

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **Antonella Ficco**  
E-mail [antonella.ficco@entecra.it](mailto:antonella.ficco@entecra.it)

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) **Dal 02/04/12 ad oggi**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **CRA- CER** Centro di Ricerca per la Cerealicoltura SS 16 Foggia
- Tipo di azienda o settore Centro di Ricerca
- Tipo di impiego Contratto di collaborazione (Co.Co.Co) dal 02/04/2012 al 30/09/2012; dal 01/10/2012 al 30/11/2012; dal 01/02/2013 al 31/07/2013; dal 01/08/2013 al 31/07/2014; dal 01/08/2014 a oggi.
- Principali mansioni e responsabilità Messa a punto di metodiche HPLC per la determinazione di diversi composti fenolici es. isoflavoni e flavonoidi come quercetina in campioni di cereali, di pasta, ecc. Messa a punto e determinazione HPLC di micotossine regolamentate a livello Europeo: deossinivalenolo (DON) in differenti varietà di frumento. Messa a punto di metodiche HPLC per la determinazione di composti di ossidazione della LOX. Determinazione del carbonio organico totale e dell'azoto sui campioni di terreno. Analisi spettrofotometriche per la determinazione della variabilità del contenuto totale di polifenoli, di carotenoidi,  $\beta$ -glucani e dell'attività antiossidante di differenti varietà di frumento, di pasta, ecc. Analisi per la caratterizzazione merceologica e nutrizionale di frumento duro: contenuto proteico (con strumentazione quali kjeltec, LECO), umidità, ceneri, grassi. Analisi per la valutazione qualitativa delle semole e delle farine: alveografo, indice di glutine. Analisi di composti a valenza nutrizionale come la fibra solubile, insolubile e totale in campioni di frumento e di pasta con kit megazime.
- Date (da – a) **Ottobre-Novembre 2014**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Efaf Puglia via Anagni, 20 - 71042 Cerignola (FG)**
- Tipo di azienda o settore Centro di formazione professionale
- Tipo di impiego Docente per corso: Esercizio dell'attività commerciale al dettaglio, all'ingrosso e di somministrazione di alimenti e bevande
- Principali mansioni e responsabilità Docente moduli: Normativa per la vendita di bevande alcoliche, Processi e metodi di stoccaggio, Tecniche di pulizia e di sanificazione
- Date (da – a) **Dal 01/01/11 al 30/03/12**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Bios 77 snc di Carelli Donatella & c.**
- Tipo di azienda o settore **Via Carrabba, c.n. 71013 San Giovanni Rotondo (FG)**
- Tipo di impiego Consulenza alimentare e laboratorio merceologico accreditato Accredia
- Principali mansioni e responsabilità Responsabile Ricerca e sviluppo
- Date (da – a) Collaborazione nell'ambito delle consulenze per l'implementazione e la gestione di sistemi H.A.C.C.P., sistemi di qualità ISO 9001 ISO 22000 ISO 22005, certificazioni BRC, IFS, esperta in produzioni animali e responsabile ricerca e sviluppo. Prelievo campioni presso clienti. Responsabile accettazione dei campioni, Analisi merceologiche degli alimenti, studi di shelf-life. Analisi quanti-qualitative per la determinazione del contenuto totale in grasso, proteine, cellule somatiche, lattosio In campioni di latte. Analisi sulla potabilità completa dell'acqua come previsto dal d.lgs.31/2001. Analisi reflui. Ottima conoscenza strumentazioni quali HPLC, gas-cromatografo, Assorbimento atomico, e varie strumentazioni utilizzate per l'analisi degli alimenti. Buona conoscenza della certificazione ISO 17025:2005.
- Date (da – a) **Dal 17-18 al 23-24 Ottobre 2011**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Istituto Spellucci Via Santa Croce in Gerusalemme, 83 (RM)**

