

FORMATO EUROPEO PER IL
CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

ADRIANA IANIERI

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

adriana.ianieri@unipr.it

Nazionalità

italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)

DA 28/10/2004 – ad oggi

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Parma, Sede di Via del Taglio 10, 43126, Parma

• Tipo di azienda o settore

Ricerca ed istruzione

• Tipo di impiego

Dal 28/10/2004 (Anno Accademico 2004/2005) **Professore Ordinario** per il SSD VET 04 – Ispezione degli Alimenti di Origine Animale – Dipartimento di Produzioni Animali, Biotecnologie Veterinarie, Qualità e Sicurezza degli Alimenti - Facoltà di Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Parma.

• Principali mansioni e responsabilità

Responsabile dell'Unità di Sicurezza degli Alimenti, del Dipartimento di Scienze degli Alimenti.

Vice Direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti.

Titolare dei seguenti corsi di insegnamento: "Ispezione e Controllo degli alimenti di Origine Animale" presso il 4 anno del corso di laurea in Medicina Veterinaria; "Igiene e Ispezione degli Alimenti" presso il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, "Igiene degli Alimenti" presso il corso di laurea in Scienze Gastronomiche.

Si occupa da oltre trenta anni di tematiche relative all'ispezione degli alimenti di origine animale, con particolare attenzione agli aspetti sanitari.

Nel corso degli anni ha svolto con continuità attività didattiche in tutte le discipline del settore scientifico disciplinare VET/04 nel corso di laurea in Medicina Veterinaria, Scienze Agrarie e presso le scuole di Specializzazione in "Ispezione degli alimenti di O.A." Negli ultimi 5 anni ha presentato circa 60 relazioni quale relatore invitato in conferenze nazionali ed internazionali; è stata frequentemente invitata a tenere relazioni in ambito di sicurezza alimentare ed in particolare sulla tematica del biofilm microbico, controllo e prevenzione nell'industria alimentare. E' stata docente in master ed eventi educativi diversi sia universitari che di altri enti ufficiali. Autore di seminari e relatore di studenti pre e post-laurea.

Ha indirizzato tutte le sue ricerche nel settore dell'igiene e della qualità degli alimenti di origine animale. L'attività di ricerca della Prof.ssa Ianieri si è concretizzata nella pubblicazione, su riviste nazionali ed internazionali, di oltre 250 articoli. Attualmente coordina i laboratori (riconosciuti ex Art. 36) dell'Unità Sicurezza degli Alimenti. Le attività di ricerca si concentrano su temi relativi al rischio biologico e chimico connesso al consumo di prodotti di origine animale. L'attività di ricerca relativa al rischio biologico si concentra sulla valutazione dei criteri di igiene e sicurezza

degli alimenti di origine animale. In particolare, l'Unità da lei coordinata, si occupa dello studio della contaminazione delle carni fresche durante la macellazione e la trasformazione e delle tecnologie di prevenzione e di decontaminazione. Tali studi riguardano i principali microrganismi patogeni degli alimenti di origine animale quali *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* meticillino resistenti – MRSA etc... Di tali microrganismi, oltre a valutarne la presenza sulle carcasse e negli alimenti trasformati, vengono testate le caratteristiche biochimiche, la capacità di formare biofilm, le proprietà di virulenza e di antibiotico-resistenza, nonché la resistenza ai trattamenti di decontaminazione delle carni e delle superfici a contatto. Attualmente sono in corso studi relativi alla valutazione dell'attività antimicrobica di packaging attivi utilizzati per il confezionamento degli alimenti. L'attività di ricerca relativa al rischio chimico tratta, nello specifico, dei problemi tossicologici relativi ai processi ossidativi dei grassi (colesterolo, acidi grassi polinsaturi), ai residui di antibiotici nel latte e nei prodotti carnei ed alla contaminazione da metalli pesanti e pesticidi negli alimenti di origine animale. Sono stati fatti studi per confrontare la sicurezza dei prodotti convenzionali con quelli prodotti secondo il metodo biologico. Sono state effettuate attività di certificazione dei prodotti tipici condotte mediante tecniche di elettroforesi bidimensionale nonché tecniche di biologia molecolare.

Collaborazioni con il Ministero della Salute , Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e con l'Unione Europea:

La Prof.ssa Adriana Ianieri fornisce supporto scientifico al Ministero della Salute nazionale e alle Autorità sanitarie regionali nell'ambito della sicurezza alimentare.

A decorrere dal 2014 è membro del **Consiglio Superiore di Sanità e Presidente della Sezione IV**. E' stata nominata **esperto del Consiglio Superiore di Sanità (2006-2009)**. E' stata **membro del comitato scientifico di esperti presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MIPAAF)** Dal Febbraio 2008 al Febbraio 2015 è stata **membro del comitato indipendente di esperti che ha costituito il Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare (CNSA)**; il CNSA emette pareri scientifici in diversi ambiti riguardanti la sicurezza alimentare e nutrizionale (rischi biologici, chimici, nutrizionali e TSEs). E' stata componente del working group in "Meat inspection and contaminants" dell'EFSA (2010-2011). Sin dal 2009 ha aderito al consorzio per la preparazione del pre-proposal nell'ambito della Cost Action FA 1202. Dal 2012 è **partner e rappresentante nazionale nel Management Committee della COST ACTION FA1202: "A European Network For Mitigating Bacterial Colonisation and Persistence On Foods and Food Processing Environments"** (2012-2016) e co-leader del Working Group 2: "Mechanisms of bacterial attachment/detachment, survival and biofilm formation on surfaces" nell'ambito della suddetta COST ACTION (www.bacfoodnet.org). E' attualmente componente dell'EFSA's expert database presso European Food Safety Authority (EFSA). In qualità di relatore ha presentato il Progetto pilota: "Valutazione dei due modelli nazionali di macellazione dei suini ai fini della modernizzazione dell'ispezione delle carni" finanziato dal Ministero della Salute presso la sede dell' EFSA in Parma e di cui è stata partner e coordinatrice dell'Unità operativa Parma. Dal 2005 è **membro dell'European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG)**. EHEDG è un consorzio europeo di aziende alimentari, costruttori di impianti alimentari, istituti di ricerca e autorità pubbliche sanitarie. Lo scopo del consorzio è aumentare la consapevolezza nei confronti dell'Igiene Alimentare, contribuire alla prevenzione dei problemi di sicurezza alimentare e dunque sostenere l'immagine dell'industria alimentare presso i consumatori. Le principali attività del consorzio sono la produzione e diffusione di linee guida sulla progettazione igienica delle apparecchiature alimentari. L'Unità Sicurezza degli Alimenti, da lei attualmente, coordinata è inoltre partner della Sezione regionale EHEDG - Italia che ha sede a Parma. Dal 2006 è **esperto italiano dell'Accademia Cinese delle scienze agricole** con lo scopo di valutare possibili cooperazioni bilaterali (2006). Nell'anno 2006 in qualità di "visiting scientist" è stata presso Institute of Quality Standards & Testing Technology for Agro-Products Chinese Academy of Agricultural Sciences. E' membro del comitato esecutivo del dottorato di ricerca internazionale "Inspective and Sanitary Concerns in animal Production in Exchanges between the European Union and the People's Republic of China". Nel 2007 in qualità di relatore ha partecipato al Workshop "Food safety problems in a globalized world Cooperation among Countries and Institutions" tenutosi a Nanning (RPC) dal 19 al 21 Marzo 2007 - Cina.

