

La sottoscritta PRETE LUCIANA dichiara sotto la propria responsabilità che tutto quanto riportato nel presente curriculum vitae, e relativi allegati, corrisponde al vero.

Data, 24.08.2018

firma

Luciana Prete

INFORMAZIONI PERSONALI LUCIANA PRETE

POSIZIONE RICOPERTA DIRIGENTE BIOLOGO IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE

ESPERIENZA PROFESSIONALE

- Dal 01/12/2017 a tutt'oggi Incarico di struttura complessa direttore facente funzioni Unità Operativa Igiene Alimenti e Nutrizione Ovest – Dipartimento di Sanità Pubblica Azienda USL di Bologna
- Dal 15/01/2013 al 30/11/2017 Incarico di struttura complessa direttore facente funzioni Unità Operativa Igiene e Sanità Pubblica Pianura – Dipartimento di Sanità Pubblica Azienda USL di Bologna
- Dal 01/12/2012 a tutt'oggi Incarico professionale di Alta Specializzazione "Referente dipartimentale per la sicurezza della filiera dei prodotti vegetali ad uso alimentare"
- Dal 18/06/2002 al 30/11/2012 Incarico professionale di Alta Specializzazione "Controllo ortofrutta ed Ispettorato Micologico"
- Dal 25/01/1988 Servizio a tempo indeterminato in qualità di dirigente biologo Igiene degli alimenti e nutrizione presso l'Azienda Usl di Bologna.

In allegato lo stato di servizio.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 14/11/2017 Master Universitario di II livello "Alimentazione ed educazione alla salute" presso Alma Mater Studiorum Università di Bologna.
- 09/06/2017 Corso di formazione manageriale presso l'Azienda Ospedaliero - Universitaria Policlinico di Modena.

- Dal 09/05/2014 al 04/10/2014** Corso di perfezionamento in "Nutrizione e benessere" presso l'Università degli Studi di Milano.
- Dal 2007** Auditor e lead Auditor di sistemi di Gestione per la qualità rilasciato dalla Regione Emilia-Romagna.
- Dal 31/03/1998** Ispettore Micologo secondo il D.M. 686/96 (n. 593 del Registro Nazionale degli esperti micologi).
- 10/01/1993** Diploma di Specializzazione in Chimica e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Bologna.
- 08/11/1989** Diploma di Specializzazione in Biochimica e Chimica Clinica presso l'Università degli Studi di Parma.
- 24/03/1982** Laurea in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Bologna.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua Inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Letture	Interazione	Produzione orale	
A2	A2	A2	A2	A2

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

Le competenze comunicative si evincono dalla numerosa progettazione seguita:

Dal 2018 responsabile scientifico del progetto "Tutela della salute dei lavoratori all'interno di FICO (Parco Agroalimentare di Bologna)". Il progetto prevede la formazione specifica degli operatori del parco in tema di sicurezza alimentare poiché gli utenti presenti sono stimati da 10.000 a 16.000 al giorno.

Dal 2018 responsabile scientifico del progetto "Promozione della salute degli operatori sanitari". Il prevede azioni specifiche organizzative e di comunicazione per aumentare l'adesione degli operatori sanitari alle vaccinazioni e agli screening oncologici.

Dal 2017 responsabile scientifico del progetto "Sorveglianza controllo pandemia efficacia vaccini antinfluenzali". Obiettivi del progetto sono la promozione della campagna vaccinale antinfluenzale presso gli operatori sanitarie la popolazione in genere.

Dal 2017 responsabile scientifico del progetto "Informazione e formazione in tema di vaccinazioni". Obiettivi del progetto sono la formazione a livello regionale degli operatori sanitari e la cura delle campagne vaccinali regionali.

Nel 2017 responsabile scientifico del progetto "Azioni innovative di comunicazione per aumentare l'adesione alle vaccinazioni pediatriche" affidato dalla Regione Emilia-Romagna per sviluppare una campagna comunicativa a supporto della legge regionale che introduce l'obbligo vaccinale per i bambini che intendono accedere ai servizi educativi.

Dal 2016 responsabile scientifico del progetto "Prevenzione dei tumori rivolta a gruppi di lavoratori con caratteristiche di vulnerabilità sociale (badanti e lavoratrici precarie)" affidato dalla Regione Emilia-Romagna. Il progetto prevede azioni e strumenti comunicativi per promuovere l'adesione agli screening oncologici e la partecipazione a corsi antifumo; in caso di persone svantaggiate vengono creati appositi percorsi di accesso. In particolare, per promuovere gli screening oncologici sono stati prodotti opuscoli in 14 diverse lingue.

Dal 2016 responsabile scientifico del progetto "Promozione dell'adesione ai programmi vaccinali negli operatori sanitari" affidato dalla Regione Emilia-Romagna. Il progetto prevede una comunicazione mirata agli operatori sanitari per sensibilizzarli sull'importanza delle vaccinazioni per proteggere sé stessi e chi si ha in cura.

Dal 2016 responsabile del progetto "Chi dovrebbe essere vaccinato e perché: toolkit per l'azione nella società in evoluzione" affidato tramite bando del Ministero della Salute. Il progetto ha sviluppato strumenti comunicativi (depliant, video) rivolti a genitori e gestanti. Prevede, inoltre, la partecipazione ai corsi pre - parto organizzati dal Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche dell'Alma Mater Studiorum -Università di Bologna.

Dal 2016 responsabile scientifico del progetto "Disinfecto Corretto" affidato tramite bando del Ministero della Salute. Il progetto è rivolto ad operatori professionali per sensibilizzarli sull'uso consapevole dei disinfettanti; sono state prodotte delle linee guida, degli opuscoli in più lingue ed un corso di formazione FAD.

Dal 2011 al 2014 responsabile scientifico di quattro progetti in tema di corretto uso dei cosmetici, lotta alla contraffazione e cosmetovigilanza affidati tramite bandi del Ministero della Salute. Il Ministero della Salute ha riconosciuto i progetti meritevoli di un ampliamento delle risorse inizialmente dedicate. Sono state sviluppate varie campagne comunicative con realizzazione di un sito web, ("Cosmesicura"), di materiali cartacei e di video per sensibilizzare la popolazione ed i professionisti sui rischi connessi l'uso errato dei cosmetici. Sono stati promossi vari corsi di formazione per operatori di cui uno regionale ed uno nazionale oltre a vari eventi rivolti a cittadini.

I progetti, inoltre, hanno comportato una campagna straordinaria di campionamento dei cosmetici in commercio per individuare i prodotti più a rischio.