- 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
    - 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
    - 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)
- Istituto di Formazione  
Docente  
Docente di legislazione alimentare per allievi preparazione concorso per dietisti comune di Roma  
**08-11/11/2010 22-25/11/2010 1-3/12/2010**  
**PROMIMPRESA srl** Corso di Formazione Professionale “La sicurezza nel settore alimentare”.  
- 16 ore – sede di svolgimento Roma  
Formazione Professionale  
Docente  
Docente: Modulo di approfondimento per addetti alla manipolazione degli alimenti - ai fini del rilascio dell’attestato in sostituzione del libretto sanitario. MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI; CURA E IGIENE.  
**01-02/04/2010**  
**Humangest** Viale Manlio Gelsomini, 14 Roma  
**Agenzia per il lavoro**  
Docente  
Docente: Modulo di approfondimento per addetti alla manipolazione degli alimenti - ai fini del rilascio dell’attestato in sostituzione del libretto sanitario. Docenza relativa al modulo di sicurezza sui luoghi di lavoro nell’ ambito dei corsi per Addetta Mensa.  
**12-13/01/2010**  
**e-work s.p.a.** via I. Rossellini, 12 20124 Milano  
**Agenzia per il lavoro**  
Docente  
Docenza relativa al modulo di sicurezza sui luoghi di lavoro all’interno del progetto di sottoscrittori di convenzioni” sede di svolgimento Roma  
**19/10/09 a 15/07/2011**  
**CRA-PCM** Centro per la produzione delle carni e il miglioramento genetico (ex Istituto Sperimentale per la Zootecnia) via Salaria, 31 00015 Monterotondo (RM)  
Ricerca  
Assegnista di ricerca sul tema “Caratterizzazione aromatica e nutrizionale della carne e del latte”  
Analisi quanti-qualitative per la determinazione del contenuto totale in grasso ed il profilo in acidi grassi (CLA, EPA DHA etc.) mediante tecniche gas-cromatografiche(Gc/ -MS), analisi del contenuto in minerali mediante tecniche di assorbimento atomico e vitamine in hplc, di prodotti per l’alimentazione zootecnica (mangimi) e prodotti di origine animale (carne, latte). Utilizzo di tecniche quali PCR, elettroforesi e wstern blot per la determinazione della troponina t in campioni di carne. Analisi elementi in tracce come Q10 in HPLC. Redazione di relazioni scientifiche e articoli pubblicati sulle riviste del settore. Analisi statistica dei dati raccolti mediante l’utilizzo del pacchetto statistico SAS.  
**22/09/09 26/10/2010**  
**Training Management Services srl** Corso Buenos Aires 77 20124 Milano  
Formazione Professionale  
Docente per corso Addetto alle vendite nella città di Rieti e Viterbo  
Docente: Modulo di approfondimento per addetti alla manipolazione degli alimenti - ai fini del rilascio dell’attestato in sostituzione del libretto sanitario.  
**22/05/09**  
**Unoeffe S.r.l. - Via Tiburtina 1070 - 00156 Roma**  
Formazione Professionale  
Docente  
Docenza relativa al modulo di sicurezza sui luoghi di lavoro all’interno del progetto di “web writing” presso Poste Italiane Spa  
**03-04-07-08/09/09 24/11/09**  
**Unoeffe S.r.l. - Via Tiburtina 1070 - 00156 Roma**  
Formazione Professionale  
Docente  
Docente: Modulo di approfondimento per addetti alla manipolazione degli alimenti - ai fini

