

## ALLEGATO A

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

selezione pubblica per n. 1 posti di Ricercatore a tempo determinato ai sensi dell'art.24,

comma 3, lettera a) della Legge 240/2010 per il settore concorsuale 07/A1 - Economia Agraria ed Estimo, settore scientifico-disciplinare AGR/01 - Economia ed Estimo Rurale presso il Dipartimento di SCIENZE VETERINARIE PER LA SALUTE, LA PRODUZIONE ANIMALE E LA SICUREZZA ALIMENTARE, (avviso bando pubblicato sulla G.U. n. G.U. n. 91 del 28.11.2017) Codice concorso 3723

## **[Anna Roccato] CURRICULUM VITAE**

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

COGNOME	ROCCATO
NOME	ANNA
DATA DI NASCITA	[25/07/1979]

**INSERIRE IL PROPRIO CURRICULUM  
(non eccedente le 30 pagine)**

Data

28/12/2017

Luogo

Rovigo

**CURRICULUM**  
(artt 46, 47, 75 e 76 D.P.R. 445/2000)

La sottoscritta Anna Roccato nato a Monselice (prov. PD) il 25/07/1979, e residente in Rovigo (prov. RO), consapevole delle sanzioni previste per le ipotesi di falsità in atti dagli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000

**DICHIARA**

che il contenuto del presente CURRICULUM composto dalle allegate schede, che ne costituiscono parte integrante:

**Scheda B): Titoli accademici e di studio**

**Scheda C): Pubblicazioni e titoli scientifici**

**Scheda D): Esperienze formative e professionali**

corrisponde a verità.

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi del d.lgs. n. 196/2003 e s.m.i., i dati personali forniti saranno trattati in forma cartacea o informatica per le finalità della presente selezione

data, 28/12/2017

## SCHEMA B - TITOLI ACCADEMICI E DI STUDIO

Categorie di titoli valutabili	Denominazione completa del titolo conseguito	Istituto/Ente/Università	Data di Conseguimento (gg/mm/aaaa o Anno Scolastico)	Durata (anni o ore)	Voto finale
<b>Diploma di maturità</b>	Diploma di Maturità Classica	Liceo Classico Statale Celio, Rovigo	1998	5 anni	44/60
<b>Diploma di laurea o laurea specialistica</b>	Laurea Specialistica in Medicina Veterinaria, classe 47/S. Tesi sperimentale: "Valutazione delle caratteristiche manageriali, strutturali e sanitarie degli allevamenti di tacchini nelle aree densamente popolate di avicoli (DPPA) della regione Veneto", relatore dott.ssa Alessandra Piccirillo, correlatore Nicola Ferrè	Università degli studi di Padova, Facoltà di medicina veterinaria, Dipartimento di Sanità Pubblica, Patologia Comparata e Igiene Veterinaria	15/03/2007	5 anni	105/110
<b>Specializzazione</b>	Diploma di scuola di specializzazione in Sanità animale, allevamento e produzioni zootecniche. Tesi sperimentale: " <i>Salmonella</i> Enteritidis in allevamenti di galline ovaiole della Regione Veneto: stato dell'arte delle procedure di pulizia e disinfezione dei capannoni", relatore dottor Marco Martini, correlatori dott.ssa Veronica Cibi e dottor Zeno Bernardi	Università degli studi di Padova, Dipartimento di Medicina Animale, Produzioni e Salute	25/01/2013	3 anni	110/110

## SCHEDA B - TITOLI ACCADEMICI E DI STUDIO

Categorie di titoli valutabili	Denominazione completa del titolo conseguito	Istituto/Ente/Università	Data di Conseguimento (gg/mm/aaaa o Anno Scolastico)	Durata (anni o ore)	Voto finale
<b>Dottorato di ricerca</b>	Doctor of Applied biological sciences. The holder of this degree can use the title of Doctor and of Doctor of Philosophy (PhD).	University of Ghent, Faculty of bioscience engineering, Department of food safety and food quality, Laboratory of food microbiology and food preservation, Coupure links 653, 9000 Ghent, Belgium	20/11/2017	4 anni	

