

Curriculum Vitae

Amaranta Traversa

ISTRUZIONE E ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE

2007 Università degli Studi di Torino, Facoltà di Medicina Veterinaria
Diploma di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
8/6/2007 - votazione 70/70 e lode.

2005 Ordine dei Medici Veterinari di Torino
Iscrizione all'Albo provinciale con numero 2047 in data 13/01/2005.

2004 Università degli Studi di Torino, Facoltà di Medicina Veterinaria
Laurea Specialistica in data 29/04/2004 - votazione 109/110.
Abilitazione all'esercizio della professione nella sessione primaverile – maggio 2004.

1998 Liceo Scientifico Statale Piero Gobetti, Torino
Diploma di Maturità scientifica - votazione 42/60.

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Dal 9 dicembre 2019 ad oggi

ASL Città di Torino – Dipartimento di Prevenzione – SC Veterinaria Area B – Direttore Dott. Claudio Biglia – Via della Consolata 10, Torino

Servizio in qualità di Veterinario Dirigente a tempo indeterminato.

- ❖ Controllo ufficiale presso esercizi al dettaglio in sede fissa, presso GDO e su aree mercatali;
- ❖ Auditing e controllo ufficiale presso stabilimenti riconosciuti;
- ❖ Campionamento ufficiale;
- ❖ Controllo ufficiale e campionamento ufficiale su commercio on-line;
- ❖ Gestione segnalazioni di episodi di sospetta malattia trasmessa da alimenti.

Dal 2 gennaio al 6 dicembre 2019

ASL Città di Torino – Dipartimento di Prevenzione

S.C. Veterinaria Area B – Direttore Dott. Claudio Biglia – Via della Consolata 10, Torino

Servizio in qualità di Veterinario Dirigente a tempo determinato.

Dal 15 ottobre 2008 al 7 dicembre 2018

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta – Sede di Torino

S.C. Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni - Laboratorio Controllo Alimenti - Responsabile Dott.ssa Decastelli Lucia

- ❖ Attività di ricerca in qualità di Medico Veterinario titolare di borsa di studio nell'ambito di progetti relativi alla microbiologia degli alimenti e in particolare:

Regione Piemonte - Progetto obiettivo di interesse regionale in materia di farmacovigilanza e antibioticoresistenza;

Ricerca Corrente – Isolamento e identificazione di *Staphylococcus aureus* meticillino resistente (CA-MRSA) negli alimenti e nell'uomo;

Quality and biosafety for Piedmont agri-food productions: selection and study of bacterial strains with probiotic activity and/or antagonistic action towards pathogenic and spoiling microorganisms;

Ricerca Corrente - Messa a punto di un pannello di analisi finalizzato alla sorveglianza epidemiologica degli alimenti, compresi i vegetali;

Ricerca Finalizzata 2008 - Risk-benefit analysis as a tool to support and evaluate nutritional strategies;

Ricerca Corrente 2010 - Realizzazione di un portale web sulla sicurezza alimentare dedicato al cittadino;

Attività in convenzione tra Ministero Salute e IZZSS: Ricerca e caratterizzazione di *Campylobacter* e *Escherichia coli* produttori di verocitotossine (STEC) in carni bovine e di pollame vendute al dettaglio.

Ricerca Corrente 2014 – *Clostridium difficile*, *Aeromonas* spp. e *Arcobacter* spp. quali patogeni emergenti: ruolo zoonosico, diffusione e circolazione in ambiente animale, alimentare e umano.

❖ Coautore del seguente materiale informativo:

- “Consigli di comportamento per bambini immunocompromessi” in collaborazione con l'A.O. Città della Salute e della Scienza di Torino Ospedale Infantile Regina Margherita e il Centro Interdipartimentale di Ricerca e Documentazione sulla Sicurezza Alimentare dell'ASL TO5.
- Testo teatrale “La finestra sul frigorifero” nell'ambito del progetto “Teatro della Salute”, messo a disposizione delle scuole primarie nell'ambito dell'omonimo concorso nazionale in collaborazione con i Ministeri della Salute e dell'Istruzione e della Ricerca.
- “8 regole per difendersi quando fa caldo” suggerimenti per conservare correttamente gli alimenti e tutelare la salute del consumatore. Luglio 2015.
- “Insieme agli animali in tutta sicurezza” guida pratica per adulti e bambini sulle corrette pratiche igieniche da applicare presso le fattorie didattiche.
<http://www.izsto.it/index.php/component/attachments/download/1042>
<http://www.izsto.it/index.php/component/attachments/download/1043>

❖ Collaborazione nella stesura dei contenuti e nella gestione del Portale web di sicurezza alimentare dedicato al cittadino IZSalimenTO www.izsalimento.izsto.it/palimenti

