

INFORMAZIONI PERSONALI

Elena Dalzini

[REDACTED]

[REDACTED]

✉ elena.dalzini@izsler.it

[REDACTED]

Sesso Femminile | Data di nascita 7 FEB. 1982 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

01 SETT. 2025 – OGGI

EU-FORA Fellowship (European Food Risk Assessment Fellowship Programme)

Luogo IZSLER (Brescia, Italy) - Universidad de Córdoba (Córdoba, Spain)

Attività Advancing in microbial risk assessment: focus on antibiotic-resistant *Listeria monocytogenes* in fermented meat products (Italian Salami)

Settore Sicurezza alimentare

15 FEB. 2020 – OGGI

Categoria DS - Collaboratore Tecnico Professionale Senior (Addetto ai Servizi di Laboratorio) - Contratto di lavoro a tempo indeterminato (Det. Dir. 17/2020)

Luogo Reparto Controllo Alimenti - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini", Via Bianchi, 9, 25124 Brescia (Italia).

Attività

- Studio del comportamento microbico negli alimenti in funzione delle variabili ambientali mediante *challenge test*
- Validazione di processi tecnologici per aziende di trasformazione alimentare
- Partecipazione attiva alla stesura e alla realizzazione di Progetti di Ricerca
- Pubblicazione di articoli scientifici su riviste *peer-reviewed*
- Divulgazione scientifica nell'ambito di convegni Nazionali e Internazionali
- Contributo al raggiungimento degli Obiettivi di Performance di Struttura

Settore Sicurezza alimentare

01 MAR. 2016 – 14 FEB. 2020

Categoria D - Collaboratore Tecnico Professionale (Addetto ai Servizi di Laboratorio) - Contratto di lavoro a tempo indeterminato (Det. Dir. 70/2016)

Luogo Centro di Referenza Nazionale per i Rischi Emergenti in Sicurezza Alimentare - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini", Via Celoria, 12, 20133 Milano (Italia)

Attività

- Studio del comportamento microbico negli alimenti in funzione delle variabili ambientali mediante *challenge test*
- Validazione di processi tecnologici per aziende di trasformazione alimentare
- Partecipazione attiva alla stesura e alla realizzazione di Progetti di Ricerca
- Pubblicazione di articoli scientifici su riviste *peer-reviewed*

- Divulgazione scientifica nell'ambito di convegni Nazionali e Internazionali

Settore Sicurezza alimentare

04 GEN. 2016 -- 29 FEB. 2016 Titolare di borsa di studio nell'ambito del progetto di ricerca "Creazione di un sistema nazionale di rendicontazione dei pericoli biologici negli alimenti per la gestione delle emergenze in sicurezza degli alimenti (PRC 2014007)"

Luogo Reparto di Microbiologia - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini", Via Bianchi, 9, 25124 Brescia (Italia).

Attività Studio e validazione di processi tecnologici e della *shelf life* di prodotti alimentari, studio ed elaborazione di dati sperimentali ottenuti mediante *challenge test* con i principali agenti di tossinfezioni su matrici alimentari.

Settore Sicurezza alimentare

02 MAR. 2015 -- 18 DIC. 2015 Categoria D - Collaboratore Tecnico Professionale - Contratto di lavoro a tempo determinato (Det. Dir. 63/2015)

Luogo Reparto Tecnologie Acidi Nucleici applicate agli Alimenti - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini" Via Bianchi, 9, 25124 Brescia (Italia).

Attività Sviluppo di progetti di ricerca, studio e validazione di processi tecnologici e della *shelf life* di prodotti alimentari, elaborazione di dati sperimentali ottenuti mediante *challenge test* con i principali agenti di tossinfezioni su matrici alimentari. Analisi dei dati mediante utilizzo di modelli matematici di microbiologia predittiva e software statistici. Attività di divulgazione scientifica.

Settore Sicurezza alimentare

21 OTT. 2013 -- 01 MAR. 2015 Titolare di borsa di studio nell'ambito del progetto di ricerca "Sviluppo e validazione di modelli matematici di microbiologia predittiva per la documentazione scientifica della sicurezza igienico sanitaria dei prodotti tradizionali italiani (PRC 2012012)"

Luogo: Reparto di microbiologia - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna "Bruno Ubertini", Via Bianchi 9, 25124 Brescia (Italia).

Attività Sviluppo del progetto di ricerca assegnato, studio e validazione di processi tecnologici e della *shelf life* di prodotti alimentari, elaborazione di dati sperimentali mediante modelli matematici di microbiologia predittiva. Attività di divulgazione scientifica.

Settore Sicurezza alimentare

16 MAR. 2012 -- 04 OTT. 2013 Titolare di borsa di studio nell'ambito del progetto di ricerca "Creazione di un modello di sorveglianza epidemiologica sulle produzioni lattiero casearie a base di latte crudo con particolare riferimento alle trasformazioni delle aree di alpeggio lombarde (PRC 2010014)"

Luogo Reparto di microbiologia - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini" Via Bianchi, 9, 25124 Brescia (Italia).

Attività Sviluppo del progetto di ricerca assegnato, studio e validazione di processi tecnologici e della *shelf life* di prodotti alimentari, elaborazione di dati sperimentali mediante modelli matematici di microbiologia predittiva. Attività di divulgazione scientifica.

Settore Sicurezza alimentare

- 17 OTT. 2011 – 15 MAR. 2012 Frequentatore volontario
- Luogo Reparto di microbiologia - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini" Via Bianchi, 9, 25124, Brescia (Italia).
- Attività Elaborazione di dati sperimentali ottenuti mediante challenge test con i principali agenti di tossinfezioni su matrici alimentari.
- Settore Microbiologia degli alimenti
- 5 APR. 2011 – 16 SET. 2011 Frequentatore volontario
- Luogo Laboratorio di Microbiologia degli Alimenti del Dipartimento di Genetica, Biologia dei Microrganismi, Antropologia, Evoluzione, dell'Università degli Studi di Parma. Viale degli Usberti 11/A, 43124, Parma (Italia).
- Attività Identificazione e caratterizzazione genotipica di ceppi microbici isolati da matrici alimentari.
- Settore Microbiologia degli alimenti
- 4 NOV. 2010 – 4 APR. 2011 Titolare di borsa di studio dal titolo "Effetto di un trattamento di Sanificazione sul comportamento di *Listeria monocytogenes* e della microflora caratteristica del formaggio Gorgonzola"
- Luogo Laboratorio di Microbiologia degli Alimenti del Dipartimento di Genetica, Biologia dei Microrganismi, Antropologia, Evoluzione, dell'Università degli Studi di Parma. Viale degli Usberti 11/A, 43124, Parma
- Attività Valutazione di trattamenti di sanificazione di matrici alimentari mediante utilizzo di plasma freddo e raggi infrarossi. Responsabile di tirocinio e correlatrice di tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari.
- Settore Microbiologia degli alimenti
- 6 OTT. 2009 – 6 OTT. 2010 Titolare di borsa di studio PRIN "Interazione tra i microrganismi caratteristici del formaggio Parmigiano Reggiano"
- Luogo Laboratorio di Microbiologia degli Alimenti del Dipartimento di Genetica, Biologia dei Microrganismi, Antropologia, Evoluzione, dell'Università degli Studi di Parma. Viale degli Usberti 11/A, 43124, Parma (Italia).
- Attività Isolamento e caratterizzazione fenotipica e genotipica di ceppi di *Listeria monocytogenes* da matrici alimentari.
- Settore Microbiologia degli alimenti

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 24 MAR. 2017 Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari
Dipartimento di scienze degli alimenti, Università degli studi di Parma, Parco Area delle Scienze 48A, 43100, Parma, (Italia)
- 20 MAR. 2009 Laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari. Voto finale 109/110
Università degli Studi di Parma, Via Università 12, 43121, Parma (Italia)
- 14 LUG. 2006 Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Voto finale 101/110
Università degli Studi di Parma, Via Università 12, 43121, Parma (Italia)
- 12 LUG. 2001 Diploma di Perito Agrario
Istituto Tecnico Statale Agrario e Geometri G. Bonsignori, Via Avis 1, 25010, Remedello, Brescia (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

Inglese

COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1/A2: Livello base - B1/B2: Livello intermedio - C1/C2: Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Patente di guida B

COMPETENZE RELAZIONALI

- Capacità di interazione con Autorità Competenti e Operatori del Settore Alimentare (OSA) per la gestione di problematiche di sicurezza alimentare
- Competenze comunicative nella trasmissione di contenuti tecnico-scientifici a interlocutori con diversi livelli di specializzazione
- Esperienza nel lavoro in team multidisciplinari e interistituzionali
- Attività di tutoraggio e mentoring di studenti e tirocinanti
- Capacità di mediazione e gestione del confronto tecnico in ambito istituzionale e scientifico
- Supporto tecnico alla Direzione attraverso la predisposizione di pareri e contributi specialistici

COMPETENZE ORGANIZZATIVE

- Capacità di pianificare e strutturare le attività in funzione degli obiettivi assegnati
- Capacità di lavorare per obiettivi, con elevata autonomia organizzativa
- Definizione di obiettivi, criteri di accettazione e protocolli sperimentali in conformità a standard e linee guida nazionali e internazionali
- Pianificazione, coordinamento e gestione autonoma di attività progettuali con gestione e responsabilità di tempistiche, risorse (umane e strumentali) e obiettivi
- Monitoraggio dell'avanzamento progettuale e adattamento delle attività in funzione dei risultati raggiunti e degli obiettivi proposti
- Capacità di gestione simultanea di progetti di ricerca, attività sperimentali, reportistica e attività scientifica
- Supervisione e organizzazione di attività di tirocinio e tesi, con definizione di obiettivi, monitoraggio e valutazione dei risultati
- Progettazione e organizzazione di attività sperimentali nel rispetto di protocolli e standard di qualità europei o extraeuropei
- Gestione e sviluppo di collaborazioni tecnico-scientifiche in ambito nazionale e internazionale

