

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail
Nazionalità
Data di nascita

BERETTA BARBARA

14, VIA FIUME, 20088, GUDO VISCONTI (MI), ITALIA

+39 339 6467170

barbara.beretta.12@gmail.com

Italiana

06.04.1969

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da- a)

• Nome e indirizzo datore di lavoro
• Tipo di azienda o settore

DA MAGGIO 2012

CONTO PROPRIO (VD SOTTO PER I DETTAGLI)

Consulenza, Formazione, per aziende del settore agroalimentare, e non, e per Enti pubblici:

- Consulenza per aziende del settore agroalimentare per tutti gli aspetti igienico-sanitari (HACCP, ecc.) e tecnici legati al mondo degli alimenti,
- Consulenza per Enti pubblici per tutti gli aspetti tecnici (verifiche, controlli, predisposizione capitolati, partecipazione a commissioni di gara, ecc.) inerenti i servizi di ristorazione scolastica.
- Consulenza per aziende del settore agroalimentare, e non, per implementazione di sistemi di gestione della Qualità e della sicurezza alimentare
- Formazione per addetti alla manipolazione di alimenti e per personale aziendale
- Docenza per enti di formazione in corsi per cuochi, pasticceri, addetti alla manipolazione di alimenti e in corsi abilitanti alla somministrazione di alimenti e bevande (SAB).

Partecipazione come membro esperto a commissioni di gara per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica

• Date (da- a)

• Nome e indirizzo datore di lavoro
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego

DA GENNAIO 2013 AD OGGI

TSS - TARGET SERVICES SOLUTIONS - VARESE (SEDE DI BRESCIA)

Formazione

Collaborazione per docenza di merceologia e igiene degli alimenti per i corsi SAB (Somministrazione Alimenti e Bevande)

Docenza

• Principali mansioni e responsabilità

• Date (da- a)

• Nome e indirizzo datore di lavoro
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego

DA GENNAIO 2011 AL 4 APRILE 2012

FORMAWORK SRL - MILANO

Consulenza, Formazione

Assunzione a tempo indeterminato

Consulenza presso aziende alimentari e non per:

- Implementazione e mantenimento di sistemi di gestione qualità (ISO 9001:2008, 22000:2005)
- Implementazione e mantenimento di sistemi di gestione qualità per impianti sportivi (QIS secondo norma HEPA 10001 e 10002)
- implementazione e mantenimento di sistemi di gestione in ambito alimentare secondo gli standard BRC e IFS,
- implementazione e mantenimento sistemi di autocontrollo per aziende alimentari
- docenza per corsi di formazione per addetti alla manipolazione di alimenti (HACCP, Certificazioni qualità e altri standard)

- Date (da- a)
- Nome e indirizzo datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

- Date (da- a)
- Nome e indirizzo datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da- a)
- Nome e indirizzo datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da- a)
- Nome e indirizzo datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da- a)
- Nome e indirizzo datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da- a)
- Nome e indirizzo datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da- a)
- Nome e indirizzo datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore

Consulenza presso enti pubblici (comuni) per:

- il servizio di controllo della ristorazione scolastica appaltata a ditta esterna,
- la preparazione documentale di capitolati d'appalto del servizio di ristorazione

DA SETTEMBRE 2010 A MARZO 2011 E DA GENNAIO 2013 AD OGGI

CAPAC – POLITECNICO DEL COMMERCIO - MILANO

Formazione

Collaborazione per docenza di alimentazione, tecnologie alimentari, igiene degli alimenti per i corsi serali di pasticceria e cuoco per corsi di formazione ed aggiornamento di operatori del settore alimentare

Docenza

DA SETTEMBRE 2009 A DICEMBRE 2010

GEMEAZ CUSIN - MILANO

Ristorazione collettiva

Part-time a tempo determinato

Organizzazione del servizio, attuazione prescrizioni sistema qualità su tutte le fasi di lavoro, controllo del rispetto delle norme igienico-sanitarie e dell'autocontrollo (HACCP) in tutte le fasi di lavoro, gestione contatti con utenza e cliente, gestione del servizio dietetico

