

## INFORMAZIONI PERSONALI

**Furfaro Maria Elena** (Italia)

Sesso Femminile

## OCCUPAZIONE DESIDERATA

**Responsabile Qualità/Responsabile Laboratorio - Consulente sistemi di gestione qualità - Ispettore di sistema/ispettore tecnico**

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

01/09/2003–alla data attuale

**Responsabile Qualità****Consorzio di Ricerca Filiera Carni**  
Polo Universitario dell'Annunziata, 98168 Messina (Italia)

Responsabile Qualità, Responsabile Commerciale e Approvvigionamenti del laboratorio di analisi accreditato da ACCREDIA (numero di accreditamento: 0682).

Competenze acquisite: conoscenza approfondita della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 e dei relativi documenti ACCREDIA, redazione di un Manuale Qualità e delle relative procedure gestionali e tecniche; taratura strumenti e calcolo dell'incertezza di taratura; modalità di iscrizione e partecipazione a circuiti interlaboratorio (Proficiency Testing) e gestione dei risultati; elaborazione dati per l'assicurazione della qualità dei risultati (utilizzo di materiali di riferimento certificati, campioni civetta, etc.); formazione del personale in accordo alla norma di riferimento; conduzione di audit interni, progettazione di un sistema informatico per la gestione e l'elaborazione dei dati in ingresso e in uscita dal laboratorio (dall'accettazione del campione all'emissione del rapporto di prova); gestione contatti con l'ente di Accreditamento del laboratorio, con i centri di taratura LAT, con i fornitori, i clienti, etc.

Affiancamento al Direttore di CoRFilCarni G.C.C., accreditato ACCREDIA, in sede di verifica ispettiva presso le aziende certificate.

**Attività o settore** Ente di ricerca, Laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche alimenti ad uso zootecnico e ad uso umano

07/04/2009–alla data attuale

**Responsabile Laboratorio****Consorzio di Ricerca Filiera Carni - Polo Universitario dell'Annunziata - 98168 Messina**

Responsabile del laboratorio di analisi accreditato da ACCREDIA (numero di accreditamento: 0682).

Competenze acquisite: studio e messa a punto di metodi analitici per la determinazione di microcomponenti nutrizionali (acidi grassi, amminoacidi, etc.) e contaminanti (micotossine, etc.) in matrici alimentari ad uso umano (carne, pesce e prodotti derivati, frutta secca, cereali, etc.) e ad uso zootecnico (mangimi, foraggi, insilati, pastazzi, etc.).

Metodologie applicate: metodi gravimetrici, titrimetrici, estrazioni liquido-liquido, separazioni cromatografiche, etc.

Principale strumentazione coinvolta: gascromatografi, HPLC, estrattori, apparecchiature kjeldahl, etc.

Capacità di individuare i metodi analitici ufficiali e/o normati per le matrici di interesse e traduzione degli stessi (ove necessario); conoscenza delle modalità di validazione di un metodo interno in accordo ai documenti di riferimento (EA, ACCREDIA, UNICHIM, etc.); conoscenza delle modalità di taratura delle apparecchiature e delle modalità di calcolo dell'incertezza di taratura; definizione e verifica dei criteri di accettabilità delle tarature, etc.

Conoscenza dei documenti tecnici di riferimento per il calcolo dell'incertezza di misura delle prove chimiche e microbiologiche; valutazione dei dati ottenuti dalle prove di ripetibilità del laboratorio; valutazione del risultato analitico e utilizzo dell'incertezza di misura associata al risultato; emissione di rapporti di prova conformi alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005; predisposizione, utilizzo e interpretazione di carte di controllo associate sia a parametri strumentali che analitici.

Capacità di programmazione/gestione/coordinamento dell'attività analitica; definizione/condivisione degli obiettivi del laboratorio con conseguente definizione di indicatori della qualità, valutazione e

monitoraggio degli stessi; gestione della consapevolezza del personale; etc.

