

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **ROMANO, Gabriella Angela Maria**

Nazionalità Italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (dal 04/01/2016 ad oggi)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ICQ-Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti agroalimentari, MiPAAF – Laboratorio di Catania
Via A. Volta, 19 – 95122 CATANIA
- Tipo di azienda o settore Controllo qualità prodotti agroalimentari
- Tipo di impiego Esperto Chimico
- Principali mansioni e responsabilità Capo Panel Laboratorio ICQRF Catania (dal 4/1/2016) ed analista settore isotopico dal 1/03/2019)

- Date (dal 02/11/2009 al 1/03/2019)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ICQ-Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti agroalimentari, MiPAAF – Laboratorio di Catania
Via A. Volta, 19 – 95122 CATANIA
- Tipo di azienda o settore Controllo qualità prodotti agroalimentari
- Tipo di impiego Esperto Chimico
- Principali mansioni e responsabilità Responsabile Tecnico di laboratorio settore oli

- Date (dal 5 giugno 2006 al 31/12/2008)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ICQ-Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti agroalimentari, MiPAAF- Laboratorio Centrale di Roma
Via del Fornetto,85 – 00149 ROMA
- Tipo di azienda o settore Controllo qualità prodotti agroalimentari
- Tipo di impiego Direttore Chimico
- Principali mansioni e responsabilità Responsabile di procedimento analisi di revisione settore olio

- Date (dal 12 luglio 2004 – al 30 maggio 2006)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro CRA-Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura – Corso Savoia 190 – 95024 Acireale (CT)
- Tipo di azienda o settore Istituto di ricerca
- Tipo di impiego Borsa di studio per laureati
- Principali mansioni e responsabilità Ricerche sull'individuazione di marker di qualità e loro impiego nella discriminazione tra prodotti biologici e convenzionali

- Date (dal 2 aprile 2003 – al 20 giugno 2004)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro CRA-Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura – Corso Savoia 190 – 95024 Acireale (CT)
- Tipo di azienda o settore Istituto di ricerca
- Tipo di impiego Contratto di collaborazione coordinata e continuativa

- Principali mansioni e responsabilità
 - Date
Ricerca su arance affettate di IV gamma, in particolare studio dell'evoluzione della popolazione microbica durante la frigoconservazione del prodotto e determinazione dei principali parametri chimici (vit. C, antocianine, ac. organici, zuccheri e componenti polifenolici) mediante HPLC
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
(dal 28 gennaio 2002 – al 27 dicembre 2002)
CRA-Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura – Corso Savoia 190 – 95024 Acireale (CT)
 - Tipo di azienda o settore
Istituto di ricerca
 - Tipo di impiego
Borsa di studio per laureati
- Principali mansioni e responsabilità
 - Date
Caratterizzazione chimica e qualitativa dei frutti e succhi di agrume e ricerca di nuovi marker di qualità del prodotto mediante analisi HPLC
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
(dal 24 maggio 2001 – al 31 ottobre 2001)
CRA-Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura – Corso Savoia 190 – 95024 Acireale (CT)
 - Tipo di azienda o settore
Istituto di ricerca
 - Tipo di impiego
Incarico di collaborazione professionale
- Principali mansioni e responsabilità
 - Date
Studio sul contenuto di antocianine ed altri flavonoidi in diverse specie e cultivar di agrumi pigmentati mediante analisi HPLC
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
(da novembre 2000 – a marzo 2001)
ICRF – Laboratorio di Catania, Via Varese 45, 95123 Catania
 - Tipo di azienda o settore
Controllo qualità prodotti agroalimentari
 - Tipo di impiego
Stage
- Principali mansioni e responsabilità
 - Date
Approfondire le proprie conoscenze sulle analisi degli alimenti (HPLC, gas-cromatografia, spettrofotometria UV-VIS, analisi non strumentali)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
(da aprile 2000 – a settembre 2000)
Dipartimento di Metodologie Fisiche e Chimiche per l'Ingegneria – Università degli Studi di Catania
 - Tipo di azienda o settore
Università
 - Tipo di impiego
Collaborazione ad attività di ricerca
- Principali mansioni e responsabilità
 - Date
Ricerca sulla comunicazione intercellulare di colture di cellule di lievito "Saccharomyces cerevisiae" durante la crescita
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
(da febbraio 1999 – a febbraio 2000)
Laboratorio di Microbiologia dell'Istituto di Industrie Agrarie – Università degli Studi di Catania
 - Tipo di azienda o settore
Università
 - Tipo di impiego
Frequentazione del laboratorio durante il periodo di tesi
- Principali mansioni e responsabilità
 - Date
Acquisire le competenze necessarie per la ricerca, determinazione ed isolamento dei principali microrganismi negli alimenti
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
(da gennaio 1997 – a giugno 2000)
Istituto di Industrie Agrarie – Università degli Studi di Catania
 - Tipo di azienda o settore
Università
 - Tipo di impiego
Partecipazione a Panel Test
- Principali mansioni e responsabilità
 - Date
Membro del Panel Test per l'analisi sensoriale degli alimenti