## SCHEDA C - PUBBLICAZIONI E TITOLI SCIENTIFICI

Categorie di titoli valutabili	Autori	Titolo	Rivista/Atti/Libri	Data (gg/mm/aaaa)
<b>Articoli pubblicazioni</b> <sup>e</sup>	<b>1a. Roccato A.</b>	Artisanal food production and consumer behaviour: impact on microbial food safety.	PhD thesis, Ghent University, Belgium. ISBN-number: 978-94-6357-049-7	20/11/2017
	<b>1b. Roccato A.</b> , Uyttendaele M., Membré J. M.	Analysis of domestic refrigerator temperatures and home storage time distributions for shelf-life studies and food safety risk assessment	Food Research International 96: 171–181	2017
	<b>2. Roccato A.</b> , Uyttendaele M., Barrucci F., Cibir V., Favretti, M., Cereser A., Dal Cin M., Pezzuto A., Piovensana A., Longo A., Ramon E., De Rui S., Ricci A.	Artisanal Italian salami and sopresse: Identification of control strategies to manage microbiological hazards	Food Microbiology 61: 5-13	2017
	<b>3. Roccato A.</b> , Barco L., Patuzzi I., Cristaudo I., Ferrarini S., Crema M., Comin D., Mioni R., Ricci A.	Investigation of microbiological hazards and process hygiene indicators of street foods in Italy: preliminary results ( <i>poster</i> )	Foodmicro 2016. One health meets food microbiology. Abstract book, page 545	19-22 Luglio 2016
	4. Gallochio F., Cibir V., Biancotto G., <b>Roccato A.</b> , Muzzolon O., Losasso C., Belluco S., Manodori L., Fabrizi A., Patuzzi I. & Ricci A.	Testing nano-silver food packaging to evaluate silver migration and food spoilage bacteria on chicken meat	Food Additives & Contaminants: Part A 33(6)	Maggio 2016
	<b>5. Roccato A.</b> , Conte D., Barco L., Mioni R., Ricci A.	Alimenti di malga. Come garantire la sicurezza. Aspetti microbiologici e strutturali delle malghe della regione Veneto	Alimenti e Bevande. Anno XVIII, 4 maggio 2016	2016
	<b>6. Roccato A.</b> , Uyttendaele M., Cibir V., Barrucci F., Cappa V., Zavagnin P., Longo A., Catellani P. and Ricci A.	Effect of domestic storage and thawing practices on <i>Salmonella</i> in poultry-based meat preparations	Journal of food protection, 78 (12): 2117-2125	2015
	<b>7. Roccato A.</b> , Cibir V., Barrucci F., Favretti M., Piovesana A., Pezzuto A., Dal Cin, M., De Rui S, Ricci A.	Risk-based control options to mitigate microbial risks associated to traditional fermented Italian salami and sopresse consumption ( <i>poster</i> )	Shaping the Future of Food Safety, Together: Proceedings of the 2nd EFSA Scientific Conference. EFSA Journal 2015; 13(10):s1310, 137 pp., page 112	Milano 14–16 Ottobre 2015
	<b>8. Roccato A.</b> , Barco L., Lettini A.A., De Pasquale F., Ramon E., Dalla Pozza M.C., Sillo S., Ricci A.	Isolamento e caratterizzazione di <i>Yersinia Enterocolitica</i> da vegetali e alimenti di origine suina ( <i>poster</i> )	XVI Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. Montesilvano (PE). Abstract book, page 80	30 Settembre-2 Ottobre 2015
	<b>9. Roccato A.</b> , Uyttendaele M., Barco L., Cibir V., Barrucci F., Patuzzi I., Ricci A.	Domestic Handling of Chicken Carcasses: Quantification of <i>Campylobacter</i> Species Cross-contamination ( <i>technical presentation</i> )	IAFP 2015. Journal of Food Protection, Supplement A 2015, Volume 78, pages 2-332, page 62	25-28 Luglio 2015 Portland, Oregon (U.S.)

### SCHEDA C - PUBBLICAZIONI E TITOLI SCIENTIFICI

Categorie di titoli valutabili	Autori	Titolo	Rivista/Atti/Libri	Data (gg/mm/aaaa)
<b>Articoli e pubblicazioni</b>	<b>10. Roccato A.</b> , Uyttendaele M., Barrucci F., Cibi V., Favretti M., Piovesana A., Pezzuto A., Dal Cin M., De Rui S., Ricci A.	Artisanal Italian Salami and Soppresses: Identification of Control Strategies to Manage Microbiological Risks ( <i>poster</i> )	IAFP 2015. Journal of Food Protection, Supplement A 2015, Volume 78, pages 2-332, page 183	25-28 Luglio 2015 Portland, Oregon (U.S.)
	<b>11. Roccato A.</b> , Uyttendaele M., Cibi V., Barrucci F., Cappa V., Zavagnin P., Longo A., Ricci A.	Domestic Consumer-style Storage and Thawing Practices: Effect on <i>Salmonella</i> in Poultry-based Meat Preparations ( <i>poster</i> )	IAFP 2015. Journal of Food Protection, Supplement A 2015, Volume 78, pages 2-332, page 184	25-28 Luglio 2015 Portland, Oregon (U.S.)
	<b>12.</b> Belluco S., Barco L., <b>Roccato A.</b> , and Ricci A.	<i>E. coli</i> and <i>Enterobacteriaceae</i> counts on poultry carcasses along the slaughterline: a systematic review and meta-analysis.	Food Control 60, 269-280. doi:10.1016/j.foodcont.2015.07.033	2016
	<b>13.</b> Barco L., Belluco S., <b>Roccato A.</b> , Ricci A.	A systematic review of studies on <i>Escherichia coli</i> and <i>Enterobacteriaceae</i> on beef carcasses at the slaughterhouse	International Journal of Food Microbiology, 207: 30-39	2015
	<b>14.</b> Belluco S., Barco L., <b>Roccato A.</b> , Ricci A.	Variability of <i>Escherichia coli</i> and <i>Enterobacteriaceae</i> counts on pig carcasses: a systematic review.	Food Control 55, 115-126	2015
	<b>15. Roccato A.</b> , Uyttendaele M., Cibi V., Barrucci F., Cappa V., Zavagnin P., Longo A., Ricci A.	Survival of <i>Salmonella</i> Typhimurium in poultry-based meat preparations during grilling, frying and baking	International Journal of Food Microbiology 197, 1-8	2015
	<b>16.</b> Cibi V., Mancin M., Pedersen K, Barrucci F, Belluco S, <b>Roccato A</b> , Cocola F, Ferrarini S, Sandri A, Lau Baggesen D and Ricci A	Usefulness of <i>Escherichia coli</i> and <i>Enterobacteriaceae</i> as Process Hygiene Criteria in poultry: experimental study.	EFSA supporting publication 2014: EN-635, 121 pp	2014
	<b>17.</b> Barco L, Belluco S, <b>Roccato A</b> and Ricci A	<i>Escherichia coli</i> and <i>Enterobacteriaceae</i> counts on poultry carcasses along the slaughter processing line, factors influencing the counts and relationship between visual faecal contamination of carcasses and counts: a review.	EFSA supporting publication 2014: EN-636, 107 pp	2014

