

CURRICULUM VITAE

Io sottoscritta Loredana Biondi sotto la propria responsabilità e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara, ai sensi degli artt. 46 e 47 D.P.R. n. 455/2000, le seguenti generalità

1. GENERALITA'

- Nome: Loredana
- Cognome: Biondi

- 
- 
- 
- 

2. TITOLI DI STUDIO

- Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (già Scienze delle Preparazioni Alimentari) conseguita il 26 marzo 1997, presso la Facoltà di Agraria di Portici, Università degli Studi di Napoli "Federico II" Riportando la votazione di 99/110.
- Diploma di Ragioniere e Perito Commerciale conseguito il 14 luglio 1988 presso l'Istituto Tecnico Commerciale di Torre del Greco "E. Pantaleo".

3. TITOLI POST - LAUREA

- Corso di perfezionamento della durata di **un anno**, relativo al "**Controllo Assicurazione e Gestione della Qualità nelle Industrie Agro-Alimentari**", presso l'Università degli Studi di Salerno (Fisciano) – Dipartimento di Ingegneria Chimica ed Alimentare, conseguito in data 1 marzo 2001. (Rilascio di attestato di partecipazione).
- Dal 6 giugno 2010 al 18 novembre 2011 frequenta corso di formazione professionale della durata di **200 ore** autorizzato dalla Regione Campania sull'emergenza brucellosi dal titolo: "**Alimentazione animale e qualità dei prodotti, qualità chimica, microbiologica e nutrizionale delle materie prime di origine animale, aspetti tecnologici e biotecnologie innovative dei processi di trasformazione agro-alimentare e aspetti tecnologici e biotecnologie innovative nelle produzioni animali**" presso l'IZSM di Portici.
- Assegnataria da giugno 2013 di un **dottorato di ricerca** della durata di tre anni, presso la facoltà di Agraria in "Scienze e tecnologie delle produzioni agro-alimentari", indirizzo "Scienze e tecnologie delle produzioni alimentari".

4. LINGUE STRANIERE

- Buona conoscenza della lingua inglese, letta, scritta e parlata.
- Discreta conoscenza della lingua francese letta, scritta e parlata.

5. SOFTWARE

- Microsoft Word e microsoft Excel (conoscenze avanzate); microsoft Power Point,(conoscenze di base); Microsoft Internet Explorer (navigazione e comunicazione); windows XP (nozioni fondamentali)

6. PERCORSO FORMATIVO

- Nei giorni 23-24 aprile e 6-7-8-21-22-29 maggio 1998 ha partecipato ad un corso di formazione in "**Progettazione e implementazione di Sistemi Qualità**" della durata di **64 ore**. Il corso tenuto dalla Società CERMET di Bologna, ha avuto luogo presso la stazione sperimentale delle Conserve Alimentari di Angri (SA).(Rilascio di attestato di adesione al corso).
- Nel periodo maggio-giugno 1999 ha partecipato ad un corso di addestramento della durata di **130 ore** organizzato dall'IS.ME.CERT. (Istituto Mediterraneo dei Prodotti e dei Processi del settore agro-alimentare) per formare degli **ispettori** da impiegare per la verifica della conformità al disciplinare di produzione per la **certificazione di prodotto DOP** (denominazione di origine protetta). Gli alimenti

oggetto della certificazione sono: pomodoro San.Marzano (dell'Agro-Nocerino Sarnese), olio extravergine di oliva (colline salernitane, del Cilento, della penisola sorrentina), caciocavallo Silano etc..(Rilascio di regolare attestato). Nell'ambito dello stesso corso la formazione ha previsto un ulteriore corso, tenuto dall'**A.I.C.Q.** , per la formazione di **Valutatori dei Sistemi di Qualità** basato sulla normativa UNI-EN ISO 9000 e sulla UNI-EN ISO 10011. (Rilascio di attestato).