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date
Luglio 2000
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Università degli Studi di Catania, Facoltà di Agraria
- Qualifica conseguita
Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare
- Date
(dal 1993 al 05 aprile 2000)
- Nome e tipo di istituto di istruzione
Università degli Studi di Catania, Facoltà di Agraria

- o formazione
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari 110/110 e lode

- Date (dal 1990 al novembre 1993)
Università degli Studi di Catania, Facoltà di Medicina e Chirurgia
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Diploma Universitario in Dietologia e Dietetica Applicata
50/50 e lode
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (dal 1985 al luglio 1990)
Istituto Tecnico commerciale "G. De Felice Giuffrida" di Catania
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Diploma di Ragioniere e Perito Commerciale
53/60
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

CORSI POST-UNIVERSITARI

- Date (dal 12/11/2018 - al 16/11/2018)
COI Madrid (Spagna)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
IOC COURSE FOR LEADERS OF VIRGIN OLIVE OIL TASTING PANELS - COI (Consiglio Oleicolo Internazionale)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (dal 15/05/2017 - al 19/05/2017)
Università Internazionale dell'Andalusia (UNIA)-(Baeza)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Il FOCUS GROUP-Settore oleicolo: "Tutela delle denominazioni protette: focus sui controlli, anche di natura analitica, nel settore oleicolo (visite impianti di raffinazione ed approfondimento su innovazioni tecnologiche al processo produttivo)"
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (12/10/2016)
Amministrazione Centrale (per il tramite di BitNet)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Seminario in videoconferenza di "Aggiornamento per Verificatori Interni – SGQ"
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (dal 03/10/2016 - al 04/10/2016)
Istituto Ramazzini Plus-Catania
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Corso di primo soccorso (D.Lgs 81/2008)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (dal 20/09/2016 - al 21/09/2016)
Istituto Ramazzini Plus-Catania
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Corso di prevenzione antincendio (D.Lgs 81/2008)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (Maggio- Settembre 2016)
MIPAAF-ICQRF
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Inglese specialistico nell'agroalimentare-livello Intermediate
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (dal 03/11/2015 - al 07/11/2015)
Università Internazionale dell'Andalusia (UNIA)-(Baeza)
- Nome e tipo di istituto di istruzione

- o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (dal 18/05/2015 - al 22/05/2015)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Camera di Commercio di Pisa - ICQRF
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (dal 12/02/2008 - al 14/02/2008)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione ICQ
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date 15/11/2007
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione UNICHIM
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (dal 13/11/2007 - al 14/11/2007)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione UNICHIM
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (dal 23/10/2007 - al 24/10/2007)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione UNICHIM
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (dal 18/09/2007 - al 19/09/2007)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione UNICHIM
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (dal 19/06/2007 - al 20/06/2007)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione UNICHIM
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (dal 15/05/2007 - al 16/05/2007)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione UNICHIM
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

FOCUS GROUP-Settore oleicolo: comparazione col sistema spagnolo per la lotta alle contraffazioni e tutela dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica

(dal 18/05/2015 - al 22/05/2015)
Camera di Commercio di Pisa - ICQRF

Corso di formazione per capi Panel di assaggiatori di oli d'oliva vergini

(dal 12/02/2008 - al 14/02/2008)
ICQ

Corso Tecnico di Formazione per l'Idoneità Fisiologica per Assaggiatori di Olio Vergine di Oliva

15/11/2007
UNICHIM

Esame per la qualificazione di "VERIFICATORE INTERNO DI SISTEMA QUALITA' DI UN LABORATORIO"

(dal 13/11/2007 - al 14/11/2007)
UNICHIM

Corso "VERIFICHE ISPETTIVE INTERNE NEI LABORATORI: FORMAZIONE DEI VERIFICATORI"

(dal 23/10/2007 - al 24/10/2007)
UNICHIM

Corso "ASSICURAZIONE DELLA QUALITA' DEI RISULTATI DI PROVA – Costruzione e gestione delle carte di controllo. Software applicativo. Materiali di riferimento. Prove Interlaboratorio"

(dal 18/09/2007 - al 19/09/2007)
UNICHIM

Corso "SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' NEI LABORATORI DI ANALISI – Stima ed espressione dell'incertezza dei risultati analitici"

(dal 19/06/2007 - al 20/06/2007)
UNICHIM

Corso "SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' NEI LABORATORI DI ANALISI – Validazione dei metodi di prova. Tarature e riferibilità delle misure. Addestramento dell'operatore"

(dal 15/05/2007 - al 16/05/2007)
UNICHIM

Corso "SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' NEI LABORATORI DI ANALISI – Guida all'accreditamento dei laboratori secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 – Impostazione della documentazione"

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI.

