UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

Provider: Università degli Studi di Torino - (ID 173)

LA IV GAMMA: DAL PROCESSO PRODUTTIVO ALLA NORMATIVA, DALLE CRITICITÀ DEL PROCESSO AI CONTROLLI UFFICIALI

Obiettivo n° 23 - Sicurezza alimentare e/o patologie correlate

Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino
Via Ventimiglia, 165 - Torino

21 OTTOBRE 2015

9.00 - 10.30	**Titolo/argomento**	**Relatori**
9.00 - 10.30	LE PRINCIPALI NORMATIVE ORIZZONTALI E VERTICALE CHE INTERESSA LA IV GAMMA, CON UN OCCHIO PARTICOLARE ALLA LEGGE 77/2011 E DECRETO APPLICATIVO	Domenico STIRPARO Avvocato
10.30 - 11.00	IL PROCESSO PRODUTTIVO: DALLA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME AL CONFEZIONAMENTO	Dennis AVANZI Centrale del Latte, Torino
11.00 - 11.30	LE CRITICITÀ DEL PROCESSO PRODUTTIVO: COSA SAPERE PER PRODURRE BENE	Luca SGARDIOLO Ortoromi
11.45 - 13.00	**Titolo/argomento**	**Relatori**
11.45 - 12.15	LA PRODUZIONE DI IV GAMMA PER IL CANALE DELLA RISTORAZIONE (ASPETTI TECNICI, DI MARKETING E DI GESTIONE IN AUTOCONTROLLO)	Marco MORIZIO Biodiffusione
12.15 - 12.35	LA GESTIONE DELLA IV GAMMA IN GRANDE DISTRIBUZIONE	Maurizio BRASINA Coopitalia
12.35 - 13.00	DISCUSSIONE CON I PARTECIPANTI	Domenico STIRPARO Avvocato
14.00 - 16.30	**Titolo/argomento**	**Relatori**
14.00 - 14.30	UN NUOVO RUOLO DELL'AUTORITÀ COMPETENTE : NON SOLO CONTROLLI	Corrado RENDO ASL Alessandria
14.30 - 15.00	GLI ASPETTI MICROBIOLOGICI E CHIMICI SU IV GAMMA	Lucia DECASTELLI IZS Piemonte Liguria e Valle d'Aosta
15.00 -15.30	L'IMPORTANZA DEL'IMBALLAGGIO NELLA CONSERVAZIONE DELLA IV GAMMA	Laura BERSANI Laboratorio Chimico CCIAA di Torino
15.30 -16.00	L'ESPERIENZA DI ZERBINATI SRL NEI PROCESSI DI PRODUZIONE	Tiziana GANASSIN Zerbinati srl
16.00 -16.30	DISCUSSIONE CON I PARTECIPANTI	Domenico STIRPARO Avvocato
VERIFICA ECM*		

***Il tempo dedicato alla verifica NON è compreso nelle ore totali del corso**

TOTALE ORE DELL'INIZIATIVA FORMATIVA	**5 ORE e 15 MINUTI**

RAZIONALE

Dal 14 agosto scorso si applicano in Italia le nuove regole della l. 77/11 e del D.M. 3746/14, prima normativa in UE sulla IV Gamma, che innalza ulteriormente gli standard di sicurezza, qualità, sostenibilità e informazione ai consumatori. Controlli efficaci ed ottemperanza pedissequa sono gli ingredienti base per far valere i plus di un eccellenza tipicamente Made in Italy.

Un seminario che affronta una filiera produttiva tra le più utilizzate dai consumatori - che oggi ha regole precise di produzione - quella del prodotti freschi confezionati e pronti per il consumo. Partendo dall'analisi attenta della nuova norma il corso affronta con un susseguirsi di esperti relatori il processo di produzione illustrando la tecnologia, le criticità in fase di lavorazione e la loro gestione.

Chiudono la giornata alcuni case study aziendali abbinati a interventi più tecnici che riferiscono sui controlli per la sicurezza alimentare e sulla scelta dell'imballaggio più idoneo

Dennis AVANZI

Avanzi dr. Denis

Nato a Torino il 20/03/1967

Esperienze lavorative

09/2011 – oggi Centrale del Latte di Torino & C SpA Torino

Direttore Operations

Direzione dello stabilimento della Centrale del Latte di Torino e

Direzione della Salads&Fruits – Divisione della Centrale del Latte di Torino (Casteggio - PV), con compiti di coordinamento del Direttore di produzione, del Direttore tecnico, del Responsabile di manutenzione, del Responsabile controllo qualità, dell'RSPP

Delegato del Datore di Lavoro in tema di Sicurezza sugli ambienti di lavoro

Membro del Comitato di Direzione Aziendale

In collaborazione con l'AD, responsabile delle relazioni con le RSU dei due stabilimenti

Responsabile dell'Autocontrollo aziendale di Torino (latte e derivati) e di Casteggio (verdure di IV gamma);

Team Leader del Gruppo per la Sicurezza Alimentare

2009-2011 Salads&Fruits - Divisione di Centrale del Latte di Torino (a seguito della fusione per incorporazione) Casteggio (PV)

Direttore Business Unit

Investimenti economici per il potenziamento delle linee produttive (lavaggio e confezionamento dei prodotti vegetali di IV gamma)

Aumento fatturato (con riduzione dei costi)

2008-2009 Salads&Fruits Srl - Casteggio (PV) (Azienda controllata da Centrale Latte di Torino)

Direttore Generale

Procura speciale con poteri conferiti dal CdA (distaccamento temporaneo da Centrale Latte Torino);

Analisi dei costi;

Conti economici di tutte le referenze prodotte, con delisting di quelle in perdita;

Riorganizzazione del parco fornitori (impianti, materia prima, imballi e logistica);

Completa riorganizzazione del lavoro (orari, n. dipendenti, mansionari dei reparti produttivi e dell'ufficio impiegati);

Attenta formazione del personale in forza, con conseguente aumento dell'efficienza produttiva e riduzione degli scarti;

Aumento dell'efficienza produttiva anche mediante riduzione dei tempi necessari all'attrezzaggio impianti e all'esecuzione dei cambi prodotto;

Ripianificazione completa delle sanitizzazioni (impianti ed ambienti), e successivo piano delle analisi di verifica;

Riduzione degli scarti mediante miglioramento delle materie prime ed attenta formazione del personale;

Conseguimento e mantenimento della Certificazione IFS

1998-2011 Centrale del Latte di Torino & C SpA Torino

Responsabile Qualità e R&S

Riorganizzazione completa del Laboratorio analisi (8 persone in organico) con ricostruzione dei nuovi locali e potenziamento degli strumenti analitici (1.500.000 analisi/anno)

Conseguimento e mantenimento della Certificazione ISO 9000

Conseguimento e mantenimento della Certificazione di filiera agro-alimentare

Conseguimento e mantenimento della Certificazione del Piano di Autocontrollo

Miglioramento generale della situazione igienica di impianti ed ambienti;

Attenta analisi degli i scarti di lavorazione con conseguente riduzione degli stessi;

Valutazione e gestione dei fornitori terzi di prodotti alimentari commercializzati a marchio aziendale.

Messa a punto di alcuni prodotti nuovi (in collaborazione con il marketing aziendale).

1994-1998 Centrale del Latte di Torino & C SpA Torino

Responsabile Gestione Sanitaria Allevamenti

Radicale miglioramento del latte conferito alla Centrale, anche mediante una forte selezione delle aziende fornitrici.

Forte crescita manageriale degli allevatori che collaborano con la Centrale del latte

Miglioramenti della qualità del prodotto finito, tali da portarlo tra i più apprezzati dello scenario nazionale

1993-1994 Corpo Veterinario dell'Esercito Italiano Pinerolo (TO)

Ufficiale Veterinario di complemento

Gestione dell'Infermeria Quadrupedi di Pinerolo (cure veterinarie ai cavalli del Nizza cavalleria di Pinerolo, della Scuola Addestramento Ufficiali di Torino, e del Corpo di Artiglieria di Milano)

Istruzione e formazione

1993-1996 Università degli studi di Torino Torino

Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di origine animale

Diploma di specializzazione a pieni voti.

1986-1992 Università degli studi di Torino Torino

Facoltà di Medicina Veterinaria

Diploma di laurea a pieni voti.

1981-1986 Liceo scientifico Statale Galileo Ferraris Torino

Diploma di Maturità scientifica

Lingue

Italiano: madrelingua

Inglese: buona conoscenza della lingua scritta e parlata

Esperienze di insegnamento

- Professore a contratto Università di Torino:
  - Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di O.A.;
  - Scuola di Specializzazione in Produzioni Animali;
- Docente corsi ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio);
- Docente Scuola Lattiero-Casearia di Moretta (Cn).
- Docente incaricato da Pubblica Amministrazione (ASL)
- Autore di pubblicazioni

Partecipo regolarmente a corsi di formazione su varie materie:

- gestione aziendale e project management,
- seminari su impianti di produzione e macchine di confezionamento,
- aspetti igienico-sanitari di latte e derivati e alimenti in genere,
- sistemi volontari di certificazione,
- sviluppo di processi informativi per il controllo e la gestione dei dati,
- approfondimento conoscenze di strumenti analitici di laboratorio,
- approfondimenti sulle nuove tecnologie applicate alla trasformazione alimentare
- Lean Six Sigma: Certificazione Green Belt

- Partecipo alle commissioni tecniche ed ai gruppi di lavoro tematici di Assolatte.
- Membro effettivo della Commissione Tecnica della Regione Piemonte per il Piano Latte Qualità.

