

Curriculum Vitae

Cognome Nome

Valeria Guarrasi

E-mail

valeria.guarrasi@pa.ibf.cnr.it;

Pec

valeriaguarrasi@pec.it

Cittadinanza

Italiana

Data di nascita

10/07/1981



Occupazione desiderata/Settore professionale

Ricerca scientifica nel settore agroalimentare.

Consulenza tecnica, controlli di qualità, ricerca e sviluppo nel settore della trasformazione, conservazione, confezionamento, distribuzione degli alimenti.

Abilitata alla professione di **Tecnologo Alimentare**. Iscritta all'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna (www.otass.it), Iscr. OTASS N. 165.

Iscritta all'Albo dei Consulenti Tecnici d'Ufficio del Tribunale Ordinario di Marsala (2006).

Esperienza professionale

Date

- data inizio 01/09/2015 al 31/08/2016 ; Prot.n. 0002647 del 23/07/2015

Lavoro o posizione ricoperta

Ricercatore T.D., per le attività "Messa a punto di metodi di estrazione di molecole naturali con attività di anti aggregazione proteica" e "Caratterizzazione chimico-fisica dell'interazione di proteine amiloidi e antiaggreganti", nell'ambito del progetto di ricerca FIRB RBFR12SIPT_003 "MIND: Indagine multidisciplinare per lo sviluppo di farmaci neuro-protettori" CUP: B81J12003510001

Nome e indirizzo del datore di lavoro

CNR - Ist. di Biofisica (IBF) U.O.S. di Palermo - Via Ugo La Malfa, 153 - 90146 Palermo

Tipo di attività o settore

Ricerca scientifica, Ricercatore Liv.III, **Matricola: 15337**

Date

- data inizio 22/10/2014 per A.A. 2014-2015; Contratto n.150, Prot.n. 78163 del 30/10/2014

Lavoro o posizione ricoperta

Docente a Contratto nel Corso di Studi di Scienze e Tecnologie Agrarie per la disciplina "Industrie Agrarie" (60 ore - 6CFU), Università degli Studi di Palermo.

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Università degli Studi di Palermo - Viale delle Scienze - Palermo

Tipo di attività o settore

Didattica universitaria

Date	- data inizio 06/06/2013 al 31/08/2015 ; Prot.n. 0002154 del 21/05/2013 e Proroga contratto: Prot.n. 0002686 del 31/07/2015
Lavoro o posizione ricoperta	Ricercatore T.D , tematica "Utilizzo di sistemi olfattivi elettronici con sensori MOS e cromatografia in fase liquida (HPLC) ed in fase gassosa (GC-MS) " nell'ambito del Prog. CAFIS "Controllo della qualità e della salubrità nella filiera del caffè con tecniche chimico-fisiche tipiche della scienza dei materiali" a valere sulla linea 4.1.1.1 del PO FERS 2007/2013 della Regione Sicilia CUP G73F12000120004
Nome e indirizzo del datore di lavoro	CNR - Ist. di Biofisica (IBF) U.O.S. di Palermo - Via Ugo La Malfa, 153 - 90146 Palermo
Tipo di attività o settore	Ricerca scientifica, Ricercatore Liv.III, Matricola: 15337
Date	- 6-7 Ottobre 2014
Lavoro o posizione ricoperta	Collaboratrice scientifica Prog. European Biotech Week- "Approcci multidisciplinari per lo sviluppo delle biotecnologie nel settore biomedico ed agroalimentare". Responsabile del Laboratorio di Analisi Sensoriale IBF-CNR
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Organizzato da: IBIM – CNR, Istituto di Biofisica - UOS di Palermo. Referente organizzativo per CNR Palermo: Dr.ssa Marta Di Carlo, IBIM CNR via Ugo La Malfa, 153 - 90146 PALERMO
Tipo di attività o settore	Didattica: Lezioni teorico-pratiche
Date	- data inizio 06/06/2012, data fine 05/06/2013; Prot.n. 0001319 del 06/06/2012
Lavoro o posizione ricoperta	Assegno di Ricerca nell'ambito del Progetto " Biojerker " a valere sulla Linea 4.1.1.2 del P.O. FERS. Regione Sicilia 2007-2013, strutture coinvolte : CNR IBF Palermo ; CNR IAMC Capo Granitola (TP); azienda DAIMAR s.r.l. Tematica: Bioattivazione di microcantilever con molecole di origine alimentare per sensoristica in misure di spettroscopia di forza.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	CNR - Ist. di Biofisica (IBF) U.O.S. di Palermo - Via Ugo La Malfa, 153 - 90146 Palermo
Tipo di attività o settore	Ricerca scientifica
Date	- data inizio 15/03/2012 data fine 05/06/2012 ; Prot.n.0000085 del 13/01/2012
Lavoro o posizione ricoperta	Co.Co.Co. Oggetto della prestazione: "Analisi e separazione, con l'utilizzo di tecniche cromatografiche ad alta pressione, delle specie molecolari presenti in una soluzione di β -amiloide wild-tipe e modificata, durante le cinetiche di aggregazione in differenti condizioni sperimentali"
Nome e indirizzo del datore di lavoro	CNR - Ist. di Biofisica (IBF) U.O.S. di Palermo - Via Ugo La Malfa, 153 - 90146 Palermo
Tipo di attività o settore	Ricerca scientifica

