

**FORMATO  
EUROPEO PER IL  
CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome	<b>BONOMETTI EMANUELA</b>
Indirizzo	Via Traversale, 18
Telefono	3384178920
Fax	
E-mail	manucinebo@libero.it emanuela.bonometti@alice.it
Nazionalità	italiana
Data di nascita	04/12/1960

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Nome e indirizzo del datore di lavoro  
• Tipo di azienda o settore  
• Date (da – a)  
• Tipo di impiego  
• Principali mansioni e responsabilità  
EULO  
Brescia  
Università degli Studi di Milano, Facoltà di Medicina e Chirurgia – distaccamento di Brescia  
18/10/1980 – 17/01/1981  
amministrativo
- Nome e indirizzo del datore di lavoro  
• Tipo di azienda o settore  
• Date (da – a)  
• Tipo di impiego  
• Principali mansioni e responsabilità  
PROVINCIA di Brescia  
Università degli Studi di Milano, Facoltà di Medicina e Chirurgia – distaccamento di Brescia  
Gennaio 1981-aprile 1981  
amministrativo
- Nome e indirizzo del datore di lavoro  
• Tipo di azienda o settore  
• Date (da – a)  
• Tipo di impiego  
• Principali mansioni e responsabilità  
COMUNE di Brescia  
Università degli Studi di Milano, Facoltà di Medicina e Chirurgia – distaccamento di Brescia  
21/04/1981 – 19/07/21981  
amministrativo
- Nome e indirizzo del datore di lavoro  
• Tipo di azienda o settore  
• Date (da – a)  
• Tipo di impiego  
Spedali Civili di Brescia  
Sistema Sanitario Nazionale  
luglio-settembre 1981  
Amministrativo (Collaborazione coordinata e continuativa)

- Principali mansioni e responsabilità
- Nome e indirizzo del datore di lavoro  
EULO  
Brescia
- Tipo di azienda o settore  
Università degli Studi di Milano, Facoltà di Medicina e Chirurgia – distaccamento di Brescia
- Date (da – a)  
20/10/1981 – 17/01/1982
- Tipo di impiego  
amministrativo
- Principali mansioni e responsabilità
- Nome e indirizzo del datore di lavoro  
CLAS EDITORIALE  
Brescia
- Tipo di azienda o settore  
Ditta privata
- Date (da – a)  
02/05/1982 – 15/02/1983
- Tipo di impiego  
amministrativo
- Principali mansioni e responsabilità
- Nome e indirizzo del datore di lavoro  
Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna Via Bianchi 7-9 Brescia
- Tipo di azienda o settore  
Sistema Sanitario Nazionale
- Date (da – a)  
Dal 1983 al 31/07/2023
- Tipo di impiego  
Collaboratore Professionale Sanitario Esperto Tecnico Sanitario di Laboratorio Biomedico
- Principali mansioni e responsabilità

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)  
1980
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
Istituto Tecnico Agrario "G.Pastori"
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita  
Diploma di perito agrario
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a)  
2000-2003
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria  
Corso di Laurea in Scienza della Produzione e Trasformazione de Latte
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita  
Dottore in Scienza della Produzione e Trasformazione de Latte
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a)  
2004 - 2006
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria  
Corso di Laurea Magistrale in Scienze Alimentari
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita  
Laureato in Scienze Alimentari

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date (da – a)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

A.A. 2018/2019

Università Telematica Pegaso

Master in “Management per le funzioni di coordinamento nell’area delle professioni sanitarie”

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date (da – a)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

A.A. 2019/2020

Università Telematica Pegaso

Master in “Gestione a supporto dei processi per la qualità e la sicurezza alimentare”

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

PRIMA LINGUA

Italiano

ALTRE LINGUE

**Inglese e Spagnolo base**

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e  
amministrazione di persone,  
progetti, bilanci; sul posto di  
lavoro, in attività di volontariato  
(ad es. cultura e sport), a casa,  
ecc*

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE

Con computer, attrezzature  
specifiche, macchinari, ecc.

Dal **1983** al **1990** in servizio presso presso l'ex VIII Dipartimento **Reparto latte** con mansioni

- analisi sporigeni (Buty)
- cellule somatiche (Fossomatic)
- GPL (Milkoscan)
- Inibenti
- Carica batterica totale (Petrifoss)
- esami batteriologici latte (su Agar-sangue, TKT)

Da Ottobre **1991** a Novembre **2000** ha maturato esperienza nella preparazione dei terreni e nello svolgimento di tutti gli esami microbiologici eseguiti dal **Reparto di Microbiologia e Parassitologia degli Alimenti**:

- esami parassitologici in feci, croste e peli
- esami parassitologici su alimenti quali ricerca di Trichinelle in campioni di carne in tutte le sue fasi, esame anatomo-patologico di visceri animali e pesci per la ricerca e identificazione di parassiti: cisticerchi, sarcosporidi, larve anisakidi, filarie
- Identificazione di endo ed ectoparassiti.
- ricerca *Mycobacterium paratuberculosis*;
- ricerca sierologica per Leishmania
- analisi microbiologiche su latte e derivati, carne e derivati, prodotti ittici, tamponi ambientali, comprensiva delle seguenti fasi:
- preparazione, diluizione, semina e spatolamento in piastra del campione
- ricerca di Listerie e Salmonella (sia con metodo microbiologico che metodo enzimatico ELFA mediante apparecchiatura VIDAS),
- letture degli esiti
- ricerca Clostridium botulinum e tossine botuliniche sia in alimenti che campioni biologici umani ed animali responsabile di procedimento in "analisi microbiologiche specializzate" comprensivo delle seguenti fasi:
- tipizzazioni batteriche,
- ricerca Tossina stafilococcica
- ricerca E. coli O157:H7

Addetta alla taratura di Micropipette e Bilance

Assegnata alla squadra d'emergenza dell'Istituto

Assegnata al "Programma Regionale di Sorveglianza Epidemiologica degli Allevamenti" da Luglio 2000 a Novembre 2000 dove ha svolto:

Analisi sul latte relative al piano regionale di Sorveglianza Epidemiologica degli Allevamenti e in particolar modo:

- ricerca anticorpi anti-Brucella abortus mediante tecnica Ring Test
- ricerca inibenti in latte, carne, uova
- utilizzo kit immunoenzimatici (ELISA) per la ricerca di Brucellosi, Aflatossina M1

Impiegata nella **Unità di caseificazione** con relative sperimentazioni.

