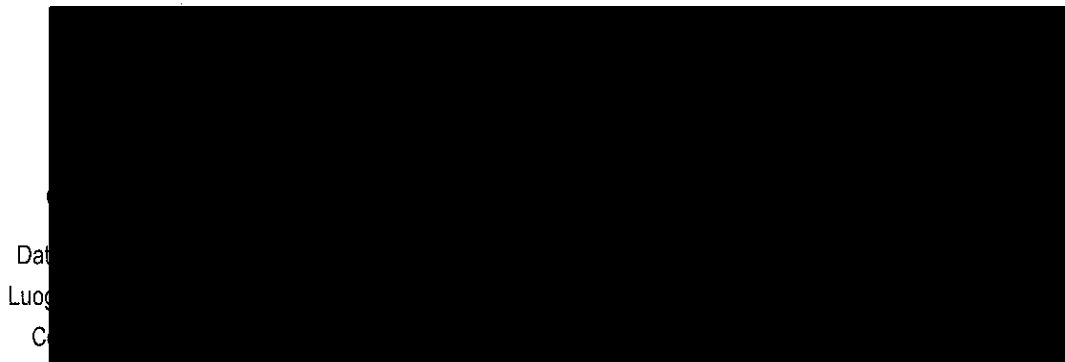




**Curriculum Vitae
Europass**

Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **Alessandra Pezzuto**



**Occupazione desiderata/
Settore professionale**

Sicurezza alimentare

Esperienza professionale

Date Da 02/03/2017 a tutt'oggi

Lavoro o posizione ricoperti Biologo Dirigente TD

Principali attività e responsabilità

Nell'ambito della sicurezza alimentare mi occupo della progettazione/gestione degli studi di shelf life per la valutazione della vita commerciale dei prodotti alimentari. Seguo inoltre le prove di contaminazione sperimentale (challenge tests) per verificare la dinamica di crescita dei microrganismi patogeni (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *E. coli O157*), in alimenti pronti al consumo, l'efficacia dei trattamenti termici applicati a livello produttivo, l'idoneità delle modalità di preparazione a livello domestico riportate in etichetta.

Nell'ambito del sistema qualità implementato in IZSve sono referente per la formazione della mia area, seguo l'assicurazione qualità dei risultati, la stesura e revisione di procedure di prova, la validazione di metodi analitici di microbiologia tradizionale e di biologia molecolare.

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie IZSve– Sezione Territoriale di San Donà di Piave, Via Calvecchia 10, 30027 San Donà di Piave (Venezia)

Tipo di attività o settore

Sicurezza alimentare

Date dal 10/2/2014 al 09/02/2017

Lavoro o posizione ricoperti

Biologo atipico

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie IZSve– Sezione Territoriale di San Donà di Piave, Via Calvecchia 10, 30027 San Donà di Piave (Venezia)

Tipo di attività o settore

Diversi progetti di ricerca corrente nell'ambito della sicurezza alimentare, finanziate dal Ministero della Salute

Date dal 2/5/2007 al 09/01/2014

Lavoro o posizione ricoperti Biologo borsista

Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie IZSVE– Sezione Territoriale di San Donà di Piave,
Via Calvecchia 10, 30027 San Donà di Piave (Venezia)

Tipo di attività o settore Diversi progetti di ricerca corrente nell'ambito della sicurezza alimentare, finanziate dal Ministero della salute

Istruzione e formazione

Date Dicembre 2011 (durata 1 anno)

Titolo della qualifica rilasciata Master Interateneo di II livello in REACH

Principali tematiche/competenze professionali possedute Regolamento EC/1907/2006 REACH e Regolamento EC/1272/2008 CLP

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università Ca' Foscari di Venezia e Università degli Studi di Padova

Livello nella classificazione nazionale o internazionale Master Interateneo di II livello

Date 19/12/2001 (durata 4 anni)

Titolo della qualifica rilasciata Diploma di Specializzazione in Microbiologia e Virologia - indirizzo tecnico

