CURRICULUM VITAE

SIMONA SALVATORELLI

Buona conoscenza della lingua inglese, sia parlata che scritta (CORSO AVANZATO B1/B2)

Buona conoscenza dei sistemi informatici in ambiente Windows e degli strumenti Microsoft Office (Word, Excel, Power Point)

Buona padronanza nell'uso degli strumenti Google Workspace (Classroom, Gmail, Calendario, Drive, ecc.)

Elaborazione diete personalizzate per obesità ed altre patologie

TITOLI DI STUDIO

1993	Laurea in **SCIENZE BIOLOGICHE** con votazione **110/110 e lode**. Tesi sperimentale in Biologia Molecolare condotta presso l'**Istituto Superiore di Sanità**: "Diagnosi Microbiologica della colite associata all'uso di antibiotici: sviluppo di una sonda di DNA come metodo rapido alternativo per l'identificazione di *Clostridium difficile*"
1995	Superamento esame di Stato per **Abilitazione** all'esercizio professionale di Biologo
1997	Diploma di **SPECIALIZZAZIONE** in **"SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE"**, indirizzo **Nutrizionistico,** con votazione **60/60**
2001	Superamento del **CONCORSO ORDINARIO A CATTEDRA** PER ESAMI E TITOLI - ISTRUZIONE SECONDARIA DI SECONDO GRADO, D.D. 1.4.99, **CLASSE DI CONCORSO A031 (ex 57/A) – SCIENZA DEGLI ALIMENTI** (**n° 35** nella graduatoria di merito), Ufficio Scolastico Regionale per il Veneto (MIUR).
2002	Diploma di **Perfezionamento** in **"FITOTERAPIA E PIANTE OIFFICINALI"**, Università degli Studi della Tuscia, Viterbo (a. a. 2001-2002), con votazione **30/30**
2025	25/10/2025 conseguimento **ABILITAZIONE ALL'INSEGNAMENTO CLASSE CONCORSUALE A050 – SCIENZE NATURALI, CHIMICHE E BIOLOGICHE** (di cui al DPR 14 febbraio 2016 n.19, al DM 9 maggio 2017 n. 259, al DM 20 novembre 2023 n. 221 e al DM 22 dicembre 2023 n. 255), UNICAMILLUS – 26/11/2025

ESPERIENZE DI LAVORO

Dal 2007 a oggi	Titolare di cattedra per **INSEGNAMENTO a tempo indeterminato** nella scuola secondaria superiore, CLASSE DI CONCORSO **A031 (ex 57/A)** presso "IPAAATA – Legnago" (Legnago, Verona) (a.s. 2007-2008), IPSSAR "Cesare Battisti" (Velletri) (a.s. 2008-2009, 2009-2010, 2010-2011) e dall'a.s. 2011-2012 a tutt'oggi IPSEOA "Pellegrino Artusi" (Roma).
Dal 2006 a oggi	N° 16 incarichi come **COMMISSARIO** per **ESAME DI STATO** (classe di concorso A031), n°5 COMMISSARIO ESTERNO e n° 11 da COMMISSARIO INTERNO.
Dal 2004 al 2007	Incarichi di **INSEGNAMENTO a tempo determinato** nella scuola secondaria superiore, CLASSE DI CONCORSO **A031 (ex 57/A)** 'Scienza degli Alimenti', Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio (Istituti professionali alberghieri di

Civitavecchia, Anzio, Roma, Velletri)

Dal 1998 al 2003 **Contratto a tempo determinato** (3° livello professionale – profilo **ricercatore**) presso l'**Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (CREA-Nut, ex INRAN, ex INN)** di Roma.

Dal 2003 al 2005 Svolgimento di diverse **Collaborazioni Coordinate e Continuative** (**co.co.co)** nell'ambito di svariati programmi di ricerca presso l'Unità di Studi sui Cereali, **INRAN**.

