

MODELLO CURRICULUM PROFESSIONALE

(EX ART. 8 D.P.R. N. 484/1997)

La sottoscritta Proroga Yolande Therese Rose

nata il a

residente a () in

consapevole che in caso di dichiarazioni mendaci o non più rispondenti a verità e di formazione o uso di atti falsi, si applicheranno le sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del vigente Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa e che, ai sensi dell'art. 75 del Testo Unico citato decadrà dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera, sotto la sua personale responsabilità

DICHIARA**di essere in possesso della Laurea in Medicina Veterinaria**

conseguita in data 04/02/1999 presso la Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Napoli - Federico II

con voti 110/110 e lode

(duplicare il riquadro in caso di necessità)

di essere iscritto all'albo dell'ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Napoli

n° di iscrizione 861 dal 07/02/2001

di essere in possesso dei seguenti diplomi di specializzazione:

1) Disciplina: **Tecnologia e Patologia delle Specie Avicole, del Coniglio e della Selvaggina**

conseguito ai sensi del D.Lgs. 257/1991 D.Lgs. 368/1999 altro

in data 24/07/2006 presso la Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Napoli Federico II con voti 50/50

durata anni 3

2) Disciplina: **Ispezione degli Alimenti di Origine Animale**

conseguito ai sensi del D.Lgs. 257/1991 D.Lgs. 368/1999 altro

in data 24/07/2003 presso la Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Napoli Federico II con voti 50/50 e lode

durata anni 3

da

di essere in possesso dei seguenti ulteriori titoli di studio:

Tipologia (Dottorato di ricerca, Master universitari ecc.): Master di II livello

Disciplina: **Corso di Formazione Manageriale per Direttore Sanitario e Direttore di Unità Organizzativa Complessa di Aziende ed Enti del Servizio Sanitario Regionale**

conseguito in data 25 febbraio 2021 presso Formez PA durata 120 ore

Tipologia (Dottorato di ricerca, Master universitari ecc.): Master di II livello

Disciplina: **Management delle Aziende Sanitarie**

conseguito in data 05 dicembre 2017 presso Università Telematica Pegaso durata 1500 ore

a) Servizio prestato/tipologia istituzioni**di avere prestato servizio con rapporto di dipendenza:**

Indicare il servizio attuale e gli eventuali ulteriori servizi precedenti – Indicare i servizi esclusivamente svolti in qualità di **dipendente** nelle Pubbliche Amministrazioni o in strutture sanitarie private solo se convenzionate o accreditate, con rapporto continuativo, ATTINENTI AL POSTO MESSO A SELEZIONE . In caso di servizio prestato all'estero dai cittadini italiani e dai cittadini degli Stati membri della Unione europea, nelle istituzioni e fondazioni pubbliche e private senza scopo di lucro, ivi compreso quello prestato ai sensi della legge 26 febbraio 1987, n. 49, equiparabile a quello prestato dal personale del ruolo sanitario, è valutato come il corrispondente servizio prestato nel territorio nazionale, se riconosciuto ai sensi della legge 10 luglio 1960, n. 735, e successive modificazioni, nel rispetto della procedura prevista all'art. 2 della medesima legge, a seguito di specifica istanza presentata dall'interessato.

dal 01/04/2008 ad Attuale (indicare giorno/mese/anno)

con rapporto

determinato indeterminato

a tempo pieno con impegno ridotto, ore _____ settimanali

denominazione Ente Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno

natura giuridica Ente Pubblico

(indicare se Ente Pubblico, Istituto Accreditato o istituto privato convenzionato o privato)

dal 15/12/2008 ad oggi Sede Portici (NA) via Salute n. 2

dal 01/04/2008 - 14/12/2008 Sezione Diagnostica Territoriale di Caserta Via Anna Jervolino, 19

Tipologia prestazioni erogate dall'ente:

a) la ricerca sperimentale sulla eziologia, patogenesi e profilassi delle malattie infettive e diffuse degli animali;

b) il servizio diagnostico delle malattie degli animali e delle zoonosi;

c) gli accertamenti analitici ed il supporto tecnico-scientifico ed operativo necessari alle azioni di

polizia veterinaria ed all'attuazione dei piani di profilassi, risanamento ed eradicazione;

d) la ricerca in materia di igiene degli allevamenti, delle produzioni zootecniche e di benessere animale ed il supporto tecnico scientifico ed operativo per le azioni di difesa sanitaria e di miglioramento delle produzioni animali;

e) il supporto tecnico, scientifico ed operativo nella lotta all'antibiotico resistenza;

f) la sorveglianza epidemiologica nell'ambito della sanità animale e sicurezza alimentare, anche mediante gli osservatori epidemiologici;

g) l'esecuzione degli esami per il controllo degli alimenti di origine animale e dei mangimi;

h) la messa a punto di nuove metodiche;

j) la formazione di personale specializzato nel campo della zooprofilassi anche presso istituti e laboratori dei paesi esteri;

k) la formazione e l'aggiornamento di veterinari e di altri operatori del settore della sicurezza alimentare e della sanità animale;

l) l'effettuazione di ricerche correnti e finalizzate, anche mediante convenzioni con università ed istituti di ricerca italiani e stranieri, su richiesta dello Stato, delle regioni e di Enti pubblici e privati;

m) la cooperazione tecnico-scientifica con istituti del settore veterinario e della sicurezza alimentare anche esteri, previa opportune intese con il Ministero della Salute;

n) l'elaborazione e applicazione di metodi alternativi all'impiego di modelli animali nella sperimentazione scientifica;

o) la formazione, la consulenza e l'assistenza agli allevatori per la bonifica zoonosanitaria e per lo sviluppo ed il miglioramento igienico delle produzioni animali;

p) l'attività di controllo ufficiale in materia di analisi chimiche, microbiologiche e radioattive sugli alimenti di origine vegetale non trasformati;

q) il supporto tecnico scientifico, epidemiologico e di campo in corso di epidemie o in caso di insorgenza di malattie soggette ad immediata eradicazione dal territorio.

a.)1 Esperienza nella disciplina oggetto dell'avviso o equipollente negli ultimi 10 anni (UOS/UOSD/UOC) presso II.ZZ.SS.

dal 01/10/2021 ad oggi profilo professionale responsabile dell'**UOS MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIE APPLICATA AGLI ALIMENTI** afferente alla UOC Controllo degli Alimenti e Sicurezza Alimentare del Dipartimento Coordinamento di Sicurezza Alimentare nella disciplina Igiene della produzione, trasformazione commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati

Competenze, autonomia, responsabilità, direzione

- responsabile della gestione del budget del Dipartimento di Coordinamento di Sicurezza

Alimentare (lettera Protocollo generale n°1945 del 19/02/2024);

- responsabile verifica e approvazione/respingimento delle istruttorie e degli ordini al magazzino (lettera Protocollo generale n°1945 del 19/02/2024);
- responsabile verifica richieste di partecipazione corsi inviare con il portale Web App corsi (lettera Protocollo generale n°1945 del 19/02/2024);
- responsabile verifica Protocollo informatico del Dipartimento di Coordinamento di Sicurezza Alimentare e distribuzione alle varie UU.OO.SS. della documentazione di interesse (lettera Protocollo generale n°1945 del 19/02/2024);
- programmazione turnazioni del comparto per la gestione emergenze nel fine settimana e relative autorizzazioni (lettera Protocollo generale n°1945 del 19/02/2024);
- coordinamento delle attività in corso con il Centro CRIPAT (Centro di riferimento regionale per la sicurezza della ristorazione pubblica e collettiva e delle produzioni agroalimentari tradizionali) del Polo Integrato (lettera Protocollo generale n°1945 del 19/02/2024);
- con nota protocollo n°1960 del 16/02/2022 in aggiunta all'incarico su indicato è stato assegnato l'incarico di responsabile UOS OGM;
- responsabilità e autonomia in ordine agli aspetti di tipo professionale e di tipo organizzativo – gestionale per le strutture assegnate;
- responsabile della gestione del personale e delle risorse strumentali assegnate;
- responsabile della manutenzione e del funzionamento dei beni mobili ed immobili afferenti alla struttura di competenza;
- responsabile della risoluzione dei problemi organizzativi, strutturali e funzionali della struttura, attraverso l'elaborazione di piani specifici ad hoc;
- responsabile dell'organizzazione e del coordinamento delle attività di laboratorio in attuazione della norma tecnica ISO 17025;
-
- responsabile di attività di validazione e implementazione di metodi analitici normati e non normati;
- collaborazione alla stesura ed alla revisione della Carta dei servizi;
- gestione delle Non Conformità (NC) e delle Azioni Correttive (AC) emerse in ambito di audit interni, audit di UAQ e dell'ente di accreditamento Accredia;
- verifica della conformità delle attività alle prescrizioni del MQ;
- stesura e verifica di Documenti del Sistema Qualità: POS, MP e DC;
- gestione del sistema informatico di refertazione SIGLA per le UU.OO.SS. di propria pertinenza;
- sviluppo e validazione di metodi di prova microbiologici per la verifica della conformità giuridica delle matrici alimentari prelevati lungo tutta la filiera alimentare;

- controllo quali-quantitativo e documentale dei campioni di prova, assegnazione delle prove al personale tecnico e verifica dei risultati;
- gestione e organizzazione delle attività di laboratorio durante le aperture ufficiali;
- cura dell'interfaccia con i consulenti tecnici degli operatori del settore alimentare;
- gestione delle attività previste in caso di controperizia e controversia;
- assicurazione del rispetto delle prescrizioni applicabili relative alla gestione dei campioni, dal ricevimento allo smaltimento;
- validazione, generazione e firma dei rapporti di prova per i metodi di prova appartenenti alle UOOSS di propria pertinenza e in sostituzione;
- controllo dei processi gestionali nei laboratori;
- supervisione della gestione dei campioni e dei materiali di riferimento;
- messa a punto di metodi diagnostici innovativi a supporto di indagini in caso di allerta, sospetti casi di MTA e metodi rapidi per l'individuazione di elementi promotori di organismi geneticamente modificati;
- elaborazione dei dati ai fini della stesura di relazioni per la valutazione delle attività di laboratorio;
- responsabile delle attività previste nella rete del Network Italiano dei Laboratori OGM (NILO);
- collaborazione con altre Strutture Dipartimentali dell'IZSM, la rete degli IZZSS, ISS, PCF, Enti di ricerca, AASSLL e Forze dell'Ordine;
- redazione di pareri e consulenze per il Ministero, Regione o altri soggetti pubblici e privati;
- membro del nodo regionale Allerta – Regione Campania;
- didattica svolta in corsi universitari e corsi di formazione organizzati da IIZZSS e altri enti del SSN;
- membro di diverse delegazioni, in rappresentanza dell'IZS Mezzogiorno in ambito internazionale;
- organizzazione di corsi di formazione e convegni;
- cooperazione tecnico-scientifica con Centri di Referenza Nazionale, Centri di Riferimento Regionale, Enti di Ricerca scientifica;
- comunicazione e poster in convegni nazionali ed internazionali;
- autrice di articoli su riviste peer reviewed;
- responsabile di attività di ricerca con enti privati;

- responsabile di attività di ricerca con enti internazionali;
- responsabile scientifico di progetti di ricerca finanziati dal Ministero della Salute;
- responsabile UO in progetti di ricerca finanziati dal Ministero della Salute;
- partecipazione in qualità di Componente Esperto in Concorsi Pubblici;
- autrice di manuali di divulgazione;
- attività di formazione e di tutoraggio nei percorsi di formazione per il conseguimento di Diplomi di laurea e Diplomi di specializzazione e per tesi di laurea;
- Relatrice e/o Responsabile scientifico di convegni – Workshop – corsi di formazione;
- revisore per riviste Peer Reviewed;
- attività editoriale;
- associate Editor in Food Microbiology. FRONTIERS;
- guest Editor APPLIED SCIENCE in due Special Issue;
- referente per l'IZSM nel gruppo di lavoro IIZZSS "insetti";
- referente per l'IZSM del "Centro di referenza nazionale per la ricerca di OGM" c/o l'IZSLT;
- referente IZSM, del "Centro di referenza nazionale per i Rischi Emergenti in Sicurezza Alimentare" c/o l'IZS LER;
- referente per la gestione ceppi *L.monocytogenes* correlazione uomo/alimenti;
- referente per l'IZSM del Laboratorio nazionale di riferimento per Campylobacter;
- referente IZSM Centro di referenza nazionale per il controllo microbiologico e chimico dei molluschi bivalvi c/o l'IZS UM;
- referente IZSM per le attività inerenti il Laboratorio Nazionale di Riferimento per gli Stafilococchi coagulasi positivi (IZSTO);
- membro del Gruppo di lavoro CRITERI MICROBIOLOGICI (IIZZSS-ISS) per la revisione degli Allegati 7 e 8 delle Linee Guida per il controllo Ufficiale ai sensi dei Reg. (CE) 882/2004 e 854/2004;
- collaborazione alla stesura/verifica delle Procedure sintetiche e Procedure documentate del Documento di Programmazione Annuale Regionale (DPAR) dei Controlli Ufficiali in materia di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria - UOD Prevenzione e Sanità Pubblica veterinaria - Regione Campania;
- membro gruppo di lavoro e di discussione nazionale (IIZZSS) in tema di Malattie degli insetti allevati.

Risultati ottenuti:

Implementazione del sistema qualità attraverso la stesura del documento organizzativo del Dipartimento di Coordinamento di Sicurezza Alimentare; collaborazione alla stesura ed alla revisione della Carta dei servizi; gestione delle Non Conformità (NC) e delle Azioni Correttive (AC) emerse in ambito di audit interni, audit di UAQ e dell'ente di accreditamento Accredia, verifica della conformità delle attività alle prescrizioni del Manuale della Qualità, la stesura e verifica di Documenti del Sistema Qualità: POS, MP e DC, la gestione del sistema SIGLA. Negli anni, si è provveduto, per UOS Microbiologia e Biotecnologie Applicate agli Alimenti, allo sviluppo e validazione di metodi microbiologici per la verifica della conformità giuridica delle matrici alimentari prelevati lungo tutta la filiera alimentare in collaborazione con le altre UUOO del Dipartimento di coordinamento di Sicurezza Alimentare e UUOOS delle sezioni periferiche campane e calabre. Nel complesso è stato mantenuto l'accREDITamento e sono stati implementate prove diagnostiche (totale di 40 metodi), tutti applicabili sia alle matrici alimentari di origine animale e vegetale e ultimamente anche le proteine di insetti, destinate al consumo umano. Un pacchetto analitico che consente di soddisfare a pieno le esigenze del territorio. Per l'UOS OGM, si è proceduto all'aggiornamento dei metodi diagnostici per le attività di screening dei campioni da sottoporre ad indagine con l'accREDITamento di altri 19 metodi molecolari che si aggiungono ai precedenti 52 metodi, tutti inseriti nell'accREDITamento flessibile.

Riduzione tempi di esecuzione analisi, riduzione costi e miglioramento della gestione degli spazi ed attrezzature: a tal fine si è puntato alla implementazione dei metodi alternativi per la ricerca dei principali patogeni causa di malattie trasmesse da alimenti. L'obiettivo perseguito mediante questa scelta gestionale era rappresentato dalla riduzione dei tempi di esecuzione analisi, riduzione del personale necessario per l'esecuzione delle prove e riduzione delle attrezzature e quindi degli spazi necessari per garantire la corretta implementazione delle analisi.

Attività di coordinamento con le AASSLL, PCF e Forse dell'Ordine: negli anni è stato implementato lo scambio di informazioni tra il laboratorio e i vari enti. La gestione del conferimento campioni, le aperture ufficiali per i campioni che lo richiedono, viene gestito attraverso una programmazione dettagliata dei conferimenti.

Negli anni abbiamo ottenuto una netta riduzione dei respingimenti (circa 90%) per inidoneità dei campioni, grazie a specifiche attività di formazione implementate negli anni e con una serie di eventi formativi ad hoc e la produzione di documentazione, fascicoli creati all'uopo:

ok

Protocollo Tecnico- Il Campionamento degli alimenti di origine animale nell'ambito delle indagini microbiologiche ai sensi del Regolamento CE 2073/2005, dell'allegato 7 csr/212, del D.Lgs 27/2021 e s.m.i.

Organizzazione di eventi formativi per enti del SSN, specifici sulle attività di campionamento.

Relatore in due diverse serie di corsi per i Carabinieri per la Tutela della Salute N.A.S. di Napoli presso Sede di Portici IZSM e corsi di aggiornamento destinato ai Comandanti di Stazione Carabinieri Forestale, effettivi e NIPAAF e reparti/stazioni Carabinieri Parco - Castel Volturno.

Ad essi si aggiungono eventi formativi per studenti di scuole di vario ordine e grado, associazioni private e in progetti formativi finanziati dalla regione Campania e dall'Unione Europea.

Implementazione di protocolli diagnostici innovativi a supporto delle indagini

ufficiali: negli anni sono stati validati diversi sistemi diagnostici (9 metodi) in aggiunta ai metodi normati, con in comune l'obiettivo della riduzione dei tempi esecuzione analisi, identificazione di geni patogenicità. A questi, si aggiungono, 13 metodi alternativi per lo studio degli organismi geneticamente modificati.

Negli anni si è perfezionata la gestione delle emergenze ed allerta, garantendo un servizio continuo di assistenza sia di supporto tecnico scientifico che di disponibilità delle attività diagnostiche del laboratorio.

Membro del nodo regionale Allerta – Regione Campania.

Partecipazione a **missioni di internazionalizzazione** in Dakar (Senegal): intervento formativo alla Fiera internazionale dell'agricoltura e delle risorse animali (FIARA) di Dakar organizzato dall'Ambasciata Italiana in Dakar (20/05/2024). Attività seminariale alla Scuola Inter-Statale di Scienze e Medicina Veterinaria di Dakar (EISMV) (21/05/2024). Tavolo tecnico di confronto sulle zoonosi con i ricercatori del Laboratorio Nazionale dell'Allevamento e la Ricerca Veterinaria (LNERV) (22/05/2024). Attività di **formazione e tutoraggio a delegazioni** del Marocco presso i laboratori di biotecnologie dell'UOS Microbiologia e Biotecnologie Applicate agli Alimenti (26/02 - 01/03/2024).

Attività di formazione sull'implementazione di metodi diagnostici per l'analisi di campioni da sottoporre al controllo per OGM, in favore del personale del Dipartimento dell'Ispettorato

Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari
Laboratorio di Salerno.

Collaborazione con il gruppo di lavoro CRITERI MICROBIOLOGICI (IIZZSS-ISS) nella stesura e valutazione degli art.7 (controperizia e controversia), allegato 1 e 2 del D. Lgs.27/2021; nella stesura delle attività relative al controllo batteriologico delle carni di cui al documento: indicazioni operative in caso di macellazione d'urgenza (MSU) al di fuori del macello - Trasmissione elettronica n. prot. 0001632-20/01/2022-DGISANMDS-P.

Ha partecipato, con il gruppo di lavoro e di discussione nazionale (IIZZSS) in tema di MALATTIE DEGLI INSETTI ALLEVATI alla stesura del Parere in merito a **malattie proprie degli insetti e misure per ridurre diffusione e rischi in sanità animale** – Richiesta parere Uff.3 DGSAF Ministero della Salute del 28 febbraio 2023 da parte dell'ufficio 3 del Ministero della Salute in merito alle malattie dell'allevamento di insetti.

Collaborazione alla stesura/verifica delle Procedure sintetiche e Procedure documentate del Documento di Programmazione Annuale Regionale (DPAR) dei Controlli Ufficiali in materia di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria - UOD Prevenzione e Sanità Pubblica veterinaria - Regione Campania. In particolar modo ha partecipato al tavolo di discussione per la stesura del PIANO B69 - Requisiti dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari- Procedure documentare Regione Campania.

Ha collaborato alla **redazione delle Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale** nella Ristorazione Collettiva Decreto Dirigenziale n. 260 del 09/07/2021 Dipartimento 50 - GIUNTA REGIONALE DELLA CAMPANIA Direzione Generale 4 - DG per la tutela della salute e il coordin. del sist. sanitario regionale U.O.D. 1 - Prevenzione e sanità pubblica veterinari.

a.)1 Esperienza nella disciplina oggetto dell'avviso o equipollente negli ultimi 10 anni (UOS/UOSD/UOC) presso II.ZZ.SS.

dal 01/11/2016 al 30/09/2021 ad oggi profilo professionale responsabile dell'UO **MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIE APPLICATA AGLI ALIMENTI** afferente alla UOC Controllo degli Alimenti e Sicurezza Alimentare del Dipartimento Coordinamento di Sicurezza Alimentare nella disciplina Igiene della produzione, trasformazione commercializzazione,

conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati

Competenze, autonomia, responsabilità, direzione

- in aggiunta all'incarico su indicato, il 04/11/2016 con noto protocollo generale n° 8968 è stato assegnato l'incarico di responsabile UOS OGM;
- responsabilità e autonomia in ordine agli aspetti di tipo professionale e di tipo organizzativo – gestionale per la struttura assegnata;
- responsabile della gestione del personale e delle risorse strumentali assegnate;
- responsabile della manutenzione e del funzionamento dei beni mobili ed immobili afferenti alla struttura di competenza;
- responsabile della risoluzione dei problemi organizzativi, strutturali e funzionali della struttura, attraverso l'elaborazione di piani specifici ad hoc;
- responsabile dell'organizzazione e del coordinamento delle attività di laboratorio in attuazione della norma tecnica ISO 17025;
- responsabile di attività di validazione e implementazione di metodi analitici normati e non normati;
- collaborazione alla stesura ed alla revisione della Carta dei servizi;
- gestione delle Non Conformità (NC) e delle Azioni Correttive (AC) emerse in ambito di audit interni, audit di UAQ e dell'ente di accreditamento Accredia;
- verifica della conformità delle attività alle prescrizioni del MQ;
- stesura e verifica di Documenti del Sistema Qualità: POS, MP e DC;
- gestione del sistema informatico di refertazione SIGLA per l'UOS di propria pertinenza;
- sviluppo e validazione di metodi di prova microbiologici per la verifica della conformità giuridica delle matrici alimentari prelevati lungo tutta la filiera alimentare;
- controllo quali-quantitativo e documentale dei campioni di prova, assegnazione delle prove al personale tecnico e verifica dei risultati;
- esecuzione e gestione dei campioni in apertura ufficiale, interfaccia con i consulenti tecnici e attività unzione di teste in procedimenti penali presso Procura della Repubblica, quale responsabile delle prove oggetto di non conformità analitica;
- assicurazione del rispetto delle prescrizioni applicabili relative alla gestione dei campioni, dal ricevimento allo smaltimento;
- validazione, generazione e firma dei rapporti di prova per i metodi di prova appartenenti alle UOOSS di propria pertinenza e in sostituzione;
- controllo dei processi nei laboratori;
- supervisione della gestione dei campioni e dei materiali di riferimento;

- messa a punto di metodi diagnostici innovativi a supporto di indagini in caso di allerta, sospetti casi di MTA e metodi rapidi per l'individuazione di elementi promotori di organismi geneticamente modificati;
- elaborazione dei dati ai fini della stesura di relazioni per la valutazione dei processi di laboratorio;
- responsabile dell'implementazione dei Flussi VIG (2018-2019);
- responsabile delle attività previste nella rete del Network Italiano dei Laboratori OGM (NILO);
- redazione di pareri e consulenze per il Ministero, Regione o altri soggetti pubblici e privati;
- collaborazione nella stesura/verifica delle Procedure sintetiche e Procedure documentate del Documento di Programmazione Annuale Regionale (DPAR) dei Controlli ufficiali in materia di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria - UOD Prevenzione e sanità pubblica veterinaria - Regione Campania;
- membro del nodo regionale Allerta – Regione Campania;
- didattica svolta in corsi universitari e corsi di formazione organizzati da IIZZSS e altri enti del SSN;
- membro di diverse delegazioni, in rappresentanza dell'IZS Mezzogiorno in ambito internazionale;
- organizzazione di corsi di formazione e convegni;
- attività di formazione e di tutoraggio nei percorsi di formazione per il conseguimento di Diplomi di laurea e Diplomi di specializzazione e per tesi di laurea;
- responsabile scientifico di progetti di ricerca finanziati dal Ministero della Salute;
- responsabile UO in progetti di ricerca finanziati dal Ministero della Salute;
- cooperazione tecnico-scientifica con Centri di Referenza Nazionale, Centri di Riferimento Regionale, Enti di Ricerca scientifica;
- LNR per gli stafilococchi coag. Positivi – IZSTO;
- LNR per i Virus di origine Alimentare – ISS;
- il Centro nazionale di riferimento per il botulismo – ISS;
- European Union Reference Laboratory for *Escherichia coli* – ISS;
- Centro di Referenza Nazionale OGM (CROGM) – IZSLT Centro di Referenza Nazionale per il Controllo Chimico e Microbiologico dei Molluschi Bivalvi Vivi – IZSUM;
- UOC Direzione Operativa Microbiologia degli Alimenti – IZSLT;
- comunicazione e poster in convegni nazionali ed internazionali

- Autrice di 32 (dal 2016-2021) articoli su riviste peer reviewed - <https://orcid.org/0000-0002-2748-9286> ;
- partecipazione in qualità di Componente Esperto in Concorsi Pubblici;
- autrice di manuali di divulgazione;
- Relatrice e/o Responsabile scientifico di convegni – Workshop – corsi di formazione;
- referente per l'IZSM del "Centro di referenza nazionale per la ricerca di OGM" c/o l'IZSLT;
- referente IZSM, del "Centro di referenza nazionale per i Rischi Emergenti in Sicurezza Alimentare" c/o l'IZS LER;
- referente per la gestione ceppi *L.monocytogenes* correlazione uomo/alimenti;
- referente per l'IZSM del Laboratorio nazionale di riferimento per *Campylobacter spp.*;
- referente IZSM Centro di referenza nazionale per il controllo microbiologico e chimico dei molluschi bivalvi c/o l'IZS UM;
- referente IZSM per le attività inerenti il Laboratorio Nazionale di Riferimento per gli Stafilococchi coagulasi positivi (IZSTO);
- membro del Gruppo di lavoro CRITERI MICROBIOLOGICI (IIZZSS-ISS) per la revisione degli Allegati 7 e 8 delle Linee Guida per il controllo Ufficiale ai sensi dei Reg. (CE) 882/2004 e 854/2004

Risultati ottenuti:

In questo periodo, oltre a garantire, il mantenimento delle performances del laboratorio attraverso i processi di verifica di competenza tecnica e riesame periodico dei metodi, le attività diagnostiche sono state spinte verso un ampliamento dell'offerta analitica, incrementando la gamma di matrici da poter sottoporre ad analisi; pertanto, ad oggi il laboratorio può offrire un pacchetto analitico che consente di poter analizzare sia prodotti di origine animale che di origine vegetale.

Riduzione tempi di esecuzione analisi, riduzione costi e miglioramento della gestione

degli spazi ed attrezzature: a tal fine si è puntato alla implementazione dei metodi alternativi per la ricerca dei principali patogeni causa di malattie trasmesse da alimenti. L'obiettivo perseguito mediante questa scelta gestionale era rappresentato dalla riduzione dei tempi di esecuzione analisi, riduzione del personale necessario per l'esecuzione delle prove e riduzione delle attrezzature e quindi degli spazi necessari per garantire la corretta implementazione delle analisi. Emblematico è stato il potenziamento dei metodi per il controllo dei molluschi bivalvi (22% circa dei campioni totali/anno) con i metodi AFNOR BRD 07/06 - 07/04 (ricerca *Salmonella* spp.) e AFNOR NF V08-16 (numerazione *E.coli*). Il metodo AFNOR BRD 07/06 - 07/04 (ricerca

Salmonella spp. ha permesso la riduzione dei tempi di esecuzione del 75% e l'ampliamento dei servizi all'utenza offrendo una maggiore disponibilità per l'esecuzione delle analisi.

Con il metodo AFNOR NF 008-106, abbiamo avuto una riduzione dei tempi esecuzione analisi del 67% e dei costi di circa il 58%, oltre ad offrire al cliente una maggiore disponibilità analitica, minori tempi di risposta, maggiore impatto sulla tutela della salute del consumatore. Per entrambi i metodi il laboratorio si afferma come il primo laboratorio in Italia ad usare metodi alternativi nel controllo ufficiale dei molluschi bivalvi.

Capacità di adeguamento alle richieste analitiche da parte del cliente: al fine di poter rispondere nel più breve tempo possibile a eventuali mutate richieste da parte dei clienti afferenti al laboratorio, per tutti i metodi biomolecolari e per alcuni microbiologici (metodo TEMPO) si è optato per l'apertura dell'accreditamento flessibile.

Attività di coordinamento con le AASSLL, PCF e Forse dell'Ordine: negli anni è stato implementato lo scambio di informazioni tra il laboratorio e i vari enti. La gestione del conferimento campioni, le aperture ufficiali per i campioni che lo richiedono, viene gestito attraverso una programmazione dettagliata dei conferimenti.

Negli anni abbiamo ottenuto una lenta riduzione dei respingimenti per inidoneità dei campioni, grazie a specifiche attività di formazione implementate negli anni e con una serie di eventi formativi ad hoc per l'argomento dal 2021 e documentazione, fascicoli creati a tale scopo. Tra cui il Manuale **REQUISITI BASE PER UN CORRETTO CAMPIONAMENTO OGM** gennaio 2018.

Negli anni si è perfezionata la gestione delle emergenze ed allerta, garantendo un servizio continuo di assistenza sia di supporto tecnico scientifico che di disponibilità delle attività diagnostiche del laboratorio.

Partecipazione in delegazione ad attività di internazionalizzazione svolte presso l'OIE Parigi e presso le strutture della sede centrale dell'IZS Mezzogiorno, in Portici, attraverso attività di formazione e tutoraggio sul controllo microbiologico degli alimenti e OGM, in favore di paesi terzi, nell'ambito delle attività del Taix European Commission - European Neighbourhood Policy And Enlargement Negotiations.

Infine, è fondamentale sottolineare il **ruolo centrale dell'UOS OGM, nelle attività di formazione per enti terzi**, quali ARPA Campania sez.di Avellino.

a.)1 Esperienza nella disciplina oggetto dell'avviso o equipollente negli ultimi 10 anni (UOS/UOSD/UOC) presso II.ZZ.SS.

dal 01/10/2010 - 31/10/2016 profilo professionale responsabile dell'UO **CENTRO PILOTA TIPIZZAZIONE SALMONELLE** nella disciplina Igiene della produzione, trasformazione commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati

Competenze, autonomia, responsabilità, direzione:

- In aggiunta all'incarico su indicato, il 17/10/2011 con nota protocollo generale n° 0014379 è stato assegnato l'incarico di responsabile di Laboratorio di Microbiologia Alimentare, inserito nella UOS Controllo Microbiologico degli Alimenti- Biotecnologie applicate agli Alimenti;
- con nota protocollo n° 0004004 del 03/04/2013 è assegnato l'incarico di responsabile del Laboratorio Biotecnologie applicate agli alimenti e Microbiologia Mangimi;
- con nota protocollo generale n°0010355 del 01/10/2013 viene prorogato l'incarico di resp. UUOO "Centro pilota tipizzazione Salmonelle", "Microbiologia degli alimenti", "biotecnologie applicate agli alimenti – OGM";
- responsabile dell'istituzione di una rete di contatti tra l'IZSM e i principali ospedali della Regione Campania;
- gestione del sistema qualità per le attività dei laboratori affidati;
- responsabile della corretta applicazione della PG/UAQ/012 controllo qualità del processo analitico
- collaborazione alla stesura ed alla revisione della Carta dei servizi;
- gestione delle Non Conformità (NC) e delle Azioni Correttive (AC) emerse in ambito di audit interni, audit di UAQ e dell'ente di accreditamento Accredia;
- stesura e verifica di Documenti del Sistema Qualità: POS, MP e DC;
- gestione ed implementazione del sistema informatico di refertazione SIGLA per i laboratori assegnati;
- controllo quali-quantitativo e documentale dei campioni di prova, assegnazione delle prove al personale tecnico e verifica dei risultati;
- esecuzione e gestione di aperture ufficiali;
- assicurazione del rispetto delle prescrizioni applicabili relative alla gestione dei campioni, dal ricevimento allo smaltimento;
- validazione, generazione e firma dei rapporti di prova per i metodi di prova appartenenti alle UUOSS di propria pertinenza e in sostituzione;

- supervisione della gestione dei campioni e dei materiali di riferimento;
- elaborazione dei dati ai fini della stesura di relazioni per la verifica e implementazione dei processi gestionali dei laboratori di propria competenza
- didattica svolta in corsi universitari e corsi di formazione organizzati da IIZZSS e altri enti del SSN;
- responsabile di diversi progetti di ricerca;
- membro del comitato editoriale dell'Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare (ORSA);
- delegato per l'IZS Mezzogiorno nel Nucleo di Coordinamento del Progetto del Piano Regionale di Prevenzione 2010/2012 ad oggetto "La comunicazione del rischio con sicurezza alimentare: un passo importante verso la prevenzione";
- referente nell' Enteric Pathogen Network (ENTERNET) per la Regione Campania;
- referente per l'IZS Mezzogiorno per le attività inerenti al "Laboratorio Nazionale di Riferimento per l'antibioticoresistenza" at IZS del Lazio e della Toscana "M.Aleandri" for IZSM;
- membro del tavolo tecnico "Produzione e Salute" nell' OSSERVATORIO DEL MARE;
- componente del Tavolo tecnico regionale permanente per la tutela dei prodotti agricoli campani (2013).

