

**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO**

Procedura di valutazione per la chiamata a professore di II fascia da ricoprire ai sensi dell'art. 24, comma 6, della Legge n. 240/2010 per il settore concorsuale 07/H2 settore scientifico-disciplinare VET/04 presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare - Codice concorso \_\_\_4222\_\_\_

**Claudia Maria Balzaretti  
CURRICULUM VITAE**

<b>INFORMAZIONI PERSONALI</b>	
COGNOME	BALZARETTI
NOME	CLAUDIA MARIA
DATA DI NASCITA	17/07/1956

<b>POSIZIONE ACCADEMICA ATTUALE</b>	
QUALIFICA	RICERCATORE CONFERMATO
STRUTTURA	DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE PER LA SALUTE, LA PRODUZIONE ANIMALE E LA SICUREZZA ALIMENTARE -VESPA VIA CELORIA 10, 20134, MILANO

<b>ESPERIENZA LAVORATIVA</b>	
30 marzo 2001-oggi	<b>Ricercatore confermato</b> presso Università Statale di Milano - Facoltà di Medicina Veterinaria - Dipartimento Scienze Veterinarie per la Salute la produzione animale e la sicurezza alimentare Vespa, via Celoria, 10 20133 Milano. Attività scientifica relativa a specifici progetti di ricerca, inerenti al settore dell'igiene degli alimenti nella ristorazione collettiva. Attività didattica (tesi di laurea, esami di profitto), attività di coordinamento. Ispezione degli alimenti di origine animale e analisi microbiologiche degli alimenti.
1997-2002	Attività come Esperto di igiene nella ristorazione collettiva e controllo delle Caffetterie presso le Sedi della Regione Lombardia e Settore Refezione Scolastica Comune di Milano
1991-2001	<b>Tecnico laureato di VIII livello</b> presso Università Statale di Milano - Facoltà di Medicina Veterinaria - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare - via Celoria, 10 20133 Milano. Attività scientifica relativa a specifici progetti di ricerca, inerenti al settore dell'igiene degli alimenti nella ristorazione collettiva
1980-1991	<b>Assistente volontario</b> Attività scientifica e di ricerca nel laboratorio microbiologico e

	chimico Istituto Ispezione degli alimenti di o.a. presso Università Statale di Milano - Facoltà di Medicina Veterinaria - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare - via Celoria, 10 20133 Milano.
<b>1986-1991</b>	Libero Professionista Attività come Esperto igiene nella ristorazione collettiva, controllo ispettivo delle materie prime di origine animale e per il controllo igienico-sanitario dei pasti presso Comune di Milano - Settore Economato per il Servizio di refezione scolastica

<b>ISTRUZIONE E FORMAZIONE</b>	
<b>1980</b>	<b>Laurea in Medicina Veterinaria</b> , con votazione 110/110 e lode, discutendo una tesi sperimentale dal titolo “Presenza di coliformi nei formaggi freschi”, relatore Prof. Carlo Cantoni, elaborata presso l’Istituto di Ispezione degli alimenti di origine animale della Facoltà di Medicina Veterinaria.

- **ATTIVITA’, AMBITI DI RICERCA E PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE:**
- **ORGANIZZAZIONE, DIREZIONE E COORDINAMENTO DI GRUPPI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI, O PARTECIPAZIONE AGLI STESSI**

Ha partecipato o diretto gruppi di ricerca nazionali nell’ambito sei seguenti progetti:

- **06/12/2002-18/01/2005** PRIN Partecipazione Valutazione dell’esposizione ad aflatossine M1 nella popolazione infantile attraverso il consumo di alle e prodotti lattiero caseari biologico e convenzionali.
- **30/11/2004- 22/12/2006** PRIN Partecipazione Valutazione dell’esposizione ad aflatossina M1 Piombo e cadmio nella popolazione infantile (asili nido) attraverso il latte e prodotti lattiero caseari provenienti da agricoltura biologica.
- **01/01/2006-30/12/2007** **Responsabile** ATE PUR 2006/2008 Identificazione delle specie sogliole mediterranee e in particolare delle differenti popolazioni di sogliola del porro mediante PCR e sequenziamento al fine dell’ampliamento del database della genebank.
- **01/01/2008-30/12/2008** **Responsabile** ATE PUR 2006/2008 Studio della sicurezza alimentare nella ristorazione commerciale mediante il monitoraggio microbiologico delle materie prime dei processi produttivi e dei prodotti finiti partecipazione Sicurezza alimentare e conservabili di prodotti della pesca affumicati a freddo e confezionati sottovuoto di imprese di trasformazione italiane di piccole e medie dimensioni.
- **01/01/2013-01/06/2015** Partecipazione MISURA 124 FEASR Programma Sviluppo rurale Regione Lombardia Distretto Riso & Rane - Buono, Sano e Vicino Progetto per lo sviluppo di una nuova forma organizzativa nel settore risicolo: il Distretto Riso & Rane, un’organizzazione con l’agricoltura al centro.

- **01/06/2016-01/10/2018** Partecipazione Progetto di Ricerca “BIOCONVERSION OF FRUIT AND VEGETABLE WASTE TO EARTHWORM MEAL AS NOVEL FOOD SOURCE” bando 2015 della Fondazione Cariplo “Ricerca integrata sulle biotecnologie industriali e sulla bioeconomia”.
- **PRIN 2017** Partecipazione al Progetto USE OF LOCAL CHICKEN BREEDS IN ALTERNATIVE PRODUCTION CHIAN, WELFARE, QUALITY AND SUSTAINABILITY
- **PSR Linea 2 Azione A** partecipazione al Progetto The Use of Mussels to monitor the state of contamination of the Flekkefjord fjord as a conservative parameter aimed at food hygiene and safety.
- **AMBITI DI RICERCA**

Le attività di ricerca condotte affrontano diversi ambiti di ispezione degli alimenti nel Laboratorio di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale ed in particolare:

- **Analisi microbiologiche degli alimenti e valutazione di conformità identificazione con PCR**

Ruolo attivo attualmente prosegue una intensa, innovativa azione di sviluppo di tematiche strettamente legate allo sviluppo di processi produttivi innovativi, con metodi analitici in regime di accreditamento secondo la norma UNI ISO 17025 implementata nel laboratorio Accreditato Accredia n. 1226 e non. Il settore di interesse risulta ampio e fortemente interconnesso alle specifiche richieste del territorio e dei diversi settori produttivi in situazioni di normalità produttiva e in caso di MTA.

Tale filone di ricerca ha dato esito a **contributi pubblicati** su riviste internazionali e nazionali indicizzate e non:

16,17,23,24,26,27,29,33,34,36,38,43,46,59,62,63,64,65,71,74,77,78,80,82,86,90,97,98,118.

- **Progettazione, controllo e sistemi di gestione di sistemi produttivi tradizionali e innovativi applicati alla Ristorazione Collettiva**

Ruolo attivo attualmente che prosegue una intensa, innovativa azione di sviluppo del filone di interesse e di ricerca iniziato su indicazione del professor Carlo Cantoni relativamente allo studio, progettazione di sistemi semplici e complessi, automatizzata di produzione di alimenti di origine animale, vegetale destinati alla popolazione sane e sensibili.

Lo sviluppo dell'ambito di ricerca ha trovato interesse da decenni da parte di aziende, pubblica amministrazione, editori di riviste con forte impatto divulgativo, quale ad esempio la rivista divulgativa La Ristorazione Collettiva, che hanno permesso una capillare divulgazione scientifica in anni in cui il contesto normativo e di interesse scientifico stentava a dare adeguatezza al settore della ristorazione collettiva come punto focale del concetto ONE HEALTH in ogni declinazione.

Gli ambiti di ricerca sono stati implementati con indagini di laboratorio microbiologico, chimico, immunoenzimatico tali da permettere una conoscenza dei sistemi produttivi e della identificazione puntuale dei limiti critici di processo e analitici. La redazione di Manuali per l'applicazione di corrette prassi igieniche (1982 Ed. Unisco) l'elaborazione di un Regesto dei Limiti Microbiologici e di micotossine dei prodotti alimentari del mondo (2005 Archivio Veterinario Italiano) hanno consentito l'impetrazione dei settori di ricerca attraverso la stipula di convenzioni

e contratti di ricerca con Enti Pubblici quali Comune di Milano, Regione Lombardia Giunta e Consiglio, Ospedale Niguarda, Comune di Cologno Monzese, Università Commerciale Luigi Bocconi, Aziende quali Dalmine S.p.A., Onama, Gemeaz. Elixor, Cir, General Beverage.

Tale filone di ricerca ha dato esito a **contributi pubblicati** su riviste internazionali e nazionali indicizzate e non: n.10,11,13,14,15,18,19,21,25,44,67,83,84,85,87,88,92,119,121,122,125,126.

- **Valutazioni di fattibilità sulla applicazione della filiera di produzione di OESINIA Foedita ai fini dell'alimentazione umana (NOVEL FOODS)**

Ruolo attivo in collaborazione con la Responsabile scientifica della prof.ssa Dorian Tedesco titolare di un Progetto finanziato da Cariplo. Il progetto si inserisce in una visione di ricerca strategica multidisciplinare atta alla valutazione delle problematiche strettamente igienico sanitarie legate alla matrice allevate e alla disponibilità al consumo da parte del consumatore finale. L'argomento di notevole complessità necessita di ulteriori approfondimenti già in corso relativamente alle modalità di trattamento termico, il mantenimento dei profili nutrizionali, la potenziale attitudine allergenica del semilavorato e lo studio di prodotti realizzabili in condizioni di sicurezza di processo e di consumo.

Tale filone di ricerca ha dato esito a **contributi pubblicati** su riviste internazionali e nazionali indicizzate: N. 1, 5 e pubblicazioni su Abstract:

- Vegetable food waste valorization to earthworms production: preliminary evaluation for strategic decision-support in rearing system D. Tedesco, C.M. Balzaretto, E. Tirloni, L. Garavaglia Italian Journal of animal Science 2015; Vol.14 supplement 1.

- Vegetable food waste bioconversion to earthworms as novel protein source D. Tedesco, C.M. Balzaretto, E. Tirloni, C. Penati L. Garavaglia Italian Journal of animal Science 2015; Vol.14 supplement 1.

- Vegetable food waste bioconversion to earthworms as novel feed/food: earthworms fatty acid profile D. Tedesco, C.M. Balzaretto, L. Garavaglia Italian Journal of animal Science 2015; Vol.14 supplement 1.

- **Analisi chimica degli alimenti: metalli pesanti, contaminanti, profili di qualità, cessione, identificazione**

Ruolo attivo attualmente prosegue una intensa, innovativa azione di ricerca applicato su matrici alimentari di origine animale vegetale, MOCA con la applicazione di metodi innovativi, standardizzati e non. La ricerca è stata sviluppata anche per determinare i livelli di esposizione a metalli pesanti e micotossine di una popolazione sensibile propedeutica alla elaborazione di adeguati menù scolastici di sistemi di trattamenti termici per garantire a immunodepressi un adeguato livello di sicurezza igienico sanitaria e anche nutrizionale.

Il campo della ricerca ha compreso problematiche relative alle cessioni di monomeri durante la conservazione in condizioni di regime caldo di matrici alimentari destinate ad una popolazione sensibile in MOCA in PP.

Tale filone di ricerca ha dato esito a **contributi pubblicati** su riviste internazionali e nazionali indicizzate e non:

n.9,22,26,30,31,32,35,37,39,40,41,42,45,47,48,49,50,51,52,53,54,56,57,58,60,61,65, 66, 68,69,70,72,73,75,76,79,81,89,91,93,94,95,96,99,100,101,102,103,104,105,106,107,108,109,110,111,112,113,114,115,116,117,120,123,124.

