

# Curriculum



Nome Name:	Laura
Cognome Surname:	BARP

ORCID:	0000-0001-5481-7030
Scopus Author ID:	49662926200
WOS Author ID:	n.d.
Sito WEB WEB site:	n.d.

## **POSIZIONE PROFESSIONALE ATTUALE / CURRENT PROFESSIONAL POSITION:**

Posizione attuale Current position:	In Servizio
Qualifica Qualification:	Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)
Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company:	Università degli Studi di UDINE
Nazione Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company Country:	ITA
Anno inizio Start Year:	2024
Anno fine End Year:	2026

## **PRECEDENTI ESPERIENZE LAVORATIVE (ULTIMI 10 ANNI) / PREVIOUS WORK EXPERIENCE ( LAST 10 YEARS):**

Qualifica Qualification:	Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)
-----------------------------	--

Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company	Università degli Studi di UDINE
Posizione Sede Lavorativi (indicare Nazione e Città) Workplace Location (specify Country and City):	Udine, UD, Italia
Anno inizio Start Year:	2023
Anno fine End Year:	n.d.
Descrizione Description:	Progetto di ricerca focalizzato sullo sviluppo di metodi per l'analisi di contaminanti emergenti negli alimenti. Attività di docenza di Chimica degli alimenti (55 ore) al corso L26 e di Chimica degli Alimenti e Principi di Analisi Chimica" (50 ore) al corso LM70

Qualifica Qualification:	Tecnologo
Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company	Laboratorio di Enologia Enzo Michelet
Posizione Sede Lavorativi (indicare Nazione e Città) Workplace Location (specify Country and City):	Conegliano, TV, Italia
Anno inizio Start Year:	2020
Anno fine End Year:	2022
Descrizione Description:	Attività di laboratorio a supporto del mondo produttivo enologico; responsabile sezione cromatografia. Le attività svolte comprendono l'analisi di pesticidi, sviluppo metodi per l'analisi del profilo compositivo (riboflavina, vitamine, antociani, etc.), la ricerca di contaminanti naturali o aggiunti intenzionalmente (agenti antifermentativi) per permettere di certificare la qualità del prodotto o di verificare la rispondenza a limiti legali. Strumenti analitici utilizzati: analizzatore a flusso continuo segmentato (QuAAtro), analizzatore automatico (Y400), HPLC-DAD/FLD, GC-FID, GC-QqQ, UHPLC-QqQ-MS Gestione della qualità in accordo a ISO/IEC 17025/2018 e 9001

Qualifica Qualification:	Tecnologo
Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company	Fondazione Edmund MACH
Posizione Sede Lavorativi (indicare Nazione e Città) Workplace Location (specify Country and City):	San Michele all'Adige, TN, Italia
Anno inizio Start Year:	2015
Anno fine	2020

End Year:	
Descrizione Description:	Attività di laboratorio a supporto del mondo produttivo e di gruppi di ricerca; controlli ufficiali e sperimentazione nel campo enologico, di distillati, di altre bevande e alimenti. Le attività svolte comprendono diversi aspetti: analisi del profilo compositivo come zuccheri minori, acidi organici, anioni, cationi, amminoacidi, vitamine, antociani, polifenoli e coloranti per la caratterizzazione di prodotti (mosto, miele, succhi di frutta, etc.); la ricerca di contaminanti naturali o aggiunti intenzionalmente (tossine, ammine biogene, glicoli, derivati cianici, fenoli volativi, agenti antifermentativi, antibiotici, allergeni, etc.) per permettere di certificare la qualità del prodotto o di verificare la rispondenza a limiti legali. L'attività di sperimentazione si concentra sullo sviluppo di metodi semplici e robusti per rispondere a esigenze dei produttori. Strumenti analitici utilizzati: HPLC-DAD/FLD/RI, IC-EC/PAD/CAD, spettrofotometro UV-Vis, lettore di micropiastre, analizzatore automatizzato di micropiastre (ELISA), preparatore di campioni automatizzato. Gestione della qualità in accordo a ISO/IEC 17025/2005.