Dal 1995 al 1998 Svolgimento di n° 4 **incarichi professionali,** presso **l'Unità di Studi sui Cereali** dell'**INN,** con partecipazione a diversi programmi di ricerca: maturata esperienza in tecniche analitiche di determinazione di nutrienti in alimenti (fibra, amido, proteine, ceneri, umidità, pentosani) e varie metodiche (digeribilità *in vitro* amido e proteine, determinazione amido danneggiato, amilosio ed amilopectina, analisi reologiche su sfarinati, ecc.).

Dal 1993 al 1994 Ospite presso l'**INN** (Istituto Nazionale della Nutrizione) nell**'Unità di Studi sui Cereali**: apprendimento delle principali tecniche analitiche sugli alimenti

Dal 1996 al 2003 ANALISI CHIMICHE, REOLOGICHE E TECNOLOGICHE nell'ambito del SIC (Sperimentazione Interregionale Cereali) per il **Monitoraggio delle "Caratteristiche qualitative e tecnologiche delle varietà di frumento coltivate in Italia"** negli anni 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002 e 2003, promosso dal **MIPAF** e curato dall'Unità Studi sui Cereali dell'**INRAN**.

1999 **Relazione orale** sul **"VALORE NUTRIZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE NELLA MODERNA ALIMENTAZIONE**", Mostra d'Oltremare, EXPOSUDHOTEL, Napoli, 29 Gennaio/4 Febbraio 1999.

1998 Organizzazione presso l'INN del **2° Meeting Internazionale** nell'ambito del progetto UE (FAIR 1994-1998) Standard Measurement and testing "Standardization of food analysis by NIR Spectroscopy - model NIR analyses of cereal to establish an EU wide NIR instrument network and acceptable official CEN and ISO standards".

1997 Analisi nutrizionali (test di **digeribilità dell'amido *in vitro***) nell'ambito del Progetto di Ricerca: "POSSIBILI MODIFICAZIONI CHIMICO-FISICHE NEL PANE PRECOTTO SURGELATO, RISPETTO AL PANE PRODOTTO CON METODI TRADIZIONALI E LORO IMPLICAZIONI NUTRIZIONALI", per la **Giunta Esecutiva della Federazione Italiana Panificatori-Pasticceri** all'Unità Studi sui Cereali dell'INN, nel periodo Marzo-Dicembre 1997.

Dal 1991 al 1993 Ospite presso il laboratorio di Batteriologia e Micologia Medica **dell'Istituto Superiore di Sanità** in qualità di tesista: maturata esperienza in tecniche di Biologia Molecolare, in metodiche di estrazione ed analisi di proteine e DNA, PAGE, immunoblotting, produzione di sieri in animali, ecc.

LEZIONI E SEMINARI

1999 Relazione orale su "**NUOVI LARN E LINEE GUIDA**" nella Tavola rotonda **"L'EDUCAZIONE ALIMENTARE IN ETA' EVOLUTIVA: CAMBIAMENTI DELLE ABITUDINI ALIMENTARI E POSSIBILITA' DI INTERVENTO ATTUALE"**, Scuola Medica Ospedaliera di Roma e della Regione Lazio per la Settimana di "Alimentazione Pediatrica", nell'ambito del Corso Biennale in "Dietoterapia e Nutrizione Clinica".

2001	Lezioni per il corso di insegnamento di **"TECNOLOGIA DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI"** afferente al CORSO DI DIPLOMA UNIVERSITARIO_in "DIETOLOGIA E DIETETICA APPLICATA" - Università degli Studi di Roma "TOR VERGATA", sui seguenti temi: "Tecnologie di conservazione e risanamento del Latte", "Produzione della crema e del burro", "Tecnologia della caseificazione", "Tecnologie dei cereali e derivati".
2002	Lezione per il corso di insegnamento di **"TECNOLOGIA DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI"** afferente al CORSO DI LAUREA PER DIETISTI - Università degli Studi di Roma "TOR VERGATA", sul tema: "Tecnologie degli oli di semi".
2002-2003	N° 5 **seminari** sui seguenti argomenti: **"Dieta Mediterranea", "Organismi geneticamente modificati", "Agricoltura Biologica" (2002), "La dieta mediterranea: una dieta sana ed equilibrata", "Le etichette alimentari", "Gli additivi", "Le allergie e le Intolleranze alimentari" (2003),** nell'ambito del progetto "Educazione Alimentare" del POF A.S. 2001/2002 e 2002/2003, Istituto d'Istruzione Superiore "William O. Darby", Cisterna di Latina.

