

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **FEDERICA TADDEI**  
E-mail **federica.taddei@entecra.it**  
Nazionalità Italiana

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Le capacità e competenze tecniche sono comprovate dall'attestato di specializzazione ( prot n° 3973 del 29/01/2014 e prot n°51127 del 11/08/2014), dall'attestato di lodevole servizio (prot. n°3966 del29/01/2014), dall'attestato di servizio (prot. n°3978 del 29/01/2014)
- Date (da – a) *Agosto 2015- Dicembre 2015 (in corso)*
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro C.R.A.- QCE  
Via Cassia 176, 00191 Roma
  - Tipo di azienda o settore *Ente di ricerca*
  - Tipo di impiego Contratto di collaborazione ad attività di ricerca (assegno di ricerca)
  - Principali mansioni e responsabilità Caratterizzazione qualitativa e tecnologica del riso mediante analisi del contenuto in amido, amido resistente, amilosio, fibre, proteine.
- 
- Date (da – a) *maggio2013- aprile 2015*
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro C.R.A.- QCE  
Via Cassia 176, 00191 Roma
  - Tipo di azienda o settore *Ente di ricerca*
  - Tipo di impiego Contratto di collaborazione ad attività di ricerca (assegno di ricerca)
  - Principali mansioni e responsabilità Caratterizzazione qualitativa e tecnologica del riso mediante analisi del contenuto in amido, amido resistente, amilosio, fibre, proteine.
- 
- Date (da – a) *17 settembre 2012- 16marzo 2013*
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro C.R.A.- QCE  
Via Cassia 176, 00191 Roma
  - Tipo di azienda o settore *Ente di ricerca*
  - Tipo di impiego Contratto Co.Co.Co.
  - Principali mansioni e responsabilità Caratterizzazione di genotipi di frumento duro in relazione alla capacità antiossidante totale e agli acidi fenolici in funzione delle tecniche di trasformazione
- 
- Date (da – a) *28 Febbraio 2012- 27 Agosto 2012*
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro C.R.A.- QCE  
Via Cassia 176, 00191 Roma
  - Tipo di azienda o settore *Ente di ricerca*
  - Tipo di impiego Contratto Co.Co.Co.
  - Principali mansioni e responsabilità Caratterizzazione di genotipi di frumento duro in relazione alla capacità antiossidante totale e agli acidi fenolici in funzione delle tecniche di trasformazione