Assegnata alla **squadra d'emergenza** dell'Istituto dal 1998 al 2000

Partecipazione a **progetti di ricerca** per:

"Definizione e standardizzazione di un protocollo per la determinazione della enterotossigenicità ed ospite-specificità di *Staphylococcus aureus* in prodotti di origine animale"

"Messa a punto e standardizzazione del metodo di prova per la ricerca di *Clostridium botulinum* e tossina botulinica negli alimenti utilizzato dalla rete nazionale degli IZZSS di sorveglianza e diagnosi della intossicazione botulinica

Assegnata al "Programma Regionale di Sorveglianza Epidemiologica degli Allevamenti" da Luglio **2000** a Dicembre **2000** dove ha svolto:

- analisi sul latte relative al piano regionale di Sorveglianza Epidemiologica degli Allevamenti e in particolar modo:
- ricerca anticorpi anti-Brucella abortus mediante tecnica Ring Test
- ricerca inibenti in latte, carne, uova
- utilizzo kit immunoenzimatici (ELISA) per la ricerca di Brucellosi, Aflatossina M1

ed incaricata della gestione dell'archivio della documentazione relativa all'attività in oggetto

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE

*Con computer, attrezzature  
specifiche, macchinari, ecc.*

Da **Gennaio 2001 a Novembre 2001** ha maturato esperienza nel **Reparto Microbiologia e Sorveglianza Epidemiologica degli Allevamenti** svolgendo le seguenti attività:

Gruppo di lavoro: Ricerca Progetto S.I.V.A.R.S. (Responsabile Dott. Paolo Boni)

- analisi sul latte relative al piano regionale di Sorveglianza Epidemiologica degli Allevamenti e in particolar modo:
  - ricerca anticorpi anti-Brucella abortus mediante tecnica Ring Test
  - utilizzo kit immunoenzimatici (ELISA) per la ricerca di Brucellosi, Febbre Q,, Aflatossina M1
  - gestione delle accettazioni, del caricamento dati, dell'emissione rapporti di prova, dell'archivio della documentazione relativa all'attività in oggetto
  - analisi microbiologiche su latte crudo e in particolare modo:
  - ricerca Coliformi e Stafilococchi
  - ricerca anticorpi anti-Brucella abortus mediante tecnica Ring test
  - utilizzo kit immunoenzimatici (ELISA) per la ricerca di Brucellosi, Febbre Q, IBR, Leucosi, Aflatossina M1
- taratura micropipette e spettrofotometri

In carico al **Laboratorio di Merceologia degli alimenti** dal 01.12.2000 al 31.01.2002 in qualità di tecnico di laboratorio

Da **Febbraio 2002** nel **Lab. di Microbiologia e Parassitologia degli Alimenti** nell'ambito del progetto SIVARS (Responsabile Dott. Paolo Boni) con i seguenti compiti:

- alimentazione del sistema con le informazioni relative a caratteristiche di prodotto, caratteristiche di processo, creazione e alimentazione delle anagrafi dei prodotti, dei processi, degli ingredienti, delle aziende;
- istruzione del personale da abilitare all'accesso del SIVARS;
- predisposizione dei programmi di alimentazione del sistema;
- abilitazione degli operatori;
- assegnazione delle autorizzazioni all'accesso al sistema secondo livelli differenziati.
- manutenzione, adeguamento del sistema, anche attraverso compilazione di specifici programmi di trasferimento delle informazioni dal laboratorio e/o dal campo
- alimentazione del sistema con i modelli di microbiologia predittiva frutto delle sperimentazioni

Nel **2003** ha ideato e compilato il programma StandardSivars, sostituito poi da VENQUO, programma di gestione e controllo delle analisi di laboratorio con sostituzione dei fogli di lavoro cartacei con quelli informatici nei vari laboratori del Reparto sviluppato in Access.

Assegnata dalla Direzione Sanitaria nel gruppo di lavoro "Ars-alimentaria" per la realizzazione dell'integrazione tra Ars-alimentaria e Sistema Informativo Nazionale per la Sicurezza Alimentare (SINSA) con i seguenti compiti:

- alimentazione del sistema per quanto riguarda aziende, prodotti e processi;
  - segnalazioni al gruppo delle integrazioni necessarie per il mantenimento e aggiornamento del sistema e di eventuali problemi (e se del caso soluzioni) relativi ad attività svolta e relazioni esterne;
  - alimentazione del sistema con gli esiti delle analisi sui prodotti e sugli ambienti;
  - collaborazione con il gruppo di lavoro Ars-alimentaria per l'elaborazione dei dati provenienti da sperimentazioni su comportamento delle popolazioni microbiche caratteristiche e dei patogeni in corso di trasformazione e commercializzazione;
  - collaborazione con il gruppo per la creazione e pubblicazione dei relativi modelli e standard di prodotto e di processo;
  - partecipazione alle attività di istruzione e formazione di personale in collaborazione con il gruppo;
- altri eventuali compiti in rapporto alle necessità di integrazione tra Ars-alimentaria e SINSA

Dal **2007 al 2010** parte del gruppo di lavoro dell'IZSLER per la messa a punto di alimenti destinati ai bambini oncologici del Reparto di Emoncologia Pediatrica degli Spedali Civili di Brescia (Resp. Prof. Fulvio Porta).

Dal **02 Gennaio 2013** svolge l'attività presso il **Rep. di Microbiologia degli Alimenti** occupandosi dell'esecuzione di esami microbiologici sugli alimenti di origine animale e vegetale, in particolare per la fase di tipizzazione batterica

Dal **2018** a tuttora membro del gruppo di Analisi sensoriale dell'IZSLER.

Nel **2023** collaborazione con il Consorzio De Alimentaria Qualitate per la messa a punto di prodotti destinati a consumatori fragili e primi modelli di "Cavalli di Troia" per bambini oncologici.

Preparazione delle ricette e del relativo catalogo dei prodotti a base di grano Scorzonera di accompagnamento alla farina di grano antico Scorzonera prodotto dall'azienda Agricola della Cittadella.

## CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

*Con computer, attrezzature  
specifiche, macchinari, ecc.*

Conoscenze di informatica:

Conoscenze necessarie all'utilizzo delle strumentazioni e dei programmi per la gestione dei dati in collegamento con la rete informatica dell'Istituto.

