

## Curriculum Vitae

### Informazioni personali



Nome / Cognome Michela Favretti

Indirizzo [Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

E-mail mfavretti@izsvenezie.it

Cittadinanza Italiana

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

### Esperienza professionale

Date 01.02.2022 a tutt'oggi

Lavoro o posizione ricoperti Dirigente Veterinario, Responsabile del Laboratorio Alimenti ufficiali di Pordenone

Principali attività e responsabilità Gestione del laboratorio alimenti ufficiali, supervisione delle analisi microbiologiche e strumentali, gestione delle positività analitiche. Collaborazione e supporto alle attività di programmazione campioni delle autorità competenti (aziende sanitarie e Regione). Stesura e revisione di procedure di prova relative all'attività analitica sugli alimenti sulla base delle norme ISO di riferimento o di metodi interni. Referente IZSve per il FVG e il Veneto dei progetti Piccole Produzioni Locali regionali

Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie – via Bassa del Cuc 4 –33084 Cordenons (PN)

Tipo di attività o settore Ente sanitario di diritto pubblico

Date	31.12.2008-31.01.2022
Lavoro o posizione ricoperti	Medico Veterinario dirigente Responsabile del Laboratorio di San Donà di Piave, Assicuratore qualità del laboratorio
Principali attività e responsabilità	Gestione del laboratorio di microbiologia alimentare, supervisione degli esami di laboratorio, firma dei rapporti di prova e consulenza alle aziende del settore alimentare, formazione agli operatori del settore alimentare.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Via Calvecchia 4 30027 San Donà di Piave (VE)
Tipo di attività o settore	Ente sanitario di diritto pubblico
Date	31.12.2001-30.12.2008
Lavoro o posizione ricoperti	Medico Veterinario borsista e contrattista
Principali attività e responsabilità	Esami anatomo patologici, microbiologici e parassitologici in animali da reddito e d'affezione. Individuazione di residui di pesticidi in alimenti di origine animale e determinazione delle sostanze contenute in esche per l'avvelenamento di animali.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Viale dell'Università 10 35020Legnaro (PD)
Tipo di attività o settore	Ente sanitario di diritto pubblico
<b>Istruzione e formazione</b>	Per i corsi di formazione vedasi allegato al CV
• Date (da – a)	2006
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Milano Facoltà di Medicina Veterinaria
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Legislazione veterinaria, pacchetto igiene
• Qualifica conseguita	Corso di perfezionamento in "Competenze e responsabilità del Medico Veterinario nella legislazione alimentare dell'Unione Europea"

- Date (da – a) 2003-2005
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Padova, Facoltà di Medicina Veterinaria
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Allevamento, igiene e patologie specie acquatiche
- Qualifica conseguita Diploma di specializzazione in allevamento, igiene e patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati

- Date (da – a) 1994-2001
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Padova, Facoltà di Medicina Veterinaria
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Microbiologia, igiene e ispezione degli alimenti di origine animale
- Qualifica conseguita Dottore in Medicina Veterinaria

- Date (da – a) 1988-1993
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Liceo Scientifico E. Majorana Pordenone
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Materie scientifiche e umanistiche
- Qualifica conseguita Diploma di maturità scientifica

Madrelingua **Italiano**

Altra lingua **Inglese**

Autovalutazione

Livello europeo (\*)

**Inglese**

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

(\*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](#)

Patente Patente B

**Ulteriori informazioni** Vedi allegato al CV

**Allegati**

Enumerare gli allegati al CV.

1 allegato al cv

Dichiaro che le informazioni riportate nel presente CV costituiscono autocertificazione ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR 445/2000, consapevole della responsabilità penale prevista dall'art. 76 del citato decreto per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

Pordenone, 31/03/2023



## Allegato al CV

### Didattica/Docenze

- 08.09.05 e 19.09.05: Relatrice agli incontri formativi per i Distretti Venatori n.1 (Tarvisiano), n.3 (Valli del Natisone) e n.14 (Colli Orientali) presso la Comunità Montana di Gemona del Friuli, inerenti il Progetto Interreg III.
- 16.09.05 e 07.10.05: Relatrice agli incontri formativi per i Distretti Venatori n.7 (Collio) e n.13 (Carso) a Gradisca d'Isonzo, inerenti il Progetto Interreg III.
- 18.02.06: Relatrice all'incontro di formazione per i "verificatori" del Distretti Venatori n.1 (Tarvisiano) inerente il Progetto Interreg III presso la Comunità Montana di Pontebba (UD)
- 04.03.06: Relatrice all'incontro di formazione per i "verificatori" del Distretti Venatori n.7 (Collio) inerente il Progetto Interreg III a Gradisca d'Isonzo (GO).
- 18.03.06 Relatrice all'incontro "Lepre europea: stato sanitario, gestione ed esperienze di salvaguardia in FVG" organizzato dall'IZS delle Venezie - Laboratorio di Udine presso l'Auditorium Bearzi di Udine
- 25.08.2006: Relatrice all'incontro "La lepre nel terzo millennio...quale futuro?" organizzato dall'IZS delle Venezie-Laboratorio di Belluno presso la sala De Luca di Belluno
- 10.12.2008, Vicenza: Lezione "Listeriosi" per il corso "Igiene e profilassi delle malattie infettive" del corso di laurea triennale in "Sicurezza Igienico-sanitaria degli alimenti"
- 18-25.03, 01.04.2009, Vicenza, Ciclo di lezioni "Tecniche di diagnosi batteriologica" per il corso di "Microbiologia Veterinaria" del corso di laurea triennale in "Sicurezza Igienico-sanitaria degli alimenti"
- 27.11.2009, Vicenza, Lezione "Listeriosi" per il corso "Igiene e profilassi delle malattie infettive" del corso di laurea triennale in "Sicurezza Igienico-sanitaria degli alimenti"
- 10.12.2010, Vicenza, Lezione "Listeriosi" per il corso "Igiene e profilassi delle malattie infettive" del corso di laurea triennale in "Sicurezza Igienico-sanitaria degli alimenti"
- 13.12.2010, Portogruaro (VE), "Semplificazione autocontrollo" al convegno "Sicurezza alimentare: la filiera ittica dalla A alla Z"
- 21.12.2010, Trieste, "Valorizzare la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti agricoli tipici locali" incontro formativo organizzato da DIEFFE Scarl
- 14.05.2011, Bosco Chiesanuova (VR), "Il rischio sanitario: identificazione e punti critici" al convegno "La promozione del territorio: attori o spettatori?"
- 20.05.2011, Mortegliano (UD), Corso di formazione "Buone pratiche di igiene per operatori PPL"
- 30.06.2011, Legnaro (PD), Corso di formazione "Applicazione della DGRV 2280/2010: produzione e vendita di carni avicunicole, carni trasformate, confetture, succhi di frutta, sciroppi, sottoaceti, farine, conserve vegetali, funghi e vegetali essiccati"
- 28.07.2011, Legnaro (PD), Corso di formazione "Applicazione della DGRV 2280/2010: produzione e vendita di carni avicunicole, carni trasformate, confetture, succhi di frutta, sciroppi, sottoaceti, farine, conserve vegetali, funghi e vegetali essiccati"
- 29.11.2011, San Bonifacio (VR), Corso di formazione "Aspetti igienico sanitari degli alimenti di origine animale e vegetale alla luce della normativa PPL"
- 30.11.2011, San Donà di Piave (VE), intervento su semplificazione dell'autocontrollo
- 15.12.2011, Vicenza, lezione "Listeriosi" all'Università degli Studi di Padova
- 16.12.2011, Pozzuolo del Friuli (UD), Corso di formazione "Buone pratiche di igiene per operatori PPL"
- 13.04.2012, Cordoipo (UD) PPL – presentazione dei risultati analitici anno 2011-2012 presso Associazione Allevatori FVG Codroipo (UD)
- 28.05.2012, Buone pratiche di lavorazione in alpeggio Convegno - ASS 3 Regione FVG Tolmezzo (UD)
- 13.06.2012, Semplificazione autocontrollo - ULSS 9 Treviso
- 06.07.2012, Legnaro (PD), "Quale ruolo per il medico veterinario a supporto delle imprese alimentari?" Convegno IZS Venezie
- 10.10.2012, Cordoipo (UD) PPL – Buone pratiche di lavorazione presso Associazione Allevatori FVG Codroipo (UD)
- 23.10.2012, Legnaro (PD), La semplificazione dell'autocontrollo nelle microimprese alimentare: un manuale uguale per tutti? Corso di formazione IZS Venezie
- 29.10.2012, Onigo di Pederobba (TV) PPL – Buone pratiche di lavorazione ULSS 8 Asolo (TV)
- 20.11.2012, San Bonifacio (VR) Il piano di autocontrollo nelle attività agrituristiche Corso di formazione ULSS 20 Verona
- 21.11.2012, Arezzo, Packaging innovativi per il miglioramento della sicurezza e della *shelf-life* dei prodotti alimentari – Convegno
- 13.12.2012, Sacile (PN) PPL – Buone pratiche di lavorazione ASL 6 Pordenone

