

Curriculum reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000. Consapevole, secondo quanto prescritto dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, della responsabilità penale cui può andare incontro in caso di dichiarazione mendace, falsità negli atti ed uso di atti falsi, la sottoscritta dichiara sotto la propria responsabilità che le informazioni riportate nel proprio curriculum vitae, redatto in formato europeo, corrispondono a verità.

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome e Nome

VIALE SILVIA

ESPERIENZE LAVORATIVE

- Date (da – a) **4 Maggio 2021 – 21 Maggio 2021**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Università degli Studi di Cagliari - Dipartimento di Scienze Mediche e Sanità Pubblica –
Facoltà di Biologia e Farmacia
- Tipo di azienda o settore
Tutor didattico per l'insegnamento di Igiene del Corso di Laurea in Biologia, 3° anno,
presso la Facoltà di Biologia e Farmacia; **18 ore.**
- Tipo di impiego

- Date (da – a) **Ottobre 2020 – Gennaio 2021**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Università degli Studi di Cagliari - Dipartimento di Scienze Mediche e Sanità Pubblica –
Sezione di Igiene
- Tipo di azienda o settore
Ricerca
- Tipo di impiego
Borsa di ricerca
Progetto di ricerca dal titolo “Studio delle caratteristiche funzionali di interesse probiotico
di *colture starter autoctone* utilizzate per la produzione di salami di quaglia”.

- Date (da – a) **Febbraio 2019 – Ottobre 2020**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Università degli Studi di Cagliari - Dipartimento di Scienze Mediche e Sanità Pubblica -
Sezione di Igiene
- Tipo di azienda o settore
Ricerca
- Tipo di impiego
Borsa di ricerca
Progetto di ricerca dal titolo “Caratterizzazione funzionale della microflora casearia di latte
ovino e caprino per l'ottenimento di formaggi ovini e caprini di elevata qualità”.

- Date (da – a) **Novembre 2018 – Dicembre 2018**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Università degli Studi di Cagliari - Facoltà di Biologia e Farmacia
- Tipo di azienda o settore
Tutor didattico per l'insegnamento di Laboratorio di Patologia Igiene degli Alimenti (modulo
di Igiene) del Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, presso la Facoltà
- Tipo di impiego

di Biologia e Farmacia; **13 ore.**

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

Aprile 2018 – Maggio 2018

Università degli Studi di Cagliari – Facoltà di Biologia e Farmacia

Tutor didattico per l'insegnamento di Igiene del Corso di Laurea in Biologia, 3° anno, presso la Facoltà di Biologia e Farmacia; **25 ore.**

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

Febbraio 2016 – Luglio 2016

Università degli Studi di Cagliari - Dipartimento di Sanità Pubblica Medicina Clinica e Molecolare -Sezione di Igiene

Ricerca

Borsa di ricerca

Progetto di ricerca dal titolo “Valutazione dell'attività antifungina di colture microbiche autoctone in prove sperimentali di caseificazione”.

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

Marzo 2015 – Novembre 2015

Università degli Studi di Cagliari - Dipartimento di Sanità Pubblica Medicina Clinica e Molecolare -Sezione di Igiene

Ricerca

Borsa di ricerca

Progetto di ricerca dal titolo “Valutazione della qualità microbiologica di formaggi ovini prodotti utilizzando la tecnologia di produzione del Formaggio Feta”.

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

Dicembre 2012 – Dicembre 2014

Università degli Studi di Cagliari - Dipartimento di Sanità Pubblica Medicina Clinica e Molecolare -Sezione di Igiene

Ricerca

Assegnista di ricerca

Progetto di ricerca dal titolo “Nuove strategie di controllo dei patogeni alimentari nell'industria alimentare”.

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

Gennaio 2010- Giugno 2010

Università degli Studi di Cagliari - Dipartimento di Biologia Sperimentale -Sezione di Igiene

Ricerca

Collaborazione coordinata continuativa nell'ambito del Progetto di ricerca “Argiolas Formaggi” dal titolo “Valorizzazione delle produzioni tradizionali a latte crudo attraverso l'utilizzo di batteri lattici antagonisti”.