## SCHEDA C - PUBBLICAZIONI E TITOLI SCIENTIFICI

Categorie di titoli valutabili	Autori	Titolo	Rivista/Atti/Libri	Data (gg/mm/aaaa)
<b>Articoli e pubblicazioni</b>	<b>18.</b> Barco L, Belluco S, <b>Roccato A</b> and Ricci A	<i>Escherichia coli</i> and <i>Enterobacteriaceae</i> counts on pig and ruminant carcasses along the slaughterline, factors influencing the counts and relationship between visual faecal contamination of carcasses and counts: a review.	EFSA supporting publication 2014: EN-634, 111 pp	2014
	<b>19. Roccato, Anna</b>	Traditional fermented italian sausages: identification of control strategies to manage microbiological risks ( <i>invited speaker</i> )	IAFP'S European Symposium on food safety, invited speaker biographies and abstracts	2014
	<b>20. Roccato, Anna</b>	Survey conducted in Italy on the consumer refrigeration temperatures, its impact on food safety illustrated with <i>Salmonella</i> ( <i>invited speaker</i> )	IAFP'S European symposium on food safety, speaker abstracts	2013
	<b>21.</b> Losasso C., Cibir V., Cappa V, <b>Roccato A.</b> , Vanzo A., Andrighetto I., Ricci A.	Food safety and nutrition: Improving consumer behaviour.	Food Control 26, 252-258	2012
	<b>22. Roccato A.</b> , Barco L., Ricci. A.	<i>Salmonella</i> , un nuovo criterio microbiologico per le carni avicole fresche.	Alimenti e bevande, Anno XIV	05/05/2012
	<b>23. Roccato A.</b> , Cibir V., Zavagnin P., Longo A., Cappa V., Ricci A	Consumers role in food safety: effect of storage and cooking on <i>Salmonella</i> spp. level in poultry meat food products ( <i>poster</i> )	23rd International ICFMH Symposium, FoodMicro2012. Global Issues in Food Microbiology. Istanbul, 3-7 September 2012. Abstract book, Page 451.	2012
	<b>24.</b> Favretti M., Pezzuto A., <b>Roccato A.</b> , Piovesan A., Cereser A.	Development of a simplified own check system for food micro-enterprises based on good hygiene practices ( <i>poster</i> )	23rd International ICFMH Symposium, FoodMicro2012. Global Issues in Food Microbiology. Istanbul, 3-7 September 2012. Abstract book, Page 452.	2012
	<b>25.</b> Cibir V., <b>Roccato A.</b> , Ruffa M., Barrucci F., Ricci A.	Temperatures of Italian consumers domestic refrigerators and factors affecting performances ( <i>poster</i> )	23rd International ICFMH Symposium, FoodMicro2012. Global Issues in Food Microbiology. Istanbul, 3-7 September 2012. Abstract Book, Page 467	2012
	<b>26. Roccato A.</b> , Barco L., Ricci A.	Sorveglianza di <i>Salmonella</i> in animali e alimenti d'origine animale: Enter-Vet	Sorveglianza e diagnostica delle gastroenteriti acute in Italia. Roma: Istituto Superiore di Sanità. (Rapporti ISTISAN 12/38). Pagine 18-24	2012

