

Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **Beniamino Terzo Cenci Goga**

Indirizzo(i)

Telefono(i)

Fax

E-mail

Cittadinanza Italiana

Genere Maschile

Luogo e data di nascita

Cellulare: xxx xxxxxxx



Esperienza professionale

Valutazione della ricerca

Date 2008 —> oggi

Lavoro o posizione ricoperti Esperto e coordinamento

Principali attività e responsabilità Valutazione progetti europei DG SANTE

Nome e indirizzo del datore di lavoro Commissione europea – DG SANTE

Tipo di attività o settore Analisi del rischio, realizzazione progetti, VALUTAZIONE DELLA RICERCA

Date 2008 —> oggi

Lavoro o posizione ricoperti Esperto e coordinamento

Principali attività e responsabilità Valutazione progetti europei DG RESEARCH

Nome e indirizzo del datore di lavoro Commissione europea – DG RESEARCH

Tipo di attività o settore Analisi del rischio, valutazione progetti, VALUTAZIONE DELLA RICERCA

Date 2010 —> oggi

Lavoro o posizione ricoperti Valutazione progetti

Principali attività e responsabilità Valutazione progetti MIUR e regioni

Nome e indirizzo del datore di lavoro MIUR e Regioni

Tipo di attività o settore Valutazione progetti, VALUTAZIONE DELLA RICERCA

Formazione

Date 2011 —> oggi

Lavoro o posizione ricoperti Extraordinary professor

Principali attività e responsabilità Professore straordinario *personnel number: 29745871*

Nome e indirizzo del datore di lavoro University of Pretoria, Onderstepoort, Sudafrica

Tipo di attività o settore Salute pubblica, docenza

Date 2010 —> 2011

Lavoro o posizione ricoperti Visiting professor

Principali attività e responsabilità Coordinamento progetto di ricerca, vari periodi di permanenza nel biennio

Nome e indirizzo del datore di lavoro University of California, Davis

Tipo di attività o settore	Analisi del rischio
Date	2009 ----> 2016
Lavoro o posizione ricoperti	Visiting professor
Principali attività e responsabilità	relatore per tesi di PhD internazionale, varie visite nel periodo
Nome e indirizzo del datore di lavoro	University of Pretoria, Onderstepoort, Sudafrica
Tipo di attività o settore	Salute pubblica
Date	2006 ----> 2006
Lavoro o posizione ricoperti	Visiting professor
Principali attività e responsabilità	coordinamento di un progetto di ricerca
Nome e indirizzo del datore di lavoro	University of California, Davia, California
Tipo di attività o settore	Salute pubblica
Date	2002 ----> 2002
Lavoro o posizione ricoperti	Visiting professor
Principali attività e responsabilità	coordinamento di un progetto di ricerca
Nome e indirizzo del datore di lavoro	University of Bristol, Regno Unito, facoltà di Medicina
Tipo di attività o settore	Salute pubblica
Date	1999 ----> oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Professore università
Principali attività e responsabilità	Docenza, ricerca, responsabilità del laboratorio di microbiologia degli alimenti, coordinamento di progetti di ricerca nazionali e internazionali
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Perugia, Piazza dell'Università, 1 – 06121 Perugia
Tipo di attività o settore	Università
Date	1991 ----> 1999
Lavoro o posizione ricoperti	Ricercatore universitario
Principali attività e responsabilità	Ricerca, partecipazione a progetti di ricerca, attività formativa integrativa
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Perugia, Piazza dell'Università, 1 – 06121 Perugia
Tipo di attività o settore	Università
	Management
Date	2011 ----> oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Esperto EFSA ERWG
Principali attività e responsabilità	Coordinamento analisi del rischio e management
Nome e indirizzo del datore di lavoro	EFSA European food safety authority
Tipo di attività o settore	Analisi del rischio, Management
Date	2010 ----> oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Comitato scientifico di diverse associazioni e società scientifiche nazionali e internazionali
Principali attività e responsabilità	Coordinamento, management
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Società italiana di medicina veterinaria preventiva, associazione italiana veterinari igienisti, società italiana scienze veterinarie, comitato bioetico per la veterinaria e l'agroalimentare
Tipo di attività o settore	Coordinamento e management
Date	2006 ----> oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Coordinatore e principal investigator (PI) di progetti Europei
Principali attività e responsabilità	Coordinamento, management
Nome e indirizzo del datore di lavoro	FP6 Dialrel PI 2016-2011, EU DG SANTE Borest 2013-2016, EU DG SANTE EuBpak, 2016-2019, EU FORA EFSA 2018-2022 PI, numerosi progetti Tempus, e cost action, Colledge europeo di sanità

Tipo di attività o settore	pubblica veterinaria Coordinamento e management
Date	2015 ----> oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Coordinatore progetti PSR varie misure
Principali attività e responsabilità	Coordinamento, management
Nome e indirizzo del datore di lavoro	PSR Focus area 2A
Tipo di attività o settore	Coordinamento e management
Date	2014 ----> oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Abilitazione professore ordinario – ASN 2012 e ASN 2016
Principali attività e responsabilità	Coordinamento progetti di ricerca, insegnamento
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Perugia
Tipo di attività o settore	Docenza e coordinamento
Date	2008 ----> oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Autore e coordinatore di libri divulgativi e libri di testo
Principali attività e responsabilità	Curatore e coordinamento
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Perugia
Tipo di attività o settore	Coordinamento
Date	2008 ----> oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Editore e section editor per riviste scientifiche Scopus e Isi
Principali attività e responsabilità	Coordinamento e management
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Varie, Microbiology Research, IJAS, Veterinary Record, Animals, Meso, etc...
Tipo di attività o settore	Coordinamento e revisione
Date	2009 ----> oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Presidente comitato organizzatore di convegni nazionali e internazionali
Principali attività e responsabilità	Coordinamento e management
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Vari, AIVI 2009, AIBVI 2017, college europeo conferenza mondiale 2018
Tipo di attività o settore	Coordinamento e management
Date	2009 ----> oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Relatore e organizzatore di eventi ECM educazione continua in medicina
Principali attività e responsabilità	Coordinamento e management
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Almeno 10 eventi/anno
Tipo di attività o settore	Coordinamento e management
Qualità dei servizi pubblici	
Date	2019 ----> oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Comitato scientifico collegio di merito Onaosi
Principali attività e responsabilità	Coordinamento e docenza
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Fondazione ONAOSI
Tipo di attività o settore	Coordinamento e docenza
Date	2019 ----> oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Delegato Erasmus e internazionalizzazione dipart. medicina veterinaria

Principali attività e responsabilità	Coordinamento
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Perugia
Tipo di attività o settore	Coordinamento
Date	2014 ----> oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Esperto per Dubai municipality
Principali attività e responsabilità	Auditor di sistemi gestione qualità - Dubai accreditation center
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dubai municipality
Tipo di attività o settore	Auditing,
Date	1990 ----> 1991
Lavoro o posizione ricoperti	Direttore medico veterinario
Principali attività e responsabilità	direzione unità ispezione delle carni
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ministero della Salute (all'epoca della Sanità), Piazzale Marconi, Roma
Tipo di attività o settore	Salute pubblica
Date	1989 ----> 1990
Lavoro o posizione ricoperti	Sottotenente di complemento del corpo veterinario militare
Principali attività e responsabilità	addetto al laboratorio di igiene degli alimenti
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ministero della Difesa, Roma
Tipo di attività o settore	Salute pubblica
	Contabilità pubblica e valutazione bilanci
Date	1988 ----> oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Consiglio di amministrazione del Sodalizio Braccio Fortebracci
Principali attività e responsabilità	Consigliere
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Sodalizio Braccio Fortebracci
Tipo di attività o settore	Contabilità e management, tutela patrimonio artistico
Date	2000 ----> oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Collegio del Cambio, confrate
Principali attività e responsabilità	Consigliere
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Nobile collegio del Cambio
Tipo di attività o settore	Contabilità e management, tutela patrimonio artistico
Date	2016 ----> 2019
Lavoro o posizione ricoperti	Amministratore delegato e fondatore spinoff NoNit srl
Principali attività e responsabilità	Amministrazione e ricerca
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Perugia e NoNit srl
Tipo di attività o settore	Amministrazione e ricerca
Date	2019 ----> oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Socio spinoff NoNit srl
Principali attività e responsabilità	Amministrazione e ricerca
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Perugia e NoNit srl
Tipo di attività o settore	Amministrazione e ricerca
	Gestione risorse umane
Date	2011 ----> oggi
Lavoro o posizione ricoperti	EFSA External Review WG

Principali attività e responsabilità	Analisi del rischio e gestione personale
Nome e indirizzo del datore di lavoro	EFSA
Tipo di attività o settore	Analisi del rischio, Management
Date	2011 ----> oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Direttore master
Principali attività e responsabilità	Master Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Perugia
Tipo di attività o settore	Docenza e coordinamento
Date	2003 ----> oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Diplomato College europeo di sanità pubblica veterinaria
Principali attività e responsabilità	Membro credential committee
Nome e indirizzo del datore di lavoro	ECVPH
Tipo di attività o settore	Gestione risorse umane
Istruzione e formazione	
Date	2007 ----> 2007
Titolo della qualifica rilasciata	Auditor di sistemi per la gestione della qualità
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Sistemi di gestione per la qualità
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	CEPAS, Milano
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Corso post-laurea
Date	1990 ----> 1993
Titolo della qualifica rilasciata	Dottore di ricerca
Principali tematiche/competenze professionali possedute	gestione progetti di ricerca, gestione laboratorio di analisi
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Torino, Ministero dell'Università (all'epoca della Pubblica Istruzione)
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Dottorato di ricerca
Date	1983 ----> 1988
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea in Medicina Veterinaria 110/110 lode
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Medicina Veterinaria
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Perugia
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Laurea

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e)

Italiano

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Inglese

Tedesco

Spagnolo

Francese

Comprensione		Parlato		Scritto	
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale		
C2	C2	C2	C2	C2	
B1	B1	B1	B1	A2	
B1	B1	B1	B1	A2	
A2	B1	A2	A2	A2	

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali

Capacità di lavorare in gruppo maturata in molteplici situazioni in cui è indispensabile la collaborazione tra figure diverse, di diversa nazionalità e con modalità orarie varie

Capacità e competenze organizzative

Capacità di lavorare in ambienti multietnici e multidisciplinari, anche sotto pressione (scadenze, rapporto con gli studenti e i committenti). Gestisce ottimamente numerosi progetti di ricerca con partner di diverso background culturale e sociale.

Diplomato del college europeo di sanità pubblica veterinaria

Esperto per la commissione europea

Esperto per l'autorità europea per la sicurezza alimentare, collaboratore in diversi gruppi di lavoro sull'analisi del rischio (cfr. elenco pubblicazioni), esperto per il Dubai Accreditation Center

Rappresentante art. 36 EFSA

Capacità e competenze tecniche

Medico Veterinario specializzato in igiene degli alimenti, sa gestire un laboratorio di analisi e sa condurre analisi chimiche, batteriologiche e biomolecolari. Auditor di sistemi per la gestione della qualità. Sa condurre analisi del rischio anche con software specifici.

Capacità e competenze informatiche

Giornalista free lance nel settore dell'IT, conosce e usa quotidianamente software da ufficio, management, sa produrre pagine web e gestire blog e forum. Sa usare il software @RISK per l'analisi del rischio. Autore di libri didattici e divulgativi.

Capacità e competenze artistiche e sportive

Alcune sue fotografie sono state esposte a mostre e utilizzate per brochure e copertine di libri e riviste. Guida in off-road. Podismo.

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".

Perugia, 14 dicembre 2020

Firma

Allegati:

Allegato 1: elenco pubblicazioni da IRIS

Allegato 2: curriculum didattico ultimi tre anni



CURRICULUM VITAE

Surname: Cenci-Goga
Forename: Beniamino Terzo
Date of birth: xx.xx.xxx
Address: xxx
06126 Perugia, Italy
E-mail: beniamino.cencigoga@unipg.it
WWW: <http://www.unipg.it/cencigog>
<http://www.ispezioneperugia.it>
Fax: +39 075 585 7976
Phone: +39 075 585 7929
Gender: Male
Place of birth: Foligno (Perugia), Italy
Nationality: Italian
Marital status: Married, three children
University degrees: degree in Veterinary Medicine, PhD in Food hygiene and VPH, dipl. ECVPH (European college of veterinary public health)
Present position: Professor at the University of Perugia, Italy, head of the Food Hygiene laboratory of the School of Veterinary Medicine, director of the International University Master in Veterinary Public Health and Food Hygiene
Brief outline: Since the graduation has always worked in the field of food safety and animal welfare. Has a PhD in food hygiene and is presently professor in food hygiene and certification, including animal welfare. Is CEO of a consulting start-up in the field of food production. Auditor ISO 19011. Has coordinated EU research projects and DG SANTE tenders on animal welfare and food related topics, including food law.

