

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
E-mail
Nazionalità

Zambotti Giulia
[REDACTED]
Italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 01/02/2019-28/03/2020
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Assegno di ricerca Post-Doct
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
• Attività Svolte
Progetto: "Empatia@Lecco "EMpowerment del PAzienTe in cAsa".
Utilizzo di sistemi sensoristici, Nasi Elettronici, per analisi in ambito medico
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Assegnista Post-Doct

- Date (da – a) 01/11/2018-31/01/2019
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Assegno di ricerca Post-Doct
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
• Attività svolte
Progetto: "Future Home for Future Communities, FHfFC" relativo al 3° Accordo Quadro tra Regione Lombardia e Consiglio Nazionale delle Ricerche, per la seguente tematica: "Sviluppo di tecniche sensoristiche per la rivelazione del degrado e della contaminazione alimentare e dei relativi protocolli di indagine
Identificazione di contaminazioni alimentari tramite l'utilizzo di dispositivi sensoristici.
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Assegnista Post-Doct

- Date (da – a) 01/01/2017-30/06/2017
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Borsa di studio post dottorato

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Attività svolte

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

• Date (da – a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Attività svolte

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

• Date (da – a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Attività svolte

Il progetto ha come titolo: sviluppo di sistemi olfattivi artificiali a base di ossidi metallici per la rivelazione della contaminazione chimica e biologica in matrici alimentari

Continuazione delle attività di dottorato. Analisi chimiche e microbiologiche affiancate all'utilizzo di dispositivi sensoristici per l'identificazione di contaminazioni in prodotti alimentari.

Dottoranda di Ingegneria dell'informazione, curriculum "scienze fisiche per l'ingegneria"

01/01/2014-31/12/2016

Dottorato di ricerca presso Università degli studi di Brescia, dipartimento di Ingegneria dell'informazione

Il progetto di dottorato ha come titolo: Development of electronic olfactory systems for food quality control and human health applications

Sviluppo di sistemi sensoristici, sensori con nanostrutture di ossidi metallici testati utilizzando gas di differenti tipologie;

Test chimici e microbiologici su varie matrici alimentari affiancate all'utilizzo dei dispositivi sensoristici;

Analisi dati attraverso software specifici o utilizzando Excel.

- Collaborazione con Aziende in ambito alimentare per diversi scopi: utilizzo di sensori per identificazione di qualità, salubrità, shelf life. Queste prove sono state affiancate da tecniche chimiche e microbiologiche classiche.
- Partecipazione ad un progetto Regionale dedicato alla ricerca di contaminazione chimica delle acque di falda. Il progetto verteva sull'utilizzo di dispositivi sensoristici per il rilievo di inquinamento principalmente dato da composti di origine clorurata derivanti da scarichi industriali.
- Partecipazione ad un progetto Europeo.

Dottore di ricerca in Ingegneria dell'informazione, curriculum "scienze fisiche per l'ingegneria"

TITOLO CONSEGUITO IN DATA 08-05-2017

01/03/2013-31/12/2013

Istituto di Biofisica CNR U.O.S. Palermo, svolgimento della maggior parte della borsa di studio presso CNR IDASC-SENSOR Lab. Di Brescia

Il progetto della borsa di studio aveva come titolo: "Contaminazione controllata di caffè verde e roasted; utilizzo di tecniche sensoristiche tramite il Naso Elettronico e di tecniche ottiche mediante spettroscopia Raman per il riconoscimento di diverse tipologie di caffè"

Utilizzo del Naso elettronico per l'identificazione di contaminazioni microbiologiche e biologiche di matrici alimentari.

Contaminazioni e analisi di controllo microbiologico con metodiche classiche in laboratorio (calcolo concentrazione carica microbica tramite l'allestimento di piastre e con camere di conta al microscopio, identificazione morfologica tramite l'utilizzo di diverse

