

ALLEGATO B

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI

(art. 46 D.P.R n. 445/2000)

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DELL'ATTO DI NOTORIETÀ

(art. 47 D.P.R n. 445/2000)

la sottoscritta

COGNOME CIASCA

NOME BIANCAMARIA

NATA A:

PROV

IL

NAZIONE Italia

ATTUALMENTE RESIDENTE A:

INDIRIZZO

CAI

PROV. BA

NUM. '

Visto il D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 concernente "T.U. delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa" e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la Legge 12 novembre 2011, n. 183 ed in particolare l'art. 15 concernente le nuove disposizioni in materia di certificati e dichiarazioni sostitutive (*);

Consapevole che, ai sensi dell'art.76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono punite ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali vigenti in materia, dichiara sotto la propria responsabilità; che quanto dichiarato nel curriculum professionale comprensivo delle informazioni sulla produzione scientifico/tecnologica corrisponde a verità

(*) ai sensi dell'art. 15, comma 1 della Legge 12/11/2011, n. 183 le certificazioni rilasciate dalla P.A. in ordine a stati, qualità personali e fatti sono valide e utilizzabili solo nei rapporti tra privati; nei rapporti con gli Organi della Pubblica Amministrazione e i gestori di pubblici servizi, i certificati sono sempre sostituiti dalle dichiarazioni sostitutive di certificazione o dall'atto di notorietà di cui agli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000

Bari 09/03/2017

Biancamaria Ciasca

Bari 09/03/2017

professionali oggetto dello studio	Tesi sperimentale in Chimica Fisica: Sintesi e caratterizzazione di complessi di inclusione zinco batterioclorofille/ciclodestrine Caratterizzazione mediante spettroscopia di assorbimento UV-VIS Purificazione su colonna cromatografica
Qualifica conseguita	02/04/2009 – Dottore in chimica
Voto	104/110
Periodo	FORMAZIONE SECONDARIA 09/1999 – 07/2004
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Liceo Scientifico Sante Simone Conversano (Ba)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Indirizzo PNI (Piano Nazionale Informatica)
Qualifica conseguita	14/07/2004 - Maturità Scientifica
Voto	100/100

Bari 09/03/2017

Giuseppina Russo

Finalità del progetto	<p>"Smart Puglia 2020" programma FSC 2007 – 2013 Ricerca. Responsabile Progetto Scientifico: dottoressa Veronica M.T. Lattanzio</p> <p>La finalità del progetto è quella di proporre delle soluzioni tecnologiche utili per favorire processi innovativi nel campo della sicurezza alimentare e agricoltura sostenibile.</p>
Ruolo svolto	Svolgimento delle attività di ricerca (in particolare sviluppo di metodiche di analisi rapida di fitofarmaci in matrici agroalimentari), elaborazione dei risultati.
Periodo di attività	Novembre 2014 – ad oggi
Progetto	Agreement for the provision of technical service sto NEN. Ref. SA/CEN/ENTR/520/2013-17, Contract Item: 2013-17.4.A (CEN Standardization Mandate M520/EN, Item 4 "Multi-method for determination of zearalenone and trichothecenes at least including deoxynivalenol (DON) and its acetylated derivatives (3-acetyl-DON and 15-acetyl-DON), nivalenol (NIV) and T-2 and HT-2 toxin in cereals and cereal products by LC-MS/MS" Responsabile Progetto Scietifico:dott.ssa Veronica Lattanzio
Finalità del progetto	Il progetto ha come obiettivo la standardizzazione di una metodica nell'ambito del mandato M/520 del Comitato Europeo di Normazione, che potrà essere utilizzata come metodica ufficiale per il controllo della conformità di frumento e prodotti derivati ai limiti massimi ammissibili stabiliti per tricoteceni e zearalenone.
Attività svolta	Svolgimento delle attività di ricerca, in particolare produzione dei materiali di riferimento, sviluppo e validazione di metodo per la determinazione di micotossine in frumento e prodotti derivanti, coadiuvante nell'organizzazione dello studio collaborativo e analisi statistica dei risultati.
Altre informazioni	La partecipazione al progetto è documentato nel contratto Agreement for the provision of technical services to NEN. Ref. SA/CEN/ENTR/520/201317, Contract Item: 2013-17.4. Protocollo ISPA N. 0006901 del 18/11/2014 e dal prodotto di ricerca B1 (come da allegato A "Elenco Prodotti Scientifici: Il Atti di Conferenza Nazionali e Internazionali dotati di ISBN o ISSN")
Periodo di attività	Settembre 2013 ad oggi
Progetto	"Nuove tecnologie abilitanti per la food safety e l'integrità delle filiere agroalimentari in uno scenario globale (SAFE&SMART project of the Italian Ministry of Education, Universities and Research, MIUR CTN01_00230_248064)." Responsabile Scinetifico: dott. Michelangelo Pascale
Finalità del progetto	Il progetto ha come obiettivo generale il miglioramento della sicurezza alimentare attraverso azioni di prevenzione, controllo e innovazione tecnologica e formazione, nell'ottica di una valorizzazione di materie e prodotti a basso contenuto di contaminanti chimici e biologici o di altre sostanze indesiderate
Ruolo svolto	Svolgimento delle seguenti attività: 1) messa a punto di immunosaggi (dipstick) per la determinazione di micotossine in cereali e prodotti derivati; 2) sviluppo di metodiche LC-MS/MS per lo screening rapido di micotossine in cereali e prodotti derivati
Altre informazioni	La partecipazione al progetto scientifico è documentata dal prodotto di ricerca C4 (come da allegato A "Elenco Prodotti Scientifici - Il Atti di

