



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	SARA PELLIGRA
Qualifica	Collaboratore tecnico professionale - Area dei professionisti della salute e dei funzionari
Amministrazione	Arpa Piemonte
Incarico attuale	Incarico di funzione supporto organizzativo Coordinamento Laboratori presso la Struttura semplice Coordinamento Laboratori

ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | |
|---|--|
| • Date | Dal 01/06/2025 ad oggi |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Coordinamento laboratori |
| • Tipo di azienda o settore | A.R.P.A.- Agenzia Regionale Per La Protezione Ambientale Del Piemonte |
| • Tipo di impiego | Incarico di funzione supporto organizzativo Coordinamento Laboratori; Collaboratore tecnico professionale (Area dei professionisti della salute e dei funzionari) |
| • Principali mansioni e responsabilità | <ul style="list-style-type: none">- Attività di gestione nell'ambito della riorganizzazione dei laboratori dell'agenzia (trasporto campioni, logistica);- Attività a supporto della programmazione di attività di monitoraggio e controllo;- Attività per armonizzare i metodi di prova utilizzati nelle diverse sedi laboratoristiche;- Redazione di procedure tecniche di Arpa;- Attività di gestione, pianificazione e coordinamento relativo ai materiali consumabili richiesti dai laboratori specialistici dell'Agenzia;- Nomina di DEC del servizio di trasporto campioni con ditta Plurima S.p.A. (Determina Dirigenziale 883 del 24/10/2023 e Prot.00032140 del 11/04/2024)- Nomina DEC contratto di fornitura di miscele di gas, gas tecnici ed elio n. 9386498\2023, 9475194\2023, 4331714\2024, 8979861\2025 (Determina dirigenziale n. 99 del 11/02/25, Determina dirigenziale n. 492 del 28/06/2024 e Prot. 00041170 del 08/05/2024, Determina dirigenziale n°1019 del 05/12/2025, Determina n°1019 del 05/12/2025, Determina n°1020 del 05/12/2025; prot. 10710 del 09/02/26 e Determina n°67 del 11/02/26)- Redazione capitolato tecnico e disciplinari per bandi di gara per l'acquisizione dei beni;- Valutazione delle caratteristiche tecniche e delle quantità dei prodotti da acquistare, secondo le necessità dei laboratori;- Valutazione tecnica dei beni offerti a seguito di Richiesta di Offerta (RDO), Trattativa Diretta (TD) e Accordi Quadro;- Coordinamento attività di prova in ambito tecnico logistico;- Coordinamento attività di prova in ambito tecnico scientifico;- Partecipazione a gruppi di lavoro per l'armonizzazione e la scelta dei metodi di prova;- Partecipazione a gruppi di lavoro per tematiche specifiche (SNPA: RRTEM 16-02 Sviluppo e armonizzazione di metodiche analitiche; RRTEM 16-03 Controllo interlaboratorio e materiali di riferimento) |
| • Date | Dal 01/04/2018 al 31/05/2025 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Coordinamento laboratori (ex Coordinamento rete laboratoristica e servizi a supporto) |
| • Tipo di azienda o settore | A.R.P.A.- Agenzia Regionale Per La Protezione Ambientale Del Piemonte |
| • Tipo di impiego | Collaboratore Tecnico Professionale, Categoria D |
| • Principali mansioni e responsabilità | <ul style="list-style-type: none">- Acquisizione di beni;- Attività di gestione, pianificazione e coordinamento relativo ai materiali consumabili richiesti dai laboratori specialistici dell'Agenzia;- Attività di gestione nell'ambito della riorganizzazione dei laboratori dell'agenzia (trasporto campioni, logistica);- Nomina di DEC del servizio di trasporto campioni con ditta Plurima S.p.A. (Determina Dirigenziale 883 del 24/10/2023 e Prot.00032140 del 11/04/2024)- Nomina DEC contratto di fornitura di miscele di gas, gas tecnici ed elio (RdO) n.4331714\2024 e n. 9475194\2023 (Determina dirigenziale n. 99 del 11/02/25, Determina dirigenziale n. 492 del 28/06/2024 e Prot. 00041170 del 08/05/2024)- Redazione capitolato tecnico e disciplinari per bandi di gara per l'acquisizione dei beni;- Valutazione delle caratteristiche tecniche e delle quantità dei prodotti da acquistare, secondo le necessità dei laboratori;- Valutazione tecnica dei beni offerti a seguito di Richiesta di Offerta (RDO), Trattativa Diretta (TD) e Accordi Quadro;- Coordinamento attività di prova in ambito tecnico logistico;- Coordinamento attività di prova in ambito tecnico scientifico;- Partecipazione a gruppi di lavoro per l'armonizzazione e la scelta dei metodi di prova. |
| • Date | Dal 01/03/2016 al 31/03/2018 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Dipartimento di Torino. SS06.01 Servizio territoriale di tutela e vigilanza (Tutela 1). Sede Operativa Torino Nord. Via Pio VII 9, 10135 Torino. |
| • Tipo di azienda o settore | A.R.P.A.- Agenzia Regionale Per La Protezione Ambientale Del Piemonte |

• Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Collaboratore Tecnico Professionale, Categoria D - Attività di Campionamento; - Sopralluoghi; - Valutazioni dati e produzioni di Rapporti Tecnici (Relazioni); - Analisi delle Normative nell'ambito specifico; - Analisi del sistema di gestione per la qualità e dei documenti di riferimento; - Competenze informatiche di base ed avanzate; - Utilizzo di software specifici (utilizzo di software adeguati all'ambito di competenza); - Riconoscimento delle tipologie delle relazioni esistenti tra atti normativi interni; - Gestione dell'archivio documentale (Doqui); - Gestione smistamento delle pratiche assegnate a TO NORD; - Assegnazione delle pratiche ai colleghi della sede operativa; - Registrazione e fascicolazione su DOQUI.
• Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Dal 22/06/2009 al 28/02/2016 Polo Alimenti, Via Strada Nizza 24, 10040 La Loggia (Torino) A.R.P.A.- Agenzia Regionale Per La Protezione Ambientale Del Piemonte Collaboratore Tecnico Professionale, Categoria D <u>Attività analitica</u> - Determinazione di contaminanti chimici in alimenti (micotossine, IPA, residui di fitosanitari, metalli pesanti) - Determinazione di additivi, conservanti e altri ingredienti in alimenti e cosmetici; - Analisi chimiche su materiali destinati al contatto con gli alimenti; - Analisi per la verifica dell'etichetta nutrizionale dei prodotti; - Caratterizzazione merceologica di vini e oli; - Determinazione degli allergeni. <u>Gestione del rischio per la sicurezza alimentare</u> - Sviluppo di nuove metodiche analitiche in campo alimentare; - Valutazione di conformità dei campioni di alimenti, bevande, cosmetici e materiali destinati al contatto con gli alimenti rispetto alla normativa vigente nei rispettivi ambiti; - Gestione aggiornamento normativo. <u>Assicurazione qualità del dato</u> - Controllo del sistema qualità del laboratorio secondo le norme UNI 17025 e ISO 9001; - Attività di supervisione del processo e del prodotto; - Coordinamento dell'attività di laboratorio; - Validazione/conferma metodi di prova; - Valutazione dei risultati di taratura (conferma metrologica); - Conduzione attività di Audit: requisiti tecnici norma UNI 17025; - Analisi delle Non Conformità; - Identificazione delle risorse necessarie al conseguimento degli obiettivi di qualità; - Analisi del sistema di gestione per la qualità e dei documenti di riferimento. <u>Altre attività</u> - Identificazione dei requisiti per i prodotti e i servizi approvvigionati presso fornitori esterni; - Riconoscimento degli elementi relativi al campionamento e al trasporto dei campioni nell'ambito specifico; - Statistica: utilizzo di tecniche statistiche di base ed avanzate.
• Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Dal 01/11/2004 al 21/06/2009 Polo Alimenti, Via Strada Nizza 24, 10040 La Loggia (Torino) A.R.P.A.- Agenzia Regionale Per La Protezione Ambientale Del Piemonte Vari contratti di Collaborazione Coordinata e Continuativa Analisi di fitofarmaci in matrici vegetali: - metodo multi-residuo in prodotti vegetali: determinazione di carbammati; - metodo multi-residuo per l'analisi di antiparassitari in prodotti vegetali: estrazione con solvente e purificazione in fase solida (SPE); - determinazione di antiparassitari a nucleo benzimidazolico in prodotti vegetali; - determinazione di residui di ditocarbammati in frutta e ortaggi. Analisi, raccolta dati e loro successiva valutazione mediante l'utilizzo di sistemi informatici e controllo della conformità in merito alla legislazione vigente; Sviluppo di nuove metodiche analitiche in campo alimentare; Controllo del sistema qualità del laboratorio secondo le norme UNI 17025 e ISO 9001.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	10/12/2004 Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare Università degli Studi di Catania, Facoltà di Agraria, Corso di Laurea quinquennale in Scienze e Tecnologie Alimentari
---	---

