

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **CRISTIAN EDOARDO MARIA BERNARDI**
Indirizzo **VIA GIUSEPPE FRUA, 14 MILANO 20146 ITALIA**
Telefono **0250318506**
Mobile **3453601748**
Fax **0250317870**
E-mail **cristian.bernardi@unimi.it**

Nazionalità italiana

Data di nascita 25 NOVEMBRE 1972

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 1 giugno 2011 – ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Milano, Facoltà di Medicina Veterinaria; via Grasselli, 7. 20137 Milano
- Tipo di azienda o settore Ricerca
- Tipo di impiego Ricercatore Universitario a tempo pieno. ORCID: 0000-0003-4946-2233.
- Principali mansioni e responsabilità Attività di ricerca su problemi ispettivi dei prodotti della pesca.
Docente nel Corso di Dottorato in Scienze dell'Alimentazione.
Professore aggregato per i corsi: Ispezione dei Prodotti della pesca (Ispezione degli Alimenti II); filiera prodotti della pesca (Corso a scelta degli studenti, CdL Medicina Veterinaria);
Presidente della Commissione d'esame di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II.
Relatore e correlatore di Tesi di Laurea in Medicina Veterinaria, STPA e in Scienze e Tecnologie Alimentari.

- Date (da – a) 1 gennaio 2015 – ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università Telematica San Raffaele, Facoltà di Agraria.
- Tipo di azienda o settore Ricerca e didattica
- Tipo di impiego Professore a contratto.
- Principali mansioni e responsabilità Docente nel Corso Igiene e Microbiologia degli Alimenti.

- Date (da – a) 2014 - 2014
- Nome e indirizzo del datore di lavoro SMA S.p.a.
- Tipo di azienda o settore Grande Distribuzione Organizzata
- Tipo di impiego Consulenza.
- Principali mansioni e responsabilità Attività di audit controllo qualità e fornitori logistica.
Perito di parte.

- Date (da – a) 2017
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Eurospin S.p.a.
 - Tipo di azienda o settore Grande Distribuzione Organizzata
 - Tipo di impiego Formatore
 - Principali mansioni e responsabilità Formazione Ufficio Assicurazione Qualità.

- Date (da – a) 2014 - 2014
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Auchan S.p.a.
 - Tipo di azienda o settore Grande Distribuzione Organizzata
 - Tipo di impiego Consulenza.
 - Principali mansioni e responsabilità Attività di audit controllo qualità e fornitori logistica.
Perito di parte.

- Date (da – a) 2013 – 2014
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Bennet S.p.a
 - Tipo di azienda o settore Grande Distribuzione Organizzata
 - Tipo di impiego Consulenza.
 - Principali mansioni e responsabilità Attività di consulenza prodotti della pesca.
Parere tecnico/scientifico.

- Date (da – a) 29/03/2012 – 29/03/2013
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Metro Italia Cash & Carry via XXV Aprile, 25 San Donato Milanese.
 - Tipo di azienda o settore Grande Distribuzione Organizzata all'Ingresso
 - Tipo di impiego Consulente per il miglioramento della qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari commercializzati.
 - Principali mansioni e responsabilità Attività di formazione del personale.
Attività di audit presso fornitori nazionali ed esteri.
Attività di consulenza.
Parere tecnico/scientifico.

- Date (da – a) 2006 – 01 giugno 2011
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Metro Italia Cash & Carry via XXV Aprile, 25 San Donato Milanese
 - Tipo di azienda o settore Grande Distribuzione Organizzata all'Ingresso
 - Tipo di impiego Consulente per il settore dei prodotti della pesca.
 - Principali mansioni e responsabilità Responsabile del controllo Qualitativo nelle piattaforme logistiche, Auditor fornitori, consulenza tecnica-scientifica.

- Date (da – a) 2001 – maggio 2011
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Milano, Facoltà di Medicina Veterinaria, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare; via Grasselli, 7. 20137 Milano
 - Tipo di azienda o settore Ricerca
 - Tipo di impiego Collaboratore alla ricerca.
 - Principali mansioni e responsabilità Attività di ricerca su problemi ispettivi dei prodotti della pesca, esercitatore del corso di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II

- Date (da – a) Anni accademici 2008/09 e 2009/2010
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Milano, Facoltà di Medicina Veterinaria; via Celoria,10. 20137 Milano
 - Tipo di azienda o settore Didattica
 - Tipo di impiego Professore a contratto
 - Principali mansioni e responsabilità Docenza per le scuole di specializzazione in Ispezione degli Alimenti ed in Allevamento, Igiene,



Patologia delle Specie Acquatiche e Controllo dei Prodotti Derivati. Argomento delle lezioni:
Audit in aziende del settore ittico.

