S.I.Mi.S.A.

ALUMNI S.I.Mi.S.A.

un progetto curato da | *a project edited by*
D.A.Re. - Distretto Agroalimentare Regionale
in collaborazione con | *in collaboration with*
ITS - Fondazione Agroalimentare Puglia

Progetto Grafico | *Graphic Design*
Studio Angiuli

StudioΛngiuli

UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale

PON Ricerca e Competitività 2007-2013

investiamo nel vostro futuro

P.O.N. Ricerca e competitività 2007-2013 per le Regioni della Convergenza
***Asse 1** - Sostegno ai mutamenti strutturali* | ***Obbiettivo Operativo**: Reti per il rafforzamento del potenziale scientifico - tecnologico delle Regioni della Convergenza* | ***Azione 1** - Distretti di Alta Tecnologia e relative Reti*

ALUMNI

Progetto di Formazione
La Sicurezza dei Prodotti delle Principali Filiere Alimentari Pugliesi

Training Project
Product Safety of Main Apulian Food Supply Chain

S.I.Mi.S.A.

Index

Foreword	06
Abstract	08
Introduction	10
Industrial Researcher Expert in *Advanced Methodologies for Products' Safety of Main Apulian Food Chains*	12
Training Programme	18
Alumni Biography	20
Expert Technician in *Food Safety of Apulian Food Products*	50
Training Programme	56
Alumni Biography	58

Indice

07	Prefazione
09	Abstract
11	Introduzione
13	Ricercatore Industriale Esperto in *Metodologie Avanzate per la Sicurezza dei Prodotti delle Principali Filiere Alimentari Pugliesi*
16	Percorso Formativo
20	Bio Alumni
51	Tecnico Esperto in *Sicurezza Alimentare dei Prodotti Alimentari Pugliesi*
54	Percorso Formativo
58	Bio Alumni

Foreword

*The future professional challenges that young people will necessarily face, are very complex and those involved in the processes of technology transfer, innovation, research, education must play their part. Through the creation of these training projects, **D.A.Re. - Apulian Agrofood Technological District** meant to play its part. Anyone used to "work on projects" knows very well how easy it is "to build" advanced training courses, aimed at both technicians and researchers, related to industrial research and experimental development that impact and meet all quality, completeness, and organicity requirements requested "on paper" for this type of courses by a public announcement.*

However, the real challenge D.A.Re. has faced was to "prepare" training courses based on professional demands actually expressed by clusters of agro-food sector. It is not the research - business mediator's concern to train the researchers of tomorrow, those professionals who will build their careers in universities and both public and private research institutions because it's these entities that should get them trained; however, it is D.A.Re.'s task to train professionals of interest for the businesses, able to communicate with the university researcher, properly representing the needs of innovation of their employer because these professionals experience these needs on their "own skin". As we said, it is not up to us to judge whether we have succeeded or not; probably, time will tell.

However, we believe we can say, without any fear of contradiction, that this formidable experience has, at least, produced a result: we have finally overcame the idea that technology transfer, innovation and training are linear processes, where there is a donor (holder of knowledge) and a recipient (recipient of this knowledge); we are, however, dealing with complex processes, in which the exchange of knowledge and the creation of new one is a simultaneous work of all those being involved in the process itself. The hope is that this new idea will finally be pushed to its latest implications and consequences and that can recognize a new role and a new dignity to whom no longer has to be considered only a mere "student", but a true co-producer of innovation and knowledge.

Gianluca Nardone
President
Apulian Agrofood Technological District

Antonio Pepe
General Director
Apulian Agrofood Technological District

Prefazione

*Le sfide professionali future che i giovani dovranno necessariamente affrontare si presentano oggi molto complesse e i soggetti che intervengono nei processi di trasferimento tecnologico, innovazione, ricerca, formazione devono fare la propria parte. Attraverso la realizzazione di questi progetti di formazione, **D.A.Re. - Distretto tecnologico Agroalimentare della Regione Puglia** ha inteso, appunto, fare la propria parte. Chiunque sia avvezzo a "lavorare su progetti" sa benissimo quanto sia, in ultima analisi, facile "costruire" corsi di formazione specialistica, rivolti sia a tecnici che a ricercatori, connessi ad attività di ricerca industriale e sviluppo sperimentale che impattano e soddisfano tutti i requisiti di qualità, completezza, organicità richiesti "sulla carta", per questo tipo di corsi, da un bando pubblico.*

La vera sfida, invece, che D.A.Re. ha voluto raccogliere è stata quella di "confezionare" corsi di formazione sulla base di esigenze di professionalità effettivamente espresse da parte di cluster di imprese del settore agroalimentare. Non spetta a soggetti di interfaccia tra il sistema della ricerca e quello imprenditoriale proporsi di formare i ricercatori di domani, quelle professionalità –cioè- che faranno carriera in Università ed Enti di Ricerca pubblici e privati perché sono questi stessi Enti a doverseli formare; spetta, invece, a soggetti come D.A.Re. il compito di formare professionisti di sicuro interesse per le imprese, in grado di colloquiare con il ricercatore universitario, rappresentando correttamente i fabbisogni di innovazione del proprio datore di lavoro perché tali professionisti vivono questi fabbisogni "in presa diretta" e sulla "propria pelle". Come si diceva, non spetta a noi giudicare se la sfida è stata vinta; probabilmente, sarà il tempo a fornire una risposta in tal senso. Ciò che, però, crediamo si possa dire senza tema di smentita è che un risultato, almeno, questa formidabile esperienza l'ha prodotto: si è definitivamente superata l'idea che il trasferimento tecnologico, l'innovazione e la formazione siano processi lineari, in cui vi è un donor (detentore di conoscenze) e un recipient (destinatario di queste conoscenze); si tratta, invece, di processi complessi, in cui lo scambio di conoscenze e la creazione di nuova conoscenza è opera simultanea di tutti i soggetti che nel processo stesso intervengono. L'auspicio è che questa nuova idea possa essere finalmente spinta fin alle sue ultime implicazioni e conseguenze e cioè fino a riconoscere un nuovo ruolo e una nuova dignità a chi non deve più essere considerato solo un mero "studente", ma è un vero e proprio co-produttore di innovazione e conoscenza.

Gianluca Nardone
Presidente
Distretto Agroalimentare Regionale soc. cons. a r. l.

Antonio Pepe
Direttore Generale
Distretto Agroalimentare Regionale soc. cons. a r. l.

Abstract

The Products' Safety of Apulian Major Food Chains *was created as part of a bigger research project, entitled* ***Innovative Tools for Food Safety Improvement: Prevention, Control, Correction (S.I.Mi.S.A),*** *funded by the* ***Ministry of Education, University and Research*** *as part of the* ***National Operational Programme Research and Competitiveness 2007-2013.*** *The research project provided the development of advanced research interventions for the innovation of the control process in food safety sector, through new rapid and advanced analysis methods, for the monitoring and quantification of chemical contaminants in wine, cereals and derivatives and vegetables. The training project provided the fulfillment of two training goals for the creation of the following professionals:*

1. Industrial Researcher Expert in Advanced Methods for the Products's Safety of Apulian Major Food Chains (objective A) *and*

2. Expert Technician in Food Safety of Apulian Products (target B).

The professionals have acquired knowledge and developed technical skills related to aspects of health and hygiene safety of the most important productions of the agri-food sector. The technical experts have developed interdisciplinary skills in the field of food safety in relation to the Apulian food chain, with particular reference to the acquisition of specialized knowledge essential to conducting practical activities. Both professional figures have acquired additional skills related to the management of processes of innovation and technology transfer, along with practical work in the laboratory, thanks to the training in qualified structures equipped with technologically advanced equipment and laboratories. The researcher and technologist are capable to act as qualified experts in food safety sector, putting themselves as direct interlocutors between research organizations and companies, which can intercept scientific - technological opportunities and activate relations with companies and/or other entities aimed at creating and consolidating strong innovation paths and possibly high-value technology transferring as well as industrial and economic interest.

The mandatory structure involved in the training project is ***ISPA-CNR Institute of Food Production Sciences,*** *based in Bari and Lecce.*

Total Amount of the Project: € 1,037,175.00
Trained Students: 17

Abstract

La sicurezza dei prodotti delle principali filiere alimentari pugliesi è stato realizzato nell'ambito di un più ampio progetto di ricerca, dal titolo ***Strumenti Innovativi per Il Miglioramento della Sicurezza Alimentare: Prevenzione, Controllo, Correzione (S.I.Mi.S.A.),*** finanziato dal **Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca** nell'ambito del ***Programma Operativo Nazionale Ricerca e Competitività 2007-2013.*** Il progetto di ricerca ha previsto la messa a punto di interventi di ricerca avanzata per l'innovazione del processo di controllo nella sicurezza alimentare, mediante nuovi metodi di analisi rapidi ed avanzati, per il monitoraggio e quantificazione di contaminanti chimici in vino, cereali e derivati e prodotti ortofrutticoli. Il progetto di formazione ha previsto la realizzazione di 2 obiettivi formativi per la creazione delle seguenti figure professionali:

1. Ricercatore industriale esperto in *Metodologie Avanzate per la Sicurezza dei Prodotti delle Principali Filiere Alimentari Pugliesi* (obiettivo A) e

2. Tecnico esperto in *Sicurezza Alimentare dei Prodotti Alimentari Pugliesi"* (obiettivo B).

Le figure professionali hanno acquisito conoscenze e maturato competenze tecniche connesse agli aspetti di sicurezza igienico-sanitaria delle più rilevanti produzioni del settore agroalimentare. Le figure professionali rientranti nel profilo dei tecnici esperti, hanno maturato competenze interdisciplinari nel campo della sicurezza alimentare con riferimento alle filiere agroalimentari pugliesi, con particolare riferimento all'acquisizione di conoscenze specialistiche fondamentali per lo svolgimento di attività pratiche. Entrambe le figure professionali formate hanno acquisito ulteriori capacità legate alla gestione di processi di innovazione e trasferimento tecnologico, insieme alla pratica di lavoro in laboratorio, grazie all'affiancamento in strutture qualificate dotate di attrezzature e laboratori tecnologicamente all'avanguardia. Le figure di ricercatore e di tecnologo sono in grado di agire quali esperti qualificati nell'ambito della sicurezza alimentare, ponendosi anche come interlocutori diretti tra organismi di ricerca ed imprese, in grado di intercettare opportunità tecnologico-scientifiche ed attivare rapporti con imprese e/o altri enti finalizzati alla creazione e consolidamento di percorsi di innovazione strutturata ed eventualmente anche di trasferimento tecnologico, di elevata valenza ed interesse industriale ed economico.

La struttura obbligatoria coinvolta nel progetto di formazione è ***ISPA-CNR Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari,*** con sedi a Bari e a Lecce.

Importo Totale del Progetto: € 1.037.175,00
Allievi Formati: 17

Introduction

"Investing in Your Future" *is the slogan that accompanied the* ***National Operational Programme (NOP), Research and Competitiveness 2007-2013.*** *This claim prompted me to accept with some initial worry, but with great enthusiasm, the responsibility to organize and monitor the training of 20 bright young graduates in various scientific disciplines in the training project* ***The Products' Safety of Apulian Major Food Chains*** *in order to facilitate their integration into the world of work. We researchers have to believe in our young people and the duty to transmit them the wealth of scientific knowledge and skills acquired over the years. Organizing two training courses intended for new professionals as* ***Expert Researchers in Advanced Methods for Products' Safety of Apulian Major Food Chains (objective A) and Technical Experts on Food Safety of Apulian Products (target B)*** *was for me a great challenge, as well as for the other teachers involved, to prepare lessons by taking into account the disparity of knowledge and previous preparation of the trainees, and especially for the mentors that have supported and "adopted" these young people for five months during their training period. We have strongly wanted some of the Apulian companies to be involved in this training program, especially during the assistance phase to the staff engaged in industrial research. The experience in the laboratories of public research institutions, such as CNR and universities, and private companies as well, was certainly exciting for the students enriching them not only from a professional point of view, but also working on interesting issues. The newly acquired knowledge, and all what they were able to "steal" from us during this year spent together, I hope will soon be transformed in placement opportunities in the business world, in an industry where there are no expert professionals in the "food safety" sector, to support the competitiveness of the agri-food Apulian businesses. Whether this training project has achieved the preset targets, time is going to tell. In regards to my part and the* ***ISPA-CNR, UNIFG-SAFE, BonassisaLab, Lab. Instrument, Safe Wheat*** *and* ***D.A.Re.*** *colleagues (whom I thank with gratitude) there was all the commitment and passion of those who believe in their work and invest in the future of young people.*

Dr. Michelangelo Pascale
Training Project Supervisor

Introduzione

"Investiamo nel vostro futuro" *è lo slogan che ha accompagnato il* ***Programma Operativo Nazionale (PON), Ricerca e Competitività 2007-2013.*** *Tale claim mi ha spinto ad accettare con un certo timore iniziale, ma con grande entusiasmo, la responsabilità di organizzare e seguire il percorso formativo di 20 giovani brillanti laureati in diverse discipline scientifiche nel Progetto di formazione* ***La Sicurezza dei Prodotti delle Principali Filiere Agroalimentari Pugliesi*** *con l'obiettivo di favorire il loro inserimento nel mondo del lavoro. Noi ricercatori abbiamo il dovere di credere nei nostri giovani e l'obbligo di trasmettere loro il bagaglio di conoscenze scientifiche e di competenze acquisite negli anni. Organizzare i due corsi di formazione destinati a nuove figure di* **Ricercatori Industriali esperti in** ***Metodologie Avanzate per la Sicurezza dei Prodotti delle Principali Filiere Alimentari Pugliesi"*** **(obiettivo A) e Tecnici Esperti in** ***Sicurezza Alimentare dei Prodotti Alimentari Pugliesi*** **(obiettivo B)** *è stata per me una grande sfida, ma lo è stato anche per i numerosi docenti coinvolti che hanno dovuto preparare le lezioni frontali tenendo conto della disparità di conoscenze e preparazione dei formandi, e soprattutto per i tutor che hanno affiancato ed "adottato" questi giovani per cinque mesi nel loro percorso formativo. Abbiamo voluto fortemente che alcune aziende pugliesi fossero coinvolte in questo progetto formativo, soprattutto nella fase di affiancamento al personale impegnato in attività di ricerca industriale. L'esperienza presso i laboratori degli enti pubblici di ricerca, quali CNR ed Università, e delle aziende private è stata sicuramente stimolante per i formandi che li ha arricchiti non solo da un punto di vista professionale, ma soprattutto lavorativo su tematiche di sicuro interesse. Le nuove conoscenze acquisite e tutto quello che hanno potuto "rubarci" in questo anno trascorso insieme spero si trasformino presto per tutti loro in una opportunità di collocamento nel mondo del lavoro, in un settore in cui mancano figure professionali con competenze nella "sicurezza alimentare", a sostegno della competitività delle imprese agroalimentari pugliesi. Se questo progetto di formazione ha raggiunto gli obiettivi prefissati lo dirà il tempo. Da parte mia e dei colleghi dell'****ISPA-CNR, UNIFG-SAFE, BonassisaLab, Lab. Instrument, Safe Wheat*** **e del** ***D.A.Re.*** *(che ringrazio con gratitudine) c'e stato tutto l'impegno e la passione di chi crede nel proprio lavoro investendo nel futuro dei giovani.*

Dott. Michelangelo Pascale
Responsabile Scientifico del Progetto

Ricercatore Industriale Esperto in *Metodologie Avanzate per la Sicurezza dei Prodotti delle Principali Filiere Alimentari Pugliesi*

Industrial Researcher Expert in *Advanced Methodologies for Products' Safety of Main Apulian Food Chains*

Consiglio Nazionale delle Ricerche
Area della Ricerca di Bari
INGRESSO B
A INGRESSO

Percorso Formativo

I ricercatori industriali formati hanno acquisito competenze specialistiche e tecniche nella microbiologia, nella chimica, patologia, nell'igiene alimentare e nella sicurezza d'uso, e tutte quelle competenze legate allo sviluppo e all'applicazione di metodologie analitiche avanzate, validazione di metodi di valutazione dei rischi, rilevazione dei punti critici di processo, sistemi di autocontrollo e gestione delle problematiche di sicurezza igienico sanitaria delle produzioni alimentari.