• Qualifica conseguita	Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare
• Date	Dal 1999 a 2004. Conseguitamento della Laurea: 20/07/2004
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Catania, Facoltà di Agraria, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	
• Qualifica conseguita	Laurea quinquennale in Scienze e Tecnologie Alimentari con voto 110/110 e lode
• Date	1994-1999
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Liceo Scientifico Archimede di Rosolini: indirizzo linguistico
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	
• Qualifica conseguita	Maturità Scientifica con voto 87/100
CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI	
MADRELINGUA	Ottima conoscenza della lingua italiana parlata e scritta
ALTRE LINGUA	
	INGLESE
• Capacità di lettura	Buona
• Capacità di scrittura	Buona
• Capacità di espressione orale	Buona
	FRANCESE
• Capacità di lettura	Discreta
• Capacità di scrittura	Discreta
• Capacità di espressione orale	Discreta
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Ottima disponibilità e capacità di vivere con altre persone e lavorare in squadra in ambienti multiculturali dove la comunicazione è essenziale. Buona apertura mentale, flessibilità, buona capacità di analisi, spirito di iniziativa, stabilità emotiva anche in condizioni di stress. Partecipazione ad incontri internazionali di formazione spirituale tenutesi a Castengandolfo (Roma) dal Movimento dei Focolari durante i quali si aveva occasione di stabilire rapporti interpersonali con persone di altre culture, religioni e razze.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Coordinamento di gruppi di persone del Movimento dei Focolari per la realizzazione di iniziative di volontariato (Progetto Africa, Progetto Adozioni a distanza, Fiera Primavera). Coordinamento e pianificazione dell'attività di laboratorio – Laboratorio Polo Alimenti
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	<u>Conoscenze analitiche strumentali</u> - Cromatografia ad esclusione dimensionale (GPC) ed ionica (IC); - Spettrofotometria UV-VIS, AAS; - Cromatografia Liquida con rivelatore a serie di diodi (DAD); - Cromatografia Liquida con sistema di derivatizzazione e rivelatore fluorimetrico; - Gascromatografia - spettrometria di massa (trappola ionica, quadrupolo e tempo di volo); - Gascromatografia con rivelatori ECD, NPD, FPD; - Ase (Accelerated Solvent Extractor); - Elettroforesi Capillare. <u>Conoscenze informatiche</u> - Sistemi operativi: Windows, Mac OS X, IOS, Android - Pacchetto Office: Word, Excel, Power Point, Access, Pacchetto OpenOffice e LibreOffice - Applicazioni per la navigazione internet: Edge, Opera, Chrome, Mozilla Firefox, Safari - Adobe Acrobat reader and writer, - Applicativi per la gestione dati laboratorio (ProlabQ, Weblab, Gestlab), gestione documentazione (Doqui)
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE	<u>CONVEGNI, SEMINARI E CORSI DI FORMAZIONE</u> 18-19/02/2026, Torino "Allenare il pensiero critico". Organizzato da Essere PA. Accademia del valore. 20/11/2025, Novara. "Dto Innovators Tour". Organizzato da Dto. (durata ore 7). 17/09/25, Torino. "Utilizzo dell'intelligenza artificiale in ambito lavorativo e la sicurezza della privacy. Organizzato da Arpa Piemonte (durata ore 5). 04/06/25, Torino. "Pillole di qualità: analisi del contesto dell'organizzazione" Organizzato da Arpa Piemonte (durata ore 4).

28/05/25, Torino. "Corso sicurezza per il preposto - Formazione particolare aggiuntiva art. 37 comma 7 D.Lgs 81/08 e Accordo Conferenza Stato Regioni 21.12.2011". Organizzato da Gruppo Torino Progetti (durata ore 8).

24-28/03/25, Torino. Percorso professionalizzante "Accettazione campioni". Organizzato da Arpa Piemonte (durata ore 10).

20/02/25, Torino. "Il Codice dei contratti. Strumenti per la definizione delle procedure di acquisizione di beni e servizi" Organizzato da Arpa Piemonte (durata ore 6:30)

16/01/25, Torino. "CUG e Consiglieria di fiducia - Ruoli, funzioni e attività" Organizzato da Arpa Piemonte (durata ore 5).

