

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



Dichiarazione sostitutiva di certificazione - art. 46 e 47 D.P.R. 445/2000 e smi - la sottoscritta Coluccia Sara Jenifer, consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara che le informazioni riportate nel seguente curriculum vitae, corrispondono a verità

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	COLUCCIA SARA JENIFER
Qualifica	Dirigente Chimico
Amministrazione	ARPA Piemonte
Incarico attuale	Responsabile Laboratorio Specialistico del Dipartimento Sud Est
Numero telefono ufficio	01119680632
E-mail istituzionale	sara.coluccia@arpa.piemonte.it
PEC	sara.coluccia@pec.it

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 02/11/2001 a oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ARPA Piemonte
Via Pio VII, 9 – 10100 Torino
- Tipo di azienda o settore Agenzia Regionale per la protezione dell'ambiente
- Principali mansioni e responsabilità
dal 1/5/2023 Dirigente Chimico, Reponsabile della Struttura Semplice "Laboratorio specialistico" afferente al Dipartimento Piemonte Sud Est
 - analisi chimiche e microbiologiche di acque potabili, minerali, superficiali, sotterranee e reflue
 - analisi chimiche di suoli e sedimenti, siti contaminati
- dal 1/11/2022 al 1/5/2023 Incarico di funzione professionale servizi a supporto della rete laboratoristica
Coordinamento a ttività di laboratorio in particolare in relazione ad analisi acque, rifiuti, terreni, siti contaminati
 - gestione attività nell'ambito della riorganizzazione dei laboratori dell'agenzia (trasporto campioni, logistica, strumentazioni)
 - coordinamento attività di vigilanza con i laboratori
 - coordinamento attività laboratoristica con committenti esterni (Assessorato Sanità, Ambiente, Agricoltura, Aziende Sanitarie Locali, NAS, NOE)
 - attività a supporto della programmazione di attività di monitoraggio e controllo (monitoraggio corpi idrici, protocollo scarichi, protocollo PFAS, protocollo riso biologico)
 - attività per armonizzazione e scelta dei metodi di prova
 - valutazione tecnica per gestione acquisti centralizzati (strumentazione, consumabili, ecc..) e redazione capitolati e disciplinari per bandi di gara per acquisizione strumentazione e servizi e partecipazione a commissioni per valutazione tecnica
 - supporto tecnico all'accreditamento ISO/IEC 17025 del laboratorio e di specifiche prove di ambito chimico
 - validazione e conferma dei metodi di prova/pianificazione del piano di controllo per l'assicurazione qualità del dato
 - attività di supervisione, coordinamento e riesame dell'attività di laboratorio e di taratura
 - definizione dei processi di misurazione e valutazione dei risultati di taratura (conferma metrologica)
 - redazione di procedure tecniche di ARPA per la validazione dei metodi e la stima dell'incertezza
 - sviluppo di software specifici (fogli di calcolo, moduli, database) per supportare l'elaborazione statistica dei dati
 - partecipazione a gruppi di lavoro interagenziali su tematiche specifiche

dal 1/1/2016 al 1/11/2022 Coordinamento a tività di laboratorio in particolare in relazione ad analisi acque, rifiuti, terreni, siti contaminati

dal 1/11/2001 al 31/12/2015 presso laboratorio Polo Alimenti di Arpa Piemonte

Gestione del rischio per la sicurezza alimentare:

- valutazione di conformità dei campioni di alimenti, bevande, cosmetici e materiali destinati al contatto con gli alimenti rispetto alla normativa vigente nei rispettivi ambiti.
- gestione aggiornamento normativo
- pianificazione prove e messa a punto di metodi analitici per nuove determinazioni richieste dai committenti

Attività analitica:

- Determinazione di contaminanti chimici in alimenti (micotossine, IPA, metalli pesanti, residui di fitosanitari, acrilamide, furano, cumarina, 3-mcpd).
- Determinazione di additivi, conservanti, coloranti e altri ingredienti in alimenti e cosmetici
- Analisi per la verifica dell'etichetta nutrizionale dei prodotti
- Caratterizzazione merceologica di vini e oli
- Determinazione di allergeni
- Determinazione di migrazione globale e specifica da materiali a contatto con alimenti
- Determinazione di ammine aromatiche in pellami e pigmenti per tatuaggi