Torino li, 17 luglio 2015

In fede

Laura BERSANI

E-mail	laura.bersani@alice.it
Cittadinanza	Italiana
Data di nascita	29/06/1959
Sesso	Femminile

Esperienza professionale

Date	02/11/1984 →
Lavoro o posizione ricoperti	Responsabile Laboratorio Analisi Settore Chimica Merceologica
Principali attività e responsabilità	Responsabilità nella gestione di problematiche afferenti a controlli chimici nel campo agroalimentare, compresi i materiali a contatto con alimenti (MCA). Si occupa di ispezioni nella filiera di produzione del vino. Coordina l'attività del gruppo (4 persone) e ne verifica i risultati
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Laboratorio Camera Commercio di Torino via Ventimiglia 165, 10127 Torino (Italia)
Tipo di attività o settore	Analisi, consulenza e formazione agroalimentare
Date	01/10/1999 - 01/10/2008
Lavoro o posizione ricoperti	Docente a contratto presso Università di Torino
Principali attività e responsabilità	Docente del corso "Analisi chimiche dei prodotti agroalimentari II"
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università Studi Torino - Facoltà Agraria via Verdi, 10100 Torino (Italia)
Tipo di attività o settore	Insegnamento
Date	15/06/2005 →
Lavoro o posizione ricoperti	Ispettore Tecnico
Principali attività e responsabilità	Ispezioni per l'accreditamento dei laboratori secondo norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Accredia via Saliceto 7/9, 00100 Roma (Italia)
Tipo di attività o settore	Ente di accreditamento
Date	01/03/2011 - 15/06/2011
Lavoro o posizione ricoperti	Docente Master universitario
Principali attività e responsabilità	Docente del corso di "Analisi chimiche nel controllo di produzione agroalimentare" nel Master ReGIA Università di Torino
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università Studi Torino via Verdi, 10100 Torino (Italia)
Tipo di attività o settore	Insegnamento

Istruzione e formazione

Per maggiori informazioni su Europass: http://europass.cedefop.europa.eu
© Unione europea, 2002-2010 24082010

Curriculum di:

BRASINA MAURIZIO

Via Rino Bagnoli 678
47023 Pievesestina Cesena Forlì

nato a Cesena il 05/07/1963
stato civile: coniugato

STUSI E FORMAZIONE:

Luglio 1982
Diploma di Perito Agrario conseguito presso l'Istituto tecnico Agrario G.Garibaldi di Cesena con il punteggio di 56/60.
Febbraio 1986
Corso regionale di difesa integrata per colture frutticole
Novembre - Dicembre 1996
Corso di quality auditor nelle imprese ortofrutticole organizzato da AGEOFORM (Agenzia di formazione delle Professioni Agricole di Bologna)
Dicembre 1996
Corso per valutatori responsabili per sistemi di qualità ISO 9000 organizzato da BVQI (Bureau Veritas Quality International Italia)
Marzo 2001
Corso di valutatore inerente i piani HACCP organizzato da CSQA

CONOSCENZE INFORMATICHE

Ambiente Windows 95: Word7: Excel7: Power Point7.

ESPERIENZE LAVORATIVE

Maggio 1986 a dicembre 1986 borsa di studio dell'Istituto Sperimentale di frutticoltura di Forlì, dislocato presso l'Azienda Sperimentale Martorano 5 di Cesena.
Febbraio 1987 - Agosto 1992 Presso la Cooperativa P.O.A: (Produttori Ortofrutticoli Associati) di Cesena; prima come tecnico di lotta integrata, poi successivamente come responsabile tecnico del marchio di Qualità "GENUI'".
Marchio creato per valorizzare le produzioni ottenute attraverso l'adozione di pratiche agricole a minor impatto ambientale.
Da Settembre 1992 ad oggi Presso COOP ITALIA (Consorzio Nazionale delle Cooperative di Consumo) di Casalecchio di Reno Bologna, nella Direzione Qualità.
Attualmente ricopro la funzione di ispettore nella Direzione Qualità Ortofrutta.

Data 03/04/2002

in fede
Brasina Maurizio

Lucia DECASTELLI

Dati anagrafici

Cognome e Nome: Decastelli Lucia
Luogo di nascita: Ceva (CN)
Data di nascita: 4/10/1961
Iscrizione ordine Professionale Veterinari di Cuneo n.458

1. Attività professionali, direzionali e organizzative

1.1 Esperienze lavorative

Dal 1/06/2011 ad oggi
L' 11/05/2011 le è stato affidato, con provvedimento motivato n. 289, l'incarico dirigenziale quinquennale di responsabile della Struttura Complessa Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni.

Dal 1/11/2008 è Responsabile con incarico provvisorio, della S.C. Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni alla quale afferiscono la S.S Controllo Alimenti, la UO Centro Latte e la UO Batteriologia Specializzata.

Come Responsabile della S.C. Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni coordina l'attività del seguente personale

-4 Dirigenti (Medici veterinari e Biologi)
-13 Tecnici di laboratorio biomedico
-2 Addetti attività amministrative
-1 Tecnico di laboratorio biomedico con funzione di coordinatore della S.C.
-1 addetto lavaggio e sterilizzazione
-8 Addetti alle attività di ricerca con profili di Veterinario, Biologo, Biotecnologo, tecnico di laboratorio

La S.C. Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni effettua in media annualmente i un numero totale di analisi pari a 98.000 cosi distribuite:
Laboratorio Centro Latte: 40.000
Laboratorio Controllo Alimenti: 47.700
Laboratorio Batteriologia Specializzata: 10.300
(Report di attività 2010)

La Struttura Complessa svolge compiti istituzionali rappresentati dai controlli effettuati in ambiti di piani speciali nazionali o regionali: (PRISA) Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare, P.N.R. (Piano Nazionale Residui), P.N.A.A (Piano Nazionale Alimentazione Animale), Piani di Controllo del porto di Genova per merce di importazione extra-comunitaria (P .I.F), Piani di controllo degli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (U.V.A.C.), Allerte Comunitarie, Attività di verifica dei parametri del latte ai sensi del DPR. 54/97 e D.M. 185/1991, Piani di monitoraggio, Controlli nei macelli correlati all'attività ispettiva, Verifica applicazione della Dec.471/2001, Raccomandazione CEE 175/2005.

A partire dal 2006, in seguito all'aggiornamento normativo in ambito di sicurezza alimentare e all'entrata in vigore del cosiddetto "Pacchetto Igiene" a livello Europeo, la struttura ha aggiornato e adeguato la propria attività secondo quanto richiesto dai nuovi regolamenti comunitari, mettendo a punto e accreditando nuovi protocolli analitici sia con metodi tradizionali che

innovativi di biologia molecolare per nuovi microrganismi target, come richiesto dalla normativa comunitaria.
La SC riveste ruolo di coordinamento, dal punto di vista tecnico-scientifico, delle attività dei Laboratori Controllo alimenti presso le Sezioni periferiche dell'IZSPLV, per garantire l'armonizzazione dei protocolli applicati e l'uniformità della gestione delle attività.

Dal 2007 è Responsabile del Laboratorio Nazionale di Riferimento (NRL) per gli stafilococchi coagulasi positivi, compreso *Staphylococcus aureus* istituito presso il Laboratorio Controllo Alimenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. Nell'ambito della sua attività il NRL ha l'obiettivo di armonizzare la ricerca scientifica sugli stafilococchi coagulasi positivi e sulle enterotossine stafilococciche con metodiche condivise da tutti i laboratori nazionali che effettuano Controlli Ufficiali sul territorio. Coordina inoltre, la rete degli IIZZSS per garantire l'uniformità di applicazione di delle raccomandazioni indicate dal Laboratorio Comunitario di Riferimento.

A partire dal 1998 risulta Responsabile Scientifico di numerosi Progetti di Ricerca nell'ambito della Sicurezza Alimentare.

Nell'Anno *2003* ha effettuato il Corso di Formazione Manageriale per Dirigente Responsabile Sanitario di Struttura Complessa presso l'Università Bocconi di Milano (SDA Bocconi). Durante il corso di formazione manageriale ha approfondito i seguenti temi:
- Politica sanitaria
- Organizzazione ed economia delle Strutture Sanitarie
- Gestione dei Servizi, delle risorse umane
- Strategie di comunicazione

Vengono di seguito riportati i principali periodi in cui la carriera lavorativa può essere schematizzata

Periodo: dal 01/12/88 al 30/04/90:
Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta. Sezione di Novara
Contratto a tempo determinato, con qualifica di Veterinario Assistente - profilo professionale Veterinario collaboratore, IX liv. presso la Sezione di Novara dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. L'attività viene svolta nei laboratori di sierologia, diagnostica e soprattutto del controllo alimenti con particolare riferimento alla microbiologia e batteriologia alimentare.

Periodo: dal 01/05/90 al 31/10/94:
Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta. Sezione di Cuneo
In ruolo con qualifica di Veterinario Assistente - profilo professionale Veterinario collaboratore, IX liv. presso la Sezione di Cuneo dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, nei laboratori di controllo alimenti svolgendo attività legate alla batteriologia e alla parassitologia alimentare e in misura minore nei laboratori di diagnostica e sierologia;

Periodo: dal 01/11/94 al 31/01/95:
Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta. Sezione di Cuneo
In ruolo con la qualifica di Veterinario Coadiutore - profilo professionale Veterinario coadiutore X liv. presso la Sezione di Cuneo dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. L'attività si esplica soprattutto nei laboratori di controllo alimenti svolgendo attività legate alla batteriologia e alla parassitologia alimentare, e in misura minore nei laboratori di

diagnostica e sierologia;

Periodo: dal 01/02/95 a oggi:
Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta. Sede di Torino

1995: In servizio con la qualifica di Veterinario – I° Livello Dirigenziale presso il Dipartimento Controllo Alimenti e Centro Latte dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. Nel periodo di servizio predispone e pianifica le attività necessarie all'ottenimento dell'accreditamento del laboratorio e dei metodi di prova: supporta il coordinamento dell'iter di accreditamento affiancando il Responsabile del Laboratorio Dott. S. Andruetto nell'espletamento delle procedure previste dal sistema qualità.

1998 (e fino ad aprile 2009) Con l'ottenimento dell'accreditamento da parte del Laboratorio Controllo Alimenti presso SINAL, riveste il ruolo di Referente della Qualità (ex Supervisore del Sistema Qualità) per il Laboratorio stesso.

1999 (ad oggi) Viene nominata Responsabile del Laboratorio Controllo Alimenti con Delibera Giunta Esecutiva N°557 del 23/06/99 e successive integrazioni; nell'ambito di tale unità operativa si occupa dell'organizzazione, della gestione e del controllo delle attività attinenti il Controllo Ufficiale degli Alimenti e in particolare della Microbiologia e Batteriologia e Parassitologia Alimentare.
Il laboratorio svolge compiti istituzionali rappresentati dai controlli effettuati in ambiti di piani nazionali o regionali: (PRISA) Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare, P.N.R. (Piano Nazionale Residui), P.N.A.A (Piano Nazionale Alimentazione Animale), Piani di Controllo del porto di Genova per merce di importazione extra-comunitaria (P .I.F), Piani di controllo degli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (U.V.A.C.), Allerte Comunitarie, Attività di verifica dei parametri del latte ai sensi del DPR. 54/97 e D.M. 185/1991, Piani di monitoraggio, Controlli nei macelli correlati all'attività ispettiva, Verifica applicazione della Dec.471/2001, Raccomandazione CEE 175/2005. Sia nel settore della microbiologia, che in quello della parassitologia, vengono eseguiti metodi di prova accreditati per la ricerca dei patogeni e degli indicatori d'igiene.
Per quello che riguarda i mangimi, il Laboratorio effettua analisi sugli alimenti destinati agli animali sia d'allevamento che da compagnia: le ricerche di tipo microbiologico riguardano sia la determinazione di batteri patogeni, sia la valutazione delle condizioni igieniche dell'alimento stesso (D.L. 508/82). Il metodo microbiologico viene utilizzato, inoltre, ricorrendo ad un numero elevato di microrganismi testati come screening per la ricerca di sostanze inibenti o di varie associazioni di farmaci utilizzate fraudolentemente nei mangimi.
Il Laboratorio partecipa ai Proficiency Test promossi da organismi internazionali relativi alle analisi effettuate e accreditate: i report vengono analizzati mensilmente, i dati elaborati sono oggetto di costanti verifiche da parte dell'Assicurazione Qualità. Il laboratorio è inoltre oggetto di ispezioni comunitarie (FVO) e statunitensi (USDA/FSIS) per la verifica della corretta applicazione delle norme vigenti.