| | |
|---|--|
| | tecniche utilizzando colorazioni e terreni di coltura diversificati, selezione delle colture con diverse tecniche di inoculo e incubazione) Utilizzo di microscopio ottico Raman e SEM Utilizzo di strumenti di riconoscimento cromatografico GC-MS |
| • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | Borsa di Studio |
| • Date (da – a) | 12/2007-02/2008 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Istituto Zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell' Emilia Romagna "Bruno Ubertini", Brescia, Laboratorio sierologia e virologia, sezione diagnostica |
| • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | Tirocinio finalizzato all'acquisizione di competenze nel procedimento diagnostico di diverse malattie infettive animali, e nella realizzazione pratica di metodiche di laboratorio inerenti alla diagnostica sierologica e metodiche PCR relative all'influenza suina, argomento di tesi triennale |
| • livello nella classificazione nazionale | Tirocinio formativo |
| ESPERIENZE ALL'ESTERO | |
| • Date (da – a) | 01/01/2014-30/04/2020 |
| • Luoghi visitati | Germania, Grecia, Francia, Inghilterra, Giappone. |
| • Motivazione dei viaggi all'estero | Viaggi di lavoro: meeting di progetto, conferenze del settore. |
| ISTRUZIONE E FORMAZIONE | |
| • Date (da – a) | 09/2009-10/2011 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Università degli studi di Modena e Reggio Emilia, Facoltà di Agraria. |
| • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | Tecniche microbiologiche per la qualità, valutazione della qualità, Innovazione di processo e food packaging, microbiologia dei prodotti fermentati, previsione della shelf-life, residui e contaminanti nei prodotti alimentari, tecnologie di trasformazione dei prodotti ortofrutticoli, origine ed evoluzione dei composti naturali negli alimenti. |
| • Qualifica conseguita | LAUREA IN CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI con punti 110/110 e LODE Con tesi sperimentale dal titolo: MIGLIORAMENTO DELLA SHELF-LIFE NEI PRODOTTI CARNEI MEDIANTE L'UTILIZZO DI COATING EDIBILI ADDIZIONATI DI ANTIMICROBICI Tesi conseguita a seguito di un periodo di tirocinio formativo della durata di 10 mesi all'interno del laboratorio della facoltà. |

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari (classe LM-70) |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) | 09/2005-07/2009 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | <p>Università degli studi di Parma, Facoltà di Medicina Veterinaria</p> <p>Ispezione degli alimenti di origine animale, Nutrizione e alimentazione animale, Malattie infettive degli animali domestici, Patologia generale e anatomia veterinaria, Parassitologia, Zootecnica</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita | LAUREA IN TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI con votazione 110/110 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | Laurea triennale, classe N.40 delle lauree in scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) | 09/2000-07/2005 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | <p>Istituto di istruzione superiore Stanga, Cremona</p> <p>PERITO AGRARIO con punti 82/100</p> <p>Istruzione secondaria superiore per perito agrario</p> |
| MADRELINGUA | Italiana |
| ALTRE LINGUE | Inglese |
| <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale | <p>Buono</p> <p>Buono</p> <p>Buono</p> |
| <p>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</p> <p><i>Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.</i></p> | <p>Ottime capacità di rapportarsi con diverse tipologie di persone e di culture accresciute durante tutto il periodo lavorativo.</p> <p>Facilità nel relazionarsi con il pubblico e nell'affrontare situazioni sconosciute.</p> <p>Ottime capacità collaborative sviluppate durante il periodo lavorativo e di formazione universitaria.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</p> <p><i>Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.</i></p> | <p>Buona capacità di gestione del lavoro, nell'atto organizzativo del proprio lavoro e nella delega e pianificazione di lavoro altrui. Abilità nella gestione di tirocinanti.</p> <p>Spiccata attitudine a lavorare per obiettivi e in team</p> |
| <p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</p> <p><i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc .</i></p> | <p>BUONE CAPACITÀ DI UTILIZZO DEGLI STRUMENTI PER ANALISI MICROBIOLOGICHE, SIEROLOGICHE, NUTRIZIONALI apprese durante le mie esperienze formative e lavorative. Utilizzo e conoscenza di tecniche/strumenti: PCR, GASCROMATOGRAFO, HPLC, SPETTROFOTOMETRO UV, NASO ELETTRONICO, RAMAN, SEM, ESPERIENZA SULLA PRODUZIONE E UTILIZZO DI SENSORI DI GAS</p> <p>Buone competenze nell'utilizzo del pacchetto office e dei programmi informatici per analisi dati.</p> |
| <p>CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE</p> <p><i>Musica, scrittura, disegno ecc.</i></p> | <p>Appassionata degli sport di squadra</p> <p>Interessata alla lettura di vario genere</p> <p>Amante della natura e degli animali</p> <p>Volontariato, attualmente membro del consiglio AVIS</p> |
| <p>PATENTE O PATENTI</p> | <p>Patente B</p> |
| <p>CORSI</p> | <ul style="list-style-type: none"> - English course B1, 31 December 2014 – 3 June 2015 -FOOD SAFETY AND FOOD SECURITY IN EUROPE: a Multilevel Educational Perspective; 6-10 July 2015-Università degli Studi di Brescia -SCREENING OF WATER USED FOR HUMAN CONSUMPTION; New guidelines for the valuation and risk management of drinking water - 18 of February 2015- Consiglio Nazionale delle Ricerche, Milano - Food "SAFURITY": bridging safety and security; 5 of May 2015; Auditorium Testori, Palazzo Lombardia, Milano - Optical spectroscopy for food applications: a photonic tasting In the context of Color Conference - 09-09-2015 – Milano, Italy - UV spectrophotometer course- September 20- 2016 -HPLC course (High-performance liquid chromatography)- September 26- 2016 -Biophotonics (12 h)- January 14/15/18-febbbruary 9- 2016 -Nanoscience and Nanotechnology (12 h) - July 12-14-2016 -Tuesday, 13 September 2016: Ultra-Low Detection Limits and Selectivity With Organic Bio-Electronic Sensors - Luisa Torsi, University of Bari |

