

CURRICULUM FORMATIVO E PROFESSIONALE DI ANTONIO POETA

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 il sottoscritto dichiara quanto segue:

<u>DATI PERSONALI</u>	
Cognome e Nome	POETA ANTONIO
<u>Titoli accademici e di studio</u>	
<p><i>Elencare separatamente ciascun titolo accademico conseguito evidenziando per ognuno l'Ente e l'anno di conseguimento.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - lauree - specializzazioni - dottorati - master - corsi di perfezionamento 	<p>-30/07/1987 Laurea in Medicina Veterinaria presso l'Università degli Studi di Napoli, voto 105/110</p> <p>- Abilitazione all'esercizio della professione di Medico Veterinario nella seconda sessione relativa all'anno 1987 presso l'Università degli Studi di Napoli</p> <p>-31/05/1989 Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale presso l'Università degli Studi di Torino, voto 70/70</p> <p>-n° 7 Corsi annuali di perfezionamento conseguiti presso l'Università degli Studi di Parma:</p> <p>a.a.1989-1990 "tecnologie e biotecnologie avanzate in medicina veterinaria"</p> <p>a.a. 1990-1991 "legislazione sanitaria degli alimenti di origine animale"</p> <p>a.a. 1991-1992 "legislazione sanitaria : la catena alimentare"</p> <p>a.a. 1992-1993 "servizi veterinari e di igiene pubblica nel contesto delle derrate alimentari di origine animale"</p> <p>a.a. 1993-1994 ""problemi igienico-sanitari delle derrate alimentari di origine animale"</p> <p>a.a.1994-1995 "gestione igienico sanitaria dell'allevamento e delle produzioni"</p> <p>a.a. 1995-1996 "la normativa nazionale e comunitaria nel controllo degli alimenti"</p> <p>-01/07/2008 Auditor qualificato per la conduzione di audit sugli Operatori del Settore Alimentare in relazione al disposto del Reg. CE 882/2004, Regione Emilia Romagna</p> <p>-24/06/2016 Corso di formazione Manageriale per Direttore di Struttura Complessa, rilasciato dalla Regione Emilia Romagna e dall'Università degli Studi di Parma ai sensi del D.Lgs 502/92 e s.m.i. e art. 7 D.P.R. 484/97.</p>
<u>Esperienze lavorative</u>	
<p><i>Elencare separatamente ciascun impiego pertinente ricoperto evidenziando per ognuno:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - nome e indirizzo dell'Azienda / Ente (specificare se pubblica o privata o accreditata con SSN) - periodo lavorativo (da gg.mm.aa. - a gg.mm.aa.) - qualifica ricoperta e tipologia del rapporto di lavoro (lavoro subordinato, 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>U.S.S.L. Torino V</u> Dal 18.04.1988 al 04.05.1989 (per dimissioni volontarie), veterinario ispettore incaricato, mediante rapporto convenzionale, per un totale massimo di 30 ore settimanali, di ispezione e vigilanza presso il Civico Macello e presso gli stabilimenti di lavorazione e trasformazione delle carni in attività nel quadrante Nord-Ovest della città di Torino • <u>U.S.S.L. n. 59 Dronero (Cuneo)</u> Dal 08.05.1989 al 14.01.1990 (per dimissioni volontarie), Veterinario COLLABORATORE in ruolo a tempo, area funzionale igiene della produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale

<p><i>incarico libero prof.le ecc.)</i></p> <p>- <i>principali mansioni e responsabilità (specificare l'attribuzione di eventuali incarichi manageriali: direzione di moduli organizzativi, strutture semplici, strutture complesse e la normativa di riferimento)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>U.S.L. n. 12 Scandiano</u> Dal 15.01.1990 al 25.11.1990 Veterinario COLLABORATORE in ruolo a tempo pieno, area funzionale igiene della produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale • <u>U.S.L. n. 11 Correggio</u> Dal 26.11.1990 al 29.12.1992 Veterinario COLLABORATORE in ruolo a tempo pieno, area funzionale igiene della produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale • <u>U.S.L. n. 11 Correggio</u> Dal 30.12.1992 AL 30.06.1994 Veterinario COADIUTORE in ruolo a tempo pieno, area funzionale igiene della produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale • <u>Az. USL di Reggio Emilia</u> Dal 01.07.1994 al 05.12.1996 Veterinario 1° livello dirigenziale fascia A area funzionale igiene della produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale, a tempo pieno • <u>Az. USL di Reggio Emilia</u> Dal 01.05.2003 al 29.02.2004 Responsabile di Struttura Operativa Semplice area B ispezione degli alimenti di origine animale servizio veterinario Reggio Nord. • <u>Az. USL di Reggio Emilia</u> Dal 01.02.2007 al 01.03.2008 Responsabile di Struttura Operativa Semplice Area Territoriale Veterinaria di Puianello • <u>Az. USL di Reggio Emilia</u> Dal 01.03.2008 al 15.05.2018 Responsabile di Struttura Operativa Semplice Area Territoriale Veterinaria di Correggio • <u>Az. USL di Reggio Emilia</u> dal 16.05.2018 a tutt'oggi Direttore della Struttura Complessa "Area igiene della produzione e della commercializzazione degli alimenti di origine animale"
<p><u>Soggiorni di studio o di addestramento prof.le</u></p> <p><i>Elencare le singole attività attinenti la disciplina effettuate in rilevanti strutture italiane o estere di durata non inferiore a tre mesi con esclusione dei tirocinii obbligatori precisando struttura, attività svolta, periodo (da gg.mm.aa. – a gg.mm.aa.)</i></p>	<p>U.S.S.L. TORINO V dal 16.08.1988 al 03.05.1989 addestramento professionale presso il Mercato Ittico all'ingrosso del Comune di Torino allo scopo di approfondire le conoscenze sulla sistematica delle specie ittiche introdotte per la vendita nonché quelle sulla conservazione e sulla commestibilità delle stesse.</p>
<p><u>Attività didattica</u></p> <p><i>Elencare le singole attività didattiche presso corsi di studio per il conseguimento del diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la</i></p>	<p>-anno accademico 2000-2001 Professore a contratto con impegno orario di almeno 10 ore, conferito in data 03.05.2001 per l'insegnamento di "tecnologia di produzione delle carni rosse: problemi igienico-sanitari" integrativo del corso Ispezione e controllo degli alimenti di origine animale Alma Mater Studiorum Università degli Studi di Bologna facoltà di Medicina Veterinaria</p>

<p>formazione di personale sanitario con indicazione dell'anno accademico, della materia e delle ore annue di insegnamento.</p>	<p>-tutor nel periodo di tirocinio formativo e preparazione della tesi finale durante il II e III anno della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale Università degli studi di Parma per la dott.ssa Cosima Damiana Marchisi tesi dal titolo "monitoraggio delle prescrizioni di principi attivi ad attività antibiotica in bovini allevati nell'area territoriale veterinaria di Correggio nel biennio 2014-2015"</p>