STUDENTI: 7
DURATA: 12 mesi
ORE DI FORMAZIONE: 996 ore di didattica

MODULO A: Approfondimento di conoscenze specialistiche: **466 ore** tra lezioni frontali, esercitazioni, laboratori svolte presso **ISPA-CNR** Bari

MODULO B: Affiancamento operativo in Ricerca e Sviluppo: **500 ore** presso Centri Pubblici di Ricerca e/o Aziende

MODULO C: Management dei progetti di ricerca: **30 ore** svolte presso **ISPA-CNR** Bari realizzate da **D.A.Re. scrl**

	DENOMINAZIONE	TEORIA	ESERCITAZIONI	VISITE GUIDATE	LABORATORIO	TIROCINIO
MOD. A	**APPROFONDIMENTO CONOSCENZE SPECIALISTICHE**					
	CONOSCENZE MICROBIOLOGICHE, CHIMICHE E DI PATOLOGIA VEGETALE	18	12	10	48	
	METODI ANALITICI DI RILEVAMENTO DI CONTAMINANTI NELLA FILIERA AGROALIMENTARE	18	12		48	
	PREPARAZIONE ED USO DI MATERIALI DI RIFERIMENTO E VALUTAZIONE DELL'INCERTEZZA	6				
	VALIDAZIONE DI METODI DI ANALISI	6				
	METODI DI PROTEOMICA PER L'INDIVIDUAZIONE DI ALLERGENI CONTAMINANTI DEGLI ALIMENTI	6	6			
	FUNGHI TOSSIGENI CONTAMINANTI LA FILIERA ALIMENTARE E METODI DI IDENTIFICAZIONE	12				
	MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DELLE PRINCIPALI FILIERE AGROALIMENTARI	18	12	6	48	
	METODI DI PREVENZIONE E CONTROLLO (HACCP)	6				
	PRODUZIONI ORTICOLE DA CONSUMO FRESCO E SICUREZZA ALIMENTARE	18	12		18	
	TECNICHE DI CONSERVAZIONE PER IL PROLUNGAMENTO DELLA SHELF-LIFE DEI PRODOTTI	12			12	
	STATISTICA APPLICATA PER L'ANALISI DI CONTAMINANTI IN MATRICI ALIMENTARI	12				
	METODOLOGIE DI PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE DI PROGETTI DI RICERCA	18	30			
	GESTIONE DEI PROCESSI DI INNOVAZIONE E TRASFERIMENTO TECNOLOGICO	24				
	STRATEGIE E PROCEDURE DI BREVETTAZIONE	18				
MOD. B	**AFFIANCAMENTO OPERATIVO IN RICERCA E SVILUPPO**					
	ESPERIENZE DI GESTIONE DELLE PROBLEMATICHE DI SICUREZZA DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI					500
MOD. C	**MANAGEMENT PROGETTI DI RICERCA**					
	PROJECT MANAGEMENT PER LA RICERCA	18	12			

TOTALE 996 ore

Training Programme

The Industrial Researchers have acquired specialized skills and techniques in microbiology, chemistry, pathology, food hygiene and use safety, and all those skills related to the development and application of advanced analytical methods, validation of methods of risk evaluation, identification of process critical points, self-control systems and management of food production hygiene safety issues.

STUDENTS: 7
DURATION: 12 months
TRAINING HOURS: 996 hours

MODULE A: In-depth expertise study: **466 hours** among lessons, exercises, workshops held at **ISPA-CNR** Bari

MODULE B: Operational support in research and development: **500 hours** in Public Research Centres and/or in Private Companies.

MODULE C: Management of research projects: **30 hours** held at **ISPA-CNR** Bari made by **D.A.Re. scrl**

	DENOMINATION	THEORY	EXERCISES	GUIDED VISITS	LABORATORY	STAGE
MOD. A	**IN-DEPTH EXPERTISE STUDY**					
	PLANT PATHOLOGY, MICROBIOLOGICAL AND CHEMICAL KNOWLEDGE	18	12	10	48	
	ANALYTICAL METHODS OF DETECTING CONTAMINANTS IN THE FOOD CHAIN	18	12		48	
	PREPARATION AND USE OF REFERENCE MATERIALS AND UNCERTAINTY MEASUREMENT	6				
	VALIDATION OF ANALYSIS METHODS	6				
	PROTEOMICS METHODS FOR THE DETECTION OF FOOD ALLERGENS CONTAMINANTS	6	6			
	TOXIGENIC FUNGI CONTAMINATING THE FOOD CHAIN AND IDENTIFICATION METHODS	12				
	MICROBIOLOGY OF THE MAJOR FOOD CHAINS	18	12	6	48	
	PREVENTION AND CONTROL METHODS (HACCP)	6				
	HORTICULTURAL PRODUCTS FOR FRESH CONSUMPTION AND FOOD SECURITY	18	12		18	
	PRESERVATION TECHNIQUES FOR THE EXTENTION OF PRODUCTS' SHELF-LIFE	12			12	
	APPLIED STATISTICS FOR THE ANALYSIS OF CONTAMINANTS IN FOOD MATRICES	12				
	METHODS OF PREPARATION AND PRESENTATION OF RESEARCH PROJECTS	18	30			
	PROCESS MANAGEMENT OF INNOVATION AND TECHNOLOGY TRANSFER	24				
	PATENTING STRATEGIES AND PROCEDURES	18				
MOD. B	**OPERATIONAL SUPPORT IN RESEARCH AND DEVELOPMENT**					
	MANAGEMENT EXPERIENCES OF SAFETY ISSUES IN THE AGRO-FOOD SECTOR					500
MOD. C	**MANAGEMENT OF RESEARCH PROJECTS**					
	PROJECT MANAGEMENT FOR RESEARCH PROJECTS	18	12			

TOTAL 996 hours

Bio Alumni 2013 > 2014

01 ALESSANDRA **COSTANZA**
Biotecnologa Industriale e Ambientale | Industrial and Environmental Biotechnologist

02 CRISTINA **DE CEGLIE**
Biotecnologa Alimentare| Biotechnologist

03 MARIA PINA **LA PENNA**
Tecnologa Alimentare | Food Technologist

04 MARIA LUISA **LENTINI**
Biologa | Biologist

05 MARINA **MANGIULLI**
Biotecnologa Medico | Medical Biotechnologist

06 SOFIA **MINOIA**
Biotecnologa Alimentare | Biotechnologist

07 VALENTINA **PAGNOZZI**
Biologa | Biologist

ALESSANDRA COSTANZA

Biotecnologa Industriale

"Il corso mi ha consentito di approfondire conoscenze specialistiche di microbiologia, chimica analitica,tecniche di conservazione"

"The course allowed me to deepen specialised knowledge of microbiology, analytical chemistry, conservation techniques"

Avanced Training Course
Industrial Researcher Expert in Advanced Methodologies for the Products' Safety of the Major Apulian Food Chains
ISPA – CNR, ***Bari, IT***

PhD
Biochemistry, Molecular Biology and Bioinformatics
Università degli Studi "Aldo Moro", ***Bari, IT***

Specializing Course
Biology of Nutrition
Università degli Studi "Aldo Moro", ***Bari, IT***

Master Degree
Industrial and Environmental Biotechnologies
Università degli Studi "Aldo Moro", ***Bari, IT***

ALESSANDRA COSTANZA
Bari, 1983

alessandracostanza@hotmail.com

Corso di Alta Formazione
Ricercatore Industriale Esperto in *Metodologie Avanzate per la Sicurezza dei Prodotti delle Principali Filiere Alimentari Pugliesi*
ISPA – CNR, Bari, IT

Dottorato di Ricerca
Biochimica, Biologia Molecolare e Bioinformatica
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

Corso di Perfezionamento
Biologia della Nutrizione
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

Laurea Specialistica
Biotecnologie Industriali ed Ambientali
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

BIO

I graduated in ***Industrial and Environmental Biotechnologies*** *at the University of Bari (110/110 cum laude). Since 2009* ***I am qualified to practice the Profession of Biologist.*** *In 2009 I attended a* ***Specializing Course in Biology of Nutrition.*** *In 2013, I obtained my* ***PhD in Biochemistry, Molecular Biology and Bioinformatics*** *at the University of Bari.*

THE COURSE

The training course allowed me to deepen specialized knowledge in microbiology, analytical chemistry, conservation techniques as well as statistics, management and preparation of research projects and technology transfer. All this was preparatory for the training at the laboratory ***Bonassisa Lab srl*** *in Foggia. During the training I have been working in Microbiology and Molecular Biology, where I took care of the monitoring and control of the food and water safety. In accordance with ISO and adhering to the quality principles, I have dealt with research for pathogens and indicators in different food and water matrices. In addition, using Real-Time PCR, I worked on the research of GMOs and allergens in food. I also learnt the national and EU legislation concerning the presence of microorganisms and GMOs in food.*

EXPERTISE

My university education, combined with years of experience in research labs, allowed me to specialize in several molecular biology techniques such as PCR, electrophoresis, extraction of RNA-DNA, preparation of bacterial cultures, transformation and cloning of the latter. I also acquired bioinformatics skills for the consultation and use of biological databases. The training experience in an analysis laboratory, allowed me to work outside the academic world, applying my knowledge and allowing me to acquire new ones. I studied microbiology techniques, generic and selective soil preparation and isolation of pathogenic bacteria and indicators from different food matrices and water.

GOALS

Aware of the historical moment we are living in, and in the light of the recently completed experience, I would positively consider a job proposal in the private sector.

BIO

Sono laureata in ***Biotecnologie Industriali ed Ambientali*** presso l'Università degli Studi di Bari con 110/110 e lode. Dal 2009 sono ***Abilitata all'Esercizio della Professione di Biologo.*** Nel 2009 ho seguito il ***Corso di Perfezionamento in Biologia della Nutrizione.*** Nel 2013 ho conseguito il ***Dottorato di Ricerca in Biochimica, Biologia Molecolare e Bioinformatica*** presso l'Università di Bari.

IL CORSO

Il corso mi ha consentito di approfondire conoscenze specialistiche di microbiologia, chimica analitica, tecniche di conservazione, nonché di statistica e di gestione e preparazione di progetti di ricerca e trasferimento tecnologico. Tutto ciò è stato propedeutico allo svolgimento del tirocinio presso il laboratorio ***Bonassisa Lab srl*** sito in Foggia. Durante il tirocinio ho svolto la mia attività, nel settore Microbiologia e Biologia Molecolare, dove mi sono occupata dell'attività di monitoraggio e controllo della sicurezza degli alimenti e delle acque. Applicando le norme ISO ed attenendomi ai principi di qualità, mi sono occupata della ricerca di microrganismi patogeni ed indicatori in differenti matrici alimentari e nelle acque. Inoltre, mediante Real-Time PCR, mi sono occupata della ricerca di OGM e di allergeni in alimenti. Ho potuto apprendere ed approfondire le normative nazionali e comunitarie riguardanti la presenza di microrganismi ed OGM nei prodotti alimentari.

COMPETENZE

La mia formazione universitaria, unita ad anni di esperienza in laboratori di ricerca mi ha consentito di specializzarmi in numerose tecniche di biologia molecolare come PCR, elettroforesi, estrazione di RNA-DNA, allestimento di colture batteriche, trasformazione e clonaggio delle stesse. Ho inoltre acquisito competenze bioinformatiche relative alla consultazione ed utilizzo di banche dati biologiche. L'esperienza di tirocinio all'interno di un laboratorio di analisi, mi ha permesso di lavorare al di fuori del mondo universitario, applicando le mie conoscenze e consentendomi di acquisirne di nuove. Ho approfondito tecniche di microbiologia, preparazione di terreni generici e selettivi ed isolamento di batteri patogeni ed indicatori da differenti matrici alimentari e nelle acque.

OBIETTIVI

Consapevole del momento storico che viviamo ed alla luce della esperienza aziendale appena terminata, valuterei positivamente una proposta in ambito privato.