E' referee e componente del "board" scientifico di diverse riviste quali Italian Journal of Food Safety, Food Research International, Veterinaria italiana etc.

Ha organizzato e strutturato diversi scambi scientifici workshop e/o meeting con Paesi UE ed extra UE invitando, in qualità di relatore, scienziati stranieri in Italia . E' stata membro della commissione per l'internazionalizzazione della Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Parma. E' stata **componente del Laboratorio di sicurezza Tecnologie Innovazione Agroalimentare (SITEIA)** nell'ambito del programma Regione emilia-Romagna per la Ricerca Industriale, L'Innovazione e il Trasferimento Tecnologico. E' attualmente **membro del Centro**

Interdipartimentale del Packaging (CIPACK) dell'Università degli Studi di Parma.
E' componente del comitato scientifico dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti (AIVI). E' membro del consiglio direttivo della Società Italiana delle Scienze Veterinarie (SISvet).
Esperto valutatore di progetti di ricerca di interesse nazionale (PRIN – Ministero dell'Università e della Ricerca – MIUR) e delle Fondazioni. **Esperto valutatore dell' Agenzia Nazionale di Valutazione del Sistema Universitario e della Ricerca (ANVUR).**
Dal 2004 è membro della commissione di valutazione dottorati del Dipartimento di Scienze degli Alimenti. E' garante del dottorato di ricerca del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Parma. E' ed è stata componente e presidente di commissioni di concorso per professori di II fascia, ricercatori, dottorati e borse di studio presso le Università italiane.

La Prof.ssa Adriana Ianieri ha un'esperienza riconosciuta a livello internazionale formatasi attraverso la partecipazione a progetti europei, network scientifici, comitati o gruppi di lavoro, meeting e conferenze internazionali.

E' stata **coordinatore di diversi progetti di ricerca nazionali (PRIN, FIL, MIPAF)** ed internazionali (Progetti UE) tra i quali si citano:

European Project 2011. Electrical Impedance –based system to monitor and the drying process in sausages. Importo finanziato: 180.000€.

Laboratorio Regionale "SITEIA" 2008. Importo finanziato: 9.500€.

Ricerca Corrente IZS PLV 2008: Sopravvivenza e meccanismi di resistenza di ceppi di *Staphylococcus aureus* isolati da alimenti e da ambienti di lavorazione nella filiera agroalimentare. Importo finanziato: 6.500 €.

PRIN 2007 MIUR: Effetto del trattamento di decontaminazione con ozono sui microrganismi patogeni isolati da prodotti avicole e da ambienti di lavorazione. Importo finanziato: 28.571€.

FIL 2007 Università di Parma: Studio epidemiologico su ceppi di *Listeria monocytogenes* isolati da alimenti ed ambienti di lavorazione. Importo finanziato: 11.111€.

FIL 2006 Università di Parma: Prodotti fermentati a base di carne di nuova formulazione valutazioni qualitative e sanitarie. Importo finanziato: 16.484€.

PRIN 2004 MIUR: Identificazione e caratterizzazione di microrganismi patogeni autoctoni e alloctoni nella filiera dell'itticoltura marini. Importo finanziato: 45.300€.

Progetto Ministero della Salute: "Valutazione dei due modelli nazionali di macellazione dei suini ai fini della modernizzazione dell'ispezione delle carni" Importo finanziato: 100.000€.

Ha partecipato, quale "Componente del Comitato Scientifico" e/o "Organizzatore", all'organizzazione di Convegni, Tavole Rotonde e Corsi di Aggiornamento Professionale e di Educazione Sanitaria. Organizza e partecipa altresì ad eventi di aggiornamento per la professione medico-veterinaria (ECM) occupandosi in particolare di aspetti inerenti la sicurezza alimentare.

Ha partecipato ad innumerevoli Congressi nazionali ed internazionali (AIVI, SISvet, EHEDG, Effost, IComst etc.) in qualità di chairman e/o relatore.

In questi anni ha stabilito diverse collaborazioni scientifiche con altri Istituti di ricerca italiani e stranieri quali:

- Center for Meat Safety and Quality, Department of Animal Sciences, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80523 – 1171, U.S.A.
- Station de Recherche sur la Viande, National Institute for Agricultural Research (INRA) (Clermont Ferrand, France),
- Institute for Food and Agriculture Research and Technology (IRTA), (Monells, Spain)
- Departamento de Industrias Alimentares, Universidade de Tras-os-Montes e Alto Douro (Vila Real - Portugal)
- Institute of Animal Physiology, Slovak Academy of Sciences, Kosice (Slovakia)
- Tecnologia dos Produtos Animais, Faculdade de Medicina Veterinaria Lisboa (Portugal)
- Laboratory of Microbiology & Biotechnology of Foods, Agricultural University of Athens (Greece)
- UPRES Typicité des Produits Alimentaires, Ecole Nationale d'Ingenieurs des Travaux Agricoles de Clermont Ferrand (ENITAC) (France)
- Centro di referenza nazionale per la qualità del latte bovino, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna
- Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano
- Dipartimento di Chimica Generale ed Inorganica, Chimica Analitica Chimica Fisica Università degli Studi di Parma
- Dipartimento di Morfologia Veterinaria e Produzioni Animali, Università degli Studi di Bologna
- Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Teramo
- Dipartimento Farmaco Biologico dell'Università degli Studi di Bari
- Dipartimento di Scienze Zootecniche ed Ispezione degli Alimenti, Università degli Studi

- Federico II, Napoli
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"
- Dipartimento di Sanità Alimentare ed Animale, Istituto Superiore di Sanità
- Dipartimento di Scienze Veterinarie e Sanità Pubblica, Università degli Studi di Milano
- Istituto Sperimentale Italiano Spallanzani, Milano

24/091998 – 31/12/2004

Università degli Studi di Teramo

Ricerca ed Istruzione

Con D.M. 24 settembre 1998 è risultata vincitrice del concorso a posti di **Professore universitario di ruolo II fascia** (bandito con DD.MM. 22/12/95 e 29/2/96) per il gruppo concorsuale V31B - Ispezione degli Alimenti di Origine Animale.

