

Curriculum Vitae Et Studiorum

Curriculum Vitae Redatto ai Sensi degli Artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000, N. 445
Il sottoscritto Alberto Vergara, nato a Taranto (TA) il 30/08/1966, consapevole della
responsabilità penale prevista dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000,

DICHIARA

che le informazioni sotto riportate sono veritiere.

Generalità

Alberto Vergara

Nato a

Residente negli Abruzzi (TE)

Tel. ; e-mail: avergara@unite.it

Tel. Ufficio 0861266853

C.F.

Cittadinanza: ITALIANA

Il Prof. Alberto Vergara è nato a [REDACTED] il [REDACTED]

a.a. 1990 - 1991, in data 22/07/1991, consegue la **Laurea in Medicina Veterinaria** presso l'Università degli Studi di Bari, discutendo la tesi sperimentale in Ispezione e Controllo degli Alimenti di Origine Animale - Igiene e controllo dei prodotti della pesca - *"Indagini per la sopravvivenza dei macrocrostacei eduli (aragoste, astaci, granchi), in fase di trasporto, deposito, commercializzazione"*, riportando la votazione **110/110 e lode**.

a.a. 1992 - 1993 consegue il titolo di **Specialista in "Biochimica marina"**, con voti **50/50**, discutendo la tesi sperimentale: *"Cause di mortalità in incubatoio delle larve veliger di molluschi eduli lamellibranchi"*.

a.a. 1995 - 1996 consegue il titolo di **Specialista in "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale"** con voti **50/50**, discutendo la tesi sperimentale: *"Valutazione degli aspetti igienico-sanitari del latte e della mozzarella di bufala prodotti in Campania in relazione alla Direttiva 92/46 CEE e suo Regolamento di attuazione"*.

a.a. 1995 - 1996 frequenta presso l'Università degli Studi di Bari - Facoltà di Medicina Veterinaria - il **Corso di Perfezionamento annuale** in *"Medicina Biologica Veterinaria"*.

a.a. 1997 - 1998 frequenta presso l'Università degli Studi di Bari - Facoltà di Medicina Veterinaria - il **Corso di Perfezionamento annuale** in *"Residui negli alimenti"*.

a.a. 1998 - 1999 frequenta presso l'Università degli Studi di Bari - Facoltà di Medicina Veterinaria - il **Corso di Perfezionamento annuale** in: *"Latte e miele: controllo di qualità, tecnologie di trasformazione e nuove norme legislative"*.

a.a. 1996 - 1997 risulta **vincitore del Concorso** per l'ammissione al corso del **Dottorato di Ricerca in "Igiene e Tecnologia Alimentare" (XII ciclo)**.

a.a. 2000 - 2001 consegue il titolo di **Dottore di Ricerca**, discutendo la tesi di dottorato: *"Aspetti qualitativi ed igienici della carne di bufalo confezionata sottovuoto ed in atmosfera protettiva"*.

a.a. 2000 - 2001 risulta **vincitore** di un **Assegno per la Collaborazione ad attività di ricerca** presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo - Sezione di Ispezione degli Alimenti di O.A. - con un progetto dal titolo: *"Gestione del rischio igienico-sanitario nelle fasi di produzione e commercializzazione di semiconserve ittiche marinate"*.

a.a. 2001 - 2002 risulta **vincitore** del concorso per n.1 posti nel ruolo di **Professore Universitario di II fascia** - Fascia degli Associati - Settore Scientifico Disciplinare VET/04 (Ispezione degli alimenti di Origine Animale) presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo.

Dall'01/10/2002 presta servizio come Professore Universitario di ruolo - Fascia degli Associati - SSD/VET 04 - presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo.

a.a. 2004 - 2005 ottiene la **conferma nel ruolo dei Professori Universitari** – Fascia degli Associati – per il Settore Scientifico Disciplinare VET/04 – Ispezione degli Alimenti di Origine Animale.

Nel 2018 ottiene l'Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di professore universitario di **prima fascia**, ai sensi dell'art. 16 della legge 240/2010, per il settore concorsuale 07/H2 Patologia Veterinaria e Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, SSD VET/04 Ispezione degli Alimenti di Origine Animale.

A decorrere dal 01/10/2023 presta servizio come **Professore Universitario di ruolo - Fascia degli Ordinari – SSD/VET 04** - presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo

Nomine ed Incarichi ricoperti

Dall'a.a. 2002 - 2003 a tutt'oggi è **Coordinatore della Sezione di: "Ispezione, Controllo e Sanità degli Alimenti di Origine Animale"** dell'Università degli Studi di Teramo.

A decorrere dall'a.a. 2005 - 2006 all'a.a. 2022 - 2023 è **Direttore della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale "G. Tiecco"** della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo.

Dal 2016 a tutt'oggi, con nomina ministeriale, è **Componente della Sezione Consultiva del Farmaco Veterinario presso il Ministero della Salute** (D.M. 30/03/2016 - Decreto di Costituzione del Comitato Tecnico per la Nutrizione e la Sanità Animale - CTNSA)

Nell'a.a. 2002 - 2003 è **Componente del Collegio dei Docenti** del Dottorato di Ricerca in "*Antropozoonosi parassitarie di interesse ispettivo*", sede amministrativa di Teramo.

A decorrere dall'a.a. 2003 - 2004 è **Componente del Collegio dei Docenti** del Dottorato di Ricerca in "*Scienze degli Alimenti*", sede amministrativa di Teramo.

È attualmente **Componente del Collegio di Dottorato** in "*Scienze mediche veterinarie, sanità pubblica e benessere animale*", sede amministrativa di Teramo.

Nell'a.a. 2007 - 2008 è stato nominato **Componente della Commissione Didattica Paritetica** della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo, ruolo che riveste tuttora nella attuale **Commissione Paritetica Docenti Studenti**.

Nell'a.a. 2002 - 2003 è stato nominato componente della **Commissione EAEVE** della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo referente per il SSD VET/04 - Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, ruolo che riveste tuttora.

A decorrere dall'a.a. 2009 - 2010 è nominato **Delegato del Rettore in materia di mobilità internazionale degli studenti** dell'Università degli Studi di Teramo, rivestendo anche il ruolo di **Delegato di Facoltà alla internazionalizzazione**.

Dall' a.a. 2002 - 2003 all'a.a. 2004 - 2005 ricopre il ruolo di **Segretario della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di O.A.** presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo.

Nell'a.a. 2005 - 2006 è **Componente della Delegazione italiana** presso la Chinese Academy of Agricultural Sciences (CAAS) di Pechino per il "*Workshop on Food Safety Management of EU Countries and China*".

Nel 2001 partecipa in qualità di **esperto** presso il Ministero della Salute (*Direzione Generale Alimenti e Nutrizione*) al tavolo programmatico sulle bozze dei nuovi regolamenti comunitari di ispezione delle carni (Regolamenti CE 853/04 e 854/04).

A partire dell'a.a. 2007 - 2008 ha partecipato come componente a concorsi effettuati nell'ambito del SSD VET/04

Nell'a.a. 2007 – 2008 è **Componente** della Commissione giudicatrice per l'attribuzione di un Assegno per la Collaborazione ad attività di ricerca presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari.

Nell'a.a. 2007 – 2008 è **Componente** della Commissione, nominata dal comune di Teramo, per l'affidamento del servizio esterno di refezione scolastica presso n. 17 sedi.

Dall'a.a. 2012 – 2013 è **revisore** nella valutazione di prodotti di ricerca conferiti alla VQR 2004-2010

Dal 2010 è **revisore** per la valutazione dei PRIN per il Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca – Direzione generale per il coordinamento e lo sviluppo della ricerca.

Dal 2007 è **Referee** per la **valutazione dei Progetti Ordinari di Ricerca Sanitaria Finalizzata** - *Dipartimento dell'Innovazione - Direzione Generale della Ricerca Scientifica e Tecnologica del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali.*

È **Delegato alla Didattica** del Dipartimento di Medicina Veterinaria

È **Presidente della Commissione EAEVE** del Dipartimento di Medicina Veterinaria

A decorrere dal 26/11/2024 è nominato con Decreto Rettorale **Coordinatore della Sanità e Sicurezza degli Alimenti** dell'Università degli Studi di Teramo.

A decorrere dal 05/12/2024 è nominato con Decreto Rettorale **Componente del Consiglio di Amministrazione della Fondazione Università degli Studi di Teramo**, in qualità di membro designato tra i professori di I e II fascia e ricercatori in ruolo nell'Ateneo, fino al 31/1/2026.

Attività didattica

Il Prof. Alberto Vergara sostiene annualmente il seguente impegno didattico nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale a Ciclo Unico in Medicina Veterinaria:

C.I. Ispezione e controllo delle produzioni primarie di origine animale:

Ispezione degli alimenti di origine animale: produzioni primarie (5 CFU).

C.I. Ispezione e controllo dei prodotti trasformati di origine animale:

Ispezione degli alimenti di origine animale: prodotti trasformati (TIT., 4 CFU).

C.I. Ispezione e Controllo dei Prodotti Trasformati di Origine Animale

Modulo: Gestione Emergenze Non Epidemiche (1 CFU)

Il prof. Vergara è Docente e Relatore a Corsi di Perfezionamento e di Aggiornamento organizzati da diversi Ordini Provinciali dei Medici Veterinari, da Università degli Studi (Napoli, Camerino), da Enti di Formazione e presso Scuole di Specializzazione (Bari, Napoli, Padova, Parma).

Nel triennio accademico 1997 - 1998/1999 – 2000, presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo, il Prof. Vergara tiene cicli di lezioni e seminari nell'ambito della disciplina *“Industrie ed Ispezione degli Alimenti di Origine Animale”* e del corso ufficiale integrato 15.1 *“Industrie e controllo di qualità degli alimenti”*, svolge esercitazioni pratiche ed attività tutoria agli studenti di vari corsi afferenti all'area di *“Ispezione e Controllo degli Alimenti”*, partecipa alle Commissioni di esami di profitto e segue numerosi studenti nella preparazione di tesi sperimentali.

Nell'a.a. 1998 – 1999 è Docente a contratto alla Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di O.A. della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo relativamente alla disciplina *“Ispezione e controllo delle uova, ovoprodotti e miele”*.

Nell'a.a. 1998 – 1999 partecipa in qualità di Docente ai Corsi di *“Formazione professionale in Tecnici della Sicurezza dell'Igiene degli Alimenti”* organizzati dal Consorzio Artemide e finanziati dalla Regione Puglia.

Nell'a.a. 1999 – 2000 è Docente, Relatore di tesi e Componente della Commissione esaminatrice presso il Corso di Perfezionamento in *“Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro in Sanità Pubblica”*, Sezione di Medicina del Lavoro – Dipartimento di Medicina interna e Medicina Pubblica dell'Università degli Studi di Bari.

Negli a.a. 1999 – 2000 e 2000 – 2001 partecipa in qualità di Relatore alla Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di O.A. della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo.

Nell'a.a. 2000 - 2001 svolge presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo l'incarico di insegnamento relativo alla disciplina *“Industrie ed Ispezione degli Alimenti di Origine Animale”* - modulo 15.1.2, del C.I. 15.1 *“Industrie e Controllo di Qualità degli Alimenti”*.

Dall'a.a. 2002 - 2003 il Prof. Alberto Vergara è titolare del Corso Ufficiale di *"Ispezione degli Alimenti di Origine Animale: produzioni primarie"* - C.I. *"Ispezione e Controllo delle Produzioni Primarie"*, presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo.

Dall'a.a. 2008 - 2009 il Prof. Alberto Vergara è titolare del Corso Ufficiale di *"Ispezione degli Alimenti di Origine Animale: prodotti trasformati"* - C.I. *"Ispezione e Controllo dei prodotti trasformati di origine animale"*, presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo.

Dall'a.a. 2014 - 2015 il Prof. Alberto Vergara tiene annualmente il Corso Ufficiale di *"Gestione delle Emergenze Non Epidemiche"* - C.I. *"Ispezione e Controllo dei Prodotti Trasformati di Origine Animale"*, presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo.

Al Prof. Alberto Vergara sono assegnati diversi insegnamenti nell'ambito dei Corsi ufficiali della Facoltà di Medicina Veterinaria, della Facoltà di Agraria e della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale dell'Università degli Studi di Teramo, di seguito riportati:

Incarichi di insegnamento Facoltà di Medicina Veterinaria Corso di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria

a.a. 2002 - 2003

C.I. Ispezione e controllo delle produzioni primarie di origine animale:

Ispezione degli alimenti di origine animale: produzioni primarie (TIT., 5 CFU);
Igiene e tecnologia delle produzioni primarie (3 CFU).

C. I. Professionalizzante "Sicurezza e qualità degli alimenti per il consumatore":

Sistema operativo HACCP: applicazioni di filiera (2 CFU);
Certificazione e controllo di qualità degli alimenti (2 CFU);
Legislazione nazionale e comunitaria degli alimenti (2 CFU).

a.a. 2003 - 2004

C.I. Ispezione e controllo delle produzioni primarie di origine animale:

Ispezione degli alimenti di origine animale: produzioni primarie (TIT., 5 CFU).

a.a. 2004 - 2005

C.I. Ispezione e controllo delle produzioni primarie di origine animale:

Ispezione degli alimenti di origine animale: produzioni primarie (TIT., 5 CFU).

a.a. 2005 - 2006

C.I. Ispezione e controllo delle produzioni primarie di origine animale:

Ispezione degli alimenti di origine animale: produzioni primarie (TIT., 5 CFU).