❖ Collaborazione nella stesura dei contenuti dell'APP “UBO” contro lo spreco alimentare nell'ambito del progetto “Una buona Occasione” in collaborazione con la Regione Piemonte e la Regione Valle d'Aosta <http://www.unabuonaoccasione.it/it/app>

❖ Partecipazione a manifestazioni/eventi divulgativi dedicati al pubblico:

- Salone del Gusto e Terra Madre. Edizioni 2012 e 2014 – ottobre 2012 e ottobre 2014 – Lingotto Fiere. Informazione del consumatore sulle attività del laboratorio Controllo Alimenti di Torino.
- Porte Aperte IZSPLV – sede di Torino – marzo 2014 e aprile 2016: presentazione attività dell'Istituto Zooprofilattico a scuole superiori della città di Torino e ai cittadini.
- Notte dei Ricercatori 26 settembre 2014 – piazza Castello, Torino: attività di laboratorio nel campo della microbiologia degli alimenti per grandi e piccoli.
- Caffè Scienza Alessandria “La sicurezza alimentare controlli e nuove sfide” organizzato dall'Associazione Cultura e Sviluppo” – Associazione Cultura e Sviluppo – 20 ottobre 2014.
- Showlab – Festival del giornalismo alimentare. Informazione del consumatore sulle attività del laboratorio Controllo Alimenti di Torino.

Partecipazione ai seguenti laboratori didattici:

- “Quello che la terra ti dà” - febbraio-marzo 2015. Laboratorio per le scuole primarie contro lo spreco alimentare e la sostenibilità ambientale finalizzato alla realizzazione di un video in collaborazione con il rapper Rayden e l'Istituzione Torinese Educazione Responsabile.
- “Buoni e cattivi: riconosciamo i microrganismi negli alimenti” 18-22 maggio 2015, Agorà Piazza Castello. Laboratorio dedicato alle scuole primarie della provincia di Torino.

- “I love breakfast” 6-10’ luglio 2015, Agorà Piazza Castello. Laboratorio sull’importanza della prima colazione dedicato ai centri estivi della provincia di Torino, svolto in collaborazione con il reparto Dietetica e Nutrizione Clinica dell’Ospedale San Giovanni Bosco di Torino.
- “Batterikit: sulle tracce dei batteri misteriosi” 31 agosto- 4 settembre 2015, Agorà Piazza Castello. Laboratorio dedicato ai centri estivi operanti nella provincia di Torino.
- “Alla scoperta degli allergeni alimentari” 19 aprile 2017 dedicato a due classi II presso la scuola media inferiore di Varazze (SV) – 19 maggio 2017 dedicato a due classi III presso la scuola primaria di Varazze (SV). Laboratorio didattico dedicato alla scoperta dei principali allergeni alimentari, alla lettura delle etichette e ai comportamenti utili da adottare per gestire al meglio le allergie alimentari.
- “Un rettile per amico” 6 dicembre 2017 presso Scuola dell’infanzia Caselette bambini 4 e 5 anni. Laboratorio didattico condotto nell’ambito dell’omonimo progetto finanziato da Fondazione CRT e dedicato alla prevenzione della salmonellosi trasmessa da rettili.

Da settembre 2015

Conduzione di progetti didattici di zooantropologia veterinaria presso le scuole primarie della provincia di Torino nell’ambito delle attività promosse dal Gruppo di Studio di Metodologia Didattica Veterinaria (GSMDV) – ANMVI

- A.S. 2015-2016: Progetto “Dimmi come mangi” sull’alimentazione animale presso:

- Scuola primaria Pietro Micca – Torino – IIa classe
- Scuola primaria Nino Costa – San Mauro Torinese – IIe classi
- Scuola dell’infanzia – Andezeno (TO) – 5 anni

- A.S. 2016-2017: Progetto “Animali del cielo della terra e del mare” presso:

- Scuola primaria Nino Costa – San mauro torinese – IIIe classi
- Scuola primaria Pietro Micca – Torino – classi II, III e IV
- Scuola primaria Cena – Torino – classi IIIe e IVe
- Scuola primaria Abbadia – Torino – classe IIIa

- A.S. 2017-2018: Progetto “Io vedo, tu miagoli, lui sente...” sui sensi degli animali presso:

- Scuola primaria Nino Costa – San mauro torinese – IVe classi
- Scuola primaria Pietro Micca – Torino – classi I, II, III e IV

Da gennaio 2005 ad aprile 2008

Azienda Sanitaria Locale TO4 piemontese – sede di Settimo Torinese e di Chivasso
Area A - Sanità Animale - Responsabile Dott. Vigliani Enrico

Servizio in qualità di Medico veterinario libero professionista per l’esecuzione di interventi diagnostici nei confronti di tubercolosi, brucellosi e leucosi bovina e brucellosi ovicaprina.