26/11/24, Torino. "Etica pubblica e comportamento etico – responsabilità in ambito digitale". Organizzato da Arpa Piemonte (durata ore 4:30).

20/27/09/2024 Torino. Percorso professionalizzante "PFAS: quadro normativo di riferimento e cenni ai metodi di campionamento e misura nelle diverse matrici ambientali". Organizzato da Arpa Piemonte (durata ore 10).

08/08/24, Torino. "Competenze digitali per la PA." Piattaforma Syllabus (durata ore 14)

20/06/24, Torino. "PFAS: dal campionamento delle acque al risultato analitico". Organizzato da Orion Scientific. (durata ora 1).

18/04/2024, Torino. "Corso di retraining per l'utilizzo dei fibrillatori semiautomatici esterni". Organizzato da Anpas.

27/03/2024, Torino. "La statistica di base nei laboratori". Organizzato da Ultra Scientific Italia. (durata ore 4).

09/05/2022, Torino. "Il documento informatico". Organizzato da Arpa Piemonte (durata ore 5).

24-25/02/2022, Torino. "La progettazione di appalti di forniture e servizi e l'esecuzione". Organizzato da Arpa Piemonte (durata ore 13:10).

15/12/2021, Torino. "Formazione primo soccorso; Defibrillatore Semiautomatico Esterno (DAE)-Laici". Organizzato da Arpa Piemonte (durata ore 4).

29/11/2021, Torino. "Violenza di genere e molestie". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 4:30).

16/09/2021, Torino. "Laboratori sugli strumenti di lavoro digitali" livello intermedio". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 5).

22/03/2021, Torino. "Rischi in ambito di sicurezza sul lavoro legati allo smart working: la tua salute muscolare (Art.37 D. D.LGS. 81/08, Accordo Stato Regioni 2011)". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 4:30)

14/09/2020-19/11/2020, Torino. "L' accreditamento dei laboratori di prova e taratura secondo la nuova Norma UNI CEI ISO/IEC 17025:2018". Organizzate da SNPA in modalità on-line (durata ore 25)

23/04/2020-04/05/2020, Torino. "Accreditamento dei sistemi integrati di qualità-Nuova UNI CEI EN ISO/IEC 17025/2018". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 14)

12/02/2020, Torino. "Cedolino Stipendiale e trattamento economico". Organizzato da ARPA Piemonte (durate ore 6:45)

26/09/2019, Torino. "La contabilità finanziaria ed economico-patrimoniale: applicazioni concrete in Arpa Piemonte." Organizzato da ARPA Piemonte (durate ore 6:45).

25/06/2019, Torino. "LA UNI CEI EN ISO/IEC 17025 2018". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 6:30)

16/10/2018, Torino. "Corso di formazione specifica sui rischi individuati per il personale che svolge attività amministrativa (Art. 37 D.Lgs 81/08 e s.m.i.; Accordo Stato Regioni 2011). Organizzato da ARPA Piemonte.

8/11/2016; 24/01/2017, Torino. "Formazione del preposto dall'art. 2 - 37 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. e dell'Accordo Stato Regioni 2011". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 9)

05/10/2016 -19/12/2016 "Inserimento di nuovo personale nelle strutture di tutela per le attività di controllo ambientale". (Formazione sul campo – Tirocino e stage) (durata ore 156)

26/09/2016, Torino. "Disposizioni in materia di delitti contro l'ambiente: le ricadute in ARPA Piemonte". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 6:30)

16/09/2016, Torino. "Formazione specifica sui rischi individuati per il personale che svolge attività tecnica: Procedure di sicurezza proprie del monitoraggio e controllo sul territorio (Art.37 D. Lgs 81/08 e s.m.i.; Accordo Stato Regioni 2011)." Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 7)

12/09/2016, Torino "Formazione specifica sui rischi individuati per il personale che svolge attività tecnica: fattori di rischio trasversali (Art.37 D. Lgs 81/08 e s.m.i.; Accordo Stato Regioni 2011)." Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 6:45)

10/11/2015, Fossano. "L'etichetta degli alimenti, una mappa per orientare gli acquisti, le informazioni destinate ai consumatori e quelle indirizzate agli Organi di Controllo". Organizzato da A.S.L. CN1.

