

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 ___ 4586 ___

Claudia Maria Balzaretto CURRICULUM VITAE

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

<u>POSIZIONE ACCADEMICA ATTUALE</u>	
QUALIFICA	RICERCATORE CONFERMATO
STRUTTURA	DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE PER LA SALUTE, LA PRODUZIONE ANIMALE E LA SICUREZZA ALIMENTARE - " CARLO CANTONI" VIA DELL'UNIVERSITÀ N. 6 LODI

<u>ABILITAZIONE SCIENTIFICA NAZIONALE</u>
<p>ABILITAZIONE PER PROFESSORE ASSOCIATO NEL SETTORE CONCORSUALE 07/H2-PATOLOGIA VETERINARIA E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (OTTENUTA IL 13 SETTEMBRE 2019)</p> <p>PRESENTA TUTTI E 3 I VALORI MEDIANI SUPERIORI A QUELLI INDICATI DAGLI ARTICOLI DEL MIUR PER IL SETTORE SCIENTIFICO VET/04-ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE</p>

<u>ESPERIENZA LAVORATIVA</u>	
30 marzo 2001-oggi	<p>Ricercatore confermato presso Università Statale di Milano - Facoltà di Medicina Veterinaria - Dipartimento Scienze Veterinarie per la Salute la produzione animale e la sicurezza alimentare Vespa, Lodi.</p> <p>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.</p>
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	<p>Tecnico laureato di VIII livello presso Università Statale di Milano - Facoltà di Medicina Veterinaria - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare - via Celoria, 10 20133 Milano.</p> <p>Attività scientifica relativa a specifici progetti di ricerca, inerenti al settore dell'igiene degli alimenti nella ristorazione collettiva</p>
1980-1991	<p>Assistente volontario</p> <p>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.</p>
1986-1991	<p>Libero Professionista</p> <p>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</p>

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1980	<p>Laurea in Medicina Veterinaria, 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.</p>
------	---

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

Ha partecipato a gruppi di ricerca nazionali nell'ambito dei 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.

- **22/09/2008 -18/10/2010** Partecipazione PRIN 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 2019 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.
- **PRIN 2020** Partecipazione Four S for Food (4S4F) - From "Food Safety" to "Food Security": a holistic "Food Service" supply-chain model for "Food Sustainability".
- **CCIAA MILANO 2021** Partecipazione al Progetto "*Last Mile Safe Food Delivery*" in partecipazione con WENDA assistenza tecnico scientifica per "Innovazioni per l'economia di prossimità - (P.I. WENDA s.r.l).

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.

- **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.

- **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 Doriana 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.

- **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.

- **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.

- **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.

- **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, ambiente, 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 2019 21 Maggio 2019 organizzato da UniMI.

PRODUZIONE SCIENTIFICA COMPLESSIVA e TITOLI: Pubblicazioni Internazionali

1. Castrica M., Balzaretto C., Miraglia D., Lorusso P., Pandiscia A., Tantillo G., Massacci F.R., Terio V. (2021) Evaluation of the persistence of SARS-CoV-2 (ATCC® VR-1986HKTM) on two different food contact materials: flow pack polyethylene and polystyrene food trays LWT- Food Sciences and Technology <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111606>

2. V.Terio,P.Lorusso,M.Castrica,A.Pandiscia,D.Miraglia,**C.M.Balzaretti**,G.Tantillo,N.Decaro (2021) Survival of SARS-CoV-2 surrogate on flow-pack polyethylene and polystyrene food trays at refrigeration condition and room temperature *APPLIED SCIENCES*
3. M. Castrica, L.M. Chiesa, M. Nobile, F. De Battisti, E. Siletti, D. Pessina, S. Panseri, **C.M. Balzaretti** (2021) Rapid safety and quality control during fish shelf-life by using a portable device *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE* 101(1) pp 315-326
4. K. Razzini, M. Castrica, L. Menchetti, L. Maggi, L. Negroni, N.V. Orfeo, A. Pizzoccheri, M. Stocco, S. Muttini, **C.M. Balzaretti** (2020) SARS-CoV-2 RNA detection in the air and on surfaces in the COVID-19 ward of a hospital in Milan, Italy *SCIENCE OF THE TOTAL ENVIRONMENT* (742) 140540
5. M. Castrica, D. Miraglia, L. Menchetti, R. Branciari, D. Ranucci, **C.M. Balzaretti** Antibacterial Effect of an Active Absorbent Pad on Fresh Beef Meat during the Shelf-Life: Preliminary Results (2020) *APPLIED SCIENCES (Switzerland)* 10(21) pp 1-11 7904
6. M. Castrica, L. Menchetti, **C.M. Balzaretti**, R. Branciari, D. Ranucci, E. Cotozzolo, D. Vigo, G. Curone, G. Brecchia, D. Miraglia (2020) Impact of Dietary Supplementation with Goji Berries (*Lycium barbarum*) on Microbiological Quality, Physico-Chemical, and Sensory Characteristics of Rabbit Meat *FOODS* 9(10) 1480
7. V. Russo, G. Songa, L. Emma Milani Marin, **C.M. Balzaretti**, D.E.A. Tedesco (2020) Novel Food-Based Product Communication: A Neurophysiological Study *NUTRIENTS* 12(7)pp 1-12 2092
8. D.E.A. Tedesco, M. Castrica, A. Tava, S. Panseri, **C.M. Balzaretti** (2020) From a food safety prospective: The role of earthworms as food and feed in assuring food security and in valuing food waste *INSECTS* 11(5) 293
9. M. Castrica, V. Ventura, S. Panseri, G. Ferrazzi, D. Tedesco, **C.M. Balzaretti** (2020) The sustainability of urban food systems : the case of mozzarella production in the city of Milan *SUSTAINABILITY (Switzerland)* 12(2) 682
10. **C.M. Balzaretti**, V. Ventura, S. Ratti, G. Ferrazzi, A. Spallina, M.O. Carruba, M. Castrica (2020) Improving the overall sustainability of the school meal chain: the role of portion sizes *EATING AND WEIGHT DISORDERS* 25(1) pp 107-116
11. M. Castrica, L. Menchetti, S. Panseri, M. Cami, **C.M. Balzaretti** (2020) When Pet Snacks Look Like Children's Toys! The Potential Role of Pet Snacks in Transmission of Bacterial Zoonotic Pathogens in the Household *FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE* 18(1) pp 56-62
12. M. Castrica, K. Razzini, S. Panseri, **C.M. Balzaretti** (2020) Validation study on new isothermal container for hot ready to eat food in catering establishments: Preliminary results *ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY* 9(1) 8417
13. G. Ferrazzi, V. Ventura, **C.M. Balzaretti**, M. Castrica (2019)Exploring the landscape of Innovative “from food to feed” strategies : a review *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SYSTEM DYNAMICS* 10(3) pp 287-297
14. Conti, C., Castrica, M., **Balzaretti**, C. M., & Tedesco, D. E. (2019). Edible earthworms in a food safety perspective: Preliminary data. *ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY*, 8(2).
15. Ferrazzi, G., Ventura, V., **Balzaretti**, 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.
16. Milicevic, V., La Ginestra, R., Castrica, M., Ratti, S., **Balzaretti**, 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).