COMPETENZE TECNICHE

- Responsabilità nella progettazione, pianificazione e conduzione di studi microbiologici e challenge test in ambito alimentare
- Applicazione di tecniche di microbiologia degli alimenti e modellazione predittiva
- Conoscenza e applicazione della normativa europea in materia di sicurezza alimentare (es. criteri microbiologici, criteri di igiene di processo, validazione processi)
- Conoscenza e applicazione delle linee guida extraeuropee in materia di sicurezza alimentare
- Esperienza nella validazione di processi e misure di controllo (es. HPP, processi produttivi, shelf-life)
- Analisi, elaborazione e interpretazione di dati sperimentali complessi a supporto di attività di ricerca e pubblicazioni scientifiche
- Utilizzo di software per l'analisi statistica ed elaborazione dati (es. RStudio)
- Produzione e disseminazione di evidenze scientifiche tramite pubblicazioni peer-reviewed e presentazioni in contesti internazionali
- Redazione di report tecnico-scientifici e pareri destinati alle Autorità Competenti e agli Operatori del Settore Alimentare (OSA)
- Capacità di integrazione tra evidenze sperimentali, dati di letteratura e approcci quantitativi per il supporto alle decisioni

ULTERIORI INFORMAZIONI

Competenze scientifiche	H-index: 10 (https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55759878000) Citazioni Totali: 317 da 281 documenti (https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55759878000) Peer review metrics: 18 Revisioni Verificate (https://www.webofscience.com/wos/author/record/932906) Autore e Co-autore di oltre 90 pubblicazioni originali <i>in extenso</i> e <i>abstract</i> Pagine web: Scopus Author ID: 55759878000 (https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55759878000) Web of Science ResearcherID: K-7566-2016 (http://www.researcherid.com/rid/K-7566-2016) OrcID: 0000-0001-9457-5080 (https://orcid.org/0000-0001-9457-5080) Google Scholar: https://scholar.google.com/citations?user=GpyYFYMAAAAJ&hl=it ResearchGate: https://www.researchgate.net/profile/Elena-Dalzini-2?ev=hdr_xprf LinkedIn: https://www.linkedin.com/in/elena-dalzini-9a4bb548/
Progetti di Ricerca	PRC2024009 - Sviluppo di un cocktail di ceppi di <i>Clostridium botulinum</i> (Gruppo I) in funzione della variabilità inter-ceppo sui parametri cardinali di crescita (T, pH e aw) e della caratterizzazione genotipica, finalizzato all'allestimento di challenge test in alimenti. Rule: Principal Investigator Total Financing: 80.277,11 Euro Date: 02 Dec. 2024 – 01 Dec. 2026 CUP: E53C24002110006 PRC2022009 - Indagine sui fattori che influenzano l'efficacia del trattamento con le altre pressioni idrostatiche (HPP) sull'abbattimento di <i>Salmonella</i> e <i>Listeria</i> in prodotti a base di carne fermentati stagionati di differente tipologia. Rule: Head of Operative Unit Total Financing: 100.000,00 Euro Date: 30 Dec. 2022 - 29 Dec. 2025 CUP: E53C22002250006
Correlatrice Tesi di Laurea	2025. Responsabile di tirocinio e correlatrice di tesi di Martina Bertelli in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro dal Titolo: "Trattamenti ad Alte Pressioni Idrostatiche: effetti e utilizzo sui Prodotti Ready To Eat per implementarne la sicurezza microbiologica". Dipartimento di Specialità Medico-Chirurgiche, Scienze Radiologiche e Sanità Pubblica, UNIBS, Brescia. 2025. Responsabile di tirocinio e correlatrice di tesi di Anna Buda in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro dal Titolo: "Gestione del pericolo <i>Listeria monocytogenes</i> nei prodotti Ready to Eat secondo il Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i e successiva modifica nel Reg. CE 2895/2024". Dipartimento di Specialità Medico-Chirurgiche,

Scienze Radiologiche e Sanità Pubblica, UNIBS, Brescia.

2025. Responsabile di tirocinio e correlatrice di tesi di Federico Moro in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro dal Titolo: " Food Defense: approccio metodologico per la valutazione". Dipartimento di Specialità Medico-Chirurgiche, Scienze Radiologiche e Sanità Pubblica, UNIBS, Brescia.

2024. Responsabile di tirocinio e correlatrice di tesi di Mirco Gandini in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro dal Titolo: " Validazione del processo produttivo e del trattamento con alte pressioni idrostatiche di Guanciale destinato all'Export: studio della sicurezza alimentare secondo i requisiti USA". Dipartimento di Specialità Medico-Chirurgiche, Scienze Radiologiche e Sanità Pubblica, UNIBS, Brescia.

2023. Responsabile di tirocinio e correlatrice di tesi in Biologia applicata alle scienze della nutrizione dal Titolo: " A proposito di botulismo. Studio sullo sviluppo a temperatura controllata di ceppi di *Clostridium botulinum* isolati da campioni biologici e alimenti associati ad episodi di tossinfezione umana". UNIMI, Milano.

2023. Responsabile di tirocinio e correlatrice di tesi in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro dal Titolo: "Validazione di processo alimentare per Export USA: caso studio di un salame Italiano per l'inattivazione di *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* durante il processo produttivo e trattamento con Alte Pressioni Idrostatiche". Dipartimento di Specialità Medico-Chirurgiche, Scienze Radiologiche e Sanità Pubblica, UNIBS, Brescia.

2011. Responsabile di tirocinio e correlatrice di tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari dal Titolo: "Caratterizzazione genotipica di *Listeria monocytogenes* e tipizzazione mediante Amplified Fragment Length Polymorphism" di Fabrizio Barberini. Laboratorio di Microbiologia degli Alimenti del Dipartimento di Genetica, Biologia dei Microrganismi, Antropologia, Evoluzione, dell'Università degli Studi di Parma. Viale degli Usberti 11/A, 43124, Parma.

2011. Responsabile di tirocinio e correlatrice di tesi in Scienze e Tecnologie Alimentari dal Titolo "Valutazione di un trattamento fisico per il controllo della microflora non patogena e di *Listeria monocytogenes* su croste di Gorgonzola" di Francesca Grillenzoni. Laboratorio di Microbiologia degli Alimenti del Dipartimento di Genetica, Biologia dei Microrganismi, Antropologia, Evoluzione, dell'Università degli Studi di Parma. Viale degli Usberti 11/A, 43124, Parma.

Presentazioni Orali in Convegni Internazionali

Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Merigo, D., Ducoli, S., Norton, A., Losio, M.N. (2024). Preparation of Powdered Infant Formula: Modelling the Inactivation of *Cronobacter sakazakii* Considering the Dry-Adaptation in Powdered Milk. IAFP's European Symposium. Geneva, Switzerland, 30 April - 2 May. <https://iafp.confex.com/iafp/euro24/onlineprogram.cgi/Paper/35206>.

Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Merigo, D., Ducoli, S., Norton, A., Losio, M.N. (2023). Growth Potential of *Clostridium botulinum* and *Clostridium perfringens* in Nitrite-Free Ham Model during Cooling in Thermal Abuse Conditions. IAFP's European symposium, Aberdeen, 3-5 May 2023. Abstract book p. 29.

Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Merigo, D., Ducoli, S., Norton, A., Losio, M.N. (2022). Nitrite-free Products as New Challenges for Food Safety: Growth Potential of *Clostridium botulinum* and *Clostridium perfringens* in Ham Model During Cooling in Thermal

Abuse Conditions. 7th International Food Safety Congress, Istanbul, Turkey, 3-4 November 2022. Abstract book pp. 50-51.

Pubblicazioni originali in extenso e abstract

■ Articoli pubblicati su riviste *peer-reviewed* con IF

- 1) Abdul M.E., Paolo Cipriani, P., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Ducoli, S., Norton, A., Merigo, D., Pavoni, E., Finazzi, G., Losio, M.N., Dalzini, E. (2026). Safety of Ready-to-Eat Green Leafy Salads: Growth Potential of *Listeria monocytogenes* During Shelf Life. *Foods*, 15(7), 1136; <https://doi.org/10.3390/foods15071136>
- 2) Di Paolo, A., Ortenzi, R., Corneli, S., Torricelli, M., Petrucci, L., Dalzini, E., ... & Mazzone, P. (2026). Can *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* Survive During Pecorino Cheesemaking Process? An Experimental Evaluation Through a Microbiological Challenge Test. *Journal of Food Science*, 91(3), e70907.
- 3) Dalzini, E., Abdul, M. E., Le-Marc, Y., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Caproli, A., ... & Losio, M. N. (2025). Modelling the inactivation of dry-adapted *Cronobacter sakazakii* in infant formula during microwave heating. *Food Research International*, 117711.<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2025.117711>
- 4) Le Marc, Y., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Monastero, P., Abdul, M. E., Merigo, D., ... & Losio, M. N. (2025). Behaviour of the Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O157: H7 and O26: H11 in dairy products, in static and dynamic conditions for predictive model validation. *International Journal of Food Microbiology*, 111159.<https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2025.111159>
- 5) Cipriani, P., Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Abdul, M. E., Monastero, P., Merigo, D., ... & Pavoni, E. (2025). Growth Rate Determination of *Listeria monocytogenes* in Ready-To-Eat Fish Products Under Different Storage Conditions for Possible Shelf-Life Extension. *Foods*, 14(5), 777.<https://doi.org/10.3390/foods14050777>
- 6) Barsi, F., Dalzini, E., Russo, S., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Norma, A., Garbarino, C., Cortimiglia, C., Losio, M.N., Ricchi, M. (2022). Isothermal inactivation of *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* in curd simulating the stretching phase in pasta-filata cheese process. *Frontiers in Microbiology*, 13: 1052222. doi: 10.3389/fmicb.2022.1052222
- 7) Dalzini, E., Merigo, D., Caproli, A., Monastero, P., Cosciani-Cunico, E., Losio, M.N., Daminelli, P. (2022) Inactivation of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* spp. in Milano-Type Salami made with alternative formulations to the use of synthetic nitrates/nitrites. *Microorganisms*, 10(3), 562. <https://doi.org/10.3390/microorganisms10030562> IF=4.128
- 8) Benevenia, R., Arnaboldi, S., Dalzini, E., Todeschi, S., Bornati, L., Saetti, F., Ferrari, M., Varisco, G., Finazzi, G., Losio, M.N. (2022). Foodborne botulism survey in Northern Italy from 2013 to 2020: Emerging risk or stable situation? *Food Control*, 132, 108520. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108520>
- 9) 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/Vett.2140.13666.1
- 10) Bonilauri, P., Grisenti, M.S., Daminelli, P., Merialdi, G., Ramini, M., Bardasi, L., Taddei, R., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Frustoli, M.A., Giacometti, F., Piva, S., Serraino, A. (2019). 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, 107869.. DOI: [10.1016/j.meatsci.2019.06.005](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.06.005)
- 11) 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.
- 12) 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*, in press.
<https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2019.108247> 18

