

Curriculum vitae Prof. GIAMPAOLO COLAVITA

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome COLAVITA GIAMPAOLO
Indirizzo [REDACTED]
Cellulare [REDACTED]
Telefono 0874-404877
E-mail colavita@unimol.it

Nazionalità Italiana

Data di nascita [REDACTED]

ESPERIENZE LAVORATIVE

- 01 ottobre 1984-31 ottobre 1988 Veterinario a contratto in servizio presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale). Attività professionale e di ricerca inerente la sanità animale e la sicurezza degli alimenti.
- 16 dicembre 1988 – 31 ottobre 2002 Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari – Università degli Studi del Molise
Ricercatore universitario a tempo pieno per il SSD VET/04 (Ispezione degli Alimenti di Origine Animale). Responsabile del laboratorio di Ispezione degli alimenti di origine animale.
Attività di ricerca nel campo della microbiologia applicata all'igiene e alla sicurezza alimentare e all'ispezione e al controllo degli alimenti di origine animale.
Attività didattica – Facoltà di Agraria - Università degli Studi del Molise, Corso di laurea in: Scienze delle Preparazioni Alimentari; Scienze e Tecnologie Alimentari; Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali;
Docente presso la Facoltà di Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Teramo, Corso di laurea in Medicina Veterinaria; Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti.
- 01 novembre 2002- 15 maggio 2012 Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari – Università degli Studi del Molise
Professore universitario Associato a tempo pieno per il SSD VET/04 (Ispezione degli Alimenti di Origine Animale)
Responsabile del laboratorio di Ispezione degli alimenti di origine animale.
Attività di ricerca nel campo della microbiologia applicata all'igiene e alla sicurezza alimentare e all'ispezione e al Controllo degli alimenti di origine animale.
Attività didattica: Facoltà di Agraria - Università degli Studi del Molise, Corso di laurea in: Scienze e Tecnologie Alimentari; Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali; Scienze Forestali ed Ambientali; Facoltà di Medicina e Chirurgia, Corso di laurea in: Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro; Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione.
Docente presso la Facoltà di Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Teramo, Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti.
Attività di docenza in corsi di aggiornamento, perfezionamento, master ed ECM.
- 16 maggio 2012 – 31 luglio 2014 Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute – Università degli Studi del Molise
Professore universitario Associato a tempo pieno per il SSD VET/04 (Ispezione degli Alimenti di Origine Animale)
Responsabile del laboratorio di Ispezione degli alimenti di origine animale.

Attività di ricerca nel campo della microbiologia applicata all'igiene e alla sicurezza alimentare e all'ispezione e al controllo degli alimenti di origine animale.

Attività didattica – Facoltà di Agraria - Università degli Studi del Molise, Corso di laurea in: Scienze e Tecnologie Alimentari; Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali; Scienze Forestali ed Ambientali.

Facoltà di Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Teramo; Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti.

Attività di docenza per corsi di aggiornamento, perfezionamento, master ed ECM.

Componente della Commissione nazionale per la conferma in ruolo dei ricercatori per il SSD VET/04 per i bienni 2009-2011 e 2011-2013.

20 marzo 2013 al 20 aprile 2016

Presidente del Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di lavoro e del Corso di Laurea in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione, afferenti al Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute – Università degli Studi del Molise.

01 agosto 2014 a tutt'oggi

Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute – Università degli Studi del Molise - Professore universitario Ordinario a tempo pieno per il SSD VET/04 (Ispezione degli Alimenti di Origine Animale).

16 dicembre 1988 – a tutt'oggi

autore e coautore di 120 pubblicazioni su riviste scientifiche nazionali ed internazionali, comunicazioni a congressi; autore-coautore di 3 testi universitari inerenti l'igiene e la sicurezza degli alimenti.

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUE

INGLESE

• Capacità di lettura

BUONA

• Capacità di scrittura

BUONA

• Capacità di espressione orale

BUONA

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra.

