

La sottoscritta Alessandra Fabiani

- consapevole che l'Amministrazione effettuerà i controlli previsti dalle norme vigenti, sulla veridicità delle dichiarazioni rese dai candidati;
- consapevole altresì che, in caso di false dichiarazioni o di esibizione di atto falso o contenente dati non più rispondenti al vero, potrà incorrere nelle sanzioni previste dagli artt. 483, 495 e 496 del Codice Penale e nella decadenza dal beneficio ottenuto mediante tali atti falsi;
- consapevole inoltre delle sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/00 in caso di dichiarazioni mendaci e falsità in atti, dichiara che il contenuto del presente CURRICULUM VITAE è veritiero e che tutti i documenti allegati alla presente domanda di partecipazione, sono conformi ai corrispondenti originali in possesso della sottoscritta,

DICHIARA

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome FABIANI, ALESSANDRA

ESPERIENZA LAVORATIVA

RUOLI RICOPERTI PRESSO ARPAE o PRESSO ALTRI ENTI

Date - da 02/11/2010 a tutt'oggi. Ruolo ricoperto - Chimico – collaboratore tecnico professionale presso il Servizio Territoriale ARPAE, Sezione di Ravenna. Da marzo 2015 inserita all'interno dell'Unità IPPC di Ravenna, svolge come attività primaria quella ispettiva sugli impianti in autorizzazione integrata ambientale (AIA). Vigilanza ed ispezione volta a mantenere il presidio territoriale mediante vigilanza programmata sul territorio, in relazione alle diverse matrici ambientali, sugli impianti in AIA, con compiti di UPG dal 2012. Attività di vigilanza ed ispezione nell'area territoriale di Faenza e Bassa Romagna per il presidio ambientale in Servizio di Pronta Disponibilità diurno/notturno. Gestione operativa ed esecuzione degli interventi su segnalazioni di inconvenienti ambientale (SIA). Formulazione di pareri tecnici in ambito ambientale, a supporto dell'Autorità competente, in relazione a procedimenti autorizzativi AIA.

Date - da 23/06/2021 a tutt'oggi. Ruolo ricoperto – Eletta come membro del Consiglio Direttivo dell'Ordine Interprovinciale dei Chimici e dei Fisici dell'Emilia Romagna, con l'incarico di Tesoriere del Consiglio stesso.

Date - da 01/05/1997 a 31/10/2010. Ruolo ricoperto - Ricercatrice a contratto presso Università di Bologna – Facoltà di Agraria, Campus di Scienze degli alimenti. Attività - Implementazione e sviluppo di metodiche analitiche innovative, rapide ed efficaci su matrici alimentari. Messa a punto applicativa su: caratterizzazione di succhi e puree vegetali di nuova formulazione, biologici e non; determinazione di sostanze ad elevato valore nutrizionale nelle bevande fermentate (amminoacidi, ammine biogene e polifenoli); determinazione di contaminanti e micotossine nelle bevande.

Date – Da Agosto 1997 a Dicembre 1998 Ruolo ricoperto – “Ricercatrice” nell'ambito del progetto di “Tecnologie per il risanamento di terreni inquinati” attuato da AREA (Azienda Ravennate Energia Ambiente) in collaborazione con il MURST. Indagine analitica ai fini della caratterizzazione di siti contaminati da IPA e PCB nel territorio nazionale. Sperimentazione di tecniche di biorisanamento per la bonifica di tali contaminazioni.

Date – Giugno 1999 – Giugno 2009 Ruolo ricoperto – Eletta come membro del Consiglio dell'Ordine dei Chimici delle Province di Forlì-Cesena e Rimini, con l'incarico di Segretaria del Consiglio stesso.

Date – giugno 2002- dicembre 2009 Ruolo ricoperto - Docente di Chimica Enologica su incarico dell'Università di Bologna - Facoltà di Agraria nel Master Internazionale “International Master of Science Vintage” gestito da nove atenei europei coordinati dall'Ateneo di Angers – Francia (Master in lingua inglese e francese): docente presso le sedi europee di tale Master. Il Master è stato riconosciuto Master di Eccellenza Erasmus Mundus dalla Comunità Europea. Descrizione sintetica dell'attività – Docenza di Chimica Enologica e partecipazione alle riunioni del Comitato Didattico del Master in Italia e all'Estero. Il lavoro effettuato si è concretizzato con l'avvio del Master nel novembre del 2002 presso l'Ateneo di Angers e con l'attivazione presso la sede dell'Università di Bologna nel settembre 2006 e settembre 2009. Attività di docenza nel Master e coordinamento del corpo docente del Master. All'interno di tale attività nel 2008 un periodo di tre mesi finanziato dalla Comunità Europea, come docente e ricercatrice presso l'università di Santiago del Cile.

