

CURRICULUM VITAE FORMATIVO E PROFESSIONALE

INFORMAZIONI PERSONALI	Patrizia Marchetti ✉ pmarchetti@ats-milano.it
TITOLI DI STUDIO	<p>Laurea Specialistica in Medicina Veterinaria classe 47/S Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”</p> <p>Specializzazione in “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale” Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”</p> <p>Dottorato di Ricerca (Ph.D) in “Sanità Animale e Zoonosi” Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”</p> <p>Iscrizione all’ Albo Professionale dei Medici Veterinari della provincia di Bari (N. 1203)</p>
OBIETTIVO PROFESSIONALE	Sicurezza degli Alimenti e Tracciabilità nel settore alimentare
ESPERIENZA PROFESSIONALE E DIDATTICA	<hr/>
Dal 16/01/2022 ad oggi	<p>Contratto individuale di lavoro a tempo indeterminato ex art.11 del CCNL dell’Area Sanità Triennio 2016-2018 presso l’Agenzia di Tutela della salute (ATS) Città Metropolitana di Milano. Rapporto di lavoro a tempo pieno ed esclusivo. Dipartimento Veterinario e Sicurezza Alimenti di Origine Animale-UOS Igiene degli Alimenti di Origine Animale - Codogno (LO) - ATS Città Metropolitana Milano-UOC Impianti Industriali e Supporti all’Export c/o Macello Inalca S.p.A. Viale Europa, 10 Ospedaletto Lodigiano (LO).</p> <p>Profilo/Qualifica: Dirigente Veterinario, Disciplina Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati - Area B</p>
Dal 23/03/2021 al 15/01/2022	<p>Contratto individuale di lavoro a tempo determinato/ Incarico Professionale di Base - ex art.11- ex art.18, comma 1, par. II, lett. D del CCNL dell’Area Sanità Triennio 2016-2018 presso l’Agenzia di Tutela della salute (ATS) Città Metropolitana di Milano. Rapporto di lavoro a tempo pieno ed esclusivo. Dipartimento Veterinario e Sicurezza Alimenti di Origine Animale-UOC Distretto Veterinario Alto Lodigiano-UOS Igiene degli Alimenti di Origine Animale-Sant’Angelo Lodigiano (LO)-ATS Città Metropolitana Milano</p>

<p>Dal 15/01/2021 al 28/02/2021</p>	<p>Profilo/Qualifica: Dirigente Veterinario, Disciplina Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati - Area B</p> <p>Conferimento incarico libero professionale in qualità di Veterinario professionista presso l’Agenzia di Tutela della Salute (ATS) -Deliberazione n.3 del 08/01/2021 Dipartimento Veterinario e Sicurezza Alimenti di Origine Animale-UOC Distretto Veterinario Alto Lodigiano-UOS Igiene degli Alimenti di Origine Animale-Sant’Angelo Lodigiano (LO)</p> <p>Profilo/Qualifica: Veterinario Libero professionista, Disciplina Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati - Area B</p>
<p>Dal 17/10/2017 al 17/10/2020</p>	<p>Cultore della materia per il settore scientifico-disciplinare VET/04 – Ispezione degli Alimenti di Origine Animale</p> <p>Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”</p> <p>Per gli insegnamenti di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sicurezza Alimentare II (SSD VET/04) presso il Corso di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria (LM42); ▪ Igiene e Tecnologia Alimentare I (SSD VET/04) presso il Corso di Laurea in Scienze Animali e Produzioni Alimentari (L38); ▪ Ristorazione collettiva (SSD VET/04) presso il Corso di Laurea Magistrale in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale (LM86).
<p>Settembre 2019</p>	<p>Attività svolte: Docenze in aula, esercitazioni di laboratorio e assistenza esami</p> <p>Iscrizione all’Associazione Italiana dei Veterinari Igienisti (AIVI)</p>
<p>18 Gennaio 2019 (4 ore)</p>	<p>Incarico di docenza nell’ambito dello Short Master “Virus a trasmissione alimentare: aspetti sanitari, legislativi, tecniche analitiche per la sicurezza di alimenti di origine animale e vegetale”.</p> <p>Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”</p>
<p>Dal 31 dicembre 2018 al 22 dicembre 2020</p>	<p>Materia: Modulo 5- Esercitazione di Laboratorio</p> <p>Tematica attività formativa:”Estrazione secondo metodica standardizzata ISO/TS 15216-1:2017: RTE vegetables”</p> <p>Scholar for editing a protocol on common strategy regarding fishing-related issues and an handbook on joint management of pollution-related risk</p> <p>Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”</p> <p>Progetto Interreg IPA CBC Italy-Albania_Montenegro ADRINET- Adriatic Network for Marine Ecosystem</p> <p>Qualifica: Collaboratore Scientifico per la redazione di un protocollo sulle strategie da attuare nel settore della pesca e redazione manuale sulla gestione del rischio legato all’inquinamento dell’ecosistema marino</p>