1999 Contestualmente all'attività di Controllo Ufficiale, in questo periodo inizia l'attività di coordinamento di progetti di ricerca applicati al controllo degli alimenti. Si rimanda alla Sezione Progetti di Ricerca del presente documento per l'elenco delle attività svolte nel corso della carriera sia come Responsabile Scientifico di Progetto sia come Responsabile di Unità Operativa

2001: A partire da questa data ad oggi, svolge le funzioni e le mansioni di sostituto della Dr.ssa M. Gramaglia, Responsabile del Laboratorio Centro Latte. Presso il laboratorio vengono effettuate le analisi relative ai parametri di qualità del latte in ottemperanza alla normativa in vigore; vengono

controllati i parametri igienico sanitari quali cellule somatiche e carica batterica del latte destinato alla caseificazione o al consumo alimentare; vengono effettuate analisi vote ad individuare indici crioscopici che si discostano dai valori accettabili; vengono eseguite analisi per la ricerca di sostanze ad azione inibente nel latte secondo quanto richiesto dal Piano Nazionale Residui. Il laboratorio effettua inoltre l'attività di supervisione su tutti i laboratori privati della Regione Piemonte che effettuano analisi in autocontrollo.

2001: A partire da questa data ad oggi, riveste il ruolo di Responsabile del Laboratorio di Riferimento per il Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta per la sierotipizzazione di Salmonella spp. facendo parte della rete IIZZSS coordinata dal NRL presso l'IZSVE. Tale attività si svolge nell'ambito del sistema ENTER-Vet, il sistema informatizzato nazionale di raccolta dati di *Salmonella* spp. di origine veterinaria. Sotto questa veste coordina l'attività di sierotipizzazione l'analisi per il profilo di antibiotico-resistenza dei ceppi di Salmonella isolati da matrici animali, alimentari e ambientali presso tutti i laboratori della sede e delle sezioni dell'IZSPLV; partecipa annualmente al proficiency test per la determinazione del sierotipi, aderisce a progetti di ricerca con il centro di Referenza per le Salmonellosi ubicato presso l'IZS delle Venezie. inoltre, collabora con il Centro di Riferimento per le Salmonellosi Umane della Regione Piemonte per la verifica di correlazione epidemiologica in caso di focolai di malattie alimentari.

2006: A partire dal 2006, in seguito alla modifiche normative in ambito di sicurezza alimentare e all'entrata in vigore del cosiddetto "Pacchetto Igiene" a livello Europeo, il laboratorio ha aggiornato e adeguato la propria attività secondo quanto richiesto dai nuovi regolamenti comunitari, mettendo a punto e accreditando nuovi protocolli analitici per nuovi microrganismi target, come richiesto dalla normativa comunitaria.

Dal 1/10/2003 al 31/07/2006

Dal 17/09/03 al 31/07/2006 è stata nominata, con Delibera di Giunta n. 787, sostituto del Responsabile di Struttura Complessa per l'Area Tecnica Igiene e Sicurezza Alimentare e Ambientale e confermata negli anni successivi.

Dal 1/08/2006 al 31/10/2008

Il 14/07/06 è stata nominata, con Delibera del Direttore Generale n. 102, Responsabile di Struttura Complessa, per l'Area Tecnica Igiene e Sicurezza Alimentare e Ambientale

L'Area Tecnica era costituita dai seguenti laboratori:Ricerca residui, Centro latte, Controllo Alimenti, Metalli pesanti.

Dal 7/03/2007: Viene nominata Responsabile del Laboratorio Nazionale di Riferimento Stafilococchi coagulasi positivi compreso S.aureus, a seguito dell'insediamento dello stesso presso il Laboratorio Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni.

Infatti, a seguito dell'emanazione del Regolamento CE 882/04 il cui articolo 33 prevede che ciascun Stato Membro dell'Unione Europea designi un Laboratorio Nazionale di Riferimento (NRL) per le varie aree tematiche di interesse, è stato istituito, presso il laboratorio Controllo Alimenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, il Laboratorio Nazionale di Riferimento (NRL) per gli stafilococchi coagulasi positivi, compreso *Staphylococcus aureus.*

Tale NRL fa parte della rete dei Laboratori Nazionali di Riferimento dell'UE che, guidata dal Community Reference Laboratory (CRL) con sede a Parigi presso l'AFSSA (Agence Française de

Sécurité Sanitaire des Aliments), ha l'obiettivo di armonizzare, in ambito europeo, la ricerca scientifica sugli stafilococchi coagulasi positivi e enterotossine stafilococciche con metodiche condivise da tutti i laboratori. Ogni singolo NRL agisce da portavoce delle decisioni prese a livello europeo ed è responsabile dell'armonizzazione tra i vari laboratori presenti sul territorio nazionale.
Il Laboratorio Nazionale per gli Stafilococchi coagulasi positivi si fa carico di svolgere le seguenti attività:
-organizzare e coordinare la rete IIZZSS in relazione all'attività svolta sugli Stafilococchi coagulasi positivi, tenendo ogni anno in primavere un workshop tecnico per i referenti del network;
-uniformare sul territorio nazionale i protocolli operativi analitici utilizzati dai laboratori che effettuano controllo ufficiali sugli alimenti;
-sviluppare metodiche di biologia molecolare per identificare la capacità dei ceppi di produrre enterotossine;
-determinare nei ceppi di Stafilococchi i pattern di resistenza agli antibiotici maggiormente utilizzati in veterinaria e in medicina umana e ai detergenti utilizzati nelle industrie alimentari;
-attuare un'analisi del rischio sanitario legato a *Staphylococcus* spp. e alla enterotossine stafilococciche e predisporre eventuali misure correttive
-confrontare l'antibiotico resistenza dei ceppi di origine diversa;
-conservare e repertoriare i ceppi isolati sul territorio nazionale;
-confrontare i ceppi isolati in campo veterinario con quelli isolati in campo umano;
-partecipare a trial di validazione interlaboratorio per kit commerciali ai sensi della norma ISO 16140.

Inoltre il NRL ha recentemente organizzato un Proficiency Test per la determinazione di enterotossine stafilococciche in matrice latte e prodotti lattiero-caseari. Il circuito ha visto la partecipazione di 18 laboratori della rete IIZZSS e il laboratorio di Malta, che si occupa del controllo ufficiale degli alimenti. Il laboratorio inoltre, distribuisce le Procedure Operative Standard ai partecipanti alla rete IIZZSS ed effettua corsi e training pratici sui protocolli operativi analitici da impiegare.

Dal 1/11/2008: Le viene attribuito l'incarico provvisorio come Responsabile S.C. Controllo alimenti e Igiene delle Produzioni presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta. Con questo incarico programma, coordina e gestisce l'attività di 3 Laboratori e in particolare del Laboratorio Centro Latte, del Laboratorio Batteriologia Specializzata e del Laboratorio Controllo Alimenti.

16/02/2009 (ad oggi): Viene attribuita al Laboratorio la competenza sui campioni per le analisi microbiologiche prelevati durante l'attività ufficiali dai Servizi SIAN (Servizio Igiene Nutrizione e Alimentazione) delle ASL piemontesi. Il laboratorio incrementa quindi il numero di campioni processati annualmente, implementa la tipologia di matrici alimentari che riceve per le analisi e aumenta il numero di prove accreditate per l'esecuzione di analisi richieste dalla nuova utenza.
Contestualmente, su richiesta della nuova utenza SIAN, viene attivato presso i Laboratori Controllo Alimenti di Sede e Sezioni, il servizio di pronta reperibilità attivo nei giorni di sabato e domenica e festivi per i casi di malattia a trasmissione alimentare, che viene coordinato e organizzato dalla S.C. Controllo alimenti e igiene delle produzioni.

Dal 1/06/2011 ad oggi
L'11/05/2011 le è stato affidato, con provvedimento motivato n. 289, l'incarico dirigenziale quinquennale di responsabile della Struttura Complessa Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni.

1.2 Partecipazione a gruppi di lavoro:

In qualità di esperta di microbiologia alimentare e di normativa applicata alla sicurezza alimentare e all'igiene degli alimenti, risulta membro di numerosi gruppi di lavoro: alcuni di questi nascono per far fronte e organizzare occasioni o eventi speciali; altri sono istituiti per la pubblicazione di pareri o per la stesura di linee guida su richiesta delle Autorità Competenti. In entrambi i casi partecipa attivamente mettendo a disposizione le proprie competenze e la propria capacità organizzative.

Si riportano di seguito i gruppi di lavoro di cui è risultata membro.

Applicazione della Decisione CE 471/2001:

Nel periodo 2001-2003 ha partecipato al gruppo di lavoro nominato dal Ministero della Salute, per la stesura di Linee guida in applicazione della Decisione 471/2001. il documento descrive le caratteristiche dei principali pericoli microbiologici, chimici e fisici dei quali è necessario tener conto nell'allestimento di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP.

Listeria monocytogenes in Gorgonzola:

Anno 2002: Il gruppo di lavoro nasce dalle precisazioni presenti nel disciplinare di produzione del Gorgonzola che indicano chiaramente la non commestibilità della crosta. Lo scopo del gruppo di lavoro è stato la stesura di Linee guida, su richiesta della Regione Piemonte, sulle modalità di campionamento nell'ambito della produzione e in fase di commercializzazione; sono inoltre state indicate le modalità di prelievo presso il laboratorio per l'esecuzione delle di analisi.

Standardizzazione dei metodi microbiologici*:*

Anno 2003-2004. Partecipa, in rappresentanza dell'IZSPLV ai gruppi di lavoro, con i referenti degli IIZZSS, per l'armonizzazione dei metodi microbiologici e coordina il gruppo per i metodi di ricerca di *Listeria monocytogenes* negli alimenti.

Giochi Olimpici Invernali Torino 2006:

Dal 2002 al 2004 è stata nominata dalla Regione Piemonte quale componente del gruppo di lavoro per la valutazione del rischio in fase di organizzazione dei giochi olimpici invernali di Torino 2006: in particolare ha fatto parte del sottogruppo di lavoro dedicato al valutazione del rischio biologico, per la stesura di Linee guida, di protocolli operativi e di livelli di accettabilità microbiologica per gli alimenti per i siti olimpici.

