FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI	
Nome	ADRIANA IANIERI
Indirizzo	
Telefono	
Fax	
E-mail	
Nazionalità	italiana
ESPERIENZA LAVORATIVA	
• Date (da – a)	**01/11/2004 – ad oggi**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Parma, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco - Sede di Via del Taglio 10, 43126, Parma
• Tipo di azienda o settore	Ricerca ed istruzione
• Tipo di impiego	Professore Ordinario per il SSD VET 04 – Ispezione degli alimenti di origine
• Date (da – a)	24/09/1998 – 31/12/2004
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Teramo Località Piano D'Accio Teramo
• Tipo di azienda o settore	Ricerca ed istruzione
Tipo di impiego	Professore Ordinario per il SSD VET 04 – Ispezione degli alimenti di origine (a.a. 2000/2001) Professore Associato per il SSD VET 04 – Ispezione degli alimenti di origine (a.a. 1998/2000))
Date (da – a)	11/01/1982 – 22/09/1998
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Bari – Piazza Umberto I Bari
• Tipo di azienda o settore	Ricerca ed istruzione
Tipo di impiego	Ricercatore Universitario di ruolo (a.a. dal 1983/1984 al a.a.1997/1998) Laureato Frequentatore dei laboratori di Ispezione degli Alimenti (Direttore Prof. G. Tiecco) e di Malattie infettive (Direttore Prof. Mario Compagnucci) dall'11/01/1982 al 03/04/1984

-Principali mansioni, responsabilità e incarichi-Sintesi

Dal 1998 – ad oggi

Responsabile dell'area di Ispezione e igiene degli Alimenti dell'Università degli Studi di Parma dal 2004

Past president della Federazione SISVet – Società Italiana delle Scienze Veterinarie

E' stata Coordinatore del Gruppo di Esperti della valutazione del sub GEV VET (Scienze veterinarie) del GEV 07 dell'ANVUR per la VQR 2015-2019

E' componente del Consiglio della Scuola di Studi Superiori in Alimenti e Nutrizione dell'Università di Parma

E' componente del Comitato Scientifico della SSICA

E' stata componente del Comitato Tecnico Scientifico (CTS) dell'IZSLER

Già coordinatore del Presidio di Assicurazione della Qualità Dipartimentale (PQD) del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco – Università di Parma

Già membro del Comitato Scientifico dell'AIVI (Associazione italiana dei veterinari igienisti)

E' membro del Comitato Scientifico di Esperti del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste per la valutazione della ricerca nazionale in tema di politica agricola.

E' membro del Comitato Scientifico del Centro "Messina University Press"

E' componente del collegio dei docenti del dottorato di ricerca in Scienze degli Alimenti – Università di Parma

E' membro del Centro Interdipartimentale del Packaging (CIPACK) dell'Università di Parma.

Dal 2014 al 2018 è stata Presidente della Sezione IV del Consiglio Superiore di Sanità

Dal 2008 al 2014 è stata componente del Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare

E' stata Componente del Gruppo di Esperti della Valutazione dell'Area 07 (GEV 07) - Scienze Agrarie e Veterinarie- dell'Agenzia Nazionale di Valutazione del Sistema Universitario e della Ricerca (ANVUR) per Valutazione della Qualità della Ricerca (VQR) 2011-2014

Vice Direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma (2014)

Dal 2012 al 2016 è' stata Membro Italiano del Management Committee e CoLeader del WP2 nell'ambito della COST ACTION -COST FA1202 -

E' stata componente del comitato esecutivo nel dottorato di ricerca internazionale in "Inspective and Sanitary Concerns in Animal Production in Exchanges between the European Union and the People's Republic of China" (a.a. 2006/2010)

Nel corso del triennio 2002- 2004 ha rivestito, presso l'Università di Teramo, i seguenti incarichi:

- Presidente della Commissione Didattica della Facoltà di Agraria,
- Membro della Commissione Bioetica di Ateneo,
- Membro Commissione Scientifica di Ateneo,
- Membro del Nucleo di Valutazione di Ateneo.
- Componente del Senato Accademico

Dal 2002 al 2004 ha organizzato ed è stata Presidente del Master in "Legislazione Nazionale e Comunitaria degli Alimenti" presso l'Università di Teramo

Nel 2001 ha partecipato in qualità di esperto designato dal Ministero della Salute al tavolo programmatico volto alla preliminare valutazione del REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004 che stabiliva norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano con particolare riferimento all'allegato 1 - Carni Fresche – Sezione I: I compiti del Veterinario Ufficiale.