A decorrere dall'1/11/1998 è stata nominata **Professore Associato** per il settore scientifico disciplinare V31B – Ispezione degli Alimenti di Origine Animale - presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo.

Con il D.R. n.231 del 2/12/99 (Anno accademico 1999/2000) è stata nominata **Direttore della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale** presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Teramo. Nell'anno accademico 2000/2001 è stata nominata **Professore Straordinario** per il settore scientifico disciplinare VET 04 – Ispezione degli alimenti di origine animale – presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Teramo. Con il D.R. n.270 del 5/12/2000 è stata nominata **Direttore della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale** presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Teramo per il quadriennio accademico 200/2001 – 2003/2004.

Con D.R. n.265 del 4/11/2002 è stata nominata **Direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti** per il quadriennio accademico 2002/2006 presso l'Università di Teramo. Il suddetto incarico è terminato il 28/10/2004 causa trasferimento presso l'Università degli Studi di Parma.

CON D.R. N. 40 DEL 18/2/2002 è stata nominata componente del Comitato di Ateneo per la Bioetica.

Commissioni ed incarichi in qualità di esperto:

Nell'anno accademico 2002/2003 è stata **Presidente** del Consiglio Scientifico e del **Master di Perfezionamento in "Legislazione Nazionale e Comunitaria degli Alimenti"**. Nel corso del triennio 2002- 2003 la Prof.ssa Ianieri ha rivestito i seguenti, ulteriori, incarichi:

- Presidente della Commissione Didattica della Facoltà di Agraria,
- Membro Commissione Scientifica di Ateneo
- Il 6/05/2004 è stata nominata rappresentante delle strutture di ricerca in Senato Accademico
- Membro del Nucleo di Valutazione di Ateneo in carica dal 1/01/2003 al 31/12/2004.

Dal 11/12/2002 al 28/10/2004 è stato membro del consiglio scientifico del dottorato di ricerca in "Antropozoonosi Parassitarie".

Ha partecipato in qualità di esperto presso il Ministero della Salute (Divisione Alimenti) al tavolo programmatico sulle bozze dei nuovi regolamenti di Ispezione delle carni (attuale Reg.854) (2001).

E' stata membro del Comitato Scientifico di Esperti del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MIPAAF) per la valutazione della ricerca nazionale in tema di politica agricola. (a decorrere dal 1999).

**Responsabile dell'Unità di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale.
Direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti (2002 – 2004).**

In qualità di direttore ha coordinato tutte le attività di laboratorio e gestione del Dipartimento di Scienze degli Alimenti In particolare, ha indirizzato le sue ricerche nel settore dell'igiene e della

qualità degli alimenti di origine animale con particolare attenzione alle problematiche ispettive e sanitarie relative ai patogeni alimentari. Gli studi condotti hanno affrontato, sia nell'ambito di rassegne analitiche che in relazione a specifici aspetti microbiologici, il ruolo che i diversi prodotti di origine animale possono avere quale fonte di tossinfezione alimentare per l'uomo. Numerose ricerche sono state effettuate al fine di approfondire gli aspetti relativi ai fattori di patogenicità batterica e al loro ruolo nel determinismo delle tossinfezioni alimentari. In particolare, sono state approfondite le problematiche ispettive ed igienico sanitarie dei prodotti della pesca, lattiero-caseari, carni e derivati. In tale contesto sono state condotte ricerche in diverse tipologie di alimenti sui principali patogeni alimentari: Vibrio, Aeromonas, E.coli 0157 ed E.coli vero citotossici, Listeria monocytogenes Bacillus cereus, biotossine algali e anisakis. Nel 2003 con il patrocinio dell'Università degli Studi di Teramo è stata Presidente del comitato organizzatore e ha curato la parte organizzatrice del XIII Convegno Nazionale dell'Associazione Italiana dei Veterinari Igienisti (AIVI).

È stata coordinatore di numerosi progetti nazionali ed internazionali tra i quali si citano:

MIPAF (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali) 2002. Influenza dei processi tecnologici sulla sicurezza e sulle caratteristiche qualitative delle carni e dei prodotti a base di carne.

EUROPEAN PROJECT 2002. Assessment and improvement of safety of traditional dry sausages from producers to consumers" (N° QLK1-CT-2002-02240).

PROGETTO DI ATENE0 (anno 2001)

"Valutazione delle caratteristiche microbiologiche dei piatti precucinati in relazione alla tecnologia di produzione".

PROGETTO DI ATENE0 (anno 2002)

"Influenza delle principali parassitosi di interesse ispettivo sulla qualità dei prodotti ittici".

PROGETTO DI ATENE0 (anni 2002-2003)

"Studio sui meccanismi molecolari e cellulari di termotolleranza: applicazioni nel settore agroveterinario o implicazioni operative nel settore".

PROGETTO DI ATENE0 (anno 2003)

"Impatto dei processi sulla qualità e sulla sicurezza dei prodotti a base di carne".

PROGETTO MURST (2001-2003)

"Valutazione e controllo dei rischi sanitari nelle preparazioni di pesce e nei prodotti a base di pesce confezionati" nell'ambito del Programma di ricerca "Valutazione di strategie tese a garantire un elevato livello di sicurezza nella produzione degli alimenti di origine animale".

Ha instaurato rapporti di collaborazione scientifica, per lo sviluppo di tematiche di ricerca sugli enterobatteri patogeni, con l'Istituto di Microbiologia della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Bari. Ha collaborato con l'Istituto di Malattie Infettive e Parassitarie degli Animali Domestici della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari. Ha instaurato rapporti di collaborazione scientifica con il Laboratorio di Medicina Veterinaria dell'Istituto Superiore di Sanità. Ha instaurato rapporti di collaborazione con l'Istituto di Igiene della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma. Nell'anno accademico 1998/1999 svolge in qualità di titolare il corso ufficiale di "Industrie ed Ispezione degli Alimenti di Origine Animale – Metodologie e Biotecnologie Applicate alla produzione e all'Igiene degli Alimenti" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo.

Nell'anno accademico 1998/1999 svolge per incarico il corso ufficiale di "Igiene e Tecnologia Alimentare" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo.

Nell'anno accademico 1998/1999 svolge per incarico il corso ufficiale di "Tecnologia Alimentare" del Diploma Universitario in Produzioni Animali orientamento Acquacoltura e Maricoltura presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari.

