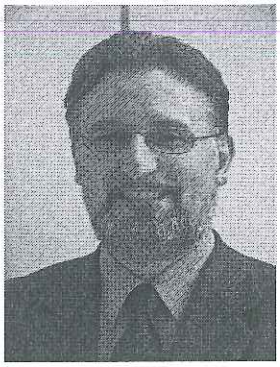
FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	**PODICO MAURIZIO**
Indirizzo	
Telefono	
Fax	
E-mail	
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	DA MARZO A DICEMBRE 2012
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI – ROMA
• Tipo di azienda o settore	ORDINE PROFESSIONALE
• Tipo di impiego	DIRETTORE RESPONSABILE – (LIBERO PROFESSIONISTA).
• Principali mansioni e responsabilità	DIRETTORE DELLA RIVISTA MENSILE "BIOLOGI ITALIANI" ORGANO UFFICIALE DELL'ONB.
• Date (da – a)	DAL 2004 AD OGGI
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA, CAMPUS UNIVERSITARIO PARMA
• Tipo di azienda o settore	UNIVERSITÀ
• Tipo di impiego	DOCENTE A CONTRATTO
• Principali mansioni e responsabilità	TITOLARE DEI CORSI SULLE "ALTRE COMPETENZE PER LA PROFESSIONE DI BIOLOGO" (SISTEMI QUALITÀ E AUTOCONTROLLO ALIMENTARE, GESTIONE AMBIENTALE, ECC.)
• Date	DAL 1995 AD OGGI
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Via Olmetto 5 Milano (fino al 2011) e Via Sambuco 15 20123 Milano
• Tipo di azienda o settore	Studio di consulenza sia tecnica che legale nei settori della sicurezza alimentare, qualità prodotti/servizi e ambiente e sicurezza sul luogo di lavoro.
• Tipo di impiego	Libero professionista
• Principali mansioni e responsabilità	Titolare

Per ulteriori informazioni:

• Date	Dal 2002 ad oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	High Quality srl, Via Sambuco 15 Milano
• Tipo di azienda o settore	Società di servizi e consulenza nei settori della sicurezza alimentare, qualità prodotti/servizi e gestione ambientale – Formazione professionale qualificata (ECM).
• Tipo di impiego	Amministratore Unico
• Principali mansioni e responsabilità	Amministratore, responsabile scientifico e coordinatore dei gruppi di lavoro impegnati nelle attività della società (igiene degli alimenti, gestione ambientale, sicurezza ambientale e rischio biologico, ecc)
• Date	Dal 2007 ad oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Italiano di Consulenza (I.I.C.) srl, via Sambuco 15 Milano
• Tipo di azienda o settore	Società di servizi, consulenza e formazione nei settori della qualità e sicurezza alimentare e ambientale per le organizzazioni del terziario.
• Tipo di impiego	Amministratore Unico
• Principali mansioni e responsabilità	Amministratore, responsabile scientifico e coordinatore delle attività della società
• Date	Dal 1995 al 1998
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Laboratorio Analisi Cliniche Torino – Via Torino 51 Milano
• Tipo di azienda o settore	Laboratorio Analisi Cliniche
• Tipo di impiego	Direttore Tecnico
• Principali mansioni e responsabilità	Organizzazione e verifica dell'attività analitica.
• Date	Dal 1989 al 1995
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Ortopedico G. Pini Piazza Cardinal Ferrari 1 – Milano
• Tipo di azienda o settore	Istituto Ortopedico Ospedaliero
• Tipo di impiego	Biologo Collaboratore (dirigente)
• Principali mansioni e responsabilità	Dirigente Servizio Immunotrasfusionale - resp. Virologia settore trasfusionale.
• Date	Dal 1985 al 1989
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto G. Tumminelli Via Lamarmora Milano
• Tipo di azienda o settore	Istituto Scolastico parificato
• Tipo di impiego	Insegnante di ruolo
• Principali mansioni e responsabilità	Insegnante Matematica e scienze Scuola media
• Date	Dal 1985 al 1989
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Giovanni XXIII Corso di Porta Vigentina Milano
• Tipo di azienda o settore	Liceo Artistico parificato
• Tipo di impiego	Insegnante di ruolo
• Principali mansioni e responsabilità	Insegnante Chimica e Scienze
• Date	Dal 1985 al 1989
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Cesil srl – Milano
• Tipo di azienda o settore	Casa Editrice
• Tipo di impiego	Giornalista free lance

Per ulteriori informazioni:
[redacted]

• Principali mansioni e responsabilità	Reportage scientifici in ambito medico sanitario con documentazione fotografica.

MADRELINGUA	**ITALIANO**
ALTRE LINGUA	
	INGLESE
• Capacità di lettura	Buono
• Capacità di scrittura	Buono
• Capacità di espressione orale	Buono

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE *Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*	PROGETTISTA QUALIFICATO CON QUATERNARIA (CONFINDUSTRIA) DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ CERTIFICATI SECONDO UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 14001:2008, UNI EN ISO 22000:2005, BRC, IFS, SAY GLOBAL. E UNI EN ISO 22002. CHIMICO INDUSTRIALE GIORNALISTA SCIENTIFICO ISCRITTO ALL'ORDINE DAL 1988 MEDIATORE CIVILE E FORMATORE IN MEDIAZIONE CIVILE REDATTORE DI NORME IN AMBITO TECNICO E GIURIDICO PROGETTISTA DI SISTEMI DI AUTOTUTELA SECONDO D.LGS 231/2001 BUONA CONOSCENZA IN PROGETTAZIONE E GESTIONE DI BANCHE DATI MICROSOFT OFFICE IMPIANTI INDUSTRIALI DEL SETTORE ALIMENTARE, IDRAULICO E TERMOTECNICO.
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE *Competenze non precedentemente indicate.*	ATTIVITÀ SPORTIVA AGONISTICA IN CAMPO ARCIERISTICO
PATENTE O PATENTI	Patente di guida B

Per ulteriori informazioni: [redacted]