Date	- <i>in corso</i>
Lavoro o posizione ricoperta	Consulente Sistema di Gestione per la Qualità ISO 9001 <ul style="list-style-type: none"> • Gestione della documentazione aziendale per assicurare l'aderenza della logistica ai Principi della Qualità; • Diffusione in azienda della Politica per la Qualità, per rispondere alle esigenze dei clienti • Formazione del personale sulle strategie per il mantenimento dello standard qualitativo • Verifiche ispettive interne
Nome e indirizzo del datore di lavoro	RI.FRA. s.r.l. , Contrada Misilla, 91025 Marsala, TP .
Tipo di attività o settore	Consulenza professionale – Resp. Qualità per Azienda di produzione e distribuzione Additivi e Coadiuvanti Alimentari certificata ISO 9001:2008 con DNV Italia
Date	- <i>Febbraio - Ottobre 2012</i>
Lavoro o posizione ricoperta	Collaboratrice Prog. SCIENZA E FUTURO – Diffusione della cultura scientifica (Regione Sicilia)
Principali attività e responsabilità	Responsabile del Laboratorio di Analisi Sensoriale IBF-CNR
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto comprensivo statale “Michelangelo Buonarroti” (Palermo) c/o CNR - Ist. di Biofisica (IBF) U.O.S. di Palermo - Via Ugo La Malfa, 153 - 90146 Palermo
Tipo di attività o settore	Didattica: Lezioni teorico-pratiche
Date	- <i>Febbraio - Ottobre 2011</i>
Lavoro o posizione ricoperta	Collaboratrice Prog. EUREKA – Impariamo le scienze per conoscere e divertirci (Regione Sicilia)
Principali attività e responsabilità	Responsabile Laboratorio di Analisi Sensoriale IBF-CNR
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto comprensivo statale “Peppino Impastato” (Palermo) c/o CNR - Ist. di Biofisica (IBF) U.O.S. di Palermo - Via Ugo La Malfa, 153 - 90146 Palermo
Tipo di attività o settore	Didattica: Lezioni teorico-pratiche
Date	- <i>data inizio 09/04/2010 data fine 29/02/2012; Prot.n.0001287 del 09/04/2010</i>
Lavoro o posizione ricoperta	Accordo di Prestazione d'Opera , per lo svolgimento del Dottorato di Ricerca in Frutticoltura Mediterranea del Dip. S.A.F. dell'Università degli Studi di Palermo sul progetto di ricerca dal titolo “Electronic Olfactory System to evaluate the fruit quality”
Nome e indirizzo del datore di lavoro	CNR - Ist. di Biofisica (IBF) U.O.S. di Palermo - Via Ugo La Malfa, 153 - 90146 Palermo
Tipo di attività o settore	Ricerca scientifica

Date	- data inizio 18/12/2008, data fine 18/02/2009
Lavoro o posizione ricoperta	Borsa di Studio nell'ambito del Progetto "Costituzione ed avvio dei Centri Regionali per le Tecnologie Agroalimentari (C.E.R.T.A.)", Protocollo MIUR n. 5431/1/2006, svolto presso il Dip. ITAF della Facoltà di Agraria – Università degli Studi di Palermo. Resp. Prof. Giuseppe Alonzo.
Principali attività e responsabilità	Studi bibliografici per determinare la qualità dei prodotti agro-alimentari mediante analisi chimico-fisiche con NMR per Rilassametria
Nome e indirizzo del datore di lavoro	CE.R.T.A. Soc. Cons. , sede legale Via Grammici 89 – 71100 Foggia.
Tipo di attività o settore	Ricerca scientifica
Date	- data inizio 01/06/2006, data fine 16/12/2008; Prot.n.0000473 del 16/05/2006
Lavoro o posizione ricoperta	Borsa di Studio nell'ambito del Progetto P.O.R. Sicilia Misura 3.15 "Realizzazione di un Centro Regionale per il Controllo degli Oli Vergini d'Oliva", strutture coinvolte : CNR IBF Palermo ; DSFA Università di Palermo ; CNR Laboratori Gas Sensor - Brescia
Principali attività e responsabilità	Applicazione dei metodi biofisici per la determinazione delle caratteristiche chimico-fisiche di oli d'oliva; competenze acquisite su Sistemi di GasCromatografia e Cromatografia Liquida ad alta Prestazione (GCMS e HPLC-SPD Shimadzu) e su Sistemi Olfattivi Elettronici (EOS-38 Sacmi)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	CNR - Ist. di Biofisica (IBF) U.O.S. di Palermo - Via Ugo La Malfa, 153 - 90146 Palermo
Tipo di attività o settore	Ricerca scientifica
Date	- data inizio 05/02/2008, data fine 10/02/2008
Lavoro o posizione ricoperta	Collaboratrice nel "Corso di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli Vergini da Oliva"
Principali attività e responsabilità	Assaggiatore e Referente OLEA – Palermo
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Organizzato da Oliveti di Sicilia (Soc. Coop. Agricola) Palermo in collaborazione con OLEA – (Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori –Pesaro)
Tipo di attività o settore	Analisi sensoriali secondo Reg. CE 2568/91
Date	- data inizio 06/02/2006, data fine 28/02/2006
Lavoro o posizione ricoperta	Attività di Tirocinio e Formazione professionale presso laboratorio di analisi chimiche
Principali attività e responsabilità	Ricerca di contaminanti negli alimenti x il controllo della qualità
Nome e indirizzo del datore di lavoro	ARPA SICILIA Palermo - DIPARTIMENTO ARPA PROVINCIALE, via Nairobi n° 4 – Palermo
Tipo di attività o settore	Laboratorio analisi chimiche: Tirocinio formativo e di orientamento

Istruzione e Professionalità

Date	11/10/2005
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari con voti 110/110 e lode Tesi di Laurea dal titolo: <i>"Influenza della Criomacerazione sui caratteri aromatici della cv Grillo"</i>
Principali tematiche/competenza professionali possedute	<ul style="list-style-type: none">✓ Responsabile di qualità delle produzioni agroalimentari, come consulente tecnico.✓ Attività di laboratorio per analisi chimiche, fisiche e microbiologiche sui prodotti alimentari per il controllo di qualità e per la definizione di standard di produzione.✓ Attività di ricerca e sviluppo di processi e di prodotti nel campo alimentare.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Catania; Laurea Magistrale (Classe Lm70)
Date	09/09/2008
Titolo della qualifica rilasciata	Master di II livello in "Metodologie di Spettrometria di Massa e applicazioni" con voti 99/110 (Anno accademico 2007-08) Tesi dal titolo: <i>"Determinazione della componente aromatica di oli extravergini d'oliva Siciliani mediante GC-MS"</i>
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Settore applicativo scelto: Analitico Ambientale ed Alimentare. Le competenze riguardano controllo di qualità e dei processi di produzione agroalimentare; determinazioni di inquinanti tossici e veleni negli alimenti ed analisi e monitoraggio ambientale mediante la Spettrometria di Massa.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Dip. di Chimica e Tecnologie farmaceutiche, Facoltà di Farmacia, Università degli studi di Palermo. Coordinatore prof. Leopoldo Ceraulo
Date	16/04/2012
Titolo della qualifica rilasciata	Doctor Europeus - Dottorato di ricerca in "Frutticoltura Mediterranea". Tesi di Dottorato dal titolo: <i>"Electronic Olfactory System to Evaluate the Fruit Quality"</i>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Giudizio positivo sul lavoro di tesi accordato da due referee stranieri: <ul style="list-style-type: none">- Lorenzo Zacarías García, Profesor de Investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del 10/02/2012- Carmina Reig Valor, Profesora Contratada Doctor del Departamento de Produccion Vegetal de la Universitat Politecnica de Valencia del 25/11/2011 Dottorato di Ricerca Internazionale in Frutticoltura Mediterranea (AGR/03)- XXIII Ciclo, Sez. Frutticoltura Mediterranea Tropicale e Subtropicale – Dip. DEMETRA - Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo.
Livello nella classificazione internazionale	PhD, Doctor Europeus

Date 21/11/2014

Titolo della qualifica rilasciata **Consigliere** del consiglio OTASS, Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna, per il triennio 2014-2017

Date 24/07/2015

Titolo della qualifica rilasciata Componente del network **Nutrheff** – Nutraceutical Health Enhancing Functional Food, promosso dal Dipartimento di Scienze Bio-Agroalimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche, volto a favorire l'interazione, la crescita e la diffusione della ricerca scientifica e dello sviluppo tecnologico nel campo degli alimenti funzionali e dei nutraceutici.