Conoscenze per l'utilizzo di programmi del pacchetto Office.

Buone conoscenze di programmazione in ambiente Access con sviluppo di software in utilizzo (o utilizzati) presso il Dipartimento quali:

StandardSivars (sostituito dal Venquo)

Skic

Venquo-ACCETT per l'importazione ed esportazione delle accettazioni ed esiti esami da Darwin-Venquo-Darwin;

Venquo-MICRO con sostituzione dei fogli di lavoro cartacei con quelli elettronici nei Lab. di Microbiologia

Venquo-VIROTOX con sostituzione dei fogli di lavoro cartacei con quelli elettronici nei Lab. di Virologia e Tossicologia

Venquo-SORV con sostituzione dei fogli di lavoro cartacei con quelli elettronici nei Lab. di Sorveglianza Epidemiologica degli Allevamenti

Venquo-SIVARS per le estrazioni dei dati di caratterizzazione e sperimentazioni in prodotti, utilizzati poi per l'elaborazione in Microbiologia Predittiva

Cip (x calcolo ingredienti pasto)

Gestione Programmi

-Ricette (programma di Possenti)

-Sita2 collegato a [www.ars-alimentaria.it](http://www.ars-alimentaria.it)

-[www.patogenit.it](http://www.patogenit.it)

Costruzione del programma per la gestione delle analisi di laboratorio del Laboratorio di Microbiologia degli Alimenti della Cittadella di Padre Pio.

Preparazione del programma informatico per la gestione dei Passaporti Etici assegnati alle aziende inserite nella piattaforma del Distretto Agroalimentare Etico della Cittadella di Padre Pio.

ALTRE CAPACITÀ E  
COMPETENZE  
*Competenze non  
precedentemente indicate.*

PATENTE O PATENTI

Patente di tipo B per la guida di autoveicoli

**ULTERIORI INFORMAZIONI****CORSI FORMATIVI**

	<b>TITOLO</b>	<b>DATA INIZIO</b>	<b>DATA FINE</b>
1	PARTECIPAZIONE CONVEGNO: IL CONTROLLO SANITARIO DI PROCESSO NELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA. UN IMPEGNO COMUNE PER PRODUTTORI E SERVIZI VETERINARI IGIENALIMENTA 96-FIERA DI CREMONA	28/03/1996	
2	PARTECIPAZIONE CONVEGNO: PROPOSTE PER IL MIGLIORAMENTO DELLE CONDIZIONI IGIENICHE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE IGIENALIMENTA 96-FIERA DI CREMONA	29/03/1996	
3	Mostra mercato delle attrezzature per l'igiene e la disinfezione	28/03/1996	
4	Convegno su "Salmonelle negli alimenti: rischi e metodi di prevenzione e controllo", Brescia, Centro Congressi CAB - Milano	27.04.1996	
5	CICLI DI SEMINARI DI GENETICA UMANA	28/03/2003	06/06/2003
6	GESTIONE DEI SISTEMI QUALITA' NELLE IMPRESE E NELLE FILIERE AGROALIMENTARE - MILANO a&q	15/04/2003	10/06/2003
7	CORSO TEORICO-PRATICO SUI METODI E TECNICHE DI ANALISI E STATISTICHE PER LA DETERMINAZIONE DELLE CARATTERISTICHE DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	08/09/2003	22/09/2003
8	EVOLUZIONE METODOLOGICA NELLA RICERCA DI BATTERI PATOGENI NEGLI ALIMENTI - MILANO a&q	16/09/2003	17/09/2003
9	VALUTAZIONE SENSORIALI NEL CONTROLLO QUALITA' E NELLA RICERCA 6 SVILUPPO. MODULO I: METODI DISCRIMINANTI E DESCRITTIVI - MILANO a&q	23/09/2003	24/09/2003
10	LA QUALITA' NEI LABORATORI DELL'IZSLER - APPROFONDIMENTO DI ASPETTI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2000	25/09/2003	
11	IL LATTE DELLE SPECIE MINORI: ASPETTI SANITARI, ZOOTECNICI E DIETETICO TERAPEUTICI NELLE POLIALLERGIE ALIMENTARI	07/11/2003	
12	CORSO TEORICO-PRATICO SU METODI E TECNICHE DI ANALISI E ALIMENTAZIONE DEL SISTEMA INFORMATIVO PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	13/06/2004	27/09/2004
13	TEST ELISA: ASPETTI TEORICI E COMPONENTI, VARIANTI METODOLOGICHE ED ESEMPI APPLICATIVI, PROSPETTIVE FUTURE	03/12/2004	
14	LA SPETTROMETRIA DI MASSA ABBINATA ALLA CROMATOGRAFIA LIQUIDA: NUOVE PROSPETTIVE NELL'ANALISI DEGLI ALIMENTI	10/12/2004	
15	2° CORSO TEORICO-PRATICO SUI METODI DI TECNICHE DI ANALISI E STATISTICHE PER LA DETERMINAZIONE DELLE CARATTERISTICHE DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	20/03/2006	27/03/2006
16	CORSO OBBLIGATORIO AI SENSI D.LGS 196/03. CODICE IN MATERIA DEI DATI PERSONALI	05/03/2007	
17	Corso di statistica di base	11/06/2007	25/06/2007
18	Il monitoraggio sanitario: l'interpretazione probabilistica dei risultati	14/09/2007	