- **Shelf-life e packaging in ambito di gestione di alimenti di origine animale:**

Ruolo ad oggi attivo come ambito di ricerca è rivolto allo studio della shelf-life di alimenti carnei ed ittici in relazione alle diverse tipologie di packaging ove l'interesse è rivolto al possibile impiego di imballaggi biodegradabili per il confezionamento di carni fresche. Ad oggi riveste nuovo filone di ricerca, l'impiego di sistemi rapidi di valutazione delle non conformità (igienico-sanitarie, qualitative, sensoriali) durante la shelf-life al fine di prevenire il rischio sanitario e condurre una corretta gestione durante la conservazione mediante definizione di linee guida (*good practices*). Sono in atto sperimentazioni in ambito ittico (salmone, pesce spada) al fine di testare la validità di sistemi a sensori rapidi (*food-sniffer*) e loro applicabilità in termini di correlazione con analisi microbiologiche di riferimento (cinetica di sviluppo) e di tipo qualitativo-sensoriale sia durante la shelf-life che per definire la qualità e controllo nella gestione delle materie prime. Ciò consente oltretutto la riduzione e/o gestione degli sprechi, ad oggi punto cardine delle direttive della Unione Europea come prioritario dei sistemi produttivi e da parte degli O.S.A.

Di particolare interesse è inoltre la applicazione di tali sistemi per la valutazione e monitoraggio di sviluppo di istamina durante la shelf-life in particolare in prodotti ittici quali salmone e pesce spada. Tali ricerche sono inquadrare in attività di ricerca commissionate da O.S.A. (Gigante) in collaborazione con Mercato Ittico di Milano.

Tale filone di ricerca ha dato esito a **contributi pubblicati** su riviste internazionali e nazionali indicizzate e non: n.4,8,20,59.

- **Strategie sostenibili del recupero degli alimenti ai fini caritativi**

Ruolo ad oggi attivo come ambito di ricerca rivolto allo studio delle modalità da attuare nel rispetto delle norme cogenti

nel recupero degli alimenti provenienti da differenti settori del comparto agroalimentare da destinare alle organizzazioni caritative di I e II livello.

L'interesse su questo filone di ricerca è convalidato nella intensa collaborazione con le principali organizzazioni quali Fondazione Banco Alimentare e Caritas nonché aziende del settore e si estrinseca nella valutazione analitica (microbiologica) per determinare la possibilità di utilizzare gli alimenti ceduti anche al di fuori dei convenzionali flussi:

abusi termici, date di Termine Minimo Conservazione superate, allungamento della data di scadenza ecc.

Tale filone di ricerca ha dato esito a **contributi pubblicati** su riviste internazionali e nazionali indicizzate: n.3,12.

- **Studio di un sistema di recupero di ex alimenti ai fini di alimentazione animale**

Ruolo attivo strettamente interconnesso al punto II rivolto allo studio di sistemi integrati da attuare nel rispetto delle norme cogenti in campo igienico sanitario, ambientale, etico e sociale nel recupero degli alimenti provenienti da differenti settori del comparto agroalimentare non più destinabili alle organizzazioni caritative di I e II livello.

Lo studio è rivolto alla progettazione di un sistema integrato da applicare in prima istanza alla ristorazione Collettiva i settori in cui la gestione delle eccedenze è da tempo implementate con numerosi fattori limitanti dovuti alla specifica tipologia della matrice alimentare e dei suoi processi produttivi.

L'interesse su questo filone di ricerca è convalidato dalla richiesta di un Brevetto e dalla costituzione di uno Spin off FeedFromFood realizzato secondo i regolamenti e con il sostegno dell'Università degli Studi di Milano nel cui organigramma sono designata come Presidente.

Lo Spin off ha conseguito il Premio TR35 giovani Innovatori Edizione 2019 Sezione italiana del Premio Globale di MIT TECHNOLOGY REVIEW.

Lo Spin-Off è stato selezionato fra le 10 Start up italiane più significative per sviluppo sostenibile e invitato alla presentazione al FESTIVAL DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE a Firenze 2019.

Lo Spin-Off è stato invitato alla partecipazione al 1° Congresso Internazionale presso la FAO "Working together to achieve SDG 12.3 Concrete actions preventing food waste" in collaborazione con Fondazione Banco Alimentare e FEBA. Lo Spin-Off ha partecipato alla giornata FESTIVAL DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE 21 Maggio 2019 organizzato da UniMI. Tale filone di ricerca ha dato esito a **contributi pubblicati** su riviste internazionali e nazionali indicizzate: n.6,7.

#### - **PRODUZIONE SCIENTIFICA COMPLESSIVA e TITOLI:**

Relativamente al curriculum ed alla produzione scientifica complessiva presenta ai fini della valutazione i seguenti titoli e prodotti:

#### **Pubblicazioni Scientifiche**

##### **Pubblicazioni Internazionali**

1. Conti, C., Castrica, M., Balzaretto, C. M., & Tedesco, D. E. (2019). Edible earthworms in a food safety perspective: Preliminary data. *Italian Journal of Food Safety*, 8(2).
2. Ferrazzi, G., Ventura, V., Balzaretto, C.M., Castrica. (2019). M.Exploring the landscape of innovative "from food to feed" strategies: A review. *International Journal on Food System Dynamics*, 10 (3), pp. 287-297.
3. Milicevic, V., La Ginestra, R., Castrica, M., Ratti, S., Balzaretto, C. M., & Colavita, G. (2019). Introduction of the nudging method in penitentiary facilities in Italy in view of food waste reduction: Preliminary data. *Italian journal of food safety*, 8(1).
4. Castrica, M., Panseri, S., Siletti, E., Borgonovo, F., Chiesa, L., & Balzaretto, C. M. (2019). Evaluation of Smart Portable Device for Food Diagnostics: A Preliminary Study on Cape Hake Fillets (*M. capensis* and *M. paradoxus*). *Journal of Chemistry*.
5. Conti, C., Costa, A., Balzaretto, C., Russo, V., & Tedesco, D. (2018). Survey on food preferences of university students: from tradition to new food customs. *Agriculture*, 8(10), 155.
6. Castrica, M., Tedesco, D., Panseri, S., Ferrazzi, G., Ventura, V., Frisio, D., & Balzaretto, C. (2018). Pet food as the most concrete strategy for using food waste as feedstuff within the European context: a feasibility study. *Sustainability*, 10(6), 2035.
7. Balzaretto, C. M., Ventura, V., Ratti, S., Ferrazzi, G., Spallina, A., Carruba, M. O., & Castrica, M. (2018). Improving the overall sustainability of the school meal chain: the role of portion sizes. *Eating and Weight Disorders-Studies on Anorexia, Bulimia and Obesity*, 1-10.

8. Panseri, S., Martino, P. A., Cagnardi, P., Celano, G., Tedesco, D., Castrica, M., ... & Chiesa, L. M. (2018). Feasibility of biodegradable based packaging used for red meat storage during shelf-life: A pilot study. *Food chemistry*, 249, 22-29.
9. Chiesa, L. M., Nobile, M., Pasquale, E., Balzaretto, C., Cagnardi, P., Tedesco, D., ... & Arioli, F. (2018). Detection of perfluoroalkyl acids and sulphonates in Italian eel samples by HPLC-HRMS Orbitrap. *Chemosphere*, 193, 358-364.
10. Ferrazzi, G., Ventura, V., Ratti, S., & Balzaretto, C. (2017). Consumers' preferences for a local food product: the case of a new Carnaroli rice product in Lombardy. *Italian journal of food safety*, 6(2).
11. Balzaretto, C. M., Razzini, K., Ziviani, S., Ratti, S., Milicevic, V., Chiesa, L. M., ... & Castrica, M. (2017). Food safety in food services in Lombardy: proposal for an inspection-scoring model. *Italian journal of food safety*, 6(4).
12. Milicevic, V., Colavita, G., Castrica, M., Ratti, S., Baldi, A., & Balzaretto, C. M. (2016). Risk assessment in the recovery of food for social solidarity purposes: preliminary data. *Italian journal of food safety*, 5(4).
13. Bracale, R., Marin, L. E. M., Russo, V., Zavarrone, E., Ferrara, E., Balzaretto, C., ... & Carruba, M. O. (2015). Family lifestyle and childhood obesity in an urban city of Northern Italy. *Eating and Weight Disorders-Studies on Anorexia, Bulimia and Obesity*, 20(3), 363-370.
14. Razzini, K., & Balzaretto, C. M. (2015). Premise to implement a grading system to evaluate the sanitary level in food service establishments in Milan, Italy. *Italian journal of food safety*, 4(3).
15. Fransvea, A., Celano, G., Pagliarone, C. N., Disanto, C., Balzaretto, C., Celano, G. V., & Bonerba, E. (2014). Food labelling: a brief analysis of European Regulation 1169/2011. *Italian journal of food safety*, 3(3).
16. Cremonesi, P., Pisani, L. F., Lecchi, C., Ceciliani, F., Martino, P., Bonastre, A. S., ... & Castiglioni, B. (2014). Development of 23 individual TaqMan® real-time PCR assays for identifying common foodborne pathogens using a single set of amplification conditions. *Food microbiology*, 43, 35-40.
17. Marzano, M. A., & Balzaretto, C. M. (2013). Protecting child health by preventing school-related foodborne illnesses: Microbiological risk assessment of hygiene practices, drinking water and ready-to-eat foods in Italian kindergartens and schools. *Food control*, 34(2), 560-567.
18. Bracale, R., Milani, L., Ferrara, E., Balzaretto, C., Valerio, A., Russo, V., ... & Carruba, M. O. (2013). Childhood obesity, overweight and underweight: a study in primary schools in Milan. *Eating and Weight Disorders-Studies on Anorexia, Bulimia and Obesity*, 18(2), 183-191.
19. Balzaretto, C. M., & Marzano, M. A. (2013). Prevention of travel-related foodborne diseases: Microbiological risk assessment of food handlers and ready-to-eat foods in northern Italy airport restaurants. *Food control*, 29(1), 202-207.
20. Marzano, M. A., & Balzaretto, C. M. (2012). Monitoring bacteriological quality of precooked lasagna. *Italian Journal of Food Science*, 24(2), 140.
21. Marzano, M. A., & Balzaretto, C. M. (2011). Cook-serve method in mass catering establishments: Is it still appropriate to ensure a high level of microbiological quality and safety?. *Food control*, 22(12), 1844-1850.

22. Dragoni, I., Balzaretto, C., Rossini, S., Rossi, L., Dell'Orto, V., & Baldi, A. (2011). Detection of hen lysozyme on proteic profiles of Grana Padano cheese through SELDI-TOF MS high-throughput technology during the ripening process. *Food analytical methods*, 4(2), 233-239.
23. Marzano, M. A., Ripamonti, B., & Balzaretto, C. M. (2011). Monitoring the bacteriological quality of Italian bottled spring water from dispensers. *Food control*, 22(2), 333-336.
24. Ripamonti, B., Agazzi, A., Baldi, A., Balzaretto, C., Bersani, C., Pirani, S., & Domeneghini, C. (2009). Administration of *Bacillus coagulans* in calves: recovery from faecal samples and evaluation of functional aspects of spores. *Veterinary research communications*, 33(8), 1991.
25. Pagliarini, E., Ratti, S., Balzaretto, C., & Dragoni, I. (2003). Evaluation of a hedonistic scaling method for measuring the acceptability of school lunches by children. *Italian Journal of Food Science (Italy)*.

### **Publicazioni nazionali**

#### Contributi su riviste nazionali indicizzate

26. *Alteromonas putrefaciens* e degradazione delle carni. P. Cattaneo, C. Balzaretto, C. Cantoni, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, settembre 1982.
27. Gruppo dei corineformi: alterazione delle carni e dei prodotti derivati. P. Cattaneo, C. Balzaretto, S. d'Aubert, C. Cantoni, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, ottobre 1982.
28. Produzione e caratteristiche nutritive di filetti affumicati. S. Gairdneri. P. Cattaneo, C. Balzaretto, C. Basilico, G. Baretta, C. Cantoni, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, luglio-agosto 1983.
29. Enterobatteriacee psicotrofi in alimento carni refrigerati. C. Bersani, P. Cattaneo, C. Balzaretto, C. Cantoni, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, febbraio 1984.
30. Livelli attuali di Piombo e Cadmio negli alimenti. P. Cattaneo, C. Balzaretto, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, vol.12 n. ottobre 1984 pag.771.
31. Solfito e maturazione degli insaccati crudi stagionati. M. Paleari, G. Beretta, P. Cattaneo, C. Balzaretto, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, anno 24, aprile 1985.
32. Il cadmio in molluschi cefalopodi d'importazione. P. Cattaneo, C. Balzaretto, C. Cantoni, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, anno 24 n° 7/8 luglio/agosto 1985.
33. Produzione di enterotossine da stafilococchi isolati da formaggio. C. Cantoni, P. Cattaneo, C. Balzaretto, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, anno 25, n° 4, aprile 1986.
34. Enterotossigenicità di ceppi di *Stafilococcus aureus* isolati da alimenti. C. Cantoni, P. Cattaneo, C. Balzaretto, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, luglio/agosto 1986 anno 25 n° 7/8.
35. Zinco e Cadmio nei molluschi. C. Cantoni, P. Cattaneo, C. Balzaretto, *INDUSTRIE ALIMENTARI* anno 25, n° 9 sett. 1986.
36. Enteropatogenicità di *Enterobacter cloacae* e *Enterobacter aerogenes*. C. Cantoni, C. Balzaretto, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, anno 26 n° 4 aprile 1987 pag.375-377.
37. Valutazione per via enzimatica della qualità degli ovo- prodotti. P. Cattaneo, C. Balzaretto, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, XXVII 1989 aprile pag.369.
38. Stagionalità della microflora in ambientali di produzione dolciaria. I. Dragoni, C. Balzaretto, R. Ravarotto, *INDUSTRIE ALIMENTARI* XXVIII maggio 1989.