INTERVENTI COME NUTRIZIONISTA A TRASMISSIONI TELEVISIVE:

1997-1998	**N° 5** interventi alla trasmissione "La salute a tavola" in diretta su **TELESALUTE** (emittente regionale) su svariati temi: 'Pane e prodotti da forno', 'Carne e frattaglie', 'Grassi da condimento', ecc…
Maggio 1998	**N° 1** intervento a "Verde Mattina" in diretta su **RAI 1,** condotta da Luca Sardella, sul tema 'I Pistacchi'
Febbraio 2002	**N° 1** intervento a "Buongiorno Italia" in diretta su **TELESALUTE** sul tema 'I carboidrati e la pasta'
Marzo 2002	**N° 1** intervento a "Spazio Verde" - **STREAM VERDE**, sul tema 'La pasta e la Dieta Mediterranea'
Novembre 2002	**N° 1** intervento su **Q-Channel** (emittente satellitare), commenti nutrizionali a 10 ricette italiane (gnocchi, cous cous, cappelletti al timo, bruschetta al pomodoro, zuppa con lenticchie, ecc….)
Gennaio 2003	**N° 1** interrvento a "Linea Verde", **RAI 1**, condotto da Alessandro Di Pietro, sul tema 'Il valore nutrizionale del riso'
Febbraio 2004	**N° 1** intervento a "Buongiorno Italia" in diretta su **TELESALUTE** sul tema 'Il riso e l'importanza dei carboidrati nell'alimentazione'

INCARICHI – PROGETTI - CONVEGNI nella scuola:

2017	Segreteria scientifica Convegno ADI Lazio – IPSEOA Pellegrino Artusi **'CIBO MIGRANTE: uomini, alimenti e salute nel mondo globale'** – Giornata mondiale dell'alimentazione, 16 ottobre 2017
2018	Segreteria scientifica Convegno ADI Lazio – IPSEOA Pellegrino Artusi **'SENZA FAME, PIU' SANI' -** Giornata mondiale dell'alimentazione, 16 ottobre 2018

a.s. 2018-2019	ORGANIZZAZIONE INTERNA e RAPPORTI con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana, nell'applicazione del **Progetto di Ricerca Nazionale, Ministero della Salute e Istituti Zooprofilattici: "INDAGINE NAZIONALE SULLA TEMPERATURA DEI FRIGORIFERI DOMESTICI IN ITALIA"** (coordinato dal Dott. Luigi Lanni, Dirigente ISZLT) e nell'organizzazione di diversi incontri formativi tenuti dal personale ISZLT, sull'Igiene Professionale e Prevenzione, rivolti alle classi.
a.s. 2023-2024	Segreteria scientifica e organizzativa di 2 GIORNATE FORMATIVE **CREA "Alimentiamo il futuro: soluzioni ed esperienze green dal campo alla tavola"** e **"La Transizione proteica: dalla Ricerca al Piatto"** (incontro approvato da **Frascati Scienza,** attività **"Researchers@schools" Progetto LEAF** - Notte Europea dei Ricercatori e delle Ricercatrici 2024), IPSSEOA Pellegrino Artusi, 13/12/2023 e 14/05/2024. (entrambi fanno parte del progetto da me proposto **'L'Artusi: mangia sano e cucina sostenibile'**, approvato al collegio docenti 27/10/2023)
a.s. 2024-2025	Segreteria scientifica e organizzativa WORKSHOP **CREA "Le proteine del futuro tra scienza e tecnologia" -** Giornata mondiale dell'alimentazione, IPSSEOA Pellegrino Artusi, 16 ottobre 2024.
Dal 2015 a oggi	COORDINAMENTO INTERNO HACCP e RAPPORTI con **Bios SpA** dal 2015 al 2023, **A.R. Ambiente - Environment controls** dal 2023 al 2025, **GRUPPO ECOSAFETY** nell'a.s. 2025-2026.