CRISTINA DE CEGLIE

Biotecnologa Alimentare

"Mi interessa tutto ciò che riguarda la sicurezza alimentare e la nutrizione"

"I am interested in everything related to food security and nutrition"

Avanced Training Course
Industrial Researcher Expert in Advanced Methodologies for the Products' Safety of the Major Apulian Food Chains
ISPA – CNR, ***Bari, IT***

PhD
Microbiology, Technology, Healthcare and Food Chemistry
Università degli Studi "Aldo Moro", ***Bari, IT***

Master Degree
Biotechnology for Quality and Safety of Human Nutrition
Università degli Studi "Aldo Moro", ***Bari, IT***

CRISTINA DE CEGLIE
Bari, 1986

cristinadeceglie@gmail.com

Corso di Alta Formazione
Ricercatore Industriale Esperto in *Metodologie Avanzate per la Sicurezza dei Prodotti delle Principali Filiere Alimentari Pugliesi*
ISPA – CNR, Bari, IT

Dottorato di Ricerca
Microbiologia, Tecnologia, Sanità e Chimica degli Alimenti
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

Laurea Magistrale
Biotecnologie per la Qualità e la Sicurezza dell'Alimentazione Umana
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

BIO

I graduated in 2010 in ***Biotechnology for Quality and Safety of Human Nutrition*** *at the University of Bari and later, I obtained a* ***PhD in Microbiology, Technology, Healthcare and Food Chemistry,*** *during which I have dealt with food fraud issues. I am most interested in everything related to food safety and nutrition.*

THE COURSE

I did an internship at the ***SAFE (Agricultural Science, Food and Environmental)*** *department at the University of Foggia. I was involved in wine microbiology and in particular in the effect of some fungicides on yeast and lactic bacteria growth and in the fermentation progress. I learned to use the classic instruments for microbiological analysis and to prepare land for specific yeasts and bacteria as well as to make microvinification tests.*

EXPERTISE

During the training course, I could deepen the mycotoxins issue and I learned the methods of analysis (traditional and new ones) used to detect these contaminants in food. I got to know a reality, the micro-vegetables and the soil-less, which I was very interested in and I had, in general, expanded my knowledge in different areas of agri-food research and in terms of food safety.

GOALS

In the future I would love to work in a food processing company, do chemical or microbiological analyzes on food or perhaps dedicate myself to an "applied" research, which can be transferred within the company. The research is in fact a complex but very challenging activity especially if the results are applications, methods, products that find a place outside of the academic environment. It would be very interesting, in fact, to be able to improve or enhance products or business processes through scientific research.

BIO

Mi sono laureata nel 2010 in ***Biotecnologie per la Qualità e la Sicurezza dell'Alimentazione Umana*** presso l'Università degli Studi di Bari e successivamente ho conseguito il ***Dottorato di Ricerca in Microbiologia, Tecnologia, Sanità e Chimica degli Alimenti,*** durante il quale mi sono occupata di frodi alimentari. Mi interessa tutto ciò che riguarda la sicurezza alimentare e la nutrizione.

IL CORSO

Ho svolto il tirocinio presso il dipartimento ***SAFE (Scienze agrarie, degli alimenti e dell'ambiente)*** dell'Università degli Studi di Foggia. Mi sono occupata di microbiologia enologica ed in particolare dell'effetto di alcuni fungicidi sulla crescita di lieviti e batteri lattici e sull'andamento della fermentazione alcolica.Ho imparato ad usare le strumentazioni classiche per l'analisi microbiologica e a preparare terreni specifici per lieviti e batteri nonché a realizzare saggi di microvinificazione.

COMPETENZE

Durante il corso di formazione, ho potuto approfondire l'argomento micotossine e ho appreso i metodi di analisi (tradizionali ed innovativi) utilizzati per rivelare questi contaminanti negli alimenti. Ho potuto conoscere una realtà, quella dei microortaggi e del fuori suolo, che mi ha molto interessata ed ho, in generale, ampliato la mia conoscenza nei diversi ambiti della ricerca agroalimentare e in tema di sicurezza alimentare.

OBIETTIVI

In futuro mi piacerebbe lavorare in un'azienda agroalimentare, condurre analisi chimiche o microbiologiche sugli alimenti o magari dedicarmi ad una ricerca "applicata", che sia trasferibile in azienda. La ricerca è infatti un'attività complessa ma molto stimolante specialmente se ne derivano applicazioni, metodi, prodotti che trovano una collocazione al di fuori del solo ambito universitario. Sarebbe molto interessante, infatti, riuscire a migliorare o a valorizzare tramite la ricerca scientifica prodotti o processi aziendali.

MARIA PINA LA PENNA

Tecnologa Alimentare

"La passione per la ricerca e lo sviluppo è stato sempre un mio obiettivo"

"Passion for research and development has always been a goal of mine"

Avanced Training Course
Industrial Researcher Expert in
Advanced Methodologies for the Products' Safety
of the Major Apulian Food Chains
ISPA – CNR, ***Bari, IT***

PhD
Food Quality and Human Nutrition
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Master Degree
Management of Safety and Human Nutrition
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Master Degree
Food Science and Technology
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

BIO

I have a ***degree in Food Science and Technology****. I obtained a* ***Master in Management of Food Safety and Quality*** *and a* ***PhD in Food Quality and Human Nutrition.*** *I worked for six years in the canned food technology laboratories of the University of Foggia and afterwards I have been doing different work experience in companies in the food sector, as a food technologist, dealing with quality control and analysis of product and process. The experience gained over the years has allowed me to devote myself and entice in research and development of new functional and healthy products, for whom I have particular interest.*

THE COURSE

The training experience took place in the laboratories of chemistry ***CNR - ISPA****. In particular, the work focused on the validation of a rapid research test for DON in wheat contaminated samples and the comparison with LC MS/MS. The results obtained by means of experimental designs were acceptable and valid enough to write a final and satisfactory report. I also faced other chemical analyzes on finding a mix of mycotoxins in crackers prepared in the laboratory, I made recovery tests of extraction and purification of OASIS columns, learning and approaching very important and sensitive instruments such as LC MS/MS, its integration and the processing of the obtained data.*

EXPERTISE

The course was significant in order to complete my professional profile, as it allowed me to work in direct contact with the chemistry sector. The acquired expertise and skills will be of fundamental importance as long as they enrich my cultural and professional background. Group work along with graduate students, researchers, and with the team I collaborated, allowed me to implement my theoretical and practical knowledge concerning the world of mycotoxins.

GOALS

The passion for research and development has always been a goal of mine. Working in a large agribusiness company, identifying the target, the study and formulation of food composites is one of the goals that accompany my professional path.

MARIA PINA LA PENNA
Foggia, 1981

mariapinalapenna@libero.it

Corso di Alta Formazione
Ricercatore Industriale Esperto in
Metodologie Avanzate per la Sicurezza dei
Prodotti delle Principali Filiere Alimentari Pugliesi
ISPA – CNR, Bari, IT

Dottorato di Ricerca
Qualità degli Alimenti e Nutrizione Umana
Università degli Studi di Foggia, **Foggia, IT**

Master Universitario
Gestione della Sicurezza e della Qualità degli Alimenti
Università degli Studi di Foggia, **Foggia, IT**

Laurea Magistrale
Scienze e Tecnologie Alimentari
Università degli Studi di Foggia, **Foggia, IT**

BIO

Sono ***laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari***, ho conseguito un ***Master in Gestione della Sicurezza e della Qualità degli Alimenti*** ed un ***Dottorato di ricerca in Qualità degli Alimenti e Nutrizione Umana.*** Ho lavorato per sei anni presso i laboratori di Tecnologie delle conserve alimentari dell'Università di Foggia e successivamente ho svolto diverse esperienze lavorative presso aziende del settore alimentare, come tecnologa alimentare, occupandomi del controllo qualità ed analisi di prodotto e di processo. L'esperienza acquisita in questi anni ha permesso di dedicarmi ed invogliarmi nella ricerca e sviluppo di nuovi prodotti funzionali e salutistici, per i quali nutro particolare interesse.

IL CORSO

L'esperienza di tirocinio si è svolta presso i laboratori di chimica del ***CNR - ISPA***. In particolare, il lavoro è stato incentrato sulla validazione di un test rapido per la ricerca del DON in campioni di frumento contaminati e relativo confronto con LC MS/MS. I risultati ottenuti, mediante disegni sperimentali sono stati accettabili e validi tali da poter scrivere una relazione finale soddisfacente. Inoltre, ho affrontato altre analisi chimiche sulla ricerca di un mix di micotossine in cracker preparati presso gli stessi laboratori, ho effettuato prove di recupero di estrazione e purificazione su colonnine OASIS, imparando ed approcciandomi, successivamente, a strumenti alquanto importanti e sensibili come LC MS/MS e relativa integrazione ed elaborazione dei dati ottenuti.

COMPETENZE

Il corso è stato significativo al fine di completare il mio profilo lavorativo, in quanto mi ha permesso di lavorare a diretto contatto con il settore chimico. Le competenze e le capacità acquisite saranno fondamentali poiché arricchiscono il mio bagaglio culturale e professionale. Il lavoro di gruppo con dottorandi, borsisti e ricercatori e il team con il quale ho collaborato mi ha consentito di implementare le mie conoscenze teoriche e pratiche inerenti il mondo delle micotossine.

OBIETTIVI

La passione per la ricerca e lo sviluppo è stato sempre un mio obiettivo. Lavorare in una grande azienda agroalimentare, occuparmi della messa a punto, dello studio e della formulazione di preparati alimentari è uno degli obiettivi che accompagnano il mio cammino professionale.

MARIA LUISA LENTINI

Biologa

"Dopo le esperienze di laboratorio, spero di poter mettere in pratica le mie conoscenze e applicarle in uno di questi settori"

"After the laboratory experiences, I hope I can implement my knowledge and apply it in one of these areas"

Avanced Training Course
Industrial Researcher Expert in Advanced Methodologies for the Products' Safety of the Major Apulian Food Chains
ISPA – CNR, **Bari, IT**

Advanced Training Course
Safety, Quality and Tracking in AgroFood Sector
A.B.A.P. **Bari, IT**

Expertise Training
Microbiolgy and Virology
Università degli Studi "Aldo Moro", **Bari, IT**

Master Degree
Food and Human Nutrition - *A.B.A.P.* **Bari, IT**

Master Degree
Biological Sciences - *Università degli Studi "Aldo Moro",* **Bari, IT**

BIO

I obtained a ***Master Degree in Biological Sciences*** *and a* ***Master in Food and Human Nutrition****; I attended the* ***School of Specialisation in Microbiology and Virology; Advanced Course in Safety, Quality and Tracking in AgroFood Sector*** *and the* ***University Training Course in Nutritional and Health Evaluation of Food Products.*** *I am* ***qualified as an Auditor / Lead Auditor for Quality Management Systems, ISO certificate 9001: 2008.***

THE COURSE

The training course was an experience of professional development in the field of food products' safety. I deepened various areas of interest: microbiology, chemistry, pathology, food hygiene. I had the possibility to get to know more about innovative tools for the food safety improvement, for the prevention, control and correction. During the internship experience held at ***Safe-wheat*** *I have dealt with the analytical determination of mycotoxins (aflatoxins, fumonisins, DON, ZEA) in food matrices by using classical methods (HPLC - UPLC) and rapid methods. I also got to know the approach to research and development of advanced analytical methods and method validation.*

EXPERTISE

Thanks to this course I was able to learn about the analytical methods in the chemical industry with practical implication in the diagnosis of mycotoxins in fodder and in food matrices. This knowledge is worth in the Food Safety and Quality Control sectors. It was also fascinating to know the approach to research and development of new methods. It was definitely the best way to expand my knowledge in this area.

GOALS

After the experiences acquired in the clinical laboratory diagnostic and food, I hope I can implement my knowledge and apply them in one of these areas.

MARIA LUISA LENTINI
Mottola, 1986

marilisalentini@libero.it

Corso di Alta Formazione
Ricercatore Industriale Esperto in
Metodologie Avanzate per la Sicurezza dei Prodotti delle Principali Filiere Alimentari Pugliesi
ISPA – CNR, Bari, IT

Corso di Alta Formazione
Sicurezza, Qualità e Tracciabilità nel Settore Agroalimentare
A.B.A.P. Bari, IT

Scuola di Specializzazione
Microbiologia e Virologia
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

Master
Alimentazione e Nutrizione Umana - *A.B.A.P.* Bari, IT

Laurea Specialistica
Scienze Biologiche - *Università degli Studi "Aldo Moro",* Bari, IT

BIO

Ho conseguito la ***Laurea Specialistica in Scienze Biologiche*** e un ***Master in Alimentazione e Nutrizione Umana;*** ho frequentato la ***Scuola di Specializzazione in Microbiologia e Virologia, Corso di Alta Formazione/Specializzazione in Sicurezza, Qualità e Traccibilità nel Settore Agroalimentare; corso di formazione universitario su Valutazione nutrizionale e salutistica di prodotti agro-alimentari.*** Sono ***qualificata come Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità, certificato ISO 9001:2008.***

IL CORSO

Il corso di formazione è stata un'esperienza di crescita professionale nel campo della sicurezza dei prodotti agro-alimentari. Sono stati approfonditi diversi ambiti di interesse: microbiologia, chimica, patologia, igiene alimentare. Ho avuto modo di conoscere strumenti innovativi per il miglioramento della sicurezza alimentare, per la prevenzione, il controllo e la correzione. Durante l'esperienza di tirocinio svolta presso ***Safe-wheat*** mi sono occupata della determinazione analitica di Micotossine (Aflatossine, Fumonisine, DON, ZEA) in matrici alimentari mediante utilizzo di metodi classici (HPLC - UPLC) e metodi rapidi. Inoltre ho avuto modo di conoscere l'approccio per la ricerca e lo sviluppo di metodologie analitiche avanzate e validazione di metodi.

COMPETENZE

Grazie a questo corso ho potuto imparare delle metodiche analitiche nel settore chimico molto interessanti e con un risvolto pratico nella diagnostica delle Micotossine nei mangimi e nelle matrici alimentari. Queste conoscenze sono spendibili nell'ambito della Sicurezza Alimentare e per il Controllo della Qualità. Inoltre è stato affascinante conoscere l'approccio alla ricerca e allo sviluppo di nuovi metodi. E' stato sicuramente il modo migliore per ampliare le mie conoscenze in questo settore.