Risultati ottenuti:

Con l'istituzione del Centro Pilota Tipizzazione Salmonelle è stata creata la prima rete di collaborazione con gli ospedali della regione Campania e i laboratori ARPA Campania e l'attività di sierotipizzazione dei ceppi di salmonella di origine umana isolati negli ospedali.

È stata implementata la rete Enter-Net con gli esiti della sierotipizzazione e le informazioni relative le fonti d'isolamento dei ceppi di Salmonella inviati al Centro Pilota Tipizzazione Salmonelle Regione Campania.

È stata organizzata l'attività di gestione e archiviazione delle schede Enter-Net.

È stata avviata un'intensa attività di collaborazione con l'ISS e il Centro di Referenza Nazionale sulle Salmonellosi, per l'approfondimento diagnostico su tutti gli isolati di particolare interesse diagnostico.

È stata implementata la rete di collaborazione con le AASSLL nella gestione delle emergenze e nei casi sospetti di malattie trasmesse da alimenti.

Redazione di manuali di divulgazione: CIBO SICURO IN FAMIGLIA aprile 2010,
ANALISI MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI: CORRETTA PRASSI DI CAMPIONAMENTO
(IZSM) maggio 2010.

La suddetta manualistica è stata presentata in eventi organizzati rispettivamente per scolaresche e consumatori e per autorità competenti per ciò che attiene i controlli microbiologici.

Capacità di adeguamento alle richieste analitiche da parte del cliente:

Le attività del laboratorio sono state ampliate attraverso l'implementazione dei metodi analitici a disposizione, per i tre laboratori di pertinenza. In questo periodo è stata data una forte spinta alla validazione e successivo accreditamento dei metodi molecolari per la ricerca degli agenti batterici previsti, quali criteri di sicurezza alimentare, nel Reg.UE 2073/2005 s.m.i., e per Norovirus e il virus dell'epatite A, attività quest'ultima che ci ha reso indipendenti nella gestione dell'emergenza legata alla contaminazione delle produzioni locali della molluschicoltura con il virus dell'epatite A. Inoltre, al fine di razionalizzazione delle attività di laboratorio, la gestione del personale e risorse strumentali e strutturali, si è optato per la validazione e l'accreditamento di metodi automatizzati per le conte batteriche (parte degli indicatori di igiene – Reg UE 2073/2005 s.m.i.). È stato implementato il sistema diagnostico per la differenziazione tra i ceppi di salmonella wild e vaccinali.

Attività di coordinamento con le AASSLL, Forze dell'Ordine: è stato implementato lo scambio di informazioni tra il laboratorio e i vari enti. È stata avviata la prima fase di calendarizzazione delle attività analitiche. Inoltre, ha prestato attività quale Ausiliario di Polizia Giudiziaria Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti Capitaneria di Porto – Guardia Costiera, Napoli Attività di Ausiliario di Polizia Giudiziaria per l'acquisizione agli atti di rilievi tecnici relativi lo stato di conservazione di prodotti ittici (13/01/2010) e ha Partecipato alla VIII Commissione Consiliare Permanente (agricoltura, caccia, pesca, risorse comunitarie e statali per lo sviluppo) Consiglio Regionale della Campania (28/07/2010).

Progetto FOOD FORUM IN CHINA

Ha partecipato al 17/07/2012 – 20/07/2012 Pechino - Jinan MEMBRO DELLA DELEGAZIONE ITALIANA AL FOOD SAFETY FORUM IN CHINA

Interventi:

- Qualità delle produzioni agroalimentari - Sicurezza, controlli, Etichettature, Nuove Tecnologie – Sistemi di monitoraggio e supervisione delle catene di produzioni delle carni e latticini - Sofitel hotel Jinan - China 20/7/11 Progetto MAE- Regioni- China.
- Qualità delle produzioni agroalimentari - Sicurezza, controlli, Etichettature, Nuove

Tecnologie – Sistemi di monitoraggio e supervisione delle catene di produzioni delle carni e latticini – Ambasciata italiana in Pechino- China 20/7/11-Progetto MAE- Regioni- China.

- agosto 2012
Attività di follow up dei Forum; implementazione del network tra il partenariato italiano ed i partner cinesi individuati.
- 20 settembre 2012
Presso il Ministero degli Affari Esteri; incontro tra MAE, MISE ed i partner di progetto, alla presenza di Ministero delle Politiche Agricole.
Presso il Ministero della Salute; incontro con il Dipartimento della Sicurezza Alimentare delegazione del CONSIGLIO DI STATO CINESE.
- 9 ottobre 2012
Presso il Ministero dello Sviluppo Economico;
riunione del partenariato interregionale del progetto "Food Safety Forum in China" presso il Ministero dello Sviluppo Economico (Roma) - incontro tra MAE, MISE ed i partner di progetto, alla presenza del Ministero della Salute e del MIUR.

a.)2 Esperienza nella disciplina oggetto dell'avviso o equipollente anni precedenti (UOS/UOSD/UOC) presso II.ZZ.SS.

dal 15/12/2008 - 30/09/2010 profilo professionale **Dirigente Medico Veterinario** nella disciplina Igiene della produzione, trasformazione commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati

Competenze, autonomia, responsabilità, direzione:

- Responsabile dell'organizzazione delle attività dei laboratori di Microbiologia degli Alimenti e Mangimi;
- implementazione del sistema qualità nel laboratorio;
- validazione ed accreditamento di metodi per le indagini microbiologiche, biomolecolari e microscopiche;
- principal investigator di progetti di ricerca finanziati dal Ministero della Salute;
- collaborazione con l'Ufficio Relazioni Pubbliche per le attività di formazione ed informazione con scuole di vario ordine e grado, associazioni di consumatori e operatori del settore produttivo.

Risultati:

in questo periodo sono stati validati e accreditati 14 metodi microbiologici consentendo al laboratorio di rispondere alle esigenze del controllo ufficiale. Tutte le prove sono state validate

per matrici alimentari di origine alimentare e vegetale e ove necessario anche ai mangimi. È stato implementato il sistema qualità nel laboratorio di pertinenza

dal 01/04/2008 - 14/12/2008 profilo professionale **Dirigente Medico Veterinario** nella disciplina Igiene della produzione, trasformazione commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati IZSM sezione di Caserta.

Sezione Diagnostica Territoriale di Caserta Via Anna Jervolino, 19, 81100 Caserta (CE)

Competenze, autonomia, responsabilità, direzione:

- Responsabile dell'organizzazione delle attività dei laboratori di Microbiologia degli Alimenti;
- implementazione del sistema qualità del laboratorio, validazione ed accreditamento di metodi per le indagini microbiologiche;
- implementazione del sistema informatico SIGLA per la refertazione campioni nel controllo ufficiale microbiologico degli alimenti;
- gestione del sistema qualità per le attività dei laboratori affidati;
- stesura e verifica di Documenti del Sistema Qualità: POS, MP e DC;
- gestione ed implementazione del sistema informatico di refertazione SIGLA;
- controllo dei processi analitici nel laboratorio di microbiologia degli alimenti; attività di divulgazione sui principi di sicurezza alimentare;
- responsabile di progetto di ricerca corrente finanziato dal Ministero della salute.

Risultati:

Responsabile della manutenzione e del funzionamento dei beni mobili ed immobili afferenti alla struttura di competenza.

Responsabile dell'organizzazione e del coordinamento delle attività di laboratorio in attuazione delle politiche del sistema qualità.

Responsabile di attività di validazione e implementazione di metodi analitici normati.

Gestione delle Non Conformità (NC) emerse in ambito di audit interni, audit di UAQ e dell'ente di accreditamento ORL.

Gestione del sistema informatico di refertazione SIGLA.

Controllo quali-quantitativo e documentale dei campioni di prova e verifica dei risultati.

Esecuzione e gestione dei campioni in apertura ufficiale, interfaccia con i consulenti tecnici.

Assicurazione del rispetto delle prescrizioni applicabili relative alla gestione dei campioni, dal ricevimento allo smaltimento.

Eventuale interruzione dal servizio (ad es. per aspettative, congedi, senza assegni):

dal _____ al _____ (indicare giorno/mese/anno)

per motivi _____

causa risoluzione rapporto _____

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

A).9 Altra esperienza professionale attinente (contratto di lavoro dipendente c/o privati o autonomo)

di avere prestato servizio con rapporto di lavoro autonomo (es. co.co.co, collaborazione libero professionista, prestazione occasionale, etc.):

Co.co.co.

dal 01/01/2007 al 31/12/2007 (indicare giorno/mese/anno)

dal 01/01/2006 al 31/12/2006

dal 01/01/2005 al 31/12/2005

dal 01/01/2004 al 31/12/2004

dal 02/01/2003 al 31/12/2003

dal 01/02/2002 al 01/12/2003

denominazione Ente Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno

natura giuridica *Ente Pubblico*

(indicare se Ente Pubblico, Istituto Accreditato o istituto privato convenzionato o privato)

Sede Sezione Diagnostica Territoriale di Caserta Via Anna Jervolino, 19, 81100 Caserta (CE)

Tipologia prestazioni erogate

a) la ricerca sperimentale sulla eziologia, patogenesi e profilassi delle malattie infettive e diffuse degli animali;

b) il servizio diagnostico delle malattie degli animali e delle zoonosi;

c) gli accertamenti analitici ed il supporto tecnico-scientifico ed operativo necessari alle azioni di polizia veterinaria ed all'attuazione dei piani di profilassi, risanamento ed eradicazione;

d) la ricerca in materia di igiene degli allevamenti, delle produzioni zootecniche e di benessere animale ed il supporto tecnico scientifico ed operativo per le azioni di difesa sanitaria e di miglioramento delle produzioni animali;

- e) il supporto tecnico, scientifico ed operativo nella lotta all'antibiotico resistenza;
- f) la sorveglianza epidemiologica nell'ambito della sanità animale e sicurezza alimentare, anche mediante gli osservatori epidemiologici;
- g) l'esecuzione degli esami per il controllo degli alimenti di origine animale e dei mangimi;
- i) la messa a punto di nuove metodiche;
- j) la formazione di personale specializzato nel campo della zooprofilassi anche presso istituti e laboratori dei paesi esteri;
- k) la formazione e l'aggiornamento di veterinari e di altri operatori del settore della sicurezza alimentare e della sanità animale;
- l) l'effettuazione di ricerche correnti e finalizzate, anche mediante convenzioni con università ed istituti di ricerca italiani e stranieri, su richiesta dello Stato, delle regioni e di Enti pubblici e privati;
- m) la cooperazione tecnico-scientifica con istituti del settore veterinario e della sicurezza alimentare anche esteri, previa opportune intese con il Ministero della Salute;
- n) la elaborazione e applicazione di metodi alternativi all'impiego di modelli animali nella sperimentazione scientifica;
- o) la formazione, la consulenza e l'assistenza agli allevatori per la bonifica zoonosanitaria e per lo sviluppo ed il miglioramento igienico delle produzioni animali;
- p) l'attività di controllo ufficiale in materia di analisi chimiche, microbiologiche e radioattive sugli alimenti di origine vegetale non trasformati;
- q) il supporto tecnico scientifico, epidemiologico e di campo in corso di epidemie o in caso di insorgenza di malattie soggette ad immediata eradicazione dal territorio.

profilo professionale **MEDICO VETERINARIO CO.CO.CO.**

nella disciplina igiene della produzione, trasformazione commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati

Competenze, autonomia, responsabilità, direzione

- Responsabile dell'organizzazione delle attività dei laboratori di Microbiologia degli Alimenti e Controllo Latte;
- implementazione del sistema qualità del laboratorio, e dei metodi per le indagini microbiologiche nel controllo degli alimenti e del latte. Implementazione dei metodi per la ricerca di tubercolosi e brucellosi in organi, mediante metodi molecolari e microbiologici;
- esecuzione di autopsie e relativa diagnosi dei casi di morte.
-

Risultati ottenuti

In questo periodo è stata garantita la corretta esecuzione delle analisi dei campioni conferiti ai laboratori.

Si avviato il laboratorio all'attuazione del sistema qualità.

Si è avviata l'interfaccia con le AASSLL per il conferimento e la gestione dei campionamenti.

Si è garantita la corretta gestione dei campioni non conformi, l'organizzazione di esami di seconda istanza e la revisione d'analisi presso l'ISS.

Sono state implementate prove di biologia molecolare per la ricerca di *Toxoplasma gondii*, *Brucella abortus*.

Si è garantita l'attività diagnostica della sezione Territoriale di Caserta attraverso l'esecuzione di esami autoptici.9

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

di avere prestato servizio con rapporto di lavoro autonomo (es. co.co.co, collaborazione libero professionista, prestazione occasionale, etc.):

BORSA DI STUDIO – “Esperto addetto al controllo della qualità nella filiera agroalimentare” Programma Operativo” Ricerca Sviluppo Tecnologico ed Alta Formazione” - P.O. 9400023/I/1 Ob. 1 asse 7.1.b Misura FSE I.1 - Progetto codice 1167/63.

dal 12/04/1999 al 12/04/2001 (indicare giorno/mese/anno)

denominazione Ente Associazione ESSENIA UETP University and Enterprise Training Partnersch
natura giuridica Privato

(indicare se Ente Pubblico, Istituto Accreditato o istituto privato convenzionato o privato)

sede Salerno via Piave n. 1

Tipologia prestazioni erogate dall'ente

Essenia UETP è un ente di formazione accreditato presso la Regione Campania che opera dal 1991 nel settore della mobilità transnazionale della progettazione europea. Per la qualità dei nostri progetti di mobilità siamo tra i 16 Enti italiani ad aver ottenuto dall'Agenzia Nazionale Erasmus+ INAPP la Carta della mobilità VET.

Ci occupiamo di pianificazione e realizzazione di attività di formazione e orientamento al lavoro, tirocini in aziende nazionali ed estere, progetti transnazionali e consulenza, finalizzati allo sviluppo economico e sociale del territorio. Nel corso degli anni abbiamo sviluppato e consolidato un esteso network di partner in tutta Europa, composto da Istituzioni pubbliche e private, aziende, associazioni ed organizzazioni attive nel settore dell'istruzione e della formazione professionale.

Profilo professionale **Medico Veterinario** nella disciplina igiene della produzione, trasformazione commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati.

Competenze, autonomia, responsabilità, direzione:

Attività di ricerca in biologia molecolare con lo scopo di rilevare frodi commerciali, in termini di vendita di *aliud pro alio*, in preparati di pesce, attraverso la messa a punto di metodi per l'identificazione di specie ittiche (*gadus morhua* – *theragra chalcogramma*), svolta presso Dipartimento di Scienze Zootecniche e Ispezione degli Alimenti sez. Ispezione degli Alimenti, Università degli Studi di Napoli Federico II - Direttore L. Bordi, Dipartimento di Biologia vegetale Università degli Studi di Napoli Federico II – Direttore P.De Luca ;

Stage presso l'azienda agro-zootecnica Ernesto Buondonno (CE);

Stage presso Bioprogram s.a.s Laboratorio Analisi Controllo Qualità (attività di ispezioni in aziende alimentari, esecuzione e verifica degli esiti delle indagini microbiologiche, organizzazione delle attività di laboratorio in affiancamento al personale tecnico in servizio.)

Risultati ottenuti

1. Applicazione della PCR all'identificazione di specie ittiche in prodotti sottoposti a trattamento termico. Indagine preliminare. T.Pepe, A. Anastasio, **Y. Proroga**, T. A. Sarli, M.L. Cortesi Giornate scientifiche del polo delle scienze e delle tecnologie per la vita – Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia, Medicina Veterinaria e Agraria.14-15 giugno 2001
2. Applicazione della PCR per il riconoscimento di specie in prodotti preparati e trasformati della pesca Nota 1. Pepe T., **Proroga Y.T. R.**, Di Finizio A., Sarli T. Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie Vol. LIV Riva del Garda (TN) Palazzo dei Congressi 28-30 settembre 2000
3. Analisi di mtDNA per l'identificazione di specie ittiche in prodotti congelati e trasformati. T.Pepe, **Y.T.R. Proroga**, A.Di Finizio, D. Carlino, A. Anastasio Giornate Scientifiche delle Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia, Medicina Veterinaria e Agraria.17-19 maggio 2000

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

di avere prestato servizio con rapporto di lavoro autonomo (es. co.co.co, collaborazione libero professionista, prestazione occasionale, etc.):

CONFERIMENTO ATTIVITÀ DI COLLABORAZIONE in Attività: di attività didattiche pratico-applicative per l'agibilità e per la predisposizione.

dal 13/06/1994 al 31/12/1994 (indicare giorno/mese/anno)

denominazione Ente Università degli Studi di Napoli Federico II – Dip. Di Patologia Profilassi e Ispezione degli Alimenti

natura giuridica Ente Pubblico

(indicare se Ente Pubblico, Istituto Accreditato o istituto privato convenzionato o privato)

sede Facoltà di Medicina Veterinaria via Delpino n. 1 Napoli

Tipologia prestazioni erogate dall'ente

La cura e la gestione finalizzate al miglioramento della qualità della vita degli animali da reddito, d'affezione, da laboratorio e non convenzionali, della fauna selvatica, anche attraverso l'impiego di tecniche di medicina di precisione.

Lo studio epidemiologico e patogenetico delle malattie animali con particolare riferimento alle malattie infettive, parassitarie, oncologiche e altre.

La classificazione, la standardizzazione, la codifica delle malattie animali, il loro studio finalizzato alla definizione dei meccanismi patogenetici e di nuovi protocolli diagnostici e terapeutici con un approccio anche di medicina traslazionale.

La corretta assistenza e gestione tecnica, produttiva, riproduttiva e nutrizionale, igienico-sanitaria, economica, legislativa dei sistemi di allevamento, incluse le attività faunistico-venatorie e gli impianti di acquacoltura e apicoltura.

La pianificazione, la vigilanza, il controllo e la certificazione dei processi dell'intera filiera agro-zootecnica con particolare riguardo alla sicurezza alimentare, tutelando la biodiversità, al fine di creare un'integrazione tra allevamento e ambiente, a sostegno delle produzioni territoriali di eccellenza.

La riduzione al minimo degli impatti delle produzioni animali sull'ambiente aumentando la sostenibilità delle filiere.

La produzione di alimenti con spiccate caratteristiche nutraceutiche.

Profilo professionale studente in Medicina Veterinaria nella disciplina igiene della produzione, trasformazione commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati

Competenze, autonomia, responsabilità, direzione:

affiancamento al personale in servizio nell'espletamento di attività didattiche e di ricerca

Risultati ottenuti:

Supporto alla preparazione di dispense per studenti (attività di traduzione di articoli scientifici).

Organizzazione della biblioteca del dipartimento.

Ricerche bibliografiche per attività di ricerca.

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

b) Posizione funzionale

b).7 Incarico di Direzione di Struttura Semplice negli ultimi 10 anni

di essere / essere stato titolare dei seguenti incarichi dirigenziali

denominazione incarico: **RESPONSABILE DELLE UOS MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIE APPLICATA AGLI ALIMENTI**

tipologia di incarico CCNL: incarico ex art. 18, comma 1, par I, lett. c - CCNL, 2016-2018 dell'Area Sanità, di responsabile dell'unità Operativa Semplice "Microbiologia e Biotecnologie Applicate agli Alimenti" afferente all'UOC Controllo degli Alimenti e Sicurezza Alimentare del Dipartimento Coordinamento di Sicurezza Alimentare.

Es: incarico di direzione di struttura complessa (ricompresi incarico di direttore di dipartimento, di distretto sanitario, etc.); incarico di direzione di struttura semplice a valenza dipartimentale; incarico di direzione di struttura semplice; incarichi di natura professionale anche di alta specializzazione, di consulenza, di studio, e ricerca, ispettivi, di verifica e di controllo, incarichi di natura professionale conferibili ai dirigenti con meno di cinque anni di attività.

dal 01/10/2021 ad oggi (indicare giorno/mese/anno)

presso Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno Sede Portici (NA) via Salute n. 2

descrizione attività svolta

Il Dirigente è responsabile dei risultati e dell'attività svolta nella Unità Operativa, per quanto concerne la realizzazione dei programmi e dei progetti affidati e la gestione del personale, delle risorse strumentali assegnate e adotta le decisioni necessarie al corretto espletamento e all'appropriatezza del servizio.

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

b) Posizione funzionale**b).7 Incarico di Direzione di Struttura Semplice negli ultimi 10 anni****di essere / essere stato titolare dei seguenti incarichi dirigenziali**

denominazione incarico: **RESPONSABILE DELLE UOS MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIE APPLICATA AGLI ALIMENTI**

tipologia di incarico CCNL: incarico ex art. 27 lettera b - CCNL, 8.6.2000 Dirigenza Medica e Veterinaria, di responsabile dell'Unità Operativa "Microbiologia e biotecnologie applicate agli alimenti", afferente al Dipartimento di Ispezione degli Alimenti.

Es: incarico di direzione di struttura complessa (ricompresi incarico di direttore di dipartimento, di distretto sanitario, etc.); incarico di direzione di struttura semplice a valenza dipartimentale; incarico di direzione di struttura semplice; incarichi di natura professionale anche di alta specializzazione, di consulenza, di studio, e ricerca, ispettivi, di verifica e di controllo, incarichi di natura professionale conferibili ai dirigenti con meno di cinque anni di attività.

dal 01/11/2016 al 30/09/2021 (indicare giorno/mese/anno)

presso Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno Sede Portici (NA) via Salute n. 2

descrizione attività svolta

- responsabile dei risultati e dell'attività svolta nella Unità Operativa, per quanto concerne la realizzazione dei programmi e dei progetti affidati e la gestione del personale, delle risorse strumentali assegnate;
- adozione delle decisioni necessarie al corretto espletamento e all'appropriatezza del servizio;
- formulazione di proposte ed esprime pareri ai Dirigenti di Struttura Complessa ed al Direttore di Dipartimento;
- cura l'attuazione dei progetti e delle attività ed essa assegnata, adottando i relativi atti e provvedimenti;
- svolge tutti gli altri compiti ad essa delegati dai Dirigenti di Struttura Complessa;
- dirige, coordina e controlla l'attività che si svolge nelle strutture che da essa dipendono, anche con poteri sostitutivi in caso d'inerzia;
- provvede alla gestione del personale e delle risorse strumentali assegnate alla propria struttura;
- è responsabile della manutenzione e del funzionamento dei beni mobili ed immobili assegnati alle strutture di cui è responsabile, disponendo, nei casi d'urgenza, gli interventi necessari;
- sostituisce temporaneamente altri dirigenti, in aggiunta al proprio incarico;
- può essere utilizzato anche per altre attività in occasione di particolari esigenze lavorative collegate alla mancanza e/o assenza di personale dirigenziale;

- ha responsabilità e autonomia in ordine agli aspetti di tipo professionale e di tipo organizzativo - gestionale, limitatamente alla Unità Operativa di competenza;
- analizza i problemi presenti nella struttura ed elabora piani specifici per la risoluzione degli stessi;
- fa rispettare i programmi di lavoro decisi ed elabora correttivi validi in caso di eventuali ritardi;
- impartisce disposizioni e direttive chiare al personale assegnato, indicando le linee di condotta rispetto alle decisioni assunte;
- rispetta, nell'ambito relazionale con gli addetti alle Unità Operative e con gli altri dirigenti, le regole e i vincoli dell'organizzazione, tenendo conto che ogni centro di responsabilità opera in funzione delle attività delle altre strutture e tutti cooperano al perseguimento in modo ottimale degli obiettivi dell'Istituto;
- assolve compiti di controllo inerenti le attività della struttura e del personale assegnati, connesse alle funzioni affidate;
- collabora alla definizione degli obiettivi, per l'assegnazione delle risorse legate alla retribuzione di risultato, con l'individuazione e l'illustrazione degli obiettivi da raggiungere da parte di ciascun dipendente della struttura, attribuendo ai singoli o ai gruppi gli specifici obiettivi ed il connesso incentivo economico;
- rispetta i tempi di trasmissione dei risultati delle attività di servizio al fine della verifica degli obiettivi assegnati alla struttura;
- osserva e fa rispettare, per quanto di competenza, le disposizioni contenute nel D. Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni, Codice in materia di protezione dei dati personali;
- osserva e fa rispettare il divieto di fumare negli ambienti di lavoro, ai sensi della legge n. 3 del 16 gennaio 2003 e successive modifiche ed integrazioni;
- svolge attività di collaborazione e raccordo con le altre unità.

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

b) Posizione funzionale

b).7 Incarico di Direzione di Struttura Semplice negli ultimi 10 anni

di essere / essere stato titolare dei seguenti incarichi dirigenziali

denominazione incarico: **RESPONSABILE DEL UO CENTRO PILOTA TIPIZZAZIONE SALMONELLE**

tipologia di incarico CCNL: incarico ex art. 27 lettera d - CCNL, 8.6.2000 Dirigenza Medica e Veterinaria, di responsabile dell'Unità Operativa "Centro Pilota Tipizzazione Salmonelle", afferente il Dipartimento di Ispezione degli Alimenti.

Es: incarico di direzione di struttura complessa (ricompresi incarico di direttore di dipartimento, di distretto sanitario, etc.); incarico di direzione di struttura semplice a valenza dipartimentale; incarico di direzione di struttura semplice; incarichi di natura professionale anche di alta

specializzazione, di consulenza, di studio, e ricerca, ispettivi, di verifica e di controllo, incarichi di natura professionale conferibili ai dirigenti con meno di cinque anni di attività.

dal 01/10/2010 al 31/10/2016 (indicare giorno/mese/anno)

presso Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno Sede Portici (NA) via Salute n. 2

descrizione attività svolta

- responsabile dei risultati e dell'attività svolta nella Unità Operativa, per quanto concerne la realizzazione dei programmi e dei progetti affidati e la gestione del personale, delle risorse strumentali assegnate e adotta le decisioni necessarie al corretto espletamento e all'appropriatezza del servizio.

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

b) Posizione funzionale

b).15 Incarico Professionale anni precedenti

di essere / essere stato titolare dei seguenti incarichi dirigenziali

denominazione incarico: **Dirigente Medico Veterinario**

tipologia di incarico CCNL: CCNL, 5.6.2006 Dirigenza Medica Veterinaria,

Es: incarico di direzione di struttura complessa (ricompresi incarico di direttore di dipartimento, di distretto sanitario, etc.); incarico di direzione di struttura semplice a valenza dipartimentale; incarico di direzione di struttura semplice; incarichi di natura professionale anche di alta specializzazione, di consulenza, di studio, e ricerca, ispettivi, di verifica e di controllo, incarichi di natura professionale conferibili ai dirigenti con meno di cinque anni di attività.

dal 15/12/2008 al 30/09/2010 presso Sede Portici Via Salute, 2

dal 01/04/2008 al 14/12/2008 presso Sede Territoriale di Caserta Via Anna Jervolino, 19

descrizione attività svolta responsabile dei risultati e dell'attività svolta nella Unità Operativa, per quanto concerne la realizzazione dei programmi e dei progetti affidati e la gestione delle risorse strumentali assegnate e adotta le decisioni necessarie al corretto espletamento e all'appropriatezza del servizio.

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

c) Specifica attività professionale /tipologia qualitativa e quantitativa prestazioni

di avere svolto la specifica attività professionale con indicazione della seguente tipologia qualitativa e quantitativa delle prestazioni effettuate nei precedenti incarichi riferite al decennio precedente

alla data di pubblicazione sul Portale unico del Reclutamento "InPA" www.inpa.gov.it dell'Avviso pubblico per il conferimento dell'incarico di che trattasi.