39. Sul dosaggio di sulfametazina nelle carni e in prosciutti suini stagionati. P. Cattaneo, C. Cantoni, C. Balzaretti, *INDUSTRIE ALIMENTARI* n°286 anno 29 ottobre **1990** pag.889.
40. Cadmio e Piombo nei formaggi. C. Balzaretti, P. Cattaneo C. Cantoni, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, 6-**1991** anno 30 n.294.
41. Pesticidi organoclorurati e metalli peanti in alcuni alimenti di origine animale. C. Cantoni, C. Balzaretti, *INDUSTRIE ALIMENTARI* n. 314 anno 32 aprile **1993** pag.377.
42. Attivita' enzimatiche ed indici di maturazione di prodotti carnei crudi stagionati. P. Cattaneo, C. Balzaretti, C. Cantoni, *INDUSTRIE ALIMENTARI* n.316, anno32, giugno **1993** pag.599.
43. Intossicazione simil-stafilococcica da consumo di biscotti farciti al cioccolato. P. Cattaneo, C. Cantoni, C. Balzaretti, *INDUSTRIE ALIMENTARI XL*, maggio **2001** pag.503/507.
44. Evoluzione delle temperature in pasti monoporzione trasportati, destinati a diete speciali per la refezione scolastica. G. Giovannelli, C. Balzaretti, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, giugno **2005**.
45. Principali problematiche legate ai prodotti della pesca nella ristorazione collettiva P. Cattaneo, C. Balzaretti, C. Bernardi, F. Colombo, M. A. Marzano, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, **2007** vol.46, pag 470-625.
46. *Pseudomonas gessardii* e alterazione di prodotti carnei cotti. C. Cantoni, C. Balzaretti, M. A. Marzano, *INDUSTRIE ALIMENTARE* vol 46, Dicembre **2007**, pp. 1251-1253.

#### Contributi su riviste nazionali

47. Identificazione di specie ittiche mediante elettroforesi su acetato di cellulosa. C. Cantoni, C. Balzaretti, M. Rosa, *Ristorazione Collettiva*, 6,83 **1981**.
48. Identificazione dei Salmoni affumicati commercializzati in Italia. C. Balzaretti, S. d'Aubert, P. Ambrosini, *Ristorazione Collettiva*, 7,121 **1982**.
49. Lo speck tirolese: aspetti tecnico-scientifici della sua produzione e conservazione. M.A. Paleari, P. Cattaneo, C. Balzaretti, *Ristorazione Collettiva*, 7,79 **1982**.
50. Ammoniaca e freschezza della carne di squalo *Isurus Nasus* P. Cattaneo, C. Balzaretti, C. Cantoni, *Ristorazione Collettiva*, n°7,3,119 **1982**.
51. Ricerca di un metodo elettroforetico per l'identificazione dei Salmoni. P. Cattaneo, C. Balzaretti, *Archivio veterinario Italiano*, vol.33, n°3/4 **1982**.
52. Variazione dell'acido lattico e piruvico nei molluschi. P. Cattaneo, C. Balzaretti, C. Cantoni, *Archivio Veterinario Italiano*, vol.34, n°5/6, **1982**.
53. Variazione degli enzimi lisosomiali in trote dopo scongelamento. P. Cattaneo, C. Balzaretti, M. A. Bianchi, M. Rosa, *Archivio Veterinario Italiano*, vol.34, n°5/6, **1982**.
54. Acidi B idrossi-butirrico, lattico e succinico nelle uova di scarto degli incubatoi. P. Cattaneo, C. Balzaretti, G. Lombardo, C. Cantoni, *Rivista di avicoltura*, Anno LI, n°12 dicembre **1982**.
55. Tossinfezione da clostridi spp. e *Proteus vulgaris* nel cane. G. Soncini, M. Tommasini, C. Balzaretti, *Bollettino AIVPA*, Anno XXI, n°3, **1982**.
56. Micrococcaceae e maturazione di insaccati. P. Cattaneo, P. Simonetti, G. Beretta, C. Balzaretti, *Tecnologia alimentari*, settembre **1983** n°9.

57. Caratterizzazione dei Salmoni mediante l'esame delle squame e l'elettroforesi su acetato di cellulosa (short paper). C. Balzaretto, P. Cattaneo, *Ristorazione Collettiva*, 8, 1983 pag.93.
58. L'effetto della frittura sul livello di anidride solforosa nelle cipolle. P. Cattaneo, C. Balzaretto, C. Cantoni, *Ristorazione Collettiva* n° 82 marzo 1985.
59. Inquinamento da Pb e Cd: il cane, indicatore di rischio ambientale. P. Cattaneo, C. Balzaretto, C. Cantoni, *Archivio Veterinario Italiano*, vol.36, n° 1-2 gennaio 1985.
60. Tecnologia e conservazione della trota iridea affumicata e confezionata sottovuoto. P. Cattaneo, C. Balzaretto, C. Traldi, *Conservazione degli alimenti*, n° 6, 1985.
61. Il cadmio negli alimenti. P. Cattaneo, C. Balzaretto, C. Cantoni, G. Circosta, *Ristorazione Collettiva*, n.86 luglio/agosto 1985 anno X.
62. Presenza di Pb e Cd in alimenti di origine vegetale. P. Cattaneo, C. Balzaretto, *Conservazione degli Alimenti*, n° 12 1985 pag.17-21.
63. Determinazione delle enterotossine stafilococciche per mezzo del test ELISA (EIA) nel formaggio. C. Cantoni, P. Cattaneo, C. Balzaretto, S. d'Aubert, *Il Latte*, anno 11, gennaio 1986 pag.50-55.
64. Rosa e affumicato. P. Cattaneo, C. Balzaretto, *Scienze Veterinarie e Biologia Animale*, n° 2 marzo/aprile 1986.
65. Caratteristiche dei ceppi di staphylococcus aureus enterotossici isolati da formaggi prodotti con latte mastitico. C. Cantoni, C. M. Bresciani, C. Balzaretto, C. Traldi, *Il Latte*, Vol.XI, Maggio 1986.
66. Determinazione dell'enzima mitocondriale HADH per la differenziazione delle carni fresche da quelle scongelate. C. Balzaretto, P. Cattaneo, R. Arpiani, *Conservazione degli Alimenti*, 6/1986.
67. Controllo di qualita' dei prodotti d'uovo industriali. P. Cattaneo, C. Balzaretto, *Parisi (Tecnologia Alimentari)*, n° 7 anno 9 1986.
68. L'ispezione degli alimenti nella ristorazione collettiva C. Cantoni, C. Balzaretto, S. d'Aubert, *Clinica Dietologica*, 13, maggio-giugno 1986 pag.225-238.
69. Carni suine DFD nell'industria salumiera. C. Cantoni, C. Balzaretto, *Ingegneria Alimentare* vol.2 ottobre 1986.
70. Come evitare l'inverdimento della carne lessata. C. Balzaretto, C. Cantoni, *Ristorazione Collettiva*, n° 11, 1986.
71. Il mercurio nei prodotti ittici: la situazione in Italia. C. Cantoni, P. Cattaneo, C. Balzaretto, *Archivio Veterinario Italiano*, vol.37,1, 1986 pag.24-29.
72. Determinazione delle enterotossine stafilococciche con i metodi immunoenzimatici EIA e RPLA. C. Cantoni, P. Cantoni, C. Balzaretto, *Archivio Veterinario Italiano*, vol.37, n° 2 1986.
73. Piombo in tessuti duri di cane e in denti umani. P. Cattaneo, C. Balzaretto, *Archivio Veterinario Italiano*, vol.38, n° 5/6 1987.
74. Differenziazione delle carni di coniglio fresche e scongelate mediante l'enzima lisosomiale B-n acetil glucosaminidasi. P. Cattaneo, C. Balzaretto, G.P. Pirola, *Ingegneria Alimentare*, anno II, n° 9-10 1986 *Conglicoltura* anno XXIV n° 8 agosto 1987.
75. Intossicazione da prosciutto crudo contaminato da enterotossina C. C. Balzaretto, P. Cattaneo, C. Cantoni, *Ristorazione Collettiva* n.1/2 1987.

76. Studio sulla componente lipidica delle carni di coniglio e di lepre. C. Cantoni, P. Cattaneo, C. Balzaretto, *Ingegneria Alimentare*, **1987**.
77. Presenza di pupoidi di ditteri in prosciutto cotto. A. Campagnari, C. Balzaretto, C. Cantoni, (nota) *Ristorazione Collettiva*, n° 10 ott. **1987**, n° 108 pag.137.
78. Natura delle contaminazioni microbiche degli alimenti. C. Cantoni, C. Balzaretto, *Ristorazione Collettiva*, n° 3 (112) Marzo **1988**.
79. Alterazioni del burro da muffe. C. Balzaretto, I. Dragoni, C. Cantoni, *Ristorazione Collettiva*, aprile **1988**.
80. Un caso di avvelenamento da consumo di sgombridi. P. Cattaneo, C. Balzaretto, C. Cantoni, *Ristorazione Collettiva*, aprile **1988**.
81. Mercurio in specie ittiche del Basso Minicio. P. Cattaneo, C. Balzaretto, C. Cantoni, *Archivio veterinario Italiano*, vol.39 n° 5/6 **1988**.
82. Rapida metodica per l'isolamento di E.coli 0157:H7 da prodotti carnei. G. Soncini, C. Balzaretto, A. Lanfranconi, *Archivio Veterinario Italiano*, vol.n° 39,5/6 pag.203-208 **1988**.
83. Indagini su tortellini secchi del commercio. G. Granata, C. Balzaretto, G. Beretta, *Ristorazione Collettiva*, n° 11/12 **1988**.
84. Episodio di listeriosi da consumo di insaccato. C. Cantoni, C. Balzaretto, M. Valenti, *Archivio Veterinario Italiano*, vol.40, n° 2 **1989** pag,141.
85. Cucina ospedaliera: come progettirla. C. Balzaretto, I. Dragoni, *Collettivita' e Convivenze*, n° 4, aprile **1990** pag.48-54.
86. Organizzazione di una cucina di grande e media dimensione. I. Dragoni, C. Balzaretto, C. Cantoni, *Ristorazione Collettiva*, n° 4, aprile **1990** pag.58.64.
87. Lavatazzine da bar: efficienza e igienicit . I. Dragoni, C. Balzaretto, A. Papa, *Ristorazione Collettiva*, n° 7/8 luglio agosto **1990** pag.57-63.
88. Potere fungicida delle micronde. I. Dragoni, C. Balzaretto, E. Pozzi, A. Papa, *Tecnica Molitoria*, dic. **1990** pag.1035.
89. Quanto vale questa qualita'. C. Balzaretto, I. Dragoni, C. Giannone, V. Benanzio, *Quaderni di Controinformazione alimentare*, n° 57 Aprile **1991** pg.55-59.
90. Sotto controllo il menu' dell'ospedale. I. Dragoni, C. Balzaretto, *Collettivita' e convivenze*, n° 7/8 luglio-agosto **1991** pag.30-33.
91. Individuazione di Pb e Cd in alcuni alimenti. C. Balzaretto, L. Provana, C. Cantoni, *Ristorazione Collettiva*, n° 10 ottobre **1991**.
92. Intossicazioni alimentari e ruolo di Enterobacter spp. C. Balzaretto C. Cantoni, *Ristorazione Collettiva*, n° 11 nov. **1991**.
93. Sanguinacci: piemontesi e lombardi dati sulla composizione chimica e batteriologica. P. Cattaneo C. Balzaretto, A. Palma, S. d'Aubert, *Ingegneria Alimentare*, 6/ **1991** pag.9-18.
94. Proposta di una check-list per la ristorazione collettiva. G. Arbosti, G. Bernazzani, G. Bocchi, C. Balzaretto, C. Cantoni, *Ingegneria Alimentare*, n° 1/ **1992** anno VIII pag.28-37.
95. Carne congelata: validita' e applicazione del metodo enzimatico per il riconoscimento. C. Balzaretto, C. Cantoni, P. Cattaneo, G. Comi, *Ingegneria alimentare* n° 2 / **1992**.
96. Henneguya in salmoni affumicati. L. Buccellati, C. Balzaretto, C. Cantoni, *Ristorazione Collettiva*, Maggio **1992** n° 5 Anno XVII pag.48.

