

Europass Curriculum Vitae



Informazioni personali

Nome, Cognome

Indirizzo

Telefono

E-mail(s)

Nationalità

Luogo e data di nascita

Sesso

Marilù Decimo

Via Forleo, 82, 72022, Latiano (BR), Italia

+39340 3641778

marilu.decimo@ispa.cnr.it / mariludecimo@gmail.com

Italiana

Mesagne (BR) 08.09.1985

F

Campo occupazionale

Esperienza professionale

Data

Funzione o posto occupato

Principali mansioni e responsabilità

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo di attività o settore

Data

Funzione o posto occupato

Principali mansioni e responsabilità

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo di attività o settore

Data

Funzione o posto occupato

Principali mansioni e responsabilità

Biologa/Microbiologa alimentare

Da novembre 2015 ad oggi

Lavoratrice volontaria

Studio della capacità di batteri lattici di inibire la crescita di psicotrofi (*Pseudomonas* spp. e *Serratia marcescens*) isolati da latte

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, ISPA-CNR, UOS di Milano, Via Celoria 2, 20133, Milano, Italia

Ricerca microbiologica e molecolare

Febbraio 2014 – Ottobre 2015

Assegnista di ricerca

Selezione di batteri lattici produttori di acido linoleico coniugato (CLA) nell'ambito del progetto FILAGRO "Filagro: strategie innovative e sostenibili per la catena agro-alimentare" Linea 11: Qualità del latte e formaggio

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, ISPA-CNR, UOS di Milano, Via Celoria 2, 20133, Milano, Italia

Ricerca microbiologica e biochimica

Ottobre 2013 – Gennaio 2014

Lavoratrice volontaria

Tipizzazione e antibiotico-resistenza di batteri psicotrofi isolati da latte crudo di origine bovina; e analisi microbiologiche di latte di massa, fazzoletti di pulizia del capezzolo, feci, lettiera, cuccette, foraggi e insilati di bovine, e acqua di lavaggio residua dell'impianto di mungitura, nell'ambito del Progetto MIPAAF – "Valorizzazione della produzione del Grana Padano per il controllo di filiera e l'ottimizzazione dei processi produttivi."

Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, ISPA-CNR, UOS di Milano, Via Celoria 2, 20133, Milano, Italia
Tipo di attività o settore	Ricerca microbiologica, molecolare, biochimica
Data	Aprile 2013 - Agosto 2013
Funzione o posto occupato	Dottoranda all'estero nell'ambito del Lifelong Learning Programme a.a 2012-2013 - Erasmus Student Placements, Università di Milano
Principali mansioni e responsabilità	Caratterizzazione mediante SPME-GC/MS di composti volatili organici in latte UHT contaminato con cinque diversi ceppi di psicotrofi; studio dell'attività lipolitica di 15 ceppi di batteri psicotrofi attraverso la determinazione del profilo di acidi grassi liberi mediante GC/MS.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento di Nutrizione, Bromatologia e Tecnologia degli Alimenti, Facoltà di Veterinaria, Madrid, Spagna
Tipo di attività o settore	Cromatografia e analisi sensoriali
Data	Ottobre 2011 - Ottobre 2013
Funzione o posto occupato	Assegnista di ricerca
Principali mansioni e responsabilità	Analisi microbiologiche di latte mediante metodi colturali e biologia molecolare, nell'ambito del programma di ricerca "Individuazione di modelli di aziende zootecniche per produzioni di eccellenza di latte e derivati - EULAT".
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, ISPA-CNR, UOS di Milano, Via Celoria 2, 20133, Milano, Italia
Tipo di attività o settore	Microbiologia e biologia molecolare
Data	Febbraio 2011 - Settembre 2011
Funzione o posto occupato	Tirocinio formativo
Principali mansioni e responsabilità	Analisi microbiologiche e applicazione di metodologie per la caratterizzazione fenotipica, genotipica e tecnologica delle popolazioni microbiche di prodotti fermentati (latte e derivati, salame, birra); selezione, caratterizzazione ed uso di popolazioni di microrganismi per il miglioramento qualitativo e per l'innovazione degli alimenti tipici.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, ISPA-CNR, UOS di Milano, Via Celoria 2, 20133, Milano, Italia
Tipo di attività o settore	Microbiologia e biologia molecolare
Data	Gennaio 2010 - Ottobre 2010
Funzione o posto occupato	Tirocinio curricolare (1250 ore)
Principali mansioni e responsabilità	Preparazione di terreni di coltura liquidi e solidi, preparazione dei campioni per le analisi microbiologiche, analisi batteriologiche su varie matrici alimentari, bevande ed acque ambientali, determinazione del pH e dell'attività dell'acqua, controlli su ambienti di lavorazione degli alimenti (esame dell'aria ambiente, dell'acqua e delle superfici di lavorazione).
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Servizio Laboratorio dell'ARPA (Agenzia Regionale Protezione Ambiente), Via Galanti 16, 72100, Brindisi, Italia.
Tipo di attività o settore	Settore Alimenti e Bevande
Data	Marzo 2008 - Luglio 2008
Funzione o posto occupato	Stage
Principali mansioni e responsabilità	Analisi sul DNA di esemplari nativi della specie <i>Mytilus galloprovincialis</i> , per la valutazione della genotossicità delle acque marino-costiere del litorale brindisino, nell'ambito del progetto universitario "Monitoraggio marino-costiero interessato da scarichi di acque reflue industriali", commissionato dalla provincia di Brindisi all'Università del Salento.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Laboratorio di Fisiologia Generale ed Ambientale dell'Università del Salento, Campus Ecotekne, Via Monteroni, 73100, Lecce, Italia.