- Date (da – a) 2006 – 2008
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro EUROCONSUMERS SERVIZI SRL Via Valassina, 22 - 20159 MILANO
 - Tipo di azienda o settore Società di servizi
 - Tipo di impiego Consulente scientifico per gli alimenti di origine animale.
 - Principali mansioni e responsabilità Consulenza sulle principali problematiche ispettive alimenti, indagini di laboratorio.
- ISTRUZIONE E FORMAZIONE**
- Date (da – a) 21 marzo – maggio 2014
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Centro di formazione professionale Vigorelli – Provincia di Milano
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso pratico di HPLC (36 ore).
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione al corso pratico di HPLC
- Date (da – a) 2005 – 2008
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Scuola di Dottorato in Scienze Veterinarie per la Salute Animale e la Sicurezza Alimentare
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Ispezione degli alimenti e Sicurezza Alimentare
 - Qualifica conseguita Dottore in Ricerca
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Laurea di terzo livello
- Date (da – a) 26-30 novembre 2007
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione SGS Italia S.p.a. System & Services Certification
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso per Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Qualità
 - Qualifica conseguita Auditor/Lead Auditor di sistemi di gestione Qualità
- Date (da – a) 19 marzo – maggio 2007
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Centro di formazione professionale Vigorelli – Provincia di Milano
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Tecniche HPLC
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione al corso Tecniche HPLC
- Date (da – a) 2001-2004
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli studi di Milano – Facoltà di Medicina Veterinaria – Scuola di Specializzazione in Allevamento, Igiene, Patologia delle Specie Acquatiche e Controllo dei Prodotti Derivati.
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Acquacoltura, Patologia e Ispezione dei prodotti della pesca.
 - Qualifica conseguita Specialista in Allevamento, Igiene, Patologia delle Specie Acquatiche e Controllo dei Prodotti Derivati.
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Laurea di terzo livello
- Date (da – a) 1993-2001
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Milano – Facoltà di Medicina Veterinaria.
 - Qualifica conseguita Medico Veterinario
 - Livello nella classificazione Laurea di Secondo livello

| | |
|--|---|
| nazionale (se pertinente) | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | <p>1986 – 1992 Liceo Scientifico "Paolo Giovio" Como</p> <p>Maturità Scientifica Scuola secondaria</p> |
| CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI | |
| PRIMA LINGUA | ITALIANO |
| ALTRE LINGUE | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale | <p>INGLESE</p> <p>BUONO BUONO BUONO</p> |
| <p>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</p> <p><i>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.</i></p> | <p>L'attività di ricerca è strettamente connessa con il lavoro di gruppo, consente incontri con colleghi di paesi stranieri, permette il confronto con realtà differenti e il lavoro si svolge in un ambiente multidisciplinare. Inoltre la partecipazione a congressi, lo svolgimento di attività didattiche e di esercitazione con gli studenti universitari permette il continuo miglioramento delle capacità di comunicazione e di relazione.</p> |
| <p>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</p> <p><i>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.</i></p> | <p>Il coordinamento di gruppi di ricerca italiani è parte integrante della mia attività quotidiana universitaria, inoltre nell'attività di responsabile del controllo della qualità nelle piattaforme logistiche, quotidianamente ho coordinato il lavoro di diverse persone sull'intero territorio italiano.</p> |
| <p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</p> <p><i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i></p> | <p>La mia attività di ricerca è legata alla conoscenza e all'impiego di tecniche analitiche strumentali, quali la cromatografia liquida e gassosa, interpretazione dei risultati. Ottima capacità nell'utilizzo del computer in differenti sistemi operativi.</p> |
| PATENTE O PATENTI | A e B |
| ALLEGATI | PUBBLICAZIONI A CARATTERE SCIENTIFICO (ALLEGATO 1) |

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base art. 13 del D. Lgs. 196/2003.