C).1 Attività di formazione/training/cooperazione nazionale

1. 17/12/2024 eGEA: resistenza agli antimicrobici. La prospettiva One health
Ed. 5 primo piano, aula Dheal-Com Living Lab 10.00 Resistenza antimicrobica negli animali e nelle verdure che mangiamo. - 10.20 La spesa intelligente: leggiamo insieme le etichette per una spesa consapevole e sicura. (eGEA è tra le attività di terza missione svolte dal Dipartimento di Sanità Pubblica, rivolta ai soggetti over 65 della Campania - **Dipartimento di Sanità Pubblica DAI Endocrinologia, Diabete, Andrologia e Nutrizione Università & AOU Federico II** Ed. 5, Via S. Pansini 5, 80131 Napoli).
2. 5-8-12 ottobre 2024- Incontri formativi per aggiornamento professionale in ordine alle procedure di esecuzione e gestione delle intossicazioni alimentari – **Carabinieri per la Tutela della Salute N.A.S. di Napoli**- Sede di Portici IZSM.
3. Ministero delle politiche agricole e Sovranità alimentare **Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari Laboratorio di Salerno** formazione di due unità di personale tecnico cui saranno affidate le attività analitiche previste dal PON 2024 per la vigilanza sul rispetto dei divieti di coltivazione adottati ai sensi del decreto legislativo 8 luglio 2003, n. 224 e s.m.i. Analisi qualitativa per la ricerca di elementi di screening e di eventi OGM specifici in materiale vegetale; - Best practices per la gestione dei flussi, delle apparecchiature e dei materiali in un laboratorio di biologia molecolare accreditato; protocolli di validazione delle metodiche analitiche e procedure di supporto – maggio–sett. 2024.
4. 11/005/2024 Fattorie didattiche IZSM Portici.
5. 10/06/2024 D.G.R. n. 105 del 07.03.2023 – D.G.R. 119 del 14.03.2023 - D.D. n. 371 del 22.05.2023 Programmazione triennale dei percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) – Priorità 2 – "Istruzione e Formazione" OS ESO 4.6 – Linea di Azione 2.f.11 – Capofila **ATS NETCON S.r.l.** - Cod. Uff. 47 - CUP B64D23002100009 figura professionale "Tecnico In Ristorazione Mobile E Alta Cucina In Catering Con Produzioni Tipiche E Della Tradizione Enogastronomica Del Territorio" Beneficiario/Attuatore: NETCON s.r.l. (capofila ATS) 4H di attività didattica pratica.
6. Progetto EU n° 621707-EPP-1-2020-1-BE-EPPKA2-SSA - aN Eu Curriculum for chef gasTro-engineering in primAry food caRe (**NECTAR**) - attività di formazione (6h).
7. **Scuola Forestale Carabinieri** - Centro Addestramento Castel Volturno

- Corso di aggiornamento agroalimentare: la filiera lattiero-casearia (modulo B2) Castel Volturno dal 03 al 07 luglio 2023.
8. **Scuola Forestale Carabinieri** - Centro Addestramento Castel Volturno
Corso di aggiornamento agroalimentare: la filiera lattiero-casearia (modulo B2) Castel Volturno dal 06 GIUGNO 2023.
 9. Cottura e conservazione degli alimenti: strumenti e sistemi per garantirne qualità e sicurezza - **Università verde** Torre del Greco – Sala complesso Stecca via Calastro (ex Molini Marzoli) Torre del Greco 25/01/2023.
 10. Allerta alimentari: dallo stramonio alla listeria. Le istituzioni e la tutela della salute pubblica - **Università verde** Torre del Greco – Sala complesso Stecca via Calastro (ex Molini Marzoli) Torre del Greco 11/01/2023.
 11. XIV Ed. Fattorie Aperte_6 maggio 2023, IZSM sede di Portici (NA).
 12. **GIONATE FAI** 26-27 marzo 2022 PRESSO IZSM.
 13. Corso di aggiornamento destinato ai **militari del RF** - "Modulo agroalimentare: la filiera lattiero-casearia"(Modulo B2). Castel Volturno 08 novembre 2022.
 14. Corso di aggiornamento destinato ai **Comandanti di Stazione Carabinieri Forestale, effettivi e NIPAAF e reparti/stazioni Carabinieri Parco** - "Modulo agroalimentare: la filiera lattiero casearia" Castel Volturno 18-22 luglio 2022.
 15. OGM POR CAMPANIA 2022: INCONTRO IN PRESENZA TRA ISPETTORI E IZSM DI PORTICI - 19 LUGLIO 2022 ORE 9,30.
 16. 5-6 dicembre 2022- Incontri formativi per aggiornamento professionale in ordine alle procedure di esecuzione e gestione dei campioni di alimenti – **Carabinieri per la Tutela della Salute N.A.S. di Napoli** - Sede di Portici IZSM.
 17. "Spesa sicura: conosciamo davvero ciò che mettiamo nel carrello?" – **Università verde** - 27/02/2020 Sala del complesso Stecca – Torre del Greco.
 18. LA TERRA DEI FUOCHI- incontro con la dott.ssa Proroga - lun 21 dic 2020 09:00 - 11:00 **ITIS Augusto Righi** (NA) Viale John Fitzgerald Kennedy, 112, 80125 Napoli NA, Italia.
 19. "Come preparare un pranzo di Pasqua sicuro" Evento di divulgazione scientifica" – Sorpresa! Tutta la scienza racchiusa in un uovo" Esperta attività del Science Centre **Fondazione IDIS Città della Scienza** Città della scienza Fondazione IDIS 14/04/2019.
 20. Collaborazione progetto sociale "**Raccogliendo mi trasformo**" 2018-2019.

21. 3 GIORNI PER LA SCUOLA - STEAM 2018 Nuovi Modelli di Interazione Didattica per la Scuola (Relatrice) 12/10/2018.
22. I veleni nel piatto - **Università verde** Torre del Greco - Istituto dell'Addolorata Torre del Greco 26/01/2018.
23. "Giovani della Campania per l'Europa: diritti, ambiente, dieta mediterranea e agricoltura", come da Progetto presentato dalla Università degli Studi del Sannio e finanziato dalla regione Campania (CIG n. 7406017690), I Fase "Formazione dei Formatori" - Percorso Didattico 3: "Dieta Mediterranea e Agricoltura":
- Il ruolo dell'IZSM nella Sicurezza Alimentare- conferenza plenaria - 12/04/18
 - Organismi Geneticamente Modificati (OGM) 06/04/18
 - Europa e dieta mediterranea per un'alimentazione sicura 13/03/18.

Manuali di divulgazione

1. **CIBO SICURO IN FAMIGLIA**
Yolande T.R. Proroga, Silvia Castellano, Maria Rosaria Carullo Dipartimento Ispezione degli Alimenti (IZSM) aprile 2010 – attuale.
2. **"Quali insetti sulle nostre tavole" Yolande T.R. Proroga** – Luglio 2023 – un Mondo di bufale.
3. **Insetti a tavola, cosa dobbiamo sapere** – Stefania Porraro - **Yolande T.R. Proroga** (materiale divulgativo per le manifestazioni aperte al pubblico)
4. **Carne coltivata o sintetica, sono la stessa cosa** - Stefania Porraro - **Yolande T.R. Proroga** (materiale divulgativo per le manifestazioni aperte al pubblico).

C).2 Attività di formazione/training/cooperazione internazionale

1. **Visita studio delegazione del Kosovo** organizzata dall'OECD presso la sede centrale dell'IZSM Portici. 17/04/2024
2. **Esperto in Sicurezza Alimentare e Policy Veterinaria TAIEX European Commission**
TAIEX European Commission - European Neighbourhood Policy and Enlargement Negotiations (2021 – Attuale)
 - Responsabile formazione ed organizzazione in loco: Stage d'étude sur l'analyse des Norovirus et l'hépatite, in Portici - Italy, on 26/February - 01 March 2024. Paese beneficiario: Marocco.
 - Componente Esperto nel TAIEX Workshop su « L'analyse des Norovirus et l'hépatite A dans les denrées agroalimentaires ». Evento in Video Tele Conference - EU Institution, date TBC. (27- 29/09/2021) attività finanziata dalla UE e sviluppata in collaborazione con Ministère de l'Agriculture et de la pêche maritime du développement Rural et des Eaux & Forêts/EACCE. Paese beneficiario: Marocco.

- Tutor nell'ambito del "TAIEX STUDY VISIT" per il controllo degli OGM organizzato in collaborazione con IZSLT; 28-29/11/2019. Beneficiaria: Jordania.
3. "Kadenkaa baara" Opportunità di lavoro sostenibile per giovani e donne del **Comune di Diaroumé – Senegal**», progetto finanziato dalla Regione Piemonte e l'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (AICS) – Supporto tecnico in qualità di esperto in sicurezza alimentare
- Notion d'hygiene: nozioni di igiene personale quotidiana, prevenzione della diffusione delle malattie in ambito familiare - 12/04/2024 - on line.
 - Au marchèe -introduzione alle buone prassi igieniche nella vendita dei prodotti ai mercati in Senegal - 12/04/2024 - on line.
4. Rappresentante IZSM alla Fiera Internazionale dell'Agricoltura e delle Risorse Animali (FIARA) di DAKAR per il periodo dal 18.5.2024 AL 22.5.2024 – (Senegal). Determina del Direttore Generale N°706/2024.
- Seminario, organizzato dall'Ambasciata Italiana in Dakar, presso il salone conferenze della Fiera internazionale dell'agricoltura e delle risorse animali (FIARA) di Dakar (20/05/2024) - argomento trattato "Tuberculose et Brucellose: les dés à relever."
 - Lezione sulle tecniche di laboratorio per le indagini sugli alimenti agli studenti della Scuola Inter-Statale di Scienze e Medicina Veterinaria di Dakar (EISMV). "Formation des personnels et accréditation des laboratoires." (21/05/2024).
 - Incontro e confronto sulle zoonosi con i ricercatori del Laboratorio Nazionale dell'Allevamento e la Ricerca Veterinaria (LNERV) (22/05/2024) (<https://innovitalia.esteri.it/notizia/giornata-della-ricerca-italiana-nel-mondo-2024-in-senegal-allevamento-salute-e-alimentazione-degli-animali>)

C).3 Partecipazione a progetti come responsabile di progetto

1. **IZS ME 01/24 RC** Titolo progetto Sviluppo di una strategia diagnostica innovativa basate su tecnologia CRISPR-Cas per la determinazione rapida ed in situ di microrganismi patogeni attraverso un'ottica One Health (Project manager).
2. **IZS ME 02/23 RC** Riutilizzo e valorizzazione dei sottoprodotti e delle materie di scarto del settore lattiero-caseario bufalino – GREENBUF.

3. **IZS ME 10/22 RC** Uso di peptidi Antimicrobici negli alimenti pronti al consumo: un approccio 'green' per contrastare i rischi di contaminazione microbiologica e per ridurre l'impatto sulla salute pubblica (APACHE).
4. **IZS ME 06/20 RC** Dalle superfici agli alimenti: nuove soluzioni per alimenti più sicuri (NewSan).
5. **IZS ME 06/18 – RC** Attività battericida ed antibiofilm di nanosistemi ibridi coniugati con peptidi antimicrobici: una nuova strategia per la formulazione di bio-sanitizzanti contro ceppi patogeni resistenti.
6. **IZS LT 06/18 RC** - *Yersinia enterocolitica* approccio One-Health: indagine sulle fonti di trasmissione all'uomo a partire da isolati pervenuti dal territorio nazionale" – Responsabile scientifico UO IZS Mezzogiorno.
7. **IZS ME02/16 RC** - La *Salmonella* negli alimenti: sviluppo di una strategia analitica innovativa per la sua rilevazione in meno di 24 ore.
8. **IZS ME 10/15 RC** - Nuove strategie analitiche per la valutazione del rischio dei prodotti lattiero-caseari: sviluppo di metodi Real time PCR e immuno-Real time PCR per la determinazione del *Bacillus cereus* e sue tossine".
9. **IZS ME 07/14 RC** *Salmonella* e *Campylobacter* nuovi approcci analitici per la valutazione del rischio associata al consumo dei prodotti tipici di origine animale.
10. **IZS ME 01/13 RC** *Yersinia enterocolitica* Patogena: sviluppo di metodologie molecolari per la valutazione del rischio microbiologico e la preservazione dei prodotti tipici di origine animale.
11. **IZS ME 13/12 RC** - Sviluppo e validazione di un metodo di Multiplex real time PCR per valutare la presenza di *Salmonella* spp. *Salmonella Enteritidis* e *Salmonella Typhimurium* nella filiera avicola.
12. **IZS ME 03/10 RC** - Messa a punto e validazione di un metodo biomolecolare per la ricerca dell'epatite E nei molluschi eduli lamellibranchi.

C).4 Partecipazione a progetti come responsabile U.O.

1. REPFEDS e rischio botulismo: valutazione della sicurezza d'uso Progetto finanziato dal Ministero della Salute ex Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, Resp. Scientifici del Progetto Dott. Fabrizio Anniballi - l'Istituto Superiore di Sanità, Dipartimento di sicurezza alimentare, nutrizione e sanità pubblica veterinaria – e Dot.sa Yolande Thérèse Rose Proroga – Dip.to Coordinamento Sicurezza Alimentare - l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale de Mezzogiorno DDG n. 1406 del 17/10/2024.
2. Attività di ricerca e sperimentazione con l'azienda ALIOPHARM S.R.L. e Istituto di Scienze dell'alimentazione del Consiglio Nazionale delle Ricerche, per la valutazione dell'attività antimicrobica di estratti naturali (2024).

3. Partner nel progetto sperimentale de LA BUONA MERENDA per una corretta alimentazione e la valorizzazione delle eccellenze della dieta mediterranea nella rete distributiva di prossimità. Il progetto si sviluppa in collaborazione con Città della Scienza (Capofila) – UOOO: Dp.to Di Medicina UNINA Federico II; Società di Nutrizione Umana; ISA-CNR; IPCB-CNR; Dip.to di Architettura UNINA Federico II; I Produttori Trasformatori agroalimentari; Comune di Cava dei Tirreni; Confesercenti Campania; Fondazione IDIS- Napoli. Sett. 2024
4. IZSPLV 07/23 Caratterizzazione di ceppi batterici di origine animale ed umana con spettrometria di massa MALDI-TOF e Spettroscopia in Trasformata di Fourier – Responsabile U.O. 5.
5. IZSLER 10/23 Valutazione di possibili rischi microbiologici associati al consumo di hamburger vegetali e preparazioni simili (MicrobioPrepVeg) – Responsabile U.O. 8.
6. Ampliamento dei campi di validazione del metodo impedenziometrico per il conteggio in 24h di *E.coli* nei molluschi eduli. (CRISSAP) Approvato con il Decreto Dirigenziale n°443/445 del 30/11/2020.
7. Allevamento di mitilicoltura condotto da Coop. C. Salvatore - piano di campionamento per la classificazione dello specchio acqueo località Nisida zona punta cavallo, gestita dalla Cooperativa C. Salvatore, per il mantenimento e l'ingrasso di più specie: vongola verace (*tapes decussatus*), tartufo di mare (*venus verrucosa*), lupino (*venus gallina*) e fasolare (*callista chione*) da tenere all'interno dell'area già in precedenza classificata per l'allevamento di mitili. 2019
8. IZS ME 04/15 RC Presenza di arsenico e altri elementi in traccia e prevalenza di zoonosi virali nei molluschi bivalvi in Campania- responsabile scientifico UO.2.
9. IZS PLV 05/14-(016/14) *Clostridium difficile*, *Aeromonas spp.* e *Arcobacter spp.* Quali patogeni emergenti: ruolo zoonosico, diffusione e circolazione in ambiente animale, alimentare e umano – Responsabile scientifico UO.5.
10. IZS ME 11/13 - Validazione e standardizzazione di tecniche di biologia molecolare per il rilevamento di ceppi tossigeni di *Bacillus cereus* in diverse matrici alimentari - Responsabile UO2.
11. IZS ME 04/12 - Mappatura dell'inquinamento da *E. coli* e *Salmonella spp* in specchi d'acqua classificati per la molluschicoltura e confronto con previsioni modellistiche responsabile UO2

C).5 Partecipazione a progetti internazionali

1. 2022 - Progetto di **Validazione Microval** per il metodo iQ-Check STEC VirX, secondo le linee guida ISO 16140-2 rispetto al metodo ISO13136:2012. Organizzato da Bio – Rad. Attività che ha previsto la partecipazione di 11 laboratori europei.

2. 2018-2019 **ENABLING THE BUSINESS OF AGRICULTURE FOR THE WORLD BANK** - Organizzatore WORLD BANK – Ruolo: Local Expert (esperto per l'Italia) scelti fra gli 82 paesi rientranti nell'EBA Project) per un totale di oltre 4000 esperti. Anno 2018- 2019.
3. 2016 – 2017 Napoli, Italia COMPONENTE ASSOCIATO ISTITUTO DI BIOSCIENZE E BIORISORSE (IBBR) UOS DI NAPOLI Progetto: DBA:AD005.034 - **Sustainable Plant based Production of Extremozymes project** Studio ed utilizzo di peptidi antimicrobici di origine naturale per il miglioramento della conservazione degli alimenti e la disinfezione delle superfici.
4. 2023 – 2025 **Radar Network** (Rapid Detection And Control System For Antimicrobial Resistance) - Public Procurement Of Innovation Cosme Programme Of The European Union, Grant Agreement N° 101036228
5. 2020-2023 Progetto Commissione Europea/Dg Reform – Ocse **"Rating Audit Control - Construction Of A Model To Rationalise And Simplify Controls On Businesses"**

C).6 Pareri e consulenze per Ministero, Regione o altri soggetti pubblici e privati

1. Giudizio di conformità sugli alimenti campionati, verbali di prelevamento campioni nr. 757/A e 758/A, del 20 dicembre 2024, **Comando Carabinieri per la tutela della salute - N.A.S. di Napoli** Prot 419 del 14-01-2025.
2. 20/12/2024 Ing. Jari Rahul Capassi **Forensic Experts S.r.l.** - Oggetto: Note tecniche sul documento "CONCLUSIONALE BAULI" del 29/11/2024 redatto dai legali incaricati da Bauli S.p.A. nel procedimento R.G.3052/2019.
3. 11/12/2024 C. Santojanni - Richiesta chiarimenti/suggerimenti sulle procedure sintetiche GISA **Piano A16 Sottopiano A e Sottopiano B**, allestimento UC; Possibilità di attuazione delle indicazioni di cui al punto 3.6 delle Linee Guida relative all'applicazione del Reg.2073/2005 (e s.m.i.) sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti.
4. Proc. Pen. Nr. 7662/2024 R.G.N.R. mod. 21 richiesta chiarimenti **Comando Carabinieri per la tutela della salute - N.A.S. di Napoli** Prot. 111846 del 10-12-2024.
5. Giudizio di conformità sugli alimenti campionati, verbali di prelevamento campioni nr. 1024C, 1025C, 1026C, 1027C, 1028C, del 10 ottobre 2024 **Comando Carabinieri per la tutela della salute - N.A.S. di Napoli** Prot .9764 del 21-10-2024.
6. Rif. 262SIAN-C 03/10/2024 Richiesta chiarimenti rapporti di prova Ortoromi - **Azienda Sanitaria Locale di Salerno - DP –SIAN Prot 9282 del 03/10/2024.**

7. Nomina a consulente tecnico del Pubblico Ministero e conferimento di n°5 incarichi nell'ambito del procedimento penale n.5725/2023 RGNR Procura della Repubblica Tribunale di Napoli **Regione Carabinieri Forestale "Campania" Gruppo di Napoli CITES** (21/09/2024 – Attuale).
8. **Consulente Tecnico di Parte** causa verbale n. r.g. 3052/2019 - Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno (2022 – 2024).
9. 09/12/2024 Tribunale di Salerno - Giudizio R.G. n. 3052/2019 – G.U. Dr.ssa Quartarone **Memoria di replica** per l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, in persona del legale rapp.te p.t., rappresentato e difeso dall'avv. Faustino De Palma, contro Bauli S.p.A., in persona del legale rapp.te p.t., rappresentata e difesa dagli avv.ti Andrea Di Lieto e Carlo Correrà.
10. Partecipazione, con il gruppo di lavoro e di discussione nazionale (IIZZSS) in tema di Malattie degli insetti allevati - **Parere in merito a malattie proprie degli insetti e misure per ridurre diffusione e rischi in sanità animale** – Richiesta parere Uff.3 DGSAF Ministero della Salute del 28 febbraio 2023 da parte dell'ufficio 3 del Ministero della Salute in merito alle malattie dell'allevamento di insetti.
11. Partecipazione, con il gruppo dei microbiologi IIZZSS al tavolo per la stesura delle **Indicazioni operative in caso di macellazione d'urgenza al di fuori del macello** – per il Ministero della Salute (2022)

Richiesta supporto tecnico CONSULENZA

12. 07/11/2024 - Programmazione per campionamento fave di soia congelate. Origine Cina. **OGM** - UVAC PIF Napoli - UVAC PIF Campania Basilicata Calabria e Sicilia - Ministero della Salute Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari.
13. 22/10/2024 **Ricerca di OGM** - Piadina congelata dal Bangladesh-[confezioni da 1600 gr]- codice TARIC 1905. Modalità campionamento – schema - UVAC PIF Napoli - UVAC PIF UVAC PIF Campania Basilicata Calabria e Sicilia - Ministero della Salute Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari
14. Novembre 2024 - Supporto, ai referenti della Regione Campania (Unità Operativa Dirigenziale Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria), nell'organizzazione delle attività previste nell'ambito della **Richiesta di esecuzione campionamenti ed analisi per la ricerca di Salmonella strachona in pomodorini ciliegini e datterini**, richiesta da parte del Ministero della Salute.
15. Stesura del verbale per i campionamenti microbiologici e chimici (Dlgs 27/2021) per **Comando Carabinieri per la Tutela della Salute N.A.S. di Napoli**
16. Collaborazione alla **stesura del verbale campionamento per i SOA** – Referente Regione Campania per i Soa Dott.sa Fierro Giovanna luglio 2018.

17. Collaborazione alla stesura dei **piani di monitoraggio, delle procedure semplificate e procedure documentate nell'ambito** dei controlli microbiologici ufficiali **Regione Campania** 2018.
18. Collaborazione alla **stesura dei piani di monitoraggio, delle procedure semplificate e procedure documentate nell'ambito** dei controlli microbiologici ufficiali **Regione Campania** 2017.

C).7 Stesura di procedure e/o linee guida messe a sistema in Enti SSN (inclusi IIZZSS)

1. **Collaborazione con il gruppo di Microbiologi IIZZSS** alla stesura concernente Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 - 212/CSR del 10 novembre 2016.
2. **Collaborazione con il gruppo di Microbiologi IIZZSS** alla stesura degli art.7, allegato 1 e 2 del D.Lgs.27/2021.
3. **Stesura del PROTOCOLLO TECNICO.** Il Campionamento degli alimenti di origine animale nell'ambito delle indagini microbiologiche. Ai sensi del Regolamento CE 2073/2005, dell'allegato 7 csr/212, del D.Lvo 27/2021 e s.m.i., in collaborazione con la Regione Campania e la regione Molise e gli IIZZSS del Mezzogiorno e dell'Abruzzo e Molise; Decreto Dirigenziale N°44 del 31/01/2023 - Regione Campania.
4. **PIANO B69** - Requisiti dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari.

Le Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva Decreto Dirigenziale n. 260 del 09/07/2021 Dipartimento 50 - Giunta Regionale della Campania Direzione Generale 4 - DG per la tutela della salute e il coordin. del sist. sanitario regionale U.O.D. 1 - Prevenzione e sanità pubblica veterinaria.

C).8 Collaborazione nella stesura piani nazionali di controllo e prevenzione

1. Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 - 212/CSR del 10 novembre 2016.

C).9 Partecipazione in qualità di esperto a tavoli tecnici regionali, nazionali ed internazionali

INTERNAZIONALI

WG	N° Riunioni	date
ISO ISO/TC 34/SC 9/WG 9 "Detection of <i>Salmonella</i> "	3	04 giu 2024 15 gen 2024 28 mar 2023
ISO/TC 34/SC 9/WG 21 "Enumeration of Enterococci"	6	25 set 2024 06 ago 2024 25 set 2023 23 ago 2023 15 mag 2023 24 gen 2023
ISO/TC 34/SC 9/WG 8 "Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions"	2	26 mar 2024 21 gen 2025
ISO/TC 34/SC 9/WG 35 Revision of ISO/TS 17728:2015 Microbiology of the food chain — Sampling techniques for microbiological analysis of food and feed samples	3	18 dic 2024 12 dic 2024 19 nov 2024
ISO/TC 34/SC 9/AHG 6 "Commercial sterility testing" Standardisation a reference method for testing commercial sterility of heat-treated, hermetically sealed food products and created AHG H "Commercial sterility testing"	2	09 dic 2024 06 nov 2024 01 lug 2024
ISO/TC 34/SC 9/WG 28 - 9th Enumeration of micro-organisms at 30°C	1	28 genn 2025
43°MEETING ISO/TC 34/SC 9 Food Products - Microbiology – St. Louis -	1	11-14 giu 2024
RADAR NETWORK (Rapid Detection and Control System for Antimicrobial Resistance) - public procurement of innovation COSME programme of the European Union, Grant agreement N° 101036228	2	29 nov 2022 08 mar 2023
Working Group nell'ambito del progetto Commissione Europea/DG Reform – OCSE "Rating audit control - construction of a model to rationalise and simplify controls on businesses"	8	22 mar 2020 01 apr 2020 22 apr 2020 15 giu 2020 22 set 2020 18 dic 2020 08 feb 2021 07 set 2021
SafeGameMeat Member CA22166 - WG4 e WG 5 – CA22166 – Safety in the Game Meat Chain		29 mar 2024
NIF 150th NDA Plenary Meeting Open for Observers Partecipazione in qualità esperto per l'Italia, Risk Assessment Novel Food		27 – 28 giu 2024
Meeting with MS and Observer Countries on the draft Guidance on		04 mar 2024

the preparation and submission of an application for authorization of novel foods Partecipazione in qualità esperto, Risk Assessment Novel Food per l'Italia Referente EFSA per IZSM 4.10 Human Nutrition, Dietetic Products, Allergens And/Or Novel Foods		
GMO Panel Plenary Meeting Open for Observers – EFSA Referente EFSA per IZSM 4.3 Genetically Modied Organisms (Gmos)	1	29 giu 2023
Referente EFSA per IZSM 4.10 Human Nutrition, Dietetic Products, Allergens And/Or Novel Foods		
Referente EFSA per IZSM 4.8 Biological Hazards		
Referente EFSA per IZSM 4.13 Emerging Risks		

NAZIONALI

WG	N° Riunioni	date
Gruppo di lavoro CRITERI MICROBIOLOGICI (IIZZSS-ISS) per la revisione degli Allegati 7 e 8 delle Linee Guida per il controllo Ufficiale ai sensi dei Reg. (CE) 882/2004 e 854/2004	18	14 mar 2013 15 mag 2018 08 feb 2022 14 feb 2022 21 feb 2022 04 mar 2022 15 mar 2022 15 giu 2022 05 giu 2023 13 giu 2023 09 ott 2023 19 ott 2023 06 nov 2023 13 nov 2023 30 nov 2023 15 gen 2024 21 ott 2024 30 genn 2025
Gruppo di lavoro e di discussione nazionale (IIZZSS) in tema di Malattie Degli Insetti Allevati	2	05 mag 2023 19 mag 2023
Gruppo di lavoro nazionale (IIZZSS) in tema di CHALLENGE TEST	1	16 nov2024

Comitato Scientifico AIVI	3	13 gen 2023 20 dic 2023 11 set 2024
Gruppo Segnalatori piattaforma rischi emergenti CRESA	2	20 giu 2024 07 nov 2024
Tavoli di coordinamento Attività Territoriale - attivazione tavoli di coordinamento		

REGIONALI

WG	N° Riunioni	date
CRIPAT	5	15 gen 2025 06 nov 2024 27 set 2024 09 sett 2024 05 sett 2024
Commissione Sicurezza Alimentare, Ambiente e Salute OMV - NA	6	15 feb 2018 05 nov 2018 29 nov 2018 15 feb 2019 28 ott 2019 05 nov 2019
Gruppo di lavoro coordinamento Alimenti IZSM	5	23 set 2024 11 ott 2024 16 febb 2023 15 nov 2022 15 febb 2021

C).10 Attività editoriali e di referaggio➤ **Attività editoriale****1. Associate Editor in Food Microbiology. FRONTIERS**

1. Original Research: *Resistance in the Microbial Ecology of Raw Milk: Critical Public Health Implications* - Ruby Khan, Sumbal Khan and Bakht Pari
Frontiers in Microbiology Food Microbiology Received on 22/09/2024 Accepted on 13/01/2025

2. Guest Editor APPLIED SCIENCE Special Issue: New Insights into Food Safety (2021)

1. Droplet Digital PCR (ddPCR) Analysis for Detecting Shiga-Toxin-Producing Escherichia coli (STEC) A. Mancusi, Andrea et al. Appl. Sci. 2022, 12(7), 3654; <https://doi.org/10.3390/app12073654> - 5 Apr 2022 - Cited by 5 | Viewed by 2590

3. *Guest Editor APPLIED SCIENCE Special Issue: New and Alternative Methods to Implement Food Safety (2022)*

1. Effect of a Conical Cellulose Structure on Horseradish Peroxidase Biomacromolecules by Yuri D. Ivanov et al. *Appl. Sci.* 2022, 12(23), 11994; <https://doi.org/10.3390/app122311994> - 24 Nov 2022 Viewed by 1280

➤ **Attività di referaggio**

Member of the Journal Topics Board Foods - (ISSN 2304-8158) MDPI

Articoli oggetto di revisione

1. Animals – MDPI

1. Characterization of Salmonella spp. isolates from swine: virulence and antimicrobial resistance

2. Antibiotics – MDPI (ISSN 2079-6382)

1. Manuscript antibiotics-1361781 Prevalence, phylogroups, antimicrobial susceptibility and genetic diversity of Escherichia coli isolates from food products.

2. Manuscript ID: antibiotics-3096155
Title: Exploring antimicrobial resistance profile of Salmonella typhi and its clinical burden

3. Antioxidants – MDPI

1. Manuscript antioxidants-2371190 -
Transcriptome Analysis Reveals the Genes Involved in Oxidative Stress Responses of Scallop to PST-Producing Algae and a Candidate Biomarker for PST Monitoring

4. Applied Sciences – MDPI (ISSN 2076-3417)

1. Manuscript IDapplsci-1286575 Impact of Dietary Supplementation of Flaxseed Meal on the Digestive Performances and Health in Broiler Chickens.
2. Manuscript ID applsci-1286575 Harvesting of Antimicrobial Peptides from Insect (Hermetia Illucens) and its Applications in the Food Packaging.

3. Manuscript ID: applsci-2044914
Title: Simulation-based Analysis of the Effect of New Dipping and Freezing Equipment on the Freezing Speed.

5. Biology – MDPI

1. Manuscript ID biology-1805308
- 2.

Comparative Analysis of the Upper Respiratory Bacterial Communities of Pigs With or Without Respiratory Clinical Signs: From Weaning to Finishing Phase.

6. Current Nanoscience

1. Ref. No BMS-CNANO-2022-213. We appreciate your taking out your precious time and providing valuable inputs. Please let us know If you have any specific suggestions to further improve our review system.

7. Current Opinion in Food Science

1. Manuscript Number: COFS-D-23-00073R1
Films with antimicrobial activity for meat products
Noman Walayat; Paulo Cezar Bastianello Campagnol; Wangang Zhang; Zhucheng Su;
Jose Manuel Lorenzo.

8. Encyclopedia MDPI (ISSN 2673-8392)

1. Manuscript Encyclopedia-1160771
Active Edible Packaging.

9. Folia Microbiologica Springer

1. FOLM-D-20-00611, "The effect of nickel ions on the susceptibility of bacteria to ciprofloxacin and ampicillin".

10. Foods – MDPI (ISSN 2304-8158)

1. Manuscript ID Foods-1094607
Removal of parasite transmission stages from berries using washing procedures suitable for consumers.
2. Manuscript ID Foods-1113666
Genotypic Characterization of Antimicrobial Resistant Salmonella spp. Strains from Three Poultry Processing Plants in Colombia.
3. Manuscript ID Foods-1130217
Effect of chlorine dioxide treatment on human pathogens on iceberg lettuce.
4. Manuscript ID Foods-883536
Analysis of Association Between Consumer Acceptance of Meat Products Enhancing or Applying Novel Packaging Methods and Food Quality Perception.
5. Manuscript ID Foods-968482
Contribution of foods and improper food handling practices to the burden of foodborne infectious diseases in France.
6. Manuscript ID Foods-1189811
Application of thermosonication in red pitaya juice processing: Impacts on native microbiota and quality properties during storage.
7. Manuscript ID Foods-1225912
Effect of Ferulic Acid-Grafted-Chitosan Coating on the Quality of Pork during Refrigerated Storage.
8. Manuscript ID Foods-1276519
In vitro screening potential antibacterial properties of the Greek oregano honey against clinical isolates of Helicobacter pylori.
9. Manuscript ID Foods-1323175
Detection of enteric viruses and core microbiome analysis in artisanal Colonial salami-type dry-fermented sausages from Santa Catarina, Brazil.
10. Manuscript ID: foods-1337135
Prediction in the dynamics and spoilage of Shewanella putrefaciens in Bigeye tuna (Thunnus obesus) by gas sensors stored at different refrigeration

Temperatures.

11. Manuscript ID: foods-2814103
Title: Growth control of *Listeria monocytogenes* in raw sausage by bacteriocin-producing *Leuconostoc carnosum* DH25.
12. Manuscript ID: foods-2689838
Title: Detection of *Vibrio parahaemolyticus* based on magnetic and upconversion nanoparticles combined with aptamers.

11. Foodborne Pathogens and Disease.

1. Manuscript FPD-2023-0126.R1 entitled "Design and optimization of a *yst*-PCR to detect *Yersinia enterocolitica* in meat food.