Tipo di attività o settore	Fisiologia generale e ambientale
Istruzione e formazione	
Data	Dicembre 2011 - Dicembre 2014
Certificato o diploma ottenuto	Dottorato in Biotecnologie degli Alimenti (04R)
Principali materie e competenze professionali apprese	<p>Tesi dottorato "Attività enzimatiche di origine batterica quali potenziali <i>marker</i> delle proprietà tecnologiche del latte".</p> <ul style="list-style-type: none"> - Isolamento of 80 ceppi di batteri psicrotrofi da latte crudo e caratterizzazione della loro attività idrolitica (proteolitica, lipolitica, lecitinasica). - Valutazione del potenziale di deterioramento dei batteri psicrotrofi tramite l'analisi della produzione di composti organici volatili (VOCs) e il rilascio di acidi grassi liberi (FFAs). - Caratterizzazione dell'attività extracellulare proteolitica di un ceppo di <i>Pseudomonas fluorescens</i> (attività extracellulare caseinolitica, analisi proteomica dell'estratto proteolitico enzimatico crudo, caratterizzazione del profilo peptidico derivante dall'idrolisi delle frazioni caseiniche del latte da parte di proteasi termostabile).
Nome e tipo d'istituto di istruzione o formazione	Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano
Data	Marzo 2011
Certificato o diploma ottenuto	Abilitazione alla professione di Biologo
Nome e tipo d'istituto di istruzione o formazione	Università del Salento, Lecce, Italia
Data	Settembre 2008 – Ottobre 2010
Certificato o diploma ottenuto	Laurea Specialistica in Biologia Agro-Alimentare e della Nutrizione (6/S – Classe delle Lauree Specialistiche in Biologia di cui al D.M. 28/11/2000), con la votazione di 110/110 con lode
Principali materie e competenze professionali apprese	Tesi sperimentale in Igiene e Controllo della Qualità degli Alimenti dal titolo "Valutazione della qualità microbiologica dei formaggi grattugiati confezionati in atmosfera protettiva (MAP)".
Nome e tipo d'istituto di istruzione o formazione	Università del Salento, Lecce, Italia
Data	Settembre 2004 – Luglio 2008
Certificato o diploma ottenuto	Laurea in Scienze Biologiche (12 – Classe delle Lauree in Scienze Biologiche di cui al D.M. 04/08/2000) indirizzo AGROALIMENTARE E NUTRIZIONISTICO, con la votazione di 110/110
Principali materie e competenze professionali apprese	Tesi sperimentale in Fisiologia Generale dal titolo " <i>Comet assay</i> su cellule di emolinfa in <i>Mytilus galloprovincialis</i> ".
Nome e tipo d'istituto di istruzione o formazione	Università del Salento, Lecce, Italia
Data	Settembre 1999 – Giugno 2004
Certificato o diploma ottenuto	Diploma Scientifico di Scuola Superiore (94/100)
Nome e tipo d'istituto di istruzione o formazione	Liceo Scientifico "F. Ribezzo", Francavilla Fontana (BR), Italia.
Capacità e competenze personali	