## SCHEDA C - PUBBLICAZIONI E TITOLI SCIENTIFICI

Categorie di titoli valutabili	Autori	Titolo	Rivista/Atti/Libri	Data (gg/mm/aaaa)
	<b>27.</b> Gerolimetto E., Cibir V., Dalla Pozza M.C., Zavagnin P., <b>Roccato A.</b> , Barrucci F., Ricci A.	Comportamento del <i>Campylobacter jejuni</i> nel latte crudo in condizioni plausibili di conservazione ed uso ( <i>poster</i> )	VIII Workshop Nazionale Enter-net Italia. Sistema di sorveglianza delle infezioni enteriche. Infezioni trasmesse da alimenti e acqua: diagnostica ed epidemiologia. Vietri sul Mare, Salerno, 31 maggio -1 giugno 2012. Book of abstracts. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2011 (ISTISAN Congressi 12/C2). Pagina 55	2012
	<b>28.</b> Barco L., Mancin M., <b>Roccato A.</b> , Cibir V., Zavagnin P., Antonello K., Minorello C., Lettini A.A., Ricci A.	La rete Enter-vet: riepilogo dei dati raccolti nei 9 anni di attività ( <i>comunicazione orale</i> )	VIII Workshop Nazionale Enter-net Italia. Sistema di sorveglianza delle infezioni enteriche. Infezioni trasmesse da alimenti e acqua: diagnostica ed epidemiologia. Vietri sul Mare, Salerno, 31 maggio -1 giugno 2012. Book of abstracts. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2011 (ISTISAN Congressi 12/C2). Pagina 5	2012
	<b>29. Roccato A.</b> , Cibir V., Zavagnin P., Longo A., Cappa V., Ricci A.	Salmonelle: come influiscono conservazione e cottura.	Alimenti e bevande, Anno XIII	09/09/2011
	<b>30. Roccato A.</b> , Cibir V., Zavagnin P., Longo A., Cappa V., Ricci A.	Ruolo del consumatore in sicurezza alimentare: effetto di conservazione e cottura sulla presenza e quantità di salmonelle in prodotti avicoli ( <i>comunicazione orale</i> )	VI workshop nazionale di Epidemiologia veterinaria. L'epidemiologia nel contesto di "one world, one health", Riassunti, pag. 31	2011
	<b>31. Roccato A.</b> , Cibir V., Ruffa M., Barrucci F., Lunardi L., Ricci A.	Studio della temperatura dei frigoriferi domestici e dei fattori che possono influenzarla ( <i>poster</i> )	VI workshop nazionale di Epidemiologia veterinaria. L'epidemiologia nel contesto di "one world, one health", Riassunti, pag. 136-137	2011



## SCHEDA D - ESPERIENZE FORMATIVE E PROFESSIONALI

Tipologia di titolo valutabile	Datore di lavoro	Area in cui il servizio è prestato (amministrativa, legale, tecnica, laboratorio,...)	Attività svolta (breve descrizione)	Tipologia di contratto		Periodo di servizio (gg/mm/aaaa)		Eventuali periodi di aspettativa (non computabili nell'anzianità di servizio)	
				TEMPO PIENO	PART TIME	dal	al	Dal	al
<b>Servizi presso ASL/P.A. (Collaboratore tecnico professionale categoria D a tempo determinato)</b>	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie -SC1- Analisi del rischio e sistemi di sorveglianza in sanità pubblica veterinaria	Area tecnica/laboratorio	1) Messa a punto, validazione e applicazione di metodi di laboratorio associati a progetti di ricerca; 2) Predisposizione di report di attività; 3) Preparazione di lavori scientifici; 4) Partecipazione a convegni in Italia e all'estero per la disseminazione dei risultati di progetti di ricerca	X		20/05/2014	19/05/2017		__/__/__
<b>Borsa di studio</b>	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie – SC1 - Laboratorio Analisi del rischio e sistemi di sorveglianza in sanità pubblica veterinaria	Area tecnica/laboratorio	1) Collaborazione stesura progetti di ricerca; 2) Organizzazione, esecuzione analisi di laboratorio 3) Raccolta dati 4) Preparazione e stesura di report in pubblicazioni scientifiche.	X		08/07/2010	09/05/2014		
<b>Borsa di studio</b>	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie - SC9 - Laboratorio Animali e Ambiente	Area tecnica	Predisposizione di materiale formativo/divulgativo, rivolto agli operatori della fauna selvatica; collaborazione alla definizione di opzioni gestionali conseguenti a problematiche sanitarie nelle popolazioni selvatiche; stesura di manuali di buone pratiche degli animali coinvolti nelle attività e terapie assistite; approfondimento delle problematiche legate alla gestione dei cani.	X		04/02/2008	04/03/2010		