Dal 2001 al 2004 è stata Direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Teramo.

Dal 1999 al 2005 stata Direttore della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale presso l'Università degli Studi di Teramo

Riconoscimenti

Premio Anna Maria Fantasia: "Storie di Donne: eccellenze pugliesi "

Socio Corrispondente dell'Accademia Peloritana dei Pericolanti

-Attività Didattica - Sintesi

Dall'a.a.2004/2005 svolge la sua attività didattica presso l'Università di Parma tenendo i seguenti corsi ufficiali:

- Ispezione degli alimenti di origine animale
- Igiene degli alimenti
- Biotecnologie applicate alla qualità e alla sicurezza degli alimenti

incardinati su Corsi di Studi di Medicina Veterinaria, Scienze e Tecnologia degli alimenti, Scienze Gastronomiche, Biotecnologie mediche veterinarie e farmaceutiche.

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.

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 Teramo.

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 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 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 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.

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 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 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.

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 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 in incarico il corso ufficiale di "Ispezione e Controllo dei prodotti di origine Animale II Nuovo Ordinamento" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari
Dal 1983 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. Nell'anno accademico 1991/1992 ha tenuto per incarico il corso ufficiale di "Igiene e Tecnologia Alimentare" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari. Nell'anno accademico 1992/1993 ha tenuto per incarico il corso ufficiale di "Ispezione e Controllo dei Prodotti Alimentari di Origine Animale II Nuovo Ordinamento" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari. Nell'anno accademico 1993/1994 ha tenuto per incarico il corso ufficiale di "Ispezione e Controllo dei Prodotti Alimentari di Origine animale II Nuovo Ordinamento" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari. Nell'anno accademico 1993/1994 ha tenuto per incarico il corso ufficiale di "Ispezione e Controllo dei Prodotti Alimentari di Origine Animale II Nuovo Ordinamento" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo. Nell'anno accademico 1994/1995 ha tenuto per incarico il corso ufficiale di "Ispezione e Controllo dei Prodotti Alimentari di Origine Animale II Nuovo Ordinamento" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari. Nell'anno accademico 1994/1995 ha tenuto per incarico il corso ufficiale di "Ispezione e Controllo dei Prodotti Alimentari di Origine Animale II Nuovo Ordinamento" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo. 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 II Nuovo Ordinamento" 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 II 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 "Ispezione e Controllo dei Prodotti Alimentari di Origine Animale II Nuovo Ordinamento" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università 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.

Docente dal 1997 ad oggi nelle Scuole di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di o.a. delle sedi universitarie di: Torino, Pisa, Parma, Perugia, Teramo, Napoli, Bari, Messina e Sassari
Inoltre dal 1984 ad oggi ha tenuto corsi di formazione e aggiornamento (ECM) e seminari di formazione per medici veterinari, biologi, tecnici della prevenzione e tecnologi alimentari presso diverse sedi nazionali.

Attività di ricerca-Sintesi

Si occupa da oltre trenta anni di tematiche relative all'ispezione degli alimenti di origine animale, con particolare riferimento agli aspetti sanitari. Ha indirizzato tutte le sue ricerche nel settore dell'igiene, della qualità e della sicurezza 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 300 articoli. E' referee per riviste scientifiche nazionali ed internazionali. Attualmente coordina l'attività di ricerca su temi relativi al benessere animale, rischio biologico e chimico connesso al consumo di prodotti di origine animale.

L'attività di ricerca relativa al benessere animale prevede la valutazione di specifici indicatori in suini, bovini e pollame al macello. Tali indicatori (c.d. indicatori iceberg) rivestono un ruolo cruciale nel determinare il grado di benessere e salute degli animali al macello, al fine di caratterizzare le aziende in funzione del rischio.

