

Dr. Dino Spolaor
Venezia 1 Maggio 1953

Istruzione e Formazione

Laurea in Scienze Agrarie - Padova

Specializzazione in Chimica, Microbiologia e Tecnologia nel settore lattiero-caseario - Istituto Lattiero Caseario di Thiene -1983-84

Corso “*Verifiche sui Sistemi Qualità*”, organizzato dall’Associazione Italiana per la Qualità (AICQ) - 1992

Valutatore di Sistemi Qualità (Quality Assessor) - CSQA S.r.l. Certificazioni

Organizzazioni, enti, strutture professionali

- Ordine degli agronomi
- 1998-2002 Rappresentante nel **Comitato scientifico** della Rivista “Igiene Alimenti – Disinfestazione & Igiene Ambientale”
- Dal 2004 componente del **Comitato Editoriale** della rivista “Il Latte” – Ed. Tecniche Nuove

Esperienze professionali

- Dal 1999 ad oggi **Dirigente del Settore di Biotecnologie Agroalimentari** di Veneto Agricoltura – Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari.
- 1984-85 Istruttore direttivo della Regione Veneto - Ispettorato Provinciale dell’Agricoltura di Vicenza. Esperienza specifica sulle **problematiche della zootecnia da latte e da carne.**
- 1985-89 **Ricercatore** dell’Istituto Lattiero Caseario e di Biotecnologie Agroalimentari di Thiene, dove si occupa di **microbiologia lattiero-**

casearia, approfondendo le **problematiche igieniche delle produzioni casearie**.

- 1989-93 **Responsabile dei Laboratori di Microbiologia e Biotecnologie** dell'Istituto Lattiero Caseario e di Biotecnologie Agroalimentari di Thiene. Esperienza specifica nel Controllo e nella Assicurazione Qualità e nel monitoraggio dei processi produttivi dell'industria alimentare. Promotore dell'applicazione della metodologia HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) nelle industrie alimentari.
- 1993-98 **Dirigente del Servizio di Biotecnologie Agroalimentari** dell'Istituto Lattiero Caseario e di Biotecnologie Agroalimentari di Thiene. Coordinamento di attività di **ricerca e sperimentazione finalizzate al controllo della qualità igienico sanitaria degli alimenti e alla selezione di microrganismi da impiegare come starter nella produzione di alimenti fermentati**.

Dirigente del Servizio Tecnologico dell'Istituto di Thiene. Realizzazione di attività sperimentali finalizzate allo **studio dei parametri tecnologici** per il **miglioramento della qualità dei formaggi** tipici veneti.

Consulente per aziende alimentari nella valutazione del possesso dei requisiti strutturali e di gestione in conformità con le direttive comunitarie 92/46/CEE e 93/43/CEE

Dal 1985 a oggi svolge attività di **relatore e docente** in diversi convegni corsi e seminari **a carattere nazionale ed internazionale**, su problematiche legate alla microbiologia e alla tecnologia degli alimenti, al loro controllo igienico-sanitario, all'applicazione della metodologia dell'HACCP, all'assicurazione qualità nelle industrie alimentari e su vari altri aspetti tecnico-scientifici e normativi del settore alimentare. Dal 2003 svolge attività di docenza ai Corsi CSQA-SINAL sulla stima dell'incertezza di misura in microbiologia.

E' autore di numerose pubblicazioni su riviste del settore.

