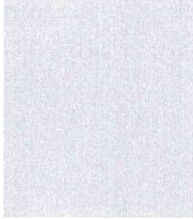


Maria Concetta Campagna



📍 Via Migliara 52sx, 3825, 04014, Pontinia, Italia

☎ 0773/ 696663 📠 +393286156678

✉ mariaconcetta.campagna@izslt.it

Skype:mariaconcetta.campagna

Sesso F | Data di nascita 03/05/1974 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA Dirigente Analista I° Livello Tecnologo Alimentare

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

01/03/2019 INCARICO PROFESSIONALE (IP): SUPPORTO E SVILUPPO DEL LABORATORIO SICUREZZA ALIMENTARE NELLA UOT LAZIO SUD

01/03/2019 Referente della Qualità

01/12/2014 – alla data attuale Dirigente Analista I° livello Tecnologo Alimentare-SEDE DI LATINA

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana – Sede di Latina S.P. Congiunte Destre, snc Località Chiesuola – 04100 – Latina Laboratorio Alimenti.

Principali attività e responsabilità:

1. Controllo ufficiale nel settore alimentare
2. Attività di ricerca
3. Attività di supporto alle aziende ALIMENTARI

01/02/2007 – 31/11/2014 Dirigente Analista I° livello Tecnologo Alimentare-SEDE DI ROMA

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana – Sede di Roma presso Direzione Operativa Produzioni Zootecniche.
Via Appia Nuova 1411 – 00178 Roma
<http://www.izslt.it/izslt/>

01/12/2001 - 31/01/07 Consulente
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana
Via Appia Nuova 1411 – 00178 Roma
<http://www.izslt.it/izslt/>

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

A.A. 2003-2004 Specializzazione in “Alimentazione Animale”
2004-2005
2005-2006 Università Federico II di Napoli, Facoltà di Medicina Veterinaria

A.A. 2007-2008 Corso di Alta Formazione “Sicurezza e Qualità degli Alimenti e delle Bevande: Valutazione, Gestione e Comunicazione del Rischio”
Università degli Studi di Roma la Sapienza

A.A. 2002-2003 Corso annuale di Perfezionamento in “Igiene e Tecnologie degli Alimenti”

Università Federico II di Napoli, Facoltà di Scienze Matematiche e Fisiche – Dip. Fisiologia Generale ed Ambientale,

- 02/2001-07-2001 Corso di specializzazione post-laurea in “Esperto Qualità e Sistema HACCP” con stage presso un’azienda agro-alimentare.
Centro di formazione del comune di Roma “Luigi Pietroselli”
- A.A. 1999-2000 Abilitazione all’ esercizio della libera professione di TECNOLOGO ALIMENTARE conseguito nella sessione di maggio 2000
Facoltà di Agraria dell’ Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza in data 28 marzo 2000
- A.A. 1994-2000 Diploma di laurea in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI. Tesi dal titolo :”PASSAGGIO DI AFLATOSSINE DALLA DIETA AL LATTE E ALLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA”
Facoltà di Agraria dell’ Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza in data 28 marzo 2000

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

Inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
A2	A2	A2	A2	A2

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative Ottime capacità relazionali; capacità di adattarsi in contesti diversi; buone capacità di comunicazione; molto portata al lavoro di equipe

Competenze organizzative e gestionali Ottime capacità organizzativa, sia al lavoro che nella vita privata; ottima capacità di coordinare gruppi di lavoro e progetti; attualmente coordino un gruppo di 6 persone;

Competenze professionali Ottime competenze nello sviluppo di protocolli analitici nell’ambito della Sicurezza Alimentare e nell’ambito delle Produzioni Zootecniche; Sviluppo di Progetti di Ricerca ed accreditamento metodiche analitiche.

Competenze informatiche Ottima padronanza degli strumenti Microsoft Office, applicativi elaborazione dati statistici, social network e PEC

Altre competenze HOBBY E INTERESSI:
Cinema, musica, danza, lettura, viaggiare
SPORT PRATICATI:
nuoto