<p><u>Corsi, congressi, convegni e seminari</u></p> <p>Elencare le singole partecipazioni a corsi, congressi, convegni e seminari, anche effettuati all'estero, purchè abbiano in tutto o in parte, finalità di formazione e di aggiornamento professionale e di avanzamento di ricerca scientifica, nonché alla pregresse idoneità nazionali. Indicare per ogni evento il titolo, la durata, con /senza esame finale. Evidenziare la partecipazione in qualità di docente o relatore</p>	<p>Ha partecipato in qualità di RELATORE – DOCENTE congressi/corsi/seminari</p> <p>RELAZIONE " <i>Ispezione dell'equino per la ricerca della melanososi e dei melanomi seguendo la metodica del D. Lvo 286/94</i>" Corso e sede: Organizzazione della visita ispettiva nel nuovo contesto europeo, convegno nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti TIRRENIA (PI) DATA: 19.20 maggio 1995</p> <p>RELAZIONE " <i>Considerazioni ispettive sul complesso melanososi melanoma nei cavalli macellati</i>" Corso e sede : convegno nazionale Società Italiana Scienze Veterinarie "Nuove frontiere della sanità veterinaria, BOLOGNA DATA 17-20/ 09/1997</p> <p>RELAZIONE " <i>Trasporto e distribuzione di pasti pronti per il consumo: indagine microbiologica e valutazioni igienico sanitarie</i>" Corso e sede: A.U.S.L. Napoli, Associazione Italiana Veterinari Igienisti "La ristorazione collettiva", SORRENTO (NA) DATA 23.24.25. ottobre 1998.</p> <p>RELAZIONE " <i>Valutazione della formazione igienico sanitaria del personale A.T.A. operante nel territorio del Provveditorato agli studi di Reggio Emilia</i>": Azienda Unità Sanitaria Locale Roma D II °Congresso Nazionale di Educazione alla salute e Medicina Veterinaria, ROMA 2001</p> <p>RELAZIONE " <i>Il pasto trasportato valutazione del rischio microbiologico</i>" Corso e sede: cibo e collettività A.U.S.L. di Reggio Emilia, REGGIO EMILIA DATA 04. Aprile 2003</p> <p>RELAZIONE " <i>L'esperienza operativa del gruppo dipartimentale di ristorazione collettiva dell'AUSL di Reggio Emilia</i> : attualità e prospettive dei controlli sugli alimenti di origine animale alla luce dei recenti indirizzi di politica alimentare dell'U.E.", REGGIO EMILIA DATA 23-24 MAGGIO 2003</p> <p>RELAZIONE " <i>Individuazione dei reali rischi sanitari all'atto della macellazione</i>" Equidi e sanità pubblica AUSL di Modena, Castelnuovo Rangone 02.03.ottobre 2003</p> <p>RELAZIONE " <i>La protezione degli animali durante la macellazione: esperienza di una recente ispezione comunitaria</i>" AUSL di Reggio Emilia Benessere animale Rubiera 12.novembre 2004</p> <p>RELAZIONE " <i>Gestione della qualità dei prodotti di origine animale</i>" Corso e sede: Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali Facoltà di Agraria di Bologna 9.12.2004</p> <p>RELAZIONE " <i>Il dipartimento di sanità pubblica in una società multi-etnica</i>" Il controllo igienico sanitario nella preparazione e distribuzione degli alimenti nella società multi-etnica, convegno nazionale AIVI TIRRENIA (PI) 16.17.18 giugno 2005</p> <p>RELAZIONE " <i>sviluppo di competenze valutative in relazione agli obblighi del regolamento 882/2004</i>" Az.U.S.L. Reggio Emilia 15.11.2007</p> <p>RELAZIONE " <i>sanità equina e sanità pubblica i macelli</i>" Az.USL di Modena 9.10.2008</p> <p>RELAZIONE " <i>sanità equina e sanità pubblica i macelli</i>" Az.USL di Modena 23.10.2008</p> <p>RELAZIONE " <i>L'interpretazione dei risultati delle analisi microbiologiche nell'ambito delle attività di controllo ufficiale</i>" XXII Convegno Nazionale</p>