Principali tematiche/competenze professionali possedute Conoscenza di tecniche di diagnostica microbiologica e virologica in campioni di origine umana (batteriologia classica, colture cellulari, immunofluorescenza, biologia molecolare)

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Padova

Livello nella classificazione nazionale o internazionale Diploma di Specializzazione post lauream

Date Novembre 1995

Titolo della qualifica rilasciata Diploma di Abilitazione all'esercizio della professione di Biologo

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Padova

Date 11/07/1994

Titolo della qualifica rilasciata Diploma di Laurea in Scienze Biologiche

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Padova

Livello nella classificazione nazionale o internazionale Laurea vecchio ordinamento

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) italiano

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (*)

inglese

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
B1	Livello intermedio	B2	Livello intermedio	B1	Livello intermedio	B1	Livello intermedio	B1	Livello intermedio

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze organizzative	Buona capacità di lavorare in gruppo, buona capacità di comunicazione, senso dell'organizzazione e buona attitudine alla gestione di progetti.
Capacità e competenze tecniche	Batteriologia tradizionale, ricerca patogeni alimentari mediante Real Time PCR, ricerca allergeni in alimenti mediante E.L.I.S.A., microscopia ottica, misurazioni strumentali (a_w , pH), assicurazione qualità dei dati analitici
Capacità e competenze informatiche	Buona conoscenza dei programmi Office™, (Word™, Excel™, PowerPoint™) acquisita nel contesto professionale. Buona capacità di utilizzazione degli strumenti per la navigazione in rete acquisita in corsi di formazione.
Capacità e competenze artistiche	--
Altre capacità e competenze	--
Patente	Patente B, automunita
Ulteriori informazioni	Collaboro con il Centro Regionale dell'Autocontrollo di Pesaro dell'IZS Umbria e Marche per la progettazione ed esecuzione di studi di shelf life e challenge tests su prodotti tipici. Sono responsabile dell'Unità Operativa n. 3 nell'ambito della ricerca corrente IZS LER 18/16 - Indagine nazionale sulla temperatura dei frigoriferi domestici in Italia: l'importanza di definire condizioni di conservazione in ambito domestico realistiche ed aggiornate finalizzate ad una corretta valutazione della shelf life degli alimenti Ready to eat - Responsabile scientifico Dr. Paolo Daminelli.
Principali pubblicazioni	<p>Boffo L., Favretti M., Pezzuto A., Bonaventura C., Piovesana A. (2018) "La cottura come fattore di sicurezza alimentare nel consumo di molluschi bivalvi" <i>Il Pesce</i> n. 2/2018, 1-7</p> <p>Petruzzelli A., Haouet N. M., Paolini F., Fogliani M., Vetrano V., Di Lullo S., Altissimi M. S., Tommasino M., Favretti M., Pezzuto A., Piovesana A., Mioni R., Osimani A., Clementi F., Tonucci F. (2017) "Evaluation of the shelf life and cooking methods of Ascoli-style olives, an Italian specialty food", <i>Eur. Food Res. Technol.</i> DOI 10.1007/s00217-017-3001-4;</p> <p>Favretti M., Pezzuto A., Piovesana A., Boffo L. Mioni R. (2017) "Efficacy of domestic cooking of experimentally infected bivalve shellfish: a case study" <i>J. Microb. Biochem. Technol.</i> 2017, 9:6 (Suppl), doi: 10.4172/1948-5948-C1-034;</p> <p>Roccatò A., Uyttendaele M., Barrucci F., Cibir V., Favretti M., Cereser A., Dal Cin M., Pezzuto A., Piovesana A., Longo A., Ramon E., De Rui S., Ricci A. (2017) "Artisanal Italian salami and sopresse: Identification of control strategies to manage microbiological hazards", <i>Food Microbiology</i> 61, 5-13</p> <p>Armani M., Civettini M., Conedera G., Favretti M., Lombardo D., Lucchini R., Paternolli S., Pezzuto A., Rabini M., Arcangeli G. (2016) "Evaluation of hygienic quality and labelling of fish distributed in public canteens of Northeast Italy", <i>Italian Journal of Food Safety</i> 5:5723 doi:10.4081/ijfs.2016.5723</p> <p>Pezzuto A, Belluco S, Losasso C, Patuzzi I, Bordin P, Piovesana A, Comin D, Mioni R and Ricci A (2016) "Effectiveness of Washing Procedures in Reducing Salmonella enterica and Listeria monocytogenes on a Raw Leafy Green Vegetable (Eruca vesicaria)", <i>Front. Microbiol.</i> 7:1663. doi: 10.3389/fmicb.2016.01663</p> <p>Pascoli F., Pezzuto A., Buratin A., Piovesana A., Fortin A., Arcangeli G., and Toffan A. (2016) "Efficacy of domestic cooking inactivation of human hepatitis A virus in experimentally infected manila clams (<i>Ruditapes philippinarum</i>)" <i>Journal of Applied Microbiology</i> 121, 1163-1171</p>