Attività di formazione:

Docente in 7 sessioni del corso "Statistica avanzata applicata ai metodi di prova"

Obiettivi formativi: Stima dell'incertezza con approcci top-down e bottom-up (Metrologico, Olistico/Horwitz): esempi applicativi ed esercitazioni pratiche. Valutazione delle condizioni di applicabilità e comprensione dei metodi statistici utili allo scopo. Dipendenza della ripetibilità/incertezza dal livello di concentrazione, valutazione del contributo all'incertezza della retta di taratura, incertezza per le sommatorie. Circuiti interlaboratorio: valutazione e gestione dei risultati. Utilizzo dei dati per il metodo olistico. Carte di controllo: il punto della situazione nel controllo di processo.

• Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

• Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

• Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

DA 2012 (ATTUALE)

ACCREDIA DIPARTIMENTO LABORATORI,
VIA SALICETO ROMA (C.F. 10566361001)

Ente di verifica di conformità di Laboratori ai requisiti per l'accreditamento
Ispettore Tecnico (4-5 laboratori all'anno in tutta Italia)
verifica di conformità di Laboratori ai requisiti per l'accreditamento.

LUGLIO 2005

AGROINNOVA - Center of Competence for the innovation in the agro-environmental sector - Via Leonardo da Vinci, 44 - 10095 Grugliasco - (Torino) - Italy

Consorzio universitario in campo agro-ambientale

Attività di laboratorio

Consulente per l'avvio di un laboratorio chimico strumentale finalizzato alla determinazione di Micotossine in prodotti agro-alimentari.

3/2001 – 10/2001

Facoltà di scienze MFN – Università di Torino – Italy e Åbo Academy University (Finland)

Università - ricerca

Attività di laboratorio

Collaboratore di ricerca in un progetto per la sintesi e analisi di complessi metallorganici rilevanti per la molecular resonance imaging

2015-2016

Università del Piemonte Orientale

Master in "Management del Software Libero": organizzazione aziendale, project management, elementi di programmazione, gestione del cambiamento e di protocolli di migrazione.

Master di I livello

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

2011
ACCREDIA. L'Ente di Accreditamento Italiano

accreditamento in conformità agli standard internazionali della serie ISO 17000 e alle guide e alla serie armonizzata delle norme europee EN 45000

Qualifica Ispettore Tecnico DL/DS

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

2002
Ordine dei chimici del Piemonte e della Valle d'Aosta

Abilitazione Professione di Chimico

- Qualifica conseguita

Marzo 2001
Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell'Università di Torino

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Tesi di Laurea: "Procedure di riconoscimento molecolare con complessi di Gadolinio di rilevanza alla Risonanza Magnetica Imaging"

Conoscenze acquisite: riconoscimento, determinazione quantitativa e individuazione della struttura di molecole organiche, complessi metallorganici e sostanze di interesse biologico per mezzo di tecniche spettroscopiche (in particolare: NMR ad alta risoluzione, rilassometria e U.V.-vis.); conoscenza avanzata di software per la gestione dei dati e la loro interpretazione. Esperienza di sintesi organica

Laurea in Chimica Industriale col voto di **110/110 con lode**

laurea specialistica (5 anni)

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INGLESE
eccellente
eccellente
eccellente

FRANCESE
eccellente
eccellente
eccellente

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Conoscenze analitiche acquisite:

- gascromatografia (rivelatori FPD, NPD, ECD, FID, spettrometria di massa)
- HPLC (rivelatori UV-DAD, fluorimetro e massa), elettroforesi capillare (EC)
- assorbimento atomico (AA) analizzatore di mercurio
- Gel Permeation Chromatography/ Solid Phase extraction/ Immuno-cromatography
- analizzatore N-Protein, cromatografo ionico, Kit Immuno-enzimatici