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, si occupa dello studio delle contaminazioni delle carni fresche e prodotti trasformati, con specifica attenzione rivolta a microrganismi patogeni quali Salmonella spp., *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* meticillino resistenti – MRSA. Si occupa, inoltre, della valutazione della capacità di formare biofilm e di investigare le proprietà di virulenza e di antibiotico-resistenza dei ceppi isolati.

L'attività di ricerca relativa al rischio chimico tratta, nello specifico, delle problematiche 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. Inoltre, sono stati condotti studi al fine di utilizzare metodiche alternative (NIR) per l'autenticazione e la lotta alle frodi in prodotti ittici freschi e trasformati. Sono state effettuate attività di certificazione dei prodotti tipici condotte mediante tecniche di elettroforesi bidimensionale nonché tecniche di biologia molecolare.

Coordinamento e partecipazione a progetti di ricerca nazionali e internazionale-Sintesi

International Research Projects

VIVALDI project (2018-2021)- Veterinary Validation of point-of-care detection instrument, funded under H2020-EU.3.2.1.1.- Increasing production efficiency and copying with climate change, while ensuring sustainability and resilience.

FA1202 (2012-2016)- A European Network For Mitigating Bacterial Colonisation and Persistence On Foods and Food Processing Environments

DRYCHECK project (2011-2014). Electrical Impedance –based system to monitor and the drying process in sausages (FP7-SME- 262029 DRYCHECK)

National Research Project:

Ministry of Health-IZSLER 2020/2022 Classyfarm (Farm Risk Categorization And Antimicrobial Resistance);
Ministry of Health-IZSLER 2018/2022 Classyfarm (Farm Risk Categorization And Antimicrobial Resistance);
Ministry of Health-IZSLER 2017 Risk categorization and antibiotics consumption in the bovine milk chain.
National project Ministry of Health-IZSLER 2016 Reducing antibiotics in pig farmings.
National project Ministry of Health, 2012 Modernisation of the meat inspection in the European Union.
National project Ministry of Health-IZS Piemonte Valle d'Aosta Liguria 2012 Importance of biofilm production in the food industry by S. aureus, solutions and future directions.
National project Ministry of Health-IZS Piemonte Valle d'Aosta Liguria 2008 Survivor and resistance mechanisms of S.aureus strains from food.
National project PRIN 2007 Intervention strategies for the control of contamination of poultry.
Projects University Parma 2007 Epidemiological study on L. monocytogenes strains isolated

from food and food environment;
National project PRIN 2006 Fermented meat products: new formulation: qualitative and safe evaluations;
National project PRIN 2005 HACCP analysis and characterization of microflora at local sausage industries.
National project PRIN 2004 Characterization of pathogens isolated from fishery products.
National project MIPAAF 2002 Influence of technological processes on safety and quality of meat products EU project (2002) QLK1-CT- 02240 TRADISAUSAGE
National project PRIN 2001 Risk safety evaluation of fishery products.

Collaborazioni scientifiche con istituzioni nazionali ed internazionali-Sintesi

- Center for Meat Safety and Quality, Department of Animal Sciences, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80523 – 1171, U.S.A.
- Agroscope, Bern, Switzerland;
- Station de Reserche 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)
- University of Copenhagen, Denmark
- Aarhus University, Denmark
- UPRES Typicité des Produits Alimentaires, Ecole Natinale d'Ingenieurs des Travaux Agricoles de Clermont Ferrand (ENITAC) (France)
- University of Malta, Msida, Malta
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna ;
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e Basilicata;
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise
- Dipartimento di Sanità Alimentare ed Animale, Istituto Superiore di Sanità
- Facoltà di Medicina Veterinaria, 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

Pubblicazioni su riviste scientifiche indicizzate ed impattate – Sintesi

1. Ghidini, Sergio, Varrà, Maria Olga, Bersellini, Davide, Conter, Mauro, Fabrile, Maria Pia, Ianieri, Adriana, Zanardi, Emanuela (2024). Real-time and non-destructive control of the freshness and viability of live mussels through portable near-infrared spectroscopy. FOOD CONTROL, vol. 160, 110353, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2024.110353