06/10/2015, Milano Expo. "Le certificazioni nell'agroalimentare: una garanzia di qualità e competitività in Italia e nel mondo". Organizzato da Accredia (durata ore 2:30).

28/11/2014, La Loggia. "Anticorruzione, trasparenza e codice di comportamento - Modulo rivolto al personale del comparto non a rischio". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 4).

24/11/2014, Torino. "La contraffazione dei prodotti cosmetici". Organizzato da Camera di commercio, Industria Artigianato e Agricoltura di Torino (durata ore 4).

18-27/11/2014, Torino. "Formazione specifica in tema di sicurezza per il personale che svolge attività tecnica: modulo specialistico per il personale dei laboratori chimici". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 14).

06/06/2014 Vercelli. "Cosmesi e salute: problematiche tecniche e riferimenti normativi". Organizzato da A.S.L. VC (durata ore 5).

08/04/2014 Torino. "La Qualità in Arpa Piemonte: il sistema di gestione e le verifiche ispettive" Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 8:30).

31/03/2014, Torino. "Formazione generale in materia di Igiene e Sicurezza del lavoro". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 4).

17/03/2014, Torino. "Formazione Pronto Soccorso - Aggiornamento". Organizzato da ARPA Piemonte.

11/02/2014, La Loggia (TO). "Applicativo Biogest Over Internet (B.O.I)". Organizzato da ARPA Piemonte.

11/10/2013, Pavone Canavese (TO). "Due giorni di Salute e Bellezza". Organizzato da Ordine dei Chimici del Piemonte e della Valle D'Aosta.

4-9-14-18-22/10/2013, La Loggia (TO); 20/11/2013, Torino. "Sperimentazione calcolo incertezza di misura sui metodi chimici: applicazione sperimentale della proposta di procedura". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 46).

17/05/2013, Torino. "Gestione della conferma metrologica delle apparecchiature di misura". Organizzato da ARPA Piemonte

15/05/2013, Milano. "Contaminanti e residui negli alimenti: risk assessment di filiera e interpretazione del dato analitico". Organizzato da In-formare – Foodandtec (durata ore 7:30).

15/02/2013, Torino. "Sicurezza alimentare e prevenzione: investimento, opportunità o spesa inutile oggi?". Organizzato da Federazione Veterinari e Medici (durata ore 4).

28-29/11/2012, Torino. "Addetti al pronto soccorso aziendale". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 14).

21/11/2012, Torino. "L'etichettatura dei prodotti alimentari. La normativa dell'Unione europea e nazionale. Organizzato da Camera di commercio, Industria Artigianato e Agricoltura di Torino (durata ore 3:30).

06/11/2012, Torino. "Il mercato e la produzione cinese: non solo un pericolo di contraffazione". Organizzato da Camera di commercio, Industria Artigianato e Agricoltura di Torino (durata ore 3:30).

18-19/10/2012, Torino. "Workshop dei Laboratori Nazionali di Riferimento per metalli pesanti negli alimenti e nei mangimi e additivi nei mangimi". Organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e dall'Istituto Superiore di Sanità (durata ore 9).

19/04/2012, Torino. "Aggiornamento sulla procedura: Verifiche ispettive interne e analisi della check list di verifica". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 8).

26-27/03/2012, Torino. "Attività di analisi dati Inter e Intralaboratorio per la stima dell'incertezza di misura". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 16).

12-16-23/03/2012; 13-20/04/2012, La Loggia. "Attività di sperimentazione per la produzione di report tecnici riferiti all'attività laboratoristica". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 28).

14-15/12/2011, Roma. "Sicurezza Alimentare: il controllo ufficiale degli additivi alimentari". Organizzato da Ministero della Salute e Istituto Superiore di Sanità (durata ore 14).

07/12/2011, Novara. "Controllo ufficiale sugli additivi alimentari". Organizzato da ASL Novara (durata ore 8).

24-25/11/2011, Torino. "La gestione della strumentazione UNI EN ISO 10012:2004 e UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 - controllo dei processi di misurazione; conferma metrologica applicata a strumentazioni complesse di prova e di taratura". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 16).

21/11/2011, Torino. "Cosmetici e pigmenti per tatuaggio: problematiche emergenti in Sanità Pubblica". Organizzato da ASL TO5 - Moncalieri (durata ore 9).

15-16/11/2011, Torino. "Gestione della qualità nelle strutture laboratoristiche secondo quanto disposto dalla Normativa UNI EN ISO/IEC 17025:2005". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 14).