ELENCO PUBBLICAZIONI

Dino Spolaor

1. Disegna L., Bonato P., Spolaor D., Riduzione della carica batterica del latte mediante filtrazione alla stalla., *L'Informatore Agrario*, XL (2), 41-42, 1984.
2. Spolaor D., De Franceschi C., Zilio F., Indagine sul punto crioscopico di latti di massa nel Veneto., *Il Mondo del Latte*, 3, 147-149, 1985.
3. Ottaviani F., Spolaor D., Camplani A., Dal Santo M.L., Zilio F., Aspetti metodologici del controllo microbiologico di qualità dei formaggi a pasta molle., *Il Latte*, 11, 742-750, 1986.
4. Bonato P., Disegna L., Spolaor D., Caratteristiche chimiche e reologiche di latti aziendali in Veneto., *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 37 (3), 184-221, 1986.
5. Bonato P., Spolaor D., Cattelan A., Dal Santo M.L., Determinazione dei Clostridi butirrici nel latte con la tecnica dell'impedometria., *Atti del convegno di microbiologia applicata "A.F.I.& S.I.M.A."*, 23 aprile, 89-97, 1987.
6. Ottaviani F., Spolaor D., Detection of Staphylococcal Enterotoxins in cheese by use or reversed passive latex agglutination test method: comparative evaluation of different extraction procedure., *Atti del convegno "Microbiologia applicata" "A.F.I.& S.I.M.A."*, 23 aprile 1987 - Società Editoriale Farmaceutica, 139-141, 1987.
7. Ottaviani F., Spolaor D., Disegna L., Bonato P., Il profilo microbico delle produzioni casearie a rapido consumo: parametri e metodologia analitica., *Il Latte*, 12, 1116-1117, 1987.
8. Spolaor D., Zilio F., Dal Santo M.L., Zaina A., Restello I., Influenza delle superfici e dell'aria confinata sulla contaminazione microbica secondaria di alcuni formaggi., *Il Latte*, 12, 916-921, 1987.
9. Spolaor D., Giacon D., Cardelli M., Il siero di latte nell'alimentazione delle lattifere., *L'informatore agrario*, 1, 27-82, 1987.
10. Bonato P., Disegna L., Spolaor D., Effetto di razza ed ambiente sulle caratteristiche chimiche e reologiche dei latti., *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 38 (4), 327-343, 1987.
11. Bonato P., Disegna L., Spolaor D., Zanatta P., Effetto di stagione, stadio di lattazione e tecnica di alimentazione sulle caratteristiche chimiche e reologiche dei latti., *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 38 (4), 344-375, 1987.
12. Bonato P., Disegna L., Spolaor D., Effetti stagionali e alimentari su qualità casearia del latte., *Zootecnia e Nutrizione Animale*, 13, 245, 1987.
13. Disegna L., Ottaviani F., Bonato P., Spolaor D., Considerazioni sulle proposte di regolamentazione dei profili microbici dei prodotti caseari a rapido consumo., *Il Latte*, 13, 37-39, 1988.
14. Spolaor D., Zilio F., Dal Santo M.L., Cavallari A., Restello I., Zanatta P., Loddo A., Giacon D., Broggiato F., Caratterizzazione microbiologica dello yogurt., *Il Latte*, 13, 1085-1097, 1988.
15. Ottaviani F., Disegna L., Spolaor D., Yeast and moulds identification in food industry., *Microbiologie - Aliments - Nutrition*, 6, 221-226, 1988.
16. Spolaor D., Dal Santo M.L., Zilio F., Rassegna della tecniche di ricerca ed isolamento per via colturale delle listerie., *Industrie Alimentari*, XXVII (6), 577-583, 1989.
17. Spolaor D., Dal Santo M.L., Zilio F., Zanatta P., Adamo C., Joly C., Martignone G., Vola G., Applicazioni dell'impedometria nell'analisi dei prodotti lattiero-caseari., *Il Latte*, XVI (4), 328-336, 1991.
18. Bonato P., Spolaor D., Le sostanze inibenti., In *"L'analisi microbiologica dei prodotti lattiero-caseari. Manuale di tecniche di laboratorio ed ecologia microbica"*, Tecniche Nuove, Milano, 422-431, 1991.
19. Spolaor D., Bonato P., I Clostridi butirrici., In *"L'analisi microbiologica dei prodotti lattiero-caseari. Manuale di tecniche di laboratorio ed ecologia microbica"*, Tecniche Nuove, Milano, 351-374, 1991.
20. Ottaviani F., Arvati G., Spolaor D., Dal Santo M.L., Zilio F., Impiego del metodo di ibridazione nel controllo microbiologico degli alimenti. Esperienze con sonde marcate con enzimi., *Industrie Alimentari*, XXIX (283), 541-549, 1991.
21. Spolaor D., Rudello F., Effetti della salatura anticipata e del condizionamento degli ambienti di maturazione sul controllo delle fermentazioni anomale nei formaggi., *Scienza e tecnica lattiero casearia*, 42 (5), 360-374, 1991.
22. Spolaor D., Zilio F., Dal Santo M.L., Rossi G., Goffo A., Galvan P., Tecniche analitiche per la ricerca di *Listeria* negli alimenti., 2° Convegno Internazionale "La Microbiologia degli alimenti e dei cosmetici in Europa alle soglie del 1993", 2 luglio, Centro Comune di Ricerca, Ispra (Varese), 1992.
23. Spolaor D., Broggiato F., Selezione di lieviti da utilizzare nella tecnologia dell'Asiago Pressato., *Il Latte*, 1066-1067, 1992.
24. Tramontin S., Bonato P., Spolaor D., Uso di un metodo immunoenzimatico per la ricerca rapida degli antibiotici nel latte., *Industrie Alimentari*, XXXI, 1024-1027, 1992.
25. Lombardi A., Spolaor D., Dal Santo M.L., Testolin L., Uso di un metodo immunoenzimatico nella determinazione quantitativa di *Listeria monocytogenes* nei formaggi molli., In *"4th international symposium on Microbiology of food and cosmetics in Europe: Infectious diseases and intoxications with the third millenium approaching"*, Ispra (VA), 1-2 giugno, 1994.
26. Brian E., Basso A., De Dea P., Lombardi A., Spolaor D., Evaluation au moyen de courbes d'acidification de l'antagonisme d'une souche de *Lactococcus producteur de nisine* contre d'autres bacteries lactiques., In *"Gestions des populations microbiennes dans les industries agro-alimentaires"*, Dijon. 9-10 marzo, 1994.
27. Disegna L., Rudello F., Spolaor D., Selezione di lieviti da utilizzare nella tecnologia dell'Asiago Pressato., Progetto finalizzato "Moderne strategie lattiero-casearie", relazione II anno di attività, 1995.
28. Disegna L., Rudello F., Spolaor D., Selezione di lieviti da utilizzare nella tecnologia dell'Asiago Pressato., Progetto finalizzato "Moderne strategie lattiero-casearie", relazione III anno di attività, 1995.
29. Dal Santo M.L., De Dea P., Filosofo T., Lombardi A., Spolaor D., Metodi rapidi non convenzionali per la ricerca e identificazione di microrganismi in prodotti lattiero-caseari., *Tecnologie Alimentari*, 3, 100-104, 1995.
30. Lombardi A., Spolaor D., I Batteri lattici: antagonismo microbico., In *"Microbiologia dei prodotti di origine vegetale. Ecologia ed analisi"*