- 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
  - 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
- del rilascio dell'attestato in sostituzione del libretto sanitario.  
**21/04/09- 24/04/09 20/05/09 – 21/05/09**  
**TALENTS BUILDERS SRL** Corso di Formazione Professionale “Addetti alla mensa”- 16 ore – sede di svolgimento Roma  
 Formazione Professionale  
 Docente  
 Docente nelle materie: Modulo di approfondimento per addetti alla manipolazione degli alimenti - ai fini del rilascio dell'attestato in sostituzione del libretto sanitario.  
**30/03/09**  
**PROMIMPRESA srl** Corso di Formazione Professionale “CAMERIERI DI SALA E BAR” - 120 ore – sede di svolgimento Matera  
 Formazione Professionale  
 Docente  
 Docente nelle materie: Modulo di approfondimento per addetti alla manipolazione degli alimenti - ai fini del rilascio dell'attestato in sostituzione del libretto sanitario.  
**27/03/09 – 10/04/09**  
**PROMIMPRESA srl** Corso di Formazione Professionale per “ADDETTO AL BANCO GASTRONOMIA” - 120 ore – sede di svolgimento Bari  
 Formazione Professionale  
 Docente  
 Docente nelle materie: Formazione e addestramento teorico pratico per addetti alla manipolazione degli alimenti; Nozioni di Tecnologia alimentare; Nozioni di Merceologia alimentare.  
**01/04/09–07/04/09**  
**PROMIMPRESA srl** Corso di Formazione Professionale “CAMERIERI DI SALA E BAR” - 120 ore – sede di svolgimento Lucera (FG)  
 Formazione Professionale  
 Docente  
 Docente nelle materie: Cura e igiene della persona e degli ambienti di lavoro; Modulo di approfondimento per addetti alla manipolazione degli alimenti - ai fini del rilascio dell'attestato in sostituzione del libretto sanitario.  
**10/2008-02/2009**  
**E.F.A.P. – Ente Formazione Addestramento Professionale -71042 CERIGNOLA (FG)**  
 Formazione Professionale  
 Collaborazione progettazione  
 Addetta alla progettazione  
**01/2009 durata del progetto 1 anno**  
 Vincitrice con il gruppo di lavoro “Health & Food” del Progetto di ricerca finanziato dalla Regione Puglia “Principi Attivi”  
 Associazione di professionisti  
 Studio di fattibilità per la produzione di mozzarella pugliese con caratteristiche probiotiche  
 Ricerca e sviluppo di prodotti probiotici  
**07/2007-09/2007**  
**I.P.O.S.E.A. Di Giusto Masiello & Figli S.N.C. Cerignola (Fg)**  
 Agro-alimentare Conserve alimentari  
 Contratto a progetto  
 Addetta al controllo qualità, compilazione ed aggiornamento check list, gestione rapporti con la ASL ed organismi di certificazione, analisi relative al controllo qualità dell'attività in oggetto (pH, acidità, sale, anidride solforosa, numero perossidi, controllo materie prime in ingresso e prodotti finiti in uscita).  
**12/2007-12/2008**  
**CRA- PCM** Centro per la produzione delle carni e il miglioramento genetico (ex Istituto Sperimentale per la Zootecnia) via Salaria, 31 00015 Monterotondo (RM)  
 Centro di Ricerca  
 Contratto di collaborazione (Co.Co.Co.) Nell'ambito del progetto di ricerca “Valorizzazione e standardizzazione di una filiera carne dall'allevamento alla distribuzione”. “standbeef”

- finanziato dal MIPAF con D.M. 489/7303/2004.
- Principali mansioni e responsabilità
    - Date (da – a) **07/2007-12/2007**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro **ISZ Istituto Sperimentale per la Zootecnia di Monterotondo via Salaria, 31 00015 (RM)**
    - Tipo di azienda o settore Ricerca
    - Tipo di impiego Contratto di collaborazione (Co.Co.Co.) nell'ambito del progetto di ricerca "Valorizzazione del patrimonio zootecnico italiano attraverso strumenti avanzati di genomica, trascrittomica e proteomica applicati alla selezione per la qualità dei prodotti ed il benessere animale "GenZot".
  - Principali mansioni e responsabilità
    - Date (da – a) **30/10/07**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro **EFET Ente di Formazione dell'Etruria sede legale: via Crispi, 8 00053 Civitavecchia (RM)**
    - Tipo di azienda o settore EFET Ente di Formazione dell'Etruria
    - Tipo di impiego Docente
  - Principali mansioni e responsabilità Docenza relativa al modulo 5 "Ecologia animale e fondamenti di zootecnia"
    - Date (da – a) **07/2006-05/ 2007:**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro **ISZ Istituto Sperimentale per la Zootecnia di Monterotondo via Salaria, 31 00015 (RM)**
    - Tipo di azienda o settore Ricerca
    - Tipo di impiego Contratto di collaborazione (Co.Co.Co.) per progetto "Valorizzazione e sviluppo dell'allevamento bovino di razze locali nel Lazio attraverso la caratterizzazione genetica per la resistenza alle malattie, per la longevità e per la qualità della carne – BOVQUAL
  - Principali mansioni e responsabilità analisi chimico-fisiche (chimico centesimali, pH e perdita di liquidi), spettrofotometriche (analisi dei TBARS, del colesterolo, quantificazione dell'idrossiprolina e degradazione miofibrillari) analisi del colore, panel test, su prodotti carnei,
    - Date (da – a) **04/ 2006-06/ 2006**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro **ISZ Istituto Sperimentale per la Zootecnia di Monterotondo via Salaria, 31 00015 (RM)**
    - Tipo di azienda o settore Ricerca
    - Tipo di impiego Tirocinio formativo
  - Principali mansioni e responsabilità Collaboratore