	<p>Associazione Italiana Veterinari Igienisti Torino: 19-21 settembre 2012</p> <p>RELAZIONE "Il servizio di Sanità Pubblica Veterinaria ed il progetto tutela delle fasce deboli " corso di formazione migrazione e salute Azienda USL di Reggio Emilia 05.10.2012</p> <p>RELAZIONE "anagrafe equina" convegno Az. USL Reggio Emilia 28.05.2013</p> <p>RELAZIONE "la vigilanza SIAN-SSPV nel programma di Sicurezza alimentare" corso Azienda USL di Reggio Emilia 03.12.2013</p> <p>REALZIONE "nuove metodologie ispettive degli alimenti di origine animale" corso Azienda USL di Reggio Emilia 05.06.2014</p> <p>RELAZIONE " Anagrafe degli Equidi, ruolo del Servizio Veterinario ASL" corso e sede: Regione Liguria Azienda sanitaria locale 5 Spezzino - Castelnuovo Magra 19 maggio 2015</p> <p>RELAZIONE " Sviluppo di metodi innovativi al servizio del controllo ufficiale alla luce delle novità introdotte dal regolamento UE 625/2017" Corso e sede XXVII Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti Perugia 13-15- settembre 2017</p> <p>30/10/1992 Corso di diagnostica anatomopatologica suina per complessive 63 ore (36 teoriche e 27 pratiche) presso l'Istituto Zooprofilattico Brescia, Scuola per la ricerca scientifica</p> <p>20.03.1995 ha frequentato il corso di formazione su analisi organizzativa organizzato dall'USL di Reggio Emilia distretto di Correggio per un totale di 24:30 ore</p> <p>17.06.1995 ha frequentato il corso di formazione su progettazione e valutazione organizzato dall'USL di Reggio Emilia distretto di Correggio per un totale di 21 ore</p> <p>HA PARTECIPATO IN QUALITÀ DI DISCENTE DAGLI ANNI DELLA FORMAZIONE UNIVERSITARIA AD OGGI A NUMEROSI CONVEGNI CORSI CONGRESSI ACQUISENDO I CREDITI FORMATIVI ANNUALI</p>
<p><u>Produzione scientifica</u></p> <p><i>Elencare le singole pubblicazioni edite a stampa indicando per ognuna titolo, autori, rivista scientifica.</i></p> <p><i>Ai sensi dell'art. 8 – comma 5 – i singoli lavori <u>devono essere allegati</u> alla domanda in originale o in fotocopia con dichiarazione di conformità all'originale (allegare elenco numerato progressivamente in relazione alla corrispondente pubblicazione).</i></p>	<p>1) CORRELAZIONE TRA LESIONI POLMONARI E MAMMARIE NELLA MAEDI DEGLI OVINI: STUDIO ISTOPATOLOGICO - Valenza F., Guarda F., Voghera M., Poeta A., Ajmerito P., Braca G., Taccini E. anno 1988 Editore/Ente Rivista ATTI della Società Italiana delle Scienze Veterinarie 1988, p. 831,832</p> <p>2) INDAGINE SULL'INQUINAMENTO MICROBIOLOGICO DI CARNI FRESCHE E UTENSILI IN MACELLERIA – A. Poeta, R. Possidente, V.Giaccone - anno 1993 industrie alimentari – XXXII p. 1200-1206</p> <p>3) ANISAKIASI: LINEA DI CONDOTTA DEL VETERINARIO ISPETTORE NELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA – A. Poeta, C.A. Alberti, P.Piroddi -anno 1995 Obiettivi & Documenti Veterinari n.6.p.42-47</p> <p>4) EQUINI DA MACELLO DALLA ROMANIA: positività sierologica a malattie infettive- C.A. Alberti, P.Piroddi, A.Poeta- anno 1995 Il progresso veterinario n.22 p. 747-749</p> <p>5) ISPEZIONE DELL'EQUINO PER LA RICERCA DELLA MELANOSI E DEI MELANOMI SEGUENDO LA METODICA DEL D.LGS 286/94 – A.Poeta, C.A.Alberti, R.Rosmini- anno 1996 atti VI convegno nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti (A.I.V.I.) p. 237-240</p> <p>6) CONSIDERAZIONE ISPETTIVE SUL COMPLESSO MELANOSI-MELANOMA NEI CAVALLI MACELLATI – A.Poeta, C.A.Alberti, G.Liuzzo, S.Albonetti, R.Rosmini- anno 1997 Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie 50° di fondazione Volume LI-1997</p> <p>7) ISOLAMENTO DI SALMONELLA TYPHIMURIUM E SALMONELLA VENEZIANA DA CAVALLI MACELLATI – S.Bonardi, A.Bottarelli, S.Bentley, A.Poeta, C.A.Alberti-anno 1997 Atti della Società Italiana delle Scienze</p>

