

Curriculum delle attività scientifiche e didattiche di Alessandra De Cesare



Indice

1. Notizie generali	p. 02
2. Attività didattica, didattica integrativa e servizio agli studenti	p. 03
2.1 Titolarità di moduli didattici	p. 03
2.2 Attività di predisposizione di tesi di Laurea, Scuola di specializzazione e Dottorato	p. 04
2.3 Altre attività di docenza universitaria	p. 06
2.4 Attività di docenza in corsi di formazione	p. 06
3. Attività di ricerca e pubblicazioni scientifiche	p. 08
3.1 Principali linee di ricerca sviluppate nel corso dell'attività scientifica	p. 08
3.2 Borse di studio	p. 08
3.3 Partecipazione e ruolo in progetti di ricerca internazionali	p. 08
3.4 Partecipazione a progetti di ricerca nazionali	p. 09
3.5 Partecipazione a comitati editoriali di riviste	p. 09
3.6 Partecipazione a congressi e convegni di interesse internazionale e nazionale	p. 09
3.7 Pubblicazioni scientifiche indicizzate	p. 11
3.8 Pubblicazioni su riviste nazionali	p. 23
3.9 Pubblicazioni su atti di convegno presentate in qualità di relatore	p. 24
3.10 Pubblicazioni su atti di convegno presentate come poster	p. 25
3.11 Pubblicazioni su atti di convegno	p. 27
4. Attività di servizio all'Ateneo, istituzionali e organizzative	p. 30
4.1 Attività di servizio all'Ateneo e organizzative	p. 30
4.2 Attività istituzionali	p. 30
5. Formazione	p. 31
5.1 Periodi di formazione all'estero come visiting scientist	p. 31
5.2 Periodi di formazione all'estero finanziati nell'ambito dell'accordo per la mobilità Erasmus del personale (staff training), programma Lifelong Learning Programme	p. 31
5.3 Corsi di formazione seguiti in Italia	p. 31
6. Titoli	p. 33

1. NOTIZIE GENERALI

Alessandra De Cesare è nata ad Imola (BO) il 09-02-70 ed è residente a Ozzano dell'Emilia (BO).

Ha conseguito il **diploma di maturità classica** nel 1989.

Si è **laureata in Scienze Biologiche**, indirizzo biomolecolare, il 19 Luglio 1995, discutendo con la Prof.ssa M. E. Guerzoni una tesi sperimentale dal titolo "Applicazione della Spettroscopia FTIR (Fourier Transform Infrared) alla valutazione e modellazione dello sviluppo microbico".

Dal Settembre 1995 allo stesso mese del 1996 ha svolto un anno di **tirocinio post lauream** presso il Dipartimento di Protezione e Valorizzazione Agro-Alimentare della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bologna.

Nel Gennaio 1996 ha vinto una **borsa di studio semestrale** per svolgere attività di *Tutor* presso il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bologna.

Nel Dicembre 1996 ha superato l'esame di **abilitazione alla Professione di Biologo**.

Nel Gennaio 1997 ha vinto una **borsa di studio semestrale** per svolgere attività di *Tutor* presso il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bologna.

Nel Novembre 1997 ha vinto una **borsa di studio triennale**, erogata dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Cesena, per svolgere attività di studio e ricerca in microbiologia e tecnologie delle carni.

Nel periodo Marzo-Settembre 1999 ha svolto un periodo come **visiting scientist** presso la Qualicon Inc., Wilmington DE, USA durante il quale ha approfondito diverse applicazioni della ribotipizzazione automatica per la tipizzazione di batteri patogeni di origine alimentare.

Il 20 Gennaio 2000 ha vinto un **concorso pubblico per la copertura di n. 1 posto di collaboratore tecnico VII qualifica**, area funzionale tecnico-scientifica e socio-sanitaria, pubblicato sulla gazzetta ufficiale, 4ª serie "Concorsi ed esami" n.78 del 1.10.1999.

Nel periodo Febbraio-Luglio 2000 ha svolto un periodo come **visiting scientist** presso il Poultry Science Department della North Carolina State University, Raleigh NC, USA per ricerche riguardanti la contaminazione crociata di *Campylobacter jejuni* tra superfici ed alimenti pronti per l'uso.

Il 31 Luglio 2000 ha **preso servizio in qualità di Collaboratore Tecnico**, VII qualifica, presso l'Unità Complessa degli Istituti di Scienze e Tecnologie Agroindustriali e Agroambientali dell'Università degli Studi di Bologna, denominata Dipartimento di Scienza degli Alimenti il 1 Gennaio 2001.

Nel Gennaio 2001 ha vinto il concorso per svolgere un **Dottorato triennale di ricerca in Scienze degli Alimenti** che ha concluso il 31 Maggio 2004 discutendo una tesi dal titolo "Caratterizzazione genetica dei principali batteri patogeni responsabili di tossinfezioni alimentari mediante analisi di restrizione degli operon rRNA".

Dal 27/08/2004 al 08/02/2005 è stata collocata in **congedo di maternità obbligatoria** per il figlio nato l'08/10/2004; dal 10/05/2007 al 10/10/2007 è stata collocata in congedo di maternità obbligatoria per i figli nati l'11/06/2007. Inoltre, ha usufruito di 30 giorni di **congedo parentale** per il figlio nato il 08/10/2004 e di 41 giorni di congedo parentale per i figli nati l'11/06/2007.

Nel Luglio 2013 ha vinto un **concorso pubblico per la copertura di n. 1 posto di categoria EP**, posizione economica 1, area tecnica, tecnico scientifica ed elaborazione dati, presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari (DISTAL) dell'Università di Bologna.

Dal 2013 è stata **culture della materia** per il settore scientifico-disciplinare VET 04.

Nei bandi 2012, 2013 e 2017 ha conseguito l'**abilitazione scientifica nazionale a Professore di Seconda Fascia** per il settore concorsuale 07/H2 - Patologia Veterinaria e Ispezione degli Alimenti di Origine Animale.

Nel bando 2017 ha conseguito l'**abilitazione scientifica nazionale a Professore di Prima Fascia** per il settore concorsuale 07/H2 - Patologia Veterinaria e Ispezione degli Alimenti di Origine Animale.

Da Ottobre 2015 ricopre il ruolo di valutatore esterno per la **Commissione Europea** nell'ambito del programma FET OPEN 2014-2015 RIA.

Da Ottobre 2018 collabora come **esperto esterno nel panel BIOHAZ dell'Autorità Europea per la sicurezza alimentare (EFSA)**.

Il 20 Luglio 2018 ha superato l'esame IELTS ACADEMIC ottenendo la **certificazione B2** dell'Inglese.

Dal 27 Maggio 2019 allo stesso mese del 2020 ha fatto parte della **Consulta Scientifica dell'Accademia Nazionale dell'Agricoltura**.

Il **4 Aprile 2020** ha vinto la Procedura Selettiva ex art. 18, co. 1, Legge 240/2010 per la copertura di un posto di **Professore Universitario di ruolo – seconda fascia** – per il Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università degli Studi di Bologna, settore concorsuale: 07/H2 - Patologia Veterinaria e Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, SSD: VET/04 - Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, RIF. A18C1II2019/1053.

Il **7 Settembre 2020** ha preso servizio come **Professoressa Associata** presso il Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università degli Studi di Bologna ed **attualmente ricopre il medesimo ruolo**.

Dal 12 al 16 Settembre 2022 ha collaborato al **Joint FAO/WHO Expert Meeting** on the pre- and post-harvest control of non-typhoidal Salmonella spp. in poultry meat.

Dal 6 al 10 Febbraio 2023 ha collaborato al **Joint FAO/WHO Expert Meeting** on the pre- and post-harvest control of Campylobacter spp. in poultry meat

Da **Maggio 2024** è stata nominata **Delegata per l'Internazionalizzazione** presso il Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università degli Studi di Bologna.

2. ATTIVITA' DIDATTICA, DIDATTICA INTEGRATIVA E SERVIZIO AGLI STUDENTI

2.1 Titolarità di moduli didattici

1. A.A. 2017-2018: attribuzione di un modulo didattico di 20 ore denominato "Tecniche di laboratorio per l'analisi di batteri tossinfettivi" all'interno del Corso Integrato BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI ED ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI (C.I.) [cod. 69152] - ISPEZIONE ED IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE [cod. 69154] nel corso di studi triennale di Tecnologie Alimentari, sede di Cesena (decreto del 9 Maggio 2017).
2. A.A. 2018-2019: attribuzione di un modulo didattico di 20 ore denominato "Tecniche di laboratorio per l'analisi di batteri tossinfettivi" all'interno del Corso Integrato BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI ED ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI (C.I.) [cod. 69152] - ISPEZIONE ED IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE [cod. 69154] nel corso di studi triennale di Tecnologie Alimentari, sede di Cesena (decreto del 23 Maggio 2018).
3. A.A. 2019-2020: attribuzione di un modulo didattico di 20 ore denominato "Tecniche di laboratorio per l'analisi di batteri tossinfettivi" all'interno del Corso Integrato BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI ED ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI (C.I.) [cod. 69152] - ISPEZIONE ED IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE [cod. 69154] nel corso di studi triennale di Tecnologie Alimentari, sede di Cesena (protocollo 0002307 del 19 Aprile 2019).
4. A.A. 2020-2021: attribuzione di un modulo didattico di 20 ore denominato "Tecniche di laboratorio per l'analisi di batteri tossinfettivi" all'interno del Corso Integrato BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI ED ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI (C.I.) [cod. 69152] - ISPEZIONE ED IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE [cod. 69154] nel corso di studi triennale di Tecnologie Alimentari, sede di Cesena.
5. A.A. 2020-2021: responsabile del corso Codice: 79826 - Tirocinio di Ispezione, Controllo e Certificazione degli Alimenti 1 all'interno della Laurea Magistrale a ciclo unico in Medicina Veterinaria presso il Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie e titolare del modulo sulla Valutazione del Rischio Microbiologico.
6. A.A. 2021-2022: responsabile del corso Codice: 79826 - Tirocinio di Ispezione, Controllo e Certificazione degli Alimenti 1 all'interno della Laurea Magistrale a ciclo unico in Medicina Veterinaria presso il Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie e titolare del modulo sulla Valutazione del Rischio Microbiologico.
7. A.A. 2022-2023: responsabile del corso Codice: 79826 - Tirocinio di Ispezione, Controllo e Certificazione degli Alimenti 1 all'interno della Laurea Magistrale a ciclo unico in Medicina Veterinaria presso il Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie e titolare del modulo sulla Valutazione del Rischio Microbiologico.
8. A.A. 2022-2023: titolare del corso con Codice: 95984 - Strategies to Improve Safety of Foods of Animal Origin Within Circular Agricultural System all'interno della Laurea Magistrale Internazionale

del Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie denominata "Food Animal Metabolism And Management In The Circular Economy".

9. A.A. 2023-2024: responsabile del corso Codice: 79826 - Tirocinio di Ispezione, Controllo e Certificazione degli Alimenti 1 all'interno della Laurea Magistrale a ciclo unico in Medicina Veterinaria presso il Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie e titolare del modulo sulla Valutazione del Rischio Microbiologico.
10. A.A. 2023-2024: titolare del corso con Codice: 95984 - Strategies to Improve Safety of Foods of Animal Origin Within Circular Agricultural System all'interno della Laurea Magistrale Internazionale del Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie denominata "Food Animal Metabolism And Management In The Circular Economy".
11. A.A. 2024-2025: responsabile del corso Codice: 79826 - Tirocinio di Ispezione, Controllo e Certificazione degli Alimenti 1 all'interno della Laurea Magistrale a ciclo unico in Medicina Veterinaria presso il Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie e titolare del modulo sulla Valutazione del Rischio Microbiologico.
12. A.A. 2024-2025: titolare del corso con Codice: 95984 - Strategies to Improve Safety of Foods of Animal Origin Within Circular Agricultural System all'interno della Laurea Magistrale Internazionale del Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie denominata "Food Animal Metabolism And Management In The Circular Economy".

2.2 Attività di predisposizione di Tesi di Laurea, Scuole di Specializzazione e Dottorato

Tesi di Laurea a ciclo unico, triennale e magistrale

1. **Correlatore** della tesi di Laurea in Scienze Agrarie di Barbara Monti presentata nella III sessione AA 1997-1998 dal titolo "Modellazione dello sviluppo di popolazioni microbiche miste: interazione tra *Listeria monocytogenes* Scott A e *Lactobacillus plantarum* E547".
2. **Correlatore** della tesi di Laurea in Scienze Biologiche di Valentina Bondioli presentata nella III sessione AA 1998-1999 dal titolo "Caratterizzazione genetica di Salmonelle isolate in campo animale mediante ribotipizzazione e random amplified polymorphic DNA (RAPD)".
3. **Correlatore** della tesi di Laurea in Scienze Agrarie di Marco Marchesini presentata nella II sessione AA 1998-1999 dal titolo "Applicazione della Polymerase Chain Reaction (PCR) all'analisi quantitativa di Salmonella".
4. **Correlatore** della tesi di Laurea in Scienze Biologiche di Frederique Pasquali presentata nella III sessione AA 1998-1999 dal titolo "Correlazione tra antibiotico resistenza e profilo plasmidico in ceppi di *Salmonella* Enteritidis e *Salmonella* Typhimurium".
5. **Correlatore** della tesi di Laurea in Scienze Biologiche di Chiara Boito presentata nella II sessione AA 1999-2000 dal titolo "Quantificazione di Salmonella in sistemi alimentari mediante Polymerase Chain Reaction (PCR)".
6. **Correlatore** della tesi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Micol Rossi presentata nella III sessione AA 1999-2000 dal titolo "Efficacia della Polymerase Chain Reaction (PCR) per l'identificazione di *Campylobacter* spp in carcasce di suini pesante".
7. **Correlatore** della tesi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Paolo Ceccarini presentata nella I sessione AA 2000-2001 dal titolo "Tecniche molecolari per la tipizzazione di *Campylobacter* spp ai fini epidemiologici".
8. **Correlatore** della tesi di Laurea in Scienze Biologiche di Alessia Grimaldi presentata nella II sessione AA 2000-2001 dal titolo "Valutazioni epidemiologiche nelle infezioni da *Campylobacter jejuni* e *Campylobacter coli*".
9. **Correlatore** della tesi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Enrica Galassi presentata nella III sessione AA 2001-2002 dal titolo Studio della contaminazione da *Campylobacter* spp in prodotti avicoli di terza gamma.
10. **Correlatore** nella tesi di Laurea in Scienze Biologiche di Laurella Scarmignan presentata nella II sessione AA 2001-2002 dal titolo "Dinamica delle interazioni tra *Listeria monocytogenes* e batteri lattici".