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

2009

CASEIFICIO SILVIO BOI SRL CARDEDU (NU)

Agroalimentare e servizi sociali

Docente di “**La gestione della Qualità secondo le norme ISO**” in corso di formazione Legge 236/93 - art 9 - Formazione continua – DD. DD. nn. 107/Segr/2006 e 40/Cont/V/2007

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

2009

CASEIFICIO CORVETTO RENATO VILLASIMIUS (CA)

Agroalimentare e servizi sociali

Docente di “**Sistema Qualità (ISO 9000, ISO 22000 e ISO 14000)**” in corso di formazione

Legge 236/93 - art 9 - Formazione continua – DD. DD. nn. 107/Segr/2006 e 40/Cont/V/2007

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- 2009**
SARDA LATTICINI SRL CAGLIARI (CA)
Agroalimentare e servizi sociali
Docente di “**Sistema Qualità (ISO 9000, ISO 22000 e ISO 14000)**” in corso di formazione Legge 236/93 - art 9 - Formazione continua – DD. DD. nn. 107/Segr/2006 e 40/Cont/V/2007
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- 2008**
CASEIFICIO ARTIGIANO SANTA BARBARA SRL DONORI (CA)
Agroalimentare e servizi sociali
Docente di “**La gestione della Qualità secondo le norme ISO**” in corso di formazione Legge 236/93 - art 9 - Formazione continua – DD. DD. nn. 107/Segr/2006 e 40/Cont/V/2007
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- 2008**
INDUSTRIA ALIMENTARE PRESTIGE SRL SETTIMO SAN PIETRO (CA)
Agroalimentare e servizi sociali
Docente di “**Sistema Qualità (ISO 9000, ISO 22000 e ISO 14000)**” in corso di formazione Legge 236/93 - art 9 - Formazione continua – DD. DD. nn. 107/Segr/2006 e 40/Cont/V/2007
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- 2008**
AGRICOLA ALLEVATORI TALLAROGA SOC. COOP. VILLAMASSARGIA (CA)
Agroalimentare e servizi sociali
Docente di “**La gestione della Qualità secondo le norme ISO**” in corso di formazione Legge 236/93 - art 9 - Formazione continua – DD. DD. nn. 107/Segr/2006 e 40/Cont/V/2007
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- 2008**
SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA RINASCITA DI OLIENA OLIENA (NU)
Agroalimentare e servizi sociali
Docente di “**Sistema Qualità (ISO 9000, ISO 22000 e ISO 14000)**” in corso di formazione Legge 236/93 - art 9 - Formazione continua – DD. DD. nn. 107/Segr/2006 e 40/Cont/V/2007
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- 2007 – 2008**
CASEIFICIO DEL CAMPIDANO SRL GUSPINI (CA)
MAODDI SRL Laconi (NU)
INDUSTRIA CASEARIA AGROALIMENTARE SERRA SRL ORTACESUS (CA)
ANTICO CASALE SRL SANLURI (CA)
Agroalimentare e servizi sociali
Docente corso di formazione interno: tipo aggiornamento, implementazione SGQ
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
- 2007 – 2008**
CASEIFICIO DEL CAMPIDANO SRL GUSPINI (CA)

- | | | |
|---|--|---|
| lavoro | MAODDI SRL Laconi (NU) | INDUSTRIA CASEARIA AGROALIMENTARE SERRA SRL ORTACESUS (CA) |
| | | ANTICO CASALE SRL SANLURI (CA) |
| • Tipo di azienda o settore | Agroalimentare e servizi sociali | |
| • Tipo di impiego | Consulenza esterna | |
| • Date (da – a) | 2005/2006 | |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Università di Cagliari - Facoltà di Scienze MM.FF.NN. | |
| • Tipo di azienda o settore | Corso di Studi di "Bioecologia applicata" | |
| • Tipo di impiego | Attività di tutorato alla didattica assistita dell'insegnamento di IGIENE AMBIENTALE | |
| • Date (da – a) | 2004/2005 | |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Università di Cagliari - Facoltà di Scienze MM.FF.NN. | |
| • Tipo di azienda o settore | Corso di Studi di "Bioecologia applicata" | |
| • Tipo di impiego | Attività di tutorato alla didattica assistita dell'insegnamento di IGIENE AMBIENTALE | |
| • Date (da – a) | Ottobre 1999/ Dicembre 2002 | |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Comune di Selargius - Via Istria, 1 - 09047 Selargius (CA) | |
| • Tipo di impiego | Rilevatrice ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) | |