Attività di docenza

Favretti M., Pezzuto A. and Arcangeli G. (2016) "Listeria monocytogenes: a dangerous and insidious pathogen in seafood", *Microbes in Food and Health*, © Springer International Publishing Switzerland 2016, N. Garg et al. (eds.), p. 333-348, DOI 10.1007/978-3-319-25277-3_17

Pezzuto A., Losasso C., Mancin M., Gallochio F., Piovesana A., Binato G., Gallina A., Marangon A., Mioni R., Favretti M., Ricci A. (2015) "Food safety concerns deriving from the use of silver based food packaging materials: a case study." *Frontiers in Microbiology* 6:0119, http://www.frontiersin.org/Journal/Abstract.aspx?s=441&name=food_microbiology&ART, doi:10.3389/fmicb.2015.01109

Citterio C.V., Bortolas C., Francione E., Trevisiol K., Rabini M., Giaccon M., Obber F., Favretti M., Pezzuto A., Capovilla P., Bragagna P., Mione D., Comiotto D., Rocca M., Luchesa L., Giusti M., Gietl H., Holzmann U., Lucchini R. (2014) "Food-borne pathogens and microbiological spoilage in different ungulate species hunted in the eastern Italian Alps" in *Trend in game meat hygiene-from forest to fork.*, Paulsen P., Bauer A., Smulders F.J.M. eds, Wageningen Academic Publishers

Pezzuto A., Piovesana A., Rossetto K., Gallina A., Mancin M., Cereser A., Favretti M. (2013) "Evaluation of the effect of active packaging on poultry meat fillet shelf-life"- *World's Poultry Science Journal*, Vol. 69, Supplement

Dal 27/05/2019 al 27/05/2019

Relatore al corso: corso su Studi di shelf life. Casi studio per capire come, quando e perché - Ente organizzatore: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (1,00 ore);

Dal 12/04/2019 al 12/04/2019

Relatore al corso: corso su Challenge test 2.0. Monitoraggio e prevenzione dei contaminanti microbici nelle filiere agro-alimentari con metodi basati sul DNA - Ente organizzatore: Università di Verona, Ordine dei Tecnologi alimentari del Veneto e Trentino Alto Adige, Microbion (0,50 ore)

Dal 29/04/2015 al 29/04/2015

Relatore al corso: Convegno "L'attività di ricerca corrente in IZSV dei progetti conclusi nel 2014 finanziati dal Ministero della Salute – Ente organizzatore: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie in collaborazione con Ministero della Salute (0,50 ore)

Dal 15/06/2011 al 15/06/2011

Relatore al corso: Convegno "La ricerca corrente nel 2010 dell'IZSV. Workshop: Innovazione e ricerca a supporto del territorio – Ente organizzatore: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie in collaborazione con il Ministero della Salute (0,50 ore)

