

CURRICULUM VITAE

Nome e Cognome **Sabina Rubini**
email **sabina.rubini@gmail.com**

ESPERIENZE PROFESSIONALE

-Libera Professionista e Consulente Esperta in Igiene e Sicurezza degli Alimenti nei confronti di aziende private in ambito tecnico-scientifiche, giuridico-legale.

- Contribuisce alla divulgazione delle tematiche legate all'Igiene ed alla Sicurezza Alimentare, con Interviste che vengono pubblicati su *Organi di Stampa nazionali* (La Stampa ed il Corriere della Sera), su *Riviste periodiche* (Biologi Italiani, Elisir di Salute, IO Donna, StarBene, Più Sani Più Belli, Viver sani e belli, Vanity Fair, Come Stai, etc.), oltre che su *molteplici Testate giornalistiche Online* (Repubblica.it, Corriere della Sera, AdnKronos salute, La Stampa Salute, Focus, Panorama, il Secolo XIX, etc.).

-Partecipa e ha partecipato in qualità di *Divulgatrice scientifica a programmi TV nazionali* quali Tutta Salute RAI 3, Tempo & Denaro RAI 1, Elisir su RAI 3, Buongiorno Regione: Lente d'ingrandimento RAI 3, A Conti Fatti (La parola a voi) su RAI 1, DiMartedì su La7;

e Radiofonici: L'altro Pianeta Radio24.il Sole24ore, Radio24 - Europa24 il Sole24ore, Radio Cusano_

-Docente e tutor in Corsi ECM di *alta formazione in Igiene e Sicurezza degli Alimenti*.

-Già Componente della Commissione Permanente di Studio "Igiene, Sicurezza e Qualità" dell'Ordine Nazionale dei Biologi.

-Docente per Corso F.A.D. -Igiene e Sicurezza nel settore Agro-Alimentare- argomento *M.O.C.A.: Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti*.

- Componente della Commissione giudicatrice degli Esami di Stato per l'abilitazione alla professione di Biologo 1^a e 2^a Sessione anno 2014 presso l'Università del Salento.

-Consulente nel campo della Sicurezza Alimentare per la CNA (Confederazione Nazionale piccole e medie imprese) della Provincia di Brindisi.

- Consulente per il Progetto GrItCuzine: "gastronomic particularities: Creation of an identity of the local gastronomic heritage in the region Greece-Italy" finanziato dal Programma Operativo di Cooperazione Territoriale Europea Grecia-Italia 2007/2013.

-Docenza presso ABAP nell'ambito del Master in Sicurezza, Certificazione e Comunicazione Alimentare. Ed. varie.

-Attività di Formazione per CNA provincia di Brindisi "Corso di Formazione del Personale Alimentarista" (Regolamento Reg. Puglia 15 maggio 2008- Ex Libretto Sanitario).

- Attività di Formazione per CONFESERCENTI C.A.T. Brindisi Centro ass. commercianti s.r.l. per Corsi all'"Esercizio all'attività commerciale al dettaglio all'ingrosso e di somministrazione di alimenti e bevande" [nuova denominazione da aprile 2011, già "Esercizio all'attività commerciali settore alimentare e misto", e già "Somministrazioni al pubblico di Alimenti e Bevande"]

- Attività di Formazione per ECIPA (Ente di Formazione Professionale) Corsi qualificanti vari (OSS, Formazione per i Pizzaioli, Assistenti Familiari, etc.) finanziati dall'FSE (fondo sociale europeo).