17. Castrica, M., Panseri, S., Siletti, E., Borgonovo, F., Chiesa, L., & **Balzaretti, 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* 2904724 1-7
18. Conti, C., Costa, A., **Balzaretti, C.**, Russo, V., & Tedesco, D. (2018). Survey on food preferences of university students: from tradition to new food customs. *AGRICULTURE*, 8(10), 155.
19. Castrica, M., Tedesco, D., Panseri, S., Ferrazzi, G., Ventura, V., Frisio, D., & **Balzaretti, 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.
20. **Balzaretti, 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.
21. Panseri, S., Martino, P. A., Cagnardi, P., Celano, G., Tedesco, D., Castrica, M., **Balzaretti C.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.
22. Chiesa, L. M., Nobile, M., Pasquale, E., **Balzaretti, 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.
23. Ferrazzi, G., Ventura, V., Ratti, S., & **Balzaretti, 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).
24. **Balzaretti, 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).
25. Milicevic, V., Colavita, G., Castrica, M., Ratti, S., Baldi, A., & **Balzaretti, C. M.** (2016). Risk assessment in the recovery of food for social solidarity purposes: preliminary data. *ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY*, 5(4).
26. Bracale, R., Marin, L. E. M., Russo, V., Zavarrone, E., Ferrara, E., **Balzaretti, 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.
27. Razzini, K., & **Balzaretti, 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).
28. Fransvea, A., Celano, G., Pagliarone, C. N., Disanto, C., **Balzaretti, C.**, Celano, G. V., & Bonerba, E. (2014). Food labelling: a brief analysis of European Regulation 1169/2011. *ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY*, 3(3).
29. Cremonesi, P., Pisani, L. F., Lecchi, C., Cecilian, F., Martino, P., Bonastre, A. S., **Balzaretti C.M.** & 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.
30. Marzano, M. A., & **Balzaretti, 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.

31. Bracale, R., Milani, L., Ferrara, E., **Balzaretti, 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.
32. **Balzaretti, 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.
33. Marzano, M. A., & **Balzaretti, C. M.** (2012). Monitoring bacteriological quality of precooked lasagna. *ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE*, 24(2), 140.
34. Marzano, M. A., & **Balzaretti, 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.
35. Dragoni, I., **Balzaretti, 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.
36. Marzano, M. A., Ripamonti, B., & **Balzaretti, C. M.** (2011). Monitoring the bacteriological quality of Italian bottled spring water from dispensers. *FOOD CONTROL*, 22(2), 333-336.
37. Ripamonti, B., Agazzi, A., Baldi, A., **Balzaretti, 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.
38. Pagliarini, E., Ratti, S., **Balzaretti, 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)*.

Pubblicazioni nazionali Contributi su riviste nazionali indicizzate

1. *Alteromonas putrefaciens* e degradazione delle carni. P. Cattaneo, C. Balzaretti, C. Cantoni, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, settembre 1982.
2. Gruppo dei corineformi: alterazione delle carni e dei prodotti derivati. P. Cattaneo, C. Balzaretti, S. d'Aubert, C. Cantoni, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, ottobre 1982.
3. Produzione e caratteristiche nutritive di filetti affumicati. S. Gairdneri. P. Cattaneo, C. Balzaretti, C. Basilico, G. Baretta, C. Cantoni, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, luglio-agosto 1983.
4. Enterobatteriacee psicrotrofi in alimento carni refrigerati. C. Bersani, P. Cattaneo, C. Balzaretti, C. Cantoni, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, febbraio 1984.
5. Livelli attuali di Piombo e Cadmio negli alimenti. P. Cattaneo, C. Balzaretti, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, vol.12 n. ottobre 1984 pag.771.
6. Solfito e maturazione degli insaccati crudi stagionati. M. Paleari, G. Beretta, P. Cattaneo, C. Balzaretti, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, anno 24, aprile 1985.
7. Il cadmio in molluschi cefalopodi d'importazione. P. Cattaneo, C. Balzaretti, C. Cantoni, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, anno 24 n°7/8 luglio/agosto 1985.
8. Produzione di enterotossine da stafilococchi isolati da formaggio. C. Cantoni, P. Cattaneo, C. Balzaretti, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, anno 25, n°4, aprile 1986.

9. Enterotossigenicita' di ceppi di *Stafilococcus aureus* isolati da alimenti. C. Cantoni, P. Cattaneo, C. Balzaretti, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, luglio/agosto **1986** anno 25 n°7/8.
10. Zinco e Cadmio nei molluschi. C. Cantoni, P. Cattaneo, C. Balzaretti, *INDUSTRIE ALIMENTARI* anno 25, n°9 sett.**1986**.
11. Enteropatogenicita' di *Enterobacter cloacae* e *Enterobacter aerogenes*. C. Cantoni, C. Balzaretti, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, anno 26 n°4 aprile **1987** pag.375-377.
12. Valutazione per via enzimatica della qualita' degli ovo- prodotti. P. Cattaneo, C. Balzaretti, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, XXVII **1989** aprile pag,369.
13. Stagionalita' della microflora in ambientali di produzione dolciaria. I. Dragoni, C. Balzaretti, R. Ravarotto, *INDUSTRIE ALIMENTARI* XXVIII maggio **1989**.
14. 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.
15. Cadmio e Piombo nei formaggi. C. Balzaretti, P. Cattaneo C. Cantoni, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, 6-**1991** anno 30 n.294.
16. 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.
17. 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.
18. Intossicazione simil-stafilococcica da consumo di biscotti farciti al cioccolato. P. Cattaneo, C. Cantoni, C. Balzaretti, *INDUSTRIE ALIMENTARI* XL, maggio **2001** pag.503/507.
19. Evoluzione delle temperature in pasti monoporzione trasportati, destinati a diete speciali per la refezione scolastica. G. Giovannelli, C. Balzaretti, *INDUSTRIE ALIMENTARI*, giugno **2005**.
20. 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.
21. *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