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>11 Agosto 2008- 31 dicembre 2008</p> <p>C.R.A.- QCE Via Cassia 176, 00191 Roma <i>Ente di ricerca</i> Contratto Co.Co.Co.</p> <p>Caratterizzazione biochimica di alcuni tipi di cereali mediante analisi elettroforetiche mono e bi-dimensionali A-PAGE, SDS-PAGE, A-PAGExSDS-PAGE; studio dell' influenza della durezza della cariosside (mediante l'utilizzo di SKCS) sulla tecnologia di trasformazione. Analisi molecolari per lo studio di proteine 2S legate all'amido di diversi tipi di cereali. Contatti con i fornitori per l'approvvigionamento dei materiali e delle sostanze necessarie. Analisi statistiche dei dati sperimentali; archiviazione sia informatica che cartacea dei dati; autonomia e responsabilità per l'impostazione delle tempistiche e realizzazione degli esperimenti.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni attività</li> </ul>	<p>12 Gennaio 2008- 30 Giugno 2008</p> <p>C.R.A.- QCE Via Cassia 176, 00191 Roma <i>Ente di ricerca</i> Contratto Co.Co.Co.</p> <p>Caratterizzazione biochimica di alcuni tipi di cereali mediante analisi elettroforetiche mono e bi-dimensionali A-PAGE, SDS-PAGE, A-PAGExSDS-PAGE; studio dell' influenza della durezza della cariosside (mediante l'utilizzo di SKCS) sulla tecnologia di trasformazione. Analisi molecolari per lo studio di proteine 2S legate all'amido di diversi tipi di cereali. Contatti con i fornitori per l'approvvigionamento dei materiali e delle sostanze necessarie. Analisi statistiche dei dati sperimentali; archiviazione sia informatica che cartacea dei dati; autonomia e responsabilità per l'impostazione delle tempistiche e realizzazione degli esperimenti.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali attività</li> </ul>	<p>17 Luglio 2007-30 dicembre 2007</p> <p>C.R.A.- Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura Via Cassia 176, 00191 Roma <i>Ente di ricerca</i> Contratto Co.Co.Co.</p> <p>Caratterizzazione biochimica di alcuni tipi di cereali mediante analisi elettroforetiche mono e bi-dimensionali A-PAGE, SDS-PAGE, A-PAGExSDS-PAGE; studio dell' influenza della durezza della cariosside (mediante l'utilizzo di SKCS) sulla tecnologia di trasformazione. Analisi molecolari per lo studio di proteine 2S legate all'amido di diversi tipi di cereali. Contatti con i fornitori per l'approvvigionamento dei materiali e delle sostanze necessarie. Analisi statistiche dei dati sperimentali; archiviazione sia informatica che cartacea dei dati; autonomia e responsabilità per l'impostazione delle tempistiche e realizzazione degli esperimenti.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali attività</li> </ul>	<p>28 Dicembre 2006-30 Giugno 2007</p> <p>C.R.A.- Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura Via Cassia 176, 00191 Roma Sezione di genetica applicata Contratto Co.Co.Co.</p> <p>Caratterizzazione biochimica di alcuni tipi di cereali mediante analisi elettroforetiche mono e bi-dimensionali A-PAGE, SDS-PAGE, A-PAGExSDS-PAGE; studio dell' influenza della durezza della cariosside (mediante l'utilizzo di SKCS) sulla tecnologia di trasformazione. Analisi molecolari per lo studio di proteine 2S legate all'amido di diversi tipi di cereali. Contatti con i fornitori per l'approvvigionamento dei materiali e delle sostanze necessarie. Analisi statistiche dei dati sperimentali; archiviazione sia informatica che cartacea dei dati; autonomia e responsabilità per l'impostazione delle tempistiche e realizzazione degli esperimenti.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>11 Luglio 2006- 20 Dicembre 2006</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali attività</li> </ul> </li> </ul>	<p>C.R.A.- Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura Via Cassia 176, 00191 Roma Ente di ricerca Contratto Co.Co.Co. Caratterizzazione biochimica di alcuni tipi di cereali mediante analisi elettroforetiche mono e bi-dimensionali A-PAGE, SDS-PAGE, A-PAGExSDS-PAGE; studio dell' influenza della durezza della cariosside (mediante l'utilizzo di SKCS) sulla tecnologia di trasformazione. Analisi molecolari per lo studio di proteine 2S legate all'amido di diversi tipi di cereali. Contatti con i fornitori per l'approvvigionamento dei materiali e delle sostanze necessarie. Analisi statistiche dei dati sperimentali mediante; archiviazione sia informatica che cartacea dei dati; autonomia e responsabilità per l'impostazione delle tempistiche e realizzazione degli esperimenti.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali attività</li> </ul> </li> </ul>	<p><i>08 Febbraio 2006- 30 Giugno 2006</i> C.R.A.- Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura Via Cassia 176, 00191 Roma Ente di ricerca Contratto Co.Co.Co. Caratterizzazione biochimica di alcuni tipi di cereali mediante analisi elettroforetiche mono e bi-dimensionali A-PAGE, SDS-PAGE, A-PAGExSDS-PAGE; studio dell' influenza della durezza della cariosside (mediante l'utilizzo di SKCS) sulla tecnologia di trasformazione. Analisi molecolari per lo studio di proteine 2S legate all'amido di diversi tipi di cereali. Contatti con i fornitori per l'approvvigionamento dei materiali e delle sostanze necessarie. Analisi statistiche dei dati sperimentali; archiviazione sia informatica che cartacea dei dati; autonomia e responsabilità per l'impostazione delle tempistiche e realizzazione degli esperimenti.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali attività</li> </ul> </li> </ul>	<p><i>26 Luglio 2004-30 dicembre 2005</i> C.R.A.- Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura Via Cassia 176, 00191 Roma <i>Ente di ricerca</i> Contratto di impiegata agricola Analisi di laboratorio per la caratterizzazione biochimica delle cultivar di grano tenero; contatti con i fornitori per l'approvvigionamento dei materiali e delle sostanze necessarie. Analisi statistiche dei dati sperimentali; archiviazione sia informatica che cartacea dei dati; autonomia e responsabilità per l'impostazione delle tempistiche e realizzazione degli esperimenti.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali attività</li> </ul> </li> </ul>	<p><i>Gennaio 2004 –Maggio 2004</i> Università degli Studi di Roma "La Sapienza" Piazzale Aldo Moro, Roma <i>Dipartimento di biologia vegetale</i> Contratto di collaborazione coordinata e continuativa Analisi di laboratorio per il rilevamento e la prevenzione delle micotossine presenti sui cereali; responsabilità per il rinnovo della banca fungina; responsabilità per l'approvvigionamento materiale per analisi fungine; utilizzo di HPLC, GC, PC per analisi informatiche e statistiche dei dati sperimentali; contatti con i fornitori. Analisi proteomiche e fingerprint di proteine di <i>Arabidopsis</i> mediante utilizzo dello spettrometro di massa Maldivot.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> </ul>	<p><i>Giugno 2003 –Dicembre 2003</i> Università degli Studi di Roma "La Sapienza" Piazzale Aldo Moro, Roma <i>Dipartimento di biologia vegetale</i> Contratto di collaborazione coordinata e continuativa</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali attività</li> </ul>	<p>Analisi di laboratorio per il rilevamento e la prevenzione delle micotossine presenti sui cereali; responsabilità per il rinnovo della banca fungina; responsabilità per l'approvvigionamento materiale per analisi fungine; utilizzo di HPLC, GC, PC per analisi informatiche e statistiche dei dati sperimentali; contatti con i fornitori. Analisi proteomiche e fingerprint di proteine di <i>Arabidopsis</i> mediante utilizzo dello spettrometro di massa Maldivof.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali attività</li> </ul> </li> </ul>	<p><i>Novembre 2002 –Maggio 2003</i>  Università degli Studi di Roma “La Sapienza”  Piazzale Aldo Moro, Roma  <i>Dipartimento di biologia vegetale</i>  Contratto di collaborazione coordinata e continuativa</p> <p>Analisi di laboratorio per il rilevamento e la prevenzione delle micotossine presenti sui cereali; responsabilità per il rinnovo della banca fungina; responsabilità per l'approvvigionamento materiale per analisi fungine; utilizzo di HPLC, GC, PC per analisi informatiche e statistiche dei dati sperimentali; contatti con i fornitori. Analisi proteomiche e fingerprint di proteine di <i>Arabidopsis</i> mediante utilizzo dello spettrometro di massa Maldivof.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali attività</li> </ul> </li> </ul>	<p><i>Maggio 2002 –Ottobre 2002</i>  Università degli Studi di Roma “La Sapienza”  Piazzale Aldo Moro, Roma  <i>Dipartimento di biologia vegetale</i>  Contratto di collaborazione coordinata e continuativa</p> <p>Analisi di laboratorio per il rilevamento e la prevenzione delle micotossine presenti sui cereali; responsabilità per il rinnovo della banca fungina; responsabilità per l'approvvigionamento materiale per analisi fungine; utilizzo di HPLC, GC, PC per analisi informatiche e statistiche dei dati sperimentali; contatti con i fornitori. Analisi proteomiche e fingerprint di proteine di <i>Arabidopsis</i> mediante utilizzo dello spettrometro di massa Maldivof.</p>
<b>ISTRUZIONE E FORMAZIONE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di formazione</li> </ul> </li> <li>• <b>Titolo</b></li> <li>• Principali attività di ricerca</li> </ul>	<p>Gennaio 2009-Dicembre 2011, discusso e conseguito l'11 Aprile 2012  Campus Biomedico di Roma via Alvaro del Portillo 128 e C.R.A.- QCE  Via Cassia 176, 00191 Roma  Scienza dell'alimentazione (Campus Biomedico e CRA-QCE)  Dottorato di Ricerca in 'Scienze Biochimiche e Tecnologiche Applicate agli Alimenti ed alla Nutrizione'.  Cereali per la salute dell'uomo: disponibilità dei composti antiossidanti nella granella e nei prodotti derivati.  Sono state considerate diverse specie di cereali (grano duro, grano monococco, grano tenero, orzo, avena, farro). Sono stati analizzati diversi genotipi nell'ambito della specie provenienti da più ambienti agroclimatici. e misurata la capacità antiossidante totale presente nella granella dei genotipi in esame mediante l'utilizzo del metodo diretto di Serpen <i>et al.</i> Sono stati identificati e quantificati in cultivar di frumento duro, composti antiossidanti. In particolare sono stati estratti gli acidi fenolici tra cui l'acido ferulico con il metodo di Li <i>et al</i> ed è stata valutata l'influenza del genotipo e della località di coltivazione sul contenuto di tali composti; l'analisi degli acidi fenolici è stata effettuata mediante l'utilizzo di <i>RP-HPLC-PDA</i>. Infine è stata analizzata l'influenza delle tecnologie di trasformazione sul contenuto di antiossidanti e sulla capacità antiossidante totale della semola al fine di ottimizzare la tecnica di trasformazione per l'ottenimento di prodotti naturalmente più ricchi di sostanze antiossidanti. Di tutti i dati è stata fatta l'analisi statistica mediante l'utilizzo del software MSTATC.</p>