- microbica", Chiriotti editori, Torino, 137-180, 1996.
31. Marangon A., Spolaor D., Agostini V., Effects of milk composition and technology on rheological properties of yogurt., FIL IDF "Symposium on texture of fermented milk products and dairy desserts", 1997.
 32. Marangon A., Spolaor D. , Risultati di alcune valutazioni igieniche utilizzando il metodo V.I.S.A. (Valutazione Igienica stabilimenti Alimentari)., Igiene degli Alimenti, 1997.
 33. Spolaor D., Un agente microbico alla ribalta: Il Clostridium botulinum., L'Informatore agrario, 37, 45-46, 1997.
 34. Spolaor D., Maiello A., Scatta l'allarme Escherichia Coli, L'Informatore Agrario, 38, 49-50, 1997.
 35. Disegna L., Rudello F., Spolaor D., Selezione di lieviti da utilizzare nella tecnologia dell'Asiago Pressato, Il Latte, 22 (3), 142-143, 1997.
 36. Spolaor D., Marangon A. , Esperienze di prematurazione a bassa temperatura dei formaggi stagionati per il controllo delle fermentazioni anomale: riflessi sulla maturazione., Scienza e tecnica lattiero casearia, 48 (1), 43-52, 1997.
 37. Spolaor D., Tramontin S., Maiello A., L'H.A.C.C.P. attraverso la sua terminologia (Prima parte), Igiene Alimenti - Disinfestazione & Igiene Ambientale, 4/98, 1-8, 1998.
 38. Spolaor D., Tramontin S., Maiello A., L'H.A.C.C.P. attraverso la sua terminologia (Seconda parte), Igiene Alimenti - Disinfestazione & Igiene Ambientale, 5/98, 9-16, 1998.
 39. Spolaor D., Tramontin S., Maiello A., L'H.A.C.C.P. attraverso la sua terminologia (Terza parte), Igiene Alimenti - Disinfestazione & Igiene Ambientale, 6/98, 17-24, 1998.
 40. Spolaor D., Tramontin S., Marangon A., L'albero delle decisioni, importante strumento della metodologia H.A.C.C.P. per l'individuazione dei punti di controllo critici, Igiene Alimenti - Disinfestazione & Igiene Ambientale, 4/98, 6-11, 1998.
 41. Spolaor D., La valutazione microbiologica dell'aria confinata negli stabilimenti alimentari, In "I rischi microbiologici del 2000 nel settore alimentare - La valutazione degli interventi di sanificazione nell'industria alimentare", Bologna, 7 maggio 1998, 63-73, 1998.
 42. Maistro S., Scorzato I., Baldini P., Mioni R., Spolaor D., Tramontin S., Busin L., Contributo alla realizzazione di un "Manuale di buona prassi igienica", Ingegneria alimentare, 1/98, 21-23, 1998.
 43. Maistro S., Scorzato I., Baldini P., Mioni R., Spolaor D., Tramontin S., Busin L., Contributo alla realizzazione di un "Manuale di buona prassi igienica", Ingegneria alimentare, 2/98, 13-16, 1998.
 44. Maistro S., Scorzato I., Baldini P., Mioni R., Spolaor D., Tramontin S., Busin L., Contributo alla realizzazione di un "Manuale di buona prassi igienica", Ingegneria alimentare, 3/98, 20-31, 1998.
 45. Bonsembiante M., Bailoni L., Simonetto A., Spolaor D.,, Caratteristiche qualitative e dimensioni dei globuli di grasso di latte bovino, ovino e caprino sottoposti a diversi sistemi di filtrazione alla stalla, Il Latte, 25 (6), 54-62, 2000.
 46. Spolaor D.,, Riflessi del disegno igienico delle macchine alimentari sull'applicazione della metodologia H.A.C.C.P., Igiene Alimenti - Disinfestazione & Igiene Ambientale, 4, 16-20, 2000.