BUONE CAPACITÀ RELAZIONALI E COMUNICATIVE. BUONA PREDISPOSIZIONE ALLA MEDIAZIONE ALL'INTERNO DI UN GRUPPO DI LAVORO

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

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

BUONE CAPACITÀ ORGANIZZATIVE ACQUISITE NEL RUOLO DI:
RESPONSABILE DI PROGETTI DI RICERCA INTRA ED INTER-ATENEI;
CONSIGLIERE DELL'ENTE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DAL 1992 AL 1995;
VICEPRESIDENTE DELL'ENTE REGIONALE DI SVILUPPO AGRICOLO DEL MOLISE Dal 1996 AL 2001;
PRESIDENTE DI CORSO DI LAUREA (triennio 2013-2016);
COMPONENTE DEL CDA DELL'IZSAM (20/10/15 a tutt'oggi)

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**
*Con computer, attrezzature specifiche,
macchinari, ecc.*

BUONA CONOSCENZA NELL'UTILIZZO DEL PC PER QUANTO CONCERNE I SISTEMI OPERATIVI (WINDOWS 98, MILLENNIUM, XP, VISTA, WINDOWS 7 E WINDOWS 8, MACINTOSH), E DEI PROGRAMMI WORD, EXCEL E POWERPOINT

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE**
Musica, scrittura, disegno ecc.

CULTORE DI TRADIZIONI E CULTURA POPOLARE

PATENTE O PATENTI

Patente di guida B conseguita nel 1979

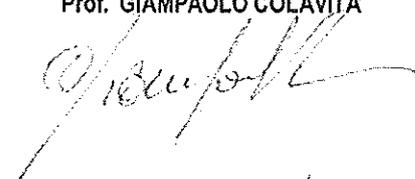
ULTERIORI INFORMAZIONI

IL sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della Legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di fatti falsi sono puniti ai sensi del Codice Penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03.

Il sottoscritto, inoltre, autorizza alla conservazione storica del presente curriculum.

Campobasso, 01 febbraio 2019

In fede
Prof. GIAMPAOLO COLAVITA



Elenco analitico delle pubblicazioni del Prof. Giampaolo Colavita, S.S.D. VET-04 - Ispezione degli Alimenti di Origine Animale.

Lavori relativi a Zooprofilassi e Sanità animale

- 1) Petracca G., Colavita G. (1985) *L'Afta Epizootica nel Molise*. Bollettino Epidemiologico Nazionale, 85/27.
- 2) Colavita G., Iannitto G., De Santis P., Sassi E., (1988) *Torsione del cordone ombelicale in feto bovino gemello*. Atti Soc. Ita. Buiatria, 20, 547-550.
- 3) Colavita G., De Santis P., Petracca G., (1988) *Osservazioni cliniche ed istopatologiche in un episodio di malattia di Aujeszshy nella pecora*. Atti S.I.P.A.O.C. 8, 317-320.
- 4) Colavita G., Petracca G., Valente R. (1990) *Paratubercolosi: indagine sieropidemiologica in allevamenti ovini del Molise*. Atti S.I.P.A.O.C., 9, 8.5.
- 5) Colavita G., Iannitto G., De Santis P., Petracca G., Sozio A. (1991) *Rilievi siero-ematici ed AgarGel-Immunodiffusione nella Paratubercolosi della capra*. Atti Fe.Me.S.P.Rum. 1, 233-238.
- 6) Colavita G. Iannitto G., Petracca G., De Santis P. (1991) *Isolamento di Mycobacterium paratuberculosis cromogeno da feci di capre*. Atti S.I.S.Vet. 45, 849-852.
- 7) Colavita G. (1992) *Confronto tra test allergico, AgarGel-Immunodiffusione ed esame colturale per la diagnosi di paratubercolosi nella capra*. Atti Fe.Me.S.P.Rum., 2 Salamanca -Spagna, 449-455.
- 8) Colavita G., Giaccone V. (1995) *Attualità della Paratubercolosi e sua diffusione in Italia*. Obiettivi & Documenti Veterinari, 4, 25-31.