- 8) **QUALITÀ MICROBIOLOGICA DI RICOTTA VACCINATRADIZIONALE PRODOTTA NEL COMPRESORIO DEL PARMIGIANO-REGGIANO**
A.Poeta, V.Giaccone, G.Liuzzo, A.Setti, E.Paterlini-anno 1998 Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie Volume LII-1998
- 9) **CONTROLLI MICROBIOLOGICI IN FASE DI VIGILANZA NELLA RISTORAZIONE SOCIALE E COMMERCIALE** – *P.Catellani, V.Giaccone, C.Malocco, A. Poeta*, - anno 1998 atti VIII convegno nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti (A.I.V.I.) p. 1-4
- 10) **VALUTAZIONE DELLA FORMAZIONE IGIENICO-SANITARIA DEL PERSONALE DI UN CENTRO DI PRODUZIONE PASTI** – *G.Liuzzo, A.Poeta, R.Pantaleoni, R.Rosmini*- anno 1998 atti VIII convegno nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti (A.I.V.I.) p. 201-205
- 11) **DESTINAZIONE DELLE CARNI DI EQUINI CON MALATTIA MELANICA** – *A.Poeta, C.A.Alberti, G.Liuzzo, S.Albonetti, R.Rosmini*- anno 1998 Industrie Alimentari XXXVII (1998) ottobre p. 1152-1157
- 12) **TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DI PASTI PRONTI PER IL CONSUMO: INDAGINE MICROBIOLOGICA E VALUTAZIONI IGIENICO-SANITARIE** – *A.Poeta, C.A.Alberti, G.Liuzzo, L.Alberghini, B.Ricci, A.Serraino, R.Rosmini* anno 1998 atti VIII convegno nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti (A.I.V.I.) p. 243-247
- 13) **L'AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO ALLA RISTORAZIONE OSPEDALIERA DELL'AZIENDA USL DI REGGIO EMILIA. APPROCCIO METODOLOGICO E VALUTAZIONE DEI RISULTATI** – *D.Carobbi, A.Fabbri, G.Fabri, R.Filippi, C.Fanini, S.Mantovani, A.Poeta, M.Rosi, G.Silvanini* anno 1999, Pulizia Industriale e Sanificazione, Igiene delle Comunità, pag.31-35
- 14) **PROFILO MICROBIOLOGICO DELLO ZANGOLATO DI CREME FRESCHE** – *R.Rosmini, A.Serraino, A.Poeta* -, atti del Workshop AIVI. "L'industria lattiero -casearia fra microbofobia e nuova cultura microbiologica" pp. 23 – 40. Correggio 24 Aprile 1999 p. 23-39
- 15) **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLA RICOTTA VACCINA FRESCA TRADIZIONALE** -*V.Giaccone, G.Liuzzo, A.Poeta* -atti del Workshop AIVI. "L'industria lattiero -casearia fra microbofobia e nuova cultura microbiologica" pp. 41 – 53. Correggio 24 Aprile 1999 p. 41-53
- 16) **DAL BURRO GREZZO ALLO ZANGOLATO: CONSIDERAZIONI LEGISLATIVE ED ISPETTIVE** -*G.Liuzzo, A.Poeta, C.Correra* -anno 1999 Obiettivi & Documenti Veterinari n.7/8 p. 37-41
- 17) **PROPOSTA DI PROTOCOLLO OPERATIVO PER LA GESTIONE DELLE EMERGENZE TOSSICO-ALIMENTARI** – *S.Bergomi, V. Dalla Salda, G.Fabri, A.Poeta*, anno 2000 Igiene alimenti disinfezione & igiene ambientale maggio/giugno 2000 p.25-28
- 18) **AUTOCONTROLLO E FORMAZIONE. L'ESPERIENZA DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELL'AZIENDA U.S.L. DI REGGIO EMILIA** - *D.Carobbi, A.Fabbri, G.Fabri, C.Fanini, R.Filippi, V.Pacchioni, A.Poeta, M.Rosi, G.Silvanini* anno 2000 giugno argomenti S.I.Ve.M.P.p. 16-19
- 19) **TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DI PASTI PRONTI PER IL CONSUMO INDAGINE MICROBIOLOGICA E VALUTAZIONE IGIENICO-SANITARIE**-*L.Alberghini, B.Ricci, A.Serraino, R.Rosmini, A.Poeta, C.A.Alberti, G.Liuzzo* anno 2000 Industrie Alimentari XXXIX (2000) aprile p. 452456
- 20) **BOLLATURA SANITARIA DEI FORMAGGI STAGIONATI: IL CASO DEL PARMIGIANO-REGGIANO** – *G.Liuzzo, A.Poeta* -anno 2000 Obiettivi & Documenti Veterinari n.9.
