

Milano

Comune
di Milano

Milano, 22 luglio 2010

Egregio Signor
Gentili
Gruppo Consiliare Partito
Democratico
Milano

e p.c.

COMUNE DI MILANO
DC FAMIGLIA SCUOLA E
PG 603934/2010
Del 27/07/2010
ASSESSORE
(S) PROT. SERV. PRES. CONS
27/07/2010

Settore Presidenza Consiglio
Comunale
Ufficio Interrogazioni e Mozioni
P.zza della Scala 2
20121 Milano

Oggetto: Interrogazione presentata il 21 maggio 2010 dal Consigliere Gentili -
Gestione Milano Ristorazione S.p.A..

Egregio Consigliere,
con riferimento all'interrogazione avente ad oggetto: "Interrogazione presentata l'21
maggio 2010 dal Consigliere Gentili -Gestione Milano Ristorazione S.p.A.-", acquisite
le informazioni presso la Società Milano Ristorazione SpA, si precisa quanto segue.

Punto 1.

Il prof. Carruba non ha più in dotazione alcuna vettura aziendale, sono già iniziate le
pratiche per il passaggio di proprietà.

Punto 2.

Non vi sono altri costi sostenuti dall'azienda per il prof. Carruba, se non gli
emolumenti di Consigliere di Amministrazione.

Punto 3.

Hanno la disponibilità di un'auto aziendale i dirigenti, alcuni quadri e i Responsabili di
Zona che hanno la necessità di spostarsi quotidianamente fra strutture aziendali sul
territorio della Città di Milano (112 cucine e oltre 450 scuole e refettori, Consiglio
Comunale, giro posta ecc.).

Punto 4.

- ▷ La Società applica quanto previsto dal decreto legislativo 2/9/1997 n.314,
"Armonizzazione, razionalizzazione e semplificazione delle disposizioni fiscali e
previdenziali concernenti i redditi di lavoro dipendente e dei relativi adempimenti
da parte dei datori di lavoro", in Gazzetta Ufficiale 19/9/1997, Suppl. Ord. per le
ritenute previste ai lavoratori dipendenti che utilizzano l'auto aziendale.
- ▷ Costi trasporto : manutenzione autovetture € 56.352 – schede carburanti € 80.113.



Punto 5.

Marco Bianchi è stato assunto il 17.01.05 in qualità di assistente ai refettori con la qualifica B1.

Punto 6.

- ▷ Marco Bianchi ha dato le dimissioni il 12.12.08 e lavora per altra Società che nulla ha a che vedere con Milano Ristorazione né direttamente né indirettamente.
- ▷ Nel luglio del 2005 sono iniziati i contatti con la Municipalità di Mosca (su sollecitazione dell'allora Amministrazione Comunale, così come per la Scala) e nel maggio 2006 una delegazione di VicePrefetti della Municipalità moscovita è stata a Milano una settimana per analizzare il nostro sistema aziendale, successivamente e fino al 2008 sono continuati scambi di visite ed informazioni.

Punto 7

- ▷ Vorontsova Irina, laureata in giornalismo è stata assunta in azienda il 3.10.05 con l'inquadramento B1 e dopo un breve training on the job, è stata inserita nell'ufficio relazioni esterne. Si è sposata con Marco Bianchi nel giugno del 2006.
- ▷ Roberto Brivio, ragioniere, è stato assunto il 19.02.2001 con la qualifica di Addetto Amministrazione al livello B3
- ▷ Manuela Brivio, ragioniera, è stata assunta il 04.04.2006 con la qualifica di Addetta Amministrazione al livello B1

Punto 8

La Responsabile della Qualità di Milano Ristorazione è Professoressa Aggregata e Ricercatrice dell'UNIMI – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare, non lavora a tempo pieno per Milano Ristorazione, perché la Società ritiene sia più efficace un tecnico indipendente e con collegamenti universitari, non dipendente dalla Società. Si allega Curriculum.

Punto 9

L'affitto per la struttura del panificio di Mediglia è di € 124.670,00 anno.

Punto 10 e 11

Le ristrutturazioni straordinarie sono a carico della proprietà, quelle ordinarie a carico del conduttore

Punto 12

Come per ogni attività industriale gli scarichi vanno separati in acque tecniche ed acque nere. Solo queste ultime potranno essere scaricate nella fognatura comunale.

Milano

Comune
di Milano

Punto 13

Per gli spurghi del panificio, nel 2009 non è stata sostenuta alcuna spesa, dal 2010 sarà, di circa € 25.000 anno.

Punto 14

Per la manifestazione Expo di Saragoza, considerando che abbiamo installato 5 bar, un self-service e un fast food, non c'era sul mercato alcuna società che potesse affittare per qualità e quantità tali attrezzature. In ogni caso non ne sarebbe stato possibile il successivo riutilizzo.

Punto 15

Il costo delle attrezzature è stato di € 792.000,00 ed il loro rientro € 17.950,00

Punto 16

Buona parte sono già state riutilizzate per le nostre attività altre, custodite nel magazzino di Via Quaranta, saranno utilizzate man mano che ne sorgerà la necessità.

Punti 17 e 18: Centro del Gusto e della Salute di Via Sammartini.

PREMESSA

La delibera n. 58 dell'1.7.2000 con cui il Consiglio Comunale di Milano ha costituito la Società Milano Ristorazione Spa, ha individuato tra gli obiettivi primari della Società l'adeguamento tempestivo e costante dal punto di vista tecnologico, degli impianti e delle strutture destinate al servizio di refezione scolastica, nonché l'adozione di provvedimenti riorganizzativi dei processi produttivi.

In tale ottica, con delibera di Giunta del 29.7.2003 P.G. n. 1829/2003 veniva assegnato a Milano Ristorazione SpA, l'immobile di Via Sammartini n. 73 al preciso scopo di creare un Centro Cucina ove applicare le più avanzate tecnologie in materia di lavorazione e produzione alimentare.

I CONTRATTI

In data 12 luglio 2006 è stato esperimento pubblico incanto per l'affidamento del servizio di progettazione esecutiva ed esecuzione di tutte le opere, prestazioni e somministrazioni da imprenditore edile ed impiantista necessarie alla realizzazione del Nuovo Centro del Gusto e della Salute sito in Milano, Via Sammartini n. 73.

Milano

Comune
di Milano

In data 2 febbraio 2007 - prot. n. 34079 – è stata comunicata l'aggiudicazione definitiva a Consorzio Cooperative Costruzioni, al prezzo complessivo presunto di €12.276.125,19 oltre I.V.A. di cui:

- per le opere € 11.589.123,88
- per oneri di sicurezza € 323.639,08
- per spese di progettazione esecutiva € 363.362,23

e in data 2.5.2007 è stato stipulato il relativo contratto reg. Milano 1 in data 9.5.2007 al n. 5271 Serie 3

In data 6.5.2010 è stato stipulato il contratto relativo alla progettazione esecutiva e alla realizzazione delle opere complementari necessarie all'esecuzione del Nuovo Centro del Gusto e della Salute di Via Sammartini n. 73 per un importo complessivo di €2.596.504,55 di cui:

- per le opere € 2.525.073,48
- per oneri di sicurezza € 71.431,07
- per spese di progettazione esecutiva € 62.316,11

LEGITTIMITA'

Il contratto è stato stipulato nel rispetto della vigente normativa, ovvero ai sensi dell'art. 57 co. 5 lett. a) del d.lgs. 12.4.2006 n. 163 (cd. Codice dei Contratti Pubblici) il quale prevede l'esperimento di procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando - nei contratti pubblici relativi a lavori -per i lavori complementari non compresi nel progetto iniziale né nel contratto iniziale, che sono divenuti necessari all'esecuzione dell'opera oggetto del contratto iniziale, purché aggiudicati all'operatore economico che esegue tali opere nel rispetto delle seguenti condizioni:

1. tali lavori complementari non possono essere separati, sotto il profilo tecnico o economico, dal contratto iniziale, senza recare gravi inconvenienti alla stazione appaltante, ovvero pur essendo separabili dall'esecuzione del contratto iniziale, sono strettamente necessari al suo perfezionamento
2. il valore complessivo stimato del contratto per lavori complementari non supera il cinquanta per cento del contratto iniziale.