FORMAZIONE E TITOLI PROFESSIONALI

- *Maturità tecnica con specializzazione in Chimica Industriale* [redacted]
- *Laureato con il massimo dei voti in Scienze Biologiche con tesi sperimentale* [redacted]
- *Biologo Iscritto all'albo professionale dell'Ordine Nazionale dei Biologi* [redacted]
- *Giornalista scientifico (Iscritto all'Ordine Nazionale dei Giornalisti delegazione regionale del Piemonte e in seguito della Lombardia)* [redacted]
- *Dirigente ospedaliero Istituto Ortopedico G. Pini come responsabile dei controlli di virologia sulle unità di sangue del servizio immunotrasfusionale dal* [redacted]
- *Biologo libero professionista dal 1995.*
- *Eletto nel Consiglio Nazionale dei Biologi dal 1998 di cui è il Segretario dal 2001 al 2010.*
- *Iscritto nell'Albo dei Consulenti Tecnici del Giudice del Tribunale Civile e penale di Milano per la categoria Biologi dal 1996 per le seguenti specialità: virologia, immunoematologia, sicurezza trasfusionale, sistemi di assicurazione di qualità; Igiene degli alimenti, verifica delle cause degli incidenti e delle intossicazioni alimentari, verifica delle applicazioni del sistema HACCP, problematiche inerenti i prodotti da agricoltura biologica, Sistemi di gestione per la qualità (UNI EN ISO 9000:2000 – UNI EN ISO 14001:1996 – EMAS), sistemi di assicurazione di qualità.*
- *Iscritto all'European Countries Biologists Association (ECBA) dal 1997, Albo professionale europeo di categoria.*
- *"Revisore Ambientale/Ecoauditor" qualificato da CEPAS (ente di certificazione di FITA - Federazione Italiana Industrie e Servizi Professionali e del Terziario Avanzato), Roma 11 novembre 2000*
- *Tecnico controllore A.I.A.B. (ispettore di campo) per l'Associazione Italiana Agricoltura Biologica.(Iscrizione n. 337 - novembre 2000)*
- *Iscritto nella delegazione della Lombardia del Collegio Periti Italiani al* [redacted] *per le categorie* [redacted] *(alimenti, prodotti vegetali, zootecnia e pesca)*
- *Consegue la qualifica di valutatore di sistemi qualità al termine del corso qualificato SICEV "Corso per valutatori dei sistemi di qualità nel settore agroalimentare" organizzato da CSQA, Tollo (CH) 11-16 giugno 2001*
- *Consegue la qualifica di ispettore nazionale dell'A.I.A.B., dicembre 2001, Bologna.*
- *Progettista di sistemi di Qualità secondo UNI EN ISO 9000:2000 (Vision 2000) con corso tenuto presso Q Quaternaria, organo di formazione (CONFINDUSTRIA), Roma, febbraio 2002.*
- *Viene nominato Coordinatore del gruppo di lavoro dell'AIAB per la realizzazione delle linee guida per la trasformazione di prodotti da Agricoltura Biologica nelle aziende alimentari, Bologna 11 luglio 2002.*
- *Dal 1 aprile 2003 viene nominato dal Comitato Consultivo Agricoltura Biologica e Ecocompatibile del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali membro del Gruppo di Lavoro sull'Agricoltura Biologica istituito presso IVTPA di Milano in rappresentanza di AIAB*
- *Dall'aprile 2003 è membro e consulente del "Gruppo di lavoro sulla Qualità" dell'Associazione Italiana Catene Alberghiere (A.I.C.A.) e Unione Nazionale Alberghi Italiani (U.N.A.I.) presso la sede generale di Roma di Confindustria.*
- *Membro del comitato scientifico di TIFQ, Istituto per la Qualità Igienica delle Tecnologie Alimentari. Novembre 2005 e coordinatore delle attività di certificazione (audit).*

- *Membro del FCSI Foodservice Consultants Society International, Associazione internazionale dei consulenti del settore della sicurezza alimentare dal gennaio 2010.*

- *Redattore delle Linee Guida per* "Norma di buona prassi di gestione per la Qualifica degli Organismi di Mediazione" su incarico dell'Associazione Sistema Conciliazione, organo costituito dagli Ordini Professionali e associazioni professionali Italiane

- Conciliatore in Mediazione Civile e Formatore in mediazione civile dal 2010.

- Formatore in Mediazione Civile dal 2012

- Relatore sull'applicazione dei sistemi di assicurazione di qualità negli Enti di Mediazione Civile

Attività professionale e istituzionale.

- *Dal 1989 al 1995 opera come Biologo coadiutore presso il Centro Immunotrasfusionale del Istituto Ortopedico G. Pini di Milano come responsabile della Virologia e degli accertamenti diagnostici sulle unità di emoderivati*
- *Dal 1995 opera come libero professionista nei campi di attinenza professionale del Biologo*
- *Rappresentante dell'Ordine Nazionale dei Biologi nel Comitato Regionale di Organizzazione dei Servizi di Patologia (CROSP) della Regione Lombardia per il triennio 1997/2000.*
- *Viene eletto Membro del Consiglio Nazionale dei Biologi per il triennio 1998-2000.*
- *Viene confermato Membro del Consiglio Nazionale dei Biologi di cui assume la carica di Segretario Nazionale. Dal maggio 2001 al 2011.*
- *Membro del Consiglio Direttivo e Segretario Nazionale dell'Associazione Biologi Italiani Alimenti e Nutrizione (ABIAN) dal 1997. L'associazione detiene il riconoscimento del MURST e risulta iscritta al registro ufficiale delle associazioni scientifiche.*
- *Membro della commissione degli Esami di Stato per l'abilitazione alla professione di biologo dal 1997 al 2008 presso vari atenei (Milano, Parma, Modena, Bologna).*
- *Relatore in rappresentanza dell'Ordine dei Biologi sul progetto di Legge per la Costituzione dell'Agenzia Regionale Protezione Ambiente della Lombardia (A.R.P.A.) Milano, 1997.*
- *Estensore della relazione dell'Ordine Nazionale dei Biologi sul progetto di Legge per la Costituzione dell'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente delle Marche (A.R.P.A.M.), Milano 1997.*
- *Dal 1999 è membro di commissioni tecniche e gruppi di lavoro di UNICHIM per l'elaborazione di Manuali Tecnici in ambito microbiologico e di sicurezza ambientale.*
- *Partecipa dal 1999 ad oggi, in qualità di esperto degli aspetti igienico sanitari inerenti la gestione degli alimenti, alle commissione per l'assegnazione degli appalti per la gestione delle mense scolastiche del Comune di Arona, Oleggio; Castelletto sopra Ticino, Arona.*
- *Dal 2000 è consulente di Federalberghi e di alcune delle maggiori Catene Alberghiere italiane in tema di gestione e sicurezza alimentare.*
- *Dal dicembre 2001 entra a far parte del "Gruppo di lavoro Qualità, Certificazione HACCP e ISO 9000" dell'Associazione Italiana Catene Alberghiere (A.I.C.A.) e Unione Nazionale Alberghi Italiani (U.N.A.I.) presso la sede generale di Roma di Confindustria.*
- *Dal 1 aprile 2003 viene nominato dal Comitato Consultivo Agricoltura Biologica e Ecocompatibile del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali membro del Gruppo di Lavoro sull'Agricoltura Biologica istituito presso IVTPA di Milano in rappresentanza di AIAB.*
- *Dal 2003 è consulente di Federalberghi e di alcune delle maggiori Catene Alberghiere italiane in tema di gestione del rischio biologico con particolare riferimento a Legionella pneumophila.*
- *Dall'aprile 2003 è membro e consulente del "Gruppo di lavoro sulla Qualità" dell'Associazione Italiana*