19/10/2011; 9-18-22-30/11/2011, Torino. "Analisi dati Intra e Interlaboratorio per la stima dell'incertezza di misura". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 31).

12/05/2011, Torino. "A global perspective on food safety methods and technologies". Organizzato da Thermo Fisher Scientific (durata ore 6.30).

15/03/2011, Milano. "Regolamento "PIM" n.10/2011. Materiali e oggetti in plastica a contatto con alimenti. Analisi, punto per punto, del nuovo regolamento comunitario". Organizzato da Istituto Italiano Imballaggio (durata ore 7.30).

04-11/02/2011, Torino. "Percorso di informazione per la rete dell'Educazione ambientale: significato e metodi della diffusione della scienza". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 13).

24-25/11/2010, La Loggia (TO). "Uso del software di gestione Xcalibur e messa a punto di un metodo". Organizzato da Thermo Fisher Scientific (durata ore 13).

11/11/2010, Torino. "Gli imballaggi dei prodotti alimentari: sicurezza ed aspetti ambientali". Organizzato da Camera di commercio, Industria Artigianato e Agricoltura di Torino (durata ore 4).

29/10/2010, Grugliasco (TO). "Rischi associati all'attività di laboratorio nella manipolazione delle sostanze pericolose". Organizzato da ARPA Piemonte.

12/07/2010, La Loggia (TO). "Seminario on line "Novità per l'analisi alimentare". Organizzato da Agilent Technologies.

27/05/2010, Torino. "Soluzioni Waters per il Settore Agroalimentare". Organizzato da Waters S.P.A. (durata ore 2:30).

10-11/05/2010, La Loggia (TO). "Corso Introduttivo Teorico e Pratico LC/MS a trappola ionica". Organizzato da Thermo Fisher Scientific (durata ore 16).

20-21-22/04/2010, Pavia. "DSQ Operations". Organizzato da Thermo Fisher Training Institute.

15-16/02/2010, La Loggia (TO). "Corso Sviluppo Metodi sulla GC/MS quadrupolare DSQ II". Organizzato da Thermo Fisher Scientific (durata ore 16).

25-26/01/2010, Torino. "Aggiornamenti conseguenti alle nuove disposizioni relative agli agrofarmaci: Impatto sull'agricoltura e la salute". Organizzato da Agrinnova (durata ore 10:30).

21-22/01/2010, La Loggia (TO). "Corso Avanzato al GC/MS quadrupolare DSQ II". Organizzato da Thermo Fisher Scientific (durata ore 16).

16-17/11/2009, La Loggia (TO). "Corso Introduttivo Teorico e Pratico GC/MS quadrupolare DSQ II". Organizzato da Thermo Fisher Scientific (durata ore 16).

03-04/11/2009, Torino. "Tecniche di Audit – ISO 19011". Organizzato da ARPA Piemonte.

02/10/2009, Torino. "Percorso Formativo Area Qualità: ISO 17025 Laboratori". Organizzato da ARPA Piemonte.

21-22/09/2009, Torino. "ISO 9001 Sistema di Gestione per la Qualità in Organizzazioni che erogano servizi". Organizzato da ARPA Piemonte.

30/06/2009, Grugliasco (TO). "Workshop: "Environmental analysis and food control: come soddisfare la legislazione odierna e futura". Organizzato da Thermo Fisher (durata ore 6:30).

03-08/06/2009, Torino. "Sistema di gestione per la qualità: requisiti relativi alla documentazione (ISO 9001 2008, UNI 11097)". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 14).

10/03/2009, Torino. "Obiettivo Microinquinanti: attualità e tendenze nell'analisi ambientali ed alimentari". Organizzato da Agilent Technologies (durata ore 4).

21-22/01/2009, Torino. "Microsoft Excel 2000 Base". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 12).

13/11/2008, Torino. "GC Tips and Tricks". Organizzato da Agilent Technologies (durata ore 4).

Settembre - Ottobre 2008, Torino. "Statistica e metodi di prova: livello avanzato". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 32).

14/10/2008, Torino. "La spettrometria di massa nella sicurezza alimentare e nel controllo ambientale". Organizzato da Thermo Fisher Scientific (durata ore 3:30).

22-25/09/2008, Torino. "Microsoft Word 2000 Avanzato". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 12).

Aprile - Luglio 2008, Torino. "Corso di Lingua Inglese Livello Intermedio". Organizzato da Enaip Torino (durata ore 50).