Conoscenze informatiche

- Sistemi operativi: Linux, Ubuntu, Windows, Mac OS X, MS-DOS, IOS
- Pacchetto Office: Word, Excel, Power Point, Access, Pacchetto OpenOffice e LibreOffice
- Applicazioni per la navigazione internet: Edge, Opera, Chrome, Mozilla Firefox, Safari
- Adobe Acrobat reader and writer, Applicazioni grafiche: Fireworks, Corel, Photoshop, Indesign, Illustrator, Applicazioni per la gestione dati laboratorio
- Applicazioni di calcolo, di grafica e di simulazione per la chimica: Origin, ChemWindow, Moldraw, Hyperchem

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE
(Partecipazione a convegni e

FORMAZIONE

seminari, pubblicazioni,
collaborazione a riviste etc ed
ogni altra informazione ritenuta
utile)

ENTE ORGANIZZATORE	TITOLO DEL CORSO	ANNO
ACCREDIA	Incontro annuale di aggiornamento per ispettori qualificati ACCREDIA	Da 2012 A 2019
Open-Co S.r.l.	Corso ProLab.Q Avanzato	2018
Ministero della salute ISS	Corso di formazione nazionale per Formatori di team leader per l'implementazione dei piani di sicurezza dell'acqua (PSA) nella filiera idro-potabile	2018
ACCREDIA	La nuova norma UNI CEN ISO 17025:2018	2018
BTSF, European Commission	TS13 Training on Controls on Contaminants in feed and food	2014
UNI - Ente Nazionale Italiano di Unificazione	La normazione per l'agroalimentare: sicurezza, garanzia, qualità	2013
Unichim	"Linee guida UNICHIM per l'armonizzazione dei metodi di prova in campo ambientale. Prove interlaboratorio e stato di avanzamento del progetto"	2013
ARPA Piemonte	Sperimentazione calcolo incertezza di misura sui metodi chimici	2013
ACCREDIA	Corso base per ispettori	2011
ARPA Piemonte	Analisi dati intra e interlaboratorio per la stima di incertezza di misura	2011
ARPA Piemonte	La gestione della strumentazione secondo UNI EN ISO 10012:2004 e UNI CEI EN ISO/ IEC 17025: 2005 - controllo dei processi di misurazione	2011
ISS Roma	Disciplina dei materiali destinati al contatto con gli alimenti – aspetti analitici e normativi	2011
ARPA Piemonte	Gestione della qualità nelle strutture laboratoristiche secondo quanto disposto dalla normativa UNI EN ISO/IEC 17025:2005	2011
Thermo Fisher	A Global Perspective on Food Safety Methods and Technologies	2011
ISS Roma	I° Workshop del Laboratorio Nazionale Di Riferimento (LNR) Idrocarburi Policiclici Aromatici	2011
UN.I.D.E.A. Unione Italiana degli Esperti Ambientali	Dati Analitici e valori limite. Incertezza delle misure e certezza del diritto	2010
AITA associazione tecnologia alimentare	1° corso "master" in diritto alimentare	2010
Scuola di Sicurezza Alimentare	Etichettatura e presentazione del prodotto alimentare: responsabilità e obblighi	2009
Thermo Fisher	Environmental analysis and food control: come soddisfare la legislazione odierna e futura	2009
CSI – Certificazione e testing	La conformità dei materiali destinati al contatto con gli alimenti	2008
ISS Roma	La problematica delle micotossine nella filiera agro-alimentare: stato dell'arte e prospettive	2007
IRMM INSTITUTE FOR REFERENCE	TrainMic Training in Metrology in Chemistry	2007
ARPA Piemonte	Il controllo di processo nei metodi di prova – Assicurazione qualità del dato	2007
Mettler Toledo	Misure Elettochimiche	2004
LS Analytica	Sistemi di preparazione del campione: stato dell'arte	2004
LAB.E.U.T.A.	Le tre giornate del controllo alimentare	2004
ARPA Piemonte	La normativa in materia di sicurezza ed igiene del lavoro	2002