97. Il valore K come indice di freschezza nel pesce. P. Cattaneo, C. Balzaretto, Archivio Veterinario Italiano, vol. 43 supplemento al n.5/6 **1992** pag.23-27.
98. I sanguinacci in Italia. P. Cattaneo, C. Balzaretto, C. Cantoni, Archivio Veterinario Italiano vol.43 supplemento al n.5/6 **1992** pag.37-45.
99. Intossicazione da formaggio contaminato. C. Balzaretto, S. d'Aubert, C. Cantoni, Ristorazione Collettiva n° 7/8 luglio/agosto **1992** pag.47/48.
100. Ammuffimento del salmone affumicato sottovuoto. I. Dragoni, S. d'Aubert, C. Balzaretto, Ingegneria Alimentare, n° 4/**1992** pag.35-36.
101. Attivita' enzimatiche ed indici di maturazione delle breasole. C. Cantoni, P. Cattaneo, C. Balzaretto, Ingegneria Alimentare, 4/**1993** pag.22.
102. Parassitosi dei salmoni da Henneguya salminicola. L. Buccellati, C. Balzaretto, G. Traldi, Ingegneria Alimentare, n. 5/**1993** pag. 51-53.
103. Lesioni parassitarie da Pennella nella muscolatura di pesce spada. C. Balzaretto, L. Buccellati, P. De Bernardi, Short paper Ingegneria Alimentare, febbraio **1994**, anno X.
104. Aspetti igienici e presenze entomologiche. C. Balzaretto, D. P. Locatelli, Collettivita' e Convivenze, n.3 marzo **1994** pag.30-31.
105. Residui di sostanze inibenti nelle carni di vitello e bovini adulti. N. Burigana, C. Balzaretto, M. Parini, Ingegneria Alimentare, n.3 **1994** pag.28-32.
106. Determinazione dei pesticidi organo-clorurati in alcuni prodotti di origine animale. C. Cantoni, P. De Bernardi, C. Balzaretto, Archivio Veterinario Italiano, vol.45 n.3 **1994**, pag.127-136.
107. Determinazione della freschezza della carne di pollo mediante il valore K. P. Cattaneo, C. Balzaretto, M. Pirola, Ingegneria Alimentare, n.6 **1994** pag.44-46.
108. Le Proteine di soia in petto di tacchino. C. Balzaretto, P. Cattaneo, A. Ferrarini, Ingegneria alimentare, n.5 ottobre **1995** anno XI pag.44-45.
109. Ricerca di pesticidi organoclorurati in alimenti di origine animale nel periodo 1985-1995. C. Cantoni, S. d'Aubert, C. Balzaretto, Archivio Veterinario Italiano, vol.46 n.5 **1995** pag. 193-205.
110. Presenza di AFB1 in alimenti per animali domestici e per polli: indagine preliminare. L. P. Piantanida, C. Balzaretto, I. Dragoni, M. Cornelli, Tecnica Molitoria nov.**1995** pag.1196-1201.
111. Contenuto in piombo e Cadmio di alimenti di origine animale (periodo 1995-1996). P. Cattaneo, C. Balzaretto, C. Cantoni Archivio Veterinario Italiano vol.47 n.4 **1996** pag.121-132.
112. Valutazione della freschezza delle uova in guscio con metodi chimici e fisici. P. Cattaneo, C. Balzaretto, F. Quaglia, M. Di Giancamillo, Ingegneria Alimentare, n.4 **1997** pag.9-20.
113. Fosforo totale nei prodotti carnei e metodi per la determinazione. P. Cattaneo, C. Balzaretto, Ingegneria Alimentare, **1997** vol.XII 1,7-13.
114. Contenuto in grasso e rancidita' di alimenti secchi per cani e gatti. P. Cattaneo, C. Balzaretto, M. Riganti, Archivio Veterinario Italiano, vol.50 n.3-4 **1998** pag.117-132.
115. La carne d'oca e i prodotti derivati. P. Cattaneo, C. Balzaretto, S. Stella, Ingegneria alimentare, n.5 anno xvi ottobre **2000** pag 36/40.

116. Stabilità della rancidità dello strutto (short paper). P. Cattaneo, C. Balzaretto, A. Truzzi, L. Gaidella, *Ingegneria Alimentare*, **2000**, XVI, 5,54-55.
117. Effetto del trattamento termico sull'attività fosfatase acida in mortadella. P. Cattaneo, P. Fumagalli, C. Balzaretto, *Ingegneria Alimentare*, anno XVII agosto settembre **2001** pag 8/18.
118. Osservazioni sull'alterazione dell'odore delle carni di cosce bovine, nota come "puzza d'osso". S. Stella, C. Balzaretto, C. Cantoni, C. Rossi Sgoifo, *Ingegneria Alimentare*, anno XVII agosto settembre **2001** pag 18/21.
119. Livelli attuali di piombo e cadmio negli alimenti. P. Cattaneo, S. Battiston, C. Balzaretto, *Archivio Veterinario italiano*, vol.52 n.3/4 **2001** pag.111/120.
120. Influenza della modalità di produzione delle mozzarelle vaccine sulla possibilità di alterazione da parte di germi deterioranti. P. Cattaneo, C. Cantoni, C. Balzaretto, S. Stella, C. Cavalli, *Archivio Veterinario Italiano*, vol.53 n.3/4 **2002** pag 75 /83.
121. Pasti a ridotto contenuto batterico per immunodepressi. C. Balzaretto, P. Cattaneo, S. Stella, *Archivio Veterinario Italiano*, vol.53 n.5/6 **2002** pag 173/182.
122. Valutazioni dell'esposizione a piombo e cadmio da consumo di pasti prodotti nella refezione scolastica. C. Balzaretto, P. Cattaneo, L. Costa Giovanolo, *Archivio Veterinario Italiano*, vol.53 n.5/6 **2002** pag 165/172.
123. Alunni in cattedra. I. Dragoni, L. Vallone, C. Balzaretto, L. Radice, *Ristorando* anno 10 n.5 maggio **2005** pag.54-56.
124. Registro dei Limiti Microbiologici e di micotossine dei prodotti alimentari nel mondo. C. Cantoni, C. Balzaretto, *Archivio Veterinario, italiano* vol.56 Suppl .6/**2005** pag 233-260.
125. Contenuto di Piombo e Cadmio in alimenti biologici commercializzati in Italia. P. Cattaneo, C. Balzaretto, I. Dragoni, L. Vallone, *Archivio Veterinario Italiano*, Vol. 57 n.2/3 -**2006** pag 608.
126. Livelli di piombo e cadmio in prodotti lattiero-caseari e contributo all'esposizione con la dieta. P. Cattaneo, C. M. Balzaretto, G. Gallorini, C. Bernardi, *Archivio Veterinario Italiano*, Vol. 57 n.4, **2006**, pp. 139-152.
127. Il rischio microbiologico nella produzione di pasti destinati alla prima infanzia. C. Balzaretto, M. A. Marzano, L. Vallone, I. Dragoni, *Archivio Veterinario Italiano*, vol. 57, n. 5/**2006**, pp. 203-207.
128. Vecchie e recenti alterazioni di prodotti carni cotti. C. Cantoni, C. Balzaretto, M. A. Marzano, L. Lacumin, *Ingegneria Alimentare*, marzo **2008**, pp. 23-28.

#### **Autore di Libri, capitoli in libri e manuali**

- **2018** C. Balzaretto, K. Razzini. "Controllo degli alimenti in fase di vendita e nella ristorazione collettiva". Capitolo 14; *Ispezione e controllo degli Alimenti Le Point Veterinaire* a cura di Beniamino Cengi Goga.
- **2015** Caritas, Fondazione Banco Alimentare C. Balzaretto, M. Castrica, P. Cocconcelli, D. Bassi. *Manuale per corrette prassi operative recupero e distribuzione di cibo ai fini di solidarietà sociale*. Ed.1; Validato dal Ministero della salute.

- **2014** C.Balzaretti, M. Marzano, B. Ripamonti. “Cosa consigliano gli esperti di nutrizione” Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche Brescia Vol.96 ISBN 978-88-97562-10-8; “I microrganismi, i vegetali e l’uomo” Fondazione.
- **2009** C. Balzaretti, M. Marzano. Gestione delle diete sanitarie nella ristorazione Collettiva Manuale della Ristorazione a cura di S. Ciappellano e CEA.
- **2005** C. M. Balzaretti. La ristorazione collettiva aspetti igienico sanitari legati alla preparazione e somministrazione dei pasti; A cura di Antonietta Galli Volonterio. MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI. MILANO Casa Editrice Ambrosiana.
- **2005** C. Balzaretti, I. Dragoni. La ristorazione collettiva: aspetti igienico-sanitari legati alla produzione e somministrazione dei pasti; A cura di Antonietta Galli Volonterio. MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI. MILANO Casa Editrice Ambrosiana.
- **ATTIVITÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI**

Ha partecipato in qualità di **relatore, membro organizzatore o moderatore** dei seguenti convegni Internazionali e nazionali

1. **2019** Partecipazione all’ **International Meeting** “Working together to achieve SDG 12.3. Concrete actions preventing food waste”. FAO (Roma), 15 maggio.
2. **2019** Partecipazione al Convegno Istituto Zooprofilattico del Piemonte e Banco Alimentare Piemonte “Dalla grande distribuzione alla conservazione casalinga: come ridurre gli sprechi 6 giugno.
3. **2018** Partecipazione al Convegno CRIPAT Università di Napoli Federico II Regione Campania, Focus su ristorazione Scolastica Ristorazione Ospedaliera 10 e 11 dicembre.
4. **2018** Partecipazione in qualità di coautore al Convegno Nazionale dell’Associazione Italiana Veterinari Igienisti Milano 12/14 settembre.
5. **2018** **Membro Comitato Organizzatore** Convegno Nazionale dell’Associazione Italiana Veterinari Igienisti Milano 12/14 settembre.
6. **2018** Partecipazione in qualità di relatore Convegno SINU Torino 6 giugno.
7. **2017** Partecipazione in qualità di coautore al Convegno Nazionale dell’Associazione Italiana Veterinari Igienisti Perugia 14-16 settembre 2017.
8. **2016** Partecipazione in qualità di relatore Convegno Ristorando 6-7 ottobre 2016.
9. **2016** Partecipazione in qualità di coautore Presentazione Manuale per le corrette prassi operative per le organizzazioni caritative Roma Ministero della Salute 2.03.16.
10. **2015** Partecipazione in qualità di relatore **Convegno Internazionale** “Make it Mediterranean” EXPO 15.07.15.
11. **2014** Chair Convegno Ristorando 25-26 ottobre 2014 Milano.
12. **2014** Partecipazione in qualità di relatore Convegno MED&FOOD 19 dicembre Università Bari.
13. **2014** Partecipazione in qualità di relatore al Convegno Nazionale dell’Associazione Italiana Veterinari Igienisti Bologna 10-12 ottobre.
14. **2014** Relatore Convegno “I microrganismi, i vegetali e l’uomo” Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche Brescia 13 maggio Brescia.