Per ulteriori informazioni: [redacted]

Catene Alberghiere (A.I.C.A.) e Unione Nazionale Alberghi Italiani (U.N.A.I.) presso la sede generale di Roma di Confindustria per le quali ha effettuato la revisione della bozza ministeriale delle linee guida per la prevenzione della legionellosi approvata poi nel 2005.

- *Dal 2004 è docente a contratto presso l'Ateneo di Parma in cui insegna "Nome tecniche e giuridiche per la professione del Biologo" presso la facoltà di Scienze MM. FF e NN sia nel corso di laurea triennale di Scienze Biologiche che in quello magistrale in biochimica .*
- *Dal novembre 2005 e membro del comitato scientifico di TIFQ, Istituto per la Qualità Igienica delle Tecnologie Alimentari, Ente di certificazione di Confindustria.*
- *Dal 2007 pubblica numerosi articoli tecnici sul Sole 24 Ore e sulle testate tecniche del Gruppo (Ambiente e Sicurezza) in tema di norme e procedure di gestione e sicurezza ambientale e alimentare.*
- *Dal 1998 è relatore e docente in Convegni Nazionali e internazionali e corsi di aggiornamento professionali sia orientati ai Biologi che al settore Industriale Alimentare e Ambientale.*
- *Nel 2009 ha redatto in collaborazione con il dr Nicola Sitta alla stesura della DGR n.3468 del 17 Novembre 2009 (Veneto) in tema di prevenzione delle intossicazioni da funghi spontanei.*
- *Nel 2012 ha pubblicato alcuni articoli tecnici e capitoli di testi ad uso professionale in tema di qualità in ambito degli Enti di Mediazione Civile.*
- *Nell'aprile 2012 riceve l'incarico di coordinare li gruppo di lavoro sulla qualità negli enti di mediazione civile da Sistema Conciliazione, Associazione che raggruppa alcuni tra i principali Ordini italiani (Commercialisti, Ingegneri, Periti industriali, Unioncamere, ecc.) che approva le relative linee guida nel dicembre 2012.*
- *Nel 2012 introduce un sistema di analisi oggettivo per la redazione dei sistemi di autotutela aziendale ai sensi del D.Lgs 231/2001. È autore di analisi di revisione di MOG di società quotate e assiste società per l'implementazione di tali documenti.*

Attività specifica nel settore della salubrità e sicurezza degli alimenti

- *Dopo alcuni anni di carriera ospedaliera dove raggiunge la qualifica di dirigente di secondo livello, durante la quale si è occupato di introdurre e sviluppare sistemi di assicurazione di qualità nella pratica trasfusionale e in virologia, diviene libero professionista e consulente in materia di introduzione, sviluppo e applicazione dei sistemi di assicurazione e gestione per la qualità e igiene nel settore agro-alimentare in campo sanitario e nel settore ambientale.*

- *Nel 1995 costituisce prima uno studio e poi due società di consulenza professionale finalizzate alla corretta applicazione del sistema HACCP che successivamente si arricchisce delle competenze necessarie per supportare sia la certificazione dei prodotti derivanti da agricoltura biologica che i Sistemi di Gestione Ambientale. Grazie all'apporto di alcuni qualificati collaboratori, sta attualmente affrontando l'inserimento dei sistemi aziendali di autocontrollo igienico degli alimenti e per la gestione dell'igiene delle strutture sviluppati secondo i principi HACCP nei sistemi di gestione per la qualità della famiglia UNI EN ISO 9000:2000 (Vision 2000) e UNI EN ISO 22000:2005.*

- *In questa sua attività ha sviluppato in particolare una approfondita esperienza per quanto attiene le problematiche inerenti la ristorazione nei villaggi turistici e nelle strutture alberghiere, settore in cui annovera una numerosa clientela particolarmente qualificata con rapporti di collaborazione pluriennale con numerose strutture di primo piano comprendendo anche alcune catene alberghiere nazionali e internazionali di primaria importanza come ACCOR Spa Monrif SpA, Atahotels SpA, Pierre & Vacances Italia, UNA Hotels e Resort SpA e altre ponendo in essere manuali di autocontrollo per strutture con capacità fino a oltre tremila posti letto e oltre seimila coperti realizzati al giorno.*

- *E', fra l'altro, consulente della APAM (Associazione Provinciale Albergatori di Milano), APAN (Associazione Provinciale Albergatori di Novara e VCO) ADA (Associazione dei Direttori di Albergo) per i quali ha sviluppato delle linee guida sulla buona prassi igienica e dei manuali applicativi del D.Lgs. 155/97 nel 1997.*

Per ulteriori informazioni: [redacted]

- *A partire dal 1997 ha anche organizzato, tenuto e tuttora svolge corsi di formazione ed aggiornamento professionale a biologi e altre figure professionali sul sistema di autocontrollo degli alimenti e sull'adeguamento delle strutture alla normativa sanitaria in materia.*

- *Ha sviluppato delle linee guida applicative della Norma UNI EN ISO 9001:2000 nel settore alberghiero.*