2. Maria Pia Fabrile, Sergio Ghidini, Augusta Caligiani, Federico Scali, Maria Olga Varrà, Veronica Lolli, Giovanni Loris Alborali, Adriana Ianieri, Emanuela Zanardi (2023). 1H NMR metabolomics on pigs' liver exposed to antibiotics administration: an explorative study. FOODS, vol. 12, p. 1-18, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods12234259

3. Ghidini, Sergio, Scali, Federico, Romeo, Claudia, Guadagno, Federica, Maisano, Antonio Marco, De Luca, Silvio, Varrà, Maria Olga, Conter, Mauro, Ianieri, Adriana, Zanardi, Emanuela, Alborali, Giovanni Loris (2023). A Preliminary Study on the Relationship between Gastric Lesions and Anti-Inflammatory Drug Usage in Heavy Pigs. VETERINARY SCIENCES, vol. 10, ISSN: 2306-7381, doi: 10.3390/vetsci10090551

4. Varrà, Maria Olga, Husáková, Lenka, Zanardi, Emanuela, Alborali, Giovanni Loris, Patočka, Jan, Ianieri, Adriana, Ghidini, Sergio (2023). Elemental

profiles of swine tissues as descriptors for the traceability of value-added Italian heavy pig production chains. MEAT SCIENCE, vol. 204, 109285, ISSN: 0309-1740, doi: 10.1016/j.meatsci.2023.109285

5. Sergio Ghidini, Silvio De Luca, Elena Rinaldi, Emanuela Zanardi, Adriana Ianieri, Federica Guadagno, Giovanni Loris Alborali, Diana Meemken, Mauro Conter, Maria Olga Varrà (2023). Comparing Visual-Only and Visual-Palpation Post-Mortem Lung Scoring Systems in Slaughtering Pigs. ANIMALS, ISSN: 2076-2615, doi: 10.3390/ani13152419

6. Fabrile M. P., Ghidini S., Conter M., Varra M. O., Ianieri A., Zanardi E. (2023). Filling gaps in animal welfare assessment through metabolomics. FRONTIERS IN VETERINARY SCIENCE, vol. 10, 1129741, ISSN: 2297-1769, doi: 10.3389/fvets.2023.1129741

7. Varrà M. O., Zanardi E., Serra M., Conter M., Ianieri A., Ghidini S. (2023). Isotope Fingerprinting as a Backup for Modern Safety and Traceability Systems in the Animal-Derived Food Chain. MOLECULES, vol. 28, 4300, ISSN: 1420-3049, doi: 10.3390/molecules28114300

8. Varrà M. O., Ghidini S., Fabrile M. P., Ianieri A., Zanardi E. (2022). Country of origin label monitoring of musky and common octopuses (Eledone spp. and Octopus vulgaris) by means of a portable near-infrared spectroscopic device. FOOD CONTROL, vol. 138, 109052, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2022.109052

9. Ghidini S., De Luca S., Rodriguez-Lopez P., Simon A. C., Liuzzo G., Poli L., Ianieri A., Zanardi E. (2022). Microbial contamination, antimicrobial resistance and biofilm formation of bacteria isolated from a high-throughput pig abattoir. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol. 11, 10160, ISSN: 2239-7132, doi: 10.4081/ijfs.2022.10160

10. Zanardi E., De Luca S., Alborali G. L., Ianieri A., Varra M. O., Romeo C., Ghidini S. (2022). Relationship between Bruises on Carcasses of Beef Cattle and Transport-Related Factors. ANIMALS, vol. 12, ISSN: 2076-2615, doi: 10.3390/ani12151997

11. De Luca, Silvio, Zanardi, Emanuela, Alborali, Giovanni Loris, Ianieri, Adriana, Ghidini, Sergio (2021). Abattoir-Based Measures to Assess Swine Welfare: Analysis of the Methods Adopted in European Slaughterhouses. ANIMALS, vol. 11, ISSN: 2076-2615, doi: 10.3390/ani11010226