15. **2014** Partecipazione in qualità di relatore VIII **Forum Internazionale** di Nutrizione Pratica 3 -4 aprile Milano “Ottimizzazione dei menù nella ristorazione scolastica”.
16. **2014** Chair Convegno Med&Food II edizione “Produzione alimentari del Mediterraneo: sistemi di qualificazione, controllo e valorizzazione “UniBa - Bari 19 aprile.
17. **2014** Partecipazione in qualità di relatore **Convegno Internazionale** 21 gennaio “Nature is a perfect machine. Sustainable” Ipack-Ima - “Le potenzialità della IV gamma nella refezione scolastica “Università degli Studi di Milano.
18. **2013** Relatore in 2° congresso scientifico Nazionale Food Contact Expert “Esposizione e Risk assessment di POSH in contenitori di materia plastica destinati alla conservazione e trasporto di pasti per la ristorazione 27 giugno 2013 Desenzano del Garda.
19. **2012** Chair Convegno Ristorando ,4/5 ottobre 2012.
20. **2011** Attività di relatore in Tavola rotonda “Produzione e Gusto: il futuro dei pronti al consumo” 15 giugno 2012 Le Giornate di IpaK-Ima.
21. **2011** Partecipazione in qualità di relatore al Convegno Nazionale dell’Associazione Italiana Veterinari Igienisti Signa (FI), 8-10 giugno. 2011.
22. **2010** Chair Convegno Andid 14 maggio 2011.
23. **2010** Chair Convegno Ristorando 6/8 ottobre 2010.
24. **2010** Partecipazione in qualità di relatore al XX Convegno Nazionale dell’Associazione Italiana Veterinari Igienisti Copanello (Cz), 17/19 giugno 2010.
25. **2010** Partecipazione in qualità di relatore al Convegno Aiabo firenze 12/02/2010.
26. **2009** Partecipazione in qualità di relatore al XIX Convegno Nazionale dell’Associazione Italiana Veterinari Igienisti con la relazione “Sostenibilità della filiera corta: analisi degli approvvigionamenti nella ristorazione scolastica del Comune di Milano”. Perugia, 24-26 giugno.
27. **2009** Partecipazione in qualità di relatore al Convegno Nazionale dell’Associazione Italiana Veterinari Igienisti con la relazione “Nutrition School System (NSS): un’ipotesi di razionalizzazione della produzione dei pasti nella ristorazione scolastica”. Sorrento (NA), 15-16 ottobre.
28. **2008** Partecipazione in qualità di relatore con la relazione “La sicurezza alimentare nella ristorazione commerciale” al XVIII Convegno AIVI. Sabaudia 11-12-13-giugno.
29. **2008** Partecipazione in qualità di relatore con la relazione la ristorazione scolastica al 20 Convegno Nazionale ANDID Firenze 12 aprile.
30. **2008** Partecipazione in qualità di chairman della sessione “Lo spreco che avanza”. Convegno Ristorando, Palazzo delle Stelline, Milano.
31. **2006** Partecipazione in qualità di relatore al Convegno “S.O.S. Emergenze alimentari”, con la relazione “La gestione dei rischi alimentari in base alle normative comunitarie e nazionali”. Centro Congressi “Versilia”, Viareggio 24 marzo.
32. **2005** Partecipazione in qualità di relatore al XV Convegno Nazionale A.I.V.I. con i lavori: “La qualità delle diete etico-religiose nella ristorazione scolastica del Comune di Milano”, “Freschezza del pesce nella grande distribuzione organizzata”. Tirrenia, 16-17-18 giugno.

33. **2004** Partecipazione in qualità di relatore al Convegno “Ristorazione 2004” con la relazione “BSE: indagine sulle reazioni in termini gestionali di qualità del servizio nella ristorazione scolastica”. Palazzo delle Stelline, Milano, 23-24 settembre.
34. **2004** Partecipazione in qualità di relatore al XIV Convegno Nazionale A.I.V.I. con gli studi: “Piombo e Cadmio in prodotti lattiero-caseari ed esposizione con la dieta” e “Presenza di AFM1 in prodotti lattiero-caseari destinati alla prima infanzia biologici e tradizionali”. Santuario di Vicoforte (CN), 4-5-6 giugno.
35. **2004** Partecipazione in qualità di relatore al Convegno “Ristorazione scolastica in Puglia: impegni e prospettive” con la relazione “La gestione della qualità nella ristorazione scolastica”. Università degli Studi di Bari, Facoltà di Medicina Veterinaria, 21 febbraio.
36. **2003** Partecipazione in qualità di relatore al Convegno “Le insalate dal campo alla tavola”. Tavola rotonda Palazzo delle Stelline, Milano, 27 novembre.
37. **2003** Partecipazione in qualità di relatore al **Convegno internazionale** “La ristorazione scolastica in Europa: esperienze a confronto” con la relazione “La qualità igienica dei prodotti alimentari fra emergenze e politiche per la qualità”. Expo Sapori, Milano, 17-18 novembre.
38. **2003** Partecipazione in qualità di relatore al Convegno della Società Italiana delle Scienze Veterinarie con la relazione “Ristorazione scolastica problematiche connesse al rifornimento di derrate alimentari con specifiche caratteristiche merceologiche”. Ischia, 25-26-27 settembre.
39. **2003** Partecipazione in qualità di relatore al XIII Convegno Nazionale A.I.V.I. “La ristorazione collettiva: HACCP e verifiche analitiche”. Montesilvano (PE), 6-7-8 giugno.
40. **2000** Correlatore Convegno “lardo di colonnata “Massa Carrara 6 maggio “Maturazione e conservabilità del lardo di Colonnata.
41. **1998** Relatore nella Tavola rotonda su “Manuale di applicazione dell’HACCP nelle aziende agricole” con la relazione “Il manuale per la filiera lattiero-casearia e per l’agriturismo”. Palazzo Giureconsulti, Milano, 5 giugno.
42. **1992** Correlatore nel V Simposio sulla difesa antiparassitaria nelle industrie alimentari e sulla protezione degli alimenti con la relazione “Ristorazione collettiva: aspetti igienici e presenze entomatiche”. Piacenza, 23-24-25 settembre.
43. **1990** Partecipazione in qualità di relatore al Convegno “Stili di vita alimentare e stili di vita” con la relazione “Sistemi di controllo nella ristorazione collettiva”. Fiera di Milano, 6 aprile.
44. **1988** Partecipazione in qualità di relatore al Convegno “Ristorazione collettiva” con la relazione “L’igiene nella ristorazione”. Hotel Michelangelo (Milano), 23-24 ottobre.
45. **1985** Partecipazione in qualità di relatore **1° International Congress of Food and Health** Salsomaggiore 28-31 ottobre “Chlorinated hydrocarbons in fresh water fishes” and “Cadmium content of cephalopods”.
46. **1985** Partecipazione in qualità di relatore Convegno sulla Ristorazione collettiva Rimini marzo “Penna carta e a incominciare: l’ispezione degli alimenti nella ristorazione collettiva”.

Ha partecipato in qualità di co-autore dei seguenti contributi in ambito di convegni Internazionali e nazionali pubblicati in atti:

1. Ferrazzi G., Ventura V., Balzaretto C. M., Castrica M. (2019). Innovative solutions for food waste treatment: a “from food to feed” perspective. Nordic and Baltic Drying Conference in St. Petersburg.
2. Tedesco D.E.A., Castrica M., Balzaretto C.M., Panseri S. (2019). Safety assessment: from fruit and vegetable waste to earthworm as feed sources. *24<sup>nd</sup> Congress of Animal Science and Production Association*.
3. Ferrazzi G., Ventura V., Balzaretto C.M., Castrica M., Ratti S., Carruba M. O. (2018). Portion sizes, children’s health and potential impacts on food waste: school meals in Italy. *164<sup>th</sup> Scientific Committee EAAE*.
4. Tedesco D.E.A., Tava A., Celano G.V., Conti C., Vida E., Castrica M., Balzaretto C. M. (2017). A focus on the project: bioconversion of fruit and vegetable waste to earthworm meal as novel food source. *22<sup>nd</sup> Congress of Animal Science and Production Association*.
5. Castrica M., Ratti S., Milicevic V., Colavita G., Ranghetti F., Lucchini M., Malaguti G., Balzaretto C. (2018). Good hygiene practices in the recovery food supply chain: case study and grading system application for charitable organizations. Working and living Environmental Protection Facta Universitatis Vol.14 n.3 pag.235-242 Serbia.
6. Castrica M., Rinauro N., Pellegrini L., Ratti S., Panseri S., Chiesa L.M., Balzaretto C.M. (2017). Environmentally sustainable feed: Microbiological characterization and potential use. *31<sup>st</sup> EFFoST International conference*.
7. Ferrazzi G., Ventura V., Ratti S., Balzaretto C. (2016). When Innovation Meets Tradition: The Case of “Riso & Rane” Rural District in Lombardy Region 10<sup>th</sup> International European Forum (Iglis-Forum) (151<sup>st</sup> EAAE Seminar) on System Dynamics and Innovation in Food Networks. 15/16 febbraio, Austria.
8. Tedesco D.E.A., Parisi J., Castrica M., Balzaretto C. M. (2016). From vegetable food waste to earthworms as novel food/feed: microbial hazard identification. *67<sup>th</sup> Annual Meeting of the European Federation of Animal Science*.
9. Mostardini F., Vestrucci G., Balzaretto C.M., Matteini P., & Castellano, E. (2012). Exposure and Risk assessment evaluation of POSH in plastic container for ready to eat meals at school lunch ILSI EUROPE 5<sup>th</sup> international symposium on food packaging developments supporting safety and innovation 14/16 novembre, Berlino.

- **REVISORE PER LE SEGUENTI RIVISTE SCIENTIFICHE:**

È stato ed è revisore per articoli pubblicati nelle seguenti riviste:

-*Food Chemistry (Elsevier)* -*Food Control (Elsevier)* -*Journal of the Science of Food and Agriculture (John Wiley & Sons)* - *Journal of Food Quality - Foods (MDPI)*

- **-PARTECIPAZIONE AL COLLEGIO DEI DOCENTI OVVERO ATTRIBUZIONE DI INCARICHI DI INSEGNAMENTO, NELL'AMBITO DI DOTTORATI DI RICERCA ACCREDITATI DAL MINISTERO:**

È membro del collegio docenti nell'ambito di scuole di dottorato e commissioni di CdL:

**01/01/2006 - 01/10/2012:** Collegio Dottorato Alimentazione e sicurezza alimentare Università degli studi di Milano.

**01/11/2012 - ad oggi:** Collegio Dottorato in Scienze della Nutrizione.

**01/11/2015 - 31/10/2016:** Scuola Dottorato Scienza della Nutrizione Insegnamento " Sicurezza Alimentare " 10 ore.

- **PARTECIPAZIONE A COMMISSIONI DI ATENEO:**

**2018 - ad oggi:** Commissione Ristorazione Ateneo.

**2017 - ad oggi:** Commissione Paritetica CDL TPAL Tecnici Prevenzione.

**2017 - ad oggi:** Commissione Didattica CDL STPA.

**2014-2017:** Membro Giunta Dipartimento VESPA.

- **ATTIVITÀ DI DIDATTICA, DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI**

Si presentano le attività didattiche in relazione ai ruoli istituzionali ed extra ed in particolare:

**È docente e titolare dei seguenti insegnamenti nell'ambito dei seguenti corsi di Laurea (SSD VET04):**

- **Corso di laurea in Medicina Veterinaria.**

- **Corso di Laurea Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.**

- **Corso di Laurea in Tecnologie delle produzioni animali e qualità dei prodotti.**

- **2002-2004 Corso di laurea in Medicina Veterinaria:** Università degli Studi di Milano; Corso integrato "Lavori pratici nei macelli, laboratori e Industrie alimentari"; Modulo professionalizzante "Igiene e qualità degli alimenti di origine animale" Affidamento a bando ore 30.
- **2003-2014 Corso di Laurea Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro:** Università degli Studi di Milano; Ispezione degli alimenti e Controllo delle derrate; Affidamento a bando ore 54.
- **2005-2006 Corso di laurea in Medicina Veterinaria:** Università degli Studi di Milano; "Sistemi di certificazione"; Modulo Professionalizzante: Ispezione, sicurezza, certificazione degli alimenti di o.a.; ore 32.
- **2008-2011 Corso di Laurea in Tecnologie delle produzioni animali e qualità dei prodotti:** Università degli Studi di Milano; Controllo e certificazione delle filiere di o.a.; Controllo e certificazione di Qualità; Affidamento a bando ore 40.
- **2009-2011 Corso di laurea in Medicina Veterinaria:** Università degli Studi di Milano; "I Veterinari oltre frontiera" Ispezione degli alimenti di origine animale"; Modulo professionalizzante: la sicurezza nella ristorazione collettiva; Affidamento a bando ore 32.
- **2011-2013 Corso di laurea in Medicina Veterinaria:** Università degli Studi di Milano; Ispezione degli alimenti di o.a.; Modulo Professionalizzante: La sicurezza nella Ristorazione collettiva; Affidamento a bando ore 4.