Esportazione dei prodotti carnei negli U.S.A:

Dal 2004 ad oggi fa parte in qualità di esperto, su richiesta del Ministero della Salute, del gruppo di verifica nei laboratori di controllo ufficiale per l'esportazione negli Stati Uniti, per garantire l'assicurazione dei risultati. L'attività ha previsto in una prima fase, la stesura di linee guida per gli operatori del settore alimentare e per i laboratori deputati alle verifiche analitiche, la distribuzione ai suddetti laboratori di procedure operative standard per l'esecuzione delle analisi in conformità alle norme USDA/FSIS che devono essere applicate in caso di esportazione verso gli Stati Uniti. Attualmente il gruppo di lavoro effettua regolarmente audit e verifiche ispettive presso i laboratori accreditati per questa tipologia di prova al fine di verificare la corretta gestione dal punto di vista tecnico dei campioni, dei reagenti e delle metodiche; per visionare la gestione del sistema qualità all'nterno del laboratorio con particolare riferimento alle prove per la ricerca di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp secondo i protocolli USDA/FSIS.

Sorveglianza della Salmonellosi:

Anno 2005. Partecipa al gruppo di lavoro per lo Studio epidemiologico mediante caratterizzazione molecolare: partecipazione, su richiesta della Regione, al gruppo di lavoro per fornire informazioni epidemiologiche sui sierotipi e i pulsotipi circolanti nella Regione Piemonte

Gruppo di lavoro Latte crudo

Anno 2008. Come Responsabile del NRL partecipa al gruppo di lavoro per la modifica della l'Intasa Stato Regioni del 25 gennaio 2007 in materia di vendita di latte crudo mediante macchine erogatrici: in particolare esprime parere sulla introduzione del parametro "Conteggio di Stafilococococchi coagulasi positivi" in sostituzione del conteggio del solo *S.aureus*. La proposta di modifica viene approvata in sede di Coordinamento Tecnico Interregionale e Interdisciplinare per la Sicurezza Alimentare.

Gruppo di lavoro per allergeni alimentari

Anno 2009 In rappresentanza della rete degli IIZZSS, partecipa al gruppo di lavoro per allergeni negli alimenti di origine animale e vegetali presso il Ministero della Salute – Dipartimento Sanità Pubblica Veterinaria, Nutrizione e Sicurezza degli Alimenti – Direzione Generale Sicurezza degli Alimenti e Nutrizione.

Gruppo di lavoro Filiera corta e ristorazione collettiva

Anno 2009-2010. In rappresentanza dell'IZSPLV partecipa al gruppo di lavoro nominato dalla Regione Piemonte Agenzia Regionale per i Servizi Sanitari con lo scopo di promuovere la filiera corta nella ristorazione scolastica, ospedaliera, assistenziale.

Gruppo di Lavoro Regionale per Marchio Qualità Ristorazione Collettiva

Anno 2010. In rappresentanza dell'IZSPLV partecipa al gruppo di lavoro per la stesura di un disciplinare di controllo per esercizi di Bar/Piccola Ristorazione. Il gruppo di lavoro si prefigge l'obiettivo di delineare linee guida per l'identificazione dei migliori esercizi commerciali della Regione Piemonte grazie alla verifica dei processi logistico, produttivo e organizzativo.

Gruppo di Lavoro Piani di Emergenza in sicurezza alimentare

Anno 2010. In rappresentanza della rete degli IIZZSS partecipa al gruppo di lavoro nominato dal Ministero della Salute per la gestione delle crisi con la definizione di procedure da attuare in caso di emergenza.

1.3 Attività di docenza presso Università

Nei corsi di specializzazione post-laurea, ad indirizzo sanitario, veterinario e/o ispettivo, è spesso previsto l'intervento di un rappresentante di Enti deputati al Controllo Ufficiale degli alimenti. Nel corso delle lezioni vengono trattati argomenti quali: microbiologia degli alimenti, gestione della qualità in un laboratorio del controllo ufficiale degli alimenti, validazione e accreditamento delle prove, normativa in ambito di sicurezza alimentare.
Vengono di seguito riportati gli anni accademici e i corsi presso i quali è stata docente.

Anno Accademico 1999-2000 Professore a Contratto presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti, Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino, Svolgimento del corso dal titolo "L'applicazione del Sistema di Qualità in un laboratorio di microbiologia degli alimenti"
Anno Accademico 2003-2004 Professore a Contratto presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti, Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino, Svolgimento del corso dal titolo "Il Laboratorio per il Controllo Ufficiale degli Alimenti: applicazione del Sistema di accreditamento"
Anno Accademico 2006-2007 Professore a Contratto presso la Scuola di Specializzazione in Microbiologia e Virologia, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Torino, Svolgimento del corso dal titolo "Microbiologia applicata agli alimenti".
Anno Accademico 2007-2008 Professore a Contratto presso la Scuola di Specializzazione in Microbiologia e Virologia, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Torino, Svolgimento del corso dal titolo "Microbiologia applicata agli alimenti".

Anno Accademico 2008-2009 Professore a Contratto presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti, Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino, Svolgimento del corso dal titolo "L'applicazione del Sistema di Qualità, l'accreditamento dei laboratori e il Controllo Ufficiale degli Alimenti"
Anno Accademico 2008-2009 Professore a Contratto presso la Scuola di Specializzazione in Microbiologia e Virologia, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Torino, Svolgimento del corso dal titolo "Microbiologia applicata agli alimenti".
Anno Accademico 2009-2010 Professore a Contratto presso la Scuola di Specializzazione in Microbiologia e Virologia, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Torino, Svolgimento del corso dal titolo "Microbiologia applicata agli alimenti".
Anno Accademico 2010-2011 Professore a Contratto presso la Scuola di Specializzazione in Microbiologia e Virologia, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Torino, Svolgimento del corso dal titolo "Microbiologia applicata agli alimenti".
Anno Accademico 2012-2013 Professore a Contratto presso la Scuola di Specializzazione in Microbiologia e Virologia, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Torino, Svolgimento del corso dal titolo "Microbiologia degli alimenti".

1.4 Attività di ricerca applicata agli alimenti

A partire dal 1998, anno in cui viene finanziato il primo progetto di ricerca, ad oggi ha partecipato a numerosi progetti di ricerca sia in qualità di Responsabile scientifico che in qualità di Unità Operativa. Nel primo caso ha coordinato l'attività delle diverse strutture coinvolte, sia interne all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale sia esterne quali ad esempio altri IIZZSS, Università, Istituzioni pubbliche di Ricerca, Enti privati. I finanziamenti ottenuti sono stati erogati da diverse istituzioni tra cui il Ministero della Salute, la Regione Piemonte (Assessorati Agricoltura e Sanità) Camera di Commercio di Torino.
Vengono di seguito riportati i titoli dei progetti di ricerca in cui ha collaborato nel corso della carriera ad oggi.
I progetti di ricerca di cui risulta Responsabile scientifico o responsabile di progetto possono essere ricondotti ai seguenti filoni tematici:
- Indagini di prevalenza di microrganismi patogeni in alimenti di origine animale e vegetale
- Studio, valorizzazione di prodotti agroaliemtnari tipici o tradizionali e verifica dei relativi processi produttivi dal punto di vista igienico sanitario
- Messa a punto,ottimizzazione e validazione di metodi di laboratorio rapidi o innovativi per la ricerca di microrganismi di interesse alimentare
- studio sull'impiego di sostanze naturali prodotte da microrganismi (batteriocine) per il controllo dello sviluppo di germi patogeni e alteranti nelle produzioni alimentari
- Allergeni nascosti e sviluppo di tecniche analitiche per la loro rilevazione in alimenti
- Analisi del rischio
- Percezione del rischio

Vengono di seguito elencati i titoli dei progetti di ricerca.

Responsabile di U.O.
▪1998: Messa a punto e standardizzazione di un metodo di prova basato su tecniche immuno-enzimatiche con anticorpi anti-peptide per la ricerca e la quantificazione di proteine animali in mangimi per ruminanti
▪1998: Standardizzazione di metodi di prova per l'isolamento e la caratterizzazione di E. coli 157; loro applicazione per un monitoraggio su alimenti e campioni ambientali
▪1998: Definizione e standardizzazione di un protocollo per la determinazione della enterotossigenicità ed ospite specificità di Staphylococcus aureus in prodotti di origine animale
▪1998: Messa a punto e standardizzazione del metodo di prova per la ricerca di Clostridium

botulinum e tossina botulinica negli alimenti utilizzato dalla rete nazionale degli II.ZZ.SS. di sorveglianza e diagnosi della intossicazione botulinica

- 1999: Sviluppo e validazione di metodiche molecolari per l'analisi qualitativa della presenza di farine animali nei mangimi destinati ai ruminanti
- 2000: Sorveglianza della presenza di E. coli O157 nel territorio di competenza attraverso l'indagine nei serbatoi animali in rapporto alla loro alimentazione: in suini alimentati a secco e con siero di latte
- 2000: Definizione e sperimentazione di un modello di sistema informativo basato sull'impiego di tecnologie innovative per la comunicazione del rischio nelle filiere produttive e di distribuzione delle carni non bovine
- 2001: Diffusione sul territorio italiano ed implemento metodologico per la diagnosi di alcune patologie del cinghiale e della lepre, con particolare riferimento a brucellosi e yersiniosi in entrambe le specie considerate
- 2001: Applicazioni di tecniche biomolecolari per la ricerca e la quantificazione delle farine animali negli alimenti per animali.
- 2001: Sviluppo e validazione metodi di ricerca delle proteine animali trasformate in alimenti zootecnici
- 2002: Studio e avvio di un sistema informativo per monitoraggio e gestione dei rischi sanitari a livello di produzione primaria
- 2002: Sistemi produttivi, rintracciabilità e salubrità delle produzioni lattiero-casearie ovi-caprine nelle valli Pellice, Gesso-Vermenagna-Pesio e Monregalesi
- 2002: Toumin dal mel: indagine sulla sicurezza alimentare nella filiera di un formaggio tradizionale piemontese fresco a latte crudo.
- 2002: Valutazione della presenza di *Campylobacter* spp. nella filiera produttiva avicola piemontese
- 2003: Il ruolo del suino quale serbatoio e vettore di agenti di zoonosi: valutazione del rischio e proposte per nuove strategie di controllo
- 2003: Trasmissione di infezioni virali dall'animale all'uomo: il ruolo delle acque
- 2003: Valutazione microbiologica dei prodotti RTE (pronti al consumo) di origine vegetale ai fini della sicurezza alimentare
- 2003: Validazione del protocollo operativo per l'applicazione della Dec. 2001/471/CE nella filiera carne
- 2003: Sviluppo di metodologie innovative per rintracciare contaminanti ambientali, additivi, residui e organismi geneticamente modificati in alimenti ad uso zootecnico
- 2003: Prevalenza di Listeria Monocytogenes nel gorgonzola della Regione Piemonte
- 2004: Definizione e documentazione delle caratteristiche di sicurezza alimentare di prodotti tipici e tradizionali italiani
- 2004: La percezione del rischio nel campo della sicurezza alimentare: ricerca di strumenti per la valutazione e l'analisi
- 2004: Sistema informativo sulla Sicurezza alimentare: implementazione con rilievi di campo e di laboratorio
- 2004: Sicurezza alimentare: graduazione dei rischi e modifica dei processi fino a produzione di cibi con elevati standard di sicurezza
- 2004: Sicurezza ed igiene nella ristorazione collettiva: valutazione mediante monitoraggio ambientale
- 2004: Qualità e sicurezza di prodotti caseari piemontesi: selezione e studio di ceppi produttori di batteriocine per il controllo di Listeria monocytogenes
- 2005: Prevenzione delle tossinfezioni alimentari da Salmonella e definizione di profili di rischio territoriale
- 2005: Identificazione genotipica di specie batteriche ed animali mediante analisi di sequenza
- 2005: Studio delle performances di terreni culturali utilizzati i microbiologia degli alimenti, al fine di determinare e validare tempi di conservazione ottimali

