

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Procedura di valutazione per la chiamata a professore di II fascia da ricoprire ai sensi dell'art. 24, comma 6, della Legge n. 240/2010 per il settore concorsuale 07/H2 – Patologia Veterinaria e Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, (settore scientifico-disciplinare VET/04 – Ispezione degli Alimenti di Origine Animale) presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, La produzione Animale e la Sicurezza Alimentare, Codice concorso 4222.

[Cristian Edoardo Maria Bernardi]
CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI (NON INSERIRE INDIRIZZO PRIVATO E TELEFONO FISSO O CELLULARE)

COGNOME	BERNARDI
NOME	CRISTIAN EDOARDO MARIA
DATA DI NASCITA	[25 novembre 1972]

Formazione

- 2001 Laurea in Medicina Veterinaria conseguita presso l'Università degli Studi di Milano con votazione 102/110. Tesi di laurea dal titolo: Valutazione di parametri ispettivi legati alla shelf-life in filetti atlantici congelati.
- 2002 Esame di Stato e iscrizione all'Ordine Medici veterinari di Milano (n.2691).
- 2004 Diploma di Specializzazione in Allevamento, Igiene, Patologia delle specie acquatiche e Controllo dei Prodotti Derivati; conseguito presso l'Università degli Studi di Milano con votazione 70/70 e lode. Tesi di specializzazione dal titolo: Approccio metodologico mediante PCR-RFLP all'identificazione delle principali specie di crostacei commercializzate in Italia.
- 2007 Corso di formazione Tecniche HPLC (42 ore) presso C.F.P. Vigorelli - Provincia di Milano.
- Auditor/leader auditor nei sistemi gestione qualità, riconosciuto CEPAS e AICQSICEV corso certificato (40 ore).
- 2009 Dottorato di Ricerca in Scienze Veterinarie per la salute animale e la Sicurezza Alimentare; conseguito presso L'Università degli Studi di Milano, Facoltà di Medicina Veterinaria. Tesi di dottorato dal titolo: Seafood safety a matter of any concern?
- 2014 Corso di formazione Tecniche avanzate HPLC (36 ore) presso C.F.P. Vigorelli - Provincia di Milano.

Abilitazione Scientifica Nazionale

- 2017 Abilitazione nazionale professore di II fascia nell'ambito del SC 07/H2.

Esperienze professionali

1999-2000	Carabiniere ausiliario.
Dal 2002 al 2004	Titolare borsa di studio della Scuola di Specializzazione in Allevamento, Igiene, Patologia delle specie acquatiche e Controllo dei Prodotti Derivati. Facoltà di Medicina Veterinaria.
Dal 2004 al 2005	Collaboratore alla Ricerca del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare della Facoltà di Medicina Veterinaria (Assegno di tipo B).
Dal 2005 al 2008	Titolare borsa di studio per Dottorato di Ricerca in “Alimentazione Animale e Sicurezza Alimentare” Facoltà di Medicina Veterinaria. Università degli Studi di Milano.
Dal 2006 al 2011	Responsabile del controllo qualità nelle piattaforme logistiche, Auditor fornitori, consulenza tecnica-scientifica. Metro Italia Cash & Carry Spa.
Dal 2009 al 2010	Consulente scientifico nell’ambito del progetto “Sicurezza alimentare e conservabilità di prodotti della pesca affumicati a freddo e confezionati sottovuoto in imprese di trasformazione italiane di piccole e medie dimensioni.” Per il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare.
Dal 2010 al 2011	Titolare di Assegno di Ricerca POST DOC tipo A ai sensi dell’art. 51, comma 6 Legge n.449/97.
Dal 2011 al 2012	Consulente per la gestione della problematica istamina. Generale Conserve Spa.
Dal 2013 al 2013	Consulente per il miglioramento della qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari commercializzati; attività di formazione del personale; attività di audit presso fornitori nazionali ed esteri. Metro Italia Cash & Carry Spa.
Dal 2013 al 2014	Consulente per i prodotti della pesca. Bennet Spa.
Nel 2014	Consulente e attività di Audit controllo qualità. Auchan Spa.
Nel 2014	Consulente e attività di Audit controllo qualità. SMA Spa.
Nel 2015	Formazione personale sui pericoli dei prodotti della pesca. Kellydeli srl.
Nel 2017	Formazione del personale sulla qualità e la sicurezza dei prodotti della pesca. EuroSpin Italia Spa.

Ricerca e pubblicazioni

Editorial Board

Membro dell'Editorial Board della rivista scientifica Italian Journal of Food Safety (dal 2016).

Attività scientifica

Indici bibliometrici Scopus (H-index: 9, pubblicazioni 48, citazioni 211).

Il candidato ha condotto attività di ricerca nel settore dell'Ispezione degli Alimenti di Origine Animale con particolare interesse verso i prodotti della pesca; le linee di ricerca hanno prodotto le seguenti proposte progettuali, pubblicazioni scientifiche e divulgative:

Pubblicazioni scientifiche indicizzate:

1. Renon, P., Bernardi, C., Scocca, S., Cantoni, C., & Gridavilla, G. (2003). IEF (isoelectricfocusing) and gaschromatography to identify wild ruminants species [IEF e gascromatografia nel riconoscimento di specie di ruminanti selvatici]. *Industrie Alimentari*, 42(425), 496–499.
2. Bernardi, C., Trezzi, I., Renon, P., Cattaneo, P., & Malandra, R. (2004). Lead and Cadmium determination in cephalopods from Mediterranean Sea [Determinazione di piombo e cadmio in molluschi cefalopodi del Mediterraneo]. *Industrie Alimentari*, 43(440), 1006–1008.
3. Colombo, F., Trezzi, I., Bernardi, C., Cantoni, C., & Renon, P. (2004). A case of identification of pectinid scallop (*Pecten jacobaeus*, *Pecten maximus*) in a frozen and seasoned food product with PCR technique. *Food Control*, 15, 527–529.
4. Colombo, F., Bernardi, C., Trezzi, I., Cantoni, C., & Martinoia, R. (2005). Three cases of PCR seafood authentication: Italian rice dish “Swordfish risotto”, salted anchovies and tunafish (frozen tuna and canned tuna salad) [Tre casi di autenticazione di prodotti della pesca con PCR “Risotto al pesce spada”, acciughe salate e ton. *Industrie Alimentari*, 44(450), 859–861.
5. Renon, P., Bernardi, C., Malandra, R., & Biondi, P. A. (2005). Isoelectric focusing of sarcoplasmic proteins to distinguish swordfish, blue marlin and Mediterranean spearfish. *Food Control*, 16(5), 473–477.
6. Bernardi, C. E. M., Cattaneo, P., Toffanin, K., Biondi, P. A., & Malandra, R. (2006). Biogenic amine determination in tuna samples [Determinazione delle amine biogene in campioni di tonno]. *Industrie Alimentari*, 45(464), 1277–1281.
7. Biondi, P. A., Passerò, E., Soncin, S., Bernardi, C., & Chiesa, L. M. (2007). Selective determination of dihydroxyacetone in self-tanning creams by HPLC as pentafluorobenzyloxime derivative. *Chromatographia*, 65(1–2).
8. Cattaneo, P., Balzaretti, C., Bernardi, C., Colombo, F., & Marzano, M. A. (2007). Main problematics of seafood in public catering [Principali problematiche legate ai prodotti della pesca nella ristorazione collettiva]. *Industrie Alimentari*, 46(470), 625–632.