12. Varra M. O., Ghidini S., Husakova L., Ianieri A., Zanardi E. (2021). Advances in troubleshooting fish and seafood authentication by inorganic elemental composition. FOODS, vol. 10, 270, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods10020270

13. Formenti N., Calo S., Parisio G., Guarneri F., Birbes L., Pitozzi A., Scali F., Tonni M., Guadagno F., Giovannini S., Salogni C., Ianieri A., Bellini S., Pasquali P., Alborali G. L. (2021). Esbl/ampc-producing escherichia coli in wild boar: Epidemiology and risk factors. ANIMALS, vol. 11, 1855, ISSN: 2076-2615, doi: 10.3390/ani11071855

14. Ghidini S., Chiesa L. M., Panseri S., Varra M. O., Ianieri A., Pessina D., Zanardi E. (2021). Histamine control in raw and processed tuna: A rapid tool based on nir spectroscopy. FOODS, vol. 10, 885, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods10040885

15. Ghidini S., Alborali G. L., De Luca S., Maisano A. M., Guadagno F., Conter M., Ianieri A., Zanardi E. (2021). Predictivity of antemortem findings on postmortem inspection in

italian heavy pigs slaughterhouses. ANIMALS, vol. 11, 2470, ISSN: 2076-2615, doi: 10.3390/ani11082470

16. Pedro Rodríguez-López, Virginia Filipello, Pierluigi Aldo Di Ciccio, Alessandra Pitozzi, Sergio Ghidini, Federico Scali, Adriana Ianieri, Emanuela Zanardi, Marina Nadia Losio, Ancuta Cezara Simon, Giovanni Loris Alborali (2020). Assessment of the Antibiotic Resistance Profile, Genetic Heterogeneity and Biofilm Production of Methicillin-Resistant Staphylococcus aureus (MRSA) Isolated from The Italian Swine Production Chain. FOODS, vol. 9, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods9091141

17. Simon A. C., Baldo V., Losio N., Filipello V., Colagiorgi A., Scali F., Zanardi E., Ghidini S., Ianieri A., Alborali G. L. (2020). Molecular characterization methicillin-resistant staphylococcus aureus isolated from the pig production chain in northern Italy. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol. 9, p. 120-124, ISSN: 2239-7132, doi: 10.4081/ijfs.2020.8412

18. Varra M. O., Ghidini S., Ianieri A., Zanardi E. (2020). Near infrared spectral fingerprinting: A tool against origin-related fraud in the sector of processed anchovies. FOOD CONTROL, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2020.107778

19. Scali F., Santucci G., Maisano A. M., Giudici F., Guadagno F., Tonni M., Amicabile A., Formenti N., Giacomini E., Lazzaro M., Bontempi G., Vitale N., Alban L., Dewulf J., Ianieri A., Ghidini S., Belluzzi G., Candela L., Maggio A., Pasquali P., Borrello S., Alborali G. L. (2020). The use of antimicrobials in italian heavy pig fattening farms. ANTIBIOTICS, vol. 9, p. 1-12, ISSN: 2079-6382, doi: 10.3390/antibiotics9120892

20. Maria Olga Varrà, Sergio Ghidini, Emanuela Zanardi, Anna Badiani, Adriana Ianieri (2019). Authentication of European sea bass according to production method and geographical origin by light stable isotope ratio and rare earth elements analyses combined with chemometrics. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol. 8, p. 21-25, ISSN: 2239-7132

21. Chiesa, Luca Maria, Zanardi, Emanuela, Nobile, Maria, Panseri, Sara, Ferretti, Enrica, Ghidini, Sergio, Foschini, Stefano, Ianieri, Adriana, Arioli, Francesco (2019). Food risk characterization from exposure to persistent organic pollutants and metals contaminating eels from an Italian lake. FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS. PART A. CHEMISTRY, ANALYSIS, CONTROL, EXPOSURE & RISK ASSESSMENT, p. 1-10-10, ISSN: 1944-0049, doi: 10.1080/19440049.2019.1591642