- **2011-2015 Corso di laurea in Scienze e Tecnologie delle produzioni animali:** Università degli Studi di Milano; Controllo e certificazione delle filiere di o.a.; Controllo e certificazione delle filiere di o.a.; Affidamento a bando **ore 56.**
  - **2012-2013 Corso di Laurea in Tecnologie delle produzioni animali e qualità dei prodotti:** Università degli Studi di Milano; Qualità e Sicurezza dei prodotti; Modulo Controllo e Certificazione delle filiere; Affidamento a bando **ore 40.**
  - **2012-2013 Corso di laurea in Medicina Veterinaria:** Università degli Studi di Milano; Alimenti senza frontiere, il ruolo del MV nei controlli ufficiali nelle diverse filiere di alimenti di o.a.; Modulo Ristorazione Collettiva e prevenzione delle malattie trasmesse dagli alimenti; **ore 32.**
  - **2013-2014 Corso di Laurea in Tecnologie delle produzioni animali e qualità dei prodotti:** Università degli Studi di Milano; Qualità e Sicurezza dei prodotti; Modulo Controllo e Certificazione delle filiere; **ore 40.**
  - **2014 ad oggi Corso di Laurea Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro:** Università degli Studi di Milano; Scienze dell'alimentazione; Modulo Ispezione degli alimenti di o.a.; **ore 30.**
  - **2014 ad oggi Corso di Laurea in Produzioni Animali - Magistrale:** Università degli Studi di Milano; Controllo e certificazione degli alimenti e delle filiere di o.a.; Modulo unico Professore Aggregato. **ore 56.**
  - **2014-2017 Corso di laurea in Medicina Veterinaria:** Università degli Studi di Milano; Alimenti senza frontiere il ruolo del veterinario ispettore; Modulo Ristorazione collettiva e norme cogenti e volontarie nella produzione degli alimenti; professore Aggregato **ore 16.**
  - **2015-2017 Corso di Laurea in Medicina Veterinaria:** Università degli Studi di Milano; ispezione degli alimenti di o.a.; Modulo Professionalizzante: La sicurezza nella Ristorazione collettiva; Professore Aggregato **ore 16.**
  - **2015-2016 Corso di Laurea in Produzioni Animali - Magistrale:** Università degli Studi di Milano; Sicurezza e qualità degli alimenti di o.a.; Modulo Produzione e commercializzazione degli alimenti di o.a.; **ore 24.**
  - **2016-2017 Corso di Laurea in Produzioni Animali - Magistrale:** Università degli Studi di Milano Sicurezza e qualità degli alimenti di o.a.; Modulo Produzione e commercializzazione degli alimenti di o.a.; **ore 24.**
- **DIDATTICA POST LAUREA:**

È docente e titolare dei seguenti corsi nell'ambito di Scuole di specializzazione, Master e Scuole di dottorato:

- **2011-2013 Scuola di specializzazione in Ispezione degli Alimenti di O.A.** Università Aldo Moro Bari; Ispezione degli alimenti di o.a.; Ristorazione collettiva e GDO; Affidamento a bando **ore 4.**
- **2013-2013 Master Wine & Food** Libera università di lingue e comunicazione IULM; Ispezione degli alimenti di o.a.; La Sicurezza alimentare nei sistemi produttivi della ristorazione collettiva; **ore 4.**
- **2014-2015 Scuola di specializzazione in Ispezione degli Alimenti di O.A.** Università degli Studi di Milano Ispezione degli alimenti di o.a.; La ristorazione collettiva; **ore 4.**

- **2014-2015 Master di II livello in Alimentazione e dietetica** Università degli Studi di Milano-Bicocca; Ispezione degli alimenti di o.a. Ruolo e competenze dell'esperto di nutrizione nella dietetica di collettività; **ore 4.**
  - **2015-2015 Master Food and Beverage Alta Formazione** Università degli Studi di Sassari Ispezione degli alimenti di o.a.; Manuali di Corretta Prassi Igienica, Piani di autocontrollo, documentazione e registrazioni. Esempi pratici e applicativi; Professore Aggregato **ore 6.**
  - **2015-2016 Scuola di dottorato Scienze dell'alimentazione** Università degli Studi di Milano; Sicurezza alimentare; Modulo unico **ore 10.**
  - **2015-2015 Corso di Specializzazione Sicurezza alimentare** Università degli Studi di Milano Sicurezza alimentare; Modulo unico **ore 10.**
  - **2018 Master MED&FOOD Sistemi di gestione, qualificazione, controllo e valorizzazione delle produzioni alimentari del Mediterraneo Strategie di valorizzazione e sicurezza Alimentare; Modulo Unico ore: 8.**
- **DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI**

L'attività di ricerca è costantemente affiancata ai fini di supporto di percorsi di tirocinio, tesi sperimentali di Laurea, di cui è relatore e/o correlatore:

#### **Tesi di Laurea Magistrale -Triennale:**

È relatore di 50 elaborati di tesi in ambito di corsi di laurea triennale e magistrale ed in particolare:

1. **2000/01** Corsi Di Laurea in Medicina Veterinaria: Progetto Per La Preparazione Di Pasti A Ridotto Contenuto Batterico Destinati A Soggetti Immunodepressi.
2. **2000/01** Corsi Di Laurea in Medicina Veterinaria: La Ristorazione Collettiva: Haccp E Le Verifiche Analitiche.
3. **2002/03** Corsi Di Laurea in Medicina Veterinaria: Indagine Su Di Una Produzione Artigianale Di Tramezzini.
4. **2003/04** Corsi Di Laurea in Medicina Veterinaria: L'attivita' Dei N.A.S. Nella Vigilanza Degli Alimenti Di Origine Animale.
5. **2004/05** Corsi Di Laurea in Medicina Veterinaria: La Produzione Di Pasti Per La Prima Infanzia Nella Ristorazione Collettiva.
6. **2004/05** Lauree Specialistiche A Ciclo Unico in Medicina Veterinaria: Il Percorso Di Un' Azienda Alimentare Verso La Certificazione.
7. **2005/06** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): Intossicazione Da Prodotti Ittici: Vera O Falsa Emergenza?.
8. **2008/09** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E

Nei Luoghi Di Lavoro): Obiettivo Sicurezza Nei Laboratori Artigianali Del Settore Alimentare.

9. **2009/10** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): Comunicare Sicurezza Per Una Prevenzione Efficace: Opuscolo Informativo Per Gli Addetti Alla Produzione Nei Laboratori Artigianali Di Pasticceria E Prodotti Da Forno.
10. **2009/10** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): La Realta' Della Ristorazione Pubblica Alla Luce Della Nuova Normativa: Strumenti Per Il Controllo Della Formazione Del Personale Alimentarista.
11. **2009/10** Dottorati in Alimentazione Animale E Sicurezza Alimentare: Food Safety In Conventional And Innovative Catering Systems.
12. **2010/11** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): Dall'autorizzazione Sanitaria Alla S.C.I.A.: Vera Semplificazione?.
13. **2010/11** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): Trattamento Di Bonifica Preventiva Alla Anisakiasi Nelle Realta' Di Produzione E Somministrazione Di Specialita' A Base Di Pesce Crudo.
14. **2010/11** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): "Criteri Condivisi Tra Dipartimento Veterinario E S.C.I.A.N Applicati Nel Controllo Ufficiale Per La Sicurezza Alimentare Nella Asl Di Milano".
15. **2010/11** Lauree Specialistiche A Ciclo Unico in Medicina Veterinaria: Misurazione Della Temperatura Nella Ristorazione Collettiva: Valutazione Dell' Impiego Del Termometro Ad Infrarossi.
16. **2011/12** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): Analisi Di Episodi Di Tossinfezione Associata A Clostridium Perfringens Verificatisi In Strutture Sanitarie Nella Citta'di Milano.
17. **2011/12** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): Applicazione Degli Standard Operativi Regionali In Materia Di Sicurezza Alimentare In Relazione Alle Tipologie Di Attivita' Alimentari Presenti Sul Territorio Dell'asl Milano.
18. **2011/12** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): Verifica Del Processo Di Allarme Rapido Per La Sicurezza Di Alimenti E Mangimi: I Compiti Dell'autorita' E Gli Obblighi Degli Operatori.
19. **2011/12** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E

Nei Luoghi Di Lavoro): Indagine Sull' Adeguatezza Della Formazione Dell' Operatore Del Settore Alimentare Sul Territorio Dell' Asl Di Milano.

20. **2011/12** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): L'attivit  Di Vigilanza Degli Alimenti Di Origine Animale Importati Dalla Cina: L'approccio Del Tecnico Della Prevenzione Del Dipartimento Veterinario.
21. **2011/12** Lauree Specialistiche A Ciclo Unico in Medicina Veterinaria: Rischio Microbiologico Associato Al Consumo Di Acqua Microfiltrata In Strutture Della Ristorazione Collettiva.
22. **2011/12** Lauree Specialistiche in Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (Classe Lm-86): Categorizzazione Del Rischio (Risk Ranking): Studio Ed Applicazione Di Un Sistema Di Valutazione A Punti Delle Condizioni Igienico-Sanitarie Di Strutture Della Ristorazione Collettiva.
23. **2012/13** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): Analisi Critica Della Gestione Del Processo Di 'Gestione Del Sistema Di Allerta E Delle Non Conformit  In Campo Alimentare', Adottato Dall'azienda Sanitaria Locale Di Milano, In Qualit  Di Autorit  Territorialmente Competente.
24. **2012/13** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): Etichettatura Dei Prodotti Della Pesca Sfusi Nei Punti Vendita Al Dettaglio.
25. **2012/13** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): Funghi: Valutazione Della Percezione Del Rischio E Possibili Soluzioni.
26. **2012/13** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): Applicazione Dei Sistemi Di Autocontrollo, In Riferimento Alle Linee Guida Di Semplificazione Sanco, Nelle Imprese Alimentari Di Ristorazione Pubblica.
27. **2012/13** Lauree Specialistiche in Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (Classe Lm-86): Andamento Della Freschezza Durante La Shelf-Life Delle Uova Extra Fresche.
28. **2013/14** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Classe L/Snt4 - Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): Scambi Intracomunitari Di Prodotti Di Origine Animale Destinati Al Consumo Umano In Regione Lombardia.
29. **2013/14** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Classe L/Snt4 - Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): Settore Apistico: Tecnologia Produttiva, Sicurezza Alimentare E Dei Lavoratori.
30. **2013/14** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Classe L/Snt4 - Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione

Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): Indagine Sui Rapporti Tra Le Aziende Di Consulenza E Gli Operatori Del Settore Alimentare.