Area di appartenenza : **Qualità, packaging e sicurezza**
(<http://www.nutrheff.cnr.it/?s=guarrasi>)

Date 12/12/2014

Titolo della qualifica rilasciata Referente per IBF CNR ad **EXPO 2015**

Il Giorno 13 e 14 Ottobre 2015 presso il Padiglione Cluster Bio-Mediterraneo EXPO 2015 si è svolto l'evento di presentazione del Progetto [DeCroMed](#), PO-FESR 2007/2013 della Regione Sicilia: "Pescato Mediterraneo: certificazione di qualità e valorizzazione dei crostacei decongelati. (<https://www.expo.cnr.it/it/node/348>)

Capacità e competenze personali

Madrelingua Italiano

Altra lingua **Inglese**

Autovalutazione
Livello europeo (*)

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
B2	Utente autonomo	B1	Utente autonomo	B2	Utente autonomo	B1	Utente autonomo	B1	Utente autonomo

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Altra lingua **Spagnolo**

Autovalutazione
Livello europeo (*)

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
C1	Utente avanzato	C1	Utente avanzato	C1	Utente avanzato	B2	Utente autonomo	A2	Utente autonomo

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

- Impegnata nella **Ricerca Scientifica** dell'area *Agrifood*:
 - nello studio delle proprietà antibatteriche di Oli Essenziali prodotti da piante del genere *Citrus* da applicare in Food Technologies e nella Green Technology
 - nella determinazione qualitativa e quantitativa di alcuni costituenti nutrizionali e salutistici come i **polifenoli**, molecole derivate dal metabolismo secondario delle piante, con strumentazione analitica quale **HPLC** (High Performance Liquid Chromatography) con Photodiode Array and Fluorescence Detectors, Infrared and Light Scattering Detection System
 - nella determinazione qualitativa e quantitativa di costituenti dell'**aroma** in frutta fresca (agrumi, mele, nespole, mango, cachi, mela cotogna ecc.), di IV gamma (mele in spicchi in atmosfera modificata) e trasformata (Smoothies), caffè verde e tostato, crostacei (gamberi e scampi), oli essenziali, formaggi, olio d'oliva, con strumentazione analitica quale **GC/MS e FID** (Gas Cromatografia accoppiata alla Spettrometria di Massa e a Ionizzazione di Fiamma) e **Naso elettronico (EN)**; utilizzando due differenti tecniche di estrazione: HS (head-space) e SPME (solid-phase-micro-extraction)
 - nello studio della qualità e della composizione degli alimenti in relazione alla salute (per applicazioni rivolte allo sviluppo di nuovi farmaci e nuovi approcci terapeutici nei confronti di malattie neurodegenerative come l'Alzheimer)
 - nello studio della qualità degli alimenti mediante **analisi sensoriale** con panel test e strumenti capaci di discriminare la componente volatile degli alimenti, quali i Sistemi Olfattivi Elettronici (EN)
 - nella caratterizzazione chimico-fisica di prodotti ortofrutticoli per l'individuazione di indici e parametri di qualità nel pre- e nel post-raccolta. Trattamenti innovativi di post-raccolta : Modified Atmosphere Packaging (*MAP*) e Gellan-based coating

- **Implementazione di Sistemi di Gestione della Qualità** (ISO 9001:2008 e 2015) per aziende del settore agroalimentare

- **Divulgazione ed informazione alimentare**, in corsi di formazione, meeting ecc., rivolti ad un pubblico competente e non, grazie all'esperienza acquisita dagli incontri di formazione alimentare rivolti a studenti.

- 2016** Cupane M., Pelegri-Sebastiá J., Climent E., **Guarrasi V.**, Sogorb T., Germanà M.A.
Application of MOOSY32 eNose to assess the effects of some postharvest treatments on the quality of 'Salustiana' orange juice.
Biosensors & Bioelectronics 2016, 6:184. ISSN: 2155-6210 [doi:10.4172/2155-6210.1000184]
- Randazzo W., Jiménez-Belenguer A., Settanni L., Perdones A., Moschetti M., Palazzolo E., **Guarrasi V.**, Vargas M., Germanà M. A., Moschetti G.
Antilisterial effect of citrus essential oils and their performance in edible film formulations.
Food Control 2016, 59:750-758. (I.F 2014: 2.8)
- 2015** Cupane M., **Guarrasi V.**, Palazzolo E., San Biagio P.L., Germanà M.A.
Characterization of Fruits of Four Different Lemon Cultivars, Collected in the Northern Coast of Sicily.
Acta Horticulture 2015, 1065, vol. 3, 1677-1683. ISSN 2406-6168
- Di Grigoli A., Francesca N., Gaglio R., **Guarrasi V.**, Moschetti M., Scatassa M.L., Settanni L., Bonanno A.
The influence of the wooden equipment employed for cheese manufacture on the characteristics of a traditional stretched cheese during ripening
Food Microbiology 2015, 46 81-91. (I.F 2014: 3.3)
- 2014** **Guarrasi V.**, Giacomazza D., Germanà M.A., Amenta M., San Biagio P.L.
Monitoring the Shelf-Life of Minimally Processed Fresh-Cut Apple Slices By Physical-Chemical Analysis and Electronic Nose.
Agrotechnol 2014, 3:1000126. ISSN: 2168-9881 [doi: 10.4172/2168-9881.1000126]
- Settanni L., Randazzo W., Palazzolo E., Moschetti M., Aleo A., **Guarrasi V.**, Mammina C., San Biagio P.L., Marra F.P., Moschetti G., Germanà M.A.
Seasonal variations of antimicrobial activity and chemical composition of essential oils extracted from three Citrus limon L. Burm. cultivars.
Natural Product Research 2014; 28(6):383-91. (I.F 2014: 0.92)
- 2013** Breijo E.G., **Guarrasi V.**, Peris R.M., Fillol M.A., Pinatti C.O.
Odour sampling system with modifiable parameters applied to fruit classification.
Journal of Food Engineering 2013. 116 , 277-285. (I.F 2014: 2.8)
- 2012** **Guarrasi V.**, San Biagio P.L.
Sensory analysis in food quality control: training experiments.
Atti SPAIS 2012 - Quaderni di ricerca in didattica - ISSN 1592-4424, 2013
- Guarrasi V.** 2012
Electronic Olfactory System to Evaluate the Fruit Quality.
Doctoral Thesis A.A. 2010-2011 University of Palermo
- Settanni L, Palazzolo E., **Guarrasi V.**, Aleo A., Mammina C., Moschetti G., Germanà M.A.
Inhibition of foodborne pathogen bacteria by essential oils extracted from citrus fruits cultivated in Sicily.
Food Control 2012, 26, 326-330. (I.F 2014: 2.8)