C.I. Ispezione e controllo dei prodotti trasformati di origine animale:

Igiene e tecnologia dei prodotti trasformati (4 CFU).

a.a. 2006 - 2007

C.I. Ispezione e controllo delle produzioni primarie di origine animale:

Ispezione degli alimenti di origine animale: produzioni primarie (TIT., 5 CFU).

C.I. Ispezione e controllo dei prodotti trasformati di origine animale:

Igiene e tecnologia dei prodotti trasformati (4 CFU).

a.a. 2007 - 2008

C.I. Ispezione e controllo delle produzioni primarie di origine animale:

Ispezione degli alimenti di origine animale: produzioni primarie (TIT., 5 CFU).

C.I. Ispezione e controllo dei prodotti trasformati di origine animale:

Igiene e tecnologia dei prodotti trasformati (4 CFU).

a.a. 2008 – 2009 fino all'a.a. 2013 - 2014

Il Prof. Alberto Vergara sostiene annualmente il seguente impegno didattico nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale a Ciclo Unico in Medicina Veterinaria:

C.I. Ispezione e controllo delle produzioni primarie di origine animale:

Ispezione degli alimenti di origine animale: produzioni primarie (5 CFU).

C.I. Ispezione e controllo dei prodotti trasformati di origine animale:

Ispezione degli alimenti di origine animale: prodotti trasformati (TIT., 4 CFU).

a.a. 2014 – 2015 in poi

Il Prof. Alberto Vergara sostiene annualmente il seguente impegno didattico nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale a Ciclo Unico in Medicina Veterinaria:

C.I. Ispezione e controllo delle produzioni primarie di origine animale:

Ispezione degli alimenti di origine animale: produzioni primarie (5 CFU).

C.I. Ispezione e controllo dei prodotti trasformati di origine animale:

Ispezione degli alimenti di origine animale: prodotti trasformati (TIT., 4 CFU).

C.I. Ispezione e Controllo dei Prodotti Trasformati di Origine Animale

Modulo: Gestione Emergenze Non Epidemiche (1 CFU)

Incarichi di insegnamento Facoltà di Medicina Veterinaria

Corso di Laurea in Tutela e benessere animale

a.a. 2003 - 2004

C.I. La legge e gli animali:

Principi di legislazione (3 CFU).

a.a. 2004 - 2005

C.I. La legge e gli animali:

Principi di legislazione (3 CFU);
La legge e gli animali (3 CFU).

C.I. Il controllo igienico nell'industria della produzione e trasformazione di prodotti di origine animale:

Igiene e controllo di qualità dei prodotti di origine animale (4 CFU).

a.a. 2012 - 2013

C.M. Certificazione e tracciabilità delle produzioni e dei prodotti (5 CFU).

Incarichi di insegnamento Facoltà di Agraria

Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari

a.a. 2003 - 2004

C.I. Diritto, legislazione e controllo ufficiale dei prodotti alimentari:

Legislazione nazionale ed europea sugli alimenti e organizzazione del controllo ufficiale dei prodotti alimentari (4 CFU).

a.a. 2004 - 2005

C.I. Diritto, legislazione e controllo ufficiale dei prodotti alimentari:

Legislazione nazionale ed europea sugli alimenti e organizzazione del controllo ufficiale dei prodotti alimentari (4 CFU).

a.a. 2005 - 2006

C.I. Diritto, legislazione e controllo ufficiale dei prodotti alimentari:

Legislazione nazionale ed europea sugli alimenti e organizzazione del controllo ufficiale dei prodotti alimentari (4 CFU).

a.a. 2006 - 2007

C.I. Diritto, legislazione e controllo ufficiale dei prodotti alimentari:

Legislazione nazionale ed europea sugli alimenti e organizzazione del controllo ufficiale dei prodotti alimentari (4 CFU).

a.a. 2007 - 2008

C.I. Diritto, legislazione e controllo ufficiale dei prodotti alimentari:

Legislazione nazionale ed europea sugli alimenti e organizzazione del controllo ufficiale dei prodotti alimentari (4 CFU).

a.a. 2008 - 2009

C.I. Diritto e legislazione alimentare

Legislazione nazionale ed europea sugli alimenti (3 CFU).

a.a. 2009 - 2010

C.I. Diritto e legislazione alimentare

Legislazione nazionale ed europea sugli alimenti (3 CFU).

a.a. 2012 - 2013

C.I. Diritto e legislazione alimentare (6 CFU)

**Incarichi di insegnamento Scuola di Specializzazione in
Ispezione degli Alimenti di Origine Animale**

a.a. 2002 - 2003

Servizio assicurazione qualità nell'industria alimentare (30 ore).

a.a. 2003 - 2004

Ispezione sanitaria delle carni (30 ore).

a.a. 2004 - 2005

Diritto e Legislazione Alimentare (30 ore).

a.a. 2005 - 2006

Organizzazione e gestione dell'autocontrollo nell'industria alimentare (40 ore).

a.a. 2006 - 2007

Ispezione sanitaria delle Carni (40 ore).

a.a. 2007 - 2008

Tecnica conserviera (40 ore).

a.a. 2008 - 2009

Ispezione sanitaria delle carni

a.a. 2010 - 2011

Applicazione normativa nel contesto delle filiere agro-alimentari

L'attività didattica del Prof. Vergara è sempre stata valutata molto positivamente dai questionari di rilevamento somministrati agli studenti dall'a.a. 2002 – 2003 ad oggi

Tesi di Laurea e di Specializzazione

Il Prof. Alberto Vergara è Relatore di oltre 70 tesi compilative e sperimentali nell'ambito della Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria e della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale.

Attività di tutoraggio dottorati di ricerca

Nel triennio accademico 2004 – 2005/2006 – 2007 è Tutor di un dottorando nell'ambito del Dottorato di Ricerca di “Scienze degli Alimenti” - XX ciclo (Tesi “*Caratterizzazione fenotipica e genotipica di Listeria monocytogenes isolata da matrici alimentari di origine animale e da ambienti di produzione*”).

Nel triennio accademico 2007 – 2008/2009 - 2010 è Tutor di un dottorando nell'ambito del Dottorato di Ricerca di “Scienze degli Alimenti” - XXIII ciclo (Tesi: “*Incidenza e antibiotico resistenza di Staphylococcus aureus in matrici alimentari e ambienti di produzione*”)

Nel triennio accademico 2019 – 2020/2021 - 2022 è Tutor di n. 2 dottorati nell'ambito del Dottorato di Ricerca in “Scienze Mediche Veterinarie, Sanità Pubblica e Benessere Animale” - XXXV Ciclo, di cui n.1 borsa PON (Codice: DOT13A8435 CUP: C44I19001650006), dal titolo “*Tracciabilità longitudinale della resistenza agli antimicrobici nella produzione del baccalà diversamente lavorato e commercializzato per una certificazione di filiera*”, inquadrata nell'area tematica: “Salute, alimentazione, qualità della vita”, traiettoria di sviluppo: “Sistemi e tecnologie per il packaging, la conservazione e la tracciabilità e sicurezza delle produzioni alimentari” della Strategia Nazionale di Specializzazione Intelligente.

Nel triennio accademico 2020 – 2021/2022 - 2023 è Tutor di un dottorando nell'ambito del Dottorato di Ricerca in “Scienze Mediche Veterinarie, Sanità Pubblica e Benessere Animale” - XXXVI Ciclo

Organizzazione e Coordinamento di iniziative in campo didattico e scientifico svolte in ambito nazionale ed internazionale

Attività di Organizzazione e di Coordinamento in campo didattico

A partire dal 1997 collabora attivamente alla organizzazione della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo, curandone la pianificazione didattica e scientifica.

Nell'a.a. 1999 – 2000 collabora alla strutturazione e alla organizzazione del *1° Modulo Professionalizzante Ispettivo* per gli studenti del V anno della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo.

Nell'a.a. 2001 – 2002 collabora alla strutturazione e alla organizzazione del Percorso Professionalizzante in *“Ispezione degli Alimenti di O.A., Standard di Sicurezza, Certificazione di Qualità e gestione delle Emergenze Sanitarie”* per gli studenti del V anno della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo.

Nell'a.a. 2002 – 2003 è nominato responsabile del CIP *“Sicurezza e Qualità degli Alimenti per il consumatore”*, per gli studenti del V anno della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo, curandone l'organizzazione e il coordinamento.

A decorrere dall' a.a. 2002 - 2003 il Prof. Vergara organizza e coordina, per gli studenti del IV e V anno del Corso di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria, eventi formativi per l'acquisizione dei crediti a scelta.

A decorrere dall'a.a. 2002 - 2003 il Prof. Vergara è responsabile del tirocinio pratico per l'area di Ispezione degli Alimenti per gli studenti del V anno del Corso di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria.

Attività di Organizzazione e Coordinamento in campo scientifico

a.a. 2021 – 2022: il Prof. Vergara è Presidente del Comitato Organizzatore del XXXI Convegno Nazionale della Associazione Italiana Veterinari Igienisti *“Le nuove sfide del Veterinario Igienista tra i pericoli emergenti e il ruolo delle Autorità competenti nei Controlli ufficiali”* (Teramo, settembre 2022).

a.a. 2021 – 2022 il Prof. Vergara organizza presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo le *“Giornate di studio su Sicurezza alimentare e nutrizione nelle emergenze”*, in collaborazione con il Corpo Militare ACISMON e il 9° Reggimento Alpini (24 – 28 gennaio 2022).

a.a. 2021 – 2022 è Guest Editor dello Special Issue per la rivista *“Foods”* (IF = 5.561, Journal Citation Report, 2021 edition; Q1 categoria Food Science & Technology), dal titolo: *“Improvement of the Microbiological Quality of Food: from Risk Assessment to optimization of Hazard Management”*.

Commentato [M1]: t is just a tentative title, and we would appreciate if you can modify it with a preciser one.

Commentato [A2R1]:

A decorrere dall'a.a. 2009 – 2010 è Componente del Consiglio Scientifico del Master in Gestione dello sviluppo locale nei parchi e nelle riserve naturali.

È Coordinatore del modulo ispettivo del Master di secondo livello *“Aspetti produttivi e gestionali della filiera avicunicola”*, Progetto POL_AF, *“S.i.s.te.ma Abruzzo”*, P.O.R. Abruzzo Ob. 3 anno 2000 – 2006, Piano degli interventi 2006, Macroprogetto: *“Innovazione, competitività, Governance”*.

È Coordinatore del modulo ispettivo del Corso *“Tecnico Qualità Settore Agroalimentare”* - Misura C.3- P.O.R. Abruzzo Ob. 3 anno 2000 – 2006, Piano degli interventi 2006.

A decorrere dall'a.a. 2005 - 2006 è Coordinatore del modulo ispettivo per l'Università degli Studi di Teramo del Master interuniversitario di secondo livello in *“Valorizzazione e sicurezza alimentare dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura”*.

A decorrere dall'a.a. 2003 - 2004 è Coordinatore del modulo ispettivo del Master universitario di primo livello in *“Gestione, trasformazione e ispezione delle risorse ittiche”* dell'Università degli Studi di Teramo.

A decorrere dall'a.a. 2002 – 2003 è Coordinatore del Master di Perfezionamento universitario interfacoltà in *“Legislazione nazionale e comunitaria degli alimenti”* dell'Università degli Studi di Teramo.

Il Prof. Vergara organizza e coordina tavole rotonde, workshop, e convegni scientifici di seguito riportati:

Primo Convegno nazionale della Società Scientifica Veterinaria per l'Apicoltura (SVETAP), Facoltà di Medicina Veterinaria – Università degli Studi di Teramo, in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise (IZSAM) e con la SVETAP, 6/7 aprile 2017

Workshop Internazionale: *“Qualification and Control of seafood in an Open Adriatic Sea Integrated System perspective (Progetto OASIS - Open Adriatic Sea Integrated System)”*, Teramo, 17 marzo 2008.

Workshop: *“Valutazione della sanità e della conservabilità dei prodotti dell'itticoltura marina in relazione alle caratteristiche di filiera”*, Giulianova (TE), 22 giugno 2007.

Tavola rotonda: *“L'evoluzione del controllo veterinario ai fini della sicurezza alimentare e la figura del veterinario ispettore nel settore dei prodotti della pesca alla luce dei nuovi regolamenti”*, Teramo, 16 giugno 2006.

Meeting Internazionale relativo al Progetto *“Assessment and improvement of safety of traditional dry sausages from producers to consumers”* – Quality of Life and Management of Living Resources – 5th Framework Programme – Project N° QLRT 2001-02240, Teramo, marzo 2004.

Workshop Internazionale: presentazione prodotti della ricerca relativi al progetto *“Assessment and improvement of safety of traditional dry sausages from producers to consumers”*, (Progetto UE N° QLRT 2001-02240), Teramo, 17 marzo 2006.

Workshop Internazionale: “*Red meat hygiene, safety and inspection: new approaches*”, Teramo, 18 marzo 2005.