## SCHEDA D - ESPERIENZE FORMATIVE E PROFESSIONALI

Tipologia di titolo valutabile	Datore di lavoro	Area in cui il servizio è prestato (amministrativa, legale, tecnica, laboratorio, etc,...)	Attività svolta (breve descrizione)	Tipologia di contratto		Periodo di servizio (gg/mm/aaaa)		Eventuali periodi di aspettativa (non computabili nell'anzianità di servizio)	
				TEMPO PIENO	PART TIME	dal	al	Dal	al
<b>Veterinario stagista</b>	1) Clinica Veterinaria Baroni, via Martiri di Belfiore 69/D, Rovigo	Area medica	Esperienza maturata nell'ambito della clinica medica, terapia e medicina d'urgenza	X	—	1/06/2007	31/01/2008	—/—/—	—/—/—
	2) Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie –SC1-Laboratorio Analisi del rischio e sistemi di sorveglianza in sanità pubblica veterinaria	Area laboratorio		X		16/04/2010	07/07/2010		

### Titoli dei principali progetti in cui sono stata coinvolta in questi anni di attività presso la SCS1-IZSVenezie:

Progetto Avitalia: Introduzione di sistemi di valutazione quantitativa del rischio microbiologico nella commercializzazione delle carni avicole e cunicole per un acquisto consapevole.

Ricerca finalizzata PS ISS/IZSVE 2007: Risk based microbiological criteria: a tool for consumer protection and intervention strategies optimisation.

Progetto CM ISS/IZSVE "Enternet Italia, sorveglianza di laboratorio dei patogeni enterici trasmessi da alimenti e acqua: sviluppo delle attività dei laboratori di riferimento e di interventi di prevenzione".

Ricerca Corrente IZS VE 17/11: "Studio sulle contaminazioni da *Campylobacter* termofili e *Listeria monocytogenes* negli alimenti in ambito domestico"

CFT/EFSA/BIOHAZ/2012/03-CT1: "Usefulness of *Escherichia coli* and *Enterobacteriaceae* as process hygiene criteria in poultry"

Ricerca Corrente IZS VE 16/11: "Valutazione di metodi di subtipizzazione molecolare per caratterizzare ceppi di *Salmonella* e *Yersinia enterocolitica* isolati da vegetali e da alimenti di origine suina"

Ricerca Corrente IZS VE 09/13: "Strumenti basati sul rischio per la gestione della sicurezza di prodotti tradizionali: applicazione di modelli Bayesiani di microbiologia predittiva alla produzione di formaggi da latte crudo (Latteria)"

Ricerca Corrente IZS VE 09/14: "Pericoli microbiologici, pratiche igieniche e percezione del consumatore associate ai venditori ambulanti di cibo in Italia"

**Correlatore di tesi di laurea triennale:**

Università degli studi di Padova, Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente. Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Laureando: Sara Sillo. Tesi di laurea: "Presenza di *Yersinia enterocolitica* potenzialmente patogena in vegetali di I e IV gamma". Anno accademico 2013-2014.

Università degli studi di Padova. Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione. Corso di Laurea in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti. Laureando: Maddalena Furlan. Tesi di laurea: "Sicurezza alimentare in ambito domestico: contaminazione crociata da *Campylobacter* spp. durante la manipolazione del pollo in cucina". Anno accademico 2014-2015.

Università degli studi di Padova. Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente. Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Laureando: Rosanna Riello. Tesi di laurea: "Aspetti igienico-sanitari delle produzioni lattiero-casearie nelle malghe del Veneto". Anno accademico 2015-2016.

## SCHEDA D - ESPERIENZE FORMATIVE E PROFESSIONALI

Categorie di titoli valutabili	Titolo del corso	Ente organizzatore e sede di svolgimento	Periodo (gg/mm/aaaa)		Durata del corso espressa in giorni/ore	Indicare se è stato sostenuto o meno un esame finale	
			DAL	AL			VOTO
<b>Corsi, congressi, convegni</b>	<b>1)</b> Prevedere, Predire, Controllare. Modelli matematici e altri strumenti innovativi per la predizione e la verifica della sicurezza degli alimenti ( <i>docente</i> )	Dipartimento di biomedicina comparata e alimentazione, Università degli studi di Padova. Orto Botanico dell'Università degli studi di Padova.	25/05/2017	25/05/2017	Titolo Presentazione: Microbiologia Predittiva: Principi generali e casi pratici (durata: 30 min)		
	<b>2)</b> La produzione di formaggio lattiera a latte crudo: risultati del monitoraggio nei caseifici del Friuli Venezia Giulia ( <i>docente</i> )	ERSA ed Associazione Allevatori FVG, Gemona del Friuli (UD)	12/11/2016	12/11/2016	Formaggio Lattiera: dalla produzione al consumo. Popolazione batterica e rischio per il consumatore (durata: 30 min)		
	<b>3)</b> Corso di alta formazione in europrogettazione. Capire e gestire i bandi europei	Centro Studi Erickson, Trento	14/12/2015	16/12/2015	21 ore	NO	
	<b>4)</b> Gestione integrata delle emergenze non epidemiche: ruolo dei servizi veterinari	Azienda ULSS 18 Rovigo Servizi Veterinari presso Centro Operativo della Protezione Civile Provincia di Rovigo	02/12/2015	02/12/2015	1 giorno	SI	10 crediti ECM
	<b>5)</b> II Convegno rete Entervet. "Effetto di refrigerazione, scongelamento e cottura adottate in ambito domestico su <i>Salmonella</i> in preparazioni a base di carne avicola" ( <i>docente</i> )	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Viale dell'Università 10, Legnaro, Padova	1/12/2015	1/12/2015	Dalle 9.30 alle 12.30	NO	
	<b>6)</b> Produrre sicuro in malga. Conoscere per saper garantire la sicurezza alimentare ( <i>docente</i> )	Servizio formazione e sviluppo delle professioni. Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Viale dell'Università 10, Legnaro, Padova	19 e 24/11/2015	–	Dalle 9.30 alle 13.00		