Da maggio 2004 ad aprile 2008

Ambulatorio Veterinario – Via Oslavia 56, Torino - Direttore Sanitario Dott. Ponso Paolo

Attività in qualità di Medico veterinario libero professionista per lo svolgimento dell’attività libero professionale nel campo della clinica delle specie d’affezione e in particolare modo della patologia comportamentale e chirurgia ambulatoriale.

FORMAZIONE

Partecipazione in qualità di discente ad eventi formativi nel campo della sicurezza alimentare, della microbiologia degli alimenti e della sanità pubblica:

✓ Anno 2021-2020

L’attività veterinaria: entriamo nel dettaglio delle norme. Lettura approfondita con analisi dei punti salienti per la corretta applicazione del Regolamento 625/17. Iniziativa formativa N. 36271. ASL Città di Torino, via della Consolata 10. 20 ore organizzate in 10 giornate formative.

Applicazione Regolamento 2073/2005. CODICE ECM: 36980. ASL Città di Torino, via della Consolata 10. Data 30.06.2020, 5 ore. Piattaforma Webex. Docente Paolo Daminelli IZS LER.

✓ Anni 2015 - 2019:

“Prevention and control of Campylobacter in the poultry production system” Milano EXPO 31 agosto 2015

“Shaping the future of food safety, Together” 2nd EFSA Scientific Conference, Milan 14-16 October 2015

- “8th International Conference on Education, Research and Innovation” Siviglia, 16-18 november 2015
- European Commission, Better Training for Safer Food (BTSF) Initiative on Foodborne Outbreaks – Berlin, 4-8 april 2016
- “Oggi mangio fuori casa: strategie per un pasto sicuro” IZS PLV – Torino, 13 settembre 2016: crediti formativi 6
- European Commission Better Training for Safer Food (BTSF) Initiative on Microbiological Criteria – Barcelona, 3-7 October 2016
- “L’uso efficace delle risorse elettroniche in ambito Biomedico” – Torino, 10 ottobre 2016
- IX Workshop of the National Reference Laboratory (NRL) for coagulase positive staphilococci including S. Aureus – Torino 20-21 october 2016 – crediti formativi 7.5
- “Sprechi alimentari – opportunità e responsabilità per le imprese” – Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino – 16 novembre 2016
- “Il laboratorio Nazionale di Riferimento per la Listeria monocytogenes” – Teramo, CIFIV, 13 dicembre 2016: crediti formativi 7.5
- “Quando il cibo si fa scienza: strategie di comunicazione della salute pubblica” nell’ambito del Festival del giornalismo alimentare, Biblioteca nazionale Torino 23-24 febbraio 2017: crediti formativi 9
- “Networking strumento per una ricerca di eccellenza” 4° Convegno nazionale sulla ricerca in sanità pubblica veterinaria, auditorium Ministero della Salute, Roma 6 aprile 2017
- “Tracciabilità dei campioni e dematerializzazione – evoluzione SIGLA” Torino, IZSPLV, 11 aprile 2017: crediti formativi 5
- 18th WAVLD - International Symposium of the World Association of Veterinary Laboratory Diagnosticians, Sorrento 7-10 June 2017.
- “Controllo qualità degli alimenti e logistica – Focus su catena del freddo, packaging, tracciabilità” In-Formare, Milano 14 settembre 2017 (6 ore).
- “La biosicurezza: normativa e comportamenti”. Torino IZS PLV 28 settembre 2017: crediti formativi 6;
- “Corso di formazione di aggiornamento sulla sicurezza destinato ai lavoratori – Conferenza Stato Regioni e Province autonome (atto 221 del 21/12/2011)”, obiettivo didattico/formativo generale. Torino IZS PLV 19 ottobre 2017: crediti formativi 6.
- Convegni Qualifood “Food waste magement” – “Food bioenergy” Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona, 27 ottobre 2017.
- TO.BA.FOOD – TOxigenic BActeria in FOOD. Settore sanità veterinaria. Torino, Sala Conferenze IZS PLV, 9 novembre 2017: crediti formativi 5.
- “Aggiungi un posto a tavola: mangio in mensa anch’io”. Settore sicurezza alimentare e/o patologie correlate. Torino, Sala Conferenze IZS PLV, 17 novembre 2017: crediti formativi 6;
- “La salute in gioco”. Auditorium Energy Center, Politecnico di Torino, 23 novembre 2017.
- “Il fenomeno dell’ageing nei servizi educativi per la prima infanzia” Aula Magna della Cavallerizza Reale, Università di Torino, 1 dicembre 2017.
- “Malattie trasmesse da alimenti (MTA): procedure per la gestione e il controllo”. Settore sicurezza alimentare e/o patologie correlate. Torino, Sala Conferenze IZS PLV, 15 dicembre 2017: crediti formativi 7.
- European Symposium on Food Safety, Stockholm 25-27 April 2018.
- Workshop of the National Reference Laboratory (NRL) for coagulase positive staphilococci including S. Aureus – Torino 20-21 october 2016 – crediti formativi 7.5
- XXVIII Convegno Nazionale AIVI “Attualità nell’igiene degli alimenti: stato dell’arte e prospettive future” Milano 12-14 settembre 2018.
- “Il piano di autocontrollo dell’impresa alimentare”. 12 ore. Organizzato da Sistema per la Formazione Continua della Regione Piemonte. 27 maggio 2019. ASL Città di Torino, via della Consolata 10. Crediti formativi 13.
- “Il controllo ufficiale dall’art. 9 del reg. ce 882/04 alla piena applicazione del reg. UE 625/2017”. 18 ore. Organizzato da Sistema per la Formazione Continua della Regione Piemonte. 4 giugno 2019. ASL Città di Torino, via della Consolata 10. Crediti formativi 21.
- “L’importanza de disegno igienico dei luoghi di produzione degli alimenti”. 12 ore. Organizzato da Sistema per la Formazione Continua della Regione Piemonte. 25 giugno 2019. ASL Città di Torino, via della Consolata 10. Crediti formativi 15.
- “Criteri di freschezza dei prodotti ittici e il pericolo istamina”. 6 ore. Organizzato da Sistema per la Formazione Continua della Regione Piemonte. 2 luglio 2019. ASL Città di Torino, via della Consolata 10. Crediti formativi 8.