Workshop: “*Le carni cunicole: produzione, sicurezza e prospettive di sviluppo*”, Teramo, 19 maggio 2004.

Workshop “*Ispezione e controllo dei molluschi cefalopodi e dei crostacei*”, organizzata per l’Associazione Italiana Veterinari Igienisti, Guidonia Montecelio (RM), 24 aprile 2004.

XIII Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti - Montesilvano (PE), 6 - 8 giugno 2003 (Coordinatore del Comitato Organizzatore).

Tavola Rotonda: “*Acquacoltura: economia, gestione e sicurezza alimentare*”, Termoli, 29 giugno 2002.

Tavola Rotonda: “*Valutazione e gestione del rischio alimentare*”, Teramo, 8 giugno 2001.

Partecipazione, organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca

Il Prof. Alberto Vergara è **Componente delle Unità di Ricerca** nell'ambito dei seguenti progetti:

“Identificazione e caratterizzazione di microrganismi patogeni autoctoni e alloctoni nella filiera dell’acquacoltura marina” (Università degli Studi di Teramo), inserito nel programma di ricerca *“Valutazione della sanità e della conservabilità di prodotti dell’itticoltura marina, in relazione alle caratteristiche di filiera”*, cofinanziato dal Ministero dell’Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica nell’ambito dei Programmi di Ricerca Scientifica di Rilevante Interesse Nazionale (**PRIN 2004**).

“Influenza delle innovazioni tecnologiche sulla sicurezza e sulla qualità microbiologica delle carni e dei prodotti a base di carne”, finanziato dal **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali** (2003/2005).

“Impatto dei processi sulla qualità e sulla sicurezza dei prodotti a base di carne”, (ex 60% **Ricerca di Ateneo** – Università degli Studi di Teramo, 2003).

“Assessment and improvement of safety of traditional dry sausages from producers to consumers” – **Quality of Life and Management of Living Resources** – 5th Framework Programme – **Project N° QLRT 2001-02240, anni 2003 - 2005**.

“Influenza delle principali parassitosi di interesse ispettivo sulla qualità dei prodotti ittici”, (ex 60% **Ricerca di Ateneo** – Università degli Studi di Teramo, 2002).

“Valutazione delle caratteristiche microbiologiche dei piatti precucinati in relazione alla tecnologia di produzione”, (ex 60% **Ricerca di Ateneo** – Università degli Studi di Teramo, 2001).

“Valutazione e controllo dei rischi sanitari nelle preparazioni di pesce e nei prodotti a base di pesce confezionati” (Università degli Studi di Teramo), inserito nel programma di ricerca *“Prevenzione e controllo dei rischi associati alle tecniche produttive e al consumo di alimenti di origine animale”*, cofinanziato dal Ministero dell’Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica nell’ambito dei Programmi di Ricerca Scientifica di Rilevante Interesse Nazionale (**PRIN 2001**).

“Ricerca di E. coli O157 in insaccati freschi e stagionati” (Università degli Studi di Bari), inserito nel programma di ricerca *“Metodi di prevenzione e di controllo dei rischi per la salute del consumatore a breve e lungo termine associati agli alimenti di origine animale”*, cofinanziato dal Ministero dell’Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica nell’ambito dei Programmi di Ricerca Scientifica di Rilevante Interesse Nazionale (**PRIN 1998**).

Il Prof. Alberto Vergara organizza, dirige e coordina in qualità di **Responsabile di Unità di Ricerca**, i seguenti progetti:

Valutazione longitudinale della presenza, diffusione e tipologia di resistenza agli antimicrobici (AMR) in patogeni alimentari lungo la filiera delle carni suine fresche e trasformate, **progetto PON RICERCA E INNOVAZIONE 2014-2020 - AZIONE 1,2-D.D.**, del 27/02/2018 "Attraction and international mobility", proposta AIM1857439, dall'anno 2020.

Tracciabilità longitudinale della resistenza agli antimicrobici nella produzione del baccalà diversamente lavorato e commercializzato per una certificazione di filiera, area tematica: "Salute, alimentazione, qualità della vita", traiettoria di sviluppo: "Sistemi e tecnologie per il packaging, la conservazione e la tracciabilità e sicurezza delle produzioni alimentari" - Strategia Nazionale di Specializzazione Intelligente - **PON 2019**.

Progetto per il sostegno ad attività dimostrative e azioni di informazione relative alla macrofiliera della carne suina (ECOSUFIL), a valere sulla Sottomisura 1.2 – **PSR 2014-2020 Regione Abruzzo**, anno 2019.

Sviluppo di tecnologie innovative nella filiera latte per la riduzione dell'emissione gas serra, miglioramento dei parametri salutistici nei prodotti caseari e sicurezza alimentare (INNOLAT) **anno 2019 MISE**, in fase di istruttoria Regione Abruzzo.

Studio integrato dei profili di antimicrobico resistenza (AMR) e antelmintico resistenza (AR) in ambiente selvatico e zootecnico e valutazione di strategie alternative per il controllo delle infezioni batteriche e parassitarie nelle produzioni animali sostenibili. **MIUR (Dipartimento di eccellenza – DEMETRA)**, anno 2018

Valutazione della diffusione dei geni di antimicrobico resistenza nella filiera delle carni avicole, **Progetto FARDIB** (Fondi di Ateneo per la Ricerca Di Base), anno 2018.

Aumento della competitività della filiera lattiero casearia abruzzese attraverso il miglioramento delle rese quali quantitative e la diversificazione dei prodotti (COMPETILATTE), Regione Abruzzo, anno 2018.

Applicazione di nuove strategie gestionali per il miglioramento quanti-qualitativa della produzione di carne e sviluppo di nuovi prodotti per il potenziamento del settore ovicaprino (OVINNOVA), a valere sulla Sottomisura 1.2 – **PSR 2014-2020 Regione Abruzzo**, anno 2018.

Progetto di Ricerca: "*Validazione di trattamenti post processo e determinazione della shelf life in alimenti cotti, porzionati e confezionati sottovuoto*", contraente TECHMED LOGISTICA e SERVIZI S.R.L. (a.a. 2017 – 2018, 2018 - 2019)

Progetto regionale speciale multiasse "reti per la conoscenza e l'orientamento tecnico-scientifico per lo sviluppo della competitività – RE.C.O.TE.S.S.C.) – POR 2007-2013 – Piano degli interventi 2007-2008 annualità 2007, Azione: 3.3 Orientamento ai percorsi tecnico-scientifici – titolo del progetto: *Il percorso tecnico-scientifico mediante sensata esperienza* - incarico da parte della Università degli Studi di Teramo di **orientamento domiciliato** (a.a. 2010 – 2011).

Progetto regionale speciale multiassie “reti per la conoscenza e l’orientamento tecnico-scientifico per lo sviluppo della competitività – RE.C.O.TE.S.S.C.) – POR 2007-2013 – Piano degli interventi 2007-2008 annualità 2007, Azione: 3.3 Orientamento ai percorsi tecnico-scientifici – titolo del progetto: *Il percorso tecnico-scientifico mediante sensata esperienza*. Nell’a.a. 2010 – 2011 - incarico da parte della Università degli Studi di Teramo di **elaborazione report finale** (a.a. 2010 – 2011).

Progetto OASIS “*Open Adriatic Sea Integrated System*”, sostenuto dal programma Interreg IIIA, del quale la Provincia di Teramo è Lead partner, cui partecipano le Province Adriatiche poste lungo il litorale compreso tra Pesaro-Urbino e Lecce attraverso le principali Istituzioni scientifiche presenti sul territorio e operanti nel settore delle risorse ittiche e partners transadriatici albanesi e montenegrini, anno 2008.

“*Identificazione biomolecolare di norovirus nella filiera di carni suine fresche e trasformate*”, (ex 60% **Ricerca di Ateneo** – Università degli Studi di Teramo, 2008).

“*Valutazione e gestione dei rischi sanitari in prodotti della pesca trasformati con tecnologie miti in piccole e medie imprese del centro Italia*”, inserito nel programma di ricerca “*Definizione di linee guida di processo per piccole e medie imprese italiane al fine di garantire la sicurezza alimentare di prodotti ittici trasformati con tecnologie blande*”, cofinanziato dal Ministero dell’Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica nell’ambito dei Programmi di Ricerca Scientifica di rilevante interesse nazionale (**PRIN 2007**).

“*Valutazione delle modificazioni organolettiche e dei parametri chimici e microbiologici in filetti di spigola (*Dicentrarchus labrax*) confezionati mediante l’utilizzazione di tecnologie innovative*”, (ex 60% **Ricerca di Ateneo** - Università degli Studi di Teramo, 2006).

“*Aspetti socio-economici, produttivi, tecnologici ed igienico-sanitari della porchetta, prodotto tipico della Regione Abruzzo*”, (ex 60% **Ricerca di Ateneo** - Università degli Studi di Teramo, 2005).

“*Monitoraggio dei parametri igienici e sanitari in stabilimenti di macellazione per un sistema ispettivo basato sulla analisi del rischio*”, (ex 60% **Ricerca di Ateneo** - Università degli Studi di Teramo, 2004).

Sintesi della principale attività scientifica

L'attività scientifica del Prof. Vergara è stata continuativa dal 1997 ad oggi, e si concretizza nella pubblicazione di n. 131 elaborati (n. 24 su riviste nazionali; n. 42 su riviste internazionali; n. 8 capitoli di libro e n. 57 su atti di convegni e congressi nazionali ed internazionali) (dati Scopus dal 1999 ad oggi: 938 citazioni, h index 15).

Le diverse tematiche sviluppate hanno avuto l'obiettivo comune di apportare un contributo alla conoscenza e all'approfondimento di problematiche igienico-sanitarie relative sia alle produzioni primarie che ai prodotti trasformati di origine animale.

Nello specifico l'attività scientifica del Prof. Vergara è indirizzata prevalentemente allo studio delle seguenti tematiche:

Problematiche ispettive ed igienico-sanitarie del latte e dei prodotti lattiero-caseari

Sono state prevalentemente affrontate tematiche legate allo stato igienico-sanitario del latte e dei prodotti lattiero-caseari ed alla tecnologia di produzione e caratterizzazione dei prodotti lattiero-caseari tipici.

Latte – Sono state condotte indagini volte a valutare le caratteristiche igienico-sanitarie del latte di bufala, sottolineando tutti quei fattori che, nella pratica, possono portare a situazioni di rischio o di effettiva carenza.

Prodotti lattiero-caseari – Formaggi tipici e prodotti “di nicchia” sono stati oggetto di studi miranti a caratterizzarne il quadro microbiologico di base, la sua evoluzione nel corso della stagionatura e le associazioni microbiche responsabili del conferimento delle caratteristiche sensoriali peculiari del prodotto finito. Indagini microbiologiche condotte su campioni di formaggio “caciocavallo” con occhiature e spaccature della pasta, hanno permesso di evidenziare la presenza di batteri propionici, suggerendo l'allestimento e l'adozione di ceppi starter in grado di conferire al prodotto quelle caratteristiche che, pur non previste dal disciplinare di produzione, risultano comunque apprezzate e ricercate da una vasta cerchia di consumatori. Analisi microbiologiche condotte sul formaggio “caciocotta” prodotto con metodo tradizionale utilizzando caglio vegetale, hanno evidenziato l'eccellente qualità della materia prima, il rispetto delle buone pratiche di fabbricazione, ma un certo grado di contaminazione da muffe nelle sale di stagionatura. Indagini volte a valutare le caratteristiche sanitarie di formaggi ottenuti con latte ovino e caprino sono state inoltre eseguite, utilizzando comparativamente metodiche di microbiologia classica e biomolecolari. Per la ricerca di *Brucella* spp. direttamente da matrici quali latte e formaggi è stata messa a punto una reazione PCR basata sull'utilizzo di primers per il gene BSCP-31. Tale metodica ha permesso di evidenziare una elevata positività nei campioni saggiati e rappresenta un valido ausilio per valutare un parametro sanitario di notevole interesse epidemiologico.

Problematiche ispettive ed igienico-sanitarie dei prodotti della pesca

Sono stati affrontati principalmente specifici aspetti sia chimici che microbiologici di potenziale valenza sanitaria.

Sono stati condotti, in particolare, studi su:

Problematiche ispettive da contaminanti chimici nei prodotti della pesca freschi - La tematica contaminanti chimici è stata sviluppata dal Prof. Vergara in un arco temporale di circa otto anni ed ha riguardato i prodotti ittici freschi. In particolare sono state affrontate le problematiche Formaldeide, Idrocarburi Policiclici Aromatici ed Istamina. Per quest'ultima tematica di ricerca sono state condotte indagini volte a studiare la correlazione tra presenza e quantità del metabolita e condizioni di conservazione del prodotto (rapporto tempo/temperatura) sia in specie (*Scomber scombrus*, *Sardina pilchardus*, *Engraulis encrasicolus*) per le quali è fissato un limite normativo sia in specie (*Solea vulgaris*, *Merluccius merluccius*) per le quali non è previsto alcun limite, ma che solitamente rientrano nella dieta di soggetti appartenenti a categorie a rischio.

