



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO

Corso di Perfezionamento in Sicurezza degli Alimenti



In collaborazione con



Corso di Perfezionamento in Sicurezza degli Alimenti

Indice

<i>Il concept</i>	3
<i>Il Corso di Perfezionamento in Sicurezza degli Alimenti</i>	4
<i>La struttura</i>	5
<i>Le Università</i>	6
<i>Il Padiglione Italia per Expo 2015</i>	7
<i>Il Direttore scientifico e il Comitato di coordinamento</i>	8
<i>La Faculty</i>	9
<i>I corsisti</i>	11

Il concept

Il **Corso di Perfezionamento in Sicurezza degli Alimenti** è un corso di alta formazione promosso congiuntamente dall'Università Cattolica del Sacro Cuore e dall'Università degli Studi di Milano, e realizzato in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del Governo Italiano in occasione di Expo Milano 2015. Scopo del corso è formare esperti di sicurezza degli alimenti, con competenze multi e interdisciplinari, che includano non solo gli aspetti scientifici sui rischi biologici e chimici, ma anche competenze di comunicazione, risk management, gestione delle crisi e comportamento del consumatore.

È in questa prospettiva che ha preso forma il Corso di Perfezionamento in Sicurezza degli Alimenti, occasione concreta di formazione che il Padiglione Italia ha voluto offrire a 100 giovani neolaureati selezionati da tutta Italia.

Il Corso è stato fortemente voluto dal Ministero delle Politiche Agricole, Agroalimentari e Forestali, che ha tra i suoi obiettivi primari quello di promuovere le attività delle filiere agroalimentari del Paese, con particolare riguardo alla valorizzazione delle tipicità territoriali e delle tradizioni produttive, nonché dell'innovazione dei sistemi dell'agricoltura e della trasformazione, l'impiego dei giovani, la valorizzazione delle eccellenze e il recupero dei territori agricoli.

Finanziato con i fondi dell'Accordo di Programma Quadro "Expo e i Territori", il Corso ha visto la partecipazione di tutte le Regioni e Province Autonome italiane, con l'obiettivo di formare una nuova generazione di esperti che possano contribuire allo sviluppo e all'innovazione nel settore agroalimentare nei loro territori di origine.

Perché la formazione sulla sicurezza degli alimenti?

- L'Unione Europea oggi, dopo le crisi degli anni '90, ha gli alimenti più sicuri al mondo. Questo è il risultato dello sviluppo di un sistema per la sicurezza degli alimenti (*Food Safety*), basato sulla *Food Risk Analysis* che previene i rischi alimentari "dal campo alla tavola". L'applicazione di questo modello nelle imprese e nelle istituzioni richiede specifiche competenze multidisciplinari;
- è un tema di fondamentale e crescente importanza per le aziende del settore agroalimentare. Il concetto di qualità dei prodotti agroalimentari non può limitarsi agli aspetti sensoriali dei prodotti, ma deve essere anche garanzia di sicurezza, salubrità e origine. Sono temi, questi, che diventano fattori centrali di competitività per le aziende;
- l'innovazione, la sicurezza, la salubrità e il rispetto degli standard qualitativi rappresentano delle leve competitive essenziali per mantenere e migliorare i livelli di esportazione e perseguire strategie di espansione su mercati esteri;
- lo sviluppo di sistemi efficaci a garanzia della *food safety* si rende necessario non solo per la salvaguardia del consumatore, ma anche per gli enormi impatti sullo sviluppo economico dei sistemi economici nazionali e, a livello globale, per lo sviluppo delle economie nazionali;
- per coloro che operano nelle aziende e nelle istituzioni diventa fondamentale acquisire le competenze sul sistema europeo e globale di sicurezza degli alimenti. Gli attuali sistemi educativi spesso offrono una formazione di tipo teorico e settoriale.

Il Corso di Perfezionamento in Sicurezza degli Alimenti

Obiettivi

- formare esperti sul tema della *food safety*, che possano operare nelle imprese del settore agroalimentare, nelle istituzioni e negli enti di ricerca;
- creare figure professionali qualificate su un tema centrale per la salute dei consumatori e sempre più strategico per la competitività delle imprese;
- consentire ai corsisti di approfondire le conoscenze acquisite durante il percorso universitario attraverso un intenso percorso formativo multi-disciplinare;
- favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro.

Punti di forza

- **contenuti innovativi e di grande concretezza:** sempre più aziende e istituzioni richiedono esperti qualificati sul modello europeo di Risk Assessment e Risk Management;
- **equilibrata combinazione tra teoria e pratica:** una struttura che abbina la formazione teorica riguardante il sistema di analisi del rischio alimentare in Europa alla didattica integrativa (casi studio, esercitazioni in aula, momenti formativi presso il sito espositivo);
- **un percorso formativo multi e interdisciplinare** che, agli aspetti prettamente scientifici sul rischio, affianca competenze di gestione e comunicazione del rischio, la conoscenza dei sistemi internazionali e delle istituzioni e gli aspetti economici che regolano il settore agroalimentare;
- **una formazione di alto livello e docenti di elevato profilo.** Una formazione altamente qualificata, coordinata da due Atenei di eccellenza nei settori agrario, veterinario, medico, economico e giuridico. Docenti provenienti dal mondo accademico e delle istituzioni nazionali ed internazionali;
- **un unico corso, un titolo congiunto.** Al termine del Corso, gli studenti hanno conseguito il "Diploma di Perfezionamento in Sicurezza degli Alimenti", titolo rilasciato congiuntamente dall'Università Cattolica del Sacro Cuore e dall'Università degli Studi di Milano;
- **momenti di dialogo** con professionisti, rappresentanti delle associazioni di categoria e delle aziende;
- **sbocchi professionali.** Il Corso è strutturato per fornire agli studenti una formazione pratica mirata alla risoluzione dei problemi, e competenze immediatamente spendibili nel mondo del lavoro. Gli studenti hanno inoltre la possibilità di usufruire del network sviluppato dalle istituzioni, imprese e associazioni di categoria;
- **momenti di interazione e creazione di relazioni.** Cento studenti, provenienti da tutte le regioni d'Italia e da contesti internazionali, con formazione accademica ed esperienze molto eterogenee. Il Corso è stato occasione per creare relazioni, favorire la crescita personale e il miglioramento delle *soft skills* individuali.

Il Corso di Perfezionamento in Sicurezza degli Alimenti è stato interamente finanziato dal Padiglione Italia per Expo Milano 2015 e offerto in modalità totalmente gratuita ai partecipanti. I corsisti hanno avuto inoltre l'opportunità di alloggiare gratuitamente a Milano, presso una delle strutture del Collegio di Milano.

Il Corso, della durata di cinque settimane, si è svolto in due edizioni - con inizio rispettivamente nel mese di giugno e di settembre 2015 - e si è rivolto a 100 giovani laureati, provenienti da tutte le regioni e province autonome italiane, e dai Paesi in via di sviluppo. Al bando di selezione hanno partecipato più di 300 candidati.

La struttura

Il Corso è stato strutturato in tre percorsi - **agroalimentare, zootecnico-veterinario, giuridico-economico** - e tre moduli: i primi due introduttivi, e comuni a tutti i partecipanti; il terzo, a scelta dello studente, specifico per ciascun indirizzo.

Oltre alle lezioni frontali, all'interno di ogni modulo sono state previste presentazioni di casi studio ed esercitazioni ("didattica integrativa"). A completare l'offerta formativa, una serie di attività presso il sito espositivo di Expo 2015.

Il Corso è stato così strutturato:

A. I principi della risk analysis nell'Unione Europea

Il modulo ha introdotto gli studenti allo studio delle basi teoriche e dei modelli applicativi del sistema di analisi del rischio in Europa. I *case study* presentati hanno permesso ai partecipanti di apprendere le modalità di valutazione e gestione del rischio e le ricadute sul sistema agroalimentare italiano ed europeo. Tra i temi affrontati, l'analisi del rischio alimentare, *Risk Assessment* e *Risk Management*, il modello EU e le normative di riferimento; le allerte e la gestione delle crisi; l'approccio "dal campo alla tavola" e le ricadute sul sistema produttivo.

B. Filiere agroalimentari e identità italiana

Modulo curato da Padiglione Italia, ha presentato ai partecipanti l'orizzonte unitario nel quale è maturata la rappresentazione delle identità italiane all'interno del Padiglione, con particolare riguardo al tema dell'Expo "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". Tra gli argomenti trattati, l'industria agricola dell'identità italiana come risorsa per il suo sviluppo; le sfide per il sistema agroalimentare italiano; la cultura del cibo e i saperi delle identità gastronomiche italiane.

C. Modulo specifico di percorso

C1: Percorso agroalimentare, per fornire le competenze necessarie per la gestione dei rischi nelle filiere agroalimentari "dal campo alla tavola", includendo l'analisi dei *regulated products* e i rischi per l'ambiente.

C2: Percorso zootecnico - veterinario, per permettere agli studenti di focalizzare l'attenzione sull'analisi dei rischi specifici dei prodotti di origine animale (carne, latte, uova, miele e prodotti della pesca).

C3: Percorso giuridico - economico, per approfondire gli aspetti fondamentali della legislazione comunitaria ed internazionale in tema di *food safety* e analisi del rischio, con un duplice focus: da un lato, la comprensione degli strumenti a protezione del consumatore e dall'altro, gli strumenti politici formulati per rispondere alle nuove sfide per il settore.

Le Università

L'Università Cattolica del Sacro Cuore

È il più importante ateneo cattolico d'Europa, ma è anche l'unica università italiana che può vantare una dimensione veramente nazionale, con quattro sedi: Milano, la sede storica, e poi Roma con il Policlinico "A. Gemelli", Brescia, Piacenza-Cremona. Un unico grande campus, che trova il proprio cuore pulsante nella sede storica di Milano, collocata nell'antico monastero cistercense adiacente alla Basilica di Sant'Ambrogio. Dalla fondazione, avvenuta a Milano il 7 dicembre 1921, per iniziativa del francescano padre Agostino Gemelli, migliaia di persone si sono laureate all'Università Cattolica del Sacro Cuore e hanno raggiunto traguardi di rilievo nei diversi ambiti professionali. La presenza di 12 facoltà, una a fianco all'altra, garantisce una esperienza universitaria autentica, con la possibilità per i 42 mila studenti dell'ateneo di sperimentare i vantaggi di un continuo confronto interdisciplinare e di tenersi aperti a una prospettiva culturale molto più ampia della singola rigorosa specializzazione professionale.

Il coordinamento del Corso di Perfezionamento è stato curato dalla Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali e dal Laboratorio UCSC ExpoLAB. Il Laboratorio nasce nel 2011 per promuovere e coordinare le attività scientifiche e le iniziative dell'Università Cattolica sul tema dell'Esposizione Universale "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" con un approccio scientifico e interdisciplinare.

L'Università degli Studi di Milano

Fondata nel 1924, l'Università degli Studi di Milano è, fra le grandi università italiane, una delle più giovani, pur avendo aggregato alla sua nascita istituzioni che vantano più di duecento anni di storia e che conferiscono all'Ateneo tutto il prestigio derivante da un'eredità di studi - medici, scientifici e umanistici - di altissimo livello. Le dieci Facoltà offrono 130 corsi di studio tra primo e secondo livello, mentre la formazione avanzata è assicurata da 31 corsi di dottorato e 63 scuole di specializzazione. Ogni anno numerosi master e corsi di perfezionamento rispondono alle esigenze della ulteriore professionalizzazione e della formazione continua. Nell'ultima valutazione effettuata dall'Università di Leiden, la Statale si è classificata settima in Europa e prima in Italia per il numero di pubblicazioni scientifiche. È l'unico ateneo italiano a far parte della LERU, the League of European Research Universities.

Il modulo zootecnico-veterinario del Corso di Perfezionamento è stato curato dal Dipartimento di Scienze Veterinarie e Sanità Pubblica (DIVET). Il DIVET svolge attività di ricerca e didattica nell'ambito della medicina veterinaria, della sanità pubblica e della sicurezza degli alimenti. Obiettivo è la promozione della salute e del benessere dell'animale e dell'uomo, anche nella loro interazione con l'ambiente.

Il Padiglione Italia per Expo 2015

Un punto di riferimento per imprenditori e ricercatori, capaci di rinnovare il concetto di "eccellenza italiana" del "saper fare" e del Made in Italy. Uno spazio di crescita, sviluppo e formazione: un laboratorio di idee, un simbolo del nuovo patto tra il Paese e il suo territorio, non più inteso in senso meramente paesaggistico, ma come leva di trasformazione e crescita. Sono queste le linee guida che hanno ispirato la costruzione del Padiglione Italia per Expo 2015 e la partecipazione del nostro Paese all'Esposizione Universale. Il Padiglione Italia mette in mostra le eccellenze italiane: la cultura e le tradizioni nazionali legate al cibo e all'alimentazione, caratterizzate dall'alta qualità delle materie prime e dei prodotti finali. Il Padiglione Italia si compone del Palazzo Italia, dei quattro edifici sul Cardo e della Lake Arena, per un totale di 14.000 metri quadri. La mostra dell'identità italiana - cardine espositivo del Padiglione - è interamente dedicata ai territori che hanno partecipato al suo progetto culturale e artistico. All'interno della mostra, sono state raccontate - con l'aiuto delle 21 Regioni e Province autonome - le quattro "Potenze Italiane": la Potenza del Saper Fare, la Potenza della Bellezza, la Potenza del Limite, la Potenza del Futuro.

"Vivaio Italia", in particolare, è il concept che il Padiglione Italia ha scelto per sviluppare il Tema di Expo Milano 2015, "Nutrire il Pianeta Energia per la Vita" e per creare uno spazio innovativo, inedito, sorprendente, unico.

Il Direttore scientifico e il Comitato di coordinamento

Direttore scientifico

- Pier Sandro COCCONCELLI Professore ordinario di Microbiologia degli Alimenti, Università Cattolica del Sacro Cuore

Comitato di coordinamento

Università Cattolica del Sacro Cuore

- Prof. Lorenzo MORELLI Preside della Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali
- Prof. Pier Sandro COCCONCELLI Direttore scientifico del Corso di Perfezionamento
- Dott. Michele FALDI Direttore Didattica, Formazione Postlaurea, Servizi agli studenti

Università degli Studi di Milano

- Prof. Luigi BONIZZI Direttore del Dipartimento di Scienze Veterinarie e Sanità Pubblica
- Prof. Eugenio SCANZIANI Dipartimento di Scienze Veterinarie e Sanità Pubblica
- Dott. Enrico TAPPELLA Capo Divisione Formazione universitaria e formazione permanente

Padiglione Italia

- Ing. Cesare VACIAGO Direttore Territori e Contenuti Padiglione Italia
- Dott. Alberto MINA Vice-Direttore Territori e Contenuti Padiglione Italia
- Dott.ssa Giulia RONCALLI Direzione Territori e Contenuti Padiglione Italia

Coordinamento organizzativo e tutoraggio

- Dott.ssa Chiara CORBO Università Cattolica del Sacro Cuore

La Faculty

- **Piermarco AROLDI** Professore associato di Sociologia dei processi culturali e comunicativi, Università Cattolica del Sacro Cuore
- **Claudio BANDI** Professore ordinario di Parassitologia e malattie parassitarie degli animali, Università degli Studi di Milano
- **Claudia Maria BALZARETTI** Ricercatore di Ispezione degli animali di origine animale, Università degli Studi di Milano
- **Daniela BASSI** Ricercatore di Microbiologia agraria, Università Cattolica del Sacro Cuore
- **Paola BATTILANI** Professore associato di Patologia vegetale, Università Cattolica del Sacro Cuore
- **Giancarlo BELLUZZI** Ministero della Salute, Responsabile dell'Ufficio del Ministero della Salute per i rapporti con EFSA
- **Cristian Edoardo Maria BERNARDI** Ricercatore di Ispezione degli alimenti di origine animale, Università degli Studi di Milano
- **Francesco BESTAGNO** Professore ordinario di Diritto dell'Unione Europea, Università Cattolica del Sacro Cuore
- **Silvia BOLOGNINI** Professore associato di Diritto Agrario, Università degli Studi di Udine
- **Luigi BONIZZI** Professore ordinario di Malattie infettive degli animali domestici, Direttore del Dipartimento di Scienze Veterinarie e Sanità Pubblica, Università degli Studi di Milano
- **Rosella BROZZI** European Food Safety Authority, Feed Unit
- **Tito CAFFI** Ricercatore di Patologia vegetale, Università Cattolica del Sacro Cuore
- **Maura CALLIERA** Assegnista di ricerca, Istituto di chimica agraria e ambientale, Università Cattolica del Sacro Cuore
- **Francesca CALONI** Professore associato in Farmacologia e tossicologia veterinaria, Università degli Studi di Milano
- **Ettore CAPRI** Professore ordinario di Chimica Agraria, Università Cattolica del Sacro Cuore
- **Filippo CASTOLDI**, Regione Lombardia, Direzione Generale Sanità
- **Patrizia CATTANEO** Professore ordinario di Ispezione degli alimenti di origine animale, Università degli Studi di Milano
- **Luca Maria CHIESA** Professore associato di Ispezione degli alimenti di origine animale, Università degli Studi di Milano
- **Pier Sandro COCCONCELLI** Professore Ordinario di Microbiologia degli Alimenti, Università Cattolica del Sacro Cuore. Membro del FFEDAP panel EFSA
- **Giovanni CORDINI** Professore ordinario di Diritto pubblico comparato, Università di Pavia
- **Laura COSTANTINO** Ricercatore di Diritto Agrario, Università degli Studi di Bari
- **Chiara DALL'ASTA** Professore associato di Chimica degli alimenti, Università degli Studi di Parma
- **Sara EPIS** Ricercatore di Parassitologia e malattie parassitarie degli animali, Università degli Studi di Milano
- **Gianni GALAVERNA** Professore associato di Chimica degli alimenti, Università degli Studi di Parma
- **Corrado Lodovico GALLI** Professore ordinario di Farmacologia, Università degli Studi di Milano
- **Alessia GUALLA** Assegnista di ricerca, Istituto di Chimica Agraria e Ambientale, Università Cattolica del Sacro Cuore
- **Sarah GUIZZARDI** Ministero della Salute, Dirigente Veterinario
- **Mariangela LA MANNA** PhD, Facoltà di Scienze Politiche, Università Cattolica del Sacro Cuore
- **Patrizia LAURENTI** Professore associato di Igiene generale e applicata, Università Cattolica del Sacro Cuore
- **Francesca LOTTA** Avvocato, Bird & Bird
- **Barbara LUCINI** Docente di Gestione del Rischio e Crisis Management, Università Cattolica del Sacro Cuore
- **Simone MAGNINO** Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna
- **Alberto MANTOVANI** Istituto Superiore di Sanità, Dirigente di Ricerca. Membro del FEEDAP Panel EFSA
- **Piero Angelo MORANDINI** Ricercatore in Fisiologia Vegetale, Università degli Studi di Milano