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

DOCENZE (corsi ECM)

Novembre 2019 **“Corso di formazione per team leader per l'implementazione dei piani di sicurezza dell'acqua (PSA) nella filiera idro-potabile.”.**

Corso di formazione per i gestori della filiera e gli operatori dei Servizi di Igiene e Sanità Pubblica - Regione Piemonte, organizzato da ASL AT

“Rischio chimico” “Rischio Virologico”

01/03/2018 **“CORSO DI ALTA FORMAZIONE IN LEGISLAZIONE ALIMENTARE - MODULO //: LA SICUREZZA ALIMENTARE.”**.

Università del Piemonte Orientale

“I contaminanti degli alimenti: microbiologici, chimici, da migrazione per contatto con MOCA”

18/12/2017 **“sicurezza delle acque destinate al consumo umano: fonti di approvvigionamento, casette dell’acqua, imprese alimentari, stato dell’arte e nuovi approcci di controllo”**.

Corso di formazione per gli operatori dei Servizi di Igiene e Sanità Pubblica - Regione Piemonte, organizzato da ASL VCO

“Cromo esavalente nelle acque destinate al consumo umano”

27/11/2017 **“validazione e conferma dei metodi di prova e calcolo dell’incertezza di misura ”**.

Corso di formazione per gli operatori dei Laboratori - organizzato da Arpa Novara

26/10/2017 **“Conoscenza delle CARTE DI CONTROLLO nell’ambito della verifica di parte pubblica dei sistemi di monitoraggio in continuo delle emissioni in atmosfera” - Torino 26 ottobre 2017 ”**.

Corso di formazione per gli operatori per il controllo degli SME - da Arpa Piemonte
“Sistemi di Qualità, collaudi e controlli”

9/12/2015 **“Rischio chimico nei cosmetici e in campo estetico: formazione per formatori nei confronti delle aziende “end users”**.

Corso di formazione per gli operatori dei Servizi di Igiene e Sanità Pubblica - Regione Friuli Venezia Giulia, organizzato da AAS4 Azienda per l'Assistenza Sanitaria n. 4 "Friuli Centrale"

“Cosmetici, Inchiostri per tatuaggi e REACH: l’esperienza in Piemonte”

10/12/2014 **“Materiali ed oggetti che vengono a diretto contatto con gli alimenti (moca): conoscenza e gestione integrata dell’attività di vigilanza”**

Corso di formazione per gli operatori dei Servizi di Igiene e Sanità Pubblica - Regione Piemonte, organizzato da ASL TO1

“Corrette modalità di campionamento e problematiche di laboratorio per l’analisi dei MOCA”

28/5/2014 **“Belli Sicuri: cosmetici e rischi emergenti in campo estetico”**

Corso di formazione per gli operatori dei Servizi di Igiene e Sanità Pubblica - Regione Piemonte, organizzato da ASL CN1

“Vigilanza consolidata e problemi emergenti”

1-2/4/2014 **“MOCA: controllo ufficiale sui materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti ”**

Corso di formazione per gli operatori dei Servizi di Igiene e Sanità Pubblica - Regione Piemonte, organizzato da ASL TO3

“Aspetti legati al prelievo ed all’analisi del campione”

29-30/1/2014 – 5-6/2/2014 **“Il controllo chimico degli alimenti: dal campionamento alla valutazione del risultato”**

Corso di formazione per gli operatori dei Servizi di Igiene e Sanità Pubblica - organizzato da Arpa Piemonte

“Il campionamento: modalità operative e criticità” – “Trasmissione dati per implementazione banche dati” – “Le azioni conseguenti gli esiti analitici non regolamentari”

21 e 30/10/2013 **“Prevenzione e vigilanza in materia di materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti”**

Corso di formazione per gli operatori dei Servizi di Igiene e Sanità Pubblica - Regione Piemonte, organizzato da ASL Ivrea

“Controllo Ufficiale dei MOCA: prelievo, analisi e interpretazione dei risultati”

10-11/10/2013 **“Due giorni di Salute e Bellezza ”**

Convegno organizzato da Ordine dei Chimici Piemonte e Valle D’Aosta

“Cosmesi: la scienza della BELLEZZA: IL CONTROLLO ASL per la sicurezza dell’utilizzatore.”