- Nel luglio 2000, presso la Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve di Angri (SA), ha partecipato ad un corso organizzato dall'IS.ME.CERT. sull'argomento "**Registrazione della qualità, Certificazione e piani di campionamento**" relatore ing. Costamagna. (Rilascio attestato di partecipazione).
- Nel febbraio del 2003 ha seguito un corso, tenuto dal **D.N.V.** relativo alla Vision 2000 (revisione della norma ISO 9001:1994 alla norma 9001:2000), sul seguente argomento"ISO 9001:2000 Esperienze a confronto nel settore agroalimentare"ed un ulteriore corso relativo alla: "Certificazione di prodotto e rintracciabilità di filiera". (Rilascio di n.° 2 attestati di partecipazione).
- Per conto della **ILC Mandara S.p.A.** ha frequentato un corso formativo sull'adeguamento del sistema di gestione aziendale alla norma VISION 2000 e sulle verifiche ispettive secondo la norma UNI EN ISO 19011 in data 18 giugno 2003. (Rilascio di regolare attestato di partecipazione).
- Il 5 giugno del 2003 ha partecipato per conto della **ILC Mandara S.p.A.** ad un convegno sulle "**Indagini di mercato e analisi sensoriali: nuove opportunità per le aziende**". (rilascio di scheda di partecipazione).
- Partecipazione 10/11 marzo 2010 ad un corso di addestramento AES CHEMUNEX sull'utilizzo del sistema biochimico **Biolog Gen 3** per l'identificazione dei batteri aerobi Gram Negativi e Gram Positivi presso l'IZSM di Portici.
- Dal 6 giugno 2010 al 18 novembre 2011 frequenta corso di formazione professionale della durata di **200 ore** autorizzato dalla Regione Campania sull'emergenza brucellosi dal titolo: "**Alimentazione animale e qualità dei prodotti, qualità chimica, microbiologica e nutrizionale delle materie prime di origine animale, aspetti tecnologici e biotecnologie innovative dei processi di trasformazione agro-alimentare e aspetti tecnologici e biotecnologie innovative nelle produzioni animali**" presso l'IZSM di Portici.
- In data 1-2 Agosto 2010 partecipa al corso di formazione "**Uso del Kit RIDASCREEN Gliadin e calcolo dei risultati con RIDA SOFT WIN**" presso il Dipartimento Ispezione degli Alimenti dell'IZSM di Portici.
- Partecipa il 18 novembre 2010 al seminario dal titolo "**Sviluppo, organizzazione ed implementazione dei sistemi di HACCP**" presso l'IZSM di Portici.
- In data 15 Aprile 2011 ha partecipato al corso dal titolo: "**Elementi di microbiologia predittiva: dall'approccio tradizionale ai nuovi sistemi diagnostici**" presso l'IZSM di Portici.
- In data 22- 23 Settembre 2011 partecipa al seminario sul "**Controllo dei molluschi bivalvi in Campania**" presso l'IZSM di Portici.
- In data 20 ottobre 2011 ha partecipato al corso sulla "**Tutela della Salute e della Sicurezza dei Lavoratori**" – D.Lgs. n.° 81/08 FORMAZIONE BASE presso l'IZSM di Portici".
- Partecipa al corso sulla "**Tutela della Salute e della Sicurezza dei Lavoratori D.Lgs. n: 81/08 RISCHIO BIOLOGICO E CHIMICO**, 24.03.2012;
- In data 3-4 maggio 2012 ha partecipato al corso dal titolo: una nuova disciplina al servizio dell'igienista"
- Partecipa ad un programma di formazione "**sull'accreditamento di un metodo microbiologico alternativo validato**" in data 26-27 giugno 2012
- Partecipazione al XVI Congresso Si.Di.L.V. Corso **didattico-formativo**, svolto a Sorrento (NA) in data 24-25-26 Ottobre 2012.
- Corso di formazione "**Diossine e salute**" tenutosi nella sede centrale dell'IZSM di Portici in data 22 Novembre 2012.
- Corso di formazione su "**Alimenti Funzionali e Nutraceutici: aspetti normativi e di sicurezza**" tenutosi nella sede centrale dell'IZSM di Portici in data 28 maggio 2013.