Negli anni accademici 2000-2001, 2001-2002 ha tenuto presso il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Teramo l'insegnamento di "Igiene e Controllo di Qualità degli Alimenti".

Nell'anno accademico 2002-2003, oltre al succitato insegnamento, ha svolto per il corso di laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria i corsi di "Legislazione Nazionale ed Europea degli Alimenti" e "Diritto Legislativo e Controllo Scientifico dei Prodotti Alimentari".

Negli anni accademici 2000-2001, 2001-2002 e 2002-2003 ha svolto il corso integrato di "Industrie e Controllo di Qualità degli alimenti di origine animale" nell'ambito del corso di Laurea specialistica in Medicina Veterinaria della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Teramo.

Nell'anno accademico 2001-2002 ha organizzato e coordinato i moduli professionalizzanti "Qualità dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura" e "Ispezione degli alimenti di origine animale: qualità, sicurezza e gestione delle emergenze sanitarie" nell'ambito del corso di Laurea specialistica in Medicina Veterinaria della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di

Per ulteriori informazioni:

www.sito.it

Teramo.

Negli anni accademici 2003-2004 e 2004-2005 ha svolto il corso integrato di "Ispezione e Controllo dei prodotti trasformati di origine animale" nell'ambito del corso di Laurea specialistica in Medicina Veterinaria della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Teramo. Ha organizzato il Master Interuniversitario di II livello "Valorizzazione e sicurezza alimentare dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura" (Università di Parma, Bologna e Teramo)(2006). Ha partecipato a diversi Congressi nazionali ed internazionali (AIVI, SISvet, EHEDG, Effost, IComst etc.) in qualità di chairman e/o relatore.

4/4/1984 – 1/11/1998

Università degli Studi di Bari

Ricerca ed Istruzione

Nel Febbraio 1983 è risultata vincitrice di concorso per posti di ruolo a **Ricercatore Universitario** presso la Facoltà di Medicina Veterinaria di Bari, Gruppo di Discipline n.149. In data 4/4/1984 ha assunto effettivo servizio presso la Facoltà di Medicina Veterinaria di Bari. In data 4/4/1987 è stata confermata Ricercatore di ruolo; nel 1995 ha optato per il gruppo concorsuale V31 B - Ispezione degli Alimenti di Origine Animale.

L'attività scientifica è stata indirizzata prevalentemente allo studio delle seguenti tematiche: problematiche Ispettive ed Igienico Sanitarie inerenti al settore avicunicolo. In particolare, sono state effettuate ricerche volte ad approfondire principalmente il potenziale ruolo che i prodotti derivati possono avere quale fonte di tossinfezione alimentare per l'uomo. Sono stati in tale contesto condotti studi su:

Salmonelle - Sono stati effettuati studi epidemiologici volti a valutare l'incidenza di questi microrganismi nel pollame. Sono state, inoltre, eseguite indagini finalizzate alla valutazione del ruolo svolto dalle uova quale veicolo di tossinfezione alimentare da Salmonella enteritidis. A tale scopo sono state effettuate prove di inoculazione sperimentale stoccando le uova a temperature differenti in modo da valutarne l'influenza sulla moltiplicazione microbica. La problematica Salmonelle-uova è stata affrontata anche eseguendo indagini conoscitive in uova regolarmente commercializzate per le quali oltre che l'eventuale presenza di Salmonelle è stata valutato lo stato igienico sanitario e la conformità delle confezioni alla normativa vigente.

Campylobacter jejuni - È stata valutata la presenza di questo microrganismo in pollame regolarmente macellato. In particolare sono stati approfonditi gli studi volti alla biotipizzazione dei diversi ceppi di C. jejuni isolati al fine di valutare l'eventuale rispondenza tra i biotipi identificati e quelli coinvolti in forme di patologia conclamata nell'uomo.

Clamidiosi - È stato analizzato l'andamento della clamidiosi aviare ponendo in rilievo l'evoluzione epidemiologica di questa zoonosi che appare attualmente come un rischio da non sottovalutare soprattutto per gli operatori addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione dei sottoprodotti (in particolare delle penne), commercializzazione ed allevamento dei volatili (pollame, tacchini, anatre).

Listeria monocytogenes - È stata eseguita un'indagine conoscitiva sulla presenza di questo microrganismo in carni di pollo normalmente commercializzate. Successivamente, in relazione all'emanazione dell'O.M. 7/12/93, sono state effettuate indagini volte alla valutazione delle metodologie previste e ad un'analisi critica della normativa stessa.

Toxoplasma - Sono state eseguite indagini sierologiche volte a verificare la presenza di Toxoplasma gondii in conigli al fine di approfondire le conoscenze sul potenziale pericolo che esso rappresenta per la salute dell'uomo ed in particolare per gli operatori addetti ad esempio alla macellazione degli animali.

Qualità delle carni di coniglio - Sono stati presi in esame aspetti nutrizionali ed igienico sanitari relativi commercializzazione di queste carni che vedono un crescente aumento di interesse da parte dei consumatori.

Ha svolto esercitazioni teorico pratiche per i corsi ufficiali di Ispezione e Controllo dei Prodotti Alimentari di Origine Animale, Tecnica Conserviera, Igiene e Tecnologia Alimentare, Autopsie, Patologia Aviare del corso di Laurea in Medicina Veterinaria.

Dal conseguimento della conferma in ruolo di Ricercatore Universitario ha svolto cicli di lezioni interne ai Corsi Ufficiali di: Patologia Aviare, Autopsie, Ispezione e Controllo dei Prodotti Alimentari di Origine Animale, Tecnica Conserviera, Igiene e Tecnologia Alimentare.

Ha svolto seminari per gli studenti del IV anno del Corso di Laurea in Medicina Veterinaria su argomenti specifici di: Ispezione e Controllo dei Prodotti Alimentari di Origine Animale, Tecnica Conserviera, Igiene e Tecnologia Alimentare, Patologia Aviare, Autopsie.

Ha svolto attività tutoria seguendo numerosi studenti nella preparazione di tesi compilative e nello svolgimento di tesi sperimentali.

Ha partecipato alle sedute degli esami di profitto dei seguenti corsi ufficiali: Ispezione e Controllo dei Prodotti Alimentari di Origine Animale, Tecnica Conserviera, Igiene e Tecnologia Alimentare, Patologia Aviare, Autopsie.

Nell'anno accademico 1991/1992 al 1993/1994 ha tenuto per incarico il corso ufficiale di "Igiene e Tecnologia Alimentare" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari.