ULTERIORI ESPERIENZE LAVORATIVE

ESPERIENZE DI RICERCA

- | | |
|--|--|
| Date | 1999 |
| • Progetto ministeriale | “Progetto Giovani Ricercatori” |
| • Tipo di impiego | Ricercatrice |
| • Principali mansioni e responsabilità | Studio sull'impiego di nuovi dolcificanti (stevioside) nelle bevande |
| Date | Luglio - Settembre 2001 |
| • Istituto | PROMEC (Programme on Mycotoxins and Experimental Carcinogenesis), Città del Capo, Sudafrica. |
| • Tipo di impiego | Ricercatrice |
| • Principali mansioni e responsabilità | Collaborazione ad un progetto di ricerca sulla presenza di micotossine in prodotti vegetali |

TITOLI DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE

- | | |
|---|---|
| Data | 25 Marzo 1996 |
| • Qualifica conseguita | Università degli Studi di Bologna - Laurea quinquennale in Chimica (vecchio ordinamento) Indirizzo chimico Chimico- Fisico con discussione della tesi in Chimica analitica |
| • Abilitazione professionale conseguita | <u>ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI CHIMICO CONSEGUITA NEL MAGGIO 1996</u> |
| • Iscrizione all'Albo | <u>ISCRIZIONE ALL'ALBO DEI CHIMICI NELL'ANNO 1997 SEZ A (N° 1660)</u> |
| • Data | 10 Dicembre 1998 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Università degli Studi di Bologna |
| • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | Chimica analitica e analitica strumentale |
| • Qualifica conseguita | Diploma universitario Scuola di Specializzazione biennale in “Metodologie chimiche di controllo e di analisi” – Università di Bologna |
| • Data | 21 Febbraio 2002 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano |
| • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | Scienze e Chimica degli alimenti |
| • Qualifica conseguita | Dottorato in Biotecnologie degli alimenti |
- Elenco pubblicazioni
- 1) Castellari M., Fabbri S., Fabiani A., Amati A., Galassi S., (2000) “Comparison of different immunoaffinity clean-up procedures for high-performance liquid chromatographic analysis of Ochratoxin A in wines” Journal of Chromatography A, 888, 129-136.
 - 2) Castellari M., Versari A., Fabiani A., Parpinello G. P., Galassi S., (2001) “Removal of Ochratoxin A in red wines by means of adsorption treatments with commercial fining agents”, J. Agric. Food Chem., 49, 3917-3921.
 - 3) Fabiani A., Versari A., Parpinello G.P., Castellari M., Galassi S., (2002) “High Performance Liquid Chromatographic analysis of free amino acids in fruit juices using derivatization with 9-Fluorenylmethyl-chloroformate”, Journal of Chromatographic Science, Vol 40, 14-18.
 - 4) Castellari M., Sartini E., Fabiani A., Arfelli G., Amati A., (2002)

"Analysis of wine phenolics by high performance liquid chromatography using a monolithic type column"

Journal of Chromatography A, 973, 221-227.

5) Shephard G. S., Fabiani A., Stockenström S., Mshicileli N., Sewram V., (2003)

"Quantitation of Ochratoxin A in South African wines",

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 51, 4, 1102-1106.

6) Sartini E., Arfelli G., Fabiani A., Piva A., (2007)

"Influence of chips, lees and micro-oxygenation during aging on the phenolic composition of a red Sangiovese wine"

Food Chemistry, 104, 1599-1604.

7) Versari A., Parpinello G.P., Fabiani A., (2007)

"Comparison of Two Quantitation Methods in HPLC: Standardless Versus Calibration with External Standards. Application to the Analysis of Amino Acids in Fruit Juices."

Journal of Chromatographic Science, Vol 45, 515-518.

8) Arfelli G., Sartini E., Corzani C., Fabiani A., Natali N., (2007)

"Impact of Wooden Barrel Storage on the Volatile Composition and Sensorial Profile of Red Wine.", Food Science and Technology International, 13(4), 293-299.

9) Fabiani A., Corzani C., Arfelli G. (2010). Correlation between different clean-up methods and analytical techniques performances to detect Ochratoxin A in wine. Talanta. 83. 281-285.

10) Arfelli G., Sartini E., Corzani C., Fabiani A., (2011). Chips, lees, and micro-oxygenation: Influence on some flavors and sensory profile of a bottled red Sangiovese wine. Eur. Food Res. Technol.. 233. 1-10.

