

# CURRICULUM VITAE

## FORMATO EUROPEO



### INFORMAZIONI PERSONALI

**Nome** Stella Simone  
**Titolo di Studio** Laurea in Medicina Veterinaria – Dottorato di Ricerca in “Controllo della qualità totale nelle produzioni zootecniche degli alimenti di origine animale”  
**E-mail – numero di telefono** [simone.stella@unimi.it](mailto:simone.stella@unimi.it) 02/50334311

### ESPERIENZE LAVORATIVE

- **Data** Dal 1 novembre 2001
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Università degli Studi di Milano – Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali
- **Tipo di impiego** Professore Associato (da dicembre 2019) – precedentemente Ricercatore dell'area scientifico-disciplinare di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
- **Principali mansioni e responsabilità** Attività di ricerca riguardante l'ispezione e l'igiene degli alimenti di origine animale, con particolare riferimento al settore carni. Attività analitica di tipo microbiologico e chimico sugli alimenti di origine animale.  
Attività didattica nell'ambito del Corso di Laurea in Medicina Veterinaria, Moduli di “Ispezione delle carni”, “Ispezione delle carni avicunicole e selvaggina”, “Filiera carne”, “Igiene e tecnologia degli alimenti di origine animale”, “Ruolo del veterinario nella valutazione del benessere animale nei sistemi zootecnici”.  
Attività didattica nell'ambito del Corso di Laurea Triennale in Allevamento e Benessere Animale, corso di “Microbiologia e igiene degli alimenti di origine animale”.  
Attività didattica presso le Scuole di specializzazione di “Ispezione degli alimenti di origine animale” e di “Tecnologia e Patologia delle Specie Avicole del Coniglio e della Selvaggina”.  
Attività divulgativa mediante produzione di oltre 200 pubblicazioni e partecipazione a convegni del settore ispettivo.
- **Data** Novembre 1999-novembre 2002
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Università degli Studi di Milano – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare
- **Tipo di impiego** Dottorando presso il laboratorio di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
- **Principali mansioni e responsabilità** Attività analitica e di ricerca riguardante l'ispezione e l'igiene degli alimenti di origine animale.
- **Data** Aprile 1999-Novembre 1999
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Programma Studio S.r.l., viale Monza 50, Milano
- **Tipo di azienda o settore** Studio di consulenza per aziende alimentari
- **Tipo di impiego** Collaboratore occasionale presso lo studio
- **Principali mansioni e responsabilità** Attività ispettiva presso le aziende alimentari, stesura di manuali di autocontrollo, realizzazione di corsi di formazione per gli addetti delle aziende alimentari.
- **Data** Maggio 1998-Aprile 1999
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Central Food Spa, via XXV aprile, 60 Peschiera Borromeo (MI)
- **Tipo di azienda o settore** Piattaforma di distribuzione alimentare – laboratorio di sezionamento carni
- **Tipo di impiego** Impiegato presso il laboratorio Controllo Qualità
- **Principali mansioni e responsabilità** Analisi microbiologiche e merceologiche sugli alimenti destinati alla ristorazione collettiva

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- **Data** 1999-2002
- **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione** Università degli Studi di Milano
- **Qualifica conseguita** Dottorato di Ricerca in “Controllo della qualità totale nelle produzioni zootecniche degli alimenti di origine animale”
  
- **Data** 1992-1999
- **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione** Università degli Studi di Milano
- **Qualifica conseguita** Laurea in Medicina Veterinaria
  
- **Data** 1987-1992
- **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione** Liceo scientifico “Giordano Bruno”, Melzo (MI)
- **Qualifica conseguita** Maturità Scientifica

## ULTERIORI CORSI E SEMINARI DI AGGIORNAMENTO

- 2021: Convegno Nazionale AIVI (Associazione Italiana Veterinari Igienisti)
- 2021: Il Congresso nazionale “La filiera delle carni di selvaggina selvatica”
- 2019: I Congresso nazionale “La filiera delle carni di selvaggina selvatica”
- 2019: Convegno Nazionale AIVI (Associazione Italiana Veterinari Igienisti)
- 2019: Convegno nazionale SISVET (Società Italiana delle Scienze Veterinarie)

## MADRELINGUA

ITALIANO

## ALTRE LINGUE

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

INGLESE  
ECCELLENTE  
ECCELLENTE  
BUONA

## CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Predisposizione al lavoro di gruppo e alle relazioni pubbliche

## CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Competenza nell'utilizzo di strumenti di analisi e *problem solving*

## CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Legislazione alimentare, microbiologia e igiene degli alimenti.  
Ottimo utilizzo del PC

## PATENTI

Patente tipo B

## DICHIARAZIONE E AUTORIZZAZIONE AL TRATTAMENTO DEI DATI

Dichiaro che tutte le informazioni riportate corrispondono al vero.  
Autorizzo il trattamento dei dati personali in accordo al D.Lgs. 196/2003 e al GDPR (Reg. UE 2016/679).