Amenta M., Monge M.E., Lizarraga L., Giacomazza D., **Guarrasi V.**, San Biagio P.L., Bulone D.
Multivariate Data Analysis of Thermally Treated Sicilian Extravirgin Olive Oils. Coupling of Electronic Nose, Gas Chromatography-mass Spectrometry and Rheology Techniques.
The Open Food Science Journal 2012, 6, 24-32,
ISSN: 1874-2564, [DOI: 10.2174/1874256401206010024]

2011

Guarrasi, V.; Farina, V.; Germana, M.A.; San Biagio, P.L.; Mazzaglia, A.
Fruit quality evaluation of four loquat cultivars grown in Sicily.
Acta Hort. 2011, 887, 299–304. ISSN 2406-6168

Guarrasi, V.; Barone, F.; San Biagio, P.L.; Amenta, M.; Rapisarda, P.; Germanà, M.A..
Studio preliminare sulle caratteristiche qualitative e salutistiche di 4 cultivar di mango (Mangifera indica L.) coltivate in Sicilia.
Qualità e tipicità degli alimenti mediterranei: Alimentazione e salute 2011, Società Chimica Italiana: 362-366, ISBN 978-88-86208-65-9.

2010

Guarrasi V., Mangione M.R., Sanfratello V., Martorana V., Bulone D.
Quantification of underivatized fatty acids from vegetable oils by HPLC with UV detection.
Journal Chromatography Science 2010, 48 (8): 663-668. (I.F 2014: 1.4)

Guarrasi V., Farina V., San Biagio P.L., Germanà M.A.
Naso elettronico con sensori MOS per discriminare 3 cv. di Eriobotrya japonica Lindl.
Italus Hortus 2010, 17(3), 103-108

Partecipazione a congressi, workshop

- 2016**
D'Andrea D., Provenzano A., Picone P., Provenzano F., Messina E., **Guarrasi V.**, San Biagio P.L., Mangione M.R., Costa M.A., Di Carlo M., Giacomazza D.
The valuable byproducts: the treasure of the olive mill wastewater
60th Biophysical Soc. Meeting
Los Angeles (CA, USA) 7-11 Febbraio 2016
Biophysical J. Vol. 110, Supplement 1, 2016
- 2015**
A. Provenzano, D. D'Andrea, P. Picone, F. Provenzano, E. Messina, V. Guarrasi, P.L. San Biagio, M.R. Mangione, M.A. Costa, M. Di Carlo and D. Giacomazza
From the Extra Virgin Olive Oil to its valuable byproducts
4th FoodOmics Congress , Cesena 8-9 Ottobre 2015
- Navarra G., Moschetti M., **Guarrasi V.**, Mangione M. R., Militello V., Leone M.
Determination of Caffeine and Chlorogenic acids in ground coffee by absorption and excitation spectroscopy.
CoCoTea 2015, 22-24 June 2015 | University of Aveiro, Portugal.
- 2014**
Lo Bosco F., **Guarrasi V.**, D'Anca F., Zaffuto A., Zora M., Librizzi F., San Biagio P.L.
An electronic nose based on MOS sensors for the quality control of deep-water rose shrimps.
6th Bilateral Seminar Italy-Japan & 2nd Marine NanoEcoSafety Workshop, Palermo, Italy, 17-20 November 2014
- Randazzo W., Moschetti m., Alfonzo A., **Guarrasi V.**, Germanà M.A., Palazzolo E., Settanni L., San Biagio P.L., Moschetti G.
Attività antifungina e composizione chimica di oli essenziali estratti da agrumi coltivati in Sicilia.
II Congresso Nazionale della Società Italiana per la ricerca sugli Oli Essenziali (S.I.R.O.E.), 14-16 novembre, Terni, Italia
Natural 1, 2014
- Guarrasi V.**, Librizzi F., Lo Bosco F., San Biagio P. L.
*Aroma analysis and quality control on thawed shrimps (*Parapeneus longirostris*) by means of gas chromatography and electronic nose.*
Advances in Food Processing (PROC), 5-7 November 2014, Campinas, São Paulo, Brazil
- Moschetti M., Mangione M.R., San Biagio P.L., **Guarrasi V.**
Metal oxide semiconductor sensors to monitor coffee aroma over time .
SIBPA: XXII Congresso Nazionale della Società Italiana di Biofisica Pura ed Applicata , 2014, Palermo
- Cupane M., Pelegri-Sebastia J. , **Guarrasi V.**, Chilo J., Sogorb T.
Electronic Nose to detect off-flavor of Drinking Water.
SIBPA: XXII Congresso Nazionale della Società Italiana di Biofisica Pura ed Applicata , 2014, Palermo
- Lo Bosco F., Librizzi F., San Biagio P.L., **Guarrasi V.**
Shelf-life monitoring of thawed shrimps by an Electronic Nose based on MOS sensors.
SIBPA: XXII Congresso Nazionale della Società Italiana di Biofisica Pura ed Applicata , 2014, Palermo
- D'Andrea D., Provenzano A., Costa M.A., Giacomazza D., **Guarrasi V.** and San Biagio P.L.
Effects of the olive ripening on the polyphenol content of extra virgin olive oils (EVOOs)
SIBPA: XXII Congresso Nazionale della Società Italiana di Biofisica Pura ed Applicata , 2014, Palermo

Randazzo W., **Guarrasi V.**, Aleo A., Settanni L., Moschetti M., Mammina C., Palazzolo E., Germanà M.A., San Biagio P.L., Moschetti G.

Seasonal variations of antimicrobial activity and chemical composition of Citrus limon L. Burm. spp. essential oils.