22. Ghidini, Sergio, Varrà, Maria Olga, Dall'Asta, Chiara, Badiani, Anna, Ianieri, Adriana, Zanardi, Emanuela (2019). Rapid authentication of European sea bass (Dicentrarchus labrax L.) according to production method, farming system, and geographical origin by near infrared spectroscopy coupled with chemometrics. FOOD CHEMISTRY, vol. 280, p. 321-327, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2018.12.075

23. E. Thiran, P. A. Di Ciccio, H. U. Graber, Zanardi Emanuela, Ianieri Adriana, J. Hummerjohann (2018). Biofilm formation of Staphylococcus aureus dairy isolates representing different genotypes. JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol. 101, p. 1000-1012, ISSN: 1525-3198, doi: 10.3168/jds.2017-13696

24. Ghidini, Sergio, Zanardi, Emanuela, Di Ciccio, Pierluigi Aldo, Borrello, Silvio, Belluzi, Giancarlo, Guizzardi, Sarah, Ianieri, Adriana (2018). Development and test of a visual-only meat inspection system for heavy pigs in Northern Italy. BMC VETERINARY RESEARCH, vol. 14, ISSN: 1746-6148, doi: 10.1186/s12917-017-1329-4

25. Filipello, V., Di Ciccio, P. A., Colagiorgi, A., Tilola, M., Romanò, A., Vitale, N., Losio, M. N., Luini, M., Zanardi, E., Ghidini, S., Ianieri, A., Finazzi, G. (2018). Molecular characterisation and biofilm production in Staphylococcusaureus isolates from the dairy production chain in Northern Italy. INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, ISSN: 0958-6946, doi: 10.1016/j.idairyj.2018.10.002

26. ALBERTO VERGARA, MARIANNA MARANGI, TIZIANA CARADONNA, PENNISI, LUCA, PALUDI, DOMENICO PAOLO, ROBERTO PAPINI, ADRIANA IANIERI, ANNUNZIATA GIANGASPERO, GIOVANNI NORMANNO (2018). Toxoplasma gondii Lineages Circulating in Slaughtered Industrial Pigs and Potential Risk for Consumers. JOURNAL OF FOOD PROTECTION, vol. 81, p. 1373-1378, ISSN: 0362-028X, doi: 10.4315/0362-028X.JFP-17-496

27. Vergara, Alberto, Normanno, Giovanni, Di Ciccio, Pierluigi, Pedonese, Francesca, Nuvoloni, Roberta, Parisi, Antonio, Santagada, Gianfranco, COLAGIORGI, Angelo, ZANARDI, Emanuela, GHIDINI, Sergio, IANIERI, Adriana (2017). Biofilm formation and its relationship with the molecular characteristics of food-related methicillin-resistant Staphylococcus aureus (MRSA). JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 82, p. 2364-2370, ISSN: 0022-1147, doi: 10.1111/1750-3841.13846

28. COLAGIORGI, Angelo, BRUINI, Ilaria, DI CICCIO, Pierluigi Aldo, ZANARDI, Emanuela, GHIDINI, Sergio, IANIERI, Adriana (2017). Listeria monocytogenes biofilms in the wonderland of food industry. PATHOGENS, vol. 6, p. 1-9, ISSN: 2076-0817, doi: 10.3390/pathogens6030041

29. Doulgeraki, Agapi, DI CICCIO, Pierluigi Aldo, IANIERI, Adriana, Nychas George (2017). Mheticillin-resistant food-related Staphylococcus aureus: a review of current Knowledge and biofilm formation for future studies and applications. RESEARCH IN MICROBIOLOGY, vol. 168, p. 1-15, ISSN: 0923-2508, doi: 10.1016/j.resmic.2016.08.001

30. Papini, Roberto, DI CICCIO, Pierluigi Aldo, Marangi, Marianna, GHIDINI, Sergio, ZANARDI, Emanuela, Vergara, Alberto, Giangaspero, Annunziata, Nardoni, Simona, Rocchigiani, Guido, Mancianti, Francesca, IANIERI, Adriana (2017). Occurrence of toxoplasma gondii in carcasses of pigs reared in intensive systems in Northern Italy. JOURNAL OF FOOD PROTECTION, vol. 80, p. 515-522, ISSN: 0362-028X, doi: 10.4315/0362-028X.JFP-16-314