- *Consulente di aziende industriali nei settori dei prodotti da forno surgelati e di pasticceria per le quali ha seguito le operazioni di adeguamento degli impianti e le relative pratiche per l'acquisizione dei riconoscimenti di idoneità veterinaria ("bollo CEE").*

- *Membro tecnico di commissioni comunali per l'assegnazione degli appalti per la gestione di mense scolastiche delle quali esamina gli aspetti tecnici relativi agli aspetti igienico sanitari e nutrizionali e all'introduzione dei prodotti derivanti da agricoltura biologica.*

- *Lo studio organizza corsi di aggiornamento professionali finanziati dalla regione Piemonte per la riqualificazione degli operatori del settore alberghiero; effettua opera di consulenza per l'introduzione di produzioni di alimenti derivanti da pratiche di agricoltura biologica in numerose aziende di trasformazione su tutto il territorio nazionale.*

- *Nel novembre 1998 su incarico della Gemeaz-Cusin S.p.a. effettua la valutazione dello stato igienico sanitario e degli adeguamenti necessari alle strutture deputate alla ristorazione scolastica dei Comuni di Rho, Pero (sei scuole, una struttura di produzione centralizzata), e di Caronno Pertusella (sei scuole).*

- *Membro del Gruppo di lavoro "Metodi Microbiologici" della Commissione UNICHIM "Acque destinate al consumo umano" Milano, 1998.*

- *Membro del gruppo di studio ad hoc sui problemi del settore degli alimenti (HACCP). UNICHIM, Milano giugno 2001.*

- *Direttore Tecnico della Fonti di Ramiola, azienda del settore dell'imbottigliamento delle acque minerali per la quale sviluppa un sistema di qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001. Parma, ottobre 2001.*

- *Membro del comitato scientifico di redazione della rivista Biologi Italiani, organo ufficiale dell'Ordine Nazionale dei Biologi. Roma, dicembre 2001.*

- *Membro del gruppo di lavoro per la qualità nel settore alberghiero di AICA, UNAI (oggi Confindustria Alberghi), Confindustria. Roma, gennaio 2002.*

- *Segue gli aspetti igienico sanitari della ristorazione ospedaliera sviluppando piani di autocontrollo dedicati per l'Istituto Stomatologico del Policlinico di Milano.*

- *Opera nel settore agroalimentare oltre che come professionista come Amministratore Unico della H.Q. High Qualità Srl società specializzata in sistemi qualità (ISO 22000, Agricoltura biologica, BRC, IFS, ISO 9000, ISO 14001, EMAS II e sicurezza ambientale) sia nel comparto alberghiero che agroalimentare.*

- *Attraverso le strutture di consulenza che gestisce ha provveduto alla realizzazione di oltre 300 piani di autocontrollo di strutture di ristorazione (mense, ristoranti), stabilimenti di produzione (prodotti da forno, pasticcerie industriali ecc.) e una decina di sistemi di autocontrollo finalizzati ad ottenere il rilascio delle autorizzazioni di idoneità veterinaria (Bolli CE) nel settore della carne.*

- *Opera attualmente per l'applicazione del D.Lgs. n. 110 del 1992 per alcune aziende nel settore delle importazioni di prodotti surgelati da paesi extra CEE.*
- *Collabora attualmente a numerosi gruppi di lavoro di UNIHIM per il settore microbiologico come:*
  GdL Agenti Biologici
  GdL Sistemi qualità nei laboratori microbiologici
  GdL "Sanificazione ambienti confinati" e stesura della **GUIDA ALLA SANIFICAZIONE IN AMBIENTI INDOOR NON SANITARI di cui è relatore.**

- *Nel biennio 2010-2012 Opera come consulente per la certificazione di Imprese Alimentari per il conseguimento di certificazioni UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 22000:2005, e secondo gli standard internazionali BRC e IFS, Say Global.*

Per ulteriori informazioni: [redacted]

Attività specifica nel settore della valutazione e prevenzione del rischio biologico con particolare attenzione al rischio da *Legionella pneumophila*

- *Partecipa ai lavori della Commissione sui D.P.I. (Dispositivi di Protezione Individuale) dell'UNI in qualità di esperto di microbiologia. Milano, 1998.*
- *Coautore del lavoro "Il controllo microbiologico negli ambienti di lavoro" presentato al seminari di aggiornamento "Indoor/outdoor air quality. Controlli microbiologici e particellari di aria e superfici" organizzato da Pbi, Milano 13 giugno 2000*
- *Relatore sul tema "Studi specialistici: mutagenicità, teratogenicità, carcinogenicità, distruttori endocrini, biomarkers, QSAR, ecc" al corso "Ecotossicologia applicata", organizzato da UNICHIM, Milano 19-20 ottobre 2000.*
- *Membro della commissione AICA-UNAI sulla sicurezza per quanto attiene i problemi di legionellosi e la diffusione di L. pneumophila Roma autunno 2001.*
- *Come referee redige il commento alle bozze delle nuove Linee Guida sulla Legionellosi nelle strutture ricettive per Federalberghi, Roma gennaio 2003.*
- *Dal gennaio 2003 entra a far parte del "Gruppo di lavoro su Legionella pneumophila" dell'Associazione Italiana Catene Alberghiere (A.I.C.A.) e Unione Nazionale Alberghi Italiani (U.N.A.I.) presso la sede generale di Roma di Confindustria e la rappresenta negli incontri con l'Istituto Superiore della Sanità e il Ministero della Salute con cui discute e realizza le modifiche alle bozze delle linee guida (semplificandole) approvate il 13 gennaio 2005 dall'Assemblea permanente Stato Regioni provincie autonome.*
- *Coordina il "Gruppo di lavoro su Legionella pneumophila" di AICA e UNAI per lo studio del "Registro degli interventi" previsto dalle linee guida per la prevenzione della legionellosi e per definire le modalità di valutazione del rischio sugli impianti tecnologici (acqua sanitaria, condizionamento e termali) alberghieri.*
- *Membro del gruppo di lavoro ad hoc "Agenti biologici" della commissione UNICHIM "Ambienti di lavoro" Milano, Giugno 2004*
- *Partecipa come moderatore alla tavola rotonda e presenta una relazione al Convegno nazionale sul tema "Prevenzione e controllo della Legionellosi negli ambienti ad alta frequentazione: aggiornamenti, prospettive e ruolo delle Istituzioni", Artemisia ECM Roma, 19 novembre 2004.*
- *Relatore nel Corso di aggiornamento professionale sul tema "Legionellosi: microbiologia, valutazione del rischio, strategie di prevenzione" realizzato da Artemisia co riconoscimento ECM, in collaborazione con ISS e Ministero della Salute. Roma, 20 novembre 2004.*
- *Partecipa su incarico di AICA-UNAI agli incontri con l'Istituto Superiore di Sanità e il Ministero della Salute per definire le nuove Linee Guida sulla Legionellosi per le strutture ricettive.*
- *L'equipe di lavoro da Lui diretta ha messo a punto un metodo di bonifica degli impianti capace di gestire la presenza di L. pneumophila e un protocollo di intervento che ha superato la valutazione di tutti gli organi di controllo e Procure a cui è stato presentato.*
- *Sono stati effettuati, sotto la sua direzione,alcune centinaia di interventi di bonifica su impianti tecnologici (acqua sanitaria sia calda che fredda, impianti di condizionamento, torri evaporative, ecc.) per l'eradicazione di Legionella pneumophila in strutture alberghiere tutti portati a buon fine.*
- *Nella Sua attività ha collaborato con numerose Autorità Sanitarie e, dal 2003, con Organi di Controllo Ufficiali al fine di analizzare e risolvere problemi connessi alla presenza di Legionella pneumophila nelle strutture ricettive di cui ha coordinato l'attività di bonifica in 16 casi sottoposti a verifica diretta da parte del Centro di Riferimento Regionale di Novara.*
- *Ha messo a punto un sistema di mantenimento che ha consentito di ridurre la possibilità di ricolonizzazione da L. pneumophila (oltre 40 installazioni).*
- *Il gruppo di lavoro da Lui coordinato mette a punto dei sistemi di lotta a ridotta tossicità per infestanti particolarmente resistenti come le cimici dei letti.*
- *Ha effettuato numerosi incontri di formazione e informazione professionale in collaborazione con il distretto di Prevenzione della Provincia di Padova e redatto su incarico di Unindustria di Padova le linee guida applicative per la prevenzione della Legionellosi nelle strutture termali per il distretto termale di Abano Montegrotto, Padova, autunno 2006.*
- *Nel novembre 2007 promuove un convegno in cui viene prospettato un approccio integrato alla gestione e prevenzione della legionellosi.*