OBIETTIVI

Dopo le esperienze di laboratorio acquisite in campo clinico-diagnostico e alimentare, spero di poter mettere in pratica le mie conoscenze e applicarle in uno di questi settori.

MARINA MANGIULLI

Biotecnologa Medico

"In particolare, mi piacerebbe lavorare in un'azienda in cui il rispetto dell'ambiente e la sostenibilità sono valori importanti"

"I especially wish to work in a company where respect for the environment and sustainability are important values"

Avanced Training Course
Industrial Researcher Expert in Advanced Methodologies for the Products' Safety of the Major Apulian Food Chains
ISPA – CNR, Bari, IT

PhD
Biochemistry and Molecular Biology
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

Master ISTUD
Scientists in the Company
Fondazione ISTUD, Milan, IT

Master Degree
Medical Biotechnology and Molecular Medicine
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

MARINA MANGIULLI
Bari, 1982

marina.mangiulli@gmail.com

Corso di Alta Formazione
Ricercatore Industriale Esperto in
Metodologie Avanzate per la Sicurezza dei Prodotti delle Principali Filiere Alimentari Pugliesi
ISPA – CNR, Bari, IT

Dottorato di Ricerca
Biochimica e Biologia Molecolare
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

Master ISTUD
Scienziati in Azienda
Fondazione ISTUD, Milano, IT

Laurea Magistrale
Biotecnologie Mediche e Medicina Molecolare
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

BIO

*I obtained: a **Master Degree in Medical Biotechnology and Molecular Medicine,** a **PhD in Biochemistry and Molecular Biology,** an **ISTUD Master Scientists in the Company, Clinical Specialist at "Medtronic spa"**. I attended a **Training Course for Expert Researcher in Food Safety at ISPA-CNR.***

THE COURSE

*The course gave me the opportunity to study topics - related to nutrition and food security - new to me, having a medical background. The training took place in the laboratories of **ISPA-CNR,** Bari, and included activities of mycology and molecular biology. From kernels of wheat, we have isolated the fungi that may be present, and then we have done the morphological identification of different species of the genus fusarium, until the molecular confirmation. The final work consists in the preparation of a report on the lessons and on the practical training, plus the preparation of a power point presentation with the highlights of the performed activity and the obtained results.*

EXPERTISE

I hope to find a job that takes into account all of the experience and expertise gained so far. Having attended this course has enriched my CV relatively to the agro-food sector, never before contemplated. I attended several lectures on various aspects of nutrition and food security, and the training has allowed me to become familiar with the world of toxigenic fungi.

GOALS

I would like to work for a company that transforms local products, both in the production department and in the quality control department. I especially like to work in a company where respect for the environment and sustainability are important values. I do not exclude consultancy activity in quality matters.

BIO

Ho conseguito: ***Laurea in Biotecnologie Mediche e Medicina Molecolare, Dottorato in Biochimica e Biologia Molecolare, Master ISTUD "Scienziati in Azienda", Clinical Specialist Presso "Medtronic spa"***. Ho frequentato il ***Corso di Formazione per Ricercatore Esperto in Sicurezza Alimentare*** presso ***ISPA-CNR.***

IL CORSO

Il corso mi ha fornito l'opportunità di avvicinarmi a tematiche – quelle riguardanti l'alimentazione e la sicurezza alimentare – per me nuove, avendo un background medico. Il tirocinio si è svolto presso i laboratori dell'I***SPA-CNR***, sede di Bari, e ha incluso attività di micologia e di biologia molecolare. A partire da cariossidi di frumento duro, si sono isolati i funghi eventualmente presenti, e si è passati all'identificazione morfologica delle diverse specie del genere fusarium, sino alla conferma molecolare. Il lavoro finale consiste nella stesura di una relazione sull'attività didattica e di una sul tirocinio svolto, più la preparazione di una presentazione in power point con i punti salienti dell'attività svolta e dei risultati ottenuti.

COMPETENZE

Mi auguro di trovare un'occupazione che tenga conto di tutto il bagaglio di esperinze e competenze sin qui maturate. L'aver seguito questo corso ha arricchito il mio CV relativamente al settore agroalimentare, prima mai contemplato. Ho seguito diverse lezioni riguardanti numerosi aspetti di alimentazione e sicurezza alimentare, e il tirocinio mi ha permesso di familiarizzare con il mondo dei funghi tossigeni.

OBIETTIVI

Mi piacerebbe lavorare per un'azienda che trasforma i prodotti locali, sia nel reparto produzione che nel reparto controllo di qualità. In particolare mi piacerebbe lavorare in un'azienda in cui il rispetto dell'ambiente e la sostenibilità sono valori importanti. Non escludo attività di consulenza in qualità.

SOFIA MINOIA

Biotecnologa Alimentare

"L'atteggiamento collaborativo da parte del tutor mi ha permesso di acquisire delle competenze specifiche e fondamentali per poter lavorare in autonomia"

"The cooperative attitude of the tutor allowed me to acquire specific fundamental skills to be able to work independently"

Avanced Training Course
Industrial Researcher Expert in
Advanced Methodologies for the Products' Safety
of the Major Apulian Food Chains
ISPA – CNR, ***Bari, IT***

PhD
Biotechnology
IBMCP – Instituto de Biología Molecular y Celular de planta
Valencia, ES

Master Degree
Food and Plant Biotechnology
Università degli Studi "Aldo Moro", ***Bari, IT***

SOFIA MINOIA
Conversano, 1985

sofiaminoia@hotmail.com

Corso di Alta Formazione
Ricercatore Industriale Esperto in
Metodologie Avanzate per la Sicurezza dei
Prodotti delle Principali Filiere Alimentari Pugliesi
ISPA – CNR, Bari, IT

Dottorato di Ricerca
Biotecnologia
IBMCP – Instituto de Biología Molecular y Celular de planta
Valencia, ES

Laurea Specialistica
Biotecnologie Alimentari e Vegetali
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

BIO

Graduated in Food and Plant Biotechnology *(110/110 cum laude),* ***PhD in Biotechnology****. I worked in a research laboratory of molecular biology* ***(IBMCP, Spain),*** *in the field of plant virology and RNA silencing and in a chemistry lab* ***(Safe Wheat, Bari)*** *in which I was involved in the determination and quantification of mycotoxins in different food matrices. I have excellent knowledge of the Spanish language and good knowledge of English.*

THE COURSE

The training period was carried out in ***Safe Wheat*** *at* ***ISPA-CNR*** *in Bari. I have dealt mainly with determination and quantification of mycotoxins in different food matrices and fodder intended for animal use, and verify that the levels were lower than those set by EC Regulations, specific for each mycotoxin. I also dealt with the comparison between conventional methods (HPLC) and rapid methods and innovative, such as the immunoassay fluorescence polarization (FP) for the determination of mycotoxins in food. Surely the cooperative attitude of the tutor allowed me to acquire specific skills, fundamental to be able to work independently in a chemical laboratory that deals with quality and food control.*

EXPERTISE

I worked in a laboratory of molecular biology and plant pathology, which allowed me to acquire knowledge to work independently on issues such as RNA, gene silencing, RNA degradation. During the practical training in ***Safe Wheat****, I acquired knowledge about the analysis and quality control of food. Along with the skills acquired during the various stages of my training, I realized the importance of teamwork and result orientation. I consider myself an operative and actove person in problem solving, a person that has as main objective to achieve the desired result on time. I'd like to continue in a field of research or to work in agrofood companies.*

GOALS

I would love to work in a research field of biotechnology, plant pathology, molecular biology, food quality control or to work in agrofood companies, especially in the field of control and food quality. I wish I could work in a team always active to achieve new results, prepared for the production of new products useful for the improvement of life quality.

BIO

Laureata in ***Biotecnologie alimentari e vegetali*** (110/110 cum laude), ***Dottore di ricerca in Biotecnologie.*** Ho lavorato in un laboratorio di ricerca di biologia molecolare ***(IBMCP, Spagna)***, nel campo della virologia vegetale e silenziamento dell'RNA e in un laboratorio di chimica ***(Safe Wheat, Bari)*** nel quale mi sono occupata di determinazione e quantificazione di micotossine in differenti matrici alimentari. Ho un'ottima conoscenza della lingua spagnola e buona conoscenza della lingua inglese.

IL CORSO

Il tirocinio l'ho svolto nell'azienda ***Safe Wheat*** presso ***ISPA-CNR*** a Bari. Mi sono occupata di determinazione e quantificazione di micotossine in differenti matrici alimentari e mangimi destinati ad uso animale, e verificarne che i livelli fossero inferiori a quelli previsti dai Regolamenti CE, specifici per ogni micotossina. Inoltre mi sono occupata del confronto fra metodiche convenzionali (HPLC) e metodi rapidi e innovativi, quali l'immunosaggio a polarizzazione di fluorescenza (FP) per la determinazione delle micotossine negli alimenti. Sicuramente l'atteggiamento collaborativo da parte del tutor mi ha permesso di acquisire delle competenze specifiche e fondamentali per poter lavorare in autonomia in un laboratorio chimico che si occupa di qualità e controllo degli alimenti.

COMPETENZE

Ho lavorato in un laboratorio di biologia molecolare e patologia vegetale, che mi ha permesso di acquisire conoscenze specifiche per lavorare in autonomia su temi quali RNA, silenziamento genico, degradazione dell'RNA. Durante il tirocinio svolto in azienda ***Safe Wheat***, ho acquisito conoscenze mirate all'analisi e controllo di qualità degli alimenti. Insieme alle competenze acquisite durante le varie fasi della mia formazione, ho compreso l'importanza del lavoro di squadra e orientamento al risultato. Mi ritengo una persona operativa e attiva nella risoluzione dei problemi e che come obiettivo principale ha quello di raggiungere il risultato prefissato nei tempi stabiliti. Mi piacerebbe poter continuare in un ambito di ricerca o poter lavorare in aziende alimentari.

OBIETTIVI

Mi piacerebbe poter lavorare in un ambito di ricerca di biotecnologie, patologia vegetale, biologia molecolare, controllo e qualità alimentare o poter lavorare in aziende alimentari, specialmente nel settore controllo e qualità alimentare. Vorrei poter lavorare in una squadra sempre attiva a raggiungere nuovi risultati di ricerca o predisposta alla produzione di nuovi prodotti che siano utili a migliorare la qualità della vita.

VALENTINA PAGNOZZI

Biologa

"Quest'anno è stato pieno di nuove esperienze, affascinata da argomenti e persone da cui imparare"

"This year has been full of new experiences, fascinated by subjects and people to learn from"

Avanced Training Course
Industrial Researcher Expert in Advanced Methodologies for the Products' Safety of the Major Apulian Food Chains
ISPA – CNR, ***Bari, IT***

Master
Quality Experts, Environmental Quality and Business Management Systems
UNIFORM GROUP, ***Rome, IT***

Master Degree
Biological Sciences
Università degli Studi "Federico II", ***Napoli, IT***

VALENTINA PAGNOZZI
Avellino, 1987

va.pagnozzi@libero.it

Corso di Alta Formazione
Ricercatore Industriale Esperto in
Metodologie Avanzate per la Sicurezza dei Prodotti delle Principali Filiere Alimentari Pugliesi
ISPA – CNR, Bari, IT

Master
Esperti in Qualità, Qualità Ambientale e Sistemi di Gestione Aziendale
UNIFORM GROUP, Roma, IT

Laurea Magistrale
Scienze Biologiche
Università degli Studi "Federico II", Napoli, IT

BIO

I have a ***Master Degree in Biological Sciences*** *at the University of Naples "Federico II", which was followed by the registration on the Register of Biologists. I studied issues related to safety in the workplace through the* ***Training for Manager of the Prevention and Protection RSPP*** *(Mod. A, B and C) and a* ***Master in Quality Experts, Environmental Quality and Business Management Systems.*** *I did an internship at a Consulting Company in work health and safety before obtaining the scholarship from the* ***Project S.I.Mi.S.A. Innovative Tools for the Improvement of Food Safety.***

THE COURSE

As part of the activities carried out at the laboratories of coaching ***Bonassisa Lab Srl*** *I have been involved in the monitoring and control of food safety in final products. In particular, the activity was focused within the "contaminants" sector, in search of pesticide residues on food matrices of plant origin. I acquired skills of QuEChERS extraction techniques, skills on using triple masses for the quantification of pesticides in food, application of the EC regulations governing the presence of pesticide residues, disciplinary knowledge of regional and individual chains of large retail .*

EXPERTISE

It is said that you always return from a trip enriched with something and I can only agree with that statement. This year has been full of new experiences, always fascinated by subjects and people to learn from. The issue addressed in the course was new to me, after a year where the theory was complemented by the practice I can be satisfied. I look at the world of work with this extra preparation ready to become aware of the opportunities to firmly and strategically enter within a company.

GOALS

I'd like to continue the journey started gaining more autonomy and security, with determination and commitment that accompanied this process from the very first day. The experience will make me grow both on a professional and personal level. Thus becoming a professionist with knowledge and technical skills related to safety sanitation.

BIO

Sono ***laureata in Scienze Biologiche*** presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II", cui è seguito l'iscrizione all'Albo dei Biologi. Ho approfondito temi relativi alla Sicurezza sui luoghi di lavoro mediante il ***Corso di formazione per Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione R.S.P.P.*** (mod. A, B e C) e un ***Master in Esperti in Qualità, Qualità ambientale e Sistemi di gestione aziendale.*** Ho svolto uno stage presso una Società di Consulenza igiene e sicurezza sul lavoro-ambiente prima di iniziare ***la borsa per il Progetto S.I.Mi.S.A. Strumenti Innovativi per il Miglioramento della Sicurezza Alimentare.***

IL CORSO

Nell'ambito delle attività di affiancamento svolte presso i laboratori ***BonassisaLab Srl*** sono stata coinvolta in attività di monitoraggio e controllo della sicurezza alimentare in prodotti finiti. In particolare l'attività è stata focalizzata all'interno del settore "contaminanti", nella ricerca dei residui di fitofarmaci su matrici alimentari di origine vegetale. Ho acquisito competenze su tecniche di estrazione QuEChERS, competenze sull'utilizzo di triple masse per la quantificazione dei fitofarmaci presenti negli alimenti, applicazione dei regolamenti comunitari che regolano la presenza dei residui di fitofarmaci, conoscenza dei disciplinari regionali e delle singole catene della Grande Distribuzione Organizzata.