11. **Correlatore** della tesi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Alessandra Romani presentata nella I sessione AA 2002-2003 dal titolo "Caratterizzazione di ceppi tossinogeni di *Staphylococcus aureus* isolati da alimenti di origine animale".
12. **Correlatore** della tesi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di Giorgia Ferri presentata nella II sessione AA 2004-2005 dal titolo "Analisi del rischio da *Campylobacter* nel macello avicolo".
13. **Correlatore** della tesi di Laurea in Scienze Biologiche di Manuela De Benedectis presentata nella II sessione AA 2004-2005 dal titolo "Profilo di antibiotico resistenza e caratterizzazione del gene *fla* in ceppi di *Campylobacter jejuni* e *Campylobacter coli* di origine animale".
14. **Correlatore** della tesi di Laurea triennale in Tecnologie Alimentari di Elena Casanova presentata nell'AA 2015-2016 dal titolo "Gestione del rischio microbiologico nella filiera di produzione del Wurstel".
15. **Correlatore** della tesi di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Maddalena Montorsi presentata nella II sessione AA 2016-2017 dal titolo "Valutazione della qualità nutrizionale e microbiologica di tramezzini confezionati".
16. **Correlatore** della Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Simone Mazzini presentata nella II sessione AA 2016-2017 dal titolo "Studio del profilo microbico e di geni funzionali in carcasse di broiler mediante analisi metagenomica shotgun".
17. **Correlatore** della tesi di Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari di Irene Mei presentata nella I sessione AA 2017-2018 dal titolo "Analisi comparativa del microbiota associato a carcasse di pollo convenzionali ed antibiotic free mediante sequenziamento del 16S rRNA".
18. **Correlatore** della tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Cecilia Crippa presentata nella II sessione AA 2017-2018 dal titolo "Impiego del sequenziamento di nuova generazione (NGS) per la valutazione del microbiota nelle carni avicole".
19. **Correlatore** della tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di Elena Izabela David presentata nella III sessione AA 2017-2018 dal titolo "Applicazione di tecniche di sequenziamento per l'analisi microbiologica quantitativa degli alimenti: potenzialità e criticità".
20. **Correlatore** della tesi di Laurea Magistrale in Fisica di Francesco Durazzi presentata nell'AA 2017-2018 dal titolo "Camparison of targeted and shotgun animal gut metagenomics".
21. **Correlatore** della tesi di Laurea in Microbiologia di Valentina Smacchia presentata nell'AA 2018-2019 dal titolo "Caratterizzazione molecolare del microbiota ileo-ciecale del pollo da carne nelle diverse fasi di crescita".
22. **Relatore** della tesi di Laurea Magistrale in Tecnologie Alimentari di Melissa Renna presentata nell'AA 2018-2019 dal titolo "Studio del profilo microbiologico e del resistoma di carcasse di pollo da allevamento convenzionale ed antibiotic free mediante metagenomica shotgun".
23. **Correlatore** della tesi di Laurea Triennale in Produzioni Animali di Alessandro Gnugnoli presentata nell'AA 2018-2019 dal titolo "Studio del microbiota ciecale di polli da carne allevati con e senza uso di antibiotici".
24. **Correlatore** della tesi di Laurea Triennale in Produzioni Animali di Alessandra Andalò presentata nell'AA 2018-2019 dal titolo "Valutazione del rischio di *Listeria monocytogenes* in roast beef confezionato: studio di validazione di due modelli predittivi".
25. **Relatore** della tesi di Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari di Sara Ciani presentata nell'AA 2018-2019 dal titolo "Presenza di *Listeria monocytogenes* nei prodotti Ready to Eat (RTE) a base di carne: impatto sull'incidenza dei casi di Listeriosi umana nell'Unione Europea".
26. **Relatore** della tesi di Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari di Laura Innocenti presentata nell'AA 2019-2020 dal titolo "Valutazione preliminare dell'efficacia di un piano di campionamento per Salmonella in polli da carne alternativo a quello previsto nel Regolamento CE) n. 2073/2005".
27. **Relatore** della tesi di Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari di Gabriele Angelo Piat presentata nell'AA 2019-2020 dal titolo "Verifica del criterio di igiene di processo per *Campylobacter* spp. in carcasse di polli da carne".
28. **Relatore** della tesi di Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari di Domiziana Calisi presentata nell'AA 2019-2020 dal titolo "*Escherichia coli* produttori di Shiga-tossine (STEC): risultati rilevanti per la valutazione del rischio nei prodotti lattiero caseari commercializzati nella regione Puglia".

29. **Relatore** della tesi di Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari di Amadei Solidea presentata nell'AA 2019-2020 dal titolo "*Listeria monocytogenes* nei formaggi: elementi di valutazione del rischio per i consumatori vulnerabili"
30. **Correlatore** della tesi di Laurea Magistrale in Food Safety and Food Risk Management di Francesco Bonaldo nell'AA 2020-2021 dal titolo "Pathogen detection and survival in meat and meat analogues by using traditional microbiology and metagenomic sequencing".
31. **Relatore** della tesi di Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari di Edoardo Tarpinelli nell'AA 2020-2021 dal titolo "Studio di diverse strategie di sanificazione di spugne per la pulizia di superfici a contatto con alimenti".
32. **Relatore** della tesi di Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari di Lisa Landuzzi nell'AA 2020-2021 dal titolo "Influenza aviaria: tra rischio pandemico futuro e danno economico-sociale".

Tesi di Specializzazione

1. **Correlatore** della tesi della Scuola di Specializzazione in Microbiologia e Virologia di Melania Vancini presentata nell'AA 2001-2002 dal titolo Studio preliminare sull'impiego del Riboprinter per la caratterizzazione di Staphylococchi isolati da infezioni in pazienti ortopedici.

Tesi di Dottorato

1. **Correlatore** della tesi di Dottorato in Science e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari XXVII ciclo di Federica Bovo AA 2014-2015 dal titolo "Definition of Food Safety Criteria for Bacteria Food-Borne Pathogens in Ready to Eat products".
2. **Correlatore** della tesi di Dottorato in Science e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari XXIX ciclo di Paola Moniaci AA 2016-2017 dal titolo "Assessment of the impact of different feeding strategies on chicken gastrointestinal tract by shotgun metagenomic sequencing to fight colonization by potential foodborne pathogens".
3. **Correlatore** della tesi di Dottorato in Science e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari XXXIV ciclo di Chiara Oliveri AA 2021-2022 dal titolo "Microbiome and resistome of foods of animal origin".

2.3 Altre attività di docenza Universitaria

1. *Tutor* presso il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bologna da Gennaio a Giugno 1996.
2. *Tutor* presso il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bologna da Gennaio a Giugno 1997.
3. Seminari ed esercitazioni nell'ambito dei corsi di Microbiologia dei prodotti alimentari, Microbiologia generale, Microbiologia Industriale, Ispezione e controllo degli alimenti di origine animale presso il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bologna.

2.4 Attività di docenza in corsi di formazione

1996 - attività di docenza nell'ambito del corso "Consulente agricolo per il sistema qualità nel comparto agroindustriale" organizzato dal Centro Studi Aziendali di Bologna.

1997 - attività di docenza nell'ambito dei corsi: 1. "Tecnico analista di laboratorio per il controllo qualità e/o la ricerca e sviluppo nell'industria agroalimentare" organizzato dall'Ente Nazionale di Formazione Addestramento Professionale di Bologna. 2. "Tecnico Ambientale qualità e sicurezza" organizzato dal Mathema di Ferrara. 3. "Consulente peritale esperti della qualità dei prodotti alimentari" organizzato dall'Associazione degli Industriali della Provincia di Ravenna. 4. "Operatore di Igiene ambientale nel settore dell'industria agroalimentare" organizzato dall'IRECOOP di Forlì.

1999 - attività di docenza nell'ambito del corso "Tecnici del fresco e del refrigerato" organizzato dall'IRECOOP di Forlì.

2006 - attività di docenza nell'ambito del corso "La microbiologia rapida per il controllo della produzione farmaceutica" organizzato dalla Pharma D&S.

3. ATTIVITA' DI RICERCA E PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

3.1 Principali linee di ricerca sviluppate nel corso dell'attività scientifica

- Strategie di controllo dei batteri patogeni negli alimenti con riferimento all'impiego di alte pressioni di omogeneizzazione, di microrganismi competitori e di acidi organici e inorganici.
- Valutazione dell'incidenza di patogeni emergenti (*Campylobacter*, *Helicobacter pullorum* ed *Arcobacter*), ri-emergenti (*Clostridium perfringens*) e tradizionali (*Salmonella enterica*) in animali ed alimenti derivati con particolare riferimento alla filiera avicola.
- Caratterizzazione genotipica e fenotipica dei principali batteri patogeni responsabili di tossinfezioni alimentari.
- Valutazione ed analisi quantitativa di nuovi criteri di sicurezza alimentare basati sull'analisi del rischio, con particolare riferimento agli obiettivi di performance ed alla definizione di piani di campionamento per la loro verifica.
- Analisi metagenomica target e shotgun del contenuto intestinale di animali ed alimenti, finalizzata alla caratterizzazione tassonomica e dei geni funzionali.
- Valutazione e modulazione del microbioma di alimenti di origine animale per mettere a punto strategie per prevenire e ridurre la contaminazione e la moltiplicazione di batteri patogeni per l'uomo.

3.2 Borse di studio

Borsa di studio triennale, erogata dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Cesena, per svolgere attività di studio e ricerca in microbiologia e tecnologie delle carni da Novembre 1997.

3.3 Partecipazione e ruolo in progetti di ricerca internazionali

1. Progetto **COST 920** (2000-2005) "Foodborne zoonosis: a co-ordinated food chain approach". **Rappresentante Italiana** WG 1 "Isolation, identification and typing methods".
2. Progetto Europeo **FP5 CAMPYCHECK** QLK1-CT- 2002-02201 (2003-2006) "Improved physiological, immunological and molecular tools for the recovery and identification of emerging Campylobacteraceae in the food and water chain". **Partecipante**.
3. Progetto Europeo **FP6 POULTRYFLOGUT** FOOD-CT-200X-007076 (2005-2008) "Control of the intestinal flora ecology in poultry for ensuring the products safety for human consumption". **Leader Task 3.3** "Study of cleaning and disinfection procedures affecting carcass microflora in broilers in Italy".
4. Progetto Europeo **FP7 BASELINE** 222738 (2009-2013) "Selection and improving of fit-for-purpose sampling procedures for specific foods and risks". **Co-Coordinator e Leader Task 5.1** "Review of current sampling schemes in different European countries and selection of products and processes to study".
5. Progetto Europeo **FP7 STARTEC** 289262 (2012-2015) "Decision support tools to ensure safety, tasty and nutritious advanced ready to eat foods for healthy and vulnerable consumers". **Leader WP2** "Food Safety and Quality-Conventional production".
6. Progetto Europeo **H2020 COMPARE** 643476 (2015-2020) "Collaborative Management Platform for the detection and Analyses of (Re-) emerging and foodborne outbreaks in Europe"- **Leader Task 7** "Quality management and ring trials" del **WP2** "Harmonised standards for sample processing and sequencing".
7. Progetto **LISTWARE** (2016-2018), finanziato dal Norwegian Research Council: Software for risk assessment of *Listeria monocytogenes* in ready to eat meat products. **Main investigator**.
8. Progetto Europeo **H2020 NEXTFOOD** 771738 (2018-2022) "Educating the next generation of professionals in the agrifood system". **Partecipante**.

9. Progetto Europeo **H2020 CIRCLES** 818290 (2018-2023) "Controlling mIcRobiomes CircuLations for bETter food Systems". **Leader WP4** "Development and validation of microbiomes-tailored circular actions to improve productivity, quality, safety and sustainability in poultry and swine food chains".
10. Progetto **PRIMA ArtiSaneFood** (2019-2022) "Innovative Bio-interventions and Risk Modelling Approaches for Ensuring Microbial Safety and Quality of Mediterranean Artisanal Fermented Foods". **Partecipante e membro del Project Management Team.**
11. Progetto Europeo **H2020 NextGenProteins** (2019-2023) "Bioconversion of Underutilized Resources into Next Generation proteins for Food and Feed". **Partecipante.**
12. Progetto Europeo **H2020 VEO** (2020-2024) "Versatile Emerging infectious disease Observatory". **Partecipante.**
13. Progetto Europeo **ERA-HDL SYSTEMIC** (2019-2022) "An integrated approach to the challenge of sustainable food systems: adaptive and mitigatory strategies to address climate change and malnutrition". **Partecipante.**
14. Progetto UNA Europa Seed Funding dal titolo Virtual Slaughterhouse Simulator (2022). **Partecipante.**
15. Progetto UNA Europa Chiar Holder dal titolo "UNA Europa Summer School 2023 in Veterinary Public Health (Meat Hygiene) (2023). **Coordinatore.**
16. Progetto UNA Europa Africa (2024) **Partecipante.**

3.4 Partecipazione a progetti di ricerca nazionali

1. **Progetto ricerca corrente IZS VE01/2001** "Contaminazione da Campylobacter spp. in pollame vivo e prodotti di carne: studio della prevalenza e dei fattori di rischio di infezione negli allevamenti, antibiotico resistenza e caratterizzazione genotipica degli isolati". Responsabile scientifico Prof. Achille Franchini.
2. **Progetto Pluriennale e.f. 2001** "Epidemiologia genetica: identificazione molecolare ceppo-specifica, mediante riboprinting, di batteri coinvolti nella sequenza animale-alimento-uomo". Responsabile scientifico Prof. Achille Franchini.
3. **FIRB 2001** RBAU012S8F4 "Epidemiologia genetica: identificazione molecolare ceppo-specifica, mediante riboprinting, di batteri coinvolti nella sequenza animale-alimento-uomo". Responsabile scientifico Prof. Gerardo Manfreda.
4. **RFO ex 60% 2002** "Caratterizzazione genetica di ceppi di Campylobacter spp isolati in campo animale ed umano ai fini epidemiologici". Responsabile scientifico Prof. Gerardo Manfreda.
5. **RFO ex 60% 2003 e 2004** "Quantificazione e caratterizzazione genotipica di Campylobacter spp in prodotti carnei di origine avicola". Responsabile scientifico Prof. Gerardo Manfreda.
6. **RFO ex 60% 2005** "Tracciabilità di Listeria monocytogenes nei prodotti di salumeria". Responsabile scientifico Prof. Gerardo Manfreda.
7. **PRIN 2005** "Epidemiologia molecolare di Campylobacter spp e Listeria monocytogenes isolati in campo animale e negli alimenti di origine animale". Responsabile scientifico Prof. Gerardo Manfreda.

3.5 Partecipazione a comitati editoriali di riviste

1. Vice editor-in-chief della rivista scientifica Italian Journal of Food Safety dal 2018.

3.6 Partecipazione a congressi e convegni di interesse internazionale e nazionale

Convegno/Workshop	Data	Anno	Luogo	Partecipazione come relatore (*Invited Speaker)
COST Action 97 "Prevention of contamination of poultry meat, eggs and egg products"	23-25 Ottobre	1996	Roma (Italia)	No
COST 914 "Predictive modelling of microbial growth and survival in foods"	9-10 Dicembre	1996	Wageningen (Olanda)	Si

COST 914 "Predictive modelling of microbial growth and survival in foods"	15-16 Maggio	1998	Bertinoro (Italia)	Si
100 th ASM General meeting	21-25 Maggio	2000	Los Angeles (USA)	No
101 st ASM General meeting	20-24 Maggio	2001	Orlando (USA)	No
Workshop "Ecologia Microbica Molecolare"	28 Giugno	2001	Firenze (Italia)	Si
Workshop "L'identità genetica del microrganismo influenza il risultato clinico" Interactions between phenotypic and genotypic typing methods for the control of foodborne zoonoses"	14 Giugno	2001	Bari (Italia)	Si
IX European Symposium on Quality of Eggs and Egg Products and XV European Symposium on the Quality of Poultry Meat	9-12 Settembre	2001	Kusadasi (Turchia)	Si
XV Convegno della Società Italiana di Patologia Aviare	4-5 Ottobre	2001	Forli (Italia)	Si
Workshop "Interactions between phenotypic and genotypic typing methods for the control of foodborne zoonoses"	9-10 Maggio	2002	Londra (UK)	No
International Symposium on Salmonella and Salmonellosis	29-31 Maggio	2002	St. Brieuc (Francia)	No
89th Annual Meeting IAFP	30 Giugno-3 Luglio	2002	San Diego (USA)	No
11th European Poultry Conference	6-10 Settembre	2002	Brema (Germania)	No
III Workshop Enternet	6-7 Novembre	2003	Roma (Italia)	No
12th Conference on <i>Campylobacter</i> , <i>Helicobacter</i> and the related organisms	6-10 Settembre	2003	Aarhus (Danimarca)	No
XVI European Symposium on the quality of Poultry Meat and X European Symposium on the quality of Eggs and Egg Products.	23-26 Settembre	2003	St. Brieuc (Francia)	Si
V Workshop Enternet Italia "Sorveglianza e prevenzione delle infezioni gastroenteriche"	6-7 Novembre	2005	Roma (Italia)	No
Workshop "Emerging Campylobacteriaceae in the food chain"	08 Febbraio	2006	Dublino (Irlanda)	Si
XLIV Convegno Nazionale WPSA	30 Marzo	2006	Forli (Italia)	Si
FoodMicro meeting	29 Agosto-2 Settembre	2006	Bologna (Italia)	Si
Seminario "Bactericidal peptides called bacteriocins: their isolation, characterisation and potential applications"	28 Marzo	2006	Cesena (Italia)	No
XII European Poultry Conference	10-14 Settembre	2006	Verona (Italia)	Si
Workshop "Control of the intestinal flora ecology in poultry for ensuring the products safety for human consumption"	8-9 Dicembre	2008	Ploufragan (Francia)	No
VII Workshop Nazionale Enternet	4-5 Novembre	2009	Roma (Italia)	Si
15th Conference on <i>Campylobacter</i> , <i>Helicobacter</i> and the related organisms	2-5 Settembre	2009	Niigata (Giappone)	No
XVII International Symposium on Problems of Listeria and Listeriosis	5-8 Maggio	2010	Porto (Portogallo)	No
XXIV World's Poultry Congress	5-9 Settembre	2012	Salvador (Brasile)	Si
XXII Convegno Nazionale AIVI	19-21 Settembre	2012	Torino (Italia)	No
EFSA Scientific Conference "Challenging Boundaries in Risk Assessment -Sharing Experiences"	7-8 Novembre	2012	Parma (Italia)	No

XV European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products	15-19 Settembre	2013	Bergamo (Italia)	Si
XVIII International Symposium on Problems of Listeria and Listeriosis	19-22 Settembre	2013	Goa (India)	Si
XXIV Congresso Nazionale AIVI	10-12 Settembre	2014	Bologna (Italia)	Si
EFSA Scientific Colloquium "Use of Whole Genome Sequencing (WGS) of foodborne pathogens for public health protection"	16-17 Giugno	2014	Parma (Italia)	No
IMEKOFOODS "Metrology Promoting Objective and Measurable Food Quality and Safety"	12-15 Ottobre	2014	Roma (Italia)	Si
IAFP European Symposium on Food Safety	20-22 Aprile	2015	Cardiff (UK)	Si
EFSA Scientific Conference "Shaping the Future of Food Safety Together"	14-16 Ottobre	2015	Milano (Italia)	No
XIX International Symposium on Problems of Listeria and Listeriosis	14-17 Giugno	2016	Parigi (Francia)	Si
World Nutrition Forum Biomin	14-15 Maggio	2016	Vancouver (Canada)	Si*
XXVII Convegno Nazionale AIVI	13-15 Settembre	2017	Perugia (Italia)	Si
10th International Conference on Predictive Modelling in Food	26-29 Settembre	2017	Cordoba (Spagna)	No
EFSA Stakeholder meeting on draft opinion on Listeria monocytogenes contamination in ready to eat foods and the risk for human health in the EU	19-20 Settembre	2017	Parma (Italia)	No
EFSA Scientific Colloquium "Omics in risk assessment: state of the art and next steps"	24-25 Aprile	2018	Berlino (Germania)	No
XXVIII Convegno Nazionale AIVI	12-14 Settembre	2018	Milano (Italia)	Si
XVth European Poultry Conference	17-21 Settembre	2018	Dubrovnick (Croazia)	Si*
12th Meeting on Global Microbial Identifier	12-14 Giugno	2019	Singapore	Si
XIX Convegno Nazionale AIVI	11-13 Settembre	2019	Bari (Italia)	Si
World Poultry Congress	8-12 Agosto	2021	Parigi (Francia)	Si*
IAFP'S European Symposium on Food Safety	3-6 Maggio	2023	Aberdeen (Scozia)	Si
XXXII Convegno Nazionale AIVI	13-15 Settembre	2023	Maierato Vibo Valencia (Italia)	No
Food System Microbiomes	14-17 Maggio	2024	Torino (Italia)	No
XVI European Poultry Conference	24-28 Giugno	2024	Cordoba (Spagna)	Si

3.7 Pubblicazioni scientifiche indicizzate

Alessandra De Cesare è autore e co-autore di 174 pubblicazioni a carattere scientifico (*h-index* 29). Scopus author ID 56188134400; ORCID ID <https://orcid.org/0000-0001-5216-6617>.

N

- 1 **De Cesare A.**, Dambaugh T. R., Bruce J., Guerzoni M. E., Wiedmann M. (2001). Automated ribotyping using different enzymes to improve discrimination of *Listeria monocytogenes*, with particular focus on serotype 4b strains. *Journal of Clinical Microbiology*, 39 (8): 3002-3005.
- 2 **De Cesare A.**, Manfreda G., Dambaugh T. R., Guerzoni M. E., Franchini A. (2001). Automated ribotyping and random amplified polymorphic DNA analysis for molecular typing of

	<i>Salmonella</i> Enteritidis and <i>Salmonella</i> typhimurium strains isolated in Italy. Journal of Applied Microbiology 91: 780-785.
3	De Cesare A. , Manfreda G. (2002). Use of automated ribotyping for epidemiological investigations. Annals of Microbiology 52: 181-190.
4	Manfreda G., De Cesare A. , Bondioli V., Franchini A. (2003). Ribotyping characterisation of <i>Campylobacter</i> isolates randomly collected from different sources in Italy. Diagnostic Microbiology and Infectious Disease. 47: 385-392.
5	De Cesare A. , Sheldon W. B., Smith K. S., Jaykus L. A. (2003). Survival and persistence of <i>Campylobacter</i> and <i>Salmonella</i> species under varying organic loads and food contact surfaces. Journal of Food Protection. 66 (9): 1587-1594.
6	Manfreda G., De Cesare A. , Bondioli V., Franchini A. (2003). Comparison of the BAX System with multiplex PCR method for simultaneous detection and identification of <i>Campylobacter jejuni</i> and <i>Campylobacter coli</i> in environmental samples. International Journal of Food Microbiology. 87: 271-278.
7	Andollina A., De Cesare A. , Bertoni G., Modelli L., Manfreda G. (2004). Identification and genetic characterisation of orthopaedic <i>Staphylococcus</i> isolates collected in Italy by automated <i>EcoRI</i> ribotyping. FEMS Microbiology Letters 234: 275-280.
8	Pasquali F., De Cesare A. , Ricci A., Kehrenberg C., Schwarz S., Manfreda G. (2004). Phage types, ribotypes and tetracycline resistance genes of <i>Salmonella enterica</i> subsp. <i>enterica</i> serovar Typhimurium strains isolated from different origins in Italy. Veterinary Microbiology 104: 71-76.
9	Manfreda G., De Cesare A. (2005). <i>Campylobacter</i> and <i>Salmonella</i> in poultry and poultry products: hows and whys of molecular typing. World's Poultry Science Journal 61: 185-197.
10	Manfreda G., De Cesare A. , Stella S., Cozzi M., Cantoni C. (2005). Occurrence and ribotypes of <i>Listeria monocytogenes</i> in Gorgonzola cheeses. International Journal of Food Microbiology 102: 287-293.
11	Manfreda G., Mioni R., De Cesare A. (2005) Surveillance and characterization of enterotoxigenic <i>Staphylococci</i> in foods of animal origin collected in the Veneto region. Veterinary Research Communications, 29: 331-333
12	Manfreda G., De Cesare A. , Bondioli V., Stern N. J., Franchini A. (2006). Enumeration and identity of <i>Campylobacter</i> spp. in Italian broilers. Poultry Science 85: 556-562.
13	De Cesare A. , Manfreda G., Macrì M., Cantoni C. (2007). Application of automated ribotyping to support the evaluation of <i>Listeria monocytogenes</i> sources in a Taleggio cheese producing plant. Journal of Food Protection 70(5): 1116-1121.
14	Manfreda G., Mioni R., Fornasiero E., De Cesare A. , Franchini A. (2007) Prevalence and Characterisation of Populations of <i>Listeria monocytogenes</i> during sausage ripening. Veterinary Research Communications, 31 (Suppl. 1) pp:377-379.
15	De Cesare A. , Mioni R., Manfreda G. (2007). Prevalence of <i>Listeria monocytogenes</i> in fresh and fermented Italian sausages and ribotyping of contaminating strains. International Journal of Food Microbiology 120: 124-130
16	De Cesare A. , Parisi A., Bondioli V., Normanno G., Manfreda G. (2008). Genotypic and phenotypic diversity within three <i>Campylobacter</i> populations isolated from broiler caeca and carcasses. Poultry Science 87: 2152-2159.
17	Mammina C., Manfreda G., Aleo A., De Cesare A. , Pellissier N., Romani C., Nicoletti P., Pecile P., Nastasi A., Pontello M. M. (2009). Molecular typing reveals frequent clustering among human isolates of <i>Listeria monocytogenes</i> in Italy. Journal of Food Protection, 72 (4): 876-880.
18	De Cesare A. , Borilova G., Svobodova I., Bondioli V., Manfreda G. (2009). <i>Clostridium perfringens</i> occurrence and ribotypes in healthy broilers reared in different European countries. Poultry Science 88, 1850-1857.

19	Manfreda G., Parisi A., Lucchi A., Zanoni R., De Cesare A. (2011) Prevalence of <i>Helicobacter pullorum</i> in conventional, organic and free-range broilers and typing of isolates. Applied and Environmental Microbiology 77(2), 479-484.
20	Pasquali F., De Cesare A. , Manfreda G., Franchini A. (2011) <i>Campylobacter</i> control strategies in European poultry production. World's Poultry Science Journal, 67, 5-18.
21	Zanoni R., Piva S., Rossi m., Pasquali F., Lucchi A., De Cesare A. , Manfreda G. (2011) Occurrence of <i>Helicobacter pullorum</i> in turkeys. Veterinary Microbiology 149, 492-496.
22	Pasquali F., Bovo F., Lucchi A., De Cesare A. , Manfreda G. (2012) Evaluation of real time PCR to complement ISO 6579:2004 method for the detection of <i>Salmonella</i> in pork cuts. Italian Journal Food Safety. 1(5) 11-15.
23	De Cesare A. , Valero A., Lucchi A., Pasquali F., Manfreda G. 2013 Modelling growth kinetics of <i>Listeria monocytogenes</i> in pork cuts from packaging to fork under different storage practices. Food Control 34, 198-207.
24	De Cesare A. , Valero A., Manfreda G. 2013. Proposal of sampling protocols to verify possible performance objectives for <i>Campylobacter</i> species control in Italian broiler batches. Italian Journal of Food Safety, 2(1), art n e8, pp21-22.
25	Pasquali, F., Rocculi, P., De Cesare, A. , Bovo, F., Olivi, P., Lucchi, A., Meluzzi, A. 2014. New technologies to enhance quality and safety of table eggs: Ultra-violet treatment and modified atmosphere packaging. Italian Journal of Food Safety, 3, 192-195.
26	Giacometti F., Serraino A., Pasquali F., De Cesare A. , Bonerba E., Rosmini R. 2014. Behavior of <i>Arcobacter butzleri</i> and <i>Arcobacter cryaerophilus</i> in ultrahigh-temperature, pasteurized, and raw cow's milk under different temperature conditions. Foodborne Pathogens and Diseases. 11(1), 15-20.
27	Pasquali, F., De Cesare, A. , Bovo, F., Serraino, A., Manfreda, G. 2014. Relative accuracy, specificity and sensitivity of a 5' nuclease Real-Time PCR assay for <i>Salmonella</i> detection in naturally contaminated pork cuts. Molecular and Cellular Probes. 28(4): 133-137.
28	De Cesare, A. , Pasquali, F., Lucchi, A., Manfreda, G. 2014. Relative Accuracy, Specificity and Sensitivity of a 5' Nuclease Real-Time PCR Assay for <i>Listeria monocytogenes</i> Detection in Naturally Contaminated Pork Cuts. Food Analytical Methods, 7(6), 1359-1365.
29	Pasquali F., De Cesare A. , Braggio S., Manfreda G. 2014. <i>Salmonella</i> detection and aerobic colony count in deep-frozen carcasses of house sparrow (<i>Passer domesticus</i>) and starling (<i>Sturnus vulgaris</i>) intended for human consumption. Italian Journal of Food Safety. 3: 1668, 117-118.
30	De Cesare, A. , Parisi, A., Caruso, M., Pasquali, F., Manfreda, G. 2014. Preliminary investigation on multiple-locus variable number tandem repeat analysis profiles of <i>Listeria monocytogenes</i> isolates from pork meat tested from packaging to fork. Italian Journal of Food Safety, 3 (1), 1660, 6-8.
31	De Cesare, A. , 2014. Identification Methods: Bacteria RiboPrint™: A Realistic Strategy to Address Microbiological Issues outside of the Research Laboratory. In: Batt, C.A., Tortorello, M.L. (Eds.), Encyclopedia of Food Microbiology, vol 2. Elsevier Ltd, Academic Press, pp. 282–288.
32	Delibato, E., Rodriguez-Lazaro, D., Gianfranceschi, M., De Cesare, A. , Comin, D., Gattuso, A., Hernandez, M., Sonnessa, M., Pasquali, F., Sreter-Lancz, Z., Saiz-Abajo, M.-J., Pérez-De-Juan, J., Butrón, J., Prukner-Radovic, E., Horvatek Tomic, D., Johannessen, G.S., Jakočiune, D., Olsen, J.E., Chemaly, M., Le Gall, F., González-García, P., Lettini, A.A., Lukac, M., Quesne, S., Zampieron, C., De Santis, P., Lovari, S., Bertasi, B., Pavoni, E., Proroga, Y.T.R., Capuano, F., Manfreda, G., De Medici, D. 2014. European validation of Real-Time PCR method for detection of <i>Salmonella</i> spp. in pork meat. International Journal of Food Microbiology, 184, 134-138.
33	Gianfranceschi, M.V., Rodriguez-Lazaro, D., Hernandez, M., González-García, P., Comin, D., Gattuso, A., Delibato, E., Sonnessa, M., Pasquali, F., Prencipe, V., Sreter-Lancz, Z., Saiz-Abajo, M.-J., Pérez-De-Juan, J., Butrón, J., Kozačinski, L., Tomic, D.H., Zdolec, N., Johannessen, G.S.,