Dal 2012 a tutt'oggi collabora con la Regione Emilia-Romagna per il coordinamento del sito internet "Alimenti e salute" che si occupa di sicurezza alimentare e promozione della salute tramite gli alimenti. Viene elaborata una newsletter settimanale in tema di sicurezza alimentare e nutrizione.

Dal 2002 al 2012 ha collaborato con la Regione Emilia-Romagna e la Azienda Usi di Modena per la realizzazione di convegni ed eventi formativi ("Sicura") e di una newsletter settimanale in tema di alimenti.

Dal 2000 al 2016 ha organizzato i progetti di divulgazione scientifica, in tema di sicurezza alimentare e corretta nutrizione, "Un giro al mercato" e "Vegetabilia" rivolti a studenti. I progetti hanno visto la partecipazione di oltre 10.200 studenti coinvolti in laboratori didattici e visite guidate.

Dal 2010 al 2015 ha fatto parte del comitato scientifico della Fondazione Marino Golinelli per l'organizzazione di eventi di divulgazione scientifica "La scienza in piazza", seguendo il tema della corretta alimentazione e della loro produzione sostenibile; particolarmente significativo il progetto "Impronte, le misure della salute" per cui si è sviluppato un laboratorio interattivo, un video e vari materiali cartacei a supporto di tutti i temi sviluppati per l'EXPO del 2015.

Dal 2002 al 2014 ha fatto parte del Comitato "Bussola Verde", un comitato di orientamento ai consumi che ha coinvolto le principali istituzioni locali; sono state prodotte schede monografiche su prodotti vegetali, un sito web ed una uscita settimanale su un quotidiano per orientare i cittadini al consumo consapevole di frutta e verdura.

L'entità della produzione e delle persone raggiunte viene presentata nell'allegata casistica personale.

Competenze organizzative e gestionali

Attualmente ricopre il ruolo di direttore facente funzione della Unità Operativa Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione Ovest (UOC IAN Ovest) del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'azienda USL di Bologna.

La UOC IAN Ovest si articola in cinque sedi sul territorio riconducibili a quattro distretti che coinvolgono 38 comuni del territorio bolognese che si estendono su 2.351,4 kmq (81% dell'intero territorio).

La popolazione del territorio di competenza della UOC IAN Ovest è di 410.702 abitanti e rappresenta il 47% dei cittadini residenti nel territorio dell'AUSL di Bologna.

All'interno della UOC IAN Ovest è presente una Unità Operativa Semplice (UOS): UOS Sicurezza alimentare.

Alla UOC IAN Ovest afferiscono gestionalmente/funzionalmente 24 professionisti (medici, biologi e tecnici della prevenzione); il supporto amministrativo è garantito da 9 collaboratori.

All'attività della UOC IAN Ovest si aggiunge la gestione delle attività istituzionali del DSP all'interno del Polo agroalimentare composto dal Centro Agroalimentare di Bologna (CAAB) e da FICO Eatly World (Fabbrica Italiana Contadina); della gestione della sede all'interno del CAAB se ne occupa dal 1988 e per quanto riguarda FICO, fin dalla progettazione iniziata nel 2014 (*in allegato Det. 384 del 01.02.2018 ATTO DI NOMINA DEL REFERENTE E COORDINATORE DIPARTIMENTALE DELLE ATTIVITA' DA SVOLGERSI PRESSO "IL POLO AGROALIMENTARE" FICO Eatly World – Fabbrica Italiana Contadina e Centro Agroalimentare Bologna (CAAB)*).

All'attività istituzionale del DSP di FICO, parco alimentare visitato da circa 3 milioni di persone, si affianca quella divulgativo - scientifica all'interno della Fondazione Fico di cui l'Azienda USL è socio fondatore; per tale attività, nel primo semestre 2018 ha organizzato seminari, corsi di aggiornamento, discussione di testi con gli autori, corsi di cucina salutare al fine di sostenere la sana alimentazione e stili di vita corretti e sostenibili.

Dal 2014, inoltre, garantisce costantemente la sostituzione del direttore del DSP in ogni momento di assenza programmata e non programmata.

La gestione dei numerosi progetti obiettivo si avvale di vari professionisti (medici, biologi, psicologi, laureati in Scienze della comunicazione, laureati in Scienze ostetriche, laureati in Accademia Belle Arti, laureati in Disciplina Arti, Musica, Spettacolo, statistici) che operano con borse di studio o contratti individuali; attualmente sono coinvolti 5 professionisti.

Le risorse della unità operativa e dei progetti obiettivo sono gestite nel rispetto del budget e degli obiettivi assegnati; è sempre stata garantita la realizzazione dei compiti assegnati, è sempre stato garantito il costante confronto con la Direzione e le varie UO del Dipartimento, con tutte le interfacce interne ed esterne all'Azienda.

Il coinvolgimento dei collaboratori si concretizza attraverso la programmazione condivisa delle attività da svolgere in funzione degli obiettivi assegnati, il monitoraggio delle attività prodotte ed i necessari adeguamenti.

Le modalità relazionali sono sviluppate attraverso la condivisione dei contenuti delle attività da svolgere e delle informazioni necessarie a fornire un quadro aggiornato dello stato di avanzamento dei progetti assegnati; a fronte di specifiche necessità si è operato attraverso il rapporto individuale.

È garantito il tutoraggio di percorsi formativi di biologi, tecnici della prevenzione, dietisti, laureati in scienze infermieristiche, medici; attualmente è tutor di 1 medico specializzando in Igiene e Medicina Preventiva dell'Alma Mater Studiorum - Università degli Studi di Bologna e relatrice di 2 tesi per il Master Universitario di II livello "Alimentazione ed educazione alla salute" presso Alma Mater Studiorum Università di Bologna.

Dal 2009 è referente aziendale per il tutoraggio nell'applicazione sul campo dei manuali per il controllo ufficiale sugli Operatori del settore alimentare predisposti dalla Regione Emilia-Romagna.

Le esigenze dell'utenza sono sempre state garantite sia verso l'esterno sia verso gli altri operatori sanitari tramite l'attività di informazione e formazione sviluppata negli anni.

Per completare le capacità gestionali ha frequentato il Corso di formazione manageriale presso l'Azienda Ospedaliero - Universitaria Policlinico di Modena concluso il 09/06/2017.

Competenze professionali

La lunga esperienza lavorativa e le competenze acquisite nei vari progetti hanno consentito di acquisire un ruolo di riferimento, su tematiche particolari, riconosciuto non solo a livello dipartimentale ma anche regionale e ministeriale, come dimostrato dalla partecipazione a varie trasmissioni televisive e radiofoniche in tema di sicurezza alimentare e nutrizione, di controllo e corretto uso di cosmetici, di consumo di funghi.