Qualifica Qualification:	Tecnologo
Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company	Official Food Control Authority of the Canton of Zurich
Posizione Sede Lavorativi (indicare Nazione e Città) Workplace Location (specify Country and City):	Zurigo, Svizzera
Anno inizio Start Year:	2015
Anno fine End Year:	2015
Descrizione Description:	Progetto EFSA intitolato "Studio combinato di bioaccumulo/tossicità su un'ampia miscela di idrocarburi saturi di olio minerale". Lo studio ha lo scopo di implementare le informazioni sul profilo tossicologico di idrocarburi saturi e vuole fornire una documentazione di supporto per possibili opinioni scientifiche sull'olio minerale. Il progetto si concentra sul differente accumulo di MOSH a diverso peso molecolari e sul destino degli n-alcani (cere) degli n-alcani (cere). Determinazione del contenuto di MOSH in milza, fegato, grasso e carcassa di ratto mediante HPLC-GC-FID e caratterizzazione mediante GCxGC-FID e GCxGC-MS (TOF).

Qualifica Qualification:	Ricercatore
Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company	Università degli Studi di MESSINA
Posizione Sede Lavorativi (indicare Nazione e Città) Workplace Location (specify Country and City):	Messina, ME, Italia
Anno inizio	2014

Start Year:	
Anno fine End Year:	2015
Descrizione Description:	Caratterizzazione di sostanze lipidiche di interesse alimentare mediante tecniche analitiche convenzionali ed avanzate (PON Ricerca e Competitività 2007-2013; progetto PON04a2_F, Be & Save). Sviluppo di metodi per l'analisi di contaminanti in diverse matrici alimentari: sistema LC-GC-FID/MSMS per la determinazione e caratterizzazione di MOSH e MOAH; fast GC-MSMS per l'analisi di ftalati e pesticidi. Ricerca sul miglioramento dei rifiuti biologici per la produzione di energia, la riduzione dei rifiuti alimentari nel sistema di distribuzione e dei consumatori e il trattamento e il miglioramento della frazione commestibile dei rifiuti solidi e dello sviluppo sperimentale per la gestione sostenibile della catena alimentare. Elaborazione dei dati. (PON Ricerca e Competitività 2007-2013; progetto PON04a2_F, Be & Save)

### LINGUE / LANGUAGES:

Lingua Language:	Inglese
Scrittura Writing:	B2
Comunicazione Communication:	B2

### AREA/SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE / AREA/SECTOR SCIENTIFIC-DISCIPLINARY

Area scientifico-disciplinare Area scientific-disciplinary:	Scienze chimiche
Area scientifico-disciplinare codice Area scientific-disciplinary code:	03
Settore scientifico-disciplinare codice Sector scientific-disciplinary code:	-Chimica degli alimenti
Settore scientifico-disciplinare codice Sector scientific-disciplinary code:	-CHEM-07/B

Area scientifico-disciplinare Area scientific-disciplinary:	Scienze chimiche
Area scientifico-disciplinare codice Area scientific-disciplinary code:	03
Settore scientifico-disciplinare codice Sector scientific-disciplinary code:	-Chimica analitica
Settore scientifico-disciplinare codice Sector scientific-disciplinary code:	-CHEM-01/A

**DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI SCIENTIFICI  
CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI (CON ANNESSO ELENCO DI  
MASSIMO 10 PUBBLICAZIONI) / DESCRIPTION OF THE MAIN  
SCIENTIFIC RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS (WITH  
ATTACHED LIST OF MAXIMUM 10 PUBLICATIONS):**

<p>Descrizione Description:</p>	<p><i>Negli ultimi dieci anni la mia attività di ricerca si è focalizzata sull'analisi e caratterizzazione di contaminanti negli alimenti, con particolare attenzione agli idrocarburi di olio minerale (MOSH e MOAH). Ho sviluppato e validato metodi analitici innovativi, sia off-line (SPE) sia basati su tecniche cromatografiche avanzate (LC-GC, GC×GC), finalizzati alla determinazione sensibile e selettiva di questi contaminanti in diverse matrici alimentari. Parte di questi studi ha riguardato anche l'ottimizzazione dell'estrazione mediante pressurized liquid extraction (PLE) e la determinazione di composti bioattivi e contaminanti in sottoprodotti agroalimentari, oli vegetali, alimenti trasformati e packaging. Ho partecipato a progetti di ricerca finanziati a livello nazionale ed europeo, con attività orientate sia alla ricerca di base che applicata, in collaborazione con enti pubblici e aziende del settore alimentare. Ho svolto attività di ricerca presso l'Università di Udine, collaborando con centri di eccellenza nazionali e internazionali: presso l'Università di Messina ho partecipato a studi sulla caratterizzazione di sostanze lipidiche; presso l'Autorità di Controllo Alimentare del Cantone di Zurigo ho approfondito il bioaccumulo di MOSH nei tessuti umani e animali, contribuendo con dati utili alla valutazione del rischio da parte di EFSA. Presso la Fondazione Edmund Mach ho lavorato su tematiche di trasferimento tecnologico legate all'enologia. Sono autore di 36 pubblicazioni su riviste peer-reviewed indicizzate, con un h-index pari a 22 (Scopus). Ho conseguito l'Abilitazione Scientifica Nazionale come professore associato nei settori 03/C1 (Chimica Analitica) e 03/D1 (Chimica degli Alimenti), a conferma della solidità e del riconoscimento del mio percorso scientifico e professionale.</i></p>
-------------------------------------	---