12. Food Control

1. Manuscript Ref. No.: FOODCONT-D-21-00330 Title: Prevalence, typing and antimicrobial resistance of *Salmonella* isolates from commercial shellfish in the North coast of Morocco.
2. Review Ms. Ref. No.: FOODCONT-D-24-02136 Title: A Review of Culture-Based Methods for Detection and Quantitation of *Campylobacter* spp. in Poultry: Historical and Current Perspectives Food Control.

13. Food Microbiology

1. Manuscript Number: FM-D-22-00647
First demonstration of cross-contamination of *E. coli* O157:H7 and *L. monocytogenes* in the VBNC state and the resuscitation capacity from process water to leafy greens during washing.
2. Manuscript Number: FM-D-22-00647R1
Cross-contamination of *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes* in the viable but non-culturable (VBNC) state during washing of leafy greens and the revival during shelf-life.
3. Manuscript Number: FM-D-23-00579R1
Improvement of the EN ISO 10273:2017 method for the cultural detection of *Yersinia enterocolitica* in meat.

14. Food Research International.

1. Ref: FOODRES-D-24-06806
Title: Revolutionizing seafood packaging: Advancements in smart biodegradable nano-packaging for extended shelf-life and quality assurance.
2. Ref: FOODRES-D-23-01167R2
Title: Diversity of evolution in MDR monophasic *S. Typhimurium* among food animals and food products in Southern China from 2011 to 2018.

15. Foodborne Pathogens and Disease Disease (ISSN: 1556-7125)

1. Manuscript # FPD-2021-0067 entitled "Validation of a Phage-Based Method for the Detection of *Salmonella* in Brazilian Poultry Products" for Foodborne Pathogens and Disease.

2. Manuscript # FPD-2021-0067 entitled "Comparison of *Yersinia enterocolitica* DNA Isolation Directly from Swabs with Isolation Preceded by Conventional Bacteriological Methods".
3. Manuscript # FPD-2021-0102 entitled "Artisanal cheese as potential source of multidrug-resistant *Escherichia coli*".

16. Frontiers - Review Editor in Food Microbiology

1. Manuscript ID: 1333696: Driving forces shaping the microbial ecology in meat packing plants.
2. Manuscript ID: 1204630: Transforming Shiga toxin-producing *Escherichia coli* surveillance through Whole Genome Sequencing in food safety practices.
3. Manuscript ID: 1278821: Egg-associated *Salmonella enterica serovar Enteritidis*. Comparative genomics unveils phylogenetic links, virulence potential, and antimicrobial resistance traits.

17. Gut Microbes

- | | | | |
|---|-----|-----|-----------------|
| 1. Ref.: | Ms. | No. | KGMI-20220839 |
| Ganoderma applanatum extracts positive alternative antibiotic and alleviate <i>Salmonella Typhimurium</i> infection by reducing pathogenicity and increasing intestinal barrier protection. | | | |
| 2. Ref.: | Ms. | No. | KGMI-20220839R1 |
| Ganoderma applanatum extracts positive alternative antibiotic and alleviate <i>Salmonella Typhimurium</i> infection by reducing pathogenicity and increasing intestinal barrier protection. | | | |

18. International Journal of Agricultural Science and Food Technology

1. Manuscript No: IJASFT-20-RA-179
Manuscript Title: Socio-economic and institutional factors affecting smallholders farmers to adopt agroforestry practices in southern province of Rwanda.
2. Manuscript No: IJASFT-20-RA-182
Manuscript Title: "Multivariate analysis of phenotypic traits of indigenous sheep revealed new population in western part of Ethiopia".
3. Manuscript No: IJASFT-20-RA-186
Manuscript Title: Value chain analysis of smallholder milk producer in West Hararghe Zone, Ethiopia.
4. Manuscript No: IJASFT-20-RA-192
Enset (*Ensete Ventricosum*) value chain in Dawuro Zone, Southern Ethiopia.
5. Manuscript No: IJASFT-21-RA-282
"Pre-extension Demonstration of improved newly released Teff variety at Ambo and Dandi Districts of West Shoa Zone".
6. Manuscript No: IJASFT-21-RA-286
"Microbial and Heavy Metals Examination of Expellers Groundnut (*Arachis hypogaea* L.) Oil".

- 19. International Journal of Environmental Research and Public Health – IJERPH (ISSN 1660-4601)**
1. Manuscript ID: ijerph-1369773 Title: Effect Of Smartphone-Apps Intervention on Consumers' Knowledge, Attitude, Practice, And Perception of Food Poisoning Prevention During Dining Out At Selected Rural Area In Terengganu.
- 20. International Journal of Food Microbiology**
1. Ms. Ref. No.: FOOD-D-23-01573 Title: Occurrence and Characterization of *Salmonella* in Food, Slaughterhouses, and Humans in Iran.
- 21. International Journal of Molecular Sciences (IJMS) – MDPI**
1. Manuscript ID: ijms-3162873 Title: Influence of Chemical Properties of Cereal Grains on the Structure and Metabolism of the Bacteriome *Rhizopertha dominica* (F.) and Its Development: A Cause-Effect Analysis.
- 22. Journal Animals (ISSN 2076-2615)**
1. Manuscript ID animals-1015151
Characterization of *Salmonella* spp. isolates from swine: virulence and antimicrobial resistance.
- 23. Journal of Food Quality**
1. Article 8885411 Quantification of adulterated fox-derived components in meat Products by Drop Digital Polymerase Chain Reaction".
 2. Article 5703334 titled "Genomic diversity and virulence genes characterization of *Bacillus cereus* sensu lato isolated from processing equipment of an Algerian dairy plant.
- 24. Journal of Global Antimicrobial Resistance**
1. Ms. Ref. No.: JGAR-D-23-00302 Title: Characterization of quinolone resistance in *Salmonella enterica serovar Typhimurium* and its monophasic variants from food and patients in China.
- 25. Journal of Food Processing and Preservation**
1. Article 9306660 titled "Antimicrobial Activity of TP4 Recombinant Peptide on Foodborne Bacteria and its Potential as a Milk Preservative".
- 26. Journal of Consumer Protection and Food Safety**
1. Manuscript JVUL-D-23-00190, "Comparison of the agar contact method and the wet-dry double swabbing method for determining the total viable bacterial count on pig carcass surfaces".
- 27. Journal of Pharmaceutical Research International**
1. Manuscript: Ms_JPRI_67959
Comparative evaluation of phytochemical constituents by GC-MS and antitubercular & antimicrobial potential of *Ceiba pentandra* and *Parmotrema perlatum* against resistant strains.
- 28. Microbiology Research – MDPI (ISSN 2036-7481)**
1. Manuscript ID Microbiolres-1142594
Campylobacter and *Salmonella* in scavenging indigenous chickens in rural central Tanzania: prevalence, antimicrobial resistance, and genomic features.

2. Manuscript ID Microbiolres- 1187049
Mitigating the Spread and Translocation of Salmonella *Enteritidis* in Experimentally Infected Broilers under the Influence of Different Flooring Housing Systems and Feed Particle Sizes.

29. Microorganism – MDPI (ISSN 2076-2607)

1. Manuscript: microorganisms-1278959T he isolation of *Aeromonas* species and other common enteric bacterial pathogens from patients with gastroenteritis in an Australian population.
2. Manuscript: microorganisms-1396195 Phylogenetic Analysis Reveals Source Attribution Patterns for *Campylobacter* spp. in Tennessee and Pennsylvania.
3. Manuscript ID: microorganisms-2666755
Title: Comprehensive Genomic Characterization of *Cronobacter sakazakii* Isolates from Infant Formula Processing Facilities Using Whole Genomic Sequencing.
4. Manuscript ID: microorganisms-2403848
Title: Exploring the Health Benefits of Yeast Isolated from Traditional Fermented Foods in Korea: Anti-inflammatory and Functional Properties of *Saccharomyces* and Non-*Saccharomyces* Strains.

30. Molecules– MDPI (ISSN 1420-3049)

1. Manuscript ID molecules-1900559 Ultrasound, Acetic Acid, and Peracetic Acid as Alternatives Sanitizers to Chlorine Compounds for Fresh-Cut Kale Decontamination.
2. Manuscript ID: molecules-1900559
Title: Ultrasound, acetic acid, and peracetic acid as alternatives sanitizers to chlorine compounds: a comparative analysis on microbial reduction and overall quality of fresh-cut kale (*Brassica oleracea* var. *acephala*).

31. Pathogens -MDPI (ISSN 2076-0817)

1. Manuscript ID Pathogens-1052175 Salmonella infection in nursery piglets and its role in the spread of salmonellosis to further production periods.
2. Manuscript ID pathogens-1721940 Chicken Skin Decontamination of Thermotolerant *Campylobacter* spp. and Hygiene Indicator *Escherichia coli* Assessed by Viability Real-Time PCR.
3. Manuscript ID pathogens-1834477 Critically important antimicrobial resistance trends in *Salmonella* Derby and *Salmonella* Typhimurium isolated from the pork production chain in Brazil: a 16-year period.
4. Manuscript ID pathogens-1721940 Chicken Skin Decontamination of Thermotolerant *Campylobacter* spp. and Hygiene Indicator *Escherichia coli* Assessed by Viability Real-Time PCR.
5. Manuscript ID pathogens-1543048 *Campylobacteriosis* in Hospitalized Children with Acute Inflammatory Diarrhea in Georgia.

32. Journal Animals (ISSN 2076-2615)

1. Manuscript ID animals-1015151

Characterization of *Salmonella* spp. isolates from swine: virulence and antimicrobial resistance.

33.Preventive Veterinary Medicine

1. Manuscript Number: PREVET-D-23-00382
Comparing individual antimicrobial resistant and multi-drug resistant *Salmonella enterica* across serotypes, sampling sources, sampling periods, and food animal types in the United States (2014-2018).

34.Recycling MDPI

1. Manuscript ID: recycling-2619775
Title: Alleviation of Various Environmental Waste through Biodegradation by Black Soldier Fly Larvae: A Meta-analysis.
2. Manuscript Number: PREVET-D-23-00382
Comparing individual antimicrobial resistant and multi-drug resistant *Salmonella enterica* across serotypes, sampling sources, sampling periods, and food animal types in the United States (2014-2018).

35.Resources

1. Manuscript ID: resources-2800373 Title: Circular Economy in Guaiamum and Uçá Crab Waste in Brazil: Potential By-Products - A Systematic Literature Review.

36.Sustainability -MDPI

1. Manuscript ID sustainability-1512259 Use of Preference Analysis to Identify Early Adopter Mind-Sets of Insect-based Food Products.

37.Vaccines – MDPI (ISSN 2076-393X)

1. Manuscript ID Vaccines-1213239 Passive Immunization of Chickens with Anti-Enterobactin Egg Yolk Powder for *Campylobacter* Control.

38.Veterinary Quarterly

1. Manuscript ID TVEQ-2023-0139.R1 "Pathological changes of highly pathogenic *Bacillus cereus* on *Pelodiscus sinensis*".

39.Viruses – MDPI

1. Manuscript 2437555: Detection and Molecular Characterization of Animal Adenovirus and Astrovirus from Western Maharashtra, India (doi:10.3390/v15081679).

40.Zoonotic Diseases - MDPI

1. Manuscript ID: zoonoticdis-3115936 Type of manuscript: Article
Title: Enhanced monitoring of *Salmonella enterica* serovar *Typhimurium* in broiler chickens in West Iran.

c).11 Titolarità in collaborazioni scientifiche e convenzioni

1. **Accordo di collaborazione scientifica con IZSPLV** per l'esecuzione del progetto Titolo: "Caratterizzazione di ceppi batterici di origine animale ed umana con spettrometria di

massaMALDI-TOF e Spettroscopia in Trasformata di Fourier" codice ministeriale: IZS PLV 07/23 RC codice interno IZS PLV: 23C07 CUP: J19I23001620001;

2. **Accordo di collaborazione scientifica con IZSLER** per l'esecuzione della ricerca corrente anno 2023 "valutazione dei pericoli emergenti nei sostitutivi della carne (MICROBIOPREPVEG)" (IZSLER 10/2023);
3. **Accordo di collaborazione scientifica con Dipartimento di Medicina Veterinaria e delle Produzioni Animali** dell'Università degli Studi di Napoli Federico II per l'esecuzione "Riutilizzo e valorizzazione di sottoprodotti e delle materie di scarto del settore lattiero-caseario bufalino – GREENBUF" - Numero identificativo del progetto: IZS ME 02/23 RC - Codice CUP: C75E23000150001;
4. **Accordo di collaborazione scientifica con Istituto Superiore di Sanità** "Uso di peptidi Antimicrobici negli alimenti pronti al consumo: un approccio 'green' per contrastare i rischi di contaminazione microbiologica e per ridurre l'impatto sulla salute pubblica (APACHE)" - Numero identificativo del progetto: IZS ME 10/22 RC - Codice CUP: C75E22000470001
5. **Accordo di collaborazione scientifica con CNR- Istituto di Bioscienze e BioRisorse (IBBR) - Unità Napoli** "Uso di peptidi Antimicrobici negli alimenti pronti al consumo: un approccio 'green' per contrastare i rischi di contaminazione microbiologica e per ridurre l'impatto sulla salute pubblica (APACHE)" - Numero identificativo del progetto: IZS ME 10/22 RC - Codice CUP: C75E22000470001
6. **Accordo di collaborazione scientifica con Dipartimento di Medicina Veterinaria e delle Produzioni Animali** dell'Università degli Studi di Napoli Federico II "Uso di peptidi Antimicrobici negli alimenti pronti al consumo: un approccio 'green' per contrastare i rischi di contaminazione microbiologica e per ridurre l'impatto sulla salute pubblica (APACHE)" - Numero identificativo del progetto: IZS ME 10/22 RC - Codice CUP: C75E22000470001
7. **Accordo di collaborazione scientifica con Associazione Italiana Veterinari Igienisti AIVI** – per l'implementazione di attività formative 2016;
8. **Accordo di collaborazione scientifica con GENERON** - per l'implementazione di attività scientifiche, con particolare focus sullo studio degli **OGM e ricerca *Vibrio cholerae*, *V. parahaemolyticus* e *V. vulnificus* 2020;**
9. **Accordo di collaborazione scientifica con ASMECRUZ** (Cooperativa de Productores Mejilloneros de Cabo de Cruz) - per l'implementazione di attività scientifiche, con particolare focus sulla **ricerca *Vibrio cholerae*, *V. parahaemolyticus* e *V. vulnificus* 2020;**
10. **Accordo di collaborazione scientifica con Dipartimento di Scienze Mediche, Orali e Biotecnologiche dell'Università di Chieti Pescara (DSMOB) – Utilizzo di Nanoparticelle d'argento per il miglioramento della sanificazione degli ambienti destinati alla produzione di alimenti e alla conservazione degli stessi;**
11. **Accordo di collaborazione scientifica con Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento dell'Ispektorato Centrale della Tutela della Qualità**

e della Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari Laboratorio di Salerno - **Corso di formazione in materia di OGM – 2024;**

12. **Accordo di collaborazione scientifica con** Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Salerno - **Filiera bufalina relativamente alla sanità animale, sicurezza alimentare ed igiene degli allevamenti** (2024);
13. contratto per prestazioni di **attività di ricerca e sperimentazione** tra IZS del Mezzogiorno e SPARKLE S.R.L. (2024);
14. **Accordo di collaborazione scientifica con** ALIOPHARM S.R.L. e Istituto di Scienze dell'Alimentazione del Consiglio Nazionale delle Ricerche - **esecuzione di test preclinici su cui verificare la potenziale attività antivirale ed antibatterica di Aliophen®. 2024;**
15. **Collaborazioni Scientifiche:** allevamento di miticoltura condotto dalla cooperativa Ormeggiatori Luciani - ASL NA 1 Centro IZSM verifica delle fonti di contaminazione in allevamenti di molluschi bivalvi filtratori - piano di campionamento anno 2011-2012-2013-2014-2015 –2017. Attività coordinata dal Servizio veterinario ASL NA1 e in collaborazione con cooperativa Ormeggiatori Luciani, con l'obiettivo di individuare e fonti di contaminazioni che impattano sull'area adibita alla coltivazione dei molluschi bivalvi.

c).12 Missioni internazionali per conto di istituzioni pubbliche

Rappresentante IZSM alla Fiera internazionale dell'agricoltura e delle risorse animali (FIARA) di Dakar per il periodo dal 18.5.2024 al 22.5.2024 – (Senegal).

- Partecipazione in qualità di rappresentante dell'IZS del Mezzogiorno, Determina del Direttore Generale N°706/2024.
- Seminario, organizzato dall'*Ambasciata Italiana in Dakar*, presso il salone conferenze della Fiera internazionale dell'agricoltura e delle risorse animali (FIARA) di Dakar (20/05/2024) - argomento trattato "Tuberculose et Brucellose: les défis à relever".
- Lezione sulle tecniche di laboratorio per le indagini sugli alimenti agli studenti della Scuola Inter-Statale di Scienze e Medicina Veterinaria di Dakar (EISMV). "Formation des personnels et accréditation des laboratoires." (21/05/2024).
- Incontro e confronto sulle zoonosi con i ricercatori del Laboratorio Nazionale dell'Allevamento e la Ricerca Veterinaria (LNERV) (22/05/2024).

(<https://innovitalia.esteri.it/notizia/giornata-della-ricerca-italiana-nel-mondo-2024-in-senegal-allevamento-salute-e-alimentazione-degli-animali>).

c).13 Processi di armonizzazione di procedure diagnostiche o di gestione con altre UU.OO. IZSM

1. Produzione di distinte base condivise con gli altri laboratori dell'IZSM
2. Partecipazione a protocolli di validazione multisito

3. **MP/AL/044 Salmonella One Day**, metodo rapido per la ricerca mediante Real Time PCR e la conferma microbiologica di Salmonella in alimenti - Stesura metodo e Validazione.
4. **MP/AL/043 Ricerca di SARS-COV-2** mediante sistema automatizzato Genequality x120 ed estrazione manuale - Stesura metodo e Validazione.
5. **SARS-CoV-2 detection in nasopharyngeal swabs:** performance characteristics of a real-time RT-qPCR and a droplet digital RT-PCR assay based on the exonuclease region (ORF1b, nsp 14).
6. Manutenzione e pulizia del sistema **BACTRAC 4300 PO/AL/028** rev.0 (2021).
7. **POS AL 031 REV.0** gestione delle aree e delle attività per l'esecuzione di prove di biologia molecolare.
8. **Metodo per la ricerca del virus Epatite E** in molluschi bivalvi mediante real-time PCR.
9. **Multiplex real time PCR** per valutare la presenza di Salmonella spp. Salmonella Enteritidis e Salmonella Typhimurium nella filiera avicola.
10. **Metodo per la ricerca di geni di patogenicità in ceppi di B. Cereus isolati da alimenti.**
11. **Metodo per la ricerca di Enterotossina B prodotta da *Stafilococcus aureus* mediante ELISA PCR.**
12. **Metodo per il conteggio in Digital PCR di *Salmonella* spp.**
13. **Metodo per il conteggio in Digital PCR di *Campylobacter* spp.**
14. **BREVETTO: TITOLO - Utilizzo di ultra-nanoclusters per la conservazione degli alimenti.**

N.B. la presente dichiarazione NON SOSTITUISCE la certificazione ai sensi dell'art. 6 comma 2 e del DPR 484/1997 (vedasi Avviso pubblico di selezione – Articolo 6, comma 2, punto V).

d).3 attività didattica presso corsi di studio per il conseguimento di diploma di laurea o di specializzazione con indicazione delle ore annue di insegnamento

d) Attività didattica

di aver svolto attività didattica (attività presso corsi di studio per il conseguimento di diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale

sanitario con indicazione delle ore annue di insegnamento – esclusa l'attività di relatore/docente in corsi di aggiornamento professionale, convegni, congressi):

presso Università di Torvergata

nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione umana

insegnamento **Seminario "Il ruolo del Laboratorio ufficiale nel controllo microbiologico degli alimenti"**

A.A.2023/2024

ore docenza 3 h complessive

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

d) Attività didattica

di aver svolto attività didattica (attività presso corsi di studio per il conseguimento di diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale sanitario con indicazione delle ore annue di insegnamento – esclusa l'attività di relatore/docente in corsi di aggiornamento professionale, convegni, congressi):

presso Università di Torvergata

nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione umana

insegnamento **Seminario "Il rischio microbiologico nella ristorazione collettiva"**

A.A.2023/2024

ore docenza 2h complessive

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

d) Attività didattica

di aver svolto attività didattica (attività presso corsi di studio per il conseguimento di diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale sanitario con indicazione delle ore annue di insegnamento – esclusa l'attività di relatore/docente in corsi di aggiornamento professionale, convegni, congressi):

presso

Dip.to di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali Università degli Studi di Napoli Federico II

nell'ambito del Corso di Scuola di Specializzazione in "Ispezione degli alimenti di O.A".

insegnamento **Seminario "Rischi emergenti ricorrenti e rischi ricorrenti emergenti"**

A.A.2023/2024

ore docenza 2h complessive

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

d) Attività didattica

di aver svolto attività didattica (attività presso corsi di studio per il conseguimento di diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale sanitario con indicazione delle ore annue di insegnamento – esclusa l'attività di relatore/docente in corsi di aggiornamento professionale, convegni, congressi):

presso Università di Torvergata

nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione umana

insegnamento **Il ruolo del Laboratorio ufficiale nel controllo microbiologico degli alimenti**

A.A.2022/2023

ore docenza 2h complessive

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

d) Attività didattica

di aver svolto attività didattica (attività presso corsi di studio per il conseguimento di diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale sanitario con indicazione delle ore annue di insegnamento – esclusa l'attività di relatore/docente in corsi di aggiornamento professionale, convegni, congressi):

presso Dip.to di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali Università degli Studi di Napoli Federico II

nell'ambito del Corso di incarico seminariale Scuola di Specializzazione in "Ispezione degli alimenti di O.A." seminari **Sanità di prevenzione in ottica one health**

A.A. 2021/2022

ore docenza 2 h complessive

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

d) Attività didattica

di aver svolto attività didattica (attività presso corsi di studio per il conseguimento di diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale sanitario con indicazione delle ore annue di insegnamento – esclusa l'attività di relatore/docente in corsi di aggiornamento professionale, convegni, congressi):

presso

Dip.to di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali - Università degli Studi di Napoli Federico II

nell'ambito del Corso di perfezionamento "Qualità e Sicurezza nella ristorazione Pubblica e Collettiva"

insegnamento **"Problematiche di microbiologia degli alimenti nella ristorazione collettiva" e "Virus a trasmissione alimentare, criticità a diagnosi"**

A.A.2019/ 2020

ore docenza 4h complessive

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

d) Attività didattica

di aver svolto attività didattica (attività presso corsi di studio per il conseguimento di diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale sanitario con indicazione delle ore annue di insegnamento – esclusa l'attività di relatore/docente in corsi di aggiornamento professionale, convegni, congressi):

presso Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Napoli Federico II

nell'ambito del Corso di insegnamento in **Controllo microbiologico degli alimenti**

insegnamento **Campionamento dei prodotti alimentari** A.A.2018/2019

ore docenza 2h complessive

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

d) Attività didattica

di aver svolto attività didattica (attività presso corsi di studio per il conseguimento di diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale sanitario con indicazione delle ore annue di insegnamento – esclusa l'attività di relatore/docente in corsi di aggiornamento professionale, convegni, congressi):

presso

Dip.to di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali - Università degli Studi di Napoli Federico II

nell'ambito del Corso di Scuola Specializzazione in Tecnologie patologia delle specie Avicole del Coniglio e della Selvaggina - incarico delle attività didattiche integrative

insegnamento **Diagnostica di laboratorio** A.A. 2021/2022

ore docenza 16 complessive

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

d) Attività didattica

di aver svolto attività didattica (attività presso corsi di studio per il conseguimento di diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale

sanitario con indicazione delle ore annue di insegnamento – esclusa l'attività di relatore/docente in corsi di aggiornamento professionale, convegni, congressi):

presso

Dip.to di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali - Università degli Studi di Napoli Federico II

nell'ambito del Corso di Scuola Specializzazione in Tecnologie patologia delle specie Avicole del Coniglio e della Selvaggina - incarico delle attività didattiche integrative

insegnamento **Diagnostica di laboratorio** A.A. 2018/2019

ore docenza 16 complessive

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

d) Attività didattica

di aver svolto attività didattica (attività presso corsi di studio per il conseguimento di diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale sanitario con indicazione delle ore annue di insegnamento – esclusa l'attività di relatore/docente in corsi di aggiornamento professionale, convegni, congressi):

presso Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Napoli Federico II

nell'ambito del Corso Summer School Il Cilento dal campo alla tavola: patrimonio immateriale della gastronomia mediterranea

Insegnamento seminario **Sicurezza nei prodotti tipici**

A.A.2018/2019

ore docenza 2h complessive

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

d) Attività didattica

di aver svolto attività didattica (attività presso corsi di studio per il conseguimento di diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale sanitario con indicazione delle ore annue di insegnamento – esclusa l'attività di relatore/docente in corsi di aggiornamento professionale, convegni, congressi):

presso

Dip.to di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali - Università degli Studi di Napoli Federico II

nell'ambito del Corso di perfezionamento in Sicurezza alimentare e legislazione veterinaria

insegnamento **Problematiche di microbiologia negli alimenti**

A.A. 09/05/2019

ore docenza 4h complessive

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

d) Attività didattica

di aver svolto attività didattica (attività presso corsi di studio per il conseguimento di diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale sanitario con indicazione delle ore annue di insegnamento – esclusa l'attività di relatore/docente in corsi di aggiornamento professionale, convegni, congressi):

presso

Dip.to di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali - Università degli Studi di Napoli Federico II

nell'ambito del Corso di perfezionamento in Sicurezza alimentare e legislazione veterinaria

insegnamento **Procedimenti penali in materia di alimenti e aspetti legislativi legati al rischio chimico e microbiologico: Casi Studio** A.A.2017/2018

ore docenza 2h complessive

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

d) Attività didattica

di aver svolto attività didattica (attività presso corsi di studio per il conseguimento di diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale sanitario con indicazione delle ore annue di insegnamento – esclusa l'attività di relatore/docente in corsi di aggiornamento professionale, convegni, congressi):

presso

Dip.to di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali Università degli Studi di Napoli Federico II

nell'ambito del Corso di Perfezionamento Qualità e Sicurezza nella Ristorazione Collettiva Commerciale e Sociale

insegnamento **Problematiche di microbiologia negli alimenti** A.A. 2016/2017

ore docenza 2h complessive

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

d) Attività didattica

di aver svolto attività didattica (attività presso corsi di studio per il conseguimento di diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale

sanitario con indicazione delle ore annue di insegnamento – esclusa l'attività di relatore/docente in corsi di aggiornamento professionale, convegni, congressi):

presso

Dip.to di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali Università degli Studi di Napoli Federico II

nell'ambito del Corso Incarico Seminariale Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di O.A.

insegnamento **Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. (CE) 882/2004 e Reg. (CE) 854/2004. Quali cambiamenti nell'ambito del controllo microbiologico degli alimenti, dal prelievo del campione all'interpretazione e gestione degli esiti analitici.** A.A. 2016/2017

ore docenza 2h complessive

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

d) Attività didattica

di aver svolto attività didattica (attività presso corsi di studio per il conseguimento di diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale sanitario con indicazione delle ore annue di insegnamento – esclusa l'attività di relatore/docente in corsi di aggiornamento professionale, convegni, congressi):

presso

Dip.to di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali Università degli Studi di Napoli Federico II

nell'ambito del Corso di Perfezionamento Qualità e Sicurezza nella Ristorazione Collettiva Commerciale e Sociale

insegnamento **Problematiche di microbiologia negli alimenti** A.A. 2015/2016

ore docenza 2h complessive

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

d) Attività didattica

di aver svolto attività didattica (attività presso corsi di studio per il conseguimento di diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale sanitario con indicazione delle ore annue di insegnamento – esclusa l'attività di relatore/docente in corsi di aggiornamento professionale, convegni, congressi):

presso

Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II

nell'ambito del Corso di insegnamento in Controllo microbiologico degli alimenti

insegnamento **Campionamento dei prodotti alimentari** A.A. 2013/2014_

ore docenza 2h complessive

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

d) Attività didattica

di aver svolto attività didattica (attività presso corsi di studio per il conseguimento di diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale sanitario con indicazione delle ore annue di insegnamento – esclusa l'attività di relatore/docente in corsi di aggiornamento professionale, convegni, congressi):

presso

Dip.to di Scienza degli Alimenti degli Studi di Napoli Federico II – Sez. Di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale e di Igiene – Stazione di Microbiologia Industriale

nell'ambito del Corso di insegnamento in Microbiologia applicata alle industrie alimentari

insegnamento **Campionamento dei prodotti alimentari** A.A. 2011/2012

ore docenza 2h complessive

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

d).4 attività di tutoraggio in tirocini nazionali e internazionali (minimo 20 ore)

1. **05-11-2024 Università di Bari** 04/23 VET Manuela Convertini – 756575.
2. **29/09/2024** Attività didattica pratica nel Corso di Studi del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali – Corso di studi in Tecnologie delle produzioni animali, per l'A.A. 2023/2024 (03/09/2024 – 31/10/2024) Dr Roberta Francesca Capiello 6CFU.
3. **TESI - Impiego di peptidi antimicrobici per lo sviluppo di strategie alternative nell'industria alimentare** Corso di Studi del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali – Corso di studi in Tecnologie delle produzioni animali, Candidato: Roberta Francesca Capiello, Relatore: Raffaele Marrone - Correlatore: Dott.ssa Yolande Proroga A.A. 2023/2024.
4. **27/09/2024** Attività didattica pratica nel Corso di Studi del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali – Scuola di Specializzazione di Ispezione degli Alimenti di

- O.A. Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali per l'A.A. 2024/2025 (350 h)
Dott.sa Lorena Cardillo.
5. **15/02/2024** Attività didattica pratica nel Corso di Scienze Biologiche – Dipartimento di Biologia per l'A.A: 2021-2022 (450h) (20/03/2024-20/09/2024) Maria Pia Di Vito.
 6. **27/09/2024** Attività didattica pratica nel Corso di Studi del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali – Scuola di Specializzazione di Ispezione degli Alimenti di O.A. Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali per l'A.A. 2022/2023 (150 h)
Sig Simona Rea.
 7. **22/01/2024** Università di Bari – Dipartimento di Medicina Veterinaria (04/23VET) Maria Lella – 762896, per l'AA 2022-2023 (05/02/2024 al 21/02/2024) – 100h – 5 CFU.
 8. **Attività didattica pratica** nel Corso di Studi del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali – Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali per l'A.A. 2022/2023 Sig. Magaldi.
 9. **Attività didattica pratica** nel Corso di Studi del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali – Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali per l'A.A. 2022/2023 Sig.ra Rosangela Marallo.
 10. **TESI - Utilizzo delle nanoparticelle d'argento come antibatterico - Use of silver nanoparticles as antibacterial** Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali Tesi in Certificazione di Qualità dei prodotti. Candidata: Marica Egidio, Relatore: Prof. Raffaele Marrone, Correlatore: Dott.ssa Yolande T.R. Proroga A.A. 2021-2022.
 11. **10/02/2020-12/05/2020** Attività didattica pratica nel Corso di Studi del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali – Scuola di Specializzazione di Ispezione degli Alimenti di O.A. Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali per l'A.A. 2019/2020 Dott Benedetto Neola.
 12. **TESI - "Valutazione igienico sanitaria delle carni di cinghiale della stagione di caccia 2019-2020 in Regione Campania"** Università degli Studi di Napoli Federico II Scuola Politecnica e delle Scienze di base area didattica di scienze MM. FF. NN. Relatore: Candidato Luana Capozza - Prof. Marco Guida - Correlatore: Dott.ssa Yolande Proroga AA 2019-2020.
 13. **TESI -Validazione di metodi rapidi per il controllo della contaminazione microbiologica in molluschi eduli lamellibranchi** - Scuola Politecnica e Scienze di Base - Corso di Laurea Magistrale in Scienze Biologiche curriculum Biosicurezza - Università degli Studi di Napoli Federico II - Candidato: Antonio Tullio, Relatore: Emilia Galdiero - Correlatore: Dott.ssa Yolande Proroga A.A. 2018-2019.
 14. **TESI - Messa a punto di un metodo alternativo per la ricerca di OGM** - Università' degli Studi di Salerno Dipartimento di Chimica e Biologia Corso di Laurea in Biologia Tesi di

Ricerca in Biologia Molecolare A.A.2018/2019 Relatore: Prof. Pierpaolo Cavallo Correlatore Dott.ssa Yolande T.R. Proroga Candidato Gabriella Lo Conte.