Lavori inerenti l'Ispezione degli alimenti

- 1) Colavita G., Piermatteo G., Primerano C., Petracca G., Cornacchione N. (1985) *Mattatoio ed Epidemiologia nel settore ovi-caprino. Nota I: rilievi anatomico-istopatologici*. Atti S.I.P.A.O.C. 6, 213-218.
- 2) Petracca G., Mazzeo A., La Porta L., Colavita G., Viscara D., Palladino A. (1988) *Insaccati molisani non stagionati: aspetti microbiologici, bromatologici e dietetici*. Il Nuovo Progresso veterinario, 9, 364-367.
- 3) Mazzeo A., Petracca G., Iannitto G., Colavita G., La Porta L. (1991) *Yersinia enterocolitica: isolamento da feci ed amigdale di suini normalmente macellati*. Annali di Microbiologia, 41, 315-319.
- 4) Colavita G., Mazzeo A., Iannetta M., D'Abate G., Petracca G. (1991) *Qualità del latte alla stalla: indagine in due cooperative di produttori in provincia di Campobasso*. Atti del Convegno "Attualità e prospettive della produzione e della trasformazione del latte" - Campobasso, 21-22 marzo 1991, 203-217.
- 5) Cubadda R., Coppola R., Colavita G. (1992) *I Prodotti caseari del Molise, estratto dal volume "I prodotti caseari del Mezzogiorno", Progetto strategico CNR*.
- 6) Mazzeo A., Colavita G. (1992) *Il Latte d'Europa*. Il latte, dicembre '92, 1132-113
- 7) Colavita G., Mazzeo A., (1992) *Latte alimentare ed allevamento bovino "ufficialmente indenne" da Tubercolosi e Brucellosi*. Atti Soc. Ita. Buiatria, 24, 149-153.
- 8) Colavita G., Mazzeo A., Iannetta M. (1992) *Qualità del latte alimentare. Indagine su alcuni requisiti del latte prodotto in aziende zootecniche di piccole dimensioni in riferimento alla normativa vigente*. Obiettivi & Documenti Veterinari, 12, 69-73.
- 9) Mazzeo A., Colavita G. (1993) *Interventi prioritari nella filiera latte in ottemperanza alla normativa nazionale e comunitaria*. Atti del Congr. Naz. Ordine Ita. Biologi "Alimentazione, Nutrizione e Salute Pubblica, 193-196.
- 10) Giaccone V., Colavita G., Mazzeo A. (1993) *Flora microbica di spezie impiegate nei prodotti a base di carne*. Atti S.I.S.Vet., 47, 747-751.

- 11) Giaccone V., Colavita G., La Porta L. (1993) *Confronto di terreni selettivi per la ricerca di Salmonella spp. in prodotti carnei*. Ingegneria Alimentare, 4, 31-35.
- 12) Colavita G., Mazzeo A. (1993) *Adempimenti alle deroghe comunitarie per gli stabilimenti di trattamento e trasformazione del latte*. Il Latte, 2, 206-207.
- 13) Mazzeo A., Colavita G. (1993) *L'Unificazione dei metodi di analisi e di prova per il latte nella comunità europea*. Il Latte, 8, 840-845.
- 14) Mazzeo A., Torriani S., Colavita G. (1993) *Rilievi sulla qualità microbiologica del latte crudo: valutazioni e implicazioni di ordine normativo*. L'Industria del Latte, 2, 139-149.
- 15) Mazzeo A., Colavita G. (1993) *Denominazione, etichettatura e informazione nutrizionale*. Il Latte, 11, 1146-1152.
- 16) Giaccone V., Mazzeo A., Colavita G. (1994) *Genere Bacillus: Patogenicità e ruolo nell'Igiene degli alimenti*. Obiettivi e Documenti Veterinari, 2, 35-40.
- 17) Corino C., Marangi M., Colavita G., Grazia L., Guerrizio L. (1994) *Confronto tra diete tradizionali e a base di sottoprodotti nell'alimentazione del suino pesante per la produzione di salumi tipici molisani*. Atti XXI Meeting Soc. Ita. Patologia ed All. dei suini. 197-205.
- 18) Giaccone V., Colavita G., Pezzotti G., Semprini P. (1994) *Presenza di Erysipelothrix rhusiopathiae in carni suine fresche e prodotti derivati*. Atti S.I.S.Vet., 48,
- 19) Rodriguez-Jerez J.J., Giaccone V., Colavita G., Parisi E. (1994) *Bacillus macerans - A new potent histamine producing microorganism isolated from italian cheese*. Food Microbiology, 11, 409-415.
- 20) Giaccone V., Dellaglio F., Torriani S., Colavita G. (1995) *Condizioni microbiologiche di spezie usate nei salumifici italiani*. Atti AIVI, Verona 15-20 maggio, 243-244.
- 21) Tantillo G., Augelli R., Porcelli F., Giaccone V., Colavita G. (1995) *Individuazione di artropodi in spezie utilizzate per la preparazione di insaccati*. Atti AIVI, Verona 15-20 maggio, 245-248.