MADRELINGUA

Italiano

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Inglese

buono

buono

buono

Giugno 2001 conseguito certificato PET della Cambridge University, superando l'esame con merito

Francese

discreto

discreto

discreto

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

- Capacità di lavorare in gruppo.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

- Capacità di coordinare altre persone in un'attività lavorativa di gruppo

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

- Conoscenza delle principali analisi chimiche degli alimenti e dei loro componenti, ed in particolare delle metodiche volte alla determinazione delle frodi alimentari
- Esecuzione delle principali analisi chimico-fisiche per la caratterizzazione degli agrumi
- Capacità di eseguire tecniche analitiche preparative: SPE (Solid Phase Extraction) ed estrazione con solventi
- Capacità di eseguire tecniche analitiche strumentali: HPLC-RI-DAD, Spettrofotometria UV-VIS, Gas-cromatografia (FID)
- Capacità di effettuare analisi microbiologiche degli alimenti ed in particolare tecniche di ricerca, determinazione ed isolamento dei principali microrganismi presenti negli alimenti
- Buona conoscenza del sistema operativo Windows (95/98/XP/7) e Microsoft Office (Word, Excel, Power Point)
- Utilizzo di Internet e posta elettronica
- Utilizzo di software gestione strumentale: HPLC (Millennium 32, Empower, Chromquest), spettrofotometro (Cary WinUV) e Gascromatografo (Galaxie e TurboChrom)
- Gestione banche dati on-line (Scifinder)

PATENTE O PATENTI

Possesso patente B

ULTERIORI INFORMAZIONI

PUBBLICAZIONI:

Rapisarda P., Bellomo S.E., Pannuzzo P., Romano G., Timpanaro N. "**Minimally processed orange fruits: evaluation of products from late Tarocco genotype fruits stored at low temperature.**" SLIM 2006, Special Issue Italian J. Food Science, 2006, 431-437.

Rapisarda, P., Calabretta, M.L., Romano, G. and Intrigliolo, F. "**Nitrogen Metabolism Components as a Tool To Discriminate between Organic and Conventional Citrus Fruits**". J. Agric. Food Chem., Vol 53, No. 7, 2005, p. 2664-2669.

Rapisarda, P., Calabretta, M.L., Romano, G. and Intrigliolo, F. "**New Markers to Differenziate Between Organic and Conventional Citrus Fruit**". Proc. Int. Soc. Citriculture, Volume II (2004). P. 658-662.

Rapisarda P., Bellomo S.E., Pannuzzo P., Puglisi A., Romano G. "**Arance rosse affettate pronte per il consumo**". Convegno Ricerche e sperimentazioni nel settore dell'agrumicoltura Italiana Piano Agrumicolo Nazionale. Atti dei Risultati I anno di attività, 8 aprile 2003, p. 143-154..

Rapisarda P., Pannuzzo P., Romano G. and Russo G. "**Juice Components of a New Pigmented Citrus Hybrid *Citrus sinensis* L. Osbeck x *Citrus Clementina* Hort. Ex Tan.**". J. Agric. Food Chem. Volume 51, Number 6, 2003, p. 1611-1616.

Rapisarda P., Intrigliolo F., Lanza G., Giuffrida A., Romano G., Fiorillo M. "**Qualità dei prodotti dell'agrumicoltura biologica**". Rapporto sul progetto finalizzato MIPAF "Determinanti di qualità dei prodotti dell'Agricoltura Biologica" Bologna 14 settembre 2002, p. 25-31.

Rapisarda P., Calabretta M.L., Lombardo C., Romano G., Intrigliolo F. "**Aspetti qualitativi dei frutti di arancio provenienti da agricoltura biologica e convenzionale**". Atti delle "VI giornate scientifiche SOI" Spoleto 23-25 aprile 2002. Volume I, p. 317-318

POSTER:

Rapisarda P., Bellomo S.E., Pannuzzo P., Romano G., Lo Bianco M., Timpanaro N. Titolo della ricerca: **Arance rosse minimamente trasformate pronte per il consumo.** Presentato al Convegno "Il trasferimento delle innovazioni per lo sviluppo dell'agrumicoltura italiana" – I.S.A. – (Acireale (CT), 28/09/2004).

Rapisarda P., Bellomo S.E., Pannuzzo P., Puglisi A., Romano G. Titolo della ricerca: **Arance rosse affettate pronte per il consumo.** Presentato al Convegno "Ricerche e Sperimentazioni nel Settore dell'Agumicoltura Italiana – Piano Agrumicolo Nazionale" – I.S.A. – (Acireale (CT), 8 - 9/04/2003).

Rapisarda P., Calabretta M.L., Lombardo C., Romano G., Intrigliolo F. Titolo della ricerca: **Aspetti qualitativi dei frutti di arancio provenienti da agricoltura biologica e convenzionale.** Presentato alle "VI giornate scientifiche SOI" Spoleto 23-25 aprile 2002

La sottoscritta autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto DL 30 giugno 2003 n. 196.

Catania, 07/04/2021

Gabriella Angela Maria Romano

