

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	MICHELA IBBA
Data di nascita	5 Marzo 1985
Luogo e data di nascita	
Indirizzo	
Recapito telefonico	
e-mail	michela.ibba@aslsassari.it
Incarico attuale	Dirigente Veterinario

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **04/01/2021- IN CORSO**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **ATS SARDEGNA- SEDE DI SASSARI, AFFERENTE AL DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE – ZONA NORD**
- Tipo di impiego **Dirigente Veterinario,**
- Principali mansioni e responsabilità **Disciplina di Igiene degli Alimenti di Origine Animale**

- Date (da – a) **14/09/2020- 31/12/2020**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **F.LLI PINNA CASEARIA SPA**
- Tipo di impiego **Via F.lli Chighine n.9, 07047, Thiesi (SS)**
- Principali mansioni e responsabilità **contratto a tempo determinato Tecnico II livello del CCNL Industria Alimentare profilo dottore di ricerca imprese nell'ambito del Progetto PhD - "Cibo e sviluppo sostenibile" F.A.I. LAB**
Rilevazione/produzione dati, anche attraverso l'esecuzione di prelievo campioni, di determinazioni analitiche, inserimento dati nei database aziendali, esecuzione di analisi ed interpretazione dei dati e predisposizione di report e relazioni. Ha funzione di raccolta ed elaborazione autonoma di informazioni utili per le attività di Ricerca e sviluppo, anche attraverso la consultazione di banche dati e risorse informatiche

- Date (da – a) **10/2016- 12/2016**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **FONDAZIONE ITS FILIERA AGRO-ALIMENTARE DELLA SARDEGNA**
- Tipo di impiego **Sede Legale: Loc. Santa Maria la Palma | 07041 Alghero**
- Principali mansioni e responsabilità **Insegnamento**
Insegnamento nel corso: STANDARD IGIENICI PER LA PROGETTAZIONE DEI MACCHINARI

- Date (da – a) **1/2015 – 5/2015**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Dipartimento di medicina Veterinaria, Università di Sassari. Settore Ispezione Alimenti di origine animale.**
- Tipo di impiego **Borsa di ricerca**
- Principali mansioni e responsabilità **Determinazione della presenza di matrici organiche e biofilm su superfici ambientali in stabilimenti lattiero-caseari; campionamenti ambientali; ricerca di microrganismi alteranti e patogeni in matrici ambientali e alimenti; isolamento e conservazione di microrganismi isolati; predisposizione di banche dati.**

- Date (da – a) **1/2014 – 7/2014**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Gastrointestinal Bacteria Reference Unit, Public Health England, 61 Colindale Avenue NW9 5EQ London**
- Tipo di impiego **PhD Internship at Public Health England.**
- Principali mansioni e responsabilità **L' internship ha riguardato le tecniche biomolecolari per la caratterizzazione di ceppi di *Listeria monocytogenes*. Tecniche utilizzate: Real-time PRC, fAFLP, Next Generation sequencing.**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) **6/2016 – 6/2019**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Scuola di specializzazione in Ispezione degli alimenti di Origine Animale. Università degli Studi di Sassari**
- Qualifica conseguita **Specialista in Ispezione degli alimenti**

- Date (da – a) **11/2011 – 10/2014**
- Nome e tipo di istituto di **Scuola di Dottorato in Scienze Veterinarie, Indirizzo Produzione, sicurezza e qualità**

istruzione o formazione • Qualifica conseguita	alimentare. Ciclo XXVII. Università degli Studi di Sassari. Dottore di ricerca con certificazione di “Doctor Europaeus”.
• