

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

selezione pubblica per n. 1 posto di Ricercatore a tempo determinato ai sensi dell'art.24, comma 3, lettera b) della Legge 240/2010 per il settore concorsuale 07/H2 - PATOLOGIA VETERINARIA E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE, settore scientifico-disciplinare VET/04 - ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali, (avviso bando pubblicato sulla G.U. n. 47 del 23-06-2023) Codice concorso 5323

**[Maria Nobile]
CURRICULUM VITAE****INFORMAZIONI PERSONALI**

COGNOME	NOBILE
NOME	MARIA
DATA DI NASCITA	[11 Marzo 1988]

TITOLI**TITOLO DI STUDIO**

01/10/11→10/12/13 Laurea Magistrale in Chimica clinica, forense e dello sport
Università degli studi di Torino, Via P. Giuria n°7, 10125, Torino
Titolo tesi: Determinazione di corticosteroidi endogeni ed esogeni in urina bovina ed effetto dello stress da combattimento sulla loro biosintesi
Tutor: Prof. Marco Vincenti
voto: 110/110 lode e menzione

01/10/07→ 25/03/11 Laurea di primo livello in Chimica Industriale
Università degli studi di Catania, Viale Andrea Doria n°6, Catania
Titolo tesi: Frazioni arricchite in polifenoli da biomasse di Brassica spp
Tutor: Prof. Vincenzo Amico
voto: 110/110

TITOLO DI DOTTORE DI RICERCA O EQUIVALENTI, OVVERO, PER I SETTORI INTERESSATI, DEL DIPLOMA DI SPECIALIZZAZIONE MEDICA O EQUIVALENTE, CONSEGUITO IN ITALIA O ALL'ESTERO

01/11/14→01/11/17 Dottorato di ricerca in Scienze veterinarie e dell'allevamento. XXX Ciclo
Titolo conseguito in data 23/03/2018
Università degli studi di Milano, Dipartimento di Scienze veterinarie e Sanità pubblica, Laboratorio di ispezione degli alimenti, Via Celoria 10, 20133, Milano.
Progetto: Development and validation of methods for the detection of residues in unconventional and innovative matrices through LC-MS/MS analyses for safety of food of animal origin.
Tutor: Prof. Luca Maria Chiesa

Il progetto ha previsto la ricerca e l'analisi di composti pseudoendogeni ed esogeni (steroidi anabolizzanti, corticosteroidi, antibiotici, contaminanti ambientali) in diverse matrici di origine animale, convenzionali e non, attraverso tecniche avanzate di cromatografia liquida accoppiata alla spettrometria di massa a bassa ed alta risoluzione. L'obiettivo principale era di implementare il quadro

dei controlli finalizzati alla sicurezza alimentare, a causa dell'inefficienza degli strumenti per lo studio di alcune sostanze, lungo le diverse filiere di origine animale. Sono state utilizzate diverse tecniche di clean-up, estrazione e purificazione dei campioni per l'analisi qualitativa, quantitativa e untarget di sostanze e metaboliti. Sono stati sviluppati e validati nuovi metodi seguendo le linee guida europee per applicazioni su casi reali da studiare, comparando le matrici convenzionali e non. I dati ottenuti sono stati elaborati mediante interpretazione statistica, spesso accompagnati da caratterizzazione del rischio e culminate in pubblicazioni su riviste internazionali.

CONTRATTI DI RICERCA, ASSEGNI DI RICERCA O EQUIVALENTI

1/1/2022 → in atto (scadenza 31/12/2024): Ricercatore di tipo A (PON)

Attività di ricerca in attuazione del DM 10 agosto 2021 N. 1062, co-finanziato attraverso le risorse FSE - REACT EU DEL PON "RICERCA E INNOVAZIONE 2014 - 2020".

Università degli studi di Milano, Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali, Laboratorio di Ispezione degli alimenti di origine animale, Via dell'Università 6, 26900, Lodi e 12 mesi in azienda Rialto Spa.

Progetto: "Strategie innovative e sostenibili per la riduzione dello spreco alimentare (SOURCE): il packaging e la shelf life come elementi chiave di competitività di impresa in ambito di transizione ecologica"

Tutor: Prof. Luca Maria Chiesa.

Il progetto è nato per colmare il divario esistente tra l'attuale livello di maturità delle metodologie/tecnologie innovative esistenti e la necessità di una loro sperimentazione ed applicazione in ambiente industriale, per la conservazione degli alimenti di origine animale. Questo attraverso il trasferimento di modelli, competenze, tecnologie e prototipi nelle diverse fasi della filiera dei prodotti freschi e trasformati. Lo scopo principale è adottare azioni prodotto-dipendente che possano contribuire alla corretta gestione e/o allungamento della shelf life degli alimenti. Tali ricerche sono inquadrare in attività di sperimentazione in collaborazione con la Gdo ("Il Gigante") e industrie produttrici di gas alimentari (SIAD) mirate a tecnologie innovative ai fini di operare una corretta gestione della shelf life mediante utilizzo di frazioni di vapore di oli essenziali in gradi di arricchire l'atmosfera protettiva (AP) con sistema brevettato (Aroma+). Tale innovazione trova corretta collocazione in ambito di alimenti di origine animale ad elevata deperibilità quali i prodotti ittici.

1/11/17→31/12/2021: Assegno di ricerca di tipo B.

Università degli studi di Milano, Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare, Laboratorio di Ispezione degli alimenti di origine animale, Via dell'Università 6, 26900, Lodi.

Progetto: La sicurezza alimentare nella filiera come garanzia di salubrità dei prodotti di origine animale
Tutor: Prof. Luca Maria Chiesa.

Il progetto ha previsto lo sviluppo, ottimizzazione e applicazione di metodiche analitiche innovative seguite da analisi in cromatografia liquida o ionica accoppiata alla spettrometria di massa ad alta risoluzione per valutare la presenza di antibiotici, anabolizzanti, pesticidi e contaminanti ambientali in diversi alimenti di origine animale per definire e studiare alcuni parametri di sicurezza degli alimenti ai fini della prevenzione ed analisi del rischio sanitario.

21/3/14→21/9/14: Co.Co.Co Contratto di collaborazione per l'attività di supporto alla ricerca nell'ambito del progetto di realizzazione di nuovi prodotti di salumeria a base di carne bovina - FEASR- programma di sviluppo rurale 2007-2013 Regione Lombardia -Misura 124- Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo, alimentare e forestale.

Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienze veterinarie e Sanità pubblica, Laboratorio di Ispezione degli alimenti di origine animale, Via Celoria 10, 20133, Milano.