COMPETENZE

Si dice che da un viaggio si torna sempre arricchiti di qualcosa e non posso che essere pienamente d'accordo con tale affermazione. Quest'anno è stato carico di nuove esperienze, sempre affascinata da argomenti e persone da cui imparare. La tematica affrontata al corso è stata per me nuova, dopo un anno dove alla teoria si è affiancata anche la pratica posso ritenermi soddisfatta. Mi affaccio al mondo del lavoro con questa preparazione in più e pronta a prendere coscienza delle opportunità per inserirmi stabilmente e strategicamente all'interno di un'azienda.

OBIETTIVI

Mi piacerebbe poter continuare il percorso iniziato acquisendo sempre più autonomia e sicurezza, con determinazione e impegno che hanno accompagnato questo percorso dal primo giorno. L'esperienza mi porterà a crescere sia sul piano professionale che umano. Diventare così una figura professionale con conoscenze e competenze tecniche connesse agli aspetti di sicurezza igienico-sanitarie.

Expert Technician in *Food Safety of Apulian Food Products*

Tecnico Esperto in *Sicurezza Alimentare dei Prodotti Alimentari Pugliesi*

Consiglio Nazionale delle Ricerche
Area della Ricerca di Bari
INGRESSO
USCITA - PUNT
pickwick

Percorso Formativo

I Tecnici esperti in sicurezza alimentare hanno acquisito competenze nel campo della microbiologia, della chimica, dell'igiene e sicurezza alimentare, della statistica e dell'inglese tecnico-scientifico, oltre a competenze nella gestione di processi innovativi per la ricerca industriale e capacità pratica di laboratorio.

STUDENTI: 10
DURATA: 12 mesi
ORE DI FORMAZIONE: 892 ore di didattica

MODULO A: Approfondimento di conoscenze specialistiche: **372 ore** tra lezioni frontali, esercitazioni, laboratori svolte presso il **ISPA-CNR** Bari

MODULO B: Affiancamento operativo in Ricerca e Sviluppo: **500 ore** presso Centri Pubblici di Ricerca e/o Aziende

MODULO C: Gestione dei processi di innovazione: **20 ore** svolte presso **ISPA-CNR** Bari realizzate da **D.A.Re. scrl**

	DENOMINAZIONE	TEORIA	ESERCITAZIONI	VISITE GUIDATE	LABORATORIO	TIROCINIO
MOD. A	**APPROFONDIMENTO CONOSCENZE SPECIALISTICHE**					
	ELEMENTI E TECNICHE DI CHIMICA ANALITICA STRUMENTALE	90	12		42	
	TECNICHE DI MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE	60	12		42	
	STATISTICA APPLICATA PER L'ANALISI DI CONTAMINANTI IN MATRICI ALIMENTARI	30	12			
	LA CONTAMINAZIONE DA FUNGHI TOSSIGENI NELLA FILIERA AGROALIMENTARE	12				
	METODI DI PREVENZIONE E CONTROLLO (HACCP)	18	6	6		
	INGLESE TECNICO-SCIENTIFICO	12	18			
MOD. B	**AFFIANCAMENTO OPERATIVO IN RICERCA E SVILUPPO**					
	GESTIONE DI PROBLEMATICHE DI SICUREZZA ALIMENTARE IN FILIERE AGROALIMENTARI					500
MOD. C	**APPROFONDIMENTO DI CONOSCENZE GESTIONALI**					
	GESTIONE DEI PROCESSI DI INNOVAZIONE	10	10			

TOTALE 892 ore

Training Programme

The Expert Technicians in Food Safety have gained knowledge in microbiology, chemistry, hygiene and food safety, in statistics and in technical and scientific English language, as well as expertise in the management of innovative processes for industrial research and practical laboratory skills.

STUDENTS: 10
DURATION: 12 months
TRAINING HOURS: 892 hours

MODULE A: In-depth Expertise Study: **372 hours** among lessons, exercises, workshops held at **ISPA-CNR** Bari

MODULE B: Operational Support in Research and Development: **500 hours** in Public Research Centres and/or Private Companies

MODULE C: Management of Innovation Processes: **20 hours** held at **ISPA-CNR** Bari made by **D.A.Re. scrl**

	DENOMINATION	THEORY	EXERCISES	GUIDED VISITS	LABORATORY	STAGE
MOD. A	**IN-DEPTH EXPERTISE STUDY**					
	ELEMENTS AND TECHNIQUES OF INSTRUMENTAL ANALYTICAL CHEMISTRY	90	12		42	
	AGROFOOD MICROBIOLOGY TECHNIQUES	60	12		42	
	STATISTICS APPLIED FOR THE ANALYSIS OF CONTAMINANTS IN FOOD MATRICES	30	12			
	TOXIGENIC FUNGAL CONTAMINATION IN THE FOOD CHAIN	12				
	PREVENTION AND CONTROL METHODS (HACCP)	18	6	6		
	TECHNICAL AND SCIENTIFIC ENGLISH	12	18			
MOD. B	**OPERATIONAL SUPPORT IN RESEARCH AND DEVELOPMENT**					
	MANAGEMENT OF FOOD SAFETY ISSUES IN FOOD CHAINS					500
MOD. C	**MANAGEMENT OF INNOVATION PROCESSES**					
	MANAGEMENT OF INNOVATION PROCESSES	10	10			

TOTAL 892 hours

Bio Alumni 2013 > 2014

01 MARIANNA **COLAVITO**
Biologa | Biologist

02 ANNALISA **DI GIOIA**
Chimico | Chemist

03 IRENE **DIAFERIO**
Biologa | Biologist

04 FRANCESCA **MOTTOLA**
Chimico Farmaceutico | Pharmaceutical Chemist

05 LUIGI **NICASSIO**
Biotecnologo Medico | Medical Biotechnologist

06 SANTA **ORLANDO**
Biotecnologa Industriale| Industrial Biotecnologist

07 EVELINA **PARISI**
Chimico Farmaceutico | Pharmaceutical Chemist

08 SUSANNA **RAHO**
Biotecnologa Medico | Medical Biotechnologist

09 SUSANNA **RIZZO**
Biologa | Biologist

10 FRANCESCO **VITULLO**
Biologo | Biologist

MARIANNA COLAVITO

Biologa

"Il corso mi ha permesso di acquisire competenze pratiche di laboratorio in campo microbiologico e chimico"

"The course allowed me to acquire practical laboratory skills in the microbiology and chemistry field"

Avanced Training Course
Expert Technician in Food Safety of Apulian Food Products
ISPA – CNR, ***Bari, IT***

Specialization Course (ongoing)
Microbiology and Virology
Università degli Studi "Federeico II", ***Naples, IT***

Master Degree
Biology
Università di Pavia, ***Pavia, IT***

MARIANNA COLAVITO
Terlizzi, 1988

marianna.colavito@yahoo.it

Corso di Alta Formazione
Tecnico Esperto in *Sicurezza Alimentare dei Prodotti Alimentari Pugliesi*
ISPA – CNR, Bari, IT

Corso di Specializzazione (in corso)
Microbiologia e Virologia
Università degli Studi "Federico II", Napoli, IT

Laurea Magistrale
Biologia
Università di Pavia, Pavia, IT

BIO

Master Degree in Biology *(LM-6) at the University of Pavia (110/110 cum laude). Qualification as a Biologist Section A. Third year student in* ***Microbiology and Virology****. Work field preference for safety and quality control of food products, pharmaceuticals and cosmetics.*

THE COURSE

The activities carried out during the training course enabled me to acquire new knowledge and technical expertise in the field of food safety. In particular I deepened the mycotoxins' subject, the possible contamination and the related risks to human health, the methods to highlight and reduce their presence in food. I did an internship at the laboratories of ***SafeWheat srl*** *at* ***ISPA-CNR*** *in Bari. During the internship I did analysis for the determination of different mycotoxins (aflatoxin B1, B2, G1, G2 and M1, fumonisin B1 and B2, zearalenone, deoxynivalenol etc ...) in samples of corn and cottonseed generally destined for animal feed, using official AOAC procedures. I focused more on the use of the main tools of chemical analysis including HPLC - DAD - FLR, UPLC - PDA - FLR - QDA and Varian HPLC - FLR. The final work will focus on the main traditional and innovative techniques of chemical analysis for the determination of aflatoxin and zearalenone in fodder learning more about the instrumental part of the different methods.*

EXPERTISE

The course has allowed me to acquire not just knowledge in food safety but also laboratory practical skills in microbiology and chemistry fields. I refined my knowledge in laboratory practices in microbiology integrating mycology knowledge but I acquired ex-novo the chemistry knowledge. I learned traditional and innovative techniques and analysis methods of determination of mycotoxins in food matrices.

GOALS

I would love to continue working in the field of safety and quality control with a preference for laboratory activities in the field of microbiology, according to my training, without omitting the possibility to carry out techniques of instrumental analytical chemistry.

BIO

Laurea Magistrale in Biologia presso l'Università di Pavia – voto 110 e lode. Abilitazione alla professione di Biologo sez. A. Specializzanda al terzo anno in ***Microbiologia e Virologia***. Preferenza per il settore sicurezza degli ambienti di lavoro e controllo qualità dei prodotti alimentari, farmaceutici e cosmetici.

IL CORSO

Le attività svolte durante il corso di formazione mi hanno permesso di acquisire nuove conoscenze e competenze tecniche in ambito della sicurezza alimentare. In particolar modo è stata approfondita la tematica delle micotossine, della possibile contaminazione con i relativi rischi legati alla salute umana, dei metodi per evidenziare e ridurne la presenza negli alimenti. Ho svolto il tirocinio presso i laboratori del ***SafeWheat srl*** presso ***ISPA-CNR*** sede di Bari. Durante il tirocinio ho eseguito analisi per la determinazione di diverse micotossine (aflatossine B1, B2, G1, G2 ed M1, fumonisine B1 e B2, zearalenone, deossinivalenolo ecc...) in campioni di mais e semi di cotone destinati generalmente all'alimentazione animale, utilizzando procedure AOAC ufficiali. Mi sono concentrata maggiormente sull'utilizzo dei principali strumenti di analisi chimica da banco quali tra i quali HPLC - DAD - FLR, UPLC - PDA - FLR - QdA e HPLC Varian - FLR. Il lavoro finale verterà sulle principali tecniche di analisi chimica tradizionali e innovative per la determinazione di aflatossine e zearalenone nei mangimi approfondendo la parte strumentale dei diversi metodi.

COMPETENZE

Il corso mi ha permesso di acquisire non solo conoscenze in ambito della sicurezza alimentare ma competenze pratiche di laboratorio in campo microbiologico e chimico. Ho affinato le mie conoscenze di pratiche di laboratorio in ambito microbiologico integrando quelle micologiche ma ho acquisito ex-novo quelle in ambito chimico. Ho appreso tecniche e metodi di analisi tradizionali e innovativi per la determinazione di micotossine in matrici alimentari.

OBIETTIVI

Mi piacerebbe continuare a lavorare nel settore sicurezza e controllo qualità con una maggiore predilezione per le attività di laboratorio in ambito microbiologico, in accordo al mio percorso formativo, senza tralasciare la possibilità di eseguire tecniche di chimica analitica strumentale.

ANNALISA DI GIOIA
Chimico

"Questa qualifica potrà agevolarmi nel rapporto con le imprese del settore agroalimentare pugliese anche riguardo al trasferimento tecnologico dell'innovazione"

"This title may facilitate my relationship with Apulian agrofood companies also regarding the innovation technology transfer"

Avanced Training Course
Expert Technician in Food Safety of Apulian Food Products
ISPA – CNR, ***Bari, IT***

PhD (ongoing)
Chemical and Molecular Sciences
Università degli Studi "Aldo Moro", ***Bari, IT***

Master Degree
Chemical Sciences
Università degli Studi "Aldo Moro", ***Bari, IT***

Bachelor Degree
Chemistry
Università degli Studi "Aldo Moro", ***Bari, IT***

BIO

I have a ***Degree in Chemistry*** *and a* ***Master Degree in Chemical Sciences (LM-54)*** *at the Department of Chemistry of the Faculty of Mathematical, Physical and Natural Sciences of the University of Bari "Aldo Moro". I am currently* ***PhD student in Chemical and Molecular Sciences.***

THE COURSE

I have done an internship at the ***Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche*** *in Bari. I attended mainly the Chemical Laboratory, dealing with the determination of mycotoxins in food and agricultural matrices: that is, deoxynivalenol (DON) in naturally infested samples of wheat and ochratoxin A (OTA) in naturally infested samples of wheat. The concentration of DON was determined according to the reference method CEN 2010a, EN 15891: 2010, making some changes. The OTA concentration was determined using the AOAC Official Official Method 2000.03 (Entwisle et al., 2000) by making, even in this case, some modification. The preparation of the samples included the steps of grinding, extraction with suitable solvent, filtration and purification using an immunoaffinity column specific for the mycotoxin in question. Subsequently, the eluate was brought to dryness and resolubilized in the mobile phase for HPLC analysis, using a diode array as detector (DAD) in the case of DON, and a fluorescence detector (FLD) in the case of OTA.*

EXPERTISE

The training course has allowed me to acquire and consolidate expertise knowledge on health and hygiene safety issues, both through lectures and through the training along with the staff of ***Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche*** *engaged in industrial research and / or experimental development. This title as an expert technician will then facilitate my relationship with companies in the Apulian agrofood sector also as regarding the innovation technology transfer..*

GOALS

I'd like to complete the PhD in Chemical and Molecular Sciences, where I am dealing with food safety and quality, with particular attention to the enhancement of typical local products, by developing rapid and innovative methods for discrimination of geographical origin against any kind of fraud. Later on, I would like to work in the food sector, in food companies working on quality control or research and development sectors.