Dall'anno accademico 1992/1993 al 1997/1998 ha tenuto per incarico il corso ufficiale di "Ispezione e Controllo dei Prodotti Alimentari di Origine Animale Il Nuovo Ordinamento" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari.

Nell'anno accademico 1994/1995 è stata titolare del corso di "Igiene e Tecnologia Alimentare" della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari.

Nell'anno accademico 1995/1996 ha tenuto per incarico il corso ufficiale di "Ispezione e Controllo dei Prodotti Alimentari di Origine Animale Il Nuovo Ordinamento" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo.

Nell'anno accademico 1995/1996 è stata titolare dei corsi di "Ispezione e Controllo delle carni avicunicole" e di "Vigilanza della Lavorazione e Ispezione Sanitaria dei Prodotti dell'Industria delle Conserve di Origine Animale" della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari.

Nell'anno accademico 1996/1997 ha tenuto per incarico il corso ufficiale di "Industrie ed Ispezione degli Alimenti di Origine Animale – Metodologie e Biotecnologie Applicate alla Produzione e all'Igiene degli Alimenti" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo.

Nell'anno accademico 1997/1998 ha tenuto per incarico il corso ufficiale di "Tecnologia Alimentare del Diploma Universitario in Produzioni Animali orientamento Acquacoltura e Maricoltura" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari.

Nell'anno accademico 1997/1998 ha tenuto per incarico il corso ufficiale di "Industrie ed Ispezione degli Alimenti di Origine animale – Metodologie e Biotecnologie Applicate alla Produzione e all'Igiene degli Alimenti" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo.

Nell'anno accademico 1997/1998 ha tenuto in qualità di titolare lezioni al Corso di Perfezionamento Controllo ed Autocontrollo dei Prodotti Alimentari organizzato dall'Istituto di Igiene della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma. E' stata "visiting scientist" presso Ploufragan-Plouzané Veterinary Research Laboratory.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) | <p>1982-1985</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | <p>Università degli Studi di Napoli</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | <p>Scuola di specializzazione in "Patologia Aviare e Tecnologia Avicola"</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita | <p>Specialista in Patologia Aviare e Tecnologia Avicola</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | |

1975 – 1980

Università degli Studi di Bari

Laurea in Medicina Veterinaria 18/12/1981

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI
Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI
Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE
Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE
Musica, scrittura, disegno ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE
Competenze non precedentemente

Pagina 9 - Curriculum vitae di
[COGNOME, gnome]

ITALIANA

INGLESE

ECCELLENTE

ECCELLENTE

ECCELLENTE

Attitudine a lavorare in team anche in ambienti multiculturali acquisita nella gestione e coordinazione di progetti di ricerca nazionali e internazionali e nell'organizzazione di conferenze nazionali ed internazionali.

Capacità di relazione e comunicazione chiara ed efficace acquisita nella gestione di risorse umane e nell'organizzazione di meeting e/o workshop nazionali ed internazionali.

Capacità organizzativa acquisita presso gli enti e le strutture di ricerca coordinate.

Organizzazione e razionalizzazione di strutture pubbliche complesse.

Ottime capacità organizzative acquisite nel corso degli anni di studi, ricerca, di lavoro istituzionale e scientifico svolto nell'ambito delle su citate Organizzazioni.

Ottime capacità di Leader grazie all'esperienza; ottime capacità organizzative e gestionali ottimizzate dalla buona forma diplomatica, dalla fluida dialettica e dalla notevole capacità intuitivo-conoscitiva delle persone.

Capacità di coordinamento e gestione di risorse umane e di risorse finanziarie, acquisite nei diversi incarichi rivestiti durante la carriera lavorativa e in particolare con la direzione della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di O.A. e con la vide direzione e direzione dei dipartimenti di Scienze degli alimenti. E' in grado di gestire situazioni di stress lavorativo grazie alla esperienza maturata nella progettazione e presentazione di progetti competitivi oltre che nella gestione e ripartizione di budget dipartimentali.

Ottima capacità organizzativa definendo priorità e assumendo responsabilità acquisite tramite le diverse esperienze professionali sopra elencate.

Capacità di analizzare curriculum vitae e gestire colloqui di lavoro.

Software di base per PC e MAC

WINDOWS XP HOME EDITION

OFFICE XP PROFESSIONAL: WORD, POWER POINT, EXCEL, OUTLOOK, FRONT PAGE, PHOTO EDITOR

ADOBE PHOTOSHOP

ACROBAT READER - NERO

INTERNET EXPLORER etc...

Conoscenza del funzionamento di tutti i principali strumenti di laboratorio quali termocilatori, Real-Time, camere per elettroforesi, transilluminatori, agitatori, spettrofotometri, cappe chimiche, cappe biologiche, incubatori, microscopi ottici a fluorescenza, pipette e micro pipette, pHmetri, robot pipettatori, centrifughe, ultracentrifughe e microcentrifughe, citofluorimetro, luminometro, e sistemi automatizzati di identificazione quali vidas, vitek etc...

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

Per ulteriori informazioni:
www.silo.it

indicate.

Automobilistica (patente B)

PATENTE O PATENTI

ULTERIORI INFORMAZIONI

L'11/10/2014 ha ricevuto il Premio "Storie di Donne" In memoria della professoressa Annamaria Fantasia nell'ambito della ricerca con il patrocinio della Provincia di Bari.
Premio destinato alle donne pugliesi che si sono distinte in ambito scientifico ed imprenditoriale.

PRINCIPALI PUBBLICAZIONI 2006/2015:

BIOFILM FORMATION BY STAPHYLOCOCCUS AUREUS ON FOOD CONTACT SURFACES: RELATIONSHIP WITH TEMPERATURE AND CELL SURFACE HYDROPHOBICITY"
P. DI CICCIO, A. VERGARA, A.R. FESTINO, D. PALUDI, E. ZANARDI, S. GHIDINI, A. (2014)
IANIERI (FOOD CONTROL 50, 930-936)

METABOLIC PROFILING BY 1H NMR OF GROUND BEEF IRRADIATED AT DIFFERENT IRRADIATION DOSES
E. ZANARDI, A. CALIGIANI, L. PALLA, M. MARIANI, S. GHIDINI, P.A. DI CICCIO, G. PALLA, A. IANIERI (2015)
(MEAT SCIENCE 103, 83-89)

DI CICCIO P., GHIDINI S., ZANARDI E., BORRELLO S., VERGARA A., FESTINO A.R., IANIERI A (2014)

EFFECTS OF GASEOUS OZONE ON FOOD-BORNE PATHOGENS (ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, XXVI Nr. 1) - DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE, UNIVERSITY OF PARMA