“I prodotti della pesca” (codice n. 34558 edizione 1) – Organizzato da Sistema per la Formazione Continua della Regione Piemonte. 24 settembre 2019. ASL Città di Torino, via della Consolata 10. Crediti formativi 8.

Seminario European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG). Cibus Tec 2019, Fiere di Parma. 24 ottobre 2019.

“Corso di inglese per operatori della Sanità” obiettivo di riferimento nazionale n.17 – area dossier formativo: di sistema. Nozioni di lingua inglese e esercitazioni. Giornate formative 30.09/14.10/21.10/28.10/04.11/11.11/18.11/25.11/02.12/09.12. ASL Città di Torino, via della Consolata 10. Crediti formativi 28.

“L'illecito quando è penale: analisi di fatti e indirizzi di giurisprudenza” (codice n. 34679 edizione 1) – Organizzato da Sistema per la Formazione Continua della Regione Piemonte. Torino, 17 ottobre 2019. Crediti formativi 6.

“Organizzazione, metodi e tecniche del controllo ufficiale” (codice n. 241318, edizione n. 1) Provider "Istituto Superiore di Sanità". 04/12/2019 - Corso FAD. Crediti formativi 50.

“Gestione attività amministrativa di settore” (CODICE N. 35284 EDIZIONE 1). 6 ore. Organizzato da “Sistema per la Formazione Continua della Regione Piemonte”. ASL Città di Torino, via della Consolata 10. 19 novembre 2019. Crediti formativi 8.

✓ *Anni 2010 - 2014:*

“Prodotti tipici del torinese: rispetto delle tradizioni e tutela del consumatore” IZS PLV –Torino, 1 luglio 2010: crediti formativi 4

“La sicurezza nei luoghi di lavoro (codice n.5841 edizione 2) IZS PLV – Torino, 15 settembre 2010: crediti formativi 4

XII Congresso Nazionale S.I.Di.L.V Genova 27 – 29 ottobre 2010: crediti formativi 6

“I Centri di Riferenza Nazionali e i Laboratori Nazionali di Riferimento” IZS PLV – Torino, 13 dicembre 2010: crediti formativi 4

“Attività dei piani di profilassi nazionali e regionali” IZS PLV – Torino, 30 novembre 2010: crediti formativi 4

“Corso Base ADR” IZS PLV – Torino, 7 febbraio 2011: crediti formativi 4

“Tackling antibiotic resistance from a food safety perspective in Europe” WHO European Centre for Environment and Health – Roma, 15 aprile 2011

“Il deterioramento microbico di alimenti e bevande: interventi di prevenzione, sorveglianza e controllo” Bologna Palazzo dei Congressi, 31 maggio 2011

“Materiali a contatto con alimenti. Responsabilità e strumenti per la gestione degli MCA nell'industria alimentare” Laboratorio Chimico della Camera di Commercio – Torino, 29 giugno 2011

“L'innovazione della filiera del latte” Università degli Studi di Torino, Facoltà di Medicina Veterinaria – Moretta, 10 novembre 2011: crediti formativi 4

“OLIAMM – lo strumento gestionale per gli approvvigionamenti IZS PLVA” IZS PLV – Torino, 28 novembre 2011: crediti formativi 4