- 22) Colavita G., Giaccone V., Ciocca R.M. (1995) *Flora microbica patogena ed alterante in ovini normalmente macellati*. Atti S.I.S.Vet., 49
- 23) Giaccone V., Colavita G., Torriani S., Ciocca R.M., Augelli R. (1996) *Occurrence of Bacillus cereus and other Bacillus spp. in spices*. Archiv. fur Lebensmittelhygiene, Marz/April, 47-49.
- 24) Colavita G., Giaccone V., Ciocca R.M. (1996) *Isolamento di ceppi enterotossici di B. cereus in diverse matrici alimentari*. Atti S.I.S.Vet., 50, 169-170.
- 25) Adriano D., Colavita G., Giaccone V. (1996) *Controlli microbiologici su campioni di paste farcite di produzione artigianale*. L'Igiene Moderna, 106, 15-23.
- 26) Colavita G., Giaccone V., Catellani P., Malocco C. (1997) *Caratteristiche microbiologiche di frattaglie di pollo in fase di produzione*. Atti AIVI, 169-172.
- 27) Turi R.M., Giaccone V., Colavita G., Sacchi P., Cauvin E., Rasero R. (1997) *Analisi microbiologica di un caratteristico formaggio a pasta molle: "la robiola delle langhe"*. La Rivista di Scienza dell'Alimentazione. 26, 7-12.
- 28) Colavita G., Giaccone V., Ciocca R.M. (1997) *Presenza di B. cereus nella paste farcite confezionate in atmosfera protettiva*. Atti S.I.S.Vet., 51, 723-724.
- 29) Colavita G., Grazia L., Ciocca R.M., Catellani P., Malocco C. (1998) *Contaminazione fungina in paste fresche farcite confezionate in atmosfera protettiva*. Atti S.I.S.Vet., 52, 383-384.
- 30) Colavita G., Giaccone G., Catellani P., Novelli E., Malocco C. (1998) *Ricerca di Listeria monocytogenes in tramezzini*. Atti AIVI, 259-261.
- 31) Colavita G. (1999) *I prodotti di salumeria di produzione artigianale: tecnologie di produzione e problematiche igienico-sanitarie*. Atti Corso di aggiornamento per i veterinari del Servizio sanitario regionale. 76-84.
- 32) Colavita G., Giaccone V., Ciocca R.M. (1999) *Comportamento in vitro di Salmonella spp. in presenza di acido citrico. Significato in igiene degli alimenti*. Atti S.I.S.Vet., 53, 375-376.
- 33) Colavita G., Giaccone V., Ciocca R.M., Bianco D. (1999) *Comportamento in vitro di Salmonella spp. in presenza di acido lattico. Significato in igiene alimentare*. Atti S.I.S.Vet., 53, 375-376.

- 34) Colavita G., Grazia L., Ciocca R.M., Catellani P., Malocco C. (1999) *Occurrence of moulds in fresh filled pasta packaged in modified atmosphere*. SISVet Annual Meeting, selected abstracts, 1, 184.
- 35) Colavita G., Ciocca R.M., Miotti Scapin R., Giaccone V. (1999) *Qualità microbiologica di paste fresche farcite di produzione artigianale confezionate in atmosfera protettiva*. L'Igiene Moderna, 112, 17-29.
- 36) Colavita G., Giaccone V., Malocco C. (1999) *Caratteristiche tecnologiche e igienico-sanitarie della soppresata molisana*. Atti AIVI, 171-175.
- 37) Ianieri A., Colavita G., Didomenicantonio M. (1999) *Il tacchino alla canzanese: Tecnologia di produzione e caratteristiche microbiologiche – nota preliminare*. Atti AIVI, 206-210.
- 38) Giaccone V., Colavita G., Miotti Scapin R. (2000) *Toxoplasma gondii e alimenti: come e perché di una malattia alimentare misconosciuta*. L'Igiene Moderna, 113, 439-452.
- 39) Colavita G., Miotti Scapin R., Giaccone V., Lucci A., Manuppella A., Laurelli T., Antonelli V., Ciallella M.L. (2000) *Episodio di intossicazione alimentare da Staphylococcus aureus tipo D*. L'Igiene Moderna, 114, 205-215.
- 40) Ianieri A., Colavita G., Francioso E., Ianniciello R. (2000) *Presenza di E.coli 0157 in formaggi freschi ovi-caprini di produzione artigianale*. Atti SISVet., 54, 531-532.
- 41) Colavita G., Giaccone V., Ianieri A., Ciocca R.M. (2000) *Presenza di S. aureus enterotossico in latte crudo destinato alla produzione di formaggi tipici*. Atti SISVet., 54, 349-350.
- 42) Colavita G., Vergara A., Ianieri A., Ianniciello R. (2000) *Valutazione del rischio igienico-sanitario in prodotti ittici marinati: nota preliminare*. Atti AIVI, 10, 273-277.
- 43) Giaccone V., Colavita G., Ianieri A., Vergara A., Ferrato P., Ricci G. (2000) *Ricerca di S. aureus da fornice congiuntivale di addetti alla lavorazione di prodotti alimentari*. Nota preliminare. Atti AIVI, 10, 157-161..