31. **2013/14** Lauree Specialistiche in Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (Classe Lm-86): Introduzione Di Prodotti Ittici A Base Di Trota Nella Ristorazione Scolastica: Dati Preliminari.
32. **2014/15** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): Presenza Di Infestanti Nelle Attivita Alimentari Del Territorio Della Asl Milano.
33. **2014/15** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Classe L/Snt4 - Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): Analisi E Gestione Dei Controlli Ufficiali In Materia Di Sicurezza Alimentare Svolti Dal Servizio Igiene Alimenti E Nutrizione Dell'azienda Sanitaria Locale Di Milano All'interno Del Sito Expo Milano 2015.
34. **2014/15** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Classe L/Snt4 - Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): Modalita Di Gestione E Analisi Del Rischio Microbiologico Nella Ristorazione Pubblica.
35. **2014/15** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Classe L/Snt4 - Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): Il Controllo Ufficiale Nei Caseifici Del Territorio Milanese Mediante Una Check-List Specifica
36. **2014/15** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Classe L/Snt4 - Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): Indagine Sul Criterio Di Utilizzo Dei Moca Nei Pubblici Esercizi Nel Territorio Dell'asl Di Milano.
37. **2015/16** Lauree Specialistiche A Ciclo Unico in Medicina Veterinaria (Classe Lm-42): Valutazione Igienico-Sanitaria Del Settore Della Ristorazione In Italia: Proposta Di Un Grading System
38. **2015/16** Lauree Specialistiche in Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (Classe Lm-86): La Sostenibilita' Di Nuovi Sistemi Ristorativi.
39. **2015/16** Lauree Specialistiche in Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (Classe Lm-86): Indagine Della Filiera Dei Microcaseifici Della Citta' Di Milano Con Produzione Di Mozzarella Vaccina.
40. **2015/16** Lauree Specialistiche in Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (Classe Lm-86): Indagine Di Mercato Sulla Accettazione Dei Consumatori Riguardo La Tecnologia Dna Controllato Nel Riso Carnaroli.
41. **2016/17** Lauree Sanitarie in Tecniche Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro (Abilitante Alla Professione Sanitaria Di Tecnico Della Prevenzione Nell'ambiente E Nei Luoghi Di Lavoro): Valutazione Di Pe Con Un Sistema Grading In Parallelo Al Sistema Ufficiale.
42. **2016/17** Lauree Specialistiche in Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (Classe Lm-86): Valutazione Dei Criteri Di Sicurezza Alimentare Dal Campo Alla Produzione Di Prodotti Senza Glutine.

43. **2016/17** Lauree Specialistiche in Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (Classe Lm-86): Indagine Preliminare Sullo Spreco Nella Ristorazione Scolastica In Italia E In Europa: Confronto Fra Linee Guida.
44. **2016/17** Lauree Specialistiche in Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (Classe Lm-86): La Gestione Delle Derrate Alimentari Nelle Organizzazioni Caritative: Valutazione Di Modelli Di Recupero Differenti Attraverso Un Grading System.
45. **2016/17** Lauree Specialistiche in Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (Classe Lm-86): Prevenire Lo Spreco Nella Ristorazione Scolastica: Indagine Preliminare Sulle Grammature Nelle Scuole Primarie Quali Possibili Fonte Di Spreco.
46. **2016/17** Lauree Specialistiche Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (Classe Lm-86): Valutazione Di Un Dispositivo Portatile Per La Diagnostica Alimentare: Studio Preliminare Condotta Su Matrici Carnee.
47. **2017/18** Lauree Specialistiche in Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (Classe Lm-86): Rischi Igienico-Sanitari Legati Alla Possibile Manipolazione E Ingestione Di Pet Snacks Nei Nuclei Familiari Con Bambini.
48. **2017/18** Lauree Specialistiche in Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (Classe Lm-86): Analisi Del Rischio Igienico-Sanitario In Un Food Delivery
49. **2017/18** Lauree Specialistiche in Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (Classe Lm-86): Implementazione Di Procedure Per L'esportazione Di Piatti Pronti Negli Usa: Un Caso Studio
50. **2017/18** Lauree Specialistiche in Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (Classe Lm-86): L Approvvigionamento Di Materie Prime Alimentari Per Il Servizio Scolastico: Criticita E Opportunita

È correlatore di 8 elaborati di tesi in ambito di corsi di laurea triennale e magistrale ed in particolare:

1. **2004/05** Lauree Triennali in Scienze E Tecnologie Della Ristorazione: Valutazione Del Servizio Di Ristorazione A Domicilio Per Gli Anziani Del Comune Di Milano. Relatore: Giovanelli Gabriella.
2. **2005/06** Lauree Triennali in Scienze E Tecnologie Alimentari: Valutazione Chimica Merceologica E Microbiologica Di Due Prodotti A Base Di Totano Gigante Del Pacifico (*Dosidicus Gigas*). Relatore: Cattaneo Patrizia.
3. **2008/09** Lauree Specialistiche in Qualita' E Sicurezza Dell'alimentazione Umana: Studio Di Flussi Ed Elaborazione Di Un Piano Di Gestione Del Rischio Da Allergeni Nella Produzione Di Prodotti Da Forno In Un Panificio Dedicato Alla Ristorazione Collettiva Scolastica. Relatore: Gabriella Giovanelli.
4. **2011/12** Lauree Triennali in Scienze E Tecnologie Della Ristorazione (Classe L-26): La Ristorazione Collettiva E I Prodotti Locali: Tra Opportunita E Problematiche Di Approvvigionamento. Il Caso Di Milanoristorazione. Relatore: Ferrazzi Giovanni.
5. **2012/13** Lauree Specialistiche Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali (Classe Lm-86): Apparecchiature Per Il Trattamento Dell'acqua Destinata Ad Uso Umano: Valutazione Comparativa Di Differenti Filtri Nei Confronti Di Alcune Specie Fungine. Relatore: Vallone Lisa.

6. **2013/14** Lauree Specialistiche in Alimentazione E Nutrizione Umana (Classe Lm-61): La Ristorazione Collettiva Nei Cdd Del Comune Di Milano: Interventi Di Ristrutturazione. Relatore: Porrini Marisa.
7. **2014/15** Lauree Specialistiche in Scienze Biotechnologiche Veterinarie (Classe Lm-9): Food Sharing In Food Safety: Lo Spreco Alimentare, Recupero In Sicurezza. Relatore: Baldi Antonella.
8. **2017/18** Lauree Triennali in Scienze E Tecnologie Della Ristorazione (Classe L-26): Valutazione Preliminare Di Eccedenze Di Origine Animale Per Una Destinazione A Organizzazioni Caritatevoli. Relatore: Ferrazzi Giovanni.

- **ATTIVITA' DI TUTOR PER ASSEGNI DI RICERCA E BORSE:**

È tutor di assegni di ricerca e borse bandite su fondi di ricerca personali:

- **2018 ad oggi** Attività di tutoraggio per **Assegno di Ricerca** di tipo B finanziato con Progetto di Ricerca con titolarità di responsabile scientifico Progetto “La Sicurezza alimentare quale garanzia di salubrità a nuove strategie sostenibili nel recupero degli alimenti”. Assegnista dr.ssa Marta Castrica.
- **2014/2016** Progetto “Valorizzazione della produzione di riso a filiera corta sul territorio lombardo tramite caratterizzazione di parametri igienico-sanitari, merceologici e sensoriali “PSR Misura 124 Riso e Rane Assegnista dr.ssa Sabrina Ratti - **Assegno di Ricerca**.
- **2009/2012** Attività di tutoraggio per **Assegno di Ricerca** di tipo B finanziato con Progetto di Ricerca con titolarità di responsabile scientifico Progetto “Valutazione igienico-sanitari per la ristorazione collettiva “Milano Ristorazione S.p.A e Comune di Cologno Monzese. Assegnista Dr.ssa Maria Ada Marzano.
- **1994/1995** Attività di tutoraggio nello svolgimento della **Borsa di Studio 1994/1995** “Individuazione, applicazione e controllo di appropriati standard qualitativi per assicurare la qualità della produzione di pasti della ristorazione”, (dr.ssa Lisa Vallone).

È tutor in ambito di Corso di dottorato Alimentazione Animale e Sicurezza Alimentare:

- **2009/10** Dottorato - Alimentazione Animale E Sicurezza Alimentare: “Food Safety In Conventional And Innovative Catering Systems”. Dr.ssa Maria Ada Marzano.

- **ATTIVITÀ DIDATTICHE EXTRA-ISTITUZIONALI**

È docente per corsi formativi accreditati con ECM e programmi di formazione di Regione Lombardia (ATS) e/o aziende:

- **2018** Docente al corso di Formazione permanente ATS Città Metropolitana “Da spreco a risorsa: utilizzo sicuro e sostenibile delle eccedenze alimentari”, 5 dicembre.
- **2018** Docente al seminario Progetto Modello di Responsabilità Sociale d’impresa per l’ecosistema di business della ristorazione, 12 ottobre.
- **2014** Docente al corso di Formazione permanente ECM Servizio Veterinario ASL Como Regione Lombardia, 1° dicembre.

- **2009** Docente nel Corso di Ristorazione Collettiva ASL Milano 2 Melegnano, 21 maggio e 4 giugno.
- **2008** Docente nel Corso ECM “Il rischio Management” al Corso “Il consumatore e il rischio alimentare” SIMEVP Regione Puglia Bari, 6 giugno (2 crediti).
- **2008** Partecipazione in qualità di docente al Corso di formazione per Tecnici SIAN Asl 2 Milano, periodo: maggio-giugno.
- **2003** Docente nel Corso d’aggiornamento “Celiachia allergie e intolleranze alimentari” A.S.L. Città di Milano AIC Lombardia. 25-26 settembre.
- **2001** Docente per il Corso di formazione per il personale del Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione “L’applicazione del sistema di autocontrollo e il ruolo del servizio sanitario nazionale”. Milano, 15 ottobre.
- **1998-1999** Docente nel Corso di formazione per i tecnici HACCP promosso dall’Ente Regionale IREF.
- **1996** Docente nel Corso “Analisi dei pericoli e punti critici di controllo” per il Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. 36 di Milano.
- **1995** Docente nel Corso di formazione per i cuochi della Refezione scolastica del Comune di Milano organizzato dalla U.I.L.
- **1995** Docente nel Corso “Modalità di autocontrollo degli alimenti: il sistema HACCP” per il Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. 38 di Milano.
- **1994** Docente nel Corso “Il metodo HACCP nella prevenzione delle tossinfezioni alimentari” per il Servizio Veterinario U.S.S.L. 70 di Legnano (MI).
- **1993** Docente nel Corso “Problematiche tecnico-applicative per la medicina veterinaria pubblica nella realtà dell’Europa 93”, U.S.L. n.8 Busto Arsizio (VA).
- **1992** Docente nel Corso “Il sistema HACCP: un procedimento utile per la prevenzione della contaminazione microbica degli alimenti”, U.S.L. n.68 S.I.M.A.

- **REALIZZAZIONE DI ATTIVITÀ PROGETTUALE**

**Titolare Brevetti e Spin-Off**

È titolare di brevetti e fondatore Spin-off ed in particolare:

- **2019** Co fondatore e Presidente del CDA **Start up Innovativa** (Società Benefit) Spin-off Università degli Studi di Milano “FEEDFROMFOOD”; l’obiettivo di introdurre una innovazione tecnologica per la gestione e il recupero di eccedenze e sprechi alimentari nel settore agroalimentare.
- **2019** Co inventore del **Brevetto n. 102019000001607** Titolo “Metodo e apparecchiatura per il recupero e la trasformazione di un prodotto alimentare primario in un prodotto alimentare secondario e relativo prodotto alimentare”.
- **2014** Co fondatore Spin-off Università Aldo Moro di Bari “MEDANDFOOD”; l’obiettivo di offrire professionalità e competenza per qualificare le Aziende produttrici e conferire un valore aggiunto alle loro attività.