- 25/06/2018–alla data attuale **Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS)**
- 06/10/2014–14/11/2014 **Docente nell'ambito del Progetto PON "BIO4BIO" - Valorizzazione Biomolecolare ed Energetica di biomasse, innovazione della filiera mangimistica e delle produzioni zootecniche – Obiettivo formativo 1: "Tecnico laureato per la filiera mangimistica e delle produzioni zootecniche".**  
Università degli Studi di Messina, Messina (Italia)  
Docenza nel modulo "Trattamenti Tecnologici" per un totale di 25 h.
- 16/07/2014–30/07/2014 **Docente nell'ambito del progetto PAN LAB - Progetto di potenziamento strutturale dei laboratori dell'Università di Messina per analisi degli alimenti, studio della loro incidenza sulla salute umana e consulenza tecnologica, giuridica ed economica alle aziende agroalimentari" - Obiettivo 4**  
Università degli Studi di Messina, Messina (Italia)  
Docenza nel modulo "Accreditamento e certificazione dei laboratori di analisi chimica e microbiologica", per un totale di 20 ore.
- 07/01/2014–07/01/2014 **Docente nell'ambito del progetto PAN LAB - Progetto di potenziamento strutturale dei laboratori dell'Università di Messina per analisi degli alimenti, studio della loro incidenza sulla salute umana e consulenza tecnologica, giuridica ed economica alle aziende agroalimentari" - Obiettivo 1.**  
Università degli Studi di Messina, Messina (Italia)  
Docenza nel modulo "Accreditamento di laboratori di prova per controlli chimici", per un totale di 8 ore.
- 17/12/2013–19/12/2013 **Docente nell'ambito del progetto PAN LAB - Progetto di potenziamento strutturale dei laboratori dell'Università di Messina per analisi degli alimenti, studio della loro incidenza sulla salute umana e consulenza tecnologica, giuridica ed economica alle aziende agroalimentari" - Obiettivo 2.**  
Università degli Studi di Messina, Messina (Italia)  
Docenza nel modulo "Accreditamento e certificazione dei laboratori di analisi", per un totale di 15 ore.
- 29/03/2013–29/03/2013 **Docente corso ITS per Tecnico per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali"**  
Fondazione ITS "Albatros", Messina (Italia)  
Docenza nel modulo "Sistemi di Gestione e certificazione dei prodotti – Laboratori di prova accreditati", per un totale di 5 ore.
- 10/01/2013–15/07/2014 **Incarico nell'ambito del progetto PAN LAB - Progetto di potenziamento strutturale dei laboratori dell'Università di Messina per analisi degli alimenti, studio della loro incidenza sulla salute umana e consulenza tecnologica, giuridica ed economica alle aziende agroalimentari".**  
Consorzio di Ricerca Filiera Carni, Messina (Italia)  
Attività di consulenza per l'accreditamento dei laboratori delle unità previste dal progetto PAN LAB in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005.
- 10/12/2012–10/12/2012 **Docente nel master di II livello in "Governance, Logistica e Qualità della Filiera Agroalimentare" annualità 2012-2013**