9. Cattaneo, P., Colombo, F., Bernardi, C., Cantoni, C., Ziino, G., Scarano, C., & Ianieri, A. (2007). Spoilage strains isolated in farmed gilthead seabream (*Sparus aurata*) [Ceppi alteranti isolati da orate (*Sparus aurata*) d'allevamento]. *Industrie Alimentari*, 46(471), 753–759.
10. Bernardi, C., Chiesa, L. M., Soncin, S., Passerò, E., & Biondi, P. A. (2008). Determination of carbon monoxide in tuna by gas chromatography with micro-thermal conductivity detector. *Journal of Chromatographic Science*, 46(5), 392–394.
11. Bernardi, C. (2009). Preliminary study on prevalence of larvae of *Anisakidae* family in European sea bass (*Dicentrarchus labrax*). *Food Control*, 20, 433–434.
12. Bernardi, C. E. M., Ripamonti, B., Campagnoli, A., Stella, S., & Cattaneo, P. (2009). Shelf-life of vacuum packed Alaskan, Scottish and Norwegian cold-smoked salmon available on the Italian market. *International Journal of Food Science and Technology*, 44, 2538–2546.
13. Pirani, S., Bernardi, C., Cantoni, C., & Longhi, D. (2010). First signaling of high content of histamine in missoltini (*Alosa agone*) [Prima segnalazione di elevati contenuti di istamina in missoltini (*Alosa agone*)]. *Industrie Alimentari*, 49(500), 9–12.
14. Bernardi, C., Ripamonti, B., Stella, S., Tirloni, E., Bersani, C., & Cattaneo, P. (2011). Effect of the lactic acid bacteria on the control of listerial activity and shelf life of smoked salmon scraps. *International Journal of Food Science and Technology*, 46, 2042–2051.
15. Bernardi, C., Gustinelli, A., Fioravanti, M. L., Caffara, M., Mattiucci, S., & Cattaneo, P. (2011). Prevalence and mean intensity of *Anisakis simplex* (sensu stricto) in European sea bass (*Dicentrarchus labrax*) from Northeast Atlantic Ocean. *International Journal of Food Microbiology*, 148(1), 55–59.
16. Colombo, F., Chessa, S., Cattaneo, P., & Bernardi, C. (2011). Polymerase chain reaction products (PCR) on “DNA barcode zone” resolved by temporal temperature gradient electrophoresis: A tool for species identification of mixed meat specimens - A technical note on preliminary results. *Food Control*, 22(8), 1471–1472.
17. Stella, S., Ripamonti, B., Vandoni, S., Bernardi, C., & Sgoifo Rossi, C. A. (2013). Microbiological and Physicochemical Quality Evaluation of Vacuum-Packed Argentine Beef Imported into Italy. *Journal of Food Quality*, 36(4), 253–262.
18. Baldi, G., Abeni, F., Ratti, S., Compiani, R., Borgo, G., Bernardi, C. E. M., & Sgoifo Rossi, C. A. (2015). Tenderness: Biochemical aspects and focus on veal meat [Tenerezza: Aspetti biochimici, pratici e focus sulla carne di vitello]. *Industrie Alimentari*, 54(560), 3–14.
19. Baldi, G., Ratti, S., Bernardi, C. E. M., Dell'orto, V., Corino, C., Compiani, R., & Rossi, C. A. S. (2015). Effect of ageing time in vacuum package on veal longissimus dorsi and biceps femoris physical and sensory traits. *Italian Journal of Food Science*, 27(3), 290–297.
20. Bernardi, C., Tirloni, E., & Cattaneo, P. (2015). Content of methylmercury in Swordfish (*Xiphias gladius*), Tuna (*Thunnus thynnus* and *Thunnus albacares*) and sharks (*Prionace glauca*, *Mustelus mustelus* and *Isurus oxyrinchus*): Estimation of the exposure on the Italian consumer [Contenuto di metilmercurio in . *Industrie Alimentari*, 54(553), 5–12.
21. Bernardi, C., Baggiani, L., Tirloni, E., Stella, S., Colombo, F., Moretti, V. M., & Cattaneo, P. (2015). Hemolymph parameters as physiological biomarkers in American lobster (*Homarus americanus*) for monitoring the effects of two commercial maintenance methods. *Fisheries Research*, 161, 280–284.
22. Sgoifo Rossi, C. A., Compiani, R., Baldi, G., Bernardi, C. E. M., Muraro, M., Marden, J.-P., & Dell'Orto, V. (2015). The effect of different selenium sources during the finishing phase on beef quality. *Journal of Animal and Feed Sciences*, 24(2), 93–99.

