FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Paolo Daminelli

Indirizzo /

Telefono 0302290534

Fax /

E-mail paolo.daminelli@pec.veterinaribrescia.it – paolo.daminelli@izsler.it

Codice fiscale //

Nazionalità Italiana

Data di nascita /

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo di azienda o settore
Tipo di impiego

· Principali mansioni e responsabilità

Dal 16/08/2021

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna – Sede di Brescia – Via Bianchi 7/9

Reparto Produzione Primaria

Responsabile Struttura Semplice Laboratorio Autocontrollo - Responsabile del Centro di Referenza Nazionale per la Qualità del Latte bovino

Analisi previste dal Sistema di pagamento latte qualità su base regionale sui campioni di latte aziendali conferiti dai Primi Acquirenti e analisi su matrice latte o prodotti derivati richiesti da clienti privati (allevatori, caseifici, mangimifici). Controlli igienico sanitari e tecnologici della produzione primaria e dei prodotti di trasformazione lattiero-caseari

Supporto analitico alla Produzione Primaria e all'Industria di trasformazione lattierocasearia per la caratterizzazione di tipo sanitario e tecnologico del latte e derivati nell'ambito del processo di produzione, ai fini della sicurezza alimentare e della qualità del prodotto.

Responsabile Assicuratore Qualità

Date (da – a)

Dal 01/01/2020

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna – Sede di Brescia – Via Bianchi 7/9

Reparto Produzione Primaria

Incarico di Alta Specializzazione - Responsabile del Centro di Referenza Nazionale per la Qualità del Latte bovino

Analisi previste dal Sistema di pagamento latte qualità su base regionale sui campioni di latte aziendali conferiti dai Primi Acquirenti e analisi su matrice latte o prodotti derivati richiesti da clienti privati (allevatori, caseifici, mangimifici). Controlli igienico sanitari e tecnologici della produzione primaria e dei prodotti di trasformazione lattiero-caseari.

Supporto analitico alla Produzione Primaria e all'Industria di trasformazione lattierocasearia per la caratterizzazione di tipo sanitario e tecnologico del latte e derivati nell'ambito del processo di produzione, ai fini della sicurezza alimentare e della qualità del prodotto.

Responsabile Assicuratore Qualità dal 21/12/2020

• Date (da – a)

Dal 01/02/2019 al 31/12/2019

· Nome e indirizzo del datore di lavoro

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna – Sede di Brescia – Via Bianchi 7/9

Tipo di azienda o settore

Reparto Controllo Alimenti

• Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità

Incarico di Alta Specializzazione

Responsabile attività del Laboratorio Supporto alle Produzioni ove svolge attività di:

- studio sulla dinamica di comportamento dei patogeni durante i processi di produzione (challenge test)
- studio della dinamica di comportamento dei patogeni durante la vita commerciale dei prodotti (shelf life study)
- validazione dei processi di produzione degli alimenti

Validazione dei piani H.A.C.C.P. aziendali, supporto alle aziende nell'adeguamento dei piani H.A.C.C.P. aziendali finalizzato all'analisi del rischio in ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente

Supporto alle aziende nel percorso di adeguamento dei processi / prodotti nell'ambito dell'esportazione a livello comunitario ed extra comunitario (Export USA secondo la normativa FSIS, export Russia, Export Australia, etc.)

• Date (da – a)

Dal 01/06/2009 al 31/01/2019

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

· Principali mansioni e responsabilità

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna – Sede di Brescia – Via Bianchi 7/9

Tipo di azienda o settore

Reparto Microbiologia Alimenti

• Tipo di impiego Responsabile Struttura Semplice Laboratorio di Microbiologia.

Responsabile attività del laboratorio di Microbiologia (analisi su campioni ufficiali, piani di monitoraggio Regionali, analisi su alimenti destinati all'esportazione negli USA, analisi di autocontrollo. ed attività di ricerca:

- studio sulla dinamica di comportamento dei patogeni durante i processi di produzione (challenge test)
- studio della dinamica di comportamento dei patogeni durante la vita commerciale dei prodotti (shelf life study)
- validazione dei processi di trattamento termico degli alimenti

Validazione dei piani H.A.C.C.P. aziendali, supporto alle aziende nell'adeguamento dei piani H.A.C.C.P. aziendali finalizzato all'analisi del rischio in ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente

Supporto alle aziende nel percorso di adeguamento dei processi / prodotti nell'ambito dell'esportazione a livello comunitario ed extra comunitario (Export USA secondo la normativa FSIS, export Russia)

Date (da – a)

Dal 01/08/2002 al 31/05/2009

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna – Sede di Brescia – Via Bianchi 7/9

• Tipo di azienda o settore

Dipartimento Alimenti e Sicurezza Alimentare – Reparto di Microbiologia Alimenti e Sorveglianza Epidemiologica

Tipo di impiego

Veterinario Dirigente a tempo indeterminato

• Principali mansioni e responsabilità

Coordinatore attività del laboratorio di Microbiologia e Parassitologia Alimenti (analisi su campioni ufficiali, piani di monitoraggio Regionali, analisi su alimenti destinati all'esportazione negli USA, analisi di autocontrollo, ricerca con applicazione di modelli matematici di microbiologia predittiva)

• Date (da – a)

Dal 01/06/2000 al 31/07/2002

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna – Sede di Brescia – Via Bianchi 7/9

Tipo di azienda o settore

Sezione Diagnostica Provinciale di Brescia

Tipo di impiego

Veterinario Dirigente a tempo indeterminato.

• Principali mansioni e responsabilità

Attività di Veterinario Sanità Animale (analisi necroscopiche, batteriologiche, parassitologiche, sierologiche)

Date (da – a)

Dal 1998 al 31/05/2000

· Nome e indirizzo del datore di lavoro

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna – Sede di Brescia – Via Bianchi 7/0

Tipo di azienda o settore

Dipartimento Alimenti e Sicurezza Alimentare

Analisi microbiologiche sugli alimenti

• Tipo di impiego

Veterinario Borsista presso il Reparto di Microbiologia Alimenti

Principali mansioni e responsabilità

Pagina 2 - Curriculum vitae di Paolo Daminelli

• Date (da – a) Dal 1996 al 1998

• Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna – Sede di Brescia – Via Bianchi

• Tipo di azienda o settore Dipartimento Alimenti e Sicurezza Alimentare

• Tipo di impiego Veterinario Borsista Specializzando in Igiene e Tecnologia del latte e derivati

• Principali mansioni e responsabilità Analisi microbiologiche sugli alimenti

• Date (da – a) Dal 1993 al 1995

Nome e indirizzo del datore di lavoro
 Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna – Sede di Brescia – Via Bianchi

 Too

7/9

Tipo di azienda o settore
 Dipartimento VIII° - Laboratori del Centro Miglioramento Latte

• Tipo di impiego Collaborazione gratuita in corso di preparazione tesi di laurea in medicina Veterinaria

 Principali mansioni e responsabilità
 Metodiche per la determinazione dei parametri di microbiologici / chimico fisici / merceologici / tecnologici del latte con approntamento di metodi di diagnosi di amstiti

batteriologiche

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a) 1998

• Nome e tipo di istituto di istruzione o Diploma di Specializzazione in Igiene e Tecnologia del latte e derivati conseguito presso l'Università degli

formazione Studi di Milano - Facoltà di Medicina Veterinaria

• Principali materie / abilità professionali

oggetto dello studio

• Livello nella classificazione nazionale Votazione finale di 70/70

(se pertinente)

• Date (da – a) 1995

Nome e tipo di istituto di istruzione o Laurea in Medicina Veterinaria presso l'Università degli Studi di Milano

formazione

Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

· Qualifica conseguita

Medico veterinario

• Livello nella classificazione nazionale Votazione finale di 99/110

(se pertinente)

• Date (da – a) 1988

• Nome e tipo di istituto di istruzione o Diploma di Perito Agrario presso l'Istituto Tecnico Agrario Statale "G. Pastori" - Brescia

formazione

Principali materie / abilità professionali

oggetto dello studio

Qualifica conseguita Perito Agrario

• Livello nella classificazione nazionale Votazione finale di 51/60

(se pertinente)

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

PRIMA LINGUA Italiano

ALTRE LINGUE

Inglese

Capacità di lettura
 Ottima

Capacità di scrittura Sufficiente
 Capacità di espressione orale Buona

Pagina 3 - Curriculum vitae di Paolo Daminelli

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. BUON ORATORE, DOTATO DI OTTIME CAPACITA' DI RELAZIONARSI CON I COLLEGHI DI LAVORO. PRATICANTE MOLTI SPORT A LIVELLO AMATORIALE (SCI, SQUASH, TENNIS)