- **RESPONSABILITÀ DI STUDI E RICERCHE SCIENTIFICHE AFFIDATE IN AMBITO PUBBLICO O PRIVATO**

È responsabile scientifico dei seguenti **contratti di ricerca** per attività progettuali:

- MILANO RISTORAZIONE S.P.A. Attività di ricerca concernente la definizione delle condizioni igienico-sanitarie, merceologiche e sensoriali di pasti preparati in cook & chill e/o condizionato in atm. **2006/2007.**
- MILANO RISTORAZIONE S.P.A. Definizione delle condizioni igienico-sanitarie, merceologiche e sensoriali di pasti preparati in cook&c chill e/o condizionato in ATM. **2007/2008**
- MILANO RISTORAZIONE S.P.A. Definizione di condizioni igienico sanitarie merceologiche e sensoriali di pasti preparati in cook&chill e/o condizionato in ATM. **2008/2009**
- GENERAL BEVERAGE S.R.L. Acquisizione del materiale cartaceo ed elenco siti di erogatori di particolare interesse GB - Campionamento per verifica analitica microbiologica del prodotto acqua e delle attrezzature per la determinazione della efficacia della procedura di pulizia e sanificazione - Preparazione di materiale ad uso di GB sui risultati ottenuti. **2008/2009.**
- MILANO RISTORAZIONE S.P.A. 'Monitoraggio e successiva messa a punto delle condizioni igienico-sanitarie, merceologiche e sensoriali di pasti preparati in cook & chill e/o condizionato in ATM'. **2009/2010.**
- COMUNE COLOGNO MONZESE AMB. ED ECOL.SET. I Costruzione di un modello di controllo integrato della ristorazione in concessione. **2009/2012.**
- MILANO RISTORAZIONE S.P.A. "Monitoraggio e monitoraggio analitico di produzioni alimentari". **2010/2012.**
- GENERAL BEVERAGE S.R.L. Esecuzione da parte dell'universita' - dipartimento di una consulenza/assistenza tecnico-scientifica, al fine di normalizzare la propria documentazione relativamente alla normativa in vigore e alla stesura/revisione della documentazione aziendale gia' redatta. **2012.**
- MILANO RISTORAZIONE S.P.A. Assistenza tecnico-scientifica a supporto delle attività di approvvigionamento, controllo delle derrate, svolgimento audit su fornitori, implementazione nuovi sistemi produttivi, progettazione nuovi prodotti o sistemi produttivi; Mantenimento rapporti con l'Autorità Sanitaria in collaborazione con gli Uffici qualità e Direzione Produzione e partecipazione a riunioni su richiesta delle funzioni aziendali; Partecipazione a commissioni di gara per l'aggiudica di derrate alimentari e non in qualità di esperto tecnico; Rappresentare Milano Ristorazione nei progetti di Ricerca o tavoli tecnici; Rappresentare l'Alta Direzione nelle visite di sorveglianza da parte di Enti Terzi; Supporto alla valutazione degli indicatori aziendali del SGQ e ai risultati degli audit interni. **2012/2013.**
- ELIOR RISTORAZIONE S.P.A. La Elior persegue elevati standard igienico-sanitari e di qualità al fine di operare la migliore tutela del consumatore e predisporre punti di ristoro di assemblaggio, l'attività é articolata in un programma di ricerca che avra' come obiettivo finale l'apertura di almeno 3 cucine smart sul territorio italiano da utilizzare anche come odello da proporre ai clienti con richieste produttive al di sotto dei 300 pasti al giorno. **2013/2014.**
- MILANO RISTORAZIONE S.P.A. Assistenza tecnico-scientifico, ricerca e studio atta al trasferimento di conoscenze per lo sviluppo, l'analisi, l'approfondimento delle seguenti attività: approvvigionamento, audit, implementazione nuovi sistemi produttivi e progettazione nuovi prodotti. **2013/2014.**
- COMUNE DI COLOGNO MONZESE - SERVIZI SCOLASTICI EDUCAZIONE E PRIMA INFANZIA verifica e aggiornamento dei documenti facenti capo al Piano di Autocontrollo del servizio di ristorazione in capo al Comune. **2013/2015.**

- GENERAL BEVERAGE S.R.L. Verificare il sistema innovativo Risto sano che permette la distribuzione di alimenti per la ristorazione socio-assistenziale. **2014/2015.**
- MILANO RISTORAZIONE S.P.A. Assistenza tecnico-scientifica Approvvigionamento; Svolgimento audit ai fornitori; Implementazione nuovi sistemi produttivi; Progettazione nuovi prodotti; Partecipazione a riunioni su richiesta dell'Amministratore Unico. **2014/2015.**
- C.O.T. SOCIETA' COOPERATIVA Supporto di assistenza tecnico-scientifica per la revisione del piano di autocontrollo, per la gestione di refezione scolastica del comune di palermo. **2014/2016.**
- PLASTISERVICE S.R.L. Stesura e supervisione di un disciplinare per la produzione di piatti e contenitori monouso per la ristorazione collettiva mirato a definire le procedure e controlli da eseguirsi a cura del produttori di stoviglie monouso e a fornire le corrette indicazioni per la gestione e utilizzo dei suddetti articoli tenendo in considerazione i vari sistemi di preparazione/somministrazione/distribuzione adottati dalle aziende della ristorazione collettiva. **2015.**
- ELIOR RISTORAZIONE S.P.A. Assistenza per implementazione progetto "cucina smart". **2015/2017.**
- COMUNE DI COLOGNO MONZESE servizi scolastici educazione e prima infanzia controllo qualita' e monitoraggio ristorazione scolastica. A.S **2015/2018.**
- COOP.ITAL. DI RISTORAZIONE SOC.COOP Sistema ristorativo in legume refrigerato/misto destinato al comparto sanitario nel comparto umbro in assisi. **2016.**
- SUSTAINABLE ALTERNATIVE FEED ENTERPRISE, INC. - SAFE Safe System Analysis, Technical Meetings Organization, Evaluation and Comparison Of Legislation. **2016.**
- C.O.T. SOCIETA' COOPERATIVA Supporto di assistenza tecnico-scientificoa per la supervisione tecnico-scientifica del contratto di gestione del servizio di refezione scolastica del comune di palermo e la supervisione del servizio di ristorazione degenti a favore dell'ismett. **2016/2018.**
- ELIOR RISTORAZIONE S.P.A. Esecuzione di una consulenza assistenza tecnico-scientifica rinnovo. **2017 /2019**
- RATIONAL PRODUCTION S.R.L. Valutazione di modifiche delle caratteristiche microbiologiche, fisiche e chimiche durante la conservazione post cottura. **2018.**
- COMUNE DI COLOGNO MONZESE - SERVIZI SCOLASTICI EDUCAZIONE E PRIMA INFANZIA affidamento del servizio di monitoraggio e controllo del servizio di refezione scolastica e l'esecuzione di monitoraggi sulle strutture in concessione. **2018/2019.**
- ELIOR RISTORAZIONE S.P.A. esecuzione di una consulenza assistenza tecnico-scientifica al Responsabile della Supply Chain a alla Alta direzione aziendale per l'individuazione e l'assistenza alla risoluzione degli aspetti della produzione. **2018/2021.**
- POLITECNICO DI MILANO affidamento del servizio di monitoraggio e controllo per l'ottimizzazione dei sistemi ristorativi tradizionali e distributivi, esecuzione di monitoraggi analitici sulle strutture in concessione, sui distributori d'acqua e sulle apparecchiature per il rinvenimento dei pasti portati da casa e messi a disposizione degli aventi diritto. **2019/2020.**

Il valore complessivo dei contratti di ricerca di cui è responsabile scientifico risulta di euro **1.193.680,00 (2006 ad oggi).**

## Attività espletate per il Dipartimento in ambito di terza missione

Esegue servizio di analisi per contoterzi per aziende del settore alimentare in particolare su alimenti di origine animale per quanto concerne: analisi microbiologiche, revisione etichetta nutrizionale, validazione piani di shelf-life, principalmente in campioni carnei, pesce, latte e prodotti lattiero-caseari e prodotti multingrediente.

**Analisi Microbiologiche:** Responsabile Qualità e Responsabile laboratorio Accreditato ACCREDIA N. 1226 con delega alla firma degli RDP Laboratorio operante per prove microbiologiche su matrici alimentari. **Principali mansioni e responsabilità:** Organizzare e condurre il laboratorio accreditato e pianificare il Sistema di Qualità con l'emissione di documentazione specifica, dare le direttive per attuare il Sistema Qualità Responsabilità tecnica e dell'attuazione del Sistema qualità secondo ISO UNI EN 17025 del laboratorio.

Il valore complessivo delle attività di servizio analisi di cui è responsabile risulta di euro 559.173,00 (2011 ad oggi).

- **ATTIVITÀ/RUOLI ISTITUZIONALI, EXTRAISTITUZIONALI ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO**
- **Dicembre 2014 - ad oggi: Responsabile Assicurazione Qualità Responsabile del Reparto di Analisi Microbiologiche Accreditato ACCREDIA N. 1226** con delega alla firma degli RDP. Laboratorio operante per prove microbiologiche su matrici alimentari. **Principali mansioni e responsabilità:** Organizzare e condurre il laboratorio accreditato e pianificare il Sistema di Qualità con l'emissione di documentazione specifica, dare le direttive per attuare il Sistema Qualità Responsabilità tecnica e dell'attuazione del Sistema qualità secondo ISO UNI EN 17025 del laboratorio.
- **Dal 2015 - ad oggi: Coordinatore** volontario su temi di Sicurezza Alimentare per Fondazione Banco Alimentare onlus.
- **Dal 2013-2014: Analista** in organigramma **del Reparto Analisi Microbiologiche Accreditato ACCREDIA N. 1226** operante per prove microbiologiche su matrici alimentari **Principali mansioni e responsabilità:** Ricevimento campioni, controllo temperature e relativa registrazione. Verifica e manutenzione apparecchiature (cappa a flusso laminare, autoclave, bilancia analitica, purificatore dell'acqua). Preparazione soluzioni e terreni di coltura. Partecipazione ai circuiti interlaboratorio. Esecuzione analisi qualitativa *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.*, in conformità al Regolamento CE 1441/2007, esecuzione analisi quantitativa di conta aerobica totale, Enterobacteriaceae, *Escherichia coli*, stafilococchi coagulasi positivi, *Listeria monocytogenes*.
- **2008-2013: Auditor Interno** in organigramma **del Reparto Analisi Microbiologiche Accreditato ACCREDIA N.1226** operante per prove microbiologiche su matrici alimentari. **Principali mansioni e responsabilità: esecuzione** di Audit programmati e non sul sistema gestionale e funzionale del Laboratorio Accreditato.
- **Dal 2012 - ad oggi: Albo degli Esperti Ricerca Industriale Miur D.lgs.297/1999.**
- **2002-2012: Direttore qualità e Rappresentante Alta Direzione** presso Milano Ristorazione S.p.A., via Quaranta, 41 20139 Milano Direzione Ufficio Qualità, implementazione obblighi normativa in campo igienico sanitario e sistema GQ secondo ISO 9001.
- **Dal 2011 - ad oggi: Esperto scientifico** esterno EFSA (External scientific expert in EFSA Data Base).
- **2007-2009: Partecipazione** in qualità di **esperto alla redazione** delle "Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Ospedaliera".
- **Dal 2008 - 2014: Probiviro** dell'Associazione Veterinari Igienisti italiani A.I.V.I.

- **1998-2001:** Collaborazione in qualità di **tecnico esperto** con la Direzione Sanitaria dell'Ospedale Niguarda Ca' Granda di Milano.
- **Dal 1998 - ad oggi:** Iscritta all'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Lodi n. 93.
- **1997-2002:** Attività come **Esperto di igiene** nella ristorazione collettiva e controllo delle Caffetterie presso le Sedi della Regione Lombardia e Settore Refezione Scolastica Comune di Milano.
- **1995 - 1998:** Collaborazione in qualità di **tecnico esperto** con la Struttura Economale dell'Ospedale Fatebenefratelli di Milano.
- **1995:** Partecipazione in qualità di **tecnico esperto** alla commissione per la redazione del "Protocollo per il servizio delle mense", Servizio di Igiene Pubblica - Settore Igiene e Sanità della Regione Lombardia e Partecipazione in qualità di tecnico esperto alla commissione per la valutazione e revisione della circolare 41/SAN/) "Protocollo di controllo per la ristorazione collettiva".
- **1986-1991:** Libero Professionista Attività come **Esperto igiene nella ristorazione collettiva**, controllo ispettivo delle materie prime di origine animale e per il controllo igienico-sanitario dei pasti presso Comune di Milano - Settore Economato per il Servizio di refezione scolastica.
- **Dal 1982 al 1997:** Iscritta all'Ordine dei Medici Veterinari di Milano.
- **Dal 1998-** Iscritta all'Ordine dei Medici Veterinari di Lodi n. 93

- **ULTERIORI INFORMAZIONI**

- **CONOSCENZE LINGUISTICHE**

INGLESE (buona conoscenza della lingua scritta e parlata, ottima conoscenza dell'inglese scientifico);

FRANCESE (buona conoscenza della lingua scritta e parlata)

- **CONOSCENZE INFORMATICHE**

Ottima conoscenza dei pacchetti Microsoft Office™ e OpenOffice.

- **ISCRIZIONE A SOCIETA' PROFESSIONALI E SCIENTIFICHE**

- Associazione Italiana dei Veterinari Igienisti (A.I.V.I.)

Data

10/09/2019

Luogo

Milano