- Università degli Studi di Palermo, Palermo (Italia)  
Incarico di docenza nel modulo "Analisi e qualità: percorso di un campione di carne e/o derivato dall'ingresso in laboratorio fino al Report finale" per un totale di n. 3 ore.
- 31/10/2012–31/12/2015 **Incarico nell'ambito del progetto BIO4BIO "Valorizzazione Biomolecolare ed energetica di biomasse residuali del settore agroindustriale ed ittico".**  
Consorzio di Ricerca Filiera Carni, Messina (Italia)  
Incarico di coordinamento dell'attività analitica prevista dal progetto.
- 03/02/2012–03/02/2012 **Docente nel master di II livello in "Governance, Logistica e Qualità della Filiera Agroalimentare" annualità 2011-2012**  
Università degli Studi di Palermo, Palermo (Italia)  
Incarico di docenza nel modulo "Analisi e qualità: percorso di un campione di carne e/o derivato dall'ingresso in laboratorio fino al Report finale" per un totale di n. 3 ore.
- 31/03/2011–31/03/2011 **Relatore al seminario "Esperienze dell'accreditamento dei laboratori di prova nella Regione Siciliana nel campo della sicurezza alimentare e del controllo delle acque da destinare al consumo umano"**  
CEFPAS - Centro per la Formazione Permanente e l'Aggiornamento del Personale del Servizio Sanitario, Caltanissetta (Italia)  
Partecipazione in qualità di relatore al seminario "Esperienze dell'accreditamento dei laboratori di prova nella Regione Siciliana nel campo della sicurezza alimentare e del controllo delle acque da destinare al consumo umano".
- 01/03/2010–30/06/2010 **Docente corso I.F.T.S. per "Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche"**  
I.I.S. "Antonello", Messina  
Docenza nei moduli "Tecniche di conservazione degli alimenti", "Tecniche di confezionamento degli alimenti", "Sicurezza e qualità degli alimenti" per un totale di 50 ore.
- 21/07/2009–28/07/2009 **Componente commissione giudicatrice**  
Consorzio di Ricerca Filiera Carni  
Polo Universitario dell'Annunziata, 98168 Messina (Italia)  
Componente commissione giudicatrice per avviso pubblico di selezione finalizzata alla redazione di una lista di idoneità per il conferimento di incarichi di collaborazione.
- 25/06/2008–25/09/2008 **Tutor aziendale**  
I.I.S. "Antonello", Messina  
Tutoraggio nell'ambito del corso I.F.T.S. per "Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche".
- 01/03/2008–30/04/2008 **Docente corso I.F.T.S. per "Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche"**  
I.I.S. "Antonello", Messina  
Incarico di docenza nel modulo "Sistemi di gestione e certificazione" per un totale di n. 32 ore.
- 10/08/2006–10/08/2007 **Borsa di perfezionamento all'estero**  
Institute of Food Research, Norwich (Regno Unito)  
Partecipazione al Progetto Europeo NOVEL Q – 015710 "Novel Processing Methods for the

Production and Distribution of High-Quality and Safe Foods: *Innovative, integrated physical processing and preservation methods through solution of development problems and performance of relevant strategic basic research*".

Gruppo di Lavoro: MRI, On-line Magnetic Resonance Imaging.

Obiettivo: utilizzo della Risonanza Magnetica nucleare (2 dimensional NMR relaxometry) per monitorare l'effetto dell'alta pressione sulla struttura di alcuni vegetali (pomodori e carote) in riferimento alla qualità

del prodotto finale.

**Competenze acquisite**: utilizzo della *strumentazione NMR*, elaborazione dei dati tramite MATLAB, utilizzo dell' alta pressione in associazione ad elevate temperature (HP/HT), texture analysis.

15/10/2005–16/10/2005

### Affiancamento al Responsabile del Laboratorio (16 ore)

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie dell'Università degli Studi di Milano, Milano (Italia)

Approfondimento conoscenze della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e definizione di alcuni aspetti tecnici relativi all'applicazione della norma stessa.

09/03/2005–09/03/2005

### Docente

Leocata Mangimi SpA, Modica (RG)

Incarico di docenza nel modulo "Analisi chimiche e tecniche della carne", Progetto n° 12864 MIUR – "Sistemi di tracciabilità della Filiera Mangimistica e delle Carni Avicole" per un totale di 6 ore.

07/04/2003–18/04/2003

### Consulente

Centrale del latte di Salerno SpA

Attività di consulenza per:

- implementazione del Sistema di Rintracciabilità e attività di controllo latte crudo in ricezione;
- attività presso i Centri di Raccolta latte e presso i Produttori associati per la presentazione e la compilazione della documentazione del Sistema di Rintracciabilità di Filiera del Latte di Alta Qualità.