15. **TESI - *Yersinia Enterocolitica* Patogena: valutazione del rischio microbiologico nel consumo di molluschi bivalvi filtratori.** Università Degli Studi di Napoli "Parthenope" Dipartimento di Scienze e Tecnologie Corso di Laurea in Scienze Biologiche Tesi di Laurea Sperimentale in Controllo Biologico delle Filiere Produttive – Relatore Prof. V. Pasquale- Correlatore Yolande T.R. Proroga Candidato Gaetano Ricchezza A.A. 2018/2019.
16. **TESI - *Salmonella e Campylobacter*: nuovi approcci analitici per la valutazione del rischio associata al consumo dei prodotti tipici di origine animale.** Dipartimento di Agraria Corso di Scienze e Tecnologie Alimentari Dipartimento di Agraria Relatore: Gianluigi Mauriello, Correlatore: Yolande T.R. Proroga, Candidato Maria Mirra A.A. 2017/2018.
17. **TESI - Una nuova classe di peptidi antimicrobici per migliorare la sicurezza degli alimenti: dal design in silico alla caratterizzazione strutturale e funzionale.** Dipartimento di Agraria Corso di Scienze e Tecnologie Alimentari Dipartimento di Agraria Relatore Prof. Gianluigi Mauriello Correlatore Dott.ssa Yolande T.R. Proroga Candidato Gessica Mirra A.A. 2017/2018.
18. **TESI - Rischio di Tossinfezioni da *B.cereus* enterotossico legato al consumo di formaggio.** Università degli Studi di Napoli Federico II - Dipartimento di Agraria Corso di Biotecnologie Agro-ambientale e Alimentari Relatore Prof. D. Ercolini – Correlatore Dott.ssa Yolande T.R. Proroga - Candidata D. Cristiano A.A. 2016-2017.
19. **TESI - Valutazione del profilo di virulenza di *Salmonella* spp. isolata da campioni di alimenti, dall'ambiente e dai casi umani di salmonellosi.** Università degli Studi di Napoli Federico II - Dipartimento di Agraria Corso di Biotecnologie Agro - ambientale e Alimentari Relatore: D. Ercolini – Correlatore Dott.ssa Yolande T.R. Proroga - Candidata I. La Tela A.A. 2016-2017.
20. **TESI - Caratterizzazione Sierologica, Genotipica e Studio dell'Antibiotico Resistenza di *Salmonella* spp. in ambito umano in Campania (triennio 2010-2012)** – Università degli Studi di Napoli Federico II Dipartimento di Biologia - Corso di Laurea in Scienze Biologiche- Tesi di Laurea Sperimentale in Igiene. – Relatore: Prof. M. Guida – Correlatore Dott.ssa Yolande T.R. Proroga - Candidata R. Buonocore A.A. 2011/2012.
21. **TESI - Caratterizzazione di antibiotico-resistenza di ceppi di *E. coli* isolati da campioni di *Mytilus galloprovincialis* - Università degli Studi di Napoli "Parthenope" - Facoltà di Scienze e Tecnologie – Corso di Laurea in scienze Biologiche – Tesi Laurea sperimentale in Controllo Biologico delle Filiere Produttive– Relatore Prof. V. Pasquale - Correlatore Dott.ssa Yolande T.R. Proroga - Candidata D. Tramontano A.A. 2011/2012.**
22. **TESI - Isolamento, caratterizzazione biochimica ed antibiotico-resistenza di ceppi di *Pseudomonas* spp. isolati da derivati del latte.** Università degli Studi di

Napoli "Parthenope" -Facoltà di Scienze e Tecnologie – Corso di Laurea in scienze Biologiche – Tesi Laurea sperimentale in Controllo Biologico delle Filiere Produttive – Relatore Prof. V. Pasquale - Correlatore Dott.ssa Yolande T.R.Proroga - Candidata T. Maldacena A.A. 2011/2012.

23. **TESI - Monitoraggio sulla prevalenza di Listeria Monocytogenes in alcuni prodotti ittici, preparati a base di carne e prodotti lattiero-caseari.** - Università degli Studi di Napoli Federico II – Dipartimento di Agraria – Corso di Laurea Magistrale in scienza degli Alimenti e Nutrizione – Tesi di Laurea Sperimentale Relatore Prof.ssa Gallo - Correlatore Dott.ssa Yolande T.R. Proroga – Candidata F. Rotoli– A.A. 2012-2013.

e) Soggiorni di studio o di addestramento professionale

di aver svolto i seguenti soggiorni di studio/addestramento:

(indicare i soggiorni di studio o di addestramento professionale per attività attinenti alla disciplina in rilevanti strutture italiane o estere, **di durata non inferiore a mesi tre, con esclusione dei tirocini obbligatori**)

denominazione Struttura/ Ente _____

(indicare se Ente Pubblico, Istituto Accreditato o istituto privato convenzionato o privato e indicare se la struttura è italiana o estera)

di _____ via _____ n. _____

tipologia/contenuto dell'iniziativa _____

dal _____ al _____ (indicare giorno/mese/anno)

con impegno settimanale pari a ore _____

(duplicare il riquadro ad ogni dichiarazione della stessa tipologia)

e).1 di aver partecipato quale **UDITORE** ai seguenti corsi, convegni, congressi, seminari:

e).3 partecipazione a corsi, congressi, convegni e seminari a valenza internazionale

n°	ENTE ORGANIZZATORE	TITOLO DEL CORSO	PERIODO giorno/mese/anno dal/al	ore	LUOGO DI SVOLGIMENTO	ecm

ALLEGATO N. 2

1	ECDC Virtual Academy	Biosafety and quality assurance in a public health laboratory 2024	16/12/2024	2h	WEBINAR	
2	German Federal Institute for Risk Assessment BfR Academy Department Risk Communication	International Conference on Alternative Proteins for Food and Feed – Bundesinstitut für Risikobewertung BfR-Akademie Abteilung Risikokommunikation	03-05/12/2024	2g+5h	WEBINAR	
3	Cirad, de l'Ifremer, de l'INRAE, de l'IRD, et de la Représentation permanente de la France auprès des Nations unies à Rome	4 édition de la « Fête internationale de la science : agriculture – alimentation – environnement », (« Eau, des sources à l'océan »).	29/11/2024	2h	WEBINAR	
4	Agency for Public Health Education Accreditation (APHEA)	<i>Recovery from infectious disease outbreaks: From lessons identified to lessons learned</i>	28/09/2024	1h	Virtual E-Learning Course - This course is accredited by the Agency for Public Health Education Accreditation (APHEA) with 1 point	1 APHEA
5	EUBA-EFSA-NIF-2024-01	Valutazione del rischio dei nuovi alimenti e fonti di nutrienti nell'UE	17/09/2024	2h	WEBINAR	
6	Associate Editor role	Frontiers in Microbiology Webinar	22/08/2024	30'	WEBINAR	
7	WHO	The neglected problem of foodborne Chagas disease - the importance of	25/06/2024	1h+45'	WEBINAR	



		foodborne transmission of Trypanosoma cruzi				
8	WHO	Ranking food safety risks at the national level	10/06/2024	1h+30'	WEBINAR	
9	Fe.Me.S.P.Rum.	25 th International Congress of the Mediterranean Federation for Health and Production of Ruminants	19-20/10/2023	2g	CREMOPAR Eboli, Salerno	
10	ERFAN	Regional Meeting Northern Africa	3-5/10/2023	2g	WEBINAR	
11	ANTIBIOTICS	Antibiotics Structural Aspects of Antimicrobial Peptides and Antimicrobials	11/05/2023	2h	WEBINAR	
12	OECD	La Protezione dei Dati Personali nell'Implementazione di Strumenti Informatici e Tecnologici a Supporto delle Attività di Controllo	04/06/2021	3h	WEBINAR	
13	OECD	Supporting effectiveness and efficiency in regulatory delivery through regulatory flexibility. Lessons learnt in times of crisis	29/06/2021	3h	WEBINAR	
14	OECD	Towards more data-driven, technology-based, approaches to regulatory delivery – managing risks, securing recovery and sustainability	07/09/2021	3h	WEBINAR	

e).4 partecipazione a congressi, convegni e seminari

n°	ENTE ORGANIZZATORE	TITOLO CORSO DEL	PERIODO giorno/mese/anno dal/al	ore	LUOGO DI SVOLGIMENTO	ecm
1	ECDC	Biosafety and quality assurance in a public health laboratory 2024 AURORAE	16/12/2024	1g	ONLINE	
2	Istituto Superiore di Sanità	Seconda giornata di aggiornamento sulla Sorveglianza della listeriosi	09/10/2024	1g	Roma, Aula Nitti-Bovet	
3	EUBEA	XXXIII Congresso Nazionale AIVI Il Veterinario Igienista e Le Nuove Frontiere Professionali	11-13/09/2024	3g	Castellammare Di Stabia (Na) Towers Hotel	1
4	IZSM	Le Produzioni Bufaline: Dall'azienda Al Tavolo Del Consumatore	18/06/2024	5h	Salone conferenze IZSM	3
5	IZSAM	La Giornata di studio del Laboratorio Nazionale di Riferimento per Listeria <i>monocytogenes</i>	12/06/2024	1g	WEBINAR	
6	PROMOPA	L'attuazione della normativa in materia di trasparenza amministrativa. L'accesso civico e l'albo pretorio. gestione, competenze e responsabilità	22/04/2024	1g	Salone conferenze IZSM	
7	IZSPLV	Da regina del focolare a professionista della	08/03/2024	1g	IZSPLV	

ALLEGATO N. 2

		salute. Donne scienze nella sicurezza alimentare - 1° Edizione			Torino	
8	IZSM	Identificazione dei rischi corruttivi – la mappatura dei processi attraverso la nuova piattaforma "proma dell'izsm" - aspetti operativi	20/05/2024	4h	WEBINAR	
9	ISS	Corso FAD_385705 E. coli produttore di Shiga tossina (STEC): approccio One-Health nella gestione del rischio clinico ed epidemico	12/2023	16h	FAD	16
10	IZS Umbria e Marche	Incontro tecnico dei laboratori operanti nel controllo batteriologico ufficiale dei molluschi bivalvi.	12/12/2023	2:20h	WEBINAR	
11	IZSLT	14 Workshop dei Laboratori Nazionali di Controllo Ufficiale OGM	20/12/2023	1g	WEBINAR	
12	Coldiretti	Forum internazionale dell'agricoltura e dell'alimentazione	23-24/11/2023	2g	Roma, Villa Miani	
13	Forum Management Risk	La sfida della Sanità Pubblica cambiamento sostenibilità prossimità	22/11/2023	1g	AREZZO	
14	IZSPLV	XVI Workshop annuale della rete IIZZSS referenti	14-15/11/2023	2g	IZSPLV "CARLO ROSSI"	7,8

		laboratorio nazionale riferimento stafilococchi - 1° Edizione				
15	IZSM	Tutela e protezione dei dati personali: i principi fondamentali del GDPR ed il ruolo dei soggetti Designati	26/10/2023	1G	Salone conferenze IZSM	
16	Service Management SRL	XXXII Convegno Nazionale AIVI Nuovi approcci della Medicina Veterinaria per uno sviluppo sostenibile di produzioni e consumi alimentari	13-15/09/2023	16h	Vibo Valentia	16
17	FORMEL	Corso base Anticorruzione e Trasparenza - Aggiornato 2023	02/07/2023	4h	ONLINE	
18	SISVET	76° Convegno SISVET Bari	21-22/06/2023	13h	BARI	9.1
19	ISS	Riunione dei laboratori operanti nel controllo ufficiale dei virus di origine ISS alimentare	23/06/2023	1g	WEBINAR	
20	IZSM	Ambiente, Salute, Cibo per la Medicina di Precisione	15/02/2023	1g	Centro Congressi Federico II - Via Partenope, Napoli	
21	Ambra Bacchin	WEBINAR di formazione per consulenti tecnici medici veterinari "Legislazione veterinaria forense"	11/02/2023-11/03/2023	12h	WEBINAR	
22	IZSM- UNISA	Cybersecurity In a ottemperanza	16-23/01/2023	10h	FAD	

ALLEGATO N. 2

		quanto previsto dal Piano Triennale ICT dell'AGID Obiettivo 6.1				
23	IZSM	Compiti e responsabilità del medico veterinario nella funzione di ufficiale di polizia giudiziaria e di pubblico ufficiale - 1° edizione	06/12/2022	5h	ASL Benevento Sala convegni	4
24	IZSPLV	XV WORKSHOP Annuale della rete IIZZSS referenti laboratorio nazionale riferimento stafilococchi	10-11/11/2022	2g	IZSPLV TORINO	7,8
25	IZSM	Aggiornamenti ed evoluzioni della privacy dal 2021 ad oggi	07/11/2022	1g	Salone conferenze IZSM	
26	IZSM	La Sicurezza Alimentare: dai pericoli domestici ai rischi dell'alimentazione del futuro - 1° Edizion	26/10/2022	5h	Salone conferenze IZSM	5
27	IZSLT	13° Workshop dei laboratori nazionali del controllo ufficiale OGM	19-20/10/2022	9h	IZSLT	9
28	IZSM	La risorsa mare tra tutela ambientale, sicurezza alimentare e opportunità di sviluppo economico	18/10/2022	1g	Sala Ostrichina del Fusaro - Bacoli	
29	IZSUM	6° WORKSHOP Annuale sul controllo sanitario dei molluschi bivalvi: aggiornamenti	14/10/2022	6h	Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche	

ALLEGATO N. 2

		normativi e aspetti pratici			"Togo Rosati"	
30	AIVI	XXXI Convegno Nazionale A.I.V.I. - Le nuove sfide del Veterinario Igienista tra i pericoli emergenti e il ruolo delle Autorità Competenti nei controlli ufficiali	22-24/09/2022	16h	Università degli Studi di Teramo Aula Magna	16
31	IZSM	RASFF e MTA: gestione delle notifiche di allerta in seguito a casi di Malattia Trasmissibile con gli Alimenti	27/07/2022	1g	Salone conferenze IZSM	
32	IZSPLV	Controperizia e Controversia a un anno dall'emanazione del D.Lgs. 27/2021	11/03/2022	1g	WEBINAR	
33	IZSM	La prevenzione della corruzione e la figura del whistleblower	23/02/2022	1g	asincrona	
34	OMVN	Il piano di Controllo Regionale Pluriennale (PCRP) 2020-2022 in Regione Campania	03-04/12/2021	2g	Hotel degli Dei Pozzuoli	
35	GUTENBERG	Il cambiamento nasce dal basso - 16° Forum Risk Management Arezzo	01/12/2021	1g	Arezzo	
36	IZSM	Il Team Building: Strumenti Per Migliorare Il Lavoro di Gruppo	24/11/2021	12h	Salone conferenze IZSM	13,2

ALLEGATO N. 2

37	IZSLT	12° Workshop Dei Laboratori Nazionali Del Controllo Ufficiale OGM	17/11/2021	8h	IZSLT	8
38	IZSAM	Giornata di studio del Laboratorio Nazionale di Riferimento per <i>Campylobacter</i>	12/11/2021	3h	ONLINE	4,5
39	IZSAM	Il Laboratorio Nazionale di Riferimento per <i>Listeria monocytogenes</i>	28/10/2021	3h	ONLINE	4,5
40	AIVI	XXX Convegno AIVI Sfide globali nella gestione delle criticità della filiera agroalimentare	16-17 e 23-24 settembre 2021	20h	WEBINAR	30
41	IZSM	Carte di Controllo per i Laboratori di prova e taratura	14/09/2021	7h	Salone delle conferenze IZSM	7
42	ISS	Riunione dei Laboratori operanti nel controllo ufficiale dei virus di origine alimentare	13/09/2021	1g	WEBINAR	
43	IZSUM	Incontro tecnico dei laboratori operanti nel controllo batteriologico ufficiale dei molluschi bivalvi	30/06/2021	1g	FAD	
44	IZSM	La mappatura dei processi e la valutazione del rischio di corruzione	12/04/2021	1g	Salone delle conferenze IZSM	
45	IZSM	Prevenire la corruzione, promuovere la trasparenza	29/03/2021	1g	Salone delle conferenze IZSM	

ALLEGATO N. 2

46	Clinical Research Technology (CRT)	Gestione degli studi clinici	24/03/2021 al 12/05/2021	40h	ONLINE	
47	IZSLPV	Controlli Ufficiali: Decreti Nazionali di adeguamento al REG. 2017/625 EFR 2822	19/03/2021	6h	WEBINAR	1,8
48	IZSLPV	Cosa cambia per gli esami microbiologici: i Decreti Nazionali DI adeguamento del REG. UE 2017/625	18/02/2021	1g	WEBINAR	
49	IZSLT	Workshop annuale CROGM	16-17/11/2020	7h	IZSLT	7
50	BioMérieux Digital Training	ISO 16140 - 3: Il processo di verifica dei metodi microbiologici. Contesto tecnico, requisiti e piano di lavoro	27/04/2020	1g	WEBINAR	
51	BioMérieux Digital Training	Indicatori di Qualità alimentari: La soluzione più semplice ed affidabile per la conta automatica	22/04/2020	1g	WEBINAR	
52	IZSM	Il ciclo della performance dell'izsm: regole, strumenti e modalita' operative	21/01/2020	1g	Salone delle conferenze IZSM	
53	IZSPLV	Workshop annuale LNR per gli stafilococchi coag. Positivi compreso S. Aureus	14-15/11/2019	2g	IZSPLV	7,8
54	ISS	Organizzazione, metodi e tecniche del controllo ufficiale	15-16/10/2019	50h	FAD	50
55	AIVI	XXIX Convegno	11-13/09/2019	19h	Palazzo Ateneo,	19

ALLEGATO N. 2

		AIVI Il coinvolgimento del Medico Veterinario Igienista nel contesto One Health			Salone degli Affreschi - Bari	
56	IZSM - OMVN	Antibiotico resistenza: uomini e animali, strategie comuni per interventi mirati	18/05/2019	1g	Hotel Gli Dei - Pozzuoli NA	5
57	IZSM	Istopatologia comparata dei molluschi	30/01/2019	1g	Salone delle conferenze IZSM	
58	IZSM	Focus sui Nuovi Requisiti della Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	24/01/2019	1g	Salone delle conferenze IZSM	
59	SIRAM	VII Convegno Nazionale Società Italiana di Ricerca Applicata alla Molluschicoltura SIRAM	16-17/11/2018	2g	Salone delle conferenze IZSM	
60	IZSPLV	Workshop annuale LNR per gli Stafilococchi coag. Positivi compreso <i>S. Aureus</i>	15/11/2018	1g	IZSTO	7,8
61	AIVI	XXVIII CONVEGNO AIVI	12-14/09/2018	2g	Sala Marco Biagi - Palazzo Lombardia Via Melchiorre Gioia n. 37	
62	IZSAM	Workshop annuale LNR per Listeria monocytogenes	20/06/2018	6h	IZSAM	6
63	IZSAM	Workshop annuale LNR per il Campylobacter	19/06/2018	5h	IZSAM	5
64	IZSLT	Workshop annuale CROGM	08/05/2018	1g	IZSLT	

65	Forgest SRL	Corso di formazione generale lavoratori per la sicurezza N° autorizzazione CFA 1193000209	17/01/2018	1g	IZSM	
66	IZS SICILIA	Corso di aggiornamento teorico-pratico per la ricerca di impurità solide in alimenti nel contesto produttivo attuale	22-23/11/2017	2g	IZS SICILIA	
67	IZSUM	Training per l'implementazione dei metodi alternativi (AFNOR NF V008-16) per la numerazione E. Coli nel controllo dei molluschi bivalvi	20-22/11/2017	2g	Ancona	
68	IZSPLV	To.Ba.Food - Toxingenic Bacteria In Food	09/11/2017	5h	IZSPLV	5
69	IZSPLV	Workshop annuale LNR per gli Stafilococchi coag. Positivi compreso <i>S. Aureus</i>	08/11/2017	2g	IZSPLV	7,8
70	Corso FAD IZSAM	Il campionamento degli alimenti e mangimi nell'ambito del controllo ufficiale (II edizione)	25/09/2017 25/01/2018	21h	FAD	21
71	Corso FAD IZSAM	Accordi di Equivalenza Veterinaria con gli USA (VEA) per l'esportazione di carni rosse, carni avicole prodotti a base di carne e ovoprodotti	13/09/2017- 30/11/2017	10h	FAD	10

ALLEGATO N. 2

72	IZSM	La statistica di base nei laboratori	11/05/2017	1g	Salone delle conferenze IZSM	
73	IZSLT	Networking: strumento per una ricerca di eccellenza. una sanità pubblica veterinaria senza frontiere per affrontare le sfide emergenti	06/04/2017	1g	Ministero della Salute	3,5
74	IZSM	La gestione degli stati di allerta per alimenti e mangimi tramite il sistema iRASFF	17/01/2017	6h	Salone delle conferenze IZSM	7,8
75	IZSM	Virus enterici nei molluschi eduli lamellibranchi, norme attuali e prospettive future	13/12/2016	7h	salone delle conferenze IZSM	7
76	IZSPLV	Workshop annuale LNR Proteine animali nei mangimi	23/11/2016	6h	IZSPLV	6,5
77	IZSPLV	IX Workshop annuale LNR per gli stafilococchi coag. Positivi compreso S. Aureus	20-21/10/2016	6h	IZSPLV	7,5
78	Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo	Training per I metodi per la ricerca di Clostridi produttori di tossine botuliniche e per la ricerca di tossine botuliniche CNR B30-001 rev.1 e Metodo per la ricerca di clostridi produttori di tossine botuliniche mediante Real Time PCR CNRB31-	05/10/2016	1g	ISS Roma	

		001 rev1.				
79	Istituto per la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari e Ambientali /Feder Quality Parma	La filiera del campionamento dei prodotti di origine animale IRVEA	23/05/2016	1g	Parma	
80	IZSM	Presentazione e guida alla compilazione del nuovo DC6 PG/UAQ/003	15/01/2016	1g	Salone delle conferenze IZSM	
81	IKOS s.r.l.	La Legge 190/2012: adempimenti anticorruzione e trasparenza	23/12/2015	1g	ONLINE	
82	IZSM	Il Team Building: strumenti per migliorare il lavoro di gruppo 1° edizione	24/11/2015	1g	Salone delle conferenze IZSM	
83	IZSM - BIBLIOSAN	Metriche Citazionali – aggiornamento sulle funzionalità di ricerca: WOS –JCR; Nuove opportunità di formazione a distanza BMJ learning	05/11/2015	1g	Salone delle conferenze IZSM	
84	ISLA Istituto Sicurezza & legislazione alimentare	Rapporti di prova Responsabilità degli operatori della Filiera agroalimentare	8-9/10/2015	2g	Salone delle conferenze IZSM	
85	IZSLER	Corso di Formazione per preparare, identificare e conservare gli acari che infestano gli alimenti	23-25/09/2015	17h	Piacenza	23,5
86	IZSLT e ISS	Analisi del rischio di alimenti e mangimi	6-7/05/2015	2g	Salone delle conferenze IZSM	

ALLEGATO N. 2

		geneticamente modificati III Edizione				
87	Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza	L'analisi delle impurità solide negli alimenti (Filtch Test)	09-13/02/2015	16h	Piacenza-Cremona	
88	IZSPLV	Workshop annuale LNR per gli stafilococchi coag. Positivi compreso S. Aureus	18/12/2014	7h	IZSPLV	8,8
89	IZSAM	Laboratorio Nazionale di Riferimento di Campylobacter	26/11/2014	1g	IZSAM	4,5
90	IZSAM	La valutazione dei Criteri Microbiologici negli alimenti di origine animale e il controllo della salmonellosi (IV Ed.)	28/04/2014	30h	IZSAM	30
91	IZSM	Pubblicità, trasparenza e prevenzione della corruzione nelle pubbliche amministrazioni - II° Ed.	07-10/04/2014	14h	Salone delle conferenze IZSM	16,4
92	IZSPLV	Workshop annuale LNR per gli stafilococchi coag. Positivi compreso S. Aureus	12-13/12/2013	9h	IZSPLV	11,3
93	IZSM	Aggiornamento ed implementazione dei metodi di analisi nei laboratori di ispezione alimenti	10-11/12/2013	12h	Salone delle conferenze IZSM	15,8
94	IZSM	20113 Training Teorico-pratico sull'applicazione	06/11/2013	1g	IZSM	

		dei kit PCR Real-Time iQ-Check Salmonella spp. E iQ-Check Listeria mono sullo strumento CFX96 Deepwell Bio Rad con CFX Manager Software IDE				
95	IZSLT	Attività di studio e formazione presso il Centro di Referenza Nazionale per gli OGM	28-30/10/2013	3g	IZSLT Roma Via Appia Nuova	
96	IZSM	I controlli analitici per la ristorazione collettiva: dalle stalle alle Stelle	02/10/2013	1g	Salone delle conferenze IZSM	
97	AIVI	Il contesto ambientale e la Sicurezza degli Alimenti	12-14/06/2013	18h	ROMA	22
98	IZSLT	Workshop delle Autorità Competenti del Controllo Ufficiale degli Alimenti e Mangimi GM ed. 1	20/05/2013	1g	Ministero della Salute Roma	4,5
99	IZSM	Assicurazione dei risultati di prova nel laboratorio di microbiologia degli alimenti	06-07/05/2013	2g	Salone delle conferenze IZSM	19
100	PROFCONSERVIZI servizi per le professioni	La Bioetica: La Nuova Sfida Della Medicina Veterinaria Al Servizio Della Società	01-03/03/2013	20h	AVELLINO	20
101	IZSLER	Aggiornamenti In Medicina Veterinaria	31/12/2012	20h	FAD	2
102	IZSVE e Ministero della Salute	Controlli ufficiali nella filiera delle	12-13/11/2012	2g	Salone delle conferenze IZSM	17,1

ALLEGATO N. 2

		carni di pollame Portici				
103	Studio Legale Avvocati Carlo e Corinna Corraera	Sicurezza alimentare: il ruolo del consulente tecnico dell'azienda rispetto gli organi di controllo ufficiale Salerno	20/10/2012	1g	Salerno	
104	IZSM	Acqua E Sanita' Pubblica Veterinaria	14/09/2012	5h	Salone delle conferenze IZSM	5
105	IZSPLV	Workshop annuale LNR per gli stafilococchi coag. Positivi compreso S. Aureus	14-15/06/2012	2g	IZSPLV	
106	IZSM	Tutela Della Salute E Della Sicurezza Dei Lavoratori - D.Lgs. N. 81/08 - Formazione Specifica: Dirigenti Preposti E Rls	22-23/05/2012	16h	Salone delle conferenze IZSM	18,6
107	IZSM	La Microecologia Degli Alimenti: Una Nuova Disciplina Al Servizio Dell'igienista	03-04/05/2012	13h	Salone delle conferenze IZSM	13
108	IZSUM	La sorveglianza sanitaria nelle aree di raccolta dei molluschi bivalvi vivi - 1 Edizione - 1° Edizione	17-18/04/2012	18h	Salone delle conferenze IZSM	23,8
109	IZSM	Gestione delle procedure: metodi e strumenti per migliorare la comunicazione	18/01/2012	8h	Salone delle conferenze IZSM	10,3
110	IZSM	Gli obblighi per lavoratori e dirigenti ed il nuovo sistema disciplinare	29-30/09/2011	13h	Salone delle conferenze IZSM	14,7

		delineato dal D.Lgs. 150/09 e dal CCNL Area Dirigenza Sanità del 06/05/2010				
111	IZSM	Controllo dei Molluschi Bivalvi in Campania	22-23/09/2011	1g	Salone delle conferenze IZSM	
112	Istituto Europeo Pegaso ONLUS	Il Sistema Europeo Sulla Sicurezza Alimentare: Risultati E Prospettive	06-08/06/2011	28h	Firenze	21
113	IZSTO	Conosci ciò che mangi? Controlli, allerta e frodi nelle filiere alimentari Controllo dei molluschi bivalvi in Campania Salone delle conferenze	13/05/2011	6:50h	IZSTO	5
114	IZSPLV	Workshop annuale LNR per gli stafilococchi coag. Positivi compreso S. Aureus	12/05/2011	6:30h	IZSPLV	5
115	SIDILV	XII Congresso Nazionale SIDILV	27-29/10/2010	3g	Magazzini del Cotone Genova	
116	IZSM	La riforma Brunetta e i nuovi assetti organizzativi della pubblica amministrazione	26-27/05/2010	2g	Salone delle conferenze IZSM	
117	IZSPLV	I pericoli alimentari erischio microbiologico: sorveglianza, prevenzione e gestione degli episodi di malattie trasmesse dagli alimenti	09/04/2010	7:10h	IZSPLV	5
118	IZSPLV	III Workshop annuale LNR per gli	08/04/2010	6h	IZSPLV	5

ALLEGATO N. 2

		stafilococchi coag. Positivi compreso <i>S. Aureus</i>				
119	IZSM	Fauna selvatica e zoonosi: aggiornamenti su aspetti epidemiologici ed indagini di laboratorio	24/02/2010	1g	Salone delle conferenze IZSM	
120	IZSUM	(6° incontro) Workshop dei laboratori operanti nel controllo ufficiale dei molluschi bivalvi - 1° Edizione	09/02/2010	1g	IZSUM	
121	AIVI	La ristorazione collettiva nel terzo millennio	15-16/10/2009	2g	Sorrento	10
122	IZSPLV	Workshop annuale LNR per gli stafilococchi coag. Positivi compreso <i>S. Aureus</i>	24-25/03/2009	2g	IZSPLV	

e).5 partecipazione a corsi con esame finale

n°	ENTE ORGANIZZATORE	TITOLO DEL CORSO	PERIODO giorno/mese/anno dal/al	ore	LUOGO SVOLGIMENTO	DI ecm
1	BTSF	Agri-food Fraud Investigation Techniques in E-commerce	28/08/2024	6h	ONLINE	
2	Istituto per gli Studi di Politica Internazionale (ISPI)	Salute e nutrizione: alle radici della sicurezza umana	01/12/2023 - 02/12/2023	2g	ONLINE	
3	BTSF	Agri-food fraud investigation techniques	18/08/2023		ONLINE	

ALLEGATO N. 2

4	Istituto per gli Studi di Politica Internazionale (ISPI)	Food Security	10/11/2023 11/11/2023	-	2g	ONLINE	
5	BTSF	Foodborne outbraks	05-07/10/2021		8h	ONLINE	
6	BTSF	Training Course on Microbiological Criteria - Module A	18/07/2021 21/07/2021	-		ONLINE	
7	BTSF	Monitoring and control and monitoring of zoonoses	12/07/2021 15/07/2021	-	16:50h	ONLINE	
8	BTSF	Organisation and implementation of training activities on preparedness and management of food-borne outbreaks	04/10/2021 06/10/2021	-	3g	ONLINE	
9	PUBLONS ACADEMY	Publons Academy Practical Peer Review	19/04/2021		15h	ONLINE	
10	BTSF	Animal Nutrition – Course 1: EU Legislation on Feed	01-05/10/2018		38h	Varsavia Polonia	
11	Università degli Studi di Napoli Federico II Dip. Di Sanità Pubblica	Corso di formazione Manageriale per Personale e Responsabili delle Strutture dei Dipartimenti dei Servizi di Prevenzione Veterinaria e Sicurezza Alimentare e Responsabili delle Strutture dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno	17/01/2017 20/06/2017	-	6mesi	Napoli	
12	BTSF	Système d'Alert Rapide pour les denrées	21/03/2016 15/04/2016	-	8h	ONLINE	