- 06.12.2012, Vicenza, lezione "Listeriosi" all'Università degli Studi di Padova
- 05.04-11.05-17.05.-27.07.2013, Piasan di Prato (UD), Docenza per corso di formazione "Esperto per l'autocontrollo in materia di sicurezza alimentare"
- 10.07.2013, Magenta (MI), docenza per progetto semplificazione autocontrollo ASL Lombardia
- 16-18.09.2013, Bergamo, presentazione orale al convegno Eggmeat 2013
- 23.09.2013, Gorizia, formazione agli Operatori del Settore Alimentare aderenti al progetto semplificazione autocontrollo FVG
- 24.09.2013, Basaldella di Campofornido (UD), formazione agli Operatori del Settore Alimentare aderenti al progetto semplificazione autocontrollo FVG
- 26.09.2013, Rho (MI), Formazione agli Operatori del Settore Alimentare aderenti al progetto semplificazione autocontrollo ASL 1 Milano
- 27.09.2013, Cordenons (PN), formazione agli Operatori del Settore Alimentare aderenti al progetto semplificazione autocontrollo FVG
- 30.09.2013, Cordenons (PN), Corso di formazione sulle buone prassi per le Piccole Produzioni Locali
- 02.10.2013, Basaldella di Campofornido (UD), formazione agli Operatori del Settore Alimentare aderenti al progetto semplificazione autocontrollo FVG
- 04.10.2013, Trieste, formazione agli Operatori del Settore Alimentare aderenti al progetto semplificazione autocontrollo FVG
- 11.10.2013, Palmanova (UD), Formazione sul manuale buone prassi igieniche per piccoli caseifici
- 15.10.2013, Codroipo (UD), Formazione operatori PPL FVG
- 18.10.2013, Udine, Formazione sul manuale buone prassi igieniche per piccoli caseifici
- 21.10.2013, Tolentino (MC), relatrice al corso di formazione "La semplificazione dell'autocontrollo nelle microimprese alimentari" organizzato dall'IZS Umbria e Marche
- 23.10.2013, Udine, formazione agli Operatori del Settore Alimentare aderenti al progetto semplificazione autocontrollo FVG
- 28.10.2013, Sgonico (TS), Formazione operatori PPL FVG Osmizze
- 20.11.2013, Montebelluna (TV), Formazione operatori PPL Veneto
- 22.11.2011, Vicenza, lezione "Listeriosi" all'Università degli Studi di Padova
- 22.01.2014, Cordenons (PN), Formazione sul manuale buone prassi igieniche per piccoli caseifici
- 11.03.2014, Prosecco (TS), Formazione sul manuale buone prassi igieniche per piccoli caseifici
- 21.03.2014, Monza (MI), docente al corso di formazione L'applicazione dell'autocontrollo semplificato nelle microimprese del settore alimentare ASL Monza Brianza
- 31.03 – 02.04.2014, San Donà di Piave (VE), Formazione su "valutazione del rischio e buone prassi" per operatori PPL organizzato da Coldiretti
- 3-4.04.2014, Monza-Desio-Vimercate (MI), docente al corso di formazione L'applicazione dell'autocontrollo semplificato nelle microimprese del settore alimentare organizzato da Unione Commercianti Monza
- 23.04.2014 Legnaro (PD), L'attività di ricerca corrente in IZSve. I progetti conclusi nel 2013 finanziati dal ministero della salute
- 09.05.2014, Udine, Formazione sul manuale buone prassi igieniche per piccoli caseifici
- 15.05.2014, Mestre (VE), Intervento al convegno Sicurezza alimentare, come agire con consapevolezza per tutelare il consumatore e l'impresa organizzato da Certiquality
- 04.06.2014, Codroipo (UD), Corso di formazione per PPL prodotti a base di carne presso CEFAP
- 10.07.2014, Gorizia, Docenza in corso ECM "Semplificazione autocontrollo nelle microimprese alimentari" organizzato dall'ASL 2 Gorizia
- 28.10.2014, Artegna (UD), Formazione agli operatori PPL sui manuali per produttori carni suine e avicunicole
- 31.10.2014, Magenta (MI) Formazione piccoli caseifici e PPL suini ASL Milano 1
- 1-2-3.12.2014, Vicenza e Padova, Lezione "Listeriosi" presso Università degli Studi di Padova
- 26.02.2015, Andreis (PN), Formazione agli operatori PPL buone pratiche di lavorazione prodotti a base di carne
- 10.03.2015 San Pietro al Natisone (UD) Intervento al convegno LE PICCOLE PRODUZIONI LOCALI IN FRIULI VENEZIA GIULIA: Alimenti sicuri e burocrazia più leggera
- 19.03.2015, San Daniele del Friuli (UD), Formazione agli operatori PPL buone pratiche di lavorazione prodotti a base di carne
- 27.03.2015, Udine, Corso di formazione PPL per operatori sanitari
- 16.04.2015, San Donà di Piave (VE), Formazione agli operatori PPL buone pratiche di lavorazione prodotti a base di carne
- 17.07.2015, Udine (UD), Formazione agli operatori PPL buone pratiche di lavorazione prodotti a base di carne

- 22.10.2015, Montebelluna (TV), Formazione agli operatori PPL buone pratiche di lavorazione prodotti a base di carne
- 29.10.2015, Duino Aurisina (TS), Formazione agli operatori PPL buone pratiche di lavorazione prodotti a base di carne
- 10.11.2015, Pordenone (PN), Formazione agli operatori PPL buone pratiche di lavorazione prodotti a base di carne
- 12.11.2015, Vicenza e Padova, Lezione "Listeriosi" presso Università degli Studi di Padova
- 19.11.2015, Verona (VR), Corso di formazione Autocontrollo piccole imprese alimentari ASL 20
- 20.01.2016, San Floriano (PN), Formazione agli operatori PPL buone pratiche di lavorazione prodotti a base di carne
- 02.02.2016 Codroipo (UD) Formazione su Semplificazione autocontrollo – delibera, presentazione del progetto, stato dell'arte presso CEFAP corso "Tecniche di controllo della produzione agroalimentare e biologica"
- 22.02.2016, Fagagna (UD), Formazione agli operatori PPL buone pratiche di lavorazione prodotti a base di carne
- 23.02.2016 Codroipo (UD) Formazione su Semplificazione autocontrollo – manuale di semplificazione, esercitazioni pratiche presso CEFAP corso "Tecniche di controllo della produzione agroalimentare e biologica"
- 25.02.2016 Codroipo (UD) Formazione su PPL – piano di campionamento, sito ed esiti delle passate stagioni presso CEFAP corso "Tecniche di controllo della produzione agroalimentare e biologica"
- 18.04.2016 Forgaria (UD), Formazione agli operatori PPL buone pratiche di lavorazione prodotti a base di carne
- 02.09.2016 Opicina (TS) Formazione agli operatori PPL buone pratiche di lavorazione prodotti a base di carne
- 27.10.2016 San Donà di Piave (VE), Formazione agli operatori PPL buone pratiche di lavorazione prodotti a base di carne
- 03.11.2016 Ceggia (VE), Formazione agli operatori PPL buone pratiche di lavorazione prodotti a base di carne
- 17.11.2016 Fagagna (UD), Formazione agli operatori PPL buone pratiche di lavorazione prodotti a base di carne
- 29.11.2016 Legnaro (PD) Lezione "Listeriosi" presso Università degli Studi di Padova
- 12.12.2016 Vicenza, Lezione "Listeriosi" presso Università degli Studi di Padova
- 29.03.2017 Casarsa (PN) Formazione su PPL presso centro formazione CEFAP
- 30.03.2017 Casarsa (PN) Formazione su semplificazione dell'autocontrollo presso centro formazione CEFAP
- 06.06.2017, Farra di Soligo (TV) Corso di formazione per operatori PPL
- 15.06.17 Conegliano Veneto (TV) Corso di formazione per operatori PPL
- 31.07.17 Conegliano (TV) Corso di formazione per operatori PPL
- 31.07.17 Paese (TV) Corso di formazione per operatori PPL
- 19.09.17 Belluno Corso di formazione per operatori PPL
- 24.10.17 Fagagna (UD) Corso di formazione per operatori PPL
- 31.10.17 Sant'Anna D'Alfaedo (VR) Corso di formazione per operatori PPL
- 31.10.2017 Padova Corso di formazione per operatori PPL
- 07.11.17, Treviso Corso di formazione per operatori PPL
- 14.11.17 Legnaro (PD), Lezione "Listeriosi" Università degli studi di Padova
- 20.11.17, Palmanova (UD) Corso di formazione per operatori PPL organizzato da Regione FVG
- 14.12.2017, Vicenza, Lezione "Listeriosi" per il corso di "Zoonosi alimentari" del corso di studi in "Sicurezza Igienico-sanitaria degli alimenti", Università degli studi di Padova, sede di Vicenza.
- 17.01.2018 Treviso Corso di formazione "Semplificazione dell'Autocontrollo nelle Microimprese Alimentari" organizzato da Azienda ULSS 2 Marca Trevigiana
- 22.01.2018 Treviso Corso di formazione "Semplificazione dell'Autocontrollo nelle Microimprese Alimentari" organizzato da Azienda ULSS 2 Marca Trevigiana
- 25.01.2018 Treviso Corso di formazione "Semplificazione dell'Autocontrollo nelle Microimprese Alimentari" organizzato da Azienda ULSS 2 Marca Trevigiana
- 15.02.2018, Udine, Corso ECM Semplificazione autocontrollo organizzato dall'ASUIUD
- 06.04.2018, Padova, docenza al convegno ECM "Il veterinario e l'allevamento degli insetti: nuove sfide per il futuro dell'alimentazione? Argomenti di sanità animale, alimentazione animale, ispezione degli alimenti di o.a. e legislazione" organizzato dall'Ordine dei Medici Veterinari di Padova
- 12.04.2018, Padova Corso di formazione per operatori PPL
- 08.05.2018, Treviso, Corso di formazione "Semplificazione dell'Autocontrollo nelle Microimprese Alimentari" organizzato da Azienda ULSS 2 Marca Trevigiana
- 14.05.2018 San Donà di Piave (VE) Corso di formazione per operatori PPL
- 24.05.2018 Palmanova (UD) Corso di formazione per operatori PPL organizzato da Regione FVG
- 04.06.2018 Palmanova (UD) Corso di formazione per operatori PPL organizzato da Regione FVG
- 06.06.2018 Feltre (BL) Corso di formazione per operatori PPL organizzato da Confagricoltura

