

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 **POZZO SARA** nata a [REDACTED] attualmente residente a [REDACTED]

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 seguente curriculum vitae et studiorum
comprensivo delle informazioni sulla produzione scientifica
corrisponde a verità

17/06/2020

**INFORMAZIONI
PERSONALI**

Sara Pozzo

**ESPERIENZA
PROFESSIONALE**

01/08/2018 → 13/09/2019

01/02/2017 → 31/07/2018

Collaborazione volontaria all'attività di ricerca**Assegno professionalizzante di collaborazione ad attività di ricerca**

datore di lavoro

ISPA CNR - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche

protocollo o
documento di riferimento

Prot. ISPA 307 del 03/02/2017

tematica di ricerca

Miglioramento della qualità nutrizionale di alimenti

attività svolte

- **caratterizzazione di mangimi** (determinazione del profilo lipidico e dei composti organici volatili mediante gascromatografia);
- **valutazione della qualità nutrizionale e shelf-life di carne e uova** (determinazione del profilo lipidico, del contenuto di colesterolo e dei composti organici volatili mediante gascromatografia; determinazione del colore mediante colorimetro; determinazione del contenuto di carotenoidi del tuorlo mediante spettrofotometria; determinazione della resistenza del guscio; test sensoriali su carne e uova);
- analisi statistica dei dati raccolti;
- produzione di relazioni scientifiche.

altre informazioni

Le attività sono state svolte nell'ambito del programma di ricerca finanziato da Fondazione Cariplo dal titolo **"CAMFEED - Arricchimento in omega-3 e composti antiossidanti in prodotti (carne e uova) ottenuti da broiler e galline ovaiole alimentate con camelina sativa a basso contenuto di glucosinolati"** (www.camfeed.it).

01/2011 → 01/2017

Collaborazione all'attività di ricerca come laureato frequentatore

datore di lavoro

PackLab - Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, l'Ambiente (Defens) - Università degli Studi di Milano

protocollo o
documento di riferimento

Dichiarazione di attività svolta del 15/06/2020 (Limbo Sara per Packlab)

tematica di ricerca

Materiali di imballaggio, nuove soluzioni di confezionamento (imballaggi attivi) e shelf-life degli alimenti

7/06/2020

attività svolte	<ul style="list-style-type: none"> • caratterizzazione di materiali di imballaggio - plastici e cellulosici - destinati al contatto alimentare (prove meccaniche, prove ottiche, determinazione delle caratteristiche di superficie, analisi di composizione); • valutazione delle prestazioni e conformità di materiali e articoli destinati al contatto alimentare (analisi di permeabilità, test di migrazione globale, analisi di migranti specifici); • monitoraggio di prodotti alimentari confezionati in atmosfera modificata (monitoraggio dell'evoluzione della composizione dello spazio di testa di confezioni alimentari, valutazione di indici di qualità di prodotti alimentari); • supporto all'attività di confezionamento in atmosfera modificata; • analisi statistica dei dati raccolti; • produzione di relazioni tecnico scientifiche; • indagine bibliografica sullo stato dell'arte dello sviluppo di tecnologie di condizionamento innovative con sistemi di attivazione di antimicrobici integrati nel packaging, dal titolo "Release Systems per imballaggi alimentari - Focus su Sostanze volatili" (2015).
altre informazioni	<p>Le attività sono state svolte nell'ambito di collaborazioni e convenzioni esistenti tra PackLab ed aziende operanti nel settore alimentare e nel settore degli imballaggi, tra cui:</p> <p>Comital Cofresco S.p.a., Volpiano (TO) - Italia Multisorb Technologies, Buffalo NY - USA Naba Carni S.p.a., Rezzato (BS) – Italia</p>
04/2015 → 07/2015	Prestazione occasionale di collaborazione con ritenuta d'acconto
datore di lavoro protocollo o documento di riferimento	Istituto Italiano Imballaggio – Via C. del Fante 10, 20122 Milano Documento di conclusione collaborazione del 03/12/2016
attività svolte	<ul style="list-style-type: none"> • indagine bibliografica su tematica emergente dal titolo "Sostanze Non Intenzionalmente Aggiunte (NIAS) ai materiali a contatto con gli alimenti: Stato dell'arte e recenti sviluppi" (luglio 2015)
04/2015 → 05/2015	Prestazione occasionale di collaborazione con ritenuta d'acconto
datore di lavoro protocollo o documento di riferimento	Pack Co srl- via Brunetti 8 -20156 Milano Lettera di incarico del 10/4/2015 (Mostardini Francesca per Pack Co srl)
attività svolte	<ul style="list-style-type: none"> • studio preliminare per la valutazione di nuove possibili soluzioni di confezionamento (monitoraggio dell'attività dell'acqua delle diverse componenti alimentari di panini confezionati)