23. Tirloni, E., Bernardi, C., Colombo, F., & Stella, S. (2015). Microbiological shelf life at different temperatures and fate of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* inoculated in unflavored and strawberry yogurts. *Journal of Dairy Science*, 98(7), 4318-4327.
24. Tirloni, E., Stella, S., & Bernardi, C. (2015). An efficient and tasty use of Atlantic salmon trimming: Microbiological and chemical-physical evaluation of salmon frankfurters. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 15(1), 111-117.
25. Vasconi, M., Caprino, F., Bellagamba, F., Busetto, M. L., Bernardi, C., Puzzi, C., & Moretti, V. M. (2015). Fatty acid composition of freshwater wild fish in subalpine lakes: A comparative study. *Lipids*, 50(3), 283-302.
26. Colombo, F., Cattaneo, P., Castelletti, M., & Bernardi, C. (2016). Prevalence and Mean Intensity of *Anisakidae* Parasite in Seafood Caught in the Mediterranean Sea Focusing on Fish Species at Risk of Being Raw-consumed. A Meta Analysis and Systematic Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 56(9), 1405-1416.
27. Stella, S., Bernardi, C., Cattaneo, P., Colombo, F. M., & Tirloni, E. (2016). Evaluation of the in vitro antimicrobial activity of mixtures of *Lactobacillus sakei* and *Lactobacillus curvatus* isolated from Argentine meat and their effect on vacuum-packaged beef. *Italian Journal of Food Science*, 28(4), 612-624.
28. Tirloni, E., Stella, S., Bernardi, C., Moretti, V. M., Bersani, C., & Cattaneo, P. (2016). Microbiological and chemical-physical shelf-life and panel test to evaluate acceptability of liver mortadella. *Italian Journal of Food Safety*, 5(4), 229-233.
29. Tirloni, E., Stella, S., Gennari, M., Colombo, F., & Bernardi, C. (2016). American lobsters (*Homarus americanus*) not surviving during air transport: Evaluation of microbial spoilage. *Italian Journal of Food Safety*, 5(2), 75-80.
30. Zaninelli, M., Redaelli, V., Tirloni, E., Bernardi, C., Dell'Orto, V., & Savoini, G. (2016). First results of a detection sensor for the monitoring of laying hens reared in a commercial organic egg production farm based on the use of infrared technology. *Sensors (Switzerland)*, 16(10), 1757.
31. Tirloni, E., Bernardi, C., Drago, S., Stampone, G., Pomilio, F., Cattaneo, P., & Stella, S. (2017). Evaluation of a loop-mediated isothermal amplification method for the detection of *Listeria monocytogenes* in dairy food. *Italian Journal of Food Safety*, 6(4), 179-184.
32. Tirloni, E., Bernardi, C., Gandolfi, G., Cattaneo, P., & Stella, S. (2017). What happens to the microflora of retail sushi in the warm season? *Journal of Food and Nutrition Research*, 5(2), 95-100.
33. Tirloni, E., Ghelardi, E., Celandroni, F., Bernardi, C., Casati, R., Rosshaugh, P. S., & Stella, S. (2017). *Bacillus cereus* in fresh ricotta: Comparison of growth and Haemolysin BL production after artificial contamination during production or post processing. *Food Control*, 79, 272-278.
34. Tirloni, E., Ghelardi, E., Celandroni, F., Bernardi, C., & Stella, S. (2017). Effect of dairy product environment on the growth of *Bacillus cereus*. *Journal of Dairy Science*, 100 (9), 7026-7034.
35. Tretola, M., Di Rosa, A. R., Tirloni, E., Ottoboni, M., Giromini, C., Leone, F., ... Pinotti, L. (2017). Former food products safety: microbiological quality and computer vision evaluation of packaging remnants contamination. *Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*, 34(8), 1427-1435.

36. Vasconi, M., Bellagamba, F., Bernardi, C., Martino, P. A., & Moretti, V. M. (2017). Histamine formation in a dry salted twaite shad (*Alosa fallax lacustris*) product. *Journal of Food Protection*, 80(1), 127-135.
37. Colombo, F. M., Cattaneo, P., & Bernardi, C. (2018). Selected results of DNA-based species identification on animal foods. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98(6), 2437–2439.
38. Colombo, F. M., Cattaneo, P., Confalonieri, E., & Bernardi, C. (2018). Histamine food poisonings: A systematic review and meta-analysis. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 58(7), 1131–1151.
39. Di Mauro, G., Tirloni, E., Stella, S., Mariotti, F., Malandra, R., Cattaneo, P., & Bernardi, C. (2018). Determination of natural contents of organic acid in European plaice (*Pleuronectes platessa*) [Determinazione del contenuto naturale di acidi organici in platessa (*Pleuronectes platessa*)]. *Industrie Alimentari*, 57(586), 14–18.
40. Quattrini, M., Bernardi, C., Stuknytė, M., Masotti, F., Passera, A., Ricci, G., ... Fortina, M. G. (2018). Functional characterization of *Lactobacillus plantarum* ITEM 17215: A potential biocontrol agent of fungi with plant growth promoting traits, able to enhance the nutritional value of cereal products. *Food Research International*, 106, 936-944.
41. Stella, S., Tirloni, E., Castelli, E., Colombo, F., & Bernardi, C. (2018). Microbiological evaluation of carcasses of wild boar hunted in a hill area of northern Italy. *Journal of Food Protection*, 81, 1519–1525.
42. Stella, S., Bernardi, C., & Tirloni, E. (2018). Influence of skin packaging on raw beef quality: A review. *Journal of Food Quality*, 7464578, 1-9.
43. Tirloni, E., Vasconi, M., Cattaneo, P., Ravasio, A., Pesenti, E., Moretti, V. M., ... Bernardi, C. (2018). Potentiality of the use of starter culture in PDO Stracitunt production on chemical-physical and microbiological features: A pilot study. *Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie*, 98, 124–133.
44. Tirloni, E., Stella, S., de Knecht, L. V., Gandolfi, G., Bernardi, C., & Nauta, M. J. (2018). A quantitative microbial risk assessment model for *Listeria monocytogenes* in RTE sandwiches. *Microbial Risk Analysis*, 9, 11-21.
45. Crivelli, F., Tirloni, E., Bernardi, C., Rossi, C. A. S., & Stella, S. (2019). Wet bone-in ageing and effect on beef quality technological parameters. *Journal of Food Science And Technology*. **In press**.
46. Tirloni, E., Bernardi, C., Ghelardi, E., Celandroni, F., Cattaneo, P., & Stella, S. (2019). *Bacillus cereus* in fried rice meals: Natural occurrence, strain dependent growth and haemolysin (HBL) production. *Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie*, 114, p. 108393.
47. Tirloni, E., Bernardi, C., Rosshaug, P. S., & Stella, S. (2019). Potential growth of *Listeria monocytogenes* in Italian mozzarella cheese as affected by microbiological and chemical-physical environment. *Journal of Dairy Science*, 102 (6), 4913-4924.
48. Tirloni, E., Stella, S., Bernardi, C., Dalgaard, P., & Rosshaug, P. S. (2019). Predicting growth of *Listeria monocytogenes* in fresh ricotta. *Food Microbiology*, 78, 123–133.
49. Coppola, C., Tirloni, E., Vasconi, M., Anastasio, A., Stella, S., & Bernardi, C. E. M. (2019). The effects of claw ligatures in American lobster (*Homarus americanus*) storage: a preliminary study of haemolymph parameters. *Acta Veterinaria Brno*. **In press**