- Docenza presso GAMBERO ROSSO Holding S.p.a. *Corsi Professionali per Cuochi*.
- Relatrice per l'ABAP (Associazione Biologi Ambientalisti Pugliesi) nella 5^a ed. del Master in "Sicurezza, Certificazione e Comunicazione 5° ed" *Presentazione del Vademecum per la Professione del Biologo*.
- Organizzatrice, e Moderatrice del Convegno Il Biologo: una professione preminente nella nutrizione e nella sicurezza alimentare per la I Sessione: *Sicurezza degli alimenti, certezza della Salute*. (nell'ambito di EXPO 2015).
- Organizzatrice, Relatrice e Moderatrice della 2^a Conferenza Nazionale "Sicurezza e Qualità degli Alimenti" dell'ONB.
- Relatrice nel Convegno "La Qualità nel Settore Agro-Alimentare" organizzato dalla Commissione permanente di studio "Igiene Sicurezza e Qualità" dell'ONB. Relazione sui *Sistemi di Qualità*.
- Consulente per il Progetto AGRIBIT- CNA Regione Puglia nell'ambito delle Aziende Agro-alimentari (identificare localizzazione e settori target; analizzare la normativa di riferimento; avviare i primi contatti con le aziende in loco; verificare la possibilità di coinvolgimento di altri organismi istituzionali e associativi alle attività di progetto).
- Collaborazione come Ufficio di staff *Assessorato Politiche Educative e Tempo libero* del Comune di Brindisi.
- Collaborazione come Ufficio di staff *Assessorato Urbanistica-Assetto del territorio* del Comune di Brindisi.
- Tirocinio post laurea di un anno presso il Laboratorio Generale, Settore Virologia e Sierologia del Presidio Ospedaliero "A. Perrino" di Brindisi (Analisi virologiche e sierologiche).
- Già docente di Scienze Naturali, Chimica, Geografia astronomica, Microbiologia, Scienza degli Alimenti nella Scuola Secondaria Superiore.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma di maturità magistrale.

Laurea in Scienze Biologiche (laurea quinquennale) presso l'Università del Salento.

Abilitazione alla Professione conseguita presso l'Università del Salento.

Iscritta all'Ordine dal 2002 con num. AA_052402.

Master di I Livello "Scienze Gastronomiche e Patologie Alimentari" Master Università degli Studi di Roma "SAPIENZA".

- Corso: Agricoltura Biologica
organizzato da Associazione Biologi Ambientalisti Pugliesi e VALORITALIA

-Corsi: AUDIT Interni sui Sistemi di Rintracciabilità ai Sensi della ISO 22005:2008;

Gastroenteriti ad Eziologia batterica;

Audit nel settore agroalimentare con uso di un software per le simulazioni;

Controllo Igienico sanitario nella Filiera Ittica;

Processi di depurazione delle acque reflue e implicazioni igienico sanitarie,

Etichettatura dei prodotti alimentari

Progettazione, realizzazione e validazione di studi di shelf-life

organizzati dall'ONB ad opera della Commissione permanente di Studio "Igiene Sicurezza e Qualità.



-Corsi: *Igiene e Sicurezza Alimentare*;
Dieta Mediterranea Patrimonio dell' UNESCO;
Bridging Dietologia- Sicurezza Alimentare
Organizzati dalla Delegazione dell'ONB di Lecce

-Corsi: *"La Valutazione d'Impatto Ambientale: Aspetti tecnici e normative di riferimento"*;
" La Bonifica dei siti inquinati"

organizzati da "SIGEA-Società Italiana di Geologia Ambientale" con il patrocinio dell'APAT- Agenzia per la Protezione dell'Ambiente e per i Servizi Tecnici del Consiglio Nazionale dei Geologi; dell'ISPESL- Istituto Superiore per la Prevenzione e la Sicurezza del Lavoro e della FIDAF- Federazione Italiana Dottori in Agraria e Forestali- con il coordinamento scientifico dell'Ing. Marco Giangrosso del Ministero dell'Ambiente- Servizi Rifiuti e Bonifiche

-Corso su *"Sicurezza, Igiene e Controlli Ambientali: Principi HACCP"* (45 ore) organizzato da Ist. Tec. "E. Majorana-Brindisi" in collaborazione con il CTP di Brindisi.