22. Identificazione di specie ittiche mediante elettroforesi su acetato di cellulosa. C. Cantoni, C. Balzaretti, M. Rosa, *Ristorazione Collettiva*, 6,83 **1981**.
23. Identificazione dei Salmoni affumicati commercializzati in Italia. C.Balzaretti, S. d'Aubert, P. Ambrosini, *Ristorazione Collettiva*, 7,121 **1982**.
24. Lo speck tirolese: aspetti tecnico-scientifici della sua produzione e conservazione. M.A. Paleari, P. Cattaneo, C. Balzaretti, *Ristorazione Collettiva*, 7,79 **1982**.
25. Ammoniaca e freschezza della carne di squalo *Isurus Nasus* P. Cattaneo, C. Balzaretti, C. Cantoni, *Ristorazione Collettiva*, n°7,3,119 **1982**.
26. Ricerca di un metodo elettroforetico per l'identificazione dei Salmoni. P. Cattaneo, C. Balzaretti, *Archivio veterinario Italiano*, vol.33, n°3/4 **1982**.

27. Variazione dell'acido lattico e piruvico nei molluschi. P. Cattaneo, C. Balzaretto, C. Cantoni, Archivio Veterinario Italiano, vol.34, n°5/6, **1982**.
28. Variazione degli enzimi lisosomiali in trote dopo scongelamento. P. Cattaneo, C. Balzaretto, M. A. Bianchi, M. Rosa, Archivio Veterinario Italiano, vol.34, n°5/6, **1982**.
29. Acidi B idrossi-butirrico, lattico e succinico nelle uova di scarto degli incubatoi. P. Cattaneo, C. Balzaretto, G. Lombardo, C. Cantoni, Rivista di avicoltura, Anno LI, n°12 dicembre **1982**.
30. Tossinfezione da clostridi spp. e Proteus vulgaris nel cane. G. Soncini, M. Tommasini, C. Balzaretto, Bollettino AIVPA, Anno XXI, n°3, **1982**.
31. Micrococccacee e maturazione di insaccati. P. Cattaneo, P. Simonetti, G. Beretta, C. Balzaretto, Tecnologia alimentari, settembre **1983** n°9.
32. 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.
33. L'effetto della frittura sul livello di anidride solforosa nelle cipolle. P. Cattaneo, C. Balzaretto, C. Cantoni, Ristorazione Collettiva n° 82 marzo **1985**.
34. 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**.
35. Tecnologia e conservazione della trota iridea affumicata e confezionata sottovuoto. P. Cattaneo, C. Balzaretto, C. Traldi, Conservazione degli alimenti, n°6, **1985**.
36. Il cadmio negli alimenti. P. Cattaneo, C. Balzaretto, C. Cantoni, G. Circosta, Ristorazione Collettiva, n.86 luglio/agosto **1985** anno X.
37. Presenza di Pb e Cd in alimenti di origine vegetale. P. Cattaneo, C. Balzaretto, Conservazione degli Alimenti, n°12 **1985** pag.17-21.
38. 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.
39. Rosa e affumicato. P. Cattaneo, C. Balzaretto, Scienze Veterinarie e Biologia Animale, n° 2 marzo/aprile **1986**.
40. 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**.
41. 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**.
42. Controllo di qualita' dei prodotti d'uovo industriali. P. Cattaneo, C. Balzaretto, Panis (Tecnologia Alimentari), n°7 anno 9 **1986**.
43. L'ispezione degli alimenti nella ristorazione collettiva C. Cantoni, C. Balzaretto, S. d'Aubert, Clinica Dietologica, 13, maggio-giugno **1986** pag.225-238.
44. Carni suine DFD nell'industria salumiera. C. Cantoni, C. Balzaretto, Ingegneria Alimentare vol.2 ottobre **1986**.
45. Come evitare l'inverdimento della carne lessata. C. Balzaretto, C. Cantoni, Ristorazione Collettiva, n° 11, **1986**.

46. 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.
47. 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.
48. Piombo in tessuti duri di cane e in denti umani. P. Cattaneo, C. Balzaretto, Archivio Veterinario Italiano, vol.38, n° 5/6 1987.
49. 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.
50. Intossicazione da prosciutto crudo contaminato da enterotossina C. C. Balzaretto, P. Cattaneo, C. Cantoni, Ristorazione Collettiva n.1/2 1987.
51. Studio sulla componente lipidica delle carni di coniglio e di lepore. C. Cantoni, P. Cattaneo, C. Balzaretto, Ingegneria Alimentare, 1987.
52. 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.
53. Natura delle contaminazioni microbiche degli alimenti. C. Cantoni, C. Balzaretto, Ristorazione Collettiva, n° 3 (112) Marzo 1988.
54. Alterazioni del burro da muffe. C. Balzaretto, I. Dragoni, C. Cantoni, Ristorazione Collettiva, aprile 1988.
55. Un caso di avvelenamento da consumo di sgombridi. P. Cattaneo, C. Balzaretto, C. Cantoni, Ristorazione Collettiva, aprile 1988.
56. Mercurio in specie ittiche del Basso Minicio. P. Cattaneo, C. Balzaretto, C. Cantoni, Archivio veterinario Italiano, vol.39 n° 5/6 1988.
57. 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.
58. Indagini su tortellini secchi del commercio. G. Granata, C. Balzaretto, G. Beretta, Ristorazione Collettiva, n° 11/12 1988.
59. Episodio di listeriosi da consumo di insaccato. C. Cantoni, C. Balzaretto, M. Valenti, Archivio Veterinario Italiano, vol.40, n° 2 1989 pag,141.
60. Cucina ospedaliera: come progettarela. C. Balzaretto, I. Dragoni, Collettivita' e Convivenze, n° 4, aprile 1990 pag.48-54.
61. Organizzazione di una cucina di grande e media dimensione. I. Dragoni, C. Balzaretto, C. Cantoni, Ristorazione Collettiva, n° 4, aprile 1990 pag.58.64.
62. Lavatazzine da bar: efficienza e igienicita'. I. Dragoni, C. Balzaretto, A. Papa, Ristorazione Collettiva, n° 7/8 luglio agosto 1990 pag.57-63.
63. Potere fungicida delle microne. I. Dragoni, C. Balzaretto, E. Pozzi, A. Papa, Tecnica Molitoria, dic.1990 pag.1035.
64. Quanto vale questa qualita'. C. Balzaretto, I. Dragoni, C. Giannone, V. Benanzio, Quaderni di Controinformazione alimentare, n° 57 Aprile 1991 pg.55-59.
65. Sotto controllo il menu' dell'ospedale. I. Dragoni, C. Balzaretto, Collettivita' e convivenze, n° 7/8 luglio-agosto 1991 pag.30-33.