“La norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 e il manuale della qualità dell'IZS PLVA dalla “grammatica” alla “pratica”” IZS PLV – Torino, 12-13 dicembre 2011: crediti formativi 8

“Microbiologia degli alimenti: metodiche innovative in applicazione dei Regolamenti Comunitari (Reg. CE 2073 e SMI)” IZS PLV – Torino, 17 febbraio 2012 (8 ore e 30 minuti): crediti formativi 6

“Sicurezza alimentare: metodiche alternative e innovative” IZSPLV – Torino, 19 aprile 2012 (formazione residenziale: 9 ore e 15 minuti): crediti formativi 6

“La ricerca bibliografica biomedica con Pubmed” Centro Regionale di Documentazione per la Promozione della Salute (DoRS) - Regione Piemonte – Torino corso Regina Margherita 174, 23 maggio 2012

“La fauna selvatica in Italia: una risorsa alimentare tra problematiche e rischi sanitari” Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva (SIMEVeP) – Grugliasco, 14-15-21-22 giugno 2012: crediti formativi 33

◦ XXII Convegno Nazionale AIVI "Autorità Competente e Operatore del Settore Alimentare: armonizzazione degli strumenti di gestione del rischio" Torino, 19 - 21 settembre 2012

“Corso di formazione sulla sicurezza destinato ai lavoratori - rischio elevato” IZS PLV - Torino dal 22 ottobre al 14 dicembre 2012: 9 crediti formativi

3° Conferenza Nazionale sulla Ricerca Sanitaria - Cernobbio (CO), 12-13 novembre 2012

“Arriva SIGLA4: gestione dell'attività dei laboratori con la nuova versione del sistema informativo” IZS PLV – Torino 16 novembre 2012

Corso di formazione pratica programma “IN DESIGN – Adobe” Ministero della Salute – corso interno ad attività di ricerca – Roma, 12-13 dicembre 2012

◦ In-Formare – La qualità del cibo a convegno- Corso “Alimenti per la salute e il benessere, tra legislazione, scienza e tecnica” Milano, 20 marzo 2013

“Ricerca di base ed avanzata delle banche dati per l'accesso alla letteratura primaria. Le risorse EBSCO per Bibliosan” IZS PLV - Torino, 16 aprile 2013: crediti formativi 6

“Forum sulla Sostenibilità” WiGreen - Centro Congressi Fondazione Stelline - Milano - 13 febbraio 2014

· “Sprechi alimentari: quali conseguenze sull'ambiente?” Laboratorio Chimico della Camera di Commercio - Torino Incontra - 1 aprile 2014

XXIV Convegno Nazionale AIVI “Nuove frontiere della sicurezza alimentare” Bologna, 10-12 settembre 2014: crediti formativi 20

“Io mangio a scuola: igiene e sicurezza del cibo” IZS PLV - Torino, 16 settembre 2014: crediti formativi 6

“Writing in the Sciences” Stanford University On-line Course

“EXPO 2015: “nutrire il pianeta, energia per la vita”: i compiti sanitari e le opportunità per il mondo produttivo” Sicura 2014 - Servizio Sanitario Regionale Emilia-Romagna - Bologna, 11 novembre 2014 - 4 ore di formazione

“Gli altri alimenti: il controllo degli alimenti etnici” Sicura 2014 - Servizio Sanitario Regionale Emilia-Romagna - Bologna 11 novembre 2014 - 4 ore di formazione

- “Food waste da sperpero a ricchezza, esperienze dall'Italia e dal mondo. Strategie di valorizzazione per una filiera alimentare sostenibile e innovativa” - Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria (OTALL) - Milano 2 dicembre 2014

✓ *Anni 2005 - 2009:*

“Aggiornamenti sull'influenza come zoonosi” Scuola di specializzazione di Patologia suina - 24 febbraio 2005

“Corso di anatomia patologica per veterinari di area B” Scuola di specializzazione in Sanità animale - 10 febbraio e 7 aprile 2005

“Il controllo sanitario delle carni tra presente e futuro” Scuola di specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale - 28 aprile 2005

“Orientamenti comunitari sulla sicurezza alimentare. Aspettative, criticità, organizzazione delle attività” patrocinato dalla Regione Piemonte - 16 dicembre 2005, 19 e 26 gennaio 2006

“Facciamo il punto sull'influenza aviaria” Scuola di specializzazione di Sanità animale - 9 febbraio 2006

“Gestione del sistema allerta comunitario, nazionale e regionale” Asl 16 piemontese - 17 novembre 2006

“Sorveglianza Bse regolamento CE/1139/2003: valutazione della riduzione della contaminazione con tessuto nervoso centrale dello spollo di carni delle teste bovine al macello” Asl 16 piemontese - 23 novembre 2006