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

1. A. COSTA, M. DE MARCHI, G. VISENTIN, M.C. CAMPAGNA, A. BORGHESE, C. BOSELLI
THE EFFECT OF PRE-MILKING STIMULATION ON TEAT MORPHOLOGICAL PARAMETERS AND MILK TRAITS IN THE ITALIAN WATER BUFFALO
FRONTIERS IN VETERINARY SCIENCE 7:572422. DOI:10.3389/FVETS.2020.572422
2. C. TRIPALDI, S. RINALDI, G. PALOCCI, S. DI GIOVANNI, M.C. CAMPAGNA, C. DI RUSSO, T. ZOTTOLA
CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS OF HOMOGENISED RICOTTA CHEESE PRODUCED FROM BUFFALO WHEY
Ital. J. Food Sci., vol. 32, 2020 pag. 292-308.
3. A. TAMBURRANO, B. TAVAZZI, C. CALLA, A. AMORINI, G. LAZZARINO, S. VINCENTI, T. ZOTTOLA, M.C. CAMPAGNA, U. MOSCATO, P. LAURENTI
BIOCHEMICAL AND NUTRITIONAL CHARACTERISTICS OF BUFFALO MEAT AND POTENTIAL IMPLICATIONS ON HUMAN HEALTH FOR A PERSONALIZED NUTRITION
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY 2019; VOLUME 8:8317
4. Tiziana Zottola¹, Maria Concetta Campagna¹, Pina Briganti¹, Arianna Scardigli², Chiara Vita³, Annalisa Romani²
Formaggio di Bufala: uno studio per la caseificazione vegetale
Tecnologie Alimentari N.3 2018, pag. 32-37.
5. 1 Zottola T., 1 Campagna M.C., 2 Scardigli A., 3 Vita C., 2 Romani A
Elaborazione di un protocollo di caseificazione con caglio vegetale per la produzione di formaggi di bufala caseificati in verde ed arricchiti di antiossidanti naturali- Risultati preliminari.
Atti XXVIII Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche – Firenze 21-23 Febbraio 2018
6. C. Boselli¹, L. Bianchi², P. Delfini³, M.C. Campagna¹, A. Proietti¹, G. Bitonti¹, D. Sagrafoli¹, C. Renzi³, F. Tancredi¹, G. Giangolini¹, S. Amatiste¹
Composizione e Qualità Tecnologica del latte ovino di razza sopravissana prodotto in 6 allevamenti della Regione Lazio.
Atti XXII Congresso Nazionale S.I.P.A.O.C. Cuneo 13-16 Settembre 2016
7. M.C. Campagna, A. Bragagnolo, P. Briganti, L. D'Amici, L. Guzzon, C. Di Russo, T. Zottola.
Criteri di Sicurezza e di Igiene delle Produzioni Lattiero-Casearie ovi-caprine prodotte nel Sud del Lazio.
Atti XXII Congresso Nazionale S.I.P.A.O.C. Cuneo 13-16 Settembre 2016.
8. 1 Carlo Boselli, 1 Maria Concetta Campagna, 1 Simonetta Amatiste, 1 Remo Rosati and 2 Antonio Borghese.
Pre-Stimulation Effects on Teat Anatomy and Milk Flow Curves in Mediterranean Italian Buffalo Cows
Journal of Animal and Veterinary Advances 13 (15):912-916, 2014 ISSN: 1680-5593 Medwell Journals, 2014
9. C. Boselli¹, M.C. Campagna¹, P. Delfini², L. Bianchi³, F. Filippetti¹, G. Giacinti¹, G. Giangolini¹, S. Amatiste¹, R. Rosati¹.
Razza ovina Sopravissana: composizione e qualità tecnologica del latte nel corso della lattazione
Large Animal Review Supplemento 1 al n°4 – Agosto 2014 pag. 116. XXI Congresso Nazionale S.I.P.A.O.C. 9-12 Settembre 2014 Foggia. IF 0,168
10. Maria Concetta Campagna, Nicola Bottalico, Giuseppe Muratore, Stefano Saccarese
Tecnica IEF Così si identificano le specie ittiche
Alimenti e Bevande. Anno XVI – 4 Maggio 2014 pag. 27-30
11. Maria Concetta Campagna¹, Maria Teresa Di Schiavi¹, Marina Foti², Maria Cristina Mosconi³, Giuseppina Mattiolo³, Roberta Cavallina¹
Application of microbiological method direct epifluorescence filter technique/aerobic plate

count agar in the identification of irradiated herbs and species
Italian Journal of Food Safety 2014; volume 3:1650