Table of content:

WORK EXPERIENCE	3
PRESENTATIONS AND PROJECTS MANAGEMENT	5
EDUCATION AND TRAINING	7
PERSONAL SKILLS AND COMPETENCES	8
ADDITIONAL INFORMATION	8
MILITARY SERVICE	8
A SELECTION OF PUBLICATIONS	9

WORK EXPERIENCE¹

- 2019 - present** Scientific committee for ONAOSI foundation
- 2019 – present** Delegate for internationalization dept. veterinary medicine
- 2019 – present** EFSA contact person for University of Perugia
- 2016 - present** Extraordinary professor University of Pretoria, South Africa
- 2016 – present** Expert for the Dubai Accreditation Center (DAC)
- 2016 – present** CEO of the start-up NoNit for services in the field of food safety, animal welfare and consultancy
- 2015** Editor in Chief for the Journal Microbiology Research
- 2014-present** Full professor ASN 2012 and 2018 Vet/04 food hygiene
- 2013 - present** Section editor for Italian journal of animal science and for Italian journal of food safety
- 2012 - present** Expert for EFSA, Parma, ERWG, external review working groups and biohazards and animal welfare panel
- 2012** Expert for CUIA for meat quality related to animal welfare. Conducted research at the INTA at Buenos Aires, Argentina.
- 2011 - present** Expert for ENQA/HQAA, has visited the University of Thessaly, Greek, as an auditor.
- 2011 – present** Head master “Veterinary public health and food hygiene”
- Winter 2010-11** Teaching and research activities at the University of Davis, California, USA, with Prof. Cullor in the field of slaughterhouse verification and animal welfare issues.
- March 2010** Teaching and research activities at the University of Pretoria, South Africa, with Prof. McCrindle in the field of food hygiene and animal welfare
- Winter 2010-2011 and Winter 2008-2009** Teaching and research activities at the University of Davis, California, USA, with Prof. Cullor, in the field of animal welfare.
- March 2007 - present** - Head of the food hygiene laboratory of the Veterinary School of Perugia, included in the list of competent organizations designated in accordance with article 36 (2) of Regulation (EC) No. 178/2002.
- January 2007 - present** - Consultant for the local municipal slaughterhouse for the HACCP, SOP and animal welfare
- May 2006** Teaching and research activities at the University of Pretoria, South Africa, with Prof. McCrindle, within the Executive Programme of Scientific and Technological Co-operation between the Italian Republic and the Republic of South Africa
- January 2006** Teaching and research activities at the University of Davis, California, USA, with Prof. Cullor in the field of HACCP and plant auditing for animal welfare issues
- May 2005** Teaching and research activities at the University of Kosice, Slovakia, with Prof. Bystricky

¹ Only events pertinent to the subject of this call

- 2005 - present** Primary investigator of the project funded by the Italian Ministry for Foreign Affairs: “Executive Programme of Scientific and Technological Co-operation between the Italian Republic and the Republic of South Africa - Pretoria on 14th December 2004” Sustainable food safety.
- July 2004** Teaching and research activities at the University of Bristol, UK, with Prof. JEL Corry – Food micro lab
- November-December 2003** Teaching activities at the University of Pretoria, School of Veterinary Medicine, South Africa, with Prof. Veary, in the field of veterinary public health (antibiotic resistance).
- 2003 - present** Expert of working groups of the BIOHAZ panel of the European Food Safety Authority (EFSA)
- June 2003** SOCRATES/ERASMUS teaching activities at the University of Veterinary Medicine, Kosice, Slovakia
- May 2003** Member of the SAFESTUN workshop on alternative stunning methods, with Dr. H. Anil
- December 2002** Research activities at the University of Pretoria, School of Veterinary Medicine, South Africa, with Prof. Veary, in the field of veterinary public health.
- 2002** Primary investigator of the project funded by the Italian Ministry for Foreign Affairs: “The Italian - South African Joint Commission on Scientific and Technological Co-operation - Pretoria on 23 October 2001”.
- 2002** Primary investigator of the project “The British-Italian joint research programme” – British Council/MIUR. University of Bristol, UK, with Dr. P; Bennet
- 2001 - present** SOCRATES/ERASMUS exchange with the Universities of Kosice, Slovak Republic and Bristol, UK.
- 2001 – present** Expert-Evaluateur, European Commission, DGXII – AG, Science, Research & Development.
- 2000 - present** Appointed the position of Professor in Food Hygiene and Veterinary Public Health. Teaching and research activities in the field of food hygiene and food microbiology at the School of Veterinary Medicine, University of Perugia.
- 1998 - 1999** University of California, Davis. With Dr. Cullor, VMTRC. Conducted a research on antibiotic resistance of strains of *S. aureus*.
- 1997** August and September: University of California, Davis. With Dr. Cullor, VMTRC. Conducted a research on enterotoxic strains of *S. aureus*.
- 1996** University of Bristol, UK, with Dr. M. Hinton, Division of Food Animal Science, September & October. Short-term scientific mission in the frame of Concerted Action CT94-1456 (Microbial control in the meat industry).
- 1995** University of Kosice, Slovakia, with Doc. P. Turek, Head of Dept.

- of Meat Hygiene & Technology, July. Gave lectures for a TEMPUS project.
- 1994** University of Bristol, UK, with Dr. J. Wood, Head of Division of Food Animal Science, from May to July.
- 1992** University of Kosice, Slovakia, with Prof. J. Pleva, Head of Dept. of Meat Hygiene & Technology, September.
- 1991 - 1999** University of Perugia, Italy. Research Fellow in Food Microbiology. Research and Teaching activities.
- 1991** Veterinary Director at the Health Ministry*, Rome, Italy. Specialized in Food Legislation.
- 1989 - 1990** Italian Army, Rome, Italy. Officer in the Veterinary Corp of the Army. Food Microbiology Laboratory. Specialized in Food Microbiology.

PRESENTATIONS AND PROJECTS MANAGEMENT

- 2012-present** Invited speaker at several national and international conferences and continuing education courses in the field of food hygiene and HACCP
- 2015** Prize iStart 2015 for innovation in food industry
- 2014** Prize iStart 2014 for innovation in food technology
- 2013** Primary investigator for the EU funded project BoRest for animal welfare and religious slaughter
- 2012** Invited speaker-keynote address at the World Dairy Summit, FIL-IDF, Cape Town, South Africa, November 2011
- 2011** Invited speaker at several ECM (Continuing Education in Medicine) events
- 2010-present** Director International Master in Veterinary Public Health and Food Hygiene of the University of Perugia
- 2010** Invited lecturer at several ECM (Continuing Education in Medicine) events
- 2010, March** Invited external examiner for MSc, Onderstepoort, South Africa
- 2009** Invited lecturer at several ECM (Continuing Education in Medicine) events
- 2009, October** International reviewer at an international PhD, Onderstepoort South Africa
- 2008** Invited lecturer at several ECM (Continuing Education in Medicine) events
- 2008** Expert for the European Commission - DG RESEARCH
- 2007** Invited speaker at the workshop "Veterinary Public Health: quo vadis" – University of Pretoria, Onderstepoort, School of Veterinary Medicine.
- 2006** Rome, invited at the November meeting for the forthcoming national authority for food safety and risk assessment at the

* In Italy Veterinary Services belong to the Health Ministry.

	Health Ministry.
2006	Invited lecturer at several ECM (Continuing Education in Medicine) events ² .
2006-2010	Primary investigator for the Italian unit of the EU FP6 research project, Dialrel (<i>Religious slaughter, improving knowledge and expertise through dialogue and debate on issues of welfare, legislation and socio-economic aspects</i>)
2006 January	Invited speaker at the University of California for a seminar on the Veterinary Public Health in Europe and the EFSA activities.
2005 - present	Primary investigator of the project funded by the Italian Ministry for Foreign Affairs: “Executive Programme of Scientific and Technological Co-operation between the Italian Republic and the Republic of South Africa - Pretoria on 14 th December 2004” Sustainable food safety through monitoring and reducing antimicrobial resistance in dairy products.
2005	Invited lecturer at several ECM (Continuing Education in Medicine) events ¹ .
2004	Member of EFSA: Scientific Panel on Biological Hazards on the suitability and details of freezing methods to allow human consumption of meat infected with <i>Trichinella</i> or <i>Cysticercus</i> , The EFSA Journal (2004) 141, 1-56.
2004	Member of EFSA: Scientific Panel on Biological Hazards on a request from the Commission related on Revision of Meat Inspection Procedures for Lambs and Goats, The EFSA Journal (2004) 55, 1-48.
2004	Member of EFSA: Scientific Panel on Biological Hazards on Revision of meat inspection for beef raised in Integrated Production Systems, The EFSA Journal (2004) 141, 1-56.
2004	Invited speaker at the XXV Hygiene Alimentorum
2004	Invited lecturer at several ECM (Continuing Education in Medicine) events ¹ .
2003	Primary investigator of the project funded by Foundation Cassa di Risparmio di Verona: Molecular strategies for risk assessment and risk evaluation of food borne pathogens resistant to antibiotics
2003	Invited lecturer at several ECM (Continuing Education in Medicine) events ¹ .
2002	Head of research unit of the project funded by the Italian Health Ministry: Study of mechanisms involved in the diffusion of antibiotic resistant strains in the swine meat production.
2002	Primary investigator of the project funded by the Italian Ministry for Foreign Affairs: “The Italian - South African Joint

² ECM events are the tools of the Italian compulsory system of the Health Ministry for health professionals (e.g. MD, DVM) to provide a controlled continuing education activity.

- Commission on Scientific and Technological Co-operation - Pretoria on 23 October 2001” – Design and implementation of management systems for antibiotic usage in livestock to control the diffusion of antibiotic resistant zoonotic bacteria.
- 1999** Invited speaker at the XXV Hygiene Alimentorum. Hygiene Alimentorum XX, Kosice, Slovakia, 7-9 September 1999, 51-53.

EDUCATION AND TRAINING³

- 2008 - present** Attends regularly courses on control measures in food industry and on animal welfare
- 2007 April** Passed the exam for Auditor for Quality Management Systems (ISO 19011)
- 2003 - present** Member de Facto of the European College of Veterinary Public Health (ECVPH).
- 2002** University of Bristol, UK
- 1999** University of California: training in Dairy Herd Health Management, with Prof. J. Cullor, School of Veterinary Medicine
- 1998** University of California: training in bovine mastitis, with Prof. J. Cullor, School of Veterinary Medicine
- 1997** University of California: training in “on farm food safety” with Prof. J. Cullor, School of Veterinary Medicine
- 1996** University of Bristol: training in meat inspection with Dr. M. Hinton
- 1995** University of Bristol, OVS (official veterinary surgeon) course on “animal welfare”
- 1994** University of Bristol, UK, with Dr. J. Wood, Head of Division of Food Animal Science, from May to July. Conducted a research on the decontamination of chicken carcasses.
- 1992** University of Kosice, Slovakia, with Prof. J. Pleva, Head of Dept. of Meat Hygiene & Technology, September.
- 1990-1993** University of Perugia, Italy. Ph.D. on Food Hygiene
- 1983-1988** University of Perugia, Italy. Degree in Veterinary Medicine with honours.
- 1988** University of Perugia, Italy, with Professor V. Romanelli, Head of the Institute of Food Animal Science. Specialized in the Salmonella/mammalian microsome mutagenicity test (Ames test).
- 1986-1988** University of Perugia, Italy, with Professor G. Castrucci, Head of the Institute of Infectious Diseases. Specialized in laboratory organization.
- 1978-1982** Secondary School, Liceo Scientifico Statale, Perugia, Italy. Final grade: 52/60.

³ Mainly events pertinent to the subject of this call

PERSONAL SKILLS AND COMPETENCES

Mother tongue: Italian

Other languages: English: excellent knowledge, both written and spoken, proficiency level (C2), German: 5th level in an international school of languages, French & Spanish: school level.

Management, planning and administrative experience: is the project leader for several international projects and is able to prepare annual work plan, organise working groups and prepare minutes of the meetings. Coordinates a research group made up of technicians and veterinarians.

Computer skills and competences: is a free lance writer for IT (information technology) magazines and beta tester of scientific software (i.e. EndNote for bibliographic citations, FastTrack Schedule for GANNT and planning charts). Competent with word processors, spreadsheets, databases, HTML, statistic packages, email clients (Windows and Mac OS based). Is able to create and publish web pages and master graphic and photo editing packages.

Social skills: (*team work*) have worked in various types of teams from research teams to IT groups; (*mediate skills*) works on the borders between young people, trainers, and researchers.

ADDITIONAL INFORMATION

Personal interest:

Taking photograph (have its own darkroom). Enjoy all sports particularly swimming, workout in the gym and running. Love to travel and experience different cultures. Good experience in off-road driving.

MILITARY SERVICE

2011	Appointed the Major position in the Reserve.
1993	Appointed the Captain position in the Reserve.
1989-1990	Officer (Lieutenant) in the Veterinary Corp of the Army. Food Microbiology Laboratory.
1989	Course for Officers of the Veterinary Corp of the Army, Pinerolo (Torino), Italy, from January to March.

A SELECTION OF PUBLICATIONS

Books:

- 1) BT. Cenci Goga and AG Fermani **Religious slaughter** – Point Vétérinaire Italie, 2010
- 2) BT. Cenci Goga and AG Fermani **Veterinary public health and food hygiene** - – Point Vétérinaire Italie, 2014
- 3) 3) BT. Cenci Goga **Food inspection** - Point Vétérinaire Italie, 2018

Book chapters

- 1) **Factors that affect microbial growth in food**, in “Food technology”, G. Colavita, Point Vétérinaire Italie, 2012
- 2) **Food certification**, in “Food technology”, G. Colavita, Point Vétérinaire Italie, 2012
- 3) **Food conservation**, in “Food technology”, G. Colavita, Point Vétérinaire Italie, 2012
- 4) Religious slaughter in Italy, In “**The Halal Food Handbook: A Practical Guide**”, Wiley, 2020

Publications

https://scholar.google.it/citations?hl=en&user=jksAccgAAAAJ&view_op=list_works&sortby=pubdate

Beniamino T. Cenci Goga

(I authorize the use of personal data according to Italian D. Lgs. 196/03)

October 5th, 2020

Elenco pubblicazioni di Beniamino Cenci Goga dal catalogo IRIS al 15 dicembre 2020

1. Cenci Goga , B.T.; et al. Is EU regulation on the use of antioxidants in meat preparation and in meat products still cutting edge? 2020; Vol. 246, pp 661-668.
2. Cenci Goga , B.T.; et al. Bovine lymph nodes as a source of Escherichia coli contamination of the meat. 2020; Vol. 331, p 108715.
3. Cenci Goga , B.T.; et al. Characterization and growth under different storage temperatures of ropy slime-producing leuconostoc mesenteroides isolated from cooked meat products. 2020; Vol. 83, pp 1043-1049.
4. Cenci Goga , B.T.; et al. LC-MS/MS analyses of bile and histological analyses of thymus as diagnostic tools to detect low dose dexamethasone illicit treatment in beef cattle at slaughterhouse. 2020; Vol. 160, p 108671.
5. Cenci Goga , B.T.; et al. How to Assess in vitro Probiotic Viability and the Correct Use of Neutralizing Agents. 2020; Vol. 11, p 204.
6. Annalisa, C.D.O.; Bartocci, E.; Ortenzi, R.; Branciarri, R.; Ranucci, D.; Miraglia, D.; Terzo, C.G.B. Profili di sensibilità agli antibiotici in Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus faecium e Enterococcus faecalis isolati da produzioni lattiero casearie biologiche. 2006; Vol. LX, pp 447-448.
7. Avellini, P.; Clementi, F.; Trabalza Marinucci, M.; Cenci Goga Beniamino, T.; Rea, S.; Branciarri, R.; Cavallucci, C.; Reali, C.; Di Antonio, E. "Pit" cheese: Compositional, microbiological and sensory characteristics. 1999; Vol. 11, pp 317-333.
8. Baldinelli, C.; Sechi, P.; Cambiotti, V.; Parmegiani, S.; Terzo, C.G.B. MACELLAZIONE RELIGIOSA, BENESSERE ANIMALE E ASPETTATIVE DEI CONSUMATORI. 2012; Vol. LXVI, pp 364-367.
9. Bartocci, E.; Codega De Oliveira, A.; Ortenzi, R.; Costarelli, S.; Crotti, S.; Scuota, S.; Vizzani, A.; Terzo, C.G.B. Messa a punto di una metodica di m-PCR per la ricerca dei geni hlyA, stx1, stx2 ed eaeA in E.coli enteroemorragici". 2004; Vol. AIVI.
10. Bartocci, E.; Codega De Oliveira, A.; Ortenzi, R.; Costarelli, S.; Crotti, S.; Scuota, S.; Zicavo, A.; Vizzani, A.; Terzo, C.G.B. Multiplex PCR assay for the detection of Shiga-like toxin (stx1 and stx2), intimin (eaeA), and Enterohemorrhagic Escherichia coli (EHEC) hemolysin (hly-A) genes in faecal swabs and food products. 2004.
11. Bartocci, E.; Codega De Oliveira, A.; Ortenzi, R.; Costarelli, S.; Crotti, S.; Scuota, S.; Zicavo, A.; Vizzani, A.; Terzo, C.G.B. Implementation of a risk based chain control through the detection of some Escherichia coli genes in faecal swabs and food products with multiplex PCR assay. 2004.
12. Bartocci, E.; Codega de Oliveira, A.; Ortenzi, R.; Costarelli, S.; Crotti, S.; Scuota, S.V.A.; Terzo, C.G.B. Messa a punto di una metodica di m-PCR per la ricerca dei geni hlyA, stx1, stx2 ed eaeA in E. coli enteroemorragici. 2004; pp 93-97.
13. Bartocci, E.; Lucchini, R.; Codega de Oliveira, A.; Denardi, L.; Farina, G.; Terzo, C.G.B. Caratterizzazione microbiologica di un prodotto di nicchia: la lucanica trentina. 2006; pp 83-87.
14. Bartocci, E.; Ortenzi, A.C.d.O.R.; Costarelli, S.; Crotti, S.; Scuota, S.; Zicavo, A.; Vizzani, A.; Terzo, C.G.B. Implementation of a risk based chain control through the detection of some Escherichia coli genes in faecal swabs and food products with multiplex PCR assay. 2004; pp 229-231.

