

## ***CURRICULUM VITAE***

*Dati anagrafici e amministrativi:*

**ANGELO FABERI**  
nato a Roma il xx.xx..1972  
E-mail: a.faberi@politicheagricole.it

*Studi:*

**Dottorato di Ricerca in Chimica Analitica dei Sistemi Reali** - XVII Ciclo. Conseguito presso Università degli Studi di Roma "La Sapienza". Tesi dal titolo "*Liquid Chromatography – Mass Spectrometry Based Analytical Methodologies for the Determination of Endocrine Active Compounds in Environmental and Food matrices*". Relatore Prof. Aldo Laganà.

**Laurea in Chimica** conseguita presso l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza". Tesi sperimentale in chimica analitica dal titolo: "*Sviluppo di un metodo basato su HPLC-MS/MS per la determinazione simultanea degli erbicidi fenossiacidi e dei loro principali metaboliti nelle acque destinate alla potabilizzazione. Valutazione dell'efficienza dei depuratori della regione Calabria*"; votazione finale 110/110.

**Master di secondo livello (LL.M) in Food Law** conseguito presso LUISS School of Law, Università LUISS Guido Carli. Final Paper dal titolo: "*Open Issues Toward the Implementation of EU-Regulatory Framework Concerning Use of Nano-Compounds in the Agri-food Sector*";

Diploma di **Maturità Classica**, Liceo Classico Statale "Dante Alighieri" di Roma.

*Lingue Straniere:*

**Inglese:** conoscenza approfondita sia a livello parlato che scritto.

**Spagnolo:** buona conoscenza.

**Francese:** conoscenza di base

*Capacità e competenze sociali*

Ottima capacità di relazione in pubblico, avendo partecipato a numerosi convegni, riunioni, tavole rotonde ecc.

Buone doti di comunicazione, anche in lingua straniera, adattabili in base alle situazioni specifiche ed al contesto.

Capacità di lavoro in ambiente pluriculturale, in gruppo e in situazioni in cui è indispensabile la collaborazione e la condivisione.

Capacità di lavorare con modalità orarie varie e diversificate, disponibilità a lavorare fuori orario al fine del raggiungimento degli obiettivi dell'amministrazione.

Capacità di adattamento alle diverse situazioni lavorative, al cambiamento e a diversi ambienti di lavoro

*Esperienze scientifico  
-professionali:*

Dal 1 marzo 2021 ad oggi - Dirigente Ufficio Territoriale "ICQRF SICILIA" dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari, incarico D.D. del 17.01.2020 n. 67. Vincitore del concorso pubblico per esami per il reclutamento di 4 Dirigenti di seconda fascia del ruolo dirigenziale del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali presso il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari è assunto a tempo indeterminato nella qualifica di dirigente.

Da novembre 2004 a febbraio 2021: quale vincitore del relativo concorso è assunto con contratto a tempo indeterminato presso il Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali – **Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari** con la qualifica di Esperto Chimico.

In servizio presso il Laboratorio di Centrale di Roma era responsabile dei procedimenti di analisi di revisione per i settori oli alimentari, prodotti da agricoltura biologica, lattiero caseario e prodotti carnei.

Principali incarichi istituzionali:

- Pianificazione e organizzazione delle operazioni di laboratorio congiuntamente con il personale tecnico;
- Attività di supporto all'ufficio PREF IV per la predisposizione di pareri tecnici su questioni relative alle materie di propria competenza;
- Responsabile del Laboratorio centrale di Roma della Direzione Generale della prevenzione e del contrasto alla frodi agroalimentari.

Da novembre 2001 ad ottobre 2004 quale vincitore di una borsa di studio per Dottorato di Ricerca in Chimica Analitica dei Sistemi Reali presso l'Università "La Sapienza" di Roma svolge attività di ricerca finalizzata allo sviluppo di metodi analitici, basati su cromatografia liquida – spettrometria di massa.

Nell'ambito della borsa di studio da gennaio 2003 a luglio 2003 svolge attività di ricerca come "exchange visitor" presso il dipartimento di biochimica della University of Houston (Houston, TX, USA) presso il laboratorio gestito dal Prof. William Widger.

Da marzo 2001 a luglio 2002 è consulente presso la società IGEAM S.r.l. - Ingegneria per la verifica ambientale, nell'ambito:

Di un progetto, per lo sviluppo di un sistema innovativo per lo smaltimento dei fanghi provenienti dai depuratori delle acque reflue urbane;

Di uno studio di fattibilità relativo al controllo ambientale e messa in sicurezza delle discariche presenti nel comune di Tufino (NA);

Di un progetto per l'applicazione di tecnologie a fluidi supercritici per il consolidamento e la conservazione di reperti archeologici sommersi.

Da ottobre 2000 a dicembre 2001 collabora con la società DI RENZO S.r.l. dove svolge attività di consulenza nell'ambito di predisposizione e revisione di

fascicoli tecnici di prodotti cosmetici e di *medical devices*.

*Attestazioni professionali*

Abilitato alla professione di chimico avendo superato il relativo esame presso l'Università "La Sapienza" di Roma; iscritto all'Ordine Interregionale dei Chimici del Lazio, Umbria, Abruzzo e Molise dal 16/01/02 con numero di iscrizione 2792.

Abilitazione UNICHIM a ricoprire il ruolo di Verificatore interno per l'applicazione del sistema qualità nei laboratori di prova (UNI CEI EN ISO/IEC 17025).

Attestato di idoneità fisiologica per l'assaggio degli oli vergini di oliva.

Componente dell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli d'oliva vergini ed extra vergini, sezione regionale Lazio (Det. N. 3067 del 29 ottobre 2009, B.U.R. Lazio n. 48 del 28/12/2009)

Componente del comitato di assaggio riconosciuto "ICQRF – Laboratorio centrale di Roma"

*Corsi di formazione/aggiornamento*

Dicembre 2001: corso di formazione "III Corso di Spettrometria di Massa nello studio delle Proteine ed Oligonucleotidi". SCI - UNITUS, Vitorchiano (VT).

Dicembre 2002: corso di formazione "IV Corso di Spettrometria di Massa nello studio delle Proteine ed Oligonucleotidi". SCI - UNITUS, Vitorchiano (VT).

Febbraio 2004: corso di formazione "Parametri di qualità di metodi analitici basati sulla spettrometria di massa". Consorzio Interuniversitario di Ricerca Metodologie Analitiche e Controllo di Qualità (CIMACQ), Parma.

Dicembre 2004: corso di formazione "Sicurezza nei laboratori". UNICHIM - Perugia.

Giugno 2005: corso di formazione "Sistema di qualità nei laboratori di analisi chimiche. Metodi di Prova, tarature e riferibilità delle misure" UNICHIM – Villanova di Guidonia (RM).

Giugno 2005: Corso di Formazione "I reati alimentari ed i compiti di polizia giudiziaria". FORMEZ – Vallombrosa (FI).

Settembre 2005: corso di formazione "Assicurazione della qualità. Stima ed espressione dell'incertezza dei risultati analitici" UNICHIM – Villanova di Guidonia (RM).

Settembre 2005: corso di formazione "Assicurazione della qualità. Software applicativo per l'elaborazione dei risultati analitici" UNICHIM – Villanova di Guidonia (RM).

Ottobre 2005: corso di formazione "Assicurazione della qualità. Costruzione e gestione carte di controllo" UNICHIM – Villanova di Guidonia (RM).

Ottobre 2005: corso di formazione "Verifiche ispettive interne nei laboratori. Formazione e qualificazione dei verificatori" UNICHIM – Tivoli (RM).

Marzo 2006: Corso di formazione "La Gestione dell'igiene nell'industria alimentare: aggiornamenti normativi e metodologici" AITA – Cremona.

Maggio 2006: corso di formazione "I Circuiti Interlaboratorio" UNICHIM – Roma.

Aprile 2007: corso di primo soccorso L.626/96 CROCE ROSSA ITALIANA – Roma.

Ottobre 2008: corso di formazione in “comunicazione organizzativa”, MIPAAF – Rieti.

Novembre 2008: corso di formazione “Innovazione tecnologica di prodotto e di processo nell’industria agroalimentari italiana”. FORMEZ, corso itinerante.

Maggio 2010: scuola nazionale “Metodologie Analitiche in Spettrometria di massa”, SCI-UNIPR – Parma.

Aprile 2014: corso di formazione in “Public Speaking”, MIPAAF – Sede centrale.

Ottobre 2015: corso di aggiornamento “Analisi chemiometrica: trattamento statistico dei dati per la lotta alle contraffazioni e frodi alimentari e tutela del made in Italy. ”

Novembre 2015: *Universidad Internacional de Andalucia* – Corso di formazione “Settore oleicolo: comparazione col sistema spagnolo per la lotta alle contraffazioni e tutela dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica” 3-7 Novembre 2015. Baeza, Jaén, Spagna

Marzo – ottobre 2016 inglese specialistico nel settore agroalimentare

Aprile 2016: corso di aggiornamento “Secondo corso - Analisi chemiometrica: trattamento statistico dei dati per la lotta alle contraffazioni e frodi alimentari e tutela del made in Italy”.

Maggio 2017: corso di aggiornamento "Analisi chemiometrica per il trattamento statistico dei dati - validazione dei modelli chemiometrici". ICQRF

Maggio 2017: *Universidad Internacional de Andalucia* – Corso di formazione “Protección de las denominaciones protegidas: estudio de los controles, incluyendo la naturaleza analítica, en el sector oleícola (plantas de refinación visitas y profundización de la innovación tecnológica en el proceso de producción” 15 - 19 maggio 2017. Baeza, Jaén, Spagna.

Maggio-Dicembre 2019: ICQRF - inglese specialistico nell’agroalimentare.

#### *Docenze-seminari*

Professore a contratto per l’AA. 2010-11 di Analisi Chimiche degli Alimenti: Tecniche analitiche per la sicurezza chimica, presso la facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Teramo

Dicembre 2004 – Giugno 2004: Roma, Università “La Sapienza”, borsa di collaborazione (per 40 ore complessive) per lo svolgimento di attività didattica di supporto nell’ambito del gruppo d’insegnamenti di Chimica Analitica. Argomento: spettrometria di massa, con esercitazioni di laboratorio.

Maggio 2004: Parma, giornata di studio “Sicurezza degli alimenti. Nuovi metodi di controllo per contaminanti naturali in tracce”, relazione su: “Metodo High-throughput per la determinazione di ocratossina-A nel vino”.

Ottobre 2005: Roma, MiPAF - ICRF incarico di docenza al corso di formazione per l’accesso alla posizione economica C1 – Collaboratore Tecnico di Laboratorio. Argomento: esercitazioni di laboratorio – tutoring.

Settembre 2006: Roma, MiPAAF - ICRF incarico di docenza al corso di formazione per l’accesso alla posizione economica C1 – Collaboratore Tecnico di Laboratorio. Argomento: esercitazioni di laboratorio – tutoring.

2007-2013: ASPOL-CCIAA di Frosinone – Serie di docenze nell'ambito del corso tecnico per assaggiatori oli d'oliva – reg. CEE 2080/2005" riguardo le caratteristiche chimico fisiche degli oli d'oliva e le norme legali.

Ottobre 2009: MIPAAF-ICQ incarico di docenza al corso di formazione per il personale ispettivo: "Le Potenzialità Analitiche dell'ICQ" – Oli vegetali e conserve vegetali all'olio"

Marzo 2010: Università degli Studi di Teramo – Facoltà di agraria seminario nell'ambito del C.d.L. in Scienze e tecnologie alimentari dal titolo: "Aspetti tecnici e gestionali nelle repressioni delle frodi agroalimentari"

Maggio 2010: Università degli Studi di Udine – Dip. di Scienze degli Alimenti. Seminario nell'ambito del corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dal titolo: "Il ruolo dei laboratori chimici nella lotta alle frodi"

Novembre 2010: FOSAN – ROMA intervento nel convegno: "Il processo di frittura: tra ricerca e innovazione sull'argomento "Controlli merceologici sui prodotti fritti e sugli oli di frittura"

Aprile 2011: Università degli Studi di Teramo – Facoltà di agraria intervento nel seminario organizzato dal C.d.L di Scienze e Tecnologie Alimentari dal titolo: "Gestione della sicurezza chimica degli alimenti in ambito Nazionale".

Febbraio 2012: Università degli studi di Perugia: docenza nell'ambito del V Master Internazionale in Elaiotecnica ed olivicoltura sulla legislazione internazionale sulle caratteristiche degli oli d'oliva.

Aprile 2012: Fondazione Edmund Mach – San Michele all' Adige – comunicazione orale nel workshop "Spettrometria Di Massa Isotopica - Giornate di studio ed incontro " dal titolo "Isotopi stabili per tracciare l'origine dell'olio d'oliva"

Maggio 2012: CNR, c/o Area di Ricerca Via Salaria – comunicazione nel seminario "Tecniche analitiche cromatografiche nel controllo ambientale e nella sicurezza alimentare" dal titolo "Studio della componente volatile di oli extra vergini di oliva DOP/IGP mediante tecniche HS-SPME/GC-FID/GC-MS" – Monterotondo (RM) 17 maggio 2012.

Giugno 2012: Università di Bologna, Alma Mater Studiorum, attività di docenza sulla legislazione italiana degli oli d'oliva e la lotta alle frodi nell'ambito di un corso per aspiranti assaggiatori di olio d'oliva.

Dicembre 2012: MIPAAF-ICQRF incontro/dibattito sul tema: "Oleario: confronto su nuove linee di ricerca" – Serie di interventi – Fiuggi (FR) 11-14 dicembre 2012

Ottobre 2013: EU-China Workshop on Quality and Trade of Olive Oil , "Official control for checking Quality and authenticity of Olive Oil in Italy. 11 October 2013 Shanghai, Cina.

Aprile 2014: Seminario Tecnico per i Capi Panel dei Comitati d'Assaggio Riconosciuti ai Sensi del D.M. 28/02/2012, "Reg. n. 2568/91/CEE e s.m.i.: Aggiornamenti tecnici e normativi "- 4 aprile 2014

Settembre 2014: Progetto "Monitoraggio degli alchil esteri (AE) nell'olio extra vergine di oliva (MONITORALCHIL) – Convegno di chiusura attività: "Risultati dell'attività sperimentale 2012-2014" Città Sant'Angelo (PE) 29 Settembre 2014

Luglio 2015: Expo Milano - Giornata Olio d'Oliva, presentazione: "Il COI in Italia, collaborazioni con Università, Enti di Ricerca ed Organi di Controllo" -

Milano 13 luglio 2015.

Aprile 2017: EVO Days - Le giornate dell'olio "Presentazione orale: "L'evoluzione delle norme COI come riferimento mondiale di norme standard nel settore dell'olio d'oliva" - Verona 11 aprile 2017

Aprile 2017: VINITALY - Seminario "L'olio extra vergine di oliva nello scenario con il Consiglio Oleicolo Internazionale e l'Unione Europea mondiale - Presentazione: "Presente e futuro della normativa sull'olio d'oliva"- Verona 20 febbraio 2017

Settembre 2017: Cooperazione italo - tedesca Food Fraud docenza nell'ambito del Corso di analisi sensoriale di olio d'oliva BVL-BVLK-ICQRF, Berlino, 21 - 22 settembre 2017

Settembre 2017: Workshop SISSG "1991-2017: il Panel test compie 25 anni, Stato dell'arte e possibili interazioni con altri campi di indagine scientifica" . Intervento : "Corrispondenza tra Etil Esteri e Panel Test quali strumenti per il controllo della qualità degli oli extra vergini d'oliva." A Faberi, L. Di Giacinto - Sanremo (IM) 28-29 settembre 2017

Ottobre 2017: O.N.A.O.O. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio d'Oliva) – Docenza nell'ambito del Corso tecnico per aspiranti assaggiatori olio di oliva. Argomento: norme internazionali per la classificazione degli oli d'oliva

Ottobre 2017: Memorandum of Understanding on Olive Oil Quality: ICQRF & CAIQ del "Olive Oil Sensory Analysis Training Course", Pechino (Cina), 23-28 Ottobre 2017.

Dicembre 2019: Seminario della Union Europea sobre la normativa de los productos agroalimentarios - Intervento dal titolo: "Aceite de Oliva Y Grasas Vegetales" . Bogotà (Colombia) 12-13 Dicembre 2019.

Settembre 2020: Corso per Capi Panel organizzato dal Consiglio Oleicolo Internazionale in modalità remota. Docenza dal titolo: "Organoleptic assessment from an official perspective. Example of its application by the European Union"- 25 settembre 2020

Novembre 2020: Seminario internazionale in videoconferenza "The Future of Olive Oil Sector", organizzato dal Consiglio Oleicolo Internazionale. Intervento dal titolo: "What are the quality standards of olive oil? ", Madrid 26 novembre 2020

*Pubblicazioni  
scientifiche su riviste  
internazionali*

1) S. Marchese - A. Gentili - D. Perret - A. Faberi: "Pressurized Liquid Extraction for Determination of Imidazolinone Herbicides in Soil"; Chromatographia: 2001 54 October (7/8) 531-536.

2) S. Marchese - D. Perret - A. Gentili - G. D'Ascenzo - A. Faberi : "Determination of phenoxyacid herbicides and their metabolites in surface and drinking water"; Rapid Commun. Mass Spectrom.: 2002; 16: 134-141.

3) A. Laganà - A. Bacaloni - I. De Leva - A. Faberi - G. Fago - A. Marino: "Occurrence and Determination of Herbicides and their Major Transformation Products in Environmental Waters"; Anal. Chim. Acta: 2002; 462 (2); 187-198.

4) A. Laganà - A. Bacaloni - I. De Leva - A. Faberi - G. Fago - A. Marino: "Determination of Maize and Grain Herbicides and their Transformation Products in Soil using Soil Column Extraction followed by Liquid Chromatography tandem Mass Spectrometry": Chromatographia, 2002 56

(5/6) 337-3434.

5) A. Laganà - R. Curini - G. D'Ascenzo - I. De Leva - A. Faberi - E. Pastorini "Liquid Chromatography/Tandem Mass Spectrometry for the Identification and Determination of Trichothecenes in Maize"; *Rapid Commun. Mass Spectrom.*: 2003; 17: 1737-1743.

6) A. Laganà - A. Bacaloni - M. Castellano - I. De Leva - A. Faberi - S. Materazzi "Sample Preparation for Analyzing Macrocyclic Lactones Mycotoxins in Fish Tissue Based on On-Line Matrix Solid Phase Dispersion and Solid Phase Clean-Up Followed by Liquid Chromatography - Tandem Mass Spectrometry Determination": *Journal of AOAC Int.* 2003, September/October vol. 86 n. 5: 726-739.

7) A. Laganà - A. Bacaloni - I. De Leva - A. Faberi - G. Fago - A. Marino "Analytical Methodology for the Determination and Occurrence of Endocrine Disrupting Chemicals in Sewage Treatment Plants and Natural Waters": *Anal. Chim. Acta.* 2004; 501; 79-88.

8) A. Laganà - A. Marino - E. Pastorini - A. Faberi - G. Fago - R. Samperi "Application of an innovative Matrix Solid Phase Extraction-Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry Analytical Methodology to the study of the metabolism of the estrogenic mycotoxin zearalenone in Rainbow trout's liver and muscular tissue": *International Journal of Environmental Analytical Chemistry*; 20034; 15 November; vol 84, 1009-1016.

9) C. Cavaliere - A. Faberi - P. Foglia - R. Samperi - A. Laganà "Determination of isoflavones and coumestrol in river water and domestic waste water sewage treatment plants": *Anal. Chim. Acta.* 2005; 531: 229-237.

10) A. Faberi - P. Foglia - E. Pastorini - R. Samperi - A. Laganà "Determination of type-B fumonisin mycotoxins in maize and maize-based products by LC/MS/MS using a QqQ linear ion trap mass spectrometer", *Rapid Comm. Mass Spectrom.* 2005; 19: 275-282.

11) M.L. Antonelli - A. Faberi - E. Pastorini - R. Samperi - A. Laganà "Simultaneous quantitation of free and conjugated phytoestrogens in leguminosae by high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry.": *Talanta.* 2005; 66: 1025-1033.

12) C. Cavaliere - A. Faberi - E. Pastorini - R. Samperi - A. Laganà "Automated On-line SPE-LC-ESI-MS/MS Method for the Determination of Ochratoxin A in Wine and Beer". *J. of Agric. and Food Chem.* , 2005; 53: 5518-5525.

13) A. Bacaloni - C. Cavaliere - A. Faberi - P. Foglia - A. Marino - R. Samperi - A. Laganà "Evaluation of the atmospheric pressure photoionization source for the determination of benzidines and chloroanilines in water and industrial effluents by LC/MS/MS" *Talanta*, 2007; 72: 419-426.

14) C. Guarino - F. Fuselli - A. La Mantia - L. Longo - A. Faberi - R.M. Marianella "Peptidomic approach, based on liquid chromatography/electrospray ionization tandem mass spectrometry, for detecting sheep's milk in goat's and cow's cheeses" *Rapid Commun. Mass Spectrom.* 2010; 24; 705-713.

15) C. Guarino - F. Fuselli - A. La Mantia - L. Longo - A. Faberi - R.M. Marianella "Multi-detection of preservatives in cheeses by liquid chromatography-tandem mass spectrometry. *Journal of Chromatography B*, 2012; 906, 9-18

16) A. Faberi, R. M. Marianella, F. Fuselli, A. La Mantia, F. Ciardiello, C. Montesano, M. Mascini, M. Sergi, D. Compagnone "Fatty Acid Composition and <sup>13</sup>C Of Bulk And Individual Fatty Acids As Marker For Authenticating Italian

PDO/PGI Extra Virgin Olive Oils By Means Of Isotope Ratio Mass Spectrometry" Journal of Mass Spectrometry 2014; 49, 840-849 .

17) G. Mazzarrino, A. Paparella, C. Chaves-Lopez, A. Faberi, M. Sergi, C. Sigismondi, D. Compagnone, A. Serio " Salmonella enterica and Listeria monocytogenes inactivation dynamics after treatment with selected essential oils" Food Control, 2015,50, 794-803

18) F. Camin, A. Pavone, L. Bontempo, R. Wehrens, M. Paolini, A. Faberi, R. M. Marianella, D. Capitani, S. Vista, L. Mannina. "The use of IRMS, 1H-NMR and chemical analysis to characterise Italian and imported Tunisian olive oils". Food Chemistry, 2016 (196) 98–105

19) M. G Di Serio, L. Giansante, G. Di Loreto, A. Faberi, L. Ricchetti, L. Di Giacinto "Ethyl esters versus fermentative organoleptic defects in virgin olive oil." Food Chemistry, 2017 219, 33-39.

20) A. Faberi, D. Compagnone, F. Fuselli, A. La Mantia, M. Mascini, C. Montesano, R. Rocchi, M. Sergi. "Italian Cheeses Discrimination By Means Of  $\delta^{13}\text{C}$  AND  $\delta^{15}\text{N}$  Isotopic Ratio Mass Spectrometry" Food Analytical Methods 2017 (<https://doi.org/10.1007/s12161-017-1110-0> )

21) R. Rocchi, M. Mascini, A. Faberi; M. Sergi, D. Compagnone, V. Di Martino, S. Carradori, P. Pittia. "Comparison of IRMS, GC-MS and E-Nose data for the discrimination of saffron samples with different origin, process and age" Food Control 106 (2019) 106736

#### *Altre pubblicazioni*

1) R.M Marianella - A. Faberi - M.G. De Cicco "Un Nuovo parametro di qualità per gli oli extra vergini di oliva: gli alchil esteri. Alimenta, 3, XIX, 2011

2) A. Faberi - "Contro le frodi sugli oli d'oliva a denominazione d'origine la tecnica della spettrometria di massa isotopica" – Teatro Naturale, XII, 24 Febbraio 2014

3) F. Camin, A. Faberi - "L' origine dell' olio extravergine d' oliva italiano può essere difesa" L'Informatore Agrario num. 29, pag. 49 del 24/07/2014 -

#### *Comunicazioni in congressi.*

1) Atti del XV congresso nazionale della Chimica Analitica (Portonovo [AN] 24-28 SETTEMBRE 2001): "Sviluppo di un metodo basato su ASE (Assisted Solvent Extraction) e cromatografia liquida accoppiata con la Spettrometria di Massa Tandem per la determinazione degli erbicidi arilfenossipropionici nel suolo" - M. Sergi A. Faberi - R. Curini.

2) Atti del Convegno: Attualità ed interdisciplinarietà nella chimica analitica, convegno in memoria del Prof. Arnaldo Liberti, Roma 20-23 febbraio 2002: "Determinazione di tossine macrocicliche in prodotti d'acquacultura" - M. Castellano - C. Catano - I. De Leva - A. Faberi - A. Marino - U. Tentolini.

3) Atti del Convegno: Attualità ed interdisciplinarietà nella chimica analitica, convegno in memoria del Prof. Arnaldo Liberti, Roma 20-23 febbraio 2002: "Determinazione di modulatori endocrini in acque ambientali mediante HPLC-MS/MS" - S. Aquili - A. Bacaloni - V. Colamonic - I. De Leva - A. Faberi - A. Laganà.

4) Atti del 8° convegno di Igiene Industriale, Corvara (BZ) 20-22 Marzo 2002 AIDII, (Associazione Italiana degli Igienisti Industriali): "Determinazione di erbicidi e loro prodotti di degradazione in terreni coltivati a grano e mais mediante SCE e HPLC-MS/MS" A. Marino - A. Bacaloni - I. De Leva - A.



Faberi.

5) Atti del 5° Congresso nazionale del consorzio interuniversitario nazionale "La Chimica per l'Ambiente" Tunisi 26-28 giugno 2002 "Determinazione di modulatori endocrini in acque ambientali mediante HPLC-MS/MS" S. Aquili - A. Bacaloni - I. De Leva - A. Faberi - G. Fago - A. Marino - S. Materazzi.

6) Atti del 5° Congresso nazionale del consorzio interuniversitario nazionale "La Chimica per l'Ambiente" Tunisi 26-28 giugno 2002 "Lemna Minor come indicatore in tracce di xenoestrogeni in acque ambientali" S. Aquili - R. Curini - G. D'Ascenzo - I. De Leva - A. Faberi - A. Laganà - G. Vinci.

7) Atti del 5° Congresso nazionale del consorzio interuniversitario nazionale "La Chimica per l'Ambiente" Tunisi 26-28 giugno 2002 "Biomonitoring Heavy Metals by Aquatic Plants: A Systematic Study of Copper Uptake" S. Aquili - A. Faberi - I. De Leva - A. Laganà - S. Materazzi - G. D'Ascenzo.

8) Atti del 9° convegno di Igiene Industriale, Corvara (BZ) 19-21 Marzo 2003 AIDII, (Associazione Italiana degli Igienisti Industriali): "GIS e tecniche analitiche per la determinazione della presenza, del trasporto e del destino di distruttori endocrini in effluenti di impianti di depurazione e corpi idrici" A. Marino - A. Bacaloni - M. Ciucci - A. Faberi - A. Laganà - E. Pastorini.

9) Giornate di scienza delle separazioni, Montelibretti (RM) 17-18 dicembre 2003: "Nuovo metodo HPLC-MS/MS per la determinazione simultanea di micotossine del fusarium nel mais" E. Pastorini - A. Faberi - S. Mosca - R. Samperi - A. Laganà.

10) Atti del 10° convegno di Igiene Industriale, Corvara (BZ) 31 Marzo 2 aprile 2004 AIDII, (Associazione Italiana degli Igienisti Industriali): "Determinazione di benzidine e cloroaniline in effluenti industriali: LC-MS a fotoionizzazione consistema di estrazione SPE: applicazione allo studio del fato di tali sostanze nel ciclo ideologico" M. Ciucci - A. Bacaloni - A. Faberi - A. Marino - E. Pastorini.

11) Atti del convegno AGROFOOD BIOANALYSIS 2004, Alghero, Porto Conte Ricerche (SS) 24 - 26 Giugno 2004: "Metabolismo della micotossina estrogenica zearalenone nella trota: applicazione di una metodologia innovativa di preparazione del campione finalizzata alla determinazione tramite cromatografia liquida - spettrometria di massa tandem" A. Bacaloni - A. Faberi - G. Fago, E. Pastorini - A. Laganà.

12) Atti del XVII Congresso Nazionale della Chimica Analitica: Parma settembre 2004 "Spettrometria di Massa per lo Studio del Profilo dei Metaboliti Glicosilati di Isoflavoni" M.L. Antonelli - A. Faberi - G. Fago - P. Foglia - A. Laganà.

13) Atti del I° congresso nazionale Le Micotossine Nella Filiera Agro-Alimentare: Roma, Istituto Superiore di Sanità, novembre 2004 "Spettrometria di Massa Tandem per la Determinazione Simultanea di Tricoteceni, Fumonisine e Zeranoli nel Mais" A. Faberi - G. Fago - P. Foglia - E. Pastorini - R. Samperi - A. Laganà.

14) Atti del I° congresso nazionale Le Micotossine Nella Filiera Agro-Alimentare: Roma, Istituto Superiore di Sanità, novembre 2004 "Metodo High-Throughput per la Determinazione di Ocratossina A nel Vino" M.L. Antonelli - C. Cavaliere - A. Faberi - G. Fago - R. Samperi - A. Laganà.

15) Workshop SISSG "Evoluzione delle tecniche di raffinazione e qualità delle sostanze grasse alimentari", poster: "La presenza di oli raffinati in oli vergini di oliva nei controlli ufficiali dell'ICQRF" A. Faberi - A. Monreale - R. M. Marianella

16) Workshop SISSG "Passato e Futuro dell'analitica delle sostanze grasse";

poster: "Valutazione di oli a denominazione d'origine mediante analisi sensoriale" L.- Ricchetti – A. Faberi – R.M. Marianella – P. Agresti, Massa Marittima Ottobre - 2010

17) Workshop "Spettrometria Di Massa Isotopica - Giornate di studio ed incontro"; poster: "Studio di nuovi indici di tracciabilità mediante caratterizzazione isotopica e molecolare di oli DOP/IGP". A. Faberi - F. Fuselli - A. La Mantia - F. Ciardiello - R. M. Marianella.

18) Workshop " Spettrometria Di Massa Isotopica - Giornate di studio ed incontro "; poster: "Evaluation of Cheese – Preliminary approach" A. Faberi, F. Fuselli, A. La Mantia, P. Curia, R.M. Marianella.

19) International Workshop on Olive Oil Authentication, Madrid; poster: "Fatty Acid Composition and  $\delta^{13}C$  of Bulk and Individual Fatty Acids as Marker for Authenticating Italian PDO/PGI Extra Virgin Olive Oils" - A. Faberi, F. Fuselli R. M. Marianella and M. Sergi. June 2013

20) 3rd MS FOOD DAY 2013; poster: "Determination of chemical compositions of essential oils by GC-MS analysis related with inhibition of microorganisms in food" Antonello Paparella\*, A. Serio, G. Mazzarrino, A. Faberi, M. Sergi, D. Compagnone - University of Trento, October 9-11, 2013 .

21) 3rd MS FOOD DAY 2013; poster: Traceability indexes based on  $\delta^{13}C$  and fatty acid composition for authenticating Italian PDO/PGI extra virgin olive oils" - A. Faberi, F. Fuselli, R. M. Marianella, M. Sergi, M. Mascini - University of Trento, October 9-11, 2013.

22) Atti del convegno "Massa 2015"; comunicazione orale: Isotope ratio mass spectrometry of  $\delta^{13}C$  of bulk and individual fatty acids as marker for traceability of Italian PDO/PGI extra virgin olive oils" - A. Faberi, R. M. Marianella – Società chimica italiana, divisione di spettrometria di massa - Istituto zooprofilattico sperimentale della Sardegna, Alghero (SS) 10-12 giugno 2015.

23) 17<sup>th</sup> CEEPUS Symposium and Summer School on Bioanalytics poster: "Fast Determination of Glyphosate in Beer by Ultra-Performance Liquid Chromatography –Triple Quadrupole Mass Spectrometry" - K. Tashev, V. Pantò, A. Faberi. A.S. Krstevska, A. Stefanovska, L. Kostovska, August 2017 Ochrid, (North Macedonia).

24) 5rd MS FOOD DAY 2017; poster: study of volatile pattern of saffron by SPME-GC-MS and Electronic Nose - Rocchi R., Faberi A., Pittia P., Sergi M., Mascini M., Compagnone D., October 11-13, 2017. Bologna c/o COOP Italia

25) A. Faberi "Alternative versus official methods: selection criteria and reliability of the analytical data." - International conference: "The methods of control - the control of methods - from the technique to the norm: oil as a model system". Torino, 25 gennaio 2019

26) A. Faberi "Il controllo delle frodi nel settore degli oli d'oliva: i risultati del controllo ufficiale del Dipartimento ICQRF" Convegno "L'alimentazione mediterranea ed i suoi tesori" nell'ambito del 31° Salone Internazionale del Biologico e de Naturale, Bologna 6 settembre 2019

#### *Onorificenze*

Cavaliere Ordine al Merito della Repubblica Italiana (Decreto 2 giugno 2013).

#### *Altri incarichi*

Ottobre 2003: progetto "ARCA-LA SAPIENZA" - missione scientifica per campionamenti e analisi sulle acque di falda che riforniscono la rete idrica della

città di Puerto Ayora. Galapagos (Ecuador).

Membro designato dal MIPAAF della Sottocommissione oli vegetali presso la stazione sperimentale per le industrie degli oli e dei grassi di Milano.

Già componente della Sottocommissione consultiva per l'aggiornamento periodico di metodi di analisi ufficiali degli oli e dei grassi del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Già componente della Sottocommissione consultiva per l'aggiornamento periodico di metodi di analisi ufficiali dei prodotti fitosanitari del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Membro del gruppo degli esperti chimici per lo studio dei nuovi metodi di analisi per gli oli d'oliva e di sansa di oliva del Consiglio Oleicolo Internazionale (C.O.I.) nonché del gruppo ristretto per lo studio dei residui contaminanti dell'olio d'oliva (Madrid, Spagna).

Delegato MIPAAF presso la DG AGRI della Commissione europea a partecipare agli incontri del gruppo dei chimici esperti di olio di oliva (Brussel, Belgio)

Delegato MIPAAF a partecipare alla 23°, 24°, 25° e 26° sessione del "Codex Committee on Fats and Oils (CCFO)" tenutasi a marzo 2013 a Langkawi, a febbraio 2015 a Melaka, a Marzo 2017 e Marzo 2019 a Kuala Lumpur (Malaysia).

Componente del comitato dei *Referee* della Rivista Italiana delle Sostanze Grasse e della Rivista *Olivae*.

Short term expert nell'ambito del progetto di Twinning finanziato dall'Unione Europea: "MK 2009/IB/AG 02 - Organic Agriculture Production and Quality Protection of Agriculture Products" Skopie (MK)

Esperto indipendente per la valutazione di progetti di ricerca nell'ambito del programma quadro "Horizon 2020 - Sustainable Food Security" (H2020-SFS).

Partecipazione, su invito del Consiglio Oleicolo internazionale in qualità di esperto chimica olivicolo-olearia, alla 33° sessione del sottocomitato scientifico dell'Organizzazione Mondiale delle Dogane (WCO) nel gennaio 2018.

Short term expert nell'ambito del progetto di Twinning UE GE-16-ENI-EC-03-18/ contract ENI/2018/403-206 "Establishing Efficient Protection and Control System of Geographical Indications (GIs) in Georgia". Tbilisi (GE).

*Relatore in tesi di  
Laurea*

"Caratterizzazione della componente volatile di oli extra vergini di oliva DOP/IGP nazionale mediante tecniche HS-SPME/GC-FID/GC-MS" Tesi di laurea di Fabrizio Fontana – Università La Sapienza Roma - Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali - Corso di Laurea in Chimica. Relatore interno prof.ssa Roberta Curini, Relatore esterno Dr. Angelo Faberi - Anno Accademico 2010/2011

"Studio di nuovi indici di tracciabilità mediante caratterizzazione isotopica e molecolare di oli DOP/IGP" Tesi di laurea di Felice Ciardiello – Università La Sapienza Roma - Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali - Corso di Laurea in Chimica. Relatore interno prof.ssa Roberta Curini, Relatore esterno Dr. Angelo Faberi - Anno Accademico 2011/2012

"Caratterizzazione e autenticazione del *Crocus sativus* L. DOP mediante analisi della componente volatile e dei rapporti degli isotopi stabili del carbonio ed azoto." Tesi di laurea di Simone Manetto – Università La Sapienza Roma - Facoltà di Farmacia e Medicina Corso di Laurea in Chimica e Tecnologia

Farmaceutiche. Relatore interno prof. Claudio Villani, Relatore esterno Dr. Angelo Faberi - Anno Accademico 2016/2017

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Palermo, 3 marzo 2021