OPPORTUNITA'

Il contratto per le opere complementari di Via Sammartini si è reso necessario per l'esecuzione delle seguenti opere.

Milano

Comune
di Milano

Ottimizzazione energetica

A seguito degli accordi del protocollo di Kyoto, aventi l'obiettivo di ridurre le emissioni di gas serra nell'atmosfera, il governo italiano, per incentivare la produzione di energia elettrica foto-voltaica, ha emanato il decreto Conto energia 2007, (in data successiva, quindi, all'approvazione del progetto a base del contratto iniziale).

Al fine di rispondere alle necessità di ridurre la produzione di emissioni in atmosfera, di ricorrere a fonti di energia rinnovabili, ed in considerazione, anche, della possibilità di fruire di tariffe agevolate, Milano Ristorazione ha ritenuto, pertanto opportuno integrare il progetto iniziale con le seguenti opere complementari.

1.1 Impianto fotovoltaico

E' stato studiato un sistema di auto-produzione di energia elettrica che utilizza l'energia proveniente dal sole.

Per la tipologia dell'edificio e per coerenza progettuale, il sistema proposto usa un manto impermeabile, fissato meccanicamente alla copertura, costruito da un telo in poliolefine accoppiato ad un film sottile di silicio amorfo. L'impianto così progettato risulta totalmente integrato con la struttura esistente, e, quindi, viene premiato dal legislatore con il massimo incentivo.

L'impianto risulta dimensionato per una potenza installata di circa 20kWp.

1.2 Impianto solare termico

E' stato quindi studiato un sistema di produzione acqua calda sanitaria, usando l'energia proveniente dal sole.

Grazie a questo sistema si avrà un risparmio di metano annuo pari a 5.069,7 m³, con un rilascio di emissioni evitate in ambiente pari a 11.501,7 kg.

Ottimizzazione del processo produttivo

A seguito di nuovi sviluppi tecnologici suscettibili di influire sul futuro utilizzo e gestione dell'impianto si sono introdotte le seguenti ottimizzazioni dell'impianto produttivo.

2.1. Sistema di pompaggio

E' stato studiato un sistema capace di trasferire automaticamente il preparato delle brasiere e delle pentole alle macchine di confezionamento, con evidenti benefici nei costi di produzione, evitando movimentazioni manuali, con conseguente abbattimento del rischio di contaminazione igienico-sanitaria e con benefici per la postura del personale.

Milano

Comune
di Milano

Si è provveduto a progettare un sistema di pompaggio attraverso il quale si realizza, rendendola automatica, questa fase di lavorazione. Ovvero: il prodotto liquido contenuto all'interno delle brasieri e pentole viene, per mezzo di questo nuovo sistema di pompaggio, trasportato automaticamente ai due sistemi di confezionamento (linea a caldo e linea a freddo), eliminando le operazioni manuali e rendendo più dinamico il ciclo di produzione, fino al confezionamento del prodotto finito.

Il sistema così concepito prevede sostatori intermedi che fanno da polmone e da mantenimento del prodotto alle condizioni di conservazione prima del dosaggio nelle macchine di confezionamento.

L'impianto è completato da un sistema di lavaggio delle linee e dei sostatori.

Il progetto è stato, inoltre, implementato permettendo il travaso di brodo dalle pentole alle brasieri, e viceversa.

Le procedure automatizzate sono governate da un sistema di automazione a quadro elettrico, dove sarà possibile comandare le operazioni richieste dal conduttore dell'impianto.

2.2. Sistema di confezionamento

E' stata ridefinita la performance, il layout e l'utilizzo delle macchine di confezionamento, poste in tre locali: confezionamento a freddo, confezionamento a caldo, locale diete.

Inoltre, per la linea di confezionamento a freddo, la più delicata dal punto di vista della sicurezza alimentare, si sono inserite a fine linea un metal detector ed una macchina di rilevazione perdite.

2.3 Linee gas tecnici

Integrazione progettuale necessaria ai fini di un miglior utilizzo dei sistemi di confezionamento già previsti a progetto.

Questa miglioria rappresenta una predisposizione grazie a cui sarà possibile in futuro installare una stazione di gas tecnici nel piazzale lato sud, da collegare poi alle macchine confezionatrici. Tale predisposizione è stata realizzata valutando le esigenze ed il fabbisogno di gas per le sette macchine di confezionamento installate nel centro produttivo.

2.4 Varianti attrezzature

E' stato aumentato il numero di macchine da installare nel centro di produzione, mantenendone inalterata la tipologia

Il tutto con relativo nuovo layout e dimensionamento degli impianti a servizio, con particolare riferimento a:

- Ventilazione trasformatori
- Realizzazione locale/magazzino manutenzione impianti
- Spostamento locale controllo
- Adeguamento locale infermeria

Milano

Comune
di Milano

- Adeguamento impianti e predisposizioni zona mensa aziendale
- Modifica zona confezionamento, pareti e finestre
- Prolungamento linee macchine di confezionamento
- Alimentazione portone sezionale e installazione barriera d'aria locale lavaggio
- Modifica corpi illuminanti
- Modifica pilette
- Trasferimento attrezzatura
- Introduzione PLC macchine per controllo elettronico automatico
- Sicur vie
- Cappe per forni passanti confezionamento
- Cablaggio strutturato
- Implementazione impianto di sorveglianza
- Installazione pedane mobili
- Implementazione impianto elettrico aggiuntivo per tre compattatori rifiuti
- Implementazione circuito di alimentazione manichette

3. Opere esterne

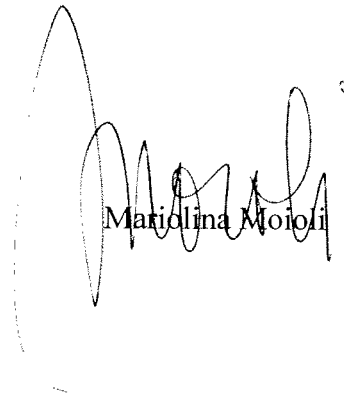
La necessità di tali opere è emersa nel corso dello svolgimento dei lavori al fine di garantire la corretta esecuzione delle opere e la loro curabilità nel tempo.

Le lavorazioni aggiuntive riguardano:

- la finitura delle murature perimetrali esterne;
- il completamento della cabina di media tensione;
- l'esecuzione del giunto a pavimento nell'area cottura;
- la realizzazione di murature di tamponamento verso l'edificio confinante;
- l'aggiunta di strati di impermeabilizzazione in corrispondenza della vasca antincendio,
- la realizzazione di una struttura per alcune U.T.A.;
- la realizzazione della copertura dei canali delle U.T.A. in corrispondenza del terrazzo.

Le suddette lavorazioni sono state introdotte nella logica di dare il lavoro completo e non erano previste nel progetto iniziale in quanto dovute a vizi non riconoscibili dell'immobile.

Cordiali saluti.



Mariolina Moiola

CURRICULUM VITAE
FORMATO EUROPEO



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Balzaretti Claudia Maria
Luogo e data di nascita Milano, 17 luglio 1956
Nazionalità Italiana
Residenza via Conte Verde 23, 24 20158 Milano
Titolo di Studio Laurea in Medicina Veterinaria
Esame di Stato per l'abilitazione alla professione di Medico Veterinario
Iscritto all'albo dei Medici Veterinari di Lodi n. 93
Codice Fiscale BLZ CDM 56L57 F205T
Partita IVA 12362950151
E-mail Istituzionale claudia.balzaretti@unimi.it

ESPERIENZE LAVORATIVE

- **Data** Dal 30 marzo 2001
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Università Statale di Milano – Facoltà di Medicina Veterinaria – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza alimentare, via Celoria, 10 20133 Milano
- **Tipo di azienda o settore** --
- **Tipo di impiego** Ricercatore confermato / Professore aggregato
- **Principali mansioni e responsabilità** Attività scientifica relativa a specifici progetti di ricerca, inerenti il settore dell'igiene degli alimenti nella ristorazione collettiva. Attività didattica (tesi di laurea, esami di profitto), attività di coordinamento.