Pubblicazioni scientifiche non indicizzate:

1. Bernardi, C., Bertoja, G., Cantoni, C., Cattaneo, P., Colombo, F., Rasetti, M., & Trezzi, I. (2004). Metodi di riconoscimento di specie nei crostacei. *ARCHIVIO VETERINARIO ITALIANO*, Vol. 55, pp. 1–45.
2. Bernardi, C., Renon, P., Vaini, F., Malandra, R., & Cantoni, C. (2005). Valutazione bromatologica di Persico Spigola (*Morone crysops* e *Morone saxatilis*) rilevata a diversi stadi di freschezza. *INGEGNERIA ALIMENTARE. LE CARNI*, Vol. 2, pp. 45–46.
3. Bernardi, C., Colombo, F., & Cantoni, C. (2005). Identificazione di alici (*Engraulis encrasicolus*) salate mediante Polymerase Chain Reaction e sequenziamento. *INGEGNERIA ALIMENTARE. LE CARNI*, Vol. 2, pp. 34–37.
4. Biondi, P.A., Passerò, E., Trezzi, I., Bernardi, C., Renon, P., & Cantoni, C. (2005). Analisi della malonaldeide: diversi metodi, diversi lavori. *INGEGNERIA ALIMENTARE. LE CARNI*, 2.
5. Cattaneo, P., Balzaretto, C. M., Bernardi, C., & Marzano, M. A. (2006). Freschezza del pesce commercializzato al dettaglio. *IL PESCE*, Vol. 23, pp. 69–75.
6. Cattaneo, P., Balzaretto, C., Gallorini, G., & Bernardi, C. (2006). Livelli di Pb e Cd in prodotti lattiero-caseari e contributo all'esposizione con la dieta. *ARCHIVIO VETERINARIO ITALIANO*, Vol. 57, pp. 139–152.
7. Renon, P., Bernardi, C., Trezzi, I., Chiesa, L. M., Malandra, R., & Biondi, P. A. (2006). Caratteristiche bromatologiche di due specie di teleostei appartenenti alla famiglia Gempylidae. *INGEGNERIA ALIMENTARE. LE CARNI*, Vol. 3, pp. 69–72.
8. Bernardi, C., Colombo, F., & Cantoni, C. (2007). Considerazioni su un caso di identificazione di parassiti in alici marinate. *IL PESCE*, Vol. 24, p. 92.
9. Cantoni, C., Bernardi, C. E. M., Panzeri, S., & Chiesa, L. M. (2007). Importazione di trippa congelata e metodi per distinguere la trippa semicotta dalla cotta. *INGEGNERIA ALIMENTARE. LE CARNI*, Vol. 4, pp. 37–42.
10. Bernardi, C. E. M., Fioravanti, M. L., Caffara, M., Gustinelli, A., Mattiucci, S., Legnani, D., & Truzzi, C. (2008). Infestazione da larve di *Anisakis simplex* sensu stricto in branzini (*Dicentrarchus labrax*) atlantici (zona FAO 27). *ATTI DELLA SOCIETÀ ITALIANA DELLE SCIENZE VETERINARIE*, Vol. 62, pp. 351–352.
11. Cattaneo, P., & Bernardi, C. E. M. (2008). Molluschi bivalvi vivi (gasteropodi marini, echinodermi e tunicati). *ARCHIVIO VETERINARIO ITALIANO*, Vol. 59, pp. 99–147.
12. Cattaneo, P., Bernardi, C., Marzano, M. A., Colombo, F., Greco, A., Gandini, G., & Malandra, R. (2008). Comportamento di pesce azzurro mantenuto in miscele di ghiaccio-acqua con e senza sale. *Qualità e sicurezza alimentare*, Vol. 1, pp. 53–60.
13. Bernardi, C., Malandra, R., Ripamonti, B., Colombo, F., Grazioli, M., Mosca, F., & Cattaneo, P. (2009). Valutazione della conservabilità di polpo (*Octopus vulgaris*) decongelato mediante analisi sensoriali e batteriologiche. *IL PESCE*, Vol. 26, pp. 115–120.
14. Bernardi, C. (2011). *Alimenti e monossido di carbonio*. Food In. Vol. 2, pp. 81–105.
15. Bernardi, C., Colombo, F., Balzaretto, C., Gagliardi, C., & Cattaneo, P. (2011). DNA barcoding : uno strumento utile all'ispezione degli alimenti. *ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY*, Vol. 1, pp. 7–10.
16. Ripamonti, B., Stella, S., Bernardi, C. E. M., Tirloni, E., Bersani, C., & Cattaneo, P. (2011). Identificazione di lattobacilli autoctoni e studio preliminare della loro attività anti-*Listeria* in ritagli di salmone affumicato. *ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY*, Vol. 1, pp. 75–79.
17. Bernardi, C., Tirloni, E., Tagliati, S., & Cattaneo, P. (2012). Contenuto di nitrati in anguille marinate : aggiunta illecita o contenuto naturale? *IL PESCE*, Vol. 29, pp. 134–141.