	Jakočiune, D., Olsen, J.E., De Santis, P., Lovari, S., Bertasi, B., Pavoni, E., Paiusco, A., De Cesare, A. , Manfreda, G., De Medici, D. 2014. European validation of a real-time PCR-based method for detection of <i>Listeria monocytogenes</i> in soft cheese. International Journal of Food Microbiology. 184: 128-133.
34	Comin, D., Valero, A., Manfreda, G., García-Gimeno, R.M., Paiusco, A., De Medici, D., Terza, P., Ferrarini, S., De Cesare, A. 2014. Microbiological criteria for <i>Campylobacter</i> in broiler carcasses in Italy: A possible approach to derive them. International Journal of Food Microbiology, 184: 64-68.
35	Valero, A., Hernandez, M., De Cesare, A. , Manfreda, G., García-Gimeno, R.M., González-García, P., Rodríguez-Lázaro, D. 2014. Probabilistic approach for determining <i>Salmonella</i> spp. and <i>Listeria monocytogenes</i> concentration in pork meat from presence/absence microbiological data. International Journal of Food Microbiology. 184: 60-63.
36	Valero, A., Hernandez, M., De Cesare, A. , Manfreda, G., González-García, P., Rodríguez-Lázaro, D. 2014. Survival kinetics of <i>Listeria monocytogenes</i> on raw sheep milk cured cheese under different storage temperatures. International Journal of Food Microbiology. 184: 39-44.
37	De Cesare, A. , Valero, A., Rodríguez-Lázaro, D., Hernández, M., Pasquali, F., Manfreda, G. 2014. Proposal of performance objectives and sampling schemes for <i>Listeria monocytogenes</i> in fresh meat intended to be eaten cooked under different storage practices. International Journal of Food Microbiology, 184, 50-54.
38	Manfreda, G., Valero, A., Rodríguez-Lázaro, D., Hernández, M., Pasquali, F., De Cesare, A. 2014. Performance Objectives for <i>Salmonella</i> in fresh pork meat intended to be eaten cooked: How to derive them and verify their achievement. International Journal of Food Microbiology, 184, 55-59.
39	Pasquali, F., De Cesare, A. , Valero, A., Olsen, J.E., Manfreda, G. 2014. Improvement of sampling plans for <i>Salmonella</i> detection in pooled table eggs by use of real-time PCR. International Journal of Food Microbiology, 184, 31-34.
40	Valero, A., Pasquali, F., De Cesare, A. , Manfreda, G. 2014. Model approach to estimate the probability of accepting a lot of heterogeneously contaminated powdered food using different sampling strategies. International Journal of Food Microbiology. 184: 35-38
41	Manfreda, G., De Cesare, A. , Rodríguez-Lázaro, D., 2014. "Selection and improving of fit-for-purpose sampling procedures for specific foods and risks" Editorial International Journal of Food Microbiology, 184, 1.
42	Manfreda, G., De Cesare, A. 2014. The challenge of defining risk-based metrics to improve food safety: Inputs from the BASELINE project. International Journal of Food Microbiology. 184: 2-7.
43	De Cesare, A. , Valero, A., Pérez-Rodríguez, F., Chemaly, M., Manfreda, G. 2015. Derivation of performance objectives for <i>Campylobacter</i> in broiler carcasses taking into account impact of selected factors on pathogen prevalence and counts. Food Control, 47, 77-85.
44	Bovo, F., De Cesare, A. , Manfreda, G., Bach, S., Delaquis, P. 2015. Fate of <i>Salmonella enterica</i> in a mixed ingredient salad containing lettuce, cheddar cheese, and cooked chicken meat. Journal of Food Protection, 78(3), 491-497.
45	De Cesare A. , Krishnamani K., Parisi A., Ricci A., Luzzi I., Barco L., Lucchi A., Miccolupo A., Manfreda G. 2015. Comparison between <i>Salmonella</i> Enteritidis genotyping methods and phage type. Journal of Clinical Microbiology, 53 (9), 3921-3031
46	De Cesare A. , Parisi A., Giacometti F., Serraino A., Piva S., Caruso M., De Santis E. P. L., Manfreda G. 2016. Multilocus sequence typing of <i>Arcobacter butzleri</i> isolates collected from dairy plants, and comparison with their PFGE types. Journal of Applied Microbiology, 120(1) 165-174. Q2
47	Manfreda G., Parisi A., De Cesare A. , Mion D., Piva S., Zannoni R. G. 2016. Typing of <i>Campylobacter jejuni</i> isolated from turkey by genotyping methods, antimicrobial

	susceptibility and virulence gene patterns: a retrospective study. Foodborne pathogens and diseases. 13(2): 93-100.
48	Manfreda G., De Cesare A. 2016. Novel food trends and climate changes: impact on emerging food-borne bacterial pathogens. Current Opinion in Food Science, 8: 99-103.
49	Palma F., Pasquali F., Lucchi A., De Cesare A. , Manfreda G. 2017. Whole genome sequencing for typing and characterisation of <i>Listeria monocytogenes</i> isolated in a rabbit meat processing plant. Italian Journal of Food Safety, 6(3): 125-130.
50	De Cesare A. , Parisi A., Mioni R., Comin D., Lucchi A., Manfreda G. 2017. <i>Listeria monocytogenes</i> circulating in rabbit meat products and slaughterhouses in Italy: prevalence data and comparison among typing results. Foodborne Pathogens and Diseases, 14(3): 167-176.
51	De Cesare A. , Vitali S., Trevisani M., Bovo F. Manfreda G. 2017. Microbiological and modelling approach to derive performance objectives for <i>Bacillus cereus</i> group in ready to eat salads. Risk Analysis, 37 (3), 408-420.
52	De Cesare A. , Sirri F., Manfreda G., Moniaci P., Giardini A., Zampiga M., Meluzzi A. 2017. Effect of dietary supplementation with Lactobacillus acidophilus D2/CSL (CECT 4529) on Caecum Microbiome and Productive Performance in Broiler Chickens. PlosONE 12(5): e0176309.
53	Skjerdal T., Gefferth A., Spajic M., Gaston E. E., De Cesare A. , Vitali S., Pasquali F., Bovo F., Manfreda G., Mancusi R., Trevisani M., Tessema G. T., Fagereng T. M., Lena H., Lyshaug L., Koidis A., Delgado-Pando G., Stratakos A. C., Boeri M., From C., Syed H., Muccioli M., Mulazzani R., Halbert C. 2018. The STARTEC Decision Support Tool for Better Tradeoffs between Food Safety, Quality, Nutrition, and Costs in Production of Advanced Ready-to-Eat Foods. Biomed Research International DOI 10.1155/2018/5189346. Q2
54	De Cesare A. , Palma F., Lucchi A., Pasquali F., Manfreda G. 2018. Microbiological profile of chicken carcasses: a comparative analysis using shotgun metagenomic sequencing. Italian Journal of Food Safety 7(1), 6923, pp62-67
55	De Cesare A. 2018. <i>Salmonella</i> in Foods: A Re-emerging problem. Advances in Food and Nutrition Research 86, pp. 137-179.
56	Pasquali, F., Palma F., Guillier L., Lucchi A., De Cesare A. , Manfreda G. 2018. <i>Listeria monocytogenes</i> Sequence Types 121 and 14 Repeatedly Isolated Within One Year of Sampling in a Rabbit Meat Processing Plant: Persistence and Ecophysiology. Frontiers in Microbiology. DOI 10.3389/fmicb.2018.00596
57	De Cesare A. , Doménech E., Comin D., Meluzzi A., Manfreda G. 2018. Impact of cooking procedures and storage practices at home on consumer exposure to <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Salmonella</i> due to consumption of pork meat. Risk Analysis 38(4), pp 638-652.
58	De Cesare A. , Vitali S., Tessema G. T., Trevisani M., Fagereng T. M., Beaufort A., Manfreda G., Skjerdal T. 2018. Modelling the growth kinetics of <i>Listeria monocytogenes</i> in pasta salads at different storage temperatures and packing conditions. Food Microbiology 76, pp 154-163.
59	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2018. Public health risks associated with food-borne parasites. EFSA Journal, 16 (12), art. no. e05495.
60	Pasquali F., Palma F., Trevisani M., Parisi A., Lucchi A., De Cesare A. , Manfreda G. 2018. Whole genome sequencing based typing and characterisation of Shiga-toxin producing <i>Escherichia coli</i> strains belonging to O157 and O26 serotypes and isolated in dairy farms. Italian Journal of Food Safety, 7(4): 181-188
61	De Cesare A. , Parisi A., Lucchi A., Capozzi L., Bianco A., Pasquali F., Manfreda G. 2018. Microbiota analysis and microbiological hazard assessment in poultry carcasses from conventional and antibiotic free farms. Italian Journal of Food Safety, 7(4): 199-203.
62	Trevisani M., De Cesare A. , Vitali S., Mancusi R., Bovo F., Manfreda G. 2019. Growth potential of <i>Listeria monocytogenes</i> in chef-crafted ready to eat fresh cheese-filled pasta

	meal stored in modified atmosphere packaging. 2019. <i>Journal of Food Protection</i> 82 (2), 1546-1552.
63	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2019. Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 10: Suitability of taxonomic units notified to EFSA until March 2019. <i>EFSA Journal</i> , 2019, 17(7), e05753.
64	De Cesare A. , Do Valle I., Sala C., Sirri F., Astolfi A., Castellani G., Manfreda G. 2019. Effect of a low protein diet on chicken ceca microbiome and productive performances. 2019. <i>Poultry Science</i> 98 (9), pp 3963-3976.
65	De Cesare A. , Caselli E., Lucchi A., Sala C., Parisi A., Manfreda G., Mazzacane S. 2019. Impact of a probiotic-based cleaning product on the microbiological profile of broiler litters and chicken caeca microbiota. 2019. <i>Poultry Science</i> 98 (9), pp 3602-3610.
66	Pasquali F., Do Valle I., Palma F., Remondini D., Manfreda G., Castellani G., Hendriksen R. S., De Cesare A. 2019. Application of different DNA extraction procedures, library preparation protocols and sequencing platforms: impact on sequencing results. <i>Heliyon</i> 5 (10), e02745.
67	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2019. Update on chronic wasting disease (CWD) III. <i>EFSA Journal</i> 2019;17(11):5863.
68	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2019. Whole genome sequencing and metagenomics for outbreak investigation, source attribution and risk assessment of food-borne microorganisms <i>EFSA Journal</i> , 2019, 17(12), e05898.
69	De Cesare A. , Oliveri C., Lucchi A., Pasquali F., Manfreda G. 2019. Application of shotgun metagenomics to smoked salmon experimentally spiked: comparison between sequencing and microbiological data using different bioinformatics approaches. <i>Italian Journal of Food Safety</i> . 8(4). https://doi.org/10.4081/ijfs.2019.8462
70	De Cesare A. , Sala C., Castellani G., Astolfi A., Indio V., Giardini A., Manfreda G. 2020. Effect of <i>Lactobacillus acidophilus</i> D2/CSL (CECT 4529) supplementation in drinking water on chicken crop and caeca microbiome. <i>PlosOne</i> Jan 24;15(1):e0228338. doi: 10.1371/journal.pone.0228338.
71	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2020. Pathogenicity assessment of Shiga toxin-producing <i>Escherichia coli</i> (STEC) and the public health risk posed by contamination of food with STEC <i>EFSA Journal</i> , 2020, 18(1), e05967.
72	Mondo, E., De Cesare, A. , Manfreda, G., Sala, C., Cascio, G., Accorsi, P.A., Marliani, G., Cocchi, M. 2020. Depression and microbiome-study on the relation and contiguity between dogs and humans. <i>Applied Sciences (Switzerland)</i> , 2020, 10(2), 573.
73	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2020. The public health risk posed by listeria monocytogenes in frozen fruit and vegetables including herbs, blanched during processing. <i>EFSA Journal</i> , 2020, 18(4), pp. 1–102, 6092.
74	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2020. Update and review of control options for campylobacter in broilers at primary production. <i>EFSA Journal</i> , 2020, 18(4), pp. 1–89, 6090.
75	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2020. The use of the so-called ‘tubs’ for transporting and storing fresh fishery products. <i>EFSA Journal</i> , 2020, 18(4), pp. 1–123, 6091.
76	Pasquali, F., Schinzari, M., Lucchi, A., Mandrioli, M., Toschi, T.G., De Cesare, A. , Manfreda, G. 2020. Preliminary data on the antimicrobial effect of <i>Cannabis sativa</i> L. variety Futura 75 against food-borne pathogens in vitro as well as against naturally occurring microbial populations on minced meat during storage. <i>Italian Journal of Food Safety</i> , 2020, 9(2), pp. 80–87, 8581
77	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2020. Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 11: suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2019. <i>EFSA Journal</i> , 2020, 18(2), e05965
78	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2020. Scientific Opinion on the update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA (2017–2019). <i>EFSA Journal</i> , 2020, 18(2), e05966

