

Data e luogo di nascita

04.12.1948, Milano

Formazione scolastica

1974 Laurea in Medicina Veterinaria (con lode) Università degli Studi di Milano

Abilitazione professionale

1975 Medico Veterinario

Attività professionali

2002- Professore ordinario SSD Vet04
1996 - 2002 Professore associato SSD Vet04
1981 -1996 Ricercatore
1975 -.1981 Assegnista
1975 Borsista, Centrale Latte Milano

Attività didattica (Facoltà di Medicina Veterinaria di Milano)

dal 2008- Industrie degli alimenti di origine animale
dal 2004-- Ispezione e controllo dei prodotti della pesca
1987 - 2008 Igiene e tecnologia alimentare
1993 – 1997 Analisi chimico fisica delle carni, dei prodotti derivati e degli altri prodotti di origine animale
1999 - 2002 Lavori pratici nei macelli, laboratori e industrie alimentari
1991 - 1992 Tecnologia delle carni e dei prodotti derivati

Attività didattica (Facoltà di Agraria di Milano)

- dal 2002-- Patologia Animale ed Ispezione delle carni
-

Associazioni professionali e scientifiche

2000 Membro della Associazione Italiana Veterinari Igienisti (AIVI)
2008 Iscritta Ordine medici veterinari di Milano

Incarichi

- 2011 Direttore della Scuola di specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale
 - 2009 Direttore scientifico rivista elettronica "Food in", Open Access Journal *Riviste UNIMI project*, ISSN: 2039-1544 <http://riviste.unimi.it/index.php/food-in>
 - 2005 Membro Commissione scientifica disciplinare di produzione "Macellazione e Sezionamento del suino lodigiano" e "Salame di puro suino" (Marchio collettivo "Lodigiano Terra Buona")
 - 1993 Docente di Igiene degli alimenti ed elementi di legislazione sanitaria (carne e pesce). Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Medicina e Chirurgia, UNIMI
 - 2000 Docente di Igiene degli alimenti e legislazione alimentare. Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, UNIMIB
 - 1992- Docente nella Scuola di specializzazione in "Tecnologia e Igiene delle Carni", successivamente "Igiene e tecnologia delle carni", ora "Ispezione degli alimenti", UNIMI
-

Interessi di ricerca

Controllo sanitario, conservabilità, alterazioni di carni e prodotti carnei.
Identificazione, freschezza, conservazione, flora microbica complessiva e deteriorante di prodotti della pesca freschi e trasformati.
Contaminazione degli alimenti.

Produzione scientifica

Autrice di oltre 270 pubblicazioni, di oltre 50 indicizzate in FSTA e AGRIS

Collaborazioni scientifiche:

Comi G. Università Agraria Udine
Dr. R. Malandra, Direttore sanitario Mercato Ittico Ingresso di Milano