18. Sgoifo Rossi, C. A., Muraro, M., Bernardi, C., Baldi, G., Compiani, R., & Zanforlin, P. L. (2012). Selenio organico, la qualità della carne migliora. *INFORMATORE ZOOTECNICO*, 59, 44–53.
19. Baldi, G., Compiani, R., Bernardi, C., Tirloni, E., Ratti, S., & Rossi, C. S. (2013). Effect of ageing time on veal quality. *ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE*, Vol. 12, p. 16.
20. Bernardi, C., Tirloni, E., & Cattaneo, P. (2014). A case study : shelf-life of smoked herring fillets by volatile compounds analysis. *INTERNATIONAL JOURNAL OF HEALTH, ANIMAL SCIENCE & FOOD SAFETY*, Vol. 1, pp. 9–14.
21. Carboti, P., Cattaneo, P., & Bernardi, C. (2014). Test enzimatico β -hydroxyacyl-CoA-dehydrogenase (HADH) per differenziare il tonno rosso fresco dal congelato. *IL PESCE*, Vol. 31, pp. 127–131.
22. Cetta, S., Perini, G. G., & Bernardi, C. (2014). Infestazione da larve di Anisakidae nella rana pescatrice del Mediterraneo : primi dati. *IL PESCE*, Vol. 31, pp. 99–102.
23. Tirloni, E., Stella, S., & Bernardi, C. (2014). Concerns about the microbiological quality of traditional raw milk cheeses : a worldwide issue. *INTERNATIONAL JOURNAL OF HEALTH, ANIMAL SCIENCE & FOOD SAFETY*, Vol. 1, pp. 24–31.
24. Modina, S. C., Trevisi, E., Bernardi, C. E. M., & Giancamillo, M. di. (2015). Meat composition, from microscopy to chemistry by way of diagnostic imaging. *MICROSCOPIE*, Vol. 12, p. 34.
25. Mariotti, F., Baggiani, L., Tirloni, E., Stella, S., & Bernardi, C. (2016). Valutazione del benessere dell'astice americano : effetto della modalità di commercializzazione (aria *versus* vasca) sui parametri emolinfatici. *IL PESCE*, pp. 136–146.
26. De Moliner, V., Tirloni, E., Stella, S., Cattaneo, P., Moretti, V., Vasconi, M., ... Bernardi, C. (2017). Confronto tra due modalità di stabulazione di astici americani (*Homarus americanus*) : studio preliminare dei parametri emolinfatici. *IL PESCE*, 34, 112–120.

Attività divulgativa:

- Renon P., Bernardi C., Vaini F.A., Trezzi I. Quality and Freshness assessment of White Sturgeon fillet (*Acipenser transmontanus*) stored in ice, in packed-vacuum and protective atmosphere. (2003). Congresso Internazionale di Acquacoltura, Verona.
- Bernardi C. (2006) Determinazione del monossido di carbonio in Tonno mediante micro-gascromatografo. Mediterranean Seafood Exposition, Rimini.
- Bernardi C. Cantoni C. (2006) Ipotesi sugli agenti ritenuti responsabili dell'intossicazione scombroida (HFP). Convegno ASL Citta di Milano, Milano.
- Bernardi C. (2008) Anisakis an update. Seminario incontri e percorsi multidisciplinari nelle scienze animali, dal titolo: Parliamo di... pesci. Parco Tecnologico Padano, Lodi.
- Bernardi C. (2009) Aspetti peculiari della shelf-life di prodotti ittici legati alle caratteristiche microbiologiche e chimiche dei prodotti ittici freschi e trasformati: esperienze applicativo-pratiche. Corso ECM dal titolo: la shelf-life dei prodotti ittici sia freschi che trasformati compiti del produttore (OSA) e dell'Autorità Sanitaria, Casalecchio di Reno (BO).
- Bernardi C., Fioravanti M. L., Caffara M., Gustinelli A., Mattiucci S., Legnani D., Truzzi C. (2009). Parassiti zoonosici in branzini (*Dicentrarchus labrax*) atlantici (zona FAO 27). Comunicazione scientifica al XIX Convegno AIVI, Perugia.
- Bernardi C., Ripamonti B., Marzano M.A., Cattaneo P. (2010) Aspetti critici nella produzione di ritagli di salmone affumicato. Comunicazione scientifica al XX Convegno Nazionale AIVI. Copanello di Staletti (CZ).
- Cattaneo P., Ripamonti B., Bersani C., Stella S., Bernardi C., Tirloni E. Identificazione di Lattobacilli autoctoni e studio preliminare della loro attività anti-listeria in ritagli di salmone affumicato. Comunicazione scientifica al XX Convegno Nazionale AIVI. Copanello di Staletti (CZ).

- Relatore alla Prima Giornata di Formazione ed Aggiornamento Sicurezza Qualità Sostenibilità dei prodotti della pesca nell'industria e distribuzione, a Milano il 19 aprile 2013 presso il Centro Congressi Fondazione Stelline.
- Seminario (2017): "Alimenti senza frontiere: il ruolo del veterinario ispettore – parte seconda", Corso: "Sanità Animale e Sicurezza Alimentare un percorso comune di formazione ed innovazione orientato alla salute umana ed animale IV". ATS Insubria (2 ore);
- Bernardi, C., Tirloni, E., & Stella, S. (2018). Valorizzazione delle carni ovi-caprine (pp. 77–80). pp. 77–80. Sant'Angelo Lodigiano.
- Modina, S., Bernardi, C., Trevisi, E., Pastorelli, G., & Di Giancamillo, M. D. I. (2018). Bio-imaging in our kitchens: to the discovery of products of animal origin (pp. 9–20). pp. 9–20.

Progetti di ricerca:

- Partecipante al Progetto PRIN 2007 dal titolo: "Sicurezza alimentare e conservabilità di prodotti della pesca affumicati a freddo e confezionati sotto vuoto di imprese di trasformazione italiane di piccole e medie dimensioni." Progetto di ricerca di 24 mesi finanziato.
- Progetto di ricerca in qualità di coordinatore nazionale dal titolo: "Sicurezza dei prodotti della pesca del Mediterraneo e Sanità Pubblica: un approccio olistico per ampliare le conoscenze degli anisakidi nelle popolazioni ittiche quale strumento per la prevenzione ed il controllo dell'Anisakiasi "FIRB bando 2012. Il progetto valutato da due referees ha ottenuto rispettivamente il punteggio di 93/100 e 95/100. Il progetto non ha ottenuto il finanziamento.
- Progetto di ricerca in qualità di coordinatore nazionale dal titolo: " Valutazione scientifica della sicurezza, della qualità e del benessere in crostacei commercializzati vivi" PRIN bando 2012. Il progetto ha superato la pre-valutazione ministeriale e quella di Ateneo; infine la terza valutazione ministeriale è stato valutato da tre referees ed ha ottenuto rispettivamente il punteggio di 7/10, 8/10 e 9/10. Il progetto non ha ottenuto il finanziamento.
- Progetto di ricerca in qualità di responsabile scientifico dal titolo: "Valutazione della possibilità del recupero dello stress e del peso in astici stabulati e dell'idoneità al consumo dei soggetti morti nelle vasche di stabulazione" finanziato dall'Università degli Studi di Milano per i giovani ricercatori.
- Progetto di ricerca in qualità di giovane ricercatore dal titolo: "Water pollution by organohalide flame retardants: a modular ELeCtro- and PHOTocatalytic abatement approach (ELPHO)" Bando Cariplo 2014; il progetto non ha ottenuto il finanziamento.
- Progetto di ricerca in qualità di responsabile scientifico dal titolo: "Valutazione scientifica della sicurezza alimentare e del benessere in crostacei commercializzati vivi." Bando giovane ricercatore 2014, Università degli Studi di Milano.
- Progetto di ricerca in qualità di Principal Investigator dal titolo: "Assessment of food safety, quality and welfare of crustaceans marketed as live product (Safety and welfare of lobsters)" PRIN bando 2015. Il progetto è stato valutato con il punteggio di 12/15. Il progetto non ha ottenuto il finanziamento.
- Progetto di ricerca in qualità di responsabile dal titolo: "Analisi della distribuzione e tracciabilità di *Listeria* spp. e *Listeria monocytogenes* in impianti di produzione di formaggi tipici in stabilimenti del nord Italia" PSR 2015 linea 2 (UNIMI). Il progetto è stato finanziato con 6800 euro.
- Progetto di ricerca in qualità di responsabile dal titolo: "Analisi della presenza di *Listeria monocytogenes* in impianti di produzione di sushi" PSR 2016/17 linea 2 azione A (UNIMI). Il progetto è stato finanziato con 5000 euro.