MARZO 2009 – A LUGLIO 2010

Unione dei navigli (comuni di Vermezzo e Zelo Surrigone)

Ente pubblico - Servizi sociali

Collaborazione per la valutazione ed il controllo del Servizio di ristorazione scolastica (Scuole materne, elementari e medie)

Valutazione igienico-nutrizionale-organolettica del servizio appaltato a ditta esterna e dell'organizzazione dello stesso, gestione dei contatti con l'utenza; collaborazione con le scuole per corsi di educazione alimentare

DA OTTOBRE 2006 A DICEMBRE 2010

Fondazione L. Clerici – Abbiategrasso (MI)

Istituto di Formazione Professionale

Collaborazione per la docenza di dietologia e nutrizione per il Corso professionale di Aiutocuoco, e per i corsi di ASA e riqualificazione ASA-OSS

Docenza di dietologia, alimentazione

DA LUGLIO 2006

Comuni diversi (Corsico, Unione dei Navigli- comuni di Vermezzo e Zelo Surrigone, Gudo Visconti, Cislano, Dresano, Noviglio, Vellezzo Bellini, Trivulzio, Albiate, Gaggiano)

Servizi Scolastici e Sociali

Collaborazione come membro delle Commissioni di gara per l'aggiudicazione di appalti relativi ai Servizi di Ristorazione Scolastica

Membro di commissione di gara come esperto del settore

DAL 1.01.2004 AD OGGI

Comune di Noviglio (MI)

Servizi scolastici

Servizio di valutazione e controllo del Servizio di ristorazione scolastica (Scuole materne, elementari e medie)

Valutazione igienico-nutrizionale-organolettica del servizio appaltato a ditta esterna e dell'organizzazione dello stesso, gestione dei contatti con l'utenza; collaborazione con le scuole per corsi di educazione alimentare

DAL 1.03.2004 AL 31.07.2009

Comune di Corsico (MI)

Settore finanziario – Servizio di produzione pasti

• Tipo di impiego	Collaborazione per la Gestione e la supervisione sotto il profilo igienico nutrizionale del Servizio di produzione pasti per le mense scolastiche (Asili nido, scuole materne, elementari e medie), aziendale e anziani del comune (produzione giornaliera di 2500 pasti).
• Principali mansioni e responsabilità	- Organizzazione del servizio (cucina, trasporto e distribuzione), stesura dei menù, valutazione igienico-nutrizionale-organolettica del processo di produzione dalle materie prime al prodotto finito; implementazione e responsabilità del manuale di autocontrollo mediante sistema HACCP; gestione del servizio di erogazione diete speciali, gestione dei contatti con l'utenza; - collaborazione con le scuole per progettazione e svolgimento corsi di educazione alimentare; - collaborazione nella preparazione delle gare d'appalto per l'approvvigionamento della derrate alimentari mediante stesura del capitolato d'appalto, delle tabelle merceologiche, ecc. Partecipazione alle commissioni di gara come membro esperto; - Organizzazione di eventi e incontri aperti agli utenti e a tutta la popolazione; organizzazione della partecipazione all'evento fieristico di Genova "Scuola dei Saperi" (collaborazione al gruppo di studio per la stesura della "Linea guida per la valutazione della qualità della ristorazione scolastica").
• Date (da- a)	DA OTTOBRE 2003 – AD OGGI
• Nome e indirizzo datore di lavoro	Diversi
• Tipo di azienda o settore	Aziende alimentari e Cooperative operanti nella ristorazione collettiva e aziende di consulenza
• Tipo di impiego	Corsi di formazione per addetti alla manipolazione di alimenti in riferimento alla normativa vigente
• Principali mansioni e responsabilità	Organizzazione del corso e docenza
• Date (da- a)	DAL 1.05.2002 A LUGLIO 2007
• Nome e indirizzo datore di lavoro	Società Italiana di Farmacologia (SIF) e Società Italiana di Tossicologia (SITOX); Viale Abruzzi, 32, 20129 Milano
• Tipo di azienda o settore	Società Scientifiche senza scopo di lucro
• Tipo di impiego	Collaborazione per la Gestione della Rivista scientifica Pharmacological Research (Elsevier Science, Exter, UK)
• Principali mansioni e responsabilità	Gestione dei contatti tra autori, reviewer ed editor
• Date (da- a)	DA 1.09.2002 A 30.06.2005
• Nome e indirizzo datore di lavoro	Comune di Cusago (MI)
• Tipo di azienda o settore	Servizi alla Persona – Mensa Scolastica
• Tipo di impiego	Collaborazione per la Gestione del Servizio di ristorazione scolastica (Scuole materne, elementari e medie)
• Principali mansioni e responsabilità	Valutazione igienico-nutrizionale-organolettica del processo di produzione dalle materie prime al prodotto finito; responsabilità del manuale di autocontrollo; gestione dei contatti con l'utenza; collaborazione con le scuole per corsi di educazione alimentare
• Date (da- a)	OTTOBRE – NOVEMBRE 2003
• Nome e indirizzo datore di lavoro	Scuola dell'infanzia – Viale Piemonte - Lodi
• Tipo di impiego	Corso di educazione alimentare "In che senso mangi"
• Principali mansioni e responsabilità	Organizzazione del corso e docenza
• Date (da- a)	LUGLIO – SETTEMBRE 2000 E GIUGNO – LUGLIO 1998
• Nome e indirizzo datore di lavoro	Cooperativa sociale "Il giorno dopo" - Milano
• Tipo di azienda o settore	
• Tipo di impiego	Corso per addetti alla panificazione nell'ambito di progetti del Fondo Sociale Europeo, attivato presso l'Istituto Carcerario di Pavia e l'Istituto carcerario di Opera (MI).
• Principali mansioni e responsabilità	Docenza di chimica degli alimenti