- 13) Losio, M. N., Pavoni, E., Finazzi, G., Agostoni, C., Daminelli, P., Dalzini, E., Varisco, G., Cinotti, S. (2018). Preparation of Powdered Infant Formula: Could Product's Safety be Improved? *Journal of pediatric gastroenterology and nutrition*, 67 (4), 543.
- 14) Dalzini, E., Cosiani-Cunico, E., Monastero, P., Bernini, V., Neviani, E., Bellio, A., Decastelli, L., Losio, M.N., Daminelli, P., Varisco, G. (2017). *Listeria monocytogenes* in Gorgonzola cheese: study of the behaviour throughout the process and growth prediction during shelf life. *International Journal of Food Microbiology*, 262, 71–79
- 15) Losio, M. N., Dalzini, E., Pavoni, E., Merigo, D., Finazzi, G., & Daminelli, P. (2017). A survey study on safety and microbial quality of "gluten-free" products made in Italian pasta factories. *Food Control*, 73, 316-322.
- 16) Pavoni, E., Dalzini, E., Monastero, P., Galuppini, E., Meletti, F., Bertasi, B., ... & Varisco, G. (2016). Frozen berries: use of a combined approach of freezing and ozonation to improve the food safety. *The European Journal of Public Health*, 26 (suppl 1), ckw174-037.
- 17) Bernini, V., Dalzini, E., Lazzi, C., Bottari, B., Gatti, M., Neviani, E. (2016). Cutting procedures might be responsible for *Listeria monocytogenes* contamination of foods: The case of Gorgonzola cheese. *Food Control* 61, 54-61.
- 18) Dalzini, E., Bernini, V., Bertasi, B., Daminelli, P., Losio, M.N., Varisco, G. (2016). Survey of prevalence and seasonal variability of *Listeria monocytogenes* in raw cow milk from Northern Italy. *Food Control*, 60, 466-470.
- 19) Dalzini, E., Galuppini, E., Merigo, D., Buizza, P.F., Losio, M.N., Bertasi, B., Varisco, G. (2015). Anti-listeria activity of bioactive food packaging on artificially contaminated sliced cheese. *Journal of Food Processing and Preservation* 40 249–256.
- 20) Giacometti, F. Losio, M.N., Daminelli, P., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Serraino, A. (2015). *Arcobacter butzleri* and *Arcobacter cryaerophilus* survival and growth in artisanal and industrial ricotta cheese. *Journal of Dairy Science*. 98:6776–6781.
- 21) Bernini, V., Dalzini, E., Lazzi, C., Bottari, B., Bisotti, S., Fontana, M., Neviani, E. (2015) A multi-sampling approach to evaluate an infrared surface treatment for reducing *Listeria monocytogenes* contamination on whole Gorgonzola cheese rinds. *Food Control*, 55, 75-81.
- 22) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Bernini, V., Bertasi, B., Losio, M.N., Daminelli, P., Varisco, G. (2015). Behaviour of *Escherichia coli* O157 (VTEC), *Salmonella* Typhimurium and *Listeria monocytogenes* during the manufacture, ripening and shelf life of low fat salami. *Food Control* 47, 306-311.
- 23) Pavoni, E., Arcangeli, G., Dalzini, E., Bertasi, B., Terregino, C., Montesi, F., ... Losio, M. N. (2015). Synergistic Effect of High Hydrostatic Pressure (HHP) and Marination Treatment on the Inactivation of Hepatitis A Virus in Mussels (*Mytilus galloprovincialis*). *Food and Environmental Virology* 7, 76–85.
- 24) Daminelli, P., Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Finazzi, G., D'Amico, S., Losio, M.N. (2014). Prediction of the maximal growth rate of *Listeria monocytogenes* in sliced mortadella by the square root type model. *Italian Journal of Food Science*, 26, 261-267.
- 25) Bernini, V., Bottari, B., Dalzini, E., Sgarbi, E., Lazzi, C., Neviani, E., Gatti, M. (2013). The presence, genetic diversity and behaviour of *Listeria monocytogenes* in blue-veined cheese rinds during the shelf life. *Food Control*, 34, 323-330.

■ Ph.D. Thesis

- 26) Dalzini, E. (2017) *Listeria monocytogenes* in milk and cheese: studies of prevalence, behaviour and growth modelling during cheesemaking and shelf life. PhD thesis, Food Science and Technology, University of Parma, Italy, Parma (<http://hdl.handle.net/1889/3357>).

■ Articoli pubblicati su riviste *peer-reviewed* senza IF

- 27) Merigo, D., Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Norton, A., Ducoli, S., Finazzi, G., Losio, M.N. (2022). Rigenerazione degli alimenti surgelati. Approccio alla validazione delle indicazioni riportate in etichetta di lasagne surgelate - caso studio. *Ingegneria Alimentare -Le carni*, n 103, pp.27-29.
- 28) Giacometti, F., Daminelli, P., Fiorentini, L., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Dalzini, E., Losio, M.N., Dell'Orfano, G., Rossini, R. Piva, S., Serraino, A. (2020). Behavior of *Listeria innocua* during the manufacturing and pit-ripening of Formaggio di Fossa di Sogliano PDO cheese. *Italian Journal of Food Safety*, 9, 8552.
- 29) Barbuti, S., Dalzini, E., Frustoli, M.A., Cosciani-Cunico, E., Grisenti, M.S., Daminelli, D. (2016) *Listeria monocytogenes* on cured meat products. A case study on Speck (a typical Italian smoked ham) regarding to EC Regulation 2073/2005 requirements. *SDRP Journal Of Food Science & Technology*, 1, 1-7.
- 30) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Ducoli, S., Sfameni, C., Bertasi, B., Losio, M. N., Daminelli, P., Varisco, G. (2015). Behaviour of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O157:H7 during the cheese making of traditional raw-milk cheeses from Italian Alps. *Italian Journal of Food Safety*, 4, 88-91.
- 31) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Sfameni, C., Monastero, P., Daminelli, P., Losio M.N., Varisco, G. (2014). Microbiological and physico-chemical changes during manufacture of an Italian goat cheese made from raw milk. *Italian Journal of Food Safety*, 3, 222-225.
- 32) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Sfameni, C., Pavoni, E., Daminelli, P., Losio M.N., Serraino, A., Varisco, G. (2014). Reduction of *Escherichia coli* O157:H7 during the manufacture and ripening of Italian semi-dry salami. *Italian Journal of Food Safety*, 3, 137-139.
- 33) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., D'Amico, S., Sfameni, C., Bertasi, B., Losio, M. N., Daminelli, P. (2014). Growth potential of *Listeria monocytogenes* in sliced turkey bresaola packed in modified atmosphere. *Italian Journal of Food Safety*, 3, 44-46.
- 34) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Pavoni, E., Bertasi, B., Daminelli, P., Finazzi, G., Losio, M. N., & Varisco, G. (2014). Study of growth potential of *Listeria monocytogenes* in low fat salami: an innovative Italian meat product. *Italian Journal of Food Safety*, 3, 40-43.
- 35) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., D'Amico, S., Sfameni, C., Bertasi, B., Losio, M. N., Giacometti, F., Daminelli, P. (2014). Behaviour of *Escherichia coli* O157: H7 during the manufacture and ripening of an Italian traditional raw goat milk cheese. *Italian Journal of Food Safety*, 3, 20-22.
- 36) Marchetti, G., Giacometti, F., Rosmini, R., Serraino, A., Daminelli P., Losio, M.N., Dalzini, E., Monastero, P. (2013). Efficacia dell'acqua elettrolizzata acida nel ridurre la carica microbica della carne bovina. *Industrie Alimentari* 42, 29-34.

■ Lavori pubblicati in Atti di Convegni Internazionali

- 37) Magagna G., Cosciani-Cunico E., Tilola M., Abdul M.E., Monastero P., Merigo D., Ducoli S., Norton A., Losio M.N., Dalzini E. (2025). Evaluation *Listeria innocua* inactivation and microbiota changes in dry-cured ham after High-Pressure Processing and additional storage under vacuum. Spoilers in Food, Quimper, France, 24-26 June 2025. Abstract book p. 35.
- 38) Dalzini E., Cosciani-Cunico E., Abdul M.E., Monastero P., Merigo D., Ducoli S., Norton A., Bardasi L., Losio M.N. (2025). Inactivation of *Listeria innocua* in dry-cured hams by High-Pressure Processing and additional storage under vacuum. IAFP's European Symposium, Madrid, Spain, 06-08 May 2025.
- 39) Cipriani P., Dalzini E., Cosciani-Cunico E., Abdul M.E., Monastero P., Merigo D., Ducoli S., Norton A., Losio M.N. (2025). Safe-Extended Shelf Life for Ready-to-Eat Fish Products: Estimation of Maximum Growth Rate of *Listeria monocytogenes* by the Square Root Type Model. IAFP's European Symposium, Madrid, Spain, 06-08 May 2025.
- 40) Cosciani-Cunico E., Dalzini E., Stroppa A., Pizzamiglio V., Monastero P., Abdul M.E., Ducoli S., Norton A., Cipriani P., Todeschi S., Le-Marc Y., Finazzi G. (2025). Fate of Heat-Resistant Pathogens *Salmonella Senftenberg* 775W, *Escherichia coli* aw1.7 and *Enterobacter kobey* during Hard Raw Milk Cheese Process. IAFP's European Symposium, Madrid, Spain, 06-08 May 2025