79	Brugaletta G., De Cesare A. , Zampiga M., Laghi L., Oliveri C., Zhu C., Manfreda G., Syed B., Valenzuela L., Sirri F. 2020. Effects of Alternative Administration Programs of a Synbiotic Supplement on Broiler Performance, Foot Pad Dermatitis, Caecal Microbiota, and Blood Metabolites. <i>Animals</i> , Mar 20;10(3):522. doi: 10.3390/ani10030522.
80	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2020. Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 12: suitability of taxonomic units notified to EFSA until March 2020. <i>EFSA Journal</i> , 2020, 18(7), e06174
81	Biagi E., Mengucci C., Barone M., Picone G., Lucchi A., Celi P., Litta G., Candela M., Manfreda G., Brigidi P., Capozzi F., De Cesare A. 2020. Effects of Vitamin B2 Supplementation in Broilers Microbiota and Metabolome. <i>Microorganisms</i> , July 27;8(8):1134. doi: 10.3390/microorganisms8081134.
82	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2020. Evaluation of Alternative Methods of Tunnel Composting (submitted by the European Composting Network). <i>EFSA Journal</i> , 2020, 18(8), e06226
83	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2020. Potential BSE risk posed by the use of ruminant collagen and gelatine in feed for non-ruminant farmed animals. <i>EFSA Journal</i> , 2020, 18(10), e06267
84	Höper, D., Grützke, J., Brinkmann, A., Mossong, J., Matamoros, S., Ellis, R.J., Deneke, C., Tausch, S.H., Cuesta, I., Monzón, S., Juliá, M., Petersen, T.N., Hendriksen, R.S., Pamp, S.J., Leijon, M., Hakhverdyan, M., Walsh, A.M., Cotter, P.D., Chandrasekaran, L., Tay, M.Y.F., Schlundt, J., Sala, C., De Cesare, A. , Nitsche, A., Beer, M., Wylezich, C. 2020. Proficiency Testing of Metagenomics-Based Detection of Food-Borne Pathogens Using a Complex Artificial Sequencing Dataset. <i>Frontiers in Microbiology</i> , 2020, 11, 575377
85	Sala, C., Mordhorst, H., Grützke, J., Brinkmann, A., Petersen, T.N., Poulsen, C., Cotter, P.D., Crispie, F., Ellis, R.J., Castellani, G., Amid, C., Hakhverdyan, M., Le Guyader, S., Manfreda, G., Mossong, J., Nitsche, A., Ragimbeau, C., Schaeffer, J., Schlundt, J., Tay, M.Y.F., Aarestrup, F.M., Hendriksen, R.S., Pamp, S.J., De Cesare, A. 2020. Metagenomics-based proficiency test of smoked salmon spiked with a mock community. <i>Microorganisms</i> , 2020, 8(12), pp. 1–16, 1861.
86	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2020. Evaluation of public and animal health risks in case of a delayed post-mortem inspection in ungulates. <i>EFSA Journal</i> , 2020, 18(12), e06307.
87	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2020. Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking). <i>EFSA Journal</i> , 2020, 18(12), e06306
88	Brugaletta G., Luise D., De Cesare A. , Zampiga M., Laghi L., Trevisi P., Manfreda G., Sirri F. 2020. Insights into the mode of action of tannin-based feed additives in broiler chickens: looking for connections with the plasma metabolome and caecal microbiota. <i>Italian Journal of Animal Science</i> , 2020, 19(1), pp. 1349–1362
89	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2021. The use of the so-called ‘superchilling’ technique for the transport of fresh fishery products. <i>EFSA Journal</i> , 2021, 19(1), e06378
90	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2021. Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 13: suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2020. <i>EFSA Journal</i> , 2021, 19(1), e06377.
91	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2021. Evaluation of the application for new alternative biodiesel production process for rendered fat including Category 1 animal by-products (BDI-RepCat® process, AT). <i>EFSA Journal</i> , 2021, 19(4), e06511.
92	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2021. Guidance on date marking and related food information: part 2 (food information). <i>EFSA Journal</i> , 2021, 19(4), e06510.

93	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2021. Role played by the environment in the emergence and spread of antimicrobial resistance (AMR) through the food chain. EFSA Journal, 2021, 19(6), e06651.
94	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2021. Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 14: suitability of taxonomic units notified to EFSA until March 2021. EFSA Journal, 2021, 19(7), e06689.
95	Skjerdal T., Gangsei L.E., Alvseike O., Kausrud K., De Cesare A. , Alexa E.-A., Alvarez-Ordóñez A., Moen L.H., Osland A.M., From C., Nordvik B., Lindbäck T., Kvello J., Folgerø B., Dommersnes S., Hauge S.J. 2021 Development and validation of a regression model for <i>Listeria monocytogenes</i> growth in roast beefs. Food Microbiology, 2021, 98, 103770.
96	Savini F., Giacometti F., Tomasello F., Pollesel M., Piva S., Serraino A., De Cesare A. 2021. Assessment of the impact on human health of the presence of norovirus in bivalve molluscs: What data do we miss? Foods, 2021, 10(10), 2444.
97	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2021. Maximum levels of cross-contamination for 24 antimicrobial active substances in non-target feed. Part 2: Aminoglycosides/aminocyclitols: apramycin, paromomycin, neomycin and spectinomycin. EFSA Journal, 2021, 19(10), e06853.
98	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2021. Maximum levels of cross-contamination for 24 antimicrobial active substances in non-target feed. Part 4: β -Lactams: amoxicillin and penicillin V. EFSA Journal, 2021, 19(10), e06855.
99	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2021. Maximum levels of cross-contamination for 24 antimicrobial active substances in non-target feed. Part 8: Pleuromutilins: tiamulin and valnemulin. EFSA Journal, 2021, 19(10), e06860.
100	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2021. Maximum levels of cross-contamination for 24 antimicrobial active substances in non-target feed. Part 7: Amphenicols: florfenicol and thiamphenicol. EFSA Journal, 2021, 19(10), e06859.
101	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2021. Maximum levels of cross-contamination for 24 antimicrobial active substances in non-target feed. Part 11: Sulfonamides. EFSA Journal, 2021, 19(10), e06863.
102	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2021. Maximum levels of cross-contamination for 24 antimicrobial active substances in non-target feed. Part 3: Amprolium. EFSA Journal, 2021, 19(10), e06854.
103	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2021. Maximum levels of cross-contamination for 24 antimicrobial active substances in non-target feed. Part 6: Macrolides: tilmicin, tylosin and tylvalosin EFSA Journal, 2021, 19(10), e06858.
104	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2021. Maximum levels of cross-contamination for 24 antimicrobial active substances in non-target feed. Part 13: Diaminopyrimidines: trimethoprim EFSA Journal, 2021, 19(10), e06865.
105	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2021. Maximum levels of cross-contamination for 24 antimicrobial active substances in non-target feed. Part 10: Quinolones: flumequine and oxolinic acid. EFSA Journal, 2021, 19(10), e06862.
106	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2021. Maximum levels of cross-contamination for 24 antimicrobial active substances in non-target feed. Part 1: Methodology, general data gaps and uncertainties. EFSA Journal, 2021, 19(10), e06852.
107	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2021. Maximum levels of cross-contamination for 24 antimicrobial active substances in non-target feed. Part 9: Polymyxins: colistin. EFSA Journal, 2021, 19(10), e06861.
108	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2021. Maximum levels of cross-contamination for 24 antimicrobial active substances in non-target feed. Part 5: Lincosamides: lincomycin. EFSA Journal, 2021, 19(10), e06856.
109	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2021. Maximum levels of cross-contamination for 24 antimicrobial active substances in non-target feed. Part 12: Tetracyclines:

	tetracycline, chlortetracycline, oxytetracycline, and doxycycline. EFSA Journal, 2021, 19(10), e06864.
110	Durazzi F., Sala C., Castellani G., Manfreda G, De Cesare A. 2021. Comparison between 16S rRNA and shotgun sequencing data for the taxonomic characterization of the gut microbiota. Scientific Reports 2021, 11(1), 3030
111	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2021. Inactivation of indicator microorganisms and biological hazards by standard and/or alternative processing methods in Category 2 and 3 animal by-products and derived products to be used as organic fertilisers and/or soil improvers. EFSA Journal, 2021, 19(12), 111 pp. https://doi.org/10.2903/j.efsa.2021.6932
112	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2022. Statement on the update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 15: suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2021. EFSA Journal 2022;20(1):7045, 40 pp. https://doi.org/10.2903/j.efsa.2022.7045
113	De Cesare, A. , Oliveri, C., Lucchi, A., Savini, F., Manfreda, G., Sala, C. 2022. Pilot Study on Poultry Meat from Antibiotic Free and Conventional Farms: Can Metagenomics Detect Any Difference? Foods 2022, 11, 249. https://doi.org/10.3390/foods11030249
114	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2022. Scientific Opinion on the efficacy and safety of high-pressure processing of food. EFSA Journal 2022;20(3):7128, 195 pp. https://doi.org/10.2903/j.efsa.2022.7128
115	Gambi L., Crippa C., Lucchi A., De Cesare A. , Parisi A., Manfreda G., Pasquali F. 2022. The resistome of commensal Escherichia coli isolated from broiler carcasses “produced without the use of antibiotics”. Poultry Science 101:101770 https://doi.org/10.1016/j.psj.2022.101770 .
116	Crippa C., Pasquali F., Lucchi A., Gambi L., De Cesare A. 2022. Investigation on the microbiological hazards in an artisanal soft cheese produced in northern Italy and its production environment in different seasonal periods. Italian Journal of Food Safety. Volume 11:9983
117	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2022. Statement on the update of the list of QPS-recommended microbiological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 16: Suitability of taxonomic units notified to EFSA until March 2022. EFSA Journal 2022;20(7):7408, 38 pp. https://doi.org/10.2903/j.efsa.2022.7408 ISSN: 1831-4732
118	Pasquali F., Valero A., Possas A., Lucchi A., Crippa C., Gambi L., Manfreda G., De Cesare A. 2022. Occurrence of foodborne pathogens in Italian soft artisanal cheeses displaying different intra- and inter-batch variability of physicochemical and microbiological parameters. Front. Microbiol. 13:959648. doi: 10.3389/fmicb.2022.959648
119	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2022. Scientific Opinion on the transmission of antimicrobial resistance (AMR) during animal transport. EFSA Journal 2022;20(10):7586, 83 pp. https://doi.org/10.2903/j.efsa.2022.7586
120	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2022. Scientific Opinion on the evaluation of a multi-step catalytic coprocessing hydrotreatment for the production of renewable fuels using Category 3 animal fat and used cooking oils. EFSA Journal 2022;20(11):7591, 42 pp. https://doi.org/10.2903/j.efsa.2022.7591
121	Brugaletta G., De Cesare A. , Laghi L., Manfreda G. Zampiga, M., Oliveri C., Pérez-Calvo E., Litta G., Lolli S., Sirri F. 2022. A multi-omics approach to elucidate the mechanisms of action of a dietary muramidase administered to broiler chickens. Scientific Reports, 12, 5559. https://doi.org/10.1038/s41598-022-09546-6 .

122	Pasquali F., Gambi L., De Cesare A. , Crippa C., Cadavez V., Gonzales-Barron U., Valero A., Achemchem F., Lucchi A., Parisi A., Manfreda G. 2023. Resistome and virulome diversity of foodborne pathogens isolated from artisanal food production chain of animal origin in the Mediterranean region. Italian Journal of Food Safety 2022; volume 11:10899 DOI 10.4081/ijfs.2022.10899.
123	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2023. Scientific Opinion on the update of the list of qualified presumption of safety (QPS) recommended microorganisms intentionally added to food or feed as notified to EFSA. EFSA Journal 2023;21(1):7747, 23 pp. https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.7747
124	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2023. Statement on the update of the list of qualified presumption of safety (QPS) recommended microbiological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 17: suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2022. EFSA Journal 2023;21(1):7746, 36 pp. https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.7746
125	Mkadem W., Belguith K., Oussaief O., ElHatmi H., Indio V., Savini F., De Cesare A. , Boudhrioua, N. 2023. Systematic approach to select lactic acid bacteria from spontaneously fermented milk able to fight <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Staphylococcus aureus</i> . Food Bioscience Volume 51, 102275. https://doi.org/10.1016/j.fbio.2022.102275
126	Gambi L., Crippa C., Lucchi A., Manfreda G., De Cesare A. , Pasquali F. 2023 Investigation on the microbiological hazards in an artisanal salami produced in Northern Italy and its production environment in different seasonal periods. Italian Journal Food Safety. DOI 10.4081/ijfs.2023.10831
127	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2023. Monitoring of chronic wasting disease (CWD) (IV). EFSA Journal Vol 21 207936.
128	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2023. Microbiological safety of aged meat. EFSA Journal 2023; 21(1). e07745. DOI 10.2903/j.efsa.2023.7745
129	Brugaletta G., Laghi L., Zampiga M., Oliveri C., Indio V., Piscitelli R., Pignata S., Petracci M., De Cesare A. , Sirri F. 2023. Metabolic and microbiota response to arginine supplementation and cyclic heat stress in broiler chickens. Frontiers in Physiology, 14, 1155324
130	Pelusio N.F., Parma L., Volpe E., Ciulli S., Errani F., Natale S., De Cesare A. , Indio V., Carcano P., Mordenti O., Gatta P.P., Bonaldo A. 2023. Yeast extracted nucleotides and nucleic acids as promising feed additives for European sea bass (<i>Dicentrarchus labrax</i>) juveniles. Frontiers in Marine Science. 10. E1145660.
131	Bertini A., Natale S., Gisbert E., Andrea K. B., Concu D., Dondi F., De Cesare A. , Indio V., Gatta P.P., Bonaldo A., Parma L. 2023. Exploring the application of <i>Corynebacterium glutamicum</i> single cell protein in ten diet of flathead grey mullet (<i>Mugil cephalus</i>): effects on growth performance, digestive enzymes activity and gut microbiota. Frontiers in Marine Science. Vol 10. E1172505.
132	Mengucci C., Rampelli S., Picone G., Lucchi A., Litta G., Biagi E., Candela M., Manfreda G., Brigidi P., Capozzi F., De Cesare A. 2023 Application of multi-omic features clustering and pathway enrichment to clarify the impact of vitamin B2 supplementation on broiler caeca microbiome. Frontiers in Microbiology. Vol 14. E1264361.
133	Mkaden W., Belguith K., Oussaief O., Elhatmi H., Invio V., Savini F., De Cesare A. , Boudhrioua N. 2023. Systematic approach to select lactic acid bacteria from spontaneously fermented milk able to fight <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Staphylococcus aureus</i> . Food Bioscience vol 51. Doi 10.1016/j.fbio.2022.102275
134	Gambi L., Crippa C., Lucchi A., Manfreda G., De Cesare A. , Pasquali F. 2023. Investigation on the microbiological hazards in an artisanal salami produced in Northern Italy and its production environment in different seasonal periods. 2023. Italian Journal of Food Safety, vol 12 (1) doi 10.4081/ijfs.2023.10831