A.A. 2018-2019	<p>Svolgimento limitata attività didattica integrativa per il Settore Scientifico Disciplinare VET/04 (Ispezione degli Alimenti) durante il Dottorato di Ricerca In Sanità Animale e Zoonosi XXXII ciclo Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”</p>
30 Novembre 2018 (2 ore)	<p>Incarico di docenza nell’ambito dello Short Master “Virus a trasmissione alimentare: aspetti sanitari, legislativi, tecniche analitiche per la sicurezza di alimenti di origine animale e vegetale”. Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”</p> <p>Materia: Modulo 2- Epidemiologia dei virus enterici e filiere a rischio Tematica attività formativa: “La filiera degli ortaggi di IV gamma: rischio e prevenzione”</p>
A.A. 2017-2018	<p>Svolgimento limitata attività didattica integrativa per il Settore Scientifico Disciplinare VET/04 durante il Dottorato di Ricerca in Sanità Animale e Zoonosi XXXII ciclo Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”</p>
Dal 15/06/2016 al 15/12/2016	<p>Contratto di lavoro autonomo di collaborazione coordinata e continuativa Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”</p> <p>▪ Progetto di Ricerca: “Autenticazione biomolecolare di prodotti lattiero-caseari” Identificazione di specie animale nei prodotti lattiero-caseari mediante metodiche <i>DNA-based</i> al fine di tutelare, valorizzare e certificare il settore lattiero-caseario</p> <p>Profilo/Qualifica: Esperto in analisi microbiologiche applicate alla sicurezza degli alimenti</p>
Dal 18/02/2015 al 12/02/2016	<p>Contratto di lavoro autonomo di collaborazione coordinata e continuativa Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”</p> <p>▪ Progetto di Ricerca: “Identificazione di specie animale in prodotti carnei trasformati mediante metodi <i>DNA-based</i>” Ricerca di frodi per sostituzione di specie in prodotti carnei mediante metodiche biomolecolari e valutazione delle implicazioni commerciali sanitarie, etico-religiose.</p> <p>Profilo/Qualifica: Esperto in analisi biomolecolare applicata alla microbiologia degli alimenti</p>
Dal 12/06/2014 al 12/02/2015	<p>Contratto di lavoro autonomo di collaborazione coordinata e continuativa Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”</p> <p>▪ Progetto di Ricerca: “Latte e prodotti lattiero-caseari: identificazione di specie mediante analisi biomolecolare” Ricerca di frodi per sostituzione di specie in prodotti lattiero-caseari mediante metodiche <i>DNA-based</i> e possibili implicazioni sanitarie e commerciali.</p> <p>Profilo/Qualifica: Esperto in analisi biomolecolare applicata alla tracciabilità degli alimenti</p>

<p>Dal 06/05/2013 al 11/06/2014</p>	<p>Tirocinio volontario post laurea Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”- Sezione Sicurezza degli Alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicazione di metodologie analitiche biomolecolari finalizzate alla identificazione della specie animale al fine di evidenziare frodi da sostituzione di specie in prodotti ittici, carnei e lattiero-caseari ▪ Identificazione di agenti virali in matrici alimentari mediante analisi biomolecolari ▪ Analisi microbiologiche su matrici alimentari finalizzate alla ricerca ed identificazione di patogeni in alimenti ▪ Identificazione di specie batteriche per la valutazione della qualità igienico-sanitaria degli alimenti ▪ Valutazione della presenza di geni codificanti per specifici fattori di virulenza ▪ Genotipizzazione batterica mediante metodiche <i>DNA-based</i> ▪ Stesura di manuali di corretta prassi igienica ▪ Elaborazione manuali HACCP
<p>Dal 25/10/2013 al 23/11/2013</p>	<p>Consulente Alimentare prodotti ittici Federazione Nazionale delle Imprese della Pesca, Roma viale Liegi Regina n. 41</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Progetto pilota “INNOVAPESCA”; Codice Identificativo Progetto 37/OPI/010 Federpesca <p>Qualifica: Divulgazione tecnico-scientifica di packaging innovativi nel settore ittico</p>
<p>Da Luglio a Ottobre 2012</p>	<p>Collaborazione presso Ambulatorio Veterinario Dott. Di Michele, Foggia vico Aquila n.5 Affiancamento nella gestione degli animali ricoverati</p>
<p>Da Aprile a Maggio 2010</p>	<p>Docente formatrice presso Scuole Primarie di Foggia e provincia “C.D-P. s.r.l.”, Altamura viale Regina Margherita n. 96/B</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Progetto “Frutta nelle scuole”

**ISTRUZIONE E
FORMAZIONE**

<p>16/03/2022</p>	<p>Corso di Formazione “Tecniche di prelevamento nell’ambito del Piano di Monitoraggio” (3,5 ore- esame pratico superato) Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell’Emilia Romagna- Sede di Milano</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquisizione competenza sulle tecniche di prelevamento di tessuti ghiandolari nell’ambito del Piano di monitoraggio istologico.
-------------------	--

27 Marzo 2020 (A.A. 2016-2019)	<p>Dottorato di Ricerca (Ph.D) in “Sanità Animale e Zoonosi” XXXII Ciclo</p> <p>Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”</p> <p>Tesi di Dottorato in SSD VET/04 (Ispezione degli Alimenti di Origine Animale) dal titolo: “Testing the Authenticity of Foods of Animal Origin using <i>DNA-Based Methods</i>”</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquisizione elementi legislativi ed applicativi della regolamentazione sulla Sicurezza Alimentare ▪ Applicazione di metodologie analitiche biomolecolari finalizzate alla identificazione della specie animale per evidenziare frodi alimentari di tipo commerciale nell’ambito dei prodotti della pesca, prodotti carnei, lattiero-caseari e loro valorizzazione e autenticazione. ▪ Caratterizzazione biomolecolare del miele (origine botanica e geografica) ▪ Analisi microbiologiche su matrici alimentari finalizzate all’identificazione patogeni ▪ Identificazione e tipizzazione di specie batteriche mediante metodiche <i>DNA-based</i> per la valutazione della qualità igienico-sanitaria degli alimenti ▪ Valutazione della presenza di geni codificanti per specifici fattori di virulenza ▪ Implementazione di tecniche di biologia molecolare per la ricerca virologica in matrici alimentari ▪ Prove di stabilità alimenti confezionati e valutazione della shelf-life di matrici alimentari (esame organolettico, microbiologico e chimico-fisico) ▪ Conoscenza dei processi produttivi di alimenti di origine animale e vegetale ▪ Consulenza tecnico-scientifica e Audit interni, mediante l’applicazione del Sistema HACCP, per la filiera dei prodotti ittici, lattiero-caseari, prodotti carnei e strutture operanti nel settore della preparazione, distribuzione e somministrazione pasti e per la Grande Distribuzione Organizzata
A.A. 2017/2018	<p>Acquisizione 24 CFU nelle discipline antropo-psico-pedagogiche e nelle metodologie e tecnologie didattiche</p> <p>Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”</p> <p>Percorso formativo per il conseguimento dei 24 CFU nelle discipline antropo-psico-pedagogiche e nelle metodologie e tecnologie didattiche per l’accesso al concorso per l’ammissione ai FIT</p>
11/06/2018	<p>Corso di Formazione “Dupont Bax System” (8 ore-esame non previsto)</p> <p>Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquisizione competenza sull’utilizzo del Dupont Bax System (Thermo Scientific)
Dal 19 al 23/02/2018 Esame in data 05/03/2018	<p>Corso di In/Formazione “Studiare e Lavorare in Sicurezza nei Laboratori dei Dipartimenti biologici, chimici e farmaceutici” (24 ore)</p> <p>Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquisizione delle misure di sicurezza nei laboratori e normativa vigente