Le principali attività di competenza sono:

elaborazione di procedure e istruzioni operative nel percorso di miglioramento della qualità delle UO Igiene Alimenti e Nutrizione del DSP;

valutazione e gestione del rischio da presenza di residui di antiparassitari;

valutazione e gestione del rischio da presenza di micotossine;

valutazione e gestione del rischio da presenza di nitrati;

valutazione e gestione del rischio da contaminazione microbiologica su prodotti di IV

gamma;
 valutazione e gestione del rischio da presenza di additivi e conservanti;
 valutazione e gestione del rischio da contaminazione radioattiva degli alimenti;
 valutazione e gestione della ricerca di sostanze derivate da Organismi Geneticamente Modificati;
 commestibilità di funghi spontanei raccolti da privati cittadini;
 commestibilità di funghi spontanei destinati alla vendita ed alla somministrazione;
 valutazione della qualità chimica e microbiologica dei cosmetici in commercio;
 gestione del rischio da presenza di sostanza tossiche nei cosmetici analizzati;
 comunicazione in tema di corretto uso di cosmetici;
 divulgazione scientifica e aggiornamento degli operatori in tema di sicurezza alimentare e nutrizione;
 formazione di insegnanti, studenti, alimentaristi, associazioni di consumatori, consulenti, cittadini in genere su temi di sicurezza alimentare, nutrizione e micologia.

Nell'allegata casistica sono esplicitate le attività degli ultimi 10 anni.

Competenza digitale Buona padronanza del pacchetto Office (Word, Excel, Access e Power Point), della navigazione in internet, della condivisione di piattaforme Cloud e Google, dell'uso della scrivania digitale.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni *Vedi l'allegato l'elenco delle pubblicazioni*

Docenze *Vedi l'allegato l'elenco delle docenze effettuate*

ALLEGATI

- Sato di servizio
- Casistica personale
- Elenco delle pubblicazioni e pubblicazioni stesse
- Elenco delle docenze effettuate
- Det. 384 del 01.02.2018 ATTO DI NOMINA DEL REFERENTE E COORDINATORE DIPARTIMENTALE DELLE ATTIVITA' DA SVOLGERSI PRESSO "IL POLO AGROALIMENTARE" FICO Eataly World – Fabbrica Italiana Contadina e Centro Agroalimentare Bologna (CAAB).

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Allegato - ATTIVITÀ DI DOCENZA presentata da Luciana Prete

Dichiaro di aver svolto le seguenti attività di docenza:

Data, 30.08.2018

Firma Luciana Prete

<i>n°</i>	<i>Titolo della relazione</i>	<i>Data della relazione</i>	<i>Titolo del corso</i>	<i>Partecipanti</i>	<i>Ente organizzatore</i>	<i>Sede di svolgimento</i>
87	Food safety e food security. La sicurezza alimentare dal campo alla tavola	Inizio 17/04/2018 Fine 19/06/2018	Edu-Care. Educare alla salute (Responsabile scientifico del corso)	Operatori del settore Operatori sanitari	Azienda USL di Bologna Fondazione FICO	Bologna
86	L'esperienza dell'Azienda USL di Bologna: Io mi vaccino - io ti proteggo.	21/05/2018	Malattie infettive e vaccinazioni. Il ruolo del medico competente tra prevenzione e promozione	Operatori del settore Operatori sanitari	Regione Emilia-Romagna	Bologna
85	I controlli sulla salubrità degli ortaggi sono strumento della sicurezza alimentare	17/01/2018	Benefici sulla salute dal consumo di ortaggi di qualità	Operatori del settore Operatori sanitari	Lamboseeds	Cesena
84	Alimentazione e tumori	21/06/2017	Salute a ambiente: prevenzione sicurezza e ricerca	Studenti UNIBO	Scuola di Farmacia, biotecnologie e scienze motorie UNIBO	Bologna
83	Il controllo degli alimenti	25/03/2017	Formazione pediatri di libera scelta	Pediatri	UNIBO	Bologna
82	Le responsabilità dell'operatore del settore alimentare in tema di etichettatura ed informazione ai consumatori	12/12/2016	Aggiornamento in materia di etichettatura	Operatori del settore Operatori sanitari	Unindustria Bologna e Ferrara	Bologna
81	Il controllo ufficiale sui residui di fitosanitari negli alimenti	05/12/2016	La coltivazione in serra: prevenzione del rischio da uso di fitosanitari	Operatori sanitari Arpae Inail Regione	Azienda USL di Bologna	Bologna

				Emilia-Romagna		
80	Responsabile scientifico e tutor	Inizio 01/06/2016 fine 31/12/2016	Corso FAD: Corrette pratiche di disinfezione nei luoghi pubblici per la tutela della salute della collettività	Operatori sanitari e operatori del settore	Azienda USL di Bologna	Online
79	Il progetto Disinfecto Corretto	25/10/2016	Il corretto utilizzo dei prodotti disinfettanti negli ambienti destinati alla collettività a tutela della salute pubblica	Operatori sanitari	Regione Emilia-Romagna e Azienda USL di Bologna	Bologna
78	Quale correlazione tra alimentazione e salute	15/10/2016	Dialoghiamo di obesità. Alimentazione, obesità, stili di vita, promozione della salute	Cittadini e autorità locali	Azienda USL di Bologna	Bentivoglio (BO)
77	Metodi di produzione e sicurezza alimentare e impatto per la salute	2016	Vegetabilia	Studenti scuole medie	Provincia di Bologna	Centro Agro Alimentare Bologna
76	Dieta mediterranea vera e presunta: come difenderla dalle frodi?	14/11/2015	Mediterranea 2015 Forum Nazionale Dieta Mediterranea	Cittadini e autorità locali	Comune di Bologna	Bologna
75	Pianificazione e programmazione della vigilanza a confronto: l'esperienza della Unità Operativa Igiene e Sanità Pubblica Pianura	05/05/2015- 13/05/2015	Vigilanza e controllo: dalle linee guida regionali alla pratica in igiene e sanità pubblica	Operatori sanitari	Azienda USL di Bologna	Bologna
74	Metodi di produzione e sicurezza alimentare e impatto per la salute	2015	Vegetabilia	Studenti scuole medie	Provincia di Bologna	Centro Agro Alimentare Bologna
73	Pianificazione e programmazione	29/10/2014	Vigilanza e controllo: dalle linee guida	Operatori sanitari	Regione Emilia-	Bologna