Studi sui rapporti tra tecnologie di produzione e patogeni alimentari di interesse ispettivo - Il notevole aumento dei consumi di prodotti ittici sottoposti a tecnologie miti ("lightly preserved") e consumati senza cottura ("ready to eat"), ha portato alla valutazione di alcune problematiche sanitarie connesse a questa tipologia di prodotti. Sono state effettuate ricerche relative alla influenza di alcuni processi di trasformazione (marinatura) su *Listeria monocytogenes* in matrici ittiche naturalmente e sperimentalmente contaminate:

Prodotti ittici marinati – Sono state condotte indagini conoscitive su campioni di alici marinate sia normalmente commercializzate, sia preparate artigianalmente presso ristoranti della riviera abruzzese. Ne sono state determinate le caratteristiche chimico-fisiche ed igienico-sanitarie. Successivamente la problematica *Listeria monocytogenes* è stata affrontata in un'ottica di analisi del rischio. Sono stati allestiti sistemi modello al fine di valutarne la capacità di sopravvivenza alle condizioni microecologiche del prodotto commercializzato (temperatura, % NaCl, pH) e challenge test. I risultati ottenuti hanno evidenziato che nelle alici marinate l'eventuale presenza di *L.m.* nella materia prima ai normali livelli di contaminazione, non costituisce un rischio per il consumatore.

Prodotti ittici affumicati – Sono state condotte indagini conoscitive su campioni di salmone affumicato confezionato sottovuoto prelevati dal commercio. Alla data di scadenza, ne sono stati saggiati i parametri microbiologici, fisici e chimici. I risultati ottenuti hanno evidenziato da un lato la necessità di migliorare le caratteristiche igieniche del prodotto al momento della sua immissione in commercio, dall'altro di indicare in etichetta periodi di conservazione più consoni.

Problematiche ispettive ed igienico-sanitarie delle carni fresche e dei prodotti a base di carne

Carni fresche: monitoraggio dei parametri igienici e sanitari in stabilimenti di macellazione alla luce della normativa comunitaria - Le indagini condotte in questa linea di ricerca hanno portato al monitoraggio dell'igiene di macellazione, secondo quanto previsto dalla normativa comunitaria. I risultati ottenuti hanno inizialmente permesso di valutare l'applicabilità della normativa in oggetto e l'effettiva rispondenza delle diverse fasi e linee di macellazione saggiate ai parametri previsti. In una fase successiva, si è proceduto alla discussione dei risultati ottenuti in relazione ai differenti siti di prelievo sulle carcasse, alle diverse tecniche di campionamento adottate ed alle diverse specie; sono state evidenziate difficoltà operative e logistiche legate alla applicazione in campo della normativa ed individuate strategie alternative tese al superamento delle stesse.

Per quanto attiene ai parametri sanitari, ricerche su suini che alla visita *ante mortem* presentavano lesioni da forma cutanea di *Erysipelothrix rhusiopathiae* hanno permesso di evidenziare come il rinvio della macellazione di un periodo di almeno 15 giorni dalla

scomparsa delle lesioni tipiche, garantisca un buon livello di sicurezza delle carni e riduca il rischio di malattie occupazionali per veterinari ed addetti alla macellazione e lavorazione delle carni suine.

Le linee di ricerca sulle problematiche sanitarie connesse al consumo di carni fresche, oltre ad investire campi di interesse prettamente operativo, sono state orientate, in collaborazione con Enti di Ricerca leader a livello nazionale, verso approfondimenti sui meccanismi patogenetici alla base delle Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili con l'utilizzazione di tecniche spettroscopiche e cellulari.

Pericoli biologici per la sanità pubblica nel contesto della ispezione delle carni di suidi selvatici (cinghiale) abbattuti a caccia - Il consumo di carni di selvaggina riconosce un trend positivo su tutto il territorio nazionale, e l'Abruzzo, la "terra dei parchi", la "Regione verde d'Europa", ben si inserisce in questo contesto. La caccia rappresenta infatti una realtà molto radicata, anche in virtù della abbondanza di animali selvatici e, nello specifico, delle popolazioni di cinghiale. La normativa che regola l'ispezione e il controllo delle carni di selvaggina vede intrecciarsi le leggi nazionali, che regolamentano la caccia, con quelle sanitarie di derivazione comunitaria, e non sempre la loro comprensione e applicazione risultano agevoli; in aggiunta, il margine di discrezionalità lasciato alle singole Regioni non contribuisce ad una loro uniforme applicazione su tutto il territorio. Si è ritenuta pertanto utile una disamina del corpus normativo che regola l'uso delle carni di grossa selvaggina destinate al consumo umano. Il confronto dei dati riportati in letteratura con l'esperienza maturata in campo, ha permesso di evidenziare le numerose criticità del settore e di avanzare proposte operative utili a colmare il gap emerso. Indagini sulla presenza di lesioni parassitarie riscontrate in sede di visita ispettiva su 765 carate di cinghiale hanno rimarcato quanto importante e strategico sia, in un'ottica di One Health, il ruolo dello stabilimento di macellazione come osservatorio epidemiologico ed il controllo delle carni degli animali abbattuti a caccia da parte della Autorità Competente, a prescindere dalla loro destinazione. Lo 0.8% degli animali ha rivelato la presenza di *Echinococcus granulosus sensu lato* (s.l.), mentre il 2.6 % è risultato positivo alla presenza della forma larvale di *Taenia hydatigena* (*Cysticercus tenuicollis*); lo 0.5% presentava infestazioni miste. In totale sono state rilevate ed analizzate 63 lesioni cistiche, di cui il 25,4 % ascrivibili ad *Echinococcus granulosus* (poi caratterizzato come appartenente al genotipo G1), ed il 74,6% a *Cysticercus tenuicollis*; gli organi maggiormente interessati sono risultati fegato e polmoni, ed in minor misura omento e diaframma.

In diversi Paesi europei, compreso il nostro, la presenza del virus dell'Epatite E (HEV) rappresenta un importante aspetto di Sanità Pubblica. Il contagio avviene per via orofecale, soprattutto attraverso l'ingestione di alimenti crudi o poco cotti. Il cinghiale (*Sus scrofa*) riveste un ruolo fondamentale come reservoir del virus nell'ambiente. Il genotipo più frequentemente isolato da fegato e tessuto muscolare di animali abbattuti a caccia è HEV-3.

Sono stati saggiati attraverso l'utilizzo di metodiche biomolecolari 312 campioni di fegato e 296 campioni di tessuto muscolare (diaframma) per la ricerca del virus. L'HEV RNA è stato evidenziato nel 5.45% e 1.35% dei fegati e campioni di tessuto muscolare, rispettivamente. L'analisi filogenetica ha evidenziato la presenza del genotipo 3 sottotipo c. I cinghiali e i ruminanti selvatici hanno un ruolo fondamentale nella persistenza e circolazione del virus nell'ambiente; un'accurata azione di monitoraggio consente la raccolta di dati epidemiologici indispensabili alla individuazione di mirate strategie di prevenzione.

Aspetti produttivi, tecnologici ed igienico-sanitari di prodotti a base di carne tipici.

Le ricerche condotte in questo settore si inquadrano nella politica comunitaria di salvaguardia, tutela e valorizzazione di prodotti alimentari tipici.

Sono stati indagati in un primo tempo gli aspetti tecnologici e le trasformazioni microbiologiche e chimico-fisiche nel corso della stagionatura della salsiccia e della soppressata prodotte in Lucania nell'area del Pollino ed in Molise. Successivamente si è focalizzata l'attenzione su quelle specie di lattobacilli e *Micrococcaceae* che, presenti nei prodotti a fine stagionatura, contribuiscono a caratterizzarne il flavour tipico, per la creazione di starter "autoctoni" che consentirebbero di mantenere le caratteristiche organolettiche tipiche, garantendo allo stesso tempo il conseguimento dei necessari parametri igienico-sanitari e la razionalizzazione e standardizzazione del sistema produttivo.

Nell'ambito di un Progetto di Ricerca Europeo in collaborazione con Enti internazionali, sono state condotte indagini su alcuni prodotti a base di carne dell'Italia centro-settentrionale, inseriti nell'elenco nazionale dei prodotti agro-alimentari tradizionali. I risultati ottenuti hanno fornito un quadro esaustivo delle piccole e medie imprese operanti nel settore della produzione di insaccati stagionati tipici, e di porchetta abruzzese, per quanto attiene sia le loro caratteristiche socio-economiche sia quelle produttive. Sono state inoltre approfondite le tematiche igienico-sanitarie sul ruolo di alcuni parametri tecnologici (% NaCl) nell'indirizzare il corretto andamento del processo fermentativo e sulla sicurezza d'uso delle diverse tipologie di prodotto.

Patogeni alimentari: antimicrobica resistenza e capacità di produrre biofilm

Particolare approfondimento è stato dato agli studi inerenti l'antimicrobica resistenza, tematica sanitaria di particolare attualità, tanto da essere indicata dall'EFSA tra i bio-hazards di maggior rilievo, in relazione a *Staphylococcus aureus*, a *Listeria monocytogenes* ed a *Salmonella* spp.

Staphylococcus aureus - Le ricerche in questo settore sono state inizialmente orientate in chiave epidemiologica, a definire il ruolo delle maestranze quali possibili vettori del microrganismo, oltre che attraverso le classiche vie (mucose oro-faringee, prime vie respiratorie e cute), anche attraverso la via congiuntivale. I risultati ottenuti hanno evidenziato una elevata incidenza di *S. aureus* nel fornace congiuntivale di maestranze senza patologie oculari clinicamente manifeste, con la presenza anche di ceppi enterotossici.

Numerosi ceppi di *S. aureus* sono stati isolati da maestranze, matrici alimentari e da diversi ambienti di produzione. Per la loro identificazione sono state utilizzate le classiche metodiche fenotipiche e metodiche di biologia molecolare, come la RAPD-PCR e la REA-PFGE. I ceppi ottenuti sono stati saggiati per la loro sensibilità ai principi antimicrobici più frequentemente utilizzati in terapia umana e veterinaria e ne è stata determinata la MIC. Specifici studi sono stati condotti sia in chiave epidemiologica sia in chiave applicativa su ceppi di *S. aureus* meticillino-resistenti (MRSA). Nello specifico, dal punto di vista epidemiologico, a fronte della scarsità di informazioni al riguardo, si è cercato di definire il ruolo degli alimenti quali potenziali vettori di ceppi MRSA. In campo applicativo invece, vista la attendibilità delle tecniche biomolecolari ma la loro ancora scarsa utilizzazione nella diagnostica routinaria di laboratorio, sono stati valutati sensibilità e specificità di diversi metodi fenotipici (terreni agarizzati di ultima generazione e test di agglutinazione al latex) comparativamente alle metodiche biomolecolari, considerate gold standard.

Listeria monocytogenes - Numerosi studi sono stati condotti su ceppi di *Listeria monocytogenes* isolati da diverse matrici alimentari e relativi ambienti di lavorazione, miranti

a valutarne la prevalenza ed a caratterizzarne il profilo fenotipico e genotipico. I ceppi sono stati identificati con metodiche fenotipiche in micrometodo e con metodiche biomolecolari. Essi sono stati sierotipizzati e si è proceduto all'allestimento di prove di invasione e proliferazione su colture cellulari per saggiarne la patogenicità. Diversi studi sono stati inoltre condotti sulla capacità di ceppi di *L. m.* di produrre biofilm su superfici di comune utilizzo nell'industria alimentare (acciaio, vetro e polistirene) a diverse temperature. Tale abilità è stata posta in correlazione a caratteristiche della cellula microbica quali idrofobicità e motilità. Utilizzando immagini al microscopio elettronico a scansione è stato possibile studiare i modelli di biofilm ottenuti nelle condizioni sperimentali esposte.

Listeria monocytogenes (*L.m.*) è in grado di sopravvivere in una grande varietà di ambienti; attraverso una gamma di sistemi a due componenti (Two Component Systems, TCS), è in grado di percepire i diversi stimoli che provengono dall'esterno e di reagire ad essi. Numerosi TCS, compreso il LisRK, sono associati alla capacità da parte di *L.m.* di crescere in presenza di livelli di antibiotici piuttosto elevati. È stato condotto uno studio volto a valutare l'eventuale coinvolgimento del TCS LisRK nella acquisizione della tolleranza verso elevate concentrazioni di sostanze antimicrobiche, caratteristica delle cellule persistenti organizzate in biofilm. Dal momento che l'attivazione del LisRK porta ad un rimodellamento della superficie della cellula, è plausibile che ciò comporti allo stesso tempo modificazioni della sua adesività; tale attivazione potrebbe avere quindi anche un ruolo importante nella prima fase della formazione del biofilm. I risultati ottenuti hanno dimostrato che il meccanismo dell'antimicrobico resistenza è altamente specifico (riscontrata tolleranza alla ampicillina e non ad altre classi di antibiotici quali vancomicina, gentamicina, tetracicline) e che il LisRK è in grado di influenzare la capacità di aderire a diversi substrati. Il LisRK TSC è pertanto responsabile in *L.m.* della contemporanea attivazione di meccanismi multipli di protezione.