▪2006: Quality and biosafety for Piedmont agri-food productions: selection and study of bacterial strains with probiotic activity and/or antagonistic action towards pathogenic and spoiling microrganism
▪2007: Valutazione del rischio per il consumatore legato alla presenza di Coxiella burnetii e Enterobacter sakazakii in latte crudo e in formaggi freschi a latte crudo
▪2007: risk based microbiological criteria: a tool for consumers protection and intervention strategies optimisation (progetto zoonosi)
▪2007: Italian network for the molecular EPIdemiological surveillance of FOOD-borne pathogens (acronym: EPIFOOD)
▪2008: Presenza di allergeni negli alimenti implementazione delle metodiche analitiche esistenti e analisi del rischio per una completa tutela del consumatore
▪2008: Messa a punto e validazione di un pannello di analisi finalizzato alla sorveglianza epidemiologica delle produzioni vegetali
▪2009: Messa a punto di un protocollo diagnostico per la valutazione della presenza di enterotossine stafilococciche, stafilococchi coagulasi positivi e S. aureus in matrici alimentari
▪Ricerca Corrente anno 2010 "Sviluppo e di un programma armonizzato di monitoraggio sulla circolazione di *Coxiella burnetii* in ruminanti domestici in un'area a rischio"
▪Ricerca Corrente anno 2010: "Indagine in un focolaio di malattia trasmessa da alimenti: un percorso strutturato"
▪Ricerca corrente 2010: "La ristorazione collettiva: studio delle problematiche sanitarie, contributo alla definizione di limiti microbiologici e proposta di strategie gestionali"
▪Ricerca Corrente 2010: "Efficacia della consensus conference realizzata con studenti universitari quale mezzo di comunicazione del rischio microbiologico correlato al consumo di alimenti carnei"
▪Ricerca Finalizzata Ministero Salute Anno 2010: "Developing innovative methods for detecting emerging food allergens and evaluation of their impact on consumer health: an integrated approach".
▪Ricerca Finalizzata Ministero Salute Anno 2010: "A combination of surveys, spatial analyses and molecular epidemiology to get an insight of pre-harvest risks from Shiga toxin-producing Escherichia coli"
▪Ricerca Corrente 2011: "Ricerca di Virus epatite E in alimenti di origine animale e vegetale commercializzati in Piemonte Liguria e Valle d'Aosta con analisi filogenetica dei ceppi isolati"
▪Ricerca Corrente 2011: "Ricerca di E. coli O104:H4, di altri E. coli enteroaggregativi produttori di Shiga tossina e dei loro potenziali precursori in reflui zootecnici mediante PCR RT"
▪Progetto Regionale 2012: "Analisi del rischio microbiologico legato al consumo di alimenti finalizzato alla riduzione dei costi analitici".
▪Attività progettuali "PRISA 2012" relative all'esecuzione di nuove prove e di studi volti al miglioramento dei metodi analitici da applicare ai controlli ufficiali nel settore LATTE.
▪Ricerca Corrente 2012: "Food authenticity testing: identificazione di frodi con risvolto sanitario in preparazioni e prodotti a base di carne tramite tecniche di microscopia classica e confocale".
▪Ricerca Corrente 2012: "Il problema Anisakis: nuove acquisizioni in campo diagnostico ed epidemiologico sul territorio nazionale, con valutazione di casi allergici in pazienti di una zona controllo".
▪Ricerca Corrente 2012: "Conciliare sicurezza alimentare e semplicità: monitoraggio di un intervento semplificativo destinato alle microimprese".
▪Progetto Misura 124, anno 2013: "Làit Real, il Latte Nobile delle Alpi piemontesi come strumento per migliorare la competitività delle aziende agricole montane".

Responsabile scientifico di progetto
▪Ricerca Finalizzata anno 1993: "Mastite contagiosa nell'allevamento bovino: diagnosi, epidemiologia e controllo dell'infezione".
▪Ricerca Corrente anno 2000: "Effetto della maturazione sulla presenza di *E. coli* nei formaggi a base di latte crudo e pastorizzato con particolare riferimento ai ceppi patogeni (EPEC, ETEC, EIEC,

EHEC)".

- Ricerca Finalizzata Regione Piemonte anno 2000: "Studio di un metodo di analisi molecolare (PCR) per rilevare ed identificare la presenza di farine animali nei mangimi ad uso zootecnico".
- Ricerca Corrente anno 2001: "Definizione di un modello di gestione e di controllo igienico sanitario delle produzioni lattiero casearie ottenute con metodo biologico".
- Ricerca Finalizzata anno 2002: "Prevalenza di *Salmonella* spp. e *S. typhimurium* DT104 nella filiera produttiva suinicola".
- Ricerca Finalizzata Regione Piemonte anni 2002 e 2003 "Sistemi produttivi, rintracciabilità e salubrità delle produzioni lattiero-casearie ovicaprine nelle Valli Pellice, Gesso - Vermenagna - Pesio e Monregalesi"
- Ricerca Scientifica Applicata Regione Piemonte anno 2003 "Validazione di un metodo comunitario (SANCO/3674/2003/r4a) per la ricerca di costituenti di origine animale nei mangimi"
- Ricerca Scientifica Applicata Regione Piemonte anno 2003 "Modello di valutazione dell'assicurazione della qualità dei risultati dei laboratori –Autocontrollo"
- Ricerca Finalizzata Regione Piemonte anno 2003 "Modello di valutazione dell'assicurazione della qualità dei risultati dei laboratori –Autocontrollo"
- Ricerca Corrente anno 2004 "Valorizzazione delle qualità nutrizionale, tecnologica, organolettica ed igienico-sanitaria. Tipicizzazione della carne della razza bovina Piemontese e rintracciabilità della filiera"
- Ricerca "Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi"
- Ricerca Corrente anno 2005 "Determinazione qualitativa in PCR real time di Salmonella spp., Listeria monocytogenes e virus alimentari (Enterovirus, Epatite A e Norovirus) in alimenti: valutazione metodi esistenti e studio di fattibilità nel Laboratorio Controllo Alimenti"
- Ricerca Scientifica Applicata Regione Piemonte anno 2005 "Ruolo del Mycobacterium paratubercolosis nella patogenesi della malattia di Crohn: studio del rapporto con animali e alimenti infetti"
- Progetto IZS PLV-Regione Piemonte anno 2005 "Indagine sulle mutazioni batteriche a seguito della contaminazione radioattiva - effetti sull'antibiotico-resistenza di agenti eziologici di zoonosi e antropozoonosi"
- Progetto pilota di sorveglianza - Ministero della salute anno 2005 "Progetto Pilota per la caratterizzazione sierologica e genotipica dei ceppi di Listeria monocytogenes di origine alimentare, ambientale, animale e umana circolanti nella Regione Piemonte"
- Ricerca Corrente anno 2006 "Valutazione della presenza di ceppi produttori di batteriocine per il controllo di microrganismi patogeni in alimenti di origine animale per migliorare la qualità e la sicurezza dei prodotti tradizionali piemontesi"
- Cooperazione decentrata in Bielorussia ed Ucraina anno 2005 "Implementazione di un sistema informativo integrato per la produzione e la valutazione di dati epidemiologici"
- Ricerca Corrente anno 2007: "Caratterizzazione di ceppi di *Staphylococcus* spp. produttori di batteriocine in prodotti a base di carne".
- Progetto Regionale anno 2008: "Progetto obiettivo regionale interesse in materia di farmaco veterinario e antibioticoresitenza".
- Cooperazione decentrata in Bielorussia ed Ucraina anno 2008: "Controllo parassitologico e microbiologico della fauna selvatica. Confronto tra specie isolate nella regione di Gomel e nei territori del parco regionale Lame del Sesia (comune di Villata)"
- Ricerca Finalizzata Ministero Salute Anno 2008: "Development of nanothechnological methods (biosensors) for detection of hidden allergens in foods".
- Ricerca Camera di Commercio di Torino anno 2009: "Piano per il miglioramento e potenziamento delle condizioni igienico sanitarie e per la valorizzazione dei prodotti tipici e tradizionali Valle di Susa e zona Ovest".
- Ricerca Corrente anno 2010: "Sviluppo e determinazione di metodi rapidi per la determinazione di batteri sporigeni in alimenti".

▪Ricerca Camera di Commercio di Torino anno 2010: “Piano per il miglioramento e potenziamento delle condizioni igienico sanitarie e per la valorizzazione dei prodotti tipici e tradizionali Valle di Susa e zona Ovest – proseguimento attività”.
▪Ricerca Corrente 2011: “S. aureus in alimenti, impianti e ambienti di lavorazione: studio di fattori favorenti la sintesi di biofilm e strategie di controllo nel settore lattiero-caseario”.
▪Convezione con la Valle d’Aosta per una ricerca dal titolo: “Studio sperimentale microbiologico sul comportamento dei germi patogeni nel processo produttivo del formaggio Fontina DOP”
▪Ricerca Camera di Commercio di Torino anno 2012: “Valorizzazione dei prodotti caseari d’alpeggio, parte del “Piano per il miglioramento e potenziamento delle condizioni igienico sanitarie e per la valorizzazione dei prodotti tipici e tradizionali Valle di Susa e zona Ovest”.
▪Ricerca Corrente 2012: “Allestimento di metodi di screening e conferma per la ricerca di pesca e sesamo (allergeni nascosti) in alimenti”.
▪Ricerca Camera di Commercio di Torino anno 2013: “Valorizzazione dei prodotti caseari d’alpeggio”.
▪Progetto Fondazione CRT, anno 2014: “Microrganismi patogeni in prodotti ortofrutticoli piemontesi: fonti di contaminazione e strategie di contenimento”.