- 44) Vergara A., Ianieri A., Colavita G., Paparella A. (2001) *Comportamento di Listeria monocytogenes in alici sottoposte a marinatura*. Atti S.I.S.Vet., 55, 369-370.
- 45) Colavita G., Sessa M., Giaccone V., Vergara A. (2001) *Effetto della concentrazione di NaCl sulla crescita e la sopravvivenza di Coliformi isolati da insaccati*. Atti S.I.S.Vet., 55, 323-324.
- 46) Colavita G., Niro A., Giannaccaro G., La Porta L., Prigioniero C., Giaccone V. (2001) *Echinococcosi-Idatidosi nel suino. Considerazioni ispettive in un focolaio*. Obiettivi & Documenti Veterinari, 6, 27-30.
- 47) Colavita G., Niro A., Giannaccaro G., Vergara A., Giaccone V. (2001) *Riflessioni sul giudizio ispettivo in suini con forma cutanea di Mal rossino*. Atti AIVI, 11, 279-283.
- 48) Vergara A., Ricotti L., Colavita G., Losito P., Ianieri A. (2001) *Indagine sulle condizioni igieniche di carcasse suine in mattatoi della provincia di Teramo secondo la Decisione 2001/471/CE*. Atti AIVI, 11, 261-265.
- 49) Colavita G., Giaccone V., Manuppella A., Lucci A. (2002) *Isolamento di ceppi multienterotossici di S. aureus da addetti al settore alimentare in provincia di Isernia*. L'Igiene Moderna, 117, 19-29.
- 50) Giaccone V., Ferri M., Colavita G. (2002) *Valutazione quantitativa del rischio e sicurezza alimentare - nota 1*. Obiettivi & Documenti Veterinari, 3, 10-23.
- 51) Giaccone V., Ferri M., Colavita G. (2002) *Valutazione quantitativa del rischio e sicurezza alimentare - nota 2*. Obiettivi & Documenti Veterinari, 4, 7-20.
- 52) Giaccone V., Colavita G., Ferioli M., De Rigo L., Capuzzo M. R. (2002) *Un caso di coagulazione di latte pastorizzato, da Bacillus mycoides*. Atti AIVI, 12, 287.
- 53) Vergara A., Losito P., Colavita G., Ambrosone L., Ianieri A. (2002) *Inattivazione di ceppi di Listeria monocytogenes in sistemi modello aventi parametri tecnologici delle alici marinate*. Atti AIVI, 12, 297.
- 54) Colavita G., Giaccone V., Losito P., Sessa M. (2002) *Caratterizzazione di batteri lattici isolati da preparazioni di pesci*. Atti AIVI, 56, 389-390.

- 55) Vergara A., Losito P., Giacomoni S., Colavita G., Ianieri A. (2002) *Igienic conditions of pig carcasses in slaughterhouses according to the 2001/471/CE Decision*. 48th International Congress Meat and Science and Technology. Roma 25-30 August 2002.
- 56) Biglia C., Ianieri A., Colavita G., (2003) *Innovazione e limiti della L.283/62 dopo 40 anni di esperienze applicative*. Atti AIVI, 13, 13-23.
- 57) Colavita G., Losito P., Vergara A., Giacomoni S. (2002) *Comparazione tra due sistemi di prelievo non distruttivi per la valutazione delle condizioni igieniche di carcasse bovine*. Atti AIVI. 13, 105-109.
- 58) De Gregorio L., Sessa M., Ciocca R.M., Colavita G. (2003) *Caratteristiche della Pampanella, prodotto tipico tradizionale a base di carne*. Industrie Alimentari, 42, n.9, 1-5.
- 59) Colavita G., Sessa M., Giaccone V. and Vergara A. (2003) *Effect of NaCl Concentration on the Survival and Growth of Coliforms in Raw Seasoned Sausages*. Veterinary Research Communications, 21, suppl. 1, 293-295.
- 60) Colavita G., Losito P., Vergara A., Giacomoni S. (2002) *Comparazione tra due sistemi di prelievo non distruttivi per la valutazione delle condizioni igieniche di carcasse bovine*. Atti AIVI. 13, 105-109.
- 61) Colavita G., Niro A., Giannaccaro G., Vergara A., Giaccone V. (2003) *Tempi di differimento della macellazione in caso di forma cutanea di Mal rossino nel suino*. Atti S.I.S.Vet. 57, 373-374.
- 62) Colavita G., Sessa M., Giaccone V. and Vergara A. (2003) *Effect of NaCl Concentration on the Survival and Growth of Coliforms in Raw Seasoned Sausages*. Veterinary Research Communications, 21, suppl. 1, 293-295.
- 63) Vergara A., Ianieri A., Colavita G., Paparella A. (2003) *Behaviour of Listeria monocytogenes in Anchovies during Marination*. Veterinary Research Communications, 21, suppl. 1, 319-321.
- 64) Colavita G., Ciocca R.M., Vergara A., Losito P., Ianieri A. (2004) *Influenza del tipo di stagionatura su alcune caratteristiche qualitative di insaccati tradizionali*. Atti AIVI. 14, 253-257.