17/06/2020

01/04/2012 → 31/11/2012

Contratto di lavoro a progetto

datore di lavoro
protocollo o
documento di riferimento

A&Q Polo per la qualificazione del sistema agro-industriale-Milano
Contratto del 01/04/2012 (Elias Giacomo per A&Q)

tematica di ricerca

Materiali destinati al contatto alimentare e nuove soluzioni di confezionamento

attività svolte

- **sviluppo di tecniche analitiche** per la valutazione delle prestazioni di materiali destinati al contatto alimentare;
- **supporto all'attività di ricerca** inerente al settore alimentare e al settore dei materiali di imballaggio (analisi chimiche, fisiche e strumentali; analisi statistica dei dati; produzione di relazioni tecnico scientifiche);
- **indagine bibliografica** ad integrazione dell'attività di ricerca inerente a possibili nuove soluzioni di confezionamento per la carne equina, dal titolo **"Scenari di packaging per la carne fresca – Focus su carne equina e bovina"** (2012); commissionata da PackLab (Distam) nell'ambito della convenzione con Naba Carni S.p.a., Via Prati 69, 25086 Rezzato (BS), Italia.

01/2012 → 06/2012

Collaborazione volontaria con rivista tecnica divulgativa

datore di lavoro

Food Packages (ISSN 1827-2533) – Rivista sul confezionamento e la distribuzione di alimenti e bevande

attività svolte

- raccolta materiale informativo in fiere di settore;
- stesura di contenuti divulgativi in ambito food e food packaging.

01/04/2011 → 30/11/2011

Prestazione di lavoro autonomo Co.Co.Co

datore di lavoro

Dipartimento di Biotecnologie per il Monitoraggio Agroalimentare ed Ambientale (BIOMAA) - Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria

protocollo o
documento di riferimento

Prot. N113 del 11/03/2011 DBI_AMM

tematica di ricerca

Soluzioni di imballaggio sostenibile

attività svolte

- **ricerca e selezione di materiali alternativi** per il confezionamento di provole;
- **caratterizzazione e valutazione delle performance** dei materiali selezionati (in termini di permeabilità, saldabilità e caratteristiche di superficie).

altre informazioni

L'incarico "Studio di sistemi di confezionamento di formaggi a pasta filata" è stato svolto nell'ambito del progetto **"Tecniche innovative per il confezionamento delle provole"**.

17/06/2020

13/06/2011 → 17/06/ 2011

Attività didattica retribuita

datore di lavoro	Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICTA) - Universidad Nacional de Colombia – Bogotá
protocollo o documento di riferimento	Certificato del 17/06/2011 (Anibal Orlando Herrera Arévalo – Director ICTA)
attività svolte	• seminario (20 ore) sulla valutazione della shelf-life di prodotti alimentari (“Conceptos básicos de vida útil en alimentos”)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

30/03/2010

Laurea in Scienze Delle Preparazioni Alimentari

istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria
livello del titolo	Laurea quinquennale del vecchio ordinamento
documento di riferimento	Certificato del 31/01/2011 (26/2011) Reg. al N.033770 A.A. 2010/2011 (Della Valle Emanuela per UNIMI)
votazione	105/110
titolo della tesi	“In-package food processing” – Sviluppo di un imballaggio attivo per la riduzione dei livelli di Naringina nei succhi di pompelmo (Relatore: Prof. Luciano Piergiovanni)
lavoro trasmesso n.1	
tipo di formazione	Piano di studi di tipo chimico tecnologico