## SCHEDA D - ESPERIENZE FORMATIVE E PROFESSIONALI

Categorie di titoli valutabili	Titolo del corso	Ente organizzatore e sede di svolgimento	Periodo (gg/mm/aaaa)		Durata del corso espressa in giorni/ore	Indicare se è stato sostenuto o meno un esame finale	
			DAL	AL			VOTO
<b>Corsi, congressi, convegni</b>	<b>7)</b> Advanced Academic English: Writing Skills ( <i>discente</i> )	Doctoral Schools, University of Ghent Ghent, Belgium	24/02/2015	19/05/2015	10 giorni	SI	Esame superato
	<b>8)</b> I° Convegno rete Enter-Vet ( <i>uditore</i> )	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Viale dell'Università 10, Legnaro, Padova	17/12/2014	17/12/2014	1 giorno	NO	
	<b>9)</b> Laboratorio Nazionale di Riferimento <i>Campylobacter</i> ( <i>discente</i> )	IZS dell'Abruzzo e del Molise Centro Internazionale per la Formazione e l'Informazione Veterinaria	26/11/2014	26/11/2014	1 giorno	NO	
	<b>10)</b> Laboratorio nazionale di riferimento <i>Listeria monocytogenes</i> ( <i>discente</i> )	IZS dell'Abruzzo e del Molise Centro Internazionale per la Formazione e l'Informazione Veterinaria	25/11/2014	25/11/2014	1 giorno	SI	4 crediti ECM
	<b>11)</b> Garantire la sicurezza alimentare, valorizzare le produzioni: nuove strategie di contenimento dei patogeni negli alimenti ( <i>uditore</i> )	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna Auditorium Testori, Palazzo Lombardia, Milano	19/11/2014	19/11/2014	1 giorno	NO	
	<b>12)</b> Veg-i-trade closing event. Taking safety of fresh produce to the next level ( <i>uditore</i> )	Ghent University in collaboration with Advisory Board members FAVV AFSCA, Fresh Trade Belgium and the South Korea Research Group on Food Safety Control against Climate Change Finance Tower complex, Pacheco Auditorium, Pachecolaan 13, Brussels, Belgium	11/06/2014	12/06/2014	2 giorni	NO	
	<b>13)</b> Produrre e leggere criticamente gli articoli scientifici ( <i>discente</i> )	Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta TORINO, Via Bologna, 148, Sala conferenze	16/04/2014	16/04/2014	1 giorno	SI	8,4 crediti ECM
	<b>14)</b> Project management ( <i>discente</i> )	Doctoral schools, University of Ghent Ghent, Belgium	5/06/2014	19/06/2014	3 giorni	NO	

## SCHEDA D - ESPERIENZE FORMATIVE E PROFESSIONALI

Categorie di titoli valutabili	Titolo del corso	Ente organizzatore e sede di svolgimento	Periodo (gg/mm/aaaa)		Durata del corso espressa in giorni/ore	Indicare se è stato sostenuto o meno un esame finale	
			DAL	AL			VOTO
<b>Corsi, congressi, convegni</b>	<b>15)</b> European Symposium on Food safety ( <i>relatore</i> )	International Association of food protection Novotel Budapest City and Budapest congress center	07/05/2014	09/05/2014	30 minuti	NO	
	<b>16)</b> Corso di alta formazione in legislazione alimentare - V edizione ( <i>discente</i> )	Universita' degli studi del Piemonte orientale. Modalita' di partecipazione On line	04/04/2014	13/06/2014	10 giorni	NO	
	<b>17)</b> La valutazione dei criteri microbiologici negli alimenti di origine animale e il controllo delle salmonellosi ( <i>docente</i> )	IZS dell'Abruzzo e del Molise corso FAD	03/06/2014	03/07/2014	7 ore	NO	
	<b>18)</b> Symposium of the scientific committee of the Belgian Food safety agency. Risk ranking in the food chain ( <i>uditore</i> )	Belgian Food Safety Agency Auditorium Pacheco, Pacheco center finance tower, Brussels	29/11/2013	29/11/2013	1 giorno	NO	
	<b>19)</b> ICMF8 (International Conference on Predictive Modelling in Food). Predictive Microbiology in food: today's tools to meet stakeholders expectations ( <i>uditore</i> )	IFIP, Symprevious group and CNIEL Institute Pasteur, Parigi	16/09/2013	20/09/2013	5 giorni	NO	
	<b>20)</b> European Symposium on food safety ( <i>relatore</i> )	International Association of Food Protection Parc Chanot Convention Center, Marseille	15/05/2013	17/05/2013	30 minuti	NO	
	<b>21)</b> International Training Programme on Food Safety, Quality Assurance Systems and Risk Analysis ( <i>discente</i> )	Department of food safety and food quality Faculty of Bioscience engineering, Ghent University, Belgium	10/09/2012	18/12/2012	68 giorni	SI	Esame superato
	<b>22)</b> 23rd International ICFMH Symposium, FoodMicro2012. Global Issues in Food Microbiology ( <i>uditore</i> )	Istanbul Technical University and ICFMH Istanbul, Turkey	03/09/2012	07/09/2012	5 giorni	NO	