- 21) **ZANGOLATO DI CREME FRESCHE ASPETTI NORMATIVI E CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE** -*A. Serraino, L.Alberghini, B.Ricci, R.Rosmini, A.Poeta, G.Liuzzo*-anno 2000 Industrie Alimentari XXXIX (2000) gennaio p. 29-37

	<p>22) TOSONE: FORMAGGIO DA LATTE CRUDO- INDAGINE SULLA PRESENZA DI <i>LISTERIA SPP</i> – G.Liuzzo, S.Bentley, A.Poeta - Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia settembre – ottobre 2001, 52 n.5 p.333-338</p> <p>23) INDAGINE CONOSCITIVA SULLA PRESENZA DI AFLATOSSINE IN SEMILAVORATI PER GELATO – G.Liuzzo, G.Merialdi, S.Perini, A.Poeta - anno 2001 Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie Volume LV-2001 p.365-366</p> <p>24) RECEPIMENTO DELLA DIR. 92/46CE NELL'ORDINAMENTO NAZIONALE E PROCEDURA D'INFRAZIONE, - G.Liuzzo, S.Bentley, A.Poeta, A.Alberghini-Atti convegno A.I.V.I.2001 p. 113-117</p> <p>25) IL PASTO FREDDO IN ASPORTO: INDAGINE MICROBIOLOGICA E CONSIDERAZIONI IGIENICO-SANITARIE. L'ESEMPIO DELL'INSALATA DI RISO – D.Carobbi, A.Fabbri, G.Fabri, C.Fanini, R.Filippi, G.Martinelli, V.Pacchioni, A.Poeta, M.Rosi, G.Silvanini anno 2001 settembre/ottobre Igiene alimenti disinfezione & igiene ambientale p. 13-19</p> <p>26) ATTUALITÀ E PROSPETTIVE IN MATERIA DI IGIENE NEL COMPARTO DELLE CARNI EQUINE _ A.Poeta, V.Fantini, anno 2002, Igiene Alimenti Gennaio/Febbraio pag. 9-15</p> <p>27) CRESCITA DI <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> IN PORZIONI DI CARNE EQUINA CONFEZIONATA SOTTOVUOTO – G.Liuzzo, P.Bonilauri, G.Merialdi, S.Bentley, A.Poeta, F.Granelli M.Dottori-Atti convegno A.I.V.I. 2002, p. 75-80</p> <p>28) VALUTAZIONE DELLA COMPONENTE MICROBICA IN CARNI EQUINE MACINATE- C.Bacci, A.Paris, A.Poeta, G.Diquattro, G.Merialdi, S.Bonilauri-Annali della Facoltà di Medicina Veterinaria Vol.XXII 2002 p.233-243</p> <p>29) INDAGINI MICROBIOLOGICHE SU DI UN PRODOTTO LATTIERO CASEARIO TIPICO SICILIANO: LA RICOTTA INFORNATA - G.Liuzzo, G.Merialdi, P.Bonilauri, S.Bentley, A.Cannata, A.Poeta Atti convegno A.I.V.I. 2002, p.75-80</p> <p>30) LA CHECK LIST CHE NASCE DALL'ESPERIENZA - D.Carobbi, A.Fabbri, G.Fabri, C.Fanini, R.Filippi, V.Pacchioni, A.Poeta, M.Rosi, G.Silvanini anno 2002 settembre ristorazione collettiva p.60-70</p> <p>31) GROWTH OF <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> ON VACUUM-PACKAGED HORSE MEAT FOR HUMAN CONSUMPTION, - P.Bonilauri, G.liuzzo, G.Merialdi, S.Bentley, A.Poeta, F.Granelli, M.Dottori, - Meat Science, 68, 2004, 671-674</p> <p>32) SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E PROCEDURE DI INTERVENTO NELLA NUOVA DISCIPLINA ALIMENTARE EUROPEA - G.Merialdi, P.Bonilauri, A.Poeta, G.Liuzzo-Atti convegno S.I.S.V.E.T., 2004 p. 219-220</p> <p>33) MODELLI DI AGENZIE NAZIONALI PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI – G.Liuzzo, S.Bentley, G.Pizzini, A.Poeta- Atti convegno A.I.V.I. 2004, p.63-68</p> <p>34) PRESENTAZIONE DEGLI ANIMALI ALLA MACELLAZIONE; CATEGORIZZAZIONE SULLA BASE DEL GRADO DI PULIZIA DELLA PELLE/VELLO NELLA SPECIE BOVINA – G.Liuzzo, A.Poeta, S.Bentley-Atti convegno A.I.V.I. 2007, p.331-334</p> <p>35) MACELLAZIONE RITUALE: PUNTI CRITICI E PROPOSTE Testo Point Veterinaire Italie LA MACELLAZIONE RELIGIOSA- A.Cuccurese, A.Poeta ED. 2010 Cap. 4.2 p. 117-126</p>
