

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **CARRARO, VALENTINA**
Indirizzo
Telefono
E-mail
Nazionalità
Data di nascita **14/05/1975**

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da - a)
Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di azienda o settore
Principali mansioni e responsabilità

DAL DICEMBRE 2015 AD OGGI
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI
LABORATORIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI ACCREDITATO UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005.
BIOLOGA BORSISTA. OPERATORE ABILITATO ALL'ESECUZIONE DI PROVE MICROBIOLOGICHE SECONDO LA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005.

DAL 01 DICEMBRE 2014 AL 14 MAGGIO 2015
ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA SARDEGNA
LABORATORIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI ACCREDITATO UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005.
BIOLOGA ANALISTA E OPERATORE PER CALCOLO PERFORMANCE METODI NORMALI.

DAL 29 GENNAIO 2014 AL 30 NOVEMBRE 2014
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI
LABORATORIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI ACCREDITATO UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005.
BIOLOGA BORSISTA. OPERATORE ABILITATO ALL'ESECUZIONE DI PROVE MICROBIOLOGICHE SECONDO LA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005.

2011-2012
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI
LABORATORIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI
TUTOR CORSI DI IGIENE E IGIENE ALIMENTI

2010
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI
LABORATORIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI
DOCENTE CORSI DI FORMAZIONE SU AUTOCONTROLLO PER GLI OSA (OPERATORI SETTORE ALIMENTARE)

2009
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI
LABORATORIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI
TUTOR CORSI DI IGIENE E IGIENE ALIMENTI (CORSO DI LAUREA IN TOSSICOLOGIA)

DALL'11 APRILE 2008 AL 31 DICEMBRE 2008
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI
LABORATORIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI
CONTRATTO DI LAVORO A PRESTAZIONE COME CAMPIONATRICE E BIOLOGA ANALISTA PER ANALISI MICROBIOLOGICHE SU MATRICI ALIMENTARI, AMBIENTALI E TESSILI.

- Date (da – a)

Nome e indirizzo del datore di lavoro
 Tipo di azienda o settore
 Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)

Nome e indirizzo del datore di lavoro
 Tipo di azienda o settore

Tipo di impiego
 Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)

Nome e indirizzo del datore di lavoro
 Tipo di azienda o settore
 Tipo di impiego
 Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

 - Tipo di azienda o settore
 - Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

 - Tipo di azienda o settore
 - Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

 - Tipo di azienda o settore

DAL 12 FEBBRAIO 2007 AL 31 DICEMBRE 2007

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI
 LABORATORIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI
 CONTRATTO DI LAVORO A PRESTAZIONE COME CAMPIONATRICE E BIOLOGA ANALISTA PER ANALISI MICROBIOLOGICHE SU MATRICI ALIMENTARI, AMBIENTALI E TESSILI..

GIUGNO 2008 STAGE

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA SARDEGNA "G.PREGREFFI" SASSARI
 LABORATORIO DI ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI E DI BROMATOLOGIA ACCREDITATO UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

STAGISTA
 BIOLOGA ANALISTA

DA MARZO 2006 A GIUGNO 2006

ISIS "SERGIO ATZENI" CAPOTERRA
 ISTITUTO SCOLASTICO SUPERIORE
 POR 3.6 "CAPUT TERRAE DA SAN LEONE A SANTA GILLA
 DOCENTE DI BIOLOGIA

2004, TIROCINIO FORMATIVO.

IZCS (ISTITUTO ZOOTECNICO E CASEARIO PER LA SARDEGNA), FRAZ. TOTTEBELLA - LOC. BONASSAI (OLMEDO) (SS). OCPA (ORGANISMO DI CONTROLLO DELLE PRODUZIONI ANIMALI).
 ISTITUTO DI RICERCA (REGIONE SARDEGNA)
 ANALISTA DI LABORATORIO: CHIMICO- FISICO, MICROBIOLOGICO, ZOOTECNICO, ANALISI SENSORIALI

2004 TIROCINIO FORMATIVO

INDUSTRIA CASEARIA "F.LLI PINNA", THIESI (SS).
 INDUSTRIA CASEARIA
 ANALISTA DI LABORATORIO: CHIMICO- FISICO, MICROBIOLOGICO.