- **Data** Dal 2001
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Milano Ristorazione S.p.A., via Quaranta, 41 20139 Milano <http://www.milanoristorazione.it/>
- **Tipo di azienda o settore** Ristorazione collettiva scolastica
- **Tipo di impiego** Direttore qualità
- **Principali mansioni e responsabilità** Direzione Ufficio Qualità

- **Data** 1991-2001
 - **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Università Statale di Milano – Facoltà di Medicina Veterinaria – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare – via Celoria, 10 20133 Milano
 - **Tipo di azienda o settore**
 - **Tipo di impiego** Tecnico laureato di VIII livello
 - **Principali mansioni e responsabilità** Attività scientifica e didattica
-
- **Data** 1980-1991
 - **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Università Statale di Milano – Facoltà di Medicina Veterinaria – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare – via Celoria, 10 20133 Milano
 - **Tipo di azienda o settore**
 - **Tipo di impiego** Assistente volontario
 - **Principali mansioni e responsabilità** Attività scientifica e di ricerca
-
- **Data** 1982-1991 e 1997-2002
 - **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Regione Lombardia
 - **Tipo di azienda o settore** LP
 - **Tipo di impiego** Esperto di igiene nella ristorazione collettiva
 - **Principali mansioni e responsabilità** Controllo delle Caffetterie Regionali
-
- **Data** 1986-1991
 - **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Comune di Milano – Settore Economato per il Servizio di refezione scolastica
 - **Tipo di azienda o settore** LP
 - **Tipo di impiego** Esperto di igiene nella ristorazione collettiva
 - **Principali mansioni e responsabilità** Controllo ispettivo delle materie prime di origine animale e per il controllo igienico-sanitario dei pasti

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- **Data** 2008 11-12-13 novembre
 - **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione** UNICHIM
 - **Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio** Sistema Qualità (SQ) di un Laboratorio di Prova, operante secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005
 - **Qualifica conseguita** Auditor interno di sistema qualità di un laboratorio
 - **Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)** --
-
- **Data** 1981
 - **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione** Università Statale di Milano
 - **Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio** Esame di Stato
 - **Qualifica conseguita** Abilitazione all'esercizio della professione di Medico Veterinario
 - **Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)** Ordine dei Medici Veterinari
-
- **Data** 1975-1980

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Università degli Studi Milano

Medicina Veterinaria

Laurea in Medicina Veterinaria, con votazione 110/110 e lode, discutendo una tesi sperimentale dal titolo "Presenza di coliformi nei formaggi freschi", relatore Prof. Carlo Cantoni, elaborata presso l'Istituto di Ispezione degli alimenti di origine animale della Facoltà di Medicina Veterinaria

- Data
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

1970-1975

Civica Scuola Superiore Femminile Alessandro Manzoni - Milano

Diploma di Liceo Linguistico

DOCENZE E INCARICHI A CONTRATTO

- Corso di Laurea Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro – Facoltà di Medicina e chirurgia – Università degli Studi di Milano – Insegnamenti di: Ispezione degli alimenti e Controllo delle derrate alimentari di origine animale (54 ore)(3CFU) aa.aa. 2003/2004 – 2004/2005 – 2005/2006- 2006/2007- 2007/2008-2008/2009-**2009/2010-2010-2011**
- Corso di Laurea in Produzioni Animali –Facoltà di Medicina Veterinaria – Università di Milano –Insegnamento di “ Controllo e Certificazione di Qualità (24 ore) (2CFU)aa.aa. 2008/2009-**2009/2010- 2010-2011**
- Modulo professionalizzante X semestre “ Il Veterinari oltre frontiera” Ispezione degli alimenti di origine animale” – Corso di laurea in Medicina Veterinaria – Università degli Studi di Milano – Insegnamento “ La sicurezza nella ristorazione Collettiva” (32 ore) (2 CFU) a.a. **2009/2010**
- Modulo professionalizzante “Ispezione, sicurezza, certificazione degli alimenti di origine animale” – Corso di laurea in Medicina Veterinaria – Università degli Studi di Milano – Insegnamento “Sistemi di certificazione” (32 ore) (2 CFU) a.a. 2005/2006
- Modulo professionalizzante “Igiene e qualità degli alimenti di origine animale” – Corso di laurea in Medicina Veterinaria – Università degli Studi di Milano - Corso integrato “Lavori pratici nei macelli, laboratori e Industrie alimentari” (30 ore) aa. aa. 2002/2003-2003/2004

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

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

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

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

INGLESE
OTTIMO
BUONO
BUONO

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

FRANCESE
OTTIMO
BUONO
BUONO

CAPACITÀ RELAZIONALI	E	COMPETENZE	Predisposizione al lavoro di gruppo e alle relazioni esterne con le Istituzioni e gli Organismi di Vigilanza (Ministeri, Regioni, ASL, NAS, Amministrazioni locali, Aziende Ospedaliere). Competenza nella gestione delle risorse umane e nella comprensione delle dinamiche di comunicazione mediatica e formativa.
CAPACITÀ ORGANIZZATIVE	E	COMPETENZE	Competenza nell'utilizzo di strumenti di analisi e <i>problem solving</i> , capacità di motivazione, gestione e coordinamento di gruppi di lavoro specialistici maturati sia in ambito lavorativo che extra-lavorativo.
CAPACITÀ TECNICHE	E	COMPETENZE	Legislazione alimentare, microbiologia e igiene, sicurezza sul lavoro, progettazione sistemi qualità, sistemi di ristorazione, comunicazione e organizzazione, formazione. Ottimo utilizzo del PC, sistemi operativi: Windows 98/2000/XP, applicativi Office 2000 e XP, Access, Outlook, Page Maker.
CAPACITÀ ARTISTICHE	E	COMPETENZE	Passione per il cinema d'essai e documentari geografici sulle abitudini alimentari del mondo. Passione per la musica classica e contemporanea.
CAPACITÀ SPORTIVE	E	COMPETENZE	Nuoto, nuoto sincronizzato, snorking