Dal 20 al 22/06/2017	<p>Corso di Formazione “Sistema Riboprinter” (18 ore-esame non previsto)</p> <p>Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquisizione competenza sull’utilizzo del Sistema Riboprinter per l’identificazione e caratterizzazione batterica (Thermo Scientific)
04 Novembre 2016 (A.A. 2013/2016)	<p>Specializzazione in “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale”</p> <p>Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tesi sperimentale in “Identificazione di specie in prodotti ittici preparati e trasformati mediante DNA Barcoding”
10 Gennaio 2015	<p>Corso di Formazione per la Sicurezza Alimentare (8 ore-Esame superato)</p> <p>Associazione Biologi Ambientalisti Pugliesi</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Esperta in Sicurezza Alimentare
16, 23 e 31 gennaio 2015	<p>Corso di Formazione in “Primo Soccorso Aziendale” (12 ore-Esame superato)</p> <p>Associazione Biologi Ambientalisti Pugliesi (ABAP)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Esperta in Primo Soccorso Aziendale
Dal 15/11/2014 al 20/02/2015	<p>Corso di Formazione in Operatore di Masseria Didattica (90 ore-Esame superato)</p> <p>Associazione Biologi Ambientalisti Pugliesi (ABAP)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Programma di Sviluppo Rurale Puglia F.E.A.S.R. 2007-2013
Dal 10/11/2014 al 14/11/2014	<p>Auditor Sistema di Gestione di Qualità (40 ore-Esame superato)</p> <p>Innovatio s.r.l.- Servizi per il Management, l’Alta Formazione, la Qualità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Corso Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:08 e UNI EN ISO 19011:2012 “Linee guida per audit di sistemi di gestione”
21 Giugno 2013	<p>Abilitazione all’esercizio di libera professione di Medico veterinario</p> <p>Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Esame di Stato
24 Aprile 2013 (A.A. 2011/2012)	<p>Laurea Specialistica in Medicina Veterinaria (47/S)</p> <p>Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tesi sperimentale dal titolo “DNA Barcoding: Identificazione di Specie in prodotti ittici denominati baccalà”
Dal 02 al 03/10/2013	<p>Corso ECM “Sanità Animale ed Igiene delle Produzioni nell’Allevamento Bufalino” I Edizione (12 ore-Esame superato)</p> <p>Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno-Portici</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquisizione competenze nell’allevamento e nelle produzioni bufaline

Dal 08 al 12/10/2012	<p>Corso di formazione “Sicurezza alimentare della filiera bufalina” (40 ore-Esami superati)</p> <p>Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno - Portici</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquisizione competenze sulla sicurezza alimentare nella filiera bufalina
A.A. 2009/2010	<p>Tirocinio formativo per il completamento del percorso di studi</p> <p>Clinica Veterinaria “Santa Fara”, Bari</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tirocinio teorico-pratico
A.A. 1995/1996	<p>Diploma di Maturità Classica</p> <p>Liceo Classico “V. Lanza” di Foggia</p>

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre ITALIANA

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Letture	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B1

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato

[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative

- Dotata di spiccata attitudine al lavoro di gruppo e individuale
- Ottima predisposizione ai rapporti interpersonali
- Ottima capacità di comunicazione
- Elevata capacità a pianificare, organizzare e indirizzare le energie verso gli obiettivi prefissati. Si assicura flessibilità, determinazione e professionalità
- Ottimo adattamento a nuovi ambienti e situazioni lavorative

Competenze professionali

- Supervisione attività di macellazione presso impianti a carattere industriale: approfondita conoscenza della valutazione del benessere animale al trasporto, identificazione degli animali, informazioni sulla catena alimentare, attestazioni sanitarie, visita ispettiva *ante mortem*, benessere alla macellazione, esame ispettivo *post mortem* ed esecuzione Piano Nazionale Residui. Controllo Ufficiale nella valutazione dei piani di autocontrollo, Ispezioni e Audit, presso impianti di trasformazione degli alimenti di origine animale. Campionamenti microbiologici e chimici ai sensi del Reg. CE 2073/2005 e s.m.i e delle LLGG sul controllo

