

## Curriculum vitae prof. Elisabetta Bonerba

Nata a Bari il 06/03/1976. Laureata nell'A.A. 2000/2001 in "Chimica e Tecnologia farmaceutiche" Indirizzo industriale, Facoltà di Farmacia, Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"; nell'A.A. 2007/2008 in "Scienze Zootecniche e Sanità degli Alimenti di Origine Animale" Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari "Aldo Moro";

Dottore di Ricerca in "Chimica del Farmaco" conseguito il 17/03/2005, Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Titolare dell'insegnamento di Tecnologia Alimentare, Esame di Igiene e Tecnologia Alimentare II, Corso di Laurea di I livello in Scienze Animali e Produzioni Alimentari - classe L 38

Microbiologia dei formaggi; Formazione e sicurezza degli operatori del settore alimentare; Scuola di Specializzazione in "Igiene e tecnologia del latte e derivati"

Controllo ufficiale e autocontrollo; Scuola di Specializzazione in "Ispezione degli alimenti di origine animale"

Malattie a trasmissione alimentare; Scuola di Specializzazione in "Malattie Infettive Profilassi e Polizia Veterinaria"

Modulo di: Igiene e sicurezza degli Alimenti; Master Universitario di I Livello in "Educazione alimentare formazione e didattica per un'educazione alimentare eco-consapevole", Dipartimento Psicologia e Scienze pedagogiche e didattiche

Modulo Professionalizzante in "Sanità pubblica e Sicurezza degli Alimenti"; Corso di Laurea Magistrale in "Medicina Veterinaria" - classe 47/S

Progetto MIUR "Alternanza Scuola-Lavoro"; Docente tutor di studenti del Liceo Scientifico "Pietro Sette" di Santeramo in Colle (BA)

INTERESSI DI RICERCA: Analisi chimica degli alimenti: analisi centesimale e caratterizzazione organolettica; determinazione analitica (HPLC, FT-IR, GC, MS) di residui di farmaci, micotossine, metalli pesanti, additivi, coloranti, conservanti, in matrici alimentari di origine animale e vegetale e mangimi; Microbiologia degli alimenti: ricerca ed identificazione di microrganismi di interesse alimentare; Elaborazione implementazione e gestione di sistemi di qualità/sicurezza (HACCP, ISO); Auditing igienico sanitario e verifica del rispetto delle normative sanitarie cogenti per il controllo di qualità di processo e di prodotto in industrie Alimentari

Autore di 25 pubblicazioni