66. Individuazione di Pb e Cd in alcuni alimenti. C. Balzaretto, L. Provana, C. Cantoni, Ristorazione Collettiva, n°10 ottobre **1991**.
67. Intossicazioni alimentari e ruolo di Enterobacter spp. C. Balzaretto C. Cantoni, Ristorazione Collettiva, n°11 nov. **1991**.
68. 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.
69. 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.
70. Carne congelata: validità e applicazione del metodo enzimatico per il riconoscimento. C. Balzaretto, C. Cantoni, P. Cattaneo, G. Comi, Ingegneria alimentare n° 2 /**1992**.
71. Henneguya in salmone affumicati. L. Buccellati, C. Balzaretto, C. Cantoni, Ristorazione Collettiva, Maggio **1992** n°5 Anno XVII pag.48.
72. 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.
73. I sanguinacci in Italia. P. Cattaneo, C. Balzaretto, C. Cantoni, Archivio Veterinario Italiano vol.43 supplemento al n.5/6 **1992** pag.37-45.
74. Intossicazione da formaggio contaminato. C. Balzaretto, S. d'Aubert, C. Cantoni, Ristorazione Collettiva n°7/8 luglio/agosto **1992** pag.47/48.
75. Ammuffimento del salmone affumicato sottovuoto. I. Dragoni, S. d'Aubert, C. Balzaretto, Ingegneria Alimentare, n°4/**1992** pag.35-36.
76. Attività enzimatiche ed indici di maturazione delle brisole. C. Cantoni, P. Cattaneo, C. Balzaretto, Ingegneria Alimentare, 4/**1993** pag.22.
77. Parassitosi dei salmone da Henneguya salminicola. L. Buccellati, C. Balzaretto, G. Traldi, Ingegneria Alimentare, n. 5/**1993** pag. 51-53.
78. Lesioni parassitarie da Pennella nella muscolatura di pesce spada. C. Balzaretto, L. Buccellati, P. De Bernardi, Short paper Ingegneria Alimentare, febbraio **1994**, anno X.
79. Aspetti igienici e presenze entomologiche. C. Balzaretto, D. P. Locatelli, Collettività e Convivenze, n.3 marzo **1994** pag.30-31.
80. 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.
81. 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.
82. 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.
83. 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.
84. 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.
85. 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.

86. 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.
87. Valutazione della freschezza delle uova in guscio con metodi chimici e fisici. P. Cattaneo, C. Balzaretto, F. Quaglia, M. Di Giancamillo, *Ingenieria Alimentare*, n.4 **1997** pag.9-20.
88. Fosforo totale nei prodotti carnei e metodi per la determinazione. P. Cattaneo, C. Balzaretto, *Ingenieria Alimentare*, **1997** vol.XII 1,7-13.
89. Contenuto in grasso e rancidità 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.
90. La carne d'oca e i prodotti derivati patrizia. P. Cattaneo, C. Balzaretto, S. Stella, *Ingenieria alimentare*, n.5 anno xvi ottobre **2000** pag 36/40.
91. Stabilità della rancidità dello strutto (short paper). P. Cattaneo, C. Balzaretto, A. Truzzi, L. Gaidella, *Ingenieria Alimentare*, **2000**, XVI, 5,54-55.
92. Effetto del trattamento termico sull'attività fosfataseica acida in mortadella. P. Cattaneo, P. Fumagalli, C. Balzaretto, *Ingenieria Alimentare*, anno XVII agosto settembre **2001** pag 8/18.
93. Osservazioni sull'alterazione dell'odore delle carni di cosce bovine, nota come "puzza d'osso". S. Stella, C. Balzaretto, C. Cantoni, C. Rossi Sgoifo, *Ingenieria Alimentare*, anno XVII agosto settembre **2001** pag 18/21.
94. 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.
95. Influenza della modalità di produzione delle mozzarelle vaccinate 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.
96. 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.
97. 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.
98. Alunni in cattedra. I. Dragoni, L. Vallone, C. Balzaretto, L. Radice, *Ristorando* anno 10 n.5 maggio **2005** pag.54-56.
99. 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.
100. 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.
101. 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.
102. 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.

103. Vecchie e recenti alterazioni di prodotti carnei cotti. C. Cantoni, C. Balzaretti, M. A. Marzano, L. Lacumin, Ingegneria Alimentare, marzo 2008, pp. 23-28.