E. ZANARDI, A. CALIGIANI, E. PADOVANI, M. MARIANI, S. GHIDINI, G. PALLA, A. IANIERI (2013), DETECTION OF IRRADIATED BEEF BY NUCLEAR MAGNETIC RESONANCE LIPID PROFILING COMBINED WITH CHEMOMETRIC TECHNIQUES. MEAT SCIENCE, VOL. 93, P. 171-177, ISSN: 0309-1740, DOI: 10.1016/J.MEATSCI.2012.08.018 - DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE, UNIVERSITY OF PARMA

W. SUN, S. GHIDINI, Y. LUO, E. ZANARDI, H. MA, A. IANIERI (2012). MACRO AND MICRO ELEMENTS PROFILE OF YAK (BOS GRUNNIENS) MILK FROM QILIAN OF QINGHAI PLATEAU. ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE, VOL. 11, P. 180-183, ISSN: 1828-051X - DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE, UNIVERSITY OF PARMA

ZANARDI E., GHIDINI S., CONTER M., IANIERI A. (2010). MINERAL COMPOSITION OF ITALIAN SALAMI AND EFFECT OF NaCl PARTIAL REPLACEMENT ON COMPOSITIONAL, PHYSICO-CHEMICAL AND SENSORY PARAMETERS. MEAT SCIENCE, VOL. 86, P. 742-747, ISSN: 0309-1740, DOI: 10.1016/J.MEATSCI.2010.06.015 - DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE, UNIVERSITY OF PARMA

COLAVITA G., VERGARA A., IANIERI A. (2006). DEFERMENT OF THE SLAUGHTERING IN SWINE AFFECTED BY CUTANEOUS ERYSIPELAS. MEAT SCIENCE, VOL. 72, P. 203-205, ISSN: 0309-1740 - DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE, UNIVERSITY OF TERAMO

P. DI CICCIO, D. MELONI, A.R. FESTINO, M. CONTER, E. ZANARDI, S. GHIDINI, A. VERGARA, R. MAZZETTE, A. IANIERI (2012). LONGITUDINAL STUDY ON THE SOURCES OF LISTERIA MONOCYTOGENES CONTAMINATION IN COLD-SMOKED SALMON AND ITS PROCESSING ENVIRONMENT IN ITALY. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, VOL. 158, P. 79-84, ISSN: 0168-1605, DOI: 10.1016/J.IJFOODMICRO.2012.06.016 - DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE, UNIVERSITY OF PARMA

D. PALUDI, A. VERGARA, A.R. FESTINO, P. DI CICCIO, C. COSTANZO, M. CONTER, E. ZANARDI, S. GHIDINI, A. IANIERI (2011). ANTIMICROBIAL RESISTANCE PATTERN OF METHICILLIN-RESISTANT STAPHYLOCOCCUS AUREUS IN THE FOOD INDUSTRY. JOURNAL OF BIOLOGICAL REGULATORS & HOMEOSTATIC AGENTS, VOL. 25, P. 671-678, ISSN: 0393-974X. - DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE, UNIVERSITY OF PARMA

CONTER M., VERGARA A., DI CICCIO P., ZANARDI E., GHIDINI S., IANIERI A. (2010). POLYMORPHISM OF ACTA GENE IS NOT RELATED TO IN VITRO VIRULENCE OF LISTERIA MONOCYTOGENES. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, VOL. 137, P. 100-105, ISSN: 0168-1605, DOI: 10.1016/J.IJFOODMICRO.2009.10.019 - DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE, UNIVERSITY OF PARMA

LATORRE-MORATALLA M.L., BOVER-CID S., TALON R., AYMERICH T., GARRIGA M.,
Per ulteriori informazioni:
www.sito.it

ZANARDI E., IANIERI A., FRAQUEZA M.J., ELIAS M., DROSINOS E.H., LAUKOVA A., VIDAL-CAROU M.C. (2010). DISTRIBUTION OF AMINOGENIC ACTIVITY AMONG POTENTIAL AUTOCHTHONOUS STARTER CULTURES FOR DRY FERMENTED SAUSAGES. JOURNAL OF FOOD PROTECTION, VOL. 73; P. 524-52 - DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE, UNIVERSITY OF PARMA

LATORRE-MORATALLA M.L., BOVER-CID S., TALON R., GARRIGA M., ZANARDI E., IANIERI A., FRAQUEZA M.J., ELIAS M., DROSINOS E.H., VIDAL-CAROU M.C. (2010). STRATEGIES TO REDUCE BIOGENIC AMINE ACCUMULATION IN TRADITIONAL SAUSAGE MANUFACTURING. LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE, VOL. 43; DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE, UNIVERSITY OF PARMA

CONTER M., PALUDI D., ZANARDI E., GHIDINI S., VERGARA A., IANIERI A. (2009). CHARACTERIZATION OF ANTIMICROBIAL RESISTANCE OF FOODBORNE LISTERIA MONOCYTOGENES. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY 128, 497-500. - DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE, UNIVERSITY OF PARMA

CONTER M., ZANARDI E., GHIDINI S., PENNISI L., VERGARA A., CAMPANINI G., IANIERI A. (2008). CONSUMERS' BEHAVIOUR TOWARD TYPICAL ITALIAN DRY SAUSAGES. FOOD CONTROL 19, 609-615. DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE, UNIVERSITY OF PARMA

DI BONAVENTURA G., PICCOLOMINI R., PALUDI D., D'ORIO V., VERGARA A., CONTER M., IANIERI A. (2008). INFLUENCE OF TEMPERATURE ON BIOFILM FORMATION BY LISTERIA MONOCYTOGENES ON VARIOUS FOOD-CONTACT SURFACES: RELATIONSHIP WITH MOTILITY AND CELL SURFACE HYDROPHOBICITY. JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY, 104, 1552-61 - DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE, UNIVERSITY OF TERAMO

TALON R., LEROY S., LEBERT I., GIAMMARINARO P., CHACORNAC J-P., LATORRE-MORATALLA M., VIDAL-CAROU C., ZANARDI E., CONTER M., LEBECQUE A. (2008). SAFETY IMPROVEMENT AND PRESERVATION OF TYPICAL SENSORY QUALITIES OF TRADITIONAL DRY FERMENTED SAUSAGES USING AUTOCHTHONOUS STARTER CULTURES. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, 126, 227-34. - DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE, UNIVERSITY OF PARMA

PALUDI D., THELLUNG S., CHIOVITTI K., CORSARO A., VILLA V., RUSSO C., IANIERI A., BERTSCH U., KRETZSCHMAR HA, ACETO A, FLORIO T (2007). DIFFERENT STRUCTURAL STABILITY AND TOXICITY OF PRP(ARR) AND PRP(ARQ) SHEEP PRION PROTEIN VARIANTS. JOURNAL OF NEUROCHEMISTRY, VOL. 103(6); P. 2291-300, ISSN: 0022-3042. - DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE, UNIVERSITY OF PARMA