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

ANNO ACCADEMICO 96/97 – AA 2001/2002

Università degli studi di Milano

Seminari ed esercitazioni sulle tecniche di analisi degli alimenti e commissione d'esami per Chimica degli alimenti e Dietofarmacia
Docenza

AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE: vd ALLEGATO 1

15 Marzo 2013 – 30 giugno 2015

Università Popolare AINUC ONLUS e Associazione Missione e Benessere

Alimentazione e nutrizione, benessere dell'organismo

OPERATORE DEL BENESSERE (Naturopata) ESPERTO IN NUTRIZIONE

18 e 19 giugno 2012

Polo A&Q (Polo per la qualificazione del sistema Agro-industriale)

LA FIGURA DELL'AUDITOR INTERNO E LA NUOVA NORMA ISO 19011:2012

Linee guida per gli auditor SGQ

Auditor interno per SGQ secondo la norma UNI EN ISO 9001

Novembre 1997 – aprile 2002

Laboratorio di Tossicologia del Dipartimento di Scienze Farmacologiche, Università degli Studi di Milano, direttore prof. C.L. Galli, coordinatrice prof.ssa Patrizia Restani.

Chimica e tossicologia dell'ambiente e dell'alimentazione

Dottorato di ricerca in "Tossicologia dell'Ambiente e della Alimentazione"

Tema della ricerca: Presenza di xenobiotici in prodotti per la prima infanzia e valutazione del rischio tossicologico

Aprile 1996 – ottobre 1997

Laboratorio di Tossicologia del Dipartimento di Scienze Farmacologiche, Università degli Studi di Milano, direttore prof. C.L. Galli, coordinatrice prof.ssa Patrizia Restani.

Chimica e tossicologia dell'alimentazione

Borsa di studio e ricerca offerta da STAR "Divisione Mellin"

Tema della ricerca: Valutazione nutrizionale-tossicologica dei prodotti dietetici

Luglio 1997

Università degli studi di Milano – Facoltà di Agraria

Tecnologie alimentari

Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare.

Novembre 1988 – Marzo 1996

Università degli studi di Milano – Facoltà di Agraria

Chimica e microbiologia degli alimenti, tecnologie alimentari, fisiologia della nutrizione umana.