Capacità e competenze linguistiche	<p>Inglese</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ottima capacità di lettura • Ottima capacità di scrittura • Buona capacità di espressione orale <p>(Cambridge ESOL Preliminary English Test)</p> <p>Spagnolo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ottima capacità di lettura • Ottima capacità di scrittura • Buona capacità di espressione orale
Capacità e competenze sociali	<ul style="list-style-type: none"> - Buone capacità comunicative e di insegnamento - Buone capacità ad intrattenere rapporti interpersonali e interculturali
Capacità e competenze organizzative	<ul style="list-style-type: none"> - Buone capacità di gestione e organizzazione di un laboratorio - Sviluppata attitudine al lavoro di gruppo
Capacità e competenze tecniche	<ul style="list-style-type: none"> • Determinazione di proprietà chimico-fisiche di latte e prodotti lattiero-caseari • Analisi microbiologiche • Tecniche di biologia molecolare (RAPD, PCR, Species-specific PCR) • Analisi cromatografiche: SPME-GC/MS, GC/MS, HPLC/MS. • Tecniche di elettroforesi: SDS-PAGE, CASEIN ZYMOGRAPHY. • Digestione enzimatica di proteasi batteriche.
Capacità e competenze informatiche	<p>Uso abituale del PC e del pacchetto Microsoft Office™ (Word™, Excel™, Access™, PowerPoint™); navigazione in internet, utilizzo della posta elettronica, ricerca in banche dati, utilizzo dei software free-software Comet Score, Protome Discoverer, GC/MSD ChemStation Software, interrogazione di database genomici per ricerche di omologie di sequenza con BLASTA/FASTA.</p>
Licenza di guida	B
Attività di ricerca	
Settori di ricerca	Microbiologica, chimica, biochimica, biologia molecolare

L'attività di ricerca effettuata dalla sottoscritta durante lo svolgimento della tesi di laurea specialistica e delle prime esperienze lavorative post-laurea, ha riguardato principalmente la valutazione della qualità, sicurezza e del rischio di contaminazione da patogeni di varie matrici alimentari e bevande, attraverso analisi microbiologiche. Presso l'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, ISPA-CNR di Milano, ove la sottoscritta presta servizio come lavoratrice volontaria da novembre 2015, l'attività di ricerca è focalizzata alla microbiologia di prodotti fermentati, con particolare interesse nel campo lattiero-caseario, e all'applicazione di tecniche di biologia molecolare per la selezione e caratterizzazione di popolazioni microbiche e per il miglioramento qualitativo dei alimenti tipici. Attualmente la ricerca è indirizzata allo studio dell'attività di batteri lattici, appartenenti a diverse specie, di inibire la crescita di psicotrofi (*Pseudomonas* spp. e *Serratia marcescens*) isolati da latte.

Progetto FILAGRO. Nell'ambito del progetto FILAGRO "Filagro: strategie innovative e sostenibili per la catena agro-alimentare" Linea 11: Qualità del latte e formaggio, la sottoscritta si è occupata della selezione di batteri lattici produttori di CLA. Le prove sono state condotte in vitro e preliminarmente in latte e derivati. L'analisi ha coinvolto un totale di 72 ceppi di batteri lattici di diversi generi e specie. La produzione di CLA è stata determinata mediante analisi gascromatografica. L'attività funzionale dei batteri è stata successivamente verificata in fermentazioni in latte e caseificazioni sperimentali.

Tesi di dottorato. L'attività di ricerca effettuata dalla sottoscritta nel lavoro di tesi di dottorato, presso l'Università degli Studi di Milano e l'ISPA-CNR, da novembre 2011 a dicembre 2014, ha riguardato l'isolamento, identificazione genotipica, tipizzazione, studio dell'attività enzimatica, antibiotico-resistenza, tecniche elettroforetiche di caratterizzazione di proteasi extracellulari, di batteri psicotrofi isolati da latte crudo, analisi gas-cromatografiche di latte contaminato, digestione enzimatica di proteine batteriche, proteomica.

