

FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **SAVINO ANGELA FELICITA**

Telefono **089 798144**

E-mail **a.savino@mpaaf.gov.it**

Nazionalità italiana

Data di nascita 27 SETTEMBRE 1960

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a) **CHIMICO** c/o il Laboratorio dell'Istituto di Chimica Farmaceutica dell'Università degli studi di Perugia – Borsa di studio della **MEDIOLANUM FARMACEUTICI** (dal 15 marzo al 15 dicembre 1987)

**DIRIGENTE DEL LABORATORIO ICQRF DI SALERNO DAL 16/10/2006**

Nell'organico dell'**ICQRF** dal 17/12/1987 dove ho svolto fino al 15 ottobre 2006 l'attività di laboratorio progredendo nel tempo nei vari profili professionali previsti per un **Chimico**. Nel corso degli anni ho ricoperto vari **incarichi** tra i quali:

- Componente del Comitato ufficiale per l'esame organolettico degli oli di oliva vergini costituito presso il Laboratorio di Perugia
- Membro della commissione per l'aggiornamento dei metodi ufficiali di analisi – Sottocommissione Miele (DM 28 settembre 2000)
- Membro del Comitato nazionale italiano per il Codex Alimentarius – gruppo di lavoro Biotecnologie (novembre 2002)
- Responsabile del Laboratorio di Perugia
- Responsabile della Qualità
- Vicario del Dirigente del Laboratorio di Perugia (da giugno 2003)

**INCARICHI POST – DIRIGENZIALI**

- Membro della commissione esaminatrice della selezione per l'attribuzione di 10 borse di studio per periti chimici da destinarsi presso i Laboratori dell'Ispettorato (D.M. 3/11/2006 n. 5778)
- Docenza del corso di "introduzione all'analisi melissopalinoologica per il controllo ufficiale dei mieli" (anno 2007)
- Membro della commissione esaminatrice del concorso a n. 4 posti di direttore chimico, area C, posizione economica C2, nell'organico dell'Ispettorato (D.M. 14/06/2007 prot 10575)
- Coordinatore della sottocommissione per l'aggiornamento dei metodi ufficiali di analisi del miele (D.M. 19 dicembre 2008 n. 1796). Nell'ambito di questa attività ha anche partecipato personalmente ai lavori del gruppo creato *ad hoc* per l'implementazione di un metodo ufficiale per l'analisi sensoriale dei mieli

- Membro della sottocommissione per l'aggiornamento dei metodi ufficiali di analisi delle sementi (D.M. 19 dicembre 2008 n. 1790)
- Corso di aggiornamento "Le potenzialità analitiche dell'ICQRF": incarico di docenza sul tema "Miele" (23/10/2009)
- Membro della commissione esaminatrice per l'attribuzione di 20 borse di studio per periti chimici da destinarsi presso i Laboratori del Dipartimento dell'ispettorato (D.M. 14/12/2009 n. 27084)
- Membro della commissione esaminatrice per l'attribuzione di 6 borse di studio per periti chimici da destinarsi presso i Laboratori di Modena e Conegliano del Dipartimento dell'ispettorato (D.M. 17/12/2010 n. 26616)
- Membro della commissione esaminatrice per l'attribuzione di 18 borse di studio per periti chimici da destinarsi presso i Laboratori del Dipartimento dell'ispettorato (G.U. IV serie speciale "Concorsi ed esami", n. 8 del 31/01/2012)
- Incarico di coordinatore dell'Incontro/dibattito sul tema "Agricoltura biologica e mezzi tecnici: confronto su nuove linee di ricerca (26-29 novembre 2012)
- Incarico di coordinatore dell'incontro/dibattito sul tema "Lattiero caseario: confronto su nuove linee di ricerca" (3-6 dicembre 2012)
- Membro della commissione esaminatrice per l'attribuzione di 5 borse di studio per periti da destinarsi presso i Laboratori del Dipartimento dell'ispettorato (G.U., IV serie speciale "Concorsi ed esami", n. 10 del 5/02/2013)

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)

Diploma di **Dottore di ricerca** in chimica del farmaco (dal 1990 al 1993 presso l'**Università degli Studi di Perugia – Istituto di Chimica Farmaceutica**). "Progettazione di molecole ad attività biologica con metodi tradizionali e chemiometrici" – Relatori Prof. Arnaldo Fravolini e Prof. Sergio Clementi.