VERGARA A., FESTINO A. R., DI CICCIO P., COSTANZO C., PENNISI L., IANIERI A. (2014). THE MANAGEMENT OF THE DOMESTIC REFRIGERATION: MICROBIOLOGICAL STATUS AND TEMPERATURE" BRITISH FOOD JOURNAL VOL. 116 NO. 6, 2014 PP. 1047-1057. -

E. CHIAVARO, E. ZANARDI, B. BOTTARI, IANIERI A. (2008). EFFICACY OF DIFFERENT STORAGE PRACTICES IN MAINTAINING THE PHYSICO-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL PROPERTIES OF FRESH PORK SAUSAGE. JOURNAL OF MUSCLE FOODS, VOL. 19; P. 157-174. - FOOD TECHNOLOGY, FOODMICROBIOLOGY; PANEL ON BIOLOGICAL HAZARD, PANEL ON CONTAMINANTS IN THE FOOD CHAIN

TALON R., LEROY S., LEBERT I., GIAMMARINARO P., CHACORNAC J-P., LATORRE-MORATALLA M., VIDAL-CAROU C., ZANARDI E., CONTER M., LEBECQUE A. (2008). SAFETY IMPROVEMENT AND PRESERVATION OF TYPICAL SENSORY QUALITIES OF TRADITIONAL DRY FERMENTED SAUSAGES USING AUTOCHTHONOUS STARTER CULTURES. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, 126, 227-34. - FOOD TECHNOLOGY, FOODMICROBIOLOGY; PANEL ON BIOLOGICAL HAZARD

CONTER M., ZANARDI E., GHIDINI S., PENNISI L., VERGARA A., CAMPANINI G., IANIERI A. (2007) SURVEY ON TYPOLOGY, PRPS AND HACCP PLAN IN DRY FERMENTED SAUSAGE SECTOR OF NORTHERN ITALY. FOOD CONTROL 18, 650-5. - CHEMISTRY, BIOCHEMISTRY; PANEL ON BIOLOGICAL HAZARD, PANEL ON CONTAMINANTS IN THE FOOD CHAIN

CHIOVITTI K, CORSARO A, THELLUNG S, VILLA V, PALUDI D, DARRIGO C, RUSSO C, PERICO A, IANIERI A., DI COLA D, VERGARA A, ACETO A, FLORIO T (2007). "INTRACELLULAR ACCUMULATION OF A MILD-DENATURED MONOMER OF THE HUMAN PRP FRAGMENT 90-231, AS POSSIBLE MECHANISM OF ITS NEUROTOXIC EFFECTS". JOURNAL OF NEUROCHEMISTRY, VOL. 274; P. 5834-5844, ISSN: 0022-3042. - HUMAN MEDICINE, CHEMISTRY, BIOCHEMISTRY

PALUDI D, THELLUNG S, CHIOVITTI K, CORSARO A, VILLA V, RUSSO C, IANIERI A., BERTSCH U, KRETZSCHMAR HA, ACETO A, FLORIO T (2007). DIFFERENT STRUCTURAL STABILITY AND TOXICITY OF PRP(ARR) AND PRP(ARQ) SHEEP PRION PROTEIN VARIANTS. JOURNAL OF NEUROCHEMISTRY, VOL. 103(6); P. 2291-300, ISSN: 0022-3042. - VETERINARY MEDICINE, CHEMISTRY, BIOCHEMISTRY.

VISCIANO P, CAMPANA G, ANNUNZIATA L, VERGARA A, IANIERI A. (2007). EFFECT OF STORAGE TEMPERATURE ON ISTAMINE FORMATION IN SARDINA PILCHARDUS AND ENGRAULIS ENCRASICOLUS AFTER CATCH. JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, VOL. 31; P. 577-588, ISSN: 0145-8884.

VISCIANO P, PERUGINI M, AMORENA M, IANIERI A. (2006). POLYCYCLIC AROMATIC HYDROCARBONS IN FRESH AND COLD-SMOKED ATLANTIC SALMON FILLETS. JOURNAL OF FOOD PROTECTION, VOL. 69, 5, ; P. 1134-1138, ISSN: 0362-028X.

- Riviste Nazionali:

PIERLUIGI DI CICCIO, EMANUELA ZANARDI, SERGIO GHIDINI, ALBERTO VERGARA, SILVIO BORRELLO, ADRIANA IANIERI (2013) "OZONE APPLICATIONS IN THE FOOD INDUSTRY" (INDUSTRIE ALIMENTARI – OTTOBRE, 2013) – FOOD TECHNOLOGY, PANEL ON BIOLOGICAL HAZARD

DI CICCIO P., VERGARA A., GHIDINI S., ZANARDI E., IANIERI A.
"METHICILLIN - RESISTANT STAPHYLOCOCCUS AUREUS (MRSA) IN PIG PRODUCTION CHAIN" (INDUSTRIE ALIMENTARI – JANUARY 2012) – FOOD MICROBIOLOGY, ANTIMICROBIAL RESISTANCE, FOOD SAFETY; PANEL ON BIOLOGICAL HAZARD

PIERLUIGI DI CICCIO, SARAH GUIZZARDI, ALBERTO VERGARA, SILVIO BORRELLO, ADRIANA IANIERI (2012) "ANISAKIS RISK : STATE OF THE ART IN ITALY" (RIVISTA ALIMENTI E BEVANDE – MARZO). FOOD SAFETY; PANEL ON BIOLOGICAL HAZARD

CONTER M., DI CICCIO P., ZANARDI E., GHIDINI S., BORRACCI G., VERGARA A.1, IANIERI A. "PRELIMINARY NOTE : METHICILLIN - RESISTANT STAPHYLOCOCCUS AUREUS IN PIG PRODUCTION CHAIN" (ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY- 2011). FOOD MICROBIOLOGY, ANTIMICROBIAL RESISTANCE, FOOD SAFETY; PANEL ON BIOLOGICAL HAZARD

ZANARDI E., CONTER M., GHIDINI S., IANIERI A. (2010) ASPETTI NORMATIVI E STATO DEI CONTROLLI DEGLI ALIMENTI IRRADIATI. CARNI & TECNOLOGIE 1 (1), 7-9. FOOD SAFETY; PANEL ON BIOLOGICAL HAZARD, PANEL ON CONTAMINANTS IN THE FOOD CHAIN

DI CICCIO P., CONTER M., D'ORIO V., VERGARA A., IANIERI A. (2009) PATOGENICITÀ E FATTORI DI VIRULENZA DI LISTERIA MONOCYTOGENES. INDUSTRIE ALIMENTARI 497(12), 35-39. FOOD MICROBIOLOGY, FOOD SAFETY; PANEL ON BIOLOGICAL HAZARD

VERGARA A., PALUDI D., D'ORIO V., DI CICCIO P., FESTINO A.R., CONTER M. IANIERI A. (2009). PRODUZIONE DI BIOFILM DA CEPPI DI LISTERIA MONOCYTOGENES. INGEGNERIA ALIMENTARE 26, 42-44.