## ISTRUZIONE

- Date (da – a) 2006-2008
- Nome e tipo di istituto di istruzione Università degli Studi di Roma “La Sapienza” facoltà di Scienze MM.FF.NN.
- Qualifica conseguita Laurea specialistica in Biotecnologie Industriali ed Ambientali conseguita il 08/07/2008 con votazione di 106/110  
Titolo tesi: “ Polimorfismo delle puroindoline e tessitura della cariosside in *Triticum monococcum* ”
  
- Date (da – a) 2001-2005
- Nome e tipo di istituto di istruzione Università degli Studi di Viterbo “La Tuscia” facoltà di agraria
- Qualifica conseguita Laurea di I livello in Biotecnologie Agrarie ed Industriali indirizzo agrario conseguita il 20/12/2005 con votazione di 107/110  
Titolo tesi: “ Caratterizzazione biochimica delle puroindoline in *Aegilops ventricosa* ”
  
- Date (da – a) 1997-2001
- Nome e tipo di istituto di istruzione Università degli studi di Roma “La Sapienza”
- Qualifica conseguita Diploma Universitario in Biotecnologie Agro-Industriali indirizzo vegetale conseguita il 24/10/2001 con votazione di 104/110  
Titolo Tesi:” “Induzione di variabilità genetica in *Kalanchoe thyrsiflora* mediante rigenerazione e mutagenesi *in vitro*”
  
- Date (da – a) 1989-1995
- Nome e tipo di istituto di istruzione Liceo classico sperimentale “Mons. E. Tozzi” di Roma
- Qualifica conseguita Maturità Classica con votazione di 58/60
  
- Date (da – a) 1986-1989
- Nome e tipo di istituto di istruzione Scuola media statale ‘Col di Lana’, via Col di Lana, 6 Roma
- Qualifica conseguita Diploma di scuola media con giudizio ‘Buono’

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

### MADRELINGUA

ITALIANO

### ALTRE LINGUE E CORSI INERENTI

INGLESE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale
  - Attestati conseguiti

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale
  - Attestati conseguiti

### CORSI

- Date (da – a) 15-18 giugno 2014
- Organizzato da: Institute of Technology Tralee, Co. Kerry, Irlanda
  - Titolo corso TRADEIT Enterpreneurial Summer Academy
  - Date (da – a) 16-17 Ottobre 2013
  - Organizzato da: FOSS Italia S.r.l. CRA-QCE
    - Titolo corso Corso per l'utilizzo dello strumento Charm ROSA Reader (12 ore)
  - Date (da – a) 13 marzo 2013
  - Organizzato da: CRA-QCE, EFEI, OPP
    - Titolo corso Corso di formazione dei lavoratori- settore di rischio basso
  - Date (da – a) 27 – 29 maggio 2005
  - Organizzato da: Italian Proteome Society
    - Titolo corso Corso di spettrometria di massa nello studio integrato del genoma e del proteoma
    - Crediti ECM 14
    - Conferito da Commissione Nazionale per la Formazione Continua
  - Date (da – a) 23 – 25 marzo 2004
  - Organizzato da: Amersham Biosciences
    - Titolo corso See the difference ettan dige course

### Capacità e competenze relazionali

Ho lavorato nel team di ricerca del CRA-QCE anche per la preparazione della tesi di laurea e di dottorato confrontandomi giornalmente con gli altri elementi del team.

Ho un carattere socievole ed incline alla collaborazione con tutti i colleghi. Mi interesso con passione al lavoro e mi applico con entusiasmo ed impegno ad attività che implicano la conoscenza di nuove tecniche ed applicazioni. Non amo lasciare lavori incompiuti ma preferisco portare a termine gli impegni presi.

### Capacità e competenze organizzative

Presso il CRA-QCE organizzo il mio lavoro tecnico e di ricerca in modo da rispettare sempre le tempistiche dettate dai dirigenti di ricerca e dalle scadenze dei progetti di ricerca. Ciò mi è possibile grazie al fatto che conosco bene i protocolli sperimentali ed il tempo necessario per eseguirli.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### TECNICHE

*Con computer, attrezzature  
specifiche, macchinari*

Le capacità e competenze tecniche sono state acquisite presso il CRA-QCE e presso l'Università 'La Sapienza' di Roma e sono comprovate dall'attestato di specializzazione ( prot n° 3973 del 29/01/2014 e prot n°51127 del 11/08/2014), dall'attestato di idoneo servizio (prot. n°3966 del29/01/2014), dall'attestato di servizio (prot. n°3978 del 29/01/2014), dalle pubblicazioni scientifiche e dagli attestati dei corsi frequentati.