2. Attività di studio e di aggiornamento professionale:

2.1 Conseguimento di Titoli Accademici

Anno Scolastico ***1979-80***: Conseguimento del Diploma di Maturità Classica nel luglio 1980 presso il Liceo Ginnasio "G. Calasanzio" di Carcare (SV)

Anno Accademico ***1984-85***: Conseguimento della Laurea in Medicina Veterinaria presso la Facoltà di Medicina Veterinaria Università degli Studi di Torino (punti 110 e lode/110);
Tesi di Laurea dal titolo “Ittiofauna d'acqua dolce come indicatore biologico di inquinamento ambientale", svolta nel Dipartimento di Patologia Animale, Relatore Prof.ssa E. Parisi

Anno ***1986-87***: Partecipazione al III° Corso di Aggiornamento Professionale "Controllo e vigilanza sanitaria sui prodotti ittici, ittiopatologia e acquacoltura", Savona 27 Settembre 1986 - 10 Ottobre 1987 (punti 33/40)

Anno Accademico ***1987-88***: Conseguimento del Diploma del Corso Annuale di Zooprofilassi presso la Scuola per la Ricerca Scientifica - Brescia (punti 100/100);
Tesi dal titolo: "Rilevazione e dosaggio delle principali sostanze anabolizzanti negli animali da carne".

Anno Accademico ***1987-88***: Conseguimento del Diploma di Specializzazione in Ispezione e Controllo degli Alimenti di Origine Animale presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Torino (punti 70 e lode/70);
Tesi di Specializzazione dal titolo "L'uso della tecnica ELISA per la ricerca delle Salmonelle negli alimenti di origine animale" Relatore Prof.ssa E. Parisi

Anno Accademico ***1991-92***: Diploma di Specializzazione in Sanità Animale, Igiene dell'Allevamento e delle Produzioni Animali presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Torino (punti 69/70);
Tesi di Specializzazione dal titolo “Ripartitori di energia: effetto auxinico e tecniche di rilevamento in mangimi e derrate di origine alimentare", Relatore prof. S. Maletto.

Anno Accademico ***1994-95***: Partecipazione al Corso di perfezionamento annuale “Problemi patologici, legislativi ed ispettivi delle carni avicunicole e selvaggina" Università degli Studi di Torino. Decreto Rettorale n° 2515 del 30/07/94

Anno ***1994-95***: Partecipazione al Corso di perfezionamento annuale "Controllo sanitario dei prodotti della pesca. Aspetti legislativi, igienico - sanitari e tecnologici", USL 3 Genovese, Genova, 12 novembre 1994 - 18 novembre 1995 (punti 30 e lode/30)

Anno ***2003***: ha effettuato il Corso di Formazione Manageriale per Dirigente Responsabile Sanitario di Struttura Complessa presso l'Università Bocconi di Milano (SDA Bocconi). Durante il corso di formazione manageriale ha approfondito i seguenti temi:
- Politica sanitaria
- Organizzazione ed economia delle Strutture Sanitarie
- Gestione dei Servizi, delle risorse umane
- Strategie di comunicazione

2.3 Attività di "referaggio" per riviste nazionali e internazionali

2013

- Food Microbiology

2.4 Premi ricevuti per lavori scientifici

2014

- CAPUTO L., QUINTIERI L., BIANCHI D.M., **DECASTELLI L**., MONACI L., VISCONTI A., MOREA M., BARUZZI F. Produzione di indigoidina da parte di ceppi di *Pseudomonas fluorescens* che causano colorazione blu su paste filate. 4° Congresso AITeL, Padova 12 settembre 2014.
  Il lavoro è stato premiato per l'originalità e la validità scientifica della ricerca presen tata**.**
- LAMBERTI C., ACQUADRO E., CORPILLO D., **DECASTELLI L**., GARINO C., ARLORIO M., RICCIARDI C., CAVALLARIN L., GIUFFRIDA M.G. Milk hidden allergen quantification in bakery products by LC-MS/MS validated method. 1st IMEKOFoods, Promoting Objective and Measurable Food Quality & Safety. Roma 12-15 ottobre 2014.
  Il lavoro è stato premiato con il secondo premio tra i migliori poster presentati alla conferenza.

3. Produzione scientifica

3.1 Pubblicazioni su riviste nazionali ed internazionali

Ai sensi dell'art. 38 D.P.R. 445 del 28/12/2000 la dichiarazione è sottoscritta in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritta e inviata, unitamente a copia fotostatica non autentica di un documento di identità del sottoscrittore, all'ufficio competente via fax, tramite un incaricato, oppure a mezzo posta.

Informativa ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. 196/2003
I dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo.
Le dichiarazioni di cui sopra, ai sensi dell'art. 48 del DPR 445/2000, hanno la stessa validità degli atti che sostituiscono

Tiziana GANASSIN

Nome	**TIZIANA GANASSIN**
E-mail	**tiziana.ganassin@alice.it**
Nazionalità	ITALIANA
Data di nascita	12 OTTOBRE 1976

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a) **Novembre 2008 – ad oggi**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **Zerbinati s.r.l**
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità

Assunzione presso la Zerbinati s.r.l – Borgo San Martino (AL) in qualità di:

Responsabile di laboratorio e controllo igienico-saitario
Responsabile formazione personale in tema di autocontrollo (HACCP) e formazione/controllo cloro vasche di lavaggio e CCP dei processi produttivi (IV gamma e preparazione piatti pronti)
Implementazione e mantenimento certificazione IFS stabilimento di IV gamma e stabilimento dei Piatti Pronti.

Principali mansioni svolte:
Gestione sistema qualità IFS/HACCP e relativa documentazione sia per lo stabilimento di produzione della IV gamma, sia per lo stabilimento di produzione dei Piatti Pronti.
Verifica dell'efficacia dell'applicazione dei controlli dei processi produttivi (a livello igienico sanitario, intercettazione corpi estranei, controllo peso, ecc ecc..).
Verifica delle analisi microbiologiche delle materie prime e dei prodotti finiti.
Verifica shelf-life prodotti finiti e sviluppo nuovi prodotti.
Aggiornamento e condivisione degli aspetti normativi in tema di qualità e sicurezza alimentare. Controllo etichettatura packaging prodotti alimentari.

• Date (da – a) **Giugno 2007 – Maggio 2012**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro
• Tipo di azienda o settore

Consigliere Comunale di maggioranza nel comune di Rosignano Monferrato con incarichi nell'ambito ambientale e sicurezza alimentare nelle scuole (infanzia, primaria e scuole medie)

• Date (da – a) **Maggio 1999 – Settembre 2008**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **Echoanalysis**
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità

Assunzione presso Echoanalysis Laboratorio di Analisi chimiche, fisiche e microbiologiche con sede in Casale Monf.to (AL) in qualità di:
Tecnologo Alimentare Responsabile di Laboratorio di microbiologia, consulente alimentare e responsabile dell'addestramento del personale di laboratorio.
Principali mansioni svolte:
Stesura delle procedure H.A.C.C.P. secondo il D.L.gs. 155/97 e alla docenza dei relativi corsi di formazione al personale delle aziende interessate e agli operatori del settore alimentare
Controllo Qualità secondo le raccomandazioni della Norma ISO9002
Responsabile del laboratorio di microbiologia (analisi microbiologiche con particolare frequenza su acque e alimenti)
Verifiche stato igienico-sanitario negli ambienti di lavoro tramite tamponi ambientali e monitoraggio aria.

Date (da – a) **Ottobre – Dicembre 1998**
Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di azienda o settore
Tipo di impiego
Principali mansioni e responsabilità

Stage sulla "Fabbricazione delle Micro-Particelle proteiche" tenutosi presso il centro I.N.R.A. avente sede a Nantes (Francia)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a) **2003**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari**
(Orientamento "Valutazione degli alimenti")

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Votazione 67/70 (il 16/03/2003) Relazione di Laurea (stage presso azienda): "I Vegetali di IV gamma"
• Qualifica conseguita	**Presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore, sede di Cremona**
• Date (da – a)	**1995**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	**Maturità Tecnica: Diploma di MATURITA' AGROTECNICA**
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Votazione 60/60 (nell'anno 1995)
• Qualifica conseguita	**Presso l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura – S. Martino di Rosignano Monferrato (AL)**

CORSI DI FORMAZIONE

2002
Corso di formazione Sistema di Qualità ISO 9000 presso la Camera di commercio di Modena
2004
Formazione ed Applicazione del Sistema Haccp e Nuove Normative Comunitarie (REG. CE 852-853-854/2004) presso la Camera di Commercio di Torino
Corso di Formazione sul RISCHIO CHIMICO presso la Camera di Commercio di Torino

2006
Corso di Formazione ISO EN 14000 E ISO 17025:2005 presso la Camera di Commercio di Torino
Corso di aggiornamento ed applicazione REG. CE 2073:2005 e successive modifiche c/so l'Istituto Zooprofilattico di Torino

2008
Corso di Formazione di PRIMO SOCCORSO c/so Echoanalysis a Casale M.to (AL)

2009
Corso di formazione pr Audit Interni sul sistema di Autocontrollo: analisi del Codex Alimentarius e dei Regolamenti Europei relativi alla gestione del rischio alimentare, presso la sede di Check Fruit - CMI di Bologna

Corso di formazione inerente l'analisi delle modifiche introdotte agli standard BRC (vers.5) e IFS (vers.5) presso la sede di Check Fruit - CMI di Bologna

Corso di formazione IFS (vers.5): criteri di conformità ed analisi dei requisiti aggiuntivi sulla sicurezza del sito, presso la sede di Check Fruit - CMI di Bologna

2012
Corso di formazione sulla Valutazione dei rischi ai fini dell'HACCP; Focus sui pre-requisisti igienico-sanitari presso la sede di Check Fruit - CMI di Bologna

Corso di Formazione inerente la Microbiologia Rapida: come evidenziare in tempo reale le contaminazioni microbiologiche. Nuove tecnologie al servizio delle Aziende Alimentari, organizzato da Biomeriux Industry – Parma

Corso di Formazione: l'Etichettatura dei prodotti alimentari, la Normativa europea e nazionale presso la Camera di Commercio di Alessandria

2013

Corso di formazione: IFS FOOD, versione 6, organizzato da IFS Management GmbH di Berlino e Milano

Corso di formazione sulle Tecniche e soluzioni per il miglioramento della shelf-life dei prodotti alimentari organizzato da IN-FORMARE OM snc – Milano

2014
Convegno: Il Botulismo Alimentare in Italia, riflessioni e prospettive, organizzato dall'Istituto Superiore di Sanità e Università degli Studi di Teramo- Roma

2015
Corso di formazione inerente la Sanificazione delle macchine e degli ambienti di produzione: requisiti e controlli. Focus: i patogeni alimentari ed il rischio di ricontaminazione del prodotto

organizzato da IN-FORMARE OM snc – Milano

Corso di formazione in tema di Metrologia Legale e controllo statistico dei preconfezionati presso la CCIAA di Parma

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA **ITALIANO**

ALTRE LINGUA **INGLESE**

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI Buone capacità di collaborare coi colleghi grazie allo spirito di gruppo indispensabile per il lavoro di ricerca in laboratorio, in azienda e in sede di amministrazione comunale come consigliere.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE Buon senso di organizzazione sviluppato grazie all'esperienza lavorativa in laboratorio e in azienda in ambito di gestione del personale addetto alla qualità.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE Buone partiche di laboratorio di microbiologia
Buona conoscenza di Microsoft Office, internet

PATENTE O PATENTI. B

La sottoscritta, acquisita l'informativa di cui all'Art. 13 Decreto Legislativo 196/03 con l'invio del proprio CV , presta il proprio consenso ai sensi dell'Art.23 e dell'Art.26 del Decreto stesso, al trattamento dei dati personali, anche sensibili, che ha ritenuto opportuno indicare nel CV.