Allegato I

Pubblicazioni:

Elenco pubblicazioni:

1. **Bernardi C.**, Malandra R., Biondi P.A., Renon P. Frode commerciale di sostituzione : Blue Marlin per Pesce Spada. (2001). Il Pesce n.6 93-97. Edizioni Pubblicità Italia Srl.
2. Renon P., **Bernardi C.**, Malandra R., Colombo M.M., Biondi P.A. Isoelettrofocalizzazione (IEF), tecnica per l'identificazione di specie ittiche, da adottarsi come metodica CE. (2001). Archivio Veterinario Italiano vol.52 n.5/6, 171-180.
3. Renon P., **Bernardi C.**, Scocca S., Gridavilla G., Cantoni C. IEF e gas cromatografia nel riconoscimento di specie di ruminanti selvatici. (2003). Industrie Alimentari XLII, 496-498. Chiriotti Editori.
4. Renon P., **Bernardi C.**, Chiesa L., Comi G., Trezzi I., Cantoni C., Biondi P.A. Valutazione bromatologiche e analitiche tra salame friulano tal quale e salame friulano additivato con starter culturali nell'arco di un mese di stagionatura. (2003). Ingegneria Alimentare 6, 11-14. gm editoriale sas.
5. Colombo F., Trezzi I., **Bernardi C.**, Cantoni C., Renon P. A case of identification of pectinid scallop (*Pecten jacobaeus*, *Pecten maximus*) in a frozen and seasoned food product with PCR technique. (2004). Food Control 15, 527-529. Elsevier. ISSN 0956-7135.
6. Renon P., Caligara M., Sironi L., Malandra R., **Bernardi C.**, Biondi P.A. Presenza di istamina in tranci di tonno sottovuoto, freschi e congelati trattati con CO (monossido di carbonio). (2004) Il Pesce 3, 111-117. Edizioni Pubblicità Italia Srl.
7. Biondi P.A., Passerò E., Trezzi I.E., **Bernardi C.**, Renon P., Cantoni C. Analisi della malondialdeide: diversi metodi diversi valori (2004) Archivio Veterinario Italiano 55 n.3-4, 37-43.
8. Chiesa L.M., Cantoni C., **Bernardi C.**, Biondi P.A., Gandini G. Monossido di carbonio in *Thunnus Albacares* di importazione. (2004) Atti Congresso A.I.V.I., 117-121.
9. **Bernardi C.**, Trezzi I.E., Renon P., Cattaneo P., Malandra R.. Determinazione di piombo e cadmio in molluschi cefalopodi del Mar Mediterraneo. (2004) Industrie Alimentari 440, 1006-1008. Chiriotti Editori.
10. **Bernardi C.**, Bertoja G., Cantoni C., Cattaneo P., Colombo F., Rasetti M., Trezzi I. Metodi di riconoscimento di specie nei crostacei. (2004) Archivio Veterinario Italiano 55 n.5, 1-45.
11. **Bernardi C.**, Biondi P.A., Malandra R., Renon P. IEF nel riconoscimento di filetti di pesce persico, persico del Nilo e tilapia. (2004) Il Pesce 6, 73-74. Edizioni Pubblicità Italia Srl.
12. Renon P., **Bernardi C.**, Malandra R., Biondi P.A. Isoelectric focusing of sarcoplasmic proteins to distinguish swordfish, blue marlin and Mediterranean spearfish. (2005) Food Control 16 n.5, 473-477. Elsevier. ISSN 0956-7135.
13. Cattaneo P., Balzaretto C., **Bernardi C.** Freschezza del pesce nella grande distribuzione organizzata. (2005) Atti Congresso A.I.V.I., 255-259.