11) Vernocchi P., Ndagijimana M., Serrazanetti D., Chaves Lopez C., Fabiani A., Gardini F., Guerzoni E., Lanciotti R. (2011). Use of *Saccharomyces cerevisiae* strains endowed with β -glucosidase activity for the production of Sangiovese wine. World Journal of Microbiology and Biotechnology. 27. 1423-1433.

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

1. Titolo: IV Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti

Durata: 3 giorni

Periodo di svolgimento: 28 - 30 Giugno 2000, Ferrara

Ente organizzatore: Società Italiana di Chimica degli Alimenti

Partecipazione come: Presentazione di Poster "Ocratossina A nei vini. Aspetti analitici e tecnologici", riferimento Atti pag.15

Autori: Fabiani A., Castellari M., Fabbri S., Versari A., Galassi S., Amati A.

2. Titolo: "Muffe e Micotossine: dal campo al piatto"- Seminario

Durata: 1 giorno

Periodo di svolgimento: 10 Settembre 2004, Piacenza, Università Cattolica del Sacro Cuore

Ente organizzatore: Consiglio Nazionale dei Chimici

Partecipazione come: Relatore - Comunicazione orale "Valutazione della presenza di micotossine in prodotti di origine biologica e convenzionale"

Autori: Fabiani A.

3. Titolo: Scientific Symposium EFSA meets Italian Scientists "Food Safety, Nutrition And Nanotechnology"

Durata: 1 giorno

Periodo di svolgimento: 4 Ottobre 2007, Parma

Ente organizzatore: EFSA

Partecipazione come: Presentazione di Poster "Analysis of Patulin in Italian commercial apple juices by LC-APCI-MS-MS and LC-DAD detection", pubblicato negli atti del Convegno.

Autori: Fabiani A., Parpinello G.P., Sartini E., Versari A., Galassi S.

4. Titolo: Scientific Symposium EFSA meets Italian Scientists "Food Safety, Nutrition And Nanotechnology"

Durata: 1 giorno

Periodo di svolgimento: 4 Ottobre 2007, Parma

Ente organizzatore: EFSA

Partecipazione come: Presentazione di Poster "Detection and removal of Ochratoxin A in Italian red wines", pubblicato negli atti del Convegno.

Autori: Parpinello G.P., Fabiani A., Sartini E., Versari A., Galassi S.

5. Titolo: 23rd International Symposium on Capillary Chromatography

Durata: 6 giorni

Periodo di svolgimento: 5-10 giugno 2000, Riva del Garda (TN)
 Ente organizzatore: European Scientists on Capillary Chromatography
 Partecipazione come: Presentazione di Poster "HPLC and UV-RI double detection for quality evaluation in beer", pubblicato negli atti del Convegno.
 Autori: Fabiani A., Castellari M., Sartini E., Spinabelli U., Riponi C. e Galassi S.

6. Titolo: Analitika 2002
 Durata: 7 giorni
 Periodo di svolgimento: 4-10 Dicembre 2002, Stellenbosch, Città Del Capo, Sud Africa
 Ente organizzatore: International Symposium of Analytical Chemists
 Partecipazione come: Relatore - Comunicazione orale "Determination of Patulin in Italian commercial juices by high performance liquid chromatographic methods", estratto pubblicato negli atti del Convegno, pag 101.
 Autori: Fabiani A., Galassi S., Shephard G. S., Stockenstrom S., Mshicileli N., Sewram V.

7. Titolo: Analitika 2002
 Durata: 7 giorni
 Periodo di svolgimento: 4-10 Dicembre 2002, Stellenbosch, Città Del Capo, Sud Africa
 Ente organizzatore: International Symposium of Analytical Chemists
 Partecipazione come: Presentazione di Poster "A survey of Ochratoxin A in wines from South Africa and Italy", pubblicato negli atti del Convegno, pag 196.
 Autori: Shephard G. S., Fabiani A., Stockenström S., Mshicileli N., Sewram V.

8. Titolo: Second World Mycotoxin Forum
 Durata: 2 giorni
 Periodo di svolgimento: 17-18 Febbraio 2003, Noordwijk, The Netherlands.
 Ente organizzatore: International Forum
 Partecipazione come: Presentazione di Poster "A survey of Ochratoxin A in wines from South Africa and Italy", pubblicato negli atti del Convegno.
 Autori: Shephard G.S., Fabiani A., Stockenström S., Mshicileli N. and Sewram V.