31. COLAGIORGI, Angelo, DI CICCIO, Pierluigi Aldo, ZANARDI, Emanuela, GHIDINI, Sergio, IANIERI, Adriana (2016). A look inside the Listeria monocytogenes biofilms extracellular matrix. MICROORGANISMS, vol. 4, p. 22-33, ISSN: 2076-2607, doi: 10.3390/microorganisms4030022

32. DI CICCIO, Pierluigi Aldo, OSSIPRANDI, Maria Cristina, ZANARDI, Emanuela, GHIDINI, Sergio, Belluzzi, Giancarlo, VERGARA, ALBERTO, IANIERI, Adriana (2016). Microbiological contamination in three large-scale pig slaughterhouses in Northern Italy. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol. 5, ISSN: 2239-7132, doi: 10.4081/ijfs.2016.6151

33. DI CICCIO, Pierluigi Aldo, Vergara, Albero, Festino, Anna Rita, Paludi, Domenico, ZANARDI, Emanuela, GHIDINI, Sergio, IANIERI, Adriana (2015). Biofilm formation by Staphylococcus aureus on food contact surfaces: relationship with temperature and cell surface hydrophobicity. FOOD CONTROL, vol. 50, p. 930-936, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2014.10.048

34. ZANARDI, Emanuela, CALIGIANI, Augusta, Palla, Luigi, Mariani, Mario, GHIDINI, Sergio, Ciccio, Pierluigi Di, PALLA, Gerardo Giovanni, IANIERI, Adriana (2015). Metabolic profiling by 1H NMR of ground beef irradiated at different irradiation doses.

MEAT SCIENCE, vol. 103, p. 83-89, ISSN: 0309-1740, doi: 10.1016/j.meatsci.2015.01.005

35. DI CICCIO, Pierluigi Aldo, GHIDINI, Sergio, ZANARDI, Emanuela, Silvio Borrello, Alberto Vergara, Anna Rita Festino, IANIERI, Adriana (2014). Effects of gaseous ozone on food-borne pathogens. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 26, p. 116-118, ISSN: 1120-1770

36. Vegara, Alberto, Festino, Anna Rita, DI CICCIO, Pierluigi Aldo, Costanzo, Claudia, Pennisi, Luca, IANIERI, Adriana (2014). The management of the domestic refrigeration: Microbiological status and temperature. BRITISH FOOD JOURNAL, vol. 116, p. 1047-1057, ISSN: 0007-070X, doi: 10.1108/BFJ-05-2012-0103

37. ZANARDI, Emanuela, CALIGIANI, Augusta, E. Padovani, M. Mariani, GHIDINI, Sergio, PALLA, Gerardo Giovanni, IANIERI, Adriana (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

38. P. Di Ciccio, M. Conter, E. Zanardi, S. Ghidini, A. Vergara, D. Paludi, A.R. Festino, A. Ianieri (2012). Listeria monocytogenes: biofilm in food processing. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 24, p. 203-213, ISSN: 1120-1770

39. DI CICCIO, Pierluigi Aldo, D. Meloni, A. R. Festino, CONTER, Mauro, ZANARDI, Emanuela, GHIDINI, Sergio, A. Vergara, R. Mazzette, IANIERI, Adriana (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

40. W. Sun, GHIDINI, Sergio, Y. Luo, ZANARDI, Emanuela, H. Ma, IANIERI, Adriana (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

41. 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-RESISTANTSTAPHYLOCOCCUS AUREUS IN THE FOOD INDUSTRY. JOURNAL OF BIOLOGICAL REGULATORS & HOMEOSTATIC AGENTS, vol. 25, p. 671-678, ISSN: 0393-974X

42. LATORRE MORATALLA M. L., BOVER CID S., TALON R., AYMERICH T., GARRIGA M., ZANARDI, Emanuela, IANIERI, Adriana, 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. 524-528, ISSN: 0362-028X