-
- **Lorenzo MORELLI** Professore ordinario di Microbiologia agraria, Preside della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università Cattolica del Sacro Cuore
 - **Francesca MORRI** Ricercatore di Diritto Commerciale, Università Cattolica del Sacro Cuore
 - **Michele MORTARINO** Professore associato di Parassitologia e malattie parassitarie degli animali, Università degli Studi di Milano
 - **Valeria PAGANIZZA** Avvocato, Food Law Consultant
 - **Sara PANSERI** Assegnista di ricerca, Dipartimento di Scienze Veterinarie e Sanità Pubblica, Università degli Studi di Milano
 - **Vania PATRONE** Ricercatore di Microbiologia agraria, Università Cattolica del Sacro Cuore
 - **Luciano PINOTTI** Professore associato di Nutrizione e alimentazione animale, Università degli Studi di Milano
 - **Stefano PONGOLINI** Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, Direttore Sezione Diagnostica di Parma
 - **Sebastiano RIZZIOLI** Ricercatore di Diritto dell'Unione Europea, Università degli Studi di Ferrara
 - **Vittorio ROSSI** Professore associato di Patologia vegetale, Università Cattolica del Sacro Cuore
 - **Giuseppe ROTOLO** Ricercatore di Diritto Penale, Università Cattolica del Sacro Cuore
 - **Laura SALVI** Docente, Dipartimento di Giurisprudenza, Università degli Studi di Ferrara
 - **Andrea SANTINI** Professore associato di Diritto internazionale, Università Cattolica del Sacro Cuore
 - **Eugenio SCANZIANI** Professore ordinario di Patologia generale e anatomia patologica veterinaria, Università degli Studi di Milano
 - **Paolo SCKOKAI** Professore associato di Economia ed estimo rurale, Università Cattolica del Sacro Cuore
 - **Vittorio SILANO** European Food Safety Authority, Presidente del Panel EFSA sui materiali a contatto con alimenti, gli enzimi, gli aromatizzanti e i coadiuvanti tecnologici (CEF)
 - **Vera SQUARATTI** Docente in Regimi internazionali: istituzioni e regole, Università Cattolica del Sacro Cuore
 - **Simone STELLA** Ricercatore di Ispezione degli alimenti di origine animale, Università degli Studi di Milano
 - **Giovanni TALAMINI** Assegnista di ricerca, Istituto di Chimica Agraria e Ambientale, Università Cattolica del Sacro Cuore
 - **Paola TESTORI COGGI** Presidente del Comitato Prezzi e Rimborso dell'Agenzia Italiana del Farmaco, Former Director General Health and Consumers of the European Commission
 - **Enrico TOGNI** Avvocato
 - **Marco TREVISAN** Professore ordinario di Chimica agraria, Università Cattolica del Sacro Cuore
 - **Cesare VARALLO** Avvocato, Vice President, Business and Regulatory Affairs EU - INSCATECH
 - **Alfonso ZECCONI** Professore ordinario di Malattie infettive degli animali domestici, Università degli Studi di Milano

I corsisti



Mathieu ADAMO

Indirizzo: Fraz. Porossan Roppoz 39/L - 11100 Aosta (AO)

Telefono: +39 348 9356821

@: adamo.mathieu@gmail.com

Skype ID: thieux12

Regione: Valle d'Aosta

Modulo: Agroalimentare

Nato ad Aosta il 10/02/1988.

Presso l'Università degli Studi di Torino:

- laurea nel 2012 in Scienze e Cultura delle Alpi con relazione finale su "Promozione del territorio valdostano attraverso un marchio di qualità dei prodotti agroalimentari". Stage presso il Salumificio Bertolin, gestione dei manuali HACCP/ISO 9001:2008.
- nel 2013/2014 conseguito il Master di I livello in Responsabilità e Gestione della qualità nell'Impresa Alimentare, con la relazione finale "Dal'etichettatura in ambito nazionale al nuovo Regolamento(UE) 1169/11". Tirocinio presso l'ufficio qualità di Eataly.

Nel 2014 ho fatto consulenza in etichettatura per l'azienda Bonne Vallée. Con l'Istituto Tutela Grappa della Valle d'Aosta ho collaborato per il riconoscimento dell'IG per Genepi e Grappa Valle d'Aosta, secondo il Reg.CE110/2008.

Ad oggi mi occupo di revisione etichette e piani HACCP e collaboro con le distillerie Saint Roch per la produzione di idromele Pic du Vol.

Lingue straniere: francese, inglese.



Cesar Ivan ALVITES DIAZ

Indirizzo: Via F. De Sanctis - 86100 Campobasso (CB)

Telefono: +39 389 5677374

@: calvites1990@gmail.com

Skype ID: ivan-1810@hotmail.com

Regione: Molise

Modulo: Agroalimentare

Cesar Ivan Alvites Diaz, nato a Lima (Perù) il 18/06/1990, nel 2006 ha conseguito il diploma presso il liceo secondario "Immaculada Concepción" di Lima; nel 2013 ha conseguito la laurea quinquennale in Ingegneria Agraria presso l'Universidad Católica Sedes Sapientiae di Lima; nel 2013 ha partecipato al corso di "identificación de estados inmaduros de noctuidos y otras plagas en turiones de espárrago" presso SENASA di Peru; nel 2014 ha partecipato al corso di "MIP de Espárrago a trujillo presso IPEH di Perú"; nel 2012 ha avuto esperienza di tirocinio presso l'azienda "Fezano S.R.L." di Ica nella sezione di Patologia Vegetale della coltivazione della vite e dal 2012 al 2013 nell'apiario "Kennedy S.A." di Lima con un approccio biologico sostenibile dell'impollinazione incrociata; dal 2013 al 2014 ha lavorato per l'azienda "Agrícola Huarmey" di Ancash nella sezione di Patologia Vegetale della coltivazione dell'asparago verde; dal 2014 è titolare di borsa di studio per la laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Forestali ed Ambientali presso l'Università degli studi del Molise. Ha conoscenza della lingua spagnola (madrelingua), italiana e inglese (livello intermedio).



Tiziana ANDREOLI

Indirizzo: C. da Saputelli 31 - 64037 Cermignano (TE)
Telefono: +39 0861 667361 - *Cell:* +39 366 3996961
@: tiziana_andreoli@alice.it
Skype ID: tizianaandreoli1

Regione: Abruzzo
Modulo: Zootecnico-veterinario

Tiziana Andreoli si è laureata il 16/04/2015 in Medicina veterinaria presso la Facoltà di Medicina veterinaria dell'Università degli studi di Teramo discutendo la tesi in Parassitologia e malattie parassitarie "Aggiornamenti sulla Criptosporidiosi nei ruminanti".

Nel giugno 2015 ha conseguito l'abilitazione all'esercizio della professione di Medico veterinario. Nel 2004 ha conseguito il Diploma di Liceo linguistico.

Madrelingua italiana, possiede ottima padronanza delle lingue straniere inglese e francese e buona conoscenza del tedesco. Come consigliere comunale presso il Comune di Cermignano (TE), dal maggio 2014 ad oggi, ha acquisito la capacità di lavorare con altre persone e l'abilità di coordinare e amministrare persone, progetti, bilanci. Possiede buona conoscenza del pacchetto office, internet, posta elettronica.



Claudia ANGELINI

Indirizzo: Via delle begonie 146/O - 63100 Ascoli Piceno
Telefono: +39 073 643650 - *Cell:* +39 320 9261788
@: cla_aqui@hotmail.it
Skype ID: Claudia Angelini (claki.19)

Regione: Marche
Modulo: Agroalimentare

Claudia si è laureata alla triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26) presso l'Università Politecnica delle Marche il 19 febbraio 2015 con 110/110; da ottobre 2015 frequenta la magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Teramo. Dal 16 al 27 settembre 2013 ha partecipato al programma intensivo "Regulatory Aspects and Scientific Risk Assessment of Food and Feed Safety" svoltosi ad Antalya (Turchia). Ha diverse piccole esperienze lavorative: in una collaborazione part-time con l'UNIVPM è stata guida ufficiale presso la mostra "Nutrire la salute" (Mole Vanvitelliana, Ancona, 8/11/2014 - 11/1/2015), supporto tecnico a laboratori di estrazione DNA, PCR e micropropagazione di piante; ha svolto un tirocinio di 175 ore presso la Sabelli SpA e uno presso l'Istituto di Ricorso Naturale e di Agrobiologia di Siviglia (Spagna); dal 2008 lavora saltuariamente come barista e aiuto cuoco. Ha la certificazione B1 della conoscenza di lingua inglese e sta prendendo l'ECDL.



Marta Alisia BAGALINI

Indirizzo: Via V. Pagani 22 - 63900 Fermo (FM)

Telefono: +39 0734 623396 - *Cell:* +39 340 7998823

@: bagalinimartaalisia@gmail.com

Skype ID: marta.bagalini

Regione: Marche

Modulo: Giuridico-economico

Marta Alisia Bagalini ha conseguito nell'ottobre del 2013 la laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari ed Ambientali dell'Università di Teramo. Ha riportato la votazione di 107/110 esponendo la tesi sperimentale sulla "valutazione dei prodotti carnei trasformati mediante l'utilizzo del naso elettronico". Ha frequentato per un periodo di 5 mesi il SIAOA dell'ASUR di Fermo al fine di migliorarsi. A giugno 2014 ha usufruito del Progetto Leonardo con durata di 4 mesi durante i quali è stata impiegata presso Agriculture and Food Development Authority in Irlanda come tecnico di laboratorio microbiologico e collaboratore di ricerca. Al termine del PL ha continuato a lavorare lì per altri 2 mesi. A luglio 2015 ha ottenuto la qualifica in gestore del sistema qualità aziendale frequentando il corso IFTS in "gestore del sistema qualità aziendale con competenze nella valutazione della sostenibilità dei processi produttivi agro-industriali".



Andrea BARBANTE

Indirizzo: Via Fonte Colombo 32 - 02100 Rieti

Telefono: +39 0746 210108 - *Cell:* +39 347 6669676

@: barbanteandrea@gmail.com

Skype ID: andrea.barbante

Regione: Lazio

Modulo: Zootecnico-veterinario

Sono un Agrotecnico Laureato in Igiene e Qualità delle Produzioni Animali presso la Facoltà di Medicina Veterinaria di Perugia, appassionato in particolare alla produzione degli alimenti di qualità, oltreché al loro consumo. Ho esperienze professionali in diversi livelli della filiera agroalimentare: processi produttivi industriali e artigianali, distributivi, di preparazione e somministrazione, di autocontrollo. Avendo voluto integrare le esperienze con una formazione adeguata ho partecipato a un corso professionale sulle certificazioni di qualità o il corso qualificante per Auditor Sistemi Gestione Qualità ISO 9001. Grazie al lavoro svolto al censimento dell'agricoltura ho visitato molte aziende agricole della mia regione, l'esperienza nell'industria mi ha formato al lavoro presso uno stabilimento dotato di certificazioni internazionali, l'attività commerciale nei mercati e supermercati mi ha formato nella gestione del contatto con le persone ed il processo di vendita, con un costante focus alla qualità in tutte le sue forme.



Carlo BARBESSI

Indirizzo: Via Sengio 8 - 37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

Cell: +39 349 5365406

@: carlo.barbessi@gmail.com

Skype ID: carlo_verona

Regione: Veneto

Modulo: Giuridico-economico

Nell'anno accademico 2011/2012 ho conseguito la laurea magistrale in Giurisprudenza presso l'Università degli Studi di Trento, con votazione 100/110.

Parallelamente alla pratica professionale in diritto civile e in diritto del lavoro ho partecipato al Master breve in Diritto Alimentare e Legislazione vitivinicola organizzato da Altalex consulting s.r.l. Tale esperienza mi ha permesso di focalizzare maggiormente i miei studi verso la materia agroalimentare e le sue innumerevoli opportunità professionali.



Elisabetta BASOLO

Indirizzo: Borgata Truccà 5 - 10085 Pont Canavese (TO)

Cell: +39 340 5549692

@: elisabetta.basolo@gmail.com

Skype ID: elisabetta.basolo

Regione: Piemonte

Modulo: Giuridico-economico

Elisabetta Basolo nasce a Moncalieri (TO) il 26/06/1991.

Consegue nel 2010, a Torino, il diploma di Liceo Classico presso il Convitto Nazionale Umberto I con annesso Liceo Classico Europeo. Nel 2010 si iscrive alla Facoltà di Giurisprudenza presso l'Università degli studi di Torino. Consegue nel 2015 la Laurea di I livello presentando una tesi di laurea in Diritto degli alimenti dal titolo "I prodotti agroalimentari di qualità italiani nel diritto dell'Unione Europea".

Da Febbraio a Maggio 2015 ha frequentato con successo il "Corso di Alta Formazione in Legislazione Alimentare" presso l'Università del Piemonte Orientale (AL). Ha inoltre preso parte al convegno, organizzato dall'Istituto di Diritto Agrario Internazionale e Comparato svoltosi il 21 e 22 maggio 2015, nell'ambito del corso sopra citato. Ad ottobre 2015 si iscrive presso la Facoltà di Giurisprudenza di Torino al Corso di laurea specialistica in "Studi Giuridici Europei" per perfezionare i suoi studi.



Velca Stefania BOTTI

Indirizzo: Via Montmayeur 27 - 11100 Aosta
Telefono: +39 0165 216129 - *Cell:* +39 334 5941346
@: velcabotti@alice.it; velcastefania.botti@biologo.onb.it
Skype ID: velcab

Regione: Valle D'Aosta
Modulo: Agroalimentare

Nasce ad Aosta nel 1983 e consegue nel 2007 la laurea specialistica in Biotecnologie mediche, farmaceutiche e veterinarie cum laude presso l'Università degli Studi di Pavia. Nel 2010 ottiene l'abilitazione all'esercizio della professione di Biologo. Da 8 anni si occupa di ricerca in ambito microbiologico e biotecnologico per indagare infezioni umane, zoonosi e per lo studio della biodiversità. Grazie alla vincita di borse di ricerca dell'Unione Europea e del Ministero della Salute ha lavorato e collaborato con l'Università di Pavia, l'Istituto Zooprofilattico del Piemonte, della Liguria e della Valle d'Aosta, il Museo Regionale di Scienze Naturali della Valle d'Aosta e la Fondazione Edmund Mach di Trento. È autrice di pubblicazioni e comunicazioni a congresso. Scrive, traduce e parla fluidamente il francese e possiede una buona conoscenza dell'inglese. Ha svolto docenze presso le scuole secondarie e le Università. Possiede buone conoscenze in materia di biologia molecolare, genetica, sequenziamento del DNA e informatica. Ha capacità adattative sviluppate durante l'esperienza quindicennale di volontario del soccorso e infermiera volontaria della Croce Rossa.



Jeison Joan CABANILLAS VASQUEZ

Indirizzo: Prolog. Leoncio Prado # 181, Huacho-Lima-Perù
Telefono: +51 987608302 - *Cell:* +39 388 4090273
@: jeijo_92hotmail.com

Cittadinanza: Perù
Modulo: Agroalimentare

Consegue nel 2009 la laurea in "Ingegneria Agraria" con specializzazione in Scienze Agrarie presso l'Universidad Católica Sedes Sapientiae, con un progetto di tesi avente come finalità l'applicazione della metodologia proposta da Sánchez et al. (2003) per determinare la capacità - fertilità dei terreni agricoli. Oggetto dell'investigazione sono stati i terreni del podere agricolo "Fundo Nuevo" che si trova nel distretto Medio Mundo - Vegueta della provincia di Huaura (regione Lima). È stato assistente di cattedra nei corsi di Sistemi di produzione agricola, Sistemi di controllo dei processi di qualità e Introduzione alle scienze agrarie per l'anno 2013 - 2014, e docente del corso di Sistemi di produzione agricola per l'anno 2014 - 2015, presso l'Universidad Católica Sedes Sapientiae. Parla la lingua spagnola e possiede una buona conoscenza dell'italiano.



Daria CAMASTRA

Indirizzo: Via Vico Nazionale 12 - 88070 Botricello (CZ)

Cell: +39 333 5226649

@: dariacamastra@gmailcom

Skype ID: dariacamastra@outlook.it

Regione: Calabria

Modulo: Agroalimentare

Ho 23 anni sono una laureanda magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentare presso la facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore (sede di Piacenza).

Dopo aver effettuato lo stage formativo presso il Centro di Ricerca CRA di Fiorenzuola D'Arda ho discusso la mia tesi di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari all'UCSC sulle "Caratteristiche funzionali della granella di orzo" conseguendo la votazione di 108/110 (ottobre 2014).

Attualmente sto svolgendo uno stage presso l'azienda alimentare Le Cantine di Corte a Cortemaggiore (PC) dove occupo la posizione di tecnologa alimentare.

Quest'estate grazie al progetto "UCSC Charity Program" sono stata a Sao Tomè e Principe (Africa) dove insieme all'ONG Alisei ho effettuato uno studio di fattibilità sull'apertura di un molino di farina di Fruta-pão.

Ho buona conoscenza della lingua inglese e dei sistemi operativi Microsoft e pacchetto Office.

Entusiasmo e dinamismo sono i miei compagni di vita, caratterizzano quotidianamente la mia giornate. Cerco sempre di pormi nuovi obiettivi per non annoiarmi mai.



Maria CAPODIFERRO

Indirizzo: Via Carlo Devigili 43 - 38017 Mezzolombardo (TN)

Cell: +39 328 1714080

@: mariacapodiferro@virgilio.it

Skype ID: maria.capodiferro

Regione: Trentino Alto Adige

Modulo: Agroalimentare

Nata a Bari il 22 Agosto 1987 e residente in Trentino Alto Adige.

Nel 2012 si è laureata in Biotecnologie Alimentari presso l'Università di Padova (LM9) con una tesi intitolata "La trasduzione del segnale etilenico durante l'abscissione in melo: identificazione dei geni e profili trascrizionali nel seme e nella cortex". Subito dopo la laurea ha superato l'esame di stato e si è iscritta all'ordine dei Biologi. In seguito ha frequentato un tirocinio post-lauream presso l'Istituto zooprofilattico delle Venezie sede di Trento, dove si è occupata della messa a punto di metodi di estrazione di DNA da sangue bovino, per gli obiettivi inseriti nella ricerca "Tracciabilità genetica quale approccio per promuovere i prodotti tradizionali e tipici ottenuti da razze bovine autoctone dell'arco alpino".

In seguito presso il Centro di Sperimentazione Agraria e forestale Laimburg ha seguito le analisi di pesticidi in matrici alimentari mediante gas-cromatografia/spettrometria di massa e hplc.

Inoltre il CSQA, mediante superamento esame, le ha rilasciato il certificato di valutatore (interno) di sistemi HACCP e il TÜV AUSTRIA CERT GMBH il Certificato di environmental auditor sistema di gestione ambientale.