	della vigilanza a confronto: i Dipartimenti di Sanità Pubblica di Bologna, Imola e Ferrara presentano le loro esperienze		regionali alla pratica in Igiene Pubblica		Romagna	
72	I siti web del Servizio Veterinario sicurezza alimentare sanità pubblica veterinaria e del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione	30/09/2014	La comunicazione e l'informazione in rete dei Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione e Servizi Veterinari: obblighi normativi	Operatori sanitari	Regione Emilia-Romagna	Regione Emilia-Romagna
71	Metodi di produzione e sicurezza alimentare e impatto per la salute	2014	Vegetabilia	Studenti scuole medie	Provincia di Bologna	Centro Agro Alimentare Bologna
70	I risultati dei controlli dell'Azienda USL di Bologna sui residui dei prodotti fitosanitari negli ortofrutticoli	10/06/2013	Uso sostenibile e in sicurezza dei prodotti fitosanitari	Operatori sanitari	Azienda USL di Bologna	Bologna
69	Metodi di produzione e sicurezza alimentare e impatto per la salute	2013	Vegetabilia	Studenti scuole medie	Provincia di Bologna	Centro Agro Alimentare Bologna
68	Metodi di produzione e sicurezza alimentare	2012	Un giro al mercato	Studenti scuole medie	Provincia di Bologna	Centro Agro Alimentare Bologna
67	Cosmesicura: cosmetici e salute	24/11/2011	Cosmesicura: cosmetici e salute	Lavoratori di Poste Italiane	Azienda USL di Bologna	Bologna
66	Metodi di produzione e sicurezza alimentare	2011	Un giro al mercato	Studenti scuole medie	Provincia di Bologna	Centro Agro Alimentare Bologna
65	<i>Aliment</i> Azione alimentazione, nutrizione e stili di vita	23/06/2011	<i>Aliment</i> Azione alimentazione, nutrizione e stili di vita	Lavoratori di Poste Italiane	Azienda USL di Bologna	Bologna

64	Il progetto Cosmesicura	09/05/2011	Corso: Cosmetici e salute	Operatori sanitari	Azienda USL di Bologna	Bologna
63	Metodi di produzione e sicurezza alimentare	2010	Un giro al mercato	Studenti scuole medie	Provincia di Bologna	Centro Agro Alimentare Bologna
62	Fitofarmaci: i rischi per l'uomo e per l'ambiente	25/03/2010	Convegno: Rischio e beneficio degli alimenti: la ricerca di un equilibrio	Operatori sanitari	ARPA Azienda USL di Bologna	Bologna
61	Metodi di produzione e sicurezza alimentare	2009	Un giro al mercato	Studenti scuole medie	Provincia di Bologna	Centro Agro Alimentare Bologna
60	Lo sviluppo di competenze valutative nel settore della sicurezza alimentare	23/09/2008	I SIAN verso un sistema di qualità	Operatori della Sanità Regione Sicilia	Regione Siciliana	Caltanissetta
59	Qualità e sicurezza alimentare: procedure e liste di riscontro.	22/09/2008	I SIAN verso un sistema di qualità	Operatori della Sanità Regione Sicilia	Regione Siciliana	Caltanissetta
58	Sistemi di qualità. Norme UNI	27/03-16/05/2008	Corso avanzato per ispettore qualificato	Operatori sanitari	Azienda USL di Bologna	Bologna
57	Metodi di produzione e sicurezza alimentare	2008	Un giro al mercato	Studenti scuole medie	Provincia di Bologna	Centro Agro Alimentare Bologna
56	Convenzionale, biologico: quali sicurezze?	07/03/2008	Ristorazione scolastica: una scelta a favore della salute e dell'ambiente	Operatori sanitari e cittadini	Comune di Argelato	Argelato
55	La frutta e la verdura che mangiamo	23/01/2008		Cittadini	Università Primo Levi	Bologna
54	Percorso di formazione degli operatori	12/12/2007	Corso base: nuova organizzazione regionale controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare, in relazione al reg. CE 882/2004	Operatori sanitari	Azienda USL di Bologna	Bologna
53	Un giro al mercato. Progetto di educazione	06/12/2007	Il ruolo dei SIAN nella prevenzione dell'obesità: dalle	Operatori sanitari	Direzione generale della prevenzione	Roma

	alimentare e orientamento al consumo di frutta e verdura		strategie alle azioni		sanitaria del Ministero della Salute	
52	Azioni per promuovere il consumo di frutta e verdura	07/11/2007	Strategie di contrasto all'obesità. La salute valore essenziale per il governo nazionale e locale	Cittadini e autorità locali	Azienda USL di Bologna e Comune di Bologna	Bologna
51	Agricoltura, mercato e sicurezza alimentare tra storia e futuro	15/10/2007	Festa della storia	Cittadini e studenti	Alma mater Studiorium Università di Bologna	Bologna
50	Metodi di produzione e sicurezza alimentare	2007	Un giro al mercato	Studenti scuole medie	Provincia di Bologna	Centro Agro Alimentare Bologna
49	Una questione di etichetta: impariamo a leggere gli alimenti.	07/03/2007	Una festa per le scuole	Cittadini	Comune di Argelato (BO)	Argelato (BO)
48	Le normativa igienico sanitarie	24/01/2007	Normative, adempimenti e strategie di vendita per il prodotto orticolo	Operatori sanitari e operatori del settore	Agriform	Bologna
47	La frutta e la verdura che mangiamo	17/01/2007		Cittadini	Università Primo Levi	Bologna
46	Comitato scientifico	18-20/10/2006	Sicura 2006. La sicurezza alimentare in Convention	Operatori sanitari e operatori del settore	Regione Emilia-Romagna Azienda USL di Modena Azienda USL di Bologna	Modena
45	Le produzioni agricole, come applicare i nuovi regolamenti	18/10/2006	Sicura 2006. La sicurezza alimentare in Convention	Operatori sanitari e operatori del settore	Regione Emilia-Romagna Azienda USL di Modena Azienda USL di Bologna	Modena
44	Prima applicazione del regolamento CE n. 852/04 in Emilia Romagna	30/09/2006	Sicurezza alimentare e sistemi di qualità	Operatori sanitari	Azienda USL di Catania	Catania