7. ESPERIENZE DI LAVORO

- Dal Novembre 1998 al febbraio 1999 ha ricevuto incarico dall'**A.N.I.C.A.V.** in qualità di **tutor** per un corso di formazione per "Tecnico Sistemi Qualità, Sicurezza, Ambiente per l'Industria delle Conserve Alimentari e Vegetali" della durata di **400 ore**.
- Dal 15 marzo al 15 giugno 1999 ha firmato un contratto di **lavoro interinale**, per conto della società di lavoro **Manpower S.p.A.**, con il **Consorzio della Mozzarella di Bufala (CE)** come ispettore. Gli ispettori formati avevano il compito di verificare la conformità del processo produttivo al **disciplinare di produzione** della mozzarella di bufala campana allo scopo di rilasciare o confermare il riconoscimento D.O.P. (denominazione di origine protetta) a tutti i caseifici interessati a consorziarsi o consorziati .
- Dal giugno 1999 al mese di dicembre 2001 ha lavorato come **ispettore dell'IS.ME.CERT.** in una collaborazione saltuaria e successivamente coordinata e continuativa. Il lavoro richiedeva di recarsi presso le aziende che richiedevano il riconoscimento della D.O.P. su alimenti di varia natura per i quali l'ente di certificazione era accreditato: **olio extra-vergine di oliva, pomodoro San Marzano, caciocavallo Silano, castagna di Montella, limone di Sorrento**. All'ispettore l'onere di verificare la conformità del processo di trasformazione al **disciplinare di produzione**.
- Nel corso dell'anno 2000, ha svolto molteplici lavori come **libera professionista** essendosi iscritta all'albo dei tecnologi alimentari dal 10 febbraio 2000 dopo aver conseguito l'abilitazione nel luglio 1998. L'attività svolta è dedicata sia alla stesura di manuali di autocontrollo HACCP, sia alla implementazione e gestione della qualità secondo le Norme UNI-EN ISO 9000.
- Nel 2003 è stata assunta come **Responsabile Assicurazione Qualità** presso l'azienda lattiero casearia **I.L.C. Mandara di Mondragone (CE)** occupandosi della gestione del laboratorio interno per il controllo dei parametri chimico-fisici e microbiologici della materia prima (latte), del semilavorato (cagliata) e del prodotto finito (Mozzarella di Bufala Campana) e del rinnovo della certificazione da ISO 9001 a VISION 2000. (Copia di regolare contratto di lavoro e relativa proroga).
- Nel periodo compreso tra maggio 2007 ed dicembre 2008 in qualità di **borsista**, presso la U.O.S. Sierologia della Sezione Diagnostica Territoriale di Caserta (Tuoro), ha prestato la sua attività nell'applicazione del metodo per la ricerca della Brucella in emosieri animali attraverso la tecnica della **sieroagglutinazione rapida con Rosa Bengala (SAR)** e dell'applicazione del test ELISA per la ricerca della Leucosi. Adottando un test ELISA simile, ha ricercato la Brucellosi nel latte bufalino, bovino ed ovicaprino.
- Dal 16 dicembre 2008 è stata trasferita nella sede di Portici al **Dipartimento di Ispezione degli Alimenti** laboratorio Latte . Qui, è impegnata nell'esecuzione dei parametri microbiologici del latte e dei derivati, nella partecipazione ai ring-test e nell'esecuzione delle analisi sulle Farine Animali e nella ricerca di Frodi Alimentari su M.B.C., presso l'**U.O.S. Controllo Qualità Latte-Allergeni-Frodi Alimentari**.
- Impegnata nell'esecuzione di tutte le analisi microbiologiche del latte fresco ed in polvere delle analisi degli alimenti per uso zootecnico, nella ricerca di frammenti di ossa di bovini, di pollo, di pesce, (**presso U.O. BSE Farine Animali- Frodi Alimentari**).
Sulle frodi in particolare, esegue una "**Focalizzazione Isoelettrica delle $\gamma 2$ e $\gamma 3$ caseine di specie vaccina nella Mozzarella di Bufala Campana, nei formaggi ovini e caprini e nel latte**".
- Attualmente impiega un test immunoenzimatico allo scopo di validare il metodo di prova sul "**Dosaggio quantitativo dei frammenti peptidici delle gliadine e delle prolamina corrispondenti**" in matrici alimentari destinate alla prima infanzia ed a soggetti particolari intolleranti alla proteina del glutine (i celiaci).
- Oltre alla ricerca del glutine si interessa di altri **allergeni** alimentari tra cui : **ovo-albumina (proteina dell'uovo), β -lattoglobulina (proteina del latte) e crostacei (proteina contenuta nei crostacei)**, in matrici di natura alimentare destinate a soggetti intolleranti. Di queste si è interessata della realizzazione di un protocollo di validazione e della messa a punto del relativo metodo di prova.

8 ALTRI DATI SIGNIFICATIVI

- Marzo 1996-marzo 1997 ha eseguito in qualità di tesista una ricerca "**sull'Effetto del liquido di copertura sulla qualità del tonno in scatola**" presso il laboratorio del Dipartimento di Scienza degli Alimenti della Facoltà di Agraria di Portici (NA).
Relatore Prof. Salvatore Spagna Musso, correlatore Prof. Raffaele Sacchi.

La ricerca è stata condotta in collaborazione con l'Istituto de Investigaciones Marinas di Vigo (Spagna), nell'ambito di un progetto finanziato dall'Unione Europea.

- Esperienza pratico applicativa nell'uso di gas-cromatografo (GC), HPLC e spettrofotometro UV-VIS e di tutta la strumentazione necessaria per un'analisi completa degli oli alimentari.
- Conoscenza pratico-applicativa della strumentazione necessaria per una analisi completa chimico-microbiologica di un latte.
- Analisi quali-quantitativa di allergeni alimentari: β -lattoglobulina (proteine del latte), ovo-albumina (proteine dell'uovo), dei crostacei e del glutine (proteine della farina di grano) in varie matrici alimentari, mediante l'utilizzo di kit immunoenzimatici (ELISA) R- Biopharm.

9 ELENCO PUBBLICAZIONI

- Tesi di laurea pubblicata sul vol. 46 n°3 del 31 Gennaio 1998 pag. 1150-1157 del "Journal of Agricultural and Food Chemistry" con il titolo "Effect of Packing Media on the Oxidation of Canned Tuna Lipids. Antioxidant Effectiveness of Extra-Virgin Olive Oil".
- Pubblicazione sullo studio dell'antibiotico-resistenza in ceppi di salmonella isolati da alimenti dal 2003 al 2010. Pubblicato sul volume degli abstract del "Il Sistema europeo sulla Sicurezza Alimentare: risultati e prospettive".
- Validazione di due metodi di prova immunoenzimatici (ELISA) per la ricerca di allergeni alimentari. Pubblicazione sul volume degli atti del XIV Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. del 2012.
- Piano di monitoraggio Regionale per la ricerca degli allergeni negli alimenti Regione Campania. Risultati del primo anno di monitoraggio. Pubblicazione sul volume del XXIII Convegno Nazionale A.I.V.I. giugno 2013 "Il Contesto Ambientale e la Sicurezza degli Alimenti".

DATA 12/10/2013