Univ. 'La Sapienza' di Roma e CRA-QCE

- conoscenza del sistema operativo Windows 9x/XP, di software applicativi come il pacchetto Office e Internet Explorer, applicazioni prettamente biotecnologiche e bioinformatiche come Mascott, Swissprot e MWG.

Univ. 'La Sapienza' di Roma

- Attrezzature e metodiche utilizzate

Univ. 'La Sapienza' di Roma

- Isolamento dei funghi

Univ. 'La Sapienza' di Roma

- Utilizzo dell' HPLC per la valutazione dello sviluppo fungino tramite monitoraggio dell' ergosterolo

Univ. 'La Sapienza' di Roma

- Utilizzo Gas Cromatografia

CRA-QCE

- Utilizzo IPG-phor per gel di prima dimensione

CRA-QCE

- Utilizzo dello spettrofotometro

CRA-QCE

- SDS-PAGE Elettroforesi di proteine su gel di Acrilammide

CRA-QCE

- Acidic-PAGE

CRA-QCE

- Elettroforesi di RNA e DNA su gel di Agarosio

CRA-QCE

- Utilizzo apparato liofilizzatore

Univ. 'La Sapienza' di Roma

- Utilizzo del MALDItof per fingerprint di proteine

Univ. 'La Sapienza' di Roma

- Estrazione di RNA

CRA-QCE

- Estrazione di DNA

CRA-QCE

- PCR; rtPCR

Univ. 'La Sapienza' di Roma

- Analisi ochratossine

Univ. 'La Sapienza' di Roma

- Analisi aflatossine

Univ. 'La Sapienza' di Roma

- Colture cellulari vegetali

CRA-QCE

- Western blot

CRA-QCE

- Western blot acidi

Univ. 'La Sapienza' di Roma

- Southern blot

CRA-QCE

- Estrazione di granuli di amido da cariossidi di frumento

CRA-QCE

- Estrazione di puroinduline da granuli di amido

CRA-QCE

- Gel Bidimensionali

CRA-QCE

- Analisi SKCS

CRA-QCE

- EcoTilling

CRA-QCE

- Analisi della Capacità antiossidante totale TEAC

Univ. 'La Sapienza' di Roma

- Uso del Microscopio

CRA-QCE

- Analisi statistica dei dati sperimentali (MSTATC)

CRA-QCE

- Determinazione del contenuto proteico

CRA-QCE

- Determinazione del contenuto in fibre

CRA-QCE

- Determinazione del contenuto in amilosio

CRA-QCE

- Determinazione del contenuto di amido totale

CRA-QCE

- Determinazione del contenuto di amido resistente

CRA-QCE

- Determinazione del contenuto in carotenoidi

CRA-QCE

- Allevamento di piante in serra

CRA-QCE

- Concimazione di piante

CRA-QCE

- Allevamento di piante in campi sperimentali

CRA-QCE

### Patente o patenti

Patente B

## Ulteriori informazioni

### PARTECIPAZIONI A CONVEGNO

- Date (da – a) *Dal 24 al 27 novembre 2014*
- Organizzato da: *ICC*
- Titolo convegno *Rice International conference tenutosi a Pingtung (Taiwan)*
  
- Date (da – a) *dal 12 al 14 Giugno 2013*
- Organizzato da: *Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali*
- Titolo convegno *Un mondo di cereali. Potenzialità e sfide tenutosi a Bergamo (BG).*
  
- Date (da – a) *27-30 maggio 2013*
- Organizzato da: *CNR*
- Titolo convegno *International Symposium of Genetics and Breeding of Durum Wheat., Roma,*
  
- Date (da – a) *28-29 Novembre 2013*
- Organizzato da: *Gruppo interdivisionale di scienza delle separazioni*
- Titolo convegno *"Incontri di Scienza delle Separazioni" . Università di Messina,*
  
- Date (da – a) *dal 10 al 16 Giugno 2012*
- Organizzato da: *Società di Chimica Italiana-divisione di chimica analitica*
- Titolo convegno *XXIII congresso Nazionale della Divisione di Chimica Analitica Isola D'Elba (LI).*
  
- Premio*
- Date (da – a) *Premio GISS Conferitomi dal Gruppo Interdivisionale di Scienza delle Separazioni della Società di Chimica Italiana*
- Organizzato da: *22-23 novembre 2011*
- Titolo convegno *Consiglio Nazionale Ricerche*  
*Incontri di Scienza delle Separazioni*
  
- Date (da – a) *11-13 maggio 2011*
- Organizzato da: *Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali*
- Titolo convegno *Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali*  
*biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione*
  
- Date (da – a) *20-24 settembre 2010*
- Organizzato da: *Università di Messina*
- Titolo convegno *VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti "Qualità e tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute" tenuto a Marsala*
  
- Date (da – a) *7-8 maggio 2009*
- Organizzato da: *ENEA*
- Titolo convegno *'Cost FA 0604 Meeting TRITIGEN: Proteomics in Cereals' tenutosi a Vierbo presso Università La Tuscia e presso l'ENEA Casaccia.*
  
- Date (da – a) *16 maggio 2007*
- Organizzato da: *Centro polivalente Il Cubo, Firenze*
- Titolo convegno *'RNAi e microRNA nuove frontiere nella ricerca biomedica' il 16 maggio 2007 tenutosi a Firenze presso il Centro Polivalente Il Cubo*
  
- Date (da – a) *16-18 giugno 2005*
- Organizzato da: *AISTEC*



- Titolo convegno 'Cereali: Biotecnologie e processi innovativi, una sfida per un mondo in cambiamento' tenutosi a Valenzano (Bari)
- Date (da – a) 29 maggio- 01 giugno 2005
- Organizzato da: Univ. 'La Tuscia'
- Titolo convegno 'Secondo congresso IPSO' tenutosi a Viterbo Univ. La Tuscia
- Date (da – a) 31 maggio- 01 giugno 2000
- Organizzato da: Univ. 'La Tuscia'
- Titolo convegno 'Incontri sulle Biotecnologie: aspetti tecnici, Legislativi ed etici' tenutosi a Viterbo Univ. La Tuscia