## SCHEDA D - ESPERIENZE FORMATIVE E PROFESSIONALI

Categorie di titoli valutabili	Titolo del corso	Ente organizzatore e sede di svolgimento	Periodo (gg/mm/aaaa)		Durata del corso espressa in giorni/ore	Indicare se è stato sostenuto o meno un esame finale	
			DAL	AL			VOTO
<b>Corsi, congressi, convegni</b>	<b>23)</b> Filiere corte tra tradizione e sicurezza alimentare: applicazione dei regolamenti comunitari di igiene alle produzioni dei caseifici aziendali e delle malghe ( <i>uditore</i> )	Azienda Sanitaria ULSS 3 Bassano del Grappa (VI) Marostica	17/05/2012	31/05/2012	3 giorni	SI	10 crediti ECM
	<b>24)</b> V convegno degli istituti zooprofilattici sperimentali sull'alimentazione animale qualita' e sicurezza del pet food ( <i>uditore</i> )	Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta Torino	05/06/2012	06/06/2012	8 ore e 30 minuti	SI	6 crediti ECM
	<b>25)</b> VI Workshop Nazionale di Epidemiologia Veterinaria L'epidemiologia veterinaria nel contesto di one world one health ( <i>relatore</i> )	Istituto Superiore di Sanita' Palazzo del popolo, Centro congressi di Orvieto	01/12/2011	02/12/2011	15 minuti	NO	
	<b>26)</b> L'evoluzione nel settore dei mangimi: la normativa in campo ( <i>uditore</i> )	C.Re.A.A (IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta), Ministero della Salute Roma, Auditorium	28/10/2011	28/10/2011	1 giorno	NO	
	<b>27)</b> Il sistema qualita' secondo l'approccio per processi ( <i>uditore</i> )	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Legnaro (PD)	29/09/2011	29/09/2011	1 giorno	NO	
	<b>28)</b> Emergenze in sicurezza alimentare: procedure e gestione ( <i>discente</i> )	Centro studi EV Palazzo Trecchi, Cremona	06/06/2011	08/06/2011	3 giorni	NO	
	<b>29)</b> Motivazione e sensibilita' ad operare in sicurezza ( <i>uditore</i> )	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Legnaro (PD)	31/05/2011	31/05/2011	1 giorno	NO	
	<b>30)</b> La sicurezza alimentare: conoscerla per garantirla ( <i>uditore</i> )	Azienda ULSS 18 Rovigo Aula Magna cittadella socio-sanitaria, Rovigo	27/05/2011	27/05/2011	1 giorno	SI	4 crediti ECM

## SCHEDA D - ESPERIENZE FORMATIVE E PROFESSIONALI

Categorie di titoli valutabili	Titolo del corso	Ente organizzatore e sede di svolgimento	Periodo (gg/mm/aaaa)		Durata del corso espressa in giorni/ore	Indicare se è stato sostenuto o meno un esame finale	
			DAL	AL			VOTO
Corsi, congressi, convegni	<b>31)</b> Qualita' e sicurezza: normativa e applicazioni nell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie ( <i>uditore</i> )	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Legnaro (PD)	15/04/2011	15/04/2011	1 giorni	NO	
	<b>32)</b> Training Course on Control and Eradication of Salmonella in Poultry and Pigs ( <i>discente</i> )	Better Training for Safer Food Berlin, Germany	13/09/2010	17/09/2010	5 giorni	NO	
	<b>33)</b> Circuito interlaboratorio AQUA-IZSve: il controllo di qualita' dei dati analitici	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie Legnaro (PD)	18/03/2010	18/03/2010	1 giorno	SI	5 crediti ECM
	<b>34)</b> Corso di lingua inglese TOEFL	British School of Padova, via Trieste 22/bis -Padova	Ottobre 2010	Dicembre 2010	40 ore	SI (in data 12-05-2012)	93/120



## SCHEDA D - ESPERIENZE FORMATIVE E PROFESSIONALI

Categorie di titoli valutabili	Istituto presso il quale è stato svolto l'incarico	Materia	ore di docenza settimanali	Periodo (gg/mm/aaaa)	
				DAL	AL
<b>Incarichi di docenza</b>	<b>35)</b> Università di Rezzara (VI)	Progetto Alimenti in Salute. Sicurezza Alimentare	8 docenze dal titolo "La sicurezza dei tuoi cibi dipende anche da te. Il ruolo del consumatore nella prevenzione delle malattie alimentari" Totale ore: 16	Dicembre 2010	Febbraio 2011
	<b>36)</b> Istituti scolastici: Liceo Sc. "Galilei" – Dolo (VE); Ist Agrario "Parolini" – Bassano (VI); Liceo Sc. "Bruno" – Mestre (VE)	Progetto IZIEdu. Anno 2010-2011: tutor per lo svolgimento del modulo BIO1 – Tipizzazione molecolare di ceppi batterici, MIC6 – Isolamento e tipizzazione sierologica di salmonella, MIC 7 – Determinazione profilo antibiotico resistenza	Totale ore: 8	giorni: 18/03/11, 01/04/11, 08/04/11, 19/04/11	__/__/__
	<b>37)</b> Istituti scolastici: Liceo Sc. "Da Ponte" – Bassano (VI); Liceo Sc. "Curiel" – Padova (Pd)	Progetto IZIEdu. Anno 2011-2012: tutor per lo svolgimento del modulo BIO1 – Tipizzazione molecolare di ceppi batterici	Totale ore: 8	giorni: 07/02/12, 15/02/2012, 22/03/2012, 29/03/2012	__/__/__
	<b>38)</b> Scuola primaria Pio X, Tavo di Vigodarzere (Pd); Scuola primaria Raggio di Sole, Albignasego (Pd); Scuola primaria Nieve, Padova.	Progetto Missione Invisibile. Progetto didattico per l'educazione sanitaria e la sicurezza alimentare nelle scuole primarie.	6 Docenze dal titolo: "Missione Invisibile. Il meraviglioso viaggio alla scoperta del mondo dell'invisibile" Totale ore: 12	giorni: 7 e 14/12/ 2011; 16 e 23/01/2012; 15 e 23/02/2012	__/__/__
				__/__/__	__/__/__

## SCHEDA D - ESPERIENZE FORMATIVE E PROFESSIONALI

Tipologia di titolo valutabile	Datore di lavoro	Area in cui il servizio è prestato (amministrativa, legale, tecnica, laboratorio,...)	Attività svolta (breve descrizione)	Tipologia di contratto		Periodo di servizio (gg/mm/aaaa)		Eventuali periodi di aspettativa (non computabili nell'anzianità di servizio)	
				TEMPO PIENO	PART TIME	dal	al	Dal	al
Stage				<input type="checkbox"/>	__%		__/__/__	__/__/__	__/__/__
Assegni di ricerca				<input type="checkbox"/>	__%		__/__/__	__/__/__	__/__/__
Collaborazioni coordinate e continuative/a progetto				<input type="checkbox"/>	__%			__/__/__	__/__/__
Rapporti a tempo det o ind ESCLUSIVAMENTE C/O PRIVATI				<input type="checkbox"/>	__%		__/__/__	__/__/__	__/__/__
<b>Libere professioni o collaborazioni occasionali</b>	Incarico professionale con l'Istituto Zooprofilattico delle Venezie, per il personale legato a progetti con specifico finanziamento, titolo progetto: Piano di monitoraggio per emergenza influenza aviaria.	Area tecnica	Presa contatto con i singoli allevamenti da visitare; presentazione delle finalità del questionario all'allevatore e supporto tecnico per la compilazione dello stesso; raccolta e trasmissione delle informazioni epidemiologiche ottenute tramite i questionari	<b>X</b>	__%	05-09-2007	30-06-2008	__/__/__	__/__/__

## SCHEDA D - ESPERIENZE FORMATIVE E PROFESSIONALI

Categorie di titoli valutabili	Denominazione completa del titolo conseguito	Istituto/Ente/Università	Data di Conseguimento (gg/mm/aaaa o Anno Scolastico)	Durata (anni o ore)	Voto finale
<b>Master</b>					
<b>Abilitazione all'esercizio della professione</b>	Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di veterinario	Università degli studi di Padova	Maggio 2007 (prima sessione dell'anno 2007)	2 giorni	103/120
	<b>Nome dell'ordine</b>	<b>Data di iscrizione</b>	<b>N. di iscrizione</b>	<b>//</b>	<b>//</b>
<b>Iscrizione all'ordine</b>	Ordine dei veterinari della Provincia di Rovigo	26/06/2007	188		
<b>Altri titoli</b>					