19	CORSO SULLA ATTIVITA' DI LABORATORIO DI ANALISI	19/09/2007	10/10/2007
20	Risk Analysis	27/09/2007	
21	CORSO SULLA MICROBIOLOGIA PREDITTIVA	17/10/2007	14/11/2007
22	CORSO TEORICO-PRATICO SULLA PRODUZIONE DI FORMAGGI	16/10/2008	
23	CORSO TEORICO-PRATICO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE	10/11/2008	12/11/2008
24	CLASSIFICAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI, DALL'ETICHETTA ALLA VALUTAZIONE SENSORIALE	11/11/2008	
25	LE ZONOSI ALIMENTARI	25/11/2008	
26	La Microbiologia Predittiva come strumento per la Valutazione del Rischio	27/11/2008	28/11/2008
27	CORSO TEORICO PRATICO PCR-REAL TIME STEP-ONE PLUS	04/02/2009	
28	INCERTEZZA DI MISURA NEL LABORATORIO DI ANALISI	25/03/2009	
29	IL REG. CE 1441/2007: IL RUOLO DEL LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	20/04/2009	
30	Analisi e gestione dei rischi dalla produzione primaria al consumo dei cibi.	23/04/2009	11/06/2009
31	RIEDIZIONE OLIO: PRODUZIONE, CARATTERISTICHE E ANALISI	07/09/2009	
32	AUTOMAZIONE NEI LABORATORI DI BIOLOGIA MOLECOLARE: APPLICAZIONI PRATICHE NELL'ANALISI DEGLI ALIMENTI	08/10/2009	
33	Convegno Il Coli: una scoperta continua	14/10/2009	
34	IL NUOVO SOFTWARE DI GESTIONE DEI LETTORI ELISA: SUO UTILIZZO NELLA ROUTINE DIAGNOSTICA E NEL SISTEMA QUALITA'	09/11/2009	
35	Le nuove frontiere dell'oncologia comparata	30/03/2010	
36	Alimentazione, benessere e salute	07/04/2010	28/04/2010
37	I VIRUS NEGLI ALIMENTI E NELLE ACQUE: INQUADRAMENTO GENERALE E METODI DI ANALISI	26/04/2010	03/05/2010
38	I BATTERI NEGLI ALIMENTI NELLE ACQUE: INQUADRAMENTO GENERALE E METODI DI ANALISI	10/05/2010	
39	ALLERGENI ALIMENTARI: PROBLEMATICHE SANITARIE E DIAGNOSTICHE	24/05/2010	31/05/2010
40	2° Convegno Analisi e gestione dei rischi: dalla produzione primaria al consumo dei cibi	28/05/2010	18/06/2010
41	I PARASSITI NEGLI ALIMENTI E NELLE ACQUE: INQUINAMENTO GENERALE E METODI DI ANALISI	14/06/2010	
42	GIORNATA INFORMATIVA SULLA FORMAZIONE	30/06/2010	
43	LE PRATICHE DOMESTICHE DI MANIPOLAZIONE, CONSERVAZIONE E COTTURA DEI CIBI QUALE STRUMENTO DI PREVENZIONE DEI PERICOLI MICROBIOLOGICI	15/10/2010	
44	LA COMUNICAZIONE DEL RISCHIO AL CONSUMATORE: L'ESEMPIO LATTE CRUDO	29/10/2010	

45	ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI: ASPETTI GENERALI, NORMATIVI ED ANALITICI	07/12/2010	
46	I RISCHI PSICOSOCIALI NELL'AMBIENTE DI LAVORO: STRESS, MOBBING, BURNOUT	17/12/2010	
47	IMMAGINI DIGITALI IN LABORATORIO BIOMEDICO	16/02/2011	
48	L'ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE DELL'IZSLER: ANALISI DEI DATI, PROSPETTIVE FUTURE	24/02/2011	
49	L'EPIDEMIOLOGIA APPLICATA AI FOCOLAI DI MALATTIE TRASMISSIBILI DAGLI ALIMENTI	14/03/2011	11/04/2011
50	Microbiologia: un approccio didattico	24/03/2011	
51	One health, one medicine: le zoonosi parassitarie	31/03/2011	
52	Gli organismi geneticamente modificati dalla produzione al controllo ufficiale	06/04/2011	
53	ACQUE POTABILI: CARATTERISTICHE, NORMATIVA DI RIFERIMENTO E ANALISI	08/04/2011	
54	I PROTOCOLLI SPERIMENTALI PER LA DETERMINAZIONE DELLA VITA DI SCAFFALE (SHEFL LIFE) DEI PRODOTTI ALLA LUCE DELLE NORMATIVE EUROPEE ED EXTRAEUROPEE	03/05/2011	
55	CONTROLLI UFFICIALI NEL SETTORE ALIMENTARE: NOVITA' E PROSPETTIVE FUTURE. BRESCIA-CERMET-ORDINE TECN.ALIM.CONFARTIGIANATO	25/05/2011	
56	IL VINO, NUOVO ARGOMENTO DI INTERESSE E DI COMPETENZA DELL'IZSLER:PRODUZIONE, CARATTERISTICHE, NORMATIVA ED ANALISI	03/11/2011	
57	CORSO DI FORMAZIONE SULLA SICUREZZA PROFILO PER RISCHIO AMBIENTE DI LAVORO DIVERSI DAI SOLI UFFICIALI AI SENSI DEL D.LGS 81/08	06/12/2011	
58	Micobatteri Atipici. Patogeni del futuro?	23/02/2012	
59	SENSORIALE CONOSCERE L'ANALISI SENSORIALE	05/03/2012	
60	MICROBIOLOGIA PREDITTIVA, ANALISI QUANTITATIVA DEL RISCHIO MICROBIOLOGICO, UTILIZZO DELLA BANCA DATI COMBASE	22/03/2012	23/02/2012
61	Convegno: Nutraceutica in alimentazione umana ed animale	20/04/2012	
62	ACCREDITAMENTO DEI LABORATORI DI PROVA: REQUISITI e PROCEDURE DI ACCREDITAMENTO SECONDO LA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025 ED I REGOLAMENTI ACCREDIA RT-08; RG-02; RG-02-01	27/11/2012	04/12/2012
63	PARATUBERCOLOSI: INTRODUZIONE ALLA PATOLOGIA, ASPETTI DIAGNOSTICI IN LABORATORIO, CONTROLLO DELLA MALATTIA IN ALLEVAMENTO E LINEE GUIDA PIANO NAZIONALE	11/02/2013	
64	Probiotici e salute	14/03/2013	
65	MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI: ASPETTI ANALITICI E LEGISLATIVI	22/04/2013	
66	ALLERGIE ALIMENTARI E IDENTITA' DI SPECIE	23/04/2013	
67	AFLATOSSINE IN ALIMENTI ZOOTECNICI E	30/09/2013	

RIPERCUSSIONI SULLA PRODUZIONE DI  
LATTE E DERIVATI. ASPETTI DIAGNOSTICI IN  
LABORATORIO, EPIDEMIOLOGICI E  
GESTIONALI IN ALLEVAMENTO

