

AVVISO DI NOMINA COMMISSIONE GIUDICATRICE
(art. 29 D. Lgs. 50/16 e s.m. e i.)

PROCEDURA NEGOZIATA SENZA PREVIA PUBBLICAZIONE DI UN BANDO DI GARA, AI SENSI
DELL'ART.63 COMMA 2 LETT. A) DEL D.LGS. N. 50 DEL 2016 E S.M.I., PER LA FORNITURA DI
HAMBURGER VEGETALI CON LEGUMI

CIG 7408293CC5

Milano, 3.4.2018

ATTO PROT. N. 079875 DEL 3.4.2018: SOSTITUZIONE COMPONENTE COMMISSIONE GIUDICATRICE,
EX ART 29 D. LGS. 50/2016 E SMI, NOMINATA CON PROVVEDIMENTO PROT. N. 079815 DEL
28.3.2018

COMPONENTI

1. Presidente: Dr.ssa Alessandra Bini
2. Componente Interno: Dr. Arben Papa
3. Componente Interna/Segretaria Verbalizzante: Sig.ra Sonia Casati

FIRMATO

Responsabile Unico del Procedimento
Dr.ssa Roberta Mascheroni

DICHIARAZIONE DI INSUSSISTENZA DI CAUSE DI INCOMPATIBILITA'

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA' (ART. 47 D.P.R. 28 DICEMBRE 2000 N. 445)

Il sottoscritto: **Arben Papa** nato

il _____ residente a

Via :

tel.028846641 cell.3355803906; e-mail arben.papa@milanoristorazione.it

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 D.P.R. 445/2000, sotto la sua personale responsabilità

DICHIARA

L'INSUSSISTENZA DI CAUSE DI INCOMPATIBILITÀ E DI ASTENSIONE, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., art. 77 commi 4, 5, e 6, ossia di non trovarsi nelle seguenti situazioni:

- art. 77 comma 4: I commissari non devono aver svolto né possono svolgere alcun'altra funzione o incarico tecnico o amministrativo relativamente al contratto del cui affidamento si tratta.
- art. 77 comma 5: Coloro che, nel biennio antecedente all'indizione della procedura di aggiudicazione, hanno ricoperto cariche di pubblico amministratore, non possono essere nominati commissari giudicatori relativamente ai contratti affidati dalle Amministrazioni presso le quali hanno esercitato le proprie funzioni d'istituto.
- art. 77 comma 6: Si applicano ai commissari delle commissioni:

L'articolo 35-bis del D.lgs. 165/2001. "Prevenzione del fenomeno della corruzione nella formazione di commissioni e nelle assegnazioni agli uffici"

Coloro che sono stati condannati, anche con sentenza non passata in giudicato, per i reati previsti nel capo I del titolo II del libro secondo del codice penale [Omissis] non possono fare parte delle commissioni per la scelta del contraente per l'affidamento di lavori, forniture e servizi, per la concessione o l'erogazione di sovvenzioni, contributi, sussidi, ausili finanziari, nonché per l'attribuzione di vantaggi economici di qualunque genere.

L'articolo 51 c.p.c.

- a) se ha interesse nella causa o in altra vertente su identica questione di diritto;*
- b) se egli stesso o la moglie è parente fino al quarto grado (c.c. 74, 76) o legato da vincoli di affiliazione, o è convivente o commensale abituale di una delle parti [Omissis];*
- c) se egli stesso o la moglie ha causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito con una delle parti [Omissis...];*
- d) se ha dato consiglio o prestato patrocinio nella causa [Omissis] o vi ha prestato assistenza come consulente tecnico;*
- e) se è tutore, curatore (c.c. 346, 392), amministratore di sostegno (c.c. 404), procuratore, agente o datore di lavoro di una delle parti, se, inoltre, è amministratore o gerente di un ente, di un'associazione anche non riconosciuta, di un comitato, di una società o stabilimento che ha interesse nella causa (c.c. 39, 2247).*

L'articolo 42 D.lgs. 50/2016 (Conflitto di interesse)

Si ha conflitto d'interesse quando [Omissis] un prestatore di servizi che, anche per conto della stazione appaltante, interviene nello svolgimento della procedura di aggiudicazione degli appalti e delle concessioni o può influenzarne, in qualsiasi modo, il risultato, ha, direttamente o indirettamente, un

interesse finanziario, economico o altro interesse personale che può essere percepito come una minaccia alla sua imparzialità e indipendenza nel contesto della procedura di appalto o di concessione. [Omissis].