Leonardo CAPRONI

Indirizzo: Via del Pino 2 - 06064 Panicale (PG)

Telefono: +39 075 837607 - *Cell:* +39 335 7486709

@: leonardo.caproni@alice.it

Skype ID: leonardo_caproni

Regione: Umbria

Modulo: Agroalimentare

Nel 2012 conseguì la laurea triennale in "Scienze e Tecnologie Agroalimentari" con la votazione di 110/110 con lode; Durante questo periodo di studi svolgò attività di tirocinio presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Umbria e Marche, in questo ambito cominciò la sua formazione sul tema della sicurezza alimentare, nei laboratori di "controllo contaminanti biologici" e "controllo produzioni lattiero-casearie".

Nel Febbraio del 2015 conseguì la laurea magistrale in "Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti" con la votazione di 110/110 con lode; durante il periodo di studi svolgò attività di ricerca e tirocinio presso il Norwegian Veterinary Institute (NO), nella sezione di "chimica e tossicologia", lavorando alla messa a punto e validazione di una metodologia per l'identificazione e la quantificazione di 34 micotossine in cereali destinati al consumo umano; dalla suddetta ricerca svilupperà il suo progetto di tesi ed una pubblicazione scientifica.



Mary CASADIO

Indirizzo: Via Buonarroti 5 - 48026 Russi (RA)

Telefono: +39 0544 583350 - *Cell:* +39 339 5821704

@: mary.casadio@gmail.com

Skype ID: mary.casadio

Regione: Emilia-Romagna

Modulo: Giuridico-economico

Ha conseguito la Laurea Specialistica in Medicina Veterinaria presso l'Università di Bologna con voti 110/110 nel 2010 con tesi a carattere sperimentale in Patologia Aviaria. Ha conseguito la Specializzazione in malattie infettive, profilassi e polizia veterinaria presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II" con voti 110/110 nel 2013. Frequenta il terzo e ultimo anno della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale presso l'Università degli Studi di Parma.

Competenze linguistiche: inglese (livello B2), tedesco e francese (scolastico). Competenze informatiche: Excel, Word, Power Point e esecuzione di ricerche bibliografiche. Pubblicazioni: 2 articoli su rivista e 11 atti di convegni. Da agosto 2009 a marzo 2015 ha prestato servizio prima come tirocinante per la preparazione della tesi di laurea, poi come volontaria e in seguito come borsista presso l'Istituto Zooprofilattico della Lombardia ed Emilia Romagna (sezione di Forlì) nel laboratorio di virologia, microbiologia alimenti e diagnostica. Ha effettuato un tirocinio di due mesi presso l'AUSL della Romagna in area B.



Gloria CASTIGLIONI

Indirizzo: Via Torino 28 - 21013 Gallarate (VA)

Telefono: +39 0331 782773 - *Cell:* +39 339 8418130

@: gloriacastiglioni1@gmail.com

Regione: Lombardia

Modulo: Agroalimentare

Ho una laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita presso l'Università degli Studi di Milano il 25 Marzo 2014 con votazione 110/110. Il titolo della tesi è "Caratterizzazione di amido e proteine in alcune varietà africane di riso". Durante il mio percorso formativo ho frequentato i seguenti corsi opzionali: micro e macrostruttura degli alimenti, materie prime e tecnologie per l'industria dolciaria, produzione e qualità della carne e dei prodotti ittici, tecnologie ed impiego delle sostanze grasse nell'industria alimentare, microbiologia lattiero-casearia, immunologia ed immunopatologia, anatomia umana. Per quanto concerne le esperienze professionali ho svolto due stage all'interno dei dipartimenti universitari di Milano DeFENS e DiPSA. Durante il primo (giugno 2013-marzo 2014) ho svolto analisi chimiche e reologiche su farine gluten-free che comprendevano tecniche spettrofotometriche ed elettroforetiche, test enzimatici, analisi viscoamilografiche, utilizzo del colorimetro e del dinamometro Instron. Durante il secondo, in ambito microbiologico, (settembre 2011-febbraio 2012) ho allestito colture fungine e batteriche su substrato solido e liquido per valutare l'effetto di sostanze antimicrobiche (oli essenziali di *Perilla frutescens*).

Possiedo una buona conoscenza della lingua inglese, una discreta conoscenza della lingua francese e una buona capacità di utilizzo del pacchetto Office e di software statistici (Statgraphics e Design Expert). Ho interesse per l'apprendimento di nuove lingue, l'approfondimento di quelle elencate in precedenza e per le scienze (matematica, fisica, chimica, biologia, medicina). Nel tempo libero aiuto studenti in difficoltà, assisto anziani e pratico sport (ciclismo e nuoto).



Carlotta CENITI

Indirizzo: Via Costaraba Residence - 88060 Montauro (CZ)

Telefono: +39 0961 709148 - *Cell:* +39 328 7086543

@: carlottaceniti@gmail.com

Regione: Calabria

Modulo: Zootecnico-veterinario

Carlotta Ceniti ha conseguito presso l'Università "Magna Graecia", il titolo di laurea in Medicina Veterinaria con votazione 110/110. Ha proseguito gli studi presso l'Università "Federico II" di Napoli, iscrivendosi alla Scuola di Specializzazione dal titolo "Scienza e Medicina degli Animali da Laboratorio", presso la quale frequenta il secondo anno accademico.

Oltre ad una ottima conoscenza della lingua inglese certificata tramite diversi attestati e ha partecipato al programma ERASMUS presso l'Università di Iasi, Romania.

Ha maturato esperienze tecniche professionali presso i laboratori dell'Università di Milano e Catanzaro.

Ha conseguito, nell'ambito della sicurezza degli alimenti, un corso di perfezionamento nell'ambito del progetto "Centro di Ricerche Interregionale per la sicurezza alimentare e la salute - Interregional Research Center for Food Safety & Health - IRC. FSH". Attualmente opera tramite un contratto di collaborazione presso il "Centro Interdipartimentale Salute Umana e Animale", incentrandolo particolarmente la sua attività di ricerca circa le popolazioni microbiche le qualità dei prodotti lattiero-caseari.



Daniele CHIEFFI

Indirizzo: Corso Alcide De Gasperi 314/A - 70125 Bari

Cell: +39 349 3569617

@: danielechieffi@libero.it

Skype ID: danielechieffi

Regione: Puglia

Modulo: Zootecnico-veterinario

Nel 2014 ho conseguito con lode la Laurea Specialistica in Medicina Veterinaria, maturando la mia prima esperienza in laboratorio, e successivamente ho superato l'Esame di Stato per l'abilitazione alla professione di Medico Veterinario. Interessato alla ricerca e alle attività di laboratorio mi sono iscritto, nello stesso anno, al Corso di Dottorato in "Scienze del Suolo e degli Alimenti" (XXX ciclo) presso il Consiglio Nazionale delle Ricerche-Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (CNR-ISPA) di Bari, che sto ancora frequentando e che mi sta permettendo di affrontare le tematiche riguardanti il controllo della qualità e della sicurezza microbiologica dei prodotti agroalimentari e delle relative misure di gestione. I miei studi mi hanno permesso di acquisire nuove conoscenze nell'ambito della *Food Safety* mettendole in relazione con le relative problematiche del settore veterinario e di comprendere il complesso iter europeo dell'analisi del rischio in campo alimentare.



Lucia Maria CISLAGHI

Indirizzo: Via Trento 2 - 20018 Sedriano (MI)

Telefono: +39 02 90111319 - *Cell:* +39 347 6830435

@: lucia.cislighi@gmail.com

Regione: Lombardia

Modulo: Giuridico-economico

Dottore magistrale in Alimentazione e nutrizione umana con precedente formazione in Scienze e tecnologie della ristorazione conseguite presso l'Università degli Studi di Milano.

La laurea triennale affrontava tematiche legate agli aspetti della sicurezza e qualità della preparazione e distribuzione di alimenti per la collettività. Con la laurea magistrale ho ampliato le conoscenze acquisite, soffermandomi sulle ricadute della qualità dell'alimentazione, in particolar modo all'aspetto sanitario e salutistico.

Tra le esperienze lavorative spiccano la progettazione e realizzazione di percorsi educativi in ambito alimentare per genitori e ragazzi, all'interno delle attività della ONLUS LaFucina, e docenze all'interno del progetto RistoEXPO in collaborazione con il Consorzio Sir.

Altre competenze riguardano attività di vendita e gestione e organizzazione di attività in qualità di vicepresidente di un'associazione territoriale di promozione sociale.



Francesca COLONI

Indirizzo: Frazione San Pelagio 1 - 34011 Duino Aurisina (TS)

Cell: +39 333 4327420

@: coloni.francesca@gmail.com

Skype ID: heidi.klun

Regione: Friuli Venezia Giulia

Modulo: Agroalimentare

Nata a Trieste il 02.03.1984, dopo la formazione primaria consegue la maturità scientifica nel 2003 col massimo dei voti. Si iscrive al corso di laurea triennale in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro presso l'Università degli Studi di Trieste, ottenendo il titolo universitario il 18.10.2006 con il massimo dei voti e la lode. Dal 23.07.2007 al 30.06.2008 si occupa di vigilanza in materia di sicurezza sul lavoro e antinfortunistica lavorando presso la Struttura Operativa Complessa Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro nel Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 "Medio Friuli". Dal 01.07.2008 lavora presso la Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione nel Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda per l'Assistenza Sanitaria n. 1 "Triestina", svolgendo attività di vigilanza e Controllo Ufficiale nel settore alimentare. Pur lavorando, tra il 2009 e il 2012 completa la formazione universitaria conseguendo, con voto 108/110, la laurea magistrale in Scienze della Prevenzione presso l'Università di Trieste.



Eleonora DANIELLI

Indirizzo: Corso del Popolo 18 - 05100 Terni

Telefono: +39 0744 463112 - *Cell:* +39 339 3446395

@: eleonora.danielli@gmail.com

Skype ID: eleonora.danielli1

Regione: Umbria

Modulo: Zootecnico-veterinario

Laureata in Tecnologie Alimentari ed Enologiche presso l'Università degli Studi della Tuscia, percorso da completarsi con laurea LM-70. Durante l'attività di tirocinio svolta presso Jacaroni Centro Diagnostico s.r.l, nel Laboratorio Settore di Microbiologia Alimentare, ha conseguito l'attestato di Formazione Base per O.S.A. In contemporanea al percorso di studi, ha ricoperto ruolo di collaboratrice/responsabile di biblioteca presso il polo Agrario di Viterbo ed ha partecipato al Premio Marketing 2015 (DOP & CO-Un valore da diffondere). Nell'estate 2015 Eleonora ha collaborato nella stesura del Project Financing per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Corciano, con La Torre Soc. Coop. Sociale A.R.L. Ha inoltre portato avanti, in parallelo agli studi universitari, interessi musicali con ottenimento del Compimento Inferiore di Clarinetto, percorso che ha contribuito a formare la sua personalità molto dinamica, intraprendente e creativa.



Luciano DE GIORGIO

Indirizzo: Via XX Settembre 43 - 06121 Perugia

Cell: +39 366 3328117

@: luciano.degiorgio@libero.it

Skype ID: lucdegio

Regione: Calabria

Modulo: Giuridico-economico

Consegue la maturità classica con voto finale di 99 su 100 presso l'Istituto Salesiano Sant'Antonio di Padova con sede in Soverato (CZ), presso cui ottiene altresì il rilascio della Licenza ECDL (patente europea del computer).

Successivamente intraprende gli studi accademici presso la rinomata Facoltà di Giurisprudenza dell'Università degli Studi di Perugia, con predilezione verso le materie a vocazione pubblicistica, dove ha modo di sviluppare notevoli capacità di analisi e di *problem solving* oltreché che di relazione e comunicazione. Durante gli studi universitari svolge il tirocinio curricolare, per un totale di 100 ore (anziché le 75 previste dal proprio piano di studi) all'UTG della Prefettura di Perugia, Area III bis "applicazione del sistema sanzionatorio amministrativo, affari legali, contenzioso e rappresentanza in giudizio". Il 29 Aprile 2015, all'età di 24 anni, consegue, entro la scadenza dei 5 anni accademici, il titolo di Dottore Magistrale in Giurisprudenza (voto di laurea finale di 106/110), con una tesi in procedura penale dal titolo "Il giudizio immediato".

Dal 7 maggio 2015 risulta iscritto nell'Albo dei Praticanti Avvocati di Perugia.



Laura DIFATO

Indirizzo: Via Don Luigi Sturzo 3 - 75100 Matera

Telefono: +39 083 5261151 - *Cell:* +39 328 7597341

@: dif.laura@libero.it

Skype ID: dif.laura

Regione: Basilicata

Modulo: Zootecnico-veterinario

Sono laureata magistrale in Biotecnologie Mediche e Nanobiotecnologie presso l'Università del Salento, precedentemente diplomata come Perito Chimico Industriale. Durante la mia formazione accademica ho maturato esperienza nel campo microbiologico e micobatterologico, grazie ad un tirocinio svolto presso l'Ospedale "Madonna delle Grazie" di Matera, sviluppando una tesi di laurea sui metodi di identificazione e isolamento dei micobatteri tubercolari. In seguito ho partecipato ad un progetto di ricerca presso il Laboratorio di Genetica Di.S.Te.B.A. dell'Università del Salento, svolgendo una tesi sulla distribuzione di due polimorfismi nei geni dei citocromi CYP2D6 e CYP2C19, correlati alla risposta avversa a farmaci.

Dopo la laurea, ho indirizzato la mia formazione sulla Sicurezza Alimentare grazie ad un tirocinio presso l'Istituto Zooprofilattico della Puglia e della Basilicata nel quale ho acquisito competenze pratiche sulle analisi parassitologiche e microbiologiche secondo i criteri di igiene e sicurezza negli alimenti di origine animale, sulla diagnosi delle TSE e sulle procedure tecniche e gestionali relative al Sistema Qualità del Laboratorio.

Nel 2015 ho ottenuto l'abilitazione all'albo dei Biologi e l'attestato di qualifica per l'iscrizione nell'elenco CEPAS dei Provisional Auditor seguendo il corso "Auditor Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare ISO 22000".



Giacomo DI GIACINTO

Indirizzo: Via Piantarose 12 - 06121 Perugia

Cell: +39 347 3072722

@: giacomodigiazen@gmail.com

Skype ID: giacomo.dig92

Regione: Abruzzo

Modulo: Zootecnico-veterinario

Giacomo Di Giacinto nasce a Penne (PE) il 16 settembre 1992. In seguito alla licenza superiore conseguita presso il Liceo Scientifico L. da Vinci di Pescara, nell'anno scolastico 2010/2011, intraprende il corso di laurea in Scienze della Produzione Animale presso l'Università degli Studi di Perugia.

Durante gli studi universitari frequenta l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" nell'ambito del Tirocinio Pratico Applicativo; acquisisce così esperienza nelle analisi microbiologiche di laboratorio su matrici alimentari presso il Reparto di Igiene e Tecnologie degli Alimenti della Sezione di Pescara.

Ottiene la laurea di primo livello nel novembre 2014 discutendo una tesi sulla qualità microbiologica delle carni avicole ottenute mediante metodi di allevamento estensivo.

Attualmente frequenta il corso di laurea specialistica in Scienze Zootecniche presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Perugia.



Giada DI LIBERATORE

Indirizzo: Via N. Machiavelli 2 - 64024 Notaresco (TE)

Cell: +39 329 9841466

@: giada.diliberatore@gmail.com

Skype ID: giadi1104

Regione: Abruzzo

Modulo: Agroalimentare

Nel 2011 si laurea in Dietistica presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi dell'Aquila (voto 110/110 e lode) e si abilita alla professione di Dietista. Consegue la Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana nel 2014 presso la Facoltà di SS.MM.FF. dell'Università degli Studi di Roma Tor Vergata (voto 109/110) e nello stesso anno ottiene l'abilitazione all'esercizio della professione di Biologo SeZA. Tra il 2009-2015 ha svolto attività di tirocinio in studi nutrizionali privati di Roma e Teramo, nel Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica degli ospedali "San Salvatore" (AQ) e "G.Mazzini"(TE), nel Centro Diabete di Tipo 2 del Policlinico di Tor Vergata (RM) e nel "Centro di Riferimento Regionale di Auxologia e Nutrizione Pediatrica" dell'Ospedale "San Liberatore" (TE). Ad oggi effettua consulenze nutrizionali presso farmacie e centri sportivi delle province di Teramo e Pescara.



Miriam DI MARCO

Indirizzo: Piazza T. Morlino 31 - 85050 Marsicovetere (PZ)

Telefono: +39 0975 354305 - *Cell:* +39 328 5705936 - +39 347 3032333

@: mirod22@hotmail.it

Skype ID: miriamdimarco

Regione: Basilicata

Modulo: Agroalimentare

Miriam Di Marco ha conseguito la LT in Biotecnologie ad indirizzo Biomedico il 16/10/2012 presso l'Università degli Studi della Basilicata con la votazione di 110/110 discutendo una tesi in Farmacologia dal titolo: "Meccanismo di desensibilizzazione calmodulina-dipendente del recettore TRPV1 sensibile alla capsicina: uno studio funzionale in vitro" ed è attualmente iscritta al corso di LM in Scienze Biosanitarie (curriculum Diagnostico) dell'Università degli Studi di Bari "A. Moro".

Nel 2015 ha frequentato il corso di Perfezionamento in "Biologia della Nutrizione" presso l'Università degli Studi di Bari (data prevista per il conseguimento del titolo: marzo 2016)

Ha buone competenze organizzative, ottime capacità di lavorare in team ed è in grado di utilizzare gli strumenti del pacchetto Office ad un livello avanzato.

A settembre ha iniziato un tirocinio presso il Danish Cancer Society Research Center di Copenhagen, unità di Bioinformatica e Statistica, tramite il programma Erasmus+.



Simone DI MAURO

Indirizzo: Località Colle di Verchiano 7 - 06034 Foligno (PG)

Telefono: +39 0742 315352 - *Cell:* +39 349 1595406

@: dimaurosimone@libero.it

Skype ID: dimaurosimone1

Regione: Umbria

Modulo: Agroalimentare

Simone Di Mauro si è laureato con lode e bacio accademico, alla Facoltà di Agraria di Perugia, sia alla laurea triennale, che alla laurea magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti. Nel 2015 ha ottenuto il dottorato in Biologia Vegetale e Biotecnologie Agroambientali, Alimentari e Zootecniche, lavorando sulla microbiologia alimentare, ambientale e industriale. Durante il percorso di studio ha sviluppato capacità nelle analisi chimiche degli alimenti, analisi genetiche, analisi microbiologiche su matrici alimentari e ambientali, utilizzo di microrganismi nelle biotecnologie. Durante questo periodo nel 2008 ha svolto uno stage presso l'azienda alimentare Il Gastronomo Corradi, nel 2010-2011 ha collaborato con Antico Pastificio Umbro s.r.l., nell'ambito del progetto regionale "La realizzazione di una pasta di semola di grano duro umbro arricchita con germe di grano con proprietà salutistiche e nutrizionali", nel 2011 un tirocinio presso il centro di ricerca John Innes Centre, a Norwich (UK), acquisendo una buona conoscenza della lingua inglese.