**PUBBLICAZIONI / PUBLICATIONS:**

<p>Anno della pubblicazione Year of publication:</p>	<p>2015</p>
<p>Citazione Citation:</p>	<p>Barp L.*, Suman M., Lambertini F., Moret S. (2015). Migration of selected hydrocarbon contaminants into dry semolina and egg pasta packed in direct contact with virgin paperboard and polypropylene film. Food Additives and Contaminants, 32, 1542-1551, doi: 10.1080/19440049.2015.1075176</p>

<p>Anno della pubblicazione</p>	<p>2015</p>
---------------------------------	-------------

Year of publication:	
Citazione Citation:	Biedermann M., Barp L., Kornauth C., Würger T., Rudas M., Reiner A., Concin N., Grob K. (2015). Mineral oil in human tissues, Part II: Characterization of the accumulated hydrocarbons by comprehensive two-dimensional gas chromatography. Science of the Total Environment, 506-507, 644-655, doi: 10.1016/j.scitotenv.2014.07.038

Anno della pubblicazione Year of publication:	2017
Citazione Citation:	Barp L., Biedermann M., Grob K., Blas-Y-Estrada F., Nygaard U.C., Alexander J., Cravedi J.P. (2017). Accumulation of mineral oil saturated hydrocarbons (MOSH) in female Fischer 344 rats: Comparison with human data and consequences for risk assessment. Science of the Total Environment, 575, 1263-1278, doi: 10.1016/j.scitotenv.2016.09.203

Anno della pubblicazione Year of publication:	2017
Citazione Citation:	Barp L., Biedermann M., Grob K., Blas-Y-Estrada F., Nygaard U.C., Alexander J., Cravedi J.P. (2017). Mineral oil saturated hydrocarbons (MOSH) in female Fischer 344 rats; accumulation of wax components; implications for risk assessment. Science of the Total Environment, 583, 319-333, doi: 10.1016/j.scitotenv.2017.01.071

Anno della pubblicazione Year of publication:	2017
Citazione Citation:	Barp L., Franchina F.A., Purcaro G., Tranchida P.Q., Mondello L. (2017). In-pipette solid-phase extraction prior to flow-modulation comprehensive two-dimensional gas chromatography with dual detection for the determination of minor components in vegetable oils. Talanta, 165, 598-603, doi: 10.1016/j.talanta.2017.01.009

Anno della pubblicazione Year of publication:	2022
Citazione Citation:	Barp, L.*; Moret, S.; Purcaro, G. (2022). Monitoring and occurrence of heavy PAHs in pomace oil supply chain using a double-step solid-phase purification and HPLC-FLD determination. Foods, 11, 2737, doi: 10.3390/foods11182737

Anno della pubblicazione Year of publication:	2023
Citazione Citation:	Bauwens G., Barp L.*, Purcaro G. (2023). Validation of the liquid chromatography-comprehensive multidimensional gas chromatography-time-of-flight mass spectrometer/flame ionization detector platform for mineral oil analysis exploiting interlaboratory comparison data. Green Analytical Chemistry, 4,

	100047, doi: 10.1016/j.greeac.2022.100047
Anno della pubblicazione Year of publication:	2019
Citazione Citation:	Roman T., Barp L.*, Malacarne M., Nardin T., Nicolini G., Larcher R. (2019). Mono- and diglucoside anthocyanins extraction during the skin-contact fermentation in hybrid grape varieties. European Food Research and Technology, 245, 2373-2383, doi: 10.1007/s00217-019-03355-4
Anno della pubblicazione Year of publication:	2016
Citazione Citation:	Zoccali M., Barp L., Beccaria M., Sciarrone D., Purcaro G., Tranchida P.Q., Mondello L. (2016). Improvement in mineral oil saturated and aromatic hydrocarbons determination in edible oil by liquid-liquid-gas chromatography with dual detection. Journal of Separation Science 39(3), 623-63, doi: 10.1002/jssc.201501247
Anno della pubblicazione Year of publication:	2024
Citazione Citation:	Barp L.*, Moret S. (2024) Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) in olive pomace oil: occurrence, analytical determination, and mitigation strategies. Food Analytical Methods, 17, 1100-1122, doi: 10.1007/s12161-024-02630-9

**DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI PROGETTI DI RICERCA E PREMI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 10 RISULTATI, INCLUDENDO, A TITOLO DI ESEMPIO, PRINCIPAL INVESTIGATOR O COORDINATORE LOCALE DI PROGETTI DI RICERCA COMPETITIVI NAZIONALI O INTERNAZIONALI, SIGNIFICATIVI PREMI CONSEGUITI PER LA PROPRIA ATTIVITÀ DI RICERCA)/ DESCRIPTION OF THE MAIN RESEARCH PROJECTS AND AWARDS AWARDED IN THE LAST 10 YEARS (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 10 ACHIEVEMENTS, INCLUDING, FOR EXAMPLE, PRINCIPAL INVESTIGATOR OR LOCAL COORDINATOR OF NATIONAL OR INTERNATIONAL COMPETITIVE RESEARCH PROJECTS, SIGNIFICANT AWARDS AWARDED FOR YOUR RESEARCH ACTIVITY):**

Descrizione Description:	
-----------------------------	--

**DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI IN TERMINI DI SVILUPPO DI RETI E RELAZIONI**

**SCIENTIFICHE NAZIONALI E INTERNAZIONALI (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 5 RISULTATI, INCLUDENDO, A TITOLO DI ESEMPIO, PARTECIPAZIONE O ORGANIZZAZIONE DI CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI; CONTRIBUTI A CONSORZI DI RICERCA) / DESCRIPTION OF THE MAIN RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS IN TERMS OF DEVELOPMENT OF NATIONAL AND INTERNATIONAL SCIENTIFIC NETWORKS AND RELATIONS (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 5 RESULTS, INCLUDING, FOR EXAMPLE, PARTICIPATION OR ORGANIZATION OF NATIONAL AND INTERNATIONAL CONFERENCES; CONTRIBUTIONS TO RESEARCH CONSORTIA):**

<p>Descrizione Description:</p>	<p><i>Collaborazione con il Food Research Labs di Barilla G.R.F.Ili SpA. per lo studio della migrazione di olio minerale da imballaggi (10.1080/19440049.2014.999259; 10.1080/19440049.2015.1075176); collaborazione con l'Official Food Control Authority di Zurigo, con il Clinical Institute for Pathology - Medical University di Vienna, il Department of Obstetrics and Gynecology - Medical University di Innsbruck e il Department of Pathology di Vienna per un'indagine sul contenuto di olio minerale in tessuti umani (10.1016/j.scitotenv.2014.07.038); collaborazione con il Dipartimento di Scienze del Farmaco e dei Prodotti per la Salute (SCIFAR) dell'Università degli Studi di Messina. per la caratterizzazione chimica dell'olio vegetale (10.1016/j.foodchem.2016.06.048); collaborazione con il Norwegian Institute of Public Health e con Toxalim dell'Università di Toulouse (Francia) per una indagine sull'accumulo di olio minerale (10.1016/j.scitotenv.2016.09.203; 10.1016/j.scitotenv.2017.01.071); collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali (DI4A) dell'Università degli Studi di Udine per un'indagine sull'effetto degli ultrasuoni nell'estrazione dell'uva (10.3390/foods9010104); collaborazione con il Centro Ricerca e Innovazione della Fondazione Edmund Mach (Trento) e con il CREA, Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura di Catania per un'indagine sulla composizione fitochimica di succo di arancia (10.1016/j.lwt.2020.109205); collaborazione con il Dipartimento Agro-Bio Tech di Gembloux, University of Liège per la validazione della piattaforma LC-GCxGC-ToFMS/FID per l'analisi quali- e quantitativa di olio minerale in prodotti per l'infanzia e oli vegetali (10.1016/j.greeac.2022.100047); collaborazione con l'Università di Primorska (Slovenia) per l'analisi di composti bioattivi (10.3390/foods12102017; 10.1016/j.trac.2024.117620; 10.3390/molecules29215201); collaborazione con l'Università delle Marche per lo sviluppo di metodi per il controllo dell'autenticità di olio di oliva e caffè (10.3390/foods12234197);</i></p>
-------------------------------------	--

	10.3390/molecules28114393)
Descrizione Description:	Barp L. "What does tissue data tell us about sources of exposure to MOH in man." Workshop on Mineral oil risk assessment: knowledge gaps and roadmap - Brussels (BE) - Book of Abstract (p. 38), February 6-7, 2019 (invited speaker).
Descrizione Description:	Barp L., Menegoz Ursol L., Quisillo C., Conchione C., Moret S. "Preliminary results on the use of ultrasound-assisted saponification (USAS) for mineral oil hydrocarbons determination in olive oil." Workshop: Advances in Separation Science from extraction to chromatographic application" - Gembloux (BE) - September 16, 2022.
Descrizione Description:	Barp L., Conchione C., Suman M., Lambertini F., Moret S. "Migration of mineral oil hydrocarbons from recycled paperboard under accelerated conditions." XIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti" - Marsala (IT) - May 29-31, 2023.
Descrizione Description:	Barp L., Conchione C., Suman M., Lambertini F., Moret S. "A study on the main parameters affecting the migration of mineral oil hydrocarbons from recycled paperboard." 11° Shelf Life Internation Meeting (SLIM) - Reggio Emilia (IT) - May 20-23, 2024
Descrizione Description:	Barp L., Moret S. "Recycled and virgin PET bottles and plastic caps: migration potential of contaminants." 8° MS Food Day - Brindisi (IT) - October 16-18, 2024.

**DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI IN TERMINI DI SUPPORTO ALLA COMUNITÀ SCIENTIFICA (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 5 RISULTATI, INCLUDENDO, A TITOLO DI ESEMPIO, RESPONSABILITÀ DI DIREZIONE DI COMITATI EDITORIALI; INCARICHI DI VALUTAZIONE DELLA RICERCA PRESSO ISTITUZIONI NAZIONALI O INTERNAZIONALI; RESPONSABILITÀ ISTITUZIONALI ALL'INTERNO DELL'ISTITUZIONE DI APPARTENENZA O DI ALTRE ISTITUZIONI) / DESCRIPTION OF THE MAIN RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS IN TERMS OF SUPPORT TO THE SCIENTIFIC COMMUNITY (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 5 RESULTS, INCLUDING, FOR EXAMPLE, MANAGEMENT RESPONSIBILITIES OF EDITORIAL COMMITTEES; RESEARCH EVALUATION ROLES AT NATIONAL OR INTERNATIONAL INSTITUTIONS; INSTITUTIONAL RESPONSIBILITIES WITHIN THE INSTITUTION OF AFFILIATION OR OTHER INSTITUTIONS):**