- 65) Vergara A., Losito P., Colavita G., Muscariello T., De Paulis F., Ciccarelli A. (2004): "Resistenza agli antibiotici di ceppi di *Staphylococcus aureus* isolati in un impianto di macellazione di piccioni", Atti AIVI, 14, 387-392.
- 66) Muscariello T., Losito P., Pennisi L., Vergara A., Colavita G., Ianieri A. (2004) *Studio su laboratori artigianali di prodotti a base di carne della regione Abruzzo*. Atti S.I.S.Vet., 58, 202-203.
- 67) Pennisi L., Colavita G., Vergara A., De Castelli L. (2004) *Microbiological conditions of sheep carcasses from high-capacity slaughterhouse: a preliminary study*. 50th International Congress Meat and Science and Technology.
- 68) Colavita G., Ciocca R.M., Vergara A., D'Orio V. (2005) *Utilizzo del metodo Thin Agar Layer per il recovery dei coliformi nel latte pastorizzato*. Atti AIVI. 15, 217-222.
- 69) Colavita G. (2005) *Nitriti e nitrati nei prodotti carnei e rischio cancro: una storia controversa*. L'Igiene Moderna. 123, 101-119.
- 70) Colavita G. (2005) *Dal 2006 la nuove norme comunitarie sull'igiene degli alimenti*. Igiene Alimenti. 4, 11-14.
- 71) Ianieri A., Vergara A., Colavita G. (2005) *Microbiologia dei prodotti ittici refrigerati*", Atti Conferenza Nazionale OXOID, 47-54
- 72) Paludi D., D'Orio V., Di Bonaventura G., Vergara A., Piccolomini R., Colavita G., Ianieri A. (2006) *Produzione di biofilm in ceppi di Listeria monocytogenes isolati da matrice ittica: correlazione con motilità e idrofobicità cellulare*. Atti AIVI, 16, 243-247.
- 73) Colavita G., Vergara A., Ianieri A. (2006) *Deferment of slaughtering in swine affected by cutaneous erysipelas*. Meat Science, 72, 203-205.
- 74) Colavita G., Rotili M., Leone A., Vergara A., Sammarco M.L., Ripabelli G. (2006) *Identificazione mediante PCR di ceppi di B. cereus produttori di tossina emetica: risultati preliminari*. Atti S.I.S.Vet., 60, 465-466.
- 75) Vergara A., D'Orio V., Paludi D., Di Bonaventura G., Piccolomini R., Colavita G., Ianieri A. (2006) *Listeria monocytogenes from meat and meat-processing environments: biofilm formation, motility and hydrophobicity*. 52th International Congress Meat and Science and Technology.