- “Sorveglianza e controllo di trichinella spiralis negli allevamenti e nei macelli” Asl 19 piemontese - 30 novembre 2006

Convegno Nazionale AIVEMP “La sicurezza alimentare: un nuovo approccio per la sanità pubblica” Belgirate, 20 aprile 2007

- “Epidemiologia veterinaria applicata: i principi del campionamento alla base dei metodi di sorveglianza” IZS - Centro di Referenza per le Encefalopatie Animali - Torino, 4 marzo 2009

“Revisione critica e produzione di documentazione scientifica” IZS PLV - Torino, 16 marzo 2009: crediti formativi 5

“Km 0 Qualità 100: caratteristiche qualitative dei prodotti agroalimentari tradizionali” IZS PLV - Asti, 21 maggio 2009: crediti formativi 5

“Sistema qualità dell'IZS e normativa di riferimento” IZS PLV - Torino, 23 luglio 2009

- “Legislazione in tema di salute e sicurezza Titolo I del D.lgs 81/2008” IZS PLV - Torino, 23 luglio 2009

- “Una bussola per la ricerca biomedica in rete: conoscere gli strumenti - base” IZS PLV - Torino, 8 ottobre 2009: crediti formativi 5

“Quello che cerchi chiedilo al DNA - aggiornamenti sullo sviluppo delle analisi biomolecolari a supporto delle attività istituzionali ordinarie e di ricerca nell'IZS PLVA” IZS PLV - Torino, 9 novembre 2009: crediti formativi 5

“Sanità animale: protocolli diagnostici e ricerca applicata” IZS PLV - Torino, 11 novembre 2009: crediti formativi 5

Incontri formativi Gruppo di Studio Metodologia Didattica Veterinaria - ANMVI

“Attività ludiche, manipolatorie, motorie come ausilio nella didattica” Cecina (LI) 22 febbraio 2015

- “Nella testa dello studente” Cremona, 8 novembre 2015
- “Un collaboratore a 4 zampe. Se, quando, come e perchè portare l'animale in classe” Cremona, 21 febbraio 2016
- “Giochiamo con il veterinario” Cecina Mare (LI), 24 luglio 2016
- “Action learning: empatia e docenza partecipativa” Cremona, 30 ottobre 2016

- “Docente sano in classe sana - Il benessere del professionista al servizio della didattica”
Cremona, 11 marzo 2017

Attività di docenza

- “La ricerca corrente dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta al passo con i tempi” - IZS PLVA 14 giugno 2011 - Intervento “Isolamento e identificazione di *Staphylococcus aureus* meticillino resistente negli alimenti e nell'uomo: problematica emergente in sanità pubblica” - 30 minuti di docenza;
- IV Workshop del Laboratorio Nazionale di Riferimento (NRL) per gli stafilococchi coagulasi positivi compreso *S. aureus* – IZS PLVA 12 maggio 2011 - Intervento “*Staphylococcus aureus* e resistenza a disinfettanti e antibiotici: le attività di ricerca” – 30 minuti di docenza;
- Padiglione Italia EXPO2015 – Vivaio Scuole. Intervento “Malattie trasmesse da alimenti” promosso dal Ministero della Salute, 17 settembre 2015;
- Workshop annuale del “Laboratorio Nazionale per *Campylobacter*” – intervento “Contaminazione da *Campylobacter*/STEC in carni di pollo e bovine al dettaglio nella regione Piemonte” Teramo 12 dicembre 2016;
- Attività di formazione sulle buone pratiche igieniche e di gestione degli alimenti dedicata ai volontari delle Strutture Caritative operanti sul territorio piemontese in collaborazione con Banco Alimentare Piemonte Onlus – Edizione 11 marzo 2018 – Seminario di Vercelli – 2 ore di docenza;
- Evento formativo “Il commercio on-line dei prodotti alimentari” (codice n. 35012 edizione 1) – Organizzato da “Sistema per la Formazione Continua della Regione Piemonte”. Intervento “Commercio on-line settore food tra normativa di riferimento, controllo ufficiale e criticità”.

Le comunicazioni orali proposte nell'ambito di convegni nazionali e internazionali di settore sono riportate nella sezione “Produzione scientifica – lavori scientifici presentati presso Convegni”.

Incarichi di docenza presso Università degli Studi di Torino

- AA 2020/2021 - Corso di laurea in Dietistica – Insegnamento Igiene e sicurezza alimentare (MED3222C) – Modulo di Legislazione alimentare – 24 ore;
- AA 2019/2020 - Master di II livello in Diritto dei Mercati Agroalimentari – modulo didattico: E-commerce - 26.11.2020 – 5 ore per una durata accademica di 45 minuti.
- AA 2019/2020 - Master di II livello in Diritto dei Mercati Agroalimentari – modulo didattico: Esercitazione su tossinfezione alimentare - 11.12.2020 – 2.5 ore per una durata accademica di 45 minuti.