<p><u>Attività di ricerca</u></p> <p>Elencare le singole attività di ricerca pertinenti svolte.</p>	<p>1) Indagine sull'inquinamento microbiologico di carni fresche e utensili in macelleria <u>Contenuti principali:</u> Vengono illustrati i risultati di una serie di controlli effettuati presso le macellerie e supermercati della provincia di Reggio Emilia. I risultati delle analisi denotano un buon livello di igienicità sia degli ambienti di produzione, sia dei prodotti venduti. Si segnalano tuttavia alcuni casi positivi per <i>Salmonella spp.</i> e <i>Listeria monocytogenes</i>.</p> <p>2) Isolamento di <i>Salmonella spp</i> da cavalli macellati <u>Contenuti principali:</u></p>

	<p>Individuazione di eventuali soggetti portatori del germe in catena di macellazione, la ricerca è stata principalmente finalizzata alla valutazione della possibile trasmissione di <i>Salmonella spp.</i> alle carcasse durante le varie fasi di macellazione e di conseguenza il rischio rappresentato dal consumo di carni equine non consumate previa cottura.</p> <p>3) Caratterizzazione della flora microbica nella ricotta vaccina tradizionale prodotta nel comprensorio di Parmigiano – Reggiano <u>Contenuti principali:</u> Definizione della tecnologia di produzione tradizionale e valutazione della qualità microbiologica e chimico fisica del prodotto al fine di stabilire una propria shelf – life.</p> <p>4) Il complesso melanosi melanoma negli equini macellati <u>Contenuti principali:</u> Analizzare l'incidenza reale del tumore nei cavalli a mantello grigio e bianchi. Accertare la validità del metodo di rilevamento diagnostico del complesso melanosi melanoma in catena di macellazione attraverso il rilievo di quadri anatomico patologici e conferma istologica di laboratorio.</p> <p>5) Influenza del trasporto sulla qualità microbiologica dei piatti preparati <u>Contenuti principali:</u> La ricerca, svolta presso un centro di produzione pasti della provincia di Reggio Emilia, ha valutato, l'influenza delle modalità di trasporto sulla qualità microbiologica dei pasti freddi e caldi preparati presso il centro stesso e destinati al consumo presso punti di ristorazione decentrati</p> <p>6) Profilo microbiologico dello zangolato di creme fresche. <u>Contenuti principali:</u> Lo studio effettuato ha avuto lo scopo di verificare l'idoneità del prodotto nell'ipotesi della destinazione al consumo diretto come "burro di caseificio" e di valutare le modificazioni a cui è soggetta durante lo stoccaggio, la microflora dello zangolato, per verificare il mantenimento delle caratteristiche microbiologiche iniziali.