Laurea in Scienze delle preparazioni alimentari (attuale laurea in Scienze e tecnologie alimentari)

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE

BUONO

ELEMENTARE

BUONO

FRANCESE

BUONO

ELEMENTARE

ELEMENTARE

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

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

**CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI**

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

CAPACITÀ DI RELAZIONE CON IL PUBBLICO

CAPACITÀ DI LAVORO DI SQUADRA

CAPACITÀ DI TRASMETTERE IL SIGNIFICATO DEL PROPRIO LAVORO IN DIVERSI AMBITI

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE**

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

ORGANIZZAZIONE DI EVENTI CHE DIANO VISIBILITÀ ALLA STRUTTURA VALORIZZANDO IL LAVORO CHE IN ESSA VIENE SVOLTO

COORDINAMENTO DI DIVERSE PERSONE IN UN CENTRO COTTURA CHE PRODUCE CIRCA 2500 PASTI

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

CONOSCENZE INFORMATICHE: conoscenza del pacchetto Office Professional

CONOSCENZA DELLE TECNICHE ANALITICHE: Elettroforesi e tecniche immunochimiche; Spettrofotometria; Cromatografia

**ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE
PATENTE O PATENTI**

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Iscrizione all'ordine dei tecnologi alimentari di Lombardia e Liguria dal settembre 2002. N. iscrizione: 247

ALLEGATI

1. AGGIORNAMENTI PROFESSIONALI
2. PUBBLICAZIONI

ALLEGATO 1: AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

7 ottobre 2015

Mettler-Toledo S.p.A. e Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano
Metrologia legale e controllo statistico dei preconfezionati.

14 settembre 2015

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano
L'esercizio della libera professione.

20 maggio 2015

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano
La Tecnologia Alimentare fra tradizione e innovazione.

30 marzo 2015

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano
I NUOVI LARN: Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - IV Revisione.

6 marzo 2015

Laboratorio Chimico Camera di Commercio - Torino
La gestione dei prodotti alimentari nelle manifestazioni fieristiche.

17 ottobre 2014

Società Umanitaria - Milano
Nutraceutica: la nuova scienza dell'alimentazione spiegata ai consumatori.

17 ottobre 2014

Società Umanitaria - Milano
Nel nostro dna, tra cibo e salute. Dal dna ad una alimentazione sana ed equilibrata.

16 ottobre 2014

Società Umanitaria - Milano
Nutrire il pianeta con nuove fonti sostenibili – l'insetto nel piatto.

2 ottobre 2014

R&C Lab srl - Agrolab Group - Milano
Etichettatura dei prodotti alimentari.

16 settembre 2014

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Valle D'Aosta - Torino
Io mangio a scuola: igiene e sicurezza del cibo.

7 - 8 luglio 2014

AITA Nazionale c/o Cremona Fiere
Shelf life, igiene e stabilità degli alimenti: aspetti tecnici e normativi.

11 - 12 giugno 2014

Società umanitaria - Milano
Energie per la vita:
11/6: IL CICLO DELLA VITA La nutrizione nei mille giorni dello sviluppo
12/6: FRAGILITA' NUTRIZIONALE.

16 maggio 2014

Istituto professionale statale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "MARCO POLO" – Genova
Piatto unico / unico piatto. Il valore nutrizionale alla luce dei nuovi LARN.

26 marzo 2014

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano
Linee di indirizzo per la semplificazione dell'applicazione del sistema HACCP nelle microimprese del settore alimentare.

19 dicembre 2013

A&Q Polo per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale – Milano
Prevenzione dei reati alimentari nella ristorazione pubblica.

13 novembre 2013

Scuola Italiana Qualità e Sicurezza nell'alimentazione - Torino
Sicurezza e igiene delle apparecchiature per il trattamento dell'acqua potabile.

5 dicembre 2013

OM snc - editoria e comunicazioni – Milano
Tecniche e soluzioni per il miglioramento della shelf life.

13 novembre 2013

Scuola Italiana Qualità e Sicurezza nell'alimentazione - Torino

Sicurezza e igiene delle Apparecchiature per il trattamento dell'acqua Potabile a livello domestico e commerciale.

19 marzo 2013

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano

La nuova versione degli standard GSFS e IFS (versione 6).