135	Mkaden W., Indio V., Belguith K., Oussaief O., Savini F., Giacometti F., El Hatmi H., Serraino A., De Cesare A. , Boudhrioua N. 2023. Influence of Fermentation Container Type on Chemical and Microbiological Parameters of Spontaneously Fermented Cow and Goat Milk. <i>Foods</i> . Vol 12 (9). DOI 10.3390/foods12091836
136	Giacometti F., Tomasello F., Savini F., Indio V., Bacak A., Canaver A., Bonilauri P., De Cesare A. , Serraino A. 2023. Impact of the implementation of tailored management strategies to reduce the occurrence of aflatoxin M1 in milk-supply chain in Italy. <i>Food Control</i> . Vol. 149. DOI 10.1016/j.foodcont.2023.109720.
137	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2023. Assessment on the efficacy of methods 2 to 5 and method 7 set out in Commission Regulation (EU) No 142/2011 to inactivate relevant pathogens when producing processed animal protein of porcine origin intended to feed poultry and aquaculture animals. <i>EFSA Journal</i> 21(7) e08093.
138	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2023. Update of the list of qualified presumption of safety (QPS) recommended microbiological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 18: Suitability of taxonomic units notified to EFSA until March 2023. <i>EFSA Journal</i> 21(7) e08092
139	Savini F., Giacometti F., Cuomo S.A., Tomasello F., Mekonnen Y.T., Troja F., Indio V., Tassinari M., De Cesare A. , Serraino A. 2023. Reduction of the microbial load in meat maturation rooms with and without alkaline electrolyzed water fumigation. <i>Italian Journal of Food Safety</i> . DOI 10.4081/ijfs.2023.11109
140	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2023. Statement on how to interpret the QPS qualification on ‘acquired antimicrobial resistance genes’. <i>EFSA Journal</i> 21(10). E08323.
141	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2023. Microbiological hazards associated with the use of water in the post-harvest handling and processing operations of fresh and frozen fruits, vegetables and herbs (ffFVHs). Part 1 (outbreak data analysis, literature review and stakeholder questionnaire). <i>EFSA Journal</i> 21(11) e08332.
142	Pasquali F., Valero A., Possas A., Lucchi A., Crippa C., Gambi L., Manfreda G., De Cesare A. 2023. Variability in Physicochemical Parameters and Its Impact on Microbiological Quality and Occurrence of Foodborne Pathogens in Artisanal Italian Organic Salami. <i>Foods</i> . 12(22). DOI 10.3390/foods12224086.
143	Brugaletta G., Zampiga M., Laghi L., Indio V., Oliveri C., De Cesare A., Sirri F. 2023. Feeding broiler chickens with arginine above recommended levels: effects on growth performance, metabolism, and intestinal microbiota. <i>Journal of Animal Science and Biotechnology</i> . Vol 14(1). DOI 10.1186/s40104-023-00839-y
144	Crippa C., Pasquali F., Rodrigues C., De Cesare A., Lucchi A., Gambi L., Manfreda G., Brisse S., Plama F. 2023. Genomic features of <i>Klebsiella</i> isolates from artisanal ready-to-eat food production facilities. <i>Scientific Report</i> vol 13(1) DOI 10.1038/s41598-023-37821-7
145	Logue C.M., De Cesare A., Tast-Lahti E., Chemaly M., Payen C., Lejeune J., Zhou K. 2024. <i>Salmonella</i> spp. in poultry production—A review of the role of interventions along the production continuum. <i>Advances in Food and Nutrition Research</i> . Vol 108 pp 289-341. DOI 10.1016/bs.afnr.2023.11.001.
146	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2024. Update of the list of qualified presumption of safety (QPS) recommended microbiological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 19: Suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2023. <i>EFSA Journal</i> vol 22(1), e8517.
147	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2024. Persistence of microbiological hazards in food and feed production and processing environments. <i>EFSA Journal</i> vol 22(1). E8521.
148	Bonaldo F., Avot B.J.P., De Cesare A., Aarestrup F.M., Otani S. 2024. Foodborne Pathogen Dynamics in Meat and Meat Analogues Analysed Using Traditional Microbiology and Metagenomic Sequencing. <i>Antibiotics</i> vol 13(1), 16.
149	Savini F., Indio V., Giacometti F., Mekkonenn Y., De Cesare A., Prandini L., Marrone R., Seguino A., Di Paolo M., Vuoso V., Tomaselli F., Serraino A. 2024. Microbiological safety of

	dry-aged meat: a critical review of data gaps and research needs to define process hygiene and safety criteria. <i>Italian J Food Safety</i> 13(3) article 12438.
150	Kursal Y., Rinaldi G.M., Savini F., Sirri R., Melin M., Pacetti E., De Cesare A., Fioravanti M., Luppi E., Manfreda G., Viaggi D. 2024. Improving the Education and Training Policies of the Agri-Food and Forestry Sectors: Identifying New Strategies to Meet the Needs of the Sector and Farm-to-Fork Priorities. <i>Sustainability</i> , vol 16(3) article 1267.
151	Scicchitano D., Babbi G., Palladino G., Turrone S., Mekonnen Y., Laczny C., Wilmes P., Leekitcharoenphon P., Castagnetti A., D'Amico F., Brigidi P., et al., 2024. Routes of dispersion of antibiotic resistance genes from the poultry farm system. <i>Science of the Total Environment</i> . Vol. 910, article 169086.
152	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2024. Evaluation of alternative methods of tunnel composting (submitted by the European Composting Network) II. <i>EFSA Journal</i> , vol 22(4), e8745.
153	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2024. Re-evaluation of certain aspects of the EFSA Scientific Opinion of April 2010 on risk assessment of parasites in fishery products, based on new scientific data. Part 1: ToRs1–3. <i>EFSA Journal</i> 22(4), e8719.
154	Indio V., Savini F., Gardini F., Barbieri F., Prandini L., Mekonnen Y.T., Tomasello F., Giacometti F., Seguino, A., Serraino A., De Cesare A. 2024. Microbiological safety of dry-cured fish from the raw material to the end of processing. <i>International Journal of Food Microbiology</i> . DOI 10.1016/j.ijfoodmicro.2024.110641.
155	Mekonnen Y.T., Savini F., Indio V., Seguino A., Giacometti F., Serraino A., Candela M., De Cesare A. 2024. Systematic review on microbiome-related nutritional interventions interfering with the colonization of foodborne pathogens in broiler gut to prevent contamination of poultry meat. <i>Poultry Science</i> . DOI 10.1016/j.psj.2024.103607.
156	Savini F., Indio V., Panzeri S., Chiesa L., Negri A., Grassi Scalvini F., De Cesare A. , Mazzoni M., Clavenzani P., Prandini L., Tomasello F., Mekonnen T.Y., Giacometti F., Serraino A. 2024. Impact of dry aging on quality parameters and microbiological safety of beef. <i>LWT</i> . DOI 10.1016/j.lwt.2024.116390.
157	Indio V., Oliveri C., Lucchi A., Savini F., Gonzales-Barron U., Skandamis P., Achemchem F., Manfreda G., Serraino A., De Cesare A. 2024. Shotgun metagenomic investigation of foodborne pathogens and antimicrobial resistance genes in artisanal fermented meat products from the Mediterranean area. <i>Italian J. Food Safety</i> , vol 13(2), article n 12210.
158	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2024. BSE risk posed by ruminant collagen and gelatine derived from bones. <i>EFSA Journal</i> 22(7), e8883.
159	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2024. Update of the list of qualified presumption of safety (QPS) recommended microbiological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 20: Suitability of taxonomic units notified to EFSA until March 2024. <i>EFSA Journal</i> , 22(7), e8882.
160	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2024. Public health aspects of <i>Vibrio</i> spp. related to the consumption of seafood in the EU. <i>EFSA Journal</i> 22(7), e8896.
161	Savini F., Giacometti F., Tomasello F., Indio V., Gardini F., Barbieri F., Bardasi L., Ramini M., Prandini L., Mekonnen T. Y., Cuomo S.A., De Cesare A. , Serraino A. 2024. Impact of fish dry-curing on the behaviour of <i>Listeria monocytogenes</i> during the production of ready to eat fishery products. <i>LWT</i> . DOI 10.1016/j.lwt.2024.116381.
162	Savini F., Tomasello F., Indio V., De Cesare A. , Fontana M., Panzeri S., Prandini L., Serraino A., Giacometti F. 2024. Effect of infrared technology on the behaviour of <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella</i> and <i>Enterobacteriaceae</i> in homogenized raw vaccine milk: preliminary results. <i>Italian J. Food Safety</i> . Vol 13 (3), article n 12379.
163	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2024. Re-evaluation of certain aspects of the EFSA Scientific Opinion of April 2010 on risk assessment of parasite in fishery products, based on new scientific data. Part 2. <i>EFSA Journal</i> , vol 22(11), e9090.

164	Becsei A., Fuschi A., Otani S., Kant S., Weinstein I., Alba P., Steger J., Visontai D., Brinch C., de Graaf M., Schapendonk C., Battistini A. De Cesare A. et al 2024. Time-series sewage metagenomics distinguishes seasonal, human-derived and environmental microbial communities potentially allowing source attributed surveillance. <i>Nature Communications</i> vol 15(1), 8953.
165	Tomasello F., De Cesare A. , Valero A. 2024. Training in quantitative microbial risk assessment of <i>Listeria monocytogenes</i> in processing chains: quantification of biofilm-cells transfer integrating virulence and persistence factors. <i>EFSA Journal</i> 22(S1), e221106.
166	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2025. Update of the list of quantified presumption of safety (QPS) recommended microbiological agents intentionally added to food and feed as notified to EFSA 21: suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2024. <i>EFSA Journal</i> 23(1), e9169.
167	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2025. Microbiological hazards associated with the use of water in the post-harvest handling and processing operations of fresh and frozen fruits, vegetables and herbs (ffFVH). Part 5 (Frozen FVH process water management plan). <i>EFSA Journal</i> , 23(1), e9172.
168	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2025. Microbiological hazards associated with the use of water in the post-harvest handling and processing operations of fresh and frozen fruits, vegetables and herbs (ffFVH). Part 4 (fresh cut FVH process water management plan). <i>EFSA Journal</i> , 23(1), e9171.
169	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2025. Microbiological hazards associated with the use of water in the post-harvest handling and processing operations of fresh and frozen fruits, vegetables and herbs (ffFVH). Part 3 (Fresh-whole process water management plan). <i>EFSA Journal</i> , 23(1), e9170.
170	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2025. Microbiological hazards associated with the use of water in the post-harvest handling and processing operations of fresh and frozen fruits, vegetables and herbs (ffFVH). Part 2 – A dynamic mass balance model for handling and processing operations in ffFVH using water. <i>EFSA Journal</i> , 23(1), e9173.
171	Mkdaden W., Belguith K., Indio V., Oussaief O., Guluzade G., ElHatmi H., Serraino A., De Cesare A. , Boudhrioua N. 2025. Assessment of the anti- <i>Listeria</i> effect of Citrus limon peel extract in silico, in vitro, and in fermented cpw milk during cold storage. <i>Foods</i> . Vol 14(4), article 661.
172	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2025. Evaluation of an alkaline hydrolysis method under atmospheric pressure for Category 1 animal by-products. <i>EFSA Journal</i> 23(2), e9272.
173	Savini F., Prandini L., Indio V., Tomasello F., Seguino A., De Cesare A. , Panseri S., Giacometti F., Delibato E., Bardasi L., Taddei R., Serraino A. 2025. Behaviour of <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Yersinia enterocolitica</i> during beef dry-aging up to 60 days. <i>Int. Journal of Food Microbiol.</i> Vol 429, article n 110999.
174	EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). 2025. BIOHAZ scientific opinion on the equivalence of an alternative heat treatment process of feather and down. <i>EFSA Journal</i> vol 23(3), e9270.

3.8 Pubblicazioni su riviste nazionali

1. De Cesare A., Vannini L., Guerzoni M.E. (1996). Impiego della Spettroscopia FTIR per l'ottenimento di modelli dello sviluppo microbico e di reazioni enzimatiche. *Biologi italiani*, 6: 26-30.
2. Manfreda G., De Cesare A., Franchini A. (2003). Strategie di controllo delle salmonelle nell'allevamento avicolo. *Rivista di avicoltura*. 5: 18-25.

3.9 Pubblicazioni su atti di convegni presentate in qualità di relatore

1. De Cesare A., Manfreda G. (1998). Application of quantitative PCR to the analysis of Salmonella. Proceedings COST 914 "Predictive modelling of microbial growth and survival in foods"; workshop0 "Instrumental methods for data capture for advanced predictive microbiology". Rocca di Bertinoro, Forlì (Italia), 15-16 Maggio, pp 325-332.
2. De Cesare A., Manfreda G., Bondioli V., Franchini A. (2001). Isolation and genotyping characterization of Campylobacter strains isolated in poultry production. Proceedings XV European Symposium on the Quality of Poultry Meat, Kusadasi (Turkey), 9-12 September, pp. 231-237.
3. Manfreda G., De Cesare A., Bondioli V., Franchini A. (2001) Studi epidemiologici mediante RiboPrinter® di ceppi di Campylobacter. XL Convegno della Società Italiana di Patologia Aviare Forlì 4-5 Ottobre. Large Animals Review 7 (6): 101-102.
4. De Cesare A., Bondioli V., Serafin A., Pezzotti G., Manfreda G. (2003). Genetic relationships between Campylobacter coli isolated from poultry. Atti del XVI European Symposium on the quality of poultry meat and X European symposium on the quality of eggs and egg products. Saint Brieuc (Francia), 23-26 Settembre, pp 102-108. Zootechnical International. N. 7/8, pg 52-55
5. De Cesare A., Manfreda G., Bondioli V., Franchini A. (2006). Isolation and Characterisation of Campylobacteriaceae from pork and poultry meat in Italy. Proceedings Emerging Campylobacter spp. in the food chain CAMPYCHECK. Crooke Park Conference Centre, Dublin, Ireland, February 8th, p.31-34.
6. Manfreda G., Rossi M., Sanguinetti V., Gavioli R., Lozito P., De Cesare A., Zanoni R. G. (2006). Prevalence of Helicobacter pullorum in broiler chickens reared in intensive and extensive farms. Proceedings XII European Poultry Conference, Verona, 10-14 Settembre. World's Poultry Science Journal Supplement, 62, p. 551-552.
7. De Cesare A., Mioni R., Gallochio L., Manfreda G. (2009) Prevalenza e genotipi di Listeria monocytogenes in carcasse e sezionati di coniglio. VII Workshop Nazionale Enter-Net Italia. Infezioni trasmesse da alimenti e acqua: diagnostica ed epidemiologia. Roma, 3-5 Novembre 2009. p. 31.
8. De Cesare A., Valero A., del Rosal S., Chemaly M., Manfreda G. (2012) Definition of sampling protocols and performance objectives for Campylobacter control in broiler batches. RE_FS_2012pc945_1 World's Poultry Science Journal, Supplement 1, 380-383.
9. Manfreda G., Rodriguez Lazaro D., Hernandez M., De Cesare A., Lucchi A., Valero A. (2013) Definition of Performance Objectives for Listeria monocytogenes in pork cuts. Proceedings ISOPOL XVIII, Goa (India), 19-22 September 2013, p. 198-199.
10. Valero A., Comin D., Mioni R., Manfreda G., Pasquali F., De Cesare A. (2013) Modelling approach to estimate the impact of cooking treatment on the establishment of food safety objectives for Listeria monocytogenes in pork cuts. Proceedings ISOPOL XVIII, Goa (India), 19-22 September 2013, p. 199-200.
11. De Cesare A., Bovo F., Pasquali F., Manfreda G. (2014) In field implementation of risk based metrics to promote food safety. Proceedings 1st IMEKOFOODS "Metrology Promoting Objective and Measurable Food Quality and Safety", Rome (Italy), 12-15 October 2014, p. 59.
12. De Cesare A., Parisi A., Lucchi A., Miccolupo A., Palma F., Ricci A., Manfreda G. (2014) Analisi comparativa di profili di tipizzazione di ceppi di Salmonella enterica sierotipo Enteritidis ottenuti mediante MLVA, PFGE e ribotipizzazione automatica. XXIV Convegno Nazionale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti "Nuove frontiere della sicurezza alimentare", Bologna (Italy), 10-12 Settembre 2014, p. 15.
13. De Cesare A. (2015). Definition of safety criteria in RTE products: a whole chain approach from ingredient selection up to consumption. European Symposium on Food Safety, Cardiff (UK), 20-22 April, p. 53.
14. De Cesare A. Manfreda G. (2016). Metagenomic approaches for driving the interactions among nutrition, microbioma and host. Biomin World Nutrition Forum, Vancouver, 12-15 Ottobre 2016.