Elenco pubblicazioni di Beniamino Cenci Goga dal catalogo IRIS al 15 dicembre 2020

15. Bartocci, E.; Ortenzi, R.; Codega de Oliveira, A.; Vizzani, A.; Terzo, C.G.B. Staphylococcus Spp. Resistenti Ad Alcuni Antimicrobici, Isolati Da Prodotti Lattiero-Caseari. 2004; Vol. AIVI.
16. Bartocci, E.; Ortenzi, R.; Codega De Oliveira, A.; Vizzani, A.; Terzo, C.G.B. Caratterizzazione fenotipica e genotipica di Enterococcus spp. e Staphylococcus spp. resistenti, isolati da prodotti lattiero-caseari. 2004.
17. Berardi, A.; Cenci-Goga, B.; Grispoldi, L.; Cossignani, L.; Perinelli, D.R. Analysis of Commercial Hand Sanitisers amid CoViD-19: Are We Getting the Products that We Need? 2020; Vol. 21.
18. Branciarri, R.; Miraglia, D.; Ranucci, D.; Cioffi, A.; Mammoli, R.; Terzo, C.G.B.; Avellini, P. PRESENCE OF THERMOPHILIC CAMPYLOBACTER IN CONVENTIONAL AND FREE-RANGE POULTRY FLOCKS. KOSICE, 2006; Vol. XXVII, pp 43-46.
19. Branciarri, R.; Terzo, C.G.B.; Rea, S.; Avellini, P. Evaluation og Hygienic characteristics of "fossa" cheese. 2001; pp 49-51.
20. Branciarri, R.; Terzo, C.G.B.; Rea, S.; Avellini, P. Evaluation of Hygienic Characteristics of Italian "Fossa" Cheese. WAGENINGEN, 2004; Vol. 2, pp 333-335.
21. Cambiotti, V.; Ciampelli, A.; Sechi, P.; Parmegiani, S.; Veronesi, F.; Moretta, I.; Daniela, P.F.; Terzo, C.G.B. SIEROPREVALENZA E FATTORI DI RISCHIO LEGATI ALLA TOXOPLASMOZI OVINA NELLA PROVINCIA DI GROSSETO. SEROPREVALENCE AND RISK FACTORS FOR Toxoplasma gondii IN SHEEP IN GROSSETO DISTRICT, TUSCANY, ITALY. 2012; Vol. LXVI, pp 376-378.
22. Cambiotti, V.; Romagnoli, P.; Sorice, A.; Terzo, C.G.B. I meccanismi con cui i batteri resistono agli antimicrobici. 2014; Vol. 2014, pp 83-92.
23. Cambiotti, V.; Terzo, C.G.B.; Sechi, P.; Parmegiani, S. Confronto tra stipiti di enterococchi resistenti alla tetraciclina isolati da feci di pecore allevate nella zona del parco nazionale dei monti sibillini e formaggi tipici della stessa area geografica. 2011.
24. Catanese, B.; Mattiacci, C.; De Angelis, G.; Cuccurese, A.; Rossi, R.; Terzo, C.G.B. Valutazione dei metodi correnti di macellazione secondo rito religioso in Italia. 2009; Vol. 09, pp 34-39.
25. Catanese, B.; Sechi, P.; Cuccurese, A.; Poeta, A.; De Angelis, G.; Marini, P.; Mattiacci, C.; Rossi, R.; Pezzato, R.; Terzo, C.G.B. La macellazione religiosa: esempi di pratiche in Italia. 2010.
26. Catanese, B.; Sechi, P.; Cuccurese, A.; Poeta, A.; De Angelis, G.; Marini, P.; Mattiacci, C.; Rossi, R.; Pezzato, R.; Terzo, C.G.B. La macellazione religiosa: esempi di pratiche in Italia. Rivista dell'associazione italiana veterinari igienisti, in corso di stampa. 2010.
27. Catanese, B.; Terzo, C.G.B. Religious slaughter pf poultry in Italy: animal welfare issues. 2009; pp 159-162.
28. Catanese, B.; Terzo, C.G.B. Religious slaughter: data from Italy. 2010.
29. Cavallucci, C.; Massimo, T.M.; Haouet, M.N.; Reali, C.; Terzo, C.G.B.; Olivieri, O. La qualità del latte e del formaggio ovino: rilievi effettuati in ovini di razza sarda alimentati con pascoli di diversa composizione botanica. 1997; pp 189-192.
30. Ceccarelli, M.; Leprini, E.; Sechi, P.; Iulietto, M.F.; Grispoldi, L.; Goretti, E.; Terzo, C.G.B. Analysis of the causes of the seizure and destruction of carcasses and organs in a slaughterhouse in central Italy in the 2010-2016 period. 2018; doi:10.4081/ijfs.2018.6899.
31. Cenci, G.; Terzo, C.G.B.; Clementi, F.; Di Antonio, E. Indagine microbiologica sulla produzione di formaggio pecorino prodotto in Umbria. 1993; p 51.

Elenco pubblicazioni di Beniamino Cenci Goga dal catalogo IRIS al 15 dicembre 2020

32. Cenci, G.; Terzo, C.G.B.; Vizzani, A.; Di Antonio, E. Ricerca della eventuale attività mutagena della biotossina algale acido okadaico. 1993; pp 769-772.
33. Cenci Goga, B.T. 9° Simposio Internazionale dell'Associazione Mondiale dei Veterinari Microbiologi, Immunologi e Specialisti di Malattie Infettive: cronaca e impressioni. 1987; Vol. 42, pp 49-51.
34. Cenci Goga, B.T. A Kosice - Cecoslovacchia. Appunti su un viaggio di istruzione. 1991; Vol. 9, pp 23-24.
35. Cenci Goga, B.T. Tesi Dottorato di Ricerca: L'impiego del test di Ames per il rilievo di sostanze mutagene negli alimenti di origine animale. The use of Ames test for the detection of mutagens in food. Stampato in proprio. Perugia, 1993.
36. Cenci Goga, B.T. La facoltà di medicina veterinaria dell'università di Bristol: osservazioni da un viaggio di studio. 1995; Vol. 95, p 11.
37. Cenci Goga, B.T. The production of sheep and goat cheese in Italy and the current EC regulation. 1995; pp 30-33.
38. Cenci Goga, B.T. Salami preservation by combined processes 38-42. 1996; pp 38-42.
39. Cenci Goga, B.T. Enterococcus spp. in meat products: a rapid tetrazolium reduction based method as a means of differentiating Enterococcus faecalis from other enterococchi. 1996; pp 83-87.
40. Cenci Goga, B.T. Genetic toxicology in food. The Ames test. Capitolo 5.4.1. 1996; pp 146-148.
41. Cenci Goga, B.T. La presentazione della Food Standard Agency del Regno Unito. 2002; Vol. LVII, pp 169-172.
42. Cenci Goga, B.T. Safety assurance of meat and meat products: precautionary approach from stable to table in food legislation. 2002; pp 14-19.
43. Cenci Goga, B.T. Effect of implementation of HACCP in food business on the microbiological quality of some fishery products (fresh products, prepared products and processed products). 2002; pp 14-19.
44. Cenci Goga, B.T. Al servizio della scienza. Software e siti per la ricerca scientifica e per l'elaborazione dei dati. Applicando. 2003; pp 48-54.
45. Cenci Goga, B.T. La Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Pretoria a Onderstepoort. 2003; Vol. LVIII, pp 284-285.
46. Cenci Goga, B.T. Opinion of the Scientific Panel on Biological Hazards on the suitability and details of freezing methods to allow human consumption of meat infected with Trichinella or Cysticercus. 2004; pp 1-56.
47. Cenci Goga, B.T. Opinion of the Scientific Panel on Biological Hazards on Revision of meat inspection for beef raised in Integrated Production Systems. 2004; pp 1-56.
48. Cenci Goga, B.T. Opinion of the Scientific Panel on Biological Hazards on a request from the Commission related on Revision of Meat Inspection Procedures for Lambs and Goats. 2004; pp 1-49.
49. Cenci Goga, B.T. Opinion of the Scientific Panel on Biological Hazards on the "Risk assessment of a revised inspection of slaughter animals in areas with low prevalence of Cysticercus. 2005; pp 1-24.
50. Cenci Goga, B.T. Aspetti igienico-sanitari di alimenti non convenzionali. 2005; pp 43-47.
51. Cenci Goga, B.T. Suggestions on the revision of meat inspection methods. 2005; Vol. 7, pp 38-41.

Elenco pubblicazioni di Beniamino Cenci Goga dal catalogo IRIS al 15 dicembre 2020

52. Cenci Goga, B.T. Recenti attività dei gruppi di lavoro di esperti dell'EFSA sulla revisione dei metodi di ispezione delle carni. 2005; Vol. 60, pp 245-247.
53. Cenci Goga, B.T. FATTORI CHE INFLUENZANO LA CRESCITA E LA SOPRAVVIVENZA DEI MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI. MILANO, 2007.
54. Cenci Goga, B.T. La conservazione degli alimenti - Le basse temperature. MILANO, 2007.
55. Cenci Goga, B.T. PRINCIPII SUI SISTEMI DI CERTIFICAZIONE VOLONTARIA. MILANO, 2007.
56. Cenci Goga, B.T. La conservazione degli alimenti - Effetti del calore sui microrganismi presenti negli alimenti. MILANO, 2007.
57. Cenci Goga, B.T. Onderstepoort Veterinary Institute da Sir Arnold Theiler a oggi. Osservazioni da un viaggio di studio condotto nell'ambito del Protocollo bilaterale di cooperazione scientifica e tecnologica tra l'Italia e il Sud Africa. 2007; Vol. Progresso veterinario, LXII (2), pp 77-79.
58. Cenci Goga, B.T. Effetti del calore sui microrganismi presenti negli alimenti. Torino, 2008; pp 73-82.
59. Cenci Goga, B.T. Tecniche di audit, tra pacchetto igiene e norme ISO. Seconda parte. 2008; Vol. 2008/9, pp 30-35.
60. Cenci Goga, B.T. Fattori che influenzano la crescita e la sopravvivenza dei microrganismi negli aliment. Milano, 2008; pp 19-25.
61. Cenci Goga, B.T. Tecniche di audit, tra pacchetto igiene e norme ISO. Prima parte. 2008; Vol. 5 (giugno 2008), pp 22-27.
62. Cenci Goga, B.T. Ritual slaughter: scientific and ethical aspects. Kosice, 2008; pp 21-24.
63. Cenci Goga, B.T. Toxoplasma negli animali, negli alimenti e nell'uomo. Una sfida per il medico veterinario. Prima parte. 2009; Vol. XXX (3) settembre 2009, pp 7-15.
64. Cenci Goga, B.T. Toxoplasma negli animali, negli alimenti e nell'uomo. Una sfida per il medico veterinario. Seconda parte. 2009; Vol. XXX, pp 7-12.
65. Cenci Goga, B.T. La macellazione rituale: benessere animale e aspetti giuridici. Ingegneria Alimentare, 6 (27) (Giugno 2009), 26-29. 2009; Vol. 27, pp 26-29.
66. Cenci Goga, B.T. Tecniche di audit, tra pacchetto igiene e norme ISO. 2009; Vol. 1, pp 18-21.
67. Cenci Goga, B.T. Buone pratiche durante la macellazione religiosa. 2010; pp 38-39.
68. Cenci Goga, B.T. L'infezione da Echinococcus granulosus nel cane: la prevenzione dell'echinococcosi cistica nell'uomo potrebbe ricominciare da qui. 2011; pp 7-13.
69. Cenci Goga, B.T. Echinococcus multilocularis and alveolar echinococcosis: an example of transboundary disease? 2012; pp 7-11.
70. Cenci Goga, B.T. Qualità della carne bovina in rapporto al metodo di abbattimento. 2013; Vol. 42, pp 18-25.
71. Cenci Goga, B.T. La macellazione religiosa. 2014; Vol. 22, pp 495-506.
72. Cenci Goga, B.T. Larva migrans: quanto sono sicuri i nostri parchi cittadini? 2014; Vol. 2014, pp 7-12.
73. Cenci Goga, B.T. Uniti contro la rabbia. 2015; Vol. 2015, pp 4-12.