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- | | |
|---------------------------------------|--|
| • Data | 29 Aprile 2010 |
| • Istituto di istruzione o formazione | Università degli studi di Cagliari |
| • Qualifica conseguita | Master di Secondo livello in IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI |
| • Data | Seconda sessione 2008 (novembre) |
| • Istituto di istruzione o formazione | Università degli studi di Cagliari |
| • Qualifica conseguita | Abilitazione all'esercizio della professione di Biologo (Sez. A) |
| • Data | 24/07/2008 |
| • Istituto di istruzione o formazione | Università degli studi di Cagliari
Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali
Corso di laurea in Biologia Sperimentale e Applicata |
| • Qualifica conseguita | Laurea Specialistica in BIOLOGIA SPERIMENTALE E APPLICATA
- <i>Curriculum alimenti e salute</i> - |
| • Voto di laurea | 110/110 lode |
| • Materia della Tesi | Igiene |
| • Titolo della Tesi | "Caratteristiche tecnologiche e biotipizzazione di lieviti isolati da latte caprino sardo." |
| • Data | Prima sessione 2004 (giugno) |
| • Istituto di istruzione o formazione | Università degli studi di Cagliari |
| • Qualifica conseguita | Abilitazione all'esercizio della professione di Biologo (Sez. B) |
| • Data | 16/12/2003 |

- Istituto di istruzione o formazione
Università degli Studi di Cagliari
Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali
Corso di laurea in Bioecologia applicata
- Qualifica conseguita
Laurea in BIOECOLOGIA APPLICATA
 - Voto di laurea
110/110 lode
 - Materia della Tesi
Igiene
 - Titolo della Tesi
"I controlli microbiologici delle acque per uso umano alla luce della nuova normativa".
- Data
1995
- Istituto di istruzione o formazione
Liceo Scientifico Pitagora Selargius (CA)
- Qualifica conseguita
Maturità scientifica

ABSTRACT

S. Cosentino, A. Corda, D. Vacca, **S. Viale**, G.S. Podda
"Fattori di virulenza e caratterizzazione molecolare di enterococchi di isolamento clinico" ; pag. 200.

Nell' ambito del 41° Congresso Nazionale della società italiana di igiene, medicina preventiva e sanità pubblica (Genova, 20-23 ottobre 2004).

M.E. Fadda, G.S. Podda, A. Corda, **S. Viale**, M. Deplano, S. Cosentino
"Antimicotico-resistenza e tipizzazione molecolare di *Candida albicans* isolate da pazienti ospedalizzati e non ospedalizzati"; pag. 286.

Nell'ambito della IX Conferenza Nazionale di Sanità Pubblica (Parma, 13-15 ottobre 2005) – L'igienista nelle scelte strategiche e operative.

Pisano M.B., **Viale S.**, Fadda M.E., Deplano M., Cosentino S.

"Biopreservazione degli alimenti: selezione di ceppi di *Lactobacillus* di origine casearia ad attività antagonista nei confronti di specie fungine di interesse alimentare".

Nell'ambito del XLVI Congresso Nazionale SITI (Taormina, 17-20 Ottobre 2013).

Pisano M.B., **Viale S.**, Ciusa M.L., Fadda M.E., Deplano M., Cosentino S.

"Caciotta cheese manufactured with the addition of potentially probiotic non-starter *Lactobacillus* isolated from raw ewes' milk produced in Sardinia: Compositional, physicochemical, microbiological and sensory characteristics". Nell'ambito del 11th International Symposium on Lactic Acid Bacteria (Egmond aan Zee, the Netherlands, 31 Agosto- 4 Settembre 2014).