- Progetto di ricerca in qualità di Principal Investigator dal titolo: "Assessment of food safety, quality and welfare of crustaceans marketed as live product (Safety and welfare of lobsters)" PRIN bando 2017. Il progetto non è stato ammesso alla seconda fase. Il progetto non ha ottenuto il finanziamento.

Attualmente il candidato è responsabile di due progetti (autonomamente finanziati) sull'identificazione di prodotti della pesca (Barcoding of commercial bivalve mollusks e Barcoding of commercial crustaceans). I due progetti sono inseriti nel Consorzio internazionale Barcode of Life (CBOL).

Formazione alla ricerca

- Responsabile scientifico dell'assegno di ricerca di tipo B (1/6/2014 al 31/05/2015) per il progetto dal titolo: "Caratterizzazione microbiologica e chimico fisica di prodotti di origine animale italiani, identificazione della popolazione microbica ed indagine preliminare delle interazioni microbiche intercorrenti e del potenziale di crescita in vitro dei principali patogeni di origine alimentare" (Dr.ssa Erica Tirloni).
- Responsabile scientifico dell'assegno biennale di ricerca di tipo A (2015-2017) per il progetto dal titolo: "Studio dell'evoluzione e delle interazioni microbiche per la sicurezza degli alimenti e sviluppo di modelli predittivi di crescita microbica" (Dr.ssa Erica Tirloni).
- Responsabile scientifico (Dr.ssa Erica Tirloni) del rinnovo biennale di assegno di ricerca di tipo A (2017-2019).
- Tutor della Dott.ssa Chiara Coppola, dottoranda del XXXIII ciclo del Dottorato in Scienze della Nutrizione. (2018- ad oggi.)

Attività didattica

Dal 2003 al 2016.	Membro commissione d'esame: Ispezione e degli alimenti II del corso di Laurea di Medicina Veterinaria.
Dal 2017 ad oggi.	Presidente della commissione d'esame: Ispezione e degli alimenti II del corso di Laurea di Medicina Veterinaria.
dal 2003 al 2011.	Esercitatore per il corso di: Ispezione e controllo dei prodotti della pesca del corso di Laurea in Medicina Veterinaria.
dal 2003 al 2004	Esercitatore per il corso di: igiene e controllo dei prodotti della pesca del corso di Laurea in Scienze e Tecnologie per la Produzione Animale.
dal 01/2004 al 2005	Membro commissione d'esame: Ispezione della carne, del pesce e dei prodotti derivati.
dal 2007 al 2011.	Lezioni sull'identificazione di specie ittiche, nell'ambito del modulo di Ispezione degli alimenti di origine animale del corso di Laurea in tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro. Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Milano.
A.A. 2008/2009	Titolare dell'insegnamento: audit in aziende del settore dei prodotti della pesca (ore: 15) integrativo del corso ufficiale di ispezione sanitaria dei prodotti della pesca (area 9) Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale presso la Facoltà di Medicina Veterinaria , Università degli Studi di Milano.
A.A. 2009/2010	Titolare dell'insegnamento: audit in aziende del settore ittico, integrativo dell'insegnamento ufficiale di Ispezione dei prodotti della pesca (area 7) presso la Scuola di Specializzazione in Allevamento, Igiene, Patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati, presso la Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Milano.
A.A. 2010-2011	Seminario: autocontrollo nel settore ittico in relazione ai parassiti zoonosici. Scuola di Specializzazione in Sanità animale, Allevamento e Produzioni Zootecniche Università degli Studi di Bologna Alma Mater.

Insegnamenti con titolo di Professore Aggregato (L.240/2010):

A.A. 2011-2012	"Alimenti senza frontiere: il nuovo ruolo del veterinario ispettore (SSD Vet/04) del Corso di Laurea in Medicina Veterinaria 2 CFU (32 ore esercitazioni).
A.A. 2012-2013	"Alimenti senza frontiere: il ruolo del veterinario nei controlli ufficiali nelle diverse filiere di alimenti di O.A. - filiera del pesce - (SSD VET/04) del Corso di Laurea in Medicina Veterinaria 2 CFU (32 ore esercitazioni).
A.A. 2012-2013	"Alimenti senza frontiere: il ruolo del veterinario nel controllo ispettivo dei processi produttivi degli alimenti di O.A. - controlli e le analisi nel settore dei prodotti della pesca - (SSD VET/04) del Corso di Laurea in Medicina Veterinaria 2 CFU (32 ore esercitazioni).
A.A. 2014-2015	"Alimenti senza frontiere: il nuovo ruolo del veterinario ispettore (SSD Vet/04) del Corso di Laurea in Medicina Veterinaria 1 CFU (16 ore esercitazioni).

Dal A.A. 2012-2013 al A.A. 2014-2015

"Controlli di filiera, modulo Filiera carne e prodotti ittici" (SSD VET/04) del Corso di Laurea Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali 3 CFU (16 ore lezioni frontali e 16 ore esercitazioni).