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. <u>Dal 2023:</u> Partecipa alle attività del Ministero della Salute quale Esperto civile della NATO nell'ambito del "Tavolo interministeriale per lo studio e la predisposizione di misure connesse con la resilienza delle strutture e dei servizi sanitari del Paese" per l'elaborazione del Piano Nazionale di Difesa – Settore Salute e Settore Sanitario

<u>Dal 15/09/2020</u> Responsabile del Centro di Referenza Nazionale per la Qualità del Latte bovino c/o Izsler

<u>Dal 2019</u> Referente per Izsler del Gruppo di Lavoro per classificazione formaggi e definizione di concentrazione di aflatossina M1 nei formaggi presso il Ministero della Salute

<u>Dal 2017</u> Civil Expert della NATO, membro del *Expert in the field of Contamination of Food Chain – Join Health and Agriculture and Food Group (JHAFG) della NATO*

<u>Dal 2009</u> Inserito nel Experts Database Panels dell'EFSA

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

Buona conoscenza programmi Word, Excel, Power point, Internet

ATTIVITA' COME DOCENTE

Presso Università, scuole superiori, ecc.

2024: Docente presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di origine Animale presso l'Università degli Studi di Milano – Facoltà di Medicina Veterinaria

2019: Docente presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di origine Animale presso l'Università degli Studi di Bari – Facoltà di Medicina Veterinaria

2017: EuropeAid/137237/DH/SER/XK: "Support in the development and implementation of Food Safety and Sanitary and Phytosanitary Controls in Kosovo" - SNKE 06 Official controls planning Expert 1 – Microbiology.

2015: EXPERT MISSION ON EU REGULATIONS ON NON- PASTEURIZED CHEESE AND THEIR IMPLEMENTATION IN THE EU MEMBER STATES ON 27/05/2015 - 28/05/2015 SEOUL REFERENCE CODE: AGR IND/EXP 59320

<u>2003</u> Incarico di docente presso l'Università degli Studi di Parma – Facoltà di Medicina Veterinaria – Scuola di Specializzazione in Patologia Suina

<u>2003</u> Incarico di docente presso l'Università degli Studi di Brescia – Facoltà di Medicina e Chirurgia – Corso di Laurea in tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

ATTIVITA' COME FORMATORE

Indicare Ente, corso tenuto, date, impegno orario...

Iscritto all'albo docenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'E. Romagna; Responsabile Scientifico e Docente di numerosi corsi di formazione nell'ambito della Sicurezza degli Alimenti.

2012 e 2013: Docente al "Training Course on Food Hygiene and Controls on milk and dairy products" organizzato da European Commission DG SANCO 2011 96 04 (Riferimento Contratto n° LGr/MDC-104/6136/2012 PROJECT N°: EAHC/2011/BTSF/02

<u>2010</u>: membro partecipante al EFSA Scientific Colloquium n° 15 "Emerging risks on food: from Identification to Communication" - Parma, Italy, 12-13 October 2010

2008: Docente al "Training Course on Food Hygiene and Controls on milk and dairy products" organizzato da European Commission DG SANCO/2007/E2/012 (Riferimento Contratto n° LGr 6080/FS-171/2008

 $\underline{2008}$: membro partecipante al EFSA Scientific Colloquium n° 12 "Assessing health benefits of controlling Campylobacter in the food chain" - Rome, Italy, 4-5 December 2008

<u>Dal 2006</u> membro del Comitato Scientifico del Centro Nazionale di Referenza per la Formazione in Sanità Pubblica Veterinaria - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna – Sede di Brescia – Via Bianchi 7/9

PUBBLICAZIONI

Indicare Autori e testi, riviste, ecc...

Autore di oltre 90 pubblicazioni; si riportano le principali pubblicazioni e partecipazioni a convegni internazionali dal 2019.