DAL 2003 AL 2004.

PROVINCIA DI CAGLIARI, SETTORE ECOLOGIA, VIA CADELLO- 09100 CAGLIARI.
 ENTE PUBBLICO
 TIROCINIO FORMATIVO ANNUALE
 CONSULENTE PER IL SISTEMA HACCP E PER I CONTROLLI AMBIENTALI.

2002 E 2003

OSPEDALE "BINAGHI", LABORATORIO ANALISI CHIMICO-CLINICHE E MICROBIOLOGICHE.
 AZIENDA PUBBLICA.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)

Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (da – a)

Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Qualifica conseguita

21 FEBBRAIO 2017

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI – LABORATORIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

SEMINARIO SU "SICUREZZA ALIMENTARE- SIGNIFICATO DEL CHALLENGE TEST CON LISTERIA MONOCYTOGENES, SHELF LIFE DEI SALUMI IN RELAZIONE ALL'ATTIVITÀ DELL'ACQUA

26 SETTEMBRE 2014

INSERIMENTO NELL'ELENCO DEL PERSONALE ABILITATO ALL'ESECUZIONE DELLE PROVE MICROBIOLOGICHE DEL LABORATORIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI ACCREDITATO UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005.

APPLICAZIONE DI METODICHE ANALITICHE STANDARDIZZATE DI MICROBIOLOGIA SU MATRICI ALIMENTARI, AMBIENTALI E TESSILI. CALCOLO E VALUTAZIONE DI PARAMETRI DI PERFORMANCE RELATIVI AI METODI ANALITICI NORMALI. ELABORAZIONE DOCUMENTAZIONE DEL SGQ (SISTEMA GESTIONE QUALITÀ)
 OPERATORE ABILITATO ALLE PROVE MICROBIOLOGICHE SECONDO LA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005.

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita
 - Date (da – a)

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

Altre lingue

- Capacità di lettura
- Capacità di espressione orale
- Capacità di scrittura

- Capacità di lettura
- Capacità di espressione orale
- Capacità di scrittura

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

PROGRAMMAZIONE E ATTUAZIONE DEL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI STABILIMENTI

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

09 MAGGIO 2011

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI LABORATORIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI CAGLIARI

GIORNATA DI FORMAZIONE SU "ASPETTI IGIENICO SANITARI NELLE LAVANDERIE INDUSTRIALI E VALIDAZIONE DEI PROCESSI DI LAVAGGIO DELLA BIANCHERIA (BIOBURDEN)".

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

20 SETTEMBRE 2007

CORSO DI FORMAZIONE SU "CAMPIONAMENTO E PREPARAZIONE DEL CAMPIONE – CONTROLLO STATISTICO DI QUALITÀ APPLICAZIONE PRATICA". PBIINTERNATIONAL MILANO

COMPETENZE TECNICO- TEORICHE SULLE PROCEDURE DI CAMPIONAMENTO, TRATTAMENTO DEL CAMPIONE ED EMISSIONE DEL RAPPORTO DI PROVA IN UN LABORATORIO ACCREDITATO SECONDO LA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005.

28 OTTOBRE 2005

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA SARDEGNA

"SICUREZZA ALIMENTARE DEI PRODOTTI TRADIZIONALI

SICUREZZA PRODOTTI DOP

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

1994

LICEO SCIENTIFICO "L.B. ALBERTI", V. LE COLOMBO- 09100 CAGLIARI.

MATURITÀ SCIENTIFICA. VOTO 53/60

ITALIANO

FRANCESE

BUONO

BUONO

BUONO

INGLESE

BUONO

BUONO

BUONO

- Buona conoscenza ed utilizzo delle metodiche analitiche standardizzate dell'*International Organization for Standardization (ISO)* per l'analisi di tipo microbiologico su matrici alimentari, acque, ambientali e tessili.
- Buona conoscenza dei sistemi per la valutazione delle performance qualitative dei metodi analitici normati secondo la norma *UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005*.
- Buona conoscenza del Sistema gestione qualità secondo la norma *UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005*.
- Buona conoscenza ed utilizzo delle metodiche analitiche classiche e molecolari (PCR e rtq-PCR) per analisi di tipo microbiologico su matrici alimentari, acque, ambientali e tessili.