.....

PUBBLICAZIONI

2005	M. Carcea, S. Salvatorelli, V. Turfani "*In vitro* protein digestibility of cereal foods", Tecnica Molitoria International, Marzo 2005, Vol. 56, N. 4/A, 107-115.
2004	M. Carcea, R. Francisci, S. Salvatorelli et al., "Classi di qualità del frumento tenero italiano del raccolto 2003", Molini d'Italia, Gennaio 2004, Anno 55 – N. 1 , pg. 21-31.
2004	M. Carcea, R. Francisci, S. Salvatorelli et al., "Qualità del frumento duro raccolto 2003 nell'Italia centrale e meridionale", Tecnica Molitoria, Febbraio 2004, Anno 55 – N. 2, pg. 109-116.
2004	M. Carcea, N. Berardo, S. Salvatorelli, V. Galli, "Indagini preliminari sulla misura rapida di parametri tecnologici e nutrizionali in granella di mais", Atti del 5° Convegno AISTEC: "Cereali: scienza e benessere dal campo alla tavola", 6-28 giugno 2003, Porto Conte Ricerche, Tamariglio-Alghero, 141-146, 2004.
2003	Carcea M., Francisci R., Salvatorelli S. et al., "Parametri qualitativi della produzione convenzionale, integrata e biologica", Molini d'Italia, Febbraio 2003, pg. 93-103.
2002	Carcea M., Francisci R., Salvatorelli S., and Turfani V. "Ten years monitoring of quality parameters in durum wheat cultivars grown in Italy", Proceedings of the Second International Workshop "Durum wheat and pasta quality: recent achievements and new trends", Rome 19-20 November 2002, 247-250.
2002	S. Salvatorelli, "Effetti dei trattamenti termici sulla digeribilità dell'amido in prodotti

a base di cereali. Stato attuale delle conoscenze", La Rivista di Scienza dell'Alimentazione Ottobre – Dicembre 2002, anno 31 - N. 4.

2002 Corticelli C., Ferraresi A., Tabarroni M., Ghisalberti S., Gattei C., Silvi Antonini B., Boggini G., Corbellini M., Empilli S., Ponzoni E., Villani A., De Montis A., Mazza L., Delogu G., Brugna E., Cardone A. M., Carcea M., Francisci R., Salvatorelli S., Turfani V., Schaivoni E., Bartoli L., Bassotti G., Zuppiroli M. 2002 La qualità del frumento tenero in Emilia-Romagna, Lombardia e Toscana. Molini d'Italia, Ottobre 2002, 25-39

2002 Carcea M., Bruschi L., Salvatorelli S. et al. "Agrotecnica biologica o convenzionale e qualità chimico-tecnologica e nutrizionale del grano tenero e duro", Tecnica Molitoria, Ottobre 2002, Anno 53 – N. 10, pg. 1002-1012.

2002 C. Corticelli, A. Ferraresi, M. Tabarroni, et al., "La qualità del frumento tenero in Emilia-Romagna, Lombardia e Toscana", Molini d'Italia, Ottobre 2002, Anno 51 – N. 10, pg. 25-39.

2002 R. Acquistucci, S. Salvatorelli e V. Turfani, "Starch digestibility in pasta: effect of drying conditions and shape", Tecnica Molitoria International, Marzo 2002, Vol 53 – N. 3/A, pg. 99-104.

2001 Salvatorelli S. e Carcea M., "Misure in vitro di amido resistente in matrici crude e termicamente trattate", Atti del XIV Congresso Nazionale S.I.S.A, Roma, 12-13 Ottobre 2000, Supplemento al n. 3 Luglio-Settembre de La Rivista di Scienza dell'Alimentazione "ALIMENTI TRA FUTURO E TRADIZIONE – Salute, sicurezza e legislazione".

2001 R. Acquistucci, M. Carcea, D. Cardarilli, Salvatorelli S. "Esperienze di ricerca sulla qualità del frumento coltivato con tecniche di agricoltura biologica". Tecnica Molitoria, Agosto 2001, Anno 52 - N.8, pg 798-805.

2001 R. Acquistucci, M. Carcea, D. Cardarilli, S. Salvatorelli, "La qualità del frumento dell'agricoltura biologica – Le differenze tra coltivazione biologica e convenzionale". Molini d'Italia, Maggio 2001, Anno 52 – N. 5.

Febbraio 2001 Coautrice dell'articolo sulle proprietà nutrizionali e digeribilità del riso, pubblicato sul mensile d'informazioni agricole, industriali e commerciali **"Il Risicoltore".**

Marzo 2000 S. Salvatorelli, M. Carcea. E. Marconi, R. Cubadda, "Digeribilità proteica *in vitro* di pasta di spelta (Triticum Spelta L.)", Giornale Italiano di NUTRIZIONE CLINICA e METABOLISMO, vol. 9, N° 1, 2000.

Sett. - Ottobre 1999 M. Carcea, S. Salvatorelli, L. Bruschi e J. Krizanovic, "Impatto delle tecniche agronomiche sulla qualità tecnologico-nutrizionale di frumenti duri provenienti da agricoltura biologica", Agricoltura Ricerca, n° 183, pg 59-66.

7 - 8 Ottobre 1999 Salvatorelli S., Turfani V., Carcea M. "Digeribilità *in vitro* di proteine di cereali", Atti del Simposio: "Materie prime transgeniche, sicurezza alimentare e controllo qualità nell'industria cerealicola", Università degli Studi del Molise, Campobasso, 210-215.

1998 M. Carcea, S. Salvatorelli. "Extraction and characterization of Fonio (*Digitaria Exilis* Stapf.) proteins" in: Biopolymer Science: Food and non Food Applications. Montpellier, France, September 28-30, 1998, P. Colonna and S. Guilbert editors, LES COLLOQUES, INRA editions.

1998 Acquistucci R., Salvatorelli S. "Effetto del processo di essiccamento sulla digeribilità

	dell'amido di paste alimentari". Molini d'Italia, Ottobre 1998, Anno 49 - N. 10 : pg. 61-62.
1998	Carcea M, Salvatorelli S., Quattrucci E. "Digeribilità dell'amido nel pane precotto surgelato". Molini d'Italia, Ottobre 1998, Anno 49 - N. 10 : pg. 65-66.
Gennaio 1997	Bruschi L., Salvatorelli S., Quattrucci E. "Influenza dei trattamenti tecnologici e di cottura sulla digeribilità dell'amido di riso". Tecnica Molitoria, Anno 48 - N.1: 51.
1997	Quattrucci E., Acquistucci R., Bruschi L., Salvatorelli S. "Effect of technological processes on starch digestibility in pasta". Italian Food and Beverage Technology, Marzo 1997, N 9: 14-17.
1996	Quattrucci E., Acquistucci R., Bruschi L., Salvatorelli S. "Effect of technological processes on starch digestibility in pasta". Atti del 1° Congresso Mondiale della Pasta, 25-28 Ottobre 1995, Roma: 243-248
Dicembre 1996	Carcea M., Pasqui L.A., Salvatorelli S.. "Livelli di pentosani totali in sfarinati di grano duro". Tecnica Molitoria, Anno 47 - N.12: 1207.
1995	Quattrucci E., Bruschi L., Salvatorelli S. "Influence of technological processes on starch digestibility in cereal products". Abstract. ICC Jubilee Conference, 22-25 Maggio 1995, Vienna
2013 e 2014	Autrice degli articoli **"EDUCAZIONE ALIMENTARE" e "IL NUTRIZIONISTA",** nella sezione 'Appuntamento con gli specialisti' del Notiziario mensile del **Gruppo Parkinson Pazienti Attivi** (partecipazione volontaria)

AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

Gennaio-Luglio 2002	Corso di Informatica di Base e Applicativi **Microsoft Office** (32 ore), e superamento della verifica finale, organizzato dalla HUB.NET srl, azienda dotata di sistema di qualità conforme allo standard UNI EN ISO 9001:2000.
Dal 2001 al 2003	Corso di inglese presso "Wall Street Institute" di Roma (livello Upper-Waystage)
Marzo-Giugno 1988	Corso di Formazione ed Aggiornamento Professionale: "Ristorazione Collettiva" (Regione Lazio).
1986	Corso di inglese presso "Stanton School of English" di Londra (Level 3, equivalente a Cambridge preliminary e Oxford preliminary))
1981	Corso di "Primo Soccorso" presso la Croce Rossa Italiana di Roma
11-12 Novembre 2003	Convegno "Antiossidanti in alimenti dell'area mediterranea: valutazioni chimico-nutrizionali, livelli di ingestione e riflessi sulla salute del consumatore", INRAN, Roma.
Ottobre 2003	"9° European Nutrition Conference" SINU – FAO
19-20 Novembre 2002	Second International Workshop "DURUM WHEAT and PASTA QUALITY: Recent Achievements and New Trend", ISC – INRAN
27 Novembre 2002	"Alimenti sani e sicuri: quali certezze per il consumatore?", INRAN – MIPAF,

	nell'ambito delle Celebrazioni Italiane per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2002
6 Marzo 2002	Seminario INRAN "Dalla rilevazione dei consumi all'educazione alimentare"
6 Novembre 2001	Giornata Mondiale dell'Alimentazione, INRAN, ISS, Roma
18 Dicembre 2001	Convegno Nazionale P.O.M. 1994-99, Presentazione dei risultati "Miglioramento della qualità nella filiera del grano duro", MIPAF
15-17 Febbraio 2001	2ª Conferenza Nazionale per l'Educazione Alimentare, FAO, Roma.
24 Novembre 2000	Convegno "L'etichettatura Nutrizionale dei Prodotti Alimentari", INRAN, Roma
12-13 Ottobre 2000	XVI Congresso Nazionale S.I.S.A. "Alimenti tra futuro e tradizione. Salute, Sicurezza e Legislazione", INRAN, Roma.
28 Settembre 2000	Seminario INEA: "Monitoraggio e Valutazione della ricerca applicata ", Roma.
15-17 Marzo 2000	XXXI Congresso Nazionale SINU, XII Congresso Nazionale ANDID, Napoli.
16-17 Maggio 1996	1° Convegno AISTEC "Qualità dei Cereali e Derivati: Attualità e Prospettive", I.N.N., Roma.
25-26 Giugno 1998	2° Convegno AISTEC "Nuovi orientamenti nella produzione di alimenti a base di cereali: materie prime, processi e aspetti nutrizionali", INN, Roma.
7-8-Ottobre 1999	3°Convegno AISTEC "Materie prime transgeniche, sicurezza alimentare e controllo qualità nell'industria cerealicola", Università degli Studi del Molise, Campobasso.
5-7 Luglio 1999	Third International Food Data Conference, "Back to Basics", FAO, Rome, Italy
21 Giugno 1999	Convegno Nazionale "Esperienze italiane di ricerca nella coltivazione di frumento duro con tecniche biologiche: produzione e qualità", Viterbo, Università degli Studi della Tuscia, Facoltà di Agraria.
28 Maggio 1998	Convegno A.D.I. "La Dietetica e la Nutrizione nelle Aziende Sanitarie" - Incontro tra Managers e Nutrizionisti, Terni.
8 Aprile 1997	Seminario "Analisi sensoriale artificiale", I.N.N., Roma.
11 Aprile 1997	Convegno "Problematiche scientifiche inerenti alla caratterizzazione e sperimentazione della Dieta Mediterranea", CNR, Roma.
31 Maggio 1996	Convegno "Alimenti Probiotici: dall'Empirismo alla Scienza. I Fermenti Lattici", I.N.N., Roma.
Settembre 1994	Convegno "Moderni indirizzi nella trasformazione del grano duro. Aspetti biochimici e tecnologici", I.N.N., Roma.
7-8 Giugno 1994	Convegno "Latte e derivati: tra tecnologia e nutrizione. Attualità della ricerca"., I.N.N., Roma.

AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE nella scuola:

a.s. 2012-2013	SEMINARIO di FORMAZIONE **"PASSAPORTO PER UNA SCUOLA**

DIGITALE”, SEPRON Agenzia editoriale, MONDADORI EDUCATION, 10/12/2012.

a.s. 2015-2016 INCONTRO di FORMAZIONE **“Informazione sul diabete in età evolutiva, gestione dell’emergenza per il bambino con il diabete, importanza della scuola per la diagnosi precose del diabete”,** Università degli Studi di Roma Tor Vergata, Fondazione Policlinico Tor Vergata, Struttura Specialistica di Diabetologia Pediatrica, GIORNATA MONDIALE DEL DIABETE, 14/11/2015.

a.s. 2015-2016 CORSO DI FORMAZIONE **”ERASMUS PLUS E IL MONDO DELLA SCUOLA”**, Associazione EUPHORIA, presso IPSSEOA Pellegrino Artusi, 14/01/2016.

a.s. 2016-2017 CORSO DI FORMAZIONE **“DISLESSIA AMICA”**, Associazione Italiana Dislessia (ente accreditato presso il MIUR per la formazione del personale della scuola con Decreto del 06/12/2004) - 40 ore.

2017 CORSO DI FORMAZIONE **“LE DISLIPIDEMIA: AGGIORNAMENTO IN TEMA DI FISIOPATOLOGIA E TERAPIA”** , evento congiunto ADI-AME, Biblioteca Nazionale Centrale – Roma, 22/09/2017.

a.s. 2017-2018 CORSO DI FORMAZIONE PER I DOCENTI **“COMUNICAZIONE EFFICACE E STILI DI INSEGNAMENTO”**, Liceo Scientifico e delle Scienze Umane Statale “Teresa Gullace” - Roma, attività di formazione e aggiornamento per I docenti (L. 107/2015, D.M. n. 797 del 19 ottobre 2016) – ore 25 su 25.

2018 CORSO DI FORMAZIONE : Modulo: **"Formazione Docenti su m-learning (corso base)”** - (Fondo Sociale Europeo-FSE) - Durata Corso: 18 ore.

2020 CORSO FAD **“ INDICAZIONI OPERATIVE PER LA GESTIONE DI CASI E FOCOLAI DI SARS-CoV-2 NELLE SCUOLE E NEI SERVIZI EDUCATIVI DELL’INFANZIA”**, Istituto Superiore di Sanità e Ministero dell'Istruzione, 31/08/2020 - 15/12/2020, 9 ore.

a.s. 2018-2019 SEMINARIO DI FORMAZIONE **“ASPETTI GIURIDICI E PSICOPEDAGOCICI NEL CONTRASTO AL BULLISMO”**, presso IPSSEOA Pellegrino Artusi, 11/03/2019.

LAVORI presentati a CONVEGNI e CONGRESSI

27-30 Settembre 2004 De Giorgio D., Carcea M.,, Salvatorelli S., Mellara F. and Fornaio F. “Effect of Bio-activator in Interaction with Nitrogen Fertilization on Grain Yield and Quality of Durum Wheat”, 15th International Symposium of the International Scientific Centre for Fertilizers “Fertilizers and Fertilization for Sustainability in Agriculture: The First World meets the Third World – Challenges for the future”, CSIR Conference Centre, Pretoria, South Africa.

23-26 Maggio 2004 Carcea M., Salvatorelli S., Turfani V. e mellara F. “Influence of growing conditions on the technological performance of soft wheat”, 12th ICC “Cereal and Bread Congress – Using cereal science and technology for the benefit of consumers”, Harrogate, UK.

8-10 Settembre 2003 M. Carcea, N. Guerrieri, E. Marconi, S. Salvatorelli, E. Franchi, M.C. Messia "Biochemical and Technological indicators of pasta quality", 8th Gluten Workshop, Uninersità degli Studi della TUSCIA, Viterbo.

26-28 Giugno 2003 Carcea M., Berardo N., Salvatorelli S., Galli V., "Indagine Preliminare sulla misura rapida di parametri tecnologici e nutrizionali di granella di mais", 5° Convegno AISTEC,"Cereali: scienza e benessere dal campo alla tavola", Porto Conte Ricerche, Tramariglio, Alghero.