ALLEGATO N. 2

		alimentaires et aliments pour animaux Ed V				
13	BTSF	Food Hygiene and Control on Fishery Product and Live Bivalve Molluscs Ed III	29/02/2016 - 25/03/2016	9h	ONLINE	
14	BTSF	Food-borne Outbreaks Investigation	03-07/03/2014	5g	Tallin Estonia	
15	BTSF	Training Course 3 on Microbiological Criteria in Foodstuffs	23-26/09/2013	4g	ROMA	
16	BTSF	L'audit des systemes HACCP	10-14/10/2011	5g	Avignon Francia	
17	BTSF	Le développement, la mise en place et l'actualisation des systèmes HACCP	27/09/2010- 01/10/2010	5g	Avignon Francia	
18	Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli studi di Napoli "Federico II"	Corso di perfezionamento "sanità, igiene e tecnologia nella filiera Lattiero- casearia"	AA-2008/2009	9-mesi	Napoli	
19	Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli studi di Napoli "Federico II"	Corso di perfezionamento "controllo della filiera dei prodotti della pesca"	AA-2004/2005	9-mesi	Napoli	

e).2 di aver partecipato in qualità di **RELATORE** ai seguenti corsi, convegni, congressi:

e).6 corsi, congressi, convegni e seminari a valenza internazionale in qualità di docente, relatore, responsabile scientifico

n°	ENTE ORGANIZZATORE	TITOLO DEL CORSO	PERIODO giorno/mese/anno dal/al	ore	LUOGO DI SVOLGIMENTO	ecm
1	XIII edizione della Settimana Italiana della Scienza, della Tecnologia e dell'Innovazione	Sistemi innovativi per garantire sicurezza alimentare	26/11/2024	1g	Napoli	
2	Scuola Inter-Statale di Scienze e Medicina Veterinaria di Dakar (EISMV)	Formation des personnels et accréditation des laboratoires	21/05/2024	1g	Dakar	
3	Seminario, organizzato dall'Ambasciata Italiana in Dakar, presso il salone conferenze della Fiera internazionale dell'agricoltura e delle risorse animali (FIARA) di Dakar	Tuberculose et Brucellose: les dés à relever	20/05/2024	1g	Dakar	
4	NECTAR	aN Eu Curriculum for chef gasTro-engineering in primAry food caRe (NECTAR) – Corso di specializzazione in Chef di cucina salutistica – ERASMUS + - Fondazione ITS BACT	marzo-aprile 2023	10h	Napoli	
5	AIA	ONE Health Paestum 2022 16th AIA Congress Italian Society Of Aerobiologi Environment And Medicine Lettura Magistrale "Il piano di bio-	15/09/2022	1h	Paestum	

		monitoraggio ambientale: la dinamica dei controlli che partono dal contesto per garantire il cibo e la tracciabilità"			
6	BRUKER	Bruker Virtual User Meeting Food Microbiology - The food microbiology laboratory at Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno in Italy and our application of the MALDI Biotyper	24/06/2021	1g	ONLINE
7	Progetto MAE- (Ministero Affari Esteri) Regioni- China	Qualità delle produzioni agroalimentari - Sicurezza, controlli, Etichettature, Nuove Tecnologie - Sistemi di monitoraggio e supervisione delle catene di produzioni delle carni e latticini	18/07/2011	1g	Ambasciata italiana in Pechino- China
8	Progetto MAE- (Ministero Affari Esteri) Regioni- China	Qualità delle produzioni agroalimentari - Sicurezza, controlli, Etichettature, Nuove Tecnologie - Sistemi di monitoraggio e supervisione delle	20/07/2011	1g	Sofitel hotel Jinan - China

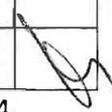
		catene di produzioni delle carni e latticini				
--	--	--	--	--	--	--

e).7 corsi, congressi, convegni e seminari in qualità di docente, relatore, responsabile scientifico

n°	ENTE ORGANIZZATORE	TITOLO DEL CORSO	PERIODO giorno/mese/anno dal/al	ore	LUOGO DI SVOLGIMENTO	ecm
1	Progetto eGEA:	Resistenza antimicrobica negli animali e nelle verdure che mangiamo. La spesa intelligente: leggiamo insieme le etichette per una spesa consapevole e sicura (Relatrice)	17/12/2024	1h	II Policlinico UNINA Federico II	
2	IZSM	Gli specchi acquei in regione campania: dalla carta vocazionale alla raccolta dei bivalvi (Relatrice)	03/12/2024		Salone Conferenze IZSM	
3	IZSM	Le norme tecniche a supporto del controllo degli alimenti (Relatrice e Resp. scientifico)	25/11/2024	1g	Salone Conferenze IZSM	
4	Città della Scienza	Progetto sperimentale de LA BUONA MERENDA per una corretta alimentazione e la valorizzazione delle eccellenze della dieta mediterranea nella rete distributiva di prossimità.	08/10/2024	30min	NAPOLI	
5	CeRVEnE	One Health nelle Emergenze	18/07/2024	1h	CeRVEnE PALINURO	
6	ODV Salerno	Lettura ed intrerpretazione dei	25/06/2024	1h	Sala Congressi Casearia Cioffi	

ALLEGATO N. 2

		rapporti di prova nell'ambito della Ricerca allergeni e di organismi Geneticamente Modificati (Relatrice)			S.P.A.	
7	IZSM	Le produzioni bufaline: dall'azienda al tavolo del consumatore - 1° edizione (Relatrice e Resp. scientifico)	18/06/2024	1g	Salone Conferenze IZSM	
8	IZSM	Norme tecniche a supporto del controllo degli alimenti (Resp. scientifico)	29/04/2024	1g	Salone Conferenze IZSM	
9	SI.DI.I Piccolo	Verso un alimentazione seostenibile Dalla dieta mediterranea ai novel food:l'evoluzione del settore agroalimentare (Relatrice)	12/03/2024	1h	SI.DI.I Piccolo Pomigliano D'arco (NA)	
10	IZSM	Aggiornamenti in microbiologia - 1° edizione (Relatrice e Resp. scientifico)	11/12/2023	4h	Salone Conferenze IZSM	
11	OMV Salerno	Dal controllo delle temperature al packaging innovativo: come garantire qualità e sicurezza del latte e dei suoi derivati - Sicurezza e qualità del latte e derivati aspetti tecnici e giuridici (RELATRICE)	07/07/2023	1h	OMV Salerno	
12	OMV Napoli IZSM AIVI	La gestione delle non conformità nel controllo degli alimenti, le novità della legge cartabia (moderatrice)	05/07/2023	1g	Towers Hotel Stabiae Castellamare di Stabia	
13	OMV Napoli	Il Medico Veterinario pubblico e provato garanzia di salubrità nei prodotti DOP, IGP, PAT e PPL in Regione Campania (responsabile scientifico e	09/06/2023	1g	Towers Hotel Stabiae Castellamare di Stabia	

		moderatrice)				
14	IZSM	Bioteecnologie in campania per la sicurezza alimentare: Identificazione di nuove strategie con l'uso di molecole di origine naturale (responsabile scientifico)	23/02/2023	1g	Salone Conferenze IZSM	
15	CAAN	Il ruolo del servizio pubblico nei mercati all'ingrosso tra tracciabilità di filiera e sicurezza alimentare Tavola rotonda (Relatrice)	18/12/2022	30min	Galleria Mercato Ortofrutticolo CAAN	
16	OMV Napoli	L'utilizzo del sistema G.I.S.A. in regione Campania (Resp. scientifico)	07/12/2022	1g	Hotel Gli Dei Pozzuoli (NA)	
17	IZSM	Verso la medicina unica: nuovi approcci della sanità di prevenzione in campania (Resp. scientifico)	21/11/2022	1g	Aula Magna Storica centro congressi FEDERICO II	
18	C.Ri.S.Sa.P. Centro di Riferimento regionale per la Sicurezza Sanitaria del Pescato	I prodotti della pesca tradizionali: tecnologie di produzione a garanzia e supporto della sicurezza alimentare (Relatrice)	28/10/2022	1h	Salone Conferenze IZSM	
19	IZSM – OMV Napoli - AIVI	La Medicina Veterinaria e la Sanità Pubblica nel Post Pandemia (responsabile scientifico e moderatrice)	10/06/2022	1g	Hilton Sorrento Palace	
20	OMV Caserta	"Uso razionale dei farmaci e lotta all'antibioticoresistenza". Attività Fad - Aggiornamento 2022 Medicina Veterinaria (Relatrice)	08/06/2022	1h	ONLINE	
21	IZSM – OMV	Controperizia e	01/06/2022	1g	Hotel Gli Dei	

ALLEGATO N. 2

	Napoli	Controversia, dalla norma all'applicazione pratica: i nuovi scenari (Relatrice e Resp. scientifico)			Pozzuoli (NA)	
22	IZSM - OMV Napoli	Il campionamento microbiologico degli alimenti (Relatrice e Resp. scientifico)	30/05/2022	1g	Salone Conferenze IZSM	
23	Scuola Etica S. Leonardo	La gestione del rischio microbiologico in ristorazione - Giornata di aggiornamento sulla Ristorazione del Progetto Filiere alimentari tra sicurezza e sostenibilita' (Relatrice)	27/05/2022	1h	ONLINE	
24	IZSM - OMV Napoli	Il campionamento microbiologico degli alimenti (II edizione) (Relatrice e Resp. scientifico)	12/05/2022	1g	Salone Conferenze IZSM	
25	IZSM - OMV Napoli	Il campionamento microbiologico degli alimenti (I e II edizione) (Relatrice e Resp. scientifico)	21/04/2022	1g	Salone Conferenze IZSM	
26	IZSM	Il campionamento degli alimenti per il controllo microbiologico: dall'accettazione al rapporto di prova, linee guida per una corretta gestione del campione (Relatrice e Resp. scientifico)	25/03/2022	1g	Salone Conferenze IZSM	
27	IZSM	Principali criticità rilevate durante le attività di campionamento dei mangimi per i controlli previsti dal PNAА su OGM e parametri microbiologici (Relatrice)	21/02/2022	1h	ONLINE	

ALLEGATO N. 2

28	IZSM	La globalizzaione: nuovi scenari e analisi del rischio (Relatrice e Resp. scientifico)	09/12/2021	1g	Salone Conferenze IZSM	
29	ODV Napoli	Piano di controllo rgionale pluriennale (PCRP) in regione campania (Resp. scientifico)	3-4/12/2021	2g	Hotel Gli Dei pozzuoli (NA)	
30	IZSM	Zoonosi BTSF 2021 (Relatrice e Resp. scientifico)	06/12/2021	1g	Salone Conferenze IZSM	
31	IZSM	Criteri microbiologici nel controllo degli alimenti BTSF 2021 (Resp. scientifico)	29/11/2021	1g	Salone Conferenze IZSM	
32	IZSM	I controlli del PNAA 2021-2023: evoluzione normativa, programmazione, laboratori di analisi e rendicontazione dei risultati (Relatrice)	28/06/2021	1h	ONLINE	
33	IZSM	Tavola Rotonda sul Decreto Legislativo 2 febbraio 2021 n. 27 (Resp. scientifico)	25/05/2021	1g	ONLINE	
34	IZSM	Corso il Decreto Legislativo n° 27 del 02/02/2021 - 1° edizione (Relatrice e Resp. scientifico)	31/05/2021	1g	Salone Conferenze IZSM	
35	IZSM	Corso FAD TAVOLA ROTONDA Il Decreto Legislativo N° 27 del 02/02/2021 - Edizione Unica (Resp. scientifico)	26/04/2021	1g	ONLINE	
36	IZSM	Controlli Ufficiali in Produzione Primaria e nella Fase di Commercializzazione dei Molluschi Bivalvi (Relatrice e Resp.	28/11/2019	1g	Salone Conferenze IZSM	

		scientifico)				
37	FEAMP	Fichery Hackathon sostenere l'incremento dell'acquacultura e la salvaguardia degli ecosistemi marini (Relatrice)	25/11/2019	1h	Napoli	
38	IZSM	Progetto aziendale "Microbiologia degli alimenti" (Relatrice)	14/10/2019	1h	Salone Conferenze IZSM	
39	Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II e il Comune di San Giovanni a Piro	Controllo qualità nei prodotti tipici - Il Cilento dal campo alla tavola: patrimonio immateriale della gastronomia mediterranea (Relatrice)	17-21/06/2019	1g	Comune di San Giovanni a Piro	
40	Città della scienza Fondazione IDIS	"Come preparare un pranzo di Pasqua sicuro" Evento di divulgazione scientifica" – Sorpresa! Tutta la scienza racchiusa in un uovo" (Relatrice)	14/04/2019	1g	Città della scienza Fondazione IDIS	
41	IZSM	Principali criticità nella gestione dei campioni IZSM -Aggiornamenti nel controllo dei Mangimi e SOA (Relatrice e Resp. scientifico)	28/03/2019	1g	Salone Conferenze IZSM	
42	IZSM	Progetto aziendale "Tossine batteriche. Quali prospettive." Quali novità nel controllo degli Alimenti (Relatrice)	10/12/2018	1h	Salone Conferenze IZSM	
43	IZSM	L'esame Batteriologico delle carni. - La macellazione domestica: garantire la sicurezza alimentare nel rispetto delle tradizioni del territorio (Resp. scientifico)	29/11/2018	1g	Salone Conferenze IZSM	

ALLEGATO N. 2

44	BIO-RAD	Workshop: Tecnologie innovative per la determinazione di microrganismi patogeni negli alimenti "Automazione nel controllo ufficiale per la ricerca dei batteri patogeni negli alimenti" (Relatrice)	27/11/2018	1h	IZS della Sicilia A. Mirri Palermo	
45	IZSM	"Automazione nel controllo ufficiale per la ricerca dei batteri patogeni negli alimenti" Le biotecnologie a servizio della sicurezza alimentare: dall'identificazione di specie alla ricerca di patogeni (Relatrice)	30/10/2018	1h	Salone Conferenze IZSM	
46	Città Della Scienza	3 GIORNI PER LA SCUOLA - STEAM 2018 Nuovi Modelli di Interazione Didattica per la Scuola (Relatrice)	12/10/2018	1h	Città Della Scienza Napoli	
47	IZSM	Progetto aziendale (Corso ECM) "Le Conserve - parte II" - Quali novità nel controllo degli Alimenti (Relatrice e Resp. scientifico)	08/10/2018	1g	Salone Conferenze IZSM	
48	IZSM	Il campionamento degli alimenti alla luce degli ultimi aggiornamenti legislativi- Responsabile scientifico (Relatrice e Resp. scientifico)	28-29/06/2018	2g	Salone Conferenze IZSM	
49	Istituto Polispecialistico "S. Paolo"	La ristorazione tra luci e ombre: l'esperienza della Penisola Sorrentina - La ristorazione e le novità legislative (Relatrice)	11/05/2018	1h	Sorrento	
50	Università degli Studi del Sannio	"Giovani della Campania per l'Europa:	12/04/2018	1h	ITIS Galileo Ferraris	

		diritti, ambiente, dieta mediterranea e agricoltura" (Il ruolo dell'IZSM nella sicurezza alimentare- conferenza plenaria) (Relatrice)			Scampia Napoli	
51	Università degli Studi del Sannio	"Giovani della Campania per l'Europa: diritti, ambiente, dieta mediterranea e agricoltura" (OGM) (Relatrice)	06/04/2018	1h	ITIS Galileo Ferraris Scampia Napoli	
52	Università degli Studi del Sannio	"Giovani della Campania per l'Europa: diritti, ambiente, dieta mediterranea e agricoltura" (Europa e dieta mediterranea per un'alimentazione sicura) (Relatrice)	13/03/2018	1h	ITIS Galileo Ferraris Scampia Napoli	
53	IZSM	Il consumo delle carni di cinghiali (Resp. scientifico)	22/02/2018	1g	Salone Conferenze IZSM	
54	Università verde Torre del Greco	I veleni nel piatto (Relatrice)	21/02/2018	2h	Istituto dell'Addolorata Torre del Greco	
55	Fondazione ITS BACT	Gli Alimenti tra ambiente e salute: il rischio chimico e il controllo per qualità merceologica e bromatologica degli alimenti a uso umano e animale (Relatrice)	09/02/2018	1h	Fondazione ITS BACT Napoli	
56	Bottega dei semplici pensieri	Raccogliendo mi trasformo (Relatrice)	26/01/2018	1h	Casina Vanvitelliana	
57	IZSM	Requisiti base per un corretto campionamento OGM (Relatrice)	25/01/2018	1h	Salone Conferenze IZSM	
58	OMV Napoli	Campionamenti, quali risultati?" nell'ambito del corso "Molluschi bivalvi vivi: sempre in allerta	14/11/2017	1h	Complesso Agave Hotel residence Inn-Pozzuoli	

		(Relatrice)				
59	IZSM	L'IZSM: dal Laboratorio Ufficiale al supporto alle aziende del settore agroalimentare (Relatrice)	07/04/2017	1h	Innovation Village Città della Scienza Napoli	
60	ASUR Marche	Esercitazioni pratiche nell'ambito del corso Criteri microbiologici negli alimenti: nuovi aspetti introdotti dalla DGRM 386/2016 (Relatrice)	27/06/2016	1h	Sala Convegni del Presidio Ospedaliero ASUR A.V. n.5 di San Benedetto del Tronto	
61	ASUR Marche	Parametri e matrici alimentari non compresi nel Reg. CE/2073/2005" Criteri microbiologici negli alimenti: nuovi aspetti introdotti dalla DGRM 386/2016 (Relatrice)	27/06/2016	1h	Sala Convegni del Presidio Ospedaliero ASUR A.V. n.5 di San Benedetto del Tronto	
62	ISLA Istituto Sicurezza e Legislazione Alimentare IZSM	Rapporti di prova: responsabilità degli operatori della filiera agroalimentare (Relatrice)	17/02/2016	1h	Salone Conferenze IZSM	
63	IZSTO	Metodi alternativi e innovativi: uno sguardo al futuro in sicurezza alimentare (Relatrice)	13/11/2015	1h	IZSTO	
64	IZSM	Evento formativo n 124377 ed 1 "FILTH TEST: analisi delle impurità solide negli alimenti" totale 15 lezioni (Relatrice)	13/04/2015 al 04/05/2015	15h	Salone Conferenze IZSM	
65	MCT Alimentare	"Monitoraggio della produzione, tecnologie di confezionamento e strumenti di logistica per la shelf life dei prodotti food&bev" Terra dei fuochi e QR-Code: l'esperienza	16/04/2015	1h	Milano	

		campana a tutela del consumatore (Relatrice)				
66	IZSM	Evento formativo n 118687 ed 1 "Implementazione delle procedure analitiche e del calcolo del lod nelle metodiche di laboratorio per il controllo degli alimenti" totale 8 lezioni (Relatrice)	27/02/2015 al 24/04/2015	8h	Salone Conferenze IZSM	
67	IZSM	Evento formativo n 105646 "L'applicazione del reg.2073/05 e s.m.i. nel laboratorio di microbiologia degli alimenti" totale 2 lezioni (Relatrice)	06/10/2014 al 14/10/2014	2h	Salone Conferenze IZSM	
68	AIIVI	Controllo Microbiologico nella ristorazione: dalla gestione dei cl campione all'analisi dei dati (Relatrice)	06/12/2013	1h	Sorrento	
69	BIO-RAD	"Sicurezza analitica e operativa dei metodi PCR Real Time" Simposio: Evoluzione dei metodi analitici e nuovi scenari nella sicurezza alimentare (Relatrice)	10/10/2013	1h	Roma	
70	IZSM	"Attività del Centro Pilota Tipizzazione Salmonella - Regione Campania" Evento formativo: Gestione del rischio di <i>Salmonella</i> in allevamenti avicoli: ruolo dell'autorità competente e dell'allevatore (Relatrice)	12/09/2013	1h	Salone Conferenze IZSM	
71	MINISTERO DELLA SALUTE	Il ruolo del laboratorio Controllo Alimenti - "Gestione per il contenimento ed il	28-29/05/2013	1h	Ministero della Salute Roma	

		controllo delle malattie trasmesse da alimenti (MTA)" (Relatrice)				
72	IZSM ODV Avellino	Sicurezza alimentari e controlli ufficiali" Meeting Nazionale di Bioetica (Relatrice)	1-3/03/2013	1h	Avellino	
73	ASL Napoli 2 Nord	"Controlli chimico-fisici e microbiologici nel settore lattiero-caseario" – Le filiere mediterranee: Il grano, l'olio, il vino, il pesce, il latte (ECM) Servizio e Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (Relatrice)	12/12/2012	1h	Polo Formativo ASL Napoli 2 Nord	
74	ISS - IZSM	Attività e risultati del Ce.Pi.T.Sa.: Centro Pilota Tipizzazione Salmonella della Regione Campania - Segreteria scientifica del VIII Workshop Nazionale Sistema di Sorveglianza delle infezioni Enteriche ENTER-NET Italia (Relatrice)	31/05/2012 01/06/2012	1h	LLOYD'S Baia Hotel Vietri sul Mare	
75	IZSPLV	"Le enterotossine stafilococciche: accreditamento della prova e risultanze verifica ACCREDIA" V Workshop del Laboratorio Nazionale di Riferimento (NRL) per gli Stafilococchi Coagulasi positivi compreso <i>S.aureus</i> (Relatrice)	14-15/06/2012	1h	IZSPLV	
76	IZSM	Il miele: quali rischi per la salute umana?" Attualità in apicoltura: Patologie emergenti ed igiene delle produzioni	19/06/2012	1h	Paestum Salerno	

		(Relatrice)				
77	PBI international	Contaminazione degli alimenti da <i>Campylobacter</i> : metodiche diagnostiche e prevenzione della campilobacteriosi umana (Relatrice)	27/10/2011	1h	Salone Conferenze IZSM	
78	IZSM	Controllo dei molluschi bivalvi in Campania (Resp. scientifico)	22-23/09/2011	1h	Salone Conferenze IZSM	
79	ASL Napoli 2 Nord	"Microbiologia degli alimenti: normativa vigente." – Analisi e controllo chimico microbiologico degli alimenti (Relatrice)	07/07/2011	1h	Polo Formativo ASL Napoli 2 Nord	
80	Progetto MAE- (Ministero Affari Esteri) Regioni- China	Qualità delle produzioni agroalimentari - Sicurezza, controlli, etichettature, nuove tecnologie – sistemi di monitoraggio e supervisione delle catene di produzioni delle carni e latticini (Relatrice)	20/07/2011	1h	Sofitel hotel Jinan China	
81	Progetto MAE- (Ministero Affari Esteri) Regioni- China	Qualità delle produzioni agroalimentari - sicurezza, controlli, etichettature, nuove tecnologie – sistemi di monitoraggio e supervisione delle catene di produzioni delle carni e latticini (Relatrice)	18/07/2011	1h	Ambasciata italiana in Pechino- China	
82	OMV Benevento	Autocontrollo: risorsa occupazionale? Ordine dei medici di BN Presentazione di "Analisi microbiologiche degli alimenti: corretta prassi di campionamento" (Relatrice)	19/02/2011	1h	Benevento	

83	Coldiretti Salerno	"Esperto in gestione e miglioramento dei processi produttivi agroalimentari" (Relatrice)	5-6-7/10/2010	18h	Salerno	
84	IZSM	L'Epatite E: malattia sporadica o emergente? - Emergenze epidemiche: il ruolo della medicina preventiva (Relatrice)	07/07/2010	1h	Centro congressi dell'Ateneo Federico II Napoli	
85	Asl Como	La linea di produzione della mozzarella di bufala Corso di formazione residenziale ECM "Approfondimenti in tema di medicina veterinaria" (Relatrice)	28/05/2010	1h	ASL Como Via Castelnuovo Como	

e).8 ulteriore specializzazione in una disciplina affine

Diploma di Specializzazione:

1) Disciplina: **Tecnologia e Patologia delle Specie Avicole, del Coniglio e della Selvaggina**

conseguito ai sensi del D.Lgs. 257/1991 D.Lgs. 368/1999 altro

in data 24/07/2006 presso la Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Napoli Federico II con voti 50/50

durata anni 3

e).12 Master in Management Sanitario

Master di II livello

Disciplina: **Corso di Formazione Manageriale per Direttore Sanitario e Direttore di Unità Organizzativa Complessa di Aziende ed Enti del Servizio Sanitario Regionale**

conseguito in data 25 febbraio 2021 presso Formez PA durata 120 ore

Master di II livello

Disciplina: **Management Delle Aziende Sanitarie**

conseguito in data 05 dicembre 2017 presso Università Telematica Pegaso durata 1500 ore

f) Produzione scientifica

di essere **AUTORE** dei seguenti lavori scientifici – pertinenti alle discipline di cui alla presente procedura di selezione – editi a stampa su riviste italiane o straniere, caratterizzate da criteri di filtro nell'accettazione dei lavori, nonché il suo impatto sulla comunità scientifica.

Indicare: titolo lavoro, rivista, data di pubblicazione, tipologia di pubblicazione (pubblicazione/comunicazione/abstract/monografia, ecc.)

f).2 - pubblicazioni su riviste con impact factor con ruolo di corresponding author o primo o ultimo nome del lavoro:

1_ **Evaluation of two real-time PCR methods to detect *Yersinia enterocolitica* in bivalve molluscs collected in Campania region**, Food Research International Volume 192, September 2024, pubblicazione.

2_ **The In Vitro Antibacterial Activity of Argirium SUNc against Most Common Pathogenic and Spoilage Food Bacteria**, Antibiotics, 13 (1):109, 22 January 2024, pubblicazione.

3_ **Droplet Digital PCR (ddPCR) Analysis for Detecting Shiga-Toxin-Producing Escherichia coli (STEC)**, Applied Sciences 2022, 12(7), 3654, 5 April 2022, pubblicazione.

4_ **Detection of SARS-CoV-2 RNA in Bivalve Mollusks by Droplet Digital RT-PCR (dd RT-PCR)**, Res. Public Health 2022, 19(2), 943, 14 January 2022, pubblicazione.

5_ **Exposure to Bacillus cereus in Water Buffalo Mozzarella Cheese**, Foods. 2020 Dec; 9(12): 1899, 19 Dec 2020, pubblicazione.

6_ **Yersinia enterocolitica detection in pork products: Evaluation of isolation protocols**, Food Microbiology Volume 92, December 2020, 103593, December 2020, pubblicazione.

7_ **Antimicrobial Susceptibility Testing for Salmonella Serovars Isolated from Food Samples: Five-Year Monitoring (2015-2019)**, Antibiotics (Basel, Switzerland), 2020, 9(7), 365, 29 Jun 2020, pubblicazione.

8_ **Characterization of Salmonella Typhimurium and its monophasic variant 1,4,[5],12:i:- isolated from different sources**, Folia Microbiologica (Praha). 2019 Volume 64, pages 711–718, 5 February 2019, pubblicazione.

9_ **Occurrence and toxin gene profile of Bacillus cereus in dairy products**, Journal of microbiology, biotechnology and food sciences 9(1):58-62, 01 August 2019, pubblicazione.

10_ **Characterization of non-typhoidal Salmonella enterica strains of human origin in central and southern Italy**, Ital J Food Saf, 31 Mar 2018, pubblicazione.

11_ **Evaluation of virulence genes in Yersinia enterocolitica strains using SYBR Green real-time PCR**, Food Microbiology, 2017 Aug;65:231-235, 06 Mar 2017, pubblicazione.

12_ **Occurrence and antimicrobial resistance of Salmonella strains from food of animal origin in southern Italy**, Folia Microbiol (Praha), 2016 Jan;61(1):21-7, 18 June 2015, pubblicazione.

13_ **Characterization of drug resistance and virulotypes of Salmonella strains isolated from food and humans**, Foodborne Pathogens and Disease Nov, 2013,10 (11): 963-968, 25, 08 October 2013, pubblicazione.

f).4_pubblicazioni su riviste internazionali senza impact factor con ruolo di corresponding author o primo o ultimo nome del lavoro:

1_ **Detection and quantification of Campylobacter in foods: New analytic approaches to detect and quantify Campylobacter spp. in food samples**, Italian Journal of Food Safety 2020 - volume 9:8591, 29 June 2020, pubblicazione.

2_ **Study on The Antibiotic-Resistance in Strains Of Salmonella Isolates In Food From 2003 To 2010**, Italian Journal of Food Safety, 1(3), 08 Aug 2012, pubblicazione.

3_ **Preliminary Study on the Prevalence of Coxiella Burnetii in cheeses produced in southern Italy**, Italian Journal of Food Safety, 01 (2), Aug 2011, pubblicazione.

4_ **Microbiological Characterizaion of A typical Italian cheese: Pecorino di Laticauda (Part I)**, Italian Journal of Food Safety, 1(5):55, 13 Sep 2009, pubblicazione.

f) Produzione scientifica

di aver collaborato alla redazione (COAUTORE) dei seguenti lavori – pertinenti alle discipline di cui alla presente procedura di selezione – su riviste italiane o straniere, caratterizzate da criteri di filtro nell'accettazione dei lavori, nonché il suo impatto sulla comunità scientifica.

Indicare: titolo lavoro, rivista, data di pubblicazione, tipologia di pubblicazione (pubblicazione/comunicazione/abstract/monografia, ecc.)

f).3_publicazioni su riviste con impact factor

1_ **Bees on the run: Nosema spp. (Microsporidia) in Apis mellifera and related products, Italy**, ORIGINAL RESEARCH article Front. Vet. Sci., 06 January 2025 Sec. Parasitology Volume 11 – 2024, pubblicazione.

2_ **Droplet Digital RT-PCR (dd RT-PCR) detection of SARS-CoV-2 in honey bees and honey collected in apiaries across the Campania region**, Viruses, 16, 729, 4 May 2024, pubblicazione.

3_ **Detection of pathogenic Vibrio spp. in foods: polymerase chain reaction-based screening strategy to rapidly detect pathogenic Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae, and Vibrio vulnificus in bivalve mollusks and preliminary results**, Italian Journal of Food Safety, 2024 feb 13 (1), art. no. 11635, 22 Feb 2024.

4_ **A reliable multifaceted solution against foodborne viral infections: the case of RiLK1 decapeptide**, Molecules, Preprints, 2024040877, Apr 2024, pubblicazione.

5_ **Impedance method application for number detection Escherichia coli in molluscs testing by official laboratory**, ACTA IMEKO ISSN: 2221-870X December 2023, Volume 12, Number 4, 1 – 5, December 2023.

6_ **Occurrence and distribution of Salmonella serovars associated with human infection isolated from irrigation waters and food-producing animals in southern Italy: eleven-year monitoring (2011-2021)**, Italian Journal of Food Safety 2023; volume 12:11538, 09 Nov 2023, pubblicazione.

7_ **Antimicrobial activity, membrane interaction and structural features of short arginine-rich antimicrobial peptides**, Frontiers in Microbiology, section Antimicrobials, Resistance and Chemotherapy, Volume 14 - 2023, 05 October 2023, pubblicazione.

8_ **SARS-CoV-2 RNA in Wastewater and Bivalve Mollusk Samples of Campania, Southern Italy**, Viruses 2023, 15(8), 1777, 21 August 2023, pubblicazione.

9_ **Occurrence and distribution of Salmonella serovars in carcasses and foods in southern Italy: Eleven-year monitoring (2011–2021)**, Front. Microbiol., Volume 13 – 2022, 06 October 2022, pubblicazione.