- ufficiale-2022. Controlli UVAC programmati e non programmati. Gestione allerte, sopralluoghi con capitaneria di porto, certificazioni export.
- Buona capacità di elaborazione, implementazione e gestione di sistemi di qualità/sicurezza (HACCP, ISO) negli alimenti di origine animale.
 - Auditing igienico sanitario e verifica del rispetto delle normative sanitarie cogenti. (Consulenza tecnico-scientifica e Audit del sistema HACCP per filiera ittica, Grande Distribuzione Organizzata, filiera dei prodotti carnei, filiera dei prodotti lattiero-caseari, strutture operanti nel settore della preparazione, distribuzione e somministrazione pasti (centri cottura e mense).
 - Buona conoscenza del controllo qualità di processo e di prodotto in industrie alimentari.
 - Conoscenza approfondita della normativa che disciplina il comparto agroalimentare (Pacchetto Igiene e Regolamenti da esso derivati).
 - Ottima conoscenza dei processi produttivi di alimenti di origine animale e vegetale.
 - Elevata competenza nell' applicazione di metodologie biomolecolari alla tracciabilità/rintracciabilità genetica degli alimenti di origine animale. In particolare, l'attività di ricerca è rivolta allo sviluppo di metodologie analitiche biomolecolari finalizzate alla identificazione della specie animale per evidenziare frodi alimentari di tipo commerciale nell'ambito dei prodotti della pesca, lattiero-caseari, delle carni e del miele.
 - Buona conoscenza dei sistemi bioinformatica.
 - Buona conoscenza della microbiologia alimentare (ricerca ed identificazione patogeni in alimenti, prove di stabilità alimenti confezionati e valutazione della shelf-life, identificazione taxa microbici, ecc.).
 - Buona conoscenza delle metodologie analitiche *PCR-based* al fine di verificare la qualità igienico-sanitaria degli alimenti di origine animale e delle tecniche di analisi del genoma applicate all'identificazione e alla tipizzazione dei principali microrganismi patogeni (batteri, agenti virali, protozoi) negli alimenti di origine animale.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Avanzato	Avanzato	Avanzato	Intermedio	Intermedio

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

- Ottima conoscenza dei sistemi operativi e degli applicativi Microsoft, in particolare di power point ed excel e delle sue applicazioni per la gestione statistica dei dati sperimentali.
- Ottima conoscenza di social network (Reserchgate, LinkedIn).
- Buona conoscenza di software bioinformatica (Bioedit, Mega, Geneous).

- Ottima conoscenza degli applicativi Cloud (Dropbox, Google Drive).

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

<p>Publicazioni</p>	<p>Marchetti P., Mottola A., Tantillo G, Castrica M., Di Pinto A., 2021. Detection of undeclared presence of bovine milk in buffalo yogurt. <i>Journal of Dairy Science</i>, 104, 4056-4061; doi.org/10.3168/jds.2020-19194. (Q1)</p> <p>Terio V., Bozzo G, Ceci E., Savarino A.E., Barrasso R., Di Pinto A., Mottola A., Marchetti P., Tantillo G, Bonerba E., 2021. Methylglyoxal (MGO) in Italian Honey. <i>Applied Sciences</i>, 11, 831, 1-15; doi.org/10.3390.</p> <p>Marchetti P., Mottola A., Piredda R., Ciccarese G, Di Pinto A., 2020. Determining the Authenticity of Shark Meat Products by DNA Sequencing. <i>Foods</i>, 9, 1194; doi:10.3390/foods9091194. (Q1 ADVANCED ANALYSIS METHODS FOR FOOD SAFETY, AUTHENTICITY AND TRACEABILITY ASSESSMENT).</p> <p>Mottola A., Marchetti P., Ciccarese G, Terio V., Sinisi C., Di Pinto A., 2020. Arcobacter species detection in Italian composite foods. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, 134, 110161, 1-4. (Q1 AGRICULTURAL AND BIOLOGICAL SCIENCES- FOOD SCIENCE).</p> <p>Mottola A., Ciccarese G., Sinisi C., Savarino A. E., Marchetti P., Terio V., Tantillo G., Barrasso R., Di Pinto A., 2020. Occurrence and characterization of Arcobacter spp. from ready-to-eat vegetables produced in Southern Italy. <i>Italian Journal of Food Safety</i>, 10:8585, 1-5.</p> <p>Barrasso R., Bonerba E., Ceci E., Roma R., Alò A., Mottola A., Marchetti P., Celano G.V., Bozzo G., 2020. Evaluation of the animal welfare during religious Slaughtering. <i>Italian Journal of Food Safety</i>, 9:8387, 39-43.</p> <p>Marchetti P., Shehu F., Di Pinto A., Colao V., Tantillo G, Ceci E., 2019. Heavy metals risk assessment in Salmo letnica from Lake Ohrid in Albania. <i>Marine and Freshwater Research</i>, 70, 1543-1551. https://doi.org/10.1071/MF18419. (Q2 AQUATIC SCIENCE).</p> <p>Di Pinto A., Mottola A., Marchetti P., Savarino A.E., Tantillo G. 2019. Fraudulent species substitution in e-commerce of protected de nomination origin (pdo) products. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i>, 79, 143–147 (Q1 FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, 32/123).</p> <p>Bozzo G., Barrasso R., Marchetti P., Roma R., Samoilis G., Tantillo G and Ceci</p>
---------------------	---

E., 2018. Analysis of Stress Indicators for Evaluation of Animal Welfare and Meat Quality in Traditional and Jewish Slaughtering. *Animals*, 8, 43 (Q1 VETERINARY SCIENCES).

Mottola A., Alberghini L., Giaccone V., **Marchetti P.**, Tantillo G., Di Pinto A., 2018. Microbiological safety and quality of Italian donkey milk. *Journal of Food Safety*, e12444.