DICHIARA ALTRESI'

di non svolgere attività libero professionale confliggente con il Comune di Milano, in particolare di non esercitare direttamente tale attività in cause civili, penali, amministrative o di altro genere, avanti qualsiasi autorità Giurisdizionale di ogni ordine e grado o collegio arbitrale contro il Comune di Milano, e di non far parte di associazioni professionali che vengano a trovarsi nella stessa situazione.

SI IMPEGNA

- ✓ a comunicare tempestivamente eventuali variazioni del contenuto della presente dichiarazione e a rendere, se del caso, una nuova dichiarazione sostitutiva;
- ✓ a comunicare tempestivamente al Comune di Milano l'insorgere di situazioni di conflitto di interesse nei confronti del Comune di Milano.

Trattamento dati personali:

Il/La Sottoscritto/a dichiara di essere stato/a informato/a, ai sensi dell'art.13 del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i. circa il trattamento dei dati personali raccolti, ed in particolare, che tali dati saranno trattati, anche con strumenti informatici esclusivamente per le finalità per le quali la presente dichiarazione viene resa.

Luogo e data *Milano 30/01/18*

Il Dichiarante

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	PAPA ARBEN
Indirizzo	
Telefono	
E-mail	

Nazionalità	Italiana
Data di nascita	

ESPERIENZA LAVORATIVA

• 20014– ad oggi	Lavora a tempo pieno presso un'azienda della ristorazione collettiva
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Milano Ristorazione S.p.A. Via B. Quaranta 41 Milano
• Tipo di azienda o settore	Ristorazione collettiva
• Tipo di impiego	Responsabile Tecnico Direzione Acquisti e Contratti
Principali mansioni e responsabilità	<ul style="list-style-type: none">• In relazione con le altre funzioni aziendali la preparazione e la redazione delle schede tecniche dei prodotti food e non food• Partecipazione alla redazione dei capitolati per i prodotti food e non food;• Conduzione di indagini di mercato riferite alle caratteristiche dei prodotti food e non food, utile alla formulazione di base d'asta congruenti rispetto mercato consentendo a DCA di assolvere alla funzione centrale degli acquisti miglior prodotto al miglior prezzo ;• In relazione con altre funzioni conduzione degli audit ai fornitori;• Valutazione statistica dei fornitori attraverso il monitoraggio della fornitura e l'analisi dei dati;
• 2001– 2014	Lavora a tempo pieno presso un'azienda della ristorazione collettiva
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Milano Ristorazione S.p.A. Via B. Quaranta 41 Milano
• Tipo di azienda o settore	Ristorazione collettiva
• Tipo di impiego	Responsabile di Audit e Campionamento
• Principali mansioni e responsabilità	<ul style="list-style-type: none">• Verifiche sulle materie prime: controllo su raccolta, correttezza, elaborazione e disponibilità sia direttamente che attraverso i collaudatori dei dati necessari per assicurare la qualità dei processi e di erogazione del servizio.• Gestione della trattazione delle non conformità inerenti alle verifiche delle materie prime ed alla produzione.• Programmazione con le altre funzioni aziendali del piano di prelievi dei campioni e di audit sui fornitori necessari per il monitoraggio della qualità igienico -sanitaria del servizio.• Contatti con i laboratori esterni per le analisi microbiologiche e chimico -fisiche, per quanto riguarda le attività di competenza.• Partecipazione con le altre funzioni aziendali alla risoluzione delle problematiche del settore food e non food.• Gestione della registrazione delle azioni correttive/preventive inerenti al collaudo ed alla produzione, monitorando, in collaborazione con le funzioni aziendali di competenza, la loro esecuzione ed efficacia.