10/1999 → 04/2002

Training in laboratorio

istituto di istruzione o formazione	PackLab - Dipartimento Di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche (Distam) - Università degli Studi di Milano
tematiche del training	• imballaggi attivi (per la deamarizzazione di succhi di pompelmo e per la rimozione di off flavors); • nuovi trattamenti di superficie di materiali destinati all’imballaggio alimentare (trattamento al plasma); • sviluppo di tecniche analitiche (per la valutazione dell’adesione dello strato metallizzato).
competenze acquisite	• uso della cromatografia liquida HPLC (per la determinazione di flavonoidi e aldeidi); • uso della gascromatografia FID (per la determinazione di aldeidi) e TCD (per il monitoraggio dello spazio di testa); • uso della spettrofotometria UV/VIS (per la caratterizzazione di materiali di imballaggio alimentare e per la quantificazione di proteine);

17/06/2020

- uso del dinamometro e test di bagnabilità (per la caratterizzazione di materiali di imballaggio);
- analisi chimico/fisiche di prodotti alimentari;
- produzione di film attivi mediante immobilizzazione enzimatica.

02/1999 → 06/1999

Visiting scientist

istituto di istruzione o
formazione
documento di riferimento

Department of Food Science - Cornell University (Ithaca, NY – USA)
Dichiarazione di attività svolta del 17/02/2011 (Prof. Joseph Hotchkiss)

tematica di ricerca

Imballaggi attivi (selezione di supporti ed agenti reticolanti compatibili con l'attività deamarizzante dell'enzima Naringinasi per la produzione di film plastici attivi mediante tecnica di casting)

competenze acquisite

- uso della cromatografia liquida HPLC;
- uso della spettrofotometria UV/VIS;
- produzione di film plastici attivi mediante tecnica di casting.

altre informazioni

Frequenza del corso universitario tenuto dal Prof. J. Hotchkiss **“Concepts in product development”** - Introduzione agli elementi associabili allo sviluppo di un nuovo prodotto (concepts del prodotto; obiettivi commerciali; ingredienti; packaging; proprietà intellettuale).

24/06/1988

Maturità Federale Svizzera Tipo B

istituto di istruzione o
formazione
livello del titolo

Scuola Svizzera di Milano

documento di riferimento

Titolo equivalente alla maturità italiana di tipo scientifico (esami sostenuti in lingua tedesca)
Attestato di maturità del 24/06/1988 (W.Sorensen per Commissione Federale di Maturità della Confederazione Svizzera)

altre informazioni

Studi effettuati presso la Scuola Svizzera di Milano. Esami sostenuti presso il Liceo Cantonale di Coira (CH).

COMPETENZE TECNICHE

gascromatografia: GC-MS, GC-TCD, GC-FID; tecniche di campionamento: spazio di testa statico, microestrazione in fase solida (SPME); cromatografia liquida: HPLC; spettrofotometria UV-VIS; spettroscopia FTIR e ATR-FTIR; misurazione di proprietà meccaniche di materiali di confezionamento (dinamometro); misurazione di proprietà barriera ai gas e al vapor d'acqua di materiali di confezionamento (permeabilmetro); angolo di contatto; microscopio ottico; test di migrazione; analisi del colore (colorimetro e software per l'analisi dell'immagine); analisi chimico-fisiche di prodotti alimentari.

7/06/2020

**COMPETENZE
INFORMATICHE**

Buona conoscenza del/dei:

- pacchetto Office (Word; Excel; Power Point);
- software di analisi statistica Minitab®;
- database scientifici per ricerche bibliografiche;
- database per la ricerca di brevetti (Espacenet patent search).

**COMPETENZE
LINGUISTICHE**

italiano - lingua madre

tedesco, francese, inglese - livello avanzato

altre informazioni

esperienze professionali come interprete e traduttore

1995 → 2015

Collaborazioni occasionali con ritenuta d'acconto

datore di lavoro

Master srl – Apparecchiature per grandi cucine, pasticcerie e industrie alimentari

documento di riferimento

Dichiarazione di attività svolta del 21/02/2011 (D'Andrea Lucio per Master srl)

attività svolte

- interprete di stand (tedesco, francese, inglese) in occasione delle fiere di settore (Expo; Host);
- traduzione di materiale tecnico.

09/2008

Esperienza lavorativa occasionale come interprete

datore di lavoro

www.DanGrossmanMedia.com

attività svolte

- ricerca soggetti da intervistare per il progetto "Outbreak of Chikungunya disease in Emilia Romagna";
- interprete durante le interviste (dall'italiano all'inglese e vice versa).