Di Pinto A., Terio V., **Marchetti P.**, Bottaro M., Mottola A., Bozzo G., Bonerba E., Ceci E., Tantillo G., 2017. DNA-based approach for species identification of goat-milk. *Food Chemistry* 15, 93-97 (Q1 FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, 7/125).

Ceci E., **Marchetti P.**, Samoilis G., Sportelli S., Roma R., Barasso R., Tantillo G., Bozzo G., 2017. Determination of plasmatic cortisol for evaluation of animal welfare during slaughter. *Italian Journal of Food Safety* 2017; volume 6:6912, 134-137.

Mottola A., Bonerba E., Bozzo G., **Marchetti P.**, Celano G. V., Colao V., Terio V., Tantillo G., Figueras M.J., Di Pinto A., 2016. Occurrence of emerging food-borne pathogenic *Arcobacter* spp. isolated from pre-cut (ready-to-eat) vegetables. *International Journal of Food Microbiology*, 236, 33–37 (Q1 FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, 13/124).

Mottola A., Bonerba E., Figueras M.J., Pérez-Cataluña A., **Marchetti P.**, Serraino A., Bozzo G., Terio V., Tantillo G., Di Pinto A., 2016. Occurrence of potentially pathogenic *Arcobacters* in shellfish. *Food Microbiology*, 57, 23-27 (Q1 FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, 13/124).

Di Pinto A., Mottola A., **Marchetti P.**, Bottaro M., Terio V., Bozzo G., Bonerba E., Ceci E., Tantillo G., 2016. Packaged frozen fishery products: species identification, mislabeling occurrence and legislative implications. *Food Chemistry*, 194, 279–283 (Q1 FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, 7/124).

Di Pinto A., **Marchetti P.**, Mottola A., Bozzo G., Bonerba E., Ceci E., Bottaro M., Tantillo G., 2015. Species identification in fish fillet products using DNA barcoding. *Fisheries Research*, 170, 9–13 (Q1 FISHERIES 9/52).

Tantillo G., **Marchetti P.**, Mottola A., Terio V., Bottaro M., Bonerba E., Bozzo G., Di Pinto A., 2015. Occurrence of mislabelling in prepared fishery products in Southern Italy. *Italian Journal of Food Safety*, 4:5358, 152-156.

Di Pinto A., Bottaro M., Bonerba E., Bozzo G., Ceci E., **Marchetti P.**, Mottola A., Tantillo G., 2015. Occurrence of mislabeling in meat products using DNA-based assay. *Journal of Food Science and Technology*, 52, 2479-2484 (Q3 FOOD SCIENCE & THECNOLGY 68/124).

Mottola A., **Marchetti P.**, Bottaro M., Di Pinto A., 2014. DNA barcoding for species identification in prepared fishery products. First International Conference “Biotechnology in Agriculture”, Agricultural University of Tirana (Albania) 22-23

Presentazioni orali
(Relatore a Convegni)

aprile 2014. Albanian J. Agric. Sci., 447-453 (Special edition).

Bottaro M., **Marchetti P.**, Mottola A., Shehu F., Di Pinto A., 2014. Detection of mislabeling in packaged chicken sausages by PCR. First International Conference “Biotechnology in Agriculture”, Agricultural University of Tirana (Albania) 22-23 aprile 2014. Albanian J. Agric. Sci., 455-460 (Special edition).

Shehu F., Terio V., **Marchetti P.**, Mottola A., Bottaro M., Di Pinto A., Bijo B., Xinxo A., 2014. Detection of pathogenic *Vibrio parahaemolyticus* in Butrinti Lagoon shellfish. First International Conference “Biotechnology in Agriculture”, Agricultural University of Tirana (Albania) 22-23 aprile 2014. Albanian J. Agric. Sci., 467-469 (Special edition).

Marchetti P., Mottola A., Savarino A.E., Tantillo G., Di Pinto A. Fraudulent species substitution in goat’s milk cheeses. LXII Convegno SISVET, Torino 20-22 giugno 2018

Marchetti P., Angela Di Pinto., Mottola A., Savarino A., Bonerba E., Tantillo G., 2017. Approccio DNA-based all’analisi del miele: studio preliminare. XXVII CONVEGNO NAZIONALE AIVI. “Le sinergie tra grande distribuzione organizzata, industria, piccole produzioni locali e controllo ufficiale: tutela del consumatore, difficoltà e prospettive”. Perugia, 13-15 settembre 2017.

Marchetti P., Terio V., Bottaro M., Mottola A., Bonerba E., Bozzo G., Tantillo G., Di Pinto A. Mislabeling of prepared fish products in Southern Italy. XXIV Congresso Nazionale Dell’Associazione Italiana Veterinari Igienisti, Bologna 10-12 settembre 2014.

Atti di Convegno

Mottola A., Ciccarese G., Sinisi C., Savarino A. E., **Marchetti P.**, Terio V., Tantillo G., Barrasso R., Di Pinto A. Presenza e caratterizzazione di *Arcobacter* spp. in ortaggi di IV gamma prodotti in Italia meridionale. (Occurrence and characterization of *Arcobacter* spp. from ready-to-eat vegetables produced in Southern Italy). XXIX Convegno Nazionale A.I.V.I.: “Il coinvolgimento del Medico Veterinario Igienista nel contesto One Health”. Bari, 11-13 settembre 2019.

Barrasso R., Bonerba E., Ceci E., Alò A., Mottola A., **Marchetti P.**, Celano G.V., Bozzo G. Valutazione dell’influenza dello stordimento sul benessere animale durante le macellazioni religiose. (Evaluation of the animal welfare during religious slaughtering). XXIX Convegno Nazionale A.I.V.I.: “Il coinvolgimento del Medico Veterinario Igienista nel contesto One Health”. Bari, 11-13 settembre 2019.