Progetto EULAT. Nell'ambito del progetto di "Individuazione di modelli di aziende zootecniche per produzioni di eccellenza di latte e derivati - EULAT" la sottoscritta si è occupata dello studio della qualità microbiologica ed igienico-sanitaria del latte crudo relativo a tre gruppi di allevamenti della realtà lombarda, ciascuno costituito da 8 a 10 aziende. Le analisi sono state eseguite 2 volte nel corso dell'anno in stagioni differenti (estate e inverno) ed in particolare hanno riguardato campioni di latte delle singole aziende di ciascun gruppo; campioni di latte di massa di ciascun gruppo di aziende e latte in caldaia dopo affioramento. Ciascun campione, è stato analizzato in relazione a: carica batterica (CBS), batteri coliformi, *Escherichia coli*, batteri termodurici e psicotrofi, pseudomonas, stafilococchi coagulasi positivi, batteri lattici mesofili e termofili, anaerobi sporigeni.

Articoli e libri

M Zucali, L Bava, S Colombini, M Brasca, **M Decimo**, S Morandi, A Tamburini, GM Croveto (2015) "Management practices and forage quality affecting the contamination of milk with anaerobic spore forming bacteria" Journal of the Science of Food and Agriculture. 95: 1294–1302.

M Decimo, S Morandi, T Silveti, M Brasca (2014) "Characterization of Gram-negative Psychrotrophic bacteria isolated from bulk tank milk" Journal of Food Science. doi: 10.1111/1750-3841.12645.

Quaderni della Ricerca

1 De Noni I, Brasca M, Battelli G, Cattaneo S, **Decimo M**, Masotti F, Morandi S, Pellegrino L, Ranghetti A, Silveti T, Stuknyte M. (2013) Silter: Starter autoctoni e tipicità. Regione Lombardia - Quaderni della ricerca n. 156.

2 Brasca M, Bava L, Zucali M, Tamburini A, Guerci M, Sandrucci A, Mattiello S, Andreoli E, Battini M, **Decimo M**, Morandi S, Battelli G, Povo M, Pellizzola V, Passolungo L, Sanna M, Zanini L. (2014) Modelli di azienda zootecnica per latte e formaggi d'eccellenza. – Regione Lombardia – Quaderni della ricerca n. 163.

Articolo in Atti di Convegno Internazionale

G Battelli, T Silveti, **M Decimo**, M Brasca (2011): "Volatile organic compounds produced in milk by *Enterococcus faecalis*", ISPA-CNR, 10th INTERNATIONAL Meeting on Mountain cheese, Settembre, 2011, Dronero (CN), Italia, pp. 75-76.

Comunicazioni orali in convegni nazionali

- **Decimo M**, Bacterial enzymatic activities as potential markers for assessing the technological properties of (un)processed milk. 19th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, Università di Bari, Bari, 24-26 Settembre, 2014, pp. 278-282.

Poster in convegni nazionali

- Morandi S, Albano C, Battelli G, **Decimo M**, Silveti T, Brasca M. Impiego di batteri lattici produttori di acido γ -amminobutirrico, folati e acido linoleico coniugato e riducenti il colesterolo per lo sviluppo di alimenti funzionali. Workshop "Nuovi scenari nell'industria agroalimentare: gli Alimenti Funzionali e Nutraceutici" Consiglio Nazionale delle Ricerche, 14 Ottobre 2015, Milano.

- **Decimo M**, Cabeza MC, Ordonez JA, Silveti T, Morandi S, Brasca M. Caratterizzazione di composti volatili in latte a seguito di sviluppo di batteri psicrotrofi. 4° Dairy Meeting – AITeL, Latte e derivati: la ricerca e l'innovazione. Padova, 12 Settembre 2014.

- **Decimo M**. Bacterial enzymatic activities as potential markers for assessing the technological properties of (un)processed milk. XVIII Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, Università di Padova, Conegliano, 25–27 Settembre, 2013.

- Bava L, Zucali M, Sandrucci A, Guerci M, Battelli G, Brasca M, Povo M, **Decimo M**, Tamburini A. How different farming systems can affect nutraceutical and traceable components of cow milk? XX Congresso Aspa – ASPA, Bologna, 11-13 Giugno, 2013.