La antimicrobico resistenza (AMR) è attualmente uno dei principali problemi di Sanità Pubblica a livello globale, e la sua importanza sembra destinata ad aumentare nel tempo. Si è proceduto a valutare in 36 ceppi di *Salmonella enterica* (16 *S. Typhimurium*, 3 *monophasic variant S. typhimurium*, 8 *S. Enteritidis*, 6 *S. Rissen*, 1 *S. Typhi*, and 2 *S. Derby*) isolati dalla filiera delle carni suine fresche e trasformate, la antimicrobico resistenza sia dal punto di vista fenotipico che genotipico. Gli isolati hanno evidenziato resistenza fenotipica a: gentamicina, amikacina, tobramicina e tetracicline, mentre i geni di resistenza più comunemente riscontrati sono stati: *parC*, *catA*, *nfsB*, *nfsA*, *blaTEM*, *tetA*, e *tetB*. Attraverso la determinazione della concentrazione minima inibente (MICs) si è quindi proceduto alla valutazione della resistenza a tetracicline e olii essenziali di *Thymus vulgaris*, *Eugenia caryophyllata*, e *Corydothymus capitatus*, su 31/36 ceppi. La combinazione delle tetracicline e dei tre olii essenziali ha evidenziato una significativa riduzione del valore della MIC alle tetracicline (4 mg/ml), suggerendo un ruolo degli olii essenziali nel ripristino della suscettibilità di *Salmonella* alla molecola di antibiotico.

In un'ottica di One Health, sono state condotte indagini volte a valutare la presenza di antimicrobico resistenza verso molecole selezionate tra quelle di maggiore importanza dal punto di vista medico, in batteri commensali provenienti da feci di animali selvatici (cervo rosso e camoscio) e domestici (bovini, ovini e caprini) dell'area del Parco Nazionale della Majella (Abruzzo). I risultati ottenuti hanno evidenziato il rischio potenziale legato alla diffusione nell'ambiente di batteri resistenti a una o più molecole di antibiotico, con possibilità di diffusione nelle filiere alimentari delle carni di selvaggina e dei prodotti carnei e lattiero caseari.

Nuovi approcci per garantire la stabilità e la sicurezza degli alimenti trasformati – La richiesta da parte del consumatore di metodi di trasformazione e/o di decontaminazione microbica che abbiano un impatto minimo sulle caratteristiche nutrizionali e sensoriali dei prodotti alimentari, garantendo al tempo stesso il massimo livello di sicurezza, è in costante aumento. Economicità e sostenibilità ambientale sono fattori che, aggiunti ai precedenti, hanno portato allo studio di tecnologie alternative, tra cui la sonicazione. Essa consiste nell'utilizzo degli ultrasuoni e vanta già un'ampia gamma di applicazioni, tra cui l'aumento della tenerezza della carne e la decontaminazione degli alimenti. È stato condotto uno studio per valutare l'effetto degli ultrasuoni in associazione alla temperatura (termosonicazione) sulla inattivazione di *Listeria monocytogenes* in salmone affumicato. Trattamenti tra i 40 e i 50 °C per 5, 10 e 15 minuti hanno dimostrato una buona efficacia mantenendo inalterate le caratteristiche sensoriali del prodotto.

Analisi istomorfologiche come strumento per la valutazione del grado di stagionatura del prosciutto crudo – Nel panorama delle carni suine trasformate, i prosciutti crudi sono carni salate che esprimono l'eccellenza del made in Italy a livello mondiale. Questi prodotti sottostanno ad un periodo di stagionatura della durata non inferiore a 12 mesi, nel corso del quale si susseguono numerose reazioni biochimiche, fondamentali a conferire loro le caratteristiche sensoriali desiderate e ricercate. È stato condotto uno studio basato su osservazioni microscopiche condotte su 5 differenti regioni anatomiche del prosciutto a diversi intervalli di tempo (0, 1, 3, 4, 8, 9, 12, 18, 23, 28 mesi) nel corso della stagionatura, al fine di evidenziare le modificazioni istomorfologiche che avvengono nel corso di questa e che portano dalla materia prima al prodotto finito. I diversi quadri microscopici emersi, di estensione e grado variabili, sono per lo più ascrivibili a modificazioni legate a disidratazione e proteolisi. Tali indagini, congiuntamente con la valutazione dei parametri fisico-chimici, possono essere di ausilio nel seguire il corretto andamento del processo.

**Rapporti di collaborazione scientifica
con enti di ricerca nazionali e internazionali**

Il Prof. Vergara ha rapporti di collaborazione scientifica con i seguenti enti di ricerca nazionali ed internazionali:

Ecole Nationale d'Ingénieurs des Travaux Agricoles (ENITA), Département Qualité et Economie Alimentaires, Clermont-Ferrand.

Ministere de l'Agriculture et de la Pêche, Direction générale de l'alimentation, Parigi.

Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), centre Clermont-Ferrand.

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries, Monells.

Universitat de Barcelona, Departament de Nutrició i Bromatologia, Barcelona.

Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Departamento de Indústrias Alimentares, Vila Real.

Faculdade de Medicina Veterinária de Lisboa.

Agricultural University of Athens, Department of Food Science & Technology, Laboratories of Food Quality Control and Hygiene & Food Microbiology and Biotechnology, Athens.

Institute of Animal Physiology Slovak Academy of Sciences, Laboratory of Animal Microbiology, Kosice.

Agricultural University of Tirana, Tirana.

Faculty of Agriculture, Department of Veterinary medicine, University of Novi Sad, Novi Sad.

National Institute of Food and Veterinary Security of Albania.

Marine Biology Laboratory of Kotor, Montenegro.

Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra - Pólo das Ciências da Saúde – Azinhaga de Santa Comba, Portugal

Department of Biology, Aarhus, Denmark

Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università degli Studi di Parma.

Dipartimento di Scienze Biomediche "G. d'Annunzio", Università di Chieti-Pescara, Chieti.

Centro di Eccellenza Studi sull'Invecchiamento (CeSI) "G. d'Annunzio", Fondazione universitaria, Chieti

Attività relative alla Terza Missione

Il Prof. Alberto Vergara ha rivestito i seguenti ruoli di responsabilità nell'ambito della terza missione dell'Ateneo

Nomina con D.M. 30/03/2016 – Decreto di Costituzione del Comitato Tecnico per la Nutrizione e la Sanità Animale (CTNSA) - a **Componente della Sezione Consultiva del Farmaco Veterinario presso il Ministero della Salute**, incarico triennale riconfermato con D.M. 07/08/2019 ed attualmente rivestito.

Inserimento del **Corso di “Preventive Controls Qualified Individual” (PCQI)** nel programma didattico della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale “G. Tiecco”.

Dal 16 settembre 2016 le aziende che vorranno esportare prodotti alimentari nel mercato statunitense dovranno rispettare il “Food Safety Modernization Act” (FSMA), secondo le indicazioni della Food and Drugs Administration (FDA), l'Agenzia USA per gli alimenti e i medicinali. Il “FSPCA Preventive Controls for Human Food” parte dal settore certificazioni alimentari, si basa sulla nuova legislazione statunitense “Food Safety Modernization Act” ed ha un impatto immediato sulle aziende del settore agroalimentare che intendono esportare i loro prodotti in America. Nello specifico le Aziende Alimentari, per essere conformi, dovranno dotarsi di un Piano di Sicurezza Alimentare redatto secondo le regole FDA. Allo scopo è stata istituita la figura professionale specializzata obbligatoria del “Preventive Controls Qualified Individual” (PCQI) che deve sviluppare, gestire, supervisionare, verificare e validare il Piano di Sicurezza Alimentare, garantendolo. Questa figura, che può essere esterna o interna all'Azienda, deve essere appositamente qualificata attraverso un corso riconosciuto dalla FDA con docenti “Lead Instructor” autorizzati dalla Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA), costituita da membri dell'FDA esperti del settore ed associazioni di categoria, e dalla Università dell'Illinois, che supervisiona tutta l'attività formativa del FSMA.

Inserimento del **Corso “Auditor / Lead Auditor di Sistemi di Gestione (Qualificato CEPAS) - Modulo Propedeutico”** nel programma didattico della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale “G. Tiecco” e sua erogazione nel secondo anno di Corso.

Il corso ha l'obiettivo di formare i partecipanti al Ruolo di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione, fornendo le competenze necessarie per condurre in modo efficace ed efficiente il processo di audit e la possibilità di proseguire il percorso formativo relativo agli audit dei Sistemi di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare. La norma UNI EN ISO 19011 costituisce uno strumento di gestione per tenere sotto controllo e verificare l'efficace attuazione del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare (e/o per la Qualità, l'Ambiente e qualsiasi altro Sistema di Gestione Aziendale). Il presente modulo, oltre a considerare i requisiti relativi agli audit previsti nella ISO/IEC 17021, fornisce una illustrazione delle Linee Guida contenute nella norma UNI EN ISO 19011 per organizzazioni di tutti i tipi e dimensione e per audit aventi campi di applicazione ed estensione variabili. Esso quindi è propedeutico a tutti coloro che intendono svolgere audit sui Sistemi di Gestione Aziendale (inclusi quelli per la certificazione) in quanto è strutturato per illustrare i requisiti relativi agli audit previsti da entrambe le norme e le relazioni esistenti tra esse.

Inserimento del **Corso “Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare (Qualificato CEPAS) - Modulo Specialistico”** nel programma didattico della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale “G. Tiecco” e sua erogazione nel terzo anno di Corso.

La ISO22000 è una norma internazionale su base volontaria basata sui principi dell'HACCP definiti dal Codex Alimentarius pubblicata dall'Ente di Normazione Internazionale ISO al fine di armonizzare gli standard preesistenti in materia di sicurezza alimentare. La ISO 22000 si pone come punto di

riferimento per l'applicazione dei regolamenti comunitari in materia di igiene e sicurezza alimentare. Diventare auditor ISO22000 permette, avendo già le competenze da Auditor di sistemi di gestione acquisite seguendo il corso ISO19011, di completare il percorso per effettuare verifiche di prima e seconda parte presso gli stabilimenti agroalimentari e, nel caso, iniziare il percorso per diventare auditor di terza parte per conto degli enti di certificazione.

I corsi, che godono di riconoscimento internazionale, rappresentano un indispensabile strumento di qualificazione professionale utile ad immettere sul mondo del lavoro competenze oggettive che permettono di accedere a più ruoli sia in ambito pubblico che privato e a sviluppare differenti carriere lavorative sul territorio nazionale e all'estero.

L'erogazione di tali competenze si ritiene abbia valenza specifica nell'ambito del territorio regionale, a forte vocazione agro-alimentare.

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE SU RIVISTE NAZIONALI

1. Tantillo G., **Vergara A.**, Manginelli T. (1997): "*Valutazione degli aspetti igienico-sanitari del latte di bufala*", Il Latte, 22, (7), 70-75.
2. Forastiero V., **Vergara A.**, Tantillo G., Ceci E. (1999): "*Valutazione di requisiti microbiologici e chimico-fisici di prodotti di nicchia: la soppressata e la salsiccia dell'area del Pollino*", Industrie Alimentari XXXVIII, giugno, 692-704.
3. Allegretto C., Nepe G., **Vergara A.**, Sebastio P. (1999): "*Presenza di formaldeide in prodotti della pesca prelevati dal commercio*", Il Pesce, 4, 86-88.
4. **Vergara A.**, Ciuffetelli M., Tantillo G. (2000): "*Ciclo di produzione e macellazione del piccione da carne*", Obiettivi e Documenti Veterinari XXI, 2, 11-20.
5. Tantillo G., Di Pinto A., **Vergara A.** (2000): "*Caratteristiche del miele italiano e di importazione e proposta di standard qualitativi per miele di alta qualità*", Industrie Alimentari XXXIX, settembre, 980-986.
6. Visciano P., **Vergara A.**, Ianieri A., Campana G., Annunziata L., (2004): "*Temperatura di conservazione e produzione di istamina in prodotti ittici freschi*", Industrie Alimentari XLIII, dicembre, 1275-1280.
7. Conter M., Muscariello T., Zanardi E., Ghidini S., **Vergara A.**, Campanini G., Ianieri A. (2005): "*Characterization of lactic acid bacteria isolated from an Italian dry fermented sausage*", Annali della Facoltà di Medicina Veterinaria di Parma, Vol. XXV, 167-174.
8. Conter M., Di Ciccio P., D'Orio V., **Vergara A.**, Zanardi E., Ghidini S., Ianieri A. (2006): "*Preliminary notes on invasion and proliferation of foodborne Listeria monocytogenes strains*", Annali della Facoltà di Medicina Veterinaria di Parma, Vol. XXVI, 175-182.
9. Schirone M., **Vergara A.**, D'Annunzio T., Ianieri A. (2007): "*L'evoluzione della normativa comunitaria dei prodotti a marchio DOP, IGP, STG*", Industrie Alimentari XLVI, novembre, 1125-1133.
10. Conter M., Paludi D., D'Orio V., **Vergara A.**, Ianieri A. (2007): "*Antimicrobial susceptibility of Listeria monocytogenes isolated from food and food-processing environment*", Annali della Facoltà di Medicina Veterinaria di Parma, Vol. XXVII, 157-164.
11. Conter M., Di Ciccio P., Meloni D., Zanardi E., Festino A.R., Ghidini S., **Vergara A.**, Ianieri A. (2008): "*Sources and tracking of Listeria monocytogenes in a cold-smoked processing plant*", Annali della Facoltà di Medicina Veterinaria di Parma, Vol. XXVIII, 97-104.