AUTORE DI LIBRI, CAPITOLI IN LIBRI E MANUALI

- **2018** C. Balzaretti, 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. Balzaretti, 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

RELATORE, membro organizzatore o moderatore dei seguenti convegni Internazionali e nazionali

- **2019** Partecipazione all’ **International Meeting** “Working together to achieve SDG 12.3. Concrete actions preventing food waste”. FAO (Roma), 15 maggio.
- **2019** Partecipazione in qualità di RELATORE al Convegno Istituto Zooprofilattico del Piemonte e Banco Alimentare Piemonte “Dalla grande distribuzione alla conservazione casalinga: come ridurre gli sprechi 6 giugno.
- **2018** Partecipazione in qualità di RELATORE al Convegno CRIPAT Università di Napoli Federico II Regione Campania, Focus su ristorazione Scolastica Ristorazione Ospedaliera 10 e 11 dicembre.
- **2018** Partecipazione in qualità di coautore al Convegno Nazionale dell’Associazione Italiana Veterinari Igienisti Milano 12/14 settembre.
- **2018** **Membro Comitato Organizzatore** Convegno Nazionale dell’Associazione Italiana Veterinari Igienisti Milano 12/14 settembre.
- **2018** Partecipazione in qualità di RELATORE Convegno SINU Torino 6 giugno.
- **2017** Partecipazione in qualità di coautore al Convegno Nazionale dell’Associazione Italiana Veterinari Igienisti Perugia 14-16 settembre 2017.
- **2016** Partecipazione in qualità di RELATORE Convegno Ristorando 6-7 ottobre 2016.
- **2016** Partecipazione in qualità di RELATORE per la Presentazione Manuale per le corrette prassi operative per le organizzazioni caritative Roma Ministero della Salute 2.03.16.

- **2015** Partecipazione in qualità di RELATORE Convegno Internazionale “Make it Mediterranean” EXPO 15.07.15.
- **2014** Chairman Convegno Ristorando 25-26 ottobre 2014 Milano.
- **2014** Partecipazione in qualità di RELATORE Convegno MED&FOOD 19 dicembre Università Bari.
- **2014** Partecipazione in qualità di RELATORE al Convegno Nazionale dell’Associazione Italiana Veterinari Igienisti Bologna 10-12 ottobre.
- **2014** RELATORE Convegno “I microrganismi, i vegetali e l’uomo” Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche Brescia 13 maggio Brescia.
- **2014** Partecipazione in qualità di RELATORE VIII Forum Internazionale di Nutrizione Pratica 3 -4 aprile Milano “Ottimizzazione dei menù nella ristorazione scolastica”.
- **2014** Chairman Convegno Med&Food II edizione “Produzione alimentari del Mediterraneo: sistemi di qualificazione, controllo e valorizzazione “UniBa - Bari 19 aprile.
- **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.
- **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.
- **2012** Chair Convegno Ristorando ,4/5 ottobre 2012.
- **2011** Attività di RELATORE in Tavola rotonda “Produzione e Gusto: il futuro dei pronti al consumo” 15 giugno 2012 Le Giornate di IpaK-Ima.
- **2011** Partecipazione in qualità di RELATORE al Convegno Nazionale dell’Associazione Italiana Veterinari Igienisti Signa (FI), 8-10 giugno. 2011.
- **2010** Chair Convegno Andid 14 maggio 2011.
- **2010** Chair Convegno Ristorando 6/8 ottobre 2010.
- **2010** Partecipazione in qualità di RELATORE al XX Convegno Nazionale dell’Associazione Italiana Veterinari Igienisti Copanello (Cz), 17/19 giugno 2010.
- **2010** Partecipazione in qualità di RELATORE al Convegno Aiabo firenze 12/02/2010.
- **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.
- **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.
- **2008** Partecipazione in qualità di RELATORE con la relazione “La sicurezza alimentare nella ristorazione commerciale” al XVIII Convegno AIVI. Sabaudia 11-12-13- giugno.
- **2008** Partecipazione in qualità di RELATORE con la relazione la ristorazione scolastica al 20 Convegno Nazionale ANDID Firenze 12 aprile.

- **2008** Partecipazione in qualità di chairman della sessione “Lo spreco che avanza”. Convegno Ristorando, Palazzo delle Stelline, Milano.
- **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.
- **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.
- **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.
- **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.
- **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.
- **2003** Partecipazione in qualità di RELATORE al Convegno “Le insalate dal campo alla tavola”. Tavola rotonda Palazzo delle Stelline, Milano, 27 novembre.
- **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.
- **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.
- **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.
- **2000** CorRELATORE Convegno “lardo di colonnata “Massa Carrara 6 maggio “Maturazione e conservabilità del lardo di Colonnata.
- **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.
- **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 entomologiche”. Piacenza, 23-24-25 settembre.
- **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.

- **1988** Partecipazione in qualità di RELATORE al Convegno “Ristorazione collettiva” con la relazione “L’igiene nella ristorazione”. Hotel Michelangelo (Milano), 23-24 ottobre.
- **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”.
- **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., Balzaretti 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., Balzaretti C.M., Panseri S. (2019). Safety assessment: from fruit and vegetable waste to earthworm as feed sources. *24nd Congress of Animal Science and Production Association*.
3. Ferrazzi G., Ventura V., Balzaretti 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. *164th Scientific Committee EAAE*.
4. Tedesco D.E.A., Tava A., Celano G.V., Conti C., Vida E., Castrica M., Balzaretti C. M. (2017). A focus on the project: bioconversion of fruit and vegetable waste to earthworm meal as novel food source. *22nd Congress of Animal Science and Production Association*.
5. Castrica M., Ratti S., Milicevic V., Colavita G., Ranghetti F., Lucchini M., Malaguti G., Balzaretti 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., Balzaretti C.M. (2017). Environmentally sustainable feed: Microbiological characterization and potential use. *31st EFFoST International conference*.
7. Ferrazzi G., Ventura V., Ratti S., Balzaretti C. (2016). When Innovation Meets Tradition: The Case of “Riso & Rane” Rural District in Lombardy Region 10th International European Forum (Iglis-Forum) (151st EAAE Seminar) on System Dynamics and Innovation in Food Networks. 15/16 febbraio, Austria.
8. Tedesco D.E.A., Parisi J., Castrica M., Balzaretti C. M. (2016). From vegetable food waste to earthworms as novel food/feed: microbial hazard identification. *67th Annual Meeting of the European Federation of Animal Science*.
9. Mostardini F., Vestrucci G., Balzaretti 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 5th international symposium on food packaging developments supporting safety and innovation 14/16 novembre, Berlino.

REVISORE PER LE SEGUENTI RIVISTE SCIENTIFICHE:

-Food Chemistry (Elsevier) -Food Control (Elsevier) -Journal of the Science of Food and Agriculture (John Wiley & Sons) - Journal of Food Quality - Foods (MDPI)- Applied Sciences- Sustainability- Frontier Public Health ED.-BMC Microbiology.

