academic Publishers (NETHERLANDS).
4. Ghidini S. (2006). Razze suine allevate in Italia. In: Manuale di Norcineria. (pp. 21-32). BRESCIA: Azienda Sanitaria Locale Provincia di Brescia (ITALY).
5. IANIERI, Adriana, GHIDINI, Sergio, CONTER, Mauro (2008). La sanificazione nelle industrie alimentari. In: COLAVITA G. Igiene e Tecnologie degli Alimenti di Origine Animale. p. 139-154, MILANO: POINT VETERINAIRE ITALIE, ISBN: 9788895995472
6. Sergio Ghidini, Emanuela Zanardi, Mauro Conter, Adriana Ianieri (2012) Chemical Residues in Organic Meats Compared to Conventional Meats in Organic Meat Production and Processing by Steven C. Ricke, Ellen J. Van Loo, Michael G. Johnson, Corliss A. O'Bryan ISBN 9780813821269. Pagg. 275-284.
7. Sergio Ghidini, Adriana Ianieri, Emanuela Zanardi (2022). La gestione della sicurezza alimentare a livello comunitario, nazionale e del singolo operatore. In: Luca Cocolin Macro Gobbetti Erasmo Neviani. Microbiologia Alimentare Applicata. p. 231-238, Zanichelli, ISBN: 978-88-08-12007-6.
8. Pierluigi Di Ciccio, Sergio Ghidini, Adriana Ianieri, Pasquale Trematerra, Emanuela Zanardi (2023). La Sanificazione nelle Aziende Alimentari. In: (a cura di): Giampaolo Colavita, Igiene e Tecnologie degli Alimenti. p. 267-291, PVI - Point Vétérinaire Italie - srl, ISBN: 9788899211790

Parma, 28/07/2023