	Mezzogiorno attraverso 1) caratterizzazione genetico-molecolare di piante, animali e microrganismi che concorrono e sono la base di specifici prodotti agroalimentari Made in Italy; 2) sviluppo di una rete di diagnostica avanzata per il monitoraggio della qualità e sicurezza alimentare; 3) individuazione di nuovi prodotti e/o processi di interesse per l'industria agroalimentare (tra cui alimenti ipoallergenici e/o ricchi in composti nutraceutici).
Attività svolta	Svolgimento delle attività di ricerca, in particolare sviluppo e validazione di metodiche LC-MS e per la determinazione di micotossine e forme mascherate in prodotti agroalimentari ed elaborazione dei risultati.
Altre informazioni	La partecipazione al progetto scientifico è documentata dal prodotto di ricerca A7 (come da allegato A "Elenco prodotti scientifici: I Articoli pubblicati a stampa su giornali scientifici censiti da JCR (riviste ISI)")

ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO

Date	23 Gennaio 2017; 6/20 Febbraio 2017; 6/27 Marzo 2017
Struttura	Istituto di Scienze delle Produzione Alimentari (ISPA), Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) Via Amendola 122/O – 70126 Bari
Tipologia di Corso	Affiancamento alunni durante visita guidata all'Istituto
Principali attività	Assistente di laboratorio
Ulteriori informazioni	Il ruolo di assistente di laboratorio è documentato dalla dichiarazione Protocollo N. ISPA 0000104 del 19/01/2017

Date (da-a)	6-10 Ottobre, 2014
Struttura	Istituto di Scienze delle Produzione Alimentari (ISPA), Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) Via Amendola 122/O – 70126 Bari
Tipologia di Corso	Corso di specializzazione "ISM-Mycored Workshop - Training Course "Detection techniques for mycotoxins and toxigenic fungi in the food chain",
Principali attività	Assistente di laboratorio

PARTECIPAZIONE A CORSI DI FORMAZIONE

Periodo	10 Maggio 2016
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Waters
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Seminario Ambientale & Agroalimentare <i>Istituto di Scienze delle Produzione Alimentari (ISPA), Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) Via Amendola 122/O – 70126 Bari</i>
Periodo	30 Giugno 2014 – 4 Luglio 2014 <i>=> CORSO NON ATTINENTE</i>
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	INSTITUTE OF BIOMOLECULES School of Science University of Cadiz C/ República Saharaui s/n, 11510-Puerto Real (Cádiz), Spain
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Summer training <u>course</u> on parasitic plants. Role of strigolactones in parasitic plant Management (Vincitrice di Borsa di Studio da parte di COST FA1206)
Periodo	26 Maggio – 30 Maggio 2014 <i>=> CORSO ATTINENTE</i>
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Dipartimento di Chimica - Università degli Studi di Parma Centro Congressi "S. Elisabetta" - Campus Universitario - Parco Area delle Scienze 95
Principali materie / abilità	Scuola Nazionale in Metodologie Analitiche e Bioanalitiche in

Bari 09/03/2017

Biancamaria Cuccia

- Applicazioni: MS Word, MS Excel, MS Powerpoint
- Software per elaborazione di dati statistici: Origin version 6.0, Minitab®8
- Software specifici per la gestione ed elaborazione di dati di spettrometria di massa e cromatografici quali, Xcalibur 2.1, ExactiveTune 1.1, Q Exactive Plus Tune 2.5 (Thermo Fisher), Empower 2 Chromatography Data System (Waters) MassLynx 4.1 Mass Spectrometry (Waters), Analyst (AbSciex).