9. Titolo: XI IUPAC Symposium- Mycotoxins and Phycotoxins
 Durata: 5 giorni
 Periodo di svolgimento: 17- 21 maggio 2004, Washington, Bethesda USA.
 Ente organizzatore: IUPAC
 Partecipazione come: Presentazione di Poster "A survey of patulin occurrence in italian commercial juices using high performance liquid chromatographic methods", pubblicato negli atti del Convegno, pag 77.
 Autori: Fabiani A., Galassi S., Shephard G. S., Stockenstrom S., Mshicileli N., Sewram V.

10. Titolo: Parametri di qualità per il riuso delle acque. Intervento all'interno del seminario Forum Accadueo - Uso efficiente della risorsa idrica il contributo dei Chimici e dei Fisici Durata: 1 h
 Periodo di svolgimento: 14 Ottobre 2022, Bologna.
 Ente organizzatore: Forum Accadueo – Federazione Nazionale Chimici e Fisici
 Partecipazione come intervento orale
 Autori: Fabiani A.

Attività di docenza

Università di Bologna

- presso il Corso di Laurea di "Scienze e Tecnologie Alimentari " della Facoltà di Agraria-corsi di "Processi delle tecnologie alimentari " e "Tecnologie Alimentari II" in merito all'applicazione delle tecniche analitiche al settore enologico.
- presso il Corso di Laurea Specialistica in "Scienze Enologiche" e "Scienze e Tecnologie Alimentari " della Facoltà di Agraria-sede di Cesena negli anni accademici dal 2002 al 2009 seminari nell'insegnamento "Chimica analitica e Strumentale" in merito a "Impiego della spettroscopia di assorbimento atomico nell'analisi degli alimenti".
- presso il Corso di Laurea di "Scienze e Tecnologie Alimentari " e "Viticoltura ed Enologia" della Facoltà di Agraria-sede di Cesena dall'anno accademico 1999/2000 fino a quello 2008/2009, membro delle commissioni di esame dei seguenti insegnamenti: a) Detergenza e sanificazione degli impianti delle industrie alimentari; b) Operazioni unitarie della tecnologia alimentare; c) Tecnologie alimentari e Processi della Tecnologia Alimentare; d) Chimica Analitica e Strumentale.
- presso il Corso di Laurea di "Scienze e Tecnologie Alimentari" e "Viticoltura ed Enologia" della Facoltà di Agraria-sede di Cesena correlatore di varie tesi di laurea relative alla messa a punto di metodi analitici per la determinazione di contaminanti e sostanze ad elevato valore nutrizionale nelle bevande.

- 15/03/2018 Docente all'interno del corso "Autorizzazione Integrata Ambientale: istruzioni per l'uso. Approccio, contesto normativo, controlli e regime sanzionatorio". Il corso, della durata di circa 4 ore si è inserito all'interno del piano formativo organizzato da KEMA' ITALIA S.r.l. come provider riconosciuto dall'Ordine Nazionale dei Chimici. L'attività di docenza ha previsto l'organizzazione di un test finale per l'attribuzione di CFP associati al corso.

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

Determinazione, perseveranza e capacità di delineare obiettivi e designando l'iter per perseguirli, capacità e competenze trasversali legate alla gestione di progetti, maturate anche nelle diverse esperienze di vita e di lavoro.

Competenze tecniche affinate durante i vari incarichi ricoperti, dalla ricerca e alla docenza in Università, con l'avvio e la messa a punto delle metodiche analitiche su matrici alimentari, alla conoscenza in ARPAE delle diverse matrici ambientali e della normativa pertinente approfondita nella vigilanza e controllo.

i

Office, Libre Office, Google e software ARPAE utilizzati. Apprendimento da autodidatta.

ALTRE LINGUE

Test IELTS Prove	Comprensione		Parlato		Scritto
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	Produzione scritta
Inglese	Good User Yelts Academy	Good User Yelts Academy	Good User Yelts Academy	Good User Yelts Academy	Good User Yelts Academy
Autovalutazione Livello europeo (*)	Comprensione		Parlato		Scritto
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	Produzione scritta
Francese	C1	C1	C1	C1	C1
Spagnolo	B1	B1	B1	B1	B1

(*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](http://europass.cedefop.europa.eu/it/resources/european-language-levels-cefr)

(<http://europass.cedefop.europa.eu/it/resources/european-language-levels-cefr>)

Le dichiarazioni contenute nel presente curriculum sono rese nel rispetto degli artt. 46, 47 e 76 del DPR 445/2000.

Si autorizza al trattamento dei dati personali secondo quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003 e dal Regolamento (UE) 2016/679 (RGPD).

Data 30/06/2026

Dott.ssa Fabiani Alessandra