10/02/2003–10/04/2003

### Stagista

Centrale del Latte di Salerno S.p.A., Salerno (Italia)

- Partecipazione agli incontri di progettazione e sviluppo del Sistema di Rintracciabilità della Filiera
- Attività operativa presso i Centri di Raccolta e presso i Produttori associati
- Verifiche Ispettive presso i Centri di Raccolta
- Organizzazione di incontri di formazione e addestramento sul Sistema di Rintracciabilità della Filiera

**Competenze acquisite**: *applicazione della norma UNI EN ISO 10939*; esecuzione di *audit di seconda parte*.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

---

07/01/2010–10/04/2013

### Dottore di Ricerca in "Chimica e sicurezza degli alimenti"

ISCED 6

Università degli Studi di Messina (Facoltà di Farmacia) - Coordinatore: Prof. Luigi Mondello

Tesi di dottorato dal titolo "Acidi grassi,  $\alpha$ - e  $\gamma$ -tocoferolo e neofitadiene come potenziali marcatori molecolari del sistema di alimentazione del suino Nero Siciliano".

- 10/07/2002–23/06/2003 **Master per “Manager e Ricercatori di Sistemi e Processi delle Filiere Agroalimentari”**  
Sinter & Net S.p.A., Potenza (Italia)  
*Principali norme ISO per certificazioni di sistema e di prodotto (UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 10939, UNI EN ISO 11020, UNI EN ISO 45011, UNI EN ISO 14001); come redigere un manuale qualità; gestione dei processi produttivi mediante l'individuazione dei punti critici di controllo (HACCP); utilizzazione di sistemi informatici per il controllo e la gestione dei dati; organizzazione di audit con predisposizione delle relative check list.*
- 19/07/2002–19/07/2002 **Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare**  
Università degli Studi di Catania, Catania (Italia)
- 10/10/1996–19/04/2002 **Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari - votazione 110/110 e lode accademica**  
Università degli Studi di Catania, Catania (Italia)  
Chimica (Generale, Analitica, Organica), Biochimica, Tecnologie Alimentari, Gestione Qualità.  
Tesi sperimentale dal titolo: "Effetto del trattamento termico sulla componente lipidica e aromatica del latte".
- 21/09/1991–14/07/1996 **Diploma di maturità classica - votazione 54/60**  
Liceo Classico “F. Maurolico”, Messina (Italia)
- 02/07/2018–03/07/2018 **Aspetti tecnici legati alla stima dell'incertezza di misura secondo l'approccio ISO 11352 e gestione della Ripetibilità allargata (o Riproducibilità interna) mediante carte di controllo.**  
UNICHIM, Milano (Italia)
- 10/04/2018–25/06/2018 **Corso per Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza**  
ANPIT-AIFES Catania 6, Catania (Italia)
- 18/04/2017–30/05/2017 **Corso di formazione per RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE modulo “B” per R.S.P.P.**  
Accademia Eraclitea, Catania (Italia)
- 07/07/2016–07/07/2016 **Corso "Razionalizzare i controlli analitici. Economicità, innovazione, sostenibilità in azienda"**  
OM snc, Milano (Italia)  
Regolamento 1169/2011 relativo alla dichiarazione nutrizionale degli alimenti.
- 27/06/2016–27/06/2016 **Corso "Piano anticorruzione, programma per la trasparenza e l'integrità e nuovi obblighi di condotta dei dipendenti pubblici"**  
Mediaconsult srl, Messina (Italia)
- 17/05/2016–10/06/2016 **corso di formazione per RESPONSABILE E ADDETTO AL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE modulo “A” di base**

per R.S.P.P. e A.S.P.P.:

Accademia Eraclitea, Catania (Italia)