CAPACITÀ E COMPETENZE SCIENTIFICHE

COMPETENZE TECNICHE E ATTIVITÀ DI RICERCA

Sviluppo e validazione di metodiche rapide per lo screening di micotossine in prodotti agroalimentari (immunosaggi, metodiche di spettrometria di massa). Analisi statistica dei risultati.

Sviluppo e validazione di metodiche di spettrometria di massa tandem e in alta risoluzione accoppiate a cromatografia liquida per l'analisi di micotossine e fitofarmaci in cereali e prodotti derivati.

Preparazione di materiali di riferimento multimicotossina, caratterizzazione tramite studi di stabilità e omogeneità in accordo alle norme ISO e IUPAC

Coadiuvante nella organizzazione di proficiency test e studi collaborativi. Identificazione, caratterizzazione strutturale di micotossine e metaboliti mediante tecniche di cromatografia liquida accoppiata alla spettrometria di massa

Tecniche di estrazione/purificazione in fase solida (SPE) o ad immunoaffinità per la determinazione di contaminanti alimentari

Rivelazione e quantificazione di micotossine in matrici alimentari mediante metodi basati su cromatografia liquida ad Alta Prestazione (HPLC) o ultra alta prestazione (UPLC): HPLC-FLD, HPLC-DAD UV e UPLC/UV.

ULTERIORI INFORMAZIONI

ALLEGATO A: Elenco Prodotti Scientifici (I:Articoli pubblicati a stampa su giornali scientifici censiti dal JCR (riviste ISI); II: Atti di Conferenza Nazionali e Internazionali dotati di ISBN o ISSN; III: Atti di Conferenza Nazionali e Internazionali)

ALLEGATO A –ELENCO PRODOTTI SCIENTIFICI

I - Articoli pubblicati a stampa su giornali scientifici censiti dal JCR (riviste ISI)

GAT 2ND ATT

A1. De Girolamo A, Ciasca B, Stroka J, Bratinova S, Pascale M, Visconti A, Lattanzio VMT. Performance evaluation of LC-MS/MS methods for multi-mycotoxin determination in maize and wheat by means of international Proficiency Testing. *Trends in Analytical Chemistry*. 2017, Vol n. 86; pp. 222-234. DOI:10.1016/j.trac.2016.11.005

A2. De Girolamo A, Ciasca B, Stroka J, Bratinova S, Pascale M, Visconti A, Lattanzio VMT. Performance evaluation of LC-MS/MS methods for multi-mycotoxin determination in maize and wheat by means of international Proficiency Testing *Trends in Analytical Chemistry*. 2017, Vol n. 86; pp. 222-234 DOI: 10.1016/j.trac.2016.11.005

A3. Lattanzio VMT, Ciasca B, Powers S, von Holst C. Validation of screening methods according to Regulation 519/2014/EU. Determination

Superiore di Sanità, Roma, 28-29-30 settembre 2015 Pag:36. C. Brera, B. De Santis, F. Debegnach, E. Gregori e M.C. Barea Toscan Eds. ISSN 0393-5620

B4. Lattanzio VMT, **Ciasca B**, Visconti A, Pascale M. Glucosyl derivatives of type-A trichothecenes: mass spectrometric characterization of plant and fungal metabolites, and natural occurrence in cereals. Atti 4th MS Food Day 07-09 Ottobre, 2015, Foggia, Italy. Pag: 91 -93 ISBN 978-88-909328-6-1 (RELATRICE)

B5. De Girolamo A, **Ciasca B**, Stroka J, Bratinova S, Pascale M, Visconti A, Lattanzio VMT. International proficiency testing as a tool to evaluate the state-of-art of LC-MS methods for multi-mycotoxin determination Atti 4th MS Food Day. 07-09 Ottobre, 2015, Foggia, Italy Pag: 165-167. ISBN 978-88-909328-6-1

B6. De Girolamo A, **Ciasca B**, Stroka J, Bratinova S, Pascale M, Visconti A, Lattanzio VMT. International proficiency testing as a tool to evaluate the state-of-art of LC-MS methods for multi-mycotoxin determination Atti 4th MS Food Day .07-09 Ottobre, 2015, Foggia, Italy Pag: 165-167. ISBN 978-88-909328-6-1