Per ulteriori informazioni: [redacted]

- *Negli ultimi tre anni è relatore in numerosi convegni e corsi di aggiornamento professionali accreditati ECM in cui tratta specificatamente sia il rischio biologico che quello specifico della legionellosi sia negli impianti dell'acqua sanitaria che aeraulici.*
- *Con l'adozione del D.Lgs. 81/08 nel 2009 viene invitato a redigere due articoli per la testata Ambiente & Sicurezza del Sole 24Ore sui temi "Rischio biologico" e Gestione del Rischio da Legionella pneumophila, ritenuti dei riferimenti per i due temi trattati.*
- *Dal 2007 collabora in veste di consulente con Federterme per la gestione dei casi di colonizzazione degli impianti delle strutture termali nel distretto termale di Abano-Montegrotto.*
- *Ha tenuto la relazione dal titolo: Principi di stesura del DVR Biologico ai sensi del D. Lgs. 81/08 con valutazione degli impianti e delle varie fasi tecnologiche presenti. Ricerca delle fasi critiche di impianto. Nel corso di aggiornamento professionale dal titolo :"Protocolli per il controllo della contaminazione ambientale da Legionella nelle reti idrosanitarie delle strutture residenziali" Organizzato dall'ASL Città di Milano, Milano 3 giugno 2010.*
- *Introduce un nuovo approccio metodologico (MLTR®) per la gestione e prevenzione del rischio biologico nei sistemi idrici e aeraulici e sviluppa un DVR specifico per conto della sede del CNR di Pisa nel 2009*
- *Partecipa alla produzione di un corso in Formazione a Distanza (FAD) per Wolters Kluiver International sul rischio biologico. Milano, marzo 2010.*
- *Effettua nel biennio 2010/2012 attività didattica professionale in corsi ECM organizzati da ASL e Dipartimenti di Prevenzione sulla gestione e controllo del rischio biologico negli impianti idraulici e aeraulici e sulla redazione ai sensi del D.Lgs 81/08 del DVR per il rischio biologico.*
- *Docente al corso "Legionella: indagini ambientali, valutazione del rischio, sistemi di controllo e aspetti normativi" Patrocinato da Alma Mater Studiorum – Università di Bologna 6 e 20 ottobre 2012.*
- *Docente nel Master Universitario di II livello "Biologo per la valutazione del rischio e della qualità negli ambienti di vite e di lavoro" Marzo 2013 Università Alma Mater Studiorum Bologna.*
- *Chairman nel seminario di aggiornamento sulla Sicurezza Alimentare presso La fondazione Alma Mater Studiorum - 25 ottobre 2013*

Partecipazione a Convegni e Corsi

- *Organizzatore dal gennaio 1996 degli incontri semestrali di formazione professionale per Biologi tenuti presso il Consiglio Nazionale delle Ricerche di Via Ampere di Milano, durante i quali ha relazionato sulle tecniche applicative del sistema HACCP nelle filiere agroalimentari e sulle procedure operative da adottare.*
- *Partecipa a numerosi seminari e corsi organizzati sulle problematiche di igiene e produzione degli alimenti presso il Distam (marzo 1996) e il centro didattico della DID (febbraio, aprile e maggio 1996).*
- *Partecipa al XIX Congresso Internazionale dell'Ordine nazionale dei Biologi sul tema "Alimenti, Nutrizione e Cosmetici: Problematiche Scientifiche e Prospettive Professionali", Grado 10/13 ottobre 1996.*
- *Segretario e organizzatore del Convegno interdisciplinare "Corretta alimentazione e qualità dei prodotti. Il ruolo del Biologo per la tutela della salute", Pistoia 25 ottobre 1997.*
- *Relatore sul tema "Nuove opportunità nel settore alimentare: il ruolo del Biologo nell'applicazione del D. Lgs 155/97" al V Convegno di Formazione Professionale "Biologo Oggi: Realtà e prospettive" presso l'Università degli Studi di Milano novembre 1997.*
- *Relatore al Convegno Nazionale organizzato, sul tema "Qualità degli alimenti e corretta alimentazione" con la relazione: "HACCP: criteri generali e risvolti attuativi concernenti alcuni tipi particolari di produzione" Palermo, 16 gennaio 1998.*
- *Relatore al Convegno sui Sistemi di qualità nei laboratori di microbiologia, organizzato a Siracusa, il 6 marzo 1998, dove ha diretto le due sessioni di lavori sui temi :*
  - *HACCP: un sistema di assicurazione della Qualità e Sicurezza degli alimenti.*