**PROGETTI
REALIZZATI**

PROFESSIONALI

- 2009** Partecipazione in qualità di relatore al XIX Convegno Nazionale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti con la relazione *"Sostenibilità della filiera corta: analisi degli approvvigionamenti nella ristorazione scolastica del Comune di Milano"*. Perugia, 24-26 giugno.
- 2009** Partecipazione in qualità di relatore al Convegno Nazionale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti con la relazione *"Nutrition School System (NSS): un'ipotesi di razionalizzazione della produzione dei pasti nella ristorazione scolastica"*. Sorrento (NA), 15-16 ottobre.
- 2007-2009** Partecipazione in qualità di esperto alla redazione delle "Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Ospedaliera"
- 2008** Partecipazione in qualità di relatore con la relazione *"La sicurezza alimentare nella ristorazione commerciale"* al XVIII Convegno AIVI. Sabaudia 11-12-13- giugno.
- 2008** Partecipazione in qualità di relatore con la relazione la ristorazione scolastica al 20 ° Convegno Nazionale ANDID Firenze 12 aprile.
- 2008** Partecipazione in qualità di relatore con la relazione "Il rischio Management" al Corso *"Il consumatore e il rischio alimentare"* SIMVP Regione Puglia Bari 6 giugno.
- 2008** Partecipazione in qualità di docente al Corso di formazione per Tecnici SIAN Asl 2 Milano maggio-giugno
- 2008** Partecipazione in qualità di chairman della sessione "Lo spreco che avanza". Convegno Ristorando, Palazzo delle Stelline, Milano
- 2006** Partecipazione in qualità di relatore al Convegno "S.O.S. Emergenze alimentari", con la relazione *"La gestione dei rischi alimentari in base alle normative comunitarie e nazionali"*. Centro Congressi "Versilia", Viareggio 24 marzo
- 2005** Partecipazione in qualità di relatore al XV Convegno Nazionale A.I.V.I. con i lavori: *"La qualità delle diete etico-religiose nella ristorazione scolastica del Comune di Milano"*, *"Freschezza del pesce nella grande distribuzione organizzata"*. Tirrenia, 16-17-18 giugno
- 2004** Partecipazione in qualità di relatore al Convegno "Ristorazione 2004" con la relazione *"BSE: indagine sulle reazioni in termini gestionali di qualità del servizio nella ristorazione scolastica"*. Palazzo delle Stelline, Milano, 23-24 settembre.
- 2004** Partecipazione in qualità di relatore al XIV Convegno Nazionale A.I.V.I. con gli studi: *"Piombo e Cadmio in prodotti lattiero-caseari ed esposizione con la dieta"* e *"Presenza di AFM₁ in prodotti lattiero-caseari destinati alla prima infanzia biologici e tradizionali"*. Santuario di Vicoforte (CN), 4-5-6 giugno.
- 2004** Partecipazione in qualità di relatore al Convegno "Ristorazione scolastica in Puglia: impegni e prospettive" con la relazione *"La gestione della qualità nella ristorazione scolastica"*. Università degli Studi di Bari, Facoltà di Medicina Veterinaria, 21 febbraio.
- 2003** Partecipazione in qualità di relatore al Convegno "Le insalate dal campo alla tavola". Tavola rotonda Palazzo delle Stelline, Milano, 27 novembre.
- 2003** Partecipazione in qualità di relatore al Convegno internazionale "La ristorazione scolastica in Europa: esperienze a confronto" con la relazione *"La qualità igienica dei prodotti alimentari fra emergenze e politiche per la qualità"*. Expo Saporì, Milano, 17-18 novembre.
- 2003** Partecipazione in qualità di relatore al Convegno della Società Italiana delle Scienze Veterinarie con la relazione *"Ristorazione scolastica problematiche connesse al rifornimento di derrate alimentari con specifiche caratteristiche merceologiche"*. Ischia, 25-26-27 settembre.
- 2003** Partecipazione in qualità di relatore al XIII Convegno Nazionale A.I.V.I. "La ristorazione collettiva: HACCP e verifiche analitiche". Montesilvano (PE), 6-7-8 giugno.
- 2003** Corso d'aggiornamento "Cellachia allergie e intolleranze alimentari" A.S.L. Città di Milano AIC Lombardia 25-26 settembre
- 2001** Corso di formazione per il personale del Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione "L'applicazione del sistema di autocontrollo e il ruolo del servizio sanitario nazionale". Milano, 15 ottobre.
- 1998** Tavola rotonda su "Manuale di applicazione dell'HACCP nelle aziende agricole" con la relazione "Il manuale per la filiera lattiero-casearia e per l'agriturismo". Palazzo Giureconsulti, Milano, 5 giugno.
- 1998 -1999** Corso di formazione per i tecnici HACCP promosso dall'Ente Regionale IREF.
- 1996** Corso "Analisi dei pericoli e punti critici di controllo" per il Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. 36 di Milano.

1995 Corso di formazione per i cuochi della Refezione scolastica del Comune di Milano organizzato dalla U.I.L.

1995 Corso "Modalità di autocontrollo degli alimenti: il sistema HACCP" per il Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. 38 di Milano

1994-1995 Attività di tutoraggio nello svolgimento della borsa di studio 1994/1995 "Individuazione, applicazione e controllo di appropriati standard qualitativi per assicurare la qualità della produzione di pasti della ristorazione

1994 Corso "Il metodo HACCP nella prevenzione delle tossinfezioni alimentari" per il Servizio Veterinario U.S.S.L. 70 di Legnano (MI) (

1993 Corso "Problematiche tecnico-applicative per la medicina veterinaria pubblica nella realtà dell'Europa 93", U.S.L. n.8 Busto Arsizio (VA)

1993 Partecipazione in qualità di tecnico esperto alla commissione per la redazione del "Protocollo per il servizio delle mense", Servizio di Igiene Pubblica - Settore Igiene e Sanità della Regione Lombardia e Partecipazione in qualità di tecnico esperto alla commissione per la valutazione e revisione della circolare 41/SAN/ "Protocollo di controllo per la ristorazione collettiva"

1992 Corso "Il sistema HACCP: un procedimento utile per la prevenzione della contaminazione microbica degli alimenti", U.S.L. n.68 S.I.M.A.

1992 V Simposio sulla difesa antiparassitaria nelle industrie alimentari e sulla protezione degli alimenti con la relazione "*Ristorazione collettiva: aspetti igienici e presenze entomatiche*". Piacenza, 23-24-25 settembre.

1990 Partecipazione in qualità di relatore al Convegno "Stili di vita alimentare e stili di vita" con la relazione "*Sistemi di controllo nella ristorazione collettiva*". Fiera di Milano, 6 aprile.

1988 Partecipazione in qualità di relatore al Convegno "Ristorazione collettiva" con la relazione "*L'igiene nella ristorazione*". Hotel Michelangelo (Milano) , 23-24 ottobre.

PATENTI

Patente tipo B

ULTERIORI INFORMAZIONI

- Membro del Comitato scientifico della campagna europea "Educare alla sicurezza alimentare – Mangio sano informato e soddisfatto" dell'ACU
- Membro del gruppo di esperti delle COOP
- Collaborazione in qualità di tecnico esperto con la Struttura Economale dell'Ospedale Fatebenefratelli di Milano (1995-1998)
- Collaborazione in qualità di tecnico esperto con la Direzione Sanitaria dell'Ospedale Niguarda Ca' Granda di Milano (1998-2001)

ALLEGATI

A disposizione su richiesta specifica motivata

DICHIARAZIONE E

Dichiaro che tutte le informazioni riportate corrispondono al vero.

AUTORIZZAZIONE AL

Autorizzo il trattamento dei dati personali in accordo al D.Lvo 196/2003.

TRATTAMENTO DEI DATI

Publicazioni dr.ssa Claudia Maria Balzaretti

1981

- 1) Identificazione di specie ittiche mediante elettroforesi su acetato di cellulosa.
C.Cantoni,C.Balzaretti,M.Rosa
Ristorazione Collettiva 6,83 (1981)

1982

- 2) Identificazione dei Salmoni affumicati commercializzati in Italia.
C.Balzaretti,S.d' Aubert,P.Ambrosini
Ristorazione Collettiva 7,121 (1982)
- 3) Lo speck tirolese:aspetti tecnico-scientifici della sua produzione e conservazione.
M.A. Paleari,P.Cattaneo,C.Balzaretti
Ristorazione Collettiva 7,79 (1982)
- 4)Ammoniaca e freschezza della carne di squalo *Isurus Nasus*
P.Cattaneo,C.Balzaretti,C.Cantoni
Ristorazione Collettiva n°7,3,119 1982
- 5) Ricerca di un metodo elettroforetico per l'identificazione dei Salmoni.
P.Cattaneo,C.Balzaretti
Archivio veterinario Italiano vol.33,n°3/4 1982
- 6) *Alteromonas putrefaciens* e degradazione delle carni.
P.Cattaneo,C.Balzaretti,C.Cantoni
Industrie Alimentari settembre 1982
- 7) Acidi B idrossi-butirrico,lattico e succinico nelle uova di scarto degli incubatoi.
P.Cattaneo,C.Balzaretti,G.Lombardo,C.Cantoni
Rivista di avicoltura Anno LI,n°12 dicembre 1982
- 8) Tossinfezione da clostridi spp. e *Proteus vulgaris* nel cane.
G.Soncini,M.Tommasini,C.Balzaretti
Bollettino AIVPA,Anno XXI,n°3,1982
- 9) Variazione dell'acido lattico e piruvico nei molluschi.
P.Cattaneo,C.Balzaretti,C.Cantoni
-Quaderni di elicicoltura n°10,1981-1982 pag.149-153
-Archivio Veterinario Italiano vol.34,n°5/6,1982

10) Variazione degli enzimi lisosomiali in trote dopo scongelamento.