12. Maria Concetta Campagna, Maria Teresa Di Schiavi, Grazia Falconi, Francesca Della Verità, Roberta Cavallina
Irradiated shellfish: identification by photostimulated luminescence
Italian Journal of Food Safety 2014; volume 3:1653
13. Selene Marozzi¹, Roberto Condoleo¹, Stefano Saccares¹, Maria Concetta Campagna², Michele Mangiacotti³, Eugenio Chiaravalle³
Irradiation of food of animal origin: analytical checks to verify compliance with EU legislation in Lazio region
Italian Journal of Food Safety 2013; 2:e17
14. M.C. Campagna, N. Bottalico, L. Dionisi, M.T. Di Schiavi, R. Cavallina
Identification of fish species by isoelectrofocusing
Italian Journal of animal science", Anno 2013, vol.12, supplement 1, pag.91 ISSN 1594-4077
15. M.C. Campagna, A. Nardoni, F.T. Pivotti, C. Boselli, C. Santini, R. Cavallina
Evaluation of Cinta Senese meat quality
Italian Journal of animal science, Anno 2013, vol.12, supplement 1, pag.115-116 ISSN 1594-4077
16. F. Filippetti, M.C. Campagna, N. Bottalico, S. Amatiste, R. Rosati
Pecorino flavoured cheese: physicochemical, textural and colorimetric characteristics of different varieties
Italian Journal of animal science", Anno 2013, vol.12, supplement 1, pag.108 ISSN 1594-4077
17. F. Filippetti, M.C. Campagna, L. Dionisi, R. Rosati
Preliminary investigation of colorimetric and sensory characteristics of some buffalo cheese of the Lazio region
Italian Journal of animal science", Anno 2013, vol.12, supplement 1, pag.107-108 ISSN 1594-4077
18. C. Boselli, M.C. Campagna, R. Rosati, A. Borghese
Pre-stimulation effects on teat anatomy in Mediterranean Italian buffalo
Italian Journal of animal science", Anno 2013, vol.12, supplement 1, pag.113 ISSN 1594-4077
19. "Ripening in sheep cheese: evaluation of color changes according to two illuminant methods", First International WWTCA Conference January 28, 2012 – Ragusa, Italy autori: M.C. Campagna, F. Filippetti, C. Boselli, A. Nardoni, N. Bottalico, R. Cavallina, R. Rosati
20. "Physico-chemical and color characteristics of "Pecorino della Sabina" cheese during ripening", First International WWTCA Conference, Ragusa, Italia 2012. Autori: F. Filippetti, M.C. Campagna, C. Boselli, G. Giangolini, L. Dionisi, A. Gulli, R. Cavallina, S. Amatiste, R. Rosati.
21. Il Cacio Magno: variazione dei principali parametri reologici, colorimetrici e chimico-fisici a fine stagionatura, XX Congresso Nazionale S.I.P.A.O.C. Siracusa, 26-29 Settembre 2012. Autori: M.C. Campagna, F. Filippetti, N. Bottalico, L. Dionisi, R. Cavallina, R. Rosati
22. "Evolution of physicochemical, microbiological, rheological and colorimetric properties of the Pecorino della Sabina cheese during ripening". IDF Cheese Ripening & Technology Symposium. May 21 – 24, Monoma Terrace, Madison, Wisconsin, USA. Autori: F. Filippetti, M.C. Campagna, C. Boselli, G. Giangolini, L. Dionisi, D. Patriarca, S. Amatiste, R. Cavallina, R. Rosati.
23. Piano di monitoraggio per la ricerca di glutine non dichiarato in etichetta in preparazioni e prodotti a base di carne – Risultati Preliminari. Atti XXII Convegno Nazionale AIVI pag. 42 Torino, 19-21 Settembre 2012. Campagna M.C., Nardoni A., Della Verità F., Marozzi S.,

Marcianò R., Condoleo R

24. Irraggiamento degli alimenti di origine animale: i controlli nella Regione Lazio per verificare il rispetto della normativa comunitaria cogente. Atti XXII Convegno Nazionale AIVI pag. 43 Torino, 19-21 Settembre 2012. Marozzi S, Condoleo R., Saccares S., Campagna M.C., Mangiacotti M., Chiaravalle E.
25. Curve di emissione del latte registrate in allevamenti ovini , XX Congresso Nazionale S.I.P.A.O.C. Siracusa, 26-29 Settembre 2012 C.Borselli, G.Giangolini, G.Giacinti, F.Filippetti, R. Bicocche, M.C. Campagna, S.Ametiste.
26. Lotta alle attività illegali nel settore della pesca: strumenti scientifici a sostegno dell'identificazione e della tracciabilità dei prodotti ittici – Parte 1 – Il Pesce, n° 6, anno 2011 – edizione. Autori: Condoleo R., Marozzi S., Campagna M.C., Saccares S.
27. Interdisciplinary approaches to identify fishes. Fourth International barcode of life conference. University of Adelaide – Australia 28 Novembre – 3 Dicembre 2011. Autori: Ferrari A., Campagna M.C., Gorla Mariella, Cavallina R., Schiavetti I.
28. Metodi Tassonomici, molecolari e biochimici per l'identificazione di specie ittiche. LXV Convegno Nazionale SISVET. Tropea – Drapia (Vibo Valentia) , 7-10 Settembre 2011. Autori: I. Schiavetti, M.C. Campagna, N. Bottalico, M. Tiso, S. Delfino, G. Doria, R. Cavallina, A. Ferrari
29. XXI Convegno AIVI (Associazione Italiana Veterinari Igienisti) 8-9-10 giugno 2011, Firenze Nuove frodi alimentari nel settore ittico: gallinella o pangasio? Pag. 79. Autori: Campagna M.C., Marozzi S., Condoleo R., Bottalico N., Nardoni A., Cavallina R.
30. "Buffalo behavioural response to machine milking in early lactation" Ital. J. Anim. Sci. Vol. 7, 287-295. Autori: Cavallina R., Roncoroni C., Campagna M.C., Minero M., Canali E.
31. "Identificazione di specie nel settore ittico" La Rivista di Scienza dell'Alimentazione. Pag. 29-35 n°1. Autori: Campagna M.C., Tepedino V., Di Domenico E., Saccares S., Cavallina R
32. .Morphometric and haematological parameters in Italian Mediterranean Buffaloes finished with different diets. Italian J. Anim. Sci. 6 (suppl. 2) : 512-515. Anno 2007. Autori: S. Allegroni, C. Roncoroni, L. Alfieri, M.C. Campagna, A. Borghese
33. X congresso CISETA (Congresso Italiano di Scienze e Tecnologie degli Alimenti) 9-10 maggio 2011, Milano Monitoraggio triennale sulla presenza di allergeni in prodotti e preparazioni a base di carne. Pag. 28 Chirotti Editore. Autori: M.C. Campagna, R. Condoleo, S. Marozzi, A. Nardoni, N. Bottalico, L. Dionisi, S. Saccares, R. Cavallina
34. Congresso SIB 20-21 maggio 2011, Paestum Buffalo meat quality and animal welfare Sessione poster SIB (Società Italiana di Buiatria) vol. 6 N. 1.2011. Autori: Campagna M.C., Dionisi L., Nardoni A., Cavallina R.
35. XIX Congresso AIVI (Associazione Italiana Veterinari Igienisti) 24-26 giugno 2009, Perugia Presenza di radionuclidi gamma-emittenti in prodotti ittici d'importazione. Autori: Campagna M.C., Nardoni A., Cavallina R.
36. Water Buffalo Immune Response During lactation phases: a preliminary study". Atti 6th Asian Buffalo Congress October 27-30 2009, Lahore Pakistan. Autori
37. Identificazione di specie ittiche:isoelettrofocalizzazione ed elettroforesi capillare, due tecniche diagnostiche a confronto". Atti del XI Congresso Nazionale S.I.D.I.L. Parma, 30 settembre-2 ottobre 2009 pag.106-107. Autori: Campagna M.C., Bucci E., Bottalico N., Nardoni A., Muratore G., Cavallina R.
38. Indagine conoscitiva sulla presenza di allergeni a base di carne. Atti del XI Congresso Nazionale S.I.D.I.L. Parma, 30 settembre-2 ottobre 2009 pag.104-105. Autori: Campagna M.C., Cavallina R., Condoleo R., Marozzi S., Morena V., Saccares S.

