

TIZIANA POPULIN

Curriculum Vitae

Dati personali

Cell. 338 7398071

e-mail: t.populin@politicheagricole.it

Luogo e data di nascita: *San Vito al Tagliamento (PN), 24 aprile 1975*

Stato civile: *coniugata*

Patente: *categoria B*

Esperienze professionali

Ottobre 2005 ad oggi

Ispettrice dell'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari presso l'Ufficio di Conegliano – Sede distaccata di Udine. Assunta il 3.10.2005 con la qualifica di Direttore Agrario, attualmente Funzionario Agrario (A3-F4) e Responsabile dell'Ufficio di Udine dal 07.03.2011.

Luglio 2005 – Ottobre 2005

Assegno di ricerca riferito al progetto “Determinazione di migranti da imballaggi plastici utilizzati per la cottura sottovuoto” presso la sezione di Analisi Chimica degli Alimenti del Dipartimento di Scienze degli Alimenti con responsabile scientifico la prof.ssa Sabrina Moret. Tale assegno doveva concludersi il 12.11.2005 ma è stato interrotto per vincita del concorso presso l'ICQRF.

Novembre 2004 – Aprile 2005

Contratto di collaborazione coordinata e continuativa presso la sezione di Analisi Chimica degli Alimenti del Dipartimento di Scienze degli Alimenti, per l'analisi di prodotti vegetali fermentati (in particolare Brovada Friulana, per il conseguimento della DOP) a diversi stadi di lavorazione e lo studio di nuovi metodi analitici per l'analisi degli oli vergini deodorati.

Novembre 2001 – Novembre 2004

Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie degli Alimenti presso la sezione di Analisi Chimica degli Alimenti del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e il tema della tesi di dottorato è stata “Sviluppo di metodi analitici per l'individuazione e la quantificazione di microcomponenti endogeni ed esogeni di origine azotata ed idrocarburica”. Il tutore è stato il Prof. Lanfranco Conte.

Luglio 2003 – Dicembre 2003

Periodo di studio presso il Laboratorio Cantonale di Zurigo (CH) dove ho seguito due argomenti di ricerca: conferma della contaminazione con oli minerali attraverso l'analisi di biomarkers e sviluppo di un metodo di analisi per la valutazione di migranti polari dall'imballaggio alimentare.

Maggio 2001 – Novembre 2001

Contratto di collaborazione coordinata e continuativa presso la sezione di Analisi Chimica degli Alimenti del Dipartimento di Scienze degli Alimenti, per la valutazione analitica di ammine biogene e monosodio glutammato in vari alimenti.

Percorso scolastico e formativo

Auditor/Responsabile Gruppo di Audit di SGQ qualificato CEPAS. Esame superato nell'aprile 2007 (certificato n. 1213 di ANGQ).

Assaggiatrice ufficiale degli oli extravergini di oliva. Iscritta alla sezione regionale del Friuli Venezia Giulia dell'elenco nazionale tecnici ed esperti degli oli d'oliva ed extravergini con decreto regionale n. 9398 del 05/12/06.

Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie degli Alimenti conseguito nel maggio 2005 presso l'Università degli Studi di Udine. Tesi di dottorato “*Sviluppo di metodi analitici per l'individuazione e la quantificazione di microcomponenti endogeni ed esogeni di origine azotata ed idrocarburica*”.

Abilitazione all'esercizio della professione di tecnologo alimentare. Conseguito nel dicembre 2001.

Laurea nell'a.a. 1999/2000 in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria all'Università degli Studi di Udine, con la votazione di 110/110 e lode discutendo la tesi dal titolo “*Indagine sulla presenza di oli alimentari in vari alimenti*”, avendo come relatore il Prof. Lanfranco Conte.

Tirocinio pratico-applicativo previsto (facoltativo) dal corso di laurea, svolto presso “*Mastergroup srl*” (viale Carducci, 27, Conegliano, TV) con l'incarico di svolgere il controllo del servizio di ristorazione scolastica in Comune di Venezia.

Maturità scientifica conseguita nel 1994 presso il Liceo Scientifico Statale “*E. Majorana*” di Pordenone.

Publicazioni

Articoli su riviste

“*Mineral paraffins in vegetable oils and refinery by-products for animal feeds*” di C. Wagner, H.-P. Neukom, K. Grob, S. Moret, T. Populin and L. S. Conte, *Mitteilungen Lebensmittelunters. Hyg.*, 92 (2001) 499-514

“*Occurrence of C₁₅-C₄₅ mineral paraffins in olives and olive oils?*” di S. Moret, T. Populin, L. S. Conte, K. Grob e H.-P. Neukom, *Food Additives and Contaminants*, 20 (2003) 417-426

“*Riduzione dell'esposizione all'acrilamide: risultati ottenuti, possibilità di miglioramento e problemi affrontati. Punto di vista di un Laboratorio di Controllo Svizzero.*” K. Grob. Traduzione ed elaborazione: T. Populin, *Igiene degli Alimenti*, Luglio/Agosto 2004, 8-14

“*Relative hopane content confirming the mineral origin of hydrocarbons contaminating foods and human milk*” di T. Populin, M. Biedermann, K. Grob, S. Moret and L. S. Conte, *Food Additives and Contaminants*, Vol.21 N°9 (2004) 893-904

“*A survey on free biogenic amine content of fresh and preserved vegetables*” di S. Moret, D. Smela, T. Populin, L. S. Conte, *Food Chemistry*, 89 (2005) 355-361

“*Variety differentiation of virgin olive oil based on n-alkane profile*” di O. Koprivnjak, S. Moret, T. Populin, C. Lagazio, L. S. Conte, *Food Chemistry*, 90 (2005) 603-608

“*HPLC determination of free nitrogenous compounds of *Centaurea Solstitialis* (Asteraceae), the cause of equine nigropallidal encephalomalacia*” di S. Moret, T. Populin, L. S. Conte, G. Cosens, *Toxicol.*, 46 (2005) 651-657

“Determinazione HPLC della taurina in bevande energetiche” di T. Populin, S. Moret, L. S. Conte, *Industrie delle Bevande*, XXXIV (agosto 2005) 331-334

“A survey on the presence of free glutamic acid in foodstuffs, with and without added monosodium glutamate” di T. Populin, S. Moret, S. Truant, L. S. Conte, *Food Chemistry*, 104 (2007) 1712-1717

“La contaminazione degli oli vegetali con oli minerali” di S. Moret, T. Populin, L. S. Conte, *La rivista italiana delle sostanze grasse*, LXXXVI (gennaio/marzo 2009) 3-14

Capitoli in libri

“Mineral Paraffins in Olives and Olive Oils” di S. Moret, T. Populin, L. S. Conte, in “Olives and Olive Oil in Health and Disease Prevention” pubblicato nel febbraio 2010 da Elsevier - Victor R. Preedy and Ronald Ross Watson

“I contaminanti e la filiera produttiva degli oli di oliva” di L. S. Conte, S. Moret, G. Purcaro, T. Populin, A. Ermacora, M. Marega, in “Manuale dell’olio da olive” pubblicato nel aprile 2011 da Edagricole – Edizioni Agricole de Il Sole 24 Ore spa.

Poster a convegni

“*Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) in bivalve molluscs*” di S. Moret, E. Spessotto, T. Populin e L. S. Conte. Testo del poster accettato per INTRAFOD2005 – Innovations in Traditional Foods (Valencia - Spagna, 25 – 28 ottobre 2005)

“*Determinazione di ammine biogene e aminoacidi liberi in prodotti vegetali*” di S. Moret, D. Smela, T. Populin e L. S. Conte. V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti (Parma, 10-12 giugno 2003)

“*On-line LC-GC determination of aliphatic hydrocarbons in edible oils*” di S. Moret, T. Populin, L. S. Conte e O. Koprivnjak. International Symposium on Hyphenated Techniques in Chromatography a Bruges (Belgio), febbraio 2002.

Relazioni a convegni (come relatore)

“La normative nazionale e comunitaria sulla classificazione merceologica dell’olio di oliva” è stato esposto al “*Corso di formazione per assaggiatori di olio vergine di oliva*”, Camera di Commercio di Lecce, 18-22 ottobre 2004

“Relative hopane content confirming the mineral origin of hydrocarbons contaminating foods and human milk” è stato presentato al “*9th workshop on the developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology*”, Campus dell’Università di Parma, 8-10 settembre 2004

Correlatrice di tesi di laurea

“Indagine sul contenuto di acido glutammico e altri aminoacidi liberi in prodotti alimentari “addizionati” e “non” di monosodio glutammato (MSG)”. Tesi di Laurea di Simone Truant (A.A. 2003/2004). Relatore: Prof. Sabrina Moret; Correlatore: Tiziana Populin

“Determinazione analitica di idrocarburi policiclici aromatici in molluschi bivalvi e miele di diversa provenienza”. Tesi di Laurea di Elisa Spessotto. (A.A. 2004/2005) Relatore: Prof. Sabrina Moret; Correlatore: Tiziana Populin

Conoscenze linguistiche ed informatiche

Lingue straniere: buona conoscenza di *Inglese e Francese*

Conoscenze informatiche: buona conoscenza dell'ambiente Office.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 196/2003.

Passons di Pasion di Prato, il 30 settembre 2015