Tutor: Prof. Luca Maria Chiesa.

Il progetto ha previsto l'esecuzione di Analisi chimiche e panel test per valutare la qualità della carne e prodotti da essa derivati, con specifiche determinazioni centesimali di acidi grassi, colesterolo, proteine, acqua libera, sale, ceneri attraverso l'impiego di diversi protocolli e tecnologie di analisi

ATTIVITÀ DIDATTICA A LIVELLO UNIVERSITARIO IN ITALIA O ALL'ESTERO

DIDATTICA POST LAUREA:

19/06/2023 (2° semestre anno accademico 2022/2023): Docenza di 4 ore al corso di studio: Scuola di specializzazione in Sanità animale, allevamento e produzioni zootecniche, Insegnamento: Ispezione degli alimenti di origine animale 2 (35H-168)

ATTIVITÀ DIDATTICA ISTITUZIONALE - SSD VET04:

01/03/2023→10/05/2023 (2° semestre anno accademico 2022/2023): Docenza di 24 ore riguardo esercitazioni di laboratorio al corso di studio in SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE, Modulo: Sicurezza dei prodotti ittici e derivati, AGR/20, VET/04 (4 cfu) Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano.

16/03/2022→18/05/2023 (2° semestre anno accademico 2021/2022): Docenza di 24 ore riguardo esercitazioni di laboratorio al corso di studio in SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE, Modulo: Sicurezza dei prodotti ittici e derivati, AGR/20, VET/04 (4 cfu) Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano.

ATTIVITÀ DIDATTICHE EXTRA-ISTITUZIONALI

14/10/2022 8 ore di docenza - Corso ECM: “One Health: salvaguardia della salute con un approccio multidisciplinare” presso l’ATS Insubria, Aula Formazione Padiglione Monteggia (Varese). Obiettivi formativi: aggiornare il personale medico veterinario e tecnico della prevenzione sia su argomenti tecnico professionali che di carattere organizzativo od idonei a promuovere il miglioramento della qualità e dell’appropriatezza del sistema sanitario.

03/03/2022 2 ore di docenza all’ O.D.P.F. ISTITUTO SANTACHIARA CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE, Stradella (PV) sulla “Contaminazione chimica: residui di farmaci e contaminanti nel cibo”

24/02/2022 4 ore di docenza all’ O.D.P.F. ISTITUTO SANTACHIARA CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE, Stradella (PV) sulla “Sicurezza alimentare dei prodotti di origine animale”

DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

2018→oggi **Cultore della materia** per gli insegnamenti Tecnologia ed Igiene degli Alimenti di Origine Animale SSD VET/04 del corso di Scienze delle Produzioni Animali, Industria di Produzione degli Alimenti di Origine Animale SSD VET/04 del corso di Allevamento e Benessere Animale, modulo Produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale SSD VET/04 del corso Sicurezza e Qualità Degli Alimenti di Origine Animale del corso di Scienze e Tecnologie delle produzioni animali

17/03/2016→04/04/2016 **Attività didattica integrativa (11 ore)** svolta ai sensi dell’art. 45 del Regolamento Generale D’Ateneo presso il Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare affiancata al corso di: Industrie di trasformazione dei prodotti carnei e ittici, titolare Prof. Luca Maria Chiesa

2015→oggi **Correlatore di tesi sperimentali** triennali, magistrali e scuole di specializzazione, nell’ambito dell’ispezione dei prodotti di origine animale presso l’Università degli Studi di Milano.

▪ Anno accademico 2021/2022: Correlatrice della tesi di Alberto Cavalleri intitolata “Utilizzo di oli essenziali in atmosfera protettiva per la gestione della shelf-life nel comparto ittico” per il corso di Laurea magistrale Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali. Facoltà di Medicina Veterinaria

▪ Anno accademico 2021/2022: Correlatrice della tesi di Dario Legnani intitolata “Determination of emerging contaminants in tuna and canned tuna to support food safety” per il corso di Laurea magistrale Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali. Facoltà di Medicina Veterinaria

▪ Anno accademico 2021/2022: Correlatrice della tesi di Davide Poloni intitolata “Ottimizzazione della shelf-life nel processo di transizione ecologica del settore carni: caso studio di una PMI locale” per il corso di Laurea magistrale Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali. Facoltà di Medicina Veterinaria

- Anno accademico 2021/2022: Correlatrice della tesi di Chiara Scotti intitolata “Impiego di imballaggi biodegradabili per la gestione di prodotti carnei trasformati in atmosfera protettiva” per il corso di Laurea magistrale Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali. Facoltà di Medicina Veterinaria
- Anno accademico 2021/2022: Correlatrice della tesi di Lorenzo Barin intitolata “Impiego di tecniche di phyto e bio-preservazione nella produzione di prodotti carnei trasformati. Caso studio: salame” per il corso di Laurea magistrale Scienze E Tecnologie Delle Produzioni Animali. Facoltà di Medicina Veterinaria
- Anno accademico 2019/2020: Correlatrice della tesi di Elisa Lasperini intitolata “Distribuzione di sostanze perfluoroalchiliche nella filiera ittica e rilevanza ai fini della sicurezza alimentare” per il corso di Laurea triennale in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologica dell’ambiente.
- Anno accademico 2018/2019: Correlatrice della tesi di Emanuele Salerno intitolata “Sicurezza alimentare e il ruolo del controllo di xenobiotici ai fini della sicurezza del consumatore: presenza di contaminanti e antibiotici in alimenti per l’infanzia” per il corso di Laurea magistrale in Scienze e tecnologie delle produzioni animali. Facoltà di Medicina Veterinaria
- Anno accademico 2018/2019: Correlatrice della tesi di Gabriella Parisiani intitolata “Valutazione di glifosato e metaboliti in latte e derivati in relazione alla sicurezza alimentare” per la scuola di specializzazione in Igiene e tecnologia del latte e derivati.
- Anno accademico 2018/2019: Correlatrice della tesi di Daniela Pezzano intitolata “Distribuzione di micotossine nella filiera lattiero-casearia in relazione alla sicurezza alimentare” per la scuola di specializzazione in Igiene e tecnologia del latte e derivati.
- Anno accademico 2017/2018: Correlatrice della tesi di Matteo Dell’Anno intitolata “Interferenti endocrini e sicurezza alimentare: presenza di parabeni in prodotti ittici” per il corso di Laurea magistrale in Scienze e tecnologie delle produzioni animali. Facoltà di Medicina Veterinaria
- Anno accademico 2015/2016: Correlatrice della tesi di Marina Apa intitolata “Sviluppo di metodi multiresiduali per la determinazione di micotossine nella filiera del bovino da latte” per il corso di Laurea magistrale in Scienze e tecnologie delle produzioni animali. Facoltà di Medicina Veterinaria
- Anno accademico 2015/2016: Correlatrice della tesi di Jessica Parisi “Sviluppo e validazione di un metodo per l’analisi HPLC-MS/MS di quattro steroidi e sette beta-agonisti nei denti di bovino” per il corso di Laurea magistrale in Scienze e tecnologie delle produzioni animali. Facoltà di Medicina Veterinaria

DOCUMENTATA ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA PRESSO QUALIFICATI ISTITUTI ITALIANI O STRANIERI;

- 09/05/2016 → 09/08/2016 Attività di ricerca come Guest Researcher durante il periodo di Dottorato di ricerca in Scienze veterinarie e dell’allevamento. XXX Ciclo**
 RIKILT, European reference institute for food safety, Wageningen (NL)
 Supervisor: Saskia Sterk
 Progetto: Sviluppo di metodi di conferma e validazione per l’analisi dei lattoni dell’acido resorcilico in latte, uova, bile
- 01/04/2013 → 01/12/2013 Stage pre-tesi magistrale**
 Centro Regionale Antidoping e di Tossicologia “Alessandro Bertinaria” di Orbassano (TO), Regione Gonzole 10/1 - 10043 Orbassano (TO), Italy.
 Lo stage ha previsto il pretrattamento di campioni di urina bovina per effettuare l’analisi di corticosteroidi endogeni ed esogeni tramite HPLC-MS/MS. Il problema degli ormoni pseudoendogeni è rilevante durante i controlli ufficiali riguardo l’analisi di molecole anabolizzanti che possono essere somministrate anche illecitamente a scopo di promotori della crescita. Capire quanto lo stress possa influenzare la produzione endogena di certe sostanze può essere utile nella definizione di soglie residuali oltre il quale scatta la non conformità. Sono stati effettuati test statistici sui dati ottenuti, validazione di un metodo di conferma quantitativo secondo le direttive della Decisione 657/2002/CE. Il lavoro è stato pubblicato su rivista indicizzata Scopus e riportata col n°9 nella sezione Pubblicazioni scientifiche.
- 01/10/2010 → 01/03/2011 Stage pre-tesi triennale**

Laboratorio del Dipartimento di chimica, Università degli studi di Catania, Viale Andrea Doria n°6, 95125, Catania

Lo stage ha previsto il pretrattamento di campioni, estrazioni di antiossidanti naturali da scarti di biodiesel con diverse tecniche di estrazione; test per valutare l'attività ossidante di Folin Ciocalteu attraverso analisi allo spettrofotometro UV; impaccamento e separazioni su colonne cromatografiche; analisi qualitativa e quantitativa con HPLC-UV/VIS e analisi NMR. Azioni di recupero da scarti industriali sono sempre stati temi caldi nell'ambito di sostenibilità e strategie di transizione ecologica.

ORGANIZZAZIONE, DIREZIONE E COORDINAMENTO DI GRUPPI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI, O PARTECIPAZIONE AGLI STESSI

Giugno-Settembre 2022 membro del working group su un'iniziativa sviluppata in collaborazione con i Supermercati Il Gigante e l'Università di Torino nell'ambito del progetto europeo della linea Eit Food Increasing consumer trust and support for the food supply chain and for food companies, che si colloca nel filone dell'educazione alimentare al consumatore e ha per oggetto la promozione di un approccio consapevole all'alimentazione informando il consumatore sul percorso di produzione e distribuzione di prodotti ittici presenti nel supermercato.

2021 ad oggi Collaborazione di ricerca con la Dott.ssa Stefania Carpino, dirigente dell'ICQRF (Ministero Delle Politiche Agricole Alimentari E Forestali- Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari), Direzione generale della prevenzione e del contrasto alle frodi agroalimentari (PREF) - Ufficio PREF IV; Ambiti di ricerca: sviluppare protocolli di ricerca sulla tematica della sicurezza alimentare per lo sviluppo di alimenti sani, sicuri e di qualità, finalizzati, in particolare, alla messa a punto di metodi analitici per la ricerca di contaminanti e pesticidi; sviluppare protocolli di ricerca sulla tematica della sicurezza alimentare ai fini del contrasto alle frodi nel comparto apistico mediante tecniche innovative e rapide; sviluppare un'attività di pubblicazione dei dati scientifici relativi ai progetti realizzati in collaborazione sulla tematica suddetta; svolgere attività di studio e formativa dei propri tecnici al fine di garantire il loro aggiornamento professionale.

2018→2021 Collaborazione internazionale di ricerca con Federico Håland Gaeta, Ricercatore del NIVA (Norwegian institute for water research) ed il Dipartimento di Scienze Naturali dell'Università di Agder, Norvegia, in cui il mio ruolo è stato quello di analizzare i campioni per la ricerca di sostanze perfluoroalchiliche (PFAS), elaborare i dati e partecipazione alla scrittura e revisione di 2 articoli scientifici su riviste internazionali indicizzate su Scopus e indicate coi n°21 e 24 nella sezione Pubblicazioni scientifiche

2016 Collaborazione di ricerca internazionale sullo sviluppo di metodi di conferma e validazione per l'analisi dei lattoni dell'acido resorcilico in latte, uova, bile con Saskia Sterk, group leader del reparto promotori della crescita al Rikilt, Institute of Food Safety, Wageningen, Olanda.