19-20 Novembre 2002 Carcea M., Francisci R., Salvatorelli S. and Turfani V., "Ten years Monitoring of Quality Parameters in Durum Wheat Cultivars Grown in Italy", Second International Workshop "DURUM WHEAT and PASTA QUALITY: Recent Achievements and New Trend", ISC – INRAN, Roma.

12–13 Ottobtre 2000 S. Salvatorelli e M. Carcea, "Misure *in vitro* di Amido Resistente in matrici crude e termicamente trattate", XIV Congresso Nazionale S.I.S.A "Alimenti tra futuro e Tradizione – Salute, Sicurezza e Legislazione", INRAN, Roma.

13-18 Maggio 2000 Carcea M., Salvatorelli S., Krizanovic J., Marconi E. e Cubadda R., "Dietary Fibre and Resistant Starch in Spelt (*Triticum spelta* L.) Pasta", Joint ICC/AOAC International Conference "Dietary Fibre - 2000", Bublin, Ireland. Processing, Milling and Nutritional Effects.

15-17 Marzo 2000 S. Salvatorelli, M. Carcea, E. Marconi, R. Cubadda, "Digeribilità proteica *in vitro* di pasta di spelta (*Triticum Spelta L.*)", XXXI Congresso Nazionale SINU, XII Congresso Nazionale ANDID, Centro Congressi Hotel Continental Royal, Napoli (Abstract pubblicato in Giornale Italiano di Nutrizione Clinica e Metabolismo, 9(1), 85, 2000).

22-25 Settembre 1999 Stefani A., Battaglia A., Sbrana V., Salvatorelli S., Carcea M. "Caratteristiche bio-agronomiche e tecnologiche di selezioni operate nella popolazione di Farro (*Triticum dicoccum* Schubler) coltivato in Garfagnana", 94° Congresso della Società Botanica Italiana, Dipartimento di Biologia, Università degli Studi di Ferrara.

7-8 Ottobre 1999 Salvatorelli S., Turfani V., Carcea M. "Digeribilità *in vitro* di proteine di cereali", 3° convegno AISTEC "Materie prime transgeniche, sicurezza alimentare e controllo qualità nell'industria cerealicola" Università degli Studi del Molise, Campobasso.

25-26 Giugno 1998 Acquistucci R., Salvatorelli S. "Effetto del processo di essiccamento sulla digeribilità dell'amido di paste alimentari". 2° Convegno AISTEC, I.N.N., Roma.

25-26 Giugno 1998 Carcea M, Salvatorelli S., Quattrucci E. "Digeribilità dell'amido nel pane precotto surgelato". 2° Convegno AISTEC "Nuovi orientamenti nella produzione di alimenti a base di cereali: materie prime, processi e aspetti nutrizionali", INN, Roma (Abstract in Molini d'Italia, 49(10), 65-67).

16-17 Maggio 1996 Bruschi L., Salvatorelli S., Quattrucci E. "Influenza dei trattamenti tecnologici e di cottura sulla digeribilità dell'amido di riso". 1° Convegno AISTEC, I.N.N., Roma.

16-17 Maggio 1996 Carcea M., Pasqui L.A., Salvatorelli S.. "Livelli di pentosani totali in sfarinati di grano duro". 1° Convegno AISTEC, I.N.N., Roma.

21-26 Aprile 1996 G.Bonafaccia, J.Krizanovic, S.Salvatorelli, L.Bruschi. "Technological, nutritional

aspects and digestibility of bread made with buckwheat and different cereals". 1° Convegno Sloveno su "Alimentazione e salute" - Bled, Slovenia.

RINGRAZIAMENTI

1997 Acquistucci R. e Fornal J. "Italian buckwheat (Fagopyrum esculentum) starch: physico-chemical and functional characterization and *in vitro* digestibility", Nahrung, 41 (5): 281.

1995 Pasqui L.A., Carcea M., Paoletti F., "Relazione tra contenuto proteico e volume del pane ottenuto da diverse cultivars di frumento duro". Tecnica Molitoria, 46 (6): 587-592.

Ecc...