	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione alla redazione dei capitolati relativi alle forniture di materie prime food e non food e dei servizi (disinfestazione, pulizia, ecc). • L'elaborazione e l'emissione delle schede tecniche sulle materie prime food e non food. • Aggiornamento della normativa riguardante aspetti legislativi igienico – sanitari di pertinenza. • Ottimizzazione e miglioramento dei processi inerenti al suo settore. • Partecipazione con le altre funzioni aziendali agli incontri con le commissioni mense. • Partecipazione con le altre funzioni aziendali per la preparazione delle procedure di sistema di certificazione. • Progettazione, messa a punto dei programmi informatici relativi alle verifiche delle materie prime, alla gestione delle non conformità e delle diete sanitarie. • Redazione di menù e delle relative tabelle nutrizionali. • Partecipa attivamente nella stesura del piano di autocontrollo del panificio.
1998 - 2001	Lavora a tempo pieno presso un laboratorio delle analisi chimiche, fisiche e microbiologiche degli alimenti, dei terreni e dell'ambiente.
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	CONAL srl Via Binda, 19 - Milano
• Tipo di azienda o settore	Laboratorio d'analisi
• Tipo di impiego	Responsabile del settore di microbiologia
	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione del laboratorio di microbiologia - micoteca • Controllo degli alimenti destinati alla refezione scolastica del Comune di Genova, Pavia. • Audit presso i fornitori della Grande distribuzione (supermercati di Lombardia) degli alimenti freschi, congelati e stagionati. • Partecipazione al programma di studio della contaminazione fungina tipica ed atipica di alcuni formaggi del Sud Italia nell'identificazione dei ceppi fungini. • Valutazione della contaminazione fungina nell'aria dei musei di pittura e la loro influenza sulle pitture. • Progettazione e stesura del programma informatico di gestione dei rapporti di prova del laboratorio d'analisi. • Preparazione del laboratorio per l'accreditamento.
1995 - 1997	Collaborazione con l'Università di Studio di Milano
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto di Ispezione Alimenti di Origine Animale, Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi, Milano
• Tipo di azienda o settore	Ricerca e formazione
• Tipo di impiego	Collaborazione - Dottorando
	<ul style="list-style-type: none"> • Ottiene il dottorato di ricerca triennale sul seguente tema: "Controllo della qualità totale nelle produzioni zootecniche degli alimenti di origine animale". • Presentazione del dottorato superando con i massimi voti. • Controllo degli alimenti destinati agli asili, alle scuole materne, elementare e medie del Comune di Desio, con un programma di controlli sulle cucine e nelle mense rispettive e preparazione dei check-list. • Controllo della qualità igienico – sanitaria e la determinazione della contaminazione fungina tipica e atipica dei prodotti lattiero– caseari; • Valutazione della contaminazione fungina dell'acqua potabile dell'acqua potabile. • Messa a punto del programma d'autocontrollo nell'industria di pasticceria. • Corso d'aggiornamento sulle nuove tecniche per l'identificazione morfologica e biogenetica (PCR) delle muffe, presso "Ecole Supérieure de Microbiologie et Sécurité Alimentaire de Brest", Francia
Date 1995 - 1997	Lavora a tempo pieno presso un'azienda di commercio dei prodotti carnei ed ittici congelati e surgelati
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	COMAVICOLA COMMERCIALE AVICOLA S.p.A. VIA PIRANESI GIOVANNI BATTISTA 6 20137 Milano - MI
• Tipo di azienda o settore	Commercio di carne e prodotti ittici congelati e surgelati;

• Tipo di impiego	Impiegato
	<ul style="list-style-type: none"> • Messa a punto del programma d'autocontrollo nell'industria alimentare di trasformazione dei prodotti a base di carne; • Messa a punto del programma d'autocontrollo nell'industria alimentare di trasformazione dei prodotti a base di carne nei distributori automatici delle bevande calde, • Messa a punto del programma d'autocontrollo nell'industria alimentare di trasformazione dei prodotti a base di carne nell'industria alimentare di conservazione e distribuzione dei prodotti refrigerati, congelati e surgelati di grande distribuzione;
Date 1989 - 1995	Studio della micologia e delle micotossine - Controllo della qualità totale degli alimenti di produzione industriale.
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto di Ispezione Alimenti di Origine Animale, Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi, Milano
• Tipo di azienda o settore	Ricerca e formazione
• Tipo di impiego	Borsista
	<p>Borsa di studio dal titolo "Controllo della qualità totale dei prodotti carnei ed i loro derivati". Svolge la propria attività presso l'Istituto d'Ispezione degli Alimenti di Origine Animale della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Studi di Milano. Attività svolta nel campo di controllo della qualità igienico - sanitaria di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • frutta secca; • prodotti d'origine animale; • aria negli allevamenti; • valutazione del potere fungicida di alcune sostanze. • mangimi <p>Controllo degli alimenti destinati agli asili, alle scuole materne, elementare e medie del Comune di Cinisello Balsamo.</p> <p>Valutazione della contaminazione microbica delle lavatazzine da bar.</p> <p>Valutazione della flora fungina di alcuni insaccati crudi.</p>