B7. Lattanzio VMT, **Ciasca B**, Visconti A. Metodo LC-MS/MS per la determinazione simultanea di aflatossine, ocratossina A, fumonisine, tricoteceni e zearalenone in mais, frumento e prodotti derivati. Atti Progetto Micoprincem, Micotossine principali ed emergenti nei cereali Roma, Giugno 2014, Pag: 19-22. D'Egidio MG, Marano ML, Ripa C Eds. ISBN 978-88-97081-59-3

B8. Lattanzio VMT, **Ciasca B**, Haidukowski M, Visconti A, Pascale M, Infantino A. Profilo tossigenico di ceppi di *Fusarium langsethiae* isoalti da frumento in diversi cereali italiani. Atti Progetto Micoprincem, Micotossine principali ed emergenti nei cereali Roma, Giugno 2014, Pag: 83-86. D'Egidio MG, Marano ML, Ripa C Eds. ISBN 978-88-97081-59-3

B9. Lattanzio VMT, Pascale M, Haidukowski M, **Ciasca B**, Infantino A, Santori A, Visconti A. Mycotoxin profile of *Fusarium langsethiae* strains isolated from durum wheat in Italy: identification and characterization of new trichothecene glycosil derivatives. Book of Abstracts of the EUROFOODCHEM XVII 7-10 Maggio 2013, Istanbul (Turkey). Pag: 433. Hacettepe University, Food Engineering Department. Koksels H Ed. ISBN 978-605-63935-0-1

III - Atti di Conferenza Nazionali e Internazionali

C1. Lattanzio VMT, Guarducci N, Powers S, **Ciasca B**, von Holst C Performance evaluation of a rapid lateral flow immunoassay for aflatoxins determination in maize by solvent free extraction. 11th Conference Rapid Methods Europe 2016. 7-9 Novembre 2016, Amsterdam, The Netherlands Pag:80-81 POSTER

C2. De Girolamo A, **Ciasca B**, Pascale M, Lattanzio VMT. Determination of trichothecenes and zearalenone in wheat and derived products by LC-MS/MS: development of a standard method within the CEN mandate M/520. 2nd IMEKOFOODS Promoting Objective and Measurable Food

Evaluation of next generation liquid chromatography - single quadrupole mass spectrometry for screening and quantitative analysis of multiple mycotoxin in foods. 8th World Mycotoxin Forum: 10-12 Novembre 2014, Vienna, Austria. Pag: 117-118 (POSTER)

C12. D'Antuono I, Linsalata V, Lattanzio VMT, **Ciasca B**, Logrieco AF, Cardinali A. Biophenols of table olives: assessment of their bioaccessibility after *in vitro* gastro-intestinal digestion 8th World Congress on Polyphenols Applications, 4-6 Giugno 2014, Lisbon, Portugal Pag: 20-24 (PRESENTAZIONE ORALE)

C13. Palacios S, Erazo J, **Ciasca B**, Palazzini J, Lattanzio VMT, Chulze S, Farnochi MC, Torres A Deoxynivalenol glycosilation in durum wheat cultivars – relation with FHB resistance under green house conditions International Mycotoxin Conference 2014. 19-23 Maggio 2014, Beijing, China. Pag: 190 (POSTER)

C14. **Ciasca B**, Lattanzio VMT, Haidukowski M, Infantino A, Visconti A, Pascale M. LC-MS/MS characterization of fungal mycotoxin profile: production of type-A trichothecenes and relevant glucosyl derivatives. 4th MS-J-Day "I giovani e la spettrometria di massa", 30 Ottobre 2013, Potenza (Italy) PRESENTAZIONE ORALE (Relatrice, vincitrice borsa di studio conferita dalla Società Chimica Italiana)

C15. Lattanzio VMT, **Ciasca B**, Haidukowski M, Powers S, Visconti A.. LC-MS/MS multi-mycotoxin determination after immunoaffinity column clean up: a single laboratory validation design to evaluate contribution of selected factors to method performance characteristics.th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis. 5-8 Novembre 2013, Prague (Czech Republic). Pag: 359 (POSTER)

C16. **Ciasca B**, Lattanzio VMT, Haidukowski M, Powers S, Visconti A. A single-laboratory validation design to evaluate performance characteristics of LC-MS/MS multi-mycotoxin determination after immunoaffinity column clean up. 3rd MS Food Day. 9-11 Ottobre 2013, Trento (Italy). Pag: 117-118 (POSTER)

ELENCO DOCUMENTI ALLEGATI

- a) Dichiarazione attestante il ruolo di assistente di laboratorio:
 - 1. Affiancamento alunni durante visita guidata all'Istituto
 - 2. Corso di specializzazione "ISM-Mycored Workshop - Training Course "Detection techniques for mycotoxins and toxigenic fungi in the food chain"