



AL MAGNIFICO RETTORE  
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 4812

Il sottoscritto chiede di essere ammesso a partecipare alla selezione pubblica, per titoli ed esami, per il conferimento di un assegno di ricerca presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la nutrizione e l'ambiente

Responsabile scientifico: Dr. Cristian Del Bo'

[Sara Serrani]

## CURRICULUM VITAE

### INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	Serrani
Nome	Sara
Data Di Nascita	[05, 12, 1995]

### OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
nessuno	

### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Laurea Magistrale o equivalente	Scienze dell'Alimentazione LM-61	Università degli Studi di Firenze	2020
Specializzazione			
Dottorato Di Ricerca			
Master	Food Safety Management	CSQA (Firenze-Scuola di Management Agroalimentare)	2020-attualmente in corso (formula online weekend)
Diploma Di Specializzazione Medica			
Diploma Di Specializzazione Europea			
Altro	Esame di Stato Biologo- sez. A	Università degli Studi del Sannio	2020

### ISCRIZIONE AD ORDINI PROFESSIONALI



Data iscrizione	Ordine	Città

## LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

lingue	livello di conoscenza
Inglese	B2

## PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio

## ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

-(Luglio-settembre 2017) **Tirocinio curriculare** presso l'Istituto Zooprofilattico e Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise G.Caporale di Teramo- reparto di Igiene degli alimenti.

**Attività principale:** nel corso del tirocinio è stato effettuato l'addestramento e in parte eseguito le attività inerenti la ricerca, l'isolamento, l'identificazione e la caratterizzazione molecolare (effettuata mediante PCR e PFGE) del microrganismo patogeno *Listeria monocytogenes*. Le attività sono state focalizzate all'apprendimento delle tecniche di preparazione del campione e all'esecuzione del metodo di analisi in laboratorio, le simulazioni sono state effettuate su latte, formaggio e carne di pollo.

### Mansione:

1)Ricerca microbiologica: preparazione campioni, semina in piastra, lettura delle piastre ed isolamento. Successivamente esecuzione di prove biochimiche (Test catalasi, colorazione gram, Test emolisi, fermentazione degli zuccheri, Camp test).

2)Ricerca molecolare: identificazione del sierogruppo mediante una prova di PCR Multiplex, segue l'elettroforesi a campi pulsati (PFGE), la cui procedura è utilizzata per evidenziare le differenze genetiche tra i ceppi di *Listeria monocytogenes*.

-(Giugno 2019- marzo 2020) **Tirocinio curriculare** presso l'Azienda USL Toscana Centro-laboratorio di Biotossicologia.

**Attività principale:** Il tirocinio in laboratorio ha avuto come oggetto la ricerca microbiologica e molecolare di microrganismi patogeni negli alimenti destinati al consumo umano, per valutare il rispetto dei Criteri di Sicurezza Alimentare (CSA) e dei Criteri di Igiene di Processo (CIP). Le attività eseguite in maniera autonoma, sono focalizzate sull'isolamento, identificazione e caratterizzazione molecolare (PCR). Le analisi sono state effettuate su alimenti pronti al consumo RTE, che hanno portato alla stesura della tesi sperimentale dal titolo "Qualità microbiologica e sicurezza alimentare negli alimenti pronti al consumo".

**Mansione:** preparazione campioni, semina in piastra, allestimento prove biochimiche (Galleria API *Listeria*), allestimento PCR per conferma di microrganismi patogeni.

-(Settembre 2020-novembre 2020) **TIROCINIO-ASSISTENTE NUTRIZIONISTA** presso il Sani Medical Center di Teramo.

**Attività principale:** le attività di assistenza nutrizionale prevedevano l'analisi e stesura di diari ed abitudini alimentari con il paziente, misurazione antropometrica, utilizzo della BIA e redazione di piani nutrizionali personalizzati.

**Mansione principale:** lettura software Morphogram, lettura BIA, studio del diario alimentare e stesura del piano alimentare personalizzato.



## ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto

## TITOLARITÀ DI BREVETTI

Brevetto

## CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede
Giugno 2017 (16 ore)	Formazione e Informazione per la tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori rischio alto	Istituto Zooprofilattico e Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise G. Caporale, Teramo
Ottobre 2020 (4 ore)	Gestione della Listeria nelle aree ad alto rischio	Food Hub
Dicembre 2020 (24 ore)	Consulente ed auditor interno HACCP	Ente di formazione autorizzato HIDEEA

## PUBBLICAZIONI

Libri
[titolo, città, editore, anno...]
[titolo, città, editore, anno...]
[titolo, città, editore, anno...]

Articoli su riviste
[titolo articolo, rivista, città, editore, anno...]
[titolo articolo, rivista, città, editore, anno...]
[titolo articolo, rivista, città, editore, anno...]

Atti di convegni
[titolo, struttura, città, anno]
[titolo, struttura, città, anno]
[titolo, struttura, città, anno]



ALTRE INFORMAZIONI


Le dichiarazioni rese nel presente curriculum sono da ritenersi rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000.

Il presente curriculum, non contiene dati sensibili e dati giudiziari di cui all'art. 4, comma 1, lettere d) ed e) del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196.

Luogo e data: Teramo, 11/01/2021 .

FIRMA Saile Selranu