- 76) Colavita G., Rotili M., Leone A., Vergara A., Sammarco ML., Ripabelli G. (2007) *Identification of emesis-causing Bacillus cereus strains by Polymerase Chain Reaction*. Veterinary Research Communications, 31 (Suppl.1), 351-353.
- 77) Colavita G., Reale A., Vergara A., Ciocca R.M. (2007) *Caratterizzazione di batteri lattici isolati da orate (Sparus aurata) confezionate in atmosfera protettiva*. Atti A.I.V.I., 17, 253-257.
- 78) Rotili M., Tamburro M., Ripabelli G., Sammarco ML., Colavita G. (2007) *Prevalenza del gene codificante per la componente L2 dell'enterotossina HBL in ceppi di Bacillus cereus valutata mediante test RPLA e PCR*. VI Workshop Nazionale Enter-net Italia, 71.
- 79) Festino AR., Pennisi L., Schirone M., Colavita G., Vergara A. (2007) *Resistenza ai chemioterapici e valutazione della MIC di ceppi di S. aureus isolati da alimenti e maestranze*. Atti S.I.S.Vet., 61, 365-366.
- 80) Colavita G., Paoletti M. (2007) *Agenti zoonotici nella filiera carni*. Obiettivi e Documenti Veterinari, 1, 29-43.
- 81) Brugiapaglia E., Di Stasi M., Colavita G. (2007) *Apicoltura e flora apistica del XIXmo secolo in Molise attraverso documenti storici*. Informatore Botanico Italiano, 39 (2), 307-312.
- 82) Colavita G., Paoletti M. (2007) *Contaminazioni da Escherichia coli O157. Il ruolo dell'igiene e il rischio antibiotico-resistenza*. Obiettivi e Documenti Veterinari, 9, 7-12.
- 83) Colavita G., Paoletti M. (2007) *Leptospirosi: rischio professionale nella filiera degli alimenti di origine animale*. Giornale Italiano di Medicina del Lavoro e Ergonomia. 29 (1), 21-24.
- 84) Colavita G., Paoletti M., Conter M., D'Orio V. (2008) *Isolamento di E. coli O157 da carcasse di vitelli a carne bianca*. Atti AIVI, 18, in corso di stampa.
- 85) Colavita G., Leone A., Sammarco M.L., Vergara A., Rotili M., Ripabelli G. (2008) *Prevalenza di geni codificanti per tossina emetica e enterotossine in ceppi di Bacillus cereus isolati da alimenti*. Accettato al LXII Convegno SISVet, San benedetto del Tronto, 24-26 settembre 2008.
- 86) Colavita G., Di Iorio R. (2009) *Il biofilm nell'igiene delle industrie alimentari*. Ingegneria Alimentare. Le carni. 45-53.

- 87) Giaccone V, Vercellotti L, Pavoletti E, Chiesa F, De Palma D, Miotti Scapin R, Radu I, Colavita G. (2009). *Listeria monocytogenes* nel contenuto intestinale di bovini al macello. In 7° Workshop Nazionale Enter-net Italia: Infezioni trasmesse da alimenti e acqua: diagnostica ed epidemiologia. Roma, Italia, 4-5 novembre 2009.
- 88) Giaccone V, Vercellotti L, Pavoletti E, Chiesa F, De Palma D, Colavita G. (2009). Studio sulla prevalenza di *Listeria monocytogenes* e *Listeria* spp. in bovini regolarmente macellati. In V° Workshop Nazionale di Epidemiologia Veterinaria, Torino, Italia, 10 - 11 dicembre 2009
- 89) Colavita G., Di Iorio R (2010). Il biofilm nell'igiene dell'industria lattiero casearia. *Il Latte*, 8; 26-30.
- 90) Colavita G., Amadoro C., Maglieri C., Sorrentino E., Varisco G., Salimei E. (2010). Hygiene and health parameters of donkey's milk. In: Book of Abstracts of the 61st Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Heraklion - Greece, 23-27 Agosto Wageningen Academic Publishers, vol. 16, 44,
- 91) Sorrentino E., Di Renzo T., Succi M., Reale A., Tremonte P., Coppola R., Salimei E., Colavita G. (2010). Microbiological characteristics of raw ass's milk: manual v. machine milking. In: Book of Abstracts of the 61st Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Heraklion - Greece, 23-27 Agosto Wageningen Academic Publishers, 16, 44,
- 92) Amadoro C., Di Renzo T., Tremonte P, Reale A, Messia C, Capilongo V, Colavita G. (2011). Influenza della tecnologia di produzione sulle caratteristiche tecnologiche, chimiche e microbiologiche della "ventricina vastese". *Industrie Alimentari*, 509; 20-28
- 93) Alberghini L., Colavita G., Giaccone V. (2011) Quantificazione di *Campylobacter* spp. sulla cute di broiler macellati. *Atti AIVI on line*, vol. 1, 39-42
- 94) Giampaolo Colavita, Carmela Amadoro, Elisabetta Salimei (2011) Latte di asina: aspetti igienico-sanitari e normativi. *Argomenti*, 61-70
- 95) Giampaolo Colavita, Carmela Amadoro, Elisabetta Salimei (2011) Latte di asina. *Il Latte*, luglio, 31-37.