39. "An Anaphylactic shock in a eleven years – old girl by hidden hens' egg in mortadella (a large italian sausage)". Poster session 4 –Food Allergy XXVIII Congress of the European Academy of Allergy and Clinical Immunology. Warsaw June 6-10 2009. Autori: Tripodi, Di Rienzo Businco, Lambiase, Restani, Cavallina, Campagna
40. "Evaluation of buffalo milk protein composition". Atti 3° Congresso Nazionale sull'allevamento del Bufalo pag.100, Anno 2005. Autori: Campagna M.C., Cavallina R., Alfieri L., Fagiolo A.
41. Relies on the electrical conductivity in the buffalo milk in Rome and Latina farms". Atti 3° Congresso Nazionale sull'allevamento del Bufalo pag.48. Anno 2005. Autori: Boselli C., Rosati R., Campagna M.C., Arcuri S., Giangolini G., Fagiolo A.
42. PHYSIOLOGICAL AND MANAGERIAL FACTORS THAT CAUSE METABOLIC, HORMONAL AND IMMUNE MODIFICATIONS IN WATER BUFFALO DURING LACTATION. WORLD BUFFALO CONGRESS. OTTOBRE MANILA, FILIPPINE. Anno 2004. Autori: Cavallina R., Lai O., Campagna M.C., Di Domenico E., Fagiolo A.
43. BENESSERE ANIMALE: INDICATORI DI BENESSERE NEL TRASPORTO DEGLI OVINI. S.I.P.A.O.C. Siena, 30/09 – 02/10. Autori: Fagiolo A., Lai O., Alfieri L., Roncoroni C., Campagna M.C., Nicolussi P., Cavallina R.
44. STUDIO SUI PARAMETRI EMATOCHIMICI E SIEROLOGICI IN TRE AZIENDE BIOLOGICHE DI OVINI DA LATTE S.I.P.A.O.C. Cagliari 11-14 Settembre. Autori: Fagiolo A., Grifoni G., Campagna M.C., Roncoroni C., Bucci L., Cavallina R.

Partecipazione a Convegni,
Congressi, Seminari e corsi

- CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE, ADEGUAMENTO DEI CONTROLLI E RIFORMA DELL'AUTOCONTROLLO. OTA DI SICILIA E SARDEGNA 14 e 23 aprile 2021.
- REGOLE PER LA PREPARAZIONE DEI CAMPIONI DI PROVA, DELLA SOSPENSIONE INIZIALE E DELLE DILUIZIONI DECIMALI PER L'ANALISI MICROBIOLOGICA 08/09-15/09-22/09-29/09/2020 CORSO FAD ORGANIZZATO IZSLT.
- I TECNOLOGI ALIMENTARI DEL LAZIO A CONFRONTO 28/01/2021 C.F.2 ORGANIZZATO DALL'OTACL
- PRIME APPLICAZIONI DEL CONTROLLO UFFICIALE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE (REG. UE N. 625/2017). ATTIVITA' DI VIGILANZA E GARANZIE DIFENSIVE PER OPERATORI E IMPRESE. 26/11/2020 C.F.2 ORGANIZZATO DALL'OTACL
- EMERGENZA SANITARIA DA NUOVO CORONAVIRUS SARS CoV-2: PREPARAZIONE E CONTRASTO 23/04/2020 CORSO FAD 16 ORE FORMATIVE Organizzato dall'ISS.
- PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE INFEZIONI NEL CONTESTO DELL'EMERGENZA COVID-19 CORSO FAD 5 ORE FORMATIVE Organizzato dall'ISS
- CORSO DI FORMAZIONE PER L'ABILITAZIONE AL PRELIEVO DEL LATTE CRUDO DI MASSA. DET.REG. LAZIO 16/11/2016 N. G13508
- LA CHIOCCIOLA: DAL CAMPO ALLA TAVOLA. Organizzato dall'IZSLT nella sede di Roma 11/04/2019.
- Aggiornamento in materia di salute, sicurezza, biosicurezza, nella sezione di Latina dell'IZSLT ai sensi dell'art. 37 D.LGS. 81/2008 e dell'accordo Stato Regioni del 21/12/2011. Organizzato dall'IZSLT sede di Latina Data inizio: 18/10/2018 data fine: 13/11/2018 della durata di 15 ore.
- LE ZOONOSI A TRASMISSIONE ALIMENTARE: AGGIORNAMENTO SULLE FONTI, AGENTI ZOONOTICI E FOCOLAI DI TOSSINFEZIONE ALIMENTARE. Organizzato da IZSLER FAD 01/03/2018 - 30/11/2018.
- Organizzazione, qualità e Sicurezza del Lavoro: come sta evolvendo la Sezione di Latina