<p>Descrizione Description:</p>	<p><i>Negli ultimi dieci anni, ho contribuito in modo continuativo e significativo al progresso della comunità scientifica, attraverso una serie di attività complementari alla ricerca accademica. La mia produzione scientifica, costituita da 36 pubblicazioni su riviste peer-reviewed, riflette il mio impegno nella diffusione della conoscenza, in particolare nel campo della sicurezza alimentare e dell'analisi dei contaminanti. Alcuni dei miei metodi analitici per l'identificazione di idrocarburi di olio minerale e di composti bioattivi sono stati adottati da altri gruppi di ricerca e citati in linee guida scientifiche e regolatorie. Parallelamente, ho contribuito allo sviluppo e all'ottimizzazione di tecniche analitiche avanzate (LC-GC, GCxGC), finalizzate alla caratterizzazione di contaminanti e composti funzionali in matrici alimentari complesse, rendendole accessibili anche a laboratori pubblici e privati. Questi strumenti hanno favorito il miglioramento della qualità delle analisi nei contesti applicativi e normativi. In ambito formativo, ho svolto attività di supervisione di studenti di dottorato, laurea magistrale e laurea triennale, contribuendo alla loro crescita scientifica e professionale. Ho inoltre tenuto corsi, seminari e lezioni nell'ambito di programmi universitari, promuovendo la trasmissione di competenze analitiche avanzate e sensibilizzando sulle tematiche emergenti della sicurezza alimentare. Sono attivamente coinvolta nel processo di peer review in qualità di revisore per numerose riviste scientifiche e faccio parte dell'editorial board di riviste internazionali di settore e sono stata coinvolta in comitati scientifici per convegni. Nel quadro del trasferimento tecnologico, ho collaborato con aziende e istituzioni pubbliche (es. laboratori ufficiali, fondazioni di ricerca agroalimentare) per l'applicazione pratica dei risultati della ricerca. Le collaborazioni hanno riguardato sia la messa a punto di metodi di controllo qualità, sia lo sviluppo di soluzioni innovative per la valorizzazione di sottoprodotti agroalimentari o la mitigazione della contaminazione. Infine, i dati da me prodotti sono stati forniti e discussi nell'ambito di progetti o valutazioni richiesti da enti regolatori nazionali e internazionali (inclusi contributi alla valutazione del rischio di EFSA), rafforzando il legame tra ricerca scientifica e decisioni di policy.</i></p>
-------------------------------------	---

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Guest Editor della Special Issue "Application of Analytical Chemistry in Food Science" della rivista <i>Molecules</i> (ISSN 2304-8158) (23/12/2024-in corso)</p>
-------------------------------------	---

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Membro della Scientific Advisory Committee for the 5th International Electronic Conference on Foods (28-30 October 2024) - The Future of Technology, Sustainability, and Nutrition in the Food Domain, Part of the International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods series, presieduta dal Prof. Dr. Arun K. Bhunia</p>
-------------------------------------	--

Descrizione Description:	Review Editor della sezione Food Chemistry, riviste Frontiers in Chemistry e Frontiers in Nutrition, (11/05/2023 - in corso)
Descrizione Description:	Membro del Consiglio di dottorato in Scienze degli Alimenti presso l'Università di Udine.
Descrizione Description:	Review Editor della sezione Food Characterization, rivista Frontiers in Food Science and Technology, (08/03/2023 - in corso)

**DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI IN TERMINI VALORIZZAZIONE DELLE CONOSCENZE (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 3 RISULTATI, RELATIVI ALLA PARTECIPAZIONE DEL CANDIDATO ALLE ATTIVITÀ DI VALORIZZAZIONE DELLE CONOSCENZE) / DESCRIPTION OF THE MAIN RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS IN TERMS OF KNOWLEDGE VALORIZATION (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 3 RESULTS, RELATING TO THE CANDIDATE'S PARTICIPATION IN KNOWLEDGE VALORIZATION ACTIVITIES):**

Descrizione Description:	<p><i>Negli ultimi anni ho svolto un'intensa attività didattica presso l'Università degli Studi di Udine, contribuendo alla formazione di studenti in ambito alimentare e chimico con corsi teorico-pratici e attività di supervisione. Dal 2022 a oggi, sono titolare degli insegnamenti di "Analisi chimica degli alimenti" (L26 - 55 ore), e "Chimica degli Alimenti e Principi di Analisi Chimica" (LM70 - 50 ore). La mia attività didattica è stata arricchita anche da esperienze seminariali specialistiche, come il seminario tenuto nel 2024 dal titolo "Determinazione di MOSH e MOAH in oli e grassi alimentari - Method Performances", nell'ambito della IIa Scuola di Analitica delle Sostanze Grasse organizzata dalla SISSG (Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse), rivolto a giovani ricercatori e professionisti del settore.</i></p> <p><i>Parallelamente all'attività frontale, ho seguito con continuità l'attività di formazione degli studenti, ricoprendo il ruolo di relatore per 6 tesi di laurea triennale nel corso di Scienze e Tecnologie Alimentari (STAL, L26), contribuendo alla loro preparazione scientifica e metodologica. Sono attualmente relatore di un dottorando.</i></p>
-----------------------------	---

**Informazioni aggiornate alla data di candidatura 30-04-2025**

**Laura BARP**

*Il presente curriculum costituisce allegato e parte integrante dell'incarico sottoscritto*