43	Metodi di produzione e sicurezza alimentare	2006	Un giro al mercato	Studenti scuole medie	Provincia di Bologna	Centro Agro Alimentare Bologna
42	Micotossine: il piano dei controlli ufficiali	09/03/2006	Micotossine nelle filiere alimentari: controllo analitico e gestione del rischio	Operatori sanitari e operatori del settore	AGER Azienda USL di Bologna Camera di Commercio di Bologna	Bologna
41	Convenzionale, biologico, geneticamente modificato. Quali sicurezze?	07/03/2006	Una festa per le scuole	Cittadini e autorità locali	Comune di Argelato (BO)	Argelato (BO)
40	Applicazione del regolamento CE n. 852/04 in Emilia Romagna	24/02/2006	La nuova normativa comunitaria del controllo ufficiale degli alimenti di origine vegetale	Operatori sanitari e operatori del settore	Azienda USL di Bologna Azienda USL di Catania	Catania
39	La frutta e la verdura che mangiamo	18/01/2006		Cittadini e autorità locali	Università Primo Levi	Bologna
38	Comitato scientifico	29-30/09/2005 01/10/2005	Sicura 2005 Sicurezza alimentare, produttori, controllori, consumatori in convention	Operatori sanitari e operatori del settore	Regione Emilia-Romagna Azienda USL di Modena Azienda USL di Bologna	Modena
37	Tradizionale, biologico, tracciabile, è tutta salute?	04/05/2005	Cento di questi anni	Cittadini e autorità locali	Comune di Bologna	Bologna
36	Metodi di produzione e sicurezza alimentare	2005	Un giro al mercato	Studenti scuole medie	Provincia di Bologna	Centro Agro Alimentare Bologna
35	Tradizionale, biologico, tracciabile, è tutta salute?	16/03/2005		Cittadini e autorità locali	Università Primo Levi	Crespellano (BO)
34	I prodotti ortofrutticoli	25/01/2005	Tecnico della qualità nelle imprese alimentari	Operatori sanitari e operatori del settore	CNI Ecipar Modena	Modena
32	Normative comunitarie e nazionali nel settore alimentare	09/12/2004	Addetto agli approvvigionamenti e alla vendita nell'agroalimentare	Operatori sanitari e operatori del settore	Agriform	Bologna

31	Comitato scientifico	25-27/11/2004	Sicura 2004 Sicurezza alimentare, produttori, controllori, consumatori in convention	Operatori sanitari e operatori del settore	Regione Emilia-Romagna Azienda USL di Modena Azienda USL di Bologna	Modena
30	Tracciabilità dei prodotti agricoli	28/10/2004	La sicurezza alimentare e nutrizionale dei prodotti ortofrutticoli coltivati con metodi chimici e biologici	Operatori sanitari	Azienda USL di Rimini	Riccione
29	Il controllo ufficiale degli ortofrutticoli	15/10/2004	Seconda edizione del master	Master di perfezionamento in legislazione nazionale e comunitaria degli alimenti	Università degli Studi di Teramo	Mosciano Sant'Angelo (TE)
28	Metodi di produzione e sicurezza alimentare	2004	Un giro al mercato	Studenti scuole medie	Provincia di Bologna	Centro Agro Alimentare Bologna
27	I prodotti ortofrutticoli	13-14/09/2004	Tecnico della qualità nelle imprese alimentari	Studenti	Centro Servizi PMI Modena	Modena
26	Agricoltura, ambiente e alimentazione	26/01/2004	Formazione dei docenti alla didattica in fattoria	Insegnanti	Centro Studi Aziendali	Bologna
25	I controlli sanitari delle autorità pubbliche	28/10/2003	Corso sui sistemi di qualità nel settore orticolo	Operatori sanitari	Regione Siciliana	Mazara del Vallo
24	La normativa e la gestione dei controlli qualità dei prodotti orticoli da parte delle pubbliche amministrazioni	23/09/2003	Sistemi qualità	Operatori sanitari	Regione Siciliana	Santa Croce Camerina (RG)
23	I controlli sanitari delle autorità pubbliche	17/06/2003	Corso sui sistemi di qualità nel settore orticolo	Operatori sanitari	Regione Siciliana	Agrigento

22	L'etichettatura nel settore vegetale: diritti del consumatore e doveri del produttore	10-12/06/2003	È una questione di etichetta. Leggere gli alimenti	Operatori sanitari Operatori del settore Autorità locali	Regione Emilia-Romagna Azienda USL di Modena Azienda USL di Bologna	Bologna
21	Comitato scientifico	10-12/06/2003	È una questione di etichetta. Leggere gli alimenti	Operatori sanitari Operatori del settore Autorità locali	Regione Emilia-Romagna Azienda USL di Modena Azienda USL di Bologna	Bologna
20	Metodi di produzione e sicurezza alimentare	2003	Un giro al mercato	Studenti scuole medie	Provincia di Bologna	Centro Agro Alimentare Bologna
19	Agricoltura, ambiente e alimentazione	03/04/2003	Formazione dei docenti alla didattica in fattoria	Insegnanti	Centro Studi Aziendali	Bologna
18	La frutta e la verdura che mangiamo	22/01/2003 29/01/2003	Catalogo Università Primo Levi	Cittadini	Università Primo Levi	Bologna
17	L'attività di controllo sulle produzioni agra-alimentari da parte delle AUSL	12/11/2002	Attività di ispezione e di certificazione nel settore agroalimentare	Operatori sanitari e operatori del settore	Check Friut	Catania
16	L'igiene degli alimenti e della nutrizione dalla produzione al consumo	31/10/2002	Catalogo aziendale	Operatori sanitari e operatori del settore	Azienda USL di Bologna	Bologna
15	Campionamento e rintracciabilità dei prodotti ortofrutticoli	13/06/2002	Tradizionale, biologico, tracciabile, è tutta salute?	Operatori sanitari e operatori del settore	Azienda USL di Bologna	Bologna
14	CiBi ROM, viaggio nelle tecniche di rintracciabilità	4-5/06/2002	Le tracce della sicurezza	Operatori sanitari e operatori del settore	Provincia di Bologna Provincia di Modena	Vignola (MO)
13	Metodi di produzione e sicurezza alimentare	2002	Un giro al mercato	Studenti scuole medie	Provincia di Bologna	Centro Agro Alimentare Bologna
12	Dai prodotti biologici agli	30/01/2001	...C'è il tempo per mangiare?	Cittadini	Università Primo Levi	Bologna