12. Schirone M., Festino A.R., Visciano P., Pennisi L., **Vergara A.**, Ianieri A. (2008): "*Aspetti tecnologici e igienico-sanitari in laboratori artigianali di porchetta abruzzese*", Industrie Alimentari XLVII, marzo, 268-272.
13. Suzzi G., Ianieri A., **Vergara A.**, Paparella A. (2008): "*Tecnologia e sicurezza: un binomio inscindibile*", Rivista dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti, Vol.0.1/08, 7-10.
14. D'Orio V., Festino A. R., Costanzo C., Di Ciccio P., Colavita G., **Vergara A.** (2008): "*Identificazione biomolecolare di ceppi di Staphylococcus aureus meticillino-resistenti (MRSA) isolati da matrici carnee e da ambienti di produzione*", Rivista dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti, Vol. 1.1/08, 35-38.
15. Pennisi L., Olivieri V., **Vergara A.**, Ianieri A. (2009): "*Shelf life di Sparus aurata conservata in Atmosfera Protettiva: correlazione tra parametri sensoriali e microbiologici*", Rivista dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Vol. 3.1/09, 21-24.
16. Di Ciccio P., Conter M., D'Orio V., **Vergara A.**, Ianieri A. (2009): "*Patogenicità e fattori di virulenza di Listeria monocytogenes*", Industrie Alimentari, 48 (497), 35-39.
17. **Vergara A.**, Paludi D., D'Orio V., Di Ciccio P., Festino A.R., Conter M., Ianieri A. (2009): "*Produzione di biofilm da ceppi di Listeria monocytogenes*", Ingegneria Alimentare, anno 6, n. 26, 42-44.
18. **Vergara A.**, Festino A.R., Di Ciccio P., Pennisi L., Conter M., Costanzo C., Ianieri A. (2010): "*La gestione della refrigerazione domestica: caratteristiche igienico-sanitarie di frigoriferi dell'Italia centro-settentrionale*", Rivista dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti, Vol.8.2, p. 13-17, ISSN: 1974-8620.
19. Barbera G., Castiglione F., Fichera S., **Vergara A.** (2010): "*La Bottarga di tonno*", Il Pesce, Vol. 3, 149-171.
20. Pennisi L., Sili F., Costanzo C: **Vergara A.** (2011): "*Indagine sui gruppi di acquisto solidale: aspetti critici*", Italian Journal of Food Safety. Vol. 1 n.2, 49-53.
21. Di Ciccio P., Ghiudini S., Zanardi E., Ianieri A., **Vergara A.** (2012): "*Staphylococcus aureus meticillino-resistenti (MRSA) nella filiera suina*", Industrie Alimentari, 51 (n. 520), 16-24.
22. Conter M., Di Ciccio P., Zanardi E., Ghidini S., Borracchi G., **Vergara A.**, Ianieri A. (2012): "*Studio preliminare sulla diffusione di Staphylococcus aureus meticillino-resistenti nella filiera suina*", Italian Journal of Food Safety, Vol. 1 N. 3.
23. Di Ciccio, P., Zanardi, E., Ghidini, S., Ianieri, A., Borrello, S., **Vergara A.** (2013): "*Utilizzazione dell'ozono nell'industria alimentare/Ozone applications in the food industry*", Industrie Alimentari, vol. 52, p. 5-11.
24. De Berardinis A., **Vergara A.**, Cannistrà, M. (2015): "*Toxoplasma spp. nella filiera delle carni suine*", Industrie Alimentari, vol. 563, p. 3-12.

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE SU RIVISTE INTERNAZIONALI

25. Vergara A., Forastiero V., Tantillo G. (1998): "*Propionibacteria causing late swelling in caciocavallo cheese*", Microbiologie-Aliments-Nutrition, Vol. 16, 275-279.
26. Tantillo G., Di Pinto A., Vergara A., Buonavoglia C. (2001): "*Polymerase chain reaction for the direct detection of Brucella spp. in milk and cheese*", Journal of Food Protection, Vol. 64, No.2, 164-167.
27. Vergara A., Di Pinto A., Losito P., Tantillo G. (2001): "*Microbiological and chemical quality of vacuum-packed smoked salmon up to the declared expiry date*", Advances in Food Sciences (CMTL), Vol. 23, (1), 25-30.
28. Vergara A., Ianieri A., Colavita G., Paparella A. (2003): "*Behaviour of Listeria monocytogenes in anchovies during marination*", Veterinary Research Communications, 27 (Suppl. 1), 319-321.
29. Colavita G., Sessa M., Giaccone V., Vergara A. (2003): "*Effect of NaCl concentration on the survival and growth of coliforms in raw seasoned sausages*", Veterinary Research Communications, 27 (Suppl. 1), 293-295.
30. Losito P., Vergara A., Muscariello T., Ianieri A. (2005): "*Antimicrobial susceptibility of environmental Staphylococcus aureus strains isolated from a pigeon slaughterhouse in Italy*", Poultry Science, Vol. 84, n.11, 1802-1807.
31. Colavita G., Vergara A., Ianieri A. (2006): "*Deferment of the slaughtering in swine affected by cutaneous erysipelas*", Meat Science, Vol. 72, 203-205.
32. Conter M., Zanardi E., Ghidini S., Pennisi L., Vergara A., Campanini G., Ianieri A. (2007): "*Survey on typology, PRPs and HACCP plan in dry fermented sausage sector of Northern Italy*", Food Control, Vol. 18, 650-655.
33. Colavita G., Rotili M., Leone A., Vergara A., Sammarco M.L., Ripabelli G. (2007): "*Identification of emesis-causing Bacillus cereus strains by polymerase chain reaction: preliminary results*", Veterinary Research Communications, 31 (Suppl. 1), 351-353.
34. Chiovitti K., Corsaro A., Thellung S., Villa V., Paludi D., D'Arrigo C., Russo C., Perico A., Ianieri A., Di Cola D., Vergara A., Aceto A., Florio T. (2007): "*Intracellular accumulation of a mild-denatured monomer of the human PrP fragment 90-231, as possibile mechanism of its neurotoxic effects*", Journal of Neurochemistry, 103, 2597-2609.
35. Visciano P., Campana G., Annunziata L., Vergara A., Ianieri A. (2007): "*Effect of storage temperature on histamine formation in Sardina pilchardus and Engraulis encrasicolus after catch*", Journal of Food Biochemistry, 31, 577-588.

36. Di Bonaventura G., Piccolomini R., Paludi D., D'Orio V., **Vergara A.**, Conter M., Ianieri A. (2008): "*Influence of temperature on biofilm formation by Listeria monocytogenes on various food-contact surfaces, relationship with motility and cell surface hydrophobicity*", Journal of Applied Microbiology, 104, 1552-1561.
37. Conter M., Zanardi E., Ghidini S., Pennisi L., **Vergara A.**, Campanini G., Ianieri A. (2008): "*Consumers' behaviour toward typical italian dry sausages*", Food Control, 19, 609-615.
38. Conter M., Paludi D., Zanardi E., Ghidini S., **Vergara A.**, Ianieri A. (2009): "*Characterization of antimicrobial resistance of foodborne Listeria monocytogenes*", International Journal of Food Microbiology, 128, 497-500. IF 2,753.
39. Conter M., **Vergara A.**, Di Ciccio P., Zanardi E., Ghidini S., Ianieri A. (2010): "*Polymorphism of actA gene is not related to in vitro virulence of Listeria monocytogenes*", International Journal of Food Microbiology, 137 (1), 100-105. IF 2,753.
40. Paludi D., **Vergara A.**, Festino A.R., Di Ciccio P., Costanzo C., Conter M., Zanardi E., Ghidini S., Ianieri A. (2011): "*Antimicrobial resistance pattern of methicillin-resistant Staphylococcus aureus in the food industry*", Journal of Biological Regulators & Homeostatic Agents 25 (4) I.F. 2.825
41. Di Ciccio P., Conter M., Zanardi E., Ghidini S., **Vergara A.**, Paludi D., Festino A.R., Ianieri A. (2012): "*Listeria monocytogenes: biofilm in food processing*", Italian Journal Food Science. Vol. 24. 1-11.
42. Di Ciccio P., Meloni D., Festino A.R., Conter M., Zanardi E., Ghidini S., **Vergara A.**, Mazzette R., Ianieri A. (2012): "*Longitudinal study on the sources of Listeria monocytogenes contamination in cold-smoked salmon and its processing environment in Italy*", International Journal of Food Microbiology. Vol. 158 (1) 79-84.
43. Gramenzi M., Guerrieri O., Di Pancrazio E., Pennisi L., **Vergara A.** (2013): "*Improvement of production standards in a company leader in the poultry meat market: the competent authority's role*", Italian Journal of Food Safety, vol. 2, p. 101-103.
44. Di Ciccio P., Ghidini S., Zanardi E., Borrello S., **Vergara A.**, Festino A. Ianieri A. (2014): "*Effects of gaseous ozone on food-borne pathogens*", Italian Journal Food Science, vol. 26, p. 116-118.
45. **Vergara A.**, Festino A.R., Di Ciccio P., Costanzo C., Pennisi L., Ianieri A. (2014). "*The management of the domestic refrigeration: microbiological status and temperature*", British Food Journal, vol. 116, 1047-1057.
46. Di Ciccio, P, **Vergara A.** Festino, A. R., Paludi D., Zanardi, E., Ghidini, S., Ianieri, A. (2015): "*Biofilm formation by Staphylococcus aureus on food contact surfaces: Relationship with temperature and cell surface hydrophobicity*", Food Control, vol. 50, p. 930-936.

47. Di Ciccio P., Ossiprandi M., Zanardi E., Ghidini S., Belluzzi G., **Vergara A.**, Ianieri A. (2016): “*Microbiological contamination in three large-scale pig slaughterhouses in Northern Italy*”, Italian Journal of Food Safety, vol. 5.
48. **Vergara A.**, Normanno G., Di Ciccio P., Pedonesi F., Nuvoloni R., Parisi A., Santagada G., Colagiorgi A., Zanardi E., Ghidini S., Ianieri A. (2017): “*Biofilm Formation and Its Relationship with the Molecular Characteristics of Food-Related Methicillin-Resistant Staphylococcus aureus (MRSA)*”, Journal of Food Science, vol. 82, p. 2364-2370.
49. Papini R., Di Ciccio P., Marangi M., Ghidini S., Zanardi E., **Vergara A.**, Giangaspero A., Nardoni S., Rocchigiani G., Mancianti F., Ianieri A. (2017): “*Occurrence of Toxoplasma gondii in Carcasses of Pigs Reared in Intensive Systems in Northern Italy*”, Journal of Food Protection, vol. 80, p. 515-522.
50. De Berardinis A., Paludi D., Pennisi L., **Vergara A.** (2017): “*Toxoplasma gondii, a Foodborne Pathogen in the Swine Production Chain from a European Perspective*”, Foodborne Pathogens and Disease, vol. 14, p. 637-648.
51. Giuggioli G., Olivastri A., Pennisi L., Paludi D., Ianieri A., **Vergara A.** (2017): “*The hygiene-sanitary control in the wild game meats*”, Italian Journal of Food Safety 2017; 6:6875.
52. **Vergara A.**, Marangi M., Caradonna T., Pennisi L., Paludi D., Papini R., Ianieri A., Giangaspero A., Normanno G., (2018): “*Toxoplasma gondii Lineages Circulating in Slaughtered Industrial Pigs and Potential Risk for Consumers*”, Journal of Food Protection, Vol. 81, No. 8, 1373–1378.
53. Paoletti B., Della Salda L., Di Cesare A., Iorio R., **Vergara A.**, Fava C., Olivastri A., Dessì G., Scala A., Varcasia A., (2019): “*Epidemiological survey on cystic echinococcosis in wild boar from Central Italy*”, Parasitology Research 118, pag. 43–46.
54. Paludi D., Di Guardo G., Olivastri A., Zizzi A., Rubini C., Pennisi L., Baffoni M., Festino A. R., Ianieri A., **Vergara A.**, (2019): “*Microscopic investigations as an aid in raw ham's ripening analysis*”, Italian Journal of Food Safety; 8:8166., 124-126.
55. Pennisi L., Verrocchi E., Paludi D., **Vergara A.**, (2020): “*Effects of vegetable powders as nitrite alternative in Italian dry fermented sausage*”, Italian Journal of Food Safety; 9:8422, 132-136.
56. Pennisi L., Di Clerico D., Costantini L., Festino A. R., **Vergara A.**, (2020): “*Ultrasonic decontamination in smoked salmon experimentally contaminated with Listeria monocytogenes: Preliminary results*”, Italian Journal of Food Safety; 9:8398, 44–47.
57. Aslan H., Engelbrecht Petersen M., De Berardinis A., Zacho Brunhede M., Khan N., **Vergara A.**, Kallipolitis B., Meyer R. L., (2021): “*Activation of the Two-Component System LisRK Promotes Cell Adhesion and High Ampicillin Tolerance in Listeria monocytogenes*”, Frontiers in Microbiology, Vol. 12, Art. 618174.