15/03/2013

Centro di formazione Chemical, Brescia

Il pest control e l'industria alimentare: progettazione e gestione dei servizi di pest control nel rispetto delle norme BRC e IFS. La conduzione degli audit in conformità agli standard.

28 giugno 2012

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

I PERICOLI SOMMERSI: approfondimento sui più importanti aspetti sanitari ed ambientali del settore ittico.

31 maggio 2012

OM, snc editoria e comunicazione (Milano)

Etichettatura dei prodotti alimentari: dalla teoria alla pratica

11 maggio 2012

Optima Servizi integrati per l'azienda s.r.l. (Brescia) e OTA Lombardia Liguria

Materiali destinati al contatto con alimenti (mca) – il quadro legislativo

13-14 ottobre 2011

CSI CERT– Certificazione e testing – Bollate (MI)

Corso per auditor interno HACCP team – “BRC IOP Global standard for packaging and packaging materials”

(Issue 4 – Ed. Febbraio 2011)

Attestato di Partecipazione e superamento prove finali

20-21 maggio 2010

CERTIQUALITY s.r.l. – Istituto di Certificazione della Qualità - Milano

Qualità: I contenuti e le metodologie della norma ISO 9001:2008

11 giugno 2009

Fondazione per le Biotecnologie - Torino

La dietetica nella ristorazione collettiva e commerciale. Attualità, diritti e opportunità

14 ottobre 2005

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano

Legislazione nazionale in materia di igiene degli alimenti. Applicazione delle norme giuridiche nella produzione e commercializzazione degli alimenti: case history e pronunce giurisprudenziali

24 giugno 2005

A&Q – Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale

Le allergie alimentari ed il controllo degli allergeni

17 giugno 2005

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano

Legislazione Europea in materia di sicurezza degli alimenti. Regolamento CE 178/2002 in materia di rintracciabilità.

Direttiva CE 89/2003 in materia di etichettatura

25 – 27 maggio 2005

CISEL – Centro Studi per gli Enti Locali - Rimini

La ristorazione pubblica. Seminario avanzato: il sistema HACCP

ALLEGATO 2: PUBBLICAZIONI

1. P.Restani, A.Fiocchi, **B.Beretta**, T.Velonà, M.Giovannini, C.L.Galli
Studies on antigenic properties of serum albumins
Letters in Peptide Science, 1997; 4: 1-5.
2. P.Restani, A.Fiocchi, A.R.Restelli, **B.Beretta**, M.Giovannini, C.L.Galli
Effect of technological treatments on digestibility and allergenicity of meat-based baby foods
Journal of the American College of Nutrition, 1997; 16: 376-382.
3. P.Restani, A.Fiocchi, **B.Beretta**, T.Velonà, M.Giovannini, C.L.Galli
Meat allergy III: proteins involved and cross-reactivity between different animal species
Journal of the American College of Nutrition, 1997; 16: 383-389.
4. P.Restani, A.Fiocchi, **B.Beretta**, T.Velonà, M.Giovannini, C.L.Galli
Effects of structure modification on IgE binding properties of serum albumins
Int Arch Allergy Immunol 1998; 117: 113-119.
5. T.Velonà, L.Abbiati, **B.Beretta**, A.Gaiaschi, U.Flaùto, P.Tagliabue, C.L.Galli, P.Restani
Protein profiles in breast milk from mothers delivering term and preterm babies
Pediatric Research 1999; 45: 1-6
6. P.Restani, A.Gaiaschi, A.Plebani, **B.Beretta**, G.Cavagni, A.Fiocchi, C.Poiesi, T.Velonà, A.G.Ugazio, C.L.Galli
Cross-reactivity between milk proteins from different animal species
Clin. Exp. Allergy 1999; 29: 997-1004
7. P.Restani, A.Gaiaschi, A.Plebani, **B.Beretta**, T.Velonà, G.Cavagni, C.Poiesi, A.G.Ugazio, C.L.Galli
Evaluation of the presence of bovine proteins in human milk as a possible cause of allergic symptoms in breast-fed children
Annals of Allergy Asthma and Immunology 2000; 84: 353-360
8. **B.Beretta**, A.Gaiaschi, C.L.Galli, P.Restani
Patulin in apple -based foods: occurrence and safety evaluation
Food Add. and Contam. 2000; 17: 399-406
9. A.Gaiaschi, **B.Beretta**, C.Poiesi, A.Conti, M.G.Giuffrida, C.L.Galli, P.Restani
Proteolysis of κ -casein as a marker of Grana Padano cheese ripening
J.Dairy Sci. 2000; 83: 2733-2739
10. A.Gaiaschi, **B.Beretta**, C.Poiesi, A.Conti, M.G.Giuffrida, C.L.Galli, P.Restani
Proteolysis of κ -casein as a marker of Grana Padano cheese ripening
J.Dairy Sci. 2000; 84:60-65
11. **B.Beretta**, A.Conti, A.Fiocchi, A.Gaiaschi, C.L.Galli, M.G.Giuffrida, P.Restani
Antigenic determinants of bovine serum albumin
Int Arch Allergy Immunol. 2001; 126: 188-195
12. **B.Beretta**, R.De Domenico, A.Gaiaschi, C.Ballabio, C.L.Galli, C.Gigliotti, P.Restani
Ochratoxin A in cereal-based baby foods: occurrence and safety evaluation
Food Add. and Contam. 2002; 19: 70-75
13. P.Restani, **B.Beretta**, C.Ballabio, C.L.Galli, A.A.E.Bertelli
Evaluation by SDS-PAGE and immunoblotting of residual antigenicity in gluten-treated wine: a preliminary study
Int. J. Tissue React. 2002; XXIV (2): 45-51
14. P.Restani, **B.Beretta**, A.Fiocchi, C.Ballabio, C.L.Galli
Cross-reactivity between mammalian proteins
Annals of Allergy Asthma and Immunology 2002; 89: 11-15