Correlatore / Tutor di tesi di laurea sperimentali

- Correlatore tesi di laurea magistrale “Il controllo ufficiale nelle macellerie tradizionali ed etniche: dalle evidenze raccolte spunti per il miglioramento della sicurezza alimentare”. A.A. 2019/2020. UNITO - Dipartimento di Scienze Veterinarie - Corso di Laurea magistrale a ciclo unico in medicina veterinaria. Candidato Giulia Bonifacino. Relatore prof.ssa Tiziana Civera.
- Tutor tesi di laurea “*Arcobacter* spp. quale patogeno emergente: isolamento e caratterizzazione genetica dei fattori di virulenza dei ceppi presenti in campioni di latte crudo destinato al consumo umano”. A.A 2017/2018. UNITO – Lauree in Professioni sanitarie tecniche – Corso di laurea in tecniche di laboratorio biomedico. Candidato Elisa Benvenuto. Relatore Prof.ssa Valeria Allizond. Correlatore dott.ssa Silvia Gallina.

PRODUZIONE SCIENTIFICA – pubblicazioni su rivista

Gigliotti D, Bianchi MD, Galleggiante Crisafulli A, Barbaro A, Adriano D, Traversa A, Cravero D and Decastelli L. *Prevalence and Characterization of Campylobacter spp. in Poultry Meat: Results of a-year Surveillance in the North-West of Italy*. EC Microbiology 15.12 (2019): 136-142

Alessia Di Blasio, Amaranta Traversa, Federica Giacometti*, Francesco Chiesa, Silvia Piva, Lucia Decastelli, Alessandro Dondo, Silvia Gallina and Simona Zoppi. *Isolation of Arcobacter species and other neglected opportunistic agents from aborted bovine and caprine fetuses*. BMC Veterinary Research (2019) 15:257 <https://doi.org/10.1186/s12917-019-2009-3>

Amaranta Traversa, Silvia Gallina, Francesca Martucci, Cvetelina Boteva, Elisa Baioni, Cristiana Maurella, Laura Chiavacci, Elisa Benvenuto, Irene Ferrero, Elena Ferrero, Federica Giacometti, Silvia Piva, Francesco Chiesa, Daniela Manila Bianchi, Andrea Serraino, Lucia Decastelli (2019). *Arcobacter spp. in raw milk from vending machines in Piedmont and occurrence of virulence genes in isolates*. Italian Journal of Food Safety volume 8:7859.

Traversa, A., Adriano, D., Bellio, A., Bianchi, D. M., Gallina, S., Ippolito, C., Romano, A., Durelli, P., Pezzana, A., Decastelli, L. (2017). *Food safety and sustainable nutrition workshops: educational experiences for primary school children in Turin, Italy*. Italian Journal of Food Safety, 6(1).

Alberto Bellio, Sara Astegiano, Amaranta Traversa, Daniela Manila Bianchi, Silvia Gallina, Nicoletta Vitale, Fabio Zuccon, Lucia Decastelli. *Behaviour of Listeria monocytogenes and Staphylococcus aureus in sliced, vacuum-packaged raw milk cheese stored at two different temperatures and time periods*. International Dairy Journal, Volume 57, June 2016, Pages 15–19.

A. Traversa, G.R. Gariano, S. Gallina, D.M. Bianchi, R. Orusa, L. Domenis, P. Cavallerio, L. Fossati, R. Serra, L. Decastelli. *Methicillin resistance in Staphylococcus aureus strains isolated from food and wild animal carcasses*. Food Microbiology 52 (2015) 154-158;

Traversa A, Rubinetti F, Vitale N, Galleggiante Crisafulli A, Barbaro A, Bianchi DM, Caramelli M, Astegiano S, Bona MC, Baioni E, Gallina S, Decastelli L. *Consumers perception of food safety: results of web-based questionnaires*. EFSA (European Food Safety Authority), 2015. Shaping the Future of Food Safety, Together: Proceedings of the 2nd EFSA Scientific Conference. Milan, Italy, 14–16 October 2015. EFSA Journal 2015;13(10):s1310,137pp.doi:10.2903/j.efsa.2015.s1310
https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/20150914b_EFSAJournal-Supplement_web.pdf

Amaranta Traversa, Daniela Manila Bianchi, Sara Astegiano, Antonio Barbaro, Maria Cristina Bona, Elisa Baioni, Francesca Rubinetti, Enrico Aliberti, Carlo Palazzo, Silvia Gallina, Lucia Decastelli. *Consumers' perception and knowledge of food safety: results of questionnaires accessible on IZSalimenTO website*. Italian Journal of Food Safety, 2015, volume 4: 4533. <http://www.ijfs.it/>