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) **01/2007 a 12/2009 data conseguimento titolo 21/04/2010**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Dottorato di ricerca in "Produzione Sicurezza e Qualità degli alimenti di origine animale". presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari.  
Titolo tesi: ALLEVAMENTO DELLO YAK IN ITALIA: STUDIO DELLE PERFORMANCE PRODUTTIVE E QUALITATIVE.
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Studio delle caratteristiche qualitative di due differenti tipi di pascolo. Studio delle caratteristiche qualitative della carne con particolare attenzione alla caratteristiche dietetico nutrizionali dei prodotti ed alla tematica dei nutraceutici.

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

**07/ 2006**

*Esame di stato per il conseguimento dell'Abilitazione alla professione di "Tecnologo Alimentare"*

*Principali materie: Chimica degli alimenti, Analisi chimiche fisiche sensoriali, Microbiologia Generale e degli alimenti, Microbiologia industriale, Processi della tecnologia alimentare, produzioni animali.*

*Abilità professionali oggetto dello studio: la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la conduzione ed il collaudo dei processi di lavorazione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti; lo studio, la progettazione, la costruzione, la sorveglianza ed il collaudo, in collaborazione con altri professionisti, di impianti di produzione di alimenti; l'accertamento ed il controllo di qualità e di quantità di materie prime alimentari, di prodotti finiti, di additivi, di coadiuvanti tecnologici, di semi lavorati, di imballaggi, e di quanto altro attiene alla produzione e alla trasformazione di prodotti alimentari. Tale attività sono svolte presso strutture sia private che pubbliche; la ricerca e lo sviluppo di processi e prodotti nel campo alimentare.*

**01/2007 12/2008**

*Corso di Inglese presso la scuola Learn and go con insegnanti di madrelingua (V livello in corso)*

*Acquisire padronanza della lingua attraverso l'utilizzo del metodo Challan di apprendimento*

**09/2000-12/2005**

Facoltà di Agraria-Università degli studi di Foggia via Napoli, 25 71100 Foggia.

Chimica Generale ed Inorganica, Chimica Organica, Chimica Analitica, Chimica Fisica, Biochimica ed Enzimologia, Microbiologia Generale, Microbiologia degli alimenti, Microbiologia industriale, Tecniche Microbiologiche, Chimica Bioanalitica, Biotecnologie delle fermentazioni, Biologia molecolare, Microbiologia lattiero-casearia.

Tesi di Laurea in Chimica Analitica, titolo tesi: Sviluppo di metodi di rilevazione elettrochimica accoppiata alla separazione in cromatografia ionica per la determinazione delle ammine biogene in matrici alimentari.

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita con lode

**1995-2000**

Liceo Scientifico "A. Einstein"

Matematica, Fisica, Biologia, Scienze della terra, Chimica, Informatica, Inglese, Latino, Letteratura italiana.