15. De Cesare, A., Palma F., Lucchi A., Pasquali P., Manfreda G. (2017). Indagine comparativa del profilo microbico di carcasse di pollo mediante analisi metagenomica. Atti XXVII Convegno Nazionale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti, Perugia (Italy), 13-15 Settembre 2017.
16. De Cesare, A., Parisi A., Lucchi A., Capozzi L., Bianco A., Pasquali F., Manfreda G. 2018. Analisi del microbiota e valutazione del rischio microbiologico in carcasse di polli da carne ottenuti da allevamenti convenzionali ed antibiotic-free. Atti XXVIII Convegno Nazionale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti, Milano (Italy), 12-14 Settembre 2018.
17. De Cesare A. (2018). Metagenomic insights into the dynamic of microbial communities in poultry and poultry products: current challenges and future opportunities. Proceedings XVth European Poultry Conference, Dubrovnik (Croazia), 17-21 September 2018. pp 100-110.
18. De Cesare A. (2019). COMPARE proficiency test based on salmon matrix – wet lab part. 12th Global Microbial Identifier Meeting, Singapore, 12-14 Giugno 2019.
19. De Cesare, A., Oliveri C., Lucchi A., Pasquali F., Manfreda G. 2019. Applicazione della metagenomica shotgun a salmone affumicato inoculato sperimentalmente con batteri, virus e parassiti: confronto tra abbondanza delle sequenze e concentrazione delle cellule inoculate mediante quattro software di analisi bioinformatica. Atti XIX Convegno Nazionale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti, Bari (Italy), 12-14 Settembre 2019.

3.10 Pubblicazioni su atti di convegni presentate come poster

1. Manfreda G., De Cesare A., Guerzoni M. E. (1999). Application of the Quantitative PCR to Salmonella risk assessment. Proceedings XIV Euroean Symposium on the Quality of Poultry Meat, Bologna (Italy), 19-23 Settembre, pp. 627-635.
2. Manfreda G., De Cesare A. (1999). Recovery of Salmonella in broiler feed with diet containing a blend of protect organic and inorganic acids. Proceedings 12th European Symposium on Poultry Nutrition. Veldhoven, The Netherlands, August 15-19. pp 54-57.
3. De Cesare A., Dambaugh T. R., Mangiaterra E., Cole E. M., Guerzoni M. E., Manfreda G., Franchini A. (2000). Identification and subtyping of Italian poultry industry isolates of Salmonella ser. Enteritidis, ser. Typhimurium and other serovars by automated EcoRI, PvuII and PstI ribotyping. Proceedings ASM, 100th General Meeting, Los Angeles (USA), 21-25 Maggio 2000, p 520.
4. De Cesare A., Dambaugh T. R., Bruce J. L., Guerzoni M. E., Wiedmann M. (2000). Automated ribotyping with multiple enzymes to improve discrimination of *L. monocytogenes*, with particular focus on serotype 4b strains. Proceedings ASM, 100th General Meeting, Los Angeles (USA), 21-25 Maggio 2000, p149.
5. De Cesare A., Manfreda G., Bondioli V., Pasquali F., Franchini A. (2001). Preliminary study on the characterization of multidrug resistance *S. typhimurium* strains by using automated ribotyping. Proceedings ASM, 101th General Meeting, Orlando (USA), 20-24 Maggio 2001. p 157.
6. Manfreda G., De Cesare A., Pasquali F., Franchini A. (2002). Molecular characterization of multiple antibiotic resistance of Salmonella typhimurium strains isolated in Italy. Proceedings International Symposium Salmonella and Salmonellosis. St. Brieuc, France, 29-31 Maggio, pp 519-520.
7. De Cesare A., Manfreda G., Bondioli V., Pasquali F., Franchini A. (2002). Antibiotic resistance and ribotyping profiles of Campylobacter isolates from a poultry meat processing plant. Proceedings 11th European Poultry Conference, Bremen 6-10 Ottobre. Archiv Für Geflügelkunde, 66: 62.
8. Manfreda G., De Cesare A., Bondioli V., Franchini A. (2002). Comparison of two multiplex PCR methods for the rapid detection of Campylobacter jejuni and Campylobacter coli in a poultry slaughterhouse. Proceedings 11th European Poultry Conference, Bremen 6-10 Ottobre. Archiv Für Geflügelkunde, 66: 162.
9. De Cesare A., Bondioli V., Parisi A., Lanzillotta G., Manfreda G. (2004). Evaluation of the genetic variability within two Campylobacter populations in relation to the number of colonies tested. Atti in CD Rom 104o American Society for Microbiology General Meeting. New Orleans, LA, USA 23-27 Maggio 2004.

10. De Cesare A., Bondioli V., Manfreda G. (2006). Comparison between *Campylobacter* prevalence and species in Italian broilers reared in intensive and extensive farms. Proceedings XII European Poultry Conference, Verona, 10-14 Settembre. World's Poultry Science Journal Supplement, 62, p. 545
11. Langen M., Peters, U., De Cesare A., Manfreda G., Klein G. (2009) Characterisation of *C. jejuni* and *C. coli* isolates of Italian broiler flocks by ribotyping and multilocus sequence typing. Proceedings 15th International Workshop on *Campylobacter*, *Helicobacter*, and related Organisms. Niigata, Japan, September 2-5, 2009. p. 87.
12. Manfreda G., Lucchi L., Zanoni, R. G., De Cesare A. (2009) Preliminary investigation on suitability of automated ribotyping and PFGE for *Helicobacter pullorum* typing. Proceedings 15th International Workshop on *Campylobacter*, *Helicobacter*, and related Organisms. Niigata, Japan, September 2-5, 2009. p. 151.
13. De Cesare A., Parisi A., Latorre L., Manfreda G. (2010) Mapping of molecular profiles associated to *Listeria monocytogenes* food isolates circulating in Italy. Proceedings XVII International Symposium on Problems of Listeriosis. Porto (Portogallo), 5-8 Maggio 2010. p. 121.
14. Manfreda G., De Cesare A., Lucchi A., Langhout P., Franchini A. (2012). Preliminary evaluation of supplementation of Adimix 30 in feed to reduce *Campylobacter jejuni* colonisation in broilers. PB_2012pc350_1 World's Poultry Science Journal, Supplement 1, 124-127.
15. De Cesare A., Trevisani M., Mancusi R., Costanza C., Bovo F., Manfreda G. (2013) Preliminary assessment of the key variables impacting survival and growth of *Listeria monocytogenes* and *Listeria* spp. in RTE products during storage. Proceedings ISOPOL XVIII, Goa (India), 19-22 September 2013, p. 217.
16. Valero, A., De Cesare A., Chemaly M., Perez-Rodriguez F., Garcia-Gimeno R. M., Manfreda G. (2013) Estimation of performance objectives for *Campylobacter* in broiler carcasses taking into account impact of selected factors on pathogen prevalence and concentration. Proceedings International Conference on Predictive Modelling in Food. ICPMF8, Paris, 16-20 September 2013, p 193-194.
17. Manfreda G., De Cesare A. (2015). How to move to risk based metrics to improve food safety in the European Union. EFSA's 2nd Scientific Conference: "Shaping the Future of Food Safety, Together" Milan, Italy - 14, 15, 16 October 2015.
18. De Cesare A., Vitali S., Trevisani M., Manfreda G. (2015). Performance Objectives for *Bacillus cereus* in RTE salads: a whole food chain approach. EFSA's 2nd Scientific Conference: "Shaping the Future of Food Safety, Together" Milan, Italy - 14, 15, 16 October 2015.
19. Trevisani M., De Cesare A., Mancusi R., Vitali S., Manfreda G. (2016). Impact of lactic acid bacteria and lactate on survival and growth of *Listeria monocytogenes* in ready to eat pasta salads. Proceedings ISOPOL XIX, 14-17 June, Paris. p. 105.
20. De Cesare A., Parisi A., Mioni R., Comin D., Lucchi A., Manfreda G. (2016). Prevalence and genotyping of *Listeria monocytogenes* in rabbit meat products and slaughterhouses. Proceedings ISOPOL XIX, 14-17 June, Paris. p. 103.
21. De Cesare A., Vitali S., Tessema G. T., Trevisani M., Fagereng T. M., Beaufort A., Manfreda G., Skjerdal T. (2016). Modelling the growth kinetics of *Listeria monocytogenes* in pasta salads at different storage temperatures and packaging conditions. Proceedings ISOPOL XIX, 14-17 June, Paris. p. 182.
22. De Cesare A., Domenech E., Comin D., Manfreda G. (2017). Impact of cooking procedures and storage practices on consumer exposure to *Listeria monocytogenes* and *Salmonella enterica*. Proceedings 10th International Conference on Predictive Modelling in Food. Cordoba (Spain) 26-29 September 2017. P24.
23. De Cesare A., Vitali S., Tessema G.T., Trevisani M., Fagereng T.M., Beaufort A., Manfreda G., Skjerdal T. (2017). Selection of primary and secondary models describing maximum growth rate of *Listeria monocytogenes* in pasta salad. Proceedings 10th International Conference on Predictive Modelling in Food. Cordoba (Spain) 26-29 September 2017. P42.

3.11 Pubblicazioni su atti di convegni

1. Guerzoni M. E., Lanciotti R., De Cesare A., Chaves Lopez C. (1996). High pressure homogenization of egg products and its effects on the inactivation of Salmonella serotypes. Proceedings COST Action 97 "Prevention of contamination of poultry meat, eggs and egg product", Roma (Italy), 23-25 Ottobre, pp 87-94.
2. De Cesare A., Gardini F., Lanciotti R., Guerzoni M. E. (1996). Interaction between Lactobacillus plantarum and Listeria monocytogenes in poultry and pork sausages. Proceedings COST 914 "Predictive modelling of microbial growth and survival in foods. Workshop "Modelling microbial growth in mixed populations". Wageningen, The Netherlands, 9-10 Dicembre, pp 221-223.
3. Manfreda G., De Cesare A. (2000). Colonization control of Salmonella by protected organic and inorganic acids. CD Rom on abstracts and proceedings XXI World's Poultry Congress. Montreal, Canada, 20-24 Agosto 2000.
4. Manfreda G., Bertuzzi S., De Cesare A., Cerchiari E. (2001) The effect of Formyl® blend of micro-encapsulated acids on intestinal microflora and performance of turkey. Proceedings 13th European Symposium on Poultry Nutrition. Blankenberge (Belgium), 30 Settembre-4 Ottobre 2001.
5. De Cesare A., Sheldon B. W., Jaykus L. A. (2001). A comparison of the survival rates of Campylobacter jejuni and Salmonella species under varying organic loads and food contact surfactes. Abstract T29. International Ass. Food Protection 2001 Meeting, Minneapolis. P 97.
6. Manfreda G., De Cesare A., Bondioli V. (2002). Isolamento di Campylobacter in carcasce di suino pesante. Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie. Vol. LVI pp. 359-360.
7. De Cesare A., Manfreda G., Bondioli V., Franchini A. (2002). Determinazione di Camylobacter jejuni e Campylobacter coli in macelli suini ed avicoli mediante PCR multipla. Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie. Vol. LVI pp. 363-364.
8. Bondioli V., De Cesare A., Manning G., Newell D., Manfreda G. (2003). Preliminary study on cytolethal distending toxin activity in Campylobacter jejuni isolated in Italy. Atti 42° Convegno della Società Italiana di Patologia Aviare. Forlì, 2-3 Ottobre. Large Animal Review 6: 75-76.
9. Sado S., Patrignani F., De Cesare A., Gardini F., Guerzoni M. E. (2004). Comparative analysis of the effects of different strategies to reduce the Listeria monocytogenes growth extent in Italian flash fermented sausages. Proceedings FoodMicro 2004, Portroz, Slovenia, 12-16 Settembre 2004 a cura di New Tools for Improving Microbial Food Safety and Quality. p 115, Slovenian Microbiology Society.
10. Manfreda G., Pasquali F., Braggio S., De Cesare A., Franchini A. (2004). In vitro development of resistance to quinolones in Salmonella Typhimurium. Proceedings XXII World's Poultry Congress. Istanbul, 8-13 Giugno, p.787
11. Camarda A., Dionisi A. M., Circella E., Carattoli A., Manfreda G., De Cesare A., Mioni R., Ricci A. (2005). Monitoraggio di Campylobacter coli nelle galline ovaiole nel corso del ciclo di allevamento. Atti del V Workshop nazionale Enter-net Italia "Sorveglianza e prevenzione delle infezioni gastroenteriche". Roma, 1-2 Dicembre 2005.
12. Baffone W., De Cesare A., Campana R., Patrone V., Vittoria E., Bondioli V., Manfreda G. (2005). Caratteristiche di virulenza di ceppi di Campylobacter jejuni caratterizzati geneticamente mediante ribotipizzazione con PstI. Atti convegno AMCLI Napoli 16-10 Ottobre, Bollettino SIM, 7 (1), p. 37.
13. Manfreda G., Bondioli V., Lucchi A., De Cesare A. (2006). Comparison between the antibiotic resistance profiles of human and poultry Campylobacter Italian isolates. Proceedings 2nd Annual General Meeting Med-Vet-Net, Malta, 3-6 Maggio, p. 17.
14. Manfreda G., Bondioli V., De Cesare A. (2007). Preliminary investigation on ribotypes and toxinotypes associated to Clostridium perfringens Italian strains isolated from poultry reared using different technologies. Proceedings XVIII European Symposium on quality of poultry meat, Praga, 2-5 Settembre 2007.