P.Cattaneo,C.Balzaretti,M.A.Bianchi,M.Rosa

Archivio Veterinario Italiano vol.34,n°5/6,1982

11) Gruppo dei corineformi:alterazione delle carni e dei prodotti derivati.

P.Cattaneo,C.Balzaretti,S.d' Aubert,C.Cantoni

Industrie Alimentari ottobre 1982

1983

12)Produzione e caratteristiche nutritive di filetti affumicati S.Gairdneri.

P.Cattaneo,C.Balzaretti,C.Basilico,G.Baretta,C.Cantoni

Industrie Alimentari,Luglio-Agosto 1983

13) Micrococcaceae e maturazione di insaccati.

P.cattaneo,P.Simonetti,G.Beretta,C.Balzaretti

Tecnologia alimentari settembre 1983 n°9

14) Caratterizzaione dei Salmoni mediante l'esame delle squame e l'elettroforesi su acetato di cellulosa (short paper).

C.Balzaretti,P.Cattaneo

Ristorazione Collettiva 8,1983 pag.93

1984

15) Enterobatteriacee psicrotrofi in alimento carnei refrigerati.

C.Bersani,P.Cattaneo,C.Balzaretti,C.Cantoni

Industrie alimentari febbraio 1984

16) Livelli attuali di Piombo e Cadmio negli alimenti.

P.Cattaneo,C.Balzaretti

Industrie alimentari vol.12 n.ottobre 1984 pag.771

1985

17) L'effetto della frittura sul livello di anidride solforosa nelle cipolle.

P.Cattaneo,C.Balzaretti,C.Cantoni

Ristorazione Collettiva n° 82 marzo 1985

18) Inquinamento da Pb e Cd: il cane,indicatore di rischio ambientale.

P.Cattaneo,C.Balzaretti,C.Cantoni

Archivio Veterinario Italiano vol.36,n°1-2 gennaio 1985

19) Tecnologia e conservazione della trota iridea affumicata e confezionata sottovuoto.

P.Cattaneo,C.Balzaretti,C.Traldi

Conservazione degli alimenti n°6,1985

20) Penna e carta e a incominciare.L'ispezione degli alimenti nella ristorazione collettiva.

C.Cantoni,C.Balzaretti,S.d' Aubert

Convegno Sulla ristorazione Rimini marzo 1985

Ristorazione Collettiva 1985

21) Solfito e maturazione degli insaccati crudi stagionati.

M.Paleari,G.Beretta,P.Cattaneo,C.Balzaretti

Industrie Alimentari anno 24,aprile 1985

22) Il cadmio negli alimenti

P.Cattaneo,C.Balzaretti,C.Cantoni,G.Circosta

Ristorazione Collettiva n.86 luglio/agosto 1985 anno X

23) Il cadmio in molluschi cefalopodi d'importazione.

P.Cattaneo,C.Balzaretti,C.Cantoni

Industrie Alimentari anno 24 n°7/8 luglio/agosto 85

24) Determinazione dell'enterotossina stafilococcica B in un episodio di intossicazione nel cane.

Bollettino AIVPA anno XXIV n°1 1985

25) Presenza di Pb e Cd in alimenti di origine vegetale.

P.Cattaneo,C.Balzaretti

Conservazione degli Alimenti n°12 1985 pag.17-21

26) Chlorinated hydrocarbons in fresh water fishes.

C.Cantoni,P.Cattaneo,C.Balzaretti

1° International Congress of Food and Health

Salsomaggiore Terme 28-31 Ottobre 1985

27)Cadmium content of cephalopods.

P.Cattaneo,C.Cantoni,C.Balzaretti

1° International Congress of Food and Health

Salsomaggiore Terme 28-31 Ottobre 1985

1986

- 28) Determinazione delle enterotossine stafilococciche per mezzo del test ELISA (EIA) nel formaggio.
C.Cantoni,P.Cattaneo,C.Balzaretti,S.d' Aubert
Il Latte anno 11,gennaio 1986 pag.50-55
- 29) Rosa e affumicato
P.Cattaneo,C.Balzaretti
Scienze Veterinarie e Biologia Animale n° 2 marzo/aprile 1986
- 30) Il mercurio nei prodotti ittici:la situazione in Italia.
C.Cantoni,P.Cattaneo,C.Balzaretti
Archivio Veterinario Italiano vol.37,1,1986 pag.24-29
- 31) Produzione di enterotossine da stafilococchi isolati da formaggio.
C.Cantoni,P.Cattaneo,C.Balzaretti
Industrie Alimentari anno 25,n°4,aprile 1986
- 32) Caratteristiche dei ceppi di staphylococcus aureus enterotossici isolati da formaggi prodotti con latte mastitico.
C.Cantoni,C.M.Bresciani,C.Balzaretti,C.Traldi
Il Latte Vol.XI,Maggio 1986
- 33) Determinazione dell'enzima mitocondriale HADH per la differenziazione delle carni fresche da quelle scongelate.
C.Balzaretti,P.Cattaneo,R.Arpiani
Conservazione degli Alimenti 6/1986
- 34) Determinazione delle enterotossina stafilococciche con i metodi immunoenzimatici EIA e RPLA.
C.Cantoni,P.Cantoni,C.Balzaretti
Archivio Veterinario Italiano vol.37,n° 2 1986
- 35) Enterotossigenicita' di ceppi di Stafilococcus aureus isolati da alimenti.
C.Cantoni,P.Cattaneo,C.Balzaretti
Industrie Alimentari luglio/agosto 1986 anno 25 n°7/8
- 36) Controllo di qualita' dei prodotti d'uovo industriali.
P.Cattaneo,C.Balzaretti
Panis (Tecnologia Alimentari)n°7 anno 9 1986

37) L'ispezione degli alimenti nella ristorazione collettiva
C.Cantoni,C.Balzaretti,S.d' Aubert
Clinica Dietologica 13,maggio-giugno 1986 pag.225-238

38) Zinco e Cadmio nei molluschi.
C.Cantoni,P.Cattaneo,C.Balzaretti
Industrie Alimentari anno 25,n°9 sett.1986

39) Carni suine DFD nell'industria salumiera
C.Cantoni,C.Balzaretti
Ingegneria Alimentare vol.2 ottobre 1986

40)Come evitare l'inverdimento della carne lessata
C.Balzaretti,C.Cantoni
Ristorazione Collettiva n° 11,1986

41)Differenziazione delle carni di coniglio fresche e
scongelate mediante l'enzima lisosomiale B-n acetil
glucosaminidasi.
P.Cattaneo,C.Balzaretti,G.P.Pirola
Ingegneria Alimentare anno II,n°9-10 1986

41 bis)Conglicoltura anno XXIV n°8 agosto 1987

42)Igiene ambientale,personale,alimentare nella ristorazione
C.Cantoni,S.d' Aubert,C.Balzaretti
Supplemento a Ristorazione Collettiva n°10-89 ottobre 1986

1987

43) Intossicazione da prosciutto crudo contaminato da enterotossina C.
C.Balzaretti,P.Cattaneo,C.Cantoni
Ristorazione Collettiva n.1/2 1987

44) Studio sulla componente lipidica delle carni di coniglio
e di lepre.
C.Cantoni,P.Cattaneo,C.Balzaretti
Ingegneria Alimentare n° 1987

44 bis) Coniglicoltura anno XXIV n°8 agosto 87

45) Enteropatogenicita' di *Enterobacter cloacae* e *Enterobacter aerogenes*.