2014 ad oggi Collaborazione di ricerca con il Prof. Bartolomeo Biolatti, professore ordinario in Patologia generale e anatomia patologica veterinaria presso il Dipartimento di Scienze veterinarie dell'Università degli studi di Torino, in cui il mio ruolo è stato quello di analizzare i campioni per la ricerca di residui di xenobiotici, elaborare i dati e partecipazione alla scrittura e revisione di 4 pubblicazioni su riviste internazionali indicizzate su Scopus indicate coi n° 5, 6, 7 e 23 nella sezione Pubblicazioni scientifiche

2014 →2016 Collaborazione di ricerca con il Prof. Domenico Britti, professore ordinario del SSD, Vet07, Farmacologia e tossicologia veterinaria, Università degli studi Magna Graecia di Catanzaro, in cui il mio ruolo è stato quello di analizzare i campioni per la ricerca di residui di antibiotici, elaborare i dati e partecipazione alla scrittura e revisione di una pubblicazione su rivista scientifica indicizzata su Scopus e indicata col n°2 nella sezione Pubblicazioni scientifiche

2014→2016 Collaborazione di ricerca internazionale con la Prof.ssa Nataša Trutić, Facoltà di Chimica medica, Università di Niš, Serbia, in cui il mio ruolo è stato quello di analizzare i campioni per la ricerca di residui di antibiotici, elaborare i dati e partecipazione alla scrittura e revisione di una pubblicazione su rivista scientifica indicizzata su Scopus e indicata col n°2 nella sezione Pubblicazioni scientifiche

ATTIVITÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

21-23/06/2023 Relatore della Presentazione al 76° convegno nazionale SISVet 2023 presso la Villa Romanazzi di Bari, intitolata “Use of essential oil vapors in modified atmosphere packaging for shelf-life management of fresh fish”. Maria Nobile, Davide Pessina, Sara Panseri, Luca Maria Chiesa

08/06/2023 Relatore su invito della presentazione intitolata “Controllo ed incidenza di PFAS in filiere di origine animale ed impatto sulla sicurezza alimentare” all’evento PFAS & Strategie Analitiche Seminario realizzato da Thermo Scientific in collaborazione con CNR-IRSA, presso il CNR, Milano

31/05/2023 Relatore su invito della presentazione intitolata “Il controllo dei PFAS quali contaminanti emergenti nelle filiere e ricadute sulla food safety” al webinar Contaminanti chimici vecchi e nuovi: normativa, gestione, aspetti tecnici alla luce dei recenti controlli e del REG. UE 2023/915 organizzato dai corsi “In_formare, la qualità del cibo a convegno”

01/02/2023 Relatore su invito della presentazione online insieme al collega Giacomo Mosconi sulla “Determinazione di inquinanti organici persistenti (POPs) nei tessuti di pesci mediante EXTREVA ASE e GC-MS/MS” all’evento Thermo Fisher Extrema ASE webinar organizzato da Thermo Fisher

17/11/2022 Relatore su invito della presentazione online “Presence of perfluoroalkyl substances as emerging contaminants (CECs) in food and impact on consumer health from a One Health perspective: focus on fish supply chain” all’evento internazionale PFAS Day di Breda (Paesi Bassi), organizzato da Thermo Fisher, nel loro centro di eccellenza sui PFASs.

05/10/2022 Relatore su invito della Presentazione orale al 7° MS Food day 2022, presso la Camera di Commercio di Firenze, intitolata: “Incidence of perfluoroalkyl substances in marine and lake fish toward “One Health” perspective as key approach to consumer protection”. Maria Nobile, Sara Panseri, Francesco Arioli, Luca Chiesa. Evento organizzato dalla Società Chimica Italiana.

22-24/09/2022 Relatore della Presentazione orale al XXXI convegno nazionale AIVI 2022 presso l’Aula Magna dell’Università degli Studi di Teramo, intitolata “Presenza di residui di clorato e perclorato in latte crudo bovino degli allevamenti lombardi”. M. Nobile, R. Pavlovic, G. Mosconi, L. Danesi, S. Panseri, L.M. Chiesa.

15-17/06/2022 Relatore della Presentazione orale al 73° convegno nazionale SISVet 2022 presso la Facoltà di Medicina veterinaria di Lodi, intitolata “Comparison of perfluoroalkyl substances contamination in sea and lake fish and their impact on food safety”. Maria Nobile, Sara Panseri, Federica Di Cesare, Giacomo Mosconi, Villa Roberto, Francesco Arioli, Luca Chiesa.

09/06/2022 Relatore su invito della presentazione “Rischio chimico: la situazione dei contaminanti emergenti e residui di farmaci nelle filiere a cavallo tra impatto sulla salute e gestione degli OSA” al Corso online “Contaminanti di prodotto e processo nell’era del Green Deal: controllo e gestione nei prodotti alimentari” organizzato da Formalimenti snc di Elena Consonni e Francesca De Vecchi.

22-25/05/2022 Relatore della presentazione: “Occurrence of antibiotic residues in raw bovine milk and their relevance toward food safety and technological implications” al Congresso internazionale EURORESIDUE IX tenutosi in Olanda, Hotel de Ruwenberg, St Michielsgeste.

05/04/2022 Relatore su invito della presentazione: “La sicurezza e la qualità delle carni e dei prodotti della razza bovina piemontese” al Seminario tenutosi a Fossano “Vitello grasso piemontese tra tradizione e innovazione: quale futuro?”, organizzato da ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D’AOSTA e COMUNE DI FOSSANO.

10/02/2022 Presentazione in lingua inglese su invito intitolata EMERGING CONTAMINANTS AND ANALYTICAL STRATEGIES IN THE “ONE HEALTH” FRAMEWORK presso Thermo Fisher, Rodano.

28/06/2021 Presentazione online su invito al seminario intitolato “Sicurezza degli alimenti e tecnologie innovative per la ricerca di antibiotici e anabolizzanti nella filiera carne e prodotti derivati” del corso di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale dell’Università di Bari.

24/06/2021 Presentazione online al 74° Convegno nazionale Sisvet 2021 con il lavoro intitolato “Occurrence of antibiotics and non-targeted metabolite residues in raw bovine milk”.

12-13/11/2019 Relatore su invito della Presentazione orale, al Convegno Internazionale World Summit on Advancement in Food Science and Technology 2019, intitolata: “Antibiotics in Food of Animal Origin: Their Role and Distribution among Food Chain and Relevance of Analytical Controls for Food Inspection”, Valencia.

12/09/2019 Relatore della Presentazione al Congresso nazionale A.I.V.I 2019, intitolata: “Safety traits of organic honeys: distribution of persistent organic pollutant, pesticides and antibiotic residues from productive areas characterised by different contamination sources”. Nobile M., Panseri S., Castrica M., Balzaretto C., Arioli F., Bonerba E., Tantillo G., Chiesa L. M., Bari.

19/06/2019 Relatore della Presentazione: “Detection of glyphosate, glufosinate and aminomethylphosphonic acid in food of animal origin”. Maria Nobile, Sara Panseri, Roberto Villa, Francesco Arioli and Luca Maria Chiesa, al 73° Convegno Nazionale SISVET 2019, Olbia.

30/05/2019 Relatore su invito della Presentazione “Contaminanti emergenti e controlli di filiera: presenza di perfluoroalchilici (PFAS) e distruttori endocrini (ED) negli alimenti di origine animale” al seminario organizzato da Orion Scientific e Thermo Fisher Scientific, Padova.