- 11.06.2018 Belluno Corso di formazione per operatori PPL organizzato da Confagricoltura
- 25.10.2018, Fagagna (UD), Corso di formazione per operatori PPL organizzato da Regione FVG
- 15.11.2018, Paese (TV), Corso di formazione per operatori PPL organizzato da Coldiretti
- 22.11.2018, Paese (TV), Corso di formazione per operatori PPL organizzato da Confagricoltura
- 26.11.2018 Belluno Corso di formazione per operatori PPL organizzato da Impresa Verde Coldiretti
- 06.12.2018, Vicenza, Lezione “Listeriosi” per il corso di “Zoonosi alimentari” del corso di studi in “Sicurezza Igienico-sanitaria degli alimenti”, Università degli studi di Padova, sede di Vicenza.
- 10.12.2018, Treviso, moderatore al corso di formazione “La semplificazione del sistema dell’autocontrollo per le microimprese del settore alimentare” organizzato da Azienda ULSS 2
  - Marca Trevigiana
- 19.12.2018 Treviso Corso di formazione per operatori PPL organizzato da CIA Treviso
- 06.06.2018 Feltre (BL), Corso di formazione per operatori PPL organizzato da Confagricoltura
- 11.06.2018 Belluno, Corso di formazione per operatori PPL organizzato da Confagricoltura
- 06.03.2019, Marghera (VE) Corso di formazione per operatori PPL organizzato da CIA
- 09.04.2019 Segusino (TV), Corso di formazione per operatori PPL organizzato da Confagricoltura
- 15.04.2019, San Donà di Piave (VE), Corso di formazione per operatori PPL organizzato da CIA
- 17.04.2019, Tolmezzo (UD), Il manuale di buone pratiche per le produzioni di malga PPL organizzato da AAS 3 Alto Friuli e Regione FVG
- 09.05.2019, Palmanova (UD), Corso di formazione per operatori PPL organizzato da Regione FVG
- 23.05.2019, Verona, Asl 9 Scaligera Corso di formazione “La semplificazione dell’autocontrollo nelle microimprese del settore alimentare”
- 27.05.2019 Legnaro (PD), “Cosa si intende per shelf life” nel corso di formazione ECM “Studi di shelf life. Casi studio per capire come, quando e perché” organizzato dall’IZSve
- 15.10.2019 Castagnole di Paese (TV), Corso di formazione per operatori PPL organizzato da Confagricoltura
- 28.10.2019, Canizzano (TV), Corso di formazione per operatori PPL organizzato da CIPAT
- 06.11.2019 Fagagna (UD) Corso di formazione per operatori PPL organizzato da Regione FVG
- 25.11.2019, Belluno Corso di formazione per operatori PPL organizzato da Coldiretti
- 25.11.2019, Montebelluna (TV) Corso di formazione per operatori PPL organizzato da Coldiretti
- 05.12.2019 Verona, PPL - Piccole Produzioni Locali per la promozione e vendita dei prodotti tipici locali organizzato da ANAPIA regionale del Veneto
- 11.12.2019, Padova Corso di formazione per operatori PPL organizzato da CIPAT
- 12.12.2019, Vicenza, Lezione “Listeriosi” per il corso di “Zoonosi alimentari” del corso di studi in “Sicurezza Igienico-sanitaria degli alimenti”, Università degli studi di Padova, sede di Vicenza.
- 17.02.2020, Cividale del Friuli (UD) Lezione “Piccole produzioni locali di malga” nel corso Tecniche di produzione e commercializzazione di prodotti lattiero-caseari organizzato da CEFAP
- 01.09.2020 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da CIPAT
- 01.10.2020 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Confagricoltura
- 20.10.2020 “Cosa si intende per shelf life” nel corso di formazione on line “Studi di shelf life. Casi studio per capire come, quando e perché” organizzato dall’IZSve
- 12.11.2020 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da CIPAT
- 12.11.2020 “Cosa si intende per shelf life” nel corso di formazione on line “Studi di shelf life. Casi studio per capire come, quando e perché” organizzato dall’IZSve
- 25.11.2020 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da CIPAT
- 26.11.2020 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Confagricoltura
- 27.01.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da CIPAT
- 02.02.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da CIPAT
- 19.02.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL FVG organizzato da Regione FVG
- 24.02.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Coldiretti
- 10.03.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Coldiretti
- 13.04.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Coldiretti
- 03.05.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da CIPAT
- 19.05.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Coldiretti
- 20.05.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da CIPAT
- 27.05.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Coldiretti
- 05.07.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da CIPAT
- 06.07.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da ANAPIA



- 21.07.2021 Caprino Veronese (VR), Corso di formazione per operatori PPL
- 22.07.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da ANAPIA
- 02.08.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Confagricoltura
- 08.09.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Confagricoltura
- 19.10.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Coldiretti
- 20.10.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da CIPAT
- 21.10.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Coldiretti
- 11.11.2021 Fagagna (UD), Corso di formazione per operatori PPL FVG organizzato da Regione FVG
- 15.11.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da ANAPIA
- 01.12.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Coldiretti
- 02.12.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Cecat Castelfranco
- 06.12.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da ANAPIA
- 07.12.2021, Legnaro (PD), Lezione "Listeriosi" per il corso di "Epidemiologia e biotecnologie applicate alle zoonosi alimentari", corso di laurea magistrale in Biotecnologie per l'Alimentazione.
- 09.12.2021, Vicenza, Lezione "Listeriosi" per il corso di "Zoonosi alimentari" del corso di studi in "Sicurezza Igienico-sanitaria degli alimenti", Università degli studi di Padova, sede di Vicenza.
- 16.12.2021 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Coldiretti
- 27.01.2022 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Cecat Castelfranco
- 08.02.2022 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da CIPAT
- 09.02.2022 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da CIPAT
- 10.02.2022 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da CIPAT
- 14.02.2022 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Confagricoltura
- 19.03.2022 Docenza all'interno del corso di formazione IL CACCIATORE FORMATO FVG organizzato da IZSve e Regione FVG
- 26.03.2022 Docenza all'interno del corso di formazione IL CACCIATORE FORMATO FVG organizzato da IZSve e Regione FVG
- 04.05.2022 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Confagricoltura
- 30.06.2023 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Avepa
- 03.10.2022 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Confagricoltura
- 22.11.2022 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da CIPAT
- 01.12.2022, Vicenza, Lezione "Listeriosi" per il corso di "Zoonosi alimentari" del corso di studi in "Sicurezza Igienico-sanitaria degli alimenti", Università degli studi di Padova, sede di Vicenza.
- 03.02.2023 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Cipat
- 06.02.2023 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Coldiretti
- 20.02.2023 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Confagricoltura
- 24.02.2023 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Coldiretti
- 28.02.2023 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Coldiretti
- 06.03.2023 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da ANAPIA
- 14.03.2023 Corso di formazione on line per operatori PPL organizzato da Coldiretti