43. ZANARDI, Emanuela, GHIDINI, Sergio, CONTER, Mauro, IANIERI, Adriana (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

44. LATORRE MORATALLA M. L., BOVER CID S., TALON R., GARRIGA M., ZANARDI, Emanuela, IANIERI, Adriana, 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, p. 20-25, ISSN: 0023-6438, doi: 10.1016/j.lwt.2009.06.018

45. ZANARDI, Emanuela, BATTAGLIA A, GHIDINI, Sergio, CONTER, Mauro, BADIANI A, IANIERI, Adriana (2009). Lipid oxidation of irradiated pork products.

LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE, vol. 42, p. 1301-1307, ISSN: 0023-6438, doi: 10.1016/j.lwt.2009.02.016

46. LATORRE MORATALLA M. L., VECIANA NOGUES T., BOVER CID S., GARRIGA M., AYMERICH T., ZANARDI, Emanuela, IANIERI, Adriana, FRAQUEZA M. J., PATARATA L., DROSINOS E. H., LAUKOVA A., TALON R., VIDAL CAROU M. C. (2008). Biogenic amines in traditional fermented sausages produced inselected European countries. FOOD CHEMISTRY, vol. 107, p. 912-921, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2007.08.046

47. DI BONAVENTURA G, PICCOLOMINI R, PALUDI D, D'ORIO V, VERGARA A, CONTER, Mauro, IANIERI, Adriana (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, vol. 104, p. 1552-1561, ISSN: 1364-5072, doi: 10.1111/J.1365-2672.2007.03688.X.

48. VISCIANO P, CAMPANA G, ANNUNZIATA L, VERGARA A, IANIERI, Adriana (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

49. ZANARDI, Emanuela, BATTAGLIA A, GHIDINI, Sergio, CONTER, Mauro, BADIANI A, IANIERI, Adriana (2007). Evaluation of 2-alkylcyclobutanones in irradiated cured pork products during vacuum-packed storage. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol. 55, p. 4264-4270, ISSN: 0021-8561, doi: 10.1021/jf063704m

50. VISCIANO P, PERUGINI M, AMORENA M, IANIERI, Adriana (2006). Polycyclic aromatic hydrocarbons in fresh and cold-smoked Atlantic salmon fillets.. JOURNAL OF FOOD PROTECTION, vol. 69, p. 1134-1138, ISSN: 0362-028X

51. LOSITO P., VERGARA A., MUSCARIELLO T., IANIERI, Adriana (2005). ANTIMICROBIAL SUSCEPTIBILITY OF ENVIRONMENTAL STAPHYLOCOCCUS AUREUS STRAINS ISOLATED FROM A PIGEON SLAUGHTERHOUSE IN ITALY. POULTRY SCIENCE, vol. 84, p. 1802-1807, ISSN: 0032-5791

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	**1982-1985**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Napoli
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Scuola di specializzazione in "Patologia Aviare e Tecnologia Avicola"
• Qualifica conseguita	Specialista in Patologia Aviare e Tecnologia Avicola
• 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	**ITALIANA**
ALTRE LINGUA	
	INGLESE
• Capacità di lettura	BUONA
• Capacità di scrittura	BUONA
• Capacità di espressione orale	BUONA
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.*	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.
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 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 E COMPETENZE TECNICHE *Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*	Capacità di analizzare curriculum vitae e gestire colloqui di lavoro. Conoscenze informatiche: WINDOWS XP HOME EDITION OFFICE XP PROFESSIONAL: WORD, POWER POINT, EXCEL, OUTLOOK, FRONT PAGE, ADOBE PHOTOSHOP ACROBAT READER - NERO INTERNET EXPLORER etc...
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE *Musica, scrittura, disegno ecc.*	Composizioni floreali
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE *Competenze non precedentemente indicate.*	
PATENTE O PATENTI	Automobilistica (patente B)
ULTERIORI INFORMAZIONI	[Inserire qui ogni altra informazione pertinente, ad esempio persone di riferimento, referenze ecc.]
ALLEGATI	