Elenco pubblicazioni di Beniamino Cenci Goga dal catalogo IRIS al 15 dicembre 2020

74. Cenci Goga, B.T. Rabbia: non basta che l'Italia sia di nuovo un Paese indenne per sentirci con la coscienza a posto! 2015; Vol. 2015, pp 1-20.
75. Cenci Goga, B.T. Sperimentazione scientifica e macellazione inconsapevole. Quo tendimus? 2015; Vol. 2015, pp 48-52.
76. Cenci Goga, B.T. Ascorbic acid use in meat preparations. Part I. 2016; Vol. settembre 2016.
77. Cenci Goga, B.T.; Amoni, L.; Moretti, R.; Ceccarelli, M.; Baldoni, L.; Pezzotti, G.; Cristofori, M. Sicurezza alimentare, tracciabilità e rintracciabilità. 2015; Vol. 6, pp 49-64.
78. Cenci Goga, B.T.; Antonio, C.; Sechi, P.; Veronesi, F.; Iolanda, M.; Valentina, C.; Thompson Peter, N. Seroprevalence and risk factors for *Toxoplasma gondii* in sheep in Grosseto district, Tuscany, Italy. 2013; doi:10.1186/1746-6148-9-25.
79. Cenci Goga, B.T.; Aquilanti, L.; Osimani, A.; Miraglia, D. Identificazione con PCR multipla di stipiti di enterococchi isolati da produzioni lattiero-casearie in Umbria. 2002; Vol. LVI S.I.S.VET., pp 381-382.
80. Cenci Goga, B.T.; Aquilanti, L.; Osimani, A.; Miraglia, D.; Aloisio, F. Identification with multiplex pcr assay of *Enterococcus* species isolated from dairy products in Umbria, Italy. 2003; Vol. supplement, p 771.
81. Cenci Goga, B.T.; Bartocci, E.; Ortenzi, R.; Codega de Oliveira, A.; Vizzani, A. Use of antibiotics in farm animals: food safety and sustainability. 2004.
82. Cenci Goga, B.T.; Branciarri, R.; Ranucci, D.; Miraglia, D.; Codega de Oliveira, A.; Sukasi Sangamayya, R.; Avellini, P. Caratteristiche microbiologiche di piatti cucinati indiani. 2005; Vol. ATTI XV A.I.V.I., pp 73-76.
83. Cenci Goga, B.T.; Bt. Abnormal muscle texture of frozen cod-fish (*Merluccius hubbsj*) caused by the myxosporidian parasite *Kudoa* spp. (Myxosporea, Multivalvulida). 1997; pp 38-42.
84. Cenci Goga, B.T.; Budelli, L.; Branciarri, R.; Ranucci, D.; Miraglia, D.; Dell'Erba, M. Considerazioni sulla semplificazione dei metodi di ispezione post mortem in rapporto ai sequestri e distruzioni effettuati in un macello dell'Italia centrale nel periodo 2000-2004. 2007.
85. Cenci Goga, B.T.; Budelli, L.; Branciarri, R.; Ranucci, D.; Miraglia, D.; Ortenzi, R. Confronto in vitro tra due differenti metodi di prelievo per la valutazione della contaminazione superficiale attraverso l'impiego di microrganismi "marker". 2005; Vol. ATTI LIX SISVET, pp 377-378.
86. Cenci Goga, B.T.; Bystricky, P.; Nagy, J.; Pipová, M. Contaminants entering food chain, contamination sources. Capitolo 5.1.6. 1996; pp 124-126.
87. Cenci Goga, B.T.; Bystricky, P.; Clementi, F.; Di Antonio, E. Technology of a typical ewe cheese: evaluation of lactic and non-lactic microflora in Brindza production. 1993; Vol. 12, p 167.
88. Cenci Goga, B.T.; Bystricky, P.; Nagy, J.; Pipova, M. Comparison of three DNA extraction methods to detect tet(m) gene from raw milk. 2004; pp 312-315.
89. Cenci Goga, B.T.; Clementi, F. Safety assurance of foods: risk management depends on good science but it is not a scientific activity. 2002; Vol. 15, pp 305-313.
90. Cenci Goga, B.T.; Clementi, F.; Di Antonio, E. Valutazione delle caratteristiche igieniche di formaggio pecorino prodotto in Umbria. 1993; pp 753-757.

Elenco pubblicazioni di Beniamino Cenci Goga dal catalogo IRIS al 15 dicembre 2020

91. Cenci Goga, B.T.; Clementi, F.; Di Antonio, E. Behaviour of lactic and non lactic microflora during production and ripening of on-farm manufactured Pecorino cheese. 1995; pp 219-235.
92. Cenci Goga, B.T.; Clementi, F.; Latini, M.; Massimo, T.M.; Di Antonio, E. Trattamento termico e impiego di colture starter autoctone nella produzione artigianale di formaggio di capra. 1995; pp 529-541.
93. Cenci Goga, B.T.; Clementi, F.; Latini, M.; Rea, S.; Di Antonio, E. Behaviour of *Staphylococcus* spp. and *Staphylococcus aureus* during production and ripening of pecorino cheese manufactured in Umbria. 1994; pp 833-837.
94. Cenci Goga, B.T.; Clementi, F.; Latini, M.e.D.A.E. Indagine sulla caseificazione artigianale di formaggi di pecora e di capra in Umbria negli anni 1992-1995. I: qualità microbiologica. 1996; pp 107-112.
95. Cenci Goga, B.T.; Clementi, F.; Miraglia, D.; Vizzani, A. How safe is safe? 2001; pp 169-172.
96. Cenci Goga, B.T.; Crotti, S.; Costarelli, S.; Rondini, C.; Karama, M. Direct detection of *Enterococcus faecalis* resistant to tetracycline from raw milk by rapid DNA extraction followed by a two-step PCR with nested primers. 2005.
97. Cenci Goga, B.T.; D'Angelo, A. Human rights and food security: old paradox of new concern. 2004.
98. Cenci Goga, B.T.; Fermani, A. La macellazione religiosa nella produzione igienica della carne. Point Veterinaire Italie. Libro. 2010.
99. Cenci Goga, B.T.; Fermani, A.G. Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti. 2014.
100. Cenci Goga, B.T.; Holder, J.; Latini, M. L'immersione di carcasse di pollo in acido acetico. II. Caratteristiche sensoriali. 1995; pp 431-432.
101. Cenci Goga, B.T.; Karama, B.T.; Sechi, P.; Iulietto, M.F.; Novelli, M.F.; Mattei, S. Evolution under different storage conditions of anomalous blue coloration of Mozzarella cheese intentionally contaminated with a pigment-producing strain of *Pseudomonas fluorescens*. 2014; Vol. 97, pp 6708-6718.
102. Cenci Goga, B.T.; Karama, M.; Rossitto, P.V.; Morgante, R.; Cullor, J.C. Enterotoxin production by *Staphylococcus aureus* isolated from mastitic cows. 2003; Vol. 66, pp 1693-1696.
103. Cenci Goga, B.T.; Karama, M.; Sechi, P.; Iulietto, M.F.; Novelli, S.; Selvaggini, R.; Mattei, S. Growth inhibition of selected microorganisms by an association of dairy starter cultures and probiotics. 2016; Vol. 14, pp 246-250.
104. Cenci Goga, B.T.; L, M.; D, B.; P, P.; Cannizzo, F.Z.; B, B.; Bellinoc; Barbera, S. Blood physiological variables in Piemontese bulls reared under two different management systems. 2011.
105. Cenci Goga, B.T.; Latini, M.; Clementi, F.; Di Antonio, E. La produzione artigianale di formaggio pecorino in Umbria. Individuazione dei punti critici di controllo. 1995; pp 177-182.
106. Cenci Goga, B.T.; M, F.; Barbera, S. Electronic Tongue applied to beef quality: a first approach. 2011.
107. Cenci Goga, B.T.; Mammoli, R.; Vizzani, A. Recent activities of the EFSA experts working groups on the revision of meat inspection methods. KOSICE, 2005; Vol. LX, pp 45-52.
108. Cenci Goga, B.T.; Masoero, G.; Barbera, S. NIR Spectroscopy of muscle ethanol prepared specimens to differentiate rearing mode and genetic type of Italian heavy pigs. 2011.

Elenco pubblicazioni di Beniamino Cenci Goga dal catalogo IRIS al 15 dicembre 2020

109. Cenci Goga, B.T.; Mattiacci, C.; De Angelis, G.; Marini, P.; Cuccurese, A.; Rossi, R.; Catanese, B. La macellazione religiosa in Italia. 2009; pp 356-358.
110. Cenci Goga, B.T.; Mattiacci, C.; De Angelis, G.; Marini, P.; Cuccurese, A.; Rossi, R.; Catanese, B. Religious slaughter in Italy. 2010; Vol. 34, pp 139-143.
111. Cenci Goga, B.T.; Miraglia, D.; Ranucci, D.; Branciarri, R.; Budelli, L.; McCrindle, C.; Cioffi, A.; Mammoli, R. An in vitro system for the comparison of excision and wet-dry swabbing for microbiological sampling of beef carcasses. 2007; Vol. 70, pp 930-936.
112. Cenci Goga, B.T.; Miraglia, D.; Ranucci, D.; Severini, M. Significato della carica microbica totale in un sistema di "autocontrollo" per prodotti della pesca. 2001; Vol. LV, pp 373-374.
113. Cenci Goga, B.T.; Miraglia, D.; Severini, M. Resistenza agli agenti antimicrobici da parte di microrganismi presenti negli alimenti. 2001; pp 56-59.
114. Cenci Goga, B.T.; Miraglia, D.; Vizzani, A. Un metodo alternativo per l'isolamento di *Enterococcus* spp. resistenti alla vancomicina. 1999; pp 139-144.
115. Cenci Goga, B.T.; Musafiri, K.; Sechi, P.; Iulietto, M.F.; Novelli, S.; Selvaggini, R.; Barbera, S. Effect of a novel starter culture and specific ripening conditions on microbiological characteristics of nitrate-free dry-cured pork sausages. 2016; Vol. 15, pp 358-374.
116. Cenci Goga, B.T.; Ortenzi, R.; Bartocci, E.; Codega De Oliveira, A.; Clementi, F.; Vizzani, A. Effect of the implementation of HACCP on the microbiological quality of meals at a university restaurant. 2005; Vol. 2, pp 138-145.
117. Cenci Goga, B.T.; Ortenzi, R.; Bartocci, E.; Codega de Oliveira, A.; Vizzani, A. Ritual slaughter: where the paradox lays. 2004.
118. Cenci Goga, B.T.; Ortenzi, R.; Bartocci, E.; Codega de Oliveira, A.; Vizzani, A. Uso di data-logger nell'industria alimentare e sviluppo di un software per la valutazione dell'abuso termico. 2005; pp 142-143.
119. Cenci Goga, B.T.; Ortenzi, R.; Codega de, O.; Bartocci, E.; Vizzani, A. Patogenesi e diagnostica di laboratorio delle infezioni da *Escherichia coli* enteroemorragici. 2005; Vol. 26, pp 2-11.
120. Cenci Goga, B.T.; Paolotto, P.; Stazzoni, G. Prevalence of Johne's disease infection in cattle in Umbria, Italy. 2008; Vol. X, pp 146-149.
121. Cenci Goga, B.T.; Parmegiani, S.; Cambiotti, V.; Garofalo, D.; Vizzani, A.; Sechi, P. Indagine sulla produzione di salame misto di daino (dama dama) e suino senza aggiunta di nitriti. 2011.
122. Cenci Goga, B.T.; Pieroboni, E.; Rondini, C.; Ortenzi, R.; Codega de Oliveira, A.; Vizzani, A. Actual dilemma: would you drink a glass of transgenic wine? 2004.
123. Cenci Goga, B.T.; Ranucci, D.; Miraglia, D.; Cioffi, A. Use of starter cultures of dairy origin in the production of Salame nostrano, an Italian dry-cured sausage. 2007.
124. Cenci Goga, B.T.; Ranucci, D.; Miraglia, D.; Cioffi, A. Use of starter cultures of dairy origin in the production of Salame nostrano, an Italian dry-cured sausage. 2008; Vol. 78, pp 381-390.
125. Cenci Goga, B.T.; Rossitto, P.; Sechi, P.; McCrindle, C.; Cullor, J. *Toxoplasma* in animals, food, and humans: an old parasite of new concern. 2011; Vol. 8, pp 751-762.

Elenco pubblicazioni di Beniamino Cenci Goga dal catalogo IRIS al 15 dicembre 2020

126. Cenci Goga, B.T.; Rossitto, P.; Sechi, P.; Parmegiani, S.; Cambiotti, V.; Cullor, J. Effect of selected dairy starter cultures on microbiological, chemical and sensory characteristics of swine and venison (Dama dama) nitrite-free dry-cured sausages. 2011; Vol. 90, pp 599-606.
127. Cenci Goga, B.T.; Rossitto, P.V.; Miraglia, D.; Vizzani, A. Enterococcus spp. and leuconostoc spp. in italian style salami produced in the United States. 2002; Vol. PROCEEDINGS 48TH I.CO.M.S.T., pp 386-387.
128. Cenci Goga, B.T.; Sechi, P.; Antonio, C.; Antonio, P.; Giuseppe De, A.; Paolo, M.; Carlo, M.; Roberto, R.; Roberto, P.; Germana, S., et al. Religious Slaughter: Data from Surveys and Spot-Check Visits in Italy and Animal Welfare Issues. 2013; Vol. 21, pp 459-488.
129. Cenci Goga, B.T.; Sechi, P.; Cambiotti, V.; Parmegiani, S.; Baldinelli, C. STUDIO PRELIMINARE SULLA PREVALENZA DI ESCHERICHIA COLI IN LINFONODI DI CARCASSE BOVINE. 2012; Vol. LXVI, pp 382-384.
130. Cenci Goga, B.T.; Sechi, P.; Catanese, B. Resistenza alla tetraciclina in stipiti di enterococchi isolati da feci di cervo (*Cervus elaphus*) in un parco nazionale a confronto con stipiti di enterococchi isolati da feci di pecore allevate: uno studio trasversale. 2010.
131. Cenci Goga, B.T.; Selvaggini, R.; Corry, J.; Aloisio, F.; Miraglia, D.; Vizzani, A. Time/temperature recording with data-loggers and development of a specific software for cumulative abuse measurement. 2002; pp 794-795.
132. Cenci Goga, B.T.; Selvaggini, R.; Vizzani, A.; Aloisio, F.; Miraglia, D. Valutazione dell'abuso termico in frigoriferi domestici - Time-temperature abuse in home refrigerators. 2002; pp 223-228.
133. Cenci Goga, B.T.; Trevisani, M.; Loschi, A.R.; Severini, M. Pelt removal and lamb carcass contamination. 1995; pp 145-148.
134. Cenci Goga, B.T.; Vescera, F.; Paolotto, P.; McCrindle, C.; Roberti, U. Seroprevalence of *Mycobacterium avium* subspecies paratuberculosis in Holstein and Chianina cows in Umbria, Italy. 2010; Vol. Veterinary record, in press MS ID#: VETRECORD/2010/036269.
135. Cenci Goga, B.T.; Vizzani, A. Minimum inhibitory concentrations for selected antimicrobial agents against strains of *Staphylococcus aureus* isolated from mastitic cows. 1999; pp 51-53.
136. Cenci Goga, B.T.; Vizzani, A. La produzione di enterotossina da parte di *Staphylococcus aureus* isolati da casi di mastite. 1999; pp 383-384.
137. Cenci Goga, B.T.; Vizzani, A. Confronto di un metodo basato sulla bioluminescenza con le metodiche tradizionali di conteggio su piastra dei microrganismi. 2003; pp 343-347.
138. Cenci-Goga Beniamino, T.; Torricelli, R.; Hosseinzadeh Gonabad, Y.; Ferradini, N.; Venanzoni, R.; Sechi, P.; Iulietto Maria, F.; Albertini, E. In vitro bactericidal activities of various extracts of saffron (*Crocus sativus* L.) stigmas from Torbat-e Heydarieh, Gonabad and Khorasan, Iran. 2018; Vol. 9.
139. Cenci-Goga, B.T.; Karama, M.; Sechi, P.; Iulietto, M.F.; Grispoldi, L.; Selvaggini, R.; Ceccarelli, M.; Barbera, S. Fate of selected pathogens in spiked «SALAME NOSTRANO» produced without added nitrates following the application of NONIT™ technology. 2018; Vol. 139, pp 247-254.
140. Cenci-Goga, B.T.; Musafiri, K.; Hadjichralambous, C.; Sechi, P.; Grispoldi, L. Is EU regulation on the use of antioxidants in meat preparation and in meat products still cutting edge? 2020; Vol. 246, pp 661-668.
141. Cenci-Goga, B.T.; Sechi, P.; Iulietto, M.F.; Amirjalali, S.; Barbera, S.; Musafiri, K.; Aly, S.S.; Grispoldi, L. Characterization and growth under

Elenco pubblicazioni di Beniamino Cenci Goga dal catalogo IRIS al 15 dicembre 2020

different storage temperatures of ropy slime-producing leuconostoc mesenteroides isolated from cooked meat products. 2020; Vol. 83, pp 1043-1049.