15. Manfreda G., De Cesare A., Sirri F., Meluzzi A. (2007). Evaluation of the influence of the housing system on bacterial egg and environmental contamination in Italy. Proceedings XII European Symposium on quality of eggs and egg products, Praga, 2-5 Settembre 2007.
16. Sirri F., De Cesare A., Minelli G., Meluzzi A., Franchini A. (2007). "Oxidative stability and lipid composition of hen eggs laid in organic and conventional systems" Proceedings of XII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Praga, 2-5 Settembre (2007)
17. Rossi M., Manfreda G., Lucchi A., Revez J., De Cesare A., Zanoni R.G. (2007). Occurrence and antibiotic susceptibility of *Helicobacter pullorum* from turkeys intensively reared in northern Italy. CHRO2007, Rotterdam, 2-5 Settembre 2007. Zoonoses and Public Health. September 2007 - Vol. 54 Issue S1 Page IV-165.
18. Manfreda G., Lucchi A., De Cesare A., Gianotti A., Franchini A. (2007). Valutazione dell'efficacia delle procedure di pulizia e disinfezione impiegate nei macelli avicoli sulla sopravvivenza di batteri patogeni. Atti LXI convegno Società Italiana delle Scienze Veterinarie. Salsomaggiore Terme, 26-29 Settembre.
19. Mammina, C., Manfreda G., Aleo A., De Cesare A., Ferretti V., Pellissier N., Romani C., Nastasi A., Pontello M. (2008) Cluster of human listeriosis cases traced by molecular typing to taleggio cheese, Italy. Proceedings 18th European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases Barcelona, 19-22 April. CD Abstract ECCMID08_P1692 Contact View.htm
20. Manfreda G., Steinhäuserová I., Borilova G., Klein G., Reich F., De Cesare A. (2008) Comparative analysis of the incidence of *Campylobacter* spp. and *Clostridium perfringens* in broiler farms located in the Czech Republic, Germany and Italy. Proceedings XXIII World's Poultry Congress, Brisbane (Australia), 30 Giugno-4 Luglio. World's Poultry Science Journal Supplement, 64, p. 507.
21. Manfreda G., Steinhäuserová I., Borilova G., Klein G., Langen M., Peters U., De Cesare A. (2008) Comparative analysis of the molecular profiles associated to *Campylobacter* spp. and *Clostridium perfringens* broiler strains collected in the Czech Republic, Germany and Italy. Proceedings XXIII World's Poultry Congress, Brisbane (Australia), 30 Giugno-4 Luglio. World's Poultry Science Journal Supplement, 64, p. 226.
22. Manfreda G., Pasquali F., Lucchi A., De Cesare A., Giovanardi D., Stonfer M. (2010) Study on selection and transfer of antimicrobial resistant *Escherichia coli* from broiler breeders to their progeny. Proceedings International Conference on Antimicrobial Research, Valladolid, 3-5 Novembre 2010. p. 455.
23. Manfreda G., Pasquali F., De Cesare A., Petracci M., Franchini A., Cavani C. (2011) Enteric bacteria enumeration in free range chickens. Proceedings EggMeat Symposia, ref c-064.
24. Valero A., Chemaly M., Manfreda G., De Cesare A. (2011) Setting of sampling plans to check *Campylobacter* safety levels in broiler batches and poultry meat. Proceedings CHRO 2011.
25. Manfreda G., De Cesare A. (2012) Food safety criteria for poultry meat: present and future. XXIV World's Poultry Congress, Salvador, Bahia, Brasile, 5-9 Agosto 2012, World's Poultry Science Journal, Supplement
26. De Cesare A., Valero A., del Rosal S., Chemaly M., Manfreda G. (2012) Definition of sampling protocols and performance objectives for *Campylobacter* control in broiler batches. RE_FS_2012pc945_1 World's Poultry Science Journal, Supplement 1, 380-383.
27. Pasquali F., Bovo F., Lucchi A., De Cesare A., Manfreda G. (2012) Valutazione della Real Time PCR come complemento al metodo ISO 6579:2004 per la rilevazione della *Salmonella* nelle carni. Atti XXII Convegno Nazionale AIVI, Torino, 19-22 Settembre 2012.
28. Valero A., Perez-Rofriquez F., Carrasco E., Posada D., Zurera G., Rodriguez M., Garcia-Gimeno R.M., De Cesare A., Manfreda G. (2012) Modelling growth kinetics of *Listeria monocytogenes* under different storage practices in the pork chain from dispatch to consumption: estimation of food safety criteria. Proceedings Food Micro2012, Istanbul, 3-7 September 2012.
29. Pasquali F., Valero A., Olsen J. E., Lucchi A., De Cesare A., Manfreda G. (2013) Effect of eggshell pooling on fit-for-purpose sampling plans for *Salmonella* detection in positive table eggs. Proceedings EggMeat Symposia 2013, Bergamo (Italy) 15-19 September 2013, p. 84.

30. De Cesare A., Valero A., Pasquali F., Manfreda G. (2013) Verification of performance targets for *Campylobacter* spp. in Italian broilers through the development of a “moving window” approach. Proceedings EggMeat Symposia 2013, Bergamo (Italy) 15-19 September 2013, p. 52.
31. Pasquali F., De Cesare A., Manfreda G. (2014) Novel and rapid molecular method for enumeration of bacterial pathogens contaminating food at low levels. Proceedings 1st IMEKOFOODS “Metrology Promoting Objective and Measurable Food Quality and Safety”, Rome (Italy), 12-15 October 2014, p. 56.
32. Manfreda G. & De Cesare A. (2014) Criteri microbiologici e obiettivi di sicurezza alimentare: quali prospettive? XXIV Convegno Nazionale dell’Associazione Italiana Veterinari Igienisti “Nuove frontiere della sicurezza alimentare”, Bologna (Italy), 10-12 Settembre 2014, p. 2.

4. ATTIVITA' DI SERVIZIO ALL'ATENEO, ISTITUZIONALI E ORGANIZZATIVE

4.1 Attività di servizio all'Ateneo e organizzative

1. Preposto alla Sicurezza presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti (DISA) e il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL), dal 27.03.2003 al 07.02.2013.
2. Responsabile del deposito temporaneo rifiuti presso il DISA dal 08.07.2010 al 23.07.2012.
3. Coordinatore dei servizi integrati tecnico laboratoriali presso il DISTAL dal 20.03.2012 al 19.11.2015.
4. Responsabile di attività di studio e/o ricerca "Esperto di analisi molecolari e genomiche finalizzate alla gestione del rischio legato ad agenti zoonotici in ambito animale e alimentare" presso il DISTAL dal 19.11.2015 al 01.09.2019.

4.2 Attività istituzionali

1. Rappresentante del Personale Tecnico Amministrativo in Consiglio di Dipartimento al DISA e poi al DISTAL dal 01.09.2001 al 30.09.2015.
2. Commissaria nel panel di valutatori della tesi di PhD della Dott.ssa Lisa Barco presso la Faculty of Health and Medical Sciences of the University of Copenhagen (Danimarca) in data 08.06.2015.
3. Membro del panel di **esperti on Biological Hazards** dell'**Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare** da Ottobre 2018.
4. Membro della Consulta Scientifica dell'Accademia Nazionale dell'Agricoltura dal 27 Maggio 2019 a Maggio 2020.
5. Membro della Commissione Ricerca DIMEVET dal 2021 al 2024.
6. Delegata del DMEVET per le relazioni internazionali da Maggio 2024.

5. FORMAZIONE

5.1 Periodi di formazione all'estero come visiting scientist

1. Marzo-Settembre 1999 visiting scientist presso la Qualicon Inc., Wilmington DE, USA per ricerche riguardanti le applicazioni della ribotipizzazione automatica per la tipizzazione di batteri patogeni di origine alimentare.
2. Febbraio-Luglio 2000 visiting scientist presso il Poultry Science Department della North Carolina State University, Raleigh NC, USA per ricerche riguardanti la contaminazione crociata di *Campylobacter jejuni* tra superfici ed alimenti pronti per l'uso.

5.2 Periodi di formazione all'estero finanziati nell'ambito dell'accordo per la mobilità Erasmus del personale (staff training), programma Lifelong Learning Programme

1. Dal 28 Giugno al 2 Luglio 2010 training riguardante "Application and management of quantitative risk assessment models" presso Ashtown Food Research Centre TEAGASC, Department of Food Safety, Dublino (Irlanda).
2. Dal 9 al 13 Luglio 2012 training riguardante "Microbioma and metagenomic analysis of caecum content of avian species" presso Dipartimento di Science Veterinarie e Biomediche dell'Università del Minnesota, Minneapolis (USA).
3. Dal 31 Agosto al 4 Settembre 2015 training riguardante "Statistical analysis of the taxonomic and functional data obtained by shotgun metagenomic sequencing" presso il Department of Agricultural & Biosystems Engineering, University of Arizona, Tucson (USA).
4. Dal 13 al 24 Marzo 2017 training riguardante "Methodological framework to perform integrated omic analysis and use of Meta-Omic-Pipeline (IMP)" presso Eco-Systems Biology Research Group, University of Luxembourg.

5.3 Corsi di formazione seguiti in Italia

Nome del corso	Data	Anno	Luogo
EFSA Training Course "Critical Appraisal of Evidence"	15-16 Ottobre	2019	Parma (Italia)
EFSA Training Course "Conducting an Expert Knowledge Elicitation (Delphi method)"	13 Marzo	2019	Parma (Italia)
Corso "Microbial Communities Profiling via QIIME2"	10-12 Ottobre	2018	Legnaro (Italia)
Formazione su squadre di emergenza e primo soccorso	16 Maggio	2016	Bologna (Italia)
Formazione su squadre di emergenza e primo soccorso	7-8 Aprile	2014	Bologna (Italia)
Corso di formazione "Sviluppo delle competenze gestionali e supporto al ruolo per il personale con nuovi incarichi di responsabilità"	29 Ottobre	2014	Bologna (Italia)
Corso di formazione "Sviluppo delle competenze gestionali e supporto al ruolo per il personale con nuovi incarichi di responsabilità"	10 Luglio	2014	Bologna (Italia)
Corso di formazione "Sviluppo delle competenze gestionali e supporto al ruolo per il personale con nuovi incarichi di responsabilità"	26 Maggio	2014	Bologna (Italia)
Formazione dei lavoratori modulo 3	5-9 Luglio	2012	Bologna (Italia)
Formazione dei lavoratori modulo 2	28 Giugno-3 Luglio	2012	Bologna (Italia)
Formazione su squadre di emergenza e primo soccorso	27 gennaio	2011	Bologna (Italia)
Seminario "Impiego della monobutirrina per il controllo delle Salmonelle nel pollame ed il miglioramento delle performance"	8 Ottobre	2010	Ozzano (Italia)
Formazione su sistema SISTRI	6-7 Ottobre	2010	Bologna (Italia)
Corso "Progetto TE.AM: percorso di apprendimento della lingua inglese livello EF"	6 Giugno-24 Novembre	2010	Bologna (Italia)
Formazione per preposti alla sicurezza	27 Novembre	2009	Bologna (Italia)
Formazione sullo smaltimento dei rifiuti speciali pericolosi	20 Aprile	2009	Bologna (Italia)

Formazione per responsabili di attività didattica e di ricerca	24 Febbraio	2009	Bologna (Italia)
Seminario "Gestione generale dei progetti del 7 Programma quadro"	24 Settembre	2009	Bologna (Italia)
Seminario "RethinkPCR"	19 Giugno	2008	Bologna (Italia)
Seminario "Negoziazione dei progetti del VII programma quadro"	7 Febbraio	2008	Bologna (Italia)
Formazione squadre antincendio	6 Giugno	2006	Bologna (Italia)
Seminario "Le responsabilità in materia di igiene e sicurezza del lavoro"	24 Maggio	2006	Bologna (Italia)
Formazione su squadre di emergenza e primo soccorso	16 Maggio	2006	Bologna (Italia)
Corso di formazione "Hyperion"	5 Ottobre	2006	Bologna (Italia)
Corso di formazione di avvicinamento al VII programma quadro	20 Settembre-15 Novembre	2006	Bologna (Italia)
Corso di formazione "Getting ready for Framework 7" e "How to write a competitive proposal"	10 Novembre	2005	Bologna (Italia)
Giornata di studio "OGM 2004. Legislazione e ricerca"	25 Marzo	2004	Milano (Italia)
Evento "Le infezioni gastroenteriche. L'uomo, gli animali, gli alimenti e l'ambiente: nuovi scenari epidemiologici"	6-7 Novembre	2003	Roma (Italia)
Formazione lavoratori	4 Novembre	2003	Bologna (Italia)
Incontro di Studio "Microbiologia alimentare e ambientale aspetti analitici e normativi"	21 febbraio	2002	Forli (Italia)
Seminario sulle metodologie di sicurezza del lavoro in ambiente universitario: DPI	29 Ottobre	2002	Bologna (Italia)
Seminario sulle metodologie di sicurezza del lavoro in ambiente universitario: il rischio da agenti biologici	23 Maggio	2002	Bologna (Italia)
Seminario sulle metodologie di sicurezza del lavoro in ambiente universitario: il rischio chimico	18 Aprile	2002	Bologna (Italia)
Seminario sulle metodologie di sicurezza del lavoro in ambiente universitario: il quadro normativo ed i soggetti della prevenzione	4 Aprile	2002	Bologna (Italia)
Giornata di studio "Escherichia coli O157 e altri E. coli enteroemorragici (EHEC)"	20 Novembre	2001	Legnaro (Italia)
Workshop "Introduction to Microbial Risk Analysis"	4-5 Maggio	2000	USA
Corso di formazione "Impiego e controllo degli OGM negli alimenti"	7-9 Novembre	2000	Genova (Italia)
Il Workshop Italiano di PCR quantitativa	23 Novembre	1999	Firenze (Italia)

6. TITOLI

1. Laurea in Scienze Biologiche, indirizzo biomolecolare, conseguita il 19 Luglio 1995 presso l'Università degli Studi di Bologna.
2. Abilitazione alla Professione di Biologo, conseguita a Dicembre 1996.
3. Dottorato di Ricerca in Scienze degli Alimenti, conseguito il 31 Maggio 2004 presso l'Università degli Studi di Bologna.
4. Abilitazione scientifica nazionale a Professore di Seconda Fascia per il settore concorsuale 07/H2 - Patologia Veterinaria e Ispezione Degli Alimenti di Origine Animale, conseguita nei bandi 2012, 2013 e 2017.
5. Abilitazione scientifica nazionale a Professore di Prima Fascia per il settore concorsuale 07/H2 - Patologia Veterinaria e Ispezione Degli Alimenti di Origine Animale, conseguita nel bando 2017.
6. Certificazione IELTS ACADEMIC B2 di Inglese.

La sottoscritta, Alessandra De Cesare, autorizza il trattamento dei propri dati personali, ai sensi del D. lgs 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679), esclusivamente ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione alla presente procedura selettiva e per l'espletamento delle conseguenti pratiche.

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI (art. 46 D.P.R. n.445/00)

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DELL'ATTO DI NOTORIETA' (art. 47 D.P.R. n. 445/00)

La sottoscritta Alessandra De Cesare, nata a Imola (BO) il 09.02.1970 e residente a Ozzano dell'Emilia in via Pier Paolo Pasolini 15A, Codice Fiscale DCCLSN70B49E289H,

dichiara

che tutte le dichiarazioni ed i titoli citati nel proprio curriculum vitae, sopra riportato, sono veritiere e sono formulate sotto la propria personale responsabilità, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e con la consapevolezza che chiunque rilasci dichiarazioni mendaci, formi atti falsi o ne faccia uso è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia.

Ozzano dell'Emilia (BO), 07/04/2025

La Dichiarante*

