

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Marta Ferro

Anno di nascita 1976

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date Dal 25/03/2002 ad oggi
 - Nome e indirizzo del datore ARPAL Dipartimento di Genova
 - di lavoro
 - Tipo di azienda o settore **Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente Ligure**
 - Tipo di impiego Dipendente a tempo indeterminato
 - Principali mansioni e responsabilità Collaboratore Tecnico Professionale – Analisi alimentari ed ambientali con tecniche di cromatografia liquida.
- In particolare:
- Dal 25/03/2002 al 31/08/2003 - Settore Analisi strumentali HPLC/IC: analisi ambientali e alimentari con tecniche di cromatografia liquida e ionica, messa a punto e validazione di metodi analitici e relativo accreditamento;
- Dal 07/10/2003 al 31/12/2008 - Settore Analisi strumentali HPLC – Fotometria: analisi ambientali e alimentari con tecniche di cromatografia liquida e di assorbimento atomico/emissione a plasma, messa a punto e validazione di metodi analitici e relativo accreditamento;
- Dal 01/01/2009 - Settore Analisi strumentali HPLC: analisi ambientali e alimentari con tecniche di cromatografia liquida, spettrometria di massa triplo quadrupolo e alta risoluzione (tecnologia Orbitrap), messa a punto e validazione di metodi analitici e relativo accreditamento in accordo alla NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025.
- Dal 01/07/2021 - Incarico di funzione "Esperto di Laboratorio in materia di analisi in cromatografia liquida" presso il settore Chimica Organica e Analisi fisiche di ARPAL.
- Auditor di prova chimica (NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025).
- Date Da 1/10/2001 a 31/12/2002
 - Nome e indirizzo del datore **Università degli Studi di Genova**

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

Università
 Collaborazione coordinata e continuativa
 Gestione di una banca dati di letteratura scientifica riguardante le diverse tecniche di analisi ambientali.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

25/07/2001
 Università degli Studi di Genova – Facoltà di Chimica e Chimica Industriale

LAUREA IN CHIMICA

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

25/01/2002
ISCRIZIONE ALL'ALBO DI CHIMICI DELLA LIGURIA (Ordine Professionale dei Chimici di Genova, Imperia e Savona), Tessera N. 1122.
 Abilitazione professionale alla professione di Chimico conseguita presso l'Università degli Studi di Genova, Dipartimento di Chimica e Chimica Industriale, via Dodecaneso 31 16146 Genova, nella II sessione del 2001;

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

24/03/2004
 Istituto Superiore di Sanità.

LE PROCEDURE DI CAMPIONAMENTO PER L'ANALISI DELLE MICOTOSSINE ASPETTI GENERALI E CRITERI DI APPLICAZIONE DELLE NUOVE NORMATIVE COMUNITARIE, organizzato dall'Istituto Superiore di Sanità.

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Dal 29/11/2004 al 3/12/2004
 Modulo 8 del Master Universitario di I° Livello in Tecnologie nei controlli degli alimenti organizzato dall'Università degli Studi di Genova, Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche Naturali
IL CONTROLLO CHIMICO DEGLI ALIMENTI ED IL CONTROLLO DELLE ACQUE POTABILI E MINERALI.

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Dal 3/4/2006 al 7/4/2006
 Modulo 4 del Master Universitario di I° Livello in Tecnologie nei controlli degli alimenti organizzato dall'Università degli Studi di Genova, Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche Naturali
I CONTAMINANTI CHIMICI PRESENTI NEGLI ALIMENTI.

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Istituto Superiore di Sanità

LA PROBLEMATICHE DELLE MICOTOSSINE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE: STATO DELL'ARTE E PROSPETTIVE.

- Date

Dal 18/05/2009 al 22/05/2009

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Università degli Studi di Parma – Società Chimica Italiana / Divisione di Chimica Analitica / Divisione di Spettrometria di Massa

SCUOLA NAZIONALE METODOLOGIE ANALITICHE IN SPETTROMETRIA DI MASSA

- Date

Dal 28/09/2009 al 30/09/2009

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Istituto Superiore di Sanità

III° CONGRESSO NAZIONALE: LE MICOTOSSINE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE E ZOOTECNICA

- Date

Dal 28/09/2015 al 30/09/2015

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Istituto Superiore di Sanità

V° CONGRESSO NAZIONALE: LE MICOTOSSINE NELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE

- Date

Dal 10/10/2016 al 22/11/2016

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

LA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025: REQUISITI E PRESCRIZIONI V

Edizione del Corso di Formazione Ambientale organizzato da **ISPRA** (7 moduli in E-learning di **70 ore / 2 mesi**)

L'elenco completo dei corsi frequentati è riportato come allegato in fondo al curriculum come estratto da SIFORMA.

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

FRANCESE

ELEMENTARE

ELEMENTARE

ELEMENTARE

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

INGLESE

BUONO

BUONO

BUONO

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

Capacità e competenze relazionali

Capacità di cooperazione e coordinamento nella gestione dei rapporti interpersonali, acquisite nell'ambito degli incarichi professionali, che in prevalenza prevedono rapporti sia interni all'Agenzia che esterni, con Enti e Organismi a carattere Istituzionale.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

ATTITUDINE AL COORDINAMENTO DI GRUPPI DI LAVORO SU TEMATICHE TECNICHE E ORGANIZZATIVE.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

BUONA ESPERIENZA E PRATICA NELL'UTILIZZO DI TECNOLOGIE ANALITICHE DI LABORATORIO IN PARTICOLARE CROMATOGRAFIA LIQUIDA AD ALTA PRESTAZIONE ACCOPPIATA ALLA SPETTROMETRIA DI MASSA TRIPLO QUADRUPOLO E ALTA RISOLUZIONE - ORBITRAP, CROMATOGRAFIA IONICA E SPETTROFOTOMETRIA DI EMISSIONE CON SORGENTE A PLASMA.

PARTECIPAZIONE AI SEGUENTI GRUPPI DI LAVORO:

Micotossine e IPA negli alimenti organizzati da Istituto Superiore Sanità.
Monitoraggio di sostanze perfluoroalchiliche (PFAS) nei corpi idrici superficiali, sotterranei e negli scarichi di acque reflue organizzato da ISPRA.

DOCENZE:

-Docenza sull'argomento "Micotossine" nel Corso ECM Arpal – 18, 20 e 25 Ottobre 2005: Strumenti della sicurezza alimentare;

-Docenza sull'argomento "Le Micotossine nella filiera agroalimentare" nel Master

Universitario di I° Livello in Tecnologie nei controlli degli alimenti organizzato dall'Università degli Studi di Genova, Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche Naturali – 28 Settembre 2006;

- Docenza sull'argomento "Contaminazione da IPA negli alimenti" nel Master Universitario di I° Livello in Tecnologie nei controlli degli alimenti organizzato dall'Università degli Studi di Genova, Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche Naturali – 26 Settembre 2006;

- Docenza sull'argomento "Il campionamento per la verifica della conformità chimica degli alimenti: Micotossine" nel Corso ECM Regione Liguria – 2, 10 e 16 Ottobre 2007: Il campionamento ufficiale.

- Docenza sull'argomento "attività di controllo ufficiale sulla presenza di metalli in alimenti di origine vegetale" nel Workshop organizzato dal Centro di Riferenza Nazionale per la Sorveglianza e il Controllo degli Alimenti per Animali – 2, 3 Febbraio 2009: Workshop Heavy Metals and Pesticides in Feed.

- Docenza sull'argomento "L'attività di ARPAL nell'ambito della sicurezza chimica degli alimenti – Il controllo ufficiale della contaminazione da micotossine sugli alimenti di origine vegetale all'importazione e sulle aziende alimentari della Liguria" durante il corso di formazione "analisi del rischio chimico nella filiera agroalimentare – settimana della salute organizzato da Asl1 il 20/04/2018.

- Responsabile e docente del corso di formazione "I microinquinanti emergenti: focus sui PFAS" organizzato da Arpal a Novembre/Dicembre 2018.

PUBBLICAZIONI:

- Sospetta Tossicità dei campi da calcio in erba sintetica. Valutazione del rischio cancerogeno. A.Traverso, A. Berveglieri, M. Ferro, R. Laverneda. Lavoro e Medicina 1 / 2-2008.
- Assessment of aflatoxin exposure of laboratory worker during food contamination analyses. Assessment of the procedures adopted by an A.R.P.A.L. laboratory (Liguria Region Environmental Protection Agency). A. Traverso, Viviana Bassoli, A. Cioè, Silvia Anselmo, Marta Ferro. Medicina del Lavoro Vol. 101 n.5.
- Monitoraggio nella gestione del rischio contaminazione da aflatossine sulle aziende conserviere della Provincia di Imperia che utilizzano Anacardi. M.Ferro, L. Terzano. RAPPORTI ISTISAN 10/32 (pagg. 124-128) - atti del III° Congresso nazionale "Le micotossine nella filiera agro-alimentare e zootecnica".

PARTECIPAZIONE AI SEGUENTI PROGETTI:

- ISPRA Rapporti 305/2019. Indirizzi per la progettazione delle reti di monitoraggio delle sostanze perfluoroalchiliche (PFAS) nei corpi idrici superficiali e sotterranei. Dicembre 2018.

- Linee Guida SNPA 20 2019. Linee Guida per la scelta dei metodi di analisi di sostanze prioritarie ai sensi della direttiva 2000/60/CE.
- Manuali e Linee Guida SNPA 176/2018. Analisi di sostanze prioritarie in matrici marine. Parte II. Idrocarburi policiclici aromatici e metalli ed elementi in traccia.

PARTECIPAZIONE ALLO STUDIO COLLABORATIVO PER LA VALIDAZIONE DELLE SEGUENTI NORME:

- Determination of ochratoxin A in spices by immunoaffinity column clean-up and high performance liquid chromatography with fluorescence detection” organizzato da EURL Mycotoxins - JRC nell’ambito di un mandato del CEN (CEN/TC 275/WG 5).
- Multi-method for trichothecenes and zearalenone in cereals and cereal products by LC-MS/MS organizzato da ISPA nell’ambito di un mandato del CEN (CEN/TC 275/WG 5). UNI EN 17280:2019 Prodotti alimentari - Determinazione di zearalenone e tricoteceni incluso deossinivalenolo e suoi derivati acetilati (3-acetil-deossinivalenolo e 15-acetil-deossinivalenolo), nivalenolo e tossina T-2 e HT-2 nei cereali e prodotti a base di cereali mediante LC -MS/MS.
- ISO 21675 Water quality — Determination of polyfluorinated alkyl substances (PFAS) in water — Method using solid phase extraction and liquid chromatography-tandem mass spectrometry (LC-MS/MS).
- Determination of 12 Mycotoxins by Liquid Chromatography-tandem Mass Spectrometry (LC-MS/MS) CEN Collaborative Study / CEN WG 5 Biotoxins

PARTECIPAZIONE COME RELATORE ESTERNO / TUTOR AZIENDALE ALLE SEGUENTI TESI DI LAUREA:

- “Analisi di composti perfluoroalchilici nel biota con tecniche di cromatografia liquida e spettrometria di massa: sviluppo del metodo e indagini su campioni reali.”
Tesista Giovanna Gianelli – Università degli Studi di Genova - Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali – Corso di Laurea in Chimica.
- “Analisi di micotossine in varie matrici alimentari”
Relazione di tironcinio Elena Soddu – Università degli Studi di Genova - Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali – Corso di Laurea in Chimica.
- “MICOTOSSINE: Metodiche di rilevamento applicate a matrici alimentari”.
Relazione di tironcinio Alice Ridella - – Università degli Studi di Genova - Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali – Corso di Laurea in Chimica.

- “Determinazione analitica e valutazione tossicologica di micotossine in derrate alimentari”.
Relazione di tirocinio Federica Inselvini - – Università degli Studi di Genova - Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali – Corso di Laurea in Chimica.
- “Analisi delle micotossine in matrici alimentari con tecniche di cromatografia liquida”.
Relazione di tirocinio Lavinia Crosio - – Università degli Studi di Genova - Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali – Corso di Laurea in Chimica.

BUONA PRATICA NELL'UTILIZZO DI STRUMENTI INFORMATICI QUALI MICROSOFT OFFICE.

PATENTE O PATENTI

Patente cat.B

Il curriculum vitae vale quale dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000.