CONFERENZE

- EUROSensors School, Brescia, September 7, 2014
- AISEM Annual Conference in Trento- February 3-5, 2015-Poster contribution
- ISOEN 2015, 16th International Symposium on Olfaction and Electronic Noses- 28 June - 1 July, 2015 Dijon, Burgundy, France - Poster contribution
- The 16th International Conference on Chemical Sensors IMCS 2016 - July 10 (Sun) ~ 13 (Wed), 2016- Ramada Plaza Jeju, Jeju Island, Korea- ORAL PRESENTATION- Author of paper
- 10th International Conference on Sensing Technology (ICST2016) – Cina – ORAL PRESENTATION- Co-Author of paper
- 32nd EFFoST International Conference 2018, Oral presentation, Nantes, France, Corresponding and Presenting Author
- Aisem 2019, Napoli, Italia. Poster presentation. Corresponding and presenting Authors
- 18th International Symposium on Olfaction and Electronic Nose 2019, ISOEN, Fukuoka, Japan. Poster presentation. Corresponding and presenting Author

PUBBLICAZIONI

International journals

- A. Ponzoni, C. Baratto, N. Cattabiani, M. Falasconi, V. Galstyan, E. Nunez-Carmona, F. Rigoni, V. Sberveglieri, G. Zambotti and D. Zappa: *Review "Metal Oxide Gas Sensors, a Survey of Selectivity Issues Addressed at the SENSOR Lab, Brescia (Italy)"* Sensors, 17, 714 (2017)
- E. Gobbi, G. Zambotti, V. Sberveglieri, and M. Falasconi *"Electronic Nose for the Detection of Microbial Spoilage in Various Packed Foods"* Sensor Lett. 12, 1018-1022 (2014)
- M. Falasconi, I. Concina, V. Sberveglieri, G. Zambotti, E. Gobbi *"Application of Chemical Gas Sensors and Data Analysis to Food Analysis"* Sensor Lett. 12, 1119-1122 (2014)
- E. Gobbi, M. Falasconi, G. Zambotti, V. Sberveglieri, A. Pulvirenti, G. Sberveglieri *"Rapid diagnosis of Enterobacteriaceae in vegetable soups by a metal oxide sensor based Electronic Nose"* Sensors and Actuators B: Chemical (2015)

National/International conference proceedings

- G. Zambotti, M. Soprani, E. Gobbi, R. Capuano, V. Pasqualetti, C. Di Natale, A. Ponzoni *Portable Electronic Nose Device for the Identification of Food Degradation* Sensors and Microsystems, Aisem Proceedings 2020
- G. Zambotti, M. Soprani, E. Gobbi, R. Capuano, V. Pasqualetti, C. Di Natale, A. Ponzoni, *Early detection of fish degradation by electronic nose*, IEEE Conference publication ISOEN 2019
- M. Soprani, G. Zambotti, E. Gobbi, A. Ponzoni *"Application of a Micro-Machined Electronic Nose to Detect Escherichia Coli in Human Urine Samples"* Proceedings MDPI 2019
- G. Zambotti, V. Sberveglieri, E. Gobbi, M. Falasconi, E. Nunez, A. Pulvirenti *"Fast identification of microbiological contamination in vegetable soup by electronic nose"* Procedia Engineering
- V. Sberveglieri, M. Falasconi, E. Gobbi, E. Núñez, G. Zambotti, A. Pulvirenti *"Candida milleri detected by Electronic Nose in tomato sauce"* Procedia Engineering

G. Sberveglieri, G. Zambotti, M. Falasconi E. Gobbi V. Sberveglieri *"MOX-NW Electronic Nose for detection of food microbial contamination"* IEEE Sensor conference Proceedings

G. Zambotti, M. Falasconi, A. Ponzoni, D. Zappa, V. Sberveglieri; *Detection of chlorinated compounds in ground water by a novel electronic nose*; IEEE Conference Publications (2015)