- dell'IZSLT. Sede di Latina dal 25/10/2018 al 18/12/2018.
- Piano Formativo Anticorruzione 2017-2018. FAD. Organizzato da Maggioli 2018
 - Ricerca e produzione scientifica: percorsi di miglioramento. Organizzato da IZSLT sede di Roma il 04/10/2018.
 - TOSSICOLOGIA ALIMENTARE. Corso FAD. Organizzato da IZSLER dal 01/03/2018 al 30/11/2018.
 - 5° Convegno Internazionale di Elicicoltura. Organizzato da CIE - Parco Coclè 22/09/2018 – 24/09/18 presso Piana della Verna (CE).
 - “Agricoltura di precisione” il 11/06/18 organizzato da Bio Campus e Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio OTACL sede di Latina CF: 8
 - Etichettatura degli alimenti il 11/05/18 organizzato da CHRI.VA. s.r.l. sede di Roma
 - Export USA: Food Defense ed altri ambiti di approfondimento il 29/03/18 organizzato da SAI GLOBAL ITALIA e Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio OTACL sede Napoli CF: 6
 - MOCA-Materiali e oggetti a contatto con alimenti il 21/03/18 organizzato da Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio OTACL sede Napoli CF: 6
 - La ristorazione collettiva in appalto il 16/12/2017 organizzato da Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio OTACL sede Napoli CF: 6
 - Giornata di aggiornamento sulle procedure di microbiologia degli alimenti il 16-17/11/17 organizzato da IZSLT sede Roma
 - Convegno dei laboratori di Referenza Nazionali per i parassiti trasmessi con gli alimenti il 27-28/09/17 organizzato da Ministero della Salute-ISS
 - Il campionamento degli alimenti e mangimi nell’ambito del controllo ufficiale. CORSO FAD IL 25/08/17 organizzato da IZSAM G. Caporale Teramo
 - Tavola rotonda su “Ristorazione Collettiva” il 08/06/17 organizzato da Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio OTACL sede Roma CF: 4
 - Il Tecnostress e l’abuso delle tecnologie digitali il 09/05/2017 organizzato da IZSLT sede Latina
 - Sviluppo della Sezione di Latina: Formazione a 360 dal 20/04/2017 al 07/11/2017 (15 giornate) organizzato da IZSLT sede di Latina
 - Programma per la gestione informatica dei materiali di riferimento e reagenti il 20/04/17 organizzato da IZSLT sede Roma
 - Natural Products: tecniche analitiche e nuove tendenze nel mondo dei prodotti naturali il 14/02/17 organizzato da Buchi presso Università sapienza –Roma
 - Aggiornamento sulle attività sperimentali della Direzione Operativa Controllo degli alimenti. Ed. 2 il 08/11/2016 organizzato da IZSLT sede Roma
 - “Il laboratorio accreditato Accredia. L’importanza e la garanzia del risultato analitico nell’ambito delle procedure di autocontrollo igienico-sanitario anche in relazione al Reg. CE 2073/2005” .5/11/2016 organizzato OTACL sede Napoli. CF:5
 - Giornata informativa settore lattiero caseario il 17/11/2016 organizzato da Regione Lazio
 - “Il rapporto di prova: interpretazione del risultato in rapporto con i valori legislativi cogenti o i valori guida aziendali”. 12/11/2016 OTACL sede Napoli. CF.5
 - Gestire i reclami per fidelizzare il cliente e avviare il miglioramento: dalla Norma UNI ISO 10002 alla procedura il 22/09/16 organizzato da IZSLT sede Roma
 - XXII Congresso Nazionale S.I.P.A.O.C. il 14,15,16/09/2016 organizzato da Kassiopea group sede di Cuneo
 - Corso di aggiornamento per i referenti della qualità e i responsabili delle prove di laboratorio. Il 14-15/06/16 presso IZSLT sede Roma
 - Diagnostica di laboratorio di Trichinella. Il 15,22/03/2016 presso IZSLT sede Roma
 - Etichettatura dei prodotti alimentari il 12/02/16 presso Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio OTACL sede Cisterna di Latina (LT)
 - Il Tecnologo Alimentare e la riforma dei procedimenti giudiziari. Le nuove regole civili, penali e amministrative il 19/12/2015 presso Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio OTACL sede Napoli
 - II° EDIZIONE – La Legislazione in materia di Sicurezza Alimentare: Gestione del dato analitico nel laboratorio del controllo ufficiale. IZSLT sede Roma 12/11/15
 - Validazione dei metodi e stima dell’incertezza di misura nel laboratorio di microbiologia degli alimenti. IZSLT sede Roma 18/12/15
 - Il sistema di gestione documentale Archiflow 8: conoscerlo ed utilizzarlo. Il