PUBBLICAZIONI E LAVORI

- **Il benessere in busta, tra rischi e virtù. La IV GAMMA** - Autrice: **S. Rubini**- Biologi Italiani – Anno XLVII / Numero 3/ Marzo 2017 pp.40
- Viaggio nelle aziende alla scoperta dei processi produttivi delle imprese agro-alimentari": **Filiera Latte Biologico** - Autrici: **S. Rubini**, E. Baviera, E. Tarsitano - Biologi Italiani – Anno XLVI / Numero 12 / Dicembre 2016 pp. 45-58
- "Viaggio nelle aziende alla scoperta dei processi produttivi delle imprese agro-alimentari": **Filiera Pasta Fresca** - Autrici: **S. Rubini**, E. Baviera- Biologi Italiani – Anno XLVI/ Numero 7-8/ luglio-agosto 2016 pp. 31-44.
- "Viaggio nelle aziende alla scoperta dei processi produttivi delle imprese agro-alimentari": **Filiera Olivicola** - Autrici: **S. Rubini**, E. Baviera- Biologi Italiani – Anno XLVI/ Numero 1/ gennaio 2016 pp. 41-50
- **"IO MANGIO PUGLIA"**- ABAP Edizioni.
A cura di: Ordine Nazionale dei Biologi, Istituto Europeo per la Dieta Mediterranea " Margaret e Ancel Keys", Associazione Biologi Ambientalisti Pugliesi
Autori: AA.VV- anno 2015
- **"Il pericolo che a volte non si vede: le Muffe Alimentari"** Autore: **S. Rubini** – Biologi Italiani – Anno XLVI/ Numero 1/ gennaio 2016 pp.20-27
- **" Sistema HACCP"**- ABAP Edizioni.
A cura della Commissione Permanente di Studio "Igiene Sicurezza e Qualità" dell'Ordine Nazionale dei Biologi.
Autori: M.G. Foddis, **S. Rubini**, L.O. Atzori, A. De Rosa, Domenico Di Martino – anno 2015
- **"La farsa legale..."** Autori: L.O. Atzori, **S. Rubini** – Biologi Italiani – Anno XLV/ Numero 2/ febbraio 2015
pp. 8-11
- **"Alimentazione e implicazioni sul consumo idrico e sull'inquinamento ambientale"** Autori: L.O.Atzori, E. Tarsitano, E. Baviera, **S. Rubini**, G. Amoruso, M.G. Foddis, A. De Rosa, D. Di Martino.- Biologi Italiani- Anno XLV/ Numero 3/ marzo 2015 – pp. 16-19.
- **" MOCA Quaderno Tecnico Materiali e Oggetti destinati all'uso degli alimenti"**- AIBA Editore.

A cura della Commissione Permanente di Studio "Igiene Sicurezza e Qualità" dell'Ordine Nazionale dei Biologi.

Autori: G. Amoruso, E. Baviera, A. De Rosa, M.G. Foddìs, **S. Rubini**- anno 2014

- **"Guida pratica per acquistare, trasportare, conservare, cucinare e consumare gli alimenti".** -
AIBA Editore - Autori: L.O. Atzori, E. Tarsitano, **S. Rubini**, A. De Rosa, E. Baviera, M.G. Foddìs, G. Amoruso, D. Di Martino, F. Aru, E. C. Scarpaci- anno 2014.
La pubblicazione ha partecipato al concorso indetto dall' Associazione Italiana del Libro per l'anno 2014
- **"Igiene degli Alimenti. Vademecum per la professione del Biologo".** A cura della Commissione permanente di Studio "Igiene Sicurezza e Qualità" dell'ordine Nazionale dei Biologi.
Autori: M.G. Foddìs, **S. Rubini**, E. Baviera- 1^a ed. 2013. Scaricabile dal sito www.onb.it

ALTRE INFORMAZIONI

In possesso della **ECDL- PATENTE EUROPEA DEL COMPUTER** conseguita nel 2003

Conoscenza dell'Inglese e dello Spagnolo.

Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità.

Al sensi della legge 196 del 30/06/2003 dichiaro, altresì, di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti dall'art7 della medesima legge

Marzo 2017