ANNALISA DI GIOIA
Chiaromonte (PZ), 1987

annalisadigioia@hotmail.it

Corso di Alta Formazione
Tecnico Esperto in *Sicurezza Alimentare dei Prodotti Alimentari Pugliesi*
ISPA – CNR, Bari, IT

Dottorato di Ricerca (in corso)
Scienze Chimiche e Molecolari
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

Laurea Magistrale
Scienze Chimiche
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

Laurea Triennale
Chimica
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

BIO

Ho conseguito la ***Laurea in Chimica*** e la ***Laurea Magistrale in Scienze Chimiche (LM-54)*** presso l'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro". Sono attualmente ***Dottoranda di ricerca in Scienze chimiche e molecolari.***

IL CORSO

Ho svolto il tirocinio presso l'***Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche***, sede di Bari. Ho frequentato il Laboratorio Chimico, occupandomi di determinazione di micotossine in matrici agroalimentari, ovvero deossinivalenolo (DON) in campioni naturalmente contaminati di crusca di frumento duro e ocratossina A (OTA) in campioni naturalmente contaminati di frumento duro. La concentrazione di DON è stata determinata secondo il metodo di riferimento CEN 2010a, EN 15891:2010, apportando alcune modifiche. La concentrazione di OTA è stata determinata usando il metodo ufficiale AOAC Official Method 2000.03 (Entwisle et al., 2000) apportando qualche modifica. La preparazione dei campioni prevedeva le fasi di macinazione, estrazione con solvente opportuno, filtrazione e purificazione su colonnina ad immunoaffinità specifica per la micotossina in questione. Successivamente l'eluato è stato portato a secco e risolubilizzato nella fase mobile per l'analisi HPLC, utilizzando come rivelatore un sistema a serie di diodi (DAD) nel caso del DON, e un detector a fluorescenza (FLD) nel caso dell'OTA.

COMPETENZE

Il corso mi ha consentito di acquisire e consolidare conoscenze specialistiche sugli aspetti di sicurezza igienico-sanitaria sia attraverso le lezioni frontali sia tramite l'affiancamento al personale dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche impegnato in attività di ricerca industriale e/o sviluppo sperimentale. Questa qualifica potrà quindi agevolarmi nel rapporto con le imprese del settore agroalimentare pugliese anche per ciò che riguarda il trasferimento tecnologico dell'innovazione.

OBIETTIVI

Vorrei portare a termine il Dottorato di ricerca in Scienze chimiche e molecolari, dove mi sto occupando di sicurezza e qualità alimentare, con particolare attenzione alla valorizzazione delle produzioni tipiche locali, mettendo a punto metodi rapidi e innovativi per la discriminazione dell'origine geografica contro eventuali frodi. In seguito, mi piacerebbe lavorare sempre nell'ambito food, in aziende agroalimentari nel settore controllo qualità o ricerca e sviluppo.

IRENE DIAFERIO

Biologa

"Mi auguro di poter vivere nuove esperienze lavorative, per arricchirmi sia professionalmente che personalmente"

"I wish to experiment new work experience, to enrich myself both professionally and personally"

Avanced Training Course
Expert Technician in Food Safety of Apulian Food Products
ISPA – CNR, ***Bari, IT***

Master Degree
Biosanitary Sciences
Università degli Studi "Aldo Moro", ***Bari, IT***

Bachelor Degree
Biological Sciences
Università degli Studi "Aldo Moro", ***Bari, IT***

IRENE DIAFERIO
Monza, 1989

iretart@hotmail.it

Corso di Alta Formazione
Tecnico Esperto in *"Sicurezza Alimentare dei Prodotti Alimentari Pugliesi"*
ISPA – CNR, Bari, IT

Laurea Magistrale
Scienze Biosanitarie
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

Laurea Triennale
Scienze Biologiche
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

BIO

I obtained a ***Bachelor Degree in Biological Sciences*** *(110/110 cum laude) in 2011 at the University of Bari, a* ***Master Degree in Biosanitary Sciences (****110/110 cum laude) in 2013 at the same university. I am in possession of the certificates:* ***ECDL, FCE Cambridge University and qualified as a biologist.***

THE COURSE

During the course which took place at the ***Institute ISPA CNR,*** *in Bari, I was able to acquire theoretical and practical skills in analytical-instrumental chemistry techniques of food microbiology and data analyzing statistical tools. Laboratory activities were aimed at the research for mycotoxins in various food matrices and rating of the microbiological quality of the latter. I did my final internship in the laboratory of* ***Prof. Giuseppe Spano,*** *at the University of Foggia. My work focused on the study of biological methods able to oppose the growth of some strains belonging to the fungal species B. bruxellensis using biological agents such as lactic bacteria belonging to the species Lactobacillus plantarum. I set up some vinifications in the laboratory during which I observedthe fungal strains and lactic bacteria aiming to identify one or more bacterial strains to be used as biological agents in the development control of wine fungal contaminants.*

EXPERTISE

The laboratory experience carried out during the course and the lessons I've attended have reinforced my knowledge and mastery of the microbiology techniques of applied to the analysis of the food quality, giving me a new perspective in agri-food microbiology. I gained new knowledge and skills related to the analytical chemistry tools, thus gaining a more complex and organic overview regarding the food security issues. In the future, I hope to be able to experiment new and diverse working experiences, to enrich myself both professionally and personally.

GOALS

I would like to continue my research on agro-food sector in order to make the most of the skills acquired and to further improve my educational background. The results achieved so far represent my strength and starting point for the achieve ment of new goals, which can help me build a succsessful professional career.

BIO

Ho conseguito la ***Laurea Triennale in Scienze Biologiche*** (110/110 con lode) nel 2011 presso l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, la ***Laurea Magistrale in Scienze Biosanitarie*** (110/110 con lode) nel 2013 presso la medesima università. Sono in possesso delle certificazioni: ***ECDL, FCE Cambridge University e di abilitazione alla professione di Biologo.***

IL CORSO

Durante il corso svolto presso l'***Istituto ISPA CNR,*** sede di Bari, ho avuto modo di acquisire competenze teoriche e pratiche nell'ambito della chimica analitica-strumentale, delle tecniche di microbiologia degli alimenti e degli strumenti statistici per l'analisi dei dati. Le attività di laboratorio hanno avuto come oggetto la ricerca di micotossine in diverse matrici alimentari e la valutazione della qualità microbiologica delle stesse. Ho svolto il tirocinio finale presso il laboratorio del ***Prof. Giuseppe Spano,*** presso l'Università degli Studi di Foggia. Il mio lavoro si è incentrato sullo studio delle metodiche biologiche in grado di contrastare la crescita di alcuni ceppi appartenenti alla specie fungina *B. bruxellensis,* utilizzando come agenti biologici dei batteri lattici appartenenti alla specie *Lactobacillus plantarum.* Ho allestito delle vinificazioni in laboratorio durante le quali ho inoculato i ceppi fungini e i ceppi di batteri lattici con lo scopo di individuare uno o più ceppi batterici da utilizzare come agenti biologici nel controllo dello sviluppo di contaminanti fungini nel vino.

COMPETENZE

Le esperienze di laboratorio svolte durante il corso e le lezioni che ho seguito hanno rinforzato la mia conoscenza e padronanza delle tecniche di microbiologia applicate all'analisi della qualità igienico-sanitaria degli alimenti, aprendomi la nuova prospettiva della microbiologia agroalimentare. Ho acquisito nuove conoscenze e competenze legate agli strumenti di chimica analitica, maturando così una visione d'analisi più complessa ed organica circa il tema della sicurezza alimentare. Nel futuro, mi auguro di poter vivere nuove e diverse esperienze lavorative, per arricchirmi sia professionalmente che personalmente.

OBIETTIVI

Vorrei occuparmi di ricerca agro-alimentare per mettere a frutto le mie competenze e migliorare il mio bagaglio formativo. I risultati finora conseguiti rappresentano il mio punto di forza e di partenza per il raggiungimento di nuovi obiettivi, che mi possano permettere di costruire una carriera professionale di successo.

FRANCESCA MOTTOLA

Chimico Farmaceutico

"Mi piacerebbe far parte di una realtà lavorativa dinamica, mettere in pratica le competenze acquisite e continuare il mio percorso di crescita professionale"

"I'd like to be part of a dynamic working reality, make the most of the skills acquired and continue my professional growth"

Avanced Training Course
Expert Technician in Food Safety of Apulian Food Products
ISPA – CNR, ***Bari, IT***

Master Degree
Chemistry and Pharmaceutical Technology
Università degli Studi "G. d'Annunzio", ***Chieti, IT***

FRANCESCA MOTTOLA
Putignano, 1987

francescamottola@hotmail.it

Corso di Alta Formazione
Tecnico Esperto in *Sicurezza Alimentare dei Prodotti Alimentari Pugliesi*
ISPA – CNR, Bari, IT

Laurea Specialistica
Chimica e Tecnologia Farmaceutiche
Università degli Studi "G. D'Annunzio", Chieti, IT

BIO

*I have a **Master Degree in Chemistry and Pharmaceutical Technology**. Later I qualified to practice the profession of pharmacist. The professional experience in analytical, my main interest, has allowed me to gain mastery in the use of various instrumental techniques (HPLC - DAD, GC - FID, GC - MS, FT - IR).*

THE COURSE

*I have done an internship at **Lab. Instruments S.r.l.,** a manufacturer of CRM for multiresidual analysis and instrument calibration. During the internship I made the qualitative and quantitative characterization of phytopharmaceuticals. I used the following instrumental techniques: LCMSMS, HPLC - DAD, GCMS, GC - FID / ECD. I performed, the quality control of multicomponent solutions (including homogeneity and stability) of raw materials used in the production of extraction and purification systems (LLE, SPE - d, QuEChERS method). I acquired the skills to manage regulatory requirements related to quality in analytical laboratory and production of certified reference materials. My final report provides the rating of a pesticides mixture in a solvent anticipating its inclusion in a food matrix (wine) and the compatibility rating of the individual components of the mixture in the matrix.*

EXPERTISE

My cultural background got enriched with mainly chemical, microbiological and statistics knowledge and skills.Specifically, I learned the basic techniques of agro-food microbiology; I have mastered the use of instrumental techniques used in the analysis of contaminants such as mycotoxins and phytopharmaceuticals, in food matrices. I was able also to master the HACCP system. The achievement of the above knowledge and skills has significantly expanded my job expectations, because I have gained a global and organic vision of the need for chemical-biological analysis for food safety purpose.

GOALS

I would love to be part of a dynamic working reality, where to make the most of the skills acquired thanks to this course and at the same time to continue my professional growth. I believe that this will be possible in companies and / or laboratories that deal with food safety and quality. Ultimately I would like to fulfill my professional future in Italy not because I do not recognize the value of the "Global Village", but because I believe that everyone should feel free to give one's own contribution to the society.

BIO

Ho conseguito la ***laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche***. Successivamente mi sono abilitata all'esercizio della professione di farmacista. L'esperienza professionale in ambito analitico, mio interesse primario, mi ha consentito di acquisire padronanza nell'uso di varie tecniche strumentali (HPLC - DAD, GC - FID, GC - MS, FT - IR).

IL CORSO

Ho svolto il tirocinio presso la ***Lab. Instruments S.r.l.***, un'azienda produttrice di CRM per l'analisi multiresiduale e per la taratura strumentale. Durante il tirocinio ho effettuato la caratterizzazione quali-quantitativa di fitofarmaci. Ho utilizzato le seguenti tecniche strumentali: LCMSMS, HPLC - DAD, GCMS, GC - FID/ECD. Ho eseguito, inoltre, il controllo di qualità di soluzioni multicomponente (inclusa omogeneità e stabilità) e di materie prime impiegate nella produzione dei sistemi di estrazione e purificazione (LLE, d - SPE, QuEChERS method). Ho acquisito, le competenze necessarie alla gestione dei requisiti normativi relativi a qualità in laboratorio analitico e produzione di materiali di riferimento certificati. La mia relazione finale prevede la valutazione di una miscela di pesticidi in solvente in previsione dell'inclusione della medesima in una matrice alimentare (vino) e la valutazione di compatibilità dei singoli componenti della miscela in matrice.

COMPETENZE

Il mio bagaglio culturale si è arricchito di conoscenze e competenze principalmente in ambito chimico, microbiologico e statistico. Nello specifico ho appreso le principali tecniche di microbiologia agroalimentare; ho acquisito padronanza nell'utilizzo di tecniche strumentali impiegate nell'analisi di contaminanti, quali micotossine e fitofarmaci, nelle matrici alimentari. Ho avuto modo anche di approfondire il sistema HACCP. Il conseguimento delle predette conoscenze e competenze ha ampliato notevolmente le mie aspettative in ambito lavorativo, in quanto ho maturato una visione globale ed organica della necessità di analisi chimico-biologiche ai fini della sicurezza alimentare.

OBIETTIVI

Mi piacerebbe far parte di una realtà lavorativa dinamica, in cui poter mettere in pratica le competenze acquisite anche grazie a questo corso e nel contempo continuare il mio percorso di crescita professionale. Credo che ciò possa essere possibile in aziende e/o laboratori che si occupano di qualità e sicurezza alimentare. In definitiva vorrei realizzare il mio futuro lavorativo in Italia non perché non riconosca il valore del "Villaggio Globale", ma perché credo che ciascuno debba sentirsi libero di dare il proprio contributo alla società.

LUIGI NICASSIO

Biologo Medico

"Mi piacerebbe lavorare nel campo della ricerca, nello specifico, quella accademica"

"I would like to work in the research field, in particular, the academic one"

Avanced Training Course
Expert Technician in Food Safety of Apulian Food Products
ISPA – CNR, Bari, IT

Training Course
Virtualab Project
Specialist in Advanced Medical Diagnostics
MASMEC S.P.A., Modugno (BA), IT

PhD
Biochemistry, Molecular Biology and Bioinformatics
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

Master Degree
Medical Biotechnology and Molecular Medicine
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

BIO

Master Degree in Medical Biotechnology and Molecular Medicine. PhD in Biochemistry, Molecular Biology and Bioinformatics. Specialist in Advanced Medical Diagnostics *with technical and managerial skills, useful for the management of industrial projects in the field of biomedical diagnostics with high throughput.*

THE COURSE

The course has been divided into a theoretical part and practical laboratory exercises, during which I have acquired skills regarding the chemical and microbiological food safety, the toxigenic fungi and major mycotoxins' technical detection. During the practical part of the training, held at the ***ISPA-CNR,*** *I got to work with cell cultures and on the installation of models useful for evaluating the intestinal absorption. I evaluated the antioxidant and anti-inflammatory actions of absorbents and conducted in-vitro digestion experiments in order to evaluate their bioaccessibility.*

EXPERTISE

I acquired knowledge in the field of agriculture and food safety, microbiology, toxigenic fungi of the main food contaminants and methods for their detection using advanced analytical techniques. Also, I learned management skills and methods of prevention and quality control.