**LAVORI PRESENTATI A CONVEGNO**

- Anno 2015
- Martini D., Ciccoritti R., **Taddei F.**, Nicoletti I., Corradini D., D'Egidio M.G. (2015). Use of debranning fractions and debranned kernels for the development of pasta with high nutritional and healthy potential. Atti del 10° convegno AISTEC, Grains for feeding the world. 1-3 Luglio 2015 Milano, Italia, pag.154. ISBN: 978-88-906680-2-9
- Taddei F.**, Bellato S., Valè G., Sgrulletta D., Gazza L. (2015). Application of innovative processing techniques to improve the potential nutritional value of cereal products: the brown rice pasta case. Atti del 10° convegno AISTEC, Grains for feeding the world. 1-3 Luglio 2015 Milano, Italia, pag.170. ISBN: 978-88-906680-2-9
- Martini D., **Taddei F.**, Ciccoritti R., Nocente F., Nicoletti I., Corradini D., D'Egidio M.G. (2015). Influence of genotype, environment and year on antioxidants in durum wheat (*Triticum turgidum* L. var. durum). Atti del 10° convegno AISTEC, Grains for feeding the world. 1-3 Luglio 2015 Milano, Italia, pag.179. ISBN: 978-88-906680-2-9
- Anno 2014
- Taddei F.**, Bellato S., Valè G., Sgrulletta D., Gazza L. (2014). Italian Brown Rice Maccheroni: Increasing the potential nutritional value of an innovative rice product. Rice International Conference 24-27 Novembre 2014 Pingtung, Taiwan (presentazione orale)
- Taddei F.**, Bellato S., Del Frate V., Gazza L., Ciccoritti R., and Sgrulletta D. (2014). Genetic, environmental and technological factors affecting starch components in rice. X congresso italiano di chimica degli alimenti 6-10 luglio Firenze p.88 ISBN 978-88940043-0-4
- Aureli G., Martini D., **Taddei F.**, Corradini D., Nicoletti I., Quaranta F., D'Egidio M.G. (2014). Debranning process as a tool to preserve the useful bioactive compounds and to reduce level of contaminants in durum wheat. ICC International Symposium on bioactive compounds in cereal grains and foods. 24-25 aprile Vienna-Austria.
- Martini D., **Taddei F.**, Ciccoritti R., Nicoletti I., Corradini D., D'Egidio M.G. (2014). Genetic, environmental and technological factors influencing the occurrence of phenolic acids in durum wheat and derived products. 13<sup>th</sup> EYSTW 14-16 maggio Freising, Germania.
- Anno 2013
- Taddei F.**, Ciccoritti R., Cacciatori P., D'Egidio M.G. (2013). "Variability of total antioxidant capacity in durum wheat genotypes. International Symposium of Genetics and Breeding of Durum Wheat". Roma, 27-30 maggio. Abstract p97

- Martini D., D'Egidio MG., **Taddei F.**, Nicoletti I., Corradini D. (2013). "Variations of the content of phenolic acids in durum wheat as a function of genotype and environment". XXIV Congresso della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana. Sestri Levante (GE), Italia, pag.164. ISBN: 9788890767012.
- Martini D., **Taddei F.**, Nicoletti I., D'Egidio MG., Corradini D. (2013). "Influenza dei fattori genetici, ambientali e tecnologici sul contenuto e la distribuzione di acidi fenolici nel grano duro e nei prodotti derivati". Comunicazione orale. Incontri di Scienza delle Separazioni. Abstract p 8. Messina, Italia
- Taddei F.**, Martini D., Nicoletti I., Corradini D., D'Egidio MG. (2013). "Variazione del contenuto in acidi fenolici e dell'attività antiossidante nei prodotti di decorticazione del frumento duro". Comunicazione orale. Incontri di Scienza delle Separazioni. Abstract p 25. Messina, Italia
- Martini D., **Taddei F.**, Nicoletti I., De Rossi A., Corradini D., D'Egidio MG. (2013). "Effects of genotype and environment on phenolic acids content and total antioxidant capacity in durum wheat". Cereals & Europe Spring Meeting. Leuven, Belgio.
- Anno 2012
- Taddei F.**, De Rossi A., Martini D., D'Egidio MG. (2012). "Phenolic acids and antioxidative capacity in durum wheat and its products". XXIV Congresso della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana. Presentazione orale. Isola d'Elba, Italia. ISBN:978-88-907670-8-1. Abstract p68. (presentazione orale)
- Martini D., **Taddei F.**, D'Egidio MG., Nicoletti I., De Rossi A., Corradini D. (2012). "Extraction, isolation and identification of free, conjugated and bound phenolic acids in milling fractions and pasta obtained from a durum wheat cultivar" 14<sup>th</sup> International Symposium on advances in Extraction Technologies 24-26 Settembre Messina. Abstract LaY.11.
- D'Egidio MG., Cecchini C., Moscaritolo S., **Taddei F.**, Bottega G., Pagani MA. "Functional and rheological characteristics of semolina enriched with immature grains" 5th International Dietary Fibre Conference 7-9 maggio 2012 Roma . book of abstract-Poster Abstract n°24
- Anno 2011
- Taddei F.**, Corradini D., Nicoletti I., De Rossi A., D'Egidio MG." Determinazione di acidi fenolici in estratti di granella di frumento duro: procedure di estrazione e metodi di analisi mediante RP-HPLC-PDA" Incontri di Scienza delle Separazioni 22-23 Novembre Roma. (Presentazione orale)
- Galassi E., Gazzelloni G., **Taddei F.**, Crespi P., Gazza L., Pogna N."Hordoinoline composition and kernel hardness in barley (*Hordeum vulgare*)" Proceedings del convegno AGI-SIBV-SIGA 19-22 settembre 2011 Assisi. Poster Abstract n° 9.04
- Nocente F., Bellato S., Carbone K., Galassi E., Gazza L., Sereni L., **Taddei F.**, Pasquini M., Sgrulletta D. "Antimicrobial activity of cereal bioactive compound" IX Convegno Nazionale SIPAV 12-14 settembre 2011 Bologna. P 74 (abstract in pubblicazione su Journal of Plant Pathology)
- Camerini M., **Taddei F.**, Bentivenga G., Melloni S., Aureli G. and Quaranta F. "Agronomical and hygienic-health quality of durum wheat productions from different Mediterranean environments under organic and conventional cropping" I International conference on organic food quality and health research 18-20 Maggio Praga (Presentazione orale di Camerini Massimiliano)
- Anno 2010
- Muccilli V., Cunsolo V., Gazza L., **Taddei F.**, Saletti R., Pogna NE., Foti S. "Starch-Bound 2S proteins in *Avena sativa*. ITPA 5° annual National conference 9-12 June 2010 Firenze, Italy abstract n° 3.8
- Anno 2007
- Conti S., Gazza L., Taddei F., Bruni G., Ng P., Pogna N. (2007). "Genetic and biochemical characterization of vromindolines, The major oat tryptophanins". AACC International Annual Meeting 7-10 ottobre San Antonio, Texas. Cereal Food World 52: A39.