68	IL DIVENIRE DEL SISTEMA ECM: DOSSIER FORMATIVO, ACCREDITAMENTO E CERTIFICAZIONE	21/10/2013	
69	PROGETTO DI MIGLIORAMENTO DEL SISTEMA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DEL COMPARTO - FOCUS Goup N.3\	22/11/2013	19/12/2013
70	Evento Nazionale ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E SALUTE DELL'UOMO.	26/03/2014	
71	ASPETTI EPIDEMIOLOGICI E OPERATIVI DELLA CONTAMINAZIONE AMBIENTALE E DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE DA PCB E DIOSSINE. L'ESEMPIO DELLA GESTIONE IN LOMBARDIA - 1° Edizione	07/04/2014	
72	PRODUZIONE ED USO DELL'ACQUA DA LABORATORIO NELL'IZSLER E RELATIVE PROBLEMATICHE - 1° Edizione	22/04/2014	
73	LA VALUTAZIONE DEI CRITERI MICROBIOLOGICI NEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E IL CONTROLLO DELLA SALMONELLOSI (IV EDIZIONE)	28/04/2014	28/05/2014
74	CORSO DI AUTOAPPRENDIMENTO SU ETICA E LEGALITA' L. 190/2012. 1° Modulo: ASPETTI NORMATIVI- 2° Modulo: ADEMPIMENTI SPECIFICI PER GLI ISTITUTI ZOOPROFILATTICI - Edizione Unica	01/10/2014	
75	ESCHERICHIA COLI PRODUTTORI DI VEROCITOSSINA (VTEC): STATO DELL'ARTE - 1° Edizione	02/10/2014	
76	METODI DI PROVA IN USO PRESSO IL REPARTO MICROBIOLOGIA: VALIDAZIONE DEI METODI E PROCEDURE DI TARATURA DELLE APPARECCHIATURE - 2° Edizione	17/10/2014	
77	LE ATTIVITÀ DEL REPARTO MICROBIOLOGIA NELL'AMBITO DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI - 2° Edizione	20/10/2014	27/10/2014
78	METODI DI PROVA IN USO PRESSO IL REPARTO MICROBIOLOGIA: TECNICHE DI ANALISI, TIPIZZAZIONE ED UTILIZZO DELLE APPARECCHIATURE - 2° Edizione	17/11/2014	24/11/2014
79	CORRETTO UTILIZZO DEI PROGRAMMI INFORMATIVI IN USO PRESSO L'IZSLER ED IL REPARTO MICROBIOLOGIA - 1° Edizione	02/12/2014	
80	Corso ArsAlimentaria per la gestione dei dati di processo, produzione ed autocontrollo: incontri di teoria e applicazioni pratiche - 1° Edizione	13/04/2015	
81	Evento Nazionale DAL FORAGGIO AL FORMAGGIO BRESCIA	29/04/2015	
82	SICUREZZA ALIMENTARE E RESPONSABILITÀ CIVILE. LA RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE, DELLA PA E DELL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO - Edizione Unica	11/05/2015	
83	Convegno "TOGETHER, BRESCIA X EXPO 2015": AGRICULTURE - Edizione Unica	25/06/2015	
84	APPLICAZIONE DELLE METODICHE PER LA RICERCA DI CLOSTRIDIUM BOTULINUM IN ALIMENTI: TECNICHE DI ANALISI E PANORAMA NORMATIVO - 1° Edizione	16/10/2015	
85	Corso FAD (formazione a distanza)	06/11/2015	18/12/2015

LA SORVEGLIANZA EPIDEMIOLOGICA IN  
SANITA' PUBBLICA VETERINARIA

86	Corso FAD UTILIZZO DELLA PROCEDURA INFORMATICA NELLA SEGNALAZIONE DEGLI ILLECITI (FAD) - Edizione Unica	13/10/2015	31/12/2015
87	Convegno CONTROLLO DELL'IGIENE E DELLA SALUBRITÀ DEGLI ALIMENTI E RESPONSABILITÀ CIVILE E PENALE DEL FABBRICANTE - Edizione Unica	21/03/2016	
88	Corso FAD (formazione a distanza) INFESTAZIONE DA AETHINA TUMIDA NEGLI ALVEARI	18/08/2016	15/08/2016
89	Corso CORSO DI FORMAZIONE OBBLIGATORIO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO (ACCORDO STATO REGIONI) PER RISCHI INERENTI AD ATTIVITA' NON AMMINISTRATIVE - AGGIORNAMENTO - 3° Edizione	23/11/2016	
90	Corso FAD PATOLOGIE APISTICHE E "I NUOVI INVASORI": SITUAZIONE ATTUALE E PROSPETTIVE DI CONTROLLO (FAD) - Edizione Unica	26/05/2016	31/12/2016
91	Corso FAD LA NUOVA ETICHETTATURA COMUNITARIA DEGLI ALIMENTI: NOZIONI DI DIRITTO E ANNOTAZIONI PRATICHE (FAD) - Edizione Unica	21/06/2016	
92	Corso LA VALUTAZIONE DELLO STRESS DA LAVORO CORRELATO IZSLER - Brescia	16/01/2017	05/02/2017
93	Corso PERCORSO METODOLOGICO PER LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO DA STRESS LAVORO-CORRELATO - Edizione Unica IZSLER - Brescia - Aula Gualandi	15/03/2017	
94	Corso LE BUONE PRATICHE DI LABORATORIO: ASPETTI TEORICO-PRATICI APPLICATI AL CENTRO DI SAGGIO - Edizione Unica IZSLER - Brescia - AULA GUALANDI	30/03/2017	31/03/2017
95	Corso CORSO DI ANALISI SENSORIALE PER LA QUALIFICA DI ASSAGGIATORI QUALIFICATI - Edizione Unica IZSLER - Brescia	04/04/2017	05/04/2017
96	Corso LA VALUTAZIONE DELLO STRESS DA LAVORO CORRELATO IZSLER - Brescia	22/05/2017	04/08/2017
97	Convegno IL CIBO: BELLO, BUONO, SICURO E SANO? - 1° Edizione IZSLER - Brescia - AULA GUALANDI	03/10/2017	
98	Corso FAD LE ZOONOSI A TRASMISSIONE ALIMENTARE: AGGIORNAMENTO SULLE FONTI, AGENTI ZOOTICI E FOCOLAI DI TOSSINFEZIONE ALIMENTARE (FAD)	02/07/2017	30/11/2017
99	Corso: "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici"	01/02/2018	
100	Corso LE ATTIVITÀ E L'ORGANIZZAZIONE DEL REPARTO ALLA LUCE DEI RECENTI ADEGUAMENTI NORMATIVI ED ORGANIZZATIVI	06/03/2018	