Marchetti P., Mottola A., Savarino A.E., Tantillo G., Di Pinto A., 2018. Fraudulent species substitution in goat’s milk cheeses. LXII Convegno SISVET, Torino 20-22 giugno 2018.

Marchetti P., Angela Di Pinto., Mottola A., Savarino A., Bonerba E., Tantillo G.,

2017. Approccio *DNA-based* all'analisi del miele: studio preliminare. (A *DNA-Based Approach to Honey Analysis: A preliminary study*). XXVII CONVEGNO NAZIONALE A.I.V.I., Perugia, 13-15 settembre 2017.

Ceci E., **Marchetti P.**, Samoilis G., Roma R., Barrsso R., Tantillo G., Bozzo G., 2017. Determinazione del cortisolo plasmatico per la valutazione del benessere animale durante le fasi di macellazione. (Determination of plasmatic cortisol for evaluation of animal welfare during slaughter). XXVII CONVEGNO NAZIONALE A.I.V.I., Perugia, 13-15 settembre 2017.

Mottola A., **Marchetti P.**, Di Pinto A., Bonerba E., Bozzo G., Tantillo G., 2017. Occurrence and genetic diversity of potentially pathogenic *Arcobacter* in shellfish and vegetables. LXXI CONVEGNO SISVET, Napoli, 28 giugno 1 luglio 2017.

Bottaro M., Di Pinto A., Mottola A., **Marchetti P.**, Di Martino B., Terio V., 2016. Occurrence of *Aichi* virus in *Mytilus galloprovincialis*. 5th SCIENTIFIC CONGRESS ON ZONOSSES, FOODBORNE AND WATERBORNE DISEASES PROTECTION OF PUBLIC AND ANIMAL HEALTH, Bratislava, 18-20 ottobre 2016.

Mottola A., Bonerba E., Bozzo G., Lippolis V., **Marchetti P.**, Tantillo G., Di Pinto A., 2016. Pre-cut (ready-to-eat) vegetables: evaluation of the correlation between *Arcobacter* spp. and Enterobacteriaceae. 5th SCIENTIFIC CONGRESS ON ZONOSSES, FOODBORNE AND WATERBORNE DISEASES PROTECTION OF PUBLIC AND ANIMAL HEALTH, Bratislava, 18-20 ottobre 2016.

Terio V., Bottaro M., Di Pinto A., Mottola A., **Marchetti P.**, Bonerba E., Tantillo G., Hepatitis A and hepatitis E in ready-to-eat salads. 5th SCIENTIFIC CONGRESS ON ZONOSSES, FOODBORNE AND WATERBORNE DISEASES PROTECTION OF PUBLIC AND ANIMAL HEALTH, Bratislava, 18-20 ottobre 2016.

Mottola A., Bonerba E., **Marchetti P.**, Bozzo G., Terio V., Tantillo G., Di pinto A. "Molecular Identification of *Arcobacter* spp. in Italian Shellfish. XVI Congresso Nazionale S.I.Di.L.V., Hotel Serena Majestic, Montesilvano (PE), 30 settembre - 2 Ottobre 2015.

Marchetti P., Terio V., Bottaro M., Mottola A., Bonerba E., Bozzo G., Tantillo G., Di Pinto A., 2014. Frodi per sostituzione di specie in prodotti della pesca preparati in Italia meridionale. (Mislabeling of prepared fish products in Southern Italy). XXIV Congresso Nazionale Dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti, Bologna 10-12 settembre 2014.

Terio V., Bottaro M., Mottola, A., **Marchetti P.**, Bonerba E., Bozzo G., Di Pinto A., 2014. Ricerca del virus dell'Epatite A in ribes rossi (*Ribes rubrum*). Hepatitis A virus detection in red current (*Ribes rubrum*). XXIV Congresso Nazionale Dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti, Bologna 10-12 settembre 2014.