14/5/2013 **“Corso Teorico-Pratico dedicato allo sviluppo e la validazione di metodi analitici in LC-MS/MS ”**

Scuola di Metodologie Analitiche, organizzato da DASP School

“Validazione di un metodo analitico tramite utilizzo di LC-MS/MS”

7/12/2011 **“Controllo ufficiale sugli additivi alimentari ”**

Corso di formazione per gli operatori dei Servizi di Igiene e Sanità Pubblica - Regione Piemonte, organizzato da ASL Novara

“Metodi analitici degli additivi alimentari”

21/11/2011 **“Cosmetici e pigmenti per tatuaggio: problematiche emergenti in sanità pubblica”**

Corso di formazione per gli operatori dei Servizi di Igiene e Sanità Pubblica - Regione Piemonte
"2001-2011 un decennio di esperienza di controlli analitici sui cosmetici" e "Il campionamento dei prodotti cosmetici. Aspetti teorici e pratici"

11/11/2011 **"IV Convegno degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali Sull'alimentazione Animale - Tutto sulle Micotossine"**

Convegno organizzato da Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria E Valle D'aosta - C.Re.A.A.

"Micotossine negli alimenti - Controlli ufficiali in Piemonte dal 2002 al 2011"

10/10/2011 **"Il controllo ufficiale sui materiali a contatto con gli alimenti"**

Corso di formazione per gli operatori del settore organizzato da ASL Asti

"Aspetti legati al prelievo e all'analisi del campione"

25/05/2010-26/05/2010 **"Dal campionamento al metodo analitico: come operare, come risparmiare secondo i principi di sicurezza alimentare"**

Corso di formazione per gli operatori del settore organizzato dalla Scuola di Sicurezza Alimentare della Fondazione delle Biotecnologie

"Metodi chimici: criteri di prestazione e valutazione di idoneità"

25/01/2010-26/01/2010 **"Aggiornamenti conseguenti alle nuove disposizioni relative agli agrofarmaci. Impatto sull'agricoltura e la salute"**

Corso di formazione per gli operatori del settore organizzato dalla Scuola di Sicurezza Alimentare della Fondazione delle Biotecnologie

"Residui di antiparassitari su prodotti alimentari – attività controllo ufficiale Regione Piemonte - anni 2002-2008"

16-17/12/08 **"Il Regolamento REACH"**

Corso di formazione per gli operatori dei Servizi di Igiene e Sanità Pubblica - Regione Piemonte

"Il sistema di classificazione GHS"

PUBBLICAZIONI

Paolo Branca, Sara Jenifer Coluccia, "Determinazione di idrocarburi policiclici aromatici negli oli alimentari", Industrie Alimentari, Anno 42 (2003) Aprile, pag 384-395

Paolo Branca, Sara Jenifer Coluccia, Annalisa Longo, Marisa Bodda, Francesco Ricci, "Estrazione e determinazione dei Sudan in peperoncino e derivati con HPLC/MS/MS", Ingredienti Alimentari, Anno 3 (2004) Dicembre, pag 6-11

Paolo Branca, Sara Jenifer Coluccia, Demelio Loia, "Estrazione in fase solida e determinazione analitica di alcuni pesticidi di nuova concezione mediante gas cromatografia/spettrometria di massa", Boll. Chim. Igien., vol 55 (2004), pag 135-142

Simonetta Geninatti Crich, Alessandro Barge, Elisa Battistini, Claudia Cabella, Sara Coluccia, Dario Longo, Valentina Mainero, Guido Tarone, Silvio Aime. "Magnetic Resonance imaging visualization on targeted cells by the internalization of supramolecular adducts formed between avidin and biotinylated Gd3+ chelates". J.Biol.Inorg.Chem. (2005) 10: 78-86