DELL'IZSLER - 1°

101	Corso FARD Accordi di Equivalenza Veterinaria con gli USA (VEA) per l'esportazione di carni rosse, carni avicole prodotti a base di carne e ovoprodotti"	14/05/2018	13/09/2018
102	Corso FAD I sistemi informativi geografici (GIS) in ambito veterinario	16/11/2018	30/11/2018
103	CORSO DI FORMAZIONE SULLA NORMATIVA IN MATERIA DI TUTELA DELLA PRIVACY – IL NUOVO REGOLAMENTO EUROPEO (679/2016) SULLA TUTELA DEI DATI PERSONALI - 3° Edizione	15/05/2019	
104	Corso CORSO TECNICO PER LA FORMAZIONE DI ASSAGGIATORI DI OLIO VERGINE ED EXTRAVERGINE DI OLIVA - 1° Edizione IZSLER - Brescia	25/05/2019	29/05/2019
105	ALLERTA E RISCHIO EMERGENTE: MODALITA' DI GESTIONE DEGLI ESITI SFAVOREVOLI NEL CONTROLLO DEGLI ALIMENTI - 1° Edizione	04/06/2019	
106	CORSO DI APPROFONDIMENTO PER FIGURE PROFESSIONALI GIÀ RISULTATE IDONEE ALL'ASSAGGIO DI OLIO DI OLIVA SULLE DIFETTOSITA' DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - Edizione Unica	19/06/2019	
107	Formazione in merito alle corrette modalità di alimentazione del sistema per la raccolta e l'aggiornamento delle dichiarazioni di assenza di conflitti di interessi (FAD) - Edizione Unica	09/09/2019	31/12/2019
108	IL RUOLO DEL TUTOR E DELL'ASSISTENTE DI TIROCINIO NEL CORSO DI STUDIO IN TECNICHE DI LABORATORIO BIOMEDICO	10/10/2019	
109	PROGETTARE NUOVE STRATEGIE TUTORIALI NEI LABORATORI	29/10/2019	27/11/2019
110	LA SEGNALEZIONE DI CONDOTTE ILLECITE (WHISTLEBLOWING). Il Regolamento dell'IZSLER per la tutela del soggetto che effettua segnalazioni di illeciti - Edizione Unica	31/12/2020	
111	PROCEDURA PER L'ANALISI CAMPIONI CORONAVIRUS - FAD - Edizione Unica	15/03/2020	
112	Tossicologia alimentare (corso FAD)	06/04/2020	
113	GIORNATA DELLA RICERCA IN IZSLER - Edizione Unica IZSLER - Brescia	12/11/2020	
114	Corso FAD PANDEMIA DA CORONAVIRUS, UNA VISIONE E UN APPROCCIO "ONE HEALTH" - Edizione Unica	14/09/2020	30/11/2020
115	Corso FAD I PRODOTTI DELLA PESCA A 360° - Edizione Unica	14/09/2020	20/12/2020
116	Corso FAD ECOLOGIA DELLE RELAZIONI DELL'AGENTE PUBBLICO - 1° Edizione	22/05/2020	31/12/2020
117	Corso FAD L'ANTIBIOTICO RESISTENZA: UN APPROCCIO ONE HEALTH	15/03/2021	
118	Corso FAD Farina proteica da insetti	24/03/2021	
119	Corso FAD NUOVO CORONAVIRUS E COVID-19: GESTIONE DELLA EMERGENZA IN IZSLER	30/06/2021	
120	Corso FAD Specie acquatiche nella ricerca: controllo dell'ambiente e allevamento di Zebrafish	03/09/2021	
121	MICROORGANISMI PATOGENI E APPROCCIO ONE HEALTH: IL RUOLO DEL LABORATORIO	28/09/2021	



	UFFICIALE DI ANALISI	
122	Corso FAD GUIDARE VERSO L'INTEGRITA'	01/12/2021
123	Corso FAD UTILIZZO DI RISORSE VIDEO PER L'APPRENDIMENTO E LA PREPARAZIONE DI PROGRAMMA DI FORMAZIONE ON LINE	27/01/2022
124	LA RICERCA NEL REPARTO CONTROLLO ALIMENTI	22/02/2022
125	MESSA A PUNTO E VALIDAZIONE DI NUOVE METODICHE PRESSO IL CONTROLLO ALIMENTI	09/03/2022
126	Corso FAD CHIMICA E MICROBIOLOGIA DI PRODOTTI ALIMENTARI: UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	30/11/2022
127	Corso FAD CORSO DI FORMAZIONE OBBLIGATORIO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA (ACCORDO STATO REGIONI) PER RISCHI INERENTI AD ATTIVITA' NON AMMINISTRATIVE E AMMINISTRATIVE	30/11/2022
128	Corso FAD LA RICERCA NEL DIPARTIMENTO SICUREZZA ALIMENTARE: AGGIORNAMENTI E STATO DELL'ARTE RELATIVI AI TPIC DEI PROGETTI DI RICERCA DEL DIPARTIMENTO	13/12/2022
129	Corso FAD IL NUOVO CODICE DI COMPORTAMENTI DELL'ISTITUTO	31/12/2022