142. Cenci-Goga, B.T.; Sechi, P.; Musafiri, K.; Ciavarella, R.; Pipistrelli, M.V.; Goretti, E.; Elia, A.C.; Gardi, T.; Pallottini, M.; Rossi, R., et al. Cross-sectional study to identify risk factors associated with the occurrence of antimicrobial resistance genes in honey bees (*Apis mellifera*) in Umbria, Central Italy. 2020; Vol. 27, pp 9637-9645.

143. Chiara, R.; Annalisa, S.; Clemencia, C.-L.; Fabrizio, A.; Bruna, A.; Elisa, G.; Terzo, C.G.B.; Florigio, L.; Silvia, F.; Antonellopaparella. Biofilm formation, pigment production and motility in *Pseudomonas* spp. isolated from the dairy industry. 2017; Vol. 86, pp 241-248.

144. Cilli, V.; Terzo, C.G.B. Il Simposio Internazionale dei Microbiologi Veterinari e degli Specialisti di Malattie Infettive. L'Università (Periodico d'informazione dell'Ateneo di Perugia). 5 (1): 8-15. 1987; Vol. 5, pp 8-15.

145. Clementi, F.; Terzo, C.G.B.; Di Antonio, E. Il formaggio pecorino Umbro di produzione artigianale. Valutazione degli aspetti microbiologici. 1993; pp 575-580.

146. Clementi, F.; Terzo, C.G.B.; Di Antonio, E. Valorizzazione dei prodotti ovi-caprini umbri. Aspetti microbiologici di alcune produzioni da latte crudo e termizzato. 1993; pp 68-78.

147. Clementi, F.; Terzo, C.G.B.; Massimo, T.M.; Di Antonio, E. Use of selected starter cultures in the production of farm manufactured goat cheese from thermized milk. 1998; Vol. 1, pp 41-56.

148. Codega de, O.; Bartocci, E.; Ortenzi, R.; Vizzani, A.; Terzo, C.G.B. Detection of *Enterococcus faecalis* resistant to tetracycline by a two-step PCR with nested primers. 2005; Vol. 30, pp 353-356.

149. Codega De Oliveira, A.; Bartocci, E.; Ortenzi, R.; Branciarri, R.; Ranucci, D.; Miraglia, D.; Terzo, C.G.B. Profili di sensibilità agli antibiotici in *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Enterococcus faecium* e *Enterococcus faecalis* isolati da produzioni lattiero casearie. 2006; Vol. LX SISvet, pp 447-448.

150. Codega de Oliveira, A.; Bartocci, E.; Ortenzi, R.; Vizzani, A.; Terzo, C.G.B. DETECTION OF Tet(M) GENE FROM RAW MILK BY RAPID DNA EXTRACTION FOLLOWED BY A TWO STEP PCR WITH NESTED PRIMERS. 2004.

151. Codega de Oliveira, A.; Miraglia, D.; Bartocci, E.; Branciarri, R.; Ranucci, D.; Terzo, C.G.B. Confronto in vitro tra due differenti metodi di prelievo per la valutazione della contaminazione superficiale delle carcasse bovine. 2006; pp 106-107.

152. Codega de Oliveira, A.; Ortenzi, R.; Bartocci, E.; Terzo, C.G.B.; Vizzani, A. Resistance To Antimicrobial Agents In Enterical Bacteria Isolated From Breeding Fish. 2004.

153. Codega De Oliveira, A.; Ortenzi, R.; Bartocci, E.; Terzo, C.G.B.; Vizzani, A. Suscettibilità ad agenti antimicrobici da parte di batteri enterici isolati da pesci allevati. 2004.

154. Codega de Oliveirs, A.; Bartocci, E.; Vizzani, A.; Terzo, C.G.B. Detection of tet; Genes from raw milk by rapid DNA extraction followed by a two step PCR with nested primers. 2004.

155. Crotti, S.; Costarelli, S.; Bartocci, E.; Codega De Oliveira, A.; Ortenzi, R.; Vizzani, A.; Terzo, C.G.B.; Scuota, S.; Rondini, C. Multiplex PCR per la ricerca dei geni *hly-A*, *stx 1*, *stx 2* ed *eaeA* in *E.coli* isolati da alimenti di origine animale e da tamponi rettali. 2004.

Elenco pubblicazioni di Beniamino Cenci Goga dal catalogo IRIS al 15 dicembre 2020

156. Crotti, S.; Rossitto, P.V.; Costarelli, S.; Rondini, C.; Bartocci, E.; Terzo, C.G.B. Caratterizzazione fenotipica e genotipica di stipiti di *Staphylococcus aureus* produttori di enterotossine e resistenti ai β -lattamici. 2003; pp 1-10.
157. Di Antonio, E.; Terzo, C.G.B. Reperti parassitari riferibili a cisti di *Kudoa clupei* nel tessuto muscolare di merluzzi. 1993; Vol. V, pp 44-52.
158. Di Antonio, E.; Terzo, C.G.B.; Loschi, A.R.; Rea, S.; Dominici, S. Considerazioni sul riscontro della tubercolosi in bovino macellati in Umbria. 1995; Vol. 46, pp 22-28.
159. Di Renzo, L.; Colica, C.; Carraro, A.; Terzo, C.G.B.; Marsella Luigi, T.; Botta, R.; Colombo Maria, L.; Gratterer, S.; Chang Ting Fa, M.; Droli, M., et al. Food safety and nutritional quality for the prevention of non communicable diseases: The Nutrient, hazard Analysis and Critical Control Point process (NACCP). 2015; Vol. 13, p 128.
160. Elisabetta, B.; Annalisa Codega De, O.; Roberta, O.; Terzo, C.G.B. Ricerca diretta di geni di antibiotico resistenza da latte tramite Estrazione di Dna "solvent free" e nested PCR. 2006; Vol. 3, pp 1-4.
161. Ellis, L.T.; Afonina, O.M.; Aleffi, M.; Andriamiarisoa, R.L.; Backor, M.; Goga, M.; Bednarek-Ochyra, H.; Callaghan, D.A.; Campisi, P.; Dia, M.G., et al. New national and regional bryophyte records, 55. 2018; Vol. 40, pp 173-187.
162. Enrico, G.; Ting Fa Margherita, C.; Luca, I.; Terzo, C.G.B.; Maria Francesca, I.; Paola, S.; Maria Antonietta, L. The assessment of consumer sensitivity to animal welfare: An application of Rasch Model (La valutazione della sensibilità del consumatore al benessere animale: un'applicazione del modello di Rasch). 2017; Vol. 2017, pp 107-127.
163. Favilli, A.; Biffi Gentili, S.; Sechi, P.; Catanese, B.; Terzo, C.G.B. Valutazione delle caratteristiche microbiche di alimenti serviti in esercizi di ristorazione pubblica in Italia. 2009.
164. Filipovi?, I.; Terzo, C.G.B.; Njari, B.; Fleck ?eljka, C.; Dobrani?, V.; Zdolec, N.; Koza?inski, L. Safety and quality of traditional Croatian product "Meat from tiblica". 2012; pp 1325-1330.
165. Garofalo, D.; L, B.; Cambiotti, V.; Terzo, C.G.B. Considerazioni sull'ispezione post-mortem in rapporto ai sequestri e distruzioni effettuati in un macello dell'Italia centrale nel periodo 2004-2009. 2011.
166. Germana, S.; Antonio, C.; Antonio, P.; Enrico, S.; Sechi, P.; Valentina, C.; Terzo, C.G.B. Acceptability of Electrical Stunning and Post-Cut Stunning Among Muslim Communities: A Possible Dialogue. 2013; Vol. 21, pp 443-458.
167. Goretti, E.; Pallottini, M.; Cenci Goga, B.T.; Selvaggi, R.; Petroselli, C.; Vercillo, F.; Cappelletti, D. Mustelids as bioindicators of the environmental contamination by heavy metals. 2018; Vol. 94, pp 320-327.
168. Goretti, E.; Pallottini, M.; Rossi, R.; La Porta, G.; Gardi, T.; Cenci Goga, B.T.; Elia, A.C.; Galletti, M.; Moroni, B.; Petroselli, C., et al. Heavy metal bioaccumulation in honey bee matrix, an indicator to assess the contamination level in terrestrial environments. 2020; Vol. 256, p 113388.
169. Grispoli, L.; Bertero, F.; Franceschini, S.; Mastrosimone, F.; Sechi, P.; Iulietto, M.F.; Ceccarelli, M.; Terzo, C.G.B. Prevalence and characterisation of shigatoxigenic *Escherichia coli* isolated from beef cattle fed with prebiotics. 2017; Vol. 6:6958, pp 185-189.
170. Grispoli, L.; Giglietti, R.; Traina, G.; Cenci-Goga, B. How to Assess in vitro Probiotic Viability and the Correct Use of Neutralizing Agents. 2020; Vol. 11.

Elenco pubblicazioni di Beniamino Cenci Goga dal catalogo IRIS al 15 dicembre 2020

171. Grispoldi, L.; Karama, M.; Ianni, F.; La Mantia, A.; Pucciarini, L.; Camaioni, E.; Sardella, R.; Sechi, P.; Natalini, B.; Cenci-Goga, B.T. The relationship between *S. Aureus* and branched-chain amino acids content in composite cow milk. 2019; Vol. 9, p 981.
172. Grispoldi, L.; Massetti, L.; Sechi, P.; Iulietto Maria, F.; Ceccarelli, M.; Karama, M.; Popescu Paul, A.; Pandolfi, F.; Cenci-Goga Beniamino, T. Short communication: Characterization of enterotoxin-producing *Staphylococcus aureus* isolated from mastitic cows. 2019; Vol. 102, pp 1059-1065.
173. Grispoldi, L.; Musafiri, K.; Hadjicharalambous, C.; de Stefani, F.; Ventura, G.; Ceccarelli, M.; Revoltella, M.; Sechi, P.; Crotti, C.; D'Innocenzo, A., et al. Bovine lymph nodes as a source of *Escherichia coli* contamination of the meat. 2020; Vol. 331, p 108715.
174. Grispoldi, L.; Musafiri, K.; Sechi, P.; Iulietto Maria, F.; Beniamino, C.-G. Effect of the addition of starter cultures to ground meat for hamburger preparation. 2020; Vol. 11, pp 27-32.
175. Grispoldi, L.; Popescu, P.A.; Karama, M.; Gullo, V.; Poerio, G.; Borgogni, E.; Torlai, P.; Chianese, G.; Fermani, A.G.; Sechi, P., et al. Study on the growth and enterotoxin production by *Staphylococcus aureus* in canned meat before retorting. 2019; Vol. 11, p 291.
176. Hadjicharalambous, C.; Grispoldi, L.; Cenci Goga, B. Quantitative risk assessment of *Listeria monocytogenes* in a traditional RTE product. 2019; Vol. 17.
177. Holder, J.; Terzo, C.G.B. L'immersione di carcasse di pollo in acido acetico. I. Caratteristiche microbiologiche. 1995; pp 429-430.
178. Ianni, F.; Sardella, R.; Lisanti, A.; Gioiello, A.; Cenci Goga Beniamino, T.; Lindner, W.; Natalini, B. Achiral-chiral two-dimensional chromatography of free amino acids in milk: A promising tool for detecting different levels of mastitis in cows. 2015; Vol. 116, pp 40-46.
179. Ianni, F.; Sechi, P.; La Mantia, A.; Pucciarini, L.; Camaioni, E.; Goga Beniamino, T.C.; Sardella, R.; Natalini, B. The relationships between somatic cells and isoleucine, leucine and tyrosine content in cow milk. 2019; Vol. 9, p 349.
180. Iulietto Maria, F.; Sechi, P.; Mansi Gaudenzi, C.; Grispoldi, L.; Ceccarelli, M.; Barbera, S.; Cenci-Goga Beniamino, T. Noise assessment in slaughterhouses by means of a smartphone app. 2018; Vol. 7.
181. Iulietto, M.F.; Sechi, P.; Borgogni, E.; Terzo, C.G.B. Meat spoilage: A critical review of a neglected alteration due to ropy slime producing bacteria. 2015; Vol. 14, pp 316-326.
182. Iulietto, M.F.; Sechi, P.; Borgogni, E.; Terzo, C.G.B. Antibiotic susceptibility profiles of ropy slime-producing *Leuconostoc mesenteroides* isolated from cooked meat products. 2016; Vol. 7.
183. Iulietto, M.F.; Sechi, P.; Cella, E.; Grispoldi, L.; Ceccarelli, M.; Ahmad, A.L.A.; Işıkclar, B.; Anil, H.; Cenci-Goga, B. Inhibition of *Listeria monocytogenes* by a formulation of selected dairy starter cultures and probiotics in an in vitro model. 2018; doi:10.1080/1828051X.2018.1450099.
184. Iulietto, M.F.; Sechi, P.; Mattei, S.; Novelli, S.; Terzo, C.G.B. ROPY SLIME FORMATION ON MEAT PRODUCTS: AN OLD PROBLEM OF NEW CONCERN. 2014.
185. Karama, M.; Cenci-Goga, B.T.; Malahlela, M.; Smith, A.M.; Keddy, K.H.; El-Ashram, S.; Kabiru, L.M.; Kalake, A. Virulence Characteristics and Antimicrobial Resistance Profiles of Shiga Toxin-Producing *Escherichia coli* Isolates from Humans in South Africa: 2006-2013. 2019; Vol. 11, p 424.