EFFoST Annual Meeting 12-15 Novembre 2014, Bologna, Italia

2013

Moschetti M., **Guarrasi V.**, Randazzo W., Aleo A., Settanni L., Moschetti G., Mammina C., Barone F., San Biagio P.L.

Caratterizzazione del profilo aromatico e prove preliminari di inibizione microbica per l'olio essenziale estratto dalle bucce di Citrus reticulata cv. Tardivo di Ciaculli. Congress:

SIROE – 1° Congresso Nazionale della Società Italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali, 15-17 Novembre 2013, Roma, Italy

Natural 1, 2013

Rappa G.C., **Guarrasi V.**, Vilasi S., Germanà M.A., San Biagio P.L.

Procianidina B2 ed (-) Epicatechina: effetto sui meccanismi di aggregazione e di inibizione di proteine amiloidi.

86° Congresso della Società Italiana di Biologia Sperimentale, SIBS, 24-25 Ottobre 2013, Palermo, Italy

Guarrasi V., Bernik D., Bulone D., San Biagio P. L., Germanà M. A., Negri R. M.

Discrimination of hand fresh squeezed and commercial grapefruit juices by electronic nose.

9th European Biophysics Congress 13-17 Luglio, 2013, Lisboa, Portugal

Cupane M., **Guarrasi V.**, Germanà M.A., San Biagio P.L.

Analisi della variazione del contenuto in Polifenoli Totali del succo dei frutti di tre varietà di limone (Citrus limon L. Burm) coltivate in Sicilia.

BioTecnologie: ricerca di base, Interdisciplinare, Traslazionale in ambito Biomedico- 27-28 Giugno 2013, Area della Ricerca del CNR di Palermo, Italy

Rappa G.C., **Guarrasi V.**, Vilasi S., Germanà M.A., San Biagio P.L.

Studio preliminare sull'effetto di polifenoli estratti da agrumi sui meccanismi di aggregazione amiloide.

BioTecnologie: ricerca di base, Interdisciplinare, Traslazionale in ambito Biomedico- 27-28 Giugno 2013, Area della Ricerca del CNR di Palermo, Italy

Miliano C., **Guarrasi V.**, Provenzano A., Giacomazza D., San Biagio P.L. 2013. *Effetto della maturazione delle olive sulla componente insaponificabile di oli extra vergini d'oliva prodotti in Sicilia.* Congress:

BioTecnologie: ricerca di base, Interdisciplinare, Traslazionale in ambito Biomedico- 27-28 Giugno 2013, Area della Ricerca del CNR di Palermo, Italy

Lo Bosco F., **Guarrasi V.**, San Biagio P.L. 2013. *Studi di contaminazioni batteriche in Parapeneus longirostris mediante uso di GasCromatografia accoppiata a Spettrometria di Massa.* Congress:

BioTecnologie: ricerca di base, Interdisciplinare, Traslazionale in ambito Biomedico- 27-28 Giugno 2013, Area della Ricerca del CNR di Palermo, Italy

Moschetti M., **Guarrasi V.**, Randazzo W., Aleo A., Settanni L., Moschetti G., Mammina C., Barone F., San Biagio P.L.

Effetto antimicrobico della componente volatile dell'olio essenziale di mandarino.

BioTecnologie: ricerca di base, Interdisciplinare, Traslazionale in ambito Biomedico- 27-28 Giugno 2013, Area della Ricerca del CNR di Palermo, Italy

2012

Guarrasi V., Bernik D., Bulone D., San Biagio P.L., Germanà M.A., Negri R.M.

Discrimination of three Citrus paradisi cultivars by electronic nose.

XII International Citrus Congress- 9-13 September, 2012, Valencia, Spain

Guarrasi V., Germanà M.A., San Biagio P.L.

An Electronic Nose to monitor the shelf life of ready-to-eat fresh-cut apples.

SIBPA - XXI Congresso Nazionale della Società Italiana di Biofisica Pura ed Applicata - 17 al 20 Settembre ,2012, Ferrara, Italy

Guarrasi V., Barone F., San Biagio P.L., Amenta M., Rapisarda P., Germanà M.A.
Studio preliminare sulle caratteristiche qualitative e salutistiche di 4 cultivar di mango (Mangifera indica L.) coltivate in Sicilia.

VIII Congresso Nazionale Chimica degli Alimenti, 20-24 Settembre 2010, Marsala (TP), Italy

Guarrasi V., Farina V., Mazzaglia A., San Biagio P.L., Germanà M. A.

Fruit quality evaluation of four Loquat (Eriobotrya japonica Lindl.) cultivars grown in Sicily.

Oral presentation at III. International Symposium on Loquat 03-06 May 2010 Antakya/HATAY, Turkey
 Acta Horticulturae (http://www.actahort.org/books/887/887_51.htm)

Riconoscimenti e Premi scientifici

21/04/2016 - Lettera di collaborazione ed apprezzamento del Prof. Jay Newman, Union College, New York.

20/04/2016 - Lettera di collaborazione ed apprezzamento del Dr. Michele Migliore, Responsabile U.O.S., Istituto di Biofisica (IBF), CNR, Palermo.

19/04/2016 - Lettera di collaborazione ed apprezzamento del Dr. Pier Luigi San Biagio, Istituto di Biofisica (IBF), CNR, Palermo.

14/04/2016 - Lettera di collaborazione ed apprezzamento della Dott.ssa Donatella Bulone, Istituto di Biofisica (IBF), CNR, Palermo.

14/04/2016 - Lettera di collaborazione del Dr. Pier Luigi San Biagio, Istituto di Biofisica (IBF), CNR, Palermo.

12/04/2016 - Lettera di collaborazione ed apprezzamento della Prof. Maria A. Germanà, Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali

17/10/2013 - Lettera di collaborazione ed apprezzamento del Prof. Jay Newman, Union College, New York.

10/02/2012 - Lettera di apprezzamento del Prof. Lorenzo Zacaria, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA), Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Valencia.

25/11/2011 - Lettera di apprezzamento della Prof.ssa Carmina Regis, Inst. Agroforestal Mediterraneo, Universidad Politecnica, Valencia.

28/10/2011 - Lettera di collaborazione ed apprezzamento del Prof. Manuel Agustí Fonfría, Inst. Agroforestal Mediterraneo, Universidad Politecnica, Valencia.

06/07/2011 - Lettera di collaborazione ed apprezzamento del Prof. Martín Negri, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires.