- 07/04/2016–08/04/2016 Incertezza di misura, Validazione dei metodi, Carte di controllo in campo Chimico e Microbiologico  
Agis s.a.s, Taranto (Italia)
- 24/02/2016–24/02/2016 Corso "Definizione del contesto interno ed esterno dell'organizzazione dell'azienda alla luce della nuova ISO 9001:2015" - Attestato di superamento esami  
Associazione Italiana Cultura Qualità (AICQ), Palermo (Italia)
- 02/07/2015–03/07/2015 Qualità e incertezza nel laboratorio microbiologico ISO 7218, ISO 11133 e ISO 19036  
Società italiana di Biologia Applicata (S.I.B.A.), Siracusa (Italia)
- 18/02/2015–20/02/2015 Auditor/Responsabili Gruppo di Audit di Sistemi di Gestione per la Qualità (norme ISO 9001, ISO 19011, ISO/IEC 17021 cap. 9 e App. A, D, E, F) qualificato CEPAS con n. 4 di registrazione schede SH124 e SH125  
ANGQ, Roma (Italia)  
Esame superato
- 03/12/2014–05/12/2014 Auditor/Responsabili Gruppo di Audit Interni di SGQ nei Laboratori di Prova (norme ISO 9001, 19011, ISO/IEC 17021) – 24 h  
ANGQ, Milano (Italia)
- 02/10/2014–02/10/2014 Contaminanti pericolosi per la salute pubblica: procedure per un corretto accreditamento e valutazione dei rischi legali  
STAR ECOTRONICS srl, Milano (Italia)
- 04/06/2013–04/06/2013 Valutazione e gestione della non conformità dell'analisi  
STAR ECOTRONICS srl, Milano (Italia)  
Gestione risultati dei circuiti interlaboratorio (Proficiency testing).
- 11/04/2013–11/04/2013 Stato dell'arte dell'Accreditamento dei Laboratori per la Sicurezza Alimentare in Sicilia  
Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, Palermo (Italia)
- 04/02/2013–04/02/2013 La nuova norma UNI EN ISO 19011:2012 - Linee guida per gli audit dei sistemi di gestione  
UNI, Milano (Italia)
- 11/01/2013–13/01/2013 Corso teorico pratico per la gestione delle attività di taratura degli strumenti di misura della temperatura e del peso qualità  
Innovatio srl, Maiori (SA) (Italia)

- 24/07/2012–24/07/2012 **L'accREDITamento dei Laboratori di Prova nel Settore dell'Autocontrollo Alimentare ai fini dell'iscrizione negli Elenchi Regionali**  
ANGQ (Associazione Nazionale Garanzia della Qualità), Priolo Gargallo (SR) (Italia)
- 25/10/2011–28/10/2011 **Corso di specializzazione sulla tracciabilità, sistemi di certificazione e marketing nel settore agroalimentare. Moduli: BRC, IFS, QS**  
Università degli Studi di Palermo, Catania (Italia)
- 22/09/2011–22/09/2011 **Seminario: "Tecniche cromatografiche ad altissima efficienza e interfacciamento con la spettrometria di massa: esempi applicativi"**  
Labservice Analytica srl, Catania (Italia)
- 11/12/2008–11/12/2008 **Corso "Metodi statistici di controllo del processo analitico: costruzione ed utilizzo delle Carte di Controllo"**  
Ultra Scientific, Ferrara (Italia)
- 09/12/2008–10/12/2008 **Corso "Gestione della strumentazione per la temperatura"**  
METRA - Officine Metrologiche Meridionali (Centro SIT n. 188), Augusta (SR) (Italia)
- 22/05/2008–22/05/2008 **Corso "Validazione e verifica dei metodi di prova chimici ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005"**  
Ultra Scientific, Ferrara (Italia)
- 02/05/2006–04/05/2006 **Valutatore interno Sistemi di Gestione Qualità - esame superato**  
Qualitalia srl, Torino (Italia)  
"Corso di formazione per Valutatori Interni Sistema Qualità" (basato sulle norme della serie UNI EN ISO 9000:2000 e sulla norma UNI EN ISO 19011:2003)
- 24/03/2006–24/03/2006 **Corso "Il controllo ufficiale della filiera di produzione dei mangimi: Aspetti normativi e piani di attività affidati ai servizi di sanità pubblica veterinaria"**  
Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, Palermo (Italia)

- 02/07/2004–02/07/2004 **Corso pratico sul calcolo dell'incertezza di misura per le prove chimiche**  
Associazione Nazionale Garanzia della Qualità (ANGQ), Roma (Italia)
  
- 24/06/2004–25/06/2004 **Corso "I Sistemi di Gestione per la Qualità per i Laboratori di Prova"**  
Associazione Nazionale Garanzia della Qualità (ANGQ), Roma (Italia)
  