- Buona conoscenza dei processi dei processi analitici inerenti la valutazione della biocontaminazione di tessili secondo linee guida RABC(Bioburden)
- Buona conoscenza e messa in pratica delle tecniche di campionamento delle matrici alimentari, acque, ambientali e tessili secondo la norma *UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005*.
- Utilizzo di strumenti come: SAS, mini api, vidas, igrometro pHmetro quanti tray sealer, termometri elettronici e a sonda, e conoscenza di tutte le metodiche di sterilizzazione di laboratorio e di preparazione terreni culturali
- Conoscenza di tecniche di estrazione: cold pressing, idrodistribuzione, distillazione in corrente di vapore, estrazione con solventi, estrazione con fluidi supercritici
- Conoscenza di metodi di separazione: separazione cromatografica, gascromatografia, spettrometria di massa, analisi GC.
- Conoscenza di tecniche spettroscopiche di analisi: spettri UV, VIS, IR
- Conoscenza di tecniche cromatografiche, HPLC, GC con rivelatori DAD, MS, FID
- Possiedo competenze di informatica utente poiché ho una buona conoscenza dei programmi del pacchetto office (Word, Excel, Power Point, explorer)
- Fotocamere analogiche e digitali

INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

PUBBLICAZIONI

- A. Ruggeri, V. Carraro, S. Succa, B. Meloni, A. Sanna, C. Sanna, A., Espa, A. Pinna, G. Carrucciu, M. Grosso and V. Coroneo. Influence Of Water Activity On *Listeria Monocytogenes* Growth In "Salsiccia Sarda" Fermented Sausage. *Ital. J. Food Sci.*, 2018 vol. 30: 75-88
- Coroneo V., Carraro V., Marras B., Marrucci A., Succa S., Meloni B., Pinna A., Angioni A., Sanna A., Schintu M. "Presence of Trihalomethanes in ready-to-eat vegetables disinfected with chlorine". *Food Addit Contam Part A Chem Anal Control Expo Risk Assess.* 2017 ;34(12):2111-2117.
- Sanna A, Meloni B, Ruggeri A, Succa S, Sanna C, Carraro V, Coroneo V. Microbiological quality of the water used in agriculture in Sardinia. *Ann Ig.* 2016 Mar-Apr;28(2)
- Coroneo V, Carraro V, Aissani N, Sanna A, Ruggeri A, Succa S, Meloni B, Pinna A, Sanna C. Detection of Virulence genes and growth potential in *Listeria monocytogenes* strains Isolated from ricotta salata cheese. *J Food Sci.* 2016 Jan;81(1):M114-20.
- Carraro V., Sanna C., Brandas V., Sanna A., Pinna A., Coroneo V., Hygiene and health risks associated with the consumption of edible lamellibranch mollusks. *International Journal of Food Microbiology* 201 (2015) 52-57.
- Brandas V., Orrù G., Carraro V., Sanna A., Brajon G., Salati F., Sanna C., Ciusa M.L., Meloni M., Coroneo V. Recovery of *Staphylococcus aureus* in Gray Mugilcephalus Roe (Bottarga): Investigation by an Integrated Cultural/Molecular Approach. *Journal of Food Science* vol.0 N.0, 2015 1-6
- A. Sanna, V. Carraro, C. Sanna, C. Cabiddu, V. Brandas, V. Coroneo. Evaluation of the level of domestic hygiene in household kitchens. *Annali di igiene* (2014)26:473-481
- Coroneo V., Dessi S., Carraro V., Brandas V., Sanna C., Sanna A. "Qualità microbiologica del processo di produzione di vegetali di I gamma". *Industrie alimentari LIII* (2014) Gennaio, pag 5.
- Coroneo V., Brandas V., Carraro V., Dessi S., Sanna A. "Caratterizzazione microbiologica del "Sushi". *Industrie alimentari LII* (2013) Novembre, pag 36.
- Sanna A., Dessi S., Brandas V., Carraro V., Coroneo V. "Valutazione sull'effetto del congelamento sulla contaminazione microbiologica di matrici alimentari". *Industrie alimentari* n. 536, Giugno 2013, pag. 21.
- Coroneo V., Brandas V., Sanna A., Sanna C., Carraro V., Dessi S., Orrù G., Meloni M., Caratterizzazione microbiologica della bottarga. *Metodi microbiologici classici e molecolari. Industrie alimentari XLVIII*, Gennaio 2009, pag. 29.