C.Cantoni,C.Balzaretti

Industrie Alimentare anno 26 n°4 aprile 1987 pag.375-377

46) Presenza di pupoidi di ditteri in prosciutto cotto.

A.Campagnari,C.Balzaretti,C.Cantoni

(nota) Ristorazione Collettiva n°10 ott.87,n°108 pag.137

47) Piombo in tessuti duri di cane e in denti umani.

P.Cattaneo,C.Balzaretti

Archivio Veterinario Italiano vol.38,n°5/6 1987

1988

48) Natura delle contaminazioni microbiche degli alimenti.

C.Cantoni,C.Balzaretti

Ristorazione Collettiva n°3 (112) Marzo 1988

49) Alterazioni del burro da muffe.

C.Balzaretti,I.Dragoni,C.Cantoni

Ristorazione Collettiva aprile 1988

50) Un caso di avvelenamento da consumo di sgombridi.

P.Cattaneo,C.Balzaretti,C.Cantoni

Ristorazione Collettiva aprile 1988

51) Atti Relazione convegno Ristorazione Collettiva 23-24 giugno 1988 " l'igiene nella ristorazione" (Hotel Michelangelo)

C.Cantoni,C.Balzaretti

52) Indagini su tortellini secchi del commercio.

G.Granata,C.Balzaretti,G.Beretta

Ristorazione Collettiva n°11/12 1988

53) Mercurio in specie ittiche del Basso Mincio .

P.Cattaneo,C.Balzaretti,C.Cantoni

Archivio veterinario Italiano vol.39 n°5/6 1988

54) Rapida metodica per l'isolamento di *E.coli* O157:H7 da prodotti carnei.

G.Soncini,C.Balzaretti,A.Lanfranconi

Archivio Veterinario Italiano vol.n°39,5/6 pag.203-208 1988

1989

55) I piatti confezionati su misura

C.Cantoni,C.Balzaretti

Sole 24 ore 26.2.89 n°56 pag.15

56) Episodio di listeriosi da consumo di insaccato.

C.Cantoni,C.Balzaretti,M.Valenti

Archivio Veterinario Italiano vol.40,n°2 1989 pag,141

57) Valutazione per via enzimatica della qualita' degli ovo-prodotti.

P.Cattaneo,C.Balzaretti

Industrie Alimentari XXVII 1989 Aprile pag,369

58) Stagionalita' della microflora in ambientali di produzione dolciaria.

I.Dragoni,C.Balzaretti,R.Ravarotto

Industrie Alimentari XXVIII maggio 1989.

1990

59) Cucina ospedaliera: come progettartela

C.Balzaretti,i.Dragoni

Collettivita' e Convivenze n°4,aprile 1990 pag.48-54

60) Organizzazione di una cucina diu grande e media dimensione

I.Dragoni,C.Balzaretti,C.Cantoni

Ristorazione Collettiva n°4,aprile 1990 pag.58.64

61) Listeriosi sporadica e trasmissione da carne di maiale.

Marco Parodi,P.M.,M.C.,C.Balzaretti,C.Cantoni,A.M.

Giornale di malattie infettive e parassitarie vol.42,anno 90 pag.115-116

62) Lavatazzine da bar:efficienza e igienicita'.

I.Dragoni,C.Balzaretti,Arben Papa

Ristorazione Collettiva n°7/8 luglio agosto 1990 pag.57-63

62 bis) quaderni controinformazione n°54 luglio agosto 90

63) Sul dosaggio di sulfametazina nelle carni e in prosciutti suini stagionati.

P.Cattaneo,C.Cantoni,C.Balzaretti

Industrie Alimentari n°286 anno 29 ottobre 90 pag.889

64) Potere fungicida delle microne

I.Dragoni,C.Balzaretti,E.Pozzi,Arben Papa

Tecnica Molitoria dic.1990 pag.1035

1991

65) Quanto vale questa qualita'

C.Balzaretti,I.Dragoni,Corrado Giannone,Viviana Benanzio

Quaderni di Controinformazione alimentare n°57 Aprile 1991
pg.55-59

66) Cadmio e Piombo nei formaggi

C.Balzaretti,P.Cattaneo C.Cantoni

Industrie Alimentari 6-1991 anno 30 n.294

67) Sotto controllo il menu' dell'ospedale

I.Dragoni C.Balzaretti

Collettivita' e convivenze n°7/8 luglio-agosto 1991 pag.30-33

68) Individuazione di Pb e Cd in alcuni alimenti

C.balzaretti L.Provana C.Cantoni

Ristorazione Collettiva n°10 ottobre 1991

69) Tutti i vantaggi di un menu sorvegliato

70) Intossicazioni alimentari e ruolo di Enterobacter spp.

C.Balzaretti C.Cantoni

Ristorazione Collettiva n°11 nov.1991

71) Sanguinacci:piemontesi e lombardi dati sulla composizione chimica e batteriologica

P.Cattaneo C.Balzaretti,A.Palma S.d' Aubert

Ingegneria Alimentare 6/91 pag.9-18

1992

72) La facolta' di Medicina Veterinaria di Milano compie 200 anni di eta'.

C.Balzaretti
Eurocarni 1/92 pag.127

73) Proposta di una check-list per la ristorazione collettiva.
G.Arbosti,G.Bernazzani,G.Bocchi,C.Balzaretti,C.Cantoni
Ingegneria Alimentare n° 1/92 anno VIII pag.28-37

74) Carne congelata: validita' e applicazione del metodo
enzimatico per il riconoscimento.
C.Balzaretti-C.Cantoni-P.Cattaneo-G.Comi
Ingegneria alimentare n°2 /92

75) Henneguya in salmoni affumicati.
L.Buccellati,C.Balzaretti,C.Cantoni
Ristorazione Collettiva Maggio 92 n°5 Anno XVII pag.48

76) Intossicazione da formaggio contaminato.
C.Balzaretti.S.d' Aubert,C.Cantoni
Ristorazione Collettiva n°7/8 luglio/agosto 1992 pag.47/48

77) Ammuffimento del salmone affumicato sottovuoto.
I.Dragoni,S.d' Aubert,C.Balzaretti
Ingegneria Alimentare n°4/92 pag.35-36

78) Ristorazione collettiva: aspetti igienici e presenze entomatiche.
C.Balzaretti D.P. Locatelli
Relazione al Simposio sulla Difesa antiparassitaria nelle industrie alimentari e sulla
protezione degli alimenti "
Piacenza 23.9.92

79) Il valore K come indice di freschezza nel pesce
P.Cattaneo C.Balzaretti
Archivio Veterinario Italiano vol. 43 supplemento al n.5/6
1992 pag.23-27

80) I sanguinacci in Italia
P.Cattaneo,C.Balzaretti.C.Cantoni
Archivio Veterinario Italiano vol.43 supplemento aln.5/6
1992 pag.37-45.