#### **Formazione ed addestramento / partecipazione a convegni, seminari**

- 21.11.1999, Cordovado (PN), Corso di aggiornamento "Alopecia del gatto: diagnosi e terapia"
- 30.05.02, Legnaro (PD), Corso di formazione "La revisione del manuale della qualità secondo la norma UNI EN ISO/IEC 17025"
- 16.09.02, Legnaro (PD) Corso di formazione "Temi generali L:626/94"
- 30.09.02, Legnaro (PD), Corso di formazione "Il rischio chimico"
- 14.10.02, Legnaro (PD) Corso di formazione "Il rischio biologico"
- 28.10.02, Legnaro (PD), Corso di formazione "Dispositivi di protezione individuale"
- 11.11.02, Legnaro (PD), Corso di formazione "Il rischio elettrico e uso dei videotermini"
- 25.11.02, Legnaro (PD), Corso di formazione "Antincendio"
- 18.04.03, Trieste, Convegno E.C.M. "Profilassi ed epidemiologia della rabbia e prevenzione del randagismo"
- 07.06.03, Legnaro (PD), Convegno "Sicurezza alimentare, il controllo della filiera: nuove opportunità dell'esame anatomico-patologico e dell'integrazione dell'autocontrollo con il sistema pubblico"
- 28.06.03, Cison di Valmarino (TV), Corso E.C.M. "Aggiornamenti specialistici sul ruolo di Mycobacterium nell'igiene degli alimenti"

- 24-25-26.09.03, Cordenons (PN), Corso E.C.M. per formatori sulle Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili degli animali domestici -Anno 2003
- 12.12.03, Codroipo (UD), Corso di formazione E.C.M. "Esperienze di controllo ed eradicazione della diarrea virale bovina-malattia delle mucose (BVD-MD)
- 11.02.04, Legnaro (PD), Seminario "Aspetti zoonosici dell'influenza aviaria e situazione nel Sud-Est Asiatico"
- 24.02.04, Ozzano Emilia (BO), Seminario "Influenza Umana e Animale: Fattori di Rischio Pandemico e Strategie di Controllo"
- 27.02 -05.03-12.03.04, Cordovado (PN), Corso di formazione E.C.M. "Residui: corretto utilizzo dei medicinali veterinari per prodotti di origine animale di qualità"
- 27.03.04, Udine, Convegno "Cani da seguita e caccia agli ungulati selvatici, armonizzazione regionale e transnazionale"
- 24-25.05.04, Udine, Corso teorico pratico sull'Autocontrollo "HACCP" presso l'API di Udine
- 29.05.04, Zuglio (UD), Corso E.C.M. "Epidemiologia veterinaria e sicurezza alimentare: con lo sguardo rivolto al futuro"
- 07.09.04, Laguna di Grado (GO) Attività di formazione in campo teorico pratico per la Sorveglianza Entomologica della West Nile Disease (WND) organizzata dall' IZS Teramo
- 29/30.09-01.10.04, Legnaro (PD), Corso E.C.M. "Gestione sanitaria della fauna selvatica"
- 7-8.10.04, Forlì, 43° Convegno della Società Italiana di Patologia Aviare- Le principali patologie presenti nell'allevamento avicolo durante il 2004- Parassitosi emergenti e riemergenti nel comparto avicolo
- 15.10.2004 Legnaro (PD) Corso di aggiornamento professionale: "Interpretazione del dato diagnostico ai fini clinici ed epidemiologici secondo la medicina basata sull'evidenza" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie – Legnaro
- 28.10.2004, Cordenons (PN), "La tutela della salute pubblica attraverso la sicurezza degli alimenti: strategie e prospettive" presso l'IZS delle Venezie, Sezione Diagnostica di Pordenone
- 10-11-12.11.2004, Legnaro (PD), Corso di formazione E.C.M. "La West Nile Disease: un'antropozoonosi emergente"
- 29.10-05.11-12.11-19.11.2004, Brescia "Corso di formazione specialistica in tecnica dell'allevamento e patologia del coniglio" presso la Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche
- 18.11.2004, "Aggiornamenti e prospettive in materia di TSE: aspetti clinici, epidemiologici, diagnostici e normativi" presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie – Legnaro
- 02.12.2005-09.06.2006, Corso di perfezionamento in "Competenze e responsabilità del Medico Veterinario nella legislazione alimentare dell'Unione Europea" presso l'Università degli Studi di Milano
- 18.03.2005, Legnaro, Seminario "Recent findings and experience on fish vaccination with particular emphasis on VHS and IHN" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria
- 28.09.2005, Legnaro (PD), Corso di Formazione "Formazione IZILAB: Generale"
- 02.10.2005, Cordenons (PN), "Giornata di aggiornamento professionale in buiatria" presso l'IZS delle Venezie, Sezione Diagnostica di Pordenone
- 10-13.10.2005, Brioni, Croazia "1st International Symposium Game and Ecology"
- 16-17-22-24.11.05, Motta di Livenza (TV), Corso E.C.M. "La gestione della fauna selvatica nelle aree protette" organizzato da Veneto Agricoltura
- 04.04.2006, Legnaro (PD), Incontro formativo "Izilab: fatturazione" e "Izilab- Riepiloghi per fatturazione e statistiche e flusso campioni"
- 10.05.2006, Legnaro (PD), Corso E.C.M. "Principali patologie respiratorie ed enteriche del suino: diagnostica di laboratorio"
- 08.06.2006, Legnaro (PD), Corso E.C.M. "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura: norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005"
- 15.09.2006, Garda (VR), Corso E.C.M. "La Risk Analysis nel contesto del nuovo pacchetto igiene"
- 25-26.09.2006, Legnaro (PD) Corso di formazione "Analisi del rischio: introduzione alla valutazione del rischio" organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
- 28,29 e 30.09.2006, Saint Vincent VII Conferenza internazionale EWDA
- 3-10-16.11.2006, San Daniele del Friuli (UD), Corso E.C.M. "Sicurezza alimentare in FVG e realtà applicativa della nuova normativa comunitaria"
- 22-23.11.2006, Milano, Convegno "Rischi nella filiera agroalimentare" organizzato dall'Istituto Internazionale di Ricerca
- 13.02.2007, Legnaro (PD), Evento formativo "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova: norma UNI CEI ISO /EN 17025:2005"
- 20.03.2007, Legnaro (PD) Corso di formazione 17025:2005 per AQ: "Aspetti gestionali del sistema qualità"
- 04.04.2007, Legnaro (PD) Corso di formazione 17025:2005 per AQ: "Aspetti tecnici del sistema qualità"

- 11-12.04.2007, Legnaro (PD), Corso di qualifica "Audit interni nei laboratori di prova"
- 14-16.06.2007, Cesenatico (FC), "Rintracciabilità e corretta prassi igienica nella produzione primaria: un'opportunità per il veterinario igienista" XVII Convegno Associazione Italiana Veterinari Igienisti
- 09.11.2007, Roma "Prevenzione Alimentazione Nutrizione – La salute vien mangiando...dalla nascita"
- 23.05.2008, Artegna (UD), Tavola rotonda "Meat from outdoor rearing system and quality of traditionally processed products"
- 5-6.06.2008 Lubiana (Slovenia), Convegno "Promoting competitiveness in the AGRO-FOOD industry" organizzato dalla Commissione Europea, DG Enterprise
- 10.09.2008 Legnaro (PD), Corso di formazione ECM "La firma elettronica: normativa e applicazioni nell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie"
- 24.09.2008 Legnaro (PD), Corso di formazione ECM "Il sistema di valutazione come miglioramento delle competenze manageriali"
- 30.09.2008, Legnaro (PD), Corso di formazione ECM "Approfondimento dei requisiti della norma UNI EN ISO 9001-2000: realizzazione del prodotto, misurazioni, analisi e miglioramento - DO, CHECK & ACT"
- 02.10.2008, Legnaro (PD), Corso di formazione "L'organizzazione della sicurezza in una struttura pubblica così come delineata dal D.Lgs n.81 del 09.04.08"
- 04.11.2008, San Bonifacio (VR) Corso di formazione ECM "Buone pratiche d'igiene: gestione di emergenze e allerta nelle aziende alimentari"
- 04-18.05.2009 Legnaro (PD) Corso di formazione ECM "La gestione della sicurezza secondo l'attuale normativa"
- 23.09.2009, Legnaro (PD), Corso di formazione ECM "Il controllo delle salmonellosi negli allevamenti avicoli"
- 26-30.10.2009, Berlino, "Training course on microbiological criteria & outbreaks" DG Sanco
- 18.11.2009, Legnaro (PD), Corso di formazione "Applicazione del nuovo tariffario IZSve e relative scontistica"
- 24.11.2009, Legnaro (PD), Corso di formazione ECM "Sicurezza degli imballaggi per prodotti alimentari"
- 16.12.2009, Cordenons (PN), Corso di formazione ECM "Corso di addestramento per l'esecuzione degli esami per la ricerca della trichinella"
- 29.01.2010, Udine, Convegno "TIMOTRAC: tecniche innovative per la valorizzazione dei prodotti della molluschicoltura"
- 02.03.2010, Lazise (VR), Corso di formazione ECM "Il packaging alimentare: novità per la sicurezza del consumatore"
- 29.03.2010, Legnaro (PD), Corso di formazione ECM "La ricerca corrente nel 2009 dell'IZSve: presentazione dei risultati ottenuti finalizzati al miglioramento delle prestazioni in medicina veterinaria"
- 05-08.05.2010 Porto, Portogallo Convegno "ISOPOL XVII International symposium on problems of listeriosis"
- 26-29.10.2010 Legnaro (PD), Corso di formazione ECM linee guida per gli audit di gestione per la qualità secondo la norma UNI EN ISO 19011:2003
- 04.11.2010, Legnaro (PD), Corso di formazione ECM "Introduzione all'utilizzo delle carte di controllo"
- 18-19, 25-26.11.2010, Legnaro (PD), Corso di formazione ECM "Fauna selvatica in Italia: una risorsa alimentare tra problematiche e rischi sanitari"
- 30.11.2010, Legnaro (PD), Corso di formazione ECM "La rabbia silvestre: situazione epidemiologica e gestione dell'emergenza"
- 17.12.2010, Castelfranco Veneto (TV) Convegno "Le piccole produzioni locali a promozione e tutela del territorio"
- 04.02.2011, Legnaro (PD), Convegno ECM "Alimenti di tutti i colori"
- 21-22.02.2011, Corso di formazione ECM "Linee guida per gli audit dei sistemi di gestione per la qualità secondo la norma UNI EN ISO 19011:2003"
- 03.05.2011, Padova, Convegno IZS-Edu
- 11.05.2011, Legnaro (PD) "Normativa in materia di sicurezza sul lavoro"
- 16.05.2011, Legnaro (PD), Corso di formazione sulla sicurezza per dirigenti
- 08.06.2011, Legnaro (PD), Corso di formazione "L'ordinamento IZSve e la privacy"
- 09-10.06.2011, Legnaro (PD) Corso di formazione "Scrivere per comunicare la scienza: tecniche, strategie e risorse nel web 2.0"
- 29.09.2011, Legnaro (PD), Corso di formazione ECM "Il sistema qualità secondo l'approccio per processi"
- 21.09.2011, Trieste, Convegno "Problemi da nuove tossine algali in Alto Adriatico"
- 02.12.2011, Tolmezzo (UD), Corso ECM "Sicurezza alimentare, valorizzazione e sostenibilità dei prodotti tipici locali – I formaggi di malga del Friuli Venezia Giulia"