- 24/11/2003–28/11/2003 **Valutatore Sistemi di Gestione per la Qualità - esame superato**  
CSQA, Thiene (VI)  
"Corso per valutatori dei sistemi qualità (agroalimentare, turismo, servizi) – riconosciuto AICQ – SICEV" (40 ore)
  
- 23/04/2003–17/06/2003 **Corso di "Quality and Process Integrated Systems for Food and Agricultural Enterprises"**  
University of Leicester, Leicester (Regno Unito)
  
- 30/05/2002–31/05/2002 **Corso di "Igiene Industriale"**  
AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare, Verona (Italia))

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	C1	C1	C1	C1	B2
spagnolo	A1	A1	A1	A1	A1

PET Certificate (University of Cambridge) + Advanced English course - Norfolk County Council (UK);

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato  
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative

Possiedo buone capacità comunicative e di interazione con le persone che mi circondano. Sempre disposta ad ascoltare e a prendere in considerazione punti di vista diversi. Capace di sintetizzare, schematizzare, individuare e definire gli obiettivi con conseguente tenacia nel raggiungimento degli stessi. Capace di interagire in maniera efficace con un gruppo di lavoro, ma anche di gestire un'attività in maniera autonoma. Negli anni ho acquisito una discreta capacità di coordinamento di un gruppo di lavoro, sono versatile e dotata di un buono spirito di osservazione.

Competenze organizzative e gestionali	Leadership, capacità di pianificare le attività, elevata responsabilità e rispetto delle scadenze. Propensione al problem solving.
Competenze professionali	<p>Competenza sia analitica che strumentale in termini di messa a punto di un metodo, validazione, calcolo dell'incertezza di misura e gestione della strumentazione coinvolta.</p> <p>Capacità di gestire e coordinare l'attività di un laboratorio di analisi in termini di gestione della documentazione, programmazione analitica, gestione delle apparecchiature, assicurazione della qualità dei risultati, formazione, addestramento e qualifica del personale (verifica di precisione e accuratezza), gestione di prodotti non conformi, azioni correttive e preventive, qualifica degli operatori, calcolo della ripetibilità del laboratorio, calcolo dell'incertezza di misura delle prove, sia in ambito chimico che microbiologico.</p> <p>Conoscenza della norma di riferimento per l'accreditamento dei laboratori (UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005) e dei documenti tecnici di supporto e capacità di implementare un Sistema di Gestione Qualità (manuale qualità, procedure gestionali, istruzioni operative, etc.) sia da un punto di vista gestionale che tecnico. Capacità di condurre un AUDIT interno in accordo alla norma ISO 19011:2012.</p>
Competenze digitali	Utilizzo quotidiano di internet e degli applicativi di MS Office (Word, Excel, PowerPoint, etc.) in ambiente MS Windows.
Patente di guida	B