Mottola A., **Marchetti P.**, Bottaro M., Di Pinto A., 2014. DNA barcoding for

	<p>species identification in prepared fishery products. First International Conference “Biotechnology in Agriculture”, Agricultural University of Tirana (Albania) 22-23 aprile 2014. Albanian J. Agric. Sci., 447-453 (Special edition).</p> <p>Bottaro M., Marchetti P., Mottola A., Shehu F., Di Pinto A., 2014. Detection of mislabeling in packaged chicken sausages by PCR. First International Conference “Biotechnology in Agriculture”, Agricultural University of Tirana (Albania) 22-23 aprile 2014. Albanian J. Agric. Sci., 455-460 (Special edition).</p>
<p>Poster</p>	<p>Mottola A., Bonerba E., Marchetti P., Bozzo G., Terio V., Tantillo G., Di pinto A. “Molecular Identification of Arcobacter spp. in Italian Shellfish. XVI Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. , Hotel Serena Majestic, Montesilvano (PE), 30 settembre - 2 Ottobre 2015.</p> <p>Bottaro M., Terio V., Marchetti P., Mottola A., Di Pinto A. “Risk assessment of enteric viruses in Ready to Eat vegetables”. EFSA’s 2nd Scientific Conference “Shaping the Future of Food Safety, Together”. Milan, 14-16 October 2015. Poster session.</p> <p>Terio V., Bottaro M., Mottola A., Marchetti P., Di Pinto A., Tantillo G. “Occurrence of honeybee viruses in experimental apiary”. EFSA’s 2nd Scientific Conference “Shaping the Future of Food Safety, Together”. Milan, 14-16 October 2015. Poster session.</p> <p>Shehu F., Terio V., Marchetti P., Mottola A., Bottaro M., Bijo B., Xinxo A., Di Pinto A. Detection of pathogenic Vibrio parahaemolyticus in Butrinti Lagoon shellfish. 1st International Conference “Biotechnology in Agriculture, Agricultural University of Tirana-Albania, 22-23 aprile 2014.</p>
<p>Riconoscimenti e premi</p>	<p>Riconoscimento ISI GOLD per attività scientifica da parte della Società Italiana di Diagnostica di Laboratorio Veterinaria, per il contributo scientifico oggetto della seguente pubblicazione: Mottola A, Bonerba E, Figueras MJ, Pérez-Cataluña, Marchetti P, Serraino A, Bozzo G, Terio V, Tantillo V, Di Pinto A. “Occurrence of potentially pathogenic arcobacters in shellfish” Food Microbiol. 2016 Aug; 57:23-7. XVII Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. Pacengo di Lazise (VR), 28-30 settembre 2016</p>
<p>Convegni/Seminari/Corsi (Partecipante)</p>	<p>01/04/2022 (4 ore -4 crediti ECM) Corso di Formazione:”Benessere Animale: Verifiche negli impianti zootecnici, approfondimenti degli aspetti tecnici, gestionali e di condizionalità”. Videoconferenza, Agenzia di Tutela della Salute (ATS) Città metropolitana di Milano.</p> <p>18/11/2021 (4 ore -4 crediti ECM) “Corso di Formazione: Sequestri e Atti di Polizia Giudiziaria”. Videoconferenza, Agenzia di Tutela della Salute (ATS) Città metropolitana di Milano.</p> <p>29/10/2021-05/11/2021 (8 ore – 8 crediti ECM)</p>

Corso di Formazione: “Regolamento UE 2017/625 e relativi regolamenti attuativi /2019/624, 2019/625, 2019/626, 2019/627, 2019/628”. Videoconferenza Agenzia di Tutela della Salute (ATS) Città metropolitana di Milano.

07/10/2021 (4 ore – 4 crediti ECM)

Corso di formazione: “Registrazioni in BDN e Traces”. Videoconferenza, Agenzia di Tutela della Salute (ATS) Città metropolitana di Milano

24/06/2021 (4 ore -4 crediti ECM)

Corso di formazione: “Piano delle emergenze epidemiche e non epidemiche”. Videoconferenza, Agenzia di Tutela della Salute (ATS) Città metropolitana di Milano.

01/06/2021--31/12/2021 (3ore – 3,9 crediti ECM)

Corso Formazione a distanza (FAD e-learning): “Valutazione dei rischi nel settore veterinario-Rischio biologico. Agenzia di Tutela della Salute (ATS) Città metropolitana di Milano.

15/05/2021-31/12/2021 (4ore – 5,2 crediti ECM)

Corso Formazione a distanza (FAD e-learning): “Formazione generale dei lavoratori ai sensi del D.lgs. 81/08. Agenzia di Tutela della Salute (ATS) Città metropolitana di Milano.

15/05/2021-31/12/2021 (4ore – 4 crediti ECM)

Corso Formazione a distanza (FAD e-learning): Corso neoassunti “Il sistema di gestione della privacy in ATS Milano: organizzazione, ruoli e strumenti”. Agenzia di Tutela della Salute (ATS) Città metropolitana di Milano.

15/05/2021-31/12/2021 (2ore – 2,6 crediti ECM)

Corso Formazione a distanza (FAD e-learning): “Smart working”. Agenzia di Tutela della Salute (ATS) Città metropolitana di Milano.

15/05/2021-31/12/2021 (1 ora – 1 credito ECM)

Corso Formazione a distanza (FAD e-learning): Corso neoassunti “La trasparenza e l’anticorruzione all’interno dell’ATS della città Metropolitana di Milano”. Agenzia di Tutela della Salute (ATS) Città metropolitana di Milano.

15/05/2021-31/12/2021 (1 ora – 1 credito ECM)

Corso Formazione a distanza (FAD e-learning): Corso neoassunti “Comunicare in modo persuasivo ed efficace”. Agenzia di Tutela della Salute (ATS) Città metropolitana di Milano.

29/01/2021

Corso: Prima parte La Sicurezza alimentare ai tempi della pandemia. Il controllo da remoto sulle filiere alimentari: regole organizzazione tecnologie. Quadro normative per il Controllo Ufficiale e per le Certificazioni volontarie. Piattaforma Zoom, Federazione Nazionale Ordini Veterinari Italiani (FNOVI).

10/12/2020

Il Sistema ECM e gli strumenti per il professionista-II Sistema ECM e I Medici Veterinari. Piattaforma Zoom, Federazione Nazionale Ordini Veterinari Italiani (FNOVI).

27/04/2020

Seminario online: “Lotta alle Frodi Alimentari: Nuove Strategie per Nuove Sfide”. Dipartimento di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari “A. Moro”

18/10/2019

Seminario:”Sicurezza Alimentare - I nuovi Regolamenti Europei”. Aula Magna, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di

Bari "A. Moro"

11-13/09/2019 (3 giorni)

XXIX Convegno Nazionale A.I.V.I. "Il coinvolgimento del medico Veterinario Igienista nel contesto One Health". Salone degli Affreschi – Università degli Studi di Bari "A. Moro"

21/05/2019

Seminario "Green chemistry e bioconversione dei rifiuti: il futuro del laboratorio è verde? Aula Magna, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari "A. Moro"

27/03/2019

Seminario "Viaggio nelle isole di plastica. Biglietto solo andata? Aula Magna, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari "A. Moro"

15/02/2019

Seminario: "Ridateci le nostre api. Ape ligustica: un patrimonio da preservare e tutelare, il progetto pugliese". Aula Magna, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari "A. Moro".