- **Conferimento Borsa di Studio** del Consiglio di Presidenza della SIBPA per partecipare all' EBSA Meeting 2013, 13- 17 Luglio 2013 Lisbona, Portogallo.
- **Conferimento Borsa di Studio** dell'Comitato Organizzatore per partecipare all' International Citrus Congress 2012 (ICC), 18-23 Novembre 2012 Valencia, Spagna.
- **Conferimento Borsa di Studio** del Comitato Organizzatore e della CIHEAM per partecipare al III. International Loquat Symposium, 03-06 Maggio 2010 Antakya, Hatay, Turchia.

Partecipazione a Progetti come P.I.

- **29/02/2016 submit to Agropolis Fondation**
Proposal Title: BIOactive COMpounds of sicilian ancient durum wheat in MEDiterranean diet (BIOCOMED) In Fase di Valutazione.
- **02/11/2015 Alzheimer's Association International Research Grant Program**
Proposal Title: A new phyto-therapeutic approach to Alzheimer's disease. Applications are reviewed through a two-stage peer-review process as described on www.alz.org/grants .
Valutazione: "Application has not received funding in your submitted category".
- **30/10/2015 Joint Lab CNR: Bando per la Costituzione di Laboratori Congiunti Internazionali del CNR nel settore delle scienze bio-agroalimentari.**
Proposal Title: Olfactory Experience.
Valutazione: " La valutazione delle proposte è stata condotta dalla Commissione di esperti per la valutazione scientifica, appositamente costituita con provvedimento del Presidente nr. 82/2015, secondo i criteri specificati nel Bando e tenendo conto dell'area geografica e delle tematiche proposte. La scelta definitiva non ha potuto includere nei finanziamenti, nonostante la validità della proposta, quella presentata dalla S.V."
- **13/03/2014 SIR (Scientific Independence Of Young Researchers)**
Proposal Title: Nutraceutical Extracts from agri-food industry waste For Tumor prevention.
Classe di giudizio: D-discreto. Il proposal non passa alla seconda fase di valutazione, ma il giudizio sull'idea progettuale e sull'impatto è positivo, si riporta: "*Il presente progetto offre il potenziale di un interessante ed utile contributo sia per la comunità scientifica che per il settore industriale per l'approfondimento delle conoscenze relative al potenziale bioattivo degli scarti dell'industria alimentare utili per la formulazione di prodotti nutraceutici. Il giudizio sull'impatto della ricerca è quindi ottimo*"

Collaborazioni a progetti Regionali e Nazionali

svolti presso Ist. di Biofisica CNR di Palermo, PO 2007/2013

- **Prog. CAFIS** - Controllo della qualità e della salubrità nella filiera del caffè con tecniche chimico-fisiche innovative tipiche della scienza dei materiali. Fondi PO FESR 2007/20013 Linea d'intervento 4.1.1.
- **Prog. DE.CRO.MED** - Pescato Mediterraneo: certificazione di qualità e valorizzazione dei crostacei decongelati. Fondi PO FESR 2007/2013 Linea d'intervento 4.1.1.
- **Prog. DI.ME.SA** - Valorizzazione di prodotti tipici della dieta mediterranea e loro impiego a fini salutistici e nutraceutici PON R&C 2007/2013 Regione Obiettivo convergenza-Azione I "Distretti Tecnologici e relative reti" PON02_00451_3361785.
- **Prog. SHELF-LIFE** - Utilizzo integrato di approcci tecnologici innovativi per migliorare la shelf-life e preservare le proprietà nutrizionali di prodotti agroalimentari PON R&C 2007/2013 Regione Obiettivo convergenza-Azione I "Distretti Tecnologici e relative reti" PON02_00451_3361909.
- **Prog. di Formazione SPIN-OFF** - Il Controllo di Qualità degli Alimenti e la Caratterizzazione di Nanosistemi nelle Biotecnologie. Fondo Sociale Europeo finanziato a valere sulle risorse del PO FSE 2007-2013 Regione Sicilia, Avviso pubblico n. 1 del 26 gennaio 2012 "Rafforzare L'occupabilità Nel Sistema Della R&S E La Nascita Di Spin Off Di Ricerca In Sicilia

A.A. 2015-2016 - Co-tutor Tesi di Dottorato di Giacoma Cinzia Rappa dal titolo: "POLYPHENOLS EXTRACTED FROM THREE APPLE CULTIVARS GROWN IN SICILY: EFFECT ON K-CASEIN AGGREGATION", Dottorato di Ricerca in Frutticoltura Mediterranea, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo,

A.A. 2013-2014 - Co-relatore Tesi di Laurea di Laura Caviglia dal titolo "METODI DI ESTRAZIONE E DETERMINAZIONE DEI POLIFENOLI E DEI TOCOFEROLI DA OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA". Università degli Studi di Palermo, Scuola delle Scienze di Base Applicata, Corso di Scienze Ambientali Dipartimento Scienze della Terra e del Mare (DiSTeM).

A.A.2013-2014: Rossella Valenza studentessa del Corso di Laurea in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Università degli Studi di Ferrara, per attività sperimentale su: "CARATTERIZZAZIONE CHIMICA DI ESTRATTI DA IBRIDI E DA VARIETÀ DI CITRUS".

A.A.2011-2014: Maria Cupane dottoranda del Dottorato di Ricerca in Frutticoltura Mediterranea, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo, per realizzare il Progetto di Ricerca dal titolo: "STUDIO DELL'INFLUENZA DEL REGIME DI COLTIVAZIONE IN BIOLOGICO SULLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE DI AGRUMI PRODOTTI NEL TERRITORIO SICILIANO".

A.A.2009-2010: Eliana Dandini studentessa del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie (I Liv.), Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo, per realizzare la Tesi di Laurea dal titolo: "NASO ELETTRONICO PER VALUTARE LA QUALITÀ DEI FRUTTI"