- 10/12/2015 presso IZSLT sede Roma
- Workshop proteine animali trasformate nei mangimi 2015. Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Torino 21/05/2015
- Il Manuale HACCP e Responsabilità dell'OSA: profili di responsabilità penale e civile. Il 13/12/14 presso Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio OTACL sede Napoli
- Come cambia l'etichettatura degli alimenti con il Regolamento UE 1169/2011. Il 16/12/14 presso IZSLT sede Roma.
- Fornitura delle informazioni sui prodotti alimentari al consumatore: le nuove regole comunitarie e il quadro sanzionatorio. **6 Crediti Formativi. 22/11/2014 Napoli**
- Benessere animale, qualità delle produzioni zootecniche e sicurezza alimentare: normativa e controlli di laboratorio. Il 21,26/11 e 2,3,10/12/2014 presso IZSLT sede Roma
- La nuova etichettatura dei prodotti alimentari. Certiquality. 27/10/2014. **8 Crediti Formativi**
- IL PORTALE DELLA FORMAZIONE il 21/05/14 presso IZSLT sede Roma

- Allergie Alimentari: Stimolare la ricerca per tutelare il consumatore. Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, tenutosi a Torino 9/11/12
- Leaders, dattatori o giocolieri? Organizzato da IZSLT 28/06/2012 sede di Roma.
- Risonanza di Spin Elettronico organizzato da BRUKER presso Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Sassari il 10-11 /07/2012..
- XX Congresso Nazionale S.I.P.A.O.C. Siracusa 26-29/09/12
- XXII Convegno Nazionale AIVI, "Autorità competente e operatore del Settore alimentare: armonizzazione degli strumenti di gestione del rischio" 19-21/09/2012 Torino

- Il sistema informativo dei laboratori: aggiornamenti e modifiche. IZS Roma, 09/10/2012
- L'applicazione del Total Qualità Management nei laboratori dell' Istituto Zooprofilattico – D.O. Produzioni Zootecniche. IZS Roma, 18/09/2012
- Che cos'è lo stress correlate. IZS Roma, 20/03/2012
- Miglioramento delle prestazioni del laboratorio: lo strumento del Total Quality Management. IZS Roma 14/12/2011
- "XLIII Congresso Nazionale della Società Italiana di Buiatria", SIB - Paestum (SA), 20-21/05/11
- "Conferenza dei servizi: diagnostica, ricerca, formazione, qualità e gestione presso l'IZSLT", IZS Roma, 14-21-29/11 e 5/12/2011
- "Alimenti irradiati: metodi di identificazione per il controllo ufficiale", IZS Roma, 20-21/9/2011
- "Proteomica: aspetti applicativi nella diagnostica molecolare", Fondazione per le Biotecnologie e dal Dipartimento di Scienze dell'Ambiente e della Vita (DiSAV) dell'Università del Piemonte Orientale, 23-24 febbraio 2011
- "Conosci ciò che mangi? Controlli, allerte e frodi nelle filiere alimentari". Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, 13/05/2011
- Strategie manageriali per consolidare la governabilità del sistema IZS Lazio e Toscana Ed. 3. Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana, 7, 14, 21 ottobre, 18, 19 novembre, 2 dicembre 2010
- 1° Workshop dei laboratori del controllo ufficiale degli OGM. Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana, 30 novembre, 1,2,3 dicembre 2009
- "La filiera corta: lo stato dell'arte, la tutela del consumatore, le difficoltà e le prospettive". XIX Congresso Nazionale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Perugia, 24-26 giugno 2009 Perugia
- Gli allergeni alimentari: legislazione, analisi, ricerca, comunicazione", Struttura Congressuale di Villa Gualino, Torino, 23 ottobre 2009 Torino
- "Food Irradiation: aspetti scientifici, normativi e sanitari", IZS Puglia e Basilicata, 23 maggio 2009
- "Sistema di gestione per la qualità nei laboratori di analisi. Software applicativo per l'elaborazione dei risultati di convalida dei metodi di prova", UNICHIM, 20 maggio 2009
- "Il miglioramento continuo della Qualità", IZS Roma, 5 maggio 2009
- IV Meeting Nazionale sulla sicurezza alimentare: "Le frodi alimentari e le alterazioni degli alimenti", ASL RM/C, 23-24 maggio 2008 Fondazione S. Lucia Roma