10_ **Sponge Whirl-Pak Sampling Method and Droplet Digital RT-PCR Assay for Monitoring of SARS-CoV-2 on Surfaces in Public and Working Environments**, International Journal of Environmental Research and Public Health, 2022, 19(10), 5861, 11 May 2022.

11_ **An Active Peptide-Based Packaging System to Improve the Freshness and Safety of Fish Products: A Case Study**, Foods, 2022, 11(3), 338, 25 January 2022, pubblicazione.

12_ **Development of a droplet digital polymerase chain reaction tool for the detection of Toxoplasma gondii in meat samples**, PROTOZOOLOGY - Parasitology Research, Volume 121, pages 1467–147, 01 March 2022, pubblicazione.

- 13_ **Hygiene evaluation and microbiological hazards of hunted wild boar carcasses**, Food Control - Volume 135, May 2022, pubblicazione.
- 14_ **SARS-CoV-2 detection in nasopharyngeal swabs: Performance characteristics of a real-time RT-qPCR and a droplet digital RT-PCR assay based on the exonuclease region (ORF1b, nsp 14)**, Journal of Virological Methods -Volume 300, 114420 ,February 2022, pubblicazione.
- 15_ **Comparison of droplet digital PCR vs real-time PCR for Yersinia enterocolitica detection in vegetables**, International Journal of Food Microbiology Volume 35416 September 2021 Article number 109321, 16 September 2021, pubblicazione.
- 16_ **Comparison of Clostridioides difficile strains from animals and humans: First results after introduction of C. difficile molecular typing and characterization at the Istituto Zooprofilattico Sperimentale of Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Italy**, Immunol Microbiol Infect Dis. 2021 Apr;75:101623, 12 Feb 2021.
- 17_ **Hepatitis A Virus Strains Circulating in the Campania Region (2015–2018) Assessed through Bivalve Biomonitoring and Environmental Surveillance**, Viruses 2021, 13(1), 16; 23 December 2020, pubblicazione.
- 18_ **New Antimicrobial Devices to Prevent Waterborne Diseases**, Biomed J Sci & Tech Res | BJSTR. MS.ID.005219. 24806, 30 November 2020, pubblicazione.
- 19_ **Evaluation of microbial contamination of different pork carcass areas through culture-dependent and independent methods in small-scale slaughterhouses**, Int J Food Microbiol. Volume 336, 2 January 2021, pubblicazione.
- 20_ **A Safe and Multitasking Antimicrobial Decapeptide: The Road from De Novo Design to Structural and Functional Characterization**, Int J Mol Sci. 2020 Sep 22;21(18):6952, 22 September 2020, pubblicazione.
- 21_ **Extending the Shelf-Life of Meat and Dairy Products via PET-Modified Packaging Activated With the Antimicrobial Peptide MTP1**, Front. Microbiol., 09 January 2020, pubblicazione.
- 22_ **Assessment of microbial communities on freshly killed wild boar meat by MALDI-TOF MS and 16S rRNA amplicon sequencing**, Int J Food Microbiol. 2019 Jul 16;301:51-60, 16 July 2019, pubblicazione.
- 23_ **Determination of the microbiological contamination in minced pork by culture dependent and 16S amplicon sequencing analysis**, International Journal of Food Microbiology Volume 290, 2 February 2019, Pages 27- 35, 2 February 2019, pubblicazione.
- 24_ **Functionalized Polymeric Materials with Bio-Derived Antimicrobial Peptides for "Active" Packaging**, International Journal of Molecular Sciences. 2019,20,601, 30 January 2019, pubblicazione.
- 25_ **QCM-based immunosensor for rapid detection of Salmonella Typhimurium in food**, SciEntific RePorTs | (2018) 8:16137, 31 October 2018, pubblicazione.
- 26_ **Small synthetic peptides bioconjugated to hybrid gold nanoparticles destroy potentially deadly bacteria at submicromolar concentrations**, BIOCONJUGATE Chem. 18, 29 (11), pagg. 3877-3885, 23 ottobre 2018, pubblicazione.

- 27_ **Milk microRNA-146a as a potential biomarker in bovine tuberculosis**, J Dairy Res. 2018 May;85(2):178- 180, 22 May 2018, pubblicazione.
- 28_ **Bactericidal and antibiofilm activity of bactenecin-derivative peptides against the food-pathogen *Listeria monocytogenes*: New perspectives for food processing industry**, Int J Food Microbiol. 2018 Aug 20;279:33-42, 20 August 2018, pubblicazione.
- 29_ **Detection of Human Bocavirus Species 2 and 3 in Bivalve Shellfish in Italy**, E. Appl Environ Microbiol. 2018 Mar 19;84(7). pii: e02754-17, 1 Apr 2018, pubblicazione.
- 30_ **First Detection of Hepatitis E Virus in Shellfish and in Seawater from Production Areas in Southern Italy**, E. Food Environ Virol. 2018 Mar;10(1):127-131, 27 September 2017, pubblicazione.
- 31_ **Non-typhoidal *Salmonella* in Calabria,Italy: a laboratory and patient-based survey**, BMJ Open. 2017;7:e017037, 27 September 2017, pubblicazione.
- 32_ **Detection of Norovirus GII.17 Kawasaki 2014 in shellfish, marine water and underwater sewage discharges in Italy**, Food and Environmental Virology september. 2017, Volume 9, Issue 3, pp 326– 333, 03 March 2017, pubblicazione.
- 33_ **Occurrence and Trend of Hepatitis A Virus in Bivalve Molluscs Production Areas Following a Contamination Event**, Food and Environmental Virology pp 1–11, 27 April 2017, pubblicazione.
- 34_ ***Listeria monocytogenes* in Smoked Salmon and Other Smoked Fish at Retail in Italy: Frequency of Contamination and Strain Characterization in Products from Different Manufacturers**, Journal of Food Protection Vol. 80, No. 2, 2017, Pages 271–278, 12 August 2016, pubblicazione.
- 35_ **NMR and computational data of two novel antimicrobial peptides**, 2352-3409/& 2016 The Authors. Published by Elsevier Inc. This is an open access article under the CCBY license Accepted 9 June 2016, pubblicazione.
- 36_ **New antimicrobial peptides against foodborne pathogens: From in silico design to experimental evidence** Food Chemistry, 211 (2016) 546–554, 15 November 2016, pubblicazione.
- 37_ **Evaluation of DNA preparation methods combined with different PCR-based assays for *Coxiella burnetii* detection in milk**, Large Animals Review 2016 22(2):59-62, April 2016, pubblicazione.
- 38_ ***Listeria monocytogenes* in ready to eat foods in Italy: prevalence of contamination at retail and characterisation of strains from meat products and cheese**, Food Control 2016, 68:55 – 61, October 2016, pubblicazione.
- 39_ **Lack of evidence so far for Noroviruses in food samples collected on cruise ships sailing the Mediterranean waters**, E. International Food Research Journal 22(5): 1801-1805 (2015), January 2015, pubblicazione.
- 40_ **European validation of Real-Time PCR method for detection of *Salmonella* spp. in pork meat**, Int JFood Microbiol 184 (2014) 134–138, 1 August 2014, pubblicazione.
- 41_ **Real-time PCR-based detection of *Coxiella burnetii* in cheeses**, Eur Food Res Technol Volume 235, pages 1181–1186, 19 October 2012, pubblicazione.

42_ **Toxoplasma gondii in sheep from the Campania region (Italy)**, Vet Parasitol. 2007 Nov 10;149(3-4):271-4, 30 Aug 2007, pubblicazione.

f).5_ pubblicazioni su riviste internazionali senza impact factor

1_ **Presence of enteric bacterial pathogens in meat samples of wild boar hunted in Campania region, southern Italy**, Italian Journal of Food Safety, 2022, 11(1), 9967, Feb 2022, pubblicazione.

2_ **Fresh produce and microbial contamination: persistence during the shelf life and efficacy of domestic washing methods**, Ann Ist Super Sanità 2018 | Vol. 54, No. 4: 358-363, 18 Apr 2013, pubblicazione.

3_ **The effect of application of the Regional Law N° 3 "Urgent interventions for the protection of the Italian Mediterranean Water Buffalo in Campania" with reference to frauds in the Buffalo Mozzarella Cheese and DOP Buffalo Mozzarella Cheese**, Italian Journal of Food Safety Published on 13 Dec 2009, pubblicazione.

f)7_ pubblicazioni su riviste nazionali senza impact factor

1_ **"Quali insetti sulle nostre tavole"**, Un mondo di bufale, luglio 2023.

2_ **"L'essenziale è invisibile agli occhi"**, Un mondo di bufale, aprile 2023.

3_ **Quantità certa nella produzione di latte bufalino**, 30 giorni - febbraio 2011.

f).8_ abstracts poster e atti congressi internazionali

1_ **Hypervirulent Listeria monocytogenes clones in wildlife: a snapshot from Central and Southern Italy** 21st International Symposium on Problems of Listeria and Listeriosis (ISOPOL) 10 September 2024 - 13 September 2024 University of East Anglia, Norwich, UK Hosted by: Quadram Institute A. Chiaverini, G. Centorotola, F. Guidi, M.E. De Angelis, A. Cornacchia, S. Salucci, N. Sulli, B. Costantini, S. Centi, L. Marino, I. Del Matto, D. Petrone, R. Addolorato, Y. Proroga, M. Torresi, F. Pomilio

2_ **Detection of Toxoplasma gondii DNA in raw milk of water buffaloes (Bubalus bubalis) from southern Italy**. 7th Congress of the European Association of Veterinary Laboratory Diagnosticians (EAVLD) - Padova, 21-23 ottobre. Cappelli G., Mancusi A., Vecchio D., Di Vuolo G., Grassi C., Bosco A., Martucciello A., Proroga Y.T.R., Serrapica M., Denise C.A., Di Maro O., Rinaldi L., De Carlo E. (2024).

3_ **Vairimorpha ceranae and Vairimorpha apis in bees (Apis mellifera), pollen and honey in southern Italy**. 7th Congress of the European Association of Veterinary Laboratory

Diagnosticians (EAVLD) - Padova, 21-23 ottobre. Sgroi G., Mancusi A., Rofrano G., Signorelli D., Lucibelli M.G., Esposito M., Proroga Y.T.R., D'Alessio N., Gallo A., Siciliano A., D'Auria L.J. (2024).

4_A case study of spoilage microorganism load in milk and curd according to the season in two buffalo dairy farms. 3 FIRST INTERNATIONAL CONFERENCE ON Buffalo Mozzarella & Milk Products 24-25 September 2024 Naples, Italy Conference Centre of the University of Naples Federico II Via Partenope, 36, 80121 Naples (IT) bmmp2024A. Balestrieri, A. Calanni Macchio, A. Cotticelli, Y.T.R. Proroga, S. Castellano1, D. Cristiano1, E. De Carlo1,.

5_In vitro assessment of antimicrobial activity exerted by antimicrobial peptides against BoNT-producing clostridia: preliminary results. Interagency Botulism Research Coordinating Committee Annual Meeting Madison, WI Oct 23-25, 2023 Concetta Scalfaro, Marta Gogliettino, Bruna Agrillo, Silvia Taglieri, Yolande T. Proroga, Lorena Gratino, Marco Balestrieri, Fabrizio Anniballi, Gianna Palmieri.

6_Impedance method application for number detection Escherichia coli in molluscs testing by official laboratori. 2023 IEEE International Workshop on Measurements and Applications in Veterinary and Animal Sciences Napoli 26-28 aprile 2023 M.Egidio, R. Marrone, M. Di Paolo, S. Capo, E. Esposito, M. Della Rotonda, F. Capuano, Y.T. R. Proroga, A. Anastasio, A. Mancusi.

7_Sponge sampling and droplet digital RT-PCR for SARS-CoV-2 detection on surfaces in different environments. The Seventh International Society for Food and Environmental Virology Conference Santiago de Compostela Spain ISFEV 2022 D.Cardinale, M. Tafuro, A. Mancusi, S. Girardi, F. Capuano, Y.T. R. Proroga, E. Suffredini, J. L. D'Auria, A. Coppola, G. Rofrano, P. Volzone, P. Galdi, S. De Vita, A. Gallo, B. Pierri, P. Cerino –May 16-20, 2022

8_SARS-CoV-2 RNA detection in bivalve shellfish using droplet digital RT-PCR A. The Seventh International Society for Food and Environmental Virology Conference Santiago de Compostela Spain ISFEV 2022 2022 Mancusi, F. Capuano, S. Girardi, O Di Maro, E Suffredini, D.Di Concilio, L.Vassallo, M. C. Cuomo, M. Tafuro, D. Signorelli, A. Pierri, A. Pizzolante, P. Cerino, G. La Rosa, Y.T.R. Proroga, B. Pierri.

9_Evaluation of antimicrobial peptides against murine norovirus and hepatitis A virus. The Seventh International Society for Food and Environmental Virology Conference Santiago de Compostela Spain ISFEV 2022 May 16-20, 2022, Santiago de Compostela Spain ISFEV 2022G. Palmieri, Y.T.R. Proroga, T.Vicenza, M. Balestrieri, M. Gogliettino, Bruna Agrillo, A. Mancusi, S. Di Pasquale, E. Suffredini, L. Cozzi.

10_In vitro assessment of antimicrobial activity exerted by antimicrobial peptides against bont-producing clostridia: preliminary results. One Health EJP Annual Scientific Meeting | 11-13t h April 2022-Orvieto, Italy Palmieri G., Scalfaro C., Gogliettino M., Vicenza T., Agrillo B., Desideri G., Proroga Y.T.R., Purgatorio C., Gratino L., Balestrieri M., Anniballi F.

11_Bactericidal and antibiofilm activity of two batenecin-derivative peptides against the food pathogenbacteria listeria monocytogenes. International Symposium of the World Association of Veterinary Laboratory Diagnosticians -18th WAVLD 7-10 june 2017 Sorrento Centorame P., Cornacchia A., D'angelo A.R., Salini R., Palmieri G., Anastasio A., Capuano F., Proroga Y.T.R., Pomilio F.

12_Prevalence and charchterization of Aichiviruses in bivalve molluscs produced and marketed in Southern Italy. 11th ICMSS Ireland International Conference on Molluscan Shellfish Safety Galway 14-18 Maggio 2017 Suffredini E, Proroga YTR, La Rosa G, Lanni L, Di Pasquale, Salzano C, Di Maro O, Garofano F, Pesce A.

13_Detection of Norovirus GII.17 Kawasaki 2014 in shellfish, marine water and underwater sewage discharges in Italy. E11th ICMSS Ireland International Conference on Molluscan Shellfish Safety Galway 14-18 maggio 2017 La Rosa G., Della Libera S., Proroga Y.T.R., De Medici D, Vito Martella, Suffredini.

14_Trend of Hepatitis A Virus in bivalve molluscs production areas following a contamination event. 13th -14th September 2016 5th International Society for Food and Environmental Virology (ISFEV 2016) Conference Proceedings – Japan E. Suffredini, Y.T.R.Proroga, S. Di Pasquale, O. Di Maro, M. Losardo, L. Cozzi, F.Capuano, D.De Medici.

15_Hepatitis E detection and characterization in water source discharges, seawater and shellfish production areas in Italy. 13th -14th September 2016 5th International Society for Food and Environmental Virology (ISFEV 2016) Conference Proceedings – Japan E. Suffredini, La Rosa G., Y.T.R.Proroga, M.. Iaconelli, F. De Bono, F.Capuano, D.De Medici.

16_Norovirus in bivalve shellfish, in production waters and at discharge points: molecular characterization and source attribution. 13th -14th September 2016 5th International Society for Food and Environmental Virology (ISFEV 2016) Conference Proceedings – Japan E. Suffredini, La Rosa G., Y.T.R.Proroga, S. Della Libera, G. gregori, F. Capuano, D. De Medici.

17_Characterization of Bacillus cereus detected from Italian Dairy products. Poster - European Symposium on Food Safety 2015, Cardiff – Wales: 20-22 aprile 2015 (P2-10) Capuano F., Mancusi A., La Tela I., Carullo M.R., Castellano S., Guarino A., Nava D., Proroga Y.T.R.

18_A rapid and innovative analytical approach to verify the presence of Salmonella in fresh and ready-to-eat vegetables. Foodmicro 2014, International ICFMH Conference - Food Micro 2014 23. Delibato E., Pucci E., Sinibaldi Vallebona P., Capuano F., Proroga Y.T.R., Luzzi I. and De Medici.

19_Lastig increase of milk production in buffalo (Bubalus Bubalis) administered with an immunoregulating synthetic peptide. «Vaccinologie 2001» 16-17 Ottobre 2001 Istitut Pasteur Euroconferences C.Carelli*, C. Guillon*, A. Anastasio°, Y. Proroga°, L.Vollano°, F.Sarubbi§, F. Consalvo Long.

20_Long-lasting increase of milk production in buffalo (Bubalus Bubalis) administered with an immunoregulating synthetic peptide. 17-19 Ottobre 2001 ISTITUT PASTEUR EUROCONFERENCES - « Les vaccins du futur: de la conception rationnelle au developpement clinique C.Carelli*, C. Guillon*, A. Anastasio°, Y.Proroga°, L.Vollano°, F.Sarubbi§, F. Consalvo »

f).9_abstracts poster e atti congressi nazionali

1_Insetti nell'alimentazione umana: studio sui livelli di elementi in tracce XXIII Convegno Nazionale Associazione Italiana dei Veterinari Igienisti (A.I.V.I.) - Castellammare di Stabia, 11-13 settembre D. Sansone, D. Cristiano, R. Brunetti, P. Gallo, Y.T.R. Proroga, M. Esposito, Comunicazione

2_Conformità delle etichette di insetti destinati al consumo umano ed acquistati su siti di E-Commerce - XXIII Convegno Nazionale Associazione Italiana dei Veterinari Igienisti (A.I.V.I.) - Castellammare di Stabia, 11-13 settembre F. Cucciniello, D. Cristiano, M.F. Peruzzy, Y.T.R. Proroga, N. Murru, Comunicazione

3_Valutazione in vitro dell'attività antimicrobica di batteri lattici isolati da latte di bufala nei confronti di microrganismi patogeni e alteranti XXIII Convegno Nazionale Associazione Italiana dei Veterinari Igienisti (A.I.V.I.) - Castellammare di Stabia, 11-13 settembre M. Di Paolo, A. Lamas Freire, R.L. Ambrosio, A. Cardelle Cobas, Y.T.R. Proroga, C.M. Franco Abuin, R. Marrone, Comunicazione

4_Peptidi antimicrobici naturali: valutazione preliminare dell'efficacia versus Yersinia enterocolitica patogena. XXIII Convegno Nazionale Associazione Italiana dei Veterinari Igienisti (A.I.V.I.) - Castellammare di Stabia, 11-13 settembre. Girardi S., Delibato E., Palmieri G., Gogliettino M., Murru N., Di Maro O., Proroga Y.T.R., Mancusi A. (2024).

5_Monitoraggio di SARS-CoV-2 mediante droplet digital RT-PCR in api, miele e polline raccolti in apiari della Regione Campania. XXIII Convegno Nazionale Associazione Italiana dei Veterinari Igienisti (A.I.V.I.) - Castellammare di Stabia, 11-13 settembre Mancusi A., Rofrano G., Proroga Y.T.R., Esposito M., Girardi S., Signorelli D., D'Auria L.J. (2024).

6_Studio preliminare sulla diffusione di Klebsiella spp. in mitili nel litorale campano e valutazione dell'antibiotico resistenza XXIII Convegno Nazionale Associazione Italiana dei Veterinari Igienisti (A.I.V.I.) - Castellammare di Stabia, 11-13 settembre. S. Castellano, D. Cristiano, M.R. Carullo, I. La Tela, A. Cornacchia, F. Pomilio, Y.R.T. Proroga.

7_Sviluppo di strategie analitiche LAMP per una rapida determinazione di Yersinia enterocolitica patogena XXIII Convegno Nazionale Associazione Italiana dei Veterinari Igienisti (A.I.V.I.) - Castellammare di Stabia, 11-13 settembre L. Vinci, E. Ventola, Y.T.R. Proroga, D. Cristiano, E. Delibato.

8_Investigation of bivalve molluscs as a potential vehicle for foodborne transmission Rocahepevirus ratti (Rat HEV) 8°National Congress of the Italian Society for Virology One Virology One Health Hotel Savoia Regency Via del Pilastro, 2 BOLOGNA July 7-9, 2024 T. Vicenza, A. Boni, E. Nerone, Y.T.R. Proroga, F. Pizzurro, S. Recchi, A. Mancusi, O. Di Maro, S. Girardi, L. Cozzi, S. Di Pasquale, L. Orlandi, G. La Rosa, E. Suffredini, V. Martella, B. Di Martino.

9_Detection of SARS-COV-2 in honey bees and honey collected in apiaries across the Campania region. 8°National Congress of the Italian Society for Virology One Virology One Health Hotel Savoia Regency Via del Pilastro, 2 BOLOGNA July 7-9, 2024A. Mancusi, Y.T.R. Proroga, P. Maiolino, R. Marrone, C. D'Emilio, S. Girardi, M. Egidio, A. Boni, T. Vicenza, E. Suffredini, K. Power.

10_Study on the effect of avp1 peptide on hepatitis a virus and murine norovirus infectivity 8°National Congress of the Italian Society for Virology One Virology One Health Hotel Savoia Regency Via del Pilastro, 2 BOLOGNA July 7-9, 2024L. Cozzi, T. Vicenza, Y.T.R. Proroga, M. Balestrieri, M. Gogliettino, B. Agrillo, A. Mancusi, S. Di Pasquale, E. Suffredini, G. Palmieri.

11_Sorveglianza sulle salmonellosi di origine umana nella regione Campania. 51° CONGRESSO NAZIONALE AMCLI 8 - 11 marzo 2024 Palacongressi Rimini Balestrieri Anna, Colarusso Germana, D' Isanto Marina, Coppola Raffaella, Degli Innocenti Linda, Paolillo Rossella, Proroga Yolande T.R.

12_Gestione di un focolaio di Salmonella enteritidis in un punto ristoro 51°CONGRESSO NAZIONALE AMCLI 8 - 11 marzo 2024 Palacongressi Rimini Bonanno Roberta, Borruto Salvatore, Nasso Elena, D'Aleo Francesco, Fiorillo Maria Teresa, Principe Luigi, Arena Franca, Proroga Yolande T. R., Balestrieri Anna, Federico Giovanni, Giuffrida Sandro

13_Studio di miscele di peptidi antimicrobici per innalzare il livello di sicurezza di vegetali pretagliati pronti al consumo XXII Congresso Nazionale SIDILV Brescia, Centro Congressi Paolo VI 11-13 ottobre 2023 Y.T.R. Proroga, A. Mancusi, D. Cristiano, M. Balestrieri, M. Gogliettino, R. Ambrosio, R. Marrone, A. Anastasio, G. Palmieri.

14_Identificazione e quantificazione di SARS-COV-2 in api prelevate in apiari della provincia di Napoli (CAMPANIA) XXII Congresso Nazionale SIDILV Brescia, Centro Congressi Paolo VI 11-13 ottobre 2023 A. Mancusi, Y.T.R. Proroga, P. Maiolino, G. Colarusso, L. Baldi, E. Suffredini, S. Girardi, K. Power.

15_Circolazione di Salmonelle resistenti agli antibiotici nella popolazione umana in regione Campania nel periodo 2010-2023 XXXII Convegno Nazionale A.I.V.I. 13-15 settembre Maierato - Vibo Valentia - Relatore: M. F. Peruzzy - M. F. Peruzzy - Y.T.R. Proroga - M. Carullo - I. La Tela - A. Rippa A. Balestrieri - N. Murru, (Comunicazione scientifica)

16_Identificazione rapida e quantificazione di E. coli O157 in vegetali di prima gamma mediante DROPLET DIGITAL RT-PCR XXXII Convegno Nazionale A.I.V.I. 13-15 SETTEMBRE MAIERATO - VIBO VALENTIA Relatore: A. Mancusi - A. Mancusi - A. Balestrieri - A. Gallo - M. Egidio - M.A. Casbarra - A. Esposito R. De Vita - M. Palomba - Y.T.R. Proroga (Comunicazione scientifica)

17_Valutazione della presenza di ceppi Di E.Coli Betalattamasi e Staphylococcus Aureus Meticillino-Resistente in salumi e formaggi calabresi XXXII Convegno Nazionale A.I.V.I. 13-15 Settembre Maierato - Vibo Valentia Relatore: Y.Proroga - G. Mancuso - M. Garzi Cosentino - S. Cello - M.C. Malagrino F. Mungo - P. Palermo - Y.T. R. Proroga (Comunicazione scientifica)

18_Studio per la classificazione di un'area nel golfo di Napoli da destinare all'allevamento dell'ostrica concava (*crassostrea gigas*) XXXII Convegno Nazionale A.I.V.I. 13-15 settembre Maierato - Vibo Valentia Relatore: Y.Proroga - A. de Franchis - F. Fattori - E. Raia - M. Benvenuti - S. Capo - M. Esposito I. Duro - L. Ambrosio - P. Gallo - F. Capuano - Y.T.R. Proroga (Comunicazione scientifica)

19_Monitoraggio della circolazione dei Norovirus GI e GII nei molluschi delle acque costiere campane mediante Real-Time PCR e quantificazione in Droplet Digital PCR (DDPCR) XXXII Convegno Nazionale A.I.V.I. 13-15 settembre Maierato - Vibo Valentia Relatore: Y.T.R. Proroga O. di Maro - M. Nappa - D. Cristiano - S. Capo - F. Garofalo Y. TR Proroga - E. Suffredini.

20_Antiviral activity of Rilk1 peptide on murine Norovirus and Hepatitis A Virus: Study on the action mechanism 7° Congresso Nazionale della Società Italiana di Virologia – Brescia - 25/27 June 2023 L. Cozzi, S. Maccaroni, T. Vicenza, Y.T.R. Proroga, M. Balestrieri, M. Gogliettino, B. Agrillo, A. Mancusi, S. Di Pasquale, E. Suffredini, G. Palmieri.

21_Occurrence of Protoparvoviruses in bivalve mollusks: a preliminary study 7° Congresso Nazionale della Società Italiana di Virologia – Brescia - 25/27 June 2023. A. Mancusi, T. Vicenza, O. Dimaro, A. Boni, E. Suffredini, Y.T.R. Proroga.

22_Exploring the circulation of Protoparvovirus through environmental surveillance 7° Congresso Nazionale della Società Italiana di Virologia – Brescia - 25/27 June 2023T. Vicenza, C. Veneri, P. Mancini, G. Bonanno Ferraro, C. Del Giudice, M. Iaconelli, L. Orlandi, A. Boni, S. Di Pasquale, L. Cozzi, Y.T.R. Proroga, E. Suffredini, G. La Rosa.

23_In vitro antibacterial activity of silver nanoparticles against most common pathogenic and spoilage food bacteria 76° Convegno SISVET Bari, 21-23 giugno 2023 M.

Egidio, Y.T. R. Proroga, L. Scotti, A. Mancusi, M. Di Paolo, R. L. Ambrosio, A. Balestrieri, R. Marrone.

24_First application of a droplet digital PCR for detection of Toxoplasma gondii in mussels. 76° Convegno SISVET Bari, 21-23 giugno 2023 A, Mancusi, Y, T., R. Proroga, Angela Giordano, Santa Girardi, Francescantonio D'Orilia, Renato Pinto, Paolo Sarnelli, Laura Rinaldi, Federico Capuano, Maria Paola Maurelli.

25_Sepsi da Acinetobacter baumannii resistente alla colistina: approccio al primo caso clinico mediante WGS 50° Congresso Nazionale AMCLI 24-27 marzo 2023 M. D'Isanto, F. Battista, R. Barletta, L. Cacciapuoti, S. Maddaluno, A. Balestrieri, Y.T.R. Proroga, G. Borriello, R. Paradiso.

26_Validazione di un metodo rapido in Real - time PCR per la ricerca di V. Parahaemolyticus. XXXI Convegno Nazionale A.I.V.I. Teramo 22-24 settembre 2022 V. Cholerae e V. Vulnificus patogeni, in molluschi bivalvi O. Di Maro, Y.T.R. Proroga, S. Castellano, A. Balestrieri, F. Capuano, E. Arletti, M. Vietina, M. Bizzarri, M. Peruzu, D. Cristiano

27_Vendita abusiva di mitili nell'areale campano: valutazione del rischio e nuove frontiere per la tracciabilità nell'ottica One Health XXXI Convegno Nazionale A.I.V.I. Teramo 22-24 settembre 2022 Relatrice: Valeria Vuoso V. Vuoso, R.L. Ambrosio, Y.T.R. Proroga, M. Della Rotonda, I. Venuti, F. Capuano.

28_Un approccio nuovo per il superamento della resistenza microbica: nanomateriali per applicazioni agri – food e veterinaria XXXI Convegno Nazionale A.I.V.I. Teramo 22-24 settembre 2022 Relatore: Luca Scotti L. Scotti, Y.T.R. Proroga, A. Mancusi, F. Capuano, D. Paludi, C. Chavez, J. Molina Hernandez, A. Aceto.

29_Prevalenza e distribuzione dei serovar di Salmonella associati più frequentemente all'infezione umana negli animali da produzione alimentare e nelle acque ad uso irriguo XXXI Convegno Nazionale A.I.V.I. Teramo 22-24 settembre 2022 M.F. Peruzu, I. La Tela, M.R. Carullo, S. Ioele, Y.T.R. Proroga, A. Balestrieri, N. Murru.

30_Antimicrobial Peptides Activity on Murine Norovirus and Hepatitis A Virus Infectivity 6° National Congress of Italian Society for Virology - One Virology One Health – Napoli 3-5 luglio 2022 SIVISV L. Cozzi, T. Vicenza, Y.T.R. Proroga, M. Balestrieri, M. Gogliettino, B. Agrillo, A. Mancusi, S. Di Pasquale, E. Suffredini, G. Palmieri.

31_Valutazione della presenza di batteri enteropatogeni nelle carni di cinghiali cacciati in Regione Campania. XXX Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti. –Sfide globali nella gestione delle criticità delle filiere alimentari-Webinar live 16-17 e 23-24 settembre 2021 Peruzu M.F., Cristiani D., D'Alessio N., Proroga Y.T.R., Capozza R.L., Rippa A., Murru N, (Comunicazioni scientifiche)

32_Argirium nano clusters di argento per applicazioni alimentari. XXX Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti. – Sfide globali nella gestione delle criticità delle filiere alimentari-Webinar live 16-17 e 23-24 settembre 2021 Scotti L., Proroga Y.T.R., Cristiano D., Capuano F., Paludi D., Aceto A, (Comunicazioni scientifiche)

33_La macellazione domestica: Tra tradizione e sicurezza del consumatore. XXX Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti. – Sfide globali nella gestione delle criticità delle filiere alimentari-Webinar live 16-17 e 23-24 settembre 2021 Mollica D., Cristiano D., Cacace F., Castellano S., Mancusi A., Delibato E., Castellano F.S., Lorello M., Rapesta V., Proroga Y.T.R, (Comunicazioni scientifiche)

34_In-house validation of a real-time RT-qPCR and a droplet digital RT-PCR assay for SARS-CoV-2 detection in nasopharyngeal swabs 5th national congress of the Italian Society for Virology - webinar 5-6 luglio 2021 B. Pierri, Y.T.R. Proroga, F. Capuano, P. Cerino, A. Mancusi, S. Girardi, L. Vassallo, M. Tafuro, G. La Rosa, F. Beikpour, S. Di Pasquale, T. Vicenza, L. Cozzi, E. Suffredini.