- 02.03.12, 16.05.12, 06.11.12, 04-12.12.2012 Legnaro (PD) Corso su “*Audit trail: percorso formativo per auditor*” (27 ore totali)
- 20-21.03.2012, Brescia, Corso di formazione “Microbiologia predittiva, analisi quantitativa del rischio microbiologico, utilizzo della banca dati Combase”
- 29.03.2012, Mestre (VE), seminario “L’etichettatura dei prodotti alimentari: prima lettura del Reg. CE 1169/2011”
- 06.07.2012, Legnaro (PD), “Questioni di sanita' pubblica veterinaria: il contributo della ricerca IZSve”
- 13.09.2012, San Daniele del Friuli (UD), Convegno “Agroalimentare: supporto all’innovazione e al trasferimento tecnologico in FVG”
- 17-18.09.2012, Legnaro (PD), corso “Presentazione efficace e parlare in pubblico” organizzato dall’IZSve
- 26.09.2012, Udine, Incontro sulla trasformazione dei prodotti vegetali – macchina prototipo per la trasformazione di prodotti ortofruttilicoli, organizzato dall’Università degli Studi di Udine
- 28.09.2012, Trieste Convegno internazionale “*Trieste Next, salone europeo dell’innovazione e della ricerca scientifica - Save the Food, I^ ed.*”
- 08.11.2012, Legnaro (PD), Corso di formazione “La gestione dell’orario di lavoro”
- 23.11.2012, Udine, Convegno “Timotrac: tecniche innovative per la valorizzazione della molluschicoltura”
- 31.01.2013 Tolmezzo (UD), Ma con gran pena le reca giù...dibattito sui prodotti caseari di malga dell’arco Alpino
- 15.04.2013, Legnaro (PD), Il processo della gestione delle competenze del personale: corso pratico
- 23-24.05.2013 Milano, Training su “le soluzioni di knowledge transfer nell’industria alimentare”
- 03-04.06.2013, Marsiglia (Francia) Tech agrifood - Meeting b2b su tecnologie ed innovazione nel settore dei vegetali freschi e trasformati
- 16-18.09.2013, Bergamo, convegno Eggmeat 2013
- 12.11.2013, Bologna, Baseline final conference
- 15.11.2013, Legnaro (PD), La valutazione meritocratica del personale del comparto
- 29.11.2013, Legnaro (PD), Il processo della gestione della validazione: corso pratico
- 03.02.2014, San Daniele del Friuli (UD), convegno Il parco cresce..idee e sviluppo per l’agroalimentare del FVG
- 28.02.2014, Legnaro (PD), La veterinaria che avanza
- 09.04.2014, Milano, Convegno Allergie e intolleranze alimentari. Cosa c’è di nuovo su individuazione, gestione delle sostanze scatenanti e comunicazione al consumatore
- 30.05-23.06-19.09-25.09.2014, Legnaro (PD) corso sulla sicurezza per dirigenti
- 22.10.2014, Legnaro (PD), I documenti prescrittivi di Accredia per un laboratorio di prova
- 25-26.11.2014, Teramo Seminario “I Laboratori Nazionali di Riferimento per *Listeria monocytogenes* e *Campylobacter*”
- 10.12.2014, Milano, Convegno Esportazione di prodotti a base di carne suina verso gli USA - aggiornamenti sulla normativa vigente
- 16.12.2014, Legnaro (PD), I programmi informatici dell’IZSve a disposizione della qualità
- 02.02.2015, Legnaro (PD) Corso di formazione ECM: Il processo della gestione delle competenze del personale: corso pratico avanzato
- 05.11.2015, Roma convegno “Food Safety e Food Security: scenari futuri e ineludibile evoluzione della prevenzione primaria”
- 27.11.2015, Parma (PR), Convegno Export USA: requisiti consolidati e nuove disposizioni
- 29.02.2016, Legnaro (PD), Rischio chimico e schede di sicurezza
- 23.05.2016, Parma, La filiera del campionamento dei prodotti di origine animale – adempimenti, responsabilità, azioni di tutela e garanzie difensive
- 28.11.2016, Parma, Il sistema di controllo e le attività di contrasto alle frodi agroalimentari – la tutela dei prodotti, delle aziende e dei consumatori
- 14.12.2016, Legnaro (PD), Sistema di gestione della qualità: l’audit interno come strumento di miglioramento di un’organizzazione
- 2016, Corso FAD ISS Analisi del rischio ambientale legato alla sicurezza alimentare e alla sanità animale
- 24.02.2017, Udine, Convegno Il Friuli agroalimentare – le azioni di tutela a garanzia delle imprese del prodotto e del consumatore
- 14.06.17 Legnaro (PD) Convegno “L’attività di ricerca corrente in IZSve dei progetti, conclusi nel 2016, finanziati dal Ministero della Salute”
- 12-13.10.17 Legnaro (PD) Corso ECM Risorse e strumenti per la ricerca e la pubblicazione scientifica -