Pisano M.B., Rosa A., Cesare Marincola F., **Viale S.**, Putzu D., Spiga L., Deiana M., Cosentino S.

"Lipid profile and water soluble metabolites in cheeses produced with adjunct autochthonous probiotic cultures".

Nell'ambito del 28th EFFoST Conference / 7th Food Factory for the Future Conference (Uppsala, 25-28 Novembre 2014).

M.E. Fadda, V. Mossa, **S. Viale**, M.B. Pisano, M. Deplano, S. Cosentino.

"Selection of autochthonous *Kluyveromyces* strains starter for use as development of functional foods". Nell'ambito del 28th EFFoST Conference / 7th Food Factory for the Future Conference (Uppsala, Sweden, 25-28 Novembre 2014).

Mossa V., **Viale S.**, Mancosu A., Porcu V., Fadda M.E., Pisano M.B., Cosentino S.

"Attività antibatterica e inibizione competitiva su cellule Caco-2 di ceppi di *Lattobacilli* probiotici isolati da latte crudo ovino". Nell'ambito del 7° Convegno Nazionale ARNA, Qualità degli Alimenti e Salute (Cagliari, 2-4 Ottobre 2014).

Viale S., Mossa V., Ciusa M.L., Medda M., Deplano M., Cosentino S.

“Inibizione di patogeni alimentari da parte di batteri lattici autoctoni in prove sperimentali di caseificazione”. Nell’ambito del 7° Convegno Nazionale ARNA, Qualità degli Alimenti e Salute (Cagliari, 2-4 Ottobre 2014).

Rosa A., Pisano M.B., Putzu D., **Viale S.**, Deiana M., Incani A., Cosentino S.

“Comparazione del profilo composizionale di caciotte di latte ovino ottenute con differenti colture probiotiche”. Nell’ambito del 7° Convegno Nazionale ARNA, Qualità degli Alimenti e Salute (Cagliari, 2-4 Ottobre 2014).

Ciusa M.L., Pisano M.B., **Viale S.**, Mossa V., Fadda M.E., Cosentino S.

“Analisi molecolare in PCR-DGGE delle dinamiche di popolazione microbica nel corso della maturazione di formaggi ovini sperimentali prodotti con colture autoctone probiotiche”. Nell’ambito del 7° Convegno Nazionale ARNA, Qualità degli Alimenti e Salute (Cagliari, 2-4 Ottobre 2014).

Ciusa M.L., Mossa V., **Viale S.**, Mancosu A., Pisano M.B., Fadda M.E., Cosentino S.

“In vitro antibacterial activity and competitive inhibition effect on Caco-2 cells of probiotic lactobacilli isolated from Sardinian dairy products”. Nell’ambito del 6th Congress of European Microbiologists (7-11 June 2015, Maastricht, The Netherlands).

M.E. Fadda, V. Mossa, **S. Viale**, M.B. Pisano, M. Medda, M. Deplano, S. Cosentino.

“Co-aggregation, Adhesion and Biofilm Formation between Kluyveromyces Species and Lactic Acid Bacteria of Dairy Origin”. Nell’ambito del UK Probiotics Conference (June 29-July 1 2015, London).

A. Rosa, D. Putzu, F. Cesare Marincola, M.E. Fadda, M. Deiana, M. Medda, **S. Viale**, S. Cosentino, M.B. Pisano.

“Profilo microbiologico e caratteristiche chimico-nutrizionali di caciotte ovine ottenute con colture probiotiche autoctone”. Nell’ambito del 8° Convegno Nazionale ARNA, Alimenti, Microrganismi, Salute e Sostenibilità (Piacenza, 15-17 Settembre 2015).

V. Mossa, M.E. Fadda, **S. Viale**, M. Medda, M. Deplano, S. Cosentino.

“Studio di lieviti e parametri igienico-sanitari in formaggi caprini sardi a valenza funzionale”. Nell’ambito del 48° Congresso Nazionale SITI (Milano, 14-17 Ottobre 2015).