Marco MORIZIO

E-mail	morizio@biodiffusione.net
Nazionalità	ITALIANA
Data e luogo di nascita	31/03/1980 Ivrea(TO)
Codice fiscale	MRZMRC80C31E379U

FORMAZIONE SCOLASTICA

Date (da-a)	1995-2009
Corso	Diplomato voto 90/100 liceo Scientifico "PIERO MARTINETTI" Caluso(TO)
Date (da-a)	2009-2004
Corso	Laureato in Scienze Motorie presso Universita' degli studi di Torino SUISM voto 96/110

ESPERIENZE LAVORATIVE

Date (da-a)	2004-2007
Nome e tipo di azienda	BIODIFFUSIONE SRL MAZZE'(TO)
Qualifica	Responsabile qualita' controllo fornitori e materie prime

Date (da-a)	2007-2011
Nome e tipo di azienda	BIODIFFUSIONE SRL MAZZE'(TO)
Qualifica	Responsabile Ufficio Acquisti-Capo progetti Filiera corta
Date (da-a)	2011-2015
Nome e tipo di azienda	BIODIFFUSIONE SRL MAZZE'(TO)
Qualifica	Presidente Biodiffusione SRL
Date (da-a)	2011 – 2015
Nome e tipo di azienda	COOPERATIVA BIODIFFUSIONE CANAVESE MAZZE'(TO)
Qualifica	Responsabile sviluppo progetti di filiera corta Gestione rapporti nuovi soci e nuovi progetti della Cooperativa

Corrado RENDO

Nome	RENDO CORRADO
Data di nascita	08/04/1952
Qualifica	DIRETTORE STRUTTURA COMPLESSA AZIENDA SANITARIA REGIONALE
Amministrazione	ASL AL - ALESSANDRIA
Incarico attuale	Dirigente ASL II fascia - SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE COLLETTIVA
Numero telefonico dell'ufficio	0142434506
Fax dell'ufficio	014276374
E-mail istituzionale	crendo@aslal.it

TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI ED ESPERIENZE LAVORATIVE

Titolo di studio	laurea in medicina e chirurgia
Altri titoli di studio e professionali	- Specializzazione in: 1) reumatologia; 2) igiene e medicina preventiva; 3) medicina del lavoro. Idoneità nazionale in : 1) organizzazione dei servizi sanitari di basa; 2) igiene,epidemiologia e sanità pubblica. Idoneità (art. 3 bis dlgs. 229/99) al ruolo di 'direttore generale di azienda sanitaria regionale.
Esperienze professionali (incarichi ricoperti)	- Direttore sanitario aziendale presso ex- ASL 21 e presso ex-ASL 16 - ASL AL - ALESSANDRIA
Capacità linguistiche	

Lingua	Livello Parlato	Livello Scritto
Inglese	Scolastico	Scolastico
Francese	Scolastico	Scolastico

Capacità nell'uso delle tecnologie	- conoscenze informatiche di base
Altro (partecipazione a convegni e seminari, pubblicazioni, collaborazione a riviste, ecc., ed ogni altra informazione che il dirigente ritiene di dover pubblicare)	- Ho partecipato a nr. 163 corsi, convegni, seminari (fra i quali il Cor.ge.san. presso univ. Bocconi di Milano, il corso biennnale di management sanitario presso l'Ospedale san raffaele di milano, il corso di perfezionamento in qualità delle organizzazioni sanitarie presso l' univ. di Novara). Sono autore di 32 pubblicazioni scientifiche su temi di sanità pubblica.

Luca SGARDIOLO

Informazioni personali

Cognome(i/)/Nome(i)	**SGARDIOLO LUCA**
E-mail	luca.sgardiolo@ortoromi.it lavoro
Cittadinanza	Italiana
Data di nascita	12/02/1976
Sesso	M
Occupazione desiderata/Settore professionale	**Ambito agro-alimentare**

Esperienza professionale

Date	Gennaio 2008 ad oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Responsabile Ufficio tecnico e R&S
Principali attività e responsabilità	Ricerca e sperimentazione di nuove ricette, ricerca e sperimentazione di nuovi sistemi e miglioramenti del ciclo produttivo, ricerca e sperimentazione di aspetti legati alla sicurezza alimentare; gestione di capitolati tecnici e loro applicazione in collaborazione con i clienti, gestione delle distinte base e della costificazione delle stesse. supporto nella progettazione di un nuovo impianto di produzione tecnologicamente all'avanguardia.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ortoromi s.c.a - Via Piovega 55; Borgoricco -Pd-
Tipo di attività o settore	Settore agro-alimentare; ortofrutta di IV gamma
Date	Ottobre 2005 - dicembre 2007.
Lavoro o posizione ricoperti	Responsabile di produzione
Principali attività e responsabilità	Gestione dei prodotti in entrata, delle lavorazioni con decisione delle risorse da impiegare (macchine e linee, materia prima, imballi, orari e personale), delle spedizioni e della logistica-
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ortoromi s.c.a - Via Piovega 55; Borgoricco -Pd-
Tipo di attività o settore	Settore agro-alimentare; ortofrutta di IV gamma
Date	Giugno 2001 - settembre 2005
Lavoro o posizione ricoperti	Buyer acquisto ortofrutta biologica
Principali attività e responsabilità	In accordo con il responsabile magazzino, ed il commerciale vendite si stilavano le previsioni si acquisto e su esse si procedeva all'acquisto. Ne consegue il contatto dei fornitori per programmazioni ed ordini , la gestione della logistica in entrata e della documentazione relativa (ddt, riscontri peso, contestazioni, ecc) Viste le competenze di studio, in secondo luogo, seguivo i contatti con gli enti di controllo (asl, ccpb ..) e gestivo il manuale HACCP
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Veritas Biofrutta (Mazzoni group), Copparo (Fe)
Tipo di attività o settore	Ortofrutta - lavorazione e commercializzazione di prodotti biologici
Date	Dicembre 1999 - maggio 2001

Lavoro o posizione ricoperti	Impiegato tecnico
Principali attività e responsabilità	Gestivo gli aspetti documentali relativi all'azienda agricola (ddt, fatture, registrazioni contabili ecc), l'arrivo e l'evasione degli ordini comunicando con il responsabile di lavorazione le necessità commerciali. Si sono implementate le prime richieste certificative dei clienti (attualmente globl gap) ed il manuale HACCP
Nome e indirizzo del datore di lavoro	
Tipo di attività o settore	

Date	Giugno 1998 - dicembre 1998
Lavoro o posizione ricoperti	Responsabile impianto di calibratura
Principali attività e responsabilità	Gestione del reparto di calibratura con decisione in accordo con il direttore di stabilimento dei prodtti da lavorare e delle specifiche stesse
Nome e indirizzo del datore di lavoro	SAIACE; Monselice (Pd)
Tipo di attività o settore	Industria di conservazione Frutta Sciroppata e Confetture

Istruzione e formazione

Date	Luglio 1998
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di laurea triennale in Tecnologie Alimentari (70/70 e lode)
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Aspetti tecnico normativi legati alla produzione di prodotti alimentati con indirizzo ortofrutticolo
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli studi di Padova - Facoltà di Agraria
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Livello universitario

Date	Giugno 2005
Titolo della qualifica rilasciata	Perito Agrario (53/60)
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto tecnico Agrario O. Munerati di Rovigo
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Scuola secondaria superiore

Altra(e) lingua(e) **Inglese - Francese**

Autovalutazione

Livello europeo (*)		Comprensione			Parlato			Scritto	
		Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale	
Lingua	Inglese	B1		B1		Discreto		discreto	
Lingua	Francese	buono		buono		buono		buono	

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali	Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.
Capacità e competenze organizzative	Capacità di coordinazione di gruppi di lavoro. Spiccate capacità organizzative. L'esperienza di realizzazione di progetti con enti e università ha permesso di confrontarmi con realtà ed organizzazioni differenti
Capacità e competenze tecniche	Ampia conoscenza del settore agroalimentare dettata dalla pluriennale esperienza nel

	settore. Spiccata propensione alla ricerca e sviluppo, alla sperimentazione di nuove tecnologia tramite prove pratiche ed empiriche. Approfondite conoscenze di aspetti legati alle attività di ricerca, affinate grazie alle collaborazioni con università ed enti di ricerca.
Capacità e competenze informatiche	Ottima conoscenza ambiente Windows e Office Conoscenza approfondita sistema gestionale AdHoc enterprise Zucchetti
Capacità e competenze artistiche	Appassionato di Salvator Dalì
Altre capacità e competenze	Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.
Patente	A, B

Luca Sgardiolo

Domenico STIRPARO

INFORMAZIONI PERSONALI

Stirparo Domenico

Sesso Maschile | Data di nascita 07/11/1981 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA

Responsabile Normative Alimentari

ESPERIENZA PROFESSIONALE

01/07/2008–alla data attuale

Responsabile Normative Alimentari

A.I.I.P.A. (Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari) - A.N.C.I.T. (Associazione Nazionale Conserve Ittiche)
Corso di Porta Nuova 34, 20121 Milano (Italia)
www.aiipa.it

Assistenza e consulenza alle Aziende associate, ai 24 Gruppi merceologici di AIIPA e ad ANCIT sulle seguenti normative:

- informazione al consumatore (Reg. 1169/11, pacchetto additivi, enzimi e aromi, ecc.)
- igiene e sicurezza degli alimenti (Reg. 178/02, pacchetto igiene, pesticidi, contaminanti, ecc.)
- etichettatura di qualità (DOP/IGP, biologico, ecc.)
- marchi e brevetti
- made in Italy e normativa anticontraffazione
- classificazione doganale e IVA
- relazioni commerciali di filiera (art. 62 DL 1/12, art. 3 DL 51/15, ecc.)
- antitrust e tutela dei consumatori
- responsabilità aziendale da reato (D.Lgs. 231/01)
- procedimenti e provvedimenti sanzionatori a carattere amministrativo, penale e civile