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

- 01/11/2012 - ad oggi: Membro del Collegio del Dottorato in Scienze della Nutrizione.
- 01/01/2006 - 01/10/2012: Membro del Collegio Dottorato Alimentazione e sicurezza alimentare Università degli studi di Milano.
- 01/11/2015 - 31/10/2016: Scuola Dottorato Scienza della Nutrizione Insegnamento " Sicurezza Alimentare " 10 ore.

PARTECIPAZIONE A COMMISSIONI DI ATENEO:

- 2020- ad oggi Membro della Giunta di Dipartimento VESPA
- 2020- ad oggi Membro del Comitato di Direzione MV
- 2020- ad oggi: Commissione Dipartimento Unico MV
- 2019- ad oggi: Commissione Riordino CDL ABA e SPA
- 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

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:

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.**

ALLEGATO A

- **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.**
- **2014-201 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.**
- **2020 "La ristorazione collettiva: innovazione, protezione del consumatore e dell'economia italiana"** nell'ambito del Corso di Perfezionamento in **"Qualità e Sicurezza nella Ristorazione Pubblica e Collettiva"**, Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" ore 2.

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

RELATORE di N. 61 elaborati di tesi in ambito di corsi di laurea triennali e magistrale

AA Laurea	Tipo Cds	Corso di Studi	Titolo Tesi	Cognome Studente	Nome Studente
2000/01	Corsi di Laurea	MEDICINA VETERINARIA	PROGETTO PER LA PREPARAZIONE DI PASTI A RIDOTTO CONTENUTO BATTERICO DESTINATI A SOGGETTI IMMUNODEPRESSI.	VANETTI	DONALD
2000/01	Corsi di Laurea	MEDICINA VETERINARIA	LA RISTORAZIONE COLLETTIVA: HACCP E LE VERIFICHE ANALITICHE.	PAPA	ARBEN
2002/03	Corsi di Laurea	MEDICINA VETERINARIA	Indagine su di una produzione artigianale di tramezzini.	OMODEI	SILVIA
2003/04	Corsi di Laurea	MEDICINA VETERINARIA	L'ATTIVITA' DEI N.A.S. NELLA VIGILANZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	CERIANI	ALESSIO
2004/05	Lauree Specialistich e a ciclo unico	MEDICINA VETERINARIA	IL PERCORSO DI UN' AZIENDA ALIMENTARE VERSO LA CERTIFICAZIONE	FERRARI	DANIELE
2004/05	Corsi di Laurea	MEDICINA VETERINARIA	LA PRODUZIONE DI PASTI PER LA PRIMA INFANZIA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA	MARZANO	MARIA ADA
2005/06	Lauree Sanitarie	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?	VARACALLI	GRETA
2008/09	Lauree Sanitarie	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	MILICEVIC	VESNA
2009/10	Lauree Sanitarie	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	BARILLA'	VINCENZO
2009/10	Lauree Sanitarie	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	FANTASIA	VALERIA

ALLEGATO A

2010/11	Lauree Sanitarie	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?	BALLO	CRISTINA ANNA
2010/11	Lauree Sanitarie	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	BIRAGHI	PAOLA
2010/11	Lauree Specialistich e a ciclo unico	MEDICINA VETERINARIA	MISURAZIONE DELLA TEMPERATURA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA: VALUTAZIONE DELL' IMPIEGO	NAPOLI	ALESSANDR A
2009/10	Dottorati	ALIMENTAZIONE ANIMALE E SICUREZZA ALIMENTARE	DEL TERMOMETRO AD INFRAROSSI FOOD SAFETY IN CONVENTIONAL AND INNOVATIVE CATERING SYSTEMS	MARZANO	MARIA ADA
2011/12	Lauree Sanitarie	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.	GABETTO	GIORGIA STEFANIA
2011/12	Lauree Sanitarie	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	LI VOTI	LILLY
2011/12	Lauree Specialistich e a ciclo unico	MEDICINA VETERINARIA	RISCHIO MICROBIOLOGICO ASSOCIATO AL CONSUMO DI ACQUA MICROFILTRATA IN STRUTTURE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA	MIRANDOLA	DANILO
2011/12	Lauree Sanitarie	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	PENNELLA	VINCENZO
2011/12	Lauree Specialistich e	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	ZANCHETTIN	GIOVANNI
2010/11	Lauree Sanitarie	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".	LACERENZA	JESSICA
2012/13	Lauree Specialistich e	SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (CLASSE LM-86)	ANDAMENTO DELLA FRESCHEZZA DURANTE LA SHELF-LIFE DELLE UOVA EXTRA FRESCHE	FINA	ERNESTO
2012/13	Lauree Sanitarie	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 CONFORMITA' IN CAMPO ALIMENTARE', ADOTTATO DALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI MILANO, IN QUALITA' DI AUTORITA' TERRITORIALMENTE COMPETENTE	MOLTENI	ALICE
2012/13	Lauree Sanitarie	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	NOCERA	ALESSANDR A MARIA RITA
2012/13	Lauree Sanitarie	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	TINAGLIA	VINCENZO
2011/12	Lauree Sanitarie	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.	BATTAGLIA	NICOLE
2011/12	Lauree Sanitarie	TECNICHE DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE	L'ATTIVITA' DI VIGILANZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE IMPORTATI DALLA CINA: L'APPROCCIO DEL TECNICO DELLA PREVENZIONE DEL DIPARTIMENTO VETERINARIO.	CURATOLO	FRANCESCA