presso l'Istituto di Biofisica del
CNR di Palermo

- **01/09/2015 - 14/12/2015: Romàn Bataller Prats** dottorando dell'Universitat Politècnica de Valencia, Spagna, in un periodo di mobilità all'estero presso l'IBF CNR di Palermo, per lo sviluppo di parte della tesi di dottorato dal titolo "FABRICACIÓN Y PUESTA A PUNTO DE UNA NARIZ ELECTROVICA HÚMEDA PARA LA DETECCIÓN DE GASES Y VAPORES"
- **08/06/2015 al 30/09/2015: Francesco Cusimano** tirocinante presso l'IBF di Palermo. L'attività di ricerca ha riguardato TECNICHE ANALITICHE DI MISURA SU MATRICI ALIMENTARI (RIFRATTOMETRIA, SPETTROFOTOMETRIA, SENSORI DI LIQUIDO, GAS CROMATOGRAFIA)
- **Aprile-Giugno 2015: Josh Yoskowitz** dello Union College, New York, Stati Uniti, in un programma di ricerca con il CNR di Palermo in collaborazione con il professore Jay Newman. Per un periodo di 10 settimane, dall'Aprile del 2015. Argomento di studio: SENSORIAL ANALYSIS OF STRAWBERRY PUREES USING THE ELECTRONIC NOSE, ELECTRONIC TONGUE AND GC/MS
- **Aprile-Giugno 2013: Joe Crapotta e Megan Dondarski** studenti provenienti dallo Union College in un programma di ricerca con il CNR di Palermo in collaborazione con il professore Jay Newman. Per un periodo di 10 settimane, dall'Aprile del 2013.
- **Settembre 2013 - Marzo 2015: Fabrizia Lo Bosco** borsista del progetto DE.CRO.MED con tematica di ricerca: UTILIZZO DI TECNICHE ANALITICHE PER LA DETERMINAZIONE DI INDICI DI QUALITÀ NEI CROSTACEI.
- **Marzo 2013 - Gennaio 2014: Cristina Miliano** borsista del progetto CA.FIS con tematica di ricerca: UTILIZZO DI TECNICHE ANALITICHE PER LA DETERMINAZIONE DI INDICI DI QUALITÀ NEL CAFFÈ VERDE TOSTATO E MACINATO

- **A.A.2012-2013: Gabriele Giammona** studente del Master Universitario di II Livello in “Metodologie di spettrometria di Massa e Applicazioni” per lo svolgimento del Project work dal titolo APPLICAZIONE DELLA GASCROMATOGRAFIA ACCOPPIATA ALLA SPETTROMETRIA DI MASSA PER L’ANALISI DELLA FRAZIONE VOLATILE DI SUCCHI DI LIMONE.
- **Luglio – Settembre 2009:** Francesco Reina e Tommaso D’Agostino studenti del Corso di Laurea in Fisica, Università degli Studi di Palermo, per 150 ore di tirocinio presso l’Istituto di Biofisica del CNR di Palermo dove l’attività sperimentale ha riguardato la MESSA APPUNTO DI UN METODO ATTO A SEPARARE ED A IDENTIFICARE LE COMPONENTI CHIMICHE DELL’AROMA DI 5 DIFFERENTI CULTIVAR DI MELE, MEDIANTE GAS CROMATOGRAFIA
- **Giugno – Settembre 2008:** Giampiero Truncali studente del Corso di Laurea in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Università degli Studi di Palermo, per lo svolgimento di uno Stage di 440 presso l’IBF U.O.S. di Palermo del CNR sull’attività di ricerca riguardante la DETERMINAZIONE QUALITATIVA DELLA MOLECOLA OLEOCANTALE IN OLI DA OLIVA EXTRAVERGINI SICILIANI. Fine attività 22/09/2008

Esperienza scientifica all’Estero

- ARGENTINA – BUENOS AIRES (Marzo-Giugno 2011)

Collaborazione scientifica con il gruppo di lavoro del Prof. Martìn Negri della U.B.A. (Università di Buenos Aires) per uno studio riguardante le caratteristiche olfattive e gustative di differenti cultivar di pompelmo (*Citrus paradisi*) di produzione argentina. Sono stati testati due differenti Sistemi Olfattivi Elettronici (o Nasi Elettronici), a campionamento statico ed a campionamento dinamico dello spazio di testa, provando ad individuare la migliore risposta, per sensibilità e selettività, all’aroma dei pompelmi. Inoltre mediante l’uso del “Flavorimetro”, Made in Argentina, brevettato dallo stesso prof. Negri e dalla prof.ssa Bernik, sono state misurate contemporaneamente sia le componenti volatili che le componenti solubili responsabili dell’aroma e del gusto di succhi appena spremuti e succhi commerciali di pompelmo.

- SPAGNA – VALENCIA (Agosto-Ottobre 2011)

Collaborazione scientifica con il gruppo di lavoro del Prof. Manuel Agusti Fonfria della U.P.V. (Università Politecnica di Valencia). E’ stato realizzato un approfondimento sulle conoscenze della componente volatile di cachi (*Diospyros kaki* L.) e di mela cotogna (*Cydonia oblonga*) mediante l’uso di un “Naso Elettronico” (Prof. Eduardo Garcia Breijo - DIEo - U.P.V.) e di un GC con spettrometro di Massa. I risultati sono stati pubblicati su *Journal of Food Engineering* 116 , 277–285. .

Revisore Scientifico

- **9th Fruit, Nut and Vegetable Production Engineering Symposium Milan**, 19-22 May 2015 da pubblicare su rivista internazionale *CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS* Congresso FruticItaly 2015 – EXPO Milano 2015
- **Natural Product Research** (Taylor & Francis) 2015
- **16th ISOEN 2015 International Symposium on Olfaction and Electronic Nose** 28/06 – 01/07 Dijon, Francia (<http://isoen.org>)

Commissioni d'esame

- **14 Ottobre 2014** Nomina come **Supplente** della Commissione Giudicatrice Bando IBF-BS-003-2014-PA/SPIN OFF presso Istituto di Biofisica UOS di Palermo, via Ugo La Malfa 153. *Prot. IBF-CNR-IBF n. 0003626*

Selezione per l'individuazione di n.8 formandi laureati, nell'ambito del Progetto: "Il controllo di qualità degli alimenti e la caratterizzazione di nanosistemi nelle biotecnologie", dell'avviso pubblico 1/2012 "Rafforzare l'occupabilità nel sistema della R&S e la nascita di Spin Off di ricerca in Sicilia" – POR Sicilia 2007-2013 CUP G78B14000030006

- **16 Maggio 2014** Nomina come **Supplente** della Commissione Giudicatrice Bando IBF-BS-001-2014-PA/Hippocrates presso Istituto di Biofisica UOS di Palermo, via Ugo La Malfa 153. *Prot. IBF-CNR-IBF n.0001860*

Pubblica selezione n.1 Borse di Studio per laureati per ricerche nel campo delle scienze chimiche, da usufruirsi presso IBF UOS di Palermo, nell'ambito del prog. HIPPOCRATES "Sviluppo di micro e nano tecnologie e sistemi avanzati per la salute dell'uomo" PON02_00355_2964193 a valere su PON R&C 2007-2013 Avv. n. 713/RIC MIUR.