	Pogna N., Pasquini M., Gazza L., Conti S., Nocente F., <b>Taddei F.</b> "Genetica per la valorizzazione qualitativa dei cereali" Biotecnologie e ricerca genomica nel CRA:attualità e prospettive. Salsomaggiore Terme (Parma) 26-28 Novembre 2007 p 28 versione on-line
Anno 2005	Gazza L., Conti S., <b>Taddei F.</b> and Pogna N.E. " <i>Pinb-D2</i> , a novel locus coding for puroindoline b in <i>Aegilops tauschii</i> " IPSO 2°Congress 29 May-1June 2005 Viterbo, Italy. abstract Gazza L., <b>Taddei F.</b> , Conti S., Longoni C., Pogna N.E. and Redaelli R. "Molecular and biochemical characterization of avenoidolines in diploid and hexaploid oat genotypes" IPSO 2°Congress 29 May-1June 2005 Viterbo, Italy p198. Abstract
Anno 2004	Ricelli A., Zjalic S., Reverberi M., <b>Taddei F.</b> , Fabbri A.A., Fanelli C. (2004). Resveratrol, Lentinula edodes and BHA: novel opportunities in the prevention of fungal growth and mycotoxin production in foodstuffs. 14th International Reinhardtsbrunn Symposium April 25-29, 2004 Friedchroda, Germany. In "Modern Fungicides and Antifungal Compounds" H. Lyr, P.E. Russell, H.W. Dehne & H.D. Sisler Eds. Intercept, Andover.
Anno 2003	Ricelli A., Fabbri A.A., Trionfetti Nisini P., <b>Taddei F.</b> , Fanelli C. "Prevention of fumonisins production by <i>Fusarium verticilloides</i> on maize seeds using antioxidant and antimicrobial compounds" 8th international congress of plant pathology. New Zealand 2-7 february 2003 vol.2 p. 324. abstract  Trionfetti Nisini P., Ricelli A., <b>Taddei F.</b> , Fabbri A.A., Jestoi M., Rizzo A. and Fanelli C.. Effect of different antimicrobials and antioxidants on colonization of durum wheat and maize seeds by toxigenic fungi. IXth international Fusarium workshop-Sydney 27-30 january 2003.  Ricelli A., Trionfetti Nisini P., Fabbri A.A., <b>Taddei F.</b> ,Zjalic S., Fanelli C. (2003). "Resveratrol and BHA as inhibitors of the growth and toxin production by different toxigenic fungi on cereals" J. of Plant Pathology 85 (4 special issue) p. 289.  Ricelli A., Trionfetti Nisini P., Fabbri A.A., <b>Taddei F.</b> , Zjalic S.,Fanelli C.(2003). Resveratrol and BHA as inhibitorsof the growth and toxin production by different toxigenic fungi on cereals. X congress nazionale SIPAV- 1-3 Ottobre, Sorrento (Na).
<b>PUBBLICAZIONI INTERNAZIONALI CON REFEREE</b>	
Anno 2015	Martini D., <b>Taddei F.</b> , Ciccoritti R., Pasquini M., Nicoletti I., Corradini D., D'Egidio MG. (2015). "Variation of total antioxidant activity and of phenolic acid, total phenolics and yellow coloured pigments in durum wheat ( <i>Triticum turgidum</i> L. var durum) as a function of genotype, crop year and growing area." J. Cereal Sci. 65:175-185.  Martini D., D'Egidio MG., Nicoletti I., Corradini D., <b>Taddei F.</b> "Effects of durum wheat debranning on total antioxidant capacity and on content and profile of phenolic acids". J. Funct. Foods. 17: 83-92  Gazza L., <b>Taddei F.</b> , Conti S., Gazzelloni G., Muccilli V., Janni M., D'Ovidio R., Alfieri M., Redaelli R., Pogna N.E. "Biochemical and molecular characterization of <i>Avena</i> indoline and their role in kernel texture". Mol. Genet. Genomics (DOI 10.1007/s00438-014-0894-5) 290: 39-54
Anno 2014	Martini D., <b>Taddei F.</b> , Nicoletti I., Ciccoritti R., Corradini D., D'Egidio MG. (2014). "Effects of genotype and environment on phenolic acids content and total antioxidant capacity in durum wheat". Cereal Chem. 91(4):310-317