Il mio è stato il primo lavoro di applicazione della chemiometria nella chimica farmaceutica. In particolare è stato fatto uno studio per la progettazione di nuove molecole con potenziale attività antibiotica (Chinoloni). Oltre ad acquisire conoscenze in questa disciplina statistica, ho potenziato la mia esperienza nella sintesi organica, realizzando le molecole progettate. Lo studio dell'attività *in vivo* ed *in vitro*, ha dimostrato l'efficacia della progettazione dal momento che le molecole sintetizzate hanno mostrato un'attività farmacologica pari a quella degli antibiotici, appartenenti alla stessa classe, già in commercio.

Diploma di **Laurea in Chimica e tecnologie farmaceutiche** (15/03/1985 presso l'Università degli studi di Perugia). Tesi in Chimica Organica "Sostituzioni nucleofile su substrati aromatici non attivati. Aril-Alchil Seleniuri" – Relatore Prof. Marcello Tiecco. Votazione 110 e lode

Diploma di **Maturità classica** presso il Liceo Classico "Pontano Sanzi" di Spoleto (1979)

## **CORSI DI FORMAZIONE**

### *Corsi di tecnologie alimentari*

- Attività ispettive e tecniche di controllo – (articolato in 3 moduli): Nuovi prodotti e tecnologie alimentari – FORMEZ (14-18 gennaio, 2-8 febbraio, 18-22 febbraio 2002)

### *Corsi di aggiornamento su metodiche analitiche*

- Incontro studio sull'analisi dei mangimi – Istituto Sperimentale per la Zootecnia di Tor Mancina – Monterotondo Scalo – Roma (22 giugno 1989)
- Corso di addestramento ed aggiornamento per analisti sulle analisi specialistiche relative al settore dei mangimi e dei prodotti dietetici ad uso umano – Centro Studi e Ricerche di Vitaminologia del Dipartimento di Biochimica dell'Università degli Studi di Bologna (13-17 novembre 1989)
- Seminario di aggiornamento su tecniche analitiche avanzate applicate ad alcuni alimenti – Istituto agrario di San Michele all'Adige (TN) – (22-23 aprile 1997)
- Seminario “Recenti sviluppi dell'analisi organica in campo agro-alimentare e ambientale” – LECO Italia (Orvieto 5 ottobre 1999)
- Corso teorico-pratico sulla contaminazione da micotossine negli alimenti – Istituto superiore di sanità (Roma 8-9 maggio 2000)
- Corso di aggiornamento e di addestramento del personale analista degli uffici periferici dell'ICRF per le problematiche NMR e di massa isotopica per applicazioni nel campo alimentare – Istituto Agrario di S. Michele all'Adige (22-25 gennaio 2001)

### *Corsi di biologia molecolare*

- Corso teorico pratico sull'analisi PCR per la rivelazione OGM – Università degli studi di Bologna (12-14 novembre 2001)
- Corso teorico pratico sull'analisi PCR per la rivelazione OGM – Università degli studi di Pisa Dipartimento di Biologia delle Piante Agrarie – Sezione di Fisiologia vegetale (Pisa 25-26 luglio 2002)
- Corso di addestramento ed aggiornamento presso il Laboratorio di Ricerca e Analisi Sementi (LaRAS) “Analisi PCR qualitativa e quantitativa per la rivelazione di OGM in sementi e altre matrici alimentari” – Università degli studi di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie ambientali (Bologna 22-24 ottobre 2002)
- Tirocinio pratico sull'applicazione della tecnica PCR per il rilevamento OGM in sementi – LaRAS – Università di Bologna – Bologna (3-6 marzo 2003)
- Corso di addestramento ed aggiornamento sul tema “Metodi di rilevamento e di quantificazione di OGM in sementi e matrici alimentari” – LaRAS- Università di Bologna – Bologna (4-6 novembre 2003)
- Stage presso il laboratorio laRAS di Bologna per collaborare alla campagna di controllo su mais e soia OGM organizzata dal Ministero (Gennaio – Marzo 2004)

### *Corsi di microscopia*

- Corso di addestramento nel settore mangimistico “Applicazione della microscopia per la rilevazione di farine di origine animale” – Ispettorato Centrale Repressione Frodi – Modena (3 –7 giugno 1996)
- Corso di addestramento nel settore mangimistico “Applicazione della microscopia per la rilevazione di farine di origine animale” – Ispettorato Centrale Repressione Frodi – Modena (13-14 febbraio 1997)
- Corso di addestramento nell'analisi melissopalnologica dei mieli – Ispettorato Centrale Repressione Frodi – Modena (15-19 settembre 1997)
- Corso di addestramento nell'analisi melissopalnologica dei mieli – Ispettorato Centrale Repressione Frodi – Modena (17-21 novembre 1997)
- Corso di addestramento nell'analisi melissopalnologica dei mieli – Ispettorato Centrale Repressione Frodi – Modena (24-28 novembre 1997)
- Convegno studio su “Encefalopatie spongiformi trasmissibili” – Perugia (11 marzo 1998)
- Corso di approfondimento di alcuni aspetti specifici dell'analisi melissopalnologica dei mieli – Istituto Sperimentale per la Zoologia Agraria – Roma (26-28 gennaio 1999)
- Corso di addestramento nell'analisi melissopalnologica dei mieli – Ispettorato Centrale Repressione Frodi – Modena (24-26 marzo 1999)
- Corso di Melissopalnologica – Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle

- Marche-Università degli studi di Perugia (20 gennaio - 18 febbraio 2000)
- Simposio di actuopalinologia – Università degli Studi di Perugia (2 giugno 2000)
- Incontro di studio in “Melissopalinologia” – Istituto Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana (Roma 15 e 16 gennaio 2001)
- Corso attinente la biologia ed il riconoscimento del *Tuber indicum* e del *Tuber himalayensis* in rapporto ai tartufi neri nazionali (*T. melanosporum*, *T. brumale*, *T. aestivum*, *T. mesentericum*, *T. uncinatum*) – Centro sperimentale di tartuficoltura di Sant’Angelo in Vado (PU) 12 luglio 2001
- Seminario di Melissopalinologia “Insetti produttori di melata e spore presenti nei mieli” – Istituto Nazionale di Apicoltura – Bologna (16 giugno 2003)
- Seminario di Melissopalinologia “Introduzione all’uso di DataBase per la gestione di dati melissopalinologi e possibili applicazioni per la classificazione geografica e botanica dei mieli italiani” – Bologna (5 marzo 2004)
- Corso “Analisi macroscopica e microscopica degli ingredienti dei mangimi – Dipartimento di Morfofisiologia e Produzioni Animali – Università di Bologna – Ozzano Emilia (16 – 19 marzo 2004)
- Corso di approfondimento nell’analisi melissopalinologica: I mieli di Acacia – CRA Apicoltura – Bologna (14-16 maggio e 25-27 giugno 2012)

#### *Accreditamento dei laboratori: statistica e altra formazione*

- Seminario “Definizione dei concetti di precisione, accuratezza, incertezza, ripetibilità, riproducibilità: approccio pratico alla valutazione dell’incertezza di misura, convalida dei metodi analitici” – UNICHIM (Milano 25-26 novembre 1999)
- Corso UNICHIM “Verifiche ispettive interne nei laboratori: formazione e qualificazione dei Verificatori” – Milano – (17 – 18 giugno 2003)
- Partecipazione all’incontro Direzionale SINAL – laboratori accreditati – Roma – (22 settembre 2003)
- Corso UNICHIM “Controllo ed assicurazione della qualità dei risultati analitici. Valutazione dell’addestramento dell’operatore. Verifica della qualità del risultato. Costruzione e gestione delle carte di controllo. Software applicativo.” – Milano (18 e 19 novembre 2003)
- Corso UNICHIM “Sistema Qualità nei laboratori di analisi. Controllo ed assicurazione della qualità dei risultati analitici” Susegana (TV) – (16 e 17 giugno 2004)
- Partecipazione all’incontro Direzionale SINAL - laboratori accreditati – Roma (15 settembre 2005)

#### *Corsi di analisi sensoriale*

##### Olio di oliva

- Corso di formazione per degustatori di olio di oliva vergine – Ispettorato Centrale Repressione Frodi – Perugia (26, 27, 28 aprile 1993)
- Panel Test “Oli di oliva vergini” : prova di selezione degli assaggiatori con il metodo di classificazione delle intensità – Ispettorato centrale Repressione Frodi – Perugia (13, 14 e 17 aprile 2000)
- Corso di formazione per assaggiatori di olio di oliva vergini – Perugia (maggio 2004)
- Partecipazione a 20 sedute di assaggio di oli di oliva vergini – Perugia (17 gennaio 2005 – 4 febbraio 2005)
- Conseguimento dell’iscrizione all’albo nazionale degli assaggiatori di olio di oliva (1 marzo 2006)

##### Miele

- Corso di introduzione all’analisi sensoriale del miele – Istituto Nazionale di Apicoltura – Bologna (12-15 gennaio 1998)
- Corso di perfezionamento in analisi sensoriale del miele – Istituto Nazionale di Apicoltura – Bologna (27 novembre – 1 dicembre 2000) – Conseguimento dell’iscrizione all’Albo degli esperti in analisi sensoriale del miele.
- Partecipazione, in qualità di esperto in analisi sensoriale del miele, ai lavori delle giurie per la selezione dei campioni partecipanti al Concorso Grandi Mieli d’Italia – Tre gocce d’oro – Premio Giulio Piana – Castel San Pietro Terme (BO) (17 settembre 2004)
- Incontro tecnico sul metodo quantitativo per la valutazione della rispondenza dei mieli uniflorali – Istituto Sperimentale per la Zoologia Agraria – Roma – 5 marzo 2005)
- Membro della giuria del Concorso Grandi Mieli d’Italia – Tre gocce d’oro – Premio Giulio Piana (aggiornamento in analisi sensoriale del miele) – Castel San Pietro Terme

(BO) (10 – 11 settembre 2005)

- Corso di approfondimento in analisi melissopalnologica – CRA-API – Bologna (maggio – giugno 2013)

#### Vino

- Analisi sensoriale del vino: "introduzione alla degustazione e viticoltura" – Associazione italiana sommeliers- (Perugia 1996)
- Analisi sensoriale del vino: "Tecnica della degustazione ed enografia" – Associazione italiana sommeliers- (Perugia 1997)
- Analisi sensoriale del vino: "Corso per il conseguimento del diploma di Sommeliers – Associazione italiana sommeliers- (Perugia 1998)

#### Cacao e cioccolato

- Analisi organolettica del Cioccolato – Master del cioccolato – Perugia ottobre 2003

#### *Corsi della Scuola Superiore dell'economia e delle Finanze*

- Corso di riqualificazione per il personale dell'ICRF del MIPAF – I° modulo per Coordinatori Chimici – Tivoli (4 – 8 marzo 2002)
- Corso di riqualificazione per il personale dell'ICRF del MIPAF – II° modulo per Coordinatori Chimici – Tivoli (18– 22 marzo 2002)
- Corso di riqualificazione per il personale dell'ICRF del MIPAF – III° modulo per Coordinatori Chimici – Tivoli (6 – 19 maggio 2002)
- Corso di formazione "Sistemi di controllo direzionali in ambito pubblico" – Tivoli /7 – 9 giugno 2003)
- Seminario "La comunicazione esterna e tecniche di comunicazione scritta" Tivoli (21 – 22 ottobre 2003)
- Corso di formazione su "Relazioni Sindacali " – Tivoli (1 – 2 dicembre 2003)
- Seminario specialistico "Gestione dei processi decisionali" – Tivoli (4 – 6 febbraio 2004)
- Corso di formazione " La valutazione delle prestazioni nel pubblico impiego" – Tivoli (11 – 12 maggio 2004)

#### *Corsi di chemiometria*

- Scuola avanzata SIMCA di chemiometria nelle industrie alimentari – Perugia (6-8 novembre 1990)
- Seminario di Chimiometria in QSAR – Perugia (4-5 aprile 1991)
- Seminario di studio "Chimiometria: uno strumento nuovo per gestire la qualità dell'ambiente e degli alimenti" – Perugia (3-4 dicembre 1991)
- Corso di aggiornamento di chemiometria "Metodologie razionali per lo sviluppo e la ricerca" Perugia (20-24 novembre 1995)

#### *Corsi vari*

- Corso di addestramento al computer "WORDSTAR BASE" – SIAN – Roma (5 – 7 luglio 1993)
- Diploma di Inglese (2° livello)
- Corso su Ms Word Base, Ms Word Avanzato , Ms Wxcell Base, Ms Access Base – Personal Computing Studio Center e Solution – Perugia (22 gennaio – 23 maggio 2003)

#### **CORSI DI FORMAZIONE POST DIRIGENZIALI**

- Corso di formazione per neodirigenti con valutazione finale. Università "Carlo Cattaneo" di Castellanza (VA) (novembre 2006 –marzo 2007)
- Corso di formazione per datori di lavoro ISPESL Roma 13 e 14 novembre 2007
- Corso di formazione "Lo sviluppo della Leadership" – Università "Carlo Cattaneo" (LIUC) (dicembre 2008 – febbraio 2009)
- Corso di approfondimento per datori di lavoro "Lo scenario normativo in materia di salute e sicurezza delineato dal D.Lgs 81/08 – ISPESL Roma 18 e 19 Novembre 2008

- Corso di formazione "Etica, codive di comportamento e procedimenti disciplinari nel pubblico impiego dopo la riforma Brunetta " Scuola Superiore della Pubblica Amministrazione, Caserta (28 – 29 settembre 2011)

#### PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE E PARTECIPAZIONE A CONGRESSI:

- The antibacterial activity of quinolones against *E. Coli*: a chemometric study. – S. Clementi, A. Fravolini, A. Savino *et al.* Quant. Struct. –Act. Relat. **10**, 333 –343 (1991).
- Chemometric rationalization of the structural features affecting the antibacterial activity of quinolones against *Staphilococcus Aureus* – S. Clementi, A. Fravolini, A. Savino *et al.* – Pharm. Pharmacol. Lett. **3**, 13-16 (1993)
- Quinolinecarboxylic acid. Syntesis and antibacterial evaluation of 2-substituted,7-oxo-2,3-dihydro-7H-pyrido [1,2,3-de][1,4]benzothiazine-6-carboxylic acids related to Rofloxacin – A. Fravolini, A. Savino *et al.* J. Med. Chem., **35**, 3449-3454 (1993)
- 6-Aminoquinolones: a new class of quinolone antibacterial? – S. Clementi, A. Fravolini, A. Savino *et al.* J. Med. Chem., **38**, 973 – 982 (1995)
- X Convegno Nazionale della Divisione di Chimica Farmaceutica della Società Chimica Italiana. Siena 16-20 Settembre 1991 (Con la presentazione del poster: "Chemometric rationalization of the structural features affecting the antibacterial activity of quinolones" e della comunicazione: " A new generation of quinolones: 6-aminoquinolones").
- X Convegno Nazionale della Divisione di Chimica Farmaceutica della Società Chimica Italiana. Siena 16-20 Settembre 1991 (Con la presentazione del poster: A new generation of quinolones: 6-aminoquinolones" A. Fravolini , P.G. Pagella, A. Savino, *et al.*)
- XVII Congresso Nazionale della Società Chimica italiana. Genova. 25-30 Ottobre 1992 (con la presentazione del poster: "6-Aminoquinolones: synthesis and microbiological activity ").
- XII corso avanzato in Chimica Farmaceutica. Urbino 7-11 Settembre 1992 (in qualità di relatore: "Ottimizzazione di molecole farmacologicamente attive con tecniche tradizionali e chemiometriche").
- Stesura delle schede informative sul MIELE e del capitolo relativo all'ESAME ORGANOLETTICO del VINO.
- Workshop "La toscana dei tartufi, quale tutela per il consumatore" in qualità di relatore: "Commercializzazione dei tartufi: il ruolo dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi" – Arezzo (29 Ottobre 2005)
- Dal 2005 al 2007 ha collaborato con il CNR di Perugia su un lavoro dal titolo "individuazione degli oli di nocciola in oli di oliva mediante l'uso di marcatori molecolari" – in dirittura di arrivo la registrazione del brevetto relativamente alla messa a punto della metodica di estrazione di DNA da olio
- Workshop "Sulle tracce dell'olio" in qualità di relatore: "Il ruolo dell'ICQ nel garantire la Qualità degli oli" – Salerno (18 gennaio 2008)
- Sensory profile of some of the main Italian unifloral honeys. Development and possible uses. - Il international Symposium on Bee Product (Bragança, Portogallo, 9-12 settembre 2012)

|   |   |
|---|---|
| <b>CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI</b>  | Ho lavorato e studiato con grande impegno e interesse; ogni argomento approfondito nel mio percorso formativo è diventato poi, nella pratica, un ambito di mia competenza, e, addirittura, alcune attività sono state per me "una grande passione" (vd. Melissopalinologia) |
| MADRELINGUA   | <b>ITALIANO</b>   |
| ALTRE LINGUA  | <b>INGLESE</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura</li> <li>• Capacità di scrittura</li> <li>• Capacità di espressione orale</li> </ul> | <p>BUONO</p> <p>BUONO</p> <p>BUONO</p>  |
| <b>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</b>  | Il lavoro e la vita extra-lavorativa mi hanno messo a contatto con diverse persone e diversi ambienti: ho imparato a gestire la comunicazione e le relazioni con discreta capacità  |
| <b>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</b>  | E' una competenza che ho cominciato a dimostrare nel tempo, man mano che le circostanze lo richiedevano, disponendo, però, di una particolare predisposizione.  |
| <b>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</b>   | Disinvolta nell'uso della tecnologia  |
| <b>CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE</b>   | Di temperamento artistico, ho studiato per molti anni pianoforte, mi piace dipingere, ricamare, fotografare.  |
| <b>ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE</b>  | Gioco a bridge a livello agonistico   |
| <b>PATENTE O PATENTI</b>  | Patente tipo B  |

Angela Felicita Savino