- **16 Maggio 2014** Nomina come **Membro Effettivo** della Commissione Giudicatrice Bando IBF-BS-002-2014-PA/Shelf-life presso Istituto di Biofisica UOS di Palermo, via Ugo La Malfa 153. *Prot. IBF-CNR-IBF n. 0001863*

Pubblica selezione n. 1 Borsa di Studio per laureati per ricerche nel campo delle scienze chimiche e delle tecnologie alimentari, da usufruirsi presso IBF UOS di Palermo, nell'ambito del prog. SHELF LIFE "Utilizzo integrato di approcci tecnologici innovativi per migliorare la shelf life e preservare le proprietà nutrizionali di prodotti agroalimentari" PON02_00451_3361909 a valere su PON R&C 2007-2013 Avv. n. 713/RIC MIUR.

- **28 Aprile 2014** Nomina come **Membro Effettivo** della Commissione Giudicatrice Bando IBF-AR-003-2014-PA/Dimesa presso Istituto di Biofisica UOS di Palermo, via Ugo La Malfa 153. *Prot. IBF-CNR-IBF n.0001582*

Pubblica selezione n. 1 Assegno di Ricerca per lo svolgimento di attività di ricerca, da usufruirsi presso IBF UOS di Palermo, nell'ambito del prog. DIMESA "Valorizzazione di prodotti tipici della dieta mediterranea e loro impiego a fini salutistici e nutraceutici" PON02_00451_3361785 a valere su PON R&C 2007-2013 Avv. n. 713/RIC MIUR.

- **03 Marzo 2014** Nomina come **Membro Effettivo** della Commissione Giudicatrice Bando IBF-AR-002-2014-PA/Decromed presso Istituto di Biofisica UOS di Palermo, via Ugo La Malfa 153. *Prot. IBF-CNR-IBF n.0000784*

Pubblica selezione n.1 Assegno di Ricerca sul tema: "Studio delle componenti volatili nella shelf-life di crostacei mediante tecniche di Gas Cromatografia e naso elettronico", da usufruirsi presso IBF UOS di Palermo, nell'ambito del prog. DECROMED "Pescato Mediterraneo: certificazione di Qualità e valorizzazione dei crostacei decongelati" a valere sulla linea 4.1.1 del PO.FERS. 2007-2013

- **28 Giugno 2013** Nomina come **Membro Effettivo** della Commissione Giudicatrice Bando IBF-BS-006-2013-PA/Decromed giorno presso Istituto di Biofisica UOS di Palermo, via Ugo La Malfa 153. *Prot. IBF-CNR-IBF n.0002702*

Pubblica selezione n.2 Borse di Studio per laureati per ricerche nel campo delle scienze chimiche, da usufruirsi presso IBF UOS di Palermo, nell'ambito del prog. DECROMED "Pescato Mediterraneo: certificazione di Qualità e valorizzazione dei crostacei decongelati" a valere sulla linea 4.1.1 del PO.FERS. 2007-2013

04/03/2014

Corso di Degustazione Vini : Il corso di degustazione dell'Enoteca Buonivini ha previsto sei incontri a cadenza settimanale della durata di circa due ore. Ogni giornata prevedeva la spiegazione di un argomento e la degustazione di 2 -3 vini. Dal 4° incontro in poi è stato realizzato l'abbinamento cibo/vino.

Enoteca BuoniVini - Via Dante 8 – Palermo

17/05/2013

Corso su **Sicurezza Alimentare** e difesa dell'autenticità delle produzioni nazionali Thermo Scientific

c/o Orto Botanico di Palermo

19/04/2012

Corso teorico-Applicativo sulla **Analisi Reologica** (Dr. M. Coletti) TA Instrument

c/o IBF-CNR Palermo

15/06/2010

Patente di assaggiatore di caffè. Corso teorico - pratico di degustazione dell'espresso italiano, svoltosi presso la Zicaffè di Marsala, Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (IIAC)

21/03/2008

Corso di addestramento **"Impiego di Sistemi Olfattivi Elettronici"** presso i laboratori Sensor - CNR di Brescia

21/03/2007

Seminario **"Soluzioni avanzate in Cromatografia Liquida e Spettrometria di Massa"** tenutosi a Palermo, presso Mondello Palace, organizzato da **WATERS Spa**. (<http://www.waters.it/default.asp>)

13/10/2007 - 21/10/2007

Attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli di oliva Vergini ed Extravergini

Partecipazione al Corso Aspiranti Assaggiatori di Olio di Oliva, della durata di 38 ore tenutosi presso il campus Universitario di Scienze degli Alimenti di Cesena, organizzato dall'UNIVERSITA' degli STUDI di BOLOGNA – Dipartimento di Scienze degli alimenti e realizzato dall'OLEA (Organizzazione Laboratori Esperti Assaggiatori). (<http://www.olea.info/>)

Ad oggi **Tot. 15 - Sedute Certificate di Assaggio Olio Extravergine d'Oliva** promosse ed organizzate da O.L.E.A.

28/03/2006 - 26/05/2006

Incontro a tema : **" BRC, IFS e ISO 22000 ed. 05' "** tenutosi a Catania da parte di SGS Italia

11/02/2005 – 12/02/2005

Corso di Formazione dal titolo : “ **HACCP, Sistema di Autocontrollo dell’igiene dei prodotti alimentari nella pratica aziendale** ”, della durata di 16 ore, tenutosi a Catania da parte di AQA, Agenzia per la Garanzia della Qualità in Agricoltura, San Michele all’Adige (TN)

20/04/06 – 21/04/06

6° Convegno Nazionale Fitofarmaci e Ambiente tenuto da ARPA Sicilia presso “Le Ciminiere” Catania

06/03/2006 – 26/05/2006

Partecipazione ai corsi di formazione in : “**Legislazione e controllo sanitario degli alimenti**”, “**Tecniche e tecnologie di trasformazione dei prodotti agroalimentari**”, “**Trattamento degli inquinanti nell’industria agroalimentare**”, facenti parte del progetto AGRQUALITAS – Corsi di Alta Formazione – Master in Tecniche e Tecnologie per l’agroalimentare - Catania;

06/03/2007-05/04/2007

Partecipazione al progetto “**Alimentazione e sedentarietà**”, della durata di 15 ore complessive, tenutosi a Palermo presso l’Area della Ricerca - CNR, organizzato dall’ Istituto di Biomedicina e Immunologia Molecolare – CNR Palermo

10/12/2009 – 11/12/2009

La sicurezza negli ambienti di lavoro della Ricerca.

Corso base per datori di lavoro, dirigenti, preposti e lavoratori (art. 36 – 37 Dlgs. 81/08)

Tenutosi presso l’Area della Ricerca CNR di Palermo da parte del Servizio Prevenzione e Protezione CNR.

Marsala li 22/04/2016

Valeria Guarrasi