- Anno 2013 Nicoletti I., Martini D., De Rossi A., **Taddei F.**, D'Egidio MG., Corradini D. (2013). "Identification and Quantification of Soluble Free, Soluble Conjugated, and Insoluble Bound Phenolic Acids in Durum Wheat (*Triticum turgidum* L. var. durum) and Derived Products by RP-HPLC on a Semimicro Separation Scale". *J Agric Food Chem.* 61(48):11800-7.
- Taddei F.**, Ciccoritti R., Cacciatori P., D'Egidio M.G. (2013). "Variability of total antioxidant capacity in durum wheat genotypes". *Option Méditerranéennes.* 110:151-156
- Anno 2012 Galassi E., Gazzelloni G., **Taddei F.**, Muccilli V., Gazza L. and Pogna N. (2012) "Kernel texture and hordoindoline patterns in barley (*Hordeum vulgare*)" *Molecular Breeding* 30: 1551-1562
- Anno 2009 **Taddei F.**, Gazza L., Conti S., Muccilli V., Foti F., Pogna N.E. Starch-bound 2S proteins and kernel texture in einkorn, *Triticum monococcum* ssp *monococcum*. (2009) *Theor.Appl. Genet.* 119:1205-1212
- Anno 2008 Gazza L., **Taddei F.**, Corbellini M., Cacciatori P. and Pogna N.E. Genetic and environmental factors affecting grain texture in common wheat. (2008) *J. Cereal Sci.* 47: 52-58.
- Anno 2006 Gazza L., Conti S., **Taddei F.** and Pogna N.E. Molecular characterization of puroindolines and their encoding genes in *Aegilops ventricosa*.(2006) *Molecular Breeding* 17: 191-200
- Anno 2003 Fanelli C., **Taddei F.**, Trionfetti Nisini P., Jestoi M., Ricelli A., Visconti A. and Fabbri A.A. (2003). Use of resveratrol and BHA to control fungal growth and mycotoxin production in wheat and maize seeds. *Aspects of Applied Biology*, 68: pp. 63-71

**PROCEEDINGS PER ESTESO DI  
CONVEGNI NAZIONALI ED  
INTERNAZIONALI**

- Anno 2013 **Taddei F.**, Martini D., De Rossi A., Ciccoritti R., Nicoletti I., Corradini D., D'Egidio MG. (2013) "Influenza del genotipo e dell'ambiente sulla capacità antiossidante totale e sul profilo degli acidi fenolici in frumento duro". *Atti del 9° convegno AISTEC, Un mondo di cereali – Potenzialità e sfide.* Bergamo, Italia, pag.256-260. ISBN: 978-88-906680-1-2.
- Anno 2013 **Taddei F.**, Del Frate V., Ciccoritti R., Sgrulletta D., D'Egidio MG., Cammerata A. (2013). "Variazioni del potenziale nutrizionale e salutistico durante il ciclo produttivo della pasta di frumento duro: dalla granella alla pasta". *Atti del 9° convegno AISTEC, Un mondo di cereali – Potenzialità e sfide.* Bergamo, Italia, pag.41-45. ISBN: 978-88-906680-1-2.
- Anno 2013 D'Egidio M.G., Cecchini C., Gosparini E., Moscaritolo S., **Taddei F.** (2013). "Ottimizzazione di processi tecnologici per la produzione di alimenti a base di cereali ricchi in composti bioattivi". *Atti del 9° convegno AISTEC, Un mondo di cereali – Potenzialità e sfide.* Bergamo, Italia, pag.195-199. ISBN: 978-88-906680-1-2.
- Anno 2011 Redaelli R., Alfieri M., Vaccino P., Gazza L., **Taddei F.**, Gazzelloni G., Galassi E., Pogna N. (2011). "Analisi biochimiche, Molecolari e tecnologiche di proteine legate all'amido in cariossidi di avena. Risultati del progetto VROTECH" 8° convegno AISTEC11-13 Maggio Acicastello (CT) atti del convegno pp. 36-39. ISBN: 978-88-906680-0-5
- Anno 2011 **Taddei F.**, Belocchi A., Pucciarmati S., Arcangeli A., Mortaro R., D'Egidio MG. (2011). "Variabilità genetica ed ambientale e influenza delle tecnologie di trasformazione sulla capacità antiossidante totale in frumento duro"8° convegno AISTEC11-13 Maggio Acicastello (CT) atti del convegno pp.229-222. ISBN: 978-88-906680-0-5

- Anno 2011 Camerini M., Bentivenga G., Melloni S., **Taddei F.**, Aureli G., D'Egidio MG., Quaranta F. (2011). "Aspetti agronomici, qualitativi e igienico-sanitari di varietà di frumento duro coltivate in biologico e convenzionale in due ambienti mediterranei" 8° convegno AISTEC 11-13 Maggio Acicastello (CT) atti del convegno pp. 110-111. ISBN: 978-88-906680-0-5
- Anno 2010 **Taddei F.**, D'Egidio MG. (2010). "Analisi della capacità antiossidante totale in diverse specie di cereali" 8° congresso nazionale di Chimica degli Alimenti, 20-24 Settembre Marsala. Atti del convegno pp338-341
- Anno 2008 **Taddei F.**, Conti S., Gazza L. and Pogna N.E. Puroindoline polymorphism and kernel texture in einkorn (*Triticum monococcum*). (2008) Proceedings of 11 IGWS 1: 270-272.
- Anno 2007 Gazza L., Corbellini M., Conti S., **Taddei F.**, Bruni G., Redaelli R. and Pogna N. Genetica e biochimica della durezza della cariosside in grano ed avena. (2007) Atti del 7° convegno AISTEC 3-5 ottobre: 195-199
- Anno 2006 Gazza L., Conti S., **Taddei F.**, Ng P.K.W. and Pogna N.E. Puroindoline Synthesis in Wheat Kernels with Contrasting Texture Characteristics. (2006) Gluten Proteins 183-187.
- Anno 2002 Trionfetti Nisini P., Ricelli A., **Taddei F.**, Fabbri A.A., Jestoi M., Rizzo A. and Fanelli C. (2002). Effect of some antimicrobials and antioxidants on colonization of durum wheat seeds by toxigenic fungi. Proceedings of II International Workshop: Durum Wheat and Pasta Quality: recent achievements and new trends – Roma, 19-20 novembre 2002 – pp. 113-118.