- 96) Colavita G., Amadoro C., Palmiero F., Berardino L., Giaccone V. (2012) Effetto della bollitura domestica sulle caratteristiche microbiologiche di latte crudo per il consumo umano diretto. *Italian Journal of Food Safety*, 1 (5), 7-10.
- 97) Amadoro C., Rossi F., Piccirilli M., Berardino L., Colavita G., (2013) "Studio della flora microbica pro-tecnologica nella ventricina", *Ingegneria Alimentare – Le Carni*, maggio, 51-54, ISSN: 1827-8582
- 98) L. Alberghini, M. Marchesan, G. Colavita, V. Giaccone (2014) *Salmonella* spp. nel contenuto intestinale di equini regolarmente macellati. *Large Animal Review*, 20: 235-237.
- 99) Colavita G., Piccirilli M., Iafigliola L., Amadoro C. (2014) "Levels of nitrates and nitrites in chilli peppers and ventricina salami", *Italian Journal of Food Safety*, 3: 2239-7132.
- 100) Carmela Amadoro, Franca Rossi, Michele Piccirilli, Giampaolo Colavita (2015) *Tetragenococcus koreensis* is part of the microbiota in a traditional Italian raw fermented sausage. *Food Microbiology*, 50:78-82.
- 101) Carmela Amadoro, Franca Rossi, Michele Piccirilli, Giampaolo Colavita (2015) Features of *Lactobacillus sakei* isolated from Italian sausages: focus on strains from Ventricina del Vastese. *Italian Journal of Food Safety*. 4: 220-224
- 102) Colavita G., Amadoro C., Rossi F., Fantuz F., Salimei E. (2016). Hygienic characteristics and microbiological hazard identification in horse and donkey raw milk. *Veterinaria Italiana*, 52 (1): 21-29.
- 103) Vesna Milicevic, Giampaolo Colavita, Marta Castrica, Sabrina Ratti, Antonella Baldi, Claudia M. Balzaretto (2016). Risk assessment in the recovery of food for social solidarity purposes: preliminary data. *Italian Journal of Food Safety*, 5: 234-238.
- 104) Serena Niro, Alessandra Fratianni, Giampaolo Colavita, Laura Galassi, Marco Zanazzi, Elisabetta Salimei (2017). Technological use of donkey milk in cheesemaking. *International Journal of Dairy Technology*, 70: 1-4.
- 105) Simone Stella, Gabriella Soncini, Graziella Ziino, Antonio Panebianco, Francesca Pedonese, Roberta Nuvoloni, Elisabetta Di Giannatale, Giampaolo Colavita, Leonardo Alberghini, Valerio Giaccone (2017). Prevalence and quantification of thermophilic *Campylobacter* spp. in Italian retail poultry meat. *Food Microbiology*, 62: 232-238

106) Carmela Amadoro, Franca Rossi, Maria Luigia Pallotta, Maurizio Gasperi, Giampaolo Colavita, (2018). Traditional dairy products can supply beneficial microorganisms able to survive in the gastrointestinal tract. LWT - Food Science and Technology, 93: 376- 383

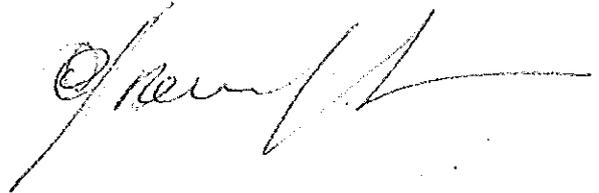
Testi universitari

Valerio Giaccone., Giampaolo Colavita (1996) - LEZIONI DI PATOLOGIA ANIMALE ED ISPEZIONE DELLE CARNI - Edito a cura dell'Ente per il Diritto allo Studio del Molise.

Giampaolo Colavita (a cura di) (1^a ed.2008, 2^a ed. 2012) – IGIENE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE, Ed. Point Vetérinaire Italie, Milano.

Valerio Giaccone, Giampaolo Colavita (2015). PRINCIPI DI MICROECOLOGIA DEGLI ALIMENTI, Ed. Point Vetérinaire Italie, Milano.

Campobasso, 01 febbraio 2019

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Giaccone', written in a cursive style.