- 41) Pavoni E., Dalzini E., Cosciani-Cunico E., Monastero P., Merigo D., Ducoli S., Norton A., Losio M.N. (2024). Modelling the inactivation of dry-adapted *Cronobacter sakazakii* during the domestic preparation of infant formula. 38th EFFoST International Conference. Bruges, Belgio, 12-14 November 2024. Abstract book of posters page 334 (P2.3.019).
- 42) Dalzini E., Cosciani-Cunico E., Abdul M.E., Monastero P., Merigo D., Ducoli S., Norton A., Losio M.N. (2024). Inactivation of *Listeria innocua* in dry-cured hams by High Pressure Processing and following storage. 38th EFFoST International Conference. Bruges, Belgio, 12-14 November 2024. Abstract book of posters page 139 (P1.3.037).
- 43) Cosciani-Cunico E., Dalzini E., Abdul M.E., Monastero P., Merigo D., Ducoli S., Norton A., Losio M.N. (2024). Behaviour of non-pathogenic *Escherichia coli*, Verocytotoxin E. coli (VTEC) Serotypes O157:H7 and O26:H11 in raw milk cheese. 38th EFFoST International Conference. Bruges, Belgio, 12-14 November 2024. Abstract book of posters page 334 (P2.3.010).
- 44) Magagna, G., Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Tilola, M., Monastero, P., Merigo, D., Ducoli, S., Norton, A., Filipello, V. (2024). Next generation sequencing and traditional microbiology to improve food safety: practice for identification of bacteria dynamics in traditional products. 28th International ICFMH Conference FOOD MICRO 2024. Burgos, Spain, 08-11 July. Abstract book page 163.
- 45) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Merigo, D., Ducoli, S., Norton, A., Losio, M.N. (2024). Preparation of Powdered Infant Formula: Modelling the Inactivation of *Cronobacter sakazakii* Considering the Dry-Adaptation in Powdered Milk. IAFP's European Symposium. Geneva, Switzerland, 30 April - 2 May. <https://iafp.confex.com/iafp/euro24/onlineprogram.cgi/Paper/35206>.
- 46) Abdul M.E., Cosciani-Cunico E., Dalzini E., Monastero P., Merigo D., Ducoli S., Norton A. and Losio M.N. (2024). Growth potential of *Listeria monocytogenes* in fresh pre-packed salads: safe or unsafe products with shelf life extension? IAFP's European Symposium. Geneva, Switzerland, 30 April - 2 May. <https://iafp.confex.com/iafp/euro24/onlineprogram.cgi/Paper/35131>
- 47) Cosciani-Cunico E., Dalzini E., Le-Marc Y., Monastero P., Abdul M.E., Merigo D., Ducoli S., Norton A., Arnaboldi S., Losio M.N. (2024). Behaviour of the Verocytotoxin *Escherichia coli* Serotypes O157:H7 and O26:H11 in Dairy Products under Static and Dynamic Conditions. IAFP's European Symposium. Geneva, Switzerland, 30 April - 2 May. <https://iafp.confex.com/iafp/euro24/onlineprogram.cgi/Paper/35203>
- 48) Le Marc Y., Cosciani-Cunico E., Dalzini, E., Monastero P., Abdul E.M., Merigo D., Ducoli S., Huchet V., Norton A., Losio M.N. (2024). Modelling Growth, Growth Boundaries and Non-Thermal Inactivation of *Escherichia coli* in Dairy Products. IAFP's European Symposium. Geneva, Switzerland, 30 April - 2 May. <https://iafp.confex.com/iafp/euro24/onlineprogram.cgi/Paper/35558>
- 49) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Merigo, D., Ducoli, S., Norton, A., Losio, M.N (2023). Growth potential of *Listeria monocytogenes* in sturgeon caviar: challenge test vs software predictive tools. 12th International Conference on Predictive Modelling in Food (ICPMF), Sapporo, Japan, 13-16 June, 2023. Abstract book_P122
- 50) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Merigo, D., Ducoli, S., Norton, A., Losio, M.N (2023). Model for *Cronobacter sakazakii* inactivation by domestic microwave oven heating processing in milk infant formula. 12th International Conference on Predictive Modelling in Food (ICPMF), Sapporo, Japan, 13-16 June, 2023. Abstract book_P121
- 51) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Monastero, P., Ducoli, S., Losio, M.N (2023). *Listeria innocua* inactivation in salami by process and by High Pressure Processing, how pragmatism can support the food safety. 12th International Conference on Predictive Modelling in Food (ICPMF), Sapporo, Japan, 13-16 June, 2023. Abstract book_P76
- 52) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Merigo, D., Ducoli, S., Norton, A., Losio, M.N (2023). Modeling the *Cronobacter sakazakii* inactivation in Milk Infant Formula during Microwave Heating Processing. IAFP's European symposium, Aberdeen, 3-5 May 2023. Abstract book p. 78.
- 53) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Merigo, D., Ducoli, S., Norton, A., Losio, M.N (2023). Growth of *Bacillus cereus* in Fresh Spinach Canederli during Shelf Life. IAFP's European symposium, Aberdeen, 3-5 May 2023. Abstract book p. 77.
- 54) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Abdul, E., Monastero, P., Merigo, D., Ducoli, S., Norton, A., Losio, M.N (2023). Studying the Growth Potential of Proteolytic *Clostridium botulinum* in Cooked Ham, Simulating Thermal Abuse during Shelf Life. IAFP's European symposium, Aberdeen, 3-5 May 2023. Abstract book p. 57.
- 55) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Merigo, D., Ducoli, S., Norton, A., Losio, M.N (2023). Growth Potential of *Clostridium botulinum* and *Clostridium perfringens* in Nitrite-Free Ham Model during Cooling in Thermal Abuse Conditions. IAFP's European symposium, Aberdeen, 3-5 May 2023. Abstract book p. 29.

- 56) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Monastero, P., Arnaboldi, S., Merigo, D., Ducoli, S., Norton, A., Losio, M.N (2023). Characterization of Proteolytic *Clostridium botulinum* Isolated from Residuals Food Involved in Hospitalized Cases with Botulism Diagnosis. IAFP's European symposium, Aberdeen, 3-5 May 2023. Abstract book p. 42.
- 57) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Merigo, D., Ducoli, S., Norton, A., Losio, M.N (2022). Nitrite-free Products as New Challenges for Food Safety: Growth Potential of *Clostridium botulinum* and *Clostridium perfringens* in Ham Model During Cooling in Thermal Abuse Conditions. 7th International Food Safety Congress, Istanbul, Turkey, 3-4 November 2022. Abstract book pp. 50-51.
- 58) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Monastero, P., Norton, A., Losio, M.N (2022). Fate of Verocytotoxin-Producing *Escherichia coli* During the Cheese-Making of Provolone, a Traditional Italian Stretched Cheese. 7th International Food Safety Congress, Istanbul, Turkey, 3-4 November 2022. Abstract book p. 108.
- 59) Di Pasquale S., Losio M.-N., De Medici D., Cosciani Cunico E., Cozzi L., Monastero P., Vicenza T., Di Sandro A., Lena R., Dalzini E., Pavoni E., Suffredini E. (2022). Analytical Strategies to Determine Hepatitis E Virus in Fermented Dried Salami. 7th International Symposium on Food and Environmental Virology, Santiago de Compostela, Spain, 16-20 May 2022. Abstract book, p. 116
- 60) Cosciani-Cunico E., Dalzini E., Monastero P., Pavoni E., Caproli A., Losio M.N. (2022). *Listeria monocytogenes* Maximum Growth Rates on Commercial Desserts. IAFP's European symposium, Munich, Germany, 4-6 May 2022. Abstract book, p. 70
- 61) Dalzini E., Caproli A., Righi F., Merigo D., Monastero P., Cosciani-Cunico E., Delibato E., Gattuso A., Fiore A., Losio M.N. (2022). Differences of thermal inactivation kinetics of *Cronobacter sakazakii* using Fresh, Dry or Dry-Adapted Inoculum. IAFP's European symposium, Munich, Germany, 4-6 May 2022. Abstract book, p. 79
- 62) Dalzini E., Norton, A., Accurso D., Bertasi B. (2022). Self-Reported Episode Of Food Allergy: A Case Report Of Collaboration Between Analytical Lab And Patient To Improve Food Handling Practices. IAFP's European symposium, Munich, Germany, 4-6 May 2022. Abstract book, p. 69
- 63) Finazzi G., Dalzini E., Benevenia R., Arnaboldi S., Bornati L., Bertasi B., Losio M.N. (2021). Seven-year Foodborne Botulism Outbreaks in Northern Italy: associated foods and detected toxins. IAFP European Virtual Symposium. 27-28/04/21. Online event. Poster Abstracts P2-08 pp. 66-67
- 64) Dalzini, E., Russo, S., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Merigo, D., Losio, M.N., Barsi, F., Ricchi M. (2021) Thermal Inactivation of *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* in Cùrd Stretching Used for Mozzarella Cheese. IAFP European Virtual Symposium. 27-28/04/21. Online event. Poster Abstracts P2-26 pag. 72 (PRC 2018011)
- 65) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Monastero, P., Merigo, D., Varisco, G., Losio, M.N. (2021). Log Reduction of *Listeria monocytogenes* during the Domestic Heating of Meat Products: Different Approaches. IAFP European Virtual Symposium. 27-28/04/21. Online event. Poster Abstracts P2-27 pag. 73
- 66) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Merigo, D., Varisco, G., Daminelli, P., Losio, M. N. (2020) Study the survival of non-proteolytic *Clostridium botulinum* in clean label fresh potato-based pasta (Gnocchi) during the shelf-life at 12°C. 34th EFFoST Online Conference, 10-12 November 2020, Abstract book session14861 PT1.092
- 67) Dalzini, E., Merigo, D., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Varisco, G., Losio, M. N., Daminelli, P. (2020). Trend increase of meat-processors towards nitrite-free products: New challenges? Growth potential of *Clostridium botulinum* in clean-label cooked ham. 34th EFFoST Online Conference, 10-12 November 2020, Abstract book session14861 PT1.093
- 68) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Merigo, D., Monastero, P., Daminelli, P., Varisco, G., Losio, M. N. (2020). Towards clean label: studying the *Clostridium botulinum*, *Salmonella* spp. and *Listeria monocytogenes* behavior during the process of a traditional Italian salami. 34th EFFoST Online Conference, 10-12 November 2020, Abstract book session 14861 PT1.095
- 69) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Monastero, P., Merigo, D., Losio, M.N., Daminelli, P. (2019). Natural compound to contrast the growth of *Clostridium perfringens* in pork meat, performance of predictive tools. 11th International Conference Of Predictive Modelling In Food (ICPMF11), Braganza, Portugal, 17-20 September 2019. Abstracts book p. 71.
- 70) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Calò, S., Todeschi, S., Monastero, P., Losio, M.N., Varisco, G., Daminelli, P. (2019). Integration of *Listeria* growth rate variability and the temperature distribution in domestic scenario to predict the changes of shelf life. 11th International Conference Of Predictive Modelling In Food (ICPMF11), Braganza, Portugal, 17-20 September 2019. Abstracts book p. 124.