Interventi diretti e/o coordinamento di attività di intervento su Autorità nazionali (Parlamento, Ministeri, Agenzie) ed europee (Commissione, Parlamento, Consiglio) a supporto di tematiche di interesse dei 24 settori AIIPA

Partecipazione a tavoli di lavoro ministeriali e interministeriali per la valutazione di bozze di provvedimenti normativi o regolatori in materia alimentare

Partecipazione ai lavori di Associazioni europee di settore e di Gruppi di lavoro in Federalimentare (informazione al consumatore, sanzioni, relazioni commerciali, anticontraffazione e ricerca)

Coordinamento e partecipazione a tavoli di lavoro tra Ministeri e Aziende per sviluppare strategie sinergiche su temi di comune interesse

Interventi sulle Autorità doganali e fiscali centrali per la corretta qualificazione doganale e fiscale di taluni prodotti alimentari

Organizzazione e gestione di eventi divulgativi e di tavole rotonde con la partecipazione di Autorità nazionali ed europee

Assistenza e consulenza alle Direzioni Generali di AIIPA e ANCIT per riforme statutarie, regolamentazioni interne, verbalizzazioni di riunioni e incontri, interventi su atti di modifica e/o scioglimento di enti associativi

Monitoraggio e aggiornamento dei Gruppi merceologici di AIIPA e di ANCIT su tutte le normative e le tematiche connesse di interesse trasversale

Attività o settore Assistenza e rappresentanza di 24 settori merceologici dell'industria alimentare

01/07/2010–alla data attuale

Responsabile del Gruppo AIIPA - IV gamma

A.I.I.P.A. (Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari)
corso di Porta Nuova 34, 20121 Milano (Italia)
http://www.aiipa.it/prodotti-vegetali/prodotti-ortofrutticoli-di-iv-gamma/aiipa-iv-gamma

Assistenza e supporto del Gruppo nell'iter parlamentare di approvazione della L. 77/11 e nei lavori ministeriali di approvazione del relativo decreto attuativo, con interventi diretti sui Ministeri, sul tavolo di lavoro con le Parti sociali e sulla Commissione UE.

Assistenza e supporto nell'iter di modifica del Reg. CE 1881/06 per talune sostanze e meroeologie di interesse settoriale, tramite il coordinamento di gruppi di lavoro interassociativi con le rappresentanze agricole, di tavoli di lavoro con Ministeri ed enti di ricerca nazionali e con amministrazioni regionali

Organizzazione e coordinamento di piani di monitoraggio aziendali e gestione dei rapporti con EFSA in materia di pesticidi e contaminanti

Coordinamento e gestione di strategie commerciali comuni, tramite l'organizzazione di ricerche scientifiche e convegni divulgativi, anche con il coinvolgimento di Autorità ministeriali e di esponenti della Grande distribuzione

Coordinamento di iniziative di partecipazione di gruppi di Aziende a bandi nazionali ed europei di ricerca e finanziamento pubblico

Partecipazione a interviste e trasmissioni televisive in rappresentanza delle Aziende del Gruppo

Coordinamento dei lavori di intervento sui mass media e sugli opinion leader per tutelare e/o promuovere il settore

Attività o settore Rappresentanza del Gruppo AIIPA - IV gamma

01/01/2013–alla data attuale

Consulente

F.A.RE - Food and Agricultural REquirements, Roma (Italia)

Attività di studio, consulenza e redazione di pareri e atti in materia di diritto civile, penale e amministrativo con riferimento al settore agroalimentare

21/02/2015–alla data attuale

Consulente

SER.SI.AL - Servizi per il Sistema Alimentare
Corso di Porta Nuova 34, 20121 Milano (Italia)

Assistenza e consulenza legale alle Direzioni Generali di AIIPA e ANCIT per la costituzione in compartecipazione della Società di servizi

Redazione dello statuto e dell'atto costitutivo della società e assistenza nelle attività di costituzione della stessa

Assistenza all'Amministratore unico nella predisposizione, negoziazione ed esecuzione dei contratti della Società, nonchè della relativa rendicontazione

Svolgimento su incarico della Società di servizi di consulenza ai clienti e redazione di atti di diritto amministrativo

Attività o settore Società di servizi per il sistema alimentare

01/09/2006–30/06/2008

Collaboratore - Of counsel

Studio Legale Gigliotti
via Broussard 2, 88100 Catanzaro (Italia)

Collaborazione, attività di ricerca e redazione di pareri e atti, prima come consulente e poi come avvocato esterno, su pratiche in materia di diritto societario, diritto dei marchi e dei brevetti, diritto amministrativo.

Attività o settore Studio Legale

01/09/2004–31/07/2006

Pratica legale

Studio Legale Gigliotti

via Broussard 2, 88100 Catanzaro (Italia)

Studio di pratiche e atti in materia di diritto civile (responsabilità civile e contrattuale), diritto di famiglia, diritto societario, diritto industriale, diritto amministrativo.

Assistenza ai Partner dello Studio nell'attività giudiziale e stragiudiziale. Disbrigo pratiche amministrative.

Attività o settore Studio Legale

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

25/10/2010 **Abilitazione all'esercizio della professione di avvocato**

01/01/2007–04/10/2011 **Dottorato di ricerca in diritto amministrativo** ISCED 6

Università degli Studi di Roma "La Sapienza", Roma (Italia)

Attività di ricerca e redazione di un elaborato finale dal titolo "Servizi pubblici locali e rapporti di utenza"

10/09/1999–09/07/2004 **Laurea in giurisprudenza** ISCED 5

Università degli Studi di Firenze, Firenze (Italia)

10/09/1994–04/07/1999 **Diploma di maturità classica** ISCED 3

Liceo Classico "P. Galluppi", Catanzaro (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	C1	C1	C1	C1	C1

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze organizzative e gestionali Capacità di lavorare in team e di coordinare tavoli di lavoro

Competenze professionali Capacità di studio, divulgazione, intervento e dibattito su tutte le tematiche di specifica competenza, ad ogni livello necessario

Capacità redazionali ed esplicative su tutte le tematiche di specifica competenza, ad ogni livello necessario

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente avanzato	Utente autonomo	Utente avanzato	Utente autonomo

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Capacità ad usare le principali piattaforme di lavoro e le principali banche dati legali

Patente di guida A, B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Coordinatore e docente del modulo di legislazione alimentare del Master in Biotecnologie 2015 presso l'Università di Genova

Docente alla Summer School on Alergies and Intoleranoes 2015 presso l'Università Bicocca di Milano

Membro del Consiglio di Amministrazione dell'Organismo Interprofessionale della filiera ortofrutticola "Ortofrutta Italia"

Redazione di ricorsi amministrativi e giurisdizionali per società come Hero, Ponti, ecc.

Redazione di pareri legali per la società Arcadia International Agro-Food Chain Consultant (2012)

Collaboratore occasionale della Rivista specialistica Alimenti&Bevande dal 2011

Docente al Corso di aggiornamento per il Comune di Genova "La normativa su etichettatura alimentare, allergeni, claims salutistici e nutrizionali", Genova - 2/4 maggio 2011

Attività convegnistica:

Relatore alla Conferenza Internazionale Freshcut 2011 - Workshop 'The present fresh-cut convenience sector: strengths and weaknesses', Torino - 19 luglio 2011

Relatore al Corso "Allergeni alimentari: aspetti tecnologici, clinici, normativi e di sicurezza alimentare", Arezzo - 29 settembre 2011

Relatore al Convegno "Le attese dell'industria: la doppia data come vantaggio competitivo" - Cibus Tec, Parma - 20 ottobre 2011

Master Altalex in Legislazione alimentare e vitivinicola 2011

Relatore al Seminario AIIPA sul Regolamento UE 1169/2011 sulle informazioni al consumatore Milano - 14 febbraio 2012

Relatore al Convegno 2012 Alimentarea - Istituto Italiano Imballaggi sull'etichettatura dei prodotti alimentari Torino - 17/18 aprile 2012

Relatore all'incontro Federchimica sul Regolamento UE 1169/2011 Milano - 29 maggio 2012

Organizzatore e relatore al Convegno MACFRUT "La IV gamma cambia marcia. Dalla qualità alla shelf life minima garantita, per un mercato sempre piùa misura di GDO" Cesena - 27 settembre 2012

Relatore al Convegno della Camera di Commercio di Torino "La contrattualistica alimentare – LE RELAZIONI COMMERCIALI IN MATERIA DI CESSIONE DI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI: ARTICOLO 62" Torino 12 novembre 2012

Relatore al Convegno ESILAB "Etichettatura degli alimenti - Aspettative e responsabilità" Catanzaro - 17 novembre 2012

Relatore al convegno della Camera di Commercio di Torino "Art. 62. La contrattualistica nel settore alimentare" Torino - 13 febbraio 2013

Relatore al Corso UNIPRO "Etichettatura degli alimenti e Integratori alimentari" Milano - 26 febbraio 2013

Relatore al Corso CSA di Igiene degli alimenti Arezzo - 13 aprile 2013

Organizzazione e Introduzione del Convegno MACFRUT "Quali opportunità per la IV gamma in tempo di crisi?" Cesena - 26 settembre 2013

Relatore al Convegno ESILAB "Gli alimenti del futuro - L'etichetta dal 2015" Catanzaro - 16 novembre 2013

Ospite relatore alla Riunione dei responsabili europei Lactalis con relazione su "Origin labeling on foodstuffs" Milano - 18 novembre 2013

Relatore al Convegno 2014 Alimentarea - Istituto Italiano Imballaggi sull'etichettatura dei prodotti alimentari Torino - 15 aprile 2014

Relatore alla tavola rotonda Industria GDO organizzata da CIBUS sui prodotti di IV gamma Parma - 6 maggio 2014

Relatore al Corso UNIPRO "Etichettatura degli alimenti e Integratori alimentari" Milano - 10 giugno 2014

Organizzatore e moderatore dell'Assemblea AIIPA del 10 giugno 2014

Relatore al Convegno GS1 (ECR-Indicod) sul tema "Gli aspetti tecnici e le linee guida per la conformità delle etichette alimentari" Bologna - 24 giugno 2014

Relatore all'Assemblea dell'Associazione Italiana Fungicoltori sul tema dell'etichettatura dei prodotti alimentari Bologna - 8 novembre 2014

Relatore al Corso CosmeticaItalia "Etichettatura degli alimenti e Integratori alimentari" Milano - 19 febbraio 2015

Organizzatore e moderatore del Convegno AIIPA-Assolombarda "Le informazioni ai consumatori sui prodotti alimentari: i primi 100 giorni di applicazione del Reg. UE 1169/11" Milano - 17 maggio 2015

Relatore al Convegno del Consorzio Promozione Caffè al Museo delle Macchine da Caffè di Binasco - 19 febbraio 2015

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".