Tra il 2001-2006 ha lavorato come disegnatore AutoCad presso lo studio di ingegneria civile Vetturini ing. Riccardo a Foligno.



Olindo DI VAIRA

Indirizzo: Via Ambrogio Carabba 36 - 86036 Montenero di Bisaccia (CB)

Cell: +39 340 8420906

@: olindo.divaira@yahoo.it

Skype ID: olindo_88

Regione: Molise

Modulo: Agroalimentare

Olindo Di Vaira nasce a Vasto (CH) il 17/07/1988, consegue il titolo di Dottore in Scienze Zootecniche nel 2015 presso l'Università degli Studi di Perugia Dipartimento di Scienze Agraria Alimentari e Ambientali, Tesi di Laurea dal titolo: "Valutazione dei requisiti igienici negli esercizi di ristorazione della provincia di Pesaro-Urbino". Nel 2014 effettua un Tirocinio pratico applicativo presso l'ASUR Marche area vasta n. 1 di Pesaro dipartimento Igiene Degli Alimenti e Della Nutrizione. È vincitore per l'anno 2013 di borsa di studio Erasmus presso l'Università di Valencia (Spagna). Nel febbraio 2012 consegue la Laurea triennale in Igiene e Qualità Delle Produzioni Animali presso l'Università degli Studi di Perugia, Facoltà di Medicina Veterinaria, Tesi di Laurea: "Valutazione delle caratteristiche organolettiche e centesimali delle Venticina prodotta a livello industriale e artigianale". È in possesso di attestato HACCP, ha un'ottima conoscenza della lingua spagnola sia parlata che scritta e buona conoscenza della lingua inglese, parlata e scritta. Buona capacità nell'uso dei comuni sistemi operativi e programmi informatici Windows, Microsoft Office, Excel, Software statistico R, Archicad, Gimp, PowerPoint. Elevata capacità di adattamento ad ambienti multiculturali, gestione e coordinamento team di lavoro.



Cinzia DRAGHIN

Indirizzo: Via Gottardi 36 - 41125 Modena

Telefono: +39 059 372645 - *Cell:* +39 347 1596691

@: cinzia.draghin@virgilio.it

Skype ID: Cinzia Draghin (phoenix968)

Regione: Emilia-Romagna

Modulo: Agroalimentare

Laurea Magistrale in Biologia Marina conseguita all'Università di Bologna con 110 e lode. Per la stesura della mia tesi sperimentale, ho lavorato nel laboratorio di fisiologia algale (CIRSA di Ravenna) in cui mi sono occupata di valutare gli effetti di fitormoni sulla crescita e la composizione biochimica della microalga verde *Desmodesmus communis*. Per la laurea di primo livello, ho lavorato, come acquarista, sul comportamento della specie più piccola di squali martello occupandomi inoltre della gestione di tutti gli animali marini e terrestri presenti. Attualmente lavoro come assegnista di ricerca presso il DISPAA-Microbiologia agraria dell'Università di Firenze, dove collaboro al progetto europeo Normofilin, incentrato sulla ricerca di molecole bioattive, di derivazione microalgale, con funzione antimicrobica. Ho partecipato alle attività in campo e di laboratorio, del progetto europeo Biofat, analizzando la composizione biochimica delle microalghe *Nannochloropsis* sp. e *Tetraselmis* sp., coltivate in sistemi aperti e chiusi, presso l'impianto industriale Archimede Ricerche Srl-Camporosso, parte del gruppo A&A Fratelli Parodi, partner europeo del progetto stesso.



Pier Luigi ERRE

Indirizzo: Regione Sa Segada 142 - 07041 Alghero (SS)

Telefono: +39 079 936070 - *Cell:* +39 340 6668538

@: p.luigi.erre@gmail.com

Skype ID: pier.luigi.r

Regione: Sardegna

Modulo: Zootecnico-veterinario

Pier Luigi Erre è dottore in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti in seguito al conseguimento della laurea magistrale presso l'Università di Pisa. Ha effettuato un'esperienza di 4 mesi di stage nel settore lattiero caseario presso l'azienda "Consorzio Produttori Latte Maremma" ubicata a Grosseto; durante il periodo di stage si è occupato del controllo qualità aziendale, attraverso analisi chimico-microbiologiche-fisiche delle materie prime e dei prodotti finiti. Durante il conseguimento della laurea triennale ha svolto un tirocinio di tesi presso la Cantina Sociale Santa Maria la Palma in Alghero, nel quale ha approfondito le conoscenze in ambito enologico acquisite durante il percorso di studi. Il suo percorso di studi e le sue esperienze di lavoro sono incentrate sui temi della qualità e della sicurezza alimentare, ambiti nei quali vorrebbe continuare a fare esperienza e crescere professionalmente nella filiera agroalimentare.



Giusy FAGGIANO

Indirizzo: Tratturo Montedoro piccolo 4 - 72013 Ceglie Messapica (BR)

Cell: +39 334 8881643

@: giufag@msn.com

Skype ID: giusy.faggiano

Regione: Puglia

Modulo: Zootecnico-veterinario

Giusy Faggiano è una biotecnologa alimentare; ha studiato presso l'Università degli Studi di Bari conseguendo, nel marzo 2015, la laurea con lode in Biotecnologie per la qualità e la sicurezza dell'alimentazione. Il suo lavoro di tesi sperimentale in Biotecnologie microbiche per l'alimentazione, svolto all'Istituto di Scienze per le produzioni alimentari (ISPA) del CNR di Bari, ha riguardato il controllo e la gestione della qualità e della sicurezza del latte crudo distribuito in Puglia ed ha contribuito ad accrescere il suo interesse nei confronti del tema della *food safety*. Attualmente, sta svolgendo un tirocinio post-laurea di sei mesi presso l'ISPA-CNR (Bari). La sua attività di ricerca è volta all'individuazione di nuove strategie di controllo della qualità e sicurezza microbiologica del latte crudo. Tra i suoi interessi vi è la nutrigenomica. Da svariati anni, inoltre, si dedica alla recitazione teatrale e alla conduzione di eventi.



Lorena Maria FAUSTINI

Indirizzo: Borgo Cocconi 5 - 43125 Parma

Cell: +39 388 7918889

@: lorenamariafaustini@gmail.com

Skype ID: lorenamfaustini

Regione: Emilia-Romagna

Modulo: Agroalimentare

Ha conseguito la Laurea Triennale in Tecnologie delle produzioni animali e Sicurezza alimentare presso l'Università degli studi di Parma con una votazione di 110/110, svolgendo una tesi sperimentale in Zootecnica speciale riguardante lo studio dell'influenza del contenuto di k-caseina B del latte sulla resa in mozzarella. Successivamente, ha conseguito la Laurea Specialistica in Sicurezza e qualità delle produzioni animali presso l'Università di Bologna "Alma mater studiorum", trattando una tesi sperimentale in Microbiologia degli alimenti di origine animale relativa all'impiego di colture lattiche protettive per la produzione di formaggi freschi a pasta filata, con una votazione di 110/110 e lode. In seguito ha realizzato un'esperienza di studio all'estero, frequentando il corso di inglese intensivo presso la EC School di Brighton conseguendo il livello Upper Intermediate.



Elena FERRARI

Indirizzo: Via L. Bailo 5/7 - 16141 Genova

Telefono: +39 010 8358925 - *Cell:* +39 342 6008749

@: elefer90hotmail.com

Regione: Liguria

Modulo: Giuridico-economico

Laureata in Biologia applicata alla Scienza della Nutrizione presso l'Università degli Studi di Milano il 23 febbraio 2015 con votazione 110/110 con lode. Precedentemente laureata in Scienze biologiche presso l'università degli Studi di Genova il 20 novembre 2012 con votazione 110/110 con lode.

Attualmente collaboratrice con uno Studio di Professionisti di Milano in qualità di formatrice HACCP e da settembre 2013 impiegata presso l'azienda di ristorazione collettiva Ladisa S.p.A. in qualità di ispettrice (controllo igienico sanitario, formazione del personale, applicazione di normative, prelievo campioni alimentari e tamponi ambientali, audit, gestione del piano di autocontrollo aziendale, gestione delle non conformità, gestione dei rapporti con l'utenza e con gli organi ufficiali preposti al controllo e attività amministrativa).

Ottima capacità di relazione con gruppi di lavoro e in diverse situazioni, buona predisposizione allo svolgimento di mansioni organizzative e al contatto umano, rafforzata nel periodo lavorativo su citato. Ottima predisposizione all'apprendimento e all'organizzazione del lavoro, ottimizzando al meglio tempi e risorse.



Martina FERRONE

Indirizzo: Via Titolo 6 - 86030 Lucito (CB)

Cell: +39 328 3486795

@: martina.ferrone.88@gmail.com

Skype ID: martinaaliceferrone

Regione: Molise

Modulo: Zootecnico-veterinario

Romana di nascita, trasferita in Molise. Tanti viaggi all'estero, buona conoscenza della lingua inglese, numerose attività di volontariato.

Dopo aver conseguito la Maturità scientifica nel 2007 mi sono iscritta alla Facoltà di Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali a Campobasso. Ho poi proseguito i miei studi presso la facoltà di Veterinaria dell'Università di Pisa dove mi sono laureata Magistrale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali con una tesi di laurea dal titolo: "Valutazione della sopravvivenza di *Leptospira spp* in latte crudo bovino" discussa dopo un tirocinio nel laboratorio di Microbiologia degli alimenti. Nel dicembre 2014 insieme all'abilitazione all'esercizio della professione di Dottore Agronomo ho lavorato alla redazione dell'articolo scientifico sottomesso alla rivista scientifica *Annals of Microbiology*. Ho poi arricchito la mia formazione con il corso di "Alta formazione Haccp Manager dell'industria agro-alimentare" presso l'Università Tor vergata di Roma. Il mio attuale impiego è oggi presso Cinthianum Alimenti Srl dovemi occupo di diverse attività: controllo qualità degli alimenti e sicurezza alimentare, analisi microbiologiche, studi di *shelf-life*.



Tancredi FICANO

Indirizzo: Via Leo Longanesi 2 - 90146 Palermo (PA)

Telefono: +39 091 305724 - *Cell:* +39 327 2273737

@: Ficano.tancredi@gmail.com

Skype ID: tancaus

Regione: Sicilia

Modulo: Agroalimentare

Tancredi Ficano è un laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore.

Dopo uno stage presso il Dipartimento di Sicurezza Alimentare della ASL di Piacenza, ha approfondito gli aspetti relativi alla sicurezza microbiologica degli alimenti dedicando la sua tesi di laurea magistrale allo studio dello stato microbiologico del cibo da strada, collaborando con l'Antica Focacceria San Francesco SPA. L'esperienza Erasmus (6 mesi all'Università Ramon LLul di Barcellona) e l'approfondita conoscenza della lingua inglese e di quella spagnola contribuiscono al suo spirito internazionale e alla sua capacità di lavorare in team.

Tra i suoi interessi vi sono la storia, la lettura, le immersioni e lo studio e l'insegnamento di arti marziali tradizionali giapponesi come il Ten Shin Shoden Katori Shinto Ryu, arte nella quale ha raggiunto il grado di 3° Dan.



Renèe FISICARO

Indirizzo: C/da Carrubazza - 96016 Lentini (SR)
Telefono: +39 095 7831653 - *Cell:* +39 393 4579116
@: renee.fisicaro@gmail.com
Skype ID: renuccia08

Regione: Sicilia
Modulo: Zootecnico-veterinario

Nata a Lentini (SR) l'08/08/1987, ha conseguito la maturità classica. Nel 2006 si è iscritta al corso di laurea triennale in Sc.Biologiche presso l'ateneo di Catania. Ha svolto il tirocinio presso il laboratorio di Igiene ed Epidemiologia del Dip. di Igiene e Sanità Pubblica di Catania. Nel 2011 ha conseguito la laurea in Scienze Biologiche con votazione di 104/110, presentando la tesi dal titolo Tipizzazione epidemiologica per lo studio delle cross-transmission delle ICPA. Nel 2011 si è iscritta al corso di Laurea Magistrale in Biologia Sperimentale ed Applicata (indirizzo Biologia Umana e Sc.Biomediche) presso l'Ateneo di Pavia. Ha svolto il tirocinio presso il laboratorio di Micochimica e Tossicologia del Dip. di Biologia e Biotecnologie. Nel 2014 ha conseguito il titolo di dottore in Biologia con votazione di 110/110, esponendo la tesi dal titolo Malattia di Alzheimer: valutazione delle alterazioni del metabolismo intermedio. Nel 2014 si è abilitata all'esercizio della professione di Biologo. Ha buone conoscenze di inglese e di informatica (Office, Pubmed, navigazione in rete).



Sara FRAZZINI

Indirizzo: Via Giovanni Giolitti, 198 - 00185 Roma (RM)
Cell: +39 334 1096539
@: frazzini.sara@gmail.com
Skype ID: sara.frazzini

Regione: Lazio
Modulo: Agroalimentare

Ho conseguito con lode la Laurea Magistrale in Biotecnologie Industriali e Ambientali presso Sapienza-Università di Roma, svolgendo una tesi sperimentale in Metodologie Analitiche Avanzate nel laboratorio di Contaminanti Chimici negli Alimenti del Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare dell'Istituto Superiore di Sanità. L'attività di ricerca si è focalizzata sul controllo analitico, studio e determinazione dei contaminanti chimici negli alimenti con messa a punto e ottimizzazione di metodi analitici.

Ho maturato grande interesse per l'individuazione di potenziali fattori di rischio rappresentati dall'inquinamento ambientale e dallo studio di modelli per la valutazione dei meccanismi di trasferimento diretto e/o indiretto di contaminazione alla catena alimentare.

Gli studi hanno ampliato e arricchito le mie conoscenze sul tema della sicurezza alimentare, sviluppando risposte concrete ed efficaci ai complessi e attuali problemi inerenti l'alimentazione in termini di *food safety* e *food security*. Come cita una frase: "L'uomo è ciò che mangia e per pensare meglio dobbiamo alimentarci meglio".

Tenacia e curiosità, precisione, metodica e senso del dovere sono le mie più importanti caratteristiche.



Cristina GALIMBERTI

Indirizzo: Via Como 18 - 20823 Lentate sul Seveso (MB)

Telefono: +39 036 2563667 - *Cell:* +39 347 1688197

@: cri.galimberti@alice.it; cristina.galimberti@pec.ordinevet.mi.it

Skype ID: crismay987

Regione: Lombardia

Modulo: Zootecnico-veterinario

Mi sono laureata in Medicina Veterinaria presso l'Università degli Studi di Milano nel 2013; sto frequentando un corso sull'ispezione dei prodotti della pesca, l'allevamento e le patologie delle specie acquatiche presso la medesima Università.

Considero la sicurezza alimentare un tema di grande importanza: vorrei sfruttare direttamente sul campo le competenze acquisite durante i miei studi ed il recente corso di perfezionamento sulla sicurezza alimentare. Seguo regolarmente e con interesse colleghi veterinari durante audit ed ispezioni presso stabilimenti alimentari anche di grosse aziende e presso dettaglianti di prodotti alimentari; partecipo presso il mercato ittico all'ingrosso di Milano all'esame ispettivo dei prodotti commercializzati; frequento con regolarità impianti di macellazione e allevamenti; ho frequentato come tirocinante i Posti di Ispezione Frontalieri di Malpensa e Genova, partecipando alle visite ispettive dei prodotti di origine animale importati da Paesi Terzi e approfondendo la normativa vigente.

Ho contribuito alla stesura di articoli scientifici sulla sicurezza alimentare anche su riviste internazionali e partecipo regolarmente a convegni inerenti gli alimenti.



Angelica GARBO

Indirizzo: Via Bellamadonna 30 - 30027 San Donà di Piave (VE)

Cell: +39 320 0821874

@: angelicagarbo@gmail.com

Skype ID: angelicagarbo

Regione: Veneto

Modulo: Zootecnico-veterinario

Diplomata a pieni voti in studi classici nel 2008, nel 2014 ha conseguito la laurea cum laude in Medicina Veterinaria a Bologna con una tesi riguardante l'analisi del rischio di trasmissione di norovirus, virus dell'epatite A ed E dal consumo di alimenti. Nello stesso anno è stata ammessa alla scuola di Specializzazione in Sanità animale, allevamento e produzioni zootecniche di Milano con un progetto inerente la valutazione del rischio da *Listeria monocytogenes* negli insaccati stagionati. Dopo aver ottenuto l'abilitazione all'esercizio della professione nel 2014, ha iniziato a frequentare l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie dove attualmente si trova in qualità di analista di laboratorio per il controllo della qualità alimentare; qui si occupa di analisi microbiologiche e biomolecolari degli alimenti e di attività sperimentali (*challenge test*, *shelf-life test*) per la validazione di prodotti e processi di produzione nella filiera alimentare. Possiede una buona conoscenza delle modalità di stesura di piani di autocontrollo e delle norme UNI EN ISO 9000 e 22000:2005.



Laura GAVARINI

Indirizzo: Via Sarzana 753 - 19020 Termo (SP)

Telefono: +39 0187 983057 - *Cell:* +39 338 9541946

@: lauragav83@gmail.com

Skype ID: Laura Gavarini

Regione: Liguria

Modulo: Agroalimentare

Laura Gavarini laureata in Biologia Molecolare presso l'Università degli Studi di Parma, ha mostrato sin dai primi anni di formazione universitaria, particolare interesse nel campo della sicurezza degli alimenti. La sua tesi ha trattato un tema attuale e di grande interesse, per la tutela della salute pubblica, riguardante il controllo della contaminazione da aflatoxina nel mais. Da circa due anni fa parte di un progetto di formazione "Ristorazione, educazione e benessere" per le scuole di alcuni comuni della provincia di La Spezia, ponendo come obiettivo di qualità anche quello di formare oltre ad alunni, insegnanti, genitori anche gli operatori coinvolti nel campo della ristorazione collettiva. La finalità è avere domani consumatori più consapevoli dei rischi legati agli alimenti, nonché cittadini più attenti agli aspetti di sostenibilità ambientale che in modo maggiore incidono sulla filiera alimentare. Attualmente fa parte di un Centro Specialistico privato svolgendo attività in qualità di biologa nutrizionista.