1993

- 81) Pesticidi organoclorurati e metalli pesanti in alcuni alimenti di origine animale
C.Cantoni, C.Balzaretti
Industrie Alimentari n. 314 anno 32 aprile 93 pag.377
- 82) Attività enzimatiche ed indici di maturazione di prodotti carnei crudi stagionati
P.Cattaneo,C.Balzaretti,C.Cantonbi
Industrie Alimentari n.316,anno32,giugno 93 pag.599
- 83) Attività enzimatiche ed indici di maturazione delle sardine.
C.Cantoni,P.Cattaneo,C.Balzaretti
Ingegneria Alimentare n.4 pag.22
- 84) Parassitosi dei salmoni da *Henneguya salminicola* .
L. Buccellati,C.Balzaretti,G.Traldi
Ingegneria Alimentare n. 5/93 pag. 51-53

1994

- 85) Lesioni parassitarie da *Pennella* nella muscolatura di pesce spada
C.Balzaretti,L.Buccellati,P.de Bernardi
Short paper Ingegneria Alimentare febbraio 1994,anno X
- 86) Aspetti igienici e presenze entomologiche
C.Balzaretti ,D.P.Locatelli
Collettività e Convivenze n.3 marzo 1994 pag.30-31
- 86A) IDEM 86
Ristorazione Collettiva n.4 aprile 1994,pag.44-45
- 87) Residui di sostanze inibenti nelle carni di vitello e bovini adulti
N.Burigana,C.Balzaretti,M.Parini
Ingegneria Alimentare n.3 pag.28-32
- 88) Determinazione dei pesticidi organo-clorurati in alcuni prodotti di origine animale
C.Cantoni,P.de Bernardi,C.Balzaretti
Archivio Veterinario Italiano vol.45 n.3 1994,pag.127-136
- 89) Determinazione della freschezza della carne di pollo mediante il valore K
P.Cattaneo,C.Balzaretti,M.Pirola
Ingegneria Alimentare n.6 1994 pag.44-46

1995

90) Le Proteine di soia in petto di tacchino

C.Balzaretti,P.Cattaneo,A.Ferrari

Ingenieria alimentare n.5 ottobre 1995 anno XI pag.44.45

91) Presenza di AFB1 in alimenti per animali domestici e per polli: indagine preliminare

L.P. Piantanida,C.Balzaretti,I.Dragoni,M.Cornelli

Tecnica Molitoria nov.1995 pag.1196-1201

92) Ricerca di pesticidi organoclorurati in alimenti di origine animale nel periodo 1985-1995.

C.Cantoni,S. d'Aubert,C.Balzaretti

Archivio Veterinario Italiano vol.46 n.5 1995 pag. 193-205

1996

93) Igiene della Ristorazione (alimentare-personale-ambientale)

Ed.Unisco Milano 3a edizione 1996

Supplemento a Ristorazione Collettiva Catering n. 9 1996

94) Contenuto in piombo e Cadmio di alimenti di origine animale (periodo 1995-1996)

P.Cattaneo,C.Balzaretti,C.Cantoni

Archivio Veterinario Italiano vol.47 n.4 1996 pag,121-132

1997

95) Valutazione della freschezza delle uova in guscio con metodi chimici e fisici

P.Cattaneo,C.Balzaretti,F.Quaglia,M. Di Giancamillo

Ingenieria Alimentare n.4 1997 pag.9-20

96) Fosforo totale nei prodotti carnei e metodi per la determinazione

P. Cattaneo,C.Balzaretti

Ingenieria Alimentare 1997 vol.XII 1,7-13

1998

97) Contenuto in grasso e rancidità di alimenti secchi per cani e gatti

P.Cattaneo,C.Balzaretti,M. Riganti

Archivio Veterinario Italiano vol.50 n.3-4 1998 pag.117 132

98) Manuale di applicazione dell'HACCP nelle aziende agricole
I.Dragoni,G.Comi. C.Balzaretti,Ecoconsult
Agriteam Federazione Coldiretti 1998

99) Manuale di corretta prassi igienica per l'agriturismo
I.Dragoni,C.Balzaretti, Econsult
Agriteam Federazione Coldiretti 1988

2000

100) Maturazione e conservabilità del lardo di colonnata
P.Cattaneo,C.Balzaretti,G.Beretta,.A.Bonfiglio
Convegno Massa Carrara 6 maggio 2000

101) La carne d'oca e i prodotti derivati
patrizia Cattaneo, Claudia Balzaretti, Simone Stella
Ingegneria alimentare n.5 anno xvi ottobre 2000 pag 36/40

101 a) Stabilità della rancidità dello strutto (short papaer)
Cattaneo P., Balzaretti C.,Truzzi,Gaidella L.
Ingegneria Alimentare ,2000,XVI, 5,54-55

2001

102) intossicazione simil-stafilococcica da consumo di biscotti farciti al cioccolato
P.Cattaneo,C.Cantoni,C.Balzaretti
Industrie alimentari XL (2001) maggi pag.503/507

103) Livelli attuali di piombo e cadmio negli alimenti
Patrizia Cattaneo,Simone Battiston, Claudia Balzaretti
Archivio Veterinario italiana vol.52 n.3/4 2001 pag.111/120

104) Effetto del trattamento termico sull'attività fosfataseica acida in mortadella
Patrizia Cattaneo,P.Fuamgalli, C.Balzaretti
Ingegneria Alimentare anno XVII agosto settembre 2001 pag 8/18

105) Osservazioni sull'alterazione dell'odore delle carni di cosce bovine, nota come "puzza d'osso"
Simone stella,Claudia Balzaretti,Carlo Cantoni,Carlo Rossi Sgoifo
Ingegneria Alimentare anno XVII agosto settembre 2001 pag 18/21

2002

106) Influenza della modalità di produzione delle mozzarelle vaccinate sulla possibilità di alterazione da parte di germi deterioranti

Patrizia Cattaneo, Carlo Cantoni, Claudia Balzaretti, Simone Stella, Cristina Cavalli

Archivio Veterinario Italiano vol.53 n.3/4 2002 pag 75 /83

107) Pasti aridotto contenuto batterico per immunodepressi

Claudia Balzaretti, Patrizia Cattaneo, Simone Stella

Archivio Veterinario Italiano vol.53 n.5/6 2002 pag 173/182

- first 2001

108) Valutazioni dell'esposizione a piombo e cadmio da consumo di pasti rodotti nella refezione scolastica

Claudia Balzaretti, Patrizia Cattaneo, Luca Costa Giovanolo

Archivio Veterinario Italiano vol.53 n.5/6 2002 pag 165/172

2003

109) La ristorazione collettiva : haccp e verifiche analitiche

Balzaretti C., Cattaneo P., Papa A.

XIII convegno nazionale AIVI Montesilvano, 6/8 giugno 03

110) Pagliarini, S. Ratti, C. Balzaretti, I. Dragoni.

Evaluation of a hedonic scaling method for measuring the acceptability of school lunches by children / E. - In: Italian Journal of Food Science. - 2:15(2003). - p. 215-224.

111) C.Balzaretti, I:Dragoni

La qualità igienica dei prodotti alimentari fra emergenze e politiche per la qualità

Ristorazione Scolastica in Europa: qual è il modello

Milano 17./18 novembre 2003

Convegno Internazionale " La ristorazione scolastica in Europa: esperienze a confronto"

112) I.Dragoni, C.Balzaretti

Ristorazione Scolastica in Europa: qual è il modello

Milano 17./18 novembre 2003

Convegno Internazionale " La ristorazione scolastica in Europa: esperienze a confronto"

113) C.Barzano, Ivan Dragoni, Mauro Bianchi, Claudia Balzaretti, Clara de Clario, Luca Radice

Bambini si Mangia

Dicembre 2003 Milano Ristorazione

114) C.Balzaretti
Manuale Qualità
Ed.03 5.12.03 Milano Ristorazione

2004

115) C.Balzaretti,I.Dragoni
La gestione della qualità nella ristorazione scolastica
Atti del convegno Ristorazione Scolastica in Puglia: impegni e prospettive
Università di Bari

116) C.Balzaretti,I.Dragoni
La Qualità dell'insalata Iv gamma nella ristorazione scolastica
Atti del Convegno Le insalate dal campo alla tavola 27.11.03
Supplemento Terra e Vita Edagricole 28.02.04/5.03.04

117)
Ristorazione scolastica: problematiche connesse al rifornimento di derrate alimentari con
specifiche caratteristiche tecniche
I.Dragoni,L.Vallone,C.Balzaretti,A.Papa
Atti del convegno SISVET
Volume LVII pag 413-414 Ischia 25/27.09.03

118)
P.Cattaneo,C.Balzaretti,I.Dragoni,L.Vallone,S.Stella
Piombo e Cadmio in prodotti lattiero-caseari ed esposizione con la dieta
XIV Atti Convegno Nazionale Santuario di Vicoforte (Cn) 4.5.6 giugno '04 pag.205-210

