

**INFORMAZIONI
PERSONALI**

Sara Pozzo

**ESPERIENZA
PROFESSIONALE**

07/09/2020 → oggi
(fine contratto 06/09/2021)

Assegno professionalizzante di collaborazione ad attività di ricerca

datore di lavoro
protocollo o
documento di riferimento

IBBA CNR - Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria del
Consiglio Nazionale delle Ricerche
Prot. IBBA 0002014/2020 del 02/09/2020

tematica di ricerca

Miglioramento delle produzioni agroalimentari

attività svolte

- **valutazione del contenuto in acidi grassi omega 3 e 6 in farine di *Camelina sativa*** (determinazione del profilo lipidico mediante gascromatografia);
- **analisi di composti antinutrizionali in farine di *Camelina sativa* e mangimi** (determinazione del contenuto in glucosinolati mediante cromatografia liquida HPLC; determinazione del contenuto in tiocianati, acido fitico, e tannini condensati mediante spettrofotometria);
- attività di campo, raccolta dati morfo-produttivi da 15 varietà di *Camelina sativa* seminate in ambiente lombardo;
- analisi statistica dei dati raccolti.

altre informazioni

Le attività sono state svolte nell'ambito del programma di ricerca finanziato da Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR) dal titolo **sPATIALS³ - "Miglioramento delle produzioni agroalimentari e tecnologie innovative per un'alimentazione più sana, sicura e sostenibile"**, per la tematica: **"Identificazione e sviluppo di varietà o linee di *Camelina sativa* arricchite in composti a valenza nutraceutica"**.

01/08/2018 → 13/09/2019

Collaborazione volontaria all'attività di ricerca

01/02/2017 → 31/07/2018

Assegno professionalizzante di collaborazione ad attività di ricerca

datore di lavoro
protocollo o
documento di riferimento

ISPA CNR - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del
Consiglio Nazionale delle Ricerche
Prot. ISPA 307 del 03/02/2017

tematica di ricerca

Miglioramento della qualità nutrizionale di alimenti

attività svolte	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>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 <i>Camelina sativa</i> a basso contenuto di glucosinolati” (www.camfeed.it).</p>
01/2011 → 01/2017	<p>Collaborazione all'attività di ricerca come laureato frequentatore</p>
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
attività svolte	<ul style="list-style-type: none"> • caratterizzazione di materiali di imballaggio - plastici e cellullosici - 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	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: Comital Cofresco S.p.a., Volpiano (TO) - Italia Multisorb Technologies, Buffalo NY - USA Naba Carni S.p.a., Rezzato (BS) – Italia
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)
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	<ul style="list-style-type: none"> • 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**".

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

05/2020 → 07/2020

Corso online di 8 settimane (30 ore)

istituto di istruzione o formazione documento di riferimento

Stanford University online offerto tramite piattaforma Coursera

Certificato di fine corso del 12/07/2020 (Prof. Kristin Sainani - Health Research and Policy - Stanford University)

titolo del corso	Writing in the sciences
tematica del corso	Il corso spiega come scrivere in modo più efficace in ambito scientifico mediante esempi pratici ed esercizi.
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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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); • 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	Department of Food Science - Cornell University (Ithaca, NY – USA)
documento di riferimento	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	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

**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**

altre informazioni	italiano - lingua madre tedesco, francese, inglese - livello avanzato 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
- Lolli, S., Grilli, G., Ferrari, L., Battelli, G., **Pozzo, S.**, Galasso, I., Russo, R., Brasca, M., Reggiani, R. & Ferrante, V. (2020). “Effect of Different Percentage of *Camelina sativa* Cake in Laying Hens Diet: Performance, Welfare, and Eggshell Quality”. *Animals*, 10(8), 1396. (IF 2.323)
 - 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**

- lavoro trasmesso n.3
- 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>)
 - 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)