- Battelli G., Bava L., Decimo M., Mattiello S., Povo M., Sanna M., Zanini L., Sandrucci A., Brasca M. Individuazione di modelli di aziende zootecniche per produzioni di eccellenza di latte e derivati. 3° Congresso Lattiero-Caseario "Latte e derivati: la ricerca e l'innovazione" AITeL, Milano, 28 Settembre, 2012.

- Zucali M, Battelli G, **Decimo M**, Mattiello S, Povo M, Sanna M, Zanini L, Guerci M, Tamburini A, Brasca M. Qualità del latte e sostenibilità di aziende zootecniche di tre differenti realtà lombarde. 3° Dairy Meeting – AITeL, "Latte e derivati: la ricerca e l'innovazione". Milano, 28 September 2012.

Partecipazione a convegni e seminari

- **Decimo M.** *Bacterial enzymatic activities as potential markers for assessing the technological properties of (un)processed milk.* XVII **Workshop** on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, Università di Cesena, 19-21 Settembre, 2012.

Workshops

Workshop “Nuovi scenari nell’industria agroalimentare: gli Alimenti Funzionali e Nutraceutici” Consiglio Nazionale delle Ricerche, 14 Ottobre 2015, Milano.

Proteome Discoverer Workshop, 24 Giugno 2015, Milano.

Workshop “Flow Cytometry Applications in Food and Water Microbiology”, Defens, Università di Milano, 11 Marzo 2014.

XIX Workshop on the *Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology*, Università di Bari, Italia, 24–26 Settembre, 2014

XVIII Workshop on the *Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology*, Università di Padova, Conegliano, Italia, 25–27 Settembre, 2013.

XVII Workshop on the *Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology*, Università di Bologna, Cesena, Italia, 19 -21 Settembre, 2012.

Meeting

"Ricerca, Sostenibilità, e Innovazione in Nuovi Cibi" CNRxEXPO, Open Plaza EXPO Center, 21 Ottobre 2015, Milano.

7th European Farmhouse and Artisan Cheesemakers. Congress CONFERENCE: "FARMHOUSE CHEESEMAKING: TECHNICAL, ECONOMIC AND SOCIAL ASPECTS", 15 Ottobre 2015, Milano.

"Research on dairy chain opens to the farms" (Programma Lombardy Dialogues), Consiglio Nazionale delle Ricerche, regione Lombardia, 25 Settembre 2015, Milano.

"Setting a Model for a Sustainable Dairy Chain" (Programma Lombardy Dialogues), Conference Centre EXPO2015, 22 Luglio 2015, Milano.

"GreenLight": new rapid method for microbiological control of milk and dairy products
c/o Astori Tecnica s.n.c., Poncarale (BS), Italia, 10 Giugno 2015.

"TIPICAL PRODUCTS: a contradiction or an expectation for the agriculture and the agro-food "Made in Italy?" CNRxEXPO, Cascina Triulza - Pad. Società Civile, 6 Maggio 2015, Milano.

Convegno progetto ANFOMAT "Materiali innovativi per dispositivi medicali basati su superfici biofunzionalizzate con proprietà anti-biofilm", Palazzo Greppi, Milano, 21 Febbraio 2014.

Seminario "Proteomics of food allergens and toxins" Defens, Università degli Studi di Milano, 18 febbraio 2014.

Convegno "Sostenibilità, opportunità e criticità nella filiera latte post 2015", Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza, 11 Febbraio 2014.

"The new frontiers of the transformation of milk whey: from cost to added value" Centro Congressi Fondazione Stelline, Milano, 2 dicembre 2014.

"Assicurare la sicurezza alimentare, migliorare le produzioni: nuove strategie di contenimento di patogeni negli alimenti", Regione Lombardia, Milano, 19 novembre 2014.

"Global quality: a proposal for the improvement of dairy herds and valorization of production", International exhibition of milk bovine. Cremona, Italia, 23 Ottobre 2014.

4° Dairy Meeting: *Latte e derivati: la ricerca e l'innovazione*. Legnaro, Padova, Italia, 12 Settembre 2014.

Focus Meeting Food *"Rischi microbiologici nella catena agro-alimentare: soluzione innovative per risposte più efficienti"*, Biomerieux, Milano, Novembre, 2013.

"Valorizzazione tecnologica dei microrganismi autoctoni del formaggio Silter" Università della Montagna, Edolo (BS), Settembre, 2013.