A. Incani, V. Mossa, A. Atzeri, **S. Viale**, M.P. Melis, C. Tuberoso, M.B. Pisano, M. Deiana.

“Effect of phenolic compounds of extra virgin olive oil on the adhesion of potentially probiotic Lactobacillus on pathogens to enterocyte like cells”.

Nell’ambito del 7th International Conference on Polyphenols and Health (27-30 October, 2015, Tours France).

“CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE DI FORMAGGI PRODOTTI IN SARDEGNA CON L’UTILIZZO DI CAGLIO VEGETALE”

Publicato su Atti 49° Congresso Nazionale Prevenzione e Sanità Pubblica Siti , Stazione Marittima di Napoli

M.E. Fadda; V. Mossa; **S. Viale**; Medda M.; M.B. Pisano; S. Cosentino

Dipartimento di Scienze Mediche e Sanità Pubblica – Università di Cagliari (16-19 Settembre 2016).

“VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE DI *MYTILUS GALLOPROVINCIALIS* SOGGETTI A TRATTAMENTO DI DEPURAZIONE NEL CDM DELLO STAGNO CIRDU (SANT’ANTIOCO, SARDEGNA)”

Publicato su Atti 49° Congresso Nazionale Prevenzione e Sanità Pubblica Siti , Stazione Marittima di Napoli

M. B. Pisano; S. Fini ; M. Deplano ; V. Corona 1; **S. Viale** ; V. Mossa; S. Cosentino

Dipartimento di Scienze Mediche e Sanità Pubblica, 2Servizio Veterinario SIAO , ASL Carbonia-Iglesias (16-19 Settembre 2016).

M.B. Pisano, **S. Viale**, V. Mossa, M. Deplano, M.E. Fadda and S. Cosentino, University of Cagliari, Cagliari, Italy.

“Evaluation of the Antifungal Activity of Non-starter Lactic Acid Bacteria (NSLAB) Cultures Using a Caciotta Cheese Model System”.

European Symposium on Food Safety (29-31 March 2017Brussels, Belgium).

PUBBLICAZIONI

M.B. Pisano, A.Rosa, D. Putzu, F. Cesare Marincola, V. Mossa, **S. Viale**, M.E. Fadda, S. Cosentino

“Influence of Autochthonous Putative Probiotic Cultures on Microbiota, Lipid Components and Metabolome of Caciotta Cheese”

Frontiers in Microbiology, Volume 11, Article ID 583745, 18 pages, October 2020.

S. Cosentino, **S. Viale**, M. Deplano, M.E. Fadda, M.B. Pisano

“Application of Autochthonous *Lactobacillus* Strains as Biopreservatives to Control Fungal Spoilage in Caciotta Cheese”

BioMed Research International, Volume 2018, Article ID 3915615, 10 pages.

M.B. Pisano, S. Cosentino, **S. Viale**, D. Spano, A. Corona, F. Esposito, E. Tramontano, P. Montoro, C.I.G. Tuberoso, R. Medda, F. Pintus

“Biologocal Activities of Aerial Parts Extracts of *Euphorbia characias*”

BioMed Research International, Volume 2016, Article ID 1538703, 11 pages.

M.E. Fadda, **S. Viale**, M. Deplano, M. B. Pisano, S. Cosentino

“Characterization of yeast population and molecular fingerprinting of *Candida zeylanoides* isolated from goat’s milk collected in Sardinia”

International Journal of Food Microbiology (2010).

M.E. Fadda, G.S. Podda, M.B. Pisano, M. Deplano, **S. Viale**, A. Corda, S. Cosentino

“Caratterizzazione fenotipica e molecolare di *Candida* isolate in un reparto di Terapia Intensiva”

Ann Ig 2010; vol 22.

Pisano M.B., **Viale S.**, Pili A., Deplano M., Fadda M.E., Spanedda L., Cosentino S. “Utilizzo di colture lattiche bio-preservanti nella lavorazione di formaggi ovinu prodotti da latte crudo”. In: Atti del XXV Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche. p. 162-168, UDINE:Forum Editrice Universitaria Udinese, ISBN: 978-88-8420-705-0, 2011.

Piras C., Cesare Marincola F., Savorani F., Engelsen S.B., Cosentino S., Viale S., Pisano M.B.

“A NMR metabolomics study of the ripening process of the Fiore Sardo cheese produced with autochthonous adjunct cultures”.

Food Chemistry, 141, 2137–2147, 2013.

Pisano M.B., Viale S., Conti S., Fadda M.E., Deplano M., Melis M.P., Deiana M., Cosentino S.

“Preliminary Evaluation of Probiotic Properties of *Lactobacillus* Strains Isolated from Sardinian Dairy Products”.

BioMed Research International, Volume 2014, Article ID 286390, 9 pages.

Pisano M.B., Fadda M.E., Melis R., Ciusa M.L., **Viale S.**, Deplano M., Cosentino S.
"Molecular identification of bacteriocins produced by Lactococcus lactis dairy strains and their technological and genotypic characterization". Food Control 51 (2015) 1-8.

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

PRIMA LINGUA **Italiano**

ALTRE LINGUE **INGLESE**

Capacità di lettura Buono

Capacità di scrittura Buono

Capacità di espressione orale BUONO

Capacità e competenze relazionali

Responsabile Ufficio Tesseramento – R.A.O. presso il COMITATO TERRITORIALE FIPAV CAGLIARI (sede operativa: Via Sant'Alenixedda, 5 - 09128 Cagliari).

Capacità e competenze tecniche

Conoscenza a livello applicativo della suite Microsoft Office.

Conoscenza ed utilizzo delle attrezzature, dei macchinari e dei protocolli utilizzati nel campo delle analisi microbiologiche.

Abilitazione all'esercizio della professione di biologo sez. B conseguita nella prima sessione dell'anno 2004 (giugno).

Abilitazione all'esercizio della professione di biologo sez. A conseguita nella seconda sessione dell'anno 2008 (novembre).

ULTERIORI INFORMAZIONI

Altre esperienze:

- Presso l'Università degli Studi di Cagliari (sede operativa: 09042 Monserrato- Cittadella Universitaria Dip. Biologia Sperimentale "Bernardo Loddo" *Sezione Igiene*), ho svolto 5 mesi (dal 04/02/2004 al 03/07/2004) di tirocinio di formazione ed orientamento post-laurea volto alla comprensione dell'organizzazione lavorativa e settoriale di un laboratorio di analisi, acquisizione della corretta pratica di sicurezza sui luoghi di lavoro e all'apprendimento di diverse metodiche di ricerca in campo microbiologico quali:

- isolamento e identificazione di microrganismi di interesse alimentare;
- ricerca di *Escherichia coli*;
- conteggio dei coliformi a 30°C;
- ricerca di *Stafilococcus aureus*;
- ricerca di *Listeria* e *Salmonella*;
- conta mesofila totale; conteggio in piastra a 30°C;
- analisi microbiologica dell'acqua con il metodo della filtrazione su membrana: ricerca di coliformi totali, coliformi fecali, E. coli, streptococchi fecali, conteggio delle colonie su agar a 36°C e 22°C;
- caratterizzazione tecnologica di microrganismi di interesse alimentare;
- caratterizzazione genotipica (estrazione del DNA genomico/PCR) di microrganismi di interesse alimentare.

TUTTE QUESTE ANALISI SONO STATE EFFETTUATE SU PRODOTTI ALIMENTARI, IN PARTICOLARE SU PRODOTTI DI ORIGINE LATTIERO-CASEARI.

Il tirocinio ha avuto durata di n. 561 ore.

Obiettivi del tirocinio: "**Identificazione con metodi biochimici e molecolari di microrganismi di interesse alimentare**".

- Presso la sede di "InfoCamere" di Roma, nel giorno 23 settembre 2005, corso di *FORMAZIONE PER MASTER R.A.O. DEGLI UFFICI DI REGISTRAZIONE*.

- **28 Ottobre 2004** – Seminario "Il controllo ufficiale degli alimenti di origine animale: aspetti normativi e analitici", organizzato dall'Università degli studi di Cagliari, Dipartimento di Biologia Sperimentale.

- **4 Novembre 2004** – Seminario "Il controllo microbiologico degli alimenti: aspetti normativi e aspetti tecnici", organizzato dall'Università degli studi di Cagliari, Dipartimento di Biologia Sperimentale.

- **Maggio 2005** – Seminario "Parassiti trasmessi con gli alimenti" - Università degli Studi di Cagliari, Cittadella Universitaria di Monserrato (CA).

- **8-9 Settembre 2006** – Corso Residenziale "La ristorazione collettiva nel terzo millennio" – Società Italiana di Nutrizione Umana (S.I.N.U.) presso Cittadella Universitaria di Monserrato (CA).

- **8-10 Ottobre 2009**– Convegno nazionale congiunto (82° convegno SIBS, 4° convegno ARNA) "Nutrizione e Biologia Sperimentale nella Ricerca Umana ed Animale" presso Cittadella dei Musei di Cagliari (CA).

- **Gennaio 2010** – Collaborazione coordinata continuativa nell'ambito del Progetto di ricerca "Argiolas Formaggi" dal titolo "**Valorizzazione delle produzioni tradizionali a latte crudo attraverso l'utilizzo di batteri lattici antagonisti**" finanziato dalla Ditta Argiolas Formaggi. Il progetto di ricerca intende fornire un contributo al miglioramento della qualità e della sicurezza microbiologica di prodotti lattiero-caseari tipici sardi mirando a soddisfare le richieste dei mercati nazionali ed esteri per dei prodotti caratterizzati da un elevato standard igienico-sanitario e al contempo proporre alternative tecnologiche e sapori indimenticabili.

Nell'ambito del Progetto di ricerca ho svolto le seguenti attività: caratterizzazione fenotipica e molecolare e selezione di ceppi di batteri lattici in grado di inibire lo sviluppo di microrganismi patogeni e/o deterioranti; sperimentazione in caseificio dei ceppi di batteri lattici selezionati e valutazione della loro applicabilità come colture protettive nei confronti dei batteri alteranti e/o patogeni.

- **29 Aprile 2010**– Corso di Formaggio Primo Livello.
Master of Food & Slow Food Cagliari

- **29 Aprile 2010** – **Master di Secondo livello in IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**
Il Master in **IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI** è finalizzato a fornire le principali nozioni teorico-applicative relative al controllo di qualità e sicurezza degli alimenti. Fornisce in particolare conoscenze sia di base che approfondite sulle tecnologie di produzione alimentare, sul rischio da contaminanti chimici e biologici, sulle tecnologie di indagine classiche e innovative, nonché aggiornamenti sulle norme legislative nazionali ed europee nel settore alimentare.

- **4 Gennaio 2011** – **Iscrizione all'Ordine Nazionale dei Biologi.**

- **Gennaio 2012** – **Corso regionale di specializzazione**, della durata di 240 ore, dal titolo: "**Consulente per il benessere e la sicurezza sul lavoro**".

Il principale obiettivo del corso di specializzazione è la formazione di un operatore esperto in benessere organizzativo, sicurezza nel lavoro, rilevazione dei rischi psicosociali compresi quelli legati allo stress lavoro-correlato, progettazione, monitoraggio e valutazione di interventi volti alla prevenzione del disagio lavorativo e della promozione del benessere.

- **24 Ottobre 2013** – Corso ESECUTORE di BLS – Basic Life Support – Defibrillation (Rianimazione Cardiopolmonare di Base con uso di Defibrillatori Semi-automatici sterni DAE), MODULO 8 ORE.

- **31 Ottobre 2013** – Corso ESECUTORE di BLS Pediatrico – Paediatric Basic Life Support and Defibrillation (Rianimazione di base e defibrillazione precoce in età pediatrica), MODULO 8 ORE.

- **2-4 Ottobre 2014**– 7° Convegno Nazionale ARNA. “Qualità degli alimenti e salute” presso Cittadella dei Musei di Cagliari (CA).

Dolianova 26/06/2021