Per ulteriori informazioni:
[redacted]

- *Esempi pratici di applicazione del sistema HACCP: come redigere il manuale di autocontrollo secondo il D.Lgs n. 155/97.*

- *Relatore al XX Congresso Internazionale dell'Ordine Nazionale dei Biologi con la relazione "Nuove indicazioni legislative sull'Autocontrollo"Napoli, 15 ottobre 1998, Atti del convegno.*

- *Relatore in occasione di Tecnhotel alla XXXIII Giornata del Direttore d'Albergo con la relazione "Introduzione del D.Lgs 155/97 nel settore della ristorazione alberghiera: aspetti applicativi" Genova 7 Novembre 1998.*

- *"Relatore al convegno "La attuazione del D.Lgs 155/97: aspetti normativi e risvolti Tecnici" con la relazione : "Recenti indicazioni normative e professionali : la circolare 7 agosto 1998 n.11". 20 novembre 1998 Sala Convegni del CNR di Bologna.*

- *Relatore sul tema "HACCP istruzioni per l'uso" al corso di aggiornamento professionale sul D.Lgs 155/97*

  dell'Associazione Provinciale Albergatori di Bologna, Imola 20 dicembre 1998

- *Relatore sui temi: "Prospettive professionali nell'applicazione del D.Lgs 155/97", "Dall'HACCP ai Criteri di Qualità" al Corso teorico pratico "Dal sistema HACCP ai criteri di qualità nel settore agro-alimentare" (D.Lgs 155/97 e 156/97) Palermo 10 aprile – 16 maggio 1999*

- *Relatore sul tema "Recenti indirizzi applicativi dell'autocontrollo alle piccole realtà aziendali" al 2° Corso di formazione e qualificazione professionale "Autocontrollo HACCP e analisi microbiologiche degli alimenti" Bussolengo (Verona) 23-24-25 aprile 1999*

- *Relatore sul tema "Il Manuale di Autocontrollo: orientamenti attuativi in riferimento ai più recenti sviluppi legislativi" al 2° Corso di Aggiornamento e di Qualificazione Professionale "Autocontrollo e igiene degli alimenti" Chianciano Terme (Siena) 15-23 maggio 1999*

- *Relatore sul tema "L'applicazione del manuale di Autocontrollo nelle diverse realtà aziendali" al 3° Corso di Aggiornamento e di Qualificazione Professionale "Autocontrollo l'applicazione nelle diverse realtà aziendali" Chianciano Terme (Siena) 12-20 giugno 1999*

- *Segreteria organizzativa e relatore sul tema "Hazard Analisys, sviluppo dei piani di autocontrollo" al congresso "L'igiene ed il controllo degli alimenti: una esigenza attuale" Aula Absidale Santa Lucia (Aula Magna) Università degli Studi di Bologna 10 settembre 1999.*

- *Relatore sul tema "Particolari aspetti normativi del sistema HACCP" al XII Congresso Internazionale dell'Ordine Nazionale dei Biologi "Igiene e salubrità degli alimenti e dell'ambiente" Chianciano Terme (Siena) 30 settembre - 3 ottobre 1999.*

- *"Evoluzione del concetto di qualità nei laboratori di microbiologia" presentata al corso: "Valutazioni sull'attendibilità dei risultati e sull'operatività in un laboratorio di microbiologia", F. Pastoni, M. Foppiani, L. Landi, M. Podico, R. Bortoluzzi. UNICHIM, 26 settembre 2001.*

- *Segreteria organizzativa e relatore sul tema "Indicazioni sui prodotti derivanti dall'agricoltura biologica" " nel convegno " HACCP : Applicazioni e Criteri di Qualità nel Presente e nel Futuro " aula magna della facoltà di Chimica dell'Università degli Studi di Bologna, 25 marzo 2000.*

- *Autore della lezione sulle normative inerenti "La produzione e l'imbottigliamento delle acque di sorgente" nel corso di specialità post laurea in "Medicina termale e idrologia" della facoltà di medicina dell'Università degli studi di Milano, 17 marzo 2000.*

- *Relatore sul tema "Le norme della serie UNI EN ISO 9000" al corso di formazione e di aggiornamento professionale "Igiene e qualità degli alimenti : Aspetti attuali ed orientamenti futuri" Rende (Cosenza) 13/14 maggio 2000.*

Per ulteriori informazioni: [redacted]

- *Relatore sul tema "I prodotti derivanti dall'agricoltura biologica" al convegno organizzato dall'A.B.I.A.N. "Igiene degli alimenti e nutrizione: una nuova dimensione per il biologo", palazzo della provincia di Pavia 27 maggio 2000*

- *Coautore della relazione dal titolo "I controlli microbiologici degli alimenti" presentata al XXIX Congresso Nazionale dell'Associazione Microbiologi Clinici Italiani (AMCLI), Rimini 12-15 settembre 2000*

- *Autore del poster dal titolo "La certificazione dei prodotti derivanti da coltivazioni biologiche: una esigenza di qualità e trasparenza" presentato al XIII Congresso Internazionale dell'Ordine Nazionale dei Biologi, Sanremo 5-7 ottobre 2000.*

- *Relatore al convegno "Qualità degli alimenti H.A.C.C.P. – Aspetti microbiologici" organizzato dall'Ordine Nazionale dei Biologi, Ferrara 31 marzo 2001*

- *Relatore al convegno "H.A.C.C.P. e qualità degli alimenti: l'impegno di una professione", organizzato dall'Ordine Nazionale dei Biologi, Cremona 24 marzo 2001*

- *Relatore al convegno "Il biologo e le tematiche ambientali tradizionali ed emergenti",organizzato dall'Ordine Nazionale dei Biologi – Università degli Studi di Milano – Assessorato Qualità dell'Ambiente – Assessorato Risorse Idriche e Servizi di Pubblica Utilità della Regione Lombardia e con il patrocinio del Comune di Milano, Milano 19 maggio 2001*