PUBBLICAZIONI IN ITALIANO

- 1 C.L.Galli, **B.Beretta**
Additivi Alimentari in: L'universo del Corpo
Istituto della Enciclopedia Italiana fondata da Giovanni Treccani, 1999

- 2 P.Restani, F.Bonomi, A.Gaiaschi, **B.Beretta**, C.Poiesi, S.Iametti, C.L.Galli
Nuove strategie tecnologiche per la produzione di alimenti destinati a soggetti allergici
Atti IV Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti 2000; 56-61
- 3 A.Gaiaschi, **B.Beretta**, A.Conti, M.G.Giuffrida, C.Poiesi, C.L.Galli, P.Restani
Profilo proteolitico della κ -caseina e λ -caseina nel formaggio Grana Padano
Atti IV Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti 2000; 69-74
- 4 **B.Beretta**, A.Gaiaschi, C.L.Galli, P.Restani
Valutazione della presenza di patulina in mele e prodotti da esse derivati
Atti IV Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti 2000; 90-95
- 5 P.Restani, **B.Beretta**, A.Gaiaschi
Dieta e salute: tra rischio e beneficio in: La tossicologia per la qualità e la sicurezza
P.Hrelia e G.Cantelli Forti (Eds), Patron Editore, Bologna, 2001
- 6 **B.Beretta**
Aspetti dietetici del periodo del svezzamento e dell'adolescenza in: Prodotti dietetici – Chimica tecnologia ed Impiego
F.Evangelisti, P.Restani (eds), Piccin Nuova Libreria s.p.a., Padova, 2003; 215-229
- 7 **B.Beretta**
La dieta in gravidanza ed allattamento in: Prodotti dietetici – Chimica Tecnologia ed Impiego
F.Evangelisti, P.Restani (eds), Piccin Nuova Libreria s.p.a., Padova, 2003; 231-43
- 8 C.L.Galli, **B.Beretta**
Tossicità polmonare in: Tossicologia
C.L.Galli, E.Corsini, M.Marinovich (Eds), Piccin Nuova Libreria s.p.a., Padova, 2004

Da agosto 2014 collaborazione con la rivista "Starbene" per la rubrica "Alimentazione – domande e risposte"

- Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi D.lgs 196/2003

Gudo Visconti, 25/01/2016

Barbara Beretta