Date 1984 - 1989	Istituto di Ricerca Veterinaria
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Chirurgia e patologia degli animali - Istituto di Ricerca Veterinaria di Tirana (AL)
• Tipo di azienda o settore	Ricerca
• Tipo di impiego	Ricercatore
	<ul style="list-style-type: none"> • Borsa di studio del Ministero degli Esteri della Repubblica Italiana per una specializzazione in ispezione degli alimenti e mangimi con particolare riferimento alla ricerca di muffe e micotossine • Lavora presso l'Istituto di Ricerca Veterinaria di Tirana, nel campo della chirurgia e patologia degli animali d'allevamento. Durante questo periodo ha studiato: • L'effetto dei medicinali d'origine vegetali sulla coagulazione di sangue nei diversi animali di laboratorio e d'allevamento (equini, bovini, ovini, ecc.); • L'effetto delle diverse tecniche e medicinali sulle piaghe chirurgiche, o d'origine diverse; • La produzione della PMSG e la fecondazione artificiale degli ovini e bovini..

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

•01 dicembre 2011	
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	QUALYFOOD
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Aggiornamenti in tema di assicurazione e controllo della qualità
• 10 – 17 – 31 marzo 2010	
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Neutron servizi
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso di formazione: Materiali a contatto con gli alimenti: carta e cartone, materie plastiche – packaging, requisiti ambientali.

•22 ottobre 2008	
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	UNI e IMQFOOD
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso: UNI EN IISO 22000 Normativa internazionale sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare
•4 aprile 2008	
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	BUREAU VERITAS ITALIA SpA
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Seminario: Nuove norme di certificazione per l'agroalimentare: IFS, BRC 5, Global Gap, Serie 22000
•22 aprile 2007	
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	UNI, ANGQ e IMQFOOD
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso: Tracciabilità e Rintracciabilità nelle aziende agroalimentari
•16 – 17 – 23 ottobre 2005	
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	SGS
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso HACCP L'autocontrollo nell'industria alimentare;
• Date (2000 – 2002)	Equivalenza della laurea in medicina veterinaria
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università Statale di Milano
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Medicina Veterinaria
• Qualifica conseguita	Laurea
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Laureato (110 e lode)
•1995 – 1997	
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Dottorato di ricerca
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Controllo totale della qualità dei prodotti d'origine animale
• Qualifica conseguita	
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Dottorato di Ricerca
• Date (da 1980 – a 1984)	Medicina Veterinaria
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto superiore di Agricoltura di Tirana – Facoltà di veterinaria
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Veterinario
• Qualifica conseguita	Laurea
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Laureato

•1974 –1978	Scuola media superiore
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Ginnasio "Qemal Stafa"
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Scientifico
• Qualifica conseguita	-
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	-

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

PRIMA LINGUA	ITALIANO - ALBANESE		
ALTRE LINGUE	Capacità di lettura	Capacità di scrittura	Capacità di espressione orale
FRANCESE	BUONO	BUONO	BUONO
INGLESE	ELEMENTARE	ELEMENTARE	ELEMENTARE

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Capace di vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante ed in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra
-----------------------------------	--

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Coordinamento delle verifiche sulle materie prime e la preparazione delle relative schede tecniche. Organizzazione delle verifiche analitiche dei prodotti alimentari con i laboratori; Audit presso i fornitori e/o produttori dei prodotti alimentari.
-------------------------------------	--

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Conoscenza della normativa sui prodotti alimentari; delle caratteristiche dei prodotti alimentari; delle tecnologie di produzione Conoscenza degli strumenti di laboratori di microbiologia: microscopio, stereoscopio, preparazione dei terreni, autoclave, analisi microbiologiche in generale, Analisi micologiche ed identificazione delle specie fungine.
--------------------------------	---

CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE	Conoscenza dei sistemi informatici come il pacchetto di Office Microsoft (Word, Access, Excel, Outlook, PowerPoint), FileMaker, (strumento di creazione di DB), Internet Explorer, Mozilla, Facebook, Windows (tutte le versioni).
------------------------------------	--

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE <i>Musica, scrittura, disegno ecc.</i>	PIACE LA MUSICA (CHITARRA, CANTO), LO SPORT (CICLISMO, MOUNTAIN BIKE, NUOTO, CALCIO, BASKET, VOLLEY, CORSA LIBERA)
--	--

PATENTE O PATENTI	Italiana
-------------------	----------

ULTERIORI INFORMAZIONI	Vi autorizzo a trattare i miei dati ai sensi della legge 675/96
-------------------------------	---