Lodi,  
03/03/2022

In Fede  
Simone Stella

## PRINCIPALI PUBBLICAZIONI (DAL 2015)

1. Tirloni E., Bernardi C., Colombo F., Stella S. (2015) Microbiological shelf life at different temperatures and fate of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* inoculated in unflavored and strawberry yogurts. *Journal of Dairy Science* 98(7), 4318-4327.
2. Stella S., Soncini G., Ziino G., Panebianco A., Pedonese F., Nuvoloni R., Di Giannatale E., Colavita G., Alberghini L., Giaccone V. (2017) Prevalence and quantification of thermophilic *Campylobacter* spp. in Italian retail poultry meat: Analysis of influencing factors. *Food Microbiology* 62, 232-238.
3. Tirloni E., Ghelardi E., Celandroni F., Bernardi C., Casati R., Rosshaug P.S., Stella S. (2017) *Bacillus cereus* in fresh ricotta: comparison of growth and Haemolysin BL production after artificial contamination during production or post processing. *Food Control* 79, 272-278.
4. Tirloni E., Ghelardi E., Celandroni F., Bernardi C., Stella S. (2017) Effect of dairy product environment on the growth of *Bacillus cereus*. *Journal of Dairy Science* 100(9), 7026-7034.
5. Tirloni E., Stella S., de Knecht L.V., Gandolfi G., Bernardi C., Nauta M. (2018) A quantitative microbial risk assessment model for *Listeria monocytogenes* in RTE sandwiches. *Microbial Risk Analysis* 9, 11-21.
6. Stella S., Tirloni E., Castelli E., Colombo F., Bernardi C. (2018) Microbiological evaluation of carcasses of wild boar hunted in a hill area of northern Italy. *Journal of Food Protection* 81(9), 1519-1525.
7. Tirloni E., Vasconi M., Cattaneo P., Stella S., Bernardi C. (2018) Potentiality of the use of starter culture in PDO Strachitunt production on chemical-physical and microbiological features: A pilot study. *LWT - Food Science and Technology* 98, 124-133.
8. Tirloni E., Stella S., Bernardi C., Dalgaard P., Rosshaug P.S. (2019) Predicting growth of *Listeria monocytogenes* in fresh ricotta. *Food Microbiology* 78, 123-133.
9. Tirloni E., Bernardi C., Rosshaug P.S., Stella S. (2019) Potential growth of *Listeria monocytogenes* in Italian mozzarella cheese as affected by microbiological and chemical-physical environment. *Journal of Dairy Science* 102(6), 4913-4924.
10. Tirloni E., Bernardi C., Ghelardi E., Celandroni F., Cattaneo P., Stella S. (2019) *Bacillus cereus* in fried rice meals: Natural occurrence, strain dependent growth and haemolysin (HBL) production. *LWT - Food Science and Technology* 114, 108393.
11. Tirloni E., Bernardi C., Ghelardi E., Celandroni F., Andrighetto C., Rota N., Stella S. (2020) Biopreservation as a potential hurdle for *Bacillus cereus* growth in fresh cheese. *Journal of Dairy Science* 103(1), 150-160.
12. Tirloni E., Bernardi C., Stella S. (2020) Shelf life and growth potential of *Listeria monocytogenes* in steak tartare. *LWT - Food Science and Technology* 118, 108807.
13. Tirloni E., Stella S., Bernardi C., Mazzantini D., Celandroni F., Ghelardi E. (2020) Identification and pathogenic potential of *Bacillus cereus* strains isolated from a dairy processing plant producing PDO Taleggio cheese. *Microorganisms* 8, 949. doi:10.3390/microorganisms8060949.
14. Stella S., Tirloni E., Bernardi C., Grilli G. (2021) Evaluation of effect of chilling steps during slaughtering on the *Campylobacter* sp. counts on broiler carcasses. *Poultry Science*, 100(3), 100866.
15. Tirloni E., Bernardi C., Stella S. (2021) *Pseudomonas* spp.: Are food grade organic acids efficient against these spoilage microorganisms in fresh cheeses? *Foods* 10(4), 891.
16. Tirloni E., Stella S., Bernardi C., Rosshaug P.S. (2021) A new predictive model for the description of the growth of *Salmonella* spp. in Italian fresh ricotta cheese *LWT* 143, 111163