22/01/2019

Seminario: "Prodotti a base di latte crudo: esperienze per la validazione di processo e di prodotto". Aula Magna, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari "A. Moro".

04/07/2018

Seminario: "La carne, un alimento prezioso:...istruzioni per l'uso". Aula Minoia, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari "A. Moro".

20-22/06/2018 (3 giorni)

72° Convegno Società Italiana delle Scienze Veterinarie (SISVET). MBC Torino.

10/05/2018

Seminario: Le mani nel piatto "La ristorazione tra prevenzione, cultura e sicurezza alimentare", Aula Magna, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari "A. Moro".

18/04/2018

Seminario: "Sicurezza degli Alimenti: il rischio chimico volontario e involontario" Aula Magna, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari "A. Moro"

21/03/2018

Seminario: "Gestione igienico-sanitaria della ristorazione nell'emergenza", Aula Magna, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari "A. Moro".

13/02/2018

Seminario: 3° Forum dell'apicoltura pugliese, Aula Terio, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari "A. Moro"

17/11/2017

Giornata di studio "Frontiere e la Genomica in Medicina Veterinaria". Aula Magna, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari "A. Moro"

16/11/2017

Comunicare la Salute nell'era della Globalizzazione tra Scienza e falsi miti – Incontro col Prof. Fernando AIUTI, Aula Magna, Dipartimento di Medicina

Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari “A. Moro”

18/10/2017

Seminario: LATTE 4.0: Istruzioni per il futuro. Aula Magna Dipartimento di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari “A. Moro”

13-15/09/2017 (3 giorni)

XXVII Convegno Nazionale A.I.V.I. “Le sinergie tra grande distribuzione organizzata, industria, piccole produzioni locali e controllo ufficiale: tutela del consumatore, difficoltà e prospettive”. Aula Magna Dipartimento di Medicina Veterinaria-Università degli Studi di Perugia.

06/04/2017

Seminario: “Il controllo delle carni tra passato, presente e futuro”, Aula Magna, Dipartimenti di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari “A. Moro”

27/01/2017

Seminario: “Il miele pugliese – STRATEGIE per la VALORIZZAZIONE, produzione, MERCATO, prospettive, Aula Magna, Dipartimenti di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari “A. Moro”

18-20/10/2016 (3 giorni)

5th Scientific Congress on “Zoonoses, Foodborne and Waterborne Diseases Protection of Public and Animal Health”, Efsa, Bratislava Slovak Republic.

09/09/2016

5° Congresso Lattiero-Caseario Aitel: “Latte e derivati: ricerca, innovazione e valorizzazione”, Aula Magna, Dipartimento di Agraria, Bari.

12-13/07/2016 (2 giorni)

Convegno: “Elicicoltura...Nuove Sfide delle Carni Alternative”, Aula Magna, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari “A. Moro”.

12/04/2016

Seminario IZS Puglia e Basilicata: “Epidemiologia delle Malattie a Trasmissione Alimentare”, Aula Magna, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari “A. Moro”.

02/03/2016

Seminario: “Lera della Next Generation Sequencing: Update e Nuove Prospettive”. Aula Magna, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari “A. Moro”.

10/02/2016

Convegno “Novel food: quale futuro in tavola? Insetti, anfibi e rettili come fonti alternative di proteine”, Aula Magna, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari “A. Moro”.

28/05/2015

Convegno “Meat Inspection System in the UK and Eville & Jones Introduction”. Aula Magna, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari “A. Moro”.

19/12/2014

Convegno: “Ristorazione-Aspetti Igienico Sanitari e prospettive dei prodotti del Territorio. Aula Magna, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari “A. Moro”.

18/12/2014

Convegno: “La sicurezza degli alimenti, organi di controllo a confronto per un

	<p>obiettivo comune: la tutela della salute del consumatore”, Camera di Commercio di Bari.</p> <p>10-12/09/2014 (3 giorni) XXIV Congresso Nazionale A.I.V.I. “Nuove Frontiere della Sicurezza Alimentare”.Cineteca Bologna.</p> <p>26/06/2014 Seminario: “A spasso tra saperi e sapori di Puglia: prodotti tipici e territorio” , Università degli Studi di Bari 'A. Moro', Dipartimento di Medicina Veterinaria</p> <p>10/04/2014 Seminario:“Escherichia Coli produttori di verocitotossine criticità' delle filiere alimentari”, Università degli Studi di Bari 'A. Moro', Dipartimento di Medicina Veterinaria. Curatorship: ASL Bari e Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Bari</p> <p>19/03/2014 Convegno:II Edizione”Produzioni alimentari del Mediterraneo: Sistemi di Qualificazione, Controllo e Valorizzazione”, Università degli Studi di Bari 'A. Moro' , Dipartimento di Medicina Veterinaria</p> <p>27/02/2014 Seminario: “Gestione, Controllo e Valorizzazione Filiere Carni del Mediterraneo”. Aula Magna, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Valenzano (BA) – Università degli Studi di Bari “A. Moro”.</p>
--	--

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi dell’art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali” e dell’art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali. Le dichiarazioni ivi rese hanno valore di dichiarazioni sostitutive, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000.

La sottoscritta Marchetti Patrizia dichiara che le informazioni rese nel presente curriculum vitae, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000 sono veritiere e di essere consapevole delle sanzioni penali richiamate dall’art. 76 del medesimo D.P.R. nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi.

Ospedaletto Lodigiano, 20/04/2022

Marchetti Patrizia