A.A. 2015-2016 "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II, modulo di ispezione e controllo dei prodotti della pesca" (SSD VET/04) del Corso di Laurea in Medicina Veterinaria 3 CFU (16 ore lezioni frontali e 16 ore esercitazioni).

"Alimenti senza frontiere: il nuovo ruolo del veterinario ispettore (SSD Vet/04) del Corso di Laurea in Medicina Veterinaria 2 CFU (32 ore esercitazioni).

A.A. 2016-2017 "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II, modulo di ispezione e controllo dei prodotti della pesca" (SSD VET/04) del Corso di Laurea in Medicina Veterinaria 3 CFU (16 ore lezioni frontali e 33 ore esercitazioni).

"Alimenti senza frontiere: il nuovo ruolo del veterinario ispettore (SSD Vet/04) del Corso di Laurea in Medicina Veterinaria 2 CFU (16 ore esercitazioni).

"Biosicurezza degli alimenti di origine animale" (SSD VET/04) del Corso di Laurea Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali 3 CFU (16 ore lezioni frontali e 16 ore esercitazioni).

A.A. 2017-2018 "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II, modulo di ispezione e controllo dei prodotti della pesca" (SSD VET/04) del Corso di Laurea in Medicina Veterinaria 3 CFU (16 ore lezioni frontali e 35 ore esercitazioni).

A.A. 2018-2019 "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II, modulo di ispezione e controllo dei prodotti della pesca" (SSD VET/04) del Corso di Laurea in Medicina Veterinaria 3 CFU (16 ore lezioni frontali e 41 ore esercitazioni).

Scuole di Specializzazione:

A.A. 2014-2015 "Tecnologie e ispezione dei prodotti affumicati e surgelati" (SSD VET/04) della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti. Università degli Studi di Sassari (6 ore).

A.A. 2015-2016 "Tecnologie della trasformazione dei prodotti ittici" (SSD VET/04) della Scuola di Specializzazione in Allevamento, igiene, patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati (16 ore).

A.A. 2015-2016 "Tecnologie e ispezione delle conserve e delle semiconserve affumicate di pesce" (SSD VET/04) della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale. Università degli Studi "Federico II" di Napoli (2 ore).

A.A. 2017-2018 "Ispezione e controllo dei prodotti ittici trasformati" (SSD VET/04) della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti. Università degli Studi di Sassari (6 ore).

A.A. 2018-201 “Ricerca di istamina nei prodotti della pesca” (SSD VET/04) della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti. Università degli Studi di Pisa (2 ore).

Scuole di Dottorato:

-Membro del Collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in Scienze della Nutrizione, dell'Università degli Studi di Milano.

- Docente del Dottorato di Ricerca in Scienze della Nutrizione:

A.A. 2016-2017 “Sicurezza alimentare nei prodotti della pesca” (SSD VET/04) del Corso di Dottorato in Scienze della Nutrizione (3 ore lezioni frontali).

A.A. 2018-2019 “Alimentazione animale implicazioni per la Food Safety and Food Security II” (SSD VET/04) del Corso di Dottorato in Scienze della Nutrizione (5 ore lezioni frontali).

Corsi di Perfezionamento:

A.A. 2011-2012 Docente per il Corso di Perfezionamento in Legislazione Veterinaria nell'Ordinamento Sanitario. Università degli Studi di Milano (4 ore lezioni frontali).

A.A. 2012-2013 Docente per il Corso di Perfezionamento in Diritto e Legislazione Veterinaria: profili di Sanità Pubblica. Università degli Studi di Milano (4 ore lezioni frontali).

A.A. 2013-2014 Docente per il Corso di Perfezionamento in Diritto e Legislazione Veterinaria: profili di Sanità Pubblica. Università degli Studi di Milano (4 ore lezioni frontali).

A.A. 2015-2016 Docente per il Corso di Perfezionamento in Diritto e Legislazione Veterinaria. Università degli Studi di Milano (4 ore lezioni frontali).

A.A. 2016-2017 Docente per il Corso di Perfezionamento in la medicina veterinaria legale al servizio delle attività; forensi e di polizia giudiziaria. Università degli Studi di Milano (2 ore lezioni frontali).

A.A. 2018-2019 Docente per il Corso di Perfezionamento in la medicina veterinaria legale; la consulenza tecnica e le certificazioni. Università degli Studi di Milano (2 ore lezioni frontali).

Insegnamenti Professore a contratto:

A.A. 2015-2016 e 2016-2017

“Igiene e microbiologia degli alimenti” (SSD AGR/16) del Corso di Laurea in Scienze dell’Alimentazione e Gastronomia; Facoltà di Agraria; Università Telematica San Raffaele 8 CFU.

A.A. 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020

“Igiene e Sicurezza Alimentare” (SSD VET/04) del Corso di Laurea in Scienze dell’Alimentazione e Gastronomia; Facoltà di Agraria; Università Telematica San Raffaele 8 CFU.

Attività didattica integrativa e di servizio agli studenti

Il candidato svolge dal 2005 attività di collaborazione didattica assistendo gli studenti nello svolgimento dei tirocini obbligatori nel laboratorio di Ispezione degli Alimenti.

Dal 2015 (anno dell’introduzione della registrazione elettronica dei verbali) ha svolto in qualità di commissario 629 esami di profitto.

Relatore delle seguenti tesi:

- Identificazione dell’avvenuto congelamento ai fini sanitari mediante determinazione dell’enzima HADH in tonno rosso (*Thunnus thynnus*).
- Confronto tra commercializzazione in ambiente aereo e reimmissione in vasca di astici americani: studio preliminare dei parametri emolinfatici.
- Infestazione di larve di *Anisakidae* in rana pescatrice (*L. budegassa*, *L. piscatorius*) pescata in Mediterraneo: studio preliminare.
- Contenuto di metilmercurio in pesce spada, tonni e selacei: stima dell’esposizione del consumatore italiano (tesi compilativa).
- Ecologia microbica di astici americani (*Homarus americanus*) non sopravvissuti al trasporto aereo.
- Applicazione dei metodi enzimatico (HADH) ed istologico su preparazioni di tonno a pinne gialle per la verifica dello stato fisico.
- Confronto tra due modalità di stabulazione di astici americani (*Homarus americanus*): studio preliminare dei parametri emolinfatici.
- Determinazione del contenuto naturale di acidi organici in platessa (*Pleuronectes platessa*).
- Confronto tra metodi per la determinazione dell’azoto basico volatile totale (ABVT) in prodotti della pesca.
- Prevalenza e intensità media di larve di *Anisakidae* in rane pescatrici pescate nel Tirreno: studio preliminare.
- Effetto della legatura delle chele nella stabulazione di astici americani: studio preliminare dei parametri emolinfatici

- Valutazione di un nuovo sistema biomolecolare portatile per la rilevazione della presenza di larve di *Anisakis* spp.
- Studio retrospettivo del procedimento amministrativo nelle attività di controllo congiunte del servizio veterinario e della capitaneria di porto negli anni 2013-2015 sul territorio bergamasco.
- Valutazione di un sistema LAMP (loop-mediated isothermal amplification) per la ricerca di *Anisakis* spp. in baby food a base di pesce.
- Microplastiche in molluschi bivalvi: messa a punto del metodo di estrazione.