2° Congreso International en Seguridad Alimentaria – ACOFESAL, Facultad de Medicina, Universidad Complutense de Madrid, Spagna 19-21 Giugno, 2013.

VII Congreso Nacional de Investigación en Ciencias de la Salud, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid, Spagna, 11-13 Aprile, 2013.

XII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid, Spagna, 11-13 Aprile, 2013.

"La Scienza è in tavola: Risorse Biologiche e Tecnologie Innovative per lo Sviluppo Sostenibile del Sistema Agro-alimentare", Milano, Italia, Gennaio 2013.

"Soluzioni globali in microbiologia: efficacia e sicurezza nel controllo degli alimenti", Biomerieux, Milano, Italia, Dicembre 2012.

Convegno Progetto Ricerca Enotrack "Valorizzazione delle D.O.C.G. Franciacorta ed Oltrepò Pavese metodo classico mediante impiego di lieviti autoctoni per il miglioramento delle produzioni e come marcatori di tipicità", Università di Milano, Novembre, 2012.

3° Dairy Meeting: *Latte e Derivati: la ricerca e l'innovazione*. Milano, Italia, 28 Settembre 2012.

"La sicurezza degli alimenti: metodi rapidi e automazione nel laboratorio di microbiologia", Biomerieux, Milano, Italia, Maggio 2012.

Incontro formativo INVALTEL "Effetti dell'introduzione di innesto selezionato di microrganismi caseari autoctoni sulle caratteristiche dei formaggi DOP Bitto e Valtellina Casera", Delebio (SO), Ottobre, 2011.

"*Dairy Production in Mountain: farming systems, milk and cheese quality and implications for the future*", 10th INTERNATIONAL Meeting on Mountain cheese, Settembre, 2011, Dronero (CN), Italia.

"*Tecnologie per freschi, freschissimi e convenience food*", Ipack-Ima, Milano, Giugno, 2011.

"*La valorizzazione dei prodotti caseari tipici e tradizionali*", Università di Milano, Maggio, 2011.

"*Latte di alpeggio per la Formaggella della Valle di Scalve*", Vilminore di Scalve (BG), Maggio, 2011.

"*Sostenibilità e sicurezza nell'alimentare*" Università di Milano, Febbraio, 2011.

Corsi e seminari

Corso "Formazione generale dei lavoratori", Milano, Novembre, 2013.

Seminario "Enzimas en la industria láctea y avances en el desarrollo de cultivos para leche fermentada" Chr. Hansen, Facoltà di Veterinaria, Università Complutense di Madrid, Maggio, 2013.

Corso di formazione e informazione in materia di sicurezza : rischio biologico, gestione dei rifiuti biologici, DPI nel laboratorio biologico, Milano, Marzo, 2013.

Corso di formazione e informazione in materia di sicurezza : rischio chimico, gestione dei rifiuti chimici, DPI nel laboratorio chimico, Milano, Marzo, 2013.

Corso "From calibration to the limit of detection" Università di Milano, Febbraio, 2013.

Corso "Food physical chemistry", Università di Milano, Febbraio, 2013.

Seminario "From Genome to Proteome and back", Università di Milano, Febbraio, 2013.

Corso "Panoramica generale finanziamenti", Università di Milano, Febbraio, 2013.

Corso "Valorizzazione ricerca", Università di Milano, Febbraio, 2013.

Seminario "African rice varieties: nutritional properties and technological perspectives", Università di Milano, Gennaio, 2013.

Corso di Prevenzione e Protezione – 7 moduli, Milano, Novembre, 2012.

Seminario "Batteri lattici e probiotici: studi dell'INLAIN", Lodi, Maggio, 2012. Training course

Corso di formazione "Maratona di informazione ed educazione tecnico-scientifica sulla sicurezza alimentare" 3M Italy S.p.A., Pioltello, (MI), Maggio, 2011.

Corso di aggiornamento E.C.M. per biologi, "Aspetti nutrizionali e condizioni cliniche patologiche: attualità e possibilità terapeutiche" Lecce, Giugno, 2010.

La sottoscritta dichiara di essere a conoscenza delle sanzioni previste dal d.P.R. n. 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci.
La sottoscritta esprime il proprio consenso al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 11 L. 675/96.

Firma

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Marilù", is centered on a light blue rectangular background.