28/02/2019 Relatore su invito della Presentazione: “Le tecniche di alta risoluzione applicate alla sicurezza alimentare: presenza di antibiotici e metaboliti nelle filiere di origine animale nella logica One Health”, Milano.

30/10/2018 Relatore su invito della presentazione “Antibiotici nelle filiere di origine animale: presenza, controlli in sistemi convenzionali e di tipo biologico, alla giornata interattiva e di formazione tenutasi al FICO eataly World, Bologna.

12/09/2018 Relatore della Presentazione al Congresso nazionale A.I.V.I. di Milano, intitolata “Presenza di parabeni in differenti tipologie di pesci ed implicazioni ai fini della sicurezza alimentare”. M. Nobile, S. Panseri, F. Arioli, E. Pasquale, C. Balzaretto, M. Castrica, L.M. Chiesa.

14/11/2017 Relatore su invito della Presentazione “La spettrometria di massa ad alta risoluzione per l’analisi di contaminanti emergenti e analisi di contaminanti nel miele con Thermo Scientific™ASE e GC-MS/MS” al seminario “Qualità, autenticità, sicurezza alimentare”, Bologna.

01/07/2017 Relatore della Presentazione orale al 71° convegno nazionale SISVet 2017 di Napoli, intitolata “Determination of carminic acid (E120) in fresh sausages using a simple extraction method followed by LC-HRMS analysis.” Maria Nobile, Sara Panseri, Francesco Arioli, Luca Maria Chiesa.

06/06/2017 Relatore della Presentazione: “Preliminary study about the detection of perfluoroalkyl substances in eel samples of Lake Garda by liquid chromatography tandem mass high resolution mass spectrometry (LC-HRMS) all’ evento di carattere scientifico Veterinary and Animal Science Days, Milano. L’abstract è stato pubblicato sulla rivista International Journal of Health, Animal Science and Food Safety, DOI: <https://doi.org/10.13130/2283-3927/8376>

20/05/2017 Relatore su invito della presentazione “Utilizzo di farmaci e residui alimentari nella carne (ormoni, antibiotici, ecc) ed effetti sulla salute” al convegno “SALUTE DEL SUOLO, SALUTE DELL’UOMO, MANGIAMO SANO. Gli effetti di chimica e farmaceutica su agricoltura e allevamento”. Organizzata da Aequos, Busto Arsizio.

24/11/2016 Relatore della presentazione: “Detection of selected anabolic steroids in teeth by LC-MS/MS” al Convegno nazionale “5° MS DAY, I giovani e la spettrometria di massa” di Pisa.

01/10/2015 Relatore su invito della presentazione “Residui nella filiera del bovino da carne ed efficacia dei principali metodi analitici di riferimento (ufficiali e non)” al Convegno nazionale “Contaminanti chimici e residui negli alimenti dal campo al packaging: i rischi nei prodotti di origine animale, nei loro derivati e negli oli” organizzato dall’Ordine dei tecnologi Alimentari Emilia Romagna, Toscana, Marche e Umbria, Liguria e Lombardia - SSICA, Milano.

TITOLI DI CUI ALL’ARTICOLO 24 COMMA 3 LETTERA A) E B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240

01/01/2022 → in atto (scadenza 31/12/2024): Ricercatore di tipo A (PON)
Attività di ricerca in attuazione del DM 10 agosto 2021 N. 1062, co-finanziato attraverso le risorse FSE - REACT EU DEL PON “RICERCA E INNOVAZIONE 2014 - 2020”.
Università degli studi di Milano, Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali, Laboratorio di Ispezione degli alimenti di origine animale, Via dell’Università 6, 26900, Lodi e 12 mesi in azienda Rialto Spa.
Progetto: “Strategie innovative e sostenibili per la riduzione dello spreco alimentare (SOURCE): il packaging e la shelf life come elementi chiave di competitività di impresa in ambito di transizione ecologica”
Tutor: Prof. Luca Maria Chiesa.
Il progetto è nato per colmare il divario esistente tra l’attuale livello di maturità delle metodologie/tecnologie innovative esistenti e la necessità di una loro sperimentazione ed applicazione in ambiente industriale, per la conservazione degli alimenti di origine animale. Questo attraverso il trasferimento di modelli, competenze, tecnologie e prototipi nelle diverse fasi della filiera dei prodotti freschi e trasformati. Lo scopo principale è adottare azioni prodotto-dipendente che possano contribuire alla corretta gestione e/o allungamento della shelf life degli alimenti. Tali ricerche sono inquadrare in attività di sperimentazione in collaborazione con la Gdo (“Il Gigante”) e industrie produttrici di gas alimentari (SIAD) mirate a tecnologie innovative ai fini di operare una corretta gestione della shelf life mediante utilizzo di frazioni di vapore di oli essenziali in gradi di arricchire l’atmosfera protettiva (AP) con sistema brevettato (Aroma+). Tale innovazione trova corretta collocazione in ambito di alimenti di origine animale ad elevata deperibilità quali i prodotti ittici.

POSTER

21-24/06/2022 Pubblicazione Poster alla Conferenza ONE - HEALTH, ENVIRONMENT, SOCIETY - CONFERENCE -ONLINE intitolato “Novel Approach toward Food Safety in Milk: Detection of Antimicrobials and Non-Targeted Metabolite Residues as pivotal approach to prevent antibiotic resistance diffusion”, **M. Nobile**, S. Panseri, L. M. Chiesa, F. Di Cesare, R. Villa, R. Pavlovic, F. Arioli.

22-25/05/2018 Poster 8th International symposium on Hormone and Veterinary Drug Residues Analysis, Ghent, Belgium: DETECTION OF ANTIBIOTIC RESIDUES IN LIVER, MUSCLE AND FEATHERS OF BROILERS BY LC-HRMS ANALYSIS. **M. Nobile**, S. Panseri, F. Arioli, L.M. Chiesa, G. Brambilla

14/11/2017 Poster 31st EFFoST International Conference 2017, Spagna: Perfluoroalkyl acids and sulfonates distribution in eel samples of Lake Garda by HPLC-HRMS Orbitrap. **M. Nobile**, S. Panseri, C. Balzaretto, S. Ratti, F. Arioli, L.M. Chiesa.