Eleonora GILLI

Indirizzo: Via G. Ricci 83 - 57128 Livorno

Telefono: +39 0586 508100 - *Cell:* +39 335 6523661

@: eleonoragilli@gmail.com

Skype ID: eleonoragilli

Regione: Toscana

Modulo: Zootecnico-veterinario

Eleonora Gilli dopo aver frequentato per un anno il Corso di Laurea in Terapia Occupazionale, si è laureata nel 2013 in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali con la votazione di 104/110 presso l'Università di Pisa e ha proseguito gli studi iscrivendosi al Corso di Laurea Magistrale in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti dell'Università di Pisa. Attualmente sta frequentando il tirocinio finale del suo Corso di Laurea nell'Ufficio Qualità del Centro Freschi di Unicoop Firenze.

Durante gli studi ha avuto occasione di svolgere alcune settimane di tirocinio presso l'Ospedale Santa Chiara di Pisa nei reparti di Neurologia, Psichiatria e Traumatologia.

Eleonora ha lavorato in maniera sporadica in un Ambulatorio Veterinario, come Baby Sitter e come animatrice di compleanni.

Nella vita svolge numerose attività di volontariato: è Capo Scout AGESCI dal 2010, è stata nella Croce Rossa Italiana e ha svolto attività di animazione ad anziani, disabili e bambini svantaggiati.



Matteo GORLA

Indirizzo: Via Campoverde 11- 20098 San Giuliano Milanese (MI)

Telefono: +39 02 36762335 - *Cell:* +39 334 3336104

@: matteo.gorla6@gmail.com

Skype ID: Matteo.Gorla90

Regione: Lombardia

Modulo: Giuridico-economico

Il giorno 27 Marzo 2015 (anno accademico 2013-2014) conseguì la Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano, con una tesi sperimentale intitolata: "Contenuto in carotenoidi e tocoli e qualità tecnologica del cubettato di pomodoro proveniente da diverse linee produttive industriali", con votazione di 110 su 110 e lode.

Durante il corso di studio ho svolto attività di tirocinio presso i laboratori del Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente in particolare nella sezione di Scienze e Tecnologie dei Sistemi Alimentari. Questa esperienza mi ha permesso di familiarizzare da un lato con tecniche e strumentazioni di base utilizzate in un laboratorio chimico, quali ad esempio l'analisi TLC, l'utilizzo dello spettrofotometro UV-Vis, la cromatografia su colonna e l'evaporatore rotante e dall'altro, approfondire le tecniche relative all'analisi dei composti antiossidanti e della qualità tecnologica (mediante Texture Analysis e Image Analysis) in pomodoro e derivati.

Durante i miei studi, ho approfondito le tematiche inerenti l'industria dei cereali, prodotti dolciari e delle carni, che da sempre mi appassionano.



Claudio GROSSI

Indirizzo: Via Quirino Majorana 3 - 40126 Bologna

Telefono: +39 051 250298 - *Cell:* +39 340 3286001

@: claudio-grossi@fastwebnet.it

Skype ID: zeratul4589

Regione: Emilia-Romagna

Modulo: Agroalimentare

Sono nato a Bologna il 4 maggio 1989; dopo aver conseguito la maturità come Perito agrario, mi sono laureato nei corsi di Produzioni animali e di Sicurezza e qualità delle produzioni animali.

Gli argomenti affrontati negli anni universitari mi hanno fornito buone conoscenze inerenti: microbiologia dei prodotti di carne e lattiero-caseari e relativi processi di trasformazione e di conservazione; formulazione di mangimi e razionamento in base alla specie animale; norme ISO 9001, 20000 e 22005; definizioni e modalità di analisi del rischio. Alla magistrale ho svolto il tirocinio presso un laboratorio di genetica, in qualità di junior assistant. Mediante tale esperienza ho potuto affinare le mie capacità di team-working, nonché sviluppare buone doti organizzative e di flessibilità oraria. Tra le mie passioni figura la lettura e la visione di opere in lingua originale, solitamente in inglese. Ciò mi ha permesso di affinare le conoscenze della lingua, utili sia in ambito personale che professionale.



Mario IASEVOLI

Indirizzo: Via Principe di Piemonte 188 - 80038 Pomigliano d'Arco (NA)

Cell: +39 392 9139537

@: iasevoli.mario@libero.it

Regione: Campania

Modulo: Economico-giuridico

Iasevoli Mario si è abilitato alla professione di Medico Veterinario nel 2015, dopo aver conseguito il diploma di laurea magistrale in Medicina Veterinaria nel 2014, con votazione 110/110 e lode.

Sotto il profilo professionale, ha svolto esperienza in caseifici, pasticcerie, macelli, salumifici, mercati ittici, impianti di acquaculture, mangimifici e posti di ispezione frontaliera. All'aspetto pratico ha affiancato anche uno teorico di formazione grazie alla partecipazione a un corso di specializzazione per tecnico esperto in sistemi di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare e uno di perfezionamento in alta formazione in sicurezza degli alimenti. È un pensatore strategico con forte capacità di analisi, in grado di identificare i problemi e implementare con successo soluzioni efficaci ed efficienti.

A livello attitudinale, possiede un forte senso di responsabilità ispirato alla vita personale e professionale di valori solidi, quali l'integrità, fiducia, rispetto, impegno e passione.



Giulia IBBA

Indirizzo: Via Ficaria 2 - 09045 Quartu Sant'Elena (CA)

Telefono: +39 070 830162 - *Cell:* +39 347 5541177

@: giulia.ibba@gmail.com

Skype ID: giulia.ibba09

Regione: Sardegna

Modulo: Giuridico-economico

Nata a Cagliari nel 1983, e attualmente domiciliata a Bologna, ha conseguito con il massimo dei voti la Laurea Specialistica in Biologia Sperimentale ed Applicata presso l'Università degli Studi di Cagliari.

In seguito, ha frequentato un Master di II Livello in Analisi Chimiche e Controllo di Qualità presso l'Università La Sapienza di Roma, contestualmente al quale ha svolto uno stage presso l'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari del MiPAAF. Durante questo percorso ha elaborato la validazione di un metodo per la rivelazione di siero vaccino in ricotte di bufala, pubblicato sul "Journal of the Science of Food and Agriculture".

Ha seguito dei corsi teorico-pratici in un laboratorio privato, imparando a operare secondo le principali norme ISO per la ricerca e conta in acque e prodotti alimentari dei più comuni microrganismi, e appreso la metodologia di elaborazione dei manuali di Autocontrollo Aziendale HACCP.



Elena LEVORATO

Indirizzo: Via Risorgimento 2 - 35030 Rubano (PD)

Telefono: +39 049 633339 - *Cell:* +39 348 7734622

@: elena.levorato1@gmail.com

Skype ID: elena.levorato15

Regione: Veneto

Modulo: Agroalimentare

Elena Levorato ha conseguito la Laurea in Biotecnologie Agrarie e Vegetali nel 2011 presso l'Università degli Studi di Padova con il punteggio di 100/110.

Dal 2010 al 2012 ha lavorato come biotecnologa presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie nella struttura complessa SCS1 di Microbiologia alimentare, analizzando la presenza di patogeni alimentari e OGM lungo la filiera di produzione dei mangimi e degli alimenti destinati al consumo umano e animale applicando metodi microbiologici e molecolari; ha partecipato alla validazione ed esecuzione del metodo di Real-Time PCR per l'identificazione e quantificazione di OGM in matrici agroalimentari. È stata tutor per lo svolgimento del modulo MIC3 - Controllo analitico degli OGM nel progetto IZSV-education, per l'educazione sanitaria ed esperienze di laboratorio didattico nelle scuole secondarie di II grado del Veneto.



Paola LODI

Indirizzo: Via Leopardi 10 - 41019 Soliera (MO)

Telefono: +39 059 566166 - *Cell:* +39 346 7948122

@: paolalodi89@gmail.com

Skype ID: polaloap

Regione: Emilia-Romagna

Modulo: Agroalimentare

Mi chiamo Paola Lodi, sto svolgendo un tirocinio come tecnico di laboratorio presso l'Aat-Advanced Analytical Technologies. Mi occupo di ritiro, stoccaggio, preparazione e analisi di campioni alimentari.

Nel 2015 mi sono laureata a pieni voti nella magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Ho conseguito la laurea triennale in Biotecnologie all'Università di Modena e Reggio Emilia. Nel 2014-2015 ho lavorato 6 mesi nei laboratori e nell'impianto di produzione della Michigan State University, negli USA, al fine della stesura della tesi di laurea.

Nel 2013, per acquisire la *working proficiency*, ho svolto un Intensive English Course di un mese presso la University of San Francisco, sempre negli USA, dopo il quale ho conseguito la certificazione TOEFL.

Durante il mio percorso formativo, ho acquisito competenze negli ambiti di assicurazione della qualità, ricerca e sviluppo di prodotti innovativi, tecnologie di produzione e conservazione degli alimenti, attività di laboratorio.



Arianna LOMBARDI

Indirizzo: Via Colonnello Maddalena 51 - 85029 Venosa (PZ)

Telefono: +39 0972 35993 - *Cell:* +39 320 7540660

@: hymira@libero.it

Skype ID: arianna.lombardi.84

Regione: Basilicata

Modulo: Zootecnico-veterinario

Consegue la Laurea Specialistica in Medicina Veterinaria nel 2014 con votazione 110/110 e lode presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II, discutendo una Tesi di laurea sperimentale in Ispezione e controllo dei prodotti alimentari di origine animale dal titolo "Profilo igienico sanitario di latte d'asina di allevamenti lucani". Nel gennaio 2015 si iscrive all'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Potenza. Nell'a.a. 2014/2015 intraprende la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale presso l'Ateneo partenopeo, con l'intento di approfondire le conoscenze teoriche, scientifiche e professionali nel campo dell'ispezione sanitaria degli alimenti e del controllo di tutte le fasi delle filiere produttive degli alimenti di origine animale e dei loro derivati. Nello stesso anno segue il Corso di perfezionamento universitario in Qualità e Sicurezza nella ristorazione collettiva commerciale e sociale. Consegue prima la qualifica di Valutatore di Sistemi di Gestione per la Qualità (ai sensi di UNI EN ISO 9001:2008) riconosciuto AICQ SICEV e poi di Valutatore interno di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare (ai sensi di UNI EN ISO 22000:2005). Dopo aver lavorato in alcune aziende agro-zootecniche del territorio di residenza come consulente esperta in piani di autocontrollo (HACCP) e di miglioramento genetico degli animali da reddito, attualmente è alla ricerca di occupazione nell'industria agroalimentare, zootecnica, mangimistica, farmaceutica veterinaria, in stabilimenti di macellazione e di trasformazione degli alimenti di origine animale.



Nicola LORENZINI

Indirizzo: Via Lutteri 2 - 38065 Mori (TN)

Telefono: +39 0461 917829 - *Cell:* +39 347 1919151

@: lorenzini85@tin.it

Skype ID: lorenzini1985

Regione: Trentino Alto Adige

Modulo: Zootecnico-veterinario

Laureato in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, si occupa di consulenza in materia di salute e sicurezza dei lavoratori presso aziende sia pubbliche che private. In questo ambito svolge attività di supporto al Datore di Lavoro nella redazione dei documenti di valutazione dei rischi (DVR, DUVRI, POS) ricoprendo anche l'incarico di R.S.P.P. esterno (di cui ha abilitazione per tutti i settori ATECO).

Per le aziende del settore ristorativo offre consulenza in ambito di H.A.C.C.P. ed in particolare si occupa dell'implementazione di Piani di Autocontrollo a misura di cliente. Conosce molto bene le Norme ISO 9001, 14001, 22000 e OHASA 18001 sulle quali ha effettuato più corsi di formazione per la loro implementazione, azione, controllo e verifica nel tempo. Periodicamente partecipa inoltre a specifici corsi di formazione e di aggiornamento professionale al fine di integrare continuamente le proprie conoscenze sia in materia di sicurezza sul lavoro che in sicurezza degli alimenti. Svolge attività di informazione e formazione dei lavoratori sia in materia di sicurezza sul lavoro sia in materia di igiene alimentare (Addetti e Responsabili dell'Autocontrollo).



Claudia LORENZOTTI

Indirizzo: Via le muse 21 - 60044 Fabriano - fraz. Albacina (AN)

Telefono: +39 073 2677451 - *Cell:* +39 366 5099318

@: claudia.lorenzotti@gmail.com

Skype ID: claudia.lorenzotti

Regione: Marche

Modulo: Agroalimentare

Nata a Fabriano nel 1992, consegue nel febbraio del 2015, presso l'Università Politecnica delle Marche, la laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, con votazione 106/110, discutendo l'elaborato finale dal titolo: "Valutazione delle performance di lievitazione di impasti acidi di tipo I ottenuti da sfarinati di frumento tenero a diverso grado di raffinazione".

Durante il periodo universitario svolge uno stage formativo presso la Cantina Sociale Bellisario, occupandosi del processo di produzione e del controllo qualitativo delle uve e dei mosti per la produzione dei vini di qualità nella zona di Matelica.

Neolaureata intraprende un tirocinio presso l'Az. Agricola Chiaraluce Pierpalo, per un totale di 416 ore, come figura di Tecnico Della Produzione Alimentare.

Svolgendo attività di volontariato presso la Protezione Civile, ha sviluppato un caratte dinamico e volenteroso, capace inoltre di apprendere velocemente, di adattarsi alle situazioni in evoluzione e assimilare facilmente nuovi compiti.



Andrea LOVAZZANO

Indirizzo: Via Ernesto Guala 29 - 15057 Tortona (AL)

Telefono: +39 013 1820429 - *Cell:* +39 338 5687107

@: llovazzano@alice.it

Skype ID: live:andrea.lova

Regione: Piemonte

Modulo: Agroalimentare

Consegue nel 2008 il Diploma di Perito Agrario (100/100), nel 2011 la Laurea triennale e nel 2013 la Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie (entrambe 110 e lode/110) presso Università Cattolica del Sacro Cuore. Nel 2010 svolge uno stage presso Cadir Lab S.r.l sull'analisi dei residui di agrofarmaci nei prodotti agroalimentari.

Possiede una buona conoscenza della lingua inglese e dell'ICT.

Dal 2014 lavora presso Fondazione per la ricerca, l'innovazione e lo sviluppo tecnologico dell'agricoltura piemontese (Programma di ricerca in orticoltura, fragola e piccoli frutti).

Consegue il Premio "Agostino Gemelli" 2014 quale migliore laureato della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'anno 2013 e il Premio "Giuseppe Politi" 2015 in Scienze Agrarie ed Ambientali (CIA) per il merito e l'impegno nello studio.

Si interessa alla lettura di saggi e pubblicazioni di carattere scientifico, approfondendo le conoscenze in relazione ai temi della ricerca fra cui bioenergie, biotecnologie, genomica e neuroscienze.

Persona interessata al settore della sperimentazione e dell'innovazione, motivata e disponibile, molto predisposta ad intraprendere nuove esperienze.



Roberta LUCARELLI

Indirizzo: Via E. Mattei 1/b - 70033 Corato (BA)
Telefono: +39 080 8984187 - *Cell:* +39 328 0308062
@: dr.lucarelli@pec.it - robertalucarellivet@gmail.com
Skype ID: robertalucarelli

Regione: Puglia
Modulo: Zootecnico-veterinario

Laureata in Medicina Veterinaria presso l'Università degli studi di Bari "Aldo Moro", con votazione 110/110 e LODE. Iscritta alla Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti, presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria di Bari. Attualmente svolge uno stage nel Laboratorio di microbiologia e chimica degli alimenti, presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria, con la Prof.ssa M. G. Tantillo. Ha praticato tirocinio intra ed extra-curriculare, presso la Asl ex Ba/2 SIAV-B di Corato (Ba), con la Dr. M. Malcangi, relatore della sua tesi di Laurea: "Allerta SEU in Puglia: il risultato del piano straordinario di controllo nei caseifici".

Caratterialmente predisposta alle relazioni sociali e con attitudine al lavoro in gruppo. Buona capacità di coordinamento delle attività, della gestione del tempo e delle risorse finanziarie, con buona padronanza del OS di Windows e degli strumenti di Office. Buona capacità di lettura e scrittura in lingua inglese.

In possesso di patente B ed automunita.



Angela LUTAZI

Indirizzo: Via delle Sorgenti 8 - 06081 Viole di Assisi (PG)
Telefono: +39 075 8065035 - *Cell:* +39 333 5926725
@: angelalutazi@libero.it
Skype ID: angelalutazi

Regione: Umbria
Modulo: Agroalimentare

Angela Lutazi si è laureata nel 2012 in Economia e Cultura dell'Alimentazione presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia. Nel 2015 ha ottenuto la laurea magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti con la votazione di 110/110 e lode.

Durante la sua carriera universitaria, ha svolto alcune attività di tirocinio pratico-applicativo. Nel 2012 si è occupata di analisi e controllo di materie prime e prodotti finiti presso il laboratorio dell'azienda Gruppo Grifo Agroalimentare S.a.c. di Perugia. Nel 2014 ha eseguito studi su genetica classica e molecolare dei lieviti, lavorando principalmente sul progetto RTG (Return to Growth) presso l'IRCAN, Institute for Research on Cancer and Ageing, Nice, in Francia.

Possiede il livello B2 di lingua inglese, con attestato del Centro Linguistico d'Ateneo, e l'ECDL, la Patente Europea del Computer.



Roberta MARCHIANI

Indirizzo: Via Saluzzo 47 bis - 10125 Torino

Cell: +39 349 3819393

@: roberta.marchiani@gmail.com

Skype ID: robertamarchiani

Regione: Piemonte

Modulo: Agroalimentare

Nata a Torino nel 1984 sta per conseguire il titolo di Dottore di Ricerca c/o il DiSAFA (UniTo) con una tesi sulla: Valorizzazione di sottoprodotti enologici per la produzione di alimenti funzionali. Svolge attività di ricerca e sviluppo di nuovi prodotti dal conseguimento della Laurea Magistrale (2010) con una tesi svolta in collaborazione con Monviso S.p.A, su "Formulazione, valutazione e miglioramento di un prodotto da forno iposodico" oggi in commercio come Gallette Iposodiche PanMonviso. L'esperienza maturata in ambiente accademico le ha permesso di migliorare la pregressa capacità organizzativa, decisionale, di definire priorità e ottimizzare i tempi per rispettare le scadenze, sia autonomamente che in gruppo.

Le esperienze all'estero (Francia-2008; Irlanda-2013) le hanno permesso di accrescere la propensione al lavoro in ambienti multiculturali e plurilingue, consolidata in eventi internazionali quali Terra Madre e il Salone del Gusto dove ha dimostrato cortesia, diplomaticità e professionalità d'interazione con il pubblico.



Marta MARINO

Indirizzo: Via A. Diaz 86 - 84018 Scafati (SA)

Cell: +39 338 2368150

@: marta.consultant@gmail.com

Skype ID: marta.marino5

Regione: Campania

Modulo: Economico-giuridico

Marta Marino, anni 26, laureata in Medicina Veterinaria con votazione 110 e lode nel tempo regolare di 5 anni. Iscritta al primo anno della "Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di O.A." presso l'ateneo Federico II. Ha ottenuto la qualifica di Auditor sulla norma UNI EN ISO 19011/2003 e UNI EN ISO 17021/2001 e sulla norma UNI EN ISO 22000/2005.