- Paolo Bonilauri, Maria Silvia Grisenti, Paolo Daminelli, Giuseppe Merialdi, Mattia Ramini, Lia Bardasi, Roberta Taddei, Elena Cosciani-Cunico, Elena Dalzini, Maria Angela Frustoli, Federica Giacometti, Silvia Piva, Andrea Serraino Reduction of Salmonella spp. populations in Italian salami during production process and high pressure processing treatment: Validation of processes to export to the U.S. Meat Science 157 (2019) 107869
- Cammi, G., Ricchi, M., Galiero, A., Daminelli, P., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Losio M.N., Savi R., Cerutti G., Garbarino C., Leo S., Arrigoni N. (2019). "Evaluation of Mycobacterium avium subsp. paratuberculosis survival during the manufacturing process of Italian raw milk hard cheeses (Parmigiano Reggiano and Grana Padano)". International Journal of Food Microbiology, 305, 108247.IF =3.451
- Elena Dalzini, Elena Cosciani-Cunico, Stefania Calò, Silvia Todeschi, Paola Monastero, Marina-Nadia Losio, Giorgio Varisco, Paolo Daminelli Integration of Listeria growth rate variability and the temperature distribution in domestic scenario to predict the changes of shelf life Acts of 11th International Conference of Predictive Modeling Food Braganca Portugal 17-20 September 2019
- Elena Cosciani-Cunico, Elena Dalzini, Paola Monastero, Daniela Merigo, Marina-Nadia Losio, Paolo Daminelli
 Natural compound to contrast the growth of Clostridium perfringens in pork meat, performance of predictive tools
 Acts of 11th International Conference of Predictive Modeling Food Braganca Portugal 17-20 September 2019
- Federica Giacometti, Paolo Daminelli, Laura Fiorentini, Elena Cosciani-Cunico, Paola Monastero, Elena Dalzini, Marina-Nadia Losio, Giovanni Dell'Orfano, Rachele Rossini, Silvia Piva Andrea Serraino Behavior of Listeria innocua during the manufacturing and pit-ripening of Formaggio di Fossa di Sogliano PDO cheese Italian Journal of Food Safety 2020; volume 9:8552
- Giuseppe Bolzoni, Valentina Gamba, Cristina Rabaioli, Paolo Daminelli Effetto dei residui di antibiotici sulle colture lattiche del sieroinnesto e persistenza di antibiotici beta-lattamici nel formaggio Il latte / novembre_2020
- Daminelli, P., Barrasso, R., Dalzini, E., Cunico, E. C., Zanardi, G., & Bozzo, G. (2021). Raw donkey milk versus raw cow's milk. A preliminary study to compare the growth of Listeria monocytogenes and Staphylococcus aureus. Veterinaria Italiana. doi: 10.12834/VetIt.2140.13666.1 IF=0.918
- Salvatore Antoci, Luigi lannetti, Gabriella Centorotola, Vicdalia Aniela Acciari, Francesco Pomilio, Paolo Daminelli, Costanza Romanelli, Anna Beatrice Ciorba, Nicola Santini, Marina Torresi, Anna Ruolo, Filippo Castoldi, Marco Pierantoni, Pietro Noè, Giacomo Migliorati Monitoring Italian establishments exporting food of animal origin to third countries: SSOP compliance and Listeria monocytogenes and Salmonella spp. Contamination Food Control 121 (2021) 107584
- Bonilauri, P., Merialdi, G., Ramini, M., Bardasi, L., Taddei, R., Grisenti, M.S., Daminelli, P., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Frustoli, M.A., Giacometti, F., Tomasello, F., Piva, S. & Serraino, A. (2021). Modeling the behavior of Listeria innocua in Italian salami during the production and High-Pressure validation of processes for exportation to the U.S. Meat Science, 172, 108315. IF=3.644
- Elena Dalzini, Daniela Merigo, Alessia Caproli, Paola Monastero, Elena Cosciani-Cunico, Marina-Nadia Losio and Paolo Daminelli Inactivation of Listeria monocytogenes and Salmonella spp. In Milano-Type Salami Made with Alternative Formulations to the Use of Synthetic Nitrates/Nitrites - Microorganisms 2022, 10, 562
- S. Sabatelli, L. Gambi, C. Baiguera, F. Paterlini, F. Lelli Mami, L. Uboldi, P. Daminelli, A. Biancardi Assessment of aflatoxin M1 enrichment factor in cheese produced with naturally contaminated milk – Italian Journal of Food Safety 2023; 12:11123

ULTERIORI INFORMAZIONI

Patente categoria B

Certificato di Soccorritore_esecutore in servizio presso Centro Operativo Soccorso Pubblico di Bovezzo (Bs) dal 24/07/2022

ALLEGATI

//

Il sottoscritto, consapevole che – ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 – le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali, dichiara che le informazioni rispondono a verità.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Brescia, 03/092024

NOME E COGNOME (FIRMA DIGITALE)

Paolo Daminelli