- 71) Daminelli, P., Cosciani Cunico, E., Dalzini, E., Vitale, N., Galletti, G., Calò, S., Tamba, M., Zanoni, M.G., Marina Losio, M.N., Varisco, G. (2018). Reducing food waste through the chill chain. Health and Climate Change, Rome, December 3-5, 2018. Abstract book p. 253
- 72) Pavoni, E., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Monastero, P., Galuppini, E., Daminelli, P., Losio, M. N. (2018). Murine calicivirus inactivation during the process of fermented sausages. FoodMicro, 26th International ICFMH Conference, 3-6 September 2018 Berlin, Germany. Abstract book p. 486.
- 73) Daminelli, P., Dalzini E., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Pavoni, E., Losio, M.N. (2018). Foodborne Pathogens: Inactivation in Protected Designation of Origin Coppa and Pancetta Piacentina during the Process and after High-pressure Processing. IAFP's, European Symposium on Food Safety, 25-27 April 2018, Stockholm, Sweden, Abstract book pp. 84-85.
- 74) Dalzini E., Monastero, P., Panteghini, C., Bertasi, B., Daminelli, P., Losio, M.N. (2018). Strain Variability: Kinetics and Genotypical Characterization of *Listeria* spp. Isolated from Food. IAFP's, European Symposium on Food Safety, 25-27 April 2018, Stockholm, Sweden. Abstract book p. 111.
- 75) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Monastero, P., Daminelli, P., Losio, M.N., (2017). Use of predictive microbiology tools to rank the safety of raw milk cheeses process versus Verocytotoxic *Escherichia coli*. ICPMF10, 10th International Conference of Predictive Modelling in Food, 26 – 29 September, Cordoba; Spain.
- 76) Daminelli, P., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Monastero, P., Finazzi, G., Losio, M. N. (2017). Fate of Indigenous Verocytotoxin-producing *Escherichia coli* in Uncooked, Raw Milk Cheeses. IAFP'S, European Symposium on Food Safety, 29-31 March 2017, Brussels, Belgium. Abstract book pp. 98-99.
- 77) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Varisco, G., Losio, M.N., Daminelli, P. (2017). Modelling the Behaviour of *Listeria monocytogenes* during the Making of Cheese from Raw Milk. IAFP'S, European Symposium on Food Safety, 29-31 March 2017, Brussels, Belgium. Abstract book pp. 110-111.
- 78) Finazzi, G., Dalzini, E., Pavoni, E., Merigo, D., Daminelli, P., Losio, M.N (2016). From flour to gluten-free products: a survey study on safety and microbial-quality in Italian pasta factories. 4th EAVLD, 6–9 November 2016, Prague, Czech Republic. Abstract book p. 76
- 79) Dalzini, E., Perussello, C., Solari, F., Cosciani-Cunico, E., Losio, M.N., Daminelli, P. (2016). Export USA of Italian Salami: combined approach based on process control and high pressure processing to reach standard pathogens inactivation. FoodMicro 2016; 19-22 July, Dublin, Ireland. Abstract book p. 453.
- 80) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Monastero, P., Daminelli, P., Losio, M.N., (2016). A dynamic system to study the behaviour of *Escherichia coli* O157:H7 during the process of raw milk hard cheeses. FoodMicro 2016, 19-22 July, Dublin, Ireland. Abstract book p. 519.
- 81) Zanardi G, Cosciani_Cunico E, Dalzini E, Losio N, Daminelli P. (2015). *Listeria monocytogenes* in bulk tank milk and its behaviour during the cheese making. The congress on controversies & consensus in bovine health, industry & economics: August 27-30, 2015 Berlin, Germany. Abstract book pp. 66-67.
- 82) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Monastero, P., Varisco, G., Losio, M.N., Daminelli, P. (2015) Microbial interaction in blue-veined cheese: effect on *Listeria monocytogenes* behaviour and shelf life prediction assuming different time contamination. IAFP's, 11th European Symposium on Food Safety, 20-23 April, Cardiff, Wales. Abstract book pp. 81-82.
- 83) Merigo, D., Dalzini, E., Galuppini, E., Monastero, P., Pavoni, E., Losio, M.N. (2015). Ozone use in industrial vegetable washing: a critical review of in-factory trials and a shelf life prediction study. IAFP's, 11th European Symposium on Food Safety, 20-23 April, Cardiff, Wales. Abstract book p. 99.
- 84) Dalzini, E., Bernini, V., Cosciani-Cunico, E., Finazzi, G., Bertasi, B., Losio, M.N., Daminelli, P., Varisco, G. (2014). *Listeria monocytogenes* in raw milk: study of prevalence, behaviour and modelling during the cheesemaking. FOOD MICRO, 24th International ICFMH conference, 1-4 September Nantes, France. Abstract book p. 614.
- 85) Crotta, M., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Daminelli, P., Paterlini, F., Luini, M., Losio, M.N., Rizzi, R., Varisco, G. (2014). Predictive microbiology tools in multiple strains risk assessment approach of *Staphylococcus aureus* in milk. FOOD MICRO, 24th International ICFMH conference, 1-4 September, Nantes, France. Abstract book p. 558.

- 86) Bertasi, B., Dalzini, E., Galuppini, E. (2014). Development of bioactive food packaging on artificial contaminated sliced food. IAFP's, European Symposium on Food Safety, 7-9 May, Budapest, Hungary.
- 87) Cosciani-Cunico, E., Baranyi, J., Dalzini, E., Daminelli, P., Losio, M.N., Varisco, G. (2014). Predictive modelling of microbial interaction in cheese: a trade-off between mathematical exactness empirical pragmatism. IAFP's, European Symposium on Food Safety, 7-9 May, Budapest, Hungary.
- 88) Bernini, V., Sgarbi, E., Dalzini, E., Bisotti, S., Fontana, M., Matteis, M., Neviani, E. (2013). Gorgonzola cheese rind as complex biofilm matrix: strategies to reduce the contamination of *Listeria monocytogenes* by using physical treatments. 2nd International Conference on Microbial Diversity "Microbial Interactions in Complex Ecosystems", Torino (Italy), 23-25 October, 2013. <http://hdl.handle.net/11381/2783971>
- 89) Dalzini E., Cosciani-Cunico E., Pavoni E., Bertasi B., D'Amico S., Daminelli P., Varisco G. (2013). *Bacillus cereus* in dairy product, a simple decision aid tool for risk assessment. ICPMF8, International Conference on Predictive Modelling in Food, 16 - 20 September, Paris, France. Abstracts book pp. 207-208.
- 90) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., D'Amico, S., Sfameni, C., Finazzi, G., Daminelli, P. (2013). Lactic acid bacteria and foodborne pathogens: predictive models applied to an Italian goat cheese. IPC, International Scientific Conference on Probiotics & Prebiotics, 11-13 June, Kosice, Slovakia. Abstracts book p. 22.
- 91) Bernini, V., Dalzini, E., Meli, F., Bisotti, S., Fontana, M., Neviani, E. (2010). Evaluation of a Physical Treatment to Control Cheese Rind Contamination. 22nd International ICFMH Symposium, Food Micro 2010 Copenhagen (Denmark). <http://hdl.handle.net/11381/2410950>

■ Lavori pubblicati in Atti di Convegni Nazionali

- 92) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Arnaboldi, S., Righi, F., Fiore, A., Gattuso, A., Delibato, E., Monastero, P., MN. Losio, M.N. (2023). Latte in polvere ricostituito: sviluppo di un modello per predire l'inattivazione di *Cronobacter sakazakii* durante la preparazione con microonde. XXII Congresso Nazionale SIDILV Società di diagnostica di laboratorio veterinaria, Brescia, 11-13 Ottobre 2023, Abstract book pag. 457-458.
- 93) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Barsi, F., Ducoli, S., Russo, S., Monastero, P., Arnaboldi, S., Losio, M.N. (2023) Riduzione logaritmica di *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* durante la produzione di mozzarella: confronto tra dato predetto e osservato. XXII Congresso Nazionale SIDILV Società di diagnostica di laboratorio veterinaria, Brescia, 11-13 Ottobre 2023. Abstract book pag. 547-548
- 94) Barsi F., Cosciani-Cunico E., Russo S., Dalzini E., Filippi A., Cortimiglia C., Cammi G., Arrigoni N., Daminelli P., Losio M.N., Garbarino C., Ricchi M. (2022). Studio sulla sopravvivenza di *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* al processo di produzione della Mozzarella. XXI Congresso Nazionale SIDILV Società di diagnostica di laboratorio veterinaria, Ischia 7-9 settembre 2022. Abstract book pp. 293-297.
- 95) Dalzini E., Cosciani-Cunico E., Merigo D., Caproli A., Monastero P., Ducoli S., Norton A., Losio M.N. (2022). Validazione del processo e della shelf life di Bresaola IGP nell'ottica dell'Export Canada. XXI Congresso Nazionale SIDILV Società di diagnostica di laboratorio veterinaria, Ischia 7-9 settembre 2022. Abstract book pp. 171-173.
- 96) Abdul M.E., Dalzini E., Cosciani-Cunico E., Merigo D., Caproli A., Monastero P., Ducoli S., Norton A., Losio M.N. (2022). Pastorizzazione di gnocchi pre-confezionati: efficacia sull'inattivazione di *Listeria monocytogenes*. XXI Congresso Nazionale SIDILV Società di diagnostica di laboratorio veterinaria, Ischia 7-9 settembre 2022. Abstract book pp. 165-167.
- 97) Caproli, A., Righi, F., Merigo, D., Dalzini, E., Monastero, P., Cosciani-Cunico, E., Losio, M.N. (2021). Variabilità delle cinetiche di inattivazione di ceppi di *Salmonella* spp.: differenze ceppo-dipendenti e di recupero in base al mezzo colturale utilizzato. XXX Convegno Nazionale A.I.V.I., Webinar, 16-17 e 23-24 Settembre 2021. Abstract book, p. 28.
- 98) Dalzini, E., Merigo, D., Monastero, P., Cosciani-Cunico, E., Caproli, A., Daminelli, P., Losio, M.N. (2021). Tecnologia ad ostacoli: impatto sul comportamento di *Salmonella* spp. in salame-tipo Milano con e senza nitriti. XXX Convegno Nazionale A.I.V.I., Webinar, 16-17 e 23-24 Settembre 2021. Abstract book, p. 28.