10-11/04/2008, Frossasco (TO). "Alimentazione e Sport: quali i risultati, quanti gli insuccessi?". Organizzato da Museo del Gusto.

6-7/12/2007, Torino. "7° Convegno Nazionale Fitofarmaci e Ambiente". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 11).

8/11/2007; 05/12/2007, La Loggia (TO). "Uso e applicazioni del Sistema GX-274 LH e del Software di gestione Trilution LH". Organizzato da Gilson Italia s.r.l..

28/02/2007, Torino. "Purificazione dei campioni mediante Solid Phase Extraction (SPE)". Automazione, materiali e applicazioni. Organizzato da Gilson Italia s.r.l. (durata ore 4).

2007, Torino. "La statistica nella validazione del metodo, le carte di controllo e le tarature – Carte di controllo – Taratura strumenti semplici e complessi". Organizzato da ARPA Piemonte (durata ore 24).

28/11/2006, Torino. "Sviluppo di metodiche HPLC con le nuove colonne sub-2µm". Organizzato da Agilent Technologies (durata ore 4).

16-17/11/2006, Torino. "Riunione Monotematica - La nutrizione artificiale di lunga durata". Organizzato da Società Italiana di Nutrizione Parenterale ed Enterale, Membro della Federazione delle Società Italiane di Nutrizione (FeSIN).

20/09/2006, Grugliasco (TO). "La sicurezza nelle attività di laboratorio: modalità di prevenzione del Rischio Chimico e del Rischio Biologico". Organizzato da ARPA Piemonte.

19-20/06/2006, Frossasco (TO). "Conservare gli alimenti: una necessità di ieri, un'opportunità di oggi.

Tavola rotonda: Data di scadenza: quali i rischi amministrativi-penalì e quali i rischi per la salute?". Organizzato da Museo del Gusto.

05/04/2006, Milano. "La sicurezza degli alimenti: Nuove applicazioni per il controllo". Organizzato da Chemtek Analytica

20/09/2005, Torino. "Agilent Innovation". Organizzato da Agilent Technologies (durata ore 4:30).

10/05/2005, Bologna. "Micotossine, metalli pesanti, agrofarmaci nell'agroalimentare. Le ultime novità legislative, tecniche ed analitiche". Organizzato da ASS.IN.CER.

28/04/2005, Torino. "Applicazioni in Gas Massa e LC Massa – Tecniche all'avanguardia per analisi di routine". Organizzato da Thermo Electron Corporation.

24-25/02/2005, Torino. "Difesa delle colture ortofrutticole". Organizzato da Agrinnova.

23/02/2005, Torino. "Modelli di distribuzione nei processi reali (TQM Itaca). La buona pratica di pipettaggio (Mettler-Toledo)". Organizzato da Augusta Edizioni e Manifestazioni.

15/02/2005, Torino. "Le principali soluzioni innovative HPLC Dionex". Organizzato da Dionex.

15/02/2005, Torino. "Misure elettrochimiche". Organizzato da Mettler Toledo.

04/11/2004, Torino. "La Normativa in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, il Sistema Sicurezza A.R.P.A., i rischi e le misure di prevenzione". Organizzato da ARPA Piemonte.

1995. Kilkenny College. "Inglese. Communicative skills oral and written. Understanding aural and reading". Organizzato da Dublin Language Centre: International Summer School - Camp Ireland.

DOCENZE

29/01/2014; 05/02/2014, Torino. "Il controllo chimico negli alimenti: dal campionamento alla valutazione del risultato". Corso di formazione per gli Operatori dei Servizi di Igiene e Sanità Pubblica. Organizzato da ARPA Piemonte.

PUBBLICAZIONI

Branca, P.; Longo, A.; Audi Grivetta, E.; Manzo, M.; Pelligra, S.; Salzarulo, A. "Analisi dei fitofarmaci: proposta di un metodo multi residuo per la determinazione dei pesticidi N-metil carbammici nei prodotti vegetali". Il Bollettino 2006, 57, n. 1, p. 41-48.

Coluccia S.J., Alesso F., Bodda M., Ciacciarelli S., Delaini A., Pelligra S., Ricci F. Rapporti ISTISAN 13/18. IV Congresso Nazionale. Le micotossine nella filiera agroalimentare. 11-13 Giugno 2012. Atti - vi, 172 p. pubblicato il 14/10/2013, 31-35, ISSN 1123-3117 (p. 31-35 "Micotossine negli alimenti - controlli ufficiali in Piemonte 2002-2011).