05-06/07/2017, Tokio (Giappone), 2 Poster internazionali:
- Determination of antibiotics residues in bovine urine and in muscle/urine paired pig samples by LC-MS/MS. **Maria Nobile**, Sara Panseri, Francesco Arioli, Luca Chiesa.
- Determination of pesticides and POPs residues in organic honey by Accelerated Solvent Extraction and GC-MS/MS as technical approach to valorize apiculture. S. Panseri, G. Labella, **M. Nobile**, F. Arioli, L. Chiesa

PRODUZIONE SCIENTIFICA

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

- 1) Chiesa, L., **Nobile, M.**, Panseri, S., Sgoifo Rossi, C.A., Pavlovic, R., Arioli, F. Detection of boldenone, its conjugates and androstadienedione, as well as five corticosteroids in bovine bile through a unique immunoaffinity column clean-up and two validated liquid chromatography-tandem mass spectrometry analyses. *Analytica Chimica Acta*, 852, 137-145 (2014) doi: 10.1016/j.aca.2014.09.002
- 2) Chiesa, L., **Nobile, M.**, Arioli, F., Britti, D., Trutic, N., Pavlovic, R. Panseri, S. Determination of veterinary antibiotics in bovine urine by liquid chromatography-tandem mass spectrometry. *Food Chemistry*, 185, 7-15 (2015) doi: 10.1016/j.foodchem.2015.03.098
- 3) Chiesa, L., **Nobile, M.**, Panseri, S., Vigo, D., Pavlovic, R., Arioli, F. Suitability of bovine bile compared to urine for detection of free, sulfate and glucuronate boldenone, androstadienedione, cortisol, cortisone, prednisolone, prednisone and dexamethasone by LC-MS/MS. *Food Chemistry*, 188, 473-480 (2015) doi: 10.1016/j.foodchem.2015.04.131
- 4) Mercurio, S., Tremolada, P., **Nobile, M.**, Fernandes, D., Porte, C., Sugni, M. Unraveling estradiol metabolism and involvement in the reproductive cycle of non-vertebrate animals: The sea urchin model. *Steroids*, 104, 25-36 (2015) doi: 10.1016/j.steroids.2015.08.008
- 5) Chiesa, L., **Nobile, M.**, Biolatti, B., Pavlovic, R., Panseri, S., Cannizzo, F. T., Arioli, F. Detection of selected corticosteroids and anabolic steroids in calf milk replacers by liquid chromatography-electrospray ionisation- Tandem mass spectrometry. *Food Control*, 61, 196-203 (2016) doi: 10.1016/j.foodcont.2015.09.028
- 6) Chiesa, L.M., **Nobile, M.**, Panseri, S., Biolatti, B., Cannizzo, F.T., Pavlovic, R., Arioli, F. A Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry Method for the Detection of Antimicrobial Agents from Seven Classes in Calf Milk Replacers: Validation and Application. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 64, 2635-2640 (2016) doi: 10.1021/acs.jafc.6b00155
- 7) Chiesa, L.M., **Nobile, M.**, Panseri, S., Biolatti, B., Cannizzo, F.T., Pavlovic, R., Arioli, F. Bovine teeth as a novel matrix for the control of the food chain: liquid chromatography-tandem mass spectrometry detection of treatments with prednisolone, dexamethasone, estradiol, nandrolone and seven B2-agonists. *Food Additives & Contaminants: Part A*, (1), 40-48 (2017) doi:10.1080/19440049.2016.1252469
- 8) Chiesa, L.M., **Nobile, M.**, Panseri, S., Arioli, F. Antibiotic use in heavy pigs: Comparison between urine and muscle samples from food chain animals analysed by HPLC-MS/MS. *Food Chemistry*, 235, 111-118 (2017) doi: 10.1016/j.foodchem.2017.04.184
- 9) Leporati, M., **Nobile, M.**, Capra, P., Alladio, E., Vincenti, M. Determination of endogenous and exogenous corticosteroids in bovine urine and effect of fighting stress during the "Batailles des Reins" on their biosynthesis. *Research in Veterinary Science*, 114, 423-429 (2017) doi: 10.1016/j.rvsc.2017.06.014
- 10) Chiesa, L.M., **Nobile, M.**, Malandra, R., Panseri, S., Arioli, F. Occurrence of antibiotics in mussels and clams from various FAO areas. *Food Chemistry*, 240, 16-23 (2018) doi: 10.1016/j.foodchem.2017.07.072
- 11) Chiesa, L.M., **Nobile, M.**, Pasquale, E., Balzaretto, C., Cagnardi, P., Tedesco, D., Panseri, S., Arioli, F. Detection of Perfluoroalkyl Acids and Sulphonates in Italian Eel Samples by HPLC-HRMS Orbitrap. *Chemosphere*, 193, 358-364 (2018) doi: 10.1016/j.chemosphere.2017.10.082
- 12) Chiesa, L.M., **Nobile, M.**, Malandra, R., Pessina, D., Panseri, S., Labella, G.F., Arioli, F. Food safety traits of mussels and clams: distribution of PCBs, PBDEs, OCPs, PAHs and PFASs in sample from different areas using HRMS-Orbitrap® and modified QuEChERS extraction followed by GC-MS/MS. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 35(5), 959-971 (2018) doi: 10.1080/19440049.2018.1434900