#### ULTERIORI INFORMAZIONI

##### PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

1. Furfaro M.E., Piccolo D., Chiofalo B., Sanzarello L., Campo M. - The beef quality produced in Sicily from different genetic types - 39° Simposio Internazionale di Zootecnia. Meat Science and Research. Roma, 10 giugno 2004.
2. Furfaro M.E., Simonella S., Sanzarello L., D'Aquino S., Campo M., Chiofalo B., D'Alessandro E. – Effect of slaughtering age on meat qualitative traits of Limousine x Rossa siciliana cattle – XVI Congresso Nazionale Associazione Scientifica di Produzione Animale – Torino, 20-30 giugno 2005.
3. L.Liotta, Furfaro M., A. Ravidà, L. Sanzarello, M. Cavallaro, G. D'Angelo, V. Chiofalo (2008). Valorizzazione e salvaguardia dei prodotti tradizionali: caratteristiche fisico-chimiche del salame S. Angelo IGP. In: Atti II Convegno Nazionale di Scienze Sensoriali. Milano, 30 giugno - 1 luglio 2008, p. 70
4. Furfaro M., Marigheto N., Moates G., Gotts K., Parker M., Waldron K. and Hills B. (2009) - A multidimensional NMR cross-correlation relaxation study of carrot phloem and xylem. Part I. Peak assignment. APPLIED MAGNETIC RESONANCE, vol. 35; p. 521-535, ISSN: 0937-9347, DOI: 10.1007/s00723-009-0183-3
5. Furfaro M., Marigheto N., Moates G., Cross K., Parker M. L., Waldron K. W. and Hills B. P. (2009). Multidimensional NMR cross-correlation relaxation study of carrot phloem and xylem. Part II: Thermal and high-pressure processing. APPLIED MAGNETIC RESONANCE, vol. 35; p. 537-547, ISSN: 0937-9347, DOI: 10.1007/s00723-009-0184-2
6. Marigheto N.A., Moates G. K., Furfaro M. E., Waldron K. W. and Hills B. P. (2009). Characterisation of Ripening and Pressure-Induced Changes in Tomato Pericarp Using NMR Relaxometry. APPLIED MAGNETIC RESONANCE, vol. 36; p. 35-47, ISSN: 0937-9347, DOI: 10.1007/s00723-009-0004-8
7. Ferrante Alberto, Furfaro Maria Elena, Magazzù Giuseppe, Antoci Salvatore, Chiofalo Vincenzo (2011) - Nuove tecnologie per il miglioramento degli aspetti nutrizionali del salame di bufalo. Influenza del grasso di suino Nero Siciliano sulla composizione acidica. CISETA10° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti -Milano, 08-09 maggio 2011
8. Alessandro Zumbo, Ambra Di Rosa, Maria Elena Furfaro, Vincenzo Chiofalo (2012) – Different feeding strategies for fattening phase in Nero Siciliano pigs: fat quality and carcass traits – Emirates Journal of Food and Agriculture, vol. 24, 2012 Supplementary Issue (pag. 74) – Abstracts of "ChimAlSi\_2012" IX Italian Congress of Food Chemistry. "Food, Functional Foods and Nutraceuticals" Hotel Continental Terme, Ischia (NA), Italy, June 03-07, 2012.
9. Ambra Di Rosa, Biagina Chiofalo, Maria Elena Furfaro, Luigi Mondello, Vittorio Lo Presti, Alessandro Zumbo (2012) – Compensatory growth in Nero Siciliano pigs: effect on performance and fat quality –

Emirates Journal of Food and Agriculture, vol. 24, 2012 Supplementary Issue (pag. 161)– Abstracts of "ChimAlSi\_2012"IX Italian Congress of Food Chemistry. "Food, Functional Foods and Nutraceuticals" Hotel Continental Terme, Ischia (NA), Italy, June 03-07, 2012.

10. A. Di Rosa, S. Scianò, M.E. Furfaro, G. Sparta, V. Pruiti, A. Zumbo (2012) - Caratterizzazione nutrizionale della carne di agnelloni "Rocca del Crasto". Risultati preliminari - XX Congresso nazionale S.I.P.A.O.C.. Book of abstract.

11. A. Di Rosa, A. Zumbo, M. E. Furfaro, G. Carcione, G. D'Angelo, V. Chiofalo. (2013) Effect of two different rearing systems on quality of dry cured "coppa" of Nero Siciliano pig - Acta Agriculturae Slovenica, Supplement 4: 159-162.

12. L. Liotta, A. Marino, M. E. Furfaro, S. Simonella, B. Chiofalo (2015). Effect of feeding systems on growth performances and meat traits of suckling Messinese kids. Ital J Anim Sci vol.14: s 1 pag. 137.

13. B. Chiofalo, M. E. Furfaro, R. Bonfiglio, V. Chiofalo, G. Camera, F. Gresta, C. Santonoceto (2015). Qualitative traits of different varieties of guar grown in Southern Italy. Ital J Anim Sci vol.14: s 1 pag. 166.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 GDPR 679/16.

Data: 17/10/2018

Firma  
firma autografa sostituita a mezzo  
stampa ai sensi dell'art. 3,  
comma 2 del D.Lgs. n. 93 1993