14. Colombo F., **Bernardi C.**, Trezzi I., Cantoni C. Tre casi di autenticazione di prodotti della pesca con PCR. (2005) *Industrie Alimentari* 450, 859-861. Chiriotti Editore.
15. **Bernardi C.**, Colombo F., Cantoni C. Identificazione di alici (*Engraulis encrasicolus*) salate mediante Polymerase Chain Reaction e sequenziamento. (2005). *Ingegneria Alimentare* 2; 3, 34-35. Ecod sas.
16. **Bernardi C.**, Renon P., Vaini F.A., Malandra R., Cantoni C. Valutazione bromatologica del persico-spigola (*Morone crysops x Morone saxtilis*) rilevata a diversi stadi di freschezza. (2005) *Ingegneria Alimentare* 2; 3, 45-46. Ecod sas.
17. Balzaretto C., Cattaneo P., Marzano M.A., **Bernardi C.**, Dragoni I. Prodotti della pesca inusuali per la ristorazione: definizione dei parametri igienico-sanitari. (2006) *Atti Convegno A.I.V.I.*, 206-210.
18. Cattaneo P., Balzaretto C., Gallorini G., **Bernardi C.** Livelli di Pb e Cd in prodotti lattiero-caseari e contributo all'esposizione con la dieta. (2006) *Archivio Veterinario Italiano* 57; 4, 139-152.
19. Cattaneo P., Balzaretto C., **Bernardi C.**, Marzano M.A. Freschezza del pesce commercializzato al dettaglio. (2006) *Il Pesce* 4, 69-75. Edizioni Pubblicità Italia Srl.
20. Renon P., **Bernardi C.**, Trezzi I., Chiesa L.M., Malandra R., Biondi P.A. Caratteristiche bromatologiche di due specie di teleostei appartenenti alla famiglia Gempylidae. (2006) . *Ingegneria Alimentare* 3; 11, 69-72. Ecod sas.
21. **Bernardi C.**, Cattaneo P., Toffanin K., Biondi P.A., Malandra R. Determinazione delle amine biogene in campioni di tonno (*Thunnus thynnus* e *Thunnus albacares*) (2006) *Industrie Alimentari* 464, 1277-1281. Chiriotti Editori.
22. **Bernardi C.**, Colombo F., Cantoni C. Considerazioni su un caso di identificazione di parassiti in alici marinate. (2007) *Il Pesce* 1, 92-93. Edizioni Pubblicità Italia Srl.
23. Cattaneo P., Balzaretto C., **Bernardi C.**, Colombo F., Marzano M.A. Principali problematiche legate ai prodotti della pesca nella ristorazione collettiva. (2007). *Industrie Alimentari* 470, 625-632. Chiriotti Editori.
24. Iacumin L., Boscolo D., Chiesa L., **Bernardi C.**, Comi G. Qualità sanitaria e caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche del formaggio "faragna". (2007) *Atti XVII Convegno AIVI*, 90-94.
25. **Bernardi C.**, Legnani D.M., Truzzi C. Studio della prevalenza di larve Anisakidae in branzini (*Dicentrarchus labrax*). (2007). *Atti XVII Convegno AIVI*, 204- 207.
26. Cantoni C., **Bernardi C.**, Panseri S., Chiesa L.M. Importazione di trippa congelata e metodi per distinguere la trippa semicotta dalla cotta. (2007). *Ingegneria Alimentare* 16, 37-42. Ecod sas.
27. Cattaneo P., Colombo F., **Bernardi C.**, Cantoni C., Ziino G., Scarano C., Ianieri A. Ceppi alteranti isolati da orate (*Sparus aurata*) d'allevamento. (2007) *Industrie Alimentari* 471, 753-759. Chiriotti Editori.
28. Cattaneo P., **Bernardi C.**, Marzano M.A., Colombo F., Greco A., Gandini G., Malandra R.

Comportamento del pesce azzurro mantenuto in miscele ghiaccio-acqua con e senza sale. (2008). *Qualità e Sicurezza Alimentare* 2, 53-60. Ecod sas.