	Organismi Geneticamente Modificati					
11	Fattori di rischio connessi all'alimentazione	23/01/2002	...C'è il tempo per mangiare?	Cittadini	Università Primo Levi	Bologna
10	Problematiche igienico sanitarie dei prodotti ortofrutticoli	15/01/2002	Tracciabilità dei prodotti nel settore ortofrutticolo	Operatori sanitari e operatori del settore	Iscom Bologna	Bologna
9	La sicurezza alimentare, la rintracciabilità, la qualità in senso totale	11/12/2001	Formazione per insegnanti in ambito di educazione alimentare e orientamento ai consumi	Insegnanti	Agriform	Bologna
8	Metodi di produzione e sicurezza alimentare	2001	Un giro al mercato	Studenti scuole medie	Provincia di Bologna	Centro Agro Alimentare Bologna
7	L'igiene degli alimenti e della nutrizione dalla produzione al consumo	03/04/2001	Catalogo aziendale	Operatori sanitari	Azienda USL di Bologna	Bologna
6	Rapporto tra agricoltura, ambiente e alimentazione	26/03/2001	Corso di formazione per insegnanti	Insegnanti	Provincia di Bologna	Provincia di Bologna
5	Metodi di produzione e sicurezza alimentare	2000	Un giro al mercato	Studenti scuole medie	Provincia di Bologna	Centro Agro Alimentare Bologna
4	L'igiene degli alimenti e della nutrizione dalla produzione al consumo	03/08/2000	Catalogo aziendale	Operatori sanitari	Azienda USL di Bologna	Bologna
3	Adempimenti e implicazioni per le imprese operanti all'interno del CAAB	15/07/1999 20/07/1999	Il sistema HACCP	Operatori del settore	ISCOM Bologna	ISCOM Bologna
2	Il sistema HACCP	1998	Formazione su convenzione	Formazione alimentaristi	Organizzazioni di categoria	Bologna
1	Il sistema HACCP	1999	Formazione su convenzione	Formazione alimentaristi	Organizzazioni di categoria	Bologna

Allegato – Sitografia e pubblicazioni presentate da Luciana Prete

Sitografia:

110	Progetto Operazione Disinfecto Corretto http://www.ausl.bologna.it/asl-bologna/dipartimenti-territoriali-1/dipartimento-di-sanita-pubblica/progetti/operazione-disinfecto-corretto/
109	Progetto Aflatossine http://www.ausl.bologna.it/asl-bologna/dipartimenti-territoriali-1/dipartimento-di-sanita-pubblica/progetti/aflatossine
108	Progetto Impronte. Le misure della salute http://www.ausl.bologna.it/asl-bologna/dipartimenti-territoriali-1/dipartimento-di-sanita-pubblica/impronte/causlnews.2014-02-26.3512904661
107	Progetto Cosmesicura http://www.cosmesicura.org https://www.youtube.com/playlist?list=PLHwGt2uX9uwPDLmAQEm8V12xQTZENshTR
106	Progetto Bussola Verde http://www.bussolaverde.it/ortofrutta_salute.html

Pubblicazioni

	Titolo della pubblicazione o monografia	Referenza	Data di pubblicazione
105	Educare alla salute della persona e del pianeta. L'empowerment dei cittadini promosso dall'Azienda USL di Bologna nell'ambito della Fondazione Fico per l'educazione alimentare e la sostenibilità.	<i>Società italiana di Igiene (Congresso del 17-20 ottobre 2018 - accettato come comunicazione orale)</i>	2018
104	Io ti proteggerò Io mi vaccino. Innovazioni per la promozione della vaccinazione antinfluenzale negli operatori sanitari dell'Azienda USL di Bologna.	<i>Società italiana di Igiene (Congresso del 17-20 ottobre 2018 - accettato come comunicazione orale)</i>	2018
103	La formazione degli addetti alle feste campestri che si occupano di preparazione e somministrazione alimenti: dalla conoscenza sui rischi microbiologici alla consapevolezza del rischio allergeni nelle attività temporanee.	<i>Società italiana di Igiene (Congresso del 17-20 ottobre 2018 - accettato come poster)</i>	2018
102	Verifica della sicurezza alimentare di prodotti ortofrutticoli della IV gamma	<i>Società italiana di Igiene</i>	2017

101	Progetto di centralizzazione dell'esecuzione del test HPV DNA presso l'Azienda Ospedaliero Universitaria di Ferrara per il programma organizzato di screening per la prevenzione dei tumori della cervice uterina dell'Azienda USL di Bologna	<i>Convegno Nazionale GISCi</i>	2017
100	24 Schede monotematiche (12 ortaggi e 12 frutta) rivolte a studenti e cittadini	<i>Azienda Usl Bologna</i>	2017
99	Frutta e ortaggi. Salute e sicurezza per i consumatori	<i>Azienda Usl Bologna</i>	2017
98	Linee guida per un corretto utilizzo dei prodotti disinfettanti per la tutela della collettività	<i>Regione Emilia-Romagna Azienda Usl Bologna</i>	2016
97	Prevenire i tumori attraverso l'alimentazione e stili di vita salutari – il contributo dei SIAN all'empowerment dei cittadini	<i>Società italiana di Igiene</i>	2016
96	Indagine conoscitiva e applicazione di protocollo per la verifica ispettiva delle cassette dell'acqua ed il campionamento dell'acqua erogata	<i>Società italiana di Igiene</i>	2016
95	Colon Unit Bologna – una nuova idea di Sanità Pubblica	<i>Società italiana di Igiene</i>	2016
94	Indagine sulle motivazioni della non adesione allo screening del tumore della cervice uterina nell'AUSL di Bologna	<i>Società italiana di Igiene</i>	2016
93	Operazione disinfezione corretto	<i>Società italiana di Igiene</i>	2016
92	Il corretto impiego dei prodotti fitosanitari	<i>Regione Emilia-Romagna</i>	2016
91	Manufatti in cemento-amianto: diffusione, rischi e attività di controllo sul territorio	<i>Azienda Usl Bologna</i>	2015
90	Aflatossine Conoscenza e prevenzione	<i>Regione Emilia-Romagna</i>	2015
89	Calendario 2015 Consuma responsabilmente. Ci guadagni anche tu. Alimentazione, ambiente e salute	<i>Azienda Usl Bologna</i>	2015
88	La vigilanza sulle coperture in amianto come strumento efficace per la prevenzione del rischio per la salute della popolazione	<i>Società italiana di Igiene</i>	2015
87	Quanta salute nel tuo piatto?	<i>Società italiana di Igiene</i>	2015