T.Schilirò, I.Gorrasi, A.Longo, S.Coluccia, G.Gilli, "Endocrine disrupting activity in fruits and vegetables evacuated with the E-screen assay in relation top esticide residues" Journal of Steroid Biochemistry & Molecular Biology (2011)

Tiziana Schilirò, Arianna Porfido, Annalisa Longo, Sara Coluccia, Giorgio Gilli, "The E-screen test and the MELN gene-reporter assay used for determination of estrogenic activity in fruits and vegetables in relation to pesticide residues" Food and Chemical Toxicology 62 (2013) 82-90

DIVULGAZIONE e REPORTISTICA

Nel 2005 ho collaborato saltuariamente con le riviste "Terra e vita" e "Informatore Fitopatologico" (Il Sole 24 ore Ed. Agricole) per la stesura di articoli divulgativi su argomenti di interesse agro-ambientale.

IL RISCHIO MICOTOSSINE IN PIEMONTE - A cura di Arpa Piemonte, Polo Alimenti e IZSPLV-C.Re.A.A. - ISBN 978-88-7479-126-2 - Copyright©2010, Arpa Piemonte

I CONTROLLI SUGLI ALIMENTI Collana "I quaderni di Arpa Piemonte"

Sara Coluccia, Claudia Strumia, Marco Glisoni, Roberta Mastio, Elisa Bianchi, ISBN 978-88-7479-107-1 - Copyright©2009, Arpa Piemonte

Rapporti ISTISAN 13/18 - IV Congresso Nazionale. Le micotossine nella filiera agro-alimentare. Istituto Superiore di Sanità. Roma, 11-13 giugno 2012. Atti. -, vi, 172 p. pubblicato il 14-10-2013 - ISSN 1123-3117

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

CONTRIBUTI

15/12/2014 seminario “**Qualità e cultura dell'alimentazione nutrirsi in sicurezza per essere in salute**” - Politecnico di Torino - corso di laurea magistrale in ECO-DESIGN Coluccia S.J., “Controllo ufficiale per la sicurezza alimentare: l'esperienza del polo alimenti di Arpa Piemonte”

11-12-13/06/2012 **IV Congresso Nazionale: le micotossine nella filiera Agro-Alimentare**- Istituto Superiore di Sanità

Coluccia S.J., Alesso F., Bodda M., Ciacciarelli S., Delaini A., Pelligra S., Ricci F.

“Micotossine negli alimenti - controlli ufficiali in Piemonte 2002-2011” (comunicazione orale)

“Utilizzo di un sistema automatizzato per l'estrazione di aflatossine b1 b2 e g1 g2 e ocratossina a in varie matrici alimentari” (comunicazione poster)

29-30/11/2004 “**Le micotossine nella filiera Agro-Alimentare**”- Istituto Superiore di Sanità Sara Jenifer Coluccia, Francesca Alesso, Marisa Bodda, Sara Ciacciarelli, Marisa Garnero, Francesco Ricci

“Ocratossina A in vini e aceti” (comunicazione poster)

21/01/2004 **Giornata di studio sulla determinazione delle aflatossine nel latte** – AIA (Associazione Italiana Allevatori)

Giampiero Spagnolini, Sara Coluccia, Sara Ciacciarelli, Marisa Garnero, Francesca Alesso, Marisa Bodda, Francesco Ricci

“Determinazione dell'aflatossina m1 in latte e derivati – analisi 2003-2004”

(comunicazione orale)

20-27/06/2003 **XXI Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana**

- Paolo Branca, Sara Jenifer Coluccia, Demelio Loia

“Estrazione in fase solida e determinazione analitica di alcuni pesticidi di nuova concezione mediante gas cromatografia/spettrometria di massa” (comunicazione orale)

-Paolo Branca, Sara Jenifer Coluccia, Sara Ciacciarelli

“Idrocarburi policiclici Aromatici: tecnica di determinazione e loro contaminazione” (comunicazione orale)