58. Olivastri A., Paoletti B., Lauteri C., Pennisi L., Paludi D., Festino A. R., **Vergara A.**, (2021): “*Parasitic cysts in wild boars hunted in Central Italy: The sanitary controls in the wild game meats chain*”, Italian Journal of Food Safety; 10:9383.
59. Ferri G., **Vergara A.**, (2021): “*Hepatitis E Virus in the Food of Animal Origin: A Review*”, Foodborne Pathogens And Disease, Vol. XX, N. XX, 1-10.
60. Ferri G., Lauteri C., Festino A. R., Piccinini A., Olivastri A., **Vergara A.**, (2022): “*Hepatitis E Virus detection in hunted wild boar liver and muscle tissues in Central Italy*”, Microorganisms, 10, 1628.
61. Lauteri C., Maggio F., Serio A., Festino A. R., Paparella A., **Vergara A.**, (2022): “*Overcoming Multidrug Resistance in Salmonella spp. isolates obtained from the swine food chain by using essential oils: an in vitro study*”, Frontiers in Microbiology, Vol. 12, Art. n. 808286.
62. Piccinini A., Ferri G., Olivastri A., Rossi F., Festino A. R., **Vergara A.**, (2022): “*Intradiaphragmatic abscesses in a wild boar (Sus scrofa): Inspective implications based on anatomopathological evidences*”, Italian Journal of Food Safety, 11:10346.
63. Smoglica C., **Vergara A.**, Angelucci S., Festino A. R., Antonucci A., Marsilio F., Di Francesco C. E., (2022): “*Evidence of Linezolid Resistance and Virulence Factors in Enterococcus spp. Isolates from Wild and Domestic Ruminants, Italy*”, Antibiotics, 11, 223.
64. Smoglica C., **Vergara A.**, Angelucci S., Festino A. R., Antonucci A., Moschetti L., Farooq M., Marsilio F., Di Francesco C. E., (2022): “*Resistance Patterns, mcr-4 and OXA-48 Genes, and Virulence Factors of Escherichia coli from Apennine Chamois Living in Sympatry with Domestic Species, Italy*”, Animals, 12, 129.
65. Lauteri C., Festino A. R., Conter M., **Vergara A.**, (2022): “*Prevalence and antimicrobial resistance profile in Salmonella spp. isolates from swine food chain*”, Italian Journal of Food Safety, 11:9980.
66. Ferri G., Piccinini A., Olivastri A., **Vergara A.**, (2022): “*Hepatitis E virus detection in hunted wild boar (Sus scrofa) livers in Central Italy*”, Italian Journal of Food Safety, 11:9979.
67. Ferri G., Lauteri C., **Vergara A.** (2022): “*Antibiotic Resistance in the Finfish Aquaculture Industry: A Review*”, Antibiotics, Section: Antibiotics in Animal Health, Special issue: Antibiotic Resistance in Companion and Food-Producing Animals, 11, 1574.
68. Lauteri, C., Ferri, G., Piccinini, A., Pennisi, L., **Vergara, A.** (2023). “*Ultrasound Technology as Inactivation Method for Foodborne Pathogens: A Review*”, Foods (Basel, Switzerland), 12(6), 1212.
69. Piccinini, A., Ronconi, D., De Luca, A., D'Ovidio, V., Ferri, G., **Vergara, A.** (2023). “*Trichinella spp. detection in hunted wild boar (Sus scrofa) diaphragm biopsies in Central Italy*”, Italian Journal of Food Safety, 12(4), 11467.

70. Ferri, G., Giantomassi, G., Piccinini, A., Olivastri, A., **Vergara, A.** (2023). “*Hepatitis E Virus RNA Detection from Hunted Wild Boars in Central Italy: an Epidemiological Investigation*”, Food and Environmental Virology, 15(2), 158–166.
71. Ferri, G., Lauteri, C., Scattolini, M., **Vergara, A.** (2023). “*Antibiotic Resistance Profiles and ARG Detection from Isolated Bacteria in a Culture-Dependent Study at the Codfish Industry Level*”, Foods (Basel, Switzerland), 12(8), 1699.
72. Ferri, G., Lauteri, C., Festino, A. R., **Vergara, A.** (2023). “*ARGs Detection in Listeria Monocytogenes Strains Isolated from the Atlantic Salmon (Salmo salar) Food Industry: A Retrospective Study*”, Microorganisms, 11(6), 1509.
73. Ferri, G., Lauteri, C., Scattolini, M., **Vergara, A.** (2023). “*Shelf Life and Safety of Vacuum Packed HPP-Treated Soaked Cod Fillets: Effects of Salt Content and Multilayer Plastic Film*”, Foods (Basel, Switzerland), 12(1), 179.
74. Ferri, G., Olivieri, V., Olivastri, A., Pennisi, L., **Vergara, A.** (2024). “*Multidrug resistant Vibrio spp. identified from mussels farmed for human consumption in Central Italy*”, Journal of Applied Microbiology, 135(4), lxae098.
75. Ferri, G., Olivieri, V., **Vergara, A.** (2024). “*Human enteric viruses' detection in mussels (Mytilus galloprovincialis) farmed in the central Adriatic Sea*”, Italian Journal of Food Safety, 13(3), 12349.
76. Ferri, G., Pennisi, L., Malatesta, F., **Vergara, A.** (2024). “*First Detection of Hepatitis E Virus RNA in Ovine Raw Milk from Herds in Central Italy*”, Foods (Basel, Switzerland), 13(20), 3218.
77. Pennisi, L., Ferri, G., Lauteri, C., Di Clerico, D., **Vergara, A.** (2024). “*Antibacterial Effects of Thermosonication Technology on Salmonella typhimurium Strains Identified from Swine Food Chain: An In Vitro Study*”, Foods (Basel, Switzerland), 13(20), 3259.
78. Maggio, F., Lauteri, C., Rossi, C., Ferri, G., Serio, A., **Vergara, A.**, Paparella, A. (2024). “*Combined effect of Tetracycline compounds and essential oils on antimicrobial resistant Salmonella enterica isolated from the swine food chain*”, Frontiers in Microbiology, 15, 1439286.
79. Ferri, G., Giantomassi, G., Tognetti, D., Olivastri, A., **Vergara, A.** (2024). “*Hepatitis E Virus RNA Detection in Liver and Muscle Tissues Sampled from Home Slaughtered Domestic Pigs in Central Italy*”, Food and Environmental Virology, 16(4), 438–448.
80. Ferri, G., Olivieri, V., Olivastri, A., Di Vittori, C., **Vergara, A.** (2024). “*Seasonal Variability of Human Enteric Viruses Discovered in Food Production Mussels (Mytilus galloprovincialis) Farmed in the Central Adriatic Sea (Italy)*”, Foods (Basel, Switzerland), 13(20), 3329.
81. Ferri, G., Olivieri, V., Di Vittori, C., **Vergara, A.** (2025). “*Seasonal prevalence and antimicrobial resistance profiles in Enterococcus spp. identified from mussels farmed along the coasts of the Abruzzo region*”, Italian Journal of Food Safety, 10.4081/ijfs.2025.13563.

CAPITOLI DI LIBRO

67. **Vergara A.** (1997): “*Manuale di norme igieniche per migliorare la produzione del latte alla stalla*”, Levante ed. Bari.
68. Tantillo G., **Vergara A.** (2000): “*Manuale per la produzione di miele di alta qualità*”, Levante ed. Bari.
69. Losito P., **Vergara A.**, Ianieri A., (2005): “*Efficacy of marinades against Listeria monocytogenes*”, Food Safety Assurance and Veterinary Public Health, Vol.3, – Risk management strategies: monitoring and surveillance, Wageningen Academic Publishers – The Netherlands, 305 - 306.
70. **Vergara A.** (2008): “*Il concetto di igiene alimentare nella Unione Europea*”, Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale, Ed. Le Point Vétérinaire Italie, Cap. 1, par. 1.1, 3-4.
71. **Vergara A.** (2008): “*L'Autocontrollo aziendale e il Sistema HACCP*”, Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale, Ed. Le Point Vétérinaire Italie, Cap.1, par. 1.6, 40-48.
72. **Vergara A.** (2008): “*I prodotti dell'alveare*”, Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale, Ed. Le Point Vétérinaire Italie, Cap. 9, 299-320.
73. **Vergara A.** (2008): “*Clostridium perfringens*”, Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale, Ed. Le Point Vétérinaire Italie, Cap. 12, par. 12.4, 373-376.
74. Silvestri J., **Vergara A.**, Gramenzi M. (2018): “*Gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti*”, Ispezione e controllo degli alimenti, Ed. Le Point Vétérinaire Italie, Cap. 6.1

**PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE SU ATTI DI CONVEGNI E CONGRESSI
NAZIONALI**

75. Forastiero V., **Vergara A.**, Di Sirio G., Tantillo G., Marcotriggiano G. (1998): “*Studio della flora batterica e dei parametri chimico-fisici per la salvaguardia di insaccati stagionati quali prodotti di nicchia*”, Atti LII Convegno Nazionale della Società Italiana delle Scienze Veterinarie, 389-390.
76. Tiecco G., **Vergara A.**, Semeraro A.M., Ianieri A. (1998): “*Valutazioni microbiologiche su campioni di miele in commercio*”, Atti LII Convegno Nazionale della Società Italiana delle Scienze Veterinarie, 441-442.
77. **Vergara A.**, Dambrosio A., Francioso E., Ianieri A. (1998): “*Valutazione del piano di sanificazione di una mensa ospedaliera*”, Atti VIII Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti, 183-187.
78. **Vergara A.** (1999): “*Il tenore in cellule somatiche nel latte bovino secondo la normativa vigente: il ruolo del veterinario nella interpretazione del dato analitico e nel suggerimento di strategie di controllo in azienda*”, Atti del Corso Annuale di Perfezionamento dell’Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Cosenza “Innovazioni nel controllo di qualità degli alimenti a partire dalla sanità degli allevamenti”, 1-8.
79. **Vergara A.**, Dambrosio A., Francioso E., Ianieri A. (1999): “*Qualità microbiologica di campioni di Rana esculenta (L.) destinate al mercato interno ed estero*”, Atti LIII Convegno Nazionale della Società Italiana delle Scienze Veterinarie, 371-372.
80. Tantillo G., **Vergara A.**, Dambrosio A. (1999): “*Qualità igienico-sanitaria del cacioricotta caprino pugliese prodotto con lattice di fico*”, Atti IX Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti, 139-143.
81. **Vergara A.**, Tantillo G., Aprile A. (1999): “*Isolamento e identificazione di ceppi autoctoni di lattobacilli e Micrococcaceae da salumi tipici lucani*”, Atti IX Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti, 165-170.
82. **Vergara A.**, Dambrosio A., Francioso E., Ianieri A. (2000): “*The microbiological quality of Rana esculenta (L.) samples directed to the national and foreign markets*”, SISVet Annual Meeting - selected Abstracts”, II, 156.
83. Giaccone V., Colavita G., Ianieri A., **Vergara A.**, Ferrato P., Ricci G. (2000): “*Ricerca di Staphylococcus aureus da fornace congiuntivale di addetti alla lavorazione di prodotti alimentari: nota preliminare*”, Atti X Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti, 157-161.
84. Colavita G., **Vergara A.**, Ianieri A., Ianniciello R. (2000): “*Valutazione del rischio igienico-sanitario in prodotti ittici marinati: nota preliminare*”, Atti X Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti, 273-277.

85. **Vergara A.** (2000): “*Aspetti tecnologici e igienico-sanitari dei prodotti alimentari conservati in atmosfera protettiva*”, Atti del II Corso Annuale di Perfezionamento dell’Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Cosenza “La professione del Medico Veterinario a sostegno delle attività produttive”, 143-152.
86. Colavita G., Niro A., Giannaccaro G., **Vergara A.**, Giaccone V. (2001): “*Riflessioni sul giudizio ispettivo in suini con forma cutanea di mal rossino*”, Atti XI Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti, 279-283.
87. **Vergara A.**, Ricotti L., Colavita G., Losito P., Ianieri A. (2001): “*Indagine sulle condizioni igieniche di carcasse suine in mattatoi della provincia di Teramo secondo la Decisione 2001/471/CE*”, Atti XI Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti, 261-265.
88. Paparella A., **Vergara A.**, Ianieri A. (2002): “*Comportamento di Listeria monocytogenes in alici sperimentalmente inoculate e sottoposte a processo di marinatura: nota preliminare*”, Ricerche e innovazioni nell’industria alimentare, Vol. 5 (atti 5° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti), Chiriotti Editori, Pinerolo - Italia, 15-20.
89. Colavita G., Losito P., **Vergara A.**, Giacomoni S. (2003): “*Comparazione tra due sistemi di prelievo non distruttivi per la valutazione delle condizioni igieniche di carcasse bovine*”, Atti XIII Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti, 105 – 109.
90. **Vergara A.**, Losito P., Olivieri V., Di Nardo W., Lodi F. (2003): “*Aspetti igienico-sanitari di alici marinate prodotte in ristoranti della regione Abruzzo*”, Atti XIII Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti, 221-225.
91. Colavita G., Niro A., Giannaccaro G., **Vergara A.**, Giaccone V. (2003): “*Tempi di differimento della macellazione in caso di forma cutanea di mal rossino nel suino*”, Atti LVII Convegno Nazionale della Società Italiana delle Scienze Veterinarie, 373-374.
92. Colavita G., Ciocca R.M., **Vergara A.**, Losito P., Ianieri A. (2004): “*Influenza del tipo di stagionatura su alcune caratteristiche qualitative di insaccati stagionati*”, Atti XIV Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti, 253-258.
93. **Vergara A.**, Losito P., Colavita G., Muscariello T., De Paulis F., Ciccarelli A. (2004): “*Resistenza agli antibiotici di ceppi di Staphylococcus aureus isolati in un impianto di macellazione di piccioni*”, Atti XIV Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti, 387-392.
94. Muscariello T., Losito P., Pennisi L., **Vergara A.**, Colavita G., Ianieri A. (2004): “*Studio su laboratori artigianali di prodotti a base di carne della regione Abruzzo*”, Atti LVIII Convegno Nazionale della Società Italiana delle Scienze Veterinarie.
95. Colavita G., Ciocca R.M., **Vergara A.**, D’Orio V. (2005): “*Utilizzo del metodo THIN Agar Layer per il recovery dei coliformi nel latte pastorizzato*”, Atti XV Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti, 217-220.