Elenco pubblicazioni di Beniamino Cenci Goga dal catalogo IRIS al 15 dicembre 2020

186. Karama, M.; Cenci-Goga, B.T.; Prosperi, A.; Etter, E.; El-Ashram, S.; McCrindle, C.; Ombui, J.N.; Kalake, A. Prevalence and risk factors associated with *Campylobacter* spp. occurrence in healthy dogs visiting four rural community veterinary clinics in South Africa. 2019; Vol. 86, pp e1-e6.
187. Karama, M.; Kambuyi, K.; Cenci-Goga, B.T.; Malahlela, M.; Jonker, A.; He, C.; Ombui, J.; Tshuma, T.; Etter, E.; Kalake, A. Occurrence and Antimicrobial Resistance Profiles of *Campylobacter jejuni*, *Campylobacter coli*, and *Campylobacter upsaliensis* in Beef Cattle on Cow-Calf Operations in South Africa. 2020; Vol. 17, pp 440-446.
188. Karama, M.; Mainga, A.O.; Cenci-Goga, B.T.; Malahlela, M.; El-Ashram, S.; Kalake, A. Molecular profiling and antimicrobial resistance of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O26, O45, O103, O121, O145 and O157 isolates from cattle on cow-calf operations in South Africa. 2019; Vol. 9, p 11930.
189. Latini, M.; Terzo, C.G.B.; Pasquali, P.; Polidori, G.; Di Antonio, E. *Myxobolus dermatobius* (Ishii, 1915) in anguille, *Anguilla anguilla* (L.), del Lago Trasimeno (Umbria). 1997; Vol. 7/8, pp 78-83.
190. Latini, M.; Terzo, C.G.B.; Rea, S.; Di Antonio, E. Indagine sulla caseificazione artigianale di formaggi di pecora e di capra in Umbria negli anni 1992-1995. II: isolamento e identificazione di enterococchi. 1996; pp 177-178.
191. Leo, M.A.; Terzo, C.G.B. Ascorbic acid use in meat preparations. Part II. 2016.
192. Lucchini, R.; Bartocci, E.; De Nardi, R.; Codega de Oliveira, A.; Terzo, C.G.B.; Farina, G.; Dalvit, P. Sviluppo di un modello per la caratterizzazione microbiologica e chimico-fisica di un prodotto di nicchia: la lucanica trentina. 2006.
193. Lucchini, R.; Bartocci, E.; Denardi, L.; Terzo, C.G.B. Metodi di controllo della salubrità dei prodotti alimentari di nicchia. 2006; Vol. Argomenti, IX (2 aprile 2006), 69-72.
194. Lucchini, R.; Bartocci, E.; Lucchi, A.; Codega de Oliveira, A.; Terzo, C.G.B.; Farina, G.; Dalvit, P. Microflora e parametri chimico-fisici di un formaggio di nicchia: il Casolet trentino. 2006; pp 104-105.
195. Luisa, M.M.; Morganti, G.; Moretta, I.; Crotti, S.; Agnetti, F.; Annabella, M.; Lucia, P.; Patrizia, C.P.; Sechi, P.; Terzo, C.G.B., et al. Microbiological and parasitological survey of zoonotic agents in apparently healthy feral pigeons. 2016; Vol. 19, pp 309-315.
196. Mainga Alfred, O.; Cenci-Goga Beniamino, T.; Malahlela Mogaugedi, N.; Tshuma, T.; Kalake, A.; Karama, M. Occurrence and characterization of seven major Shiga toxin-producing *Escherichia coli* serotypes from healthy cattle on cow-calf operations in South Africa. 2018; doi:10.1111/zph.12491.
197. Mariano, V.; McCrindle, C.; Terzo, C.G.B.; Picard, J. A case-control study to determine whether river water can spread tetracycline resistance to unexposed impala (*Aepyceros melampus*) in the Kruger National Park. 2008; Vol. in press.
198. Mariano, V.; McCrindle, C.; Terzo, C.G.B.; Picard, J. Case-control study to determine whether river water can spread tetracycline resistance to unexposed impala (*Aepyceros melampus*) in Kruger National Park (South Africa). 2009; Vol. 75, pp 113-118.
199. Massimo, T.M.; Avellini, P.; Cavallucci, C.; Terzo, C.G.B.; Olivieri, O.; Rea, S.; Stradaioli, G. Effects of calcium salts of fatty acids on sheep milk and pecorino cheese composition. 1993; Vol. III, pp 173-174.
200. Miraglia, D.; Aloisio, F.; Vizzani, A.; Terzo, C.G.B. Valutazione della crescita di *Staphylococcus aureus* e della produzione di enterotossina in presenza di batteri lattici. 2002; pp 163-167.

Elenco pubblicazioni di Beniamino Cenci Goga dal catalogo IRIS al 15 dicembre 2020

201. Miraglia, D.; Aloisio, F.; Vizzani, A.; Terzo, C.G.B. Un metodo per la determinazione della concentrazione minima inibente di vancomicina nei confronti di *Enterococcus* spp. 2002; Vol. Atti LVI, pp 353-354.
202. Miraglia, D.; Mammoli, R.; Branciarri, R.; Ranucci, D.; Terzo, C.G.B. Caratteristiche delle fibre muscolari e valutazione della presenza di fibre giganti in due ibridi di pollo da carne. 2005; Vol. LIX, pp 385-386.
203. Miraglia, D.; Mammoli, R.; Branciarri, R.; Ranucci, D.; Terzo, C.G.B. Characterization of muscle fibre type and evaluation of the presence of giant fibre in two meat chicken hybrids. 2006; Vol. 30 suppl.1, pp 357-360.
204. Miraglia, D.; Ranucci, D.; Branciarri, R.; Cioffi, A.; Mammoli, R.; Terzo, C.G.B.; Avellini, P. Prevalenza di *Campylobacter jejuni* e *Campylobacter coli* in ibridi di pollo a diverso accrescimento allevati con metodo convenzionale e "free-range". 2006; Vol. LX, pp 407-408.
205. Miraglia, D.; Ranucci, D.; Branciarri, R.; Cioffi, A.; Mammoli, R.; Terzo, C.G.B.; Avellini, P. Prevalence of *Campylobacter jejuni* and *Campylobacter coli* in chicken hybrids with different growth rates, reared according to conventional and "free-range" production methods. 2007; Vol. 31 suppl 1., pp 381-384.
206. Miraglia, D.; Terzo, C.G.B.; Vizzani, A. Valutazione della sensibilità alla vancomicina e alla meticillina da parte di stipti di *Staphylococcus aureus* isolati da latte di bufala. 2000; pp 363-364.
207. Moretta, I.; Veronesi, F.; Diaferia, M.; Morganti, G.; Giusepponi, V.; Sechi, P.; Ciampelli, A.; Cenci-Goga, B. Epidemiological survey on the occurrence of *Anaplasma phagocytophilum* infection in sheep reared in central Italy. 2019; Vol. 181, pp 103-106.
208. Moretta, I.; Veronesi, F.; Terzo, C.G.B.; Sechi, P.; Cambiotti, V.; Moretti, A.; Daniela, P.F. *Toxoplasma gondii*: epidemiological survey on sheep dairy herds in Central Italy. 2012; p 259.
209. Morgante, R.; Terzo, C.G.B.; Valiani, A.; Cibotti, S.; Cenci, T. Cenci T. 2007. Il Fenomeno dell'antibiotico-resistenza: esperienze nell'IZSUM, Webzine Sanità Pubblica Veterinaria: Numero 40, Febbraio 2007 [h/].
<http://www.spvet.it/>, 2007.
210. Morganti, G.; Marenzoni Maria, L.; Sechi, P.; Tacconi, G.; Mancini, S.; Terzo, C.G.B.; Franciosini Maria, P. ZOONOTIC AGENTS IN A DOMESTIC PIGEON (*COLUMBA LIVIA*) COLONY IN CENTRAL ITALY. Praga, 2013; Vol. Epidemiology & Infectious Diseases, p 37.
211. Morganti, G.; Moretta, I.; Marenzoni Maria, L.; Agnetti, F.; Crotti, S.; Terzo, C.G.B.; Sechi, P.; Franciosini Maria, P.; Mancini, S.; Moretti, A. Microbiological and parasitological survey in urban pigeons living in external hospital areas in Umbria (Central Italy). 2013; pp 49-50.
212. Nagy, J.; Turek, P.; Korimová, L.; Terzo, C.G.B. Residues in food. General overview. Capitolo 5.1.1. 1996; pp 105-107.
213. Novelli, S.; Sechi, P.; Mattei, S.; Iulietto, M.F.; Terzo, C.G.B. Pratiche di macellazione religiosa in Italia. 2016; Vol. 52, pp 5-11.
214. Ortenzi Codega de Oliveira, R.; Bartocci, E.; Vizzani; Terzo, C.G.B. Effect of the introduction of HACCP on the microbiological quality of meals at an university restaurant. 2004; pp 262-264.
215. Ortenzi, R.; Bartocci, E.; Codega de Oliveira, A.; Terzo, C.G.B. Identificazione di stipti di *Enterococcus* spp. isolati da formaggi artigianali prodotti in umbria. 2005; pp 201-210.
216. Ortenzi, R.; Bartocci, E.; Codega de Oliveira, A.; Vizzani; Terzo, C.G.B. Risk management and science for safety assurance of food. 2004; pp 96-97.

Elenco pubblicazioni di Beniamino Cenci Goga dal catalogo IRIS al 15 dicembre 2020

217. Pallottini, M.; Rossi, R.; Goretti, E.; Petroselli, C.; Selvaggi, R.; Cappelletti David, M.; Sechi, P.; Terzo, C.G.B.; Gardi, T. Le api (*Apis mellifera ligustica*) come bioindicatori della contaminazione da metalli pesanti. 2017; pp 149-149.
218. Parmegiani, S.; A, V.; Sechi, P.; Terzo, C.G.B. Effetto di colture starter di origine lattiero-casearia sulle caratteristiche microbiologiche, chimiche e sensoriali di salami di daino (*Dama dama*) prodotti senza nitriti. 2011.
219. Pipova, M.; Cabadař, R.; Terzo, C.G.B.; B, T.; Pařáková, J. Bacterial toxins occurring during food storage. Capitolo 5.3. 1996; pp 141-146.
220. Principato Mario, A.; Cascone, S.; Goga Beniamino, T.C.; Moretta, I.; Principato, S. AlistagTM, a new coating agent for aging cheese and hams. 2018; Vol. 2, pp 76-78.
221. Priscilla, D.A.; Nicolò, V.; Terzo, C.G.B.; Daniele, N.; Francesca, P.; Alessandra, G.; Andrea, A. Meat from cattle slaughtered without stunning sold in the conventional market without appropriate labelling: A case study in Italy. 2017; Vol. 134, pp 1-6.
222. Qekwana Daniel, N.; McCrindle Cheryl, M.E.; Oguttu James, W.; Grace, D.; Terzo, C.G.B. Assessment of Welfare Issues During Traditional Slaughter of Goats in Pretoria, South Africa. 2017; Vol. 20, pp 34-41.
223. Ranucci, D.; Branciarı, R.; Miraglia, D.; Cioffi, A.; Terzo, C.G.B. Uso di colture starter non tradizionali nella produzione di salame nostrano. 2007.
224. Ranucci, D.; Miraglia, D.; Branciarı, R.; Cioffi, A.; Mammoli, R.; Terzo, C.G.B. Processo produttivo e caratteristiche qualitative di un prodotto tradizionale a base di carne: la 'nduja. 2006; Vol. ATTI XVI A.I.V.I., pp 88-93.
225. Romagnoli, P.; Terzo, C.G.B.; Sorice, A. L'impegno dei veterinari della sanità pubblica in un problema mondiale. 2014; Vol. 2014, pp 41-50.
226. Rossi, C.; Chaves López, C.; Serio, A.; Goffredo, E.; Terzo, C.G.B.; Paparella, A. Influence of Incubation Conditions on Biofilm Formation by *Pseudomonas Fluorescens* Isolated from Dairy Products and Dairy Manufacturing Plants. 2016; Vol. 5, p 5793.
227. Rossitto, P.; Cullor, J.; Crook, J.; Parko, J.; Sechi, P.; Terzo, C.G.B. Effects of ultraviolet irradiation in a continuous turbulent flow UV reactor on microbiological and sensory characteristics of cow milk. 2012; Vol. 75, pp 2197-2207.
228. Rossitto, P.V.; Collar, C.; Payne, M.; Cullor, J.; Sullins, J.; Di Renzo, L.; Chang Ting Fa, M.; Iseppi, L.; Sechi, P.; Iulietto, M.F., et al. Use of screened dairy manure solids (SDMS) as composting amendment for carcass decomposition. 2017; Vol. 16, pp 1-18.
229. Rosso, L.; Archilei, R.; Terzo, C.G.B. Indagine sulla presenza di cisti di *Giardia* in feci di cani clinicamente sani mediante l'immunofluorescenza. 1989.
230. Salamano, G.; Terzo, C.G.B. Macellazione religiosa, protezione degli animali e libertà di religione. 2015; Vol. 53, pp 5-10.
231. Samra, N.; McCrindle, C.; Penzhorn, B.; Terzo, C.G.B. Seroprevalence of toxoplasmosis in sheep in South Africa. 2007; Vol. 78, pp 116-120.
232. Samra, N.; McCrindle, C.; Penzhorn, B.; Terzo, C.G.B. Seroprevalence of toxoplasmosis in sheep in South Africa. *J S Afr Vet Assoc.* 2007; Vol. 78, pp 16-120.
233. Scorciarini Coppola, A.; Stocchi, R.; Severini, M.; Terzo, C.G.B. Caratteristiche qualitative e microbiologiche di salami di bufalo. 1999; pp 201-205.