ALLEGATO A

E NEI LUOGHI DI LAVORO)					
2012/13	Lauree Sanitarie	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.	ALAIMO	MAURO
2013/14	Lauree Specialistiche	SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (CLASSE LM-86)	INTRODUZIONE DI PRODOTTI ITTICI A BASE DI TROTA NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA: DATI PRELIMINARI	MERONI	CHIARA
2013/14	Lauree Sanitarie	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	PELLEGATTA	LINDA
2013/14	Lauree Sanitarie	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	ZUMELLI	MONICA
2014/15	Lauree Sanitarie	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	AUTUNNO	MARCO
2014/15	Lauree Sanitarie	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	CAPOBIANCO	FRANCESCO
2014/15	Lauree Sanitarie	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	PIETRAFITTA	MARZIA
2014/15	Lauree Sanitarie	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	PRENDI	ADELA
2013/14	Lauree Sanitarie	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	MORONI	DANIELE VITTORIO
2014/15	Lauree Sanitarie	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	LUNATO	CESARE
2015/16	Lauree Specialistiche	SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (CLASSE LM-86)	LA SOSTENIBILITA' DI NUOVI SISTEMI RISTORATIVI	BERTOLOTTI	LUCA
2015/16	Lauree Specialistiche	SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (CLASSE LM-86)	INDAGINE DELLA FILIERA DEI MICROCASEIFICI DELLA CITTA' DI MILANO CON PRODUZIONE DI MOZZARELLA VACCINA	INFIUME	AMBRA
2015/16	Lauree Specialistiche	SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (CLASSE LM-86)	INDAGINE DI MERCATO SULLA ACCETTAZIONE DEI CONSUMATORI RIGUARDO LA TECNOLOGIA DNA CONTROLLATO NEL RISO CARNAROLI.	MURENA	MARIA CAROLINA
2015/16	Lauree Specialistiche a ciclo unico	MEDICINA VETERINARIA (CLASSE LM-42)	VALUTAZIONE IGIENICOSANITARIA DEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE IN ITALIA: PROPOSTA DI UN GRADING SYSTEM	ZIVIANI	SILVIA VALENTINA
2016/17	Lauree Specialistiche	SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (CLASSE LM-86)	VALUTAZIONE DEI CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE DAL CAMPO ALLA PRODUZIONE DI PRODOTTI SENZA GLUTINE	FARINA	NAOMI
2016/17	Lauree Specialistiche	SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (CLASSE LM-86)	INDAGINE PRELIMINARE SULLO SPRECO NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN ITALIA E IN	PAPPALETTERA	GIANLUCA

ALLEGATO A

	e		EUROPA: CONFRONTO FRA LINEE GUIDA.		
2016/17	Lauree Specialistiche	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	RANGHETTI	FRANCESCA
2016/17	Lauree Specialistiche	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	SPALLINA	ANNA
2017/18	Lauree Specialistiche	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	CAMI	MARTINA
2017/18	Lauree Specialistiche	SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (CLASSE LM-86)	ANALISI DEL RISCHIO IGIENICO-SANITARIO IN UN FOOD DELIVERY	CARA'	VALENTINA
2017/18	Lauree Specialistiche	SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (CLASSE LM-86)	IMPLEMENTAZIONE DI PROCEDURE PER L'ESPORTAZIONE DI PIATTI PRONTI NEGLI USA: UN CASO STUDIO	PAGNONI	SARA
2017/18	Lauree Specialistiche	SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (CLASSE LM-86)	L APPROVVIGIONAMENTO DI MATERIE PRIME ALIMENTARI PER IL SERVIZIO SCOLASTICO: CRITICITA E OPPORTUNITA	TORRE	ALESSANDRO
2016/17	Lauree Specialistiche	SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (CLASSE LM-86)	VALUTAZIONE DI UN DISPOSITIVO PORTATILE PER LA DIAGNOSTICA ALIMENTARE: STUDIO PRELIMINARE CONDOTTO SU MATRICI CARNEE	CICERI	MIRKO
2016/17	Lauree Sanitarie	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	GABELLI	CARLO PIERO CORINO
2018/19	Lauree Specialistiche	SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (CLASSE LM-86)	VALUTAZIONE DELL'EFFICACIA DEL DISPOSITIVO PORTATILE FOODSNIFFER NEL CONTROLLO DELLA QUALITA' E NELLA VERIFICA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PESCE CONFEZIONATO	OLIOSI	VERONICA
2018/19	Lauree Sanitarie	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 PIANO NAZIONALE RESIDUI PER LA RICERCA DI SOSTANZE NON CONSENTITE E CONTAMINANTI AMBIENTALI NEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE, ANALISI DELLE MODALITA' OPERATIVE E DEI RISULTATI ANALITICI RELATIVI ALLA ESECUZIONE DEL PIANO ANNO 2018 NEL T	OLIVA	ILARIA
2017/18	Lauree Specialistiche	SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (CLASSE LM-86)	VALUTAZIONE QUALI-QUANTITATIVA DEGLI SCARTI ALIMENTARI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA: DATI PRELIMINARI	PIERINI	LORENZO
2018/19	Lauree Sanitarie	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 DELLE RISULTANZE DEGLI AUDIT PER INDIVIDUARE LE NON-CONFORMITA' RICORRENTI E VALUTARE L'UTILITA' DI QUESTO STRUMENTO AL FINE DI GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE	CAPUANO	FABIO
2018/19	Lauree Sanitarie	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	NOVEL FOOD: EVOLUZIONE DELLA NORMATIVA E ITER AUTORIZZATIVO	DE BARTOLO	SERGIO
2018/19	Lauree Sanitarie	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)	REGOLAMENTO UE 2017/625. NUOVO REGOLAMENTO SUI CONTROLLI UFFICIALI. COSA CAMBIA?	PETRALIA	VALERIA
2019/20	Lauree Sanitarie	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 DELLE NON CONFORMITA' PIU' FREQUENTI RISCONTRATE NEGLI ANNI 2018/2019 NEL CORSO DEI CONTROLLI UFFICIALI ISPETTIVI ESEGUITI PRESSO LE ATTIVITA' ALIMENTARI DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA	DAVI'	GIULIO
2019/20	Lauree Sanitarie	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 DELLE NON CONFORMITA' PIU' FREQUENTI RISCONTRATE NEL CORSO DEGLI ANNI 2018/2019 NEL CORSO DEI CONTROLLI UFFICIALI ISPETTIVI ESEGUITI PRESSO I RISTORANTI DEL TERRITORIO DELLA CITTA' DI MILANO	PAOLINO	FRANCESCO
2019/20	Lauree Specialistiche	SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (CLASSE LM-86)	EFFETTO DELLA TECNOLOGIA AD ALTA PRESSIONE SULLE CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE DEI PRODOTTI DELLA PESCA	PRESTIA	ARIANNA

ALLEGATO A

2019/20	Lauree Specialistiche	SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (CLASSE LM-86)	INNOVAZIONE NEL CONTROLLO DELLE FILIERE AGROALIMENTARI: CASO STUDIO FEELERA E FEED FROM FOOD	COLOMBO	ELEONORA
2019/20	Lauree Specialistiche	SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (CLASSE LM-86)	INDAGINE SU PARAMETRI SENSORIALI DI PASTI PER DISFAGIA :DATI PRELIMINARI	EPIS	ALESSANDRA