come scrivere un articolo Il giornata

- 29-30.11.17 Madrid (Spagna) 2<sup>nd</sup> International Conference on Food Microbiology
- 16.02.2018, Pordenone Convegno AQUAFARM
- 29.03.2018 Udine, Convegno "Reg UE 625/2017 le nuove frontiere del controllo ufficiale"
- 31.05.2018, Grado (GO), Convegno "La sicurezza alimentare dei molluschi bivalvi in Friuli Venezia Giulia: azioni di controllo e autocontrollo"
- 29.09.2018, Padova, Convegno La sorveglianza sui laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo nel Triveneto aggiornamento e confronto sulle attività istituzionali
- 10-11.10 e 20.12.2018, Legnaro (PD), Corso di formazione ECM Risk Management Sistemi modelli e tecniche di gestione nelle aree di rischio specifico dell'area sanitaria (37.2 crediti ECM)
- 16.10.18-15.10.19 Corso FAD ECM Organizzazione, metodi e tecniche del controllo ufficiale organizzato da ISS
- 12 e 29.11.2018, Legnaro (PD), Corso di formazione Blendeed ECM OGNUNO È RESPONSABILE Lezioni di management per un nuovo ruolo del dirigente IZSve (23 crediti ECM)
- 14.12.2018, Legnaro (PD), Corso di formazione ECM Riorganizzazione del sistema qualità dell'IZSve: linee di indirizzo e traguardi" (6.6 crediti ECM)
- 08.02.2019, Udine sede ARPA FVG Strategie e misure d'azione in corso di focolaio di E. coli in vegetali
- 26.02.2019 Roma ISS Progetto CCM Analisi epidemiologica di tre malattie infettive orfane: sorveglianza integrata ed epidemiologia della Listeriosi in Italia
- 24.05.2019, Torino Convegno progetto Europeo TEACHEESY Manuale Europeo per le Buone Prassi Igieniche nella produzione di formaggi artigianali e prodotti lattiero-caseari
- 13.11.2019 Legnaro (PD), Aggiornamento formazione dirigenti per la sicurezza D. Lgs. 81/2008 - Accordo Stato Regioni del 21 dicembre 2011
- 18-19.11.2019, Legnaro (PD) Corso ECM Gestione dei conflitti organizzato da IZSve (21.6 crediti ECM)
- 20-21.11.2019, Udine Corso ECM Controlli ufficiali secondo i nuovi regolamenti UE 625/2017 e 429/2016 (15.3 crediti ECM)
- 11.2019 Corso FAD ECM A cosa serve la statistica in sanità pubblica veterinaria? Metodi statistici per la ricerca e la pratica in medicina veterinaria organizzato da IZSve (5 crediti ECM)
- 11.2019 Corso FAD ECM LA risposta dei laboratori IZSve a situazioni di emergenza sanitaria organizzato da IZSve (5 crediti ECM)
- 22.11.2019, Udine Convegno ECM La tutela del sistema di indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG) secondo il Reg. UE/625/2017 organizzato da IZSve e Regione FVG (4.2 crediti ECM)
- 12.12.2019 Legnaro (PD) Corso di formazione ECM UNI CEI EN ISPIEC 170252018 il sistema di gestione della qualità un anno dopo: stato dell'arte e nuove sfide (7.8 crediti ECM)
- 18.12.2019 Legnaro (PD) Corso di formazione ECM Il sistema di gestione qualità izsve: webquality, il nuovo applicativo informatico per la gestione dei documenti e delle registrazioni del personale (7.8 crediti ECM)
- 17-18.11.2020 Webinar ECM "Approfondimenti sull'applicazione del Regolamento UE 1169/2011 e del D. LGS. 231/2017 organizzato dall'IZSve (8 crediti ECM)
- 27.11.2020 Webinar Listeria monocytogenes e Salmonella spp. nei prodotti a base di carne suina destinati all'export verso gli USA organizzato dalla DGISAN
- 18.02.2021 Webinar I principi fondamentali del decreto di adeguamento al Reg. UE 2017/625 organizzato da IZSTO
- 23-30.03.2021 Legnaro (PD) Corso ECM Il sistema di gestione della qualità di IZSve: Webquality, il nuovo applicativo per la gestione dei documenti e delle registrazioni del personale (7 crediti ECM)
- 30.05.2022 Webinar organizzato da IZSve "La convalida dei trattamenti di inattivazione microbica negli alimenti: metodologie a confronto
- 27.10.2022 Webinar 1 novembre 2022: stravolta la L. 283/62. Cosa e come cambia il controllo ufficiale degli alimenti. ASL Città di Torino e Unito
- 27.10.2022 Webinar ECM "Il laboratorio nazionale di riferimento per Listeria monocytogenes" organizzato da IZS Teramo (4,5 crediti ECM)
- 13-16.12.2022 Roma, BTSF Foodborne outbreak management organizzato dalla Commissione Europea
- 28.12.2022 Webinar ECM organizzato da IZSve L'attività di ricerca corrente in IZSve. Progetti conclusi nel 2021, finanziati dal Ministero della Salute (12 crediti ECM)

#### Publicazioni

- Capolongo F., Cibin V., Favretti M., Merlanti R., Montesissa C." Studio, mediante sistemi in vitro e HPLC, delle differenze specie specifiche dei metaboliti idrossilati del testosterone" Abstract per SISVET 2002
- Agnoletti F., Favretti M., Deotto S., Passera A., Tisato E., Bano L., Mazzolini E. "Report of enteropathogenic

Escherichia coli (EPEC) isolated from enteric outbreaks in Italian intensive rabbit herds” Articolo per 8° Congresso Mundial de Cunicultura, Mexico

- Agnoletti F., Favretti M., Bacchin C., Passera A., Bano L., Capello K., Chittaro S., Mazzolini E. “Farmacosensibilità verso la zincobacitracina di Clostridium perfringens isolato da conigli. Risultati preliminari” Articolo per VI Congresso Nazionale S.I.Di.L.V., Abano Terme (PD)
- Agnoletti F., Bacchin C., Bano L., Guolo A., Passera A., Favretti M., Mazzolini E. Sensibilità alla zinco bacitracina di ceppi di Clostridium perfringens isolati da conigli: risultati preliminari. Atti delle giornate di coniglicoltura ASIC 2005 Forlì, 30/09-01/10/2005 pag.61-63
- Mazzolini E., Angeli A., Nardelli S., Castellani F., De Antoni N., Gambarini G., Favretti M., Passera A., Agnoletti F. “Progetto di raccordo informatico tra l’IZS delle Venezie e le Az. Sanitarie del Friuli V.G. ed applicazione al piano regionale di controllo dell’IBR” Articolo per VI Congresso Nazionale S.I.Di.L.V., Abano Terme (PD)
- Mazzolini E., Todone D., Favretti M., Passera A., Conedera G., Petrucco R., Fattori U., Lorenzetto M., Squecco G., Ciufolini M.G., Venturi G., Fiorentini C., Ruscio M. “Preliminary report on a serological survey of tick-borne encephalitis virus (TBEV) in wild ruminants of Friuli Venezia Giulia (north eastern Italy) (poster) VII Conference of the European Wildlife Diseases Association 27-30 September 2006 Aosta Valley, Italy
- Favretti M., Todone D., Passera A., Chittaro S., Petrucco R., Nadalin G., Lavazza A., Cappucci L., Nardelli S., Mazzolini E. “Survey of European Brown Hare Syndrome (EBHS) in Friuli Venezia Giulia (north eastern Italy)- Preliminary report (poster) VII Conference of the European Wildlife Diseases Association 27-30 September 2006 Aosta Valley, Italy
- Cereser A., Capelli G., Favretti M., Marchesan D., Marchesan R., Marcati M., Rossetto K., Furlan F. - Prevalence of foodborne pathogens in rural pigs and in derived cold pork meats – preliminary report - Safe pork 2007 - 7th International Symposium Verona Italy – May 9-11 2007
- Cereser A., Capelli G., Favretti M., Marchesan D., Marchesan R., Marcati M., Rossetto K., Furlan F. - Presenza di patogeni alimentari in suini rurali e nei prodotti derivati – Dati preliminari - XVII Convegno AIVI - Cesenatico, 14-16 giugno 2007
- Favretti M., Cereser A. - La sicurezza alimentare nella filiera del latte bovino: possibilità di applicazione della metodologia HACCP in un allevamento di vacche da latte - XVII Convegno AIVI - Cesenatico, 14-16 giugno 2007
- Todone D., Favretti M., Bregoli M., Fattori U., Colombi D., Mazzolini E. - (2007) “Sanitary survey of wild ungulates in the Friuli Venezia Giulia Region (northeastern Italy) - Preliminary results” - Book of abstracts of 2nd International Symposium Game and Ecology - Plitvice Lakes National Park (Croatia), 17-20 ottobre 2007, 8. (oral communication)
- Agnoletti F., Bacchin C., Bano L., Passera A., Favretti M., Mazzolini E. – “Antimicrobial susceptibility to zinc bacitracin of Clostridium perfringens of rabbit origin” World Rabbit Science 2007, 15:19-22
- Todone D., Bregoli M., Favretti M., Fattori U., Mazzolini E., Conedera G. – “Indagine sullo stato sanitario degli ungulati selvatici lungo il confine italo-sloveno e definizione del rischio sanitario” Appel à communications 26emes Rencontres du G.E.E.F.S.M. Faucon de Barcelonnette (France) – 15-18 maggio 2008
- Todone, D., Bregoli, M., Favretti, M., Fattori, U., Mazzolini, E., and Conedera, G. The health status of wild ungulates in the Friuli Venezia Giulia Region of the Italian Slovenian border. Abstracts of VIIIth Conference of the European Wildlife Disease Association:92. 2008.
- Todone, D., Bregoli, M., Favretti, M., Mazzolini, E., Conedera, G., Capelli, G., Natale, A., Dellamaria, D., Citterio, C., Mutinelli, F., Granato, A., and Ricci, A. Indagine sullo stato sanitario delle specie di ungulati selvatici lungo il confine italo-sloveno. In: Grandi carnivori ed ungulati nell’area confinaria italo-slovena - stato di conservazione, Prima ed ed. U. Fattori, and M. Zanetti, eds. Grafiche Nordest, Gorizia. pp. 118-133. 2008.
- Cereser A., Capelli G., Favretti M., Pezzuto A., Marchesan R., Marchesan D., Marcati M., Rossetto K., Furlan F., Piovesana A., Lorenzon P. - Presenza di patogeni alimentari in suini rurali e nei prodotti derivati – XVIII Convegno AIVI - Sabaudia, 11-13 giugno 2008 (poster, abstract)
- Pezzuto A., Cereser A., Favretti M., Mancin M., Marcati M., Rossetto K., Furlan F., Piovesana A., Lorenzon P. – Valutazione microbiologica della shelf-life di un alimento refrigerato pronto al consumo – Dati preliminari – XVIII Convegno AIVI - Sabaudia, 11-13 giugno 2008 (poster, abstract)
- Pezzuto A., Cereser A., Favretti M., Mancin M., Marcati M., Rossetto K., Furlan F., Piovesana A., Lorenzon P. – “Shelf life microbiological evaluation in chilled ready-to-eat foods – Preliminary report” – Food Micro 2008 The 21st International ICFMH Symposium, Aberdeen (Scotland), 1-4 September 2008 (poster, abstract)
- Cereser A., Capelli G., Favretti M., Pezzuto A., Marchesan D., Marchesan R., Marcati M., Rossetto K., Furlan F., Piovesana A., Lorenzon P. – “Prevalence of foodborne pathogens in rural pigs and in derived cold pork meats” – Food Micro 2008 The 21st International ICFMH Symposium, Aberdeen (Scotland), 1-4 September 2008 (poster, abstract)
- Pezzuto A., Favretti M., Mancin M., Marcati M., Rossetto K., Furlan F., Cereser A. – Valutazione microbiologica della shelf-life di un alimento refrigerato pronto al consumo – Il vitello tonnato – XIX Convegno AIVI - Perugia, 24-26 giugno 2009 (poster, abstract)
- De Rui S., Buffon L., De Lucchi D., Vio P., Favretti M., Cereser A. - Progetto di tutela igienico-sanitaria di “Piccole Produzioni Locali” (PPL) - XIX Convegno AIVI - Perugia, 24-26 giugno 2009 (poster, abstract)
- De Rui S., Buffon L., De Lucchi D., Vio P., Favretti M., Cereser A. - Project for guaranteeing the safety of foods prepared by small local producers. 8th international symposium “Epidemiology and control of foodborne pathogens in pork”, Quebec City, (poster, abstract) 250-252, 2009
- Favretti M., Barco L., Capello K., Cereser A. Listeria monocytogenes: tecniche di sub-tipizzazione” 2009, Obiettivi & Documenti Veterinari, 8; 12-16