ABSTRACTS e POSTER

- Sanna C., Carraro V., Sanna A., Meloni B., Ruggeri A., Succa S., Pinna A., Coroneo V. Comportamento di *Listeria monocytogenes* nei prodotti vegetali di IV gamma. ATTI SITI 48° Congresso Nazionale, Milano 14-17 Ottobre 2015, pag 50
- Coroneo V., Sanna C., Carraro V., Brandas V., Pinna A., Sanna A. Qualità microbiologica delle acque ad uso irriguo. ATTI SITI 48° Congresso Nazionale, Milano 14-17 Ottobre 2015, pag 51.
- Carraro V., Sanna C., Brandas V., Sanna A., Coroneo V. Comportamento di *Vibrio colera* nei M.E.L. (molluschi eduli lamellibranchi). Atti 7° convegno Nazionale ARNA, Cagliari, 2-4 Ottobre 2014, pag 113-114
- Sanna C., Carraro V., Sanna A., Meloni B., Ruggeri A., Succa S., Coroneo V. Comportamento di *Listeria monocytogenes* nella ricotta salata confezionata sottovuoto. Atti 7° convegno Nazionale ARNA, Cagliari, 2-4 Ottobre 2014, pag 33-34
- Meloni B., Carraro V., Sanna A., Sanna C., Ruggeri A., Succa S., Coroneo V. Aspetti igienico-sanitari di salumi preincartati Atti 7° convegno Nazionale ARNA, Cagliari, 2-4 Ottobre 2014, pag 85-86
- Carraro V., Brandas V., Sanna C., Dessi S., Sanna A., Coroneo V. Rischio igienico-sanitario associato al consumo dei molluschi eduli lamellibranchi (M.E.L). PS13.57 – 204 PAGINA 692 ATTI SITI 45° congresso nazionale, Cagliari 3-6 Ottobre 2012
- Sanna A., Sanna C., Carraro V., Brandas V., Dessi S., Coroneo V. "Valutazione dell'effetto del congelamento sulla contaminazione microbiologica di matrici alimentari". ps13.69 – 117 pagina 701 ATTI SITI 45° congresso nazionale, Cagliari 3-6 Ottobre 2012
- Sanna C., Brandas V., Carraro V., Sanna A., Carucci G., Dessi S., Coroneo V. "Caratterizzazione microbiologica dei vegetali di I gamma". Ps13.22 – 149 pagina 667 ATTI SITI 45° congresso nazionale, Cagliari 3-6 Ottobre 2012
- Brandas V., Sanna A., Sanna C., Carraro V., Dessi S., Coroneo V. "Valutazione dei parametri di qualità per la sicurezza igienica in lavanderie industriali della Sardegna". Ps11.9 – 160 pagina 634 ATTI SITI 45° congresso nazionale, Cagliari 3-6 Ottobre 2012.
- Coroneo V., Sanna A., Brandas V., Sanna C., Carraro V., Pinna A., Dessi S. Ristorazione collettiva e sistema di autocontrollo: indagine sull'attuazione del piano haccp negli ospedali della Sardegna PS04.97 – 120 PAG 570 ATTI SITI 45° congresso nazionale, Cagliari 3-6 Ottobre 2012
- Coroneo V., Brandas V., Sanna A., Carraro V., Dessi S., Sicurezza alimentare e caratterizzazione microbiologica della bottarga, atti del 43° congresso nazionale SITI: "La promozione della salute per lo sviluppo sociale ed economico dell'Italia: il contributo dell'igiene pubblica", Bari, fiera del Levante, 1-4 Ottobre 2008, pag. 512

ULTERIORI INFORMAZIONI

La sottoscritta dichiara di essere a conoscenza delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del D.P.R n.445/2000, applicabili in caso di falsità delle presenti dichiarazioni

Si autorizza il trattamento dei dati personali ai sensi della D.lgs 196/03

Capoterra, 21/02/2018