Maturità scientifica. voto 90/100

- Qualifica conseguita
- Date (da – a)

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

PRIMA LINGUA

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

Italiano  
Madrelingua  
Madrelingua  
Madrelingua

ALTRE LINGUE

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

Inglese  
Buono  
Buono  
Buono

CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti*

Ottime capacità di relazionarsi agli altri e di adattarsi a contesti multiculturali.

*in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

#### CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

#### CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

Partecipazione alla stesura di progetti di ricerca:

Buone capacità organizzative nell'ambito del coordinamento delle attività di un team di persone operanti in laboratori per le analisi degli alimenti.

-Ottima conoscenza della tematica relativa ai nutraceutici ed ai prodotti probiotici.

Ottima conoscenza ambiente Windows, Word, Excel, Power Point, Internet e posta elettronica.

- buona conoscenza di programmi per analisi Statistica: SAS

- Ottima conoscenza di metodiche analitiche di estrazione e purificazione di analiti da matrici alimentari complesse: metodiche analitiche di rivelazione elettrochimica accoppiata alla separazione in cromatografia ionica per la determinazione di analiti di interesse alimentare. estrazione mediante SPE e SPME. Utilizzo di dispositivi analitici innovativi basati sul riconoscimento enzima-analita aventi come rivelatore un trasduttore elettrochimico (biosensori).

- Ottima conoscenza di una serie di strumentazioni da laboratorio: Spettroscopia: Spettroscopia in Assorbimento Atomico (AAS), Spettroscopia del Vicino Infrarosso (NIR), HPLC-UV-DAD, HPLC-con rivelatore spettrofluorimetrico, cromatografia con rivelatore conduttimetrico ed amperometrico (Dionex), GC-FID, GC-ECD, GC-MS.

Elettrochimica: Potenziometria, Voltammetria ciclica, Voltammetria differenziale a impulsi, Voltammetria a scansione rapida lineare, Voltammetria a onda quadra, Voltammetria idrodinamica, Polarografia, Amperometria, Elettrogravimetria e Coulombometria, Spettroelettrochimica, Conduttimetria, Elettrochimica ad elettrodo rotante e con ultramicroelettrodi.

Polimeri: polimerizzazione/co-polimerizzazione (polipirrolo, poli-o-fenilendiammina e poli- $\pi$ -naftolo), distillazione e sublimazione dei polimeri non puri.

Preparazione del campione: Digestione acida assistita dalle microonde; metodiche di estrazione liquido-liquido; procedura Soxhlet, Milk Scan; analisi microbiologiche principali (conta batterica, colorazione di Gram),

#### ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non precedentemente indicate.*

#### **PUBBLICAZIONI SU RIVISTE ISI:**

- V. Tufarelli, E. Cazzato, A. Ficco and V. Laudadio  
Evaluation of Chemical Composition and In vitro Digestibility of Appennine Pasture Plants Using Yak (*Bos grunniens*) Rumen Fluid or Faecal Extract as Inoculum Source. *Asian-Aust. J. Anim. Sci.* Vol. 23, No. 12 : 1587 – 1593 December 2010.
- V. Tufarelli, E. Cazzato, A. Ficco and V. Laudadio. 2010. Assessing nutritional value and in vitro digestibility of Mediterranean pasture species using yak (*Bos grunniens*) faeces as alternative microbial inoculum in a Daisyll incubator. *Journal of Food, Agriculture & Environment*, Vol.8 (2): 1-5.
- M. Juárez, S. Failla, A. Ficco, F. Pen˜ a, C. Avilés, O. Polvillo. Buffalo meat composition as affected by different cooking methods *Food and Bioproducts Processing*. Volume 88, Issue 2-3, June 2010, Pages 145-148.
- M. Juárez, O. Polvillo, M. Contò, A. Ficco, S. Ballico, S. Failla .  
Comparison of four extraction/methylation analytical methods to measure fatty acid composition by gas chromatography in meat. *Journal of Chromatography A*, 1190 (2008) 327–332.
- Ballico S., Failla S., Iacurto M., Contò M., Signorelli F., Ficco A.  
Effect of packaging and aging time on Shelf life of beef meat. *Italian journal of Animal Science* 2007 Volume:6 Supplement 1.
- Contò M., Ballico S., Ficco A., Mormile M., Failla S.  
Comparison among some tenderization processing on Maremmana meat. *Italian journal of Animal Science* 2009 Volume:8 Supplement 2.
- Meo Zilio D., Vincenti F., Ballico S., Ficco A., Juárez M.  
Effect of castration and crossbreeding on meat quality traits of Maremmana beef cattle *Italian journal of Animal Science* 2009 Volume:8 Supplement 2.