Alberto Bellio, Amaranta Traversa, Daniela Adriano, Daniela Manila Bianchi, Alberto Colzani, Stefano Gili, Alessandro Dondo, Silvia Gallina, Carla Grattarola, Cristiana Maurella, Simona Zoppi, Fabio Zuccon, Lucia Decastelli. *Occurrence of thermotolerant Campylobacter in raw poultry meat, environmental and pigeon stools collected in open-air markets*. Italian Journal of Food Safety, 2014, Vol 3 N. 3; DOI: 10.4081/ijfs.2014.1706;

Dal Bello, Barbara, Zeppa, Giuseppe, Bianchi, Daniela Manila, Decastelli, Lucia, Traversa, Amaranta; Gallina, Silvia Coisson, JeanDaniel; Locatelli, Monica; Travaglia, Fabiano; Cocolin, Luca. *Effect of nisin producing Lactococcus lactis starter cultures on the inhibition of two pathogens in ripened cheeses*. International Journal of Dairy Technology, Volume 66, Issue 4, pages 468–477, November 2013;

Bellio A., Gallina S., Bianchi D.M., Traversa A., Nogarol C., Perazzini A.Z, Gramaglia M., Decastelli L. *Valutazione delle condizioni igienico-sanitarie di produzioni lattiero-casearie d'alpeggio in Piemonte*. Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia, 2013, 64 (1-2), 29-33;

Alberto Bellio, Silvia Gallina, Amaranta Traversa, Sara Monfardini, Daniela Manila Bianchi, Daniela Adriano, Lucia Decastelli. *Microbiological criteria in public catering: sampling and auditing experiences in canteens and cafeterias in Piedmont*. Italian Journal of Food Safety, 2012, Vol 1 N. 6;

Monfardini S., Traversa A., Bellio A., Adriano D., Gatto S., Decastelli L. *Inhibitory effect of biocides on environmental S. aureus strains*. Italian Journal of Food Safety, 2012, Vol. 1 N. 4;

Dal Bello B., Zeppa G., Bianchi D.M., Decastelli L., Traversa A., Pivetta E., Cocolin L. *Controllo di microrganismi patogeni (Listeria monocytogenes e Staphylococcus aureus) in formaggi semistagionati mediante l'utilizzo di Lactococcus lactis produttori di batteriocine*. Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia, 2011, 62 (5), 345-352;

Traversa A., Gallina S., Bianchi D.M., Dondo A., Zoppi S., Decastelli L. *Aggiornamento sull'antibioticoresistenza di ceppi batterici isolati da animali allevati per l'alimentazione umana*. Medicina Veterinaria Preventiva 2011; 35, 63-67;

Traversa A., Bianchi D.M., Parlato C., Fossati L., Cavallerio P., Domenis L., Spedicato R., Battisti A., Decastelli L. *Meticillino-resistenza in ceppi di Staphylococcus aureus di origine alimentare e animale*. Rivista A.I.V.I. marzo 2010 n.7 pag.65-69.

Tesi di diploma di specializzazione dal titolo "Sicurezza alimentare: il ruolo dei consumatori nelle segnalazioni delle non conformità degli alimenti. Un possibile ed importante contributo per la valutazione dei rischi" 8 giugno 2007, relatori dott. Gianfranco Corgiat Loia e prof.ssa Tiziana Civera;

Tesi sperimentale di diploma di laurea dal titolo "Studio della flora batterica vaginale in cagne asintomatiche in relazione al ciclo estrale" 29 aprile 2004, relatore prof. Cristofori.

ATTIVITA' DI REFERAGGIO PER RIVISTE DEL SETTORE

2016 - International Journal of Environmental Research and Public Health – "Prevalence of Methicillin-Resistant *Staphylococcus aureus* and other *Staphylococcus* species in Raw Meat Samples Intended for Human Consumption in Benin City, Nigeria: Implications for Public Health"

INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI

Lingua	Comprensione	Conversazione	Scrittura
Inglese	B2	B2	B2
Francese	A2	A1	A1

- ❖ Buona conoscenza applicativi Windows/ Office/Open Office/Internet Explorer
- ❖ Patente B
- ❖ Attività di animazione e educazione nei confronti di bambini e ragazzi presso la parrocchia S. Anna-Pescatori a S.Mauro Torinese dal 1995 al 2005

Amaranta Traversa

La sottoscritta, Traversa Amaranta, ai sensi degli artt. 46 e 47 D.P.R n. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 D.P.R. n. 445/2000 nel caso di dichiarazioni mendaci, falsità negli atti, uso o esibizione di atti falsi o contenenti dati non più rispondenti a verità, dichiara che quanto riportato corrisponde a verità.