Le sue esperienze lavorative nel settore del Food and Beverage: implementare e gestire i sistemi di qualità (ISO, BRC, IFS), pratiche di autocontrollo e sistema HACCP, formazione del personale e degli OSA, certificazioni di standard volontarie ed autorizzazioni particolari (prodotti biologici, delattosati).

Ha una buona padronanza della lingua inglese e dei sistemi informatici di base legati alle normali pratiche aziendali. Mostra spiccate capacità comunicative e gestionali, tra le sue esperienze nel campo annovera: pubblicazione di articoli di stampo scientifico-giornalistico, intervista per una rete televisiva Campana, collaborazione come volontario presso il padiglione WAA-Conaf Expo 2015.



Antonietta MARMORA

Indirizzo: Via Roma 91 - 84032 Buonabitacolo (SA)

Cell: +39 348 0062575

@: anto-ma89@hotmail.it

Skype ID: antonietta.marmora

Regione: Campania

Modulo: Zootecnico-veterinario

Sono Antonietta Marmora, il 26/11/2015 mi sono laureata in Medicina Veterinaria presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli, con voto 110/110 lode e menzione accademica con una tesi in Ispezione degli Alimenti con titolo "Lesioni anatomopatologiche in bovini adulti macellati in Campania: esame ispettivo post-mortem tradizionale e visivo a confronto".

Attualmente sono iscritta presso il medesimo Dipartimento al I anno della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale e frequento il Corso di Perfezionamento in Sicurezza Alimentare e Legislazione Veterinaria. Sin dall'inizio del mio percorso di studi universitari, i miei interessi sono stati rivolti principalmente verso i molteplici aspetti che caratterizzano il settore della nutrizione e dell'alimentazione animale e umana, e più in generale, in ambito zootecnico (sistemi di allevamento ed evoluzione del management aziendale, formulazione di diete nelle diverse specie animali). Ho maturato, inoltre, una solida esperienza nell'ambito del controllo delle caratteristiche igienico-sanitarie ed organolettiche degli alimenti di origine animale e vegetale destinati al consumo umano. Nel periodo successivo al conseguimento della laurea ho approfondito le mie conoscenze nel settore controllo qualità degli alimenti.



César Yair MARTÍNEZ SILVA

Indirizzo: Via Gazzani 61 - 86100 Campobasso (CB)

Cell: +366 9570641

@: yair.martinezsi@gmail.com; c.martinezsilva@studenti.unimol.it

Skype ID: yair.martine

Cittadinanza: Perù

Modulo: Giuridico-economico

Studente frequentante il secondo anno del corso di Laurea Magistrale "Imprenditorialità ed Innovazione" presso Università Degli Studi del Molise. Laureato in Amministrazione di Imprese, indirizzo "Negozio Internazionale" presso Università Cattolica Sedes Sapientiae - Perù.

Esperienza lavorativa: dal 2012 al 2014 Assistente Amministrativo per il centro di ricerca della "Universidad Católica Sedes Sapientiae", con sede presso la foresta del Perù; dal 2011 al 2012 Controllore presso SUNAT- Sovrintendenza Nazionale Dogana ed Amministrazione tributaria a Lima, Perù; dal 2010 al 2011 Assistente di Monitoraggio per il "Progetto Socioeconomico e Socioeducativo per la riduzione della povertà di Lima Est" presso AVSI-Associazione Volontari per il Servizio Internazionale a Lima, Perù.



Valentina MAZZA

Indirizzo: Via Mincio 20/2 - 20139 Milano

Telefono: +39 0961 746486 - *Cell:* +39 333 2729755

@: valentina.mazza85@gmail.com

Skype ID: valentina.mazza0385

Regione: Calabria

Modulo: Zootecnico-veterinario

Dottoressa in Biotecnologie presso l'Università degli Studi Magna Graecia di Catanzaro con votazione di 101/110; tirocinio post-laurea della durata di 5 mesi presso azienda agricola specializzata nell'allevamento di bovine da latte e nella produzione di colture agricole non permanenti. Nel 2103 Laurea Magistrale in Scienze zootecniche presso la Facoltà di Agraria di Perugia con votazione finale di 110 e lode. Tirocinio pratico applicativo con profilo professionale di tecnico biochimico presso il laboratorio di controllo delle produzioni lattiero-casearie e il laboratorio di contaminanti ambientali dell'IZSUM. Qualifica di "Tecnico nello sviluppo e gestione delle filiere agro-energetiche" e conseguente stage di 6 mesi presso il Centro di Ricerca Nazionale sulle Biomasse. Dottoranda di Ricerca in Energia e Sviluppo Sostenibile presso il CIRIAF e autrice per la rivista Sustainability della seguente pubblicazione: "Evaluation of the effects of mitigation on methane and ammonia production by using *Origanum vulgare* L and *Rosmarinus officinalis* L essential oils on in vitro rumen fermentation systems". Docente per la classe di concorso A074: zootecnia e scienza della produzione animale.



Francesca MAZZANTI

Indirizzo: Viale Luca Gaurico 283 - 00143 Roma

Telefono: +39 06 5040157 - *Cell:* +39 340 9932297

@: francesca.mazzanti89@gmail.com

Skype ID: francesca.mazzanti55

Regione: Lazio

Modulo: Giuridico-economico

Biologa Nutrizionista, abilitata all'albo nel 2015. A seguito di un'esperienza come nutrizionista in ambulatori rurali del Perù, ha sviluppato un forte interesse per i settori della *food safety* e *food security*. Alla luce di ciò, ha poi approfondito gli studi e le esperienze lavorative conseguendo, con Lode, una Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana presso l'Università Campus Bio-Medico di Roma per la quale ha sviluppato una tesi sperimentale, sviluppata in Tanzania, riguardante la prevalenza di diabete mellito in pazienti HIV+ e la relazione con la terapia antiretrovirale; L'Analisi delle contaminazioni chimico, fisico e biologiche degli alimenti e la valutazione dell'intake calorico e delle abitudini alimentari della popolazione locale. Ha lavorato come nutrizionista in reparti ospedalieri e centri di educazione alimentare. Co-Autrice di articoli scientifici di interesse internazionale riguardanti: il Baobab come *novel food*, la valorizzazione della vegetazione spontanea nelle diete dei paesi in via di sviluppo e i rischi tossicologici "from farm to fork".



Marianna MAZZUCCA

Indirizzo: Via Salvatore Quasimodo 6 - 85025 Melfi (Pz)

Telefono: +39 0972 236176 - *Cell:* +39 338 4962488

@: mariannamazucca@tiscali.it

Skype ID: marianna mazzucca

Regione: Basilicata

Modulo: Agroalimentare

Nata a Melfi (Pz) il 16-05-1988 e residente a Melfi (Pz).

Diplomata presso l'I.T.C.G. Gasparri di Melfi nel 2007, votazione 80/100. Laureata in Tecnologie alimentari (laurea triennale), presso l'Università degli Studi della Basilicata nel 2012, votazione 103/110.

Laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari (laurea magistrale), presso l'Università degli Studi della Basilicata nel 2015, votazione 110/110 e lode.

Tirocinante nel 2012 presso l'Agroalimentare Sud S.p.A. a San Nicola di Melfi, impresa che trasforma l'orzo prodotto da oltre 2000 aziende agricole della zona con le quali ha stipulato contratti di coltivazione sostenibile.

Tirocinante nel 2015 presso il Laboratorio di Lieviti Fermentativi e Biologia Molecolare dell'Università degli Studi della Basilicata. Adetto al controllo qualità da giugno 2015 presso l'azienda Fonti del Vulture s.r.l. (Gruppo Coca-Cola).



Silvia MORETTI

Indirizzo: Via F. Magellano 55 - 06127 Perugia (PG)

Telefono: +39 0755 056378 - *Cell:* +39 328 9413883

@: silviamoretti01@gmail.com

Skype ID: silvia.moretti87

Regione: Umbria

Modulo: Agroalimentare

Sono nata a Roma il 15/07/1987. Nel 2015 ho frequentato il corso di Assaggiatrice formaggi 1° livello ONAF. Nel 2014 ho frequentato il Corso di formazione sicurezza alimentare e analisi chimiche (Sacco, 3M Italia). Nel 2013 ho conseguito la Laurea magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti presso la Facoltà di Agraria di Perugia (voto 110 lode/110 (Titolo: "Microimpresa e sviluppo in Etiopia: il settore lattiero caseario"). La tesi è stata scritta durante il mio soggiorno in Etiopia, collaborando con alcune aziende lattiero-casearie e frequentando la biblioteca dell'ILRI. Nel 2013 ho conseguito l'esame di stato risultando idonea per l'iscrizione all'ordine dei Tecnologi Alimentari.

Nel 2012 ho partecipato al Progetto Erasmus (Copenhagen, 5 mesi) conseguendo tre esami (30 CFU).

Nel 2010 ho ottenuto la Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Agroalimentari presso la Facoltà di Agraria di Perugia.

Nel 2006 mi sono diplomata presso il Liceo Classico di Perugia.

Dal 2008 ad oggi ho svolto i seguenti stage: Colussi Group, (6 mesi): Assicurazione Controllo Qualità; Certifico, (3 mesi): Sicurezza e valutazione del rischio negli ambienti di lavoro; ETA Srl, (6 mesi): Consulenze nel settore lattiero-caseario; EFSA, (6 mesi) Unità Food Packaging and Ingredients (FIP). Durante questo periodo ho collaborato alla pubblicazione di alcune "opinions"; Grifo Latte, (5 mesi) laboratorio microbiologia; Life Agro Industry, (Etiopia-2 mesi) consulenza settore lattiero caseario, analisi chimiche.

Ho una conoscenza buona dell'inglese. Mi ritengo una ragazza attiva, determinata, affidabile e intraprendente.



Laure Esther MOUNDI KOULLÉ

Indirizzo: Via P. Machiavelli 157 - 47521 Cesena

Cell: +39 389 1207500

@: moundiester@gmail.com

Cittadinanza: Camerun

Modulo: Agroalimentare

Laure Esther consegue nel 2007 la laurea magistrale in Biochimica (percorso alimentare) presso l'Université de Yaoundé I (Camerun). La passione per lo studio la porta a lasciare il suo paese per una nuova esperienza universitaria. Nel 2009 ottiene un MBA presso il Phillips College a Nicosia (Cipro) e successivamente, con l'obiettivo di specializzarsi nel settore agroalimentare, prosegue il suo percorso di formazione presso l'Università degli Studi di Bologna conseguendo nel 2014 la laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari con una tesi in Microbiologia industriale. Dopo diverse attività lavorative svolte durante gli studi, da novembre 2011 a gennaio 2012 Esther ha svolto un tirocinio presso l'azienda Amadori, all'interno dell'ufficio per il controllo della qualità, dove si è occupata, tra l'altro, di controllo di qualità dei wurstel al fine processo, revisione del piano HACCP, monitoraggio delle temperature di pastorizzazione e validazione della fase di trattamento termico in funzione della shelf-life del prodotto. Presso il Laboratorio di Scienze degli alimenti di Cesena, ha collaborato nell'ambito del progetto europeo "Succpack". Attualmente insegna Chimica in uno stabilimento privato a Roma.



Erica MURA

Indirizzo: Via E. Berlinguer 9 - 08030 Atzara (NU)

Cell: +39 347 4676216

@: muraerica@tiscali.it

Skype ID: erimura82

Regione: Sardegna

Modulo: Agroalimentare

Erica Mura (Nuoro, 1982) è dottore di ricerca in produzione e sicurezza degli alimenti di origine animale (Università di Sassari). Nel 2010 ha conseguito la laurea specialistica in Scienze e tecnologie alimentari presso l'Università degli Studi di Parma e subito dopo ha ottenuto l'abilitazione all'esercizio della libera professione come tecnologo alimentare. Durante il dottorato di ricerca ha svolto un tirocinio di 6 mesi presso l'*Institute of Animal Physiology and Genetic* del Parco delle Scienze di Praga. Da maggio dello stesso anno ad aprile 2015 è stata assegnista di ricerca presso il dipartimento di Medicina Veterinaria (Università di Sassari) specializzandosi nello studio della popolazione anaerobica presente nell'intestino del cavallo. Ha maturato un interesse particolare per il settore della sicurezza e della certificazione degli alimenti.



Francesca MURRU

Indirizzo: Via Ittiri 66 - 07040 Uri (SS)

Cell: +39 340 6150215

@: fran.m83@libero.it

Skype ID: murrufrancesca83

Regione: Sardegna

Modulo: Zootecnico-veterinario

Si laurea in Biologia Sperimentale e Applicata col massimo dei voti, presentando una tesi dal titolo "Caratterizzazione dei microrganismi patogeni presenti negli alimenti di origine animale", svolta presso il Dipartimento Igiene degli Alimenti dell'ISZ di Sassari. Dopo l'abilitazione alla professione di Biologo, inizia il suo percorso lavorativo svolgendo, per due anni, il lavoro di Consulente Nutrizionista.

Attualmente è Dottoranda di Ricerca in Scienze Veterinarie, indirizzo: Produzione, Qualità e Sicurezza Alimentare. La sua attività di ricerca, svolta tra il dipartimento di Medicina Veterinaria di Sassari e l'*Institute of Animal Physiology and Genetic* di Praga, è incentrata sullo studio del microbioma presente nel grosso intestino del cavallo, attraverso l'applicazione di metodiche microbiologiche e biomolecolari.

Dopo la laurea, il suo interesse nel campo della Sicurezza Alimentare l'ha portata a seguire vari corsi sul tema stesso. È una persona dinamica, con buone capacità nel lavorare in gruppo, nell'organizzazione del proprio lavoro, e con buone conoscenze dell'inglese e dell'informatica.



Parfait NITUNGA

Indirizzo: Viale degli Eroi di Cefalonia, 162 - 00128 Roma

Cell: +39 393 5321742

@: pafnitunga@yahoo.it

Skype ID: Parfait Nitunga

Cittadinanza: Burundi

Modulo: Agroalimentare

Parfait Nitunga è un laureando al secondo anno della magistrale in scienze e tecnologie alimentari, Facoltà di Scienze agrarie alimentari ed ambientali all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Ha lavorato presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore nel progetto "200 ore" come assistente nel concorso "Ecotrophelia 2015 Piacenza". Ha lavorato inoltre come coffee promoter presso lo stand del Burundi nel Padiglione del Cluster Caffè Illy durante l'esibizione Universale Expo Milano 2015. Nel 2013 ottiene la Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, con Tesi di Laurea in processi dell'industria Agro-Alimentari dal titolo "Produzione Olio di avocado: Certificazione HACCP". Nel 2006 ha conseguito il diploma di Maturità Scientifico al Liceo Manieri Copernico.



Maria Teresa NIVUORI

Indirizzo: Via Miglietti 10 - 10144 Torino

Cell: +39 320 0537104

@: Mariateresa.nivuori@gmail.com

Skype ID: m-tery-n

Regione: Basilicata

Modulo: Agroalimentare

Si laurea nel 2009 in Scienze Biologiche (UNISALENTO) e nel 2012 in "Scienze dell'alimentazione e nutrizione umana" (UNIPG), votazione di 110/110 e lode e premio miglior laureato anno accademico 2011/2012; iscrizione all' O.N.B. nel 2013. Il suo percorso lavorativo inizia a dicembre 2012 presso un'azienda di ristorazione collettiva dove si occupa di controllo qualità, pianificazione piani alimentari, gestione NC, gestione magazzino e personale (area Umbria). Nel 2015 si sposta presso un'azienda di produzione prodotti da forno nel ruolo di responsabile qualità: revisione schede tecniche, etichettatura, gestione NC, audit interni, aggiornamenti piani HACCP, verifica tracciabilità, formazione dei dipendenti. Attualmente alla ricerca di una nuova occupazione è una persona dinamica, che sa lavorare bene in gruppo e in condizioni di stress, con capacità di problem solving sviluppate in particolar modo durante gli anni di gestione mense aziendali. Disponibile a trasferire, buona conoscenza dell'inglese e ottima dell'informatica. Aggiornamento continuo post laurea: "Nutrizione umana e dietoterapia" (NUTRIMEDIFOR) - "Valutatore interno - HACCP" (ONB E CSQA).



Eleonora NOBILE

Indirizzo: Via Anzio 20 - 00041 Albano Laziale (RM)

Telefono: +39 06 9342785 - *Cell:* +39 342 8468956

@: eleonora86@hotmail.com

Skype ID: eleo.86

Regione: Lazio

Modulo: Agroalimentare

Mi chiamo Eleonora Nobile e sono neolaureata con lode in Chimica Analitica (LM-54) presso l'Università degli Studi di Roma "Sapienza", svolgendo una tesi in collaborazione con l'Università Cattolica del Sacro Cuore (UCSC) di Roma, incentrata sulla ricerca di peptidi bioattivi nella birra. Metodi (cromatografia - in particolare HPLC - e spettrometria di massa) e risultati del mio lavoro di tesi sono riportati nel poster presentato al Congresso EuPA2015 di Milano.

Ho un forte interesse sul tema della *food safety*. Di recente ho maturato una breve esperienza presso l'industria poligrafica Rotoform, sviluppando competenze nell'ambito della logistica (arrivo materie prime e magazzino) e allestimento (imbustamento e confezionamento).

Attualmente sono alla ricerca di un'occupazione che mi permetta di arricchire le mie competenze e mettere in pratica le conoscenze acquisite fino ad oggi.



Federica NOVAZZI

Indirizzo: Vicolo del Teatro 4 - 27100 Pavia (PV)

Cell: +39 333 797923

@: novazzifederica@gmail.com

Skype ID: feder-novazziPV

Regione: Lombardia

Modulo: Agroalimentare

Laureata in Scienze biologiche e indirizzo della laurea magistrale in Biologia Sperimentale ed Applicata percorso Bioanalisi, abilitata alla professione di Biologo dopo aver conseguito l'esame di Stato, precedentemente diplomata al Liceo Classico. Durante gli anni di studio ho frequentato il laboratorio di Immunità e Nutrizione al Policlinico San Matteo (in cui ho svolto sia la tesi triennale che specialistica sul tema: Impiego dei probiotici per la ricostituzione della flora microbica in pazienti immunodepressi) ed il laboratorio di Microbiologia Clinica dell'Università di Pavia che tratta il tema delle Antibiotico resistenze. Attualmente sono tirocinante presso un laboratorio chimico - microbiologico settore alimentare e zootecnico dove lavoro con le mie passioni (food safety e microbiologia) e in cui svolgo anche la mansione di consulente HACCP oltre che di laboratorista. Mi aggiorno costantemente sulle tematiche della food safety: ad esempio ho frequentato i corsi seguenti: Food safety in Italian traditional cheeses; Gli enterobatteri e la loro resistenza agli antibiotici; la Shelf life: metodi, analisi e strumenti pratici per predirla e allungarla; il Consulente tecnico-scientifico HACCP della sicurezza alimentare nelle aziende agro-alimentari.