<b>DOCENZE</b>	<b>TITOLO</b>	<b>DATA</b>
	Docente al “Corso di monitoraggio e controllo qualità delle trasformazioni alimentari” presso l’Istituto Golgi di Brescia nell’ambito del Progetto “Intesa Regione Lombardia - Ministero P.I.”, svolgendo le seguenti lezioni teorico-pratiche: In data 13.03.1996: “Numerazione di micrococcacee e miceti” (3 ore); In data 17.04.1996: “Ricerca Listeria e Salmonella” (3 ore);	
	Docente del “Corso di formazione per tecnici di laboratorio nel settore agro-alimentare” (07.10.1996 / 21.03.1997) svolgendo 42 ore di lezioni teorico-pratiche su ricerca e numerazione dei microrganismi negli alimenti.	
	Docente del “Corso di formazione per tecnici di laboratorio nel settore agro-alimentare” (07.10.1997 / 21.03.1998) svolgendo 48 ore di lezioni teorico-pratiche su ricerca e numerazione dei microrganismi negli alimenti.	
	Incarico di docenza Corso di studio in Tecniche di Laboratorio Biomedico – Università degli Studi di Brescia – Secondo semestre AA 2019/20 Insegnamento “Analisi degli alimenti” 24 ore (2 CFU)	
	Incarico di docenza Corso di studio in Tecniche di Laboratorio Biomedico – Università degli Studi di Brescia – Secondo semestre AA 2020/21 Insegnamento “Analisi degli alimenti” 24 ore (2 CFU)	
	Incarico di docenza Corso di studio in Tecniche di Laboratorio Biomedico – Università degli Studi di Brescia – Secondo semestre AA 2021/22 Insegnamento “Analisi degli alimenti” 24 ore (2 CFU)	
<b>TESI</b>	<b>TITOLO</b>	<b>DATA</b>
	Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria – Corso di Laurea in Scienza della Produzione e Trasformazione del Latte “L’EVENTO AFLATOSSINA: IMPATTO E CONSEGUENZE SUL SETTORE LATTIERO CASEARIO IN LOMBARDIA” Relatore: Dr. Valerio Bronzo Candidato: Emanuela Bonometti	A.A. 2000-2003
	Università degli Studi di Milano- Facoltà di Agraria - Corso di Laurea Magistrale in Scienze Alimentari “ANDAMENTO DI BATTERI PATOGENI E VALIDAZIONE DI MODELLI DI MICROBIOLOGIA PREDITTIVA IN SALUMI TRADIZIONALI” Relatore Prof. Roberto Foschino Correlatore: Dr. Paolo Boni Candidato. D.ssa Emanuela Bonometti	A.A. 2004-2006
	Università Telematica PEGASO - Master in “Management per le funzioni di coordinamenti nell’area delle professioni sanitarie “Progettazione e applicazione di uno strumento informatico per la gestione ed il controllo del servizio di accettazione e programmazione delle analisi: ruolo del Coordinatore” Relatore: Dott. Procolo Di Bonito Candidato: Emanuela Bonometti	A.A. 2018-2019
	Università degli Studi di Brescia – Corso di Laurea in Tecniche di Laboratorio Bionedico “Ricerca di <i>Escherichia coli</i> produttore di Shiga tossina in matrici alimentari: applicazione della ISO 13136:2012” Laureanda: Anna Gogna Relatore: D.ssa Emanuela Bonometti Correlatore: D.ssa Franca Rossi	A.A. 2019/2020
	Università degli Studi di Brescia – Corso di Laurea in Tecniche di Laboratorio Bionedico “Caratterizzazione di <i>Listeria monocytogenes</i> isolata da differenti matrici alimentari” Laureanda: Vittoria Salaorni Relatore: D.ssa Emanuela Bonometti Correlatore: D.ssa Paola Monastero	A.A. 2019/2020

## PUBBLICAZIONI

## TITOLO

- 1 Boni P. e coll.  
"Indagine sulla diffusione della Criptosporidiosi negli allevamenti bovini da latte della provincia di Brescia"  
*Selezione Veterinaria 1988, vol. XXIX n. 2, pp. 387-391*
- 2 Boni P. e coll.  
"Diffusione della Trichinellosi tra le volpi catturate in Lombardia ed in Emilia-Romagna"  
*Selezione Veterinaria 1988, vol. XXIX n. 5, pp. 851-854*
- 3 Boni P. e coll.  
"Indagine sulla diffusione di elmintiasi e coccidiosi negli allevamenti bovini da latte nella provincia di Brescia"  
*Atti della Società Italiana di Buiatria, vol. XX, 1988, pp. 793-802*
- 4 Boni P. e coll.  
"Diffusione della paratuberculosis tra le aziende di bovine da latte della provincia di Brescia: risultati preliminari"  
*Atti della Società Italiana di Buiatria, vol. XXI, 1989, pp. 129-134*
- 5 Boni P. e coll.  
"Rinvenimento di larve di Trichinella in carne di cavallo"  
*Selezione Veterinaria 1989, vol. XXX n. 8, pp. 1179-1183*
- 6 Boni P. e coll.  
"Verifica dei requisiti previsti dalla direttiva 92/46/CEE sul latte consegnato dalle aziende lombarde nel 1993"  
*XXVI Congresso di Buiatria, Bologna 1994, pp. 937-940*
- 7 Boni P. e coll.  
"Presenza di *Escherichia coli* O157:H7 (VITEC) in alimenti di origine animale"  
*Atti S.I.S.Vet., L, pp. 167-170*
- 8 Bolzoni g., Daminelli p., Benedetti M  
"Il ring test sul latte di massa aziendale: esperienza pratica in Lombardia"  
*Osservatorio 2000, anno 3 – n.2 – Aprile 2000*
- 9 Losio, Pavoni, Bonometti, Monastero, Panteghini, Daminelli, Boni  
"Dinamica della sopravvivenza della Salmonella spp, E.coli O157:H7 ed Enterovirus nella tecnologia di lavorazione del Grana Padano".  
*Convegno ENTERNET Roma, 6-7 novembre 2003*
- 10 Losio, Pavoni, Bonometti, Monastero, Panteghini, Daminelli, Boni  
"Dinamica della sopravvivenza di salmonella enteritidis e salmonella typhimurium nella tecnologia di produzione del salame tipo pizza artificialmente contaminato".  
*Convegno ENTERNET Roma, 6-7 novembre 2003*  
*SIDILV Pisa 20-21 novembre 2003*
- 11 Cosciani Cunico Elena, Guido Finazzi, Francesca Abrati, Emanuela Bonometti, Paolo Daminelli, Alessandro Monti, Mario Bortolotti, Paolo Boni  
"L.monocytogenes, E.coli O157:H7, S.dublin e S.typhimurium nel Salame della Bergamasca: colcolo del D value e validazione del modello preventivo"  
*VI Congresso Nazionale S.I.Di.L.V.- Abano Terme 10-12 Novembre 2004 pg 8-9*
- 12 Boni P. e coll.  
"Indagine sulla diffusione di elmintiasi e coccidiosi negli allevamenti bovini da latte nella provincia di Brescia".  
*Atti della Società Italiana di Buiatria, vol. XX, 1988, pp. 793-802*
- 13 Boni P. e coll "  
"Diffusione della Trichinellosi tra le volpi catturate in Lombardia ed in Emilia-Romagna"  
*Selezione Veterinaria 1988, vol. XXIX n. 5, pp. 851-854*
- 14 Boni P. e coll.  
"Indagine sulla diffusione della Criptosporidiosi negli allevamenti bovini da latte della provincia di Brescia"  
*Selezione Veterinaria 1988, vol. XXIX n. 2, pp. 387-391*
- 15 Boni P. e coll  
"Diffusione della Trichinellosi tra le volpi catturate in Lombardia ed in Emilia-Romagna"  
*Selezione Veterinaria vol. XXIX n. 5 pg 851-854*
- 16 Boni P. e coll  
"Indagine sulla diffusione della Criptosporidiosi negli allevamenti bovini da latte della provincia di Brescia"  
*Selezione Veterinaria vol. XXIX n. 2 pg387-391*