- Meo Zilio D., Ballico S., Contò M., Ficco A., Failla S.  
Quality of beef meat aged in moderate cooling room. Italian journal of Animal Science 2011 Volume:10 Supplement 1.

#### **PUBBLICAZIONI A CONVEGNI INTERNAZIONALI:**

- Meo Zilio, D., Contò, M., Ballico, S., Ficco A., Failla, S.  
Effect of breed on proximate composition and fatty acid composition composition meat from italian cattle. 58th International Congress of Meat Science and Technology, 12-17th August 2012, Montreal, Canada.
- Amici A., Meo Zilio D., Ficco A., Primi R., Serrani F., Failla S., Contò M.  
Some Traits of Fallow Deer and Wild Boar Meat as Affected by Hunting Withdrawal: First Results. 57th International Congress of Meat Science and Technology, 7-12 August 2011, Ghent-Belgium.
- Ficco A, Ballico S., Conto M., Juárez, M., Signorelli F., Ficco G., Failla S.,  
Intramuscular fatty acid composition of yak compared to buffalo and beef Congress of Meat Science and Technology (ICoMST). China August 2007.
- Failla S., Contò M.; Ballico S., Signorelli F., Ficco A., Mormile M.  
Meat tenderization on beef meat by different methods. 52nd International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST). Dublin (Ireland) 13/18 August 2006.
- A. Ficco; M. Contò; S. Ballico; G. Ficco; S. Failla; A. Borghese.  
Effect of packaging and aging time on shelf-life of buffalo meat compared to yak and beef meat. 9° World Buffalo Congress. Argentina 2010.
- Failla S., Vincenti F., Saltarelli E., Contò M., Ballico S., Ficco A.  
Aging time effect on quality meat from buffaloes fed on two different diets 8° World Buffalo Congress.
- Ficco A., Failla S., Cifuni G. F., Ballico S., Contò M., Vincenti  
Effects of feeding system on fatty acid composition and mineral content of yak meat 43° International Symposium "NUTRIPHARM & BIOSECURITY" Porto Conte Alghero (Italy) May 2008.
- Juárez, M., Failla, S., Ficco A., Peña F., Avilés C., Polvillo, O.  
Chemical and lipid composition of buffalo meat as affected by different cooking methods. Congress of Meat Science and Technology (ICoMST). South Africa August 2008. May 2008

#### **PUBBLICAZIONI SU RIVISTE DIVULGATIVE:**

- A. Troccoli, A. Gallo, A. Ficco, G. Nicastro, V. Di Gregorio, V. Selvaggio, A. Padalino, M. Russo.  
Lavorazioni del terreno e agricoltura conservativa. Notiziario regionale di Agricoltura integrata- Ragione Basilicata, Speciale "Agricoltura Conservativa" Numero del 17/07/2014

#### **POSTER:**

- Vincenti F., Ficco A., Meo Zilio D., Contò M., Mormile M., Failla S.. A survey about bovine meat quality in Lazio region. XVII Congresso Nazionale ASPA (2009) 577.
- Sañudo, C., Campo, M.M., Muela, E., Ficco, A. and Failla, S.  
Sensory meat quality of some bovine species (beef, buffalo and yak) aged for 2 or 8 days. EAAP – 60th Annual Meeting, Barcelona 2009 92.

PATENTE O PATENTI

Categoria B. *Automunita*

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

**ALLEGATI**

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal D.lgs 196/03 del 30 giugno 2003.

19/03/2015

f.to Antonella Ficco