35_Antiviral effect of a cationic antimicrobial peptide against murine norovirus and hepatitis a virus 5th national congress of the Italian Society for Virology - webinar 5-6 luglio 2021 G. Palmieri, Y.T.R. Proroga, T. Vicenza, M. Balestrieri, M. Gogliettino, B. Agrillo A. Mancusi, S. Di Pasquale, E. Suffredini, L. Cozzi.

36_Valutazione dell'igiene di macellazione di suini e bovini effettuata mediante campionamento non distruttivo: dati preliminari. XXIX Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti-11-12-13 settembre 2019 –Palazzo Ateneo, Salone degli Affreschi- Bari Cristiano D., Proroga Y., Castellano S., Peres G., Di Maio A., Cozza D., La Tela I., Capuano F., (POSTER)

37_Valutazione della prevalenza di ceppi di E.coli verocitotossici in bovino e suini al macello. XXIX Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti-11-12-13 Settembre 2019 –Palazzo Ateneo, Salone degli Affreschi- Bari Girardi S., Mancusi A., Cristiano D., Cardinale D., Trotta M., Scotti M., Cavallo C., Proroga Y., (POSTER)

38_Nuovi approcci analitici per la determinazione e quantificazione di Campylobacter in prodotti tipici di origine animale. XXIX Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti-11-12-13 settembre 2019 –Palazzo Ateneo, Salone degli Affreschi- Bari Peruzzi M.F., Proroga Y., Capuano F., Corrado F., Santonicola S., De Medici D., Delibato E., Murru N., (Comunicazioni Scientifiche)

39_La macellazione del suino a domicilio nella penisola sorrentina: quadri anatomopatologici riscontrati all'esame post-mortem e risultati degli esami batteriologici. XXIX Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti-11-12-13 settembre 2019 –Palazzo Ateneo, Salone degli Affreschi- Bari Mollica D., Proroga Y., Cacace F., Cristiano D., (Comunicazioni Scientifiche)

40_Replacement of hepatitis a virus strains circulating in Campania Region (2015-2018) assessed through sentinel bivalves and environmental surveillance. 3th National Congresso of the Italian Society for Virology- Padova, Università degli studi di Padova 10-12 settembre 2019 Suffredini E., Mancini P., Iaconelli M., Bonanno Ferraro G., De Medici D., Vincenza T., Proroga Y.T.R., Veneri C., Della Rotonda M., La Rosa G., (POSTER)

41_Antimicrobial and anti-biofilm activities of a peptide of natural origin against foodborne pathogens: a new weapon to fight old enemies in the food industry. XXVIII Convegno Nazionale A.I.V.I. -Milano ,12-14 settembre 2018 Proroga Y.T.R., Palmieri G., Balestrieri M., Gogliettino M., Cristiano D., De Stefano L., Rea I., Festa R., Anastasio A., Capuano F., (Poster)

42_L'evoluzione dei controlli nella ristorazione della penisola sorrentina. XXVIII Convegno Nazionale A.I.V.I. -Milano ,12-14 settembre 2018 Mollica D., Cacace F., Bruno R., Castellano F.S., Rapesta V., Mancusi A., Giordano A., Proroga Y.T.R., (Comunicazione Scientifica)

43_Caratterizzazione di Bacillus cereus enterotossigeno in prodotti lattiero caseari. Convegno "Circolazione ed impatto dei patogeni enterici in Italia" Roma, 18 ottobre 2018- Auditorium Biagio d'Alba-Ministero della Salute Proroga Y., Nava D., Corrado F., Garofalo F., Cozza D., Delibato E., Capuano F.

44_Determinazione del virus dell'Epatite A in molluschi bivalvi mediante Digital PCR. VII Convegno Nazionale Società Italiana di Ricerca Applicata alla Molluschicoltura (SIRAM) :16-17 novembre 2018 - IZSM -Via della Salute,2-Portici (NA) Cutarelli A., Suffredini E., Proroga Y., Cozzi L., Capuano F., Corrado F., (Poster)

45_Studio preliminare sulla circolazione stagionale di Vibrionaceae in allevamenti di mitili (Mytilus galloprovincialis) campani. VII Convegno Nazionale Società Italiana di Ricerca Applicata alla Molluschicoltura (SIRAM) :16-17 novembre 2018 - IZSM-Via della Salute,2-Portici (NA) Iaccarino D., Proroga Y., Cristiano D., La Tela I., Di Nocera F., Smaldone G., Anastasio A., Montone A.M.I., Girardi S., Iannella S., Criscuolo D., Borriello G., Santoro M., Cerrone A., Galiero G., Fusco G., Capuano F., (Poster)

46_Monitoraggio dei molluschi bivalvi allevati lungo il litorale campano anni 2016/2018 VII Convegno Nazionale Società Italiana di Ricerca Applicata alla Molluschicoltura (SIRAM) :16-17 novembre 2018 -IZSM-Via della Salute,2-Portici (NA) Colarusso G., Pellicanò R., Mandato D., Peirce E., Cavallo S.,Esposito M., Soprano V., Proroga Y., Della Rotonda M., Baldi L.

47_Virus a trasmissione alimentare: prevalenza e quantizzazione in molluschi bivalvi al commercio. VII Convegno Nazionale Società Italiana di Ricerca Applicata alla Molluschicoltura (SIRAM) :16-17 novembre 2018 IZSM-Via della Salute,2-Portici (NA) Cozzi L., Capuano F., Proroga Y.T.R., Lanni L., La Rosa G., Di Maro O., Salzano C., Vincenza T.,Santana C., Bonanno Ferraro G., Mancini P., Losardo M., Garofalo F., Di Pasquale S., Pesce A., Suffredini E., (Poster)

48_Three-year survey on occurrence and quantitative levels of viral contaminants in bivalve shellfish at market level. 2nd National Congress of the Italian Society for Virology 28-30 november-2018, Aula Magna, Sapienza Università di Roma Suffredini E., Pesce A., Lanni L., Proroga Y., VincenzaT., Salzano C., Di Maro O.,Buonanno Ferraro G., Mancini P., Garofalo F., Losardo M., Capuano F., La Rosa G., (POSTER n. 39)

49_Valutazione quantitativa delle contaminazioni virali in molluschi bivalvi prelevati al commercio durante tre anni. XVIII Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. Perugia (PG) ,7-8-9-novembre 2018 Hotel Giò Suffredini E., Proroga Y.T.R., Lanni L., La Rosa G., Vincenza T., Mancini P., Bonanno Ferraro G., Santana C., Salzano C., Di Maro O., Garofalo F., Pesce A., (POSTER)

50_Caratterizzazione biomolecolare di clostridium difficile di origine umana e animale. XVIII Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. Perugia (PG) ,7-8-9- novembre 2018- Hotel Giò Gallina S., Traversa A., Adriano D., Di Blasio A., Lai J., Tramuta C., Zoppi S., Zaccaria T., Proroga Y.T.R., Dondo A., Decastelli L., (Comunicazioni libere n.26)

51_Caratterizzazione di Bacillus cereus enterotossigeno in prodotti lattiero caseari. Convegno "Circolazione ed impatto dei patogeni enterici in Italia "Roma, 18 ottobre 2018- Auditorium Biagio d'Alba-Ministero della Salute. Proroga Y., Nava D., Corrado F., Garofalo F., Cozza D., Delibato E., Capuano F.

52_Antimicrobial and anti-biofilm activities of a peptide of natural origin against foodborne pathogens: a new weapon to fight old enemies in the food industry. XXVIII Convegno Nazionale A.I.V.I. -Milano, 12-14 settembre 2018 Proroga Y.T.R., Palmieri G., Balestrieri M., Gogliettino M., Cristiano D., De Stefano L., Rea I., Festa R., Anastasio A., Capuano F., (Poster)

53_L'evoluzione dei controlli nella ristorazione della penisola sorrentina. XXVIII Convegno Nazionale A.I.V.I. -Milano ,12-14 settembre 2018 Mollica D., Cacace F., Bruno R., Castellano F.S., Rapesta V., Mancusi A., Giordano A., Proroga Y.T.R., (Comunicazione Scientifica)

54_ **Detection of Hepatitis E Virus in shellfish and in seawater samples from shellfish production areas in Italy.** Congresso Nazionale Siv-Isv 25-28 giugno 2017 Centro Congressi Fondazione Stelline Milano G. La Rosa, YTR. Proroga, M. Iaconelli, D. De Medici, F. Capuano, E. Suffredini.

55_ **Detection and molecular characterization of Aichivirus in bivalve shellfish.** Congresso Nazionale Siv-Isv 25-28 giugno 2017 Centro Congressi Fondazione Stelline Milano Suffredini E, La Rosa G, Proroga YTR, Lanni L, Pesce A, De Medici D.

56_ **Molecular approaches for evaluating the risk of pathogenic Yersinia enterocolitica along the pork production chain** Networking: strumento per una ricerca di eccellenza Atti del 4° Convegno Nazionale sulla Ricerca in Sanità Pubblica Veterinaria Roma, 6 Aprile 2017. E. Delibato, S. Bilei, E. Pucci, F. Capuano, B. Bertasi, G. Finazzi, M. Ferrari, T. Bossù, S. Lovari, M.N. Losio, D. De Medici, Y.T. R. Proroga.

57_ **Food as source of toxigenic Clostridium difficile strains.** Networking: strumento per una ricerca di eccellenza Atti del 4° Convegno Nazionale sulla Ricerca in Sanità Pubblica Veterinaria Roma, 6 Aprile 2017 F. Capuano, S. Dumontet, V. Romano, M. Rupnik, Ed J. Kujper, K. Krovacek, Y. Proroga, D. Nava, Ivan Ciznar, V. Pasquale.

58_ **Elevata diffusione di Norovirus GII.17 in molluschi bivalvi e acque di scarico in aree di produzione in Italia.** VI Workshop Nazionale di Virologia Veterinaria Cavallerizza Reale, Torino 13-14 ottobre 2016 La Rosa G., Della Libera S., Proroga Y.T.R, De Medici D., Martella V., and Suffredini E.

59_ **Yersinia enterocolitica nella filiera suinicola: sviluppo di metodologie molecolari per la valutazione del rischio microbiologico** XXVI Congresso Nazionale AIVI – Salina 14-16 settembre 2016 E. Delibato, S. Bilei, P. Terlizzi, E. Pucci, F. Capuano, B. Bertasi, G. Finazzi, S. Lovari, M.N. Losio, D. De Medici, Y.T. R. Proroga.

60_ **Marteiliosi in mitili (Mytilus galloprovincialis) allevati in Campania: caratterizzazione molecolare e valutazione dell’impatto zootecnico.** V Convegno SIRAM - Roma 10-11 Novembre 2016 Palazzo della Valle sede Confagricoltura D. Iaccarino, B. degli Uberti, G. De Luca, M. D’Amore, S. Girardi, F. Di Nocera, M. Santoro, C.M.A. Barone, A. de Felice, P. Palermo, Y. Proroga, A. Cerrone, G. Galiero.

61_ **Presenza ed andamento temporale della contaminazione da Epatite A in aree di produzione di molluschi.** IV Convegno Nazionale S.I.R.A.M. 2015, Chioggia: 6 novembre 2015. Suffredini E., Proroga Y., Cozzi L., Dimaro O., Di Pasquale S., Losardo M., Capuano F., De Medici D., Poster

62_ **Ottimizzazione di una piattaforma molecolare per l’identificazione di Salmonella Enteritidis e Salmonella Typhimurium.** XXV Convegno AIVI 2015, Sorrento 28-30 ottobre 2015 Elisabetta Delibato, Eleonora Pucci, Sabatino Russo, Maria Carullo, Sarah Lovari, Stefano Bilei, Dario De Medici, Federico Capuano, Yolande Thèrèse Rose Proroga.

63_ **Rilievo di Bacillus cereus enterotossici in formaggi prodotti in Campania** XXV Convegno AIVI 2015, Sorrento 28-30 ottobre 2015 Yolande T.R. Proroga, Angela Giordano, Marcella Palomba, Assunta Esposito, Achille Guarino, Federico Capuano.

64_ **Valutazione di differenti metodi di estrazione e amplificazione del DNA per la ricerca di Coxiella burnetii nel Latte Bovino** XXV Convegno AIVI 2015, Sorrento 28-30 ottobre Yolande T.R. Proroga, Anna Giannina Perugini, Andrea Mancusi, Achille Guarino, Federico Capuano.

65_Yersinia enterocolitica patogena: sviluppo di metodologie molecolari per la caratterizzazione dei geni di virulenza Atti XVI Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. 30 settembre-2 ottobre 2015 Montesilvano (PE). pg 133-134 Delibato E., Pucci E., Morleo A., Capuano F., Proroga Y., Bilei S., Slawomir O., Luzzi I., De Medici D.

66_Valutazione della distribuzione di differenti geni di virulenza di Yersinia enterocolitica mediante l'utilizzo della SYBR Green PCR: risultati preliminari. Atti XVI Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. 30 settembre-2 ottobre 2015 Montesilvano (PE). pg 77-78 Peruzi M.F., Perugini A.G., Murru N., Delibato E., Korkeala H., Proroga Y.T.R.

67_Multidisciplinary approach in the investigation of a hepatitis A outbreak and in the management of HAV contaminated shellfish production areas. - Campania Region – Italy, 2015" XIII National Congress of the Italian Society for Virology 2015, Orvieto: 14 -16 settembre 22 aprile Suffredini E., Ciccaglione A.R., Rizzo C., La Rosa G., Capuano F., Proroga Y.T., Alfonsi V., Bruni R., Tosti. M.E., Cozzi L., Di Pasquale S., Equestre M., Scavia G., Taffon S., Dimaro O., Losardo M., De Medici D., Presentazione Scientifica.

68_Caratterizzazione di antibiotico resistenza di ceppi di Escherichia coli isolati da campioni di Mytilus galloprovincialis. XXIII Convegno Nazionale AIVI, Ministero della Salute Roma 12/14 GIUGNO 2013 Federico Capuano, Vincenzo Pasquale, Dolores Tramontano, Orlandina Di Maro, Roberta Buonocore, Achille Guarino, Yolande T.R. Proroga.

69_Caratterizzazione biochimica e valutazione dell'antibiotico resistenza in ceppi di Pseudomonas spp. isolati da formaggi. XXIII Convegno Nazionale AIVI, Ministero della Salute Roma 12/14 GIUGNO 2013 Yolande T.R. Proroga, Tania Maldacena, Vincenzo Pasquale, Maria Francesca Peruzi, Alessandra Di Sarno, Achille Guarino, Federico Capuano.

70_Valutazione del virulotipo dei sierotipi di salmonella enterica isolate in Campania da alimenti e da pazienti ospedalizzati "XIV CONGRESSO NAZIONALE S.I.Di.L.V." Sorrento 24-26 ottobre 2012 Proroga Y.T.R., Esposito S., Veneri M.R., Campagnuolo R., Cuccurullo S., Conte M., Guarino A., Capuano F.

71_The roles of flhZ and araC genes in the regulation of Salmonella pathogenicity Island 1 Rosangela Di Pasqua, Yolande Proroga, Duncan Ongeng and Gianluigi Mauriello - 30th Meeting of the Italian Society of General Microbiology and Microbial Biotechnology Ischia, September 18th-21st 2013.

72_Valutazione della presenza di Escherichia coli e studio dell'antibiotico-resistenza in campioni di Mytilus galloprovincialis in Campanai nel periodo giugno 2012-agosto 2013. XIX Conferenza Nazionale La sicurezza Microbiologica nella Produzione di Alimenti per il XXI secolo - 10 settembre 2013 Bologna, Palazzo Della Cultura e dei Congressi Sala Europa Federico Capuano, Vincenzo Pasquale, Roberta Buonocore, Maria Francesca Peruzi, Immacolata La Tela, Orlandina Di Maro, Achille Guarino, Yolande T.R. Proroga.

73_Valutazione dell'andamento dell'antibiotico-resistenza in ceppi salmonella enterica isolate da carne suina. "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-1giugno 2012. Yolande T.R. Proroga, Maria Rosaria Carullo, Immacolata La Tela, Silvia Castellano, Achille Guarino, Federico Capuano.

74_Occorrenza di salmonella in acque dolci superficiali e di falda 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-1giugno 2012 Vittorio

Caponigro, Laura De Stefano, Mario Salzano, Federico Capuano, Vincenzo Caligiuri, Yolande T.R. Proroga, Maria Rosaria Carullo.

75 Attiv   e risultati del cepitsa: Cento Pilota Tipizzazione Salmonella della Regione Campania "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- 1giugno 2012 Yolande Proroga.

76_Studio dell'antibiotico-resistenza in ceppi di salmonella isolati da alimenti dal 2003-2010. "XXI Convegno Nazionale AIVI, Villa Castelletti, Signa 8-9-10 GIUGNO 2011Capuano F., Carullo M.R., La Tela I., Capo S., De Iella A., Biondi L., Proroga Y.T.R.

77_Studio della multiresistenza in Salmonella enterica isolata da matrici alimentari. "X Congresso Nazionale S.I.Di.L.V." Genova 27-29 ottobre 2010 Proroga Y.T. R, Carullo M.R., Bove D., Guarino A., Capuano F.

78_Interdisciplinarieta  nei sistemi di sorveglianza e controllo nelle malattie trasmissibili da alimenti causate da salmonella nell'area flegrea 44  Congresso SITI. Venezia 3-6 ottobre 2010 Alfieri R., Baldoni R., Guarino A., La Tela I., Proroga YTR., Parlato An., Parlato Al., Russo S., Zinno V. e Liguori G.

79_Malattie trasmissibili da alimenti (mta). l'importanza di procedure condivise per implementare il sistema di sorveglianza e controllato VII Workshop Nazionale Sistema di Sorveglianza delle Infezioni Enteriche ENTER-NET Italia Roma 4-5 novembre 2009 Carullo M.R., Alfieri R., D. Bove, Baldoni R., Caligiuri V., Parlato A., Al Parlato, Proroga Y.T.R., Russo S.,Zinno V., LiguoriG, A.Guarino, G.Iovane.

80_ELISA for monitoring the freshness of river buffalo curd - MICheeseAS L'autenticita  dei formaggi: dagli approcci analitici alle politiche per la tutela di consumatori e produttori. Hotel de la Ville, Avellino 3-5 Settembre 2009 R. Gagliardi, Y.T.R. Proroga, A. Barbato, A. Trani, M. Faccia and A. Di Luccia.

81_Caratterizzazione microbiologica di un formaggio tipico italiano: pecorino di laticauda (nota 1) "XIX Convegno Nazionale AIVI, Perugia 24-26 GIUGNO 2009 Proroga Y.T.R., Cerrone A., Valvini O., Castellano S., Carullo M.R., Bove D., Guarino A., Iovane G.

82_L'impatto dell'applicazione della legge regionale n 3 "interventi urgentiper la tutela della bufala mediterranea italiana in Campania in relazioni alle frodi nella mozzarella di bufala campana "XIX Convegno Nazionale AIVI, Perugia 24-26 GIUGNO 2009 Bove D., Proroga Y.T.R., Caligiuri V., Pellican  R., Gagliardi R., La Tela I., Guarino A.

83_Ricerca di mirorganismi patogeni mediante pcr multiplex nel latte di bufala e suoi derivati "X Congresso Nazionale S.I.Di.L.V." Alghero 22-24 ottobre 2008 Fusco G., Proroga Y.T.R., Guarino A., Mosca E., Napoletano M., Capuano F.

84_Ricerca di mirorganismi causa di tossinfezione mediante pcr multiplex in uova di allevamenti rurali e alimenti contenenti carni di pollame "X CONGRESSO NAZIONALE S.I.Di.L.V." Alghero 22-24 ottobre 2008 Fusco G., Proroga Y.T.R., Romano M., Salzano C., Zinno V.

85_Applicazione della PCR all'identificazione di specie ittiche in prodotti sottoposti a trattamento termico. Indagine preliminare. Giornate scientifiche del polo delle scienze e delle tecnologie per la vita – Facolt  di Medicina e Chirurgia, Farmacia, Medicina Veterinaria e Agraria.14-15 giugno 2001 T. Pepe, A. Anastasio, Y. Proroga, T. A. Sarli, M.L. Cortesi.

86_Applicazione della PCR per il riconoscimento di specie in prodotti preparati e trasformati della pesca Nota 1. Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie Vol. LIV Riva del Garda (TN) Palazzo dei Congressi 28-30 settembre 2000 Pepe T., Proroga Y.T. R., Di Finizio A., Sarli T.

87_Analisi di mtDNA per l'identificazione di specie ittiche in prodotti congelati e trasformati. Giornate Scientifiche delle Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia, Medicina Veterinaria e Agraria.17-19 maggio 2000 T.Pepe, Y.T.R. Proroga, A.Di Finizio, D. Carlino, A. Anastasio.

88_Variazione delle caratteristiche organolettiche, del grado di irrancidimento e del profilo acido di spigole e orate cotte sottovuoto a basse temperature. Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie Vol.LIII Montecatini Terme (PT) Palazzo dei Congressi 16/18 settembre 1999Anastasio A., Vollano L., Mercogliano R., Proroga Y., Catellani G.

Altre attività rilevanti

Processi analitici Ha complessivamente seguito 15174 processi analitici per l'UOS OGM, 117262 processi analitici per l'UOS Microbiologia e Biotecnologie applicate agli Alimenti, per un totale di 132436 attività analitiche per le due UOOSS di competenza nel periodo 2014-2024

Lettera di attestazione expertise su Analisi dei Norovirus e Virus dell'epatite A in derrate alimentari, a seguito della valutazione del CV da parte di **Anna Garcia- Valdivia**, project officer nell'**Unità TAIEX Commissione Europea** (30/06/2021)

Lettera di attestazione di massima professionalità, etica professionale eccezionale, e di disponibilità e impegno inamovibili. **Florentin BLANC**, PhD Senior Policy Analyst Regulatory Policy Division OCSE - **Progetto OCSE** di sostegno alla riforma delle ispezioni regolamentari in Italia (13/04/2021)

Lettera di attestazione expertise sull'implementazione dello sviluppo agricolo, attraverso la comprensione della normativa sulla produzione dei mangimi, da parte di **Edna Massay Kallon** Enabling the Business of Agriculture (EBA) Livestock Topic Team Leader, **World Bank** (03/09/2020)

Partecipazione ai gruppi di lavoro per progetti di ricerca:

Analisi, valutazione e sperimentazione di metodologie innovative nel settore dell'acqua coltura campana, finalizzata a promuovere la biosicurezza, la salute e il benessere degli animali nonché ridurre la dipendenza dell'acquacoltura di farmaci veterinari" **Misure 2.49 e 2.56 FEAMP**

Campania

BIO-SENTINEL – progetto finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico PON I&C 2014-2020 di cui al D.M. 5 marzo 2018 Capo III

Membro del Nodo Regionale Allerta - Regione Campania

Referente per la gestione ceppi *L. monocytogenes* isolati presso le strutture ospedaliere e i laboratori dell'ARPA Campania, per facilitare l'individuazione della correlazione uomo/alimenti

REFERENTE EFSA PER IZS MEZZOGIORNO

Area di competenza:

4.3 Genetically modied organisms (GMOs)

4.8 biological hazards

4.10 human nutrition, dietetic products, allergens and/or novel foods

4.13 Emerging Risks

Referente per l'IZSM

1. Laboratorio nazionale di riferimento per Campylobacter
2. Centro di referenza nazionale per la ricerca di OGM c/o l'IZSLT
3. Centro di referenza nazionale per i Rischi Emergenti in Sicurezza Alimentare c/o l'IZS LER
4. Centro di referenza nazionale per il controllo microbiologico e chimico dei molluschi bivalvi c/o l'IZS UM

5. Laboratorio Nazionale di Riferimento per gli Stalococchi coagulasi positivi (IZSTO)

PARTECIPAZIONE IN QUALITÀ DI COMPONENTE ESPERTO IN SELEZIONE PUBBLICA

- Selezione pubblica, mediante colloquio, per l'assegnazione di n. 1 borsa di studio nell'ambito del progetto denominato "Repfeds e Rischio Botulismo: Valutazione della Sicurezza d'Uso" della durata di ventiquattro mesi. Determinazione del Direttore Generale n. 1745 del 20/12/2024.
- Concorso pubblico, per titoli ed esami, per l'assunzione a tempo pieno e indeterminato di n. 1 Dirigente Veterinario in una delle seguenti discipline: Sanità animale; Igiene della produzione, trasformazione commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati; Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche. Determinazione del Direttore Generale n. 1718 del 18/12/2024.
- Selezione pubblica, mediante colloquio, per l'assegnazione di n. 1 borsa di studio (della durata di 12 mesi) nell'ambito progetto "Funzionamento del Centro di Riferimento (MTA)". Determinazione del Direttore Generale n. 1357 del 17.08.2023.
- Selezione pubblica, mediante colloquio, per l'assunzione a tempo determinato e pieno, per la durata di dodici mesi, eventualmente rinnovabile, n. 1 unità di Dirigente Medico nella disciplina di Igiene e Medicina Preventiva (già Igiene, Epidemiologia e Sanità Pubblica) o equipollente o affine ai sensi di legge oppure nella disciplina di Malattie Infettive e Tropicali (già Malattie Infettive) o equipollente o affine ai sensi di legge oppure nella disciplina di Microbiologia e Virologia o equipollente o affine ai sensi di legge e di n. 1 unità di Collaboratore Tecnico Professionale - Informatico (cat. d), da assegnare al Dipartimento di Epidemiologia e Biostatistica per le esigenze del Centro Regionale di Riferimento sulle Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA). Determinazione del Direttore Generale n. 1360 del 30/08/2022.
- Assegnazione di una borsa di studio nell'ambito Progetto FEAMP 2014/2020 - misura 2.49 "Servizi di gestione, di costituzione e consulenza per le imprese acquicole". Determinazione del Direttore Generale n. 1015 del 14/06/2022.
- Selezione pubblica, mediante colloquio, per il conferimento di un incarico di Esperto in Alimentazione Animale per l'attività del C.Ri.P.A.T. - area prodotti agroalimentari tradizionali (P.A.T.) - con contratto di lavoro autonomo libero professionale per la durata di dieci (10) mesi, in supporto al Dipartimento Coordinamento di Sicurezza Alimentare. Determinazione del Direttore Generale n. 584 del 29/03/2022.
- Selezione Pubblica, mediante colloquio, per l'assunzione a tempo determinato e pieno, per la durata di dodici mesi, eventualmente rinnovabile, di n. 1 unità di Dirigente Medico Veterinario nella disciplina di specializzazione in Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione degli Alimenti, da assegnare al dipartimento di Epidemiologia e Biostatistica per le Esigenze del Centro Regionale di Riferimento sulle

Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA). Determinazione del Direttore Generale n. 453 del 10/03/2022

- Selezione Pubblica, mediante colloquio, per l'assunzione a tempo determinato e pieno, per la durata di dodici mesi, eventualmente rinnovabile, di n. 7 unità di Dirigente Medico Veterinario in diverse discipline di specializzazione, da assegnare a vari Dipartimenti e U.O.S.D. per le esigenze dei Centri regionali di riferimento afferenti al Polo Integrato della Regione Campania. Determinazione del Direttore Generale n. 216 del 03/02/2022.
- Selezione Pubblica per il conferimento di n. 2 (due) incarichi di collaborazione libero professionale per Medici Veterinari per la consulenza specialistica da svolgere nell'ambito del PSR Campania 2014 - 2020 - attuazione della tipologia di intervento 16.7.1 - Progetto Azione Zootecnica Alta Irpinia (A.Z.A.I.) - CUP C79E19000750001. Determinazione del Direttore Generale n. 1256 del 22/09/2020.
- Procedura selettiva riservata al personale dell'ente per il conferimento di n. 113 incarichi di funzione al personale del comparto per le Aree Amministrativa, Tecnica e Sanitaria. Determinazione del Direttore Generale n. 1253 del 22/09/2020.

Membro della delegazione italiana nel "Thirteenth Meeting of Advisory Committee Meeting of the OIE World Animal Health and Welfare Fund (OIE World Fund)
13/12/2018 Paris, France.

Membro della delegazione italiana World Assembly of OIE IZS del Mezzogiorno
87° World Assembly of OIE, 26-31/05/2019, Paris, France.
86° World Assembly of OIE, 20-25/05/2018, Paris, France.
85° World Assembly of OIE, 21- 26/05/2017, Paris, France.

17/09/2013 Intervento alla **Commissione Agricoltura** - Audizioni su Mozzarella Bufala Campana DOP - **Camera dei deputati** - Roma

Partecipazione al progetto FOOD SAFETY FORUM in CHINA - nell'ambito del programma di coordinamento fra il Ministero Affari Esteri (MAE) Regioni (Campania, Lazio, Lombardia, Marche e Umbria) - Cina.

Obiettivi principali: presentare agli stakeholder cinesi ed ai loro territori le best practice italiane in ordine a: Analisi degli alimenti - Ispezioni e controlli - Sistemi di Certificazione - Conformità igienico-sanitaria - Ricerca genomica e genetica - Gestione dei contenziosi - Aspetti doganali - Standardizzazione - Formazione - Educazione dei consumatori - Promozione - Distribuzione e commercializzazione di prodotti di qualità. Proporre il "Sistema Italia" attraverso azioni specifiche nel settore della Sicurezza Alimentare. Aprire un confronto tra il modello italiano e quello cinese a garanzia della Sicurezza Alimentare, con l'obiettivo di verificare quali contenuti sia possibile armonizzare. Aprire spazi di cooperazione per le istituzioni italiane, per le istituzioni scientifiche, nonché per gli operatori imprenditoriali.

17/07/2012 – 20/07/2012 Pechino - Jinan membro della delegazione italiana al FOOD SAFETY FORUM IN CHINA.

Qualità delle produzioni agroalimentari - Sicurezza, controlli, Etichettature, Nuove Tecnologie – Sistemi di monitoraggio e supervisione delle catene di produzioni delle carni e latticini - Sofitel hotel JINAN - CHINA 20/7/11 Progetto MAE- Regioni- China.

Qualità delle produzioni agroalimentari - Sicurezza, controlli, Etichettature, Nuove Tecnologie – Sistemi di monitoraggio e supervisione delle catene di produzioni delle carni e latticini – Ambasciata italiana in PECHINO- CHINA 20/7/11-Progetto MAE- Regioni- China.

Agosto 2012 Attività di follow up dei Forum; implementazione del network tra il partenariato italiano ed i partner cinesi individuati

20 settembre 2012 Presso il Ministero degli Affari Esteri: incontro tra MAE, MISE ed i partner di progetto, alla presenza di Ministero delle Politiche Agricole.

Presso il Ministero della Salute: incontro con il Dipartimento della Sicurezza Alimentare delegazione del CONSIGLIO DI STATO CINESE

9 ottobre 2012 Presso il Ministero dello Sviluppo Economico:

riunione del partenariato interregionale del progetto "Food Safety Forum in China" presso il Ministero dello Sviluppo Economico (Roma) - incontro tra MAE, MISE ed i partner di progetto, alla presenza del Ministero della Salute e del MIUR

28/07/2010 Partecipazione alla VIII Commissione Consiliare Permanente (Agricoltura, Caccia, pesca, risorse comunitarie e statali per lo sviluppo) Consiglio regionale della Campania - Argomenti trattati: Zootecnia: problematiche settore bufalino, problematiche latte congelato provincia di Caserta

13/01/2010 Caserta - nomina di Ausiliario di Polizia Giudiziaria Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti – Capitaneria di porto – Guardia Costiera, Napoli

(duplicare le righe se insufficienti)

Allegato alla presente, fotocopia documento di identità n. 1889407

rilasciato il da 18/01/2010

Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza dell'art.75 del D.P.R. 28.12.2000, n.445 relativo alla decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato qualora l'Amministrazione, a seguito di controllo, riscontri la non veridicità del contenuto della suddetta dichiarazione.

LUOGO E DATA

Napoli 04.02.2025

Il/La dichiarante

(firma)