- 99) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Monastero, P., Merigo, D., Daminelli, P., Losio, M.N. (2021). Destino di *Listeria innocua* durante il processo di produzione di Provolone stagionato 60 giorni. XXX Convegno Nazionale A.I.V.I., Webinar, 16-17 e 23-24 Settembre 2021. Abstract book, p. 27.
- 100) De Medici, D., Losio, M.N., Di Pasquale, S., Cosciani Cunico, E., Cozzi, L., Monastero P., Vicenza, T., Di Sandro, A., Lena, R., Dalzini, E., Suffredini, E., Pavoni, E. (2021) Evaluation of infectivity of hepatitis E virus in fermented dried salami. 5 th SIVISV National Congress. Webinar 5-6 July 2021. Abstract book p. 171.
- 101) Daminelli P., Gandolfi L., Ciceri M., Di Napoli F., Dalzini E., Cosciani-Cunico E., Luijckx M.V., Colmegna S., Losio M.N. (2019). Sorveglianza epidemiologica per il controllo sanitario e la valorizzazione delle produzioni locali nella ASL Milano 1: prodotti di origine animale nella filiera corta. XIX Congresso Nazionale SIDiLV, Matera, 23-25 Ottobre 2019. Abstract book p. 142-143.
- 102) Cammi G, Ricchi M, Galiero A, Daminelli P, Cosciani-Cunico E, Dalzini E, Losio MN, Cerutti G, Garbarino C, Arriconi N. (2019) Valutazione della sopravvivenza di *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* (Map) durante il processo produttivo dei formaggi Parmigiano Reggiano e Grana Padano. XIX Congresso Nazionale S.I.Di.L.V., Matera, 23 - 25 Ottobre 2019. Abstract book p. 109-110.
- 103) Zanardi G., Losio M.N., Cosciani Cunico E., Dalzini E., Daminelli P. (2018). Effetto delle popolazioni lattiche sulla crescita di *Listeria monocytogenes* in latte crudo d'asina e di bovino. SIDiLV, Perugia 7-8-9 Novembre. Abstracts book pp. 374-375.
- 104) Daminelli P., Cosciani Cunico E., Dalzini E., Monastero P., Losio M.N. (2018). Validazione di processo: l'esperienza dell'Izsl per l'applicazione delle linee guida FSIS. SIDiLV, Perugia 7-8-9 Novembre. Abstracts book pp 75-76.
- 105) Calò S, Vitale N, Galletti G, Cosciani-Cunico E, Dalzini E, Silvia T, Tamba M, Zanon M, Paolo Daminelli (2018). Indagine nazionale sulla temperatura dei frigoriferi domestici in Italia. SIDiLV, Perugia 7-8-9 Novembre. Abstracts book pp. 307-308.
- 106) Bonilauri, P., Ramini, M., Grisenti, S., Cosciani-Cunico, E., Taddei, R., Frustoli, A., Daminelli, P., Meriardi, G. (2018). Valutazione dell'impiego di HPP come trattamento letale nel processo produttivo di diverse tipologie di salame al fine di implementare i fattori intrinseci ed estrinseci che contribuiscono al controllo di *Salmonella* spp. XXVIII Congresso Nazionale AIVI Milano 12-14 Settembre. Abstracts book p. 26.
- 107) Meriardi, G., Ramini, M., Grisenti, S., Dalzini, E., Bardasi, L., Frustoli, A., Daminelli, P., Bonilauri, P. (2018). Valutazione dell'impiego di HPP come trattamento letale nel processo produttivo di diverse tipologie di salame al fine di implementare i fattori intrinseci ed estrinseci che contribuiscono al controllo di *Listeria monocytogenes*. XXVIII Congresso Nazionale AIVI Milano 12-14 Settembre. Abstracts book p 27.
- 108) Daminelli, P., Marchini, D., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Monastero, P., Montanari, R., Losio, M.N. (2017). Sviluppo di un software che riproduca il comportamento termico di un banco frigorifero nella grande distribuzione organizzata. XXVII Convegno Nazionale AIVI, Perugia, 13-14-15 Settembre. Abstract book pp. 19-20.
- 109) Franzini, G., Micheli, A., Daminelli, P., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Spagnoli, F., Todeschi, S., Losio, M. N. (2017). Aspetti igienico sanitari delle carni separate meccanicamente: dati preliminari. XXVII Convegno Nazionale AIVI, Perugia, 13-14-15 Settembre. Abstract book pp. 23-24.
- 110) Daminelli P., Dalzini E., Cosciani Cunico E., Monastero P., Cammi G., Losio M.N., Meriardi G., Varisco G. (2016). Il trattamento ad alta pressione per l'inattivazione di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella typhimurium* nei salumi italiani: risultati preliminari. XVII Congresso Nazionale S.I.Di.L.V., Pacengo di Lazise (VR), 28 - 30 Settembre 2016. Abstract book pp. 272-273
- 111) Cammi, G., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Russo, S., Daminelli, P., Garbarino, C., Ricchi, M., Arriconi, N. (2015). Crescita di *Listeria monocytogenes* in tre diverse tipologie di frutta di IV gamma (melone, papaya e mela) durante il periodo di conservabilità. AIVI, Sorrento, Italy, 28-30 Ottobre 2015. Abstract book pp. 18-19.
- 112) Daminelli, P., Bontempi, G., Dalzini, E., Todeschi, S., Losio, M.N., Varisco, G. La rete degli IZS. oltre EXPO 2015: nuove proposte per la sicurezza degli alimenti. XVI Congresso Nazionale SIDiLV, Montesilvano, Perugia, 30 Settembre - 2 Ottobre 2015. Abstract book pp. 288-289.
- 113) Dalzini, E., Cosciani-Cunico, E., Sfameni, C., Monastero, P., Daminelli, P., Losio, M.N., Varisco, G. (2014). Cambiamenti microbiologici e chimico-fisici durante il processo produttivo di un formaggio italiano prodotto con latte crudo di capra. AIVI, Bologna, Italy, 10-12 Settembre 2014. Abstract book p. 14.

- 114) Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Ducoli, S., Sfameni, C., Bertasi, B., Losio, M.N., Daminelli, P., Varisco G. (2014). Comportamento di *Listeria monocytogenes* ed *Escherichia coli* O157: H7 durante la caseificazione e la stagionatura di formaggi a latte crudo tipici delle Alpi italiane. AIVI, Bologna, Italy, 10-12 Settembre 2014. Abstract book p. 14.
- 115) Cosciani-Cunico, E., Daminelli, P., Baranyi, J., D'Amico, S., Sfameni, C., Dalzini, E., Losio, M.N., Varisco, G. (2013). Modellazione matematica delle interazioni microbiche in un ecosistema complesso: *Listeria monocytogenes* nel formaggio erborinato. XV Congresso Nazionale S.I.Di.L.V., Monreale, Palermo, 23-25 Ottobre 2013. Abstracts book pp. 68-70.
- 116) Buscemi, M.D., Frasnelli, M., Cammi, G., Bardasi, L., Bertasi, B., Dalzini, E., Andreoli, G., Bragioni, R., Fabbì, M., Vicari, N. (2013). Rilevazione di geni codificanti le tossine diarroiche ed emetica in ceppi di *Bacillus cereus* isolati da alimenti. XV Congresso Nazionale S.I.Di.L.V., Monreale, Palermo, 23-25 Ottobre 2013. Abstracts book pp. 152-153.
- 117) Daminelli, P., Cosciani-Cunico, E., Dalzini, E., Sfameni, C., Monastero, P., Losio, M.N. (2013). Empirical predictive model to describe the behaviour of *Listeria monocytogenes* during the shelf life of blue-veined cheese. LXVII Convegno Nazionale S.I.S.Vet., Brescia, 17-19 Settembre 2013. Abstracts book p. 259.
- 118) Cosciani-Cunico, E., Daminelli, P., Zanardi, G., Finazzi, G., Giuseppe, B., Dalzini, E., Monastero, P., D'Amico, S., Losio, M.N. (2013). *Listeria monocytogenes* in bulk tank milk: evaluation of its behaviour during the cheese making and predictive model validation. LXVII Convegno Nazionale S.I.S.Vet., Brescia, 17-19 Settembre 2013. Abstracts book p. 258.
- 119) Daminelli, P., Cosciani Cunico, E., Fierro, A., Finazzi, G., Bertasi, B., Dalzini, E., Varisco, G. (2012). Sviluppo e validazione di un modello predittivo per stimare la crescita di *Bacillus cereus* durante il raffreddamento post-pastorizzazione del mascarpone. XIV Congresso Nazionale S.I.Di.L.V., Sorrento, Napoli, 24-26 Ottobre 2012. Abstracts book pp. 237-239.
- 120) Oliverio, E., Finazzi, G., Bertasi, B., Ruggiero, V., Monastero, P., Cosciani Cunico, E., Dalzini, E., Losio, M.N., Daminelli, P. (2012). Dinamica di comportamento di *Listeria monocytogenes* durante il processo produttivo e la shelf-life del formaggio erborinato porzionato e confezionato in vaschetta. XXII Convegno Nazionale AIVI "Autorità competente e Operatore del settore Alimentare: armonizzazione degli strumenti di gestione del rischio", Torino, 19-21 Settembre 2012. Abstracts book p. 43.
- 121) Ruggiero, V., Finazzi, G., Bertasi, B., Stroppa, A., Nocetti, M., Cosciani Cunico, E., Oliverio, E., Dalzini, E., Monastero, P., Losio, M.N., Daminelli, P. (2012). Valutazione della dinamica di comportamento di microrganismi tossigeni durante l'affioramento del latte per la produzione di Grana Padano DOP e Parmigiano Reggiano DOP, XXII Convegno Nazionale AIVI "Autorità competente e Operatore del settore Alimentare: armonizzazione degli strumenti di gestione del rischio", Torino, 19-21 Settembre 2012. Abstracts book p. 26.