Dal 13/12/2010 al 29/03/2012

Relatore al corso: Progetto IZSV-edu: Educazione sanitaria ed esperienze di laboratorio didattico nelle scuole secondarie di II grado del Veneto (RC IZS 21/10), per il modulo Controllo microbiologico degli alimenti - Ente organizzatore: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (21,00 ore)

Dal 05/10/2010 al 05/10/2010

Relatore al corso: incontro di presentazione del Manuale di Buone Pratiche di Igiene per le Microimprese Alimentari, Progetto di semplificazione dell'autocontrollo (RC IZS VE 24/07) - Ente organizzatore: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie - laboratorio di San Donà di Piave VE (4,00 ore)

INFORMATIVA ALL'INTERESSATO (ai sensi degli artt. 13 Reg UE 2016/679).

Titolare del trattamento: ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE (in sigla IZSVE), con sede legale in 35020 LEGNARO (PD), Viale dell'Università 10, C.F. e P.IVA 00206200289, in persona del Direttore generale e legale rappresentante pro tempore Prof. Daniele Bernardini tel. 0498084242, email dirgen@izsvenezie.it. In particolare, i dati verranno trattati dal personale della Struttura Complessa SCS7- Servizio Formazione e Sviluppo delle Professioni. Dati del Responsabile della protezione dei dati (RPD/DPO): Avv. Piergiorgio Cervato, dpo@izsvenezie.it. Tipologia di dati e fonti: dati comuni, anagrafici e identificativi. Proverranno tutti dall'Interessato. Finalità e modalità: i dati saranno trattati per lo svolgimento di attività istituzionali dell'IZSVE e in particolare per svolgere attività prevista dal contratto di collaborazione sottoscritto; il trattamento avverrà in modo sia manuale/cartaceo, che elettronico. Base giuridica: il trattamento si fonda, oltre che sul consenso manifestato tramite conferimento volontario dei dati, sull'adempimento di un obbligo contrattuale nonché sul legittimo interesse del Titolare. Obbligatorietà: il conferimento dei dati è obbligatorio e la sua mancanza comporta l'impossibilità per il Titolare di eseguire l'attività oggetto del trattamento. Destinatari: i dati potranno essere comunicati a soggetti all'uopo Incaricati dal Titolare, a Responsabili del trattamento e consulenti del Titolare. Conservazione: i dati saranno conservati fino a revoca del consenso. Diritti: l'Interessato può esercitare i suoi diritti di accesso, rettifica, cancellazione, limitazione, portabilità, opposizione via email ai dati del Titolare di cui sopra. Reclamo: l'Interessato può proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali. Revoca: il consenso può essere revocato, ma ciò potrebbe comportare l'impossibilità per il Titolare di svolgere l'attività oggetto del trattamento.

Il/la sottoscritto/a dichiara di aver preso visione della nota informativa e di aver letto e accettato i termini e le condizioni di utilizzo

Autorizzo inoltre l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie:

- 1) nei casi previsti dalla legge, alla pubblicazione del curriculum formativo e professionale nel sito internet aziendale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie in applicazione del D. L.gs. n. 33/2013 art. 15, comma 1
- 2) nel caso di eventi accreditati ECM, alla pubblicazione del mio curriculum formativo e professionale nella banca dati dell'applicazione ECM del sito AGENAS accessibile a tutti gli utenti, nonché la diffusione dei miei dati personali per la compilazione del "resoconto" da comunicare alla Commissione Nazionale ECM ai fini della registrazione e del rapporto relativo alla organizzazione di ogni evento o progetto formativo aziendale ECM.

Data 10/06/2019 _____

1Ai sensi dell'art.38 del D.P.R. n. 445/2000 "...le istanze e le dichiarazioni sostitutive di atto di notorietà da produrre agli organi della amministrazione pubblica o ai gestori o esercenti di pubblici servizi sono sottoscritte dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritte e presentate unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore. La copia fotostatica del documento è inserita nel fascicolo. Le istanze e la copia fotostatica del documento di identità possono essere inviate per via telematica."