Francesco Vincenzo OLIVERIO

Indirizzo: Via Catanzaro 11 - 88824 Belvedere di Spinello (KR)

Cell: +39 328 7788149

@: francescovincenzo@hotmail.it

Skype ID: francescovincenzo

Regione: Calabria

Modulo: Agroalimentare

Francesco Vincenzo Oliverio dopo aver conseguito presso l'Università degli Studi Magna Graecia di Catanzaro la laurea in Scienze e tecnologie delle Produzioni Animali con la votazione di 110/110 e lode, ha proseguito gli studi specialistici presso l'università degli studi di Milano frequentando il primo anno in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali con indirizzo Food - produzione e sicurezza degli alimenti di origine animale.

Durante gli anni accademici ha maturato la propria esperienza lavorativa collaborando nell'azienda di famiglia che si occupa dell'allevamento di bovini da carne e continuando con gli impegni istituzionali nell'ambito della Federazione Interprovinciale di Coldiretti nella Dirigenza Giovanile.

Negli anni ha continuato il percorso di formazione nella gestione dei fondi Europei e della Politica Agricola Comune. Attualmente si occupa di un progetto di ricerca finalizzato alla "Valorizzazione delle produzioni alimentari 100% made in Calabria" presso il Dipartimento di Presidenza della Regione Calabria.



Santa ORLANDO

Indirizzo: Via Archimede 10 - 74123 Taranto (TA)
Telefono: +39 0994 714353 - *Cell:* +39 320 4573106
@: santaorlando84@gmail.com
Skype ID: skype29688

Regione: Puglia
Modulo: Giuridico-economico

Si laurea nel 2009 in Biotecnologie e nel 2012 in Scienze Biotecnologiche all'Università del Salento con 110 e lode; consegue nel 2013 l'abilitazione alla professione di Biologo. Nel 2014/2015 frequenta il corso finanziato in 'Sicurezza alimentare dei prodotti alimentari pugliesi' presso l'ISPA di Bari, durante il tirocinio svolge attività di ricerca. Nel 2013 svolge un tirocinio presso il P.O. 'SS. Annunziata' di Taranto dove esegue esami del sangue con analizzatori automatici, striscio di sangue con colorazione e osservazione al microscopio ottico, metodiche manuali per sierodiagnosi di malattie infettive. Possiede buona conoscenza dell'inglese e dell'informatica (ECDL). Attualmente alla ricerca di un'opportunità lavorativa. È dinamica, volenterosa e desiderosa di imparare, disponibile a trasferire e a svolgere un percorso formativo per sviluppare, in breve tempo, le competenze specifiche richieste.



Alessandro PALASCIANO

Indirizzo: V.le Regina Margherita 82/g - 70022 Altamura (BA)
Telefono: +39 080 3145682 - *Cell:* +39 333 4247600
@: alessandropalasciano@libero.it
Skype ID: alessandropalas@live.it

Regione: Puglia
Modulo: Zootecnico-veterinario

Alessandro Palasciano è un Veterinarian Meat Hygiene Inspector in Eville & Jones Ltd Company e presta servizio in un impianto di macellazione di suini (Cranswick Country Food Plc - Hull, UK).

Dopo diverse esperienze di tirocinio nel settore pubblico veterinario (Laboratorio di Microbiologia, Batteriologia e Virologia del Dipartimento di Malattie Infettive Università degli studi di Bari, e Mattatoio presso l'Asl di Bari, Servizio Veterinario di Area B - Ispezione, Igiene e Controllo degli alimenti di origine animale), egli è risultato vincitore di un contratto di lavoro autonomo come Medico Veterinario nel Progetto di Ricerca EPISUD - Programma per sviluppare metodologie per la identificazione ed il controllo di Tubercolosi e Paratubercolosi in animali da reddito, presso l'Università degli Studi di Bari - Dipartimento dell'Emergenza e dei Trapianti di organi.

È un membro del Royal College of Veterinary Surgeons (UK) ed è iscritto all'Ordine dei Medici Veterinari di Bari (IT), con Abilitazione all'esercizio della professione di Veterinario.

Il suo interesse è nel campo della *food safety* e della Sanità Pubblica.



Michela PALLA

Indirizzo: Via San Michele degli Scalzi 12 - 56124 Pisa

Cell: +39 327 1891053

@: michela.palla@gmail.com; michela.palla@for.unipi.it

Skype ID: rucolinasch

Regione: Toscana

Modulo: Agroalimentare

Michela Palla consegue nel 2009 la laurea triennale in Biotecnologie Agro-Industriali e nel 2011 la laurea magistrale in Biotecnologie Vegetali e Microbiche presso l'Università di Pisa con la votazione di 110/110 e lode, discutendo una tesi sperimentale dal titolo "Evoluzione delle popolazioni microbiche durante il compostaggio di sanse d'oliva Taggiasca e Pignola ottenuto con l'uso di starter microbici". Nel 2013 risulta vincitrice di un Assegno di ricerca di 15 mesi per la caratterizzazione molecolare e funzionale, dei lieviti e dei batteri lattici dell'impasto acido del Pane Toscano a lievitazione naturale (DOP). Nel 2015 risulta vincitrice di una borsa di ricerca annuale per studiare, mediante tecniche molecolari, la diversità dei microrganismi benefici associati alle radici di melo, olivo e vite al variare della tecnica di gestione agronomica. Ad oggi, risulta vincitrice di una borsa di dottorato in Scienze Agrarie Alimentari e Agro-Ambientali per il progetto "Biodiversità molecolare e funzionale dei microrganismi per le produzioni alimentari".



Katherin PALMA SOTELO

Indirizzo: Via Filippo Corridoni 26 - 25128 Brescia

Cell: +39 320 8804227

@: katherinpalma@yahoo.es

Skype ID: katherin.palma

Cittadinanza: Perù

Modulo: Giuridico-economico

Mi chiamo Katherin Palma Sotelo e sono laureata in Scienze Amministrative presso l'Università Cattolica Sedes Sapientiae (UCSS) di Lima - Perù. Attualmente frequento un master in "Turismo Sostenibile and Brand del Territorio" presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore.

Ho conseguito un diploma in Commercio Internazionale (UCSS).

Ho maturato esperienza lavorativa in diversi campi quali quello delle ONG, il settore pubblico e quello universitario: ciò mi ha permesso sviluppare capacità organizzative e gestionali. A livello imprenditoriale, ho fatto esperienza nel commercio di alimenti all'ingrosso e al dettaglio, sviluppando capacità di negoziazione e pianificazione strategica.



Felice PANEBIANCO

Indirizzo: Via Alessio Valore 301/bis - 98122 Messina

Telefono: +39 090 718324 - *Cell:* +39 340 5449277

@: felice1986@hotmail.it; felicepanebianco@libero.it

Skype ID: felicepanebianco

Regione: Sicilia

Modulo: Zootecnico-veterinario

Ha frequentato l'Università degli Studi di Messina, conseguendo nel 2012 la laurea specialistica in Medicina Veterinaria. In seguito, ha svolto un periodo di frequenza volontaria presso la ASP di Catania, all'interno dell'U.O. di Sanità Pubblica Veterinaria, Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale. Nel 2014 ha conseguito il titolo di Ricercatore Esperto in Qualità, Sicurezza e Marketing del Sistema Agroalimentare nell'ambito del progetto formativo PanLab dell'Università degli Studi di Messina. Il giorno 26/10/2015 conseguirà il Diploma di Specializzazione in Igiene e Controllo dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura presso l'Università degli Studi di Camerino. I suoi campi di interesse sono: l'ispezione e il controllo degli alimenti, la food safety, la microbiologia e la parassitologia degli alimenti, le tecnologie alimentari, l'acquacoltura. Possiede una buona conoscenza della lingua inglese e ottime abilità informatiche.



Marco PELIN

Indirizzo: Via Cesare Rossi 45/3 - 34147 Trieste

Cell: +39 340 2257241

@: marco.pelin@hotmail.it

Skype ID: marco_pivi

Regione: Friuli Venezia Giulia

Modulo: Agroalimentare

Marco Pelin si è laureato nel 2007 in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche con una tesi sperimentale in farmacologia (UniTS; voto:110/110 cum laude), e nel 2011 ha ottenuto il titolo di dottore di ricerca in Scienze e Tecnologie Chimiche e Farmaceutiche con una tesi in biologia farmaceutica (UniTS).

Nel 2012 è stato nominato cultore della materia nel settore scientifico-disciplinare BIO/15 (Biologia farmaceutica) dal consiglio del Corso di Studi in Farmacia (UniTS).

Ha conseguito il Corso di Perfezionamento in Fitoterapia (UniTS, 2010). Dal 2012 è titolare di diversi contratti di ricerca presso il Dipartimento Scienze della Vita (UniTS) in ambito tossicologico. Attualmente è titolare di un assegno di ricerca dal titolo "Tossicità da co-esposizione a paltossina e acido okadaico".

Negli anni ha acquisito significative conoscenze tossicologiche (tossine algali contaminanti di prodotti ittici ad uso alimentare) e farmacologiche (piante medicinali e farmacogenomica di farmaci immunosoppressivi), come dimostrato da 16 pubblicazioni su riviste internazionali, di cui 6 a primo nome (h index=6; total citations=98) e 4 contributi su libri internazionali.



Claudia PERONE

Indirizzo: Via F. M. Pagano 61 - 80020 Casavatore (NA)

Telefono: +39 081 7365838 - *Cell:* +39 333 1656474

@: perone.claudia02@gmail.com

Skype ID: claudia.perone

Regione: Campania

Modulo: Giuridico-economico

Perone Claudia si è abilitata alla professione di Dottore Agronomo e Dottore Forestale nel 2015, dopo aver conseguito il diploma di laurea triennale in Tecnologie delle Produzioni Animali, con votazione 110/100 e lode (2013) e poi quello di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (2014), con votazione 110/110 e lode, con menzione.

Sotto il profilo professionale, dopo una breve esperienza svolta in un caseificio durante le attività pratiche di controllo qualità previste dal tirocinio universitario, ha avuto modo di maturare buone capacità e competenze nel settore agro-alimentare, grazie a un periodo di tirocinio svolto in un'industria di carni suine. All'aspetto pratico ha affiancato anche uno teorico di formazione grazie alla partecipazione a un corso di specializzazione per tecnico esperto in sistemi di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare (2014). A completare il profilo sono le capacità linguistiche, risultanti dal diploma linguistico conseguito nel 2007, informatiche, relazionali, organizzative, comunicative, oltre al possesso della patente B e disponibilità a trasferimenti.



Luca PIOTTOLI

Indirizzo: Via Campo di Marte 4M11 - 06124 Perugia

Telefono: +39 0755 007876 - *Cell:* +39 347 4930931

@: luca.piottoli@gmail.com

Skype ID: pisco861

Regione: Umbria

Modulo: Zootecnico-veterinario

Laureato nel Febbraio 2012 al corso di LM "Scienze Zootecniche" con voto 110 e lode presso l'Università degli Studi di Perugia, effettuando l'Erasmus Placement in Huéscar (SP). Nello stesso anno acquisisce l'abilitazione alla professione di Dottore Agronomo e Dottore Forestale e lavora presso l'associazione di categoria "Confagricoltura" di Perugia come tecnico agronomo. Nel 2014 segue il "Corso per macellatori avicunicoli" organizzato dall'IZSUM.

Dal 2013, mediante assegno di ricerca seguito da contratti, collabora presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Ambientali e Alimentari (UNIPG), contribuendo alla progettazione, realizzazione e autorizzazione del primo Macello Itinerante in Eu, del quale è responsabile dell'HACCP.

Attualmente ricopre l'incarico di Amministratore della società Spin-Off accademico Fare Srls che coordina e gestisce la filiera del "Pollo Rurale Umbria" attraverso: un marchio depositato, un disciplinare di produzione e il supporto agli allevamenti (consulenza, progettazione, finanziamenti EU).

Lingue parlate: inglese e spagnolo. Automunito patente B.



Alessandro PLACA

Indirizzo: Circonvallazione Ragusa 49/C - 64100 Teramo

Telefono: +39 0861 250871 - *Cell:* +39 389 5515474

@: placAlessandro@gmail.com

Skype ID: alessandro.placa

Regione: Abruzzo

Modulo: Agroalimentare

Alessandro Placa è un neolaureato in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari presso l'Università degli Studi di Teramo. Ha svolto una tesi in Analisi Chimiche dal titolo "Caratterizzazione chimica degli oli di semi di canapa (*Cannabis sativa* L) non raffinati ed estratti mediante pressione meccanica", acquisendo competenze riguardo alle strumentazioni di laboratorio Chimico-Fisico. Nel 2012 e 2013 ha lavorato presso "Officine Birra" realizzando impianti di spillatura di birre e di depurazione di acque potabili trattate. Prima di conseguire il diploma di maturità professionale delle attività alberghiere e ristorative, ha conseguito i diplomi di partecipazione ai corsi di Gelateria e Pasticceria presso l'azienda "Gelarte-Carpigiani" e "Mec3" e ha lavorato presso il laboratorio alimentare della "Gelateria del corso" a Teramo.



Mattia PUCCI

Indirizzo: Via Macioli 161 - 50036 Pratomino (FI)

Telefono: +39 055 409509 - *Cell:* +39 338 7801726

@: mattypucci@tiscali.it

Skype ID: mateja.pucci21

Regione: Toscana

Modulo: Agroalimentare

Nato a Firenze il 24 dicembre 1988, nell'ottobre 2014 ha conseguito, con il massimo dei voti, la laurea in Medicina Veterinaria presso l'Università di Pisa, discutendo una tesi dal titolo "Il ruolo del Veterinario Ufficiale nel riconoscimento delle principali frodi del settore ittico".

Nel novembre 2014 ha conseguito l'abilitazione all'esercizio della professione ed è attualmente iscritto all'Albo dei Medici Veterinari della Provincia di Firenze e Prato.

All'interno del suo percorso formativo e durante il tirocinio curriculare ed extracurriculare svolto presso l'Ausl 11 di Empoli ha sviluppato notevole interesse nei confronti dei temi legati alla sicurezza alimentare, approfondendo conoscenze tecnico-scientifiche e di carattere normativo in riferimento a tale ambito.

È iscritto al primo anno della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale presso l'Università Federico II di Napoli.

È in possesso di certificazioni linguistiche di inglese, tedesco e spagnolo e del diploma ECDL.



Marco RIZZO

Indirizzo: Via Molino a Vento 10 - 34137 Trieste
Telefono: +39 040 571036 - *Cell:* +39 320 4510605
@: ziroz@tiscali.it
Skype ID: marcoziroz

Regione: Friuli Venezia Giulia
Modulo: Agroalimentare

Laureato presso l'Università di Studi di Trieste in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro in data 18/10/06 con votazione 110/110 e lode e in Scienze della Prevenzione in data 29/02/12 con votazione 110/110 e lode, dal 7 gennaio 2008 lavora presso il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda per l'Assistenza Sanitaria n. 1 Triestina. Attualmente è iscritto al Master in Coordinamento per le Professioni Sanitarie dell'Università Telematica Unicusano. Svolge attività di tutor di II livello per gli studenti del corso di laurea in Tecniche della Prevenzione dell'Università di Trieste e presta attività di docenza nell'ambito di corsi di formazione per operatori del settore alimentare. Precedentemente ha prestato servizio presso l'ufficio Prevenzione e Protezione dell'Università di Trieste, presso il Servizio Igiene Alimenti dell'ASS n. 4 Medio Friuli, presso il Servizio Prevenzione e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro dell'ASS n. 2 Isontina e dell'ASS n. 6 Friuli Occidentale.



Dario RUGGIERO

Indirizzo: Via G.B. Vico 10 - 80028 Grumo Nevano (NA)
Telefono: +39 081 5054518 - *Cell:* +39 331 3151123
@: cloud@hotmail.it
Skype ID: dario86rugg

Regione: Campania
Modulo: Zootecnico-veterinario

Dario Ruggiero nasce a Napoli il 06/07/1986 e consegue con lode la Laurea Magistrale in "Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali" nell'ottobre del 2014 presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali "Federico II", con Tesi Sperimentale in Tecniche di Allevamento e Qualità dei Prodotti di Origine Animale con titolo: "Monitoraggio della contaminazione da Diossina nel mais e nel sorgo in zone a rischio". Nel gennaio del 2014 ha partecipato ad un corso in "Biotecnologie applicate alla riproduzione animale e loro impatto sul miglioramento qualitativo degli alimenti di Origine Animale", presso l'Università "Federico II". Nel periodo di maggio - luglio 2012 ha effettuato un Tirocinio Formativo pre-laurea presso le Fattorie Garofalo (CE) per le attività di gestione dell'alimentazione della mandria bufalina, gestione reflui zootecnici bufalini e suini, valutazione morfologica e funzionale, tirocinio presso il caseificio della medesima azienda, in particolare analisi di accettazione del latte (crioscopia, grassi e proteine, SH⁺, test inibenti secondo il disciplinare DOP per la MCB DOP). Nel periodo di maggio - giugno 2014 ha effettuato un Tirocinio Formativo pre-laurea presso il Caseificio La Marchesa di Teverola (CE) per l'attività di analisi di accettazione del latte, in particolare SH⁺, Crioscopia, test inibenti, grasso e proteine del latte in entrata secondo il disciplinare DOP per la produzione di Mozzarella di Bufala Campana DOP, tracciabilità e rintracciabilità.



Diana RUSSO

Indirizzo: Via Gorizia 10 - 28069 Trecate (NO)

Cell: +39 349 2555271

@: diana.russo85@yahoo.it

Skype ID: diana_russo1985

Regione: Piemonte

Modulo: Giuridico-economico

Sono laureata in Biologia ind. farmacologico presso l'UNIMIB, con una tesi sul trattamento del dolore cronico. Dopo la laurea ho frequentato un corso di tecnico di laboratorio alimentare presso il Cespiv Lab di Lodi. Per completare la mia formazione, a novembre di quest'anno sosterrò l'Esame di Stato e ad inizio 2016 certificherò le mie conoscenze informatiche (EIPASS).

Dopo aver lavorato come tecnico di laboratorio, sono stata assunta nel 2010 presso un istituto scolastico privato come tutor di biologia. L'esperienza dell'insegnamento mi ha insegnato ad organizzare i miei tempi e soprattutto a comunicare con una "platea difficile". Dopo 4 anni mi sono focalizzata sul ricercare un lavoro che mi permettesse di avere una crescita professionale, oltre che personale. Da luglio 2015 ricopro il ruolo di QA-Officer presso la Rottapharm SpA, un'azienda strutturata con una grande attenzione alla formazione del dipendente. In questa posizione lavorativa sto mettendo in campo le mie conoscenze a supporto del SQM interno, implementando le SOP presenti, curando la formazione dei miei colleghi, partecipando agli audit interni e gestendo le non conformità ed i reclami in arrivo. Questo ruolo è decisamente confacente alle mie attitudini e mi soddisfa pienamente dal punto di vista personale ma soprattutto professionale.