Partecipazione a Convegni,
Congressi, Seminari e corsi

- “3° Convegno Nazionale sull’allevamento del Bufalo” 1st Buffalo Symposium of Europe and the Americas, Università federico II Facoltà Medicina Veterinaria –Dipartimento Scienze Zootecniche ed Ispezioni degli Alimenti. ANASB, 12-15/10/05 Capaccio-Paestum (SA)
- “Protein Analysis Seminar Tour 2005”, Amersham Biosciences, 28 Giugno 2005 Università di Tor Vergata Roma
- “Micotossicosi negli allevamenti bufalini e di bovini da latte: dall’emergenza alla prevenzione”, IZSLT e Facoltà Agraria Università degli studi della Tuscia, 10 Giugno 2004 Centro Congressi Arenaro a Torre in Pietra (RM)
- Corso di formazione: “UNI CEI EN ISO/IEC 17025: LA NUOVA NORMA DI RIFERIMENTO PER I LABORATORI”, 19 Marzo e 01 Aprile 2003 IZSLT Roma
- Giornata di studio: “Benessere negli animali da reddito”. IZS Roma 16/03/02 IZSLT Roma
- Seminario di 9 ore sul tema: “Igiene degli alimenti, prevenzione delle tossinfezioni alimentari, autocontrollo HACCP indirizzi tecnologici sull’utilizzo delle materie prime. Azienda Sanitaria Locale di Latina-Dipartimento di Prevenzione Servizio di igiene degli alimenti e nutrizione. 2001 Formia
- Corso teorico-pratico di Proteomica / Elettroforesi 2D, Istituto G. Gaslini di Genova 23/09/2008-25/09/2008
- Corso: “Produrre Latte : come e con quali risultati? Moderno management per rispondere alle esigenze del mercato” Centro di Formazione “Vittorio Tadini” s.r.l., Piacenza. 15/02/2014-17/02/2014
- “Corso di Caseificazione” 3 ° Convegno Nazionale sull’allevamento del bufalo presso Azienda Sperimentale Improsta Eboli (SA) 11/10/2005-11/10/2005
- Corso: “Introduzione all’analisi del rischio nell’ambito alimentare” Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, Guidonia (RM), 04/05/2005-05/05/2005
- Corso: L’assicurazione di qualità dei risultati di prova in microbiologia ambientale VII e VIII Prova Interlaboratorio ISS-UNICHIM, Istituto Superiore di Sanità in collaborazione con Unichim. 02/12/2004-02-12-2004
- Corso “L’impiego di Microsoft Excel per gli operatori sanitari”, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, Guidonia(RM) 12/10/2006-19/10/2006
- Corso “L’uso delle fonti biomediche nella ricerca e nell’aggiornamento scientifico”, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, Roma. 20/05/2008-21/05/2008
- Corso “L’impiego della spettrometria gamma per la rilevazione dei Radionuclidi negli alimenti, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, Roma. 13/12/2005-15/12/2005
- “Corso su modalità di utilizzo e alimentazione del sistema informativo per la sicurezza alimentare”, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, Roma. 01/07/2005-01/07/2005
- Corso: “Focalizzazione isoelettrica per l’identificazione delle specie ittiche”, Università degli studi di Milano Facoltà di Veterinaria-Dipartimento di Patologia Animale, Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria-Sezione di Biochimica e Fisiologia Veterinaria. 08/03/2005-09/03/2005
- Corso di formazione all’uso del DENSITOMETRO GS 800 e Software FPQUEST FINGER-PRINTING BIORAD presso l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, Roma. 25/05/2009

DOCENZE

- L’attività di ricerca corrente presso l’IZSLT: principali risultati e loro trasferibilità operativa. 19/06/2019
- Organizzazione, Qualità e Sicurezza del Lavoro: Come sta evolvendo la Sezione di Latina dell’IZSLT
- ALLERGENI ALIMENTARI- I.T.S. Fondazione BioCampus Latina
- L’attività di Ricerca Corrente presso l’IZS Lazio e Toscana: principali risultati e loro trasferibilità operativa
- ALLERGENI ALIMENTARI nell’ambito del percorso didattico Tecnico Superiore per il Controllo, la Valorizzazione ed il Marketing delle produzioni Agrarie, Agroalimentari ed Agroindustriali . Presso I.T.S. Fondazione Biocampus-Latina 19-03-2015
- ETICHETTATURA ALIMENTARE nell’ambito del percorso didattico Tecnico Superiore per il Controllo, la Valorizzazione ed il Marketing delle produzioni Agrarie, Agroalimentari ed Agroindustriali . Presso I.T.S. Fondazione Biocampus-Latina 02-04-2015
- ALLERGENI ALIMENTARI nell’ambito del percorso didattico Tecnico Superiore

Responsabile delle Produzioni e delle Trasformazioni
Agrarie, Agroalimentari ed Agroindustriali. Presso I.T.S. Fondazione
Biocampus-Latina 09-06-2016