Portfolio formativo

Data, tipo partecipazione	Tipo evento, titolo, sede	Ruolo
30 Nov-5 Dic 2025	EU-FORA TRAINING - MODULE 1	Partecipante
Evento Internazionale	VIENNA	
14 Ott 2025	Corso FAD	Partecipante
Evento organizzato da IZSLER	PIANO PRIVACY 2025 - 2ª Edizione	
24-26 Giu 2025	Partecipazione a corso con oneri a carico di progetti di ricerca o altra attività finanziata da terzi - SPOILERS	Partecipante
Evento Internazionale	IN FOOD- QUIMPER, FRANCIA	
26-Mar-25	Corso FAD	Partecipante
Evento organizzato da IZSLER	LA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE NEL PIAO 2025-2027. LE PRINCIPALI NOVITA' - Edizione Unica	
13-14 Mar 2025	Corso	Docente
Evento organizzato da IZSLER	CORSO DI FORMAZIONE EXPORT USA - 1ª Edizione IZSLER - Brescia - AULA GUALANDI	
18 Nov-31 Dic 2024	Corso FAD	Partecipante

Evento organizzato da IZSLER	IL NUOVO REGOLAMENTO D'ISTITUTO DI TUTELA DEL SOGGETTO CHE SEGNALE ILLECITI (WHISTLEBLOWING). LE PRINCIPALI NOVITÀ - Edizione Unica	
12-14 Nov 2024	Evento Internazionale	
Partecipazione a corso obbligatorio esterno	38TH EFFOST INTERNATIONAL CONFERENCE 2024 BRUGES, BELGIO	Partecipante
11 Giu 2024	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	THE RESEARCH CLUB - 1ª Edizione IZSLER - Brescia - Aula Gualandri	Partecipante
21-23 Mag 2024	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	CORSO FORMAZIONE EXPORT USA - 1ª Edizione CENTRO CONGRESSI SGR	Docente
8 Mag 2024	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	DISSEMINAZIONE BTSF: MICROBIOLOGICAL RISK ASSESSMENT - 2ª Edizione IZSLER - Brescia - AULA C	Docente
30 Apr-2 Mag 2024	Evento Internazionale	
Partecipazione a corso obbligatorio esterno	IAFP'S EUROPEAN SYMPOSIUM GINEVRA, SVIZZERA	Partecipante
10 Ott 2023-10 Apr 2024	Corso FAD (formazione a distanza)	
Formazione individuale esterna	CORSO DI FORMAZIONE LINGUA INGLESE SU PIATTAFORMA SPEEX - LIVELLO B1.2	Partecipante
10 Ott 2023-10 Apr 2024	Corso FAD (formazione a distanza)	
Formazione individuale esterna	CORSO DI FORMAZIONE LINGUA INGLESE SU PIATTAFORMA SPEEX - LIVELLO B2.1	Partecipante
23 Gen-13 Feb 2024	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	CORSO INTRODUTTIVO A R - 1ª Edizione IZSLER - Brescia	Partecipante
26 Gen 2024	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	DISSEMINAZIONE BTSF: MICROBIOLOGICAL RISK ASSESSMENT - 1ª Edizione IZSLER - Brescia	Docente
7 Dic 2023	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	GIORNATA DELLA RICERCA 2023 - Edizione Unica IZSLER - Brescia - Aula Gualandri	Docente
6 Dic 2023	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	ANTEPRIMA - GIORNATA DELLA RICERCA 2023 - Edizione Unica IZSLER - Brescia - Aula Gualandri	Partecipante
20 Ott 2023	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	PIANIFICAZIONE E GESTIONE DEL BUDGET DI UN PROGETTO DI RICERCA - Edizione Unica IZSLER - Brescia	Partecipante
9-13 Ott 2023	Evento Internazionale	
Partecipazione a corso obbligatorio esterno	BTSF MICROBIOLOGICAL RISK ASSESSMENT. Varsavia (Poland)	Partecipante
13-16 Giu 2023	Evento Internazionale	
Partecipazione a corso obbligatorio esterno	12TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON PREDICTIVE MODELLING IN FOOD SAPPORO (JAPAN)	Partecipante
3-5 Mag 2023	Evento Internazionale	
Partecipazione a corso con oneri a carico di progetti di ricerca o altra attività finanziata da terzi	IAFP'S EUROPEAN SYMPOSIUM ABERDEEN, SCOTLAND, UK	Partecipante
19-Apr-23	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	CORSO TEORICO - PRATICO DI OFFICE CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AD EXCEL - 2ª Edizione IZSLER - Brescia	Docente
12-Apr-23	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	CORSO TEORICO - PRATICO DI OFFICE CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AD EXCEL - 1ª Edizione IZSLER - Brescia	Docente

21-Mar-23	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	DISSEMINAZIONE BTSF: MONITORING AND CONTROL OF ZOONOSIS AND ZOO NOTIC AGENTS - 1ª Edizione IZSLER – Brescia	Partecipante
23-Feb-23	Corso FAD	
Evento organizzato da IZSLER	VALUTAZIONE RETROSPETTIVA DEI PROGETTI DI RICERCA CORRENTE, INCONTRO DEI RICERCATORI CON IL COMITATO TECNICO SCIENTIFICO - 1ª Edizione	Partecipante
15 Nov-31 Dic 2022	Corso FAD	
Evento organizzato da IZSLER	IL NUOVO CODICE DI COMPORTAMENTO DELL'ISTITUTO - Edizione Unica	Partecipante
2 Dic 2022	Corso FAD	
Evento organizzato da IZSLER	LA RICERCA SCIENTIFICA IN IZSLER - 1ª Edizione	Partecipante
11 Mag-30 Nov 2022	Corso FAD	
Evento organizzato da IZSLER	CORSO DI FORMAZIONE OBBLIGATORIO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA (ACCORDO STATO REGIONI) PER RISCHI INERENTI AD ATTIVITA' NON AMMINISTRATIVE E AMMINISTRATIVE - Edizione Unica	Partecipante
3-4 Nov 2022	Evento Internazionale	
Partecipazione a corso obbligatorio esterno	7TH INTERNATIONAL FOOD SAFETY CONGRESS. ISTANBUL	Partecipante
20 Ott 2022	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	SISTEMA DI MISURAZIONE E VALUTAZIONE DELLA PERFORMANCE: PRESENTAZIONE DEI CRITERI UTILIZZATI IN IZSLER - 1ª Edizione IZSLER – Brescia	Partecipante
7-9 Set 2022	Evento Nazionale	
Partecipazione a corso obbligatorio esterno	XXI CONGRESSO NAZIONALE 2022 SIDILV ISCHIA	Partecipante
4-6 Mag 2022	Evento Internazionale	
Partecipazione a corso obbligatorio esterno	INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR FOOD PROTECTION - EUROPEAN SYMPOSIUM ON FOOD SAFETY. MONACO	Partecipante
09-Mar-22	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	MESSA A PUNTO E VALIDAZIONE DI NUOVE METODICHE PRESSO IL REPARTO CONTROLLO ALIMENTI - 1ª Edizione IZSLER – Brescia	Partecipante
17-Feb-22	Evento Nazionale	
Partecipazione a corso obbligatorio esterno	COME VALUTARE LA SHELF LIFE DEGLI ALIMENTI IN RELAZIONE AL RISCHIO LISTERIA MONOCYTOGENES.IL CHALLENGE TEST SECONDO LE LINEE GUIDA EURL LM 2021 E LA NORMA ISO 20976-1:2019 WEBINAR	Partecipante
16-Feb-22	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	LA RICERCA NEL REPARTO CONTROLLO ALIMENTI - 1ª Edizione IZSLER – Brescia	Partecipante
27 Gen 2022	Corso FAD	
Evento organizzato da IZSLER	UTILIZZO DI RISORSE VIDEO PER L'APPRENDIMENTO E LA PREPARAZIONE DI PROGRAMMA DI FORMAZIONE ON LINE - Edizione Unica	Partecipante
1 Set-31 Dic 2021	Corso FAD	
Evento organizzato da IZSLER	GUIDARE VERSO L'INTEGRITA'	Partecipante
16-17 Dic 2021	Corso FAD	
Evento organizzato da IZSLER	VALUTAZIONE DELLE PROCEDURE DI VALIDAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO DEGLI OSA DA PARTE DEL CONTROLLO UFFICIALE - Edizione Unica	Docente
22 Feb-15 Dic 2021	Corso FAD	
Evento organizzato da IZSLER	NUOVO CORONAVIRUS E COVID-19: GESTIONE DELLA EMERGENZA IN IZSLER - Edizione Unica	Partecipante
16-24 Set 2021	Evento Nazionale	
Partecipazione a corso obbligatorio esterno	XXX CONVEGNO NAZIONALE ASSOCIAZIONE ITALIANA VETERINARI IGIENISTI- SFIDE GLOBALI NELLA GESTIONE DELLE CRITICITA' DELLE FILIERE ALIMENTARI WEBINAR LIVE	Partecipante
27-28 Apr 2021	Evento Internazionale	Partecipante