- 13) Chiesa, L.M., Panseri, S., **Nobile, M.**, Ceriani, F., Arioli, F. Distribution of POPs, pesticides and antibiotic residues in organic honeys from different production areas. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 35(7), 1340-1355 (2018) doi:10.1080/19440049.2018.1451660
- 14) Chiesa, L.M., **Nobile, M.**, Panseri, S., Arioli, F. Suitability of feathers as control matrix for antimicrobial treatments detection compared to muscle and liver of broilers. *Food Control*, 91, 268-275 (2018) doi: 10.1016/j.foodcont.2018.04.002
- 15) Chiesa, L.M., **Nobile, M.**, Ceriani, F., Malandra, R., Arioli, F., Panseri, S. Risk characterisation from the presence of environmental contaminants and antibiotic residues in wild and farmed salmon from different FAO zones. *Food Additives & Contaminants: Part A*. 36, Issue 1, 2,152-162 (2019) doi:10.1080/19440049.2018.1563723
- 16) Chiesa, L.M., **Nobile, M.**, Panseri, S., Arioli, F. Detection of glyphosate and its metabolites in food of animal origin based on ion-chromatography-high resolution mass spectrometry (IC-HRMS). *Food Additives & Contaminants. Part A*, 36, Issue 4, 592-600 (2019) doi:10.1080/19440049.2019.1583380
- 17) Chiesa, L. M., Zanardi, E., **Nobile, M.**, Panseri, S., Ferretti, E., Ghidini, S., Foschini, S., Iaeri, A., Arioli, F. Food risk characterization from exposure to persistent organic pollutants and metals contaminating eels from an Italian lake. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 36(5), 779-788 (2019) doi:10.1080/19440049.2019.1591642
- 18) Arioli, F., Ceriani, F., **Nobile, M.**, Vigano', R., Besozzi, M., Panseri, S., Chiesa, L. M. Presence of organic halogenated compounds, organophosphorus insecticides and polycyclic aromatic hydrocarbons in meat of different game animal species from an Italian subalpine area. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 1-9 (2019) doi:10.1080/19440049.2019.1627003
- 19) **Nobile, M.**, Arioli, F., Pavlovic, R., Ceriani, F., Lin, S.K., Panseri, S., Villa, R., Chiesa, L.M. Presence of emerging contaminants in baby food. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 37(1), 131-142 (2020) doi:10.1080/19440049.2019.1682686
- 20) DeCastelli, L., Arioli, F., Bianchi, D. M., Barbaro, A., **Nobile, M.**, Panseri, S., Chiesa, L. M. An Italian survey of undeclared allergens in food over the years 2014-2018. *Food Additives & Contaminants: Part B*, 1-6 (2020) doi:10.1080/19393210.2020.1738561
- 21) Parolini, M., Panseri, S., Gaeta, F.H., Ceriani, F., De Felice, B., **Nobile, M.**, Rafoss, T., Schnell, J., Herrada, I., Arioli, F., Chiesa, L.M. Incidence of persistent contaminants through blue mussels biomonitoring from Flekkefjord fjord and their relevance to food safety. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 37(5), 831-844 (2020) doi:10.1080/19440049.2020.1730986
- 22) Chiesa, L. M., DeCastelli, L., **Nobile, M.***, Martucci, F., Mosconi, G., Fontana, M., Castrica, M., Arioli, F., Panseri, S. Analysis of antibiotic residues in raw bovine milk and their impact toward food safety and on milk starter cultures in cheese-making process. *LWT*, 131, 109783 (2020) doi: 10.1016/j.lwt.2020.109783
- 23) Panseri, S., **Nobile, M.**, Arioli, F., Biolatti, C., Pavlovic, R., Chiesa, L. M. Occurrence of perchlorate, chlorate and polar herbicides in different baby food commodities. *Food Chemistry*, 330, 127205 (2020) doi: 10.1016/j.foodchem.2020.127205
- 24) Parolini, M., Panseri, S., Håland Gaeta, F., Ceriani, F., De Felice, B., **Nobile, M.**, Mosconi, G., Rafoss, T., Arioli, F., Chiesa, L.M. Legacy and Emerging Contaminants in Demersal Fish Species from Southern Norway and Implications for Food Safety. *Foods*, 9(8), 1108 (2020) doi:10.3390/foods9081108
- 25) Panseri, S., Bonerba, E., **Nobile, M.**, Di Cesare, F., Mosconi, G., Cecati, F., Arioli, F., Tantillo, G., Chiesa, L. Pesticides and Environmental Contaminants in Organic Honeys According to Their Different Productive Areas toward Food Safety Protection. *Foods*, 9(12), 1863 (2020) doi:10.3390/foods9121863

- 26) Chiesa, L.M., Pavlovic, R., **Nobile, M.**, Di Cesare, F., Malandra, R., Pessina, D., Panseri, S. Discrimination between Fresh and Frozen-Thawed Fish Involved in Food Safety and Fraud Protection. *Foods*, 9(12), 1896 (2020) doi:10.3390/foods9121896
- 27) Bonerba, E., Panseri, S., Arioli, F., **Nobile, M.***, Terio, V., Di Cesare, F., Tantillo, G., Chiesa, L.M. Determination of antibiotic residues in honey in relation to different potential sources and relevance for food inspection. *Food Chemistry*, 334, 127575 (2021) doi: 10.1016/j.foodchem.2020.127575
- 28) Castrica, M., Chiesa, L. M., **Nobile, M.**, De Battisti, F., Siletti, E., Pessina, D., Panseri, S., Balzaretto, C.M. Rapid safety and quality control during fish shelf-life by using a portable device. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 101(1), 315-326 (2021) doi:10.1002/jsfa.10646
- 29) Chiesa, L.M., Di Cesare, F., **Nobile, M.***, Villa, R., Decastelli, L., Martucci, F., Fontana, M., Pavlovic, R., Arioli, F., Panseri, S. Antibiotics and Non-Targeted Metabolite Residues Detection as a Comprehensive Approach toward Food Safety in Raw Milk. *Foods*, 10(3), 544 (2021) doi:10.3390/foods10030544
- 30) Panseri, S., Pavlovic, R., Castrica, M., **Nobile, M.***, Di Cesare, F., Chiesa, L. M. Determination of Carbohydrates in Lactose-Free Dairy Products to Support Food Labelling. *Foods*, 10(6), 1219 (2021) doi: 10.3390/foods10061219
- 31) Chiesa, L. M., Pavlovic, R., Arioli, F., **Nobile, M.***, Di Cesare, F., Mosconi, G., Falletta, E., Malandra, R., Panseri, S. Presence of perfluoroalkyl substances in Mediterranean sea and North Italian lake fish addressed to Italian consumer. *International Journal of Food Science & Technology*, 57(2), 1303-1316 (2022) doi: 10.1111/ijfs.15532
- 32) Arioli, F., Negro, V., Roncada, P., Guerrini, A., Villa, R., **Nobile, M.***, Chiesa, L., Panseri, S. (2022). Presence of fipronil and metabolites in eggs and feathers of ornamental hens from Italian family farms. *Food Control*, 109034 (2022) doi: 10.1016/j.foodcont.2022.109034
- 33) Panseri, S., Arioli, F., Pavlovic, R., Di Cesare, F., **Nobile, M.**, Mosconi, G., Villa, R., Chiesa, L.M., Bonerba, E. Impact of irradiation on metabolomics profile of ground meat and its implications toward food safety. *LWT*, 161, 113305 (2022) doi: 10.1016/j.lwt.2022.113305
- 34) Sora, V. M., Panseri, S., **Nobile, M.**, Di Cesare, F., Meroni, G., Chiesa, L. M., Zecconi, A. Milk Quality and Safety in a One Health Perspective: Results of a Prevalence Study on Dairy Herds in Lombardy (Italy). *Life*, 12(6), 786 (2022) doi: 10.3390/life12060786
- 35) Mosconi, G., Di Cesare, F., Arioli, F., **Nobile, M. ***, Tedesco, D. E., Chiesa, L. M., Panseri, S. Organohalogenated Substances and Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Fish from Mediterranean Sea and North Italian Lakes: Related Risk for the Italian Consumers. *Foods*, 11(15), 2241 (2022) doi: 10.3390/foods11152241
- 36) **Nobile, M.**, Danesi, L., Pavlovic, R., Mosconi, G., Di Cesare, F., Arioli, F., Villa, R., Chiesa, L.M., Panseri, S. Presence of Chlorate and Perchlorate Residues in Raw Bovine Milk from Italian Farms. *Foods*, 11(18), 2741 (2022) doi: 10.3390/foods11182741
- 37) **Nobile, M.**, Mosconi, G., Chiesa, L.M., Panseri, S., Danesi, L., Falletta, E., Arioli, F. Incidence of Potentially Toxic Elements and Perfluoroalkyl Substances Present in Canned Anchovies and Their Impact on Food Safety. *Foods*, 12, 1060 (2023) doi: 10.3390/foods12051060