- ALLERGENI ALIMENTARI nell'ambito del percorso didattico Tecnico Superiore Responsabile delle Produzioni e delle Trasformazioni Agrarie, Agroalimentari ed Agroindustriali. Presso I.T.S. Fondazione Biocampus-Latina 20-10-2016
- ETICHETTATURA ALIMENTARE nell'ambito del percorso didattico Tecnico Superiore Responsabile delle Produzioni e delle Trasformazioni Agrarie, Agroalimentari ed Agroindustriali. Presso I.T.S. Fondazione Biocampus-Latina 14-11-2017
- IRRAGGIAMENTO ALIMENTARE nell'ambito del percorso didattico Tecnico Superiore Responsabile delle Produzioni e delle Trasformazioni Agrarie, Agroalimentari ed Agroindustriali. Presso I.T.S. Fondazione Biocampus-Latina 09-01-2018
- Tour in Perseo cheese industry with practical experiences in milk processing and in mozzarella production. 3rd IBF TRAINING COURSE ON BUFFALO MANAGEMENT AND INDUSTRY il 13-05-2017
- GESTIONE DEI MATERIALI DI RIFERIMENTO E DEI REAGENTI nell'ambito del corso SVILUPPO DELLA SEZIONE DI LATINA: FORMAZIONE A 360°. Presso la sede di Latina il 12-10-2017.
- VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE IN ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE SOTTOPOSTI AL TRATTAMENTO CON RADIAZIONI IONIZZANTI nell'ambito del Convegno L'ATTIVITA' DI RICERCA CORRENTE PRESSO L'IZS LAZIO E TOSCANA: principali risultati e loro trasferibilità operativa- Presso la sede di Roma dell'IZSLT il 21-06-2018.
- Relatore alla giornata di studio: Diagnostica di laboratorio negli alimenti. Determinazione di Salmonella e Listeria. Ricerca di allergeni.
- Relatore alla giornata di studio: "Garantire la Rintracciabilità dei prodotti alimentari – la rintracciabilità di filiera per le produzioni agro-alimentari" organizzato il 10-11-2006 a Grosseto presso l'Associazione Industriali della provincia di Grosseto

Tutor e Correlatore

- Correlatore per la tesi di Laurea del candidato Nicola Bottalico per il corso di Laurea Specialistico in Biotecnologie Mediche – Università degli studi di Tor Vergata ANNO ACCADEMICO 2007/2008. Tesi: "Identificazione di specie nel settore ittico mediante isoelettrofocalizzazione"
- Correlatore per la tesi di Laurea del candidato Emanuela Bucci per il corso di Laurea Specialistico in Biotecnologie Mediche – Università degli studi di Tor Vergata ANNO ACCADEMICO 2007/2008. Tesi: "Due tecniche diagnostiche a confronto per l'identificazione di specie ittiche: IEF e CZE.
- Tutor per la tesi di laurea della candidata Roselli Claudia dal titolo "Applicazione della Spettrometria IR all'analisi del latte: validazione del parametro urea nel latte bovino ed ovino" per il corso di laurea in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche (CTF) dell'Università di Camerino nell'anno 2010.

Progetti di Ricerca

- INDAGINE SULLE POSSIBILI CAUSE DELLO SPOPOLAMENTO E MORTE DEGLI ALVEARI E LORO IMPATTO ULLA SICUREZZA DELLA FILIERA MIELE

- DEVELOPMENT OF NANOTECHNOLOGICAL METHODS (BIOSENSORES) TO DETECT HIDDEN ALLERGENES IN ANIMAL AND VEGETABLE ORIGIN FOOD
- FOOD IRRADIATION: QUALITY AND DETECTION OF PLANT ORIGIN FOOD WITH HEALTH BENEFITS
- INCIDENTE NUCLEARE DI FUKUSHIMA: MONITORAGGIO DEI LIVELLI DI RADIOATTIVITA' NEI PRODOTTI DELLA PESCA
- CARATTERIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI "MINORI" BUFALINE LAZIALI: ASPETTI MICROBIOLOGICI E BROMATOLOGICI
- FORMAGGI DI BUFALA PRODOTTI CON CAGLIO VEGETALE ED ARRICCHITI CON ANTIOSSIDANTI NATURALI "FORMAGGI GREEN BUF"
- ECOSISTEMA MICROBICO NELL'INDUSTRIA ALIMENARE: CARATTERIZZAZIONE DEL MICROBIOMA DI FILIERE PRODUTTIVE TERRITORIALI CON METODICHE DI SEQUENZIAMENTO DI NUOVA GENERAZIONE.

Partecipazioni televisive

Partecipazione a tre trasmissioni televisive su RAI 1 come esperta nell'identificazione di specie nel settore ittico:

- LINEA BLU dicembre 2005 registrata nel Mercato Ittico di Guidonia (RM)
- OCCHIO ALLA SPESA marzo 2006 e marzo 2007 registrata negli studi di Saxarubra (RM)

Lo scopo di tale intervento televisivo è stato quello di informare il consumatore di tutta un'attività di ricerca svolta tra l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, l'Istituto delle Venezie sede di Adria e l'Università di Milano facoltà di Veterinaria, per la messa a punto di un metodo in isoelettrofocalizzazione per l'identificazione di specie nella filiera ittica e successiva validazione e standardizzazione in modo da poter diventare metodo ufficiale per l'identificazione di specie ittiche commerciali.

Appartenenza ad associazioni

Iscritta all'albo professionale dei TECNOLOGI ALIMENTARI DI CAMPANIA E LAZIO dal 2001

Dati personali

Dichiaro che le informazioni riportate nel presente CV costituiscono autocertificazione ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR 445/2000, consapevole della responsabilità penale prevista dall'art. 76 del citato decreto per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate. Autorizzo inoltre il trattamento dei miei dati personali ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003 n.196 ed all'artt. 13 del regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

Data 18/06/2021

Firma


ALLEGATI