Partecipazione a corso obbligatorio esterno	IAFP EUROPEAN SYMPOSIUM FOR FOOD SAFETY EVENTO VIRTUALE ONLINE	
7 Gen-31 Dic 2020	Corso FAD	
Evento organizzato da IZSLER	CORSO DI FORMAZIONE SPECIFICO SULLA SICUREZZA DEI LAVORATORI (ACCORDO STATO-REGIONI DEL 21 DICEMBRE 2011) (FAD) - Edizione Unica	Partecipante
3 Gen-31 Dic 2020	Corso FAD	
Evento organizzato da IZSLER	LA SEGNALEAZIONE DI CONDOTTE ILLECITE (WHISTLEBLOWING). Il Regolamento dell'IZSLER per la tutela del soggetto che effettua segnalazioni di illeciti - Edizione Unica	Partecipante
22 Mag-31 Dic 2020	Corso FAD	
Evento organizzato da IZSLER	ECOLOGIA DELLE RELAZIONI DELL'AGENTE PUBBLICO - 1ª Edizione	Partecipante
10-12 Nov 2020	Evento Internazionale	
Partecipazione a corso obbligatorio esterno	34TH EFFOST INTERNATIONAL CONFERENCE ONLINE (ON -DEMAND)	Partecipante
10 Set 2020	Evento Nazionale	
Partecipazione a corso obbligatorio esterno	REQUISITI SANITARI AGGIUNTIVI PER L'EXPORT IN CANADA: MODALITA' DI IMPLEMENTAZIONE E CONTROLLO	Partecipante
17 Gen 2020	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	ATTIVITA' DI AUDIT NEGLI STABILIMENTI AUTORIZZATI ALL'EXPORT PAESI TERZI - Edizione Unica Ministero della Salute - Roma	Docente
9 Set-31 Dic 2019	Corso FAD	
Evento organizzato da IZSLER	Formazione in merito alle corrette modalità di alimentazione del sistema per la raccolta e l'aggiornamento delle dichiarazioni di assenza di conflitti di interessi (FAD) - Edizione Unica	Partecipante
18 Dic 2019	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	ATTIVITA' DI AUDIT NEGLI STABILIMENTI AUTORIZZATI ALL'EXPORT PAESI TERZI - Edizione Unica IZSLER - Brescia	Docente
28 Ott-11 Nov 2019	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	AGGIORNAMENTI SULLE ATTIVITA' DI DIAGNOSTICA IN SANITA' PUBBLICA E IGIENE ALIMENTI DELLE SEZIONI TERRITORIALI IZSLER - Milano	Docente
17-20 Set 2019	Evento Internazionale	
Partecipazione a corso obbligatorio esterno	11TH INTERNATIONAL CONFERENCE OF PREDICTIVE MODELLING IN FOOD(ICPMF11) BRAGANZA (PORTOGALLO)	Partecipante
4 Giu 2019	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	ALLERTA E RISCHIO EMERGENTE: MODALITA' DI GESTIONE DEGLI ESITI SFAVOREVOLI NEL CONTROLLO DEGLI ALIMENTI - 1ª Edizione IZSLER - Brescia - Aula A	Partecipante
15 Mag 2019	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	CORSO DI FORMAZIONE SULLA NORMATIVA IN MATERIA DI TUTELA DELLA PRIVACY - IL NUOVO REGOLAMENTO EUROPEO (679/2016) SULLA TUTELA DEI DATI PERSONALI - 4ª Edizione IZSLER - Brescia	Partecipante
9 Mag 2019	Convegno	
Evento organizzato da IZSLER	NOVITÀ IN CORSO NEL SETTORE DELLA SICUREZZA MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI: LE LINEE GUIDA 2016 AI REG. 882/2004, 854/2004 E 2073/2005 E INDICAZIONI CONTENUTE NEL REG. 625/2017 - Edizione Unica IZSLER - Brescia	Partecipante
1 Nov 2017-31 Dic 2018	Corso FAD	
Evento organizzato da IZSLER	CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI - Edizione Unica	Partecipante
06-Nov-18	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	LE ATTIVITÀ A SUPPORTO DELLE AZIENDE DI TRASFORMAZIONE E DELLE PRODUZIONI - 3ª Edizione IZSLER - Milano - Aula Stazzi	Partecipante
25-27 Apr 2018	Evento Internazionale	Partecipante

Partecipazione a corso obbligatorio esterno	IAFP EUROPEAN SYMPOSIUM ON FOOD SAFETY STOCCOLMA	
16-Feb-18	Evento Nazionale	
Partecipazione a corso obbligatorio esterno	GLI INVOLUCRI NATURALI PER SALUMI : IGIENE DELLE PRODUZIONI E REQUISITI SANITARI PER IL COMMERCIO INTERNAZIONALE MILANO	Partecipante
06-Feb-18	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	LE ATTIVITÀ A SUPPORTO DELLE AZIENDE DI TRASFORMAZIONE E DELLE PRODUZIONI - 1ª Edizione IZSLER - Brescia - Aula Gualandi	Partecipante
19 Apr-19 Ott 2017	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	LE ATTIVITÀ A SUPPORTO DELLE AZIENDE DI TRASFORMAZIONE E DELLE PRODUZIONI - Edizione Unica IZSLER - Brescia - Aula Gualandi	Docente
13-15 Set 2017	Evento Nazionale	
Partecipazione a corso obbligatorio esterno	XXVII CONVEGNO NAZIONALE AIVI PERUGIA	Partecipante
22 Mag-4 Ago 2017	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	LA VALUTAZIONE DELLO STRESS DA LAVORO CORRELATO IZSLER - Brescia - Aula Gualandi	Partecipante
26 Mag 2017	Convegno	
Evento organizzato da IZSLER	ATTIVITA' DI AUDIT NEGLI STABILIMENTI AUTORIZZATI ALL'EXPORT USA. CONFRONTO CON LE AZIENDE ENTE FIERA DI PARMA - SALA DEI 300	Partecipante
29-Mar-17	Evento Internazionale	
Partecipazione a corso obbligatorio esterno	IAFP'S 13TH EUROPEAN SYMPOSIUM ON FOOD SAFETY BRUXELLES	Partecipante
16 Gen-5 Feb 2017	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	LA VALUTAZIONE DELLO STRESS DA LAVORO CORRELATO IZSLER - Brescia	Partecipante
5 Dic 2016	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	CORSO DI FORMAZIONE OBBLIGATORIO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO (ACCORDO STATO REGIONI) PER RISCHI INERENTI AD ATTIVITA' NON AMMINISTRATIVE - AGGIORNAMENTO - 6ª Edizione IZSLER - Brescia - Aula Gualandi	Partecipante
21 Ott 2016	Convegno	
Evento organizzato da IZSLER	GIORNATA DI APPROFONDIMENTO SULLE TEMATICHE DELL'EXPORT DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - Edizione Unica Regione Lombardia Regione Lombardia	Partecipante
19-22 Lug 2016	Evento Internazionale	
Partecipazione a corso con oneri a carico di progetti di ricerca o altra attività finanziata da terzi	FOOD MICRO Dublin (Irlanda)	Partecipante
8 Lug 2016	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	RICERCA E RICERCATORI: STRUMENTI DI PERFORMANCE - Edizione Unica	Partecipante
16-Mar-16	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	I RISCHI PSICOSOCIALI NELL'AMBIENTE DI LAVORO: STRESS, MOBBING, BURNOUT - 3ª Edizione IZSLER - Brescia - Aula Gualandi	Partecipante
13 Ott-31 Dic 2015	Corso FAD	
Evento organizzato da IZSLER	UTILIZZO DELLA PROCEDURA INFORMATICA NELLA SEGNALEZIONE DEGLI ILLECITI (FAD) - Edizione Unica	Partecipante
19 Ott 2015	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	ETICHETTATURA ALIMENTARE: IL NUOVO REGOLAMENTO UE 1169/11 SULL'INFORMAZIONE AL CONSUMATORE - Edizione Unica IZSLER - Brescia	Partecipante
12 Ott 2015	Convegno	Docente

Evento organizzato da IZSLER	SICUREZZA ALIMENTARE NEI FORMAGGI TRADIZIONALI ITALIANI - FOOD SAFETY IN ITALIAN TRADITIONAL CHEESES - Edizione Unica PARCO TECNOLOGICO PADANO	
20-22 Apr 2015	Evento Internazionale	
Partecipazione a corso con oneri a carico di progetti di ricerca o altra attività finanziata da terzi	IAFF EUROPEAN SYMPOSIUM ON FOOD PROTECTION (IAFP) ardiff (UK)	Partecipante
13-Apr-15	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	ArsAlimentaria per la gestione dei dati di processo, produzione ed autocontrollo: incontri di teoria e applicazioni pratiche - 1 ^a Edizione IZSLER - Brescia - Aula Gualandi	Partecipante
3 Dic 2014	Convegno	
Evento organizzato da IZSLER	Giornata della ricerca in IZSLER: Presentazione dei risultati delle principali ricerche correnti finanziate dal Ministero della Salute concluse nell'anno 2013 - Edizione Unica IZSLER - Brescia	Docente
19-Nov-14	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE, VALORIZZARE LE PRODUZIONI: NUOVE STRATEGIE DI CONTENIMENTO DEI PATOGENI NEGLI ALIMENTI - Edizione Unica Regione Lombardia - Auditorio Tostoni	Docente
3-9 Apr 2014	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	CORSO TEORICO-PRATICO DI MICROBIOLOGIA PREDITTIVA - 1 ^a Edizione Aula B Edificio 5 - IZSLER VIA CREMONA, - BRESCIA	Docente
18 Set 2013	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	COOPERAZIONE VETERINARIA NEL MEDITERRANEO - 1 ^a Edizione CENTRO CONGRESSI DELLA CAMERA DI COMMERCIO - VIA LUIGI EINAUDI, 23 - BRESCIA	Partecipante
20-21 Mar 2012	Corso	
Evento organizzato da IZSLER	MICROBIOLOGIA PREDITTIVA, ANALISI QUANTITATIVA DEL RISCHIO MICROBIOLOGICO, UTILIZZO DELLA BANCA DATI COMBASE - 1 ^a Edizione Aula C Edificio 4 - Brescia	Partecipante

La sottoscritta Dalzini Elena

consapevole che, in caso di dichiarazioni mendaci o non più rispondenti a verità e di formazione o uso di atti falsi, si applicheranno le sanzioni penali richiamate dall'art. 76 D.R.P. n. 445/2000, e che, ai sensi dell'art. 75 del citato decreto, decadrà dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera, sotto la sua personale responsabilità dichiara che tutto quanto riportato nel presente CV corrisponde al vero. Si autorizza al trattamento dei propri dati personali in conformità a quanto disposto dal D. Lgs. n. 196/2003.

Brescia 26 Marzo 2026

Firma