**PUBBLICAZIONI
SCIENTIFICHE SU
RIVISTA**

lavoro trasmesso n.2

- Piscopo, A., Zappia, A., De Bruno, A., **Pozzo, S.**, Limbo, S., Piergiovanni, L., & Poiana, M. (2019). "Use of biodegradable materials as alternative packaging of typical Calabrian Provola cheese". Food Packaging and Shelf Life, 21, 100351. (IF 3.630)

**PARTECIPAZIONE A
CONVEGNI
INTERNAZIONALI**

- Battelli, G., Galasso, I., Ferrante, V., **Pozzo, S.**, Lolli, S., & Reggiani, R. "The effects of dietary supplementation of low-glucosinolate Camelina sativa (L) Crantz on egg yolk nutritional quality in laying hens" in International Nutritional Science and Food Chemistry Conference - Venezia, November 11-12, 2019. (pag 16 in <https://outlookconferences.com/olcnsfc-2019/olcnsfc-2019-ebook>)

17/06/2020

- lavoro trasmesso n.3 • Ferrante, V., Lolli, S., Battelli, G., Ferrari, L., Galasso, I., Grilli, G., **Pozzo, S.**, & Reggiani, R. "Performance and eggs quality in layers fed with different percentage of Camelina sativa meal". Poster session, XV th European Poultry Conference - Dubrovnik, September 17th - 21st, 2018.

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI NAZIONALI

- lavoro trasmesso n.4 • **Pozzo, S.**, Safina, R., & Limbo, S. "Trattamenti superficiali con polidialchilsilossani: valutazione delle prestazioni di materiali cellulosici rivestiti impiegati in processi di cottura". Poster presentato al convegno "Agorà - Incontro nazionale sul food packaging" - Istituto Italiano dei Plastici - Monza, 17-18 ottobre 2013.
- lavoro trasmesso n.5 • Uboldi, E., **Pozzo, S.**, Piergiovanni, L., Dessì, S., Raimondi, E., & Limbo, S. "Ruolo di materiali e sistemi di confezionamento in anossia nel prolungamento della shelf-life di carne equina case-ready". Poster presentato al convegno "Agorà - Incontro nazionale sul food packaging" - Istituto Italiano dei Plastici - Monza, 17-18 ottobre 2013.
- lavoro trasmesso n.6 • Colli, S., **Pozzo, S.**, & Mostardini, F. "Film plastici metallizzati - Proposta di un nuovo metodo oggettivo per valutare l'adesione dello strato metallico". Relazione presentata in occasione della Giornata di Studio "Trattamenti superficiali, coatings e rivestimenti di contenitori e materiali d'imballaggio" - Istituto Italiano Imballaggio - Milano, 17 dicembre 2001.
- lavoro trasmesso n.7 • Mostardini, F., Colli, S., & **Pozzo, S.** "Effetti del trattamento al plasma su film di polipropilene sottoposti alla metallizzazione sottovuoto". Atti del 5° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (5°CISETA) - Villa Erba - Cernobbio (CO), 13-14 settembre 2001, pp. 284-289.
- lavoro trasmesso n.8 • Mostardini, F., **Pozzo, S.**, & Fava, P. "Nuovi sviluppi nel campo del confezionamento dei prodotti alimentari. Valutazione preliminare dell'efficacia di un film attivo nella rimozione di aldeidi". Atti del convegno "Metodologie avanzate di Ricerca e Tematiche Strategiche per lo Sviluppo del settore Agro-alimentare" - Università degli Studi di Teramo - Mosciano Stazione (TE), 6-7 dicembre 2000, pp. 172-179.

PUBBLICAZIONI DIVULGATIVE

- lavoro trasmesso n.9 • **Pozzo S.** "Carne e GDO". Food Packages (ISSN 1827-2533), Anno VIII - 2012, n.45 (Mag-Giu), pp.12-17.

Consapevole delle sanzioni penali nelle quali si incorre per dichiarazioni mendaci (art 76 DPR 445/2000)

Autorizzo il trattamento dei dati personali (Dlgs 196/2003)

17/06/2020

Firma