Corelatore delle seguenti tesi:

- Metodi analitici per determinare la freschezza, la stabilità della componente lipidica e il monossido di carbonio nei prodotti della pesca.
- Valutazione dei differenti metodi di stordimento alla macellazione nelle specie ittiche d'allevamento.
- Problematiche relative all'utilizzo di prodotti della pesca nella ristorazione collettiva.
- Comportamento di indicatori di freschezza nello studio del deterioramento di alici e sardine conservate in differenti modalità.
- Studio della conservabilità e della componente volatile di filetti di aringa affumicata.
- Identificazione di specie mediante pcr e sequenziamento di filetti di gadidi in commercio.
- Valutazione chimica microbiologica e della componente volatile di salmone affumicato confezionato sottovuoto.
- Analisi salmoni affumicati vacuum-packed e modifiche qualitative alla data di scadenza.
- Shelf-life di filetti di aringa affumicata.
- La prevenzione della melanosi nei crostacei, solfiti alternative al loro impiego.
- Differenziazione tra tonno a pinne gialle (*Thunnus albacores*) fresco e congelato, mediante determinazione dell'attività HADH (beta-idrossiacil-coA-deidrogenasi).
- Studio della conservabilità di fette e ritagli di salmone affumicato (*Salmo salar*) confezionato sottovuoto.
- Studio preliminare sulla composizione di *Solea vulgaris* congelate trattate con crioprotettori.
- Determinazione dell'enzima mitocondriale HADH (beta-idrossiacil-coa-deidrogenasi) al fine del riconoscimento di tonno a pinne gialle (*Thunnus albacares*) fresco e congelato. (elaborato finale).
- Indagine preliminare sull'infestazione da larve di *Anisakidae* nella muscolatura di branzino pescato.
- Trota regina di San Daniele, un prodotto affumicato della tradizione: caratteristiche di conservazione. (elaborato finale).
- I ritagli di salmone affumicato: conservabilità e criticità della loro produzione.
- Identificazione dell'avvenuto congelamento ai fini sanitari mediante determinazione dell'enzima HADH in tonno rosso (*Thunnus thynnus*).
- Selezione fornitori per la grande distribuzione organizzata: una proposta di parametri analitici per la valutazione di salmone affumicato a freddo.
- Infestazione da *Anisakis simplex* sensu stricto in branzini pescati in atlantico nord orientale

- Proposta di indici di fosforo per la rilevazione dell'impiego di fosfati nei cefalopodi e applicazione a prodotti commercializzati in Italia.
- Presenza di nitrati in anguille marinate: aggiunta illecita o contenuto naturale?
- Differenziazione di branzino fresco da congelato mediante determinazione dell'attività alfa-glucosidasi.
- Identificazione di specie e ricerca di fosfati aggiunti in cefalopodi del commercio.
- Identificazione dell'avvenuto congelamento ai fini sanitari mediante determinazione dell'attività dell'enzima HADH in tonno rosso (*Thunnus thynnus*).
- Effetto del sistema di allevamento sulla qualità della carcassa di coniglio.
- Revisione sistematica e meta-analisi applicata all'ispezione dei prodotti della pesca: *Anisakidae* nei pesci del Mediterraneo.
- Elettroanalisi applicata al controllo qualità di alimenti di origine animale: latte, latticini e pesce.
- Caratteristiche igienico-sanitarie di alimenti carnei cinesi "ready to eat" prodotti in stabilimenti italiani riconosciuti.
- Caratteristiche fisico-chimiche di preparati di pesce bianco congelato e surgelato.
- Effetti della frollatura sottovuoto sulle caratteristiche qualitative delle carni bovine.
- Loop-Mediated Isothermal Amplification (LAMP) per la valutazione della presenza di *Anisakis* spp. in baby food a base di pesce.

Tesi di Specializzazione:

- Studio della prevalenza e dell'intensità media d'infestazione di *Anisakis simplex sensu stricto* in branzini (*Dicentrarchus labrax*) pescati in zona FAO 27 ed utilizzati in preparazioni a rischio nella ristorazione.

Attività gestionali, organizzative e di servizio

Altri incarichi

- Membro del collegio docenti della Scuola di Dottorato in "Alimentazione Animale e Sicurezza Alimentare". (2011-2013).
- Membro del collegio docenti della Scuola di Dottorato in "Scienze della Nutrizione".(2013-ad oggi).
- Membro della Commissione per l'ammissione al corso di Laurea in Medicina Veterinaria.
- Segretario verbalizzante del Consiglio di Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare (2013-2016).
- Rappresentante dei Ricercatori Universitari nella Giunta di Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare (2017 ad oggi).
- Membro del comitato organizzatore del XXVIII Convegno Nazionale AIVI "Attualità nell'igiene degli alimenti: stato dell'arte e prospettive future" (2018).

- Membro del Visitation Committee della visita di Accredimento della Commissione EAEVE (2019).

- Membro della Gruppo di Riordino del Corso di Laurea in Medicina Veterinaria (2019).

Responsabile scientifico dei seguenti eventi ECM:

2016 workshop AIVI: "Problematiche connesse al ruolo del veterinario pubblico e aziendale nel mercato internazionale degli alimenti di origine animale".

2017: Workshop AIVI, Milano: "Workshop su *Listeria monocytogenes*: dati epidemiologici, fattori di rischio e strumenti di supporto per l'operatore del settore alimentare".

2018: Workshop AIVI, Lodi: "Giornata studio sulle problematiche attuali del settore lattiero-caseario".

Data

14 settembre 2019

Luogo

Milano