Antonio RUTA

Indirizzo: Via Resistenza Partigiana 116 - 97015 Modica (RG)

Telefono: +39 093 2764985 - *Cell:* +39 339 8243908

@: rutaantonio3@gmail.com

Skype ID: antonio.scro

Regione: Sicilia

Modulo: Zootecnico-veterinario

Dottore Magistrale in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti, laurea conseguita con voto di 110/110 e Lode presso l'Università di Pisa con, alle spalle, una laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Agrarie Tropicali e Subtropicali, presso l'Università di Catania, anch'essa con il massimo dei voti. Ha partecipato al progetto ERASMUS a Lisbona, presso l'Istituto Superior de Agronomia, il quale ha consentito di ampliare le sue conoscenze linguistiche e di confrontarsi con realtà professionali e didattiche diversificate. Durante gli studi ha effettuato un tirocinio curriculare presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Ragusa e, per il conseguimento della laurea magistrale, una tesi sperimentale volta allo sviluppo di una metodica spettrofotometrica di determinazione dell'istamina in pesce e prodotti della pesca. Ottime conoscenze di inglese, portoghese e discrete di spagnolo, infine, possiede un'ottima padronanza del pacchetto Office e di AutoCad.



Michela SALMASO

Indirizzo: Via Argine destro 23/1 - 35024 Bovolenta (PD)

Telefono: +39 049 5347133 - *Cell:* +39 340 7916334

@: msalmaso@hotmail.it

Skype ID: michela.salmaso90

Regione: Veneto

Modulo: Agroalimentare

Nata a Padova il 4 giugno 1990, Michela Salmaso ha conseguito la maturità scientifica nel 2009 e nel 2012 si è laureata con lode in Scienze e tecnologie animali all'Università degli Studi di Padova. Due anni dopo, presso lo stesso Ateneo, ha conseguito la laurea magistrale in Biotecnologie per l'alimentazione con una tesi sperimentale sull'identificazione di marcatori genomici per rilevare l'utilizzo illecito di promotori della crescita nell'allevamento del bovino da carne. L'interesse per il settore agroalimentare è nato con la prima esperienza di stage presso il Servizio di Sanità Animale dell'ULSS 17 nel giugno 2008, dove ha collaborato nella gestione dell'anagrafe bovina e canina e assistito nella sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive. Durante il corso di laurea triennale ha svolto uno stage presso Internizoo S.p.A. partecipando attivamente all'analisi degli indici genetici dei tori e alla valutazione fenotipica delle bovine da latte per elaborare piani di accoppiamento. Recentemente ha partecipato a Mimpredo Italia 2015 con il progetto "Pet: un nuovo mondo in farmacia" proposto da PHF srl. Durante gli studi ha ottenuto il livello B2 di lingua inglese e B1 di lingua francese.



Andrea SANNA

Indirizzo: Viale Italia 10 - 07100 Sassari

Telefono: +39 079 237164 - *Cell:* +39 349 1890735

@: andrew.sanna@hotmail.it

Skype ID: andrewsanna84

Regione: Sardegna

Modulo: Agroalimentare

Mi chiamo Andrea Sanna e sono un Dottore Agronomo, in possesso di una laurea specialistica in "Produzioni vegetali biologiche" e di una laurea di primo livello in "Produzione e protezione delle colture agrarie", entrambe conseguite presso l'Università degli Studi di Sassari con la votazione di 110/110. Terminati gli studi, ho frequentato un Master universitario di II livello in "Pianificazione, prevenzione e lotta agli incendi boschivi in area mediterranea" e ho avuto la possibilità di svolgere due stage all'Estero presso un'azienda Inglese di pannelli fotovoltaici e presso un Istituto di Ricerca spagnolo. La frequenza del Corso "Igiene, sicurezza degli alimenti e HACCP", mi ha consentito di acquisire nuove competenze anche nell'ambito della food safety, dell'analisi, gestione e comunicazione del rischio in ambito agroalimentare. Oltre all'ECDL, ho una buona padronanza della lingua inglese (B2) e tedesca (B1). Particolarmente interessato a lavorare nel settore della certificazione agroalimentare, del post-raccolta o della GDO, sono disponibile ad eventuali trasferimenti. Di recente anche Volontario EXPO.



Margherita SARLI

Indirizzo: Via Gelsi 36/a - 85010 Abriola (PZ)

Telefono: +39 0971 923415 - *Cell:* +39 329 9515953

@: marghe.sarli@libero.it

Skype ID: margherita5250

Regione: Basilicata

Modulo: Agroalimentare

Dopo la maturità scientifica nel 2007, presso il liceo Scientifico P. Pasolini (PZ), ha iniziato il suo percorso formativo conseguendo la laurea triennale in Tecnologie Alimentari nel 2012 e la laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, ad aprile 2015, con valutazione 110/110 (UNIBAS). In seguito, nel luglio del 2015 ha sostenuto l'esame di stato per l'abilitazione alla libera professione di Tecnologo Alimentare. Tra le esperienze pratico-applicative, ha svolto un tirocinio presso l'ARPA di Basilicata nel 2011, nel laboratorio di alimenti effettuando analisi per controllo etichettatura; successivamente un tirocinio presso il laboratorio di Microbiologia Enologica e Biologia Molecolare dell'Università degli Studi della Basilicata, riguardante la selezione di lieviti indigeni, da luglio 2014 a marzo 2015. Possiede buone capacità informatiche e buona conoscenza della lingua inglese. Persona capace di lavorare in gruppo o in maniera autonoma, con buona capacità di adattamento a nuovi contesti lavorativi; disponibile al trasferimento.



Salvatore SICILIANO

Indirizzo: Via Beniamino Segre 41 - 80126 Napoli

Telefono: +39 081 5883287 - *Cell:* +39 338 2323131

@: andrishevcheno@alice.it

Skype ID: ilmagobargnani@hotmail.it

Regione: Campania

Modulo: Zootecnico-veterinario

Nato a Napoli il 23/04/85.

Ottobre 2010 - Laurea Specialistica in Medicina veterinaria, Università degli Studi di Napoli "Federico II", 108/110, Tesi in Igiene e tecnologie alimentari.

Dicembre 2010/Dicembre 2011: Corso di perfezionamento in "Controllo della filiera dei prodotti della pesca", Università degli Studi di Napoli "Federico II".

Marzo 2012/Luglio 2014: Scuola di specializzazione in ispezione degli alimenti di origine animale, 105/110, Università degli Studi di Napoli "Federico II".

Maggio 2013 Ottobre 2013: tirocinio formativo, servizio veterinario Area B - 25° Distretto Azienda Sanitaria Locale di Napoli 1.

Marzo/Aprile 2014: tirocinio volontario, Macello 'Frigo-Sud', Nocera Superiore (SA). Benessere animale e produzione igienica delle carni.

Il mio motto è "Volli, sempre volli, fortissimamente volli" (V. Alfieri).



Isabella TAGLIERI

Indirizzo: Via Ugo Pesci 48 - 00159 Roma

Telefono: +39 06 4390576 - *Cell:* +39 339 2626151

@: isa.taglieri@gmail.com

Skype ID: isabella.taglieri

Regione: Lazio

Modulo: Agroalimentare

Laureata in Chimica all'Università Sapienza di Roma con 110/110. Dopo un'esperienza in valutazione del Rischio Chimico Indoor e in Tossicologia Forense, da due anni lavora come ricercatrice presso il laboratorio di Tecnologie Alimentari, Università di Pisa. Nel 2014 ha partecipato al progetto "Processi innovativi per la produzione del Pane Toscano a lievitazione naturale (DOP)" della Regione Toscana e attualmente collabora a diverse ricerche, tra cui lo sviluppo di una tecnica innovativa di estrazione dell'olio di oliva con aggiunta di neve carbonica e la produzione di vino di elevata qualità senza aggiunta di solfiti selezionate per Italia Camp "Vivaio delle idee" EXPO 2015.

Ha elevata capacità nella messa a punto di metodologie analitiche e nell'impiego di strumentazioni chimico-analitiche, con particolare riferimento a tecniche cromatografiche, e notevole pratica in analisi chimiche, microbiologiche, organolettiche di matrici alimentari.



Rossella TEVINI

Indirizzo: Via S.S. Ippolito e Cassiano 34 - 25048 Edolo (BS)

Telefono: +39 036 472748 - *Cell:* +39 333 5747680

@: rossella.tevini@gmail.com

Skype ID: rossella_paola_tevini

Regione: Lombardia

Modulo: Zootecnico-veterinario

Nel Marzo 2015 diventa Dottore Magistrale in Sicurezza e Qualità delle Produzioni Animali presso la Scuola di Agraria e di Medicina Veterinaria dell'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna laureandosi con 110/110 e Lode. Dall'Aprile 2014 a Luglio 2015 è stagista presso il laboratorio di Microbiologia del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna. Nel Marzo 2012 consegue la Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Animali presso l'Università degli Studi di Padova. Nell'anno 2007 ottiene il diploma di maturità presso l'Istituto di Istruzione Superiore F. Meneghini di Edolo (BS) e nel 2005 acquisisce la qualifica professionale per Operatore Chimico Biologico sempre presso l'Istituto di Istruzione Superiore F. Meneghini di Edolo. Ha una conoscenza della lingua inglese pari al livello B1, ha una buona conoscenza del sistema operativo Windows e dei principali programmi del Pacchetto Office. È in possesso della patente B.



Marvinia TILOCCA

Indirizzo: Via Sant'Antonio 42 - 07010 Bottidda (SS)

Cell: +39 349 1576595

@: mtilocca2@gmail.com

Skype ID: maritilocca

Regione: Sardegna

Modulo: Zootecnico-veterinario

Diplomata al Liceo Classico, si laurea con lode in Medicina Veterinaria (Tesi Sperimentale "Prevalenza ed identificazione di ceppi di *Vibrio spp.* isolati da Orate provenienti da allevamenti off-shore nella Regione Sardegna) e si abilita all'esercizio della professione (Sassari 2013).

Attualmente frequenta il II anno della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale (Scienze Veterinarie Pisa).

Dal 2013 svolge attività continuativa di tirocinio formativo presso Università, ASL e IZS in Sardegna e Toscana, che le consente di approfondire le conoscenze in tema di Alimenti di Origine animale ed acquisire solide competenze in: Analisi fisico-chimiche e microbiologiche, Anatomia Patologica, Controllo Ufficiale, Igiene, Sistema HACCP, Metodologie Analitiche e Biotecnologie applicate all'ispezione, Tossicologia. Per sostenersi economicamente svolge lavori stagionali/part-time (Ristorazione; Az. Agricola; Biblioteca e Presidenza Università).

Ha buone competenze informatiche, una conoscenza buona della lingua francese (B1) ed elementare della lingua inglese (A1). È automunita.



Francesco VALENTE

Indirizzo: Via Alessio Narbone 59 - 90138 Palermo

Telefono: +39 091 212640 - *Cell:* +39 333 2626144

@: franceskovalente88@hotmail.it

Skype ID: francesco.valente88

Regione: Sicilia

Modulo: Agroalimentare

Laureato in Scienze e Tecnologie Agroalimentari, facoltà di Agraria, presso l'Università di Perugia, discutendo la tesi "Studio dell'evoluzione degli alchilesteri ed altri parametri merceologici dell'olio extravergine di oliva durante la conservazione", con votazione 100/110. Ha svolto nel 2011 il tirocinio in microbiologia alimentare presso la sezione di Tecnologia degli alimenti, ETSI-UPM, Madrid - Spagna, partecipando al progetto Erasmus. Ha ottenuto la Laurea Magistrale nel 2015 in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti, dipartimento di Scienze Agrarie, Ambientali ed Alimentari, Università di Perugia, con votazione 110/110, con la tesi "Caratterizzazione della produzione di fumonisine da parte di ceppi di *Fusarium verticillioides* isolati da mais nell'area del Mediterraneo", effettuando alcune attività di tesi presso il CNR-ISPA, Bari. Nel 2014 ha partecipato al progetto Erasmus Traineeship svolgendo il tirocinio in "Molecular Plant Pathology", O'Brien Centre-UCD, Dublino-Irlanda.



Marta VALETE

Indirizzo: Viale Ungheria 19 - 00018 Palombara Sabina (RM)

Telefono: +39 077 466181 - *Cell:* +39 331 9492629

@: marta.valete@alice.it

Skype ID: Marta Valete Valete

Regione: Lazio

Modulo: Zootecnico-veterinario

Marta Valete (Tivoli, 22 gennaio 1991) è iscritta al secondo anno di laurea magistrale in "Sicurezza e Qualità delle Produzioni Animali" dell'Università di Bologna. Nel febbraio 2014 si laurea in Produzioni Animali presso l'Università degli Studi di Perugia. Ha svolto tirocini presso Ente CRA PCM di Monterotondo Scalo (RM) nel settore zootecnico-agroalimentare e presso ASL ROMAG Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria, settore sanità e controllo degli alimenti di origine animale. È madrelingua italiana ed ha buone conoscenze di lingua inglese e francese. Si è diplomata presso il "Liceo scientifico e linguistico statale Ettore Majorana" (Roma). Ha conseguito l'attestato ECDL, perfezionando le conoscenze sui Concetti base dell'IT, della gestione dei file e dei programmi Excel, Access, Internet Explorer, Word, Power Point. È in possesso della patente B.



Anna VANNI

Indirizzo: Via Francesco Azzi 42 - 55032 Castelnuovo di Garfagnana (LU)

Telefono: +39 058 362784 - *Cell:* +39 329 3094060

@: anna.vanni86@gmail.com

Skype ID: anna.vanni86

Regione: Toscana

Modulo: Zootecnico-veterinario

Dopo aver conseguito il diploma di Maturità Scientifica, nel 2013 si laurea in Medicina Veterinaria presso l'Università di Pisa con un lavoro di tesi dal titolo: "Aggregata ed altri patogeni in Octopus vulgaris" con cui si classifica al 1° posto al Concorso Nazionale "Premio Tesi S.I.P.I." 2013.

Abilitata alla professione di Medico Veterinario, dal 2014 ad oggi, è iscritta alla Scuola di Specializzazione triennale in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale dell'Università di Pisa.

Dal 2014 ad oggi svolge in maniera continuativa tirocini presso la ASL 2 di Lucca ed i laboratori di ricerca del Dipartimento di Scienze Veterinarie di Pisa. Ha all'attivo 4 pubblicazioni scientifiche. Possiede una buona conoscenza software (ECDL full), lingua inglese A2.

A livello interpersonale ritiene di essere una persona riflessiva con predisposizione alla cooperazione in gruppo. In situazioni nuove riesce ad adattarsi facilmente spinta dall'interesse a relazionarsi e confrontarsi con gli altri.



Cinzia VERDE

Indirizzo: Vico Atellano 9 - 81030 Sant'Arpino (CE)
Telefono: +39 081 5013079 - *Cell:* +39 349 3692329
@: verdecinzia0@gmail.com
Skype ID: cinzia.verdea

Regione: Campania
Modulo: Giuridico-economico

Cinzia Verde, nata a Caserta nel 1989, è una neolaureata in Economia indirizzo Management Internazionale e del Turismo con 110/110 e lode presso l'Università degli Studi di Napoli "Parthenope". Ha svolto una Tesi in Multinazionali Agroalimentari dal titolo "Strategie, Innovazione e Green economy: il caso Carlsberg Group". Su tale tema, ha scritto un articolo dal titolo "Strategy and Green Business Model: the case study Carlsberg Group" pubblicato sulla Rivista Scientifica Internazionale "Quality - Access to Success". In precedenza ha conseguito nel marzo 2012 la Laurea Triennale in Scienze del Turismo per i Beni Culturali con 110/110 e lode presso la Seconda Università degli Studi di Napoli con una Tesi in Diritto Privato.



Elisa ZAMARIN

Indirizzo: Via Europa 29 - 35020 Albignasego (PD)
Telefono: +39 049 710076 - *Cell:* +39 340 8249912
@: elisazamarin@gmail.com

Regione: Veneto
Modulo: Agroalimentare

Elisa Zamarin si occupa di comunicazione e marketing nel settore alimentare da quattro anni. Dopo la laurea in "Linguaggi e Tecniche di Scrittura" (Univ. degli Studi di Padova, 2010) ha conseguito il Diploma di Master universitario della Ca' Foscari di Venezia in "Cultura del cibo e del vino per la gestione delle risorse enogastronomiche" con la tesi di ricerca dedicata al caffè, un prodotto che ha imparato a conoscere ed apprezzare nel corso delle esperienze professionali all'interno di due torrefazioni venete, Caffè Diemme e Gustotop di Giuseppe Rossetto. In queste due realtà ha gestito principalmente la comunicazione ed il marketing aziendale. Da novembre 2014 si è occupata della promozione e vendita dei prodotti alimentari biologici di Agricola Grains, realtà internazionale nel settore della raccolta, trasformazione e commercializzazione di cereali da agricoltura biologica e della produzione di oli vegetali alimentari biologici.



Eleonora ZÙ

Indirizzo: Via Circonvallazione sud 90 - 41049 Sassuolo (MO)

Telefono: +39 053 6870692 - *Cell:* +39 333 2717784

@: eleonora.lola85@gmail.com

Skype ID: eleonora.lola85

Regione: Emilia-Romagna

Modulo: Agroalimentare

Eleonora Zù nell'aprile del 2012 ha conseguito la laurea triennale in Biologia della nutrizione presso Camerino.

Nel marzo 2015 ha conseguito la Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, presso Teramo.

Da gennaio a marzo del 2012 ha lavorato come stagista presso il reparto di Diabetologia dell'Ospedale civile di San Benedetto del Tronto.

Dal marzo 2014 a marzo 2015 ha lavorato come stagista nel laboratorio di microbiologia degli alimenti, dell'Università degli studi di Teramo presso la facoltà di Bioscienze e tecnologie Agroalimentari e ambientali.

Dal novembre del 2014 al febbraio 2015 operatrice di call center presso Telecom Italia S.P.A.

Dal 2004 al 2012 commessa presso negozio di abbigliamento.

Dal 2004 ad oggi babysitter presso privati.

Tra le sue competenze rientrano: ottimo utilizzo del pacchetto Office e del sistema Operativo Windows, preparazione terreni di coltura, estrazione delle proteine, colorazione di Gram, test della catalasi, test KOH, misure spettrofotometriche, utilizzo e taratura pH-metro, isolamento e identificazione mediante Omnilog di genere e specie microbiche, utilizzo del naso elettronico su matrici alimentari, analisi multivariata del dato.

UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

www.unicatt.it