CONTER M., PALUDI D., MUREDDU A., ZANARDI E., GHIDINI S., IANIERI A. (2008). SENSIBILITÀ AGLI AGENTI ANTIMICROBICI DI CEPPI DI LISTERIA MONOCYTOGENES ISOLATI DAGLI ALIMENTI. RIVISTA DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA VETERINARI IGIENISTI 1.1, 49-52.

P. CATTANEO, F. COLOMBO, C. BERNARDI, C. CANTONI, G. ZIINO, C. SCARANO, IANIERI A. (2007). CEPPI ALTERANTI ISOLATI DA ORATE (*SPARUS AURATA*) D'ALLEVAMENTO. *INDUSTRIE ALIMENTARI*, VOL. 46; P. 753-759, ISSN: 0019.

GHIDINI S., ZANARDI E., CONTER M., PECORARI M., GAMBINI G., IANIERI A. (2007). VARIAZIONI DELLE CONCENTRAZIONI DI RAME, FERRO E ZINCO NELLA PRODUZIONE DEL FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO. *SCIENZA E TECNICA LATTIERO CASEARIA*, 58(5), 331-39.

VISCIANO P, SCHIRONE M, MARTUSCELLI M, IANIERI A. (2006). MODIFICAZIONI MICROBICHE, CHIMICHE E SENSORIALI DI *ENGRAULIS ENCRASICOLUS* IN CONDIZIONI DI REFRIGERAZIONE, SOTTO GHIACCIO E DI ABUSO TERMICO. *INDUSTRIE ALIMENTARI*, VOL. XLV,; P. 525.-532, ISSN: 0019-901.

CONTER M., ZANARDI E., GHIDINI S., PEDRELLI P., RASON J., CHIZZOLINI R. INDAGINE SUI PRODUTTORI ARTIGIANALI DI SALUMI: VALUTAZIONI SOCIOECONOMICHE E TECNOLOGICHE. *INDUSTRIE ALIMENTARI*, 2005. 446(4), 373-80.

- Capitoli di Libro/Monografie:

IANIERI A., GHIDINI S., CONTER M. (2008). LA SANIFICAZIONE NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI. IN: *IGIENE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE*. A CURA DI G. COLAVITA, LE POINT VÉTÉRINAIRE ITALIE, MILANO (ISBN 978-88-95995-47-2), PP. 139-52.

ZANARDI E., CONTER M., GHIDINI S., CAMPANINI G., IANIERI A. (2008). IMPIEGO DI FIBRE ALIMENTARI SOLUBILI NELLA PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE FERMENTATI. IN: *RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE VOL. VIII* (A CURA DI SEBASTIANO PORRETTA), CHIRIOTTI EDITORI, PINEROLO, ITALIA (ISBN-9788896027004), PP. 583-7.

LOSITO P., VERGARA A., IANIERI A. (2005). EFICACY OF MARINADES AGAINST *LISTERIA MONOCYTOGENES*. IN: *WAGENINGEN ACADEMIC PUBLISHERS. FOOD SAFETY ASSURANCE AND VETERINARY PUBLIC HEALTH - RISH MANAGEMENT STRATGIES: MONITORING AND SURVEILLANCE*. VOL. 3, P. 305-306,

P. CATTANEO, F. COLOMBO, C. BERNARDI, C. CANTONI, G. ZIINO, C. SCARANO, IANIERI A. (2007). CEPPI ALTERANTI ISOLATI DA ORATE (SPARUS AURATA) D'ALLEVAMENTO. INDUSTRIE ALIMENTARI, VOL. 46; P. 753-759, ISSN: 0019.

GHIDINI S., ZANARDI E., CONTER M., PECORARI M., GAMBINI G., IANIERI A. (2007). VARIAZIONI DELLE CONCENTRAZIONI DI RAME, FERRO E ZINCO NELLA PRODUZIONE DEL FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO. SCIENZA E TECNICA LATTIERO CASEARIA, 58(5), 331-39.

VISCIANO P, SCHIRONE M, MARTUSCELLI M, IANIERI A. (2006). MODIFICAZIONI MICROBICHE, CHIMICHE E SENSORIALI DI ENGRAULIS ENCRASICOLUS IN CONDIZIONI DI REFRIGERAZIONE, SOTTO GHIACCIO E DI ABUSO TERMICO. INDUSTRIE ALIMENTARI, VOL. XLV.; P. 525.-532, ISSN: 0019-901.

CONTER M., ZANARDI E., GHIDINI S., PEDRELLI P., RASON J., CHIZZOLINI R. INDAGINE SUI PRODUTTORI ARTIGIANALI DI SALUMI: VALUTAZIONI SOCIOECONOMICHE E TECNOLOGICHE. INDUSTRIE ALIMENTARI, 2005. 446(4), 373-80.

- Capitoli di Libro/Monografie:

IANIERI A., GHIDINI S., CONTER M. (2008). LA SANIFICAZIONE NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI. IN: IGIENE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE. A CURA DI G. COLAVITA, LE POINT VÉTÉRINAIRE ITALIE, MILANO (ISBN 978-88-95995-47-2), PP. 139-52.

ZANARDI E., CONTER M., GHIDINI S., CAMPANINI G., IANIERI A. (2008). IMPIEGO DI FIBRE ALIMENTARI SOLUBILI NELLA PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE FERMENTATI. IN: RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE VOL. VIII (A CURA DI SEBASTIANO PORRETTA), CHIRIOTTI EDITORI, PINEROLO, ITALIA (ISBN-9788896027004), PP. 583-7.

LOSITO P., VERGARA A., IANIERI A. (2005). EFICACY OF MARINADES AGAINST LISTERIA MONOCYTOGENES. IN: WAGENINGEN ACADEMIC PUBLISHERS. FOOD SAFETY ASSURANCE AND VETERINARY PUBLIC HEALTH - RISH MANAGEMENT STRATGIES: MONITORING AND SURVEILLANCE. VOL. 3, P. 305-306,

Parma 3 Agosto 2018

A. Ianieri