- *Docente per le problematiche inerenti i prodotti derivanti dall'Agricoltura Biologica al corso di formazione in "Legislazione alimentare, difesa igienico sanitaria e qualità degli alimenti" organizzato dal'Università degl Studi di Milano presso il C.I.VI.FRU.CE., Riccagioia (PV); 22 marzo –23 giugno 2001.*

- *Relatore sul tema " I prodotti derivanti dall'Agricoltura Biologica: aspetti inerenti alla loro trasformazione". XIV Congresso Internazionale dell'Ordine Nazionale dei Biologi. Altavilla Milicia (PA) 11 -14 ottobre 2001*

- *Relatore nel Progetto Educazione Permanente tenuto a Rivarolo Canavese sul tema "Normativa comunitaria sugli alimenti e alimenti derivanti da Agricoltura Biologica". Rivarolo Canavese, 22 febbraio 2002.*

- *Docente al "Corso di formazione per tecnici controllori di aziende agricole biologiche" per gli aspetti igienico sanitari e ispettivi delle aziende di trasformazione (8 ore) Ellera di Corciano, Perugia 27 febbraio 2002.*

- *Relatore sul tema "I prodotti derivanti da agricoltura biologica: un sistema Qualità per i consumatori" Nel convegno di qualificazione professionale "La qualità: una esigenza per il futuro", Sale dei Marmi, Provincia di Pescara, 13 aprile 2002, Pescara.*

- *Relatore sul tema "La normativa UNI EN ISO 45011" e "Il controllo nelle azienda di trasformazione" nel corso per Tecnici Controllori di aziende che producono secondo il metodo dell'agricoltura biologica – Anno 2002. Sala riunioni Confederazione Italiana Agricoltori di Trento – Via Maccani 199 Trento.*

- *Relatore nel convegno "La qualità: un impegno per il futuro" organizzato dalla Delegazione Regionale dell'Emilia dell'ONB sul tema "La norma ISO 9000:2000 in ambito sanitario", Piacenza Sala convegni della Banca di Piacenza, 24 maggio 2002.*

- *Relatore della giornata di formazione sul tema : "Il controllo delle aziende di preparazione che adottano il metodo biologico" ICEA Veneto, Padova, 27 maggio 2002.*

- *Relatore al Convegno "La qualità nel settore agroalimentare: un'esigenza di oggi", sul tema "Il ruolo degli Organismi di Controllo e la certificazione dei prodotti derivanti da Agricoltura Biologica", Teatro Don Bosco, via Donauti 8 giugno 2002, Saluzzo.*

- *Docente al "Corso di formazione per Tecnici Controllori di aziende agricole biologiche di produzione vegetale, zootecnica e trasformazione" per ICEA dove ha svolto i temi della giornata sulle aziende di trasformazione (8 ore)svolto presso l'Associazione provinciale degli allevatori .Migliaro, Cremona, 23 ottobre 2002.*

Per ulteriori informazioni: [redacted]

- *Docente con la relazione dal titolo "I criteri di qualità: la corretta gestione dell'ambiente" nel ciclo degli incontri di aggiornamento normativo – legislativo organizzato dall'Università degli studi di Milano, Facoltà di Scienze Biologiche e dall'Ordine Nazionale dei Biologi,Milano Dipartimento di Biologia aula 7, 8 novembre 2002.*

- *Nel Master in Agricoltura Biologica della Facoltà di Agraria tenuto presso il campus Agripolis dell'Università degli Studi di Padova docenza su "La produzione dei prodotti di agricoltra biologica nelle aziende di trasformazione" Legnaro, 19 marzo 2003.*

- *Partecipa al corso di aggiornamento professionale teorico–pratico sul tema "Qualità dei Prodotti Destinati alla Alimentazione" con la relazione dal titolo "Gli Alimenti Derivanti da Agricoltura Biologica" realizzato dall'ABIAN e dall'Ordine Nazionale dei Biologi - Milano, 7 giugno 2003, Istituto di Microbiologia, dell'Università degli Studi di Milano. Relatore al 54° Salone Internazionale dell'Attrezzatura Alberghiera nell'incontro di approfondimento tecnico promosso da ASSOFOODTEC e ANIMA dal titolo "Le attrezzature (nuove e usate) nella ristorazione – Le norme di sicurezza e igiene e la vigilanza del mercato" con una relazione dal titolo: "L'igiene delle attrezzature nella ristorazione: obblighi degli utilizzatori e dei costruttori" Rimini, 30 novembre 2004 .*

- *Autore della relazione " Sinergie, regolamentazione e comprensione delle normative europee sul piano nazionale e regionale"nel convegno "Il Controllo agroalimentare a difesa della salute dei cittadini" promosso da Il Sole 24 Ore e dal Mercato Generale di Bolzano, Bolzano Palazzo Mercantile - Via Argentieri, 6, 2 ottobre 2009.*

- *Autore della relazione dal titolo "Validazione dei metodi "rapidi" per il monitoraggio dei parametri di controllo degli oli di frittura nei diversi utilizzi e cicli termici" presentata al Convegno Il Processo di frittura: ricerca e innovazione" promossa dalla Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione, Roma, 4 e 5 novembre 2010.*

- *Autore della relazione dal titolo "Obblighi specifici dei vari impianti e aspetti pratici per la scelta dei metodi di autocontrollo e gestione degli impianti" presentata al Corso di aggiornamento professionale promosso dalla Regione Lombardia, dall'ASL di Milano svolto il 16 novembre 2010 presso il Centro Congressi dalla FAST, Piazzale Morandi 2 Milano.*

- *Partecipa in veste di relatore sul tema "Riutilizzo delle acque reflue"* alla GIORNATA DI STUDIO IN BIOARCHITETTURA organizzata dall'associazione Fareambiente 21 gennaio 2013 - Accademia dei Georgofili, Firenze.

- Relatore nel master di secondo livello *"Master per Biologo per la Valutazione e la Gestione del Rischio e della Qualita' in Ambienti di Vita e di Lavoro"* promosso dall'Università Alma Mater Studiorum di Bologna febbraio 2013.