29. **Bernardi C.**, Chiesa L.M., Soncin S., Passerò E. e Biondi P.A. Determination of Carbon Monoxide in Tuna by Gas Chromatography with Micro-Thermal Conductivity Detector. (2008) *Journal of Chromatographic Science* 46, 392-394. Tinsley Preston. ISSN 0021-9665.
30. **Bernardi C.**, Fioravanti M. L., Caffara M., Gustinelli A., Mattiucci S., Legnani D., Truzzi C. Infestazione da larve di *Anisakis simplex sensu stricto* in branzini (*Dicentrarchus labrax*) atlantici (zona FAO 27). (2008) *Atti SISVet*, 351-352.
31. Cattaneo P. e **Bernardi C.** Molluschi bivalvi vivi (gasteropodi marini, echinodermi e tunicati) (2008). *Archivio Veterinario Italiano* (59) 5-6, 99-146.
32. **Bernardi C.** Preliminary study on prevalence of larvae of Anisakidae family in European sea bass (*Dicentrarchus labrax*) (2009) *Food Control* 20, 433-434. Elsevier. ISSN 0956-7135.
33. **Bernardi C.**, Ripamonti B., Campagnoli A., Stella S., Cattaneo P. (2009). Shelf-life of vacuum packed Alaskan, Scottish and Norwegian cold-smoked salmon available on the Italian market. *International Journal of Food Science and Technology* 44, 2538-2546. Wiley- Blackwell. ISSN 0950-5423.
34. **Bernardi C.**, Malandra R., Ripamonti B., Colombo F., Grazioli M., Mosca F., Cattaneo P. (2009). Valutazione della conservabilità di polpo (*Octopus vulgaris*) decongelato mediante analisi sensoriali e batteriologiche. *Il pesce* n.5, 115-120. Edizioni Pubblicità Italia Srl.
35. Pirani S., **Bernardi C.**, Cantoni C., Longhi D. (2010). Prima segnalazione di elevati contenuti di istamina in missoltini (*Alosa agone*). *Industrie Alimentari* 500, 9-12.
36. Cattaneo P. e **Bernardi C.** (2010). Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi. (2010). II edizione rivista e ampliata con allegato un atlante sul riconoscimento di specie. *Food in 1*(1), 1-100. Università degli Studi di Milano.
37. **Bernardi C.**, Gustinelli A., Fioravanti M.L., Caffara M., Mattiucci S., Cattaneo P. (2011). Prevalence and mean intensity of *Anisakis simplex* (*sensu stricto*) in European sea bass (*Dicentrarchus labrax*) from Northeast Atlantic Ocean. *International Journal of Food Microbiology* 148(1), 55-59.
38. Colombo F., Chessa S., Cattaneo P., and **Bernardi C.** (2011). Polymerase chain reaction products (PCR) on "DNA barcode zone" resolved by temporal temperature gradient electrophoresis: A tool for species identification of mixed meat specimens – A technical note on preliminary results. *Food Control* 22(8), 1471-1472.
39. **Bernardi C.**, Ripamonti B., Stella S., Tirloni E., Bersani C., Cattaneo P. (2011). Effect of the Lactic Acid Bacteria on the control of listerial activity and shelf-life of smoked salmon scraps. *International Journal of Food Science and Technology* 46, 2042-2051.
40. **Bernardi C.** (2011). Alimenti e monossido di carbonio. *Food in 1*(2), 81-105. Università degli Studi di Milano.

41. **Bernardi C.**, Colombo F., Balzaretti C., Gagliardi C., Cattaneo P. (2011). DNA BARCODING: uno strumento utile all'ispezione degli alimenti. *Italian Journal of Food Safety* 1(1), 7- 10.
42. **Bernardi C.**, Tirloni E., Tagliati S. e Cattaneo P. (2012). Contenuto di nitrati in anguille marinate: aggiunta illecita o contenuto naturale? *Il Pesce* 2, 134-141.
43. Sgoifo Rossi C.A., **Bernardi C.**, Compiani R., Muraro M. (2012). Selenio organico, la qualità della carne migliora. *Informatore zootecnico* 59(4), 44-53.
44. Baldi G., Compiani R., **Bernardi C.**, Tirloni E., Ratti S., Sgoifo Rossi C. (2013) Effect of ageing time on veal quality. *Italian Journal of Animal Science* 12 (Suppl. 1), 16.
45. Stella S., Ripamonti B., Vandoni S., **Bernardi C.**, Sgoifo Rossi C.A. (2013). Microbiological and physicochemical quality evaluation of vacuum-packed Argentine beef imported into Italy. *Journal of Food Quality* 36, 253-262.
46. Colombo F., Cattaneo P., **Bernardi C.** (accepted on 03/12/2012). Prevalence and mean intensity of Anisakidae parasite in seafood caught in Mediterranean Sea focusing on fish species at risk of being raw-consumed. A Meta Analysis and Systematic Review. *Critical Review in Food Science and Nutrition*.
47. **Bernardi C.**, Tirloni E., Cattaneo P. (2014) A case study : shelf-life of smoked herring fillets by volatile compounds analysis. *International Journal of Health, Animal Science and Food Safety* 1 (1), 9-14.
48. Cetta S., Perini G.G., **Bernardi C.** (2014). Infestazione di larve di Anisakidae in rana pescatrice del Mediterraneo: primi dati. *Il Pesce XXXI*:3, 99- 102.
49. Carbotti P., Cattaneo P., **Bernardi C.** (2014) Test enzimatico β -hydroxyacyl-CoA-dehydrogenase (HADH) per differenziare il tonno rosso fresco dal congelato. *Il Pesce XXXI*:5, 127-131.
50. Tirloni E., Stella S., **Bernardi C.** (2014) Concerns about the microbiological quality of traditional raw milk cheeses : a worldwide issue. *International Journal of Health, Animal Science and Food Safety*. 1(2), 24-31.
51. **Bernardi C.**, Baggiani L., Tirloni E., Stella S., Colombo F., Moretti V.M., Cattaneo P. (2015). Hemolymph parameters as physiological biomarkers in American lobster (*Homarus americanus*) for monitoring the effects of two commercial maintenance methods. *Fisheries Research* 164, 280-284.
52. Tirloni E., **Bernardi C.**, Colombo F., Stella S. (2015) Microbiological shelf life at different temperatures and fate of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* inoculated in unflavored and strawberry yogurts. *Journal of Dairy Science* 98(7), 4318-4327.
53. Vasconi M., Caprino F., Bellagamba F., Busseto M.L., **Bernardi C.**, Moretti V.M. (2015) Fatty Acid Composition of Freshwater Wild Fish in Subalpine Lakes: A Comparative Study. *Lipids* 50(3), 283-302.
54. **Bernardi C.**, Tirloni E., Cattaneo P. (2015) Contenuto di metilmercurio in pesce spada, tonni e selacei : stima dell'esposizione sul consumatore italiano. *Industrie Alimentari* 54 (553), 5-12.