119)
L.Vallone,C.Balzaretti,C.Cattaneo,F.Trezzi & I.Dragoni
Presenza di AFM1 in prodotti lattiero-caseari destinati alla prima infanzia .biologiche
convenzionali
XIV Atti Convegno Nazionale Santuario di Vicoforte (Cn) 4.5.6 giugno '04 pag 221-225

120)
C.Balzaretti, I.Dragoni, ML Colombo
BSE indagine sulle reazioni in termini gestionali di qualità del servizio nella ristorazione
scolastica
Atti convegno Ristorazione 2004 23.24 settembre 04 Cd rom I convegni di Ristorando

2005

121)

G. Giovannelli, C. Balzaretti

Evoluzione delle temperature in pasti monoporzione trasportati, destinati a diete speciali per la refezione scolastica

Industrie Alimentari giugno 2005

122)

I. Dragoni, C. Balzaretti, L. Vallone

La Qualità delle diete etico-religiose nella ristorazione scolastica del Comune di Milano

Atti XV Convegno Nazionale AIVI Tirrenia 16.17.18 giugno 05 pag 77-84

123)

P. Cattaneo, C. Balzaretti, C. Bernardi

Freschezza del pesce nella grande distribuzione organizzata

Atti XV Convegno Nazionale AIVI Tirrenia 16.17.18 giugno 05 pag 255-259

124)

I. Dragoni, L. Vallone, C. Balzaretti, L. Radice

Alunni in cattedra

Ristorando anno 10 n.5 maggio 2005 pag.54-56

125)

I. Dragoni

Nutrition School System: un progetto di ricerca per la sicurezza alimentare nella scuola
6à neoron International symposium

Food Safety in the supply Chiam

24 febbraio 05 Villa Cesi

126)

C. Balzaretti, I. Dragoni

La ristorazione collettiva: aspetti igienico-sanitari legati alla preparazione e somministrazione dei pasti

Capitolo 8 pag 321-327

Microbiologia degli alimenti Casa editrice ambrosiana Prima edizione 3 luglio 05

127)

C. Cantoni, C. Balzaretti

Regesto dei Limiti Microbiologici e di micotossine dei prodotti alimentari nel mondo

Archivio Veterinario italiano vol.56 Suppl .6/2005 pag 233-260

2006

128)

P.Cattaneo, C.Balzaretti, I.Dragoni, I.Vallone

Contenuto di Piombo e Cadmio in alimenti biologici commercializzati in Italia

Archivio Veterinario Italiano Vol. 57 n.2/3 -2006 pag 608

129)

C.Balzaretti

La gestione dei rischi alimentari in base alla normativa comunitarie e nazionali

Convegno SOS Emergenze alimentari "Allarmismo o Realtà: Come orientarsi tra informazione e disinformazione". Viareggio 24.03.06

130)

Cattaneo P., Balzaretti C. M., Gallorini G., Bernardi C.

Livelli di piombo e cadmio in prodotti lattiero-caseari e contributo all'esposizione con la dieta.

Archivio Veterinario Italiano, Vol. 57 n.4, 2006, pp. 139-152.

131)

Balzaretti C. M., Cattaneo P., Marzano M. A., Bernardi C., Dragoni I..

Prodotti della pesca inusuali per la ristorazione: definizione dei parametri igienico-sanitari.

Atti del XVI Convegno nazionale A.I.V.I., 22-24 giugno 2006, Bari.

132)

Cattaneo P., Balzaretti C., Bernardi C., Marzano M. A.

Freschezza del pesce commercializzato al dettaglio. Il pesce, 4/06, pp.69-75.

133)

Balzaretti C., Marzano M. A., Vallone L., Dragoni I.

Il rischio microbiologico nella produzione di pasti destinati alla prima infanzia.

Archivio Veterinario Italiano, vol. 57, n. 5/2006, pp. 203-207.

134)

Barzanò C., De Clario C., Donegani G., Muzio S., Dragoni I., Balzaretti C.M.

Gustiamo insieme frutta e verdura.

Regione Lombardia *Coltivare il futuro.* 2006

2007

135)

La certificazione regole e metodi

Balzaretti C.M., Bianchi Mauro, Sangalli Domenica maria

Ed.Milano Ristorazione aprile 2007

136)

Rintracciabilità di Bastoncini di merluzzo mediante biologia molecolare

Colombo F., Balzaretti C., Marzano M.A. e Bernardi C.E.M.

AIVI Convegno dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti

Cesenatico, 14/16 giugno 07 poster

137)

Principali problematiche legate ai prodotti della pesca nella ristorazione collettiva

P.Cattaneo, C.Balzaretti, C.Bernardi, F.Colombo, M.A.Marzano

Industrie Alimentari vol.46(2007) pag 470-625

138) *Pseudomonas gessardii* e alterazione di prodotti carnei cotti

Cantoni C., Balzaretti C., Marzano M.A.

Industrie Alimentare vol 46, Dicembre 2007, pp. 1251-1253.

2008

139)

Cantoni C., Balzaretti C., Marzano M. A., Iacumin L. . *Vecchie e recenti alterazioni di prodotti carnei cotti*. Ingegneria Alimentare, marzo 2008, pp. 23-28.

140) Balzaretti C., Marzano M.A., Cattaneo P.. *La sicurezza alimentare nella ristorazione commerciale*. Atti del XVIII Convegno dell'Associazione Nazionale Igienisti. Sabaudia, 11-12-13 giugno 2008.

2009

141) AA.VV. *Manuale della ristorazione collettiva*. Balzaretti C. Marzano M.A. capitolo *Le diete speciali*. Casa Editrice Ambrosiana, prima edizione marzo 2009.

142) Balzaretti C., Marzano M.A., D'Anna G. *Sostenibilità della filiera corta: analisi degli approvvigionamenti nella ristorazione scolastica del Comune di Milano*. Atti del XIX Convegno dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Perugia, 24-26 giugno 2009. Sarà pubblicato su rivista ufficiale dell'Associazione.

- 143) Balzaretto C., Dragoni I., Marzano M.A., Vaccari L., Vallone L. *Nutrition School System (NSS): un'ipotesi di razionalizzazione della produzione dei pasti nella ristorazione scolastica*. Atti del Convegno Nazionale "La ristorazione collettiva" dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Sorrento (NA), 15-16 ottobre 2009.
- 144) Marzano M.A., Balzaretto C., Ripamonti B. *Valutazione microbiologica di acqua di sorgente in boccioni*. Atti del Convegno Nazionale "La ristorazione collettiva" dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Sorrento (NA), 15-16 ottobre 2009.
- 145) B.Ripamonti, A. Agazzi, A. Baldi, C. Balzaretto, C. Bersani, S. Pirani, R. Rebutti, G. Savoini, S. Stella, C. Domeneghini *Administration of Bacillus coagulans in calves: recovery from faecal samples and evaluation of functional aspects of spores* Veterinari Research Communications (2009)33:991-1001

2010

- 146) I. Dragoni, C. Balzaretto, S. Rossini, L. Rossi, V. Dell'orto & A. Baldi
 "Detection of hen lysozyme on proteic profiles of Grana Padano cheese through SELDI MS ToF high-throughput technology during the ripening process"
 Food Analytical Methods DOI 10.1007/s12161-010-9146-4
- 147) M. Marzano, B. Ripamonti & C. Balzaretto
 "Monitoring the bacteriological quality of Italian bottled spring water from dispensers"
 Food Control accepted D-10-00196R1 12 giugno 2010
- 148) C. Balzaretto, R. Boasso, M.A. Marzano
 "L'uso di stoviglie a perdere nella Ristorazione scolastica : riflessioni sulla sostenibilità ambientale "
 Atti del Convegno Nazionale "Qualità dell'ambiente e sicurezza alimentare " dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Sorrento (CZ9, 16,19 giugno 2010