Coluccia S.J., Alesso F., Bodda M., Ciacciarelli S., Delaini A., Pelligra S., Ricci F. Rapporti ISTISAN 13/18. IV Congresso Nazionale. Le micotossine nella filiera agroalimentare. 11-13 Giugno 2012. Atti - vi, 172 p. pubblicato il 14/10/2013, p.36-38 ISSN 1123-3117 (p. 36-38 Utilizzo di un sistema automatizzato per l'estrazione di Aflatossine b1 b2 e g1 g2 e Ocratossina A in varie matrici alimentari").

Coluccia S.J., Alesso F., Bodda M., Ciacciarelli S., Delaini A., Pelligra S., Ricci F. ISTISAN congressi 12/C3 "IV Congresso Nazionale: le micotossine nella filiera Agro-Alimentare" - Istituto Superiore di Sanità. Roma, 11-12-13/06/2012, p.14, ISSN 0393-5620 (p.14 Micotossine negli alimenti - controlli ufficiali in Piemonte 2002-2011)

DIVULGAZIONE e REPORTISTICA

Manuela Agnello, Francesco Ricci, Sara Pelligra, Sara Coluccia. Relazione: Rapporto Attività 2013- Cosmetici e inchiostri per tatuaggio.

Francesco Ricci, Sara Pelligra. Relazione: Rapporto Attività 2013- Analisi chimiche.

Manuela Agnello, Francesco Ricci, Sara Pelligra, Sara Coluccia. Relazione: Rapporto Attività 2012- Cosmetici e inchiostri per tatuaggio.

Sara Pelligra, Francesco Ricci. Relazione: Rapporto Attività 2012- Analisi chimiche.

Coluccia S.J., Alesso F., Bodda M., Ciacciarelli S., Delaini A., Pelligra S., Ricci F. ISTISAN congressi 12/C3 "IV Congresso Nazionale: le micotossine nella filiera Agro-Alimentare" - Istituto Superiore di Sanità. Roma, 11-12-13/06/2012, Poster. p.54 ISSN 0393-5620 (p.54:" Utilizzo di un sistema automatizzato per l'estrazione di Aflatossine b1 b2 e g1 g2 e Ocratossina A in varie matrici alimentari").

Sara Pelligra, Sara Ciacciarelli, Manuela Agnello. Relazione: Rapporto attività 2011-Cosmetici e pigmenti per tatuaggio

Delaini Andreina, Pelligra Sara, Ricci Francesco. Relazione: Rapporto Attività 2011-Analisi chimiche.

Sara Pelligra, Sara Ciacciarelli, Manuela Agnello. Relazione: Cosmetici. Rapporto attività 2010.

Annalisa Longo, Sara Pelligra, Antonella Salzarulo e Matteo Parpinel. La contaminazione alimentare: residui di antiparassitari su prodotti ortofrutticoli. Rapporto attività 2009.

Paolo Branca, Annalisa Longo, Sara Pelligra, Antonella Salzarulo e Matteo Parpinel. Poster e relazione: "Analisi dei residui nei prodotti ortofrutticoli commercializzati in Piemonte. Rapporto attività 2006." Torino, 6-7/12/2007 - 7° Convegno Nazionale Fitofarmaci e Ambiente

Branca, P.; Alesso, F.; Audi Grivetta, E.; Bodda, M.; Calabria, A.; Coluccia, S.; Delfini, A.; Gamero, M.; Longo, A.; Manzo, M.; Massaretti, P.; Mosso, C.; Otta, C.; Pelligra, S.; Palmo, A.; Ricci, F.; Salzarulo, A.; Strumia, C. Riunione Monotematica SINPE: "La Nutrizione Artificiale di lunga durata" Poster: Contaminanti chimici e ogm nella nutrizione enterale. Torino, 16-17/11/2006 – Convegno Riunione Monotematica - "La nutrizione artificiale di lunga durata Società Italiana di Nutrizione Parenterale ed Enterale"

PATENTE O PATENTI

Patente di guida B

Dichiarazione sostitutiva di certificazione – art.46 e 47 D.P.R. 445/2000 e smi - La sottoscritta, consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art.76 del D.P.R. 445/2000 dichiara che le informazioni riportate nel seguente curriculum vitae, corrispondono a verità.

Torino, 20/02/2026

Sara Pelligra (firmato in originale)