Elenco pubblicazioni di Beniamino Cenci Goga dal catalogo IRIS al 15 dicembre 2020

234. Scuota, S.; Terzo, C.G.B.; Berge, A.C.B.; Vizzani, A. Valutazione dell'antibiotico resistenza in stipiti di Salmonella isolati in Umbria da fonti umane e non umane mediante l'analisi dei cluster. 2003; Vol. 2003, pp 331-335.
235. Sebastianelli; Forte, M.; Galarini, C.; Gobbi, R.; Pistidda, M.; Moncada, E.; Cannizzo, C.; Pezzolato, F.T.; Bozzetta, M.; Cenci-Goga, E., et al. LC-MS/MS analyses of bile and histological analyses of thymus as diagnostic tools to detect low dose dexamethasone illicit treatment in beef cattle at slaughterhouse. 2020.
236. Sechi; Paola; Iulietto; Cenci Goga Maria, F.; Mattei, S.; Novelli, S.; Beniamino, T. PACKAGING OF MEAT PRODUCTS. 2014.
237. Sechi, P.; A, V.; S, S.; A, Z.; Parmegiani, S.; Terzo, C.G.B. Riproduzione sperimentale della colorazione blu da Pseudomonas fluorescens biovar iv in un formaggio a pasta filata. 2011.
238. Sechi, P.; Baldinelli, C.; Cambiotti, V.; Parmegiani, S.; Cullor, J.; Rossitto, P.V.; Terzo, C.G.B. EFFETTI DEL TRATTAMENTO CON RADIAZIONI ULTRAVIOLETTE SULLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E SENSORIALI DEL LATTE BOVINO EFFECTS OF ULTRAVIOLET IRRADIATION ON MICROBIOLOGICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF COW MILK. 2012; Vol. LXVI, pp 352-355.
239. Sechi, P.; Baldinelli, C.; Iulietto, M.F.; Terzo, C.G.B. Animal welfare: Data from an online consultation. 2015; Vol. 4, p 5504.
240. Sechi, P.; Cambiotti, V.; Parmegiani, S.; Baldinelli, C.; Iulietto, M.F.; Cenci Goga, B. Isolamento di escherichia coli da linfonodi di carcasse bovine e ricerca del gene hlyA tramite PCR. 2012; Vol. 1, pp 23-26.
241. Sechi, P.; Catanese, B.; Terzo, C.G.B. La macellazione religiosa: dati del progetto europeo dialrel per l'Italia. 2010.
242. Sechi, P.; Ciampelli, A.; Cambiotti, V.; Veronesi, F.; Terzo, C.G.B. Seroepidemiological study of toxoplasmosis in sheep in rural areas of the Grosseto district, Tuscany, Italy. 2013; Vol. 12, pp 236-239.
243. Sechi, P.; Iulietto, M.F.; Mattei, S.; Novelli, S.; Traina, G.; Codini, M.; Terzo, C.G.B. Effetto di colture starter selezionate di origine lattiero-casearia e di probiotici sulle caratteristiche microbiologiche, chimiche e sensoriali di salami. 2014; Vol. 3 (S1).
244. Sechi, P.; Iulietto, M.F.; Mattei, S.; Novelli, S.; Traina, G.; Codini, M.; Terzo, C.G.B. Attività in vitro di una formulazione di batteri lattici di origine lattiero-casearia e probiotici nei confronti di batteri patogeni selezionati. 2014; Vol. 3 (S1).
245. Sechi, P.; Iulietto, M.F.; Sara, M.; Traina, G.; Codini, M.; Terzo, C.G.B. In vitro activity of a formulation of lactic acid bacteria of dairy origin and probiotics vs. selected pathogens. 2014; Vol. 185, pp 82-82.
246. Sechi, P.; Iulietto, M.F.; Sara, M.; Traina, G.; Codini, M.; Terzo, C.G.B. Effect of a formulation of selected dairy starter cultures and probiotics on microbiological, chemical and sensory characteristics of swine dry-cured sausages. 2014; Vol. 185, pp 83-83.
247. Sechi, P.; McCrindle; Terzo, C.G.B. Seroepidemiological study of Johne's-disease in dairy cattle in Umbria, Italy. 2013; Vol. 12, pp 196-199.
248. Sechi, P.; Vizzani, A.; S, S.; A, Z.; Parmegiani, S.; Terzo, C.G.B. Colorazione blu da Pseudomonas fluorescens biovar iv in mozzarelle di produzione industriale. 2011.
249. Severini, M.; Ranucci, D.; Branciarri, R.; Terzo, C.G.B.; Mammoli, R. Paratubercolosi: presentazione di alcuni casi e considerazioni sui rischi per la salute umana. 2001; pp 273-277.

Elenco pubblicazioni di Beniamino Cenci Goga dal catalogo IRIS al 15 dicembre 2020

250. Severini, M.; Ranucci, D.; Miraglia, D.; Terzo, C.G.B. Considerazioni sulla pseudotubercolosi ovina come problema di sanità pubblica veterinaria. 2001; Vol. LV, pp 327-328.
251. Cenci Goga, B.T.; Vizzani, A. Use of short term tests to determine the impact of mining and refining on the spread of mutagens in the environment and in food of animal origin. Pretoria, SA, 2007.
252. Cenci Goga, B.T.; Vizzani, A.; Moca, S. Ricerca della eventuale attività mutagena di additivi correntemente utilizzati in Italia. 1988; pp 509-511.
253. Cenci Goga, B.T.; Vizzani, A.; Monticelli, C.; Nicchiarelli, I.; Sechi, P.; Pisano, I. Prevalenza di stipiti antibiotico resistenti di *Escherichia coli* e *Enterococcus* spp. in caprioli (*Capreolus capreolus*) e cervi (*Cervus elaphus*) nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini. 2009; Vol. 53 (09), pp 28-33.
254. Severini, M.; Ranucci, D.; Miraglia, D.; Terzo, C.G.B. Pseudotuberculosis in sheep as a concern of Veterinary Public Health. 2003; Vol. 27 suppl. 1, pp 315-318.
255. Severini, M.; Ranucci, D.; Miraglia, D.; Terzo, C.G.B. Pseudotuberculosis in sheep as a concern of veterinary public health. 2003; Vol. supplement, pp 315-318.
256. Severini, M.; Ranucci, D.; Terzo, C.G.B.; Miraglia, D. Monitoraggio della contaminazione batterica di carcasse di bovino per il controllo delle caratteristiche igieniche del mattatoio. 2000; pp 191-194.
257. Severini, M.; Ranucci, D.; Terzo, C.G.B.; Miraglia, D. Microbial aspects of ovine pelt removal assisted by air inflation. Buenos Aires (Argentina), 2000; Vol. 2, pp 680-681.
258. Severini, M.; Trevisani, M.; Loschi, A.R.; Terzo, C.G.B. Italian poultry meat products: Hygienic and commercial factors. 1991.
259. Severini, M.; Trevisani, M.; Terzo, C.G.B. Orientamenti attuali nel controllo di sostanze antimicrobiche negli alimenti di origine animale. 1991; pp 27-45.
260. Soncini, G.; Sechi, P.; Pisano, I.; Monticelli, C.; Nicchiarelli, I.; Terzo, C.G.B. Studio caso-controllo sull'epidemiologia di stipiti antibiotico resistenti di *Escherichia coli* e *Enterococcus* spp. in pecore e ungulati selvatici nel parco nazionale dei monti sibillini. 2009; pp 416-418.
261. Torriani, L.; Rizzotti, L.; Aquilanti, L.; Clementi, F.; Biavasco, F.; Vignaroli, C.; Cocconcetti, P.; Gazzola, S.; Terzo, C.G.B.; Dellaglio, F. Occurrence of antibiotic resistance in the production chains of Italian dairy and meat commodities. 2003.
262. Trevisani, M.; Loschi, A.R.; Terzo, C.G.B.; Severini, M. Prevalenza di modificazioni istologiche in prostate e ghiandole del Bartolini prelevate da bovini regolarmente macellati in Umbria. 1990.
263. Trevisani, M.; Loschi, A.R.; Terzo, C.G.B.; Severini, M. Effect of sulphamethazine on the ripening of Italian "salame casareccio". 1991; pp 962-965.
264. Trevisani, M.; Loschi, A.R.; Terzo, C.G.B.; Vizzani, A. Efficacia ed efficienza delle tecniche per il rilievo di antibiotici e sulfamidici negli alimenti di origine animale. 1991; pp 47-71.
265. Trevisani, M.; Terzo, C.G.B.; Loschi, A.R.; Severini, M. The effect of depelting with air inflation on the appearance and microbiology of lamb carcasses. 1996; pp 450-451.

Elenco pubblicazioni di Beniamino Cenci Goga dal catalogo IRIS al 15 dicembre 2020

266. Trevisani, M.; Terzo, C.G.B.; Severini, M. Prove sperimentali sulla permanenza di sulfametazina nel salame "casareccio" umbro durante la maturazione. 1991; pp 671-673.
267. V, H.K.; V, W.M.; Gregory, N.; Anil, H.; Velarde, A.; Rodriguez, P.; Terzo, C.G.B.; Catanese, B.; Lambooi, B. Report on good and adverse practices - Animal welfare concerns in relation to slaughter practices from the viewpoint of veterinary sciences. Dialrel Deliverable n. 1.3, Cardiff University. CARDIFF, 2010.
268. Velarde, A.; Anil, H.; Terzo, C.G.B.; Frencia, J.; Lambooi, B.; Von Hollenben, K.; von Wenzlawowicz, B.; Dalmau, A. A.Velardel, H. Anil², B. Cenci Goga³, J.P. Frencia⁴, B. Lambooi⁶, K. Von Holleben⁵, B.M. von Wenzlawowicz⁵ and A. Dalmau¹. Religious slaughter in Europe. 2nd Global conference on animal welfare, OIE, Cairo, Egitto, 20-22 October 2008. Parigi, 2008.
269. Velarde, A.; Rodriguez, P.; Dalmau, A.; Fuentes, C.; Llonch, P.; von Holleben, K.V.; Anil, M.H.; Lambooi, J.B.; Pleiter, H.; Yesildere, T., et al. Religious slaughter: Evaluation of current practices in selected countries. 2013; Vol. 96, pp 278-287.
270. Velarde, A.; V, H.K.; V, W.M.; Terzo, C.G.B.; Catanese, B.; P, F.J.; Lambooi, B.; Anil, H.; Zivotofsky, A.; Pleiter, H., et al. Assessment of the incidence and scale of current religious slaughter practices. Dialrel Deliverable n. 2.1. CARDIFF, 2010.
271. Vizzani, A.; Terzo, C.G.B. Aspetti igienico sanitari di alimenti non convenzionali. Rivista dell'associazione italiana veterinari igienisti. 2008; Vol. 2008, pp 35-38.
272. Vizzani, A.; Terzo, C.G.B.; Dominici, S.; Di Antonio, E. Ricerca della eventuale attività mutagena in mitili (*Mytilus galloprovincialis*) provenienti dal mare Adriatico. 1990.

Attività didattica di Beniamino Cenci Goga dal 2013/2014, gli anni precedenti non sono on line

AA 2013/2014.....	1
AA 2014/2015.....	3
AA 2015/2016.....	6
AA 2016/2017.....	7
AA 2017/2018.....	8
AA 2018/2019.....	11

AA 2013/2014

Lezione Teorica 214 ore
 Lezione Pratica 110 ore e 30 minuti
 Lezione Pratica successiva al Primo Turno 49 ore

Dipartimento di Medicina Veterinaria
 CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia
 CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270
 REGOLAMENTO: 2011 - CURRICULUM: Generale
 INSEGNAMENTO: CIP: La produzione igienica della carne - MODULO: CIP: La
 produzione igienica della carne
 DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria
 CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia
 CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270
 REGOLAMENTO: 2011 - CURRICULUM: Generale
 INSEGNAMENTO: Igiene, tecnologia e scienze degli alimenti - MODULO: Scienze degli
 alimenti
 Anno: 3 - Periodo: II semestre
 DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria
 CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia
 CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270
 REGOLAMENTO: 2011 - CURRICULUM: Generale
 INSEGNAMENTO: Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti di origine animale
 - MODULO: Controllo igienicoqualitativo
 degli alimenti trasformati
 Anno: 4 - Periodo: I semestre
 DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria
 CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia
 CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270

Attività didattica di Beniamino Cenci Goga dal 2013/2014, gli anni precedenti non sono on line

REGOLAMENTO: 2011 - CURRICULUM: Generale
 INSEGNAMENTO: Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti di origine animale
 - MODULO: Ispezione, controllo e
 certificazione degli alimenti di origine animale I
 Anno: 4 - Periodo: I semestre
 DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria
 CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia
 CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270
 REGOLAMENTO: 2011 - CURRICULUM: Generale
 INSEGNAMENTO: Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti di origine animale
 - MODULO: Ispezione, controllo e
 certificazione degli alimenti di origine animale II
 Anno: 4 - Periodo: I semestre
 DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

INTERFACOLTÀ

Dipartimento di Medicina Sperimentale, Dipartimento di Medicina
 RESPONSABILE: Dipartimento di Medicina Sperimentale
 CORSO: Laurea magistrale - LM41 - Scienze biotecnologiche mediche, veterinarie e
 forensi - SEDE: Perugia
 CLASSE: LM-9 - LAUREE MAGISTRALI IN BIOTECNOLOGIE MEDICHE, VETERINARIE E
 FARMACEUTICHE - D.M. 270
 REGOLAMENTO: 2012 - CURRICULUM: Veterinario
 INSEGNAMENTO: Biotecnologie Applicate alle Malattie Infettive Veterinarie e ai
 Prodotti di Origine Animale - MODULO:
 Biotecnologie applicate ai Prodotti di origine animale
 Anno: 2 - Periodo: I semestre
 DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria
 CORSO: Scuola di specializzazione - S085 - Ispezione degli alimenti di origine animale -
 SEDE: Perugia
 CLASSE: SAV-5102 - Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione,
 conservazione e trasporto degli alimenti di
 origine animale e loro derivati - D.M. 27.1.06
 REGOLAMENTO: 2012 - CURRICULUM: curriculum generale
 INSEGNAMENTO: Ispezione, controllo e certificazione del latte, uova, miele e derivati -
 MODULO: Ispezione, controllo e
 certificazione del latte, uova, miele e derivati
 Anno: 1 - Periodo:
 DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria

Attività didattica di Beniamino Cenci Goga dal 2013/2014, gli anni precedenti non sono on line

CORSO: Scuola di specializzazione - S085 - Ispezione degli alimenti di origine animale -
SEDE: Perugia

CLASSE: SAV-5102 - Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione,
 conservazione e trasporto degli alimenti di
 origine animale e loro derivati - D.M. 27.1.06

REGOLAMENTO: 2012 - **CURRICULUM:** curriculum generale

INSEGNAMENTO: Ispezione, controllo e certificazione delle carni e prodotti a base di
 carne - **MODULO:** Ispezione, controllo e
 certificazione delle carni e prodotti a base di carne

Anno: 1 - Periodo:

DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria

CORSO: Scuola di specializzazione - S085 - Ispezione degli alimenti di origine animale -
SEDE: Perugia

CLASSE: SAV-5102 - Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione,
 conservazione e trasporto degli alimenti di
 origine animale e loro derivati - D.M. 27.1.06

REGOLAMENTO: 2012 - **CURRICULUM:** curriculum generale

INSEGNAMENTO: Tirocinio di Ispezione, controllo e certificazione del latte, uova, miele
 e derivati - **MODULO:** Tirocinio di

Ispezione, controllo e certificazione del latte, uova, miele e derivati

Anno: 1 - Periodo:

DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria

CORSO: Scuola di specializzazione - S085 - Ispezione degli alimenti di origine animale -
SEDE: Perugia

CLASSE: SAV-5102 - Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione,
 conservazione e trasporto degli alimenti di
 origine animale e loro derivati - D.M. 27.1.06

REGOLAMENTO: 2012 - **CURRICULUM:** curriculum generale

INSEGNAMENTO: Tirocinio di Ispezione, controllo e certificazione delle carni e
 prodotti a base di carne - **MODULO:** Tirocinio di

Ispezione, controllo e certificazione delle carni e prodotti a base di carne

Anno: 1 - Periodo:

DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

AA 2014/2015

Lezione Teorica 178 ore

Lezione Pratica 310 ore e 30 minuti

Lezione Pratica successiva al Primo Turno 48 ore

Attività didattica di Beniamino Cenci Goga dal 2013/2014, gli anni precedenti non sono on line

Dipartimento di Medicina

CORSO: Laurea magistrale - LM41 - Scienze biotecnologiche mediche, veterinarie e forensi - SEDE: Perugia

CLASSE: LM-9 - LAUREE MAGISTRALI IN BIOTECNOLOGIE MEDICHE, VETERINARIE E FARMACEUTICHE - D.M. 270

REGOLAMENTO: 2013 - CURRICULUM: Veterinario

INSEGNAMENTO: Biotecnologie Applicate alle Malattie Infettive Veterinarie e ai Prodotti di Origine Animale - MODULO:

Biotecnologie applicate ai Prodotti di origine animale

Anno: 2 - Periodo: I semestre

DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria

CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia

CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270

REGOLAMENTO: 2010 - CURRICULUM: Generale

INSEGNAMENTO: Cip Produzione igienica della carne - MODULO: Cip Produzione igienica della carne

Anno: 5 - Periodo: I semestre

DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria

CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia

CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270

REGOLAMENTO: 2010 - CURRICULUM: Generale

INSEGNAMENTO: Tirocinio Ispezione, controllo e certificazione alimenti di origine animale - MODULO: Tirocinio Ispezione, controllo e certificazione alimenti di origine animale

Anno: 5 - Periodo: II semestre

DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria

CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia

CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270

REGOLAMENTO: 2011 - CURRICULUM: Generale

INSEGNAMENTO: Igiene, tecnologia e scienze degli alimenti - MODULO: Scienze degli alimenti

Anno: 3 - Periodo: II semestre

DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria

CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia

CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270

REGOLAMENTO: 2011 - CURRICULUM: Generale

Attività didattica di Beniamino Cenci Goga dal 2013/2014, gli anni precedenti non sono on line

INSEGNAMENTO: Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti di origine animale
- MODULO: Controllo igienico qualitativo
degli alimenti trasformati
Anno: 4 - Periodo: I semestre
DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria
CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia
CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270
REGOLAMENTO: 2011 - CURRICULUM: Generale
INSEGNAMENTO: Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti di origine animale
- MODULO: Ispezione, controllo e
certificazione degli alimenti di origine animale I
Anno: 4 - Periodo: I semestre
DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria
CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia
CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270
REGOLAMENTO: 2011 - CURRICULUM: Generale
INSEGNAMENTO: Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti di origine animale
- MODULO: Ispezione, controllo e
certificazione degli alimenti di origine animale II
Anno: 4 - Periodo: I semestre
DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria
CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia
CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270
REGOLAMENTO: 2011 - CURRICULUM: Generale
INSEGNAMENTO: Igiene, tecnologia e scienze degli alimenti - MODULO: Igiene degli
alimenti
Anno: 3 - Periodo: II semestre
DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria
CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia
CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270
REGOLAMENTO: 2011 - CURRICULUM: Generale
INSEGNAMENTO: Igiene, tecnologia e scienze degli alimenti - MODULO: Tecnologia
delle produzioni alimentari
Anno: 3 - Periodo: II semestre
DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Attività didattica di Beniamino Cenci Goga dal 2013/2014, gli anni precedenti non sono on line

AA 2015/2016

Lezione Teorica 127 ore
 Lezione Pratica 253 ore
 Lezione Pratica successiva al Primo Turno 94 ore

Dipartimento di Medicina Veterinaria
 CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia
 CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270
 REGOLAMENTO: 2011 - CURRICULUM: Generale
 INSEGNAMENTO: Cip Produzione igienica della carne - MODULO: Cip Produzione igienica della carne
 Anno: 5 - Periodo: II semestre
 DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria
 CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia
 CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270
 REGOLAMENTO: 2011 - CURRICULUM: Generale
 INSEGNAMENTO: Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti di origine animale - MODULO: Controllo igienicoqualitativo degli alimenti trasformati
 Anno: 4 - Periodo: I semestre
 DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria
 CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia
 CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270
 REGOLAMENTO: 2011 - CURRICULUM: Generale
 INSEGNAMENTO: Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti di origine animale - MODULO: Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti di origine animale I
 Anno: 4 - Periodo: I semestre
 DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria
 CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia
 CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270
 REGOLAMENTO: 2011 - CURRICULUM: Generale
 INSEGNAMENTO: Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti di origine animale - MODULO: Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti di origine animale II
 Anno: 4 - Periodo: I semestre

Attività didattica di Beniamino Cenci Goga dal 2013/2014, gli anni precedenti non sono on line

DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria

CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia

CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270

REGOLAMENTO: 2011 - CURRICULUM: Generale

INSEGNAMENTO: Tirocinio Ispezione, controllo e certificazione alimenti di origine animale - MODULO: Tirocinio Ispezione, controllo e certificazione alimenti di origine animale

Anno: 5 - Periodo: annuale

DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina

CORSO: Laurea magistrale - LM41 - Scienze biotecnologiche mediche, veterinarie e forensi - SEDE: Perugia

CLASSE: LM-9 - LAUREE MAGISTRALI IN BIOTECNOLOGIE MEDICHE, VETERINARIE E FARMACEUTICHE - D.M. 270

REGOLAMENTO: 2013 - CURRICULUM: Veterinario

INSEGNAMENTO: Biotecnologie Applicate alle Malattie Infettive Veterinarie e ai Prodotti di Origine Animale - MODULO:

Biotecnologie applicate ai Prodotti di origine animale

Anno: 2 - Periodo: I semestre

DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

AA 2016/2017

Lezione Teorica 104 ore

Lezione Pratica 274 ore e 30 minuti

Lezione Pratica successiva al Primo Turno 135 ore

Dipartimento di Medicina Veterinaria

CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia

CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270

REGOLAMENTO: 2011 - CURRICULUM: Generale

INSEGNAMENTO: Cip La produzione igienica della carne - MODULO: Cip La produzione igienica della carne

Anno: 5 - Periodo: II semestre

DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria

CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia

CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270

REGOLAMENTO: 2011 - CURRICULUM: Generale

INSEGNAMENTO: Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti di origine animale - MODULO: Controllo igienicoqualitativo

Attività didattica di Beniamino Cenci Goga dal 2013/2014, gli anni precedenti non sono on line

degli alimenti trasformati

Anno: 4 - Periodo: I semestre

DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria

CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia

CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270

REGOLAMENTO: 2011 - CURRICULUM: Generale

INSEGNAMENTO: Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti di origine animale

- MODULO: Ispezione, controllo e

certificazione degli alimenti di origine animale I

Anno: 4 - Periodo: I semestre

DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria

CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia

CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270

REGOLAMENTO: 2011 - CURRICULUM: Generale

INSEGNAMENTO: Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti di origine animale

- MODULO: Ispezione, controllo e

certificazione degli alimenti di origine animale II

Anno: 4 - Periodo: I semestre

DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina Veterinaria

CORSO: Ciclo unico - MU03 - Medicina veterinaria - SEDE: Perugia

CLASSE: LM-42 - LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA - D.M. 270

REGOLAMENTO: 2011 - CURRICULUM: Generale

INSEGNAMENTO: Tirocinio Ispezione, controllo e certificazione alimenti di origine

animale - MODULO: Tirocinio Ispezione,

controllo e certificazione alimenti di origine animale

Anno: 5 - Periodo: I semestre

DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

Dipartimento di Medicina

CORSO: Laurea magistrale - LM41 - Scienze biotecnologiche mediche, veterinarie e

forensi - SEDE: Perugia

CLASSE: LM-9 - LAUREE MAGISTRALI IN BIOTECNOLOGIE MEDICHE, VETERINARIE E

FARMACEUTICHE - D.M. 270

REGOLAMENTO: 2015 - CURRICULUM: Veterinario

INSEGNAMENTO: Biotecnologie applicate alle malattie infettive veterinarie e ai

prodotti di origine animale - MODULO:

Biotecnologie applicate ai prodotti di origine animale

Anno: 2 - Periodo: I semestre

DIDATTICA UFFICIALE - Copertura attiva

AA 2017/2018

Lezione Teorica 221 ore

Attività didattica di Beniamino Cenci Goga dal 2013/2014, gli anni precedenti non sono on line

Lezione Pratica 289 ore

TIROCINIO - ISPEZIONE, CONTROLLO E CERTIFICAZIONE ALIMENTI [85105975]

Periodo di svolgimento: Annuale

Docente titolare del corso: CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600 Riepilogo
registro docente:

CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600

Docente interno - Professori Associati

Stato registro docente: Bozza

Ore inserite: 189 ore

Ore previste dall'offerta didattica: 187 ore

Gruppi di studenti con i quali è stata svolta l'attività - ore per gruppo
prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 189 ore

Ore inserite per tipologia di attività

189 ore lezione pratica :

prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 189 ore

ADE - LA PRODUZIONE IGIENICA DELLA CARNE [A000676]

Periodo di svolgimento: Annuale

Docente titolare del corso: CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600 Riepilogo
registro docente:

CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600

Docente interno - Professori Associati

Stato registro docente: Stampato

Ore inserite: 25 ore

Ore previste dall'offerta didattica: 25 ore

Gruppi di studenti con i quali è stata svolta l'attività - ore per gruppo
prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 25 ore

Ore inserite per tipologia di attività

25 ore lezione :

prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 25 ore

BIOTECNOLOGIE APPLICATE AI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE [50A00117]

Periodo di svolgimento: Primo Semestre

Docente titolare del corso: CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600 Riepilogo
registro docente:

CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600

Docente interno - Professori Associati

Stato registro docente: Stampato

Ore inserite: 48 ore

Ore previste dall'offerta didattica: 42 ore

Gruppi di studenti con i quali è stata svolta l'attività - ore per gruppo
prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 48 ore

Ore inserite per tipologia di attività

48 ore lezione :

prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 48 ore

Attività didattica di Beniamino Cenci Goga dal 2013/2014, gli anni precedenti non sono on line

ETOLOGIA E BENESSERE ANIMALE [GP001147]

Periodo di svolgimento: Secondo Semestre

Docente titolare del corso: DIVERIO SILVANA matr. 003531Altri docenti del corso:

CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600

CONTI MARIA BEATRICE matr. 005700

VERINI SUPPLIZI ANDREA matr. 003073

Riepilogo registro docente:

CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600

Docente interno - Professori Associati

Stato registro docente: Stampato

Ore inserite: 32 ore

Ore previste dall'offerta didattica: 25 ore

Gruppi di studenti con i quali è stata svolta l'attività - ore per gruppo
prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 32 ore

Ore inserite per tipologia di attività

12 ore lezione :

prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 12 ore

20 ore lezione pratica :

prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 20 ore

CIP PRODUZIONE IGIENICA DELLA CARNE [85051101]

Periodo di svolgimento: Annuale

Docente titolare del corso: CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600Riepilogo
registro docente:

CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600

Docente interno - Professori Associati

Stato registro docente: Stampato

Ore inserite: 20 ore

Ore previste dall'offerta didattica: 16 ore

Gruppi di studenti con i quali è stata svolta l'attività - ore per gruppo
prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 20 ore

Ore inserite per tipologia di attività

20 ore lezione :

prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 20 ore

Attività didattica di Beniamino Cenci Goga dal 2013/2014, gli anni precedenti non sono on line

**ISPEZIONE, CONTROLLO E CERTIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
[GP001137]**

Periodo di svolgimento: Primo Semestre

Docente titolare del corso: CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600 Riepilogo
registro docente:

CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600

Docente interno - Professori Associati

Stato registro docente: Stampato

Ore inserite: 196 ore

Ore previste dall'offerta didattica: 172 ore

Gruppi di studenti con i quali è stata svolta l'attività - ore per gruppo
prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 196 ore

Ore inserite per tipologia di attività

116 ore lezione :

prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 116 ore

80 ore lezione pratica :

prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 80 ore

AA 2018/2019

Lezione Teorica 162 ore

Lezione Pratica 750 ore

**TIROCINIO ISPEZIONE, CONTROLLO E CERTIFICAZIONE ALIMENTI DI ORIGINE
ANIMALE[GP001151]**

Periodo di svolgimento: Secondo Semestre

Docente titolare del corso: CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600 Riepilogo
registro docente:

CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600

Docente interno - Professori Associati

Stato registro docente: Stampato

Ore inserite: 567 ore

Ore previste dall'offerta didattica: 562.5 ore

Gruppi di studenti con i quali è stata svolta l'attività - ore per gruppo
prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 567 ore

Ore inserite per tipologia di attività

567 ore lezione pratica :

prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 567 ore

Attività didattica

BIOTECNOLOGIE APPLICATE AI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE [50A00117]

Periodo di svolgimento: Primo Semestre

Attività didattica di Beniamino Cenci Goga dal 2013/2014, gli anni precedenti non sono on line

Docente titolare del corso: CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600 Riepilogo registro docente:

CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600

Docente interno - Professori Associati

Stato registro docente: Stampato

Ore inserite: 52 ore

Ore previste dall'offerta didattica: 52 ore

Gruppi di studenti con i quali è stata svolta l'attività - ore per gruppo prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 52 ore

Ore inserite per tipologia di attività

34 ore lezione :

prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 34 ore

18 ore lezione pratica :

prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 18 ore

Attività didattica

ETOLOGIA E BENESSERE ANIMALE [GP005368]

Periodo di svolgimento: Secondo Semestre

Docente titolare del corso: DIVERIO SILVANA matr. 003531 Altri docenti del corso:

CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600

CONTI MARIA BEATRICE matr. 005700

VERINI SUPPLIZI ANDREA matr. 003073

Riepilogo registro docente:

CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600

Docente interno - Professori Associati

Stato registro docente: Stampato

Ore inserite: 28 ore

Ore previste dall'offerta didattica: 25 ore

Gruppi di studenti con i quali è stata svolta l'attività - ore per gruppo prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 28 ore

Ore inserite per tipologia di attività

12 ore lezione :

prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 12 ore

16 ore lezione pratica :

prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 16 ore

Attività didattica

ADE - LA PRODUZIONE IGIENICA DELLA CARNE [A000676]

Periodo di svolgimento: Secondo Semestre

Docente titolare del corso: CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600 Riepilogo registro docente:

CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600

Docente interno - Professori Associati

Stato registro docente: Stampato

Attività didattica di Beniamino Cenci Goga dal 2013/2014, gli anni precedenti non sono on line

Ore inserite: 25 ore

Ore previste dall'offerta didattica: 25 ore

Gruppi di studenti con i quali è stata svolta l'attività - ore per gruppo
prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 25 ore

Ore inserite per tipologia di attività

25 ore lezione pratica :

prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 25 ore

Attività didattica

ISPEZIONE, CONTROLLO E CERTIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
[GP005372]

Periodo di svolgimento: Primo Semestre

Docente titolare del corso: CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600 Riepilogo
registro docente:

CENCI GOGA BENIAMINO TERZO matr. 003600

Docente interno - Professori Associati

Stato registro docente: Stampato

Ore inserite: 240 ore

Ore previste dall'offerta didattica: 232 ore

Gruppi di studenti con i quali è stata svolta l'attività - ore per gruppo
prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 240 ore

Ore inserite per tipologia di attività

116 ore lezione :

prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 116 ore

124 ore lezione pratica :

prevista per tutti gli studenti (senza gruppi associati) - 124 ore