</p> <p>7) L'aggiornamento del personale addetto alla ristorazione ospedaliera dell'azienda U.S.L. di Reggio Emilia approccio metodologico e valutazione dei risultati <u>Contenuti principali:</u> È stato attuato un progetto formativo rivolto al personale delle mense ospedaliere, rendendo edotti i partecipanti sugli aspetti igienico sanitari della ristorazione, in modo da far comprendere l'importanza dei comportamenti e delle procedure corretti per prevenire i rischi sanitari della collettività legati al consumo alimentare</p> <p>8) Indagine conoscitiva sulla presenza di aflatossine in semilavorati per gelato <u>Contenuti principali:</u> Nella composizione dei semilavorati per gelateria compaiono ingredienti di origine animale e vegetale. Attraverso un monitoraggio condotto presso le gelaterie artigianali ubicate nel distretto di Correggio è stata valutata l'incidenza della micro-contaminazione da micotossine in questi semilavorati.</p> <p>9) Il pasto freddo in asporto: indagine microbiologica e considerazioni igienico sanitarie. <u>Contenuti principali</u> Valutare i riflessi del trasporto sulla qualità igienico sanitaria dei pasti nel "legame freddo" e l'igienicità delle produzioni.</p> <p>10) Tosone: formaggio da latte crudo – indagine sulla presenza di <i>Listeria spp</i> <u>Contenuti principali:</u> l'indagine è stata finalizzata all'accertamento dei criteri obbligatori previsti dal D.P.R.54/97 in merito all'assenza di microrganismi patogeni, con specifico riferimento a <i>Listeria monocytogenes</i>, considerata contaminante classico della filiera lattiero – casearia.</p>
--	---

<p><u>Capacità e competenze personali , capacità e competenze organizzative, relazionali, tecniche, manageriali</u></p> <p>Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Referente per il Servizio Veterinario dell'Azienda USL di Reggio Emilia nei gruppi di lavoro Regionali e Aziendali: - Supervisore Progetto supervisione Regionale nei laboratori di analisi trichinella - Gruppo di lavoro dipartimentale dell'Azienda USL di Reggio Emilia RISTORAZIONE COLLETTIVA - Gruppo di lavoro dipartimentale dell'Azienda USL di Reggio Emilia FASCE DEBOLI <p>24/06/2016 Corso di formazione Manageriale per Direttore di Struttura Complessa, rilasciato dalla Regione Emilia Romagna e dall'Università degli Studi di Parma ai sensi del D.Lgs 502/92 e s.m.i. e art. 7 D.P.R. 484/97.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Ottime conoscenze informatiche (Windows, Office, Piattaforme informatiche Aziendali, Regionali, Nazionali e Comunitarie) - Buona conoscenza della lingua Inglese - Elementare conoscenza della lingua francese

Data __09/07/2021_____

Il sottoscritto è consapevole che in caso di dichiarazione mendace sarà punito ai sensi del Codice Penale secondo quanto prescritto dall'art. 76 del succitato D.P.R. 445/2000 e che , inoltre, qualora dal controllo effettuato emerga la non veridicità del contenuto di taluna delle dichiarazioni rese, decadrà dai benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base della dichiarazione non veritiera (art. 75 D.P.R. 445/2000).

E' informato ed autorizza la raccolta dei dati per l'emanazione del provvedimento amministrativo ai sensi dell' art. 13 del D.L.vo 196/03

Data __09/07/2021_____