- Favretti, M., Moroni, P., Bronzo, V., Cavalli, S., and Zanierato, A. Monitoring of the Efficacy of a Bio-hygienization. Treatment on the Reduction of the Microbial Load in Cubicles with Mats of an Italian Dairy Herd. NMC 49th Annual Meeting, Albuquerque, New Mexico. 2010
- Favretti, M., Pezzuto, A., Furlan, F., Zentilin, A., Arcangeli, G., and Cereser, A. La shelf-life di vongole veraci (*Ruditapes philippinarum*) allevate e depurate, da destinare al consumo umano. XII Congresso Nazionale S.I.Di.L.V., Genova:76-78. 2010. Comunicazione orale
- Favretti, M. *Listeria monocytogenes*: identification and subtyping. ISOPOL XVII International symposium on problems of listeriosis. Porto, Portogallo:105. 2010. Poster
- Drigo I., Bacchin C., Tonon E., Mazzolini E., Bano L., Bonci M., Favretti M., Cocchi M., Agnoletti F. (2010) Prevalence of *Clostridium difficile* in retail meat product in north east of Italy. Proc. 20th ECCMID, 10-13 April, Vienna (Austria), pp. (presentazione orale). Abstract pubblicato in *Clinical Microbiology and Infection*, 2010, Vol 16 supplement n° 2, pag S38.
- Drigo I., Tonon E., Bacchin C., Bano L., Bonci M., Cereser A., Pezzuto A., Favretti M., Furlan F., Agnoletti F., 2010. *Clostridium difficile* in locally produced salami in north-eastern Italy. Proc. Bled, Slovenia, pp. 93. Poster.
- Drigo I., Tonon E., Bacchin C., Bano L., Bonci M., Cereser A., Pezzuto A., Favretti M., Furlan F., Agnoletti F., 2010. *Clostridium difficile* in locally produced salami in North-Eastern Italy. Proc. EFFoST (European Federation of Food Science and technology) annual meeting, Food and Health. November 10-12, Dublin. PS3.23. Poster.
- Drigo, I., Bacchin, C., Tonon, E., Mazzolini, E., Bano, L., Bonci, M., Favretti, M., Marcati, M., Rossetto, K., Cocchi, M., and Agnoletti, F. Prevalence of *Clostridium difficile* in retail meat products in north-eastern Italy. *Clinical microbiology and infection* 16:38-38. 2010.
- Favretti, M., Pezzuto, A., Furlan, F., Zentilin, A., Arcangeli, G., and Cereser, A. La *shelf-life* di vongole veraci allevate e depurate, da destinare al consumo umano. *Il Pesce* 4:141-146. 2010.
- Todone, D., Bregoli, M., Favretti, M., Mazzolini, E., Conedera, G., Capelli, G., Natale, A., Dellamaria, D., Citterio, C., Mutinelli, F., Granato, A., Ricci, A., Bidovec, A., and Vengust, G. Stato sanitario degli ungulati selvatici lungo il confine italo-sloveno. In: Grandi carnivori ed ungulati nell'area confinaria italo-slovena - stato di conservazione, Seconda ed. rivista ed. U. Fattori, A. Rucli, and M. Zanetti, eds. Grafiche Filacorda srl, Udine. pp. 66-75. 2010.
- M. Favretti , A. Pezzuto ,F. Furlan , A. Zentilin, G. Arcangeli e A. Cereser ; Evaluation of shelf-life of farmed and depurated clams (*Ruditapes philippinarum*), poster, 8<sup>th</sup> International Conference on Molluscan Shellfish Safety taking place in Charlottetown, Prince-Edward Island, 13-17 June 2011, Canada (Abstract proceedings, pg. 114).
- Cibir V., Favretti M., Cereser A., Barrucci F., Dal Cin M., Pezzuto A., Longo A. Ramon E., De Rui S., Ricci A. Identification of control strategies to manage microbiological risks in typical pork products poster 9<sup>th</sup> international conference on the epidemiology and control of biological, chemical and physical hazards in pigs and pork, 19-22 June 2011, Maastricht
- Favretti, M. (2012). Packaging innovativi per il miglioramento della sicurezza e della shelf-life dei prodotti alimentari. Forum Risk Management in Sanità 2012, Arezzo.
- Favretti, M., Pezzuto, A., Palei, M., Zuttion, S., Cereser, A. (2012). A new approach on food safety management in small local productions in Friuli Venezia Giulia region. Food Safety Management 2012, Campden BRI, Chipping Campden, UK. 19-20 giugno 2012 (presentazione orale e abstract)
- Pezzuto, A., Favretti, M., Piovesana, A., & Cereser, A. (2012). Development of a simplified own-check model for micro-enterprises based on good hygiene practices. Food Safety Management 2012, Campden BRI, Chipping Campden, UK. 19-20 giugno 2012 (presentazione orale e abstract)
- Barrucci F., Cibir V., Favretti M., Cereser A., Dal Cin M., Pezzuto A., Piovesana A., Longo A., Ramon E., De Rui S., Ricci A. (2012) Microbial food safety applied to traditional fermented pork sausages: A challenging story. 23rd International ICFMH Symposium FoodMicro 2012. Istanbul, 03-07 settembre 2012, 649. (abstract)
- Favretti M., Pezzuto A., Roccato A., Piovesana, A., Cereser, A. (2012) "Development of a simplified own-check model for micro-enterprises based on good hygiene practices"- 23rd International ICFMH Symposium FoodMicro 2012, Istanbul, 03-07 settembre 2012, 264. (abstract)
- Bortolas C., Lucchini R., 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., Citterio C.V. (2012) " Foodborne pathogens and microbiological spoilage in different ungulate species hunted in the Eastern Italian Alps"- International Research Forum for Game Meat Hygiene (IRFGMH), Vienna, 11-12 ottobre 2012, p. 40 (poster)
- Lucchini R., Armani M., Novelli E., Rodas S., Masiero A., Minenna J., Bacchin C., Drigo I., Piovesana A., Favretti M., Farina G. - *Listeria monocytogenes* in game meat cured sausages - IRFGMH Conference, 11-12 ottobre 2012, Vienna (poster, comunicazione orale)
- Citterio C.V., Obber F., Turchetto S., Francione E., Trevisiol K., Rabini M., Favretti M., Pezzuto A., Capovilla P., Bragagna P., Mione D., Comiotto D., Rocca M., Luchesa L., Giusti M., Gietl H., Holzmann U., Lucchini R. (2013) Introduzione all'igiene delle carni di selvaggina ungulata. *Weidmannsheil* 5(5):34-38.
- Conedera G., Frezza A., Zuttion S., Maravai E., Cocchi M., Favretti M., Mioni R., Cereser A., Comin A., Vio D., Peresson A., Moro N., Sisto D., Squecco G., Palei M., Marangon S. (2013) Control strategies for food safety of traditional dairy products on summer alpine pastures. In: IAFF's European Symposium on Food Safety. Marseille, France, 15-17 May 2013, . (comunicazione orale)
- Favretti M., Furlan F., Pezzuto A., Piovesana A., Zentilin A., Arcangeli G. (2013) Valutazione della shelf life in molluschi bivalvi confezionati sottovuoto. In: Atti XIX Conferenza nazionale Criteri di sicurezza applicabili ai prodotti alimentari all'interno dell'Unione Europea: puntualizzazioni e riflessioni La Sicurezza Microbiologica nella Produzione degli Alimenti per il XXI Secolo. Bologna, 10 settembre 2013, 73-74. (poster;abstract)