GOALS

I would like to work in the research field, in particular academic research.

LUIGI NICASSIO
Bari, 1984

luiginicassio@yahoo.it

Corso di Alta Formazione
Tecnico Esperto in *Sicurezza Alimentare dei Prodotti Alimentari Pugliesi*
ISPA – CNR, Bari, IT

Corso di Formazione
Progetto Virtualab
Specialist per Diagnostica Medica Avanzata
MASMEC S.P.A., Modugno (BA), IT

Dottorato di Ricerca
Biochimica, Biologia Molecolare e Bioinformatica
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

Laurea Specialistica
Biotecnologie Mediche e Medicina Molecolare
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

BIO

Laurea Specialistica in Biotecnologie Mediche e Medicina molecolare. Dottorato di Ricerca in Biochimica, Biologia Molecolare e Bioinformatica. Specialist in Diagnostica Medica Avanzata con competenze tecnico-manageriali, utili alla gestione di progetti industriali nel settore della diagnostica biomedicale ad elevato throughput.

IL CORSO

Il corso è stato suddiviso in una prima parte teorica e con esercitazioni pratiche di laboratorio, durante il quale sono state acquisite competenze chimiche e microbiologiche relative alla sicurezza alimentare, ai funghi tossigeni e alle principali tecniche l'individuazione di micotossine. Durante la parte pratica di tirocinio, svolta presso l'***ISPA-CNR***, ho avuto modo di lavorare con colture cellulari e sull'allestimento di modelli intestinali utili per valutare l'adsorbimento. Ho valutato l'azione antiossidante ed antiinfiammatoria di sostanze adsorbenti e ho condotto esperimenti di digestione *in vitro* allo scopo di valutarne la bioaccessibilità.

COMPETENZE

Ho acquisito conoscenze nel campo delle sicurezza agro-alimentare, della microbiologia, dei principali funghi tossigeni contaminanti degli alimenti e dei metodi per la loro individuazione tramite tecniche analitiche avanzate. Inoltre, ho appreso competenze manageriali e relative ai metodi di prevenzione e controllo di qualità.

OBIETTIVI

Mi piacerebbe lavorare nel campo della ricerca, nello specifico la ricerca accademica.

SANTA ORLANDO

Biotecnologa Industriale

"Mi piacerebbe continuare a lavorare nel settore agroalimentare; sono determinata a realizzare questo mio sogno"

"I would like to continue working in the food industry; I am determined in realizing this dream of mine"

Avanced Training Course
Expert Technician in Food Safety of Apulian Food Products
ISPA – CNR, ***Bari, IT***

Master Degree
Biotechnologic Sciences
Università del Salento, ***Lecce, IT***

SANTA ORLANDO
Taranto, 1984

santaorlando84@gmail.com

Corso di Alta Formazione
Tecnico Esperto in *Sicurezza Alimentare dei Prodotti Alimentari Pugliesi*
ISPA – CNR, Bari, IT

Laurea Specialistica
Scienze Biotecnologiche
Università del Salento, Lecce, IT

BIO

I obtained a ***Master Degree in Biotechnologic Sciences (8S - Industrial Biotechnology)*** *110/110 cum laude and I am qualified to the profession of biologist. I like listening to the music and going at the theatre. I am an AIL volunteer (Italian Association against Leukemia - Lymphoma and Myeloma).*

THE COURSE

I did the training at the laboratory of ***Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche*** *of Lecce, under the supervision of* ***Dr. Maria Stella Cappello.*** *The research in question, aimed to valuate the safety of the "wine" ultimate product During that period, I have done molecular - biochemical and microbiological analysis on native malolactic bacteria of the typical Apulian grapes in order to select strains of oenococcus oeni incapable of producing biogenic amines and ethylcarbamates for the preparation and the testing of new starter crops in search of production quality; represented by wine with peculiar characteristics and hygienically safe in respect of their uniqueness guaranteed by the designation of origin.*

EXPERTISE

I would like to continue to work in the food industry. I am determined in realizing my dream. Thanks to the training course I attended, I deepened my skills especially in the field of hygiene and food safety. I have acquired good mastery on biochemical, microbiological and molecular biology medhodologies used, and I developed a certain personal autonomy and initiative.

GOALS

If I would not find a job in a short period of time, I will continue to invest on my education enrolling to a master, or course, or an intership.

BIO

Possiedo la ***Laurea Specialistica in Scienze Biotecnologiche (8S - Biotecnologie Industriali)*** con votazione 110/110 e lode e l'abilitazione all'esercizio della professione di biologo. Mi piace ascoltare musica e andare al teatro. Sono volontaria AIL (Ass. Italiana contro le Leucemie - Linfomi e Mieloma).

IL CORSO

Ho svolto il tirocinio presso i laboratori dell'***Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche*** di Lecce, sotto la supervisione della ***Dott.ssa, Maria Stella Cappello***. La ricerca in oggetto, ha avuto lo scopo di valutare la sicurezza del prodotto finito "vino". Durante tale periodo ho eseguito analisi biochimiche-molecolari e microbiologiche su batteri malolattici autoctoni da vitigni tipici pugliesi, al fine di selezionare ceppi di oenococcus oeni incapaci di produrre ammine biogene ed etilcarbammati, per la preparazione e la sperimentazione di nuove colture starter a cui ricorrere per una produzione di qualità; rappresentata da vini con caratteristiche peculiari ed igienicamente sicure nel rispetto della tipicità garantita dalle denominazioni d'origine.

COMPETENZE

Mi piacerebbe continuare a lavorare nel settore agroalimentare, sono determinata nel voler realizzare questo mio sogno. Grazie al corso di formazione che ho seguito, ho approfondito le mie conoscenze soprattutto nel campo dell'igiene e sicurezza alimentare. Ho acquisito buona padronanza delle metodologie biochimiche, microbiologiche e di biologia molecolare impiegate, e sviluppato una certa autonomia ed iniziativa personale.

OBIETTIVI

In caso non riuscessi a trovare un impiego in un breve periodo di tempo, continuerei ad investire sulla mia formazione iscrivendomi ad un master, corso di perfezionamento o stage aziendale.

EVELINA PARISI

Chimico Farmaceutico

"Grazie a questo corso, possiedo competenze che rappresentano una nuova carta vincente da giocare nel settore agroalimentare e nella sicurezza alimentare"

"Thanks to this training course, I possess skills that represent a further new trump card to play in the agribusiness and food safety sector"

Avanced Training Course
Expert Technician in Food Safety of Apulian Food Products
ISPA – CNR, Bari, IT

Master Degree
Pharmaceutical Technologies and Regulatory Affairs
Università di Pavia, Pavia, IT

Master Degree
Pharmaceutical Marketing & Management
Alma Laboris srl, Rome, IT

Master Degree
Pharmaceutical Chemistry and Technology
Università dellla Calabria, Arcavacata di Rende (CS), IT

EVELINA PARISI
Cosenza, 1986

evelina.parisi@gmail.com

Corso di Alta Formazione
Tecnico Esperto in *Sicurezza Alimentare dei Prodotti Alimentari Pugliesi*
ISPA – CNR, Bari, IT

Master II Livello
Tecnologie Farmaceutiche e Affari Regolatori
Università di Pavia, Pavia, IT

Master di Alta Formazione
Marketing & Management Farmaceutico
Alma Laboris srl, Roma, IT

Laurea Specialistica
Chimica e Tecnologie Farmaceutiche
Università della Calabria, Arcavacata di Rende (CS), IT

BIO

*I obtained a **Master Degree in Pharmaceutical Chemistry and Technology** with honors in 2012 from the University of Calabria, after a period of Experimental Thesis, part of which performed at the **School of Pharmacy of the U.C.L. of London.** I completed an internship in Pharmacy and have obtained the qualifications of Senior Pharmacist and Chemist. After graduating, I finished a **Master in Pharmaceutical Marketing & Management** and I am following a second **Master Degree at the University of Pavia in Pharmaceutical Technologies and Regulatory Affairs**, in addition to this training course. Among my interests, in the workplace, falling Nanotechnology, Neuroscience, Biotechnology.*

THE COURSE

*The training course was divided into two parts: one in which class teaching activities were carried out (Instrumental analytical chemistry, food microbiology, statistics, HACCP, technical and scientific English) and laboratory exercises, and a practical training in the laboratory, in my case, at **Safe Wheat Srl.**, a private company engaged in food security, especially in the cereal sector. During my internship, I was involved in the determination of certain mycotoxins (aflatoxin, fumonisin, zearalenone) in the main agro-food matrices, in samples of corn and fodder, purified according to official AOAC procedures, using HPLC - DAD - FLR, UPLC - PDA - FLR, Varian HPLC - FLR. In the case of mycotoxins that need to be functionalized at the end of their detection, I used the system of derivatization UVE and the KobraCell system. I used the prototype automatic Dontector to realize the technological transfer of the manual fluorescence polarization (FP) method.*

EXPERTISE

Thanks to this training course, I am in possess of knowledge and skills that represent a further, new trump card to play in the Agrobusiness and Food Safety, an expanding field of great importance,

GOALS

I would like to work in the research field, eventually finish my studies if any opportunity to win a scholarship comes across in order to do a PhD. However, my education, allows me to consider exciting opportunities within a company. In that case, I would give priority to the pharmaceutical sector, but I am also skilled in Chemistry, Cosmetics and also in Food Safety sector, maybe in some really cutting edge realities, also involved in a international context, with trips abroad.

BIO

Ho conseguito la ***Laurea Specialistica in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche*** con Lode presso l'Università della Calabria, dopo un periodo di Tesi Sperimentale, di cui parte effettuata presso la ***School of Pharmacy della U.C.L. di Londra.*** Ho conseguito le abilitazioni di Farmacista e Chimico Senior. Ho fatto un ***Master in Marketing & Management Farmaceutico*** e sto seguendo un ***Master di II Livello presso l'Università di Pavia in Tecnologie Farmaceutiche e Affari Regolatori.*** Tra i miei interessi sono le Nanotecnologie, le Neuroscienze, le Biotecnologie.

IL CORSO

Il corso è stato articolato in due parti: una in cui sono state svolte delle attività didattiche in aula (Chimica analitica strumentale, Microbiologia alimentare, Statistica, HACCP, Inglese tecnico-scientifico) ed esercitazioni in laboratorio, ed una di tirocinio pratico in laboratorio, nel mio caso, presso Safe Wheat s.r.l., azienda privata impegnata nella sicurezza alimentare, specialmente nella filiera cerealicola. Durante il mio tirocinio, mi sono occupata della determinazione di varie micotossine presenti nelle principali matrici agroalimentari, in campioni di mais e mangimi, purificati secondo le procedure AOAC ufficiali, utilizzando HPLC-DAD-FLR, UPLC-PDA-FLR, HPLC Varian-FLR. Nel caso di micotossine che necessitano di essere funzionalizzate al fine della loro rivelazione, ho adoperato il sistema di derivatizzazione UVE e il sistema di derivatizzazione KobraCell. Ho utilizzato il prototipo automatico DONTECTOR per il trasferimento tecnologico del metodo di polarizzazione di fluorescenza (FP) manuale.

COMPETENZE

Grazie a questo Corso di Formazione, possiedo nozioni e competenze che rappresentano un'ulteriore, nuova carta vincente, da giocare nel settore Agroalimentare e nella Sicurezza Alimentare, ambito in espansione e di rilevanza non trascurabile.

OBIETTIVI

Mi piacerebbe lavorare nella ricerca, eventualmente concludere i miei studi qualora si presentasse l'opportunità di vincere una Borsa di studio per svolgere un Corso di Dottorato. La mia formazione mi permette di considerare anche interessanti opportunità in ambito aziendale. In tal caso, prediligerei il settore Farmaceutico, ma avrei competenze anche per quello Chimico, Cosmetico e anche quello della Sicurezza Alimentare, magari in alcune realtà all'avanguardia, coinvolte anche in un contesto internazionale, con trasferte e spostamenti all'estero.

SUSANNA RAHO
Biotecnologa Medico

"Durante il corso ho scoperto una passione per un ambito parzialmente sconosciuto che mi ha permesso di rivedere delle tecniche puramente chimiche alle quali mi sono molto appassionata"

"During the course I discovered a passion for a partially unknown field that has allowed me to review some purely chemical techniques which I am very passionate of "

Avanced Training Course
Expert Technician in Food Safety of Apulian Food Products
*ISPA – CNR, **Bari, IT***

Training Course
Virtualab Project
Specialist in Advanced Medical Diagnostics
*MASMEC S.P.A., **Modugno (BA), IT***

Master Degree
Medical Biotechnology and Molecular Medicine
*Università degli Studi "Aldo Moro", **Bari, IT***

SUSANNA RAHO
Brindisi, 1987

susanna.raho@gmail.com

Corso di Alta Formazione
Tecnico Esperto in *Sicurezza Alimentare dei Prodotti Alimentari Pugliesi*
ISPA – CNR, Bari, IT

Corso di Formazione
Progetto Virtualab
Specialist per Diagnostica Medica Avanzata
MASMEC S.P.A., Modugno (BA), IT

Laurea Specialistica
Biotecnologie Mediche e Medicina Molecolare
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

BIO

*Industrial chemist, with **Master Degree in Medical Biotechnology and Molecular Medicine** and experience in a research laboratory in the field of onco-hematology at Children's Hospital Child Jesus. Holding a **Training Course as Specialist in Advanced Medical Diagnostics.***

THE COURSE

*The internship experience was conducted at the **CNR-ISPA** and I mainly dealt with the study of a protein FOW1 present in pathogenic fungi and involved in the process of colonization of certain plants. The data in the literature to date have mainly focused on the mycelium Fusarium oxysporum. Studies of amino acid sequence homology with other proteins have suggested a possible function as mitochondrial carrier. The goal of the research was to assure the presence of this protein in a particular pathogenic fungus Verticillium dahliae and determine its relative sequence and verify the existence of differences in the level of transcription of the gene isolated in a different virulence. To do this we proceeded with the following steps:*

FOW1 amplification of DNA from V. dahliae
Purification of amplified FOW1
In TOPO TA cloning vector
Transformation of E. coli for amplification of FOW1
Screening by PCR
Miniprep of positive clones
Sequencing

Subsequently we proceeded analyzing the differences of expression of the transcript FOW1 to find a hypothetical correlation with the pathogenic activity of the fungus. The ultimate aim will be to express the protein and study its carrier activity, trying to identify potential substrates transported in artificial proteoliposome systems that mimic the mitochondria.