CORRELATORE di n.8 elaborati di tesi in ambito di corsi di laurea triennali e magistrale

AA Laurea	Tipo Cds	Corso di Studi	Titolo Tesi	Relatore	Cognome Studente	Nome Studente
2008/09	Lauree Specialistiche	QUALITA' E SICUREZZA DELL'ALIMENTAZIONE E 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.	GABRIELLA GIOVANELLI	RAVINA'	AMBRA
2004/05	Lauree Triennali	SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A DOMICILIO PER GLI ANZIANI DEL COMUNE DI MILANO.	GIOVANELLI GABRIELLA	SALMASO	TIZIANA
2005/06	Lauree Triennali	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI	VALUTAZIONE CHIMICA MERCEOLOGICA E MICROBIOLOGICA DI DUE PRODOTTI A BASE DI TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO (DOSIDICUS GIGAS)	CATTANEO PATRIZIA	FINCO	FIAMMETTA
2011/12	Lauree Triennali	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	FERRAZZI GIOVANNI	GRANZIERO	MATTEO
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	VALLONE LISA	GHEZZI	ALICE
2013/14	Lauree Specialistiche	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA (CLASSE LM-61)	LA RISTORAZIONE COLLETTIVA NEI CDD DEL COMUNE DI MILANO: INTERVENTI DI RISTRUTTURAZIONE	PORRINI MARISA	GROSSI	CAMILLA
2014/15	Lauree Specialistiche	SCIENZE BIOTECNOLOGICHE VETERINARIE (CLASSE LM-9)	FOOD SHARING IN FOOD SAFETY: LO SPRECO ALIMENTARE, RECUPERO IN SICUREZZA	BALDI ANTONELLI	CASTRICA	MARTA
2017/18	Lauree Triennali	SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (CLASSE L-26)	VALUTAZIONE PRELIMINARE DI ECCEденZE DI ORIGINE ANIMALE PER UNA DESTINAZIONE A ORGANIZZAZIONI CARITATEVOLI	FERRAZZI GIOVANNI	SCIALPI	ALESSANDRO

ATTIVITA' DI TUTOR PER ASSEGNI DI RICERCA E BORSE:

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 finanziatosu fondi personali 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** Attività di tutoraggio su fondi personali 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 fondi personali su 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 su fondi personali 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).

TUTOR IN AMBITO DI CORSO DI DOTTORATO

- **2009/10** Dottorato - Alimentazione Animale E Sicurezza Alimentare: “Food Safety In Conventional And Innovative Catering Systems”. Dr.ssa Maria Ada Marzano.
- **2020- ad oggi** Dottorato in Scienze della Nutrizione “Approcci Innovativi per la Sicurezza Alimentare” dr.ssa India Intraina.

ATTIVITÀ DIDATTICHE EXTRA-ISTITUZIONALI

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 :

- **2021** Co inventore del **Brevetto** n. 102021000007271 Titolo “ Sistema per l’ispezione dei centri di produzione e trasformazione di prodotti alimentari e relativo metodo di ispezione “
- **2019** Co **fondatore e Presidente** del CDA **Start up Innovativa** (Società Benefit) **Spin-off** con il sostegno dell’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 Internazionale PCT/IB2020/050872 Estensione all’estero del brevetto italiano per Invenzione industriale n. 102019000001607 del 4 febbraio 2019 a nome FeedFromFood Società Benefit** Titolo “Metodo e apparecchiatura per il recupero e la trasformazione di un prodotto alimentare primario in un prodotto alimentare secondario e relativo prodotto alimentare”.

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'università - 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 già 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 è articolata in un programma di ricerca che avrà 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 qualità 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-scientifico 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. **2018/2023.**
 - 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. **2019/2022**
 - ADVANCED NONWOVENS TECHNOLOGIES S.R.L. valutazione dell'effetto antibatterico del pad assorbente (advanced nonwovens technologies s.r.l. - deatex group) su carne di bovino fresca durante la shelf-life (2020)
 - CONVENZIONE CON L'UNIVERSITÀ DI PERUGIA (2020) che disciplina una collaborazione scientifica per lo studio di tecnologie innovative e sostenibili volte a migliorare il profilo igienico sanitario, chimico-fisico e organolettico di prodotti di origine animale durante la shelf-life.
 - COMUNE DI VILLASANTA servizi scolastici educazione e prima infanzia controllo qualità e monitoraggio ristorazione scolastica (2021-2024)
- Il valore complessivo dei contratti di ricerca di cui è responsabile scientifico risulta pari o peggiore a euro **1.300.000,00 (2006 ad oggi).**

ATTIVITÀ ESPLETATE PER IL DIPARTIMENTO IN AMBITO DI TERZA MISSIONE

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 pari o superiore a euro **605.000,00 (2011 ad oggi).**

ATTIVITÀ/RUOLI ISTITUZIONALI, EXTRAISTITUZIONALI ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO

- Maggio 2021- **Responsabile del Coordinamento tecnico scientifico** del Tavolo di lavoro HORICON-ANGEM per il riposizionamento strategico per la collettività e per le imprese del settore della Ristorazione Collettiva
- Gennaio 2018 - Gennaio 2019 : **Responsabile del Tavolo Tecnico** a sostegno di Angem, Legacoop Produzione e Servizi, Oricon per la revisione dei CAM (Criteri Minimi Ambientali) per la Ristorazione Collettiva" Pubblicato nel sito del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, disponibile al seguente https://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/2020/report_bcfv_fin_ale_universita_milano.pdf dal 31-01-2018 al 01-01-2019.
- Dicembre 2014 - al 17 novembre 2019 : **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

PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE SCIENTIFICHE

- Guest Editor per la Special Issue "Safety and Quality of Food of Animal Origin" for Applied Sciences Journal (MDPI) IF:2.217 Link diretto alla pagina della Special Issue: https://www.mdpi.com/journal/applsci/special_issues/Animal_Origin_Food

ALLEGATO A

ISCRIZIONE A SOCIETA' PROFESSIONALI E SCIENTIFICHE

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

Data

08/05/2021

Luogo

Milano