- Lucchini R., Citterio C., Novelli E., Paternolli S., Luchesa L., Armani M., Bragagna P., Dellamaria D., Farina G., Favretti M., Francione E., Holmann U., Mione D., Obber F., Pasolli C., Rocca M., Rodas S., Trevisiol K., Zamboni U. (2013) Ruolo del cacciatore nell'igiene delle carni di selvaggina. Associazione Cacciatori Trentini, Trento.
- Nogarol C., Panteghini C., Gallina S., Daminelli P., Favretti M., Bilei S., Scuota S., Caligiuri V., Addante N., Piraino C., Decastelli L., Bertasi B. (2013) Caratterizzazione molecolare mediante elettroforesi in campo pulsato (PFGE) e riboprinting di isolati di *Pseudomonas fluorescens* a seguito dell'evento "mozzarelle blu". Large animal review 19(3):115-121.
- Pezzuto A., Drigo I., Piovesana A., Bacchin C., Comin D., Leclercq A., Morvan A., Cereser A., Favretti M. (2013) *Listeria monocytogenes* in fresh and seasoned homemade salami: serotype prevalence. In: XVIII International Symposium on problems of listeriosis (ISOPOL XVIII) - Abstracts. Goa, India, 19-22 September, 2013, 83-84. (poster;abstract)
- Pezzuto A., Piovesana A., Marcati M., Gallina A., Mancin M., Favretti M. (2013) Applicazione di materiali di packaging "attivi" per il miglioramento della shelf life di prodotti alimentari. In: XIX Conferenza Nazionale - Criteri di sicurezza applicabili ai prodotti alimentari all'interno dell'Unione Europea: puntualizzazioni e riflessioni. La Sicurezza Microbiologica nella Produzione degli Alimenti per il XXI Secolo. Bologna, 10 settembre 2013, 63-64. (poster, abstract)
- 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 microbial spoilage in different ungulate species hunted in the Eastern Italian Alps. In: Paulsen P., Bauer A., Smulders F.J.M. (eds). Trends in game meat hygiene: from forest to fork. I ed., The Netherlands, Wageningen Academic Publishers, p. 135-143.
- Citterio C.V., Turchetto S., Obber F., Armani M.C., Paternolli S., Francione E., Trevisiol K., Rabini M., Favretti M., Pezzuto A., Capovilla P., Bragagna P., Mione D., Comiotto D., Rocca M., Luchesa L., Giusti M., Gietl H., Holzmann U., Novelli E., Lucchini R. (2014) Approcci all'igiene delle carni di selvaggina nell'Arco Alpino Orientale. Il Cacciatore Trentino (95):29-37.
- Pezzuto A., Marcati M., Furlan F., Favretti M. (2014) Assessment of a potential growth of *Listeria monocytogenes* in ready to eat seafood products. In: Food micro 2014 - Abstract book. Nantes, France, 1-4 September, 2014, 416. (poster;abstract)
- Pezzuto A., Piovesana A., Rossetto K., Gallina A., Mancin M., Favretti M. (2014) Evaluation of the effect of different packaging systems on the shelf life of a fresh cheese. In: Food micro 2014 - Abstract book. Nantes, France, 1-4 September, 2014, 306. (poster, abstract)
- Corrà M., Franco A., Trevisiol K., Vio D., Cocchi M., Muliari R., Dellamaria D., Agnoletti F., Viel L., Favretti M., Capello C., Ricci A., Bonamico S., Drigo I., Bortolami A. (2015) MRSA spread in the intensive farming animals (i.e. veal calves, swine, dairy cows) in North-Eastern Italy. In: 4th ASM-ESCMID Conference on Methicillin-resistant Staphylococci in Animals: Veterinary and Public Health Implications - Final Program and Abstracts. Chicago, IL, USA, November 2-5, 2015, 15-16. (abstract;comunicazione orale)
- Favretti M., Furlan F., Pezzuto A., Piovesana A., Zentilin A., Arcangeli G. (2014) Valutazione della shelf life in molluschi bivalvi confezionati sottovuoto. Igiene Alimenti 32(1):20-23.
- Lucchini R., Armani M., Novelli E., Rodas S., Masiero A., Minenna J., Bacchin C., Drigo I., Piovesana A., Favretti M., Rocca M., Zamboni U., Farina G., (2014) *Listeria monocytogenes* in game meat cured sausages. In: Paulsen P., Bauer A., Smulders F.J.M. (eds). Trends in game meat hygiene. From forest to fork. Section 2 Zoonotic agents, , Wageningen Academic Publishers, p. 167-174.
- Lucchini R., Carraro L., Drigo I., Favretti M., Piovesana A., Novelli E., Cardazzo B. (2014) Molecular characterization of *Listeria monocytogenes* strains isolated from "extreme condition" in fermented game meats. In: 24th International ICFMH Conferenze - Abstract book ICFMH Conference. Nantes, France, 1-4 settembre 2014, (poster)
- 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. Food Microbiol. :1109.
- Roccato A., Cibir V., Barrucci F., Favretti M., Piovesana A., Pezzuto A., Dal Cin M., De Rui S., Ricci A. (2015) Risk-based control options to mitigate microbial risks associated to traditional fermented Italian salami and sopresse consumption. In: EFSA Journal Supplement. Milan, Italy, 14-16 October 2015, 112. (poster)
- Dal Cin M., Favretti M., Sisto D., Palei M. (2015) Progetto "Piccole Produzioni Locali" in Friuli Venezia Giulia – Prodotti e metodi tradizionali nel rispetto della sicurezza alimentare in Food Safety and food security Sivemp pag 283-298
- Favretti M., Pezzuto A., Arcangeli G. *Listeria monocytogenes*: A Dangerous and Insidious Pathogen in Seafood – Microbes in foods and health, p 333-348 Springer Editore 2016
- 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. Ital J Food Saf 5(4):5723.
- Comin D., Pezzuto A., Piovesana A., Favretti M., Mioni R. (2016) Comparison among different washing treatments of raw vegetables to improve the microbiological quality of ready-to-eat products. In: FoodMicro 2016 25th International ICFMH Conference Abstracts Book. Dublin, Ireland, 19-22 July 2016, 312. (abstract; poster)
- Pezzuto A., Piovesana A., Petruzzelli A., Fogliani M., Tonucci F., Favretti M. Challenge test with *Salmonella* Senftenberg in Ascoli-style olives: validation of the cooking methods 2016 25th International ICFMH Conference Abstracts Book. Dublin, Ireland, 19-22 July 2016, 238. (abstract; poster)



- Piovesana A., Pezzuto A., Marcuzzo E., Giacometti M., Favretti M (2016) Evaluation of the antimicrobial effect of an experimental carvacrol gluten-based edible film on fresh poultry meat artificially contaminated with Salmonella spp. I3S International Symposium Salmonella and Salmonellosis, 6-8 June 2016 Saint-Malo, France,99 (abstract, poster)
- Roccatò A., Uyttendaele M., Barrucci F., Cibin V., Favretti M., Cereser A., Cin M.D., 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. Food Microbiol. 61:5-13.
- 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", Eur. Food Res. Technol. DOI 10.1007/s00217-017-3001-4
- Favretti M. e Pezzuto A. (2017) "Predire la shelf-life. Le prove sperimentali - indicazioni pratiche per condurle," Alimenti & Bevande Anno XIX, 5 giugno 2017, 54-56
- Favretti M., Pezzuto A., Piovesana A., Boffo L. Mioni R. (2017) "Efficacy of domestic cooking of experimentally infected bivalve shellfish: a case study" J. Microb. Biochem. Technol. 2017, 9:6 (Suppl), doi: 10.4172/1948-5948-C1-034
- Boffo I., Favretti M., Pezzuto A., Bonaventura C., Piovesana A., Mioni R. (2018) "La cottura come fattore di sicurezza alimentare nel consumo di molluschi bivalvi" Il Pesce n. 2 aprile 2018, 136-145
- Drigo I., Mazzolini E., Bacchin C., Barberio A., Barco L., Cocchi M., D'Este L., Favretti M., Gallo T., Gattuso A., Lettini A.A., Schiavon E., Tavella A., Agnoletti F. (2020) Saharing of MLVA clusters of Listeria monocytogenes among bovine and human invasive clinical isolates. In: 30th ECCMID European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases, Abstract Book. Paris, France, 18-21 April 2020, 4316. (poster)
- Belluco S, Mancin M, Marzoli F, Bortolami A, Mazzetto E, Pezzuto A, Favretti M. Terregino C, Bonfante F, Piro R. Prevalence of SARS-CoV-2 RNA on inanimate surfaces: a systematic review and meta-analysis. Eur J Epidemiol. (2021) Jul;36(7):685-707. doi: 10.1007/s10654-021-00784-y. Epub 2021 Jul 27. PMID: 34313896; PMCID: PMC8313411.

Pordenone, 31/03/2023