Distinti saluti
Arben Papa

- 1) DRAGONI I., BALZARETTI C., PAPA A. **“Lavastoviglie da bar: Efficienza e igienicità”** Ristorazione Collettiva - Catering - 7/8 1990.
- 2) DRAGONI I., BALZARETTI C., PAPA A. **“ Lavatazzine da bar: una analisi comparata”** Quaderni di controinformazione alimentare N°54 agosto 1990.
- 3) DRAGONI I., BALZARETTI C., PAPA A. **“Potere fungicida delle microonde”** Tecnica Molitoria Dicembre 1990.
- 4) DRAGONI I., CANTONI C., PAPA A. **“ Flora fungina tipica di bresaole equine prodotte in Valtellina”** Industrie Alimentari Giugno 1990.
- 5) DRAGONI I., CANTONI C., PAPA A. **“Microflora superficiale di insaccati della carnia”** Industrie Alimentari Ottobre 1991.
- 6) DRAGONI I., CANTONI C., PAPA A. **“Insaccati crudi stagionati: l’ammuffimento.”** Ristorazione Collettiva - Catering- N°6 Giugno 1991.
- 7) DRAGONI I., CANTONI C., PAPA A. **“Ammuffimento di prodotti carnei stagionati”** Industrie Alimentari Marzo 1992
- 8) DRAGONI I., PAPA A., PIANTANIDA L., VALLONE L. **“Antifungini in mangimistica: prove di attività in funzione del grado e del tipo di ammuffimento dei substrati”** Tecnica Molitoria Giugno 1992.
- 9) DRAGONI I., CANTONI C., PAPA A. **“Annerimento di trippe da Phoma sorghina”** Archivio Veterinario italiano Supplemento al Vol. 43 N° 5/6 1992.
- 10) DRAGONI I., CANTONI C., PIANTANIDA L., PAPA A., ROQUEBERT M.F. **“L’ammuffimento rosso superficiale e profondo del burro”** Il latte Settembre 1993
- 11) BERTI L., DRAGONI I., PAPA A., PIANTANIDA L., VALLONE L., LUZI F., HEINZL E., **“La qualità micologica dell’aria e dei mangimi nell’allevamento cunicolo intensivo”** Rivista di conigliicoltura N°5 1994
- 12) RONCAGLIA P.L., DRAGONI I., PAPA A., VALLONE L. **“Muffe e tecnologia di produzione della coppa modenese (di Vignola)”** Ingegneria Alimentarie Febbraio 1994
- 13) DRAGONI I., VALLONE L., BARUFFA M., PAPA A., PIANTANIDA L. **“Impiego di starter fungini tipici per la contaminazione delle stanze di stagionatura di insaccati crudi”.** Ingegneria Alimentarie. Febbraio 1995
- 14) NAVAROTTO P., CRIMELLA C., LUZI F., GUARINO M., HEINZL E., DRAGONI I., PAPA A., MASSOLA A. **“Air quality in the environment of intensively reared fattening rabbits”** Farm Building Progress (117) April 1995
- 15) MARENZI C., DRAGONI I., PAPA A., VALLONE L. **“Flora fungina interna in salami crudi stagionati normali e deteriorati (nota preliminare) ”** Ingegneria Alimentare Agosto 1995
- 16) PAPA A., DRAGONI I., CANTONI C. **“Tecnologia di produzione delle trippe in Italia: caratteristiche chimico – fisiche e batteriologiche del prodotto naturale e bianco”.** Ingegneria Alimentare Agosto 1997
- 17) DRAGONI I., CANTONI C., PAPA A., VALLONE L. **“Muffe alimenti e micotossine”** Ed. CittàStudiEdizioni di UTET Libreria S.r.l. 1997
- 18) DRAGONI I., PAPA A., VALLONE L., **“Standarts di qualità micologica del formaggio “TALEGGIO””** Microbiologie – Aliments – Nutrition 1997, Vol. 15,

- 19) DRAGONE I., PAPA A. , VALLONE L. **“Standarts di qualità micologica del formaggio “Taleggio”:** a - **Flora fungina tipica e muffe indesiderate sulla crosta;** b – **Standard quantitativo della pasta.** Archivio Veterinario Italiano Vol. 48 N°4 1997 p. 154 – 160
- 20) DRAGONI I., VALLONE L., BALZARETTI C., PAPA A. **“Ristorazione scolastica: Problematiche connesse al rifornimento di derrate alimentari con specifiche caratteristiche merceologiche”.** Atti della società italiana delle scienze veterinarie, Volume LVII Ischia (NA) 25-27 settembre 2003
- 21) MONTAGNA M.T., SANTACROCE M.P., SPILOTROS G. NAPOLI C., MINERVINI F., PAPA A., & DRAGONI I. **“Investigation of fungal contamination in sheep and goat cheeses in southern Italy”** Mycopathologia 158 245 – 249 2004