86	La salvaguardia della biodiversità come determinante di salute dell'individuo e dell'ambiente	<i>Società italiana di Igiene</i>	2015
85	Aliment'Azione. Attività fisica, energia, alimentazione	<i>Azienda Usl Bologna</i>	2015
84	8 Schede monotematiche (fragole, ciliegie, pesche, pomodori, castagne, cavoli, patate, uva)	<i>Azienda Usl Bologna Confcommercio Ascom Bologna</i>	2015
83	La vita in un grammo. I semi, custodi di biodiversità	<i>Azienda Usl Bologna</i>	2015
82	Cancer-related genes transcriptionally induced by the fungicide penconazole	<i>Toxicology in Vitro Elsevier</i>	2014
81	Impronte. Le misure della salute	<i>Azienda Usl Bologna</i>	2014
80	Calendario 2014 Consuma responsabilmente. Ci guadagni anche tu!	<i>Azienda Usl Bologna</i>	2014
79	Calendario Cosmesicura 2014. Loro ci hanno messo la faccia. Ora tocca a te	<i>Azienda Usl Bologna</i>	2014
78	Ricette d'Italia tra gusto e salute	<i>Società italiana di Igiene</i>	2014
77	Frutta e ortaggi ... sappiamo tutto?	<i>Azienda Usl Bologna</i>	2014
76	Dieta e sostenibilità ambientale	<i>ISTISAN Congressi 14/C5</i>	2014
75	L'energia nel piatto. Laboratorio didattico per la promozione di sani stili di vita nei ragazzi in età scolare	<i>ISTISAN Congressi 14/C5</i>	2014
74	Impronte. Le misure della salute	<i>47° congresso nazionale Società Italiana di Igiene</i>	2014
73	Guida alla cosmesi sicura. Conservanti e metalli sotto osservazione	<i>Il Divulgatore</i>	2013
72	Guida alla cosmesi sicura. Smascheriamo i trucchi	<i>Il Divulgatore</i>	2013
71	Aliment'Azione. Laboratorio didattico per la promozione di sani stili di vita nei ragazzi in età scolare	<i>46° congresso nazionale Società Italiana di Igiene</i>	2013
70	Metti a fuoco la tua salute! Progetto di comunicazione partecipata in tema di cosmetovigilanza	<i>46° congresso nazionale Società Italiana di Igiene</i>	2013

69	Calendario 2013 Cosmetici e salute	<i>Azienda USL di Bologna</i>	2013
68	Guida pratica per gli operatori del settore estetica. Buone pratiche operative per tutelare la salute dei lavoratori e dei clienti	<i>Azienda USL di Bologna</i>	2012
67	Guida pratica per gli operatori del settore acconciatura. Buone pratiche operative per tutelare la salute dei lavoratori e dei clienti	<i>Azienda USL di Bologna</i>	2012
66	Calendario 2012 "Cosmetici e salute"	<i>Azienda USL di Bologna</i>	2012
65	Verifica della sicurezza alimentare dei prodotti di IV gamma	<i>Azienda USL di Bologna Azienda USL Ferrara IZS Lombardia Emilia-Romagna</i>	2012
64	Occhio al fungo. Saper riconoscere e raccogliere i funghi	<i>Azienda USL di Bologna</i>	2012
63	Cosmetici e salute. La campagna di comunicazione Cosmesicura	<i>Società Italiana di Igiene</i>	2011
62	La sicurezza dei prodotti cosmetici. Tutela della salute dei consumatori	<i>Società Italiana di Igiene</i>	2011
61	La composizione dei cosmetici. Indagine sui prodotti commercializzati a Bologna	<i>Società Italiana di Igiene</i>	2010
60	Residui di fitosanitari nei prodotti ortofrutticoli dal 1988 ad oggi	<i>Società Italiana di Igiene</i>	2010
59	Campionamento di prodotti ortofrutticoli	<i>Atti del Convegno Rischio e beneficio degli alimenti: la ricerca di un equilibrio</i>	2010
58	Il manuale del commerciante di prodotti fitosanitari	<i>Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali Regione Emilia-Romagna</i>	2009
57	Prevenzione sanitaria e ambientale, l'esperienza di Bologna nel progetto MITICA	<i>Rivista ARPA</i>	2009
56	Il calendario della stagionalità	<i>Azienda USL di Bologna</i>	2008
55	Le micotossine nei prodotti vegetali	<i>Azienda USL di Bologna</i>	2008
54	L'età dell'oro	<i>Comune di Bologna Azienda USL di Bologna</i>	2007
53	Frutta e ortaggi: benessere e salute	<i>Associazione Commercianti Mercato Ortofrutticolo</i>	2007

52	Schede Bussola Verde (12 schede monotematiche)	<i>Provincia di Bologna</i>	2006
51	C. fa bene	<i>Rivista StarMeglio Azienda USL Bologna</i>	2006
50	L'albero del pane	<i>Rivista StarMeglio Azienda USL Bologna</i>	2006
49	Andar per funghi: dalla raccolta al piatto.	<i>Rivista StarMeglio Azienda USL Bologna</i>	2006
48	La genomica funzionale per la valutazione dei rischi da esposizioni ambientali e contaminazioni alimentari	<i>Società Italiana di Igiene</i>	2006
47	Qualità, igiene, provenienza... resta sempre questione di etichetta	<i>Ortofrutta Italiana Il Sole 24 ore Edagricole</i>	2006
46	La frutta e la verdura di stagione sulle nostre tavole.	<i>Opuscoli Azienda USL Bologna Città</i>	2005
45	Commercializzazione dei funghi spontanei epigei.	<i>Opuscoli Azienda USL Bologna Città</i>	2004
44	Guida al capitolato d'acquisto per la fornitura globale di generi alimentari.	<i>Opuscoli Azienda USL Bologna Città</i>	2003
43	Oltre il libretto sanitario Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti	<i>Azienda USL di Bologna</i>	2003
42	Guida all'acquisto ed al consumo sicuro degli alimenti.	<i>Opuscoli Azienda USL Bologna Città</i>	2003
41	Frequency and toxicity of residual pesticides in fruits and vegetables. Survey of controls made by public health department in Bologna from 1989 through 2001.	<i>4th European Pesticide Residues Workshop- Istituto Superiore di Sanità</i>	2002
40	Linee guida per il controllo igienico sanitario delle attività di stoccaggio cereali e granella di proteoleaginose.	<i>Opuscoli Azienda USL Bologna Città</i>	2001
39	Dalla terra alla tavola – Frutta e Verdura la via naturale per la salute.	<i>Opuscolo Centro Agro Alimentare Bologna</i>	2001
38	La frutta e la verdura che mangiamo (1989-2000).	<i>Opuscoli Azienda USL Bologna Città</i>	2001
37	Mangiare informati. Controlli, risultati, problemi emergenti in provincia di Bologna. 1) I controlli. 2) Malattie trasmesse da alimenti.	<i>Opuscoli Azienda USL Bologna Città</i>	2000