Per ulteriori informazioni: [redacted]

Pubblicazioni

- *Autore della Guida Operativa in materia di Autocontrollo degli alimenti, prodotto e distribuito dall'Associazione Provinciale Albergatori di Milano (APAM), Milano 1998.*

- *Autore di numerosi articoli sia tecnici che divulgativi su periodici e organi di categoria sul tema della sicurezza degli alimenti e sull'applicazione del sistema HACCP nei vari settori della produzione, manipolazione e somministrazione degli alimenti.*

- *Come membro della commissione ad hoc ha curato la revisione del Manuale UNICHIM 157 M.U. Acque destinate al consumo umano – Metodi di campionamento" del quale ha curato la stesura della sezione relativa ai prelievi destinati alle analisi microbiologiche.*

- *Come membro della commissione ad hoc ha curato la revisione del Manuale UNICHIM 1006 M.U. Acque destinate al consumo umano – Metodi di analisi microbiologica".*

- *Autore del poster "L'applicazione dei Sistemi di qualità alla pratica microbiologica: Aspetti applicativi; I materiali d'uso". X Congresso Internazionale "Problemi Ambientali e Sanitari nell'area Mediterranea", Maratea 10/13 ottobre 1997.*

- *Autore del lavoro "Il significato degli agenti biologici nella attuazione del D.Lgs 626/94. Criteri e valutazioni" presentato al convegno "Rischio biologico aerodisperso nelle aree degli impianti di depurazione: stato dell'arte e misure di tutela", Livorno 6-7 Aprile 2000.*

- *Autore del poster "Injured microorganism" nell'acqua e negli alimenti. Proposta di un criterio di valutazione". IX Conferenza nazionale "I rischi microbiologici del 2000 nel settore alimentare. Microbiologia degli alimenti: Uno sguardo al passato e spunti per il futuro", Bologna 9 maggio 2000.*

- *"Evoluzione del concetto di qualità nei laboratori di microbiologia" F. Pastoni, M. Foppiani, L.Landi, M.Podico, R.Bortoluzzi. UNICHIM, Corso Valutazioni sull'attendibilità dei risultati e sull'operatività in un laboratorio di microbiologia. Milano 26 settembre 2001.*

- *"Attendibilità dei risultati analitici e corretta gestione ambientale: la qualità verso il futuro." Biologi Italiani. F Pastoni, M Foppiani, L Landi, M Podico, M Bonoldi, Novembre 2001*

- *Autore del poster "Applicazione delle nuove indicazioni comunitarie in merito ai controlli sui prodotti derivanti da agricoltura biologica", M. Podico, (Ordine Nazionale dei Biologi, Roma), M. Coli, (I.C.E.A., Bologna), A.Agostini, (ABIAN, Milano) Umago, Congresso Internazionale dell'Ordine Nazionale dei Biologi, 5-8 ottobre 2002.*

- Autore del poster "Recenti sviluppi in tema di criteri di qualità: La norma UNI EN ISO 22000:2005", XX Congresso Internazionale dell'Ordine Nazionale dei Biologi, 7 luglio 2006, Portorose, Croazia.

- Relatore sul tema "Conformità igienico-sanitaria delle attrezzature e dei processi" nel Convegno: Obblighi igienici e norme tecniche per le macchine alimentari CIBUS TEC – FIERE DI PARMA, 17 Ottobre 2007

- *Autore dell'articolo "Igiene alimentare : La documentazione operativa per il controllo delle procedure" Rivista Ambiente & Sicurezza de Il Sole 24 Ore n. 10/07 del 19 ottobre 2007 .*

- *Autore dell'articolo "Igiene dei prodotti alimentari: novità sul confezionamento dal Decreto 217/2007" Rivista Ambiente & Sicurezza de Il Sole 24 Ore n. 3/08 del 5 febbraio 2008.*

- *Autore dell'articolo "Sull'alimentare ora basta la DIA" Il Sole 24 Ore del 17 settembre 2008.*

- *Autore dell'articolo "Acque per il consumo umano: La gestione ai sensi di Legge" Rivista Ambiente & Sicurezza de Il Sole 24 Ore n. 23/09 del 9 dicembre 2008.*

- *Autore dell'articolo "Agli Operatori manca il parere preventivo" Il Sole 24 Ore del 17 settembre 2008.*

Per ulteriori informazioni:
mauriziopodico@libero.it

- *Autore dell'articolo "Sul cibo nodo-formazione" Inserto Ambiente e Sicurezza de Il Sole 24 Ore 9 dicembre 2009.*

- *Autore dell'articolo "Rischio allergie alimentari: l'attenzione dell'operatore su possibili contaminazioni" Rivista Ambiente & Sicurezza de Il Sole 24 Ore n. 18/09 del 26 maggio 2009.*

- *Autore della relazione dal titolo "Validazione dei metodi "rapidi" per il monitoraggio dei parametri di controllo degli oli di frittura nei diversi utilizzi e cicli termici" presentata al Convegno Il Processo di frittura: ricerca e innovazione" promossa dalla Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione, pubblicata su La rivista di Scienza dell'Alimentazione, Atti del Convegno - Roma, 4 e 5 novembre 2010 ISSN 1128-7969.*

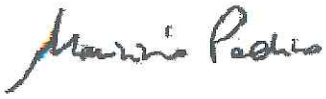
- *Autore dell'articolo "Gli allergeni negli alimenti" pubblicato su Biologi Italiani nel numero di giugno del 2012.*

Coordinatore dei gruppi di lavoro ad Hoc di TIFQ per lo sviluppo di Manuali di Corretta Prassi Operativa per i settori:
- *Paste alimentari*
- *Acque da destinare al consumo umano*
- *Attrezzature e impianti frigoriferi*

Attualmente in fase di valutazione per la loro notifica alla Comunità Europea

- *Autore dell'articolo "Igiene? Certificarsi non basta" su Appalti Verdi – Prodotti e Servizi sostenibili n.35 di Febbraio 2013 Organo associativo di categoria delle aziende che operano nel settore delle lavanderie industriali in ambito sanitario.*

"Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base art. 13 del D. Lgs. 196/2003



(Prof. Maurizio Podico)

I documenti inerenti il Curriculum sono, in molti casi, disponibili in rete e possono essere inviati dopo semplice richiesta.

Per ulteriori informazioni: [redacted]