

CURRICULUM VITAE

Informazioni Personali

Nome
Data di nascita
Qualifica
Amministrazione
Incarico attuale
Numero telefonico dell'ufficio
Fax dell'ufficio
E-mail istituzionale

Margherita Addis
10/06/1967
D4- Funzionario Direttivo
AGENZIA REGIONALE PER LA RICERCA IN AGRICOLTURA - AGRIS
Posizione Organizzativa - Settore Chimica - Dipartimento per la Ricerca nelle Produzioni Animali
0792842338
079389450
maddis@agrisricerca.it

Titoli di Studio e Professionali ed Esperienze Lavorative

Titoli di Studio
Altri titoli di studio e professionali
Esperienze professionali (incarichi ricoperti)

Laurea in Chimica con tesi sperimentale presso l'Università degli studi di Sassari (110/110 e Lode)
- Abilitazione all'esercizio della professione di Chimico
<p>- Dal 1997 al 2003 - Attività lavorativa legata a temi di ricerca e sperimentazione nel campo dei prodotti lattiero-caseari riguardanti in particolare: Studio del caglio in pasta d'agnello, in relazione alle caratteristiche enzimatiche, alle modalità di preparazione, all'effetto sulla qualità dei formaggi DOP, all'influenza sulle caratteristiche sensoriali dei formaggi. Studio dei fattori, legati all'alimentazione degli animali, che determinano la quantità e la qualità degli acidi grassi nel latte e nei prodotti lattiero caseari. Messa a punto di metodi analitici per la determinazione e la caratterizzazione delle frazioni lipidiche nel latte e nei formaggi: gliceridi, fosfolipidi, acidi grassi. Studio dell'evoluzione degli acidi grassi nel corso della maturazione dei formaggi, influenza nello sviluppo del flavour dei formaggi. Caratterizzazione di prodotti tradizionali e DOP e definizione dei loro standard qualitativi.</p> <p>Dal 2003 al 2007 Coordinamento delle attività di ricerca e sperimentazione del Settore di Chimica Casearia. - ISTITUTO ZOOTECNICO E CASEARIO PER LA SARDEGNA</p> <p>- Dal 2008 ad oggi - Coordinamento delle attività del Settore di Chimica legate a temi di ricerca e sperimentazione nel campo dei prodotti lattiero-caseari e carni e riguardanti in particolare: Studio dei fattori, legati all'alimentazione degli animali, che determinano la quantità e la qualità degli acidi grassi nel latte e nei prodotti lattiero caseari e carni. Messa a punto di metodi analitici per la determinazione e la caratterizzazione delle frazioni lipidiche nel latte e nei formaggi: gliceridi, fosfolipidi, acidi grassi. Studio dell'evoluzione degli acidi grassi nel corso della maturazione dei formaggi, influenza nello sviluppo del flavour dei formaggi. Caratterizzazione di prodotti tradizionali e DOP e definizione dei loro standard qualitativi. – Agris Sardegna</p>

CURRICULUM VITAE

Capacità linguistiche
Capacità nell'uso delle tecnologie
Altro (partecipazione a convegni e seminari, pubblicazioni, collaborazione a riviste, ecc., ed ogni altra informazione che il dirigente ritiene di dover pubblicare)

Lingua	Livello parlato	Livello scritto
Francese	Fluente	Fluente
Inglese	Scolastico	Scolastico

- Consolidata esperienza nelle tecniche analitiche cromatografiche: gascromatografia, HPLC, Gas/Massa. Ottime conoscenze informatiche, in particolare Windows da 3.1 a XP, Microsoft Office, Software di statistica, diversi browser per la navigazione in internet.

- Partecipazione, anche come relatrice, a numerosi convegni nazionali ed internazionali sui temi oggetto dell'attività di ricerca. Partecipazione, in qualità di ricercatore e responsabile scientifico del gruppo di ricerca, a progetti di ricerca e sviluppo regionali, nazionali ed internazionali. Stesura di relazioni e articoli scientifici in italiano, francese ed inglese. Attività didattica nell'ambito di corsi di formazione e di aggiornamento per tecnici e nell'ambito di scuole di specializzazione per medici veterinari.