**PUBBLICAZIONI NAZIONALI  
SENZA REFEREE**

- Anno 2012 D'Egidio M.G., Cecchini C., Gosparini E., Moscaritolo S., **Taddei F.**, Aureli G. (2012). "Aspetti sanitari, tecnologici e nutrizionali di alcune cultivar di frumento duro". Molini d'Italia 9/10 pp 24-31.
- Anno 2012 **Taddei F.** (2012). "Cereali per la Salute dell'uomo: disponibilità dei composti antiossidanti nella granella e nei prodotti derivati" Tesi di dottorato di ricerca in "Scienze Biochimiche e Tecnologiche applicate agli Alimenti ed alla Nutrizione" Discussa l'11 aprile 2012 presso l'Università Campus Bio-Medico di Roma. Disponibile on line sul sito ILITHIA.
- Anno 2011 D'Egidio M.G., Cecchini C., **Taddei F.**, Aureli G. "La decorticazione, strumento utile nella filiera del grano duro" (2011) Molini Dicembre 2011: 41-50
- Anno 2010 Alfieri M., Redaelli R., **Taddei F.**, Gazza L., Pogna NE. Caratteristiche biochimiche ed elettroforetiche di proteine legate all'amido in avena. (2010) Dal Seme 3(10): 26-36.

**PUBBLICAZIONI INTERNAZIONALI  
SENZA REFEREE**

- Anno 2013 D'Egidio MG., Martini D., **Taddei F.**, De Rossi A., Nicoletti I., Corradini D. (2013). "Phenolic acids in durum wheat and derived products: role and perspectives". Tecnica Molitoria International, 62:14/A.
- Anno 2011 **Taddei F.**, Belocchi A., Cacciatori P. and D'Egidio MG "Evaluation of Total Antioxidant Capacity in Cereal Crops" (2011) Tecnica Molitoria International pp 2-8

**PARTECIPAZIONE A CONCORSI  
PUBBLICI**

- Anno 2014 Concorso per la valutazione del personale da assumere a tempo determinato con la qualifica di collaboratore tecnico VI livello tenutosi presso il CRA-NUT (9° classificata)

	Concorso per la valutazione del personale da assumere a tempo determinato con la qualifica di Ricercatore III livello tenutosi presso il CRA-NUT (9° classificata)
Anno 2013	<p>Concorso pubblico per l'attribuzione di un assegno di ricerca sulla caratterizzazione qualitativa e tecnologica del riso- progetto Poloriso (1° classificata)</p> <p>Concorso pubblico per l'attribuzione di un assegno di ricerca sulla caratterizzazione fenotipica e molecolare della collezione di frumento tenero- progetto RGV Trattato FAO (1° classificata)</p> <p>Concorso pubblico per l'attribuzione di un assegno di ricerca sull'uso di approcci metabolomici per l'analisi della diversità genetica in forme selvatiche e domestiche di frumenti tetraploidi – progetti PON a3 PIASS e PON 01 ISCOCEM (2° classificata)</p>
Anno 2012	Concorso pubblico per l'attribuzione di Co.co.co protocollo n° 2345 del 03 Luglio 2012 (1° classificata)
Anno 2011	<p>Concorso pubblico, per esami, a n°1 posto di categoria C- area tecnica, tecnico scientifica ed elaborati- posizione economica C1-, con rapporto di lavoro a tempo parziale ed indeterminato al 50%, per le esigenze del Laboratorio di Genetica molecolare vegetale dell'Università della Tuscia di Viterbo. (4° classificata)</p> <p>Concorso per la valutazione del personale da assumere a tempo determinato con la qualifica di collaboratore tecnico VI livello tenutosi presso il CRA-PAV (2° classificata per l'area chimica)</p> <p>Concorso per la valutazione del personale da assumere a tempo determinato con la qualifica di collaboratore tecnico VI livello tenutosi presso il CRA-PAV (8° classificata per l'area biologica)</p> <p>Concorso per la valutazione del personale da assumere a tempo determinato con la qualifica di operatore tecnico VIII livello tenutosi presso il CRA-PAV (6° classificata per l'area biologica)</p> <p>Concorso per la valutazione del personale da assumere a tempo determinato con la qualifica di operatore tecnico VIII livello tenutosi presso il CRA-PAV (4° classificata per l'area chimica)</p> <p>Concorso pubblico per l'attribuzione di Co.co.co protocollo n° 3955 del 11 Novembre 2011 (1° classificata)</p>
Anno 2009	Concorso per la valutazione del personale da assumere a tempo determinato con la qualifica di collaboratore tecnico VI livello tenutosi presso il CRA-PAV dal 26 al 30 gennaio.(3°classificata)
Anno 2008	<p>Concorso pubblico per l'attribuzione del dottorato di ricerca XXIV ciclo indetto dall'Univesità Campus Bio-Medico di Roma (1°classificata)</p> <p>Concorso per una borsa di studio presso il CRA-QCE tenutosi il 29 ottobre 2008 (2° classificata)</p> <p>Concorso pubblico per l'attribuzione di Co.co.co protocollo n° 2966 del 06 Agosto 2008 (1° classificata)</p> <p>Concorso per una borsa di studio presso il CRA-QCE tenutosi il 29 ottobre 2008 (2° classificata)</p>
Anno 2006	Concorso per 1 posto di categoria B, posizione economica B3 dell'area dei servizi generali e tecnici presso il Dipartimento di Biologia Vegetale Dell'Università degli Studi La Sapienza tenutosi il 21 e 22 giugno (prove scritte) e 14 luglio (prova orale). (5°classificata)

**Allegati**

In allegato al presente curriculum vitae è presente: a) l'elenco dei titoli in triplice copia dei titoli, b) la dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà che attesta la conformità all'originale dei titoli presentati in copia, c) I Titoli in copia conforme all'originale, d) una autocertificazione di idoneità a concorso pubblico, e) la fotocopia del documento di identità, f) la domanda di partecipazione al presente concorso pubblico, g) copia dell'invalidità civile, h) attestazione di idoneità lavorativa, i) invalidità civile legge 68/99.

Io sottoscritta, ai sensi e per gli effetti della legge 196/2003 sulla tutela dei dati personali, vi autorizzo a conservare i miei dati, ad utilizzarli, nonché a diffonderli all'occorrenza.

Roma, 02/11/2015

Firma

Federica Taddei