- 17 Boni P. e coll. "Rinvenimento di larve di Trichinella in carne di cavallo" Selezione Veterinaria 1989, vol. XXX n. 8, pp. 1179-1183
- 18 Boni P. e coll.  
"Diffusione della paratubercolosi tra le aziende di bovine da latte della provincia di Brescia: risultati preliminari"  
Atti della Società Italiana di Buiatria, vol. XXI, 1989, pp. 129-134
- 19 Boni P. e coll.  
Verifica dei requisiti previsti dalla direttiva 92/46/CEE sul latte consegnato dalle aziende lombarde nel 1993"  
XXVI Congresso di Buiatria, Bologna 1994, pp. 937-940
- 20 Boni P., Colombo S., Bonometti E. (1996):  
"Presenza di Escherichia coli O157:H7 (VTEC) in alimenti di origine animale.";  
Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie, Volume L, Perugia, 25-28 settembre 1996, pp. 167-170
- 21 Colombo S., Boni P. e Bonometti E. (1997): "Sopravvivenza di E.coli O157:H7 in salame Milano",  
Atti SISVet, pp. 717-718
- 22 Boni P., Paterlini F. Pozio E. e Bonometti E. (1998): "Rilevazione di larve di Trichinella spiralis in un equino di importazione: valutazione della distribuzione nelle masse muscolari". Parassitologia, 40 (S1): 15.
- 23 Bolzoni G., Daminelli P., Benedetti M  
"Il ring test sul latte di massa aziendale: esperienza pratica in Lombardia"  
Osservatorio 2000, anno 3 – n.2 – Aprile 2000
- 24 Daminelli P., Maccabiani G., Agnelli E., Abrati F., Bonometti E., Bornati L., Cosciani E., Monastero P, Panteghini C. e Boni P.  
Dinamica della sopravvivenza di Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium nella tecnologia di produzione del salame piccante artificialmente contaminato  
Atti V Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. Pisa 20-21 novembre 2003 pg 246-247
- 25 Daminelli P., Losio N.M., Abrati F., Bonometti E., Bornati L., Cosciali Cunico E., Monastero P., Panteghini C., Boni P. (2003):  
"Dinamica della sopravvivenza di Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium nella tecnologia del salame piccante artificialmente contaminato.";  
Atti V Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. Pisa 20-21 novembre 2003, pp.246-247
- 26 Cosciani Cunico E., Finazzi G., Abrati F., Bonometti E., Daminelli P., Monti A., Bortolotti M., Boni P  
L.monocytogenes, E.coli O157:H7, S.dublin e S.typhimurium nel salame della bergamasca: calcolo del D value e validazione del modello predittivo.  
Abano (PD) VI° Congresso Nazionale Si.Di.L.V pg. 8-9
- 27 Cosciani Cunico E., Finazzi G., Abrati F., Bonometti E., Daminelli P. Monti A., Bortolotti M. e Boni P.  
L. monocytogenes, E. coli O157-H7, S. dublin, e S. typhimurium nel salame della bergamasca: calcolo del D Value e validazione del modello predittivo  
Atti VI Congr. Naz. SIDiLV Abano Terme (PD)-10-12 novembre 2004 pg 8-9
- 28 Daminelli P., Cosciani Cunico E., Finazzi G., Bonometti E., Monastero P., Losio M.N., Boni P. (2006):  
"Dinamica del comportamento di Listeria monocytogenes in prosciutto cotto artatamente contaminato.",  
VIII Congresso Nazionale S.I.Di.L.V., Perugia. 9-10 Novembre 2006. pp. 81-82
- 29 Paolo Daminelli, Guido Finazzi, Elena Cosciani Cunico, Franca Rossi, Emanuela Bonometti, Silvia Todeschi, Marina Nadia Losio, Barbara Bertasi, Paolo Boni (2007):  
"Qualità igienico sanitaria del latte crudo alla stalla ed al consumo in Regione Lombardia".  
VI Workshop Nazionale Enter-net Italia – Roma 17-18 maggio 2007
- 30 Finazzi G., Daminelli P., Cosciani Cunico E., Bonometti E  
Behaviour of Listeria monocytogenes in sliced Mortadella stored at different temperature in presence of sodium lactate.  
The 21th International ICFMH Symposium" Evolving microbial food quality and safety"  
1-4 Sept. Aderdeen Scotland
- 31 Cosciani Cunico E., Bonometti E, Finazzi G.  
Validation of Listeria predictive growth model with Italian meat product.  
The 21th Internatuional ICFMH Symposium" Evolving microbial food quality and safety"  
1-4 Sept. Aderdeen Scotland
- 32 Cosciani Cunico E., Bonometti E., Finazzi G., Daminelli P.

Survival of Salmonella typhimurium some italian meat products  
The 21th International ICFMH Symposium" Evolving microbial food quality and safety" 1-4 Sept. Aderdeen Scotland

- 33 Elisa Oliviero, Guido Finazzi, Paolo Daminelli, Stefania Ducoi, Carlo Costanzi, Emanuela Bonometti  
Comportamento di Staphylococcus aureus enterotossigeno in latte vaccino addizionato di fermenti lattici. pg.52  
VII Workshop Nazionale Enter-net Italia – Regione Lazio Roma 4-5 novembre 2009
- 34 Virginia Filipello 1,2,\* , Emanuela Bonometti 1 , Massimo Campagnani 3 , Irene Bertoletti 4 , Angelo Romano 5 , Fabio Zuccon 5 , Chiara Campanella 1 , Marina Nadia Losio 1,2 and Guido Finazzi  
Investigation and Follow-Up of a Staphylococcal Food Poisoning Outbreak Linked to the Consumption of Traditional Hand-Crafted Alm Cheese  
Pathogens 2020, 9(12), 1064

**ALLEGATI** ///

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03.

Brescia

14/03/2024

Bonometti Emanuela



---