55. Tirloni E., Stella S., **Bernardi C.** (2015). An efficient and tasty use of atlantic salmon trimming: Microbiological and chemical-physical evaluation of salmon frankfurters. pp.111-117. In Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences 15 (1), 111-117.
56. Mariotti F., Baggiani L., Tirloni E., Stella S., **Bernardi C.** (2016) Valutazione del "benessere" dell'astice americano: effetto della modalità di commercializzazione (aria versus vasca) sui parametri emolinfatici. Il Pesce 2, 136-146.
57. Tirloni E., Stella S., Gennari M., Colombo F., **Bernardi C.** (2016) American lobsters (*Homarus americanus*) not surviving during air transport: evaluation of microbial spoilage. Italian Journal of Food Safety 5, 75-80.
58. E. Tirloni, S. Stella, C. Bernardi, V.M. Moretti, C. Bersani, P. Cattaneo (2016) Microbiological and chemical-physical shelf-life and panel test to evaluate acceptability of liver mortadella. Italian Journal of Food Safety 5(4), 229-233.
59. S. Stella, C. Bernardi, P. Cattaneo, F.M. Colombo, E. Tirloni (2016) Evaluation of the in vitro antimicrobial activity of mixtures of *Lactobacillus sakei* and *Lactobacillus curvatus* isolated from argentine meat and their effect on vacuum-packaged beef. Italian Journal of Food Safety 5(4), 612-624.
60. E. Tirloni, E. Ghelardi, F. Celandroni, C. Bernardi, R. Casati, P.S. Rosshaugh, S. Stella (2017) *Bacillus cereus* in fresh ricotta: Comparison of growth and Haemolysin BL production after artificial contamination during production or post processing. Food Control 79, 227-278.
61. E. Tirloni, C. Bernardi, G. Gandolfi, P. Cattaneo, S. Stella (2017) What happens to the microflora of retail sushi in the warm season? Journal of Food and Nutrition Research 5(2), 95-100.
62. M. Vasconi, F. Bellagamba, C. Bernardi, P.A. Martino, V.M. Moretti (2017) Histamine formation in a dry salted twaite shad (*alosa fallax lacustris*) product. Journal of food protection 80(1), 127-135.
63. M. Tretola, A.R. Di Rosa, E. Tirloni, M. Ottoboni, C. Giromini, F. Leone, C.E.M. Bernardi, V. Dell'Orto, V. Chiofalo, L. Pinotti (2017) Former food products safety : microbiological quality and computer vision evaluation of packaging remnants contamination. Food additives & contaminants. Part A, Chemistry, analysis, control, exposure & risk assessment 34(8), 1427-1435.
64. Valentina De Moliner, T. Erica, S. Simone, C. Patrizia, M. Vittorio, V. Mauro, C. Tiziana, B. Cristian (2017). Confronto tra due modalità di stabulazione di astici americani (*Homarus americanus*): studio preliminare dei parametri emolinfatici. Il Pesce

Milano 26/10/2017

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]