ORCID: 0000-0001-6289-0182
Numero di pubblicazioni: 37
Citazioni: 570
h-index: 15

ATTIVITÀ DI REVIEWER E TOPIC BOARD

Attività di reviewer per le riviste scientifiche internazionali indicizzate Scopus:

Food Additives and contaminants (Taylor & Francis Online), ISSN: 1464-5122, Impact factor 3.549

Food chemistry (Elsevier), ISSN: 0308-8146, Impact Factor: 8.8

Science of the Total Environment (Elsevier), ISSN: 0048-9697, Impact Factor: 9.8

Foods (MDPI), ISSN: 2304-8158, Impact factor: 5.2

2021→oggi Topical Advisory Panel Member della rivista scientifica Internazionale open access Foods (MDPI), ISSN: 2304-8158, Impact factor: 5.2

Guest editor dello Special Issue in Foods: Occurrence, Importance and Control Strategies of Major Mycotoxins in Foods-Prevention and Detoxification

ABILITAZIONE SCIENTIFICA NAZIONALE

31/05/2021→31/05/2032 Abilitazione professore di II fascia per il settore concorsuale 07/H2 PATOLOGIA VETERINARIA E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE, BANDO D.D. 2175/2018

Giudizio collegiale: “I parametri ed indicatori bibliometrici della candidata risultano essere nettamente superiori alle mediane per la II Fascia del settore concorsuale 07/H2 VET/04. La candidata presenta ai fini del calcolo degli indicatori 24 articoli in rivista, inerenti le tematiche del SSD VET/04, contributi pubblicati dal 2014 al 2020 senza rilevanti interruzioni, pubblicazioni che risultano essere significative e riconosciute anche a livello internazionale. La dott.ssa Nobile risulta essere in possesso di 3 dei 10 titoli considerati. Ai fini della valutazione la candidata presenta 12 pubblicazioni, pubblicate tra il 2015 ed il 2020, tutte ritenute strettamente coerenti le tematiche del settore 07/H2 ed in particolare il SSD VET/04. La collocazione editoriale delle pubblicazioni risulta essere eccellente per tutte le 12 pubblicazioni. Per quanto riguarda la qualità della produzione scientifica, si ritiene di poter esprimere il giudizio eccellente per 8 delle 12 pubblicazioni e ottimo per le altre 4. La dott.ssa Nobile ha partecipato a numerosi progetti di ricerca sia nazionali sia internazionali. In conclusione, la candidata presenta i titoli idonei al superamento dei parametri richiesti, risulta avere una produzione scientifica che consente di superare i valori richiesti per gli indicatori del settore concorsuale 07/H2 VET/04 e una valutazione analitica delle pubblicazioni presentate positiva.

ISCRIZIONE A SOCIETÀ PROFESSIONALI E SCIENTIFICHE

- Associazione Italiana dei Veterinari Igienisti (A.I.V.I.)

PARTECIPAZIONE A CORSI-ATTIVITÀ DI FORMAZIONE

- 23/05/17, Seminario “LC-HRMS: dalla costruzione alla verifica del metodo analitico secondo le normative vigenti”, organizzato da Sciex, Milano
- 07/04/2017, Workshop: Trasferimento e Sviluppo delle Metodiche Analitiche LC, organizzato da Waters Milano
- 28/03/2017, Seminario “Endocrinologia e spettrometria di massa: la parola ai clinici”, organizzato da Sciex Milano.
- 15/03/2017 Workshop dedicato alle Soluzioni Waters per la Sicurezza Alimentare, organizzato da Waters, Milano,
- 08/11/2016, Seminario “MS Technology Day 2016”, organizzato da Waters, Milano
- 03/03/2016, Seminario “Food day Tour”, organizzato da Agilent technologies, Milano
- 01/12/15, Seminario “Separation Technology Day 2015 - Sessione Application”, organizzato da Waters, Milano

- 10/06/2015, Seminario “L'incertezza di misura nella pratica del laboratorio clinico”, organizzato da DaSP, Milano
- 16-20/03/ 2015, 19° Corso di Spettrometria di Massa 2015, organizzato da Società Chimica Italiana, Pontignano, Siena
- 12/12/2014, Seminario “40 anni di HPLC-MS e FT-MS: stato dell'arte, applicazioni e prospettive future”, UNIMI, Milano
- 10/10/2014, Seminario “La Spettrometria di massa in Piemonte”, Centro Regionale Antidoping, Torino
- 23/09/2014, Seminario “MS TECHNOLOGY DAY 2014”, organizzato da Waters, Milano
- 19/06/2014, Seminario “Kjeldahl, Dumas o Nir: soluzioni per la determinazione dell'azoto e delle proteine a confronto” organizzato da BUCHI Italia, Milano.
- 10/06/2014, Seminario “Presente e futuro delle applicazioni nel settore Clinico e tossicologico: una visione raccontata dagli esperti del settore” organizzato da AB SCIEX Italia, Milano.

COMPETENZE LINGUISTICHE

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2
Tedesco	A1	A2	A1	A1	A1

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

COMPETENZE INFORMATICHE

Ottima capacità di utilizzo dei principali programmi di uso generale (Pacchetto Office: Word, Excel, Power Point). Ottima conoscenza dei fondamenti essenziali per la navigazione in Internet. Buona conoscenza di programmi legati all'area metabolomica e valutazione dati per la statistica applicata (Compound Discoverer, SPSS, GraphPad Instat 3).

Data

Luogo