36	Residual pesticides in fruit and vegetable products.	<i>XII Congresso Nazionale della Società Italiana di Tossicologia</i>	2000
35	La frutta e la verdura che mangiamo (1989-1999).	<i>Opuscoli Azienda USL Bologna Città</i>	2000
34	Tempo di tartufi.	<i>Rivista StarMeglio Azienda USL Bologna</i>	1999
33	Autunno, stagione di funghi.	<i>Rivista StarMeglio Azienda USL Bologna</i>	1999
32	HACCP. Testo ed esame del D. Lgs. n. 155/97 sull'igiene dei prodotti alimentari. Centri di produzione pasti. Guida per l'applicazione del sistema HACCP.	<i>Dossier Ambiente</i>	1999
31	Centri di produzione pasti: guida per l'applicazione del sistema HACCP.	<i>Dossier Regione Emilia-Romagna</i>	1998
30	La frutta e la verdura che mangiamo	<i>Opuscolo Azienda UsI Città di Bologna</i>	1997
29	Normativa sulla raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati.	<i>Opuscolo Regione Emilia-Romagna</i>	1996
28	Residui di fitofarmaci nei prodotti ortofrutticoli: analisi dei controlli effettuati dal Servizio di Igiene Pubblica di Bologna presso il Mercato Ortofrutticolo all'ingrosso dal 1989 al 1993.	<i>Gli ospedali della vita. Azienda USL BolognaCittà</i>	1995
27	Residui di fitofarmaci nei prodotti ortofrutticoli: analisi dei controlli effettuati dal Servizio di Igiene Pubblica di Bologna presso il Mercato Ortofrutticolo all'ingrosso dal 1989 al 1993.	<i>36° Congresso Nazionale Società Italiana di Igiene Sassari - Alghero</i>	1994
26	Determination of permeability of blood brain barrier and cytokine presence in the cerebrospinal fluid of patients with senile dementia of the Alzheimer type.	<i>First International Congress on Biomarkers of Aging: Expression and Regulation</i>	1991
25	Determination of blood brain barrier permeability and intrathecal IgG sythesis in demented elderly patients.	<i>Biomarkers of Aging: Expression and Regulation</i>	1991
24	CSF and blood calcium levels in patients with affective, behavioral and cognitive disorders.	<i>IV International Congress of International Association Biomedical erontology</i>	1991
23	Significato di alcune analisi liquorali nella malattia di Alzheimer rispetto alla demenza vascolare. 1990	<i>XXXV Congresso Nazionale della Società di Gerontologia e Geriatria. Giorn. Geront.</i>	1990
22	Macro e microelementi nella malattia di Alzheimer.	<i>La demenza senile e la malattia di Alzheimer</i>	1989
21	Serum hepatitis B virus DNA in chronic hepatitis B.	<i>Molecular probes: technology and medical applications</i>	1988

20	Apolipoproteine CII, CIII, E in pazienti dislipidemici.	<i>Microscopio</i>	1987
19	Western blotting: trasferimento elettroforetico di proteine liquorali.	<i>LVI Assemblea Generale della Società Italiana di Biologia sperimentale</i>	1987
18	Tecnica di ibridizzazione dot-blot per lo studio dell'HBV DNA sierico.	<i>XIX Congresso Nazionale della Società Italiana di Biochimica Clinica</i>	1987
17	Microdosaggio rapido delle Ig mediante fluorimetria su fase solida.	<i>XIX Congresso Nazionale della Società Italiana di Biochimica Clinica</i>	1987
16	Valutazione della Beta 2-Microglobulina sierica come marker nella discrasia plasmacellulare.	<i>XIX Congresso Nazionale della Società Italiana di Biochimica Clinica</i>	1987
15	Lipoproteic profile in atherosclerotic diseases: preliminary results.	<i>Atherosclerosis and cardiovascular diseases</i>	1987
14	Assesment of the cholesterol content of the high, low and very low density lipoproteins.	<i>Atherosclerosis and cardiovascular diseases</i>	1987
13	Studio immunologico del liquor nella malattia di Alzheimer.	<i>XXXI Congresso Nazionale della Società Italiana di Gerontologia e Geriatria</i>	1986
12	Qualità delle acque: indagine sul fiume Reno nel territorio comunale di Casalecchio.	<i>Ambiente Risorse Salute</i>	1986
11	Controllo della purezza di eluati proteici mediante isoelettrofocalizzazione ad intervalli di pH progressivamente ridotti.	<i>Bollettino della Società Italiana di Biologia Sperimentale. LXII</i>	1986
10	Isoelettrofocusing del liquido cefalorachidiano.	<i>LIV Assemblea Generale della Società Italiana di Biologia Sperimentale</i>	1985
9	Analytical thin-layer elettrofocusing for the detection of retinal antigen..	<i>Congresso Internazionale "Immunobiologics and their applications"</i>	1985
8	Isoelectric-focusing: controllo della purezza di eluati proteici.	<i>VIII Congresso Nazionale SIBIOC. Biochim. Clin.</i>	1986
7	Idrossiprolina/creatinina nell'urina del mattino: un parametro di controllo del monitoraggio delle metastasi ossee.	<i>XXXIV Congresso Nazionale Associazione Italiana PAtologi Clinici</i>	1984
6	Immunonephelometric assay Apo A and Apo B.	<i>IV National Congress of the Spanish Society of clinical Chemistry. Quimica Clinica</i>	1984
5	Determinazione quantitativa di immunocomplessi circolanti mediante tecnica nefelometria.	<i>Rassegna di medicina sperimentale</i>	1984

4	Dosaggio del lisozima nella saliva di donne in menopausa.	<i>XI International Symposium on Clinical Enzymology. LAB</i>	1984
3	Dosaggio fluorimetrico delle IgG nel sovranatante di culture linfocitarie.	<i>Biochimica Clinica</i>	1984
2	Relationships between sex, alcohol consumption, cigarette smoking, body weight and serum lipid apolipoprotein values in acute cerebrovascular disease.	<i>V Convegno Internazionale "Aterosclerosi e malattie Cardiovascolari"</i>	1983
1	Metodo fluorimetrico per la valutazione delle IgG prodotte nelle culture linfocitarie.	<i>Bollettino della Società Italiana di Biologia Sperimentale LIX</i>	1983

Si dichiara che si tratta di copie conformi agli originali.

Data, 30.08.2018

Firma Luciana Prete