 47. Spolaor D.,, La tutela della qualità alimentare tra certificazione ed autocontrollo, Terapia moderna, 179. Aggiornamenti in nutrizione clinica. Il Pensiero Scientifico Editore, Anno XXXVII - n. 1, 115-124, 2000.
 48. Spolaor D., Il Codex Alimentarius, Igiene Alimenti - Disinfestazione & Igiene Ambientale, marzo/aprile, 5, 2001.
 49. Maiello A., Spolaor D., I principi metodologici dell'H.A.C.C.P. secondo il Codex Alimentarius, Igiene Alimenti - Disinfestazione & Igiene Ambientale, marzo/aprile, 6-12, 2001.
 50. Cattelan A., Lombardi A., Slongo D., Spolaor D., Linee guida per la produzione e vendita di prodotti lattiero-caseari in alpeggio, AIPROLAT, novembre 2001
 51. Maiello A., Spolaor D, La UNI CEI EN ISO/IEC 17025 applicata in ambito microbiologico: valutazione di alcuni requisiti tecnici. Atti del Congresso "Metrologia e Qualità - Misure e qualità nel terzo millennio", Torino 26-27 Febbraio 2003
 52. Spolaor D., Tavola rotonda: Metrologia tradizionale e settori emergenti: situazione e problemi con particolare riferimento ai laboratori chimico-clinici. La situazione nei laboratori di microbiologia, Atti del Congresso "Metrologia e Qualità - Misure e qualità nel terzo millennio" , Torino 26-27 Febbraio 2003.
 53. Maiello A., Spolaor D, La UNI CEI EN ISO/IEC 17025 applicata in ambito microbiologico: valutazione di alcuni requisiti tecnici. "TUTTO MISURE, La rivista delle misure e del controllo qualità - Organo Ufficiale di Metrologia e Qualità", Anno V - n. 3, 277-278, 2003.
 54. Maiello A, Spolaor D, Proposta di linea guida per l'espressione dell'incertezza di misura nelle prove microbiologiche, Atti del IV Congresso "Metrologia & Qualità, Centro Congressi Lingotto, Torino, 22-24 Febbraio 2005, pagg. 442-444.
 55. Maiello A, Spolaor D, Guida per l'espressione dell'incertezza di misura nelle prove microbiologiche, Revisione 0, Gennaio 2005, pagg. 40, Edizioni Augusta.
 56. Maiello A., Spolaor D. (2007). Incertezza di misura nelle prove microbiologiche, Rassegna dei principali approcci di calcolo, Laboratorio 2000, Anno 21, 4, 18-22
 57. Maiello A., Sartori S., Spolaor D. (2007). Applicazione della GUM ad una misura biologica, Parte I - Definizione del misurando ed equazione di modello, Tutto Misure, IX, n. 02, 140-144
 58. Maiello A., Sartori S., Spolaor D. (2008). Applicazione della GUM ad una misura biologica, Parte II - Calcolo del risultato della misurazione e della sua incertezza, Tutto Misure, X, n. 02, 143-149.
 59. Maiello A., Sartori S., Spolaor D. (2008). Applicazione della GUM ad una misura biologica, Parte III - Calcolo dell'incertezza estesa ed espressione del risultato, Tutto Misure, X, n. 03, 217-223.
 60. Maiello A, Spolaor D, Guida per l'espressione dell'incertezza di misura nelle prove microbiologiche, Revisione 1, Aprile 2009, pagg. 55, scaricabile da sito web: <http://www.venetoagricoltura.org/basic.php?ID=2461>

Autorizzo l'inserimento dei miei dati nei vostri archivi, nel rispetto di quanto previsto dalla legge sulla tutela dei dati personali (legge 675/96).