EXPERTISE

The skills acquired are of different types:
Notions HACCP
GS
LC
HPLC
Mass spectrometry
Basics of microbiology and ability to recognize and distinguish between different pathogens. Notions of molecular biology such as the restriction enzymes cutting, cloning, nested PCR, PCR, bacterial transformation, plasmid DNA extraction, sequence, cell cultures.

GOALS

I would like to continue with the applied research in agro food or in a company's quality control sector. During this training I discovered a passion for a partially unknown field that has allowed me to review the purely chemical techniques which I am very fond of.

BIO

Perito chimico industriale, con ***Laurea Specialistica in Biotecnologie Mediche e Medicina Molecolare*** ed esperienza in un laboratorio di ricerca in ambito onco-ematologico presso l'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù. In possesso di un ***Corso di Formazione come Specialist per Diagnostica Medica Avanzata.***

IL CORSO

L'esperienza di tirocinio è stata svolta presso il CNR-ISPA e mi sono occupata dello studio di una proteina FOW1 presente in funghi patogeni e coinvolta nel processo di colonizzazione di determinate piante. Studi di omologia di sequenza amminoacidica con altre proteine hanno ipotizzato una possibile funzione come carrier mitocondriale. L'obiettivo della ricerca è stato accertare la presenza di tale proteina in un determinato fungo patogeno quale Verticillium dahliae e determinarne la relativa sequenza e verificare l'esistenza di differenze nel livello di trascritto del gene in isolati a diversa virulenza. Si è proceduto con i seguenti step:

Amplificazione di FOW1 da DNA di V. dahliae
Purificazione degli amplificati di FOW1
Clonaggio in TOPO TA- Vector
Trasformazione di E. coli per l'amplificazione di FOW1
Screening mediante PCR
Miniprep dei cloni positivi
Sequenziamento

Successivamente si è proceduto analizzando le differenze di espressione del trascritto FOW1 per trovare un'ipotetica correlazione con l'attività patogena di tale fungo. Il fine sarà esprimere la proteina e studiarne l'attività di carrier, tentando di identificare gli eventuali substrati trasportati in sistemi artificiali di proteoliposomi che mimano i mitocondri in natura.

COMPETENZE

Le competenze acquisite sono di diverso tipo:
Nozioni HACCP
GS
LC
HPLC
Spettrometria di massa
Nozioni base di microbiologia e capacità di riconoscere e distinguere diversi microrganismi patogeni e non. Nozioni di biologia molecolare come taglio con enzimi di restrizione, clonaggio, PCR nested, PCR, trasformazione batterica, estrazione DNA plasmidico, sequenza, colture cellulari.

OBIETTIVI

Mi piacerebbe occuparmi di ricerca nell'ambito agro alimentare o nella sezione di controllo qualità aziendale. Durante questo corso ho scoperto una passione per un ambito parzialmente sconosciuto che mi ha permesso di rivedere delle tecniche puramente chimiche alle quali mi sono molto appassionata.

SUSANNA RIZZO

Biologa

"Trovo molto interessante il settore agro-alimentare e mi piacerebbe in futuro poter continuare a lavorare in questo campo, presso un'azienda o un ente di ricerca"

"I find the agri-food sector very interesting and in the future I would love to continue working in this field, in a company or a research institution"

Avanced Training Course
Expert Technician in Food Safety of Apulian Food Products
ISPA – CNR, ***Bari, IT***

Expertise Training
Medical Genetics
Università degli Studi "Aldo Moro", ***Bari, IT***

Master Degree
Biological Sciences
Università della Calabria, ***Arcavacata di Rende (CS), IT***

SUSANNA RIZZO
Cariati (CS), 1984

susanna.rizzo@gmail.com

Corso di Alta Formazione
Tecnico Esperto in *Sicurezza Alimentare dei Prodotti Alimentari Pugliesi*
ISPA – CNR, Bari, IT

Scuola di Specializzazione
Genetica Medica
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

Laurea Specialistica
Scienze Biologiche
Università della Calabria, Arcavacata di Rende (CS), IT

BIO

*In the 2007, I obtained the **Master Degree in Biology Sciences** cum laude, in 2008 I got qualified to practice the profession of Biologist and 2009 I graduated in **Specialist in Medical Genetics.** My interests: genetics, cytogenetics, molecular biology, biochemistry, microbiology, hygiene, chemistry.*

THE COURSE

*The S.I.Mi.S.A. course - objective B addressed the following topics: techniques of instrumental analytical chemistry and microbiology of food processing, statistics, scientific English, HACCP, toxigenic fungal contamination in the food chain, programming elements, strategic management, evaluation and operational organization of industrial research projects and / or experimental development and an internship at the **ISPA-CNR** of Bari. The project work was focused on experiments in order to evaluate the in vitro efficacy of materials of different origin in reducing the bioaccessibility and / or bioavailability of mycotoxins in naturally and / or artificially contaminated fodder.The bioaccessibile mycotoxin part is determined by a static and standardized human gastrointestinal model. The bioavailable fraction of mycotoxins is determined by models with cell lines (type Caco-2). The measure of the accessible and / or bioavailable mycotoxin fraction is determined by methods of chromatographic analysis HPLC / UPLC with fluorimetric detection and UV.*

EXPERTISE

Coming from the molecular-pathologic sector, I was skilled in this field. Thanks to the course Si.Mi.Sa., I have gained new knowledge and skills in areas such as agri-food microbiology, analytical chemistry, the HACCP, management and technical-scientific English, so I can have the opportunity to also work with companies that specialize in these sectors.

GOALS

I find the agri-food sector very interesting and in the future I would love to continue working in this field, in a company or a research institution.

BIO

Conseguimento nel 2007 della ***Laurea Specialistica in Scienze Biologiche*** con lode, nel 2008 abilitazione all'esercizio della professione di Biologo e nel 2009 conseguimento del titolo di ***Specialist in Genetica Medica***. Interessi: genetica, citogenetica, biologia molecolare, biochimica, microbiologia, igiene, chimica.

IL CORSO

Il Corso S.I.Mi.S.A. - obiettivo B ha affrontato le seguenti tematiche: tecniche di chimica analitica strumentale e di microbiologia agroalimentare, statistica, inglese scientifico, Haccp, contaminazione da funghi tossigeni nella filiera agroalimentare, elementi di programmazione, gestione strategica, valutazione e organizzazione operativa dei progetti di ricerca industriale e/o sviluppo sperimentale ed un periodo di stage presso l'***ISPA-CNR*** di Bari. Il project work è stato incentrato su esperimenti atti a valutare l'efficacia *in vitro* di materiali di diversa origine nel ridurre la bioaccessibilità e/o biodisponibilità delle micotossine presenti in mangimi naturalmente e/o artificialmente contaminati. La frazione bioaccessibile delle micotossine viene determinata mediante un modello gastrointestinale umano, statico e standardizzato. La frazione biodisponibile delle micotossine viene determinata attraverso modelli con linee cellulari (tipo Caco-2). La misura della frazione accessibile e/o biodisponibile delle micotossine viene determinata mediante metodi di analisi cromatografici HPLC/UPLC con determinazione fluorimetrica e UV.

COMPETENZE

Provenendo dal settore patologico-molecolare, avevo competenze prevalentemente in questo ambito. Grazie al corso Si.Mi.Sa., ho acquisito nuove conoscenze e competenze in settori quali la microbiologia agroalimentare, la chimica analitica, l'Haccp, il management e l'inglese tecnico-scientifico, per cui posso avere la possibilità di lavorare anche presso aziende specializzate in tali settori.

OBIETTIVI

Trovo molto interessante il settore agro-alimentare e mi piacerebbe in futuro poter continuare a lavorare in questo campo, presso un'azienda o un ente di ricerca.

FRANCESCO VITULLO
Biologo

"Mi piacerebbe potermi interfacciare con organismi di ricerca e aziende private del settore"

"I would like to be able to interface with research institutions and private companies in the sector"

Avanced Training Course
Expert Technician in Food Safety of Apulian Food Products
ISPA – CNR, ***Bari, IT***

Master Degree
Applied Biology to Food Safety and Nutrition
Università degli Studi dell'Aquila, ***L'Aquila, IT***

Bachelor Degree
Biological Sciences
Università degli Studi dell'Aquila, ***L'Aquila, IT***

FRANCESCO VITULLO
Cerignola, 1988

fravitullo@gmail.com

Corso di Alta Formazione
Tecnico Esperto in *Sicurezza Alimentare dei Prodotti Alimentari Pugliesi*
ISPA – CNR, Bari, IT

Laurea Magistrale
Biologia Applicata alla Sicurezza Alimentare e Nutrizione
Università degli Studi dell'Aquila, L'Aquila, IT

Laurea Triennale
Scienze Biologiche
Università degli Studi dell'Aquila, L'Aquila, IT

BIO

Graduated in Biological Sciences and Applied Biology to Food Safety and Nutrition *(110/110 cum laude), I developed educational experiences, in universities, in the field of Chemical Biology and Clinical Microbiology. Later I became interested more in* ***Human Nutrition and Food Chemistry.***

THE COURSE

The internship experience was conducted in two phases: the first theoretical-practical, at the ***ISPA-CNR*** *of Bari, which aims to provide an in-depth specialist knowledge of elements and techniques of instrumental analytical chemistry , agri-food microbiology, statistics, contamination by micro-organisms in the food chain, methods of prevention and control, technical-scientific English; during this phase we were also provided knowledge on programming, management, evaluation and organization of operational research projects. The second phase, purely practical, was conducted at the* ***Bonassisa Lab*** *of Foggia. Here I worked as an assistant to an operational staff engaged in analytical and experimental development; I was employed in the field of food chemistry, analytical activities in the nutrition labeling. I was involved in the specific extraction techniques for the analysis of the composition in macro and micronutrients of samples, determination of moisture content and ash content of the sample, the nitrogen content, qualitative and quantitative determination of the content in carbohydrates and fatty acids, determination the metal content in the food matrix.*

EXPERTISE

I have acquired skills in the analysis of food matrices, learning techniques of extraction of analytes, instrumental analysis and microbiological techniques and I studied statistics and knowledge of the English language, in line with the objectives of the training project. Fundamental was also a chance to confront with professionals with a different curriculum. In this way I could see the importance of working as a team towards a common goal.

GOALS

In the future I would love to be able to interface with research institutions and private companies in the sector, continue to deepen the study of food safety and the nutrient composition of foods and provide the acquired skills to agribusiness or food safety companies.

BIO

Dottore in Scienze Biologiche e Biologia Applicata alla Sicurezza Alimentare e Nutrizione (110/110 e Lode), ho maturato esperienze formative, in ambito universitario, nel campo della Biologia chimico-clinica e Microbiologia. Successivamente mi sono interessato maggiormente alla Nutrizione Umana e Chimica degli Alimenti.

IL CORSO

L'esperienza di tirocinio è stata svolta in due fasi: la prima a carattere teorico-pratico, presso l'***ISPA-CNR*** di Bari, tesa a fornire un approfondimento di conoscenze specialistiche di elementi e tecniche di chimica analitica strumentale, di microbiologia agroalimentare, statistica, contaminazione da microrganismi nella filiera agroalimentare, metodi di prevenzione e controllo, Inglese tecnico-scientifico; durante questa fase sono state fornite anche conoscenze in materia di programmazione, gestione, valutazione e organizzazione operativa dei progetti di ricerca. La seconda fase è stata svolta presso il ***Bonassisa Lab*** di Foggia. In questa sede ho svolto attività operative in affiancamento a personale impegnato in attività analitiche e di sviluppo sperimentale; sono stato impiegato nel settore di chimica degli alimenti, in attività analitiche per l'etichettatura nutrizionale. Mi sono occupato di tecniche di estrazione per l'analisi della composizione in macro e micronutrienti dei campioni, determinazione del contenuto in umidità e ceneri del campione, del contenuto in azoto, determinazione qualitativa e quantitativa del contenuto in carboidrati e acidi grassi, determinazione del contenuto in metalli in matrice alimentare.

COMPETENZE

Ho acquisito competenze per l'analisi di matrici alimentari, apprendendo tecniche di estrazione degli analiti, di analisi strumentale e tecniche microbiologiche e ho approfondito conoscenze statistiche e di lingua inglese, in linea con gli obiettivi previsti dal progetto formativo. Fondamentale è stata anche confrontarmi con professionisti con alle spalle un percorso formativo diverso dal mio. In questo modo ho potuto constatare l'importanza di lavorare in gruppo per un obiettivo comune.

OBIETTIVI

Mi piacerebbe potermi interfacciare con organismi di ricerca e aziende private del settore, continuare ad approfondire lo studio della sicurezza alimentare e della composizione in nutrienti degli alimenti e mettere a disposizione le competenze acquisite all'interno di imprese agroalimentari o di sicurezza alimentare.

CREDITS

Soggetto Attuatore
Implementing Entity

D.A.Re.
DISTRETTO AGROALIMENTARE REGIONALE SCRL

Struttura Attuatrice della Formazione
Training Implementing Institution

ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI DI BARI ISPA - CNR

Responsabile del Progetto di Formazione
Training Project Supervisor
DR. MICHELANGELO PASCALE

PARTNERS

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA
Dipartimento di Scienze Agrarie,
degli Alimenti e dell'Ambiente S.A.F.E.

PROTEUS PROGETTI SCARL

BONASSISALAB SRL

LABINSTRUMENTS SRL

STAGE

ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI DI BARI ISPA - CNR

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA

Dipartimento di Scienze Agrarie,
degli Alimenti e dell'Ambiente S.A.F.E.

BONASSISALAB SRL

SAFEWHEAT SRL

LAB. INSTRUMENTS S.R.L.