96. Ianieri A., **Vergara A.**, Colavita G. (2005): “*Microbiologia dei prodotti ittici refrigerati*”, Atti Conferenza Nazionale OXOID, 47-54.
97. Visciano P., Perugini M., Amorena M., **Vergara A.**, Ianieri A. (2006): “*Indagine sulla presenza di idrocarburi policiclici aromatici ad alto peso molecolare in sgombri (Scomber scombrus L., 1758) e naselli (Merluccius merluccius L., 1758) provenienti dal medio Adriatico*”, Atti III Convegno nazionale Società Italiana Veterinaria Studio Animali Non Convenzionali (SIVANC), 46-47.
98. Paludi D., D’Orio V., Di Bonaventura G., **Vergara A.**, Piccolomini R., Colavita G., Ianieri A. (2006): “*Produzione di biofilm in ceppi di Listeria monocytogenes isolati da matrice ittica: correlazione con motilità e idrofobicità cellulare*”, Atti XVI Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti, 243-247.
99. D’Orio V., **Vergara A.** (2006): “*Biofilm formation by Listeria monocytogenes from meat and meat processing environments*”, Proceedings 11th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology, 341-342.
100. Festino A.R., Pennisi L., Schirone M., Colavita G., **Vergara A.** (2007): “*Resistenza ai chemioterapici e valutazione della MIC di ceppi di S. aureus isolati da alimenti e bavande*”, Atti LXI Convegno Nazionale della Società Italiana delle Scienze Veterinarie, 365-366.
101. D’Orio V., Di Ciccio P., Conter M., Palucci O., **Vergara A.**, Ianieri A. (2007): “*Studio del potere patogeno di ceppi di Listeria monocytogenes isolati da alimenti e ambienti di lavorazione*”, Atti LXI Convegno Nazionale della Società Italiana delle Scienze Veterinarie, 363-364.
102. Conter M., Di Ciccio P., Zanardi E., D’Orio V., Ghidini S., **Vergara A.**, Ianieri A. (2007): “*Caratterizzazione genotipica e sierologica di Listeria monocytogenes isolata da alimenti e ambienti di lavorazione*”, Atti XVII Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti, 313-317.
103. Colavita G., Reale A., **Vergara A.**, Ciocca R.M. (2007): “*Caratterizzazione di batteri lattici isolati da orate (Sparus aurata) confezionate in atmosfera protettiva*”, Atti XVII Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti, 253-257.
104. D’Orio V., **Vergara A.** (2007): “*Phenotypic and genotypic characterization of Listeria monocytogenes isolated from foods and food environments*”, Proceedings 12th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, 117-121.
105. Colavita G., Leone A., Sammarco M.L., **Vergara A.**, Rotili M., Ripabelli G. (2008): “*Prevalenza di geni codificanti per tossina emetica ed enterotossine in ceppi di Bacillus cereus isolati da alimenti*”, Atti LXII Convegno Nazionale della Società Italiana delle Scienze Veterinarie, San Benedetto del Tronto (AP), 22-25 settembre.
106. **Vergara A.**, Festino A.R., Costanzo C., D’Orio V., Paludi D., Conter M. (2008): “*Comparazione tra metodi fenotipici per l’identificazione di ceppi di Staphylococcus aureus meticillino-resistenti (MRSA) isolati da alimenti di origine animale e da ambienti*”, Atti LXII Convegno Nazionale della Società Italiana delle Scienze Veterinarie, San Benedetto del Tronto (AP), 22-25 settembre.

di produzione”, Atti LXII Convegno Nazionale della Società Italiana delle Scienze Veterinarie, San Benedetto del Tronto (AP), 22-25 settembre.

107. **Vergara A.**, Pennisi L., Paludi D., Festino A.R., Costanzo C., D’orio V., Di Ciccio P., Ianieri A. (2008): “*Aspetti igienico-sanitari di orate (Sparus aurata) confezionate in atmosfera protettiva: correlazione tra parametri sensoriali e microbiologici*”, I quaderni di OASIS n.4, 29-40.
108. Costanzo C., **Vergara A.** (2008): “*Antibiotic resistance and biofilm production in Staphylococcus aureus strains from foods and food environments*”, Proceedings of the 13th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, 489-490. Centro Ricerche SOREMARTEC Ferrero, Alba (CN), September 10-12.
109. Costanzo C., **Vergara A.** (2009): “*Antibiotic resistance and biofilm production in Staphylococcus aureus strains from foods and food environments*”, Proceedings of the 14th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, 293-295 Oristano, 16-18 September.
110. Di Ciccio P., Festino A.R., Conter M., Paludi D., D’Orio V., Costanzo C., **Vergara A.**, Ianieri A. (2009): “*Ricerca di Staphylococcus aureus meticillino-resistente (MRSA) in operatori di industrie alimentari*”, VII Workshop EnterNet. Roma, 4-5 novembre. Atti del congresso, 35.
111. Costanzo C., Festino A.R., Paludi D., Pennisi L., **Vergara A.** (2013): “*Antimicrobial resistance of Staphylococcus aureus isolated from food handlers*”, in Atti LXVII Convegno Nazionale SISVet. vol. LXVII, p. 33, Brescia
112. Di Ciccio P., Ghidini S., Zanardi E., Festino A.R., Paludi D., De Berardinis A., **Vergara A.**, Ianieri A (2015): “*Biofilm-Forming ability of S. aureus from food environment*”, in: Atti LXIX Convegno Nazionale SISVet. Perugia, 15-17 giugno 2017
113. Lauteri C., **Vergara A.**, (2021): “*La filiera delle carni di cinghiale: sicurezza ed ipotesi di valorizzazione del prodotto in Abruzzo*”, Atti II Forum Internazionale del Gran Sasso, Vol. 2, pag. 575-590.

**PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE SU ATTI DI CONVEGNI E CONGRESSI
INTERNAZIONALI**

114. **Vergara A.**, Losito P., Giacomoni S., Colavita G., Ambrosone L., Ianieri A. (2002): "*Hygienic conditions of pig carcasses in slaughterhouses according to the 2001/471/CEE Decision*", Proceedings 48th International Congress of Meat Science and Technology, Vol. II, 970 – 971.
115. Losito P., Muscariello T., **Vergara A.**, Ianieri A. (2004): "*Staphylococcus aureus in a slaughterhouse for pigeons*", Farm to Fork Food Safety, European Union Risk Analysis Information Network (EU-RAIN), Athens, 12-14 May.
116. Pennisi L., Colavita G., **Vergara A.**, De Castelli L. (2004): "*Microbiological conditions of sheep carcasses from high-capacity slaughterhouse: a preliminary study*", Proceedings 50th International Congress of Meat Science and Technology, Helsinki, Finland.
117. Losito P., Blaiotta G., **Vergara A.**, Villani F., Ianieri A. (2004): "*Characterization of Staphylococcus aureus isolated from a slaughterhouse for pigeons by RAPD-PCR and REA-PFGE*", Proceedings 50th International Congress of Meat Science and Technology, Helsinki, Finland.
118. Visciano P., Di Leonardo M., **Vergara A.**, Ianieri A. (2004): "*Etude sur les laboratoires de production de porchetta dans la région Abruzzo*", Actes du colloque Enita Clermont 6 et 7 Octobre - Colloque scientifique et professionnel Produits Alimentaires Fermiers, 63 – 65.
119. Lebecque A., Rason J., Chizzolini R., Fadda S., Fraqueza M.J., Garriga M., Ianieri A., Nychas G., Patarata L., **Vergara A.**, Zanardi E. (2004): "*Diversite des ateliers traditionnels et fermiers des saucissons secs de l'Europe du sud*", Actes du colloque Enita Clermont 6 et 7 Octobre- Colloque scientifique et professionnel Produits Alimentaires Fermiers, 81 – 83.
120. **Vergara A.**, D'Orio V., Paludi D., Di Bonaventura G., Piccolomini R., Colavita G., Ianieri A. (2006): "*Listeria monocytogenes from meat and meat-processing environments: biofilm formation, motility and hydrophobicity*", 52th International Congress of Meat Science and Technology- Harnessing and exploiting global opportunities, Wageningen Academic Publishers - The Netherlands, 331-332.
121. D'Orio V., Paludi D., Conter M., **Vergara A.**, Ianieri A. (2007): "*Biofilm formation by environmental strains of Listeria monocytogenes: relationship with hydrophobicity, motility and scanning electron microscopy analysis*", EFFoST European Federation of Food Science and Technology. Annual Meeting Food and Health. Lisbon (Portugal), 14-16 November.
122. Festino A.R., Pennisi L., Di Ciccio P., **Vergara A.**, Ianieri A. (2007): "*Methicillin-resistant Staphylococcus aureus strains (MRSA) from foods, food-processing environments and workers of food industries*", IAFP's Third European Symposium on Food Safety "Advancements in Food Safety", Rome, Italy, 18-19 October, 5-6.

123. Paludi D., Conter M., D'Orio V., **Vergara A.**, Ianieri A. (2007): "*In vitro susceptibility of L. monocytogenes to 22 antibiotics commonly used in veterinary and human therapy*", IAFP's Third European Symposium on Food Safety "Advancements in Food Safety", Rome, Italy, 18-19 October.
124. **Vergara A.**, Paludi D., Festino A.R., Conter M., D'Orio V., Costanzo C., Di Ciccio P., Ianieri A. (2008): "*In vitro antibiotic-susceptibility of Listeria monocytogenes from fish and fish-processing environments*", Proceedings of the Fourth International Conference on Antimicrobial Agents in Veterinary Medicine (AAVM), 77. Prague, Czech Republic, August 24-28.
125. Conter M., **Vergara A.**, Festino A.R., D'Orio V., Di Ciccio P., Ianieri A. (2009): "*Antimicrobial resistance profile of Staphylococcus aureus isolated from meat: a research for methicillin (oxacillin)-resistant S. aureus (MRSA)*", EFFOST Conference, New Challenges in Food Preservation: Processing - Safety - Sustainability. Budapest, 11-13 November, 224.
126. Paludi D., Di Ciccio P., Festino A.R., Conter M., Costanzo C., D'Orio V., Nicolau-Solano S.I., **Vergara A.**, Ianieri A. (2010): "*Influence of temperatures and food-contacts surfaces on biofilm formation by Staphylococcus aureus: relationships with icaA gene*", EFFoST European Federation of Food Science and Technology. Annual Meeting Food and Health. Dublin (Ireland), 10-12 November.
127. Di Ciccio P., **Vergara A.**, Zanardi E., Ghidini S., Pennisi L., Festino A.R., Paludi D., Ianieri A. (2012): "*Action of gaseous ozone on biofilm formation on stainless steel by Staphylococcus aureus and Listeria monocytogenes strains*", EHEDG World Congress on Hygienic Engineering and Design. Valencia, 7-8 November, 67.
128. Paludi D., Di Guardo G., Olivastri A., Zizzi A., Rubini C., Pennisi L., Festino A.R., Ianieri A., **Vergara A.**, (2017): "*Histomorphological investigations as an aid in the evaluation of raw ham's maturation*", in: 18th International symposium of the World Association of Veterinary Laboratory Diagnosticians. vol. 18, p. 280, Sorrento, 7-10 June 2017
129. Smoglica C., Di Francesco C. E., Angelucci S., Antonucci A., Innocenti M., Farooq M., Festino A. R., **Vergara A.**, Marsilio F., (2020): "*Patterns of medically important antimicrobials resistance in Enterococcus spp. isolates from wild and domestic ruminants, Italy*", 48° Virtual Congress Società Italiana di Microbiologia (poster).
130. Smoglica C., Angelucci S., Festino A. R., Farooq M., **Vergara A.**, Marsilio F., Di Francesco C. E., (2021): "*Antimicrobial resistance profiles in wild and domestic ruminants: an One Health approach*", Abstract book 69th Wildlife Disease Association / 14th European Wildlife Disease Association Joint Virtual conference, CUENCA August 31 – September 2.
131. Paparella A., Maggio F., Purgatorio C.; Buccioni F., Rossi C., Lauteri C, **Vergara A.** (2022): "*Plant essential oils for food safety: from research to practice*", 11th Central European Congress on Food and Nutrition "Food, technology and nutrition for healthy people in a healthy environment", Catez ob Savi, Slovenia, 27-30 Settembre.

Roseto degli Abruzzi, 14/04/2025

Alberto Vergara

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Alberto Vergara', with a long horizontal flourish extending to the right.