

**CURRICULUM
VITAE**

**INFORMAZIONI
PERSONALI**

Cognome e Nome	Piangerelli Maria Grazia
Data di nascita	1967
Qualifica	Dirigente di II fascia
Amministrazione	Ministero delle politiche agricole e forestali
Situazione lavorativa	Fino al 02/01/2022 Dirigente dell'Ufficio PREF IV; a seguito del decreto di revoca incarico Ufficio PREF IV del 06/12/2021 prot 640049 registrato alla Corte dei Conti in data 23/12/2021, senza assegnazione di incarico e in attesa di comunicazione da Direzione Agret della posizione giuridica ed economica.
E-mail istituzionale	m.piangerelli@politicheagricole.it

**ESPERIENZA
LAVORATIVA**

Dal 04/10/2017 al 02/01/2022	Dirigente dell'Ufficio PREF IV di Roma
Dal 14/02/2014 al 03/10/2017	Dirigente del Laboratorio di Perugia
Dal 01/07/2011 al 13/02/2014	Dirigente del Laboratorio di Modena
Dal 01/09/2008 al 30/06/2011	Dirigente del Laboratorio di Modena e ad interim del Laboratorio di Conegliano Veneto
Dal 16/11/2006 al 31/08/2008	Dirigente del Laboratorio di Conegliano Veneto
Dal 16/10/2006 al 15/11/2006	Direttore Reggente del Laboratorio di Conegliano Veneto
Dal 15/06/1994 al 15/10/2006	Chimico dell' Ispettorato Centrale Repressione Frodi del MIPAAF

**ISTRUZIONE E
FORMAZIONE**

Titolo di studio	Diploma di Laurea in Chimica conseguita presso l'Università degli Studi di Camerino il 22/07/1992 con la votazione di 110/110 e lode
Altri titoli di studio e professionali	Diploma di laurea in " Scienze e Tecnologie Alimentari" (laurea triennale) conseguita presso l'Università degli Studi di Teramo il 17/12/2003 con la votazione di 110/110 e lode Abilitazione all'esercizio della professione di Chimico
ESPERIENZE FORMATIVE	Corso di inglese residenziale organizzato dall'Ufficio VICO 4 -anno 2019 Corso di "esperto nella digitalizzazione e dematerializzazione dei documenti2- nov 2015 (Eseminar di 4 lezioni- prova finale superata con distinto)

Corso manageriale presso la SSPA- sede di Bologna- ottobre-dicembre 2012 “ Il Dirigente pubblico e la gestione del personale: gli strumenti giuridici e manageriali”- superato con il giudizio di ottimo.

Stage presso l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN) sul tema : cultura alimentare, educazione sensoriale e gastronomica (dal 19 al 22/10/2010)

Stage di alta formazione presso l’Università di Cordoba (Spagna) nell’ambito degli accordi tra il Mipaaf e l’Istituto di Diritto internazionale comparato di Firenze su argomenti di diritto agrario ed internazionale (dal 4 al 09/10/2010)

Corso manageriale , organizzato dall’Università Carlo Cattaneo – LIUC, per i neo-dirigenti dell’ICQRF dal 13/11/2006 al 13/06/2007 conseguito con la votazione finale di 28/30

Attestato di abilitazione a “ Verificatore interno per l’applicazione del Sistema Qualità nei laboratori di prova” (UNI CEI EN ISO/IEC 17025) corso Unichim novembre 2005

Corso di formazione per assaggiatore di olio di oliva vergine – maggio-giugno 2004- Laboratorio di Perugia-iscrizione all’elenco regionale degli assaggiatori degli oli di oliva vergini ed extravergini- Decreto della Giunta Regionale della Regione Umbria n. 1886 del 08/03/2006

Vincitrice del concorso per l’ammissione al dottorato di ricerca in Scienze Chimiche VIII ciclo presso l’Università degli Studi di Camerino (frequentato per un anno dal 15/06/1993 al 14/06/1994)

Stage (progetto Erasmus) di quattro mesi da giugno a settembre 1991 presso la sezione di Chimica analitica del Collegio Universitario di Burgos (Spagna) acquisendo una buona preparazione in tecniche elettrochimiche e in metodologie chemiometriche

**CAPACITA’
LINGUISTICHE**

Lingua	Livello parlato	Livello scritto
Inglese	intermedio	intermedio
Spagnolo	intermedio	intermedio
Francese	scolastico	scolastico

**CAPACITÀ NELL’USO
DELLE TECNOLOGIE**

Buona capacità e familiarità nell’uso delle tecnologie informatiche e dei principali pacchetti applicativi con il raggiungimento della completa dematerializzazione degli atti e digitalizzazione dei processi nella propria Unità organizzativa -utilizzo dei soli file elettronici con sottoscrizione digitale e archivio esclusivamente elettronico-modalità già introdotta nell’anno 2012 presso il laboratorio di Modena , quindi nel 2014 presso il laboratorio di Perugia e in ottobre 2017 modalità di lavoro applicata presso l’Ufficio PREF IV- laboratorio centrale di Roma

Esperienze maturate nell'ambito della realizzazione di progetti di sperimentazione e ricerca /Convenzioni con Enti esterni all'ICQRF

Sin dal periodo di attività lavorativa quale esperto chimico nell'ambito del laboratorio ICQRF di Asti dal 1994 al 1999 partecipazione attiva nella gestione e realizzazione di sperimentazione e ricerca in collaborazione tra il "servizio repressione Frodi " e l'Istituto per l'Enologia di Asti del CREA, per la messa a punto di nuove metodiche con particolare riguardo alla tematica delle frodi alimentari nel settore vitivinicolo : messa a punto del metodo analitico per la rilevazione glicerine sintetiche (marker di glicerine cicliche-acido D-malico come marker per la ricostituzione vino- individuazione prodotti solubilizzati a seguito di utilizzo di trucioli (cheaps) per affinamento vini rispetto all'affinamento in barrique-problematica dell'isotiocianato di allile nei vini-indagine conoscitiva con spettrometria di massa sugli aromi caratterizzanti il mosto parzialmente fermentato Moscato d'Asti.....

In qualità di dirigente di seconda fascia:

partecipazione durante la direzione del laboratorio di Modena al progetto di ricerca con università di Modena e Reggio-Emilia, la Fondazione Edmund Mach .., qual partner nell'ambito di progetto di ricerca multidisciplinare all'interno della piattaforma "Agroalimentare e ricerca Ager" coordinata dal Prof. Andrea Marchetti: "New Analytical Methodologies for geographical and varietal traciability of enological products"(estensione delle ricerche agli isotopi pesanti)

Durante la Direzione del Laboratorio di Perugia attivazione di Convezione universitaria con il Dipartimento di Agraria per lo scambio culturale sperimentale, anche con partecipazione di stagisti o per tesi di corso di laurea breve nell'ambito del settore alimentare rivolto all'individuazione di frodi-

Attivazione dell'alternanza scuola-lavoro con Istituti tecnici di Perugia Messa a punto di metodiche relative alla presenza di antociani nei vini DOP e relativa analisi chemiometrica (tesi di laurea) nell'ambito di una collaborazione con l'Università della Tuscia Messa appunto di un metodo HPLC nell'ambito di attività di indagine con il Corpo Forestale dello Stato e vari Comandi e nuclei dei NAS di diverse zone d'Italia per l'individuazione delle frodi nelle olive da tavola (colorazione artificiale con clorofilline rameiche non consentita)

Durante la Direzione dell'Ufficio PREF IV-Laboratorio centrale di Roma:

Partecipazione all'indagine analitica con l'Università di parma per l'individuazione di marker quali acidi grassi ciclopropanici CPFA atti a evidenziare l'utilizzo di insilati nelle alimentazione delle bovine.

Valutazione e stesura di Convenzioni di collaborazione provenienti da Enti esterni all' ICQRF per l'espletamento sia di analisi esterne che attività di sperimentazione e ricerca per la messa a punto dimetodiche volte all'individuazione di frodi e alla tutela del Made in Italy:

Consorzio Tutela Mozzarella di bufala campana DOP
Consorzio Tutela Provolone valpadana DOP
Consorzio Tutela Taleggio DOP
Consorzio Tutela Quartirolo Lombardo
Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano
Consorzio di Tutela di vini DOC di varie regioni italiane

Convenzione di collaborazione per la tutela della qualità dei mezzi di uso agrario quali i fertilizzanti con sperimentazione e ricerca al fine dell'aggiornamento dei metodi di analisi per l'individuazione di sofisticazioni, con attenzione alle problematiche di sicurezza dei laboratori di analisi (sostituzione di reagenti altamente tossici con equivalenti di minore pericolosità dopo attento confronto interlaboratorio), messa punto e ufficializzazione di nuovi metodi di analisi nell'ambito di fertilizzanti di recente introduzione

Convenzione di collaborazione con CREA-AIB-BT nel settore sementiero per la verifica dell'autenticità del materiale sementiero da riproduzione vegetale specie ortive protetti da brevetto

Studi di fattibilità ai fini di definire Convenzioni di collaborazione con Università e Enti senza fini di lucro anche se con personalità giuridica privatistica nell'interesse dell'individuazione di frodi attraverso attività di sperimentazione e ricerca che non hanno consentito di giungere alla definizione di detti atti di cooperazione in quanto non rientrati per l'Organo di controllo ICQRF, nelle garanzie di terzietà e separazione dei ruoli per potenziali conflitti di interesse alla luce di attività di consulenza da parte di tecnici e ricercatori in aggiunta alle attività accademiche e/o analitiche.

Atto di indirizzo per la verifica del tenore di acqua nel pollame nell'ambito europeo Reg UR 543/2008 ... individuando quale laboratorio di riferimento nazionale quello di Modena

Atto di indirizzo per la verifica sui prodotti di salumeria e a base di carne (differenziazione della specie animale, dell'alimentazione con prodotti contenenti OGM ...) individuando quale laboratorio di riferimento quello di Salerno, sui prodotti fitosanitari

Accordo di cooperazione con l'Ente Risi sul riso alimentare in ambito europeo-ERC-CWS Request-art 43 of Commission Delegated Regulation EU 2018/73 art 8 of Commission Implemented Regulation

Membro della Delegazione Italiana a fianco dell'Ispettore Generale Capo in maggio 2018 nell'incontro a Geel (Belgio) presso il Joint Research Centre (JRC) nell'ambito della partecipazione a riunioni per processi decisionali dell'Unione Europea e degli Organismi Internazionali di cui l'Italia fa parte: avvio del progetto di sperimentazione "DUAL Quality indagini analitiche in studi comparativi

per l'approfondimento della questione dei prodotti "Y" ovvero prodotti di stessa caratteristica commercializzati nell'Unione Europea con un livello qualitativo differente a seconda del Paese di commercializzazione, al fine di verificare se le differenze rientrano nella variabilità geografica. Realtà legate ad usi, abitudini alimentari consolidate o se riferibili a frodi alimentari di varie matrici (carni, miele, pesce....)

Accordo di Cooperazione con la Fondazione Edmund Mach per la realizzazione della Banca Dati isotopica NMR vitivinicola europea e la realizzazione delle Banche Dati Ministeriali nel settore Oli DOP e Passata di pomodoro, con riguardo all'affinamento delle tecniche analitiche in relazione anche all'innovazione recente del "profilig protonico" per l'individuazione delle frodi alimentari e la tutela del Made in Italy in relazione all'individuazione dell'origine geografica.

Manifestazione di interesse con l'Università di Bologna prof. Canavari Maurizio nell'ambito del progetto: "SAFECHAIN-assuring food safety in European and Chinese food chains and trade

Nell'ambito dell'Accordo di cooperazione italo-cinese e tutela della qualità dell'olio di oliva-ICQRF-CAIQ (Chinese Academy of Inspection and quarantine) incontro nei primi di dicembre 2019 presso il Laboratorio centrale di Roma con la delegazione cinese e rappresentanti della filiera olivicola italiana.

Progetto internazionale METROFOOD RI dal 2018- attività di cooperazione con infrastruttura di ricerca a livello internazionale- autorità ed istituti di standardizzazione e ricerca di varia provenienza tra i quali per l'Italia anche l'ICQRF quale partner collegato al partner principale ENEA, con obiettivi le attività di ricerca inerenti l'intera filiera alimentare dalla produzione primaria agroalimentare della produzione e del consumo alimentare, migliorare la qualità e sicurezza degli alimenti ...

Gestione ed organizzazione del cosiddetto "progetto industria 4.0" anno 2019 e seguenti, nel cui ambito a seguito del cospicuo finanziamento assegnato all'ICQRF (dell'ordine dei 5 milioni di euro) si è proceduto, con la scrivente referente tecnico-scientifico ad effettuare con "centrale unica di acquisto" (prima esperienza per l'ICQRF) la fornitura a tutti i laboratori periferici per n. 6 strumentazioni di ultima generazione HUPLC-ORBITRAP dedicate all'analisi *target* (glyphosate, fosetil...) ed *untarget* per i vari settori merceologici. L'Analizzatore Orbitrap fornisce una spettrometria di massa ad elevata risoluzione applicabile nei settori della proteomica, metabolica, analisi dei residui di pesticidi, studio dei lipidi... l'analisi *untarget*, tecnica innovativa di recente applicazione, permette di eseguire uno screening ad ampio spettro di tutto ciò che è presente nel campione sotto indagine, quindi permette di individuare la presenza in campioni di componenti la cui ricerca non è ancora prevista dalla normativa vigente

ALTRO
(partecipazione a convegni e seminari, pubblicazioni.....)

Incarico di missione all'estero Geel (Belgio) il giorno 15 maggio 2018 per partecipazione alla visita della Delegazione Italiana presso il Joint Research Centre (JRC) organizzato dall' European Commission's Science and Knowledge Service nell'ambito della partecipazione a riunioni per i processi decisionali dell'Unione Europea e degli organismi internazionali di cui l'Italia fa parte.

Incontro con la delegazione del servizio federale doganale russo il 26 aprile 2018 presso la sede dell'ICQRF in via Quintino Sella 42- Relazione dell'Ufficio PREF IV-Laboratorio di ROMA

Docente nel corso di formazione 11-12-13 aprile 2018- Diritto penale degli alimenti-Scuola superiore della Magistratura-Osservatorio Agromafie-Roma Palazzo Rospigliosi

Settore "Il contributo del chimico e del tecnologo alimentare alla prova del fatto-reato-Sicurezza ed igiene alimentare- "Come leggere un rapporto di prova" 12 aprile 2018

Relatrice nell'ambito di "Fiera Olio Capitale-Salone degli oli extravergini tipici e di qualità" - Trieste 3 marzo 2015

Intervento dal titolo:" Tracciabilità geografica e varietale dell'olio extravergine di oliva e la questione dell'utilizzo della tecnica analitica del DNA e di altre metodologie da parte di un "Organismo di Controllo"

Partecipazione in qualità di moderatrice nella sessione 5 "Qualità degli alimenti e salute" al Convegno organizzato dall'Università di Perugia "Umbria – Dalla coltura alla cultura alimentare"- 25-26 febbraio 2015 – approfondimento dei temi di EXPO 2015

Partecipazione a congressi, convegni e seminari organizzati dal MIPAAF- ICQRF.

Pubblicazioni :

- Production of D(+) malic acid by yeasts"
Rivista di Viticoltura ed Enologia – Anno XLVIII n. 1/1995
- " Identification and evaluation of D(+) malic acid in wines by means of GC-MS"
Bulletin de l'OIV vol. 68 777-778 nov- dic 1995
- " Regression by least median squares in the calculation of transition time for calibration in chronopotenziometry."
Electroanalysis 1996,8 n. 10

La sottoscritta autorizza il trattamento dei dati personali contenuti nel "curriculum vitae" ai sensi della vigente normativa sulla Privacy- D. Lgs 196/2003 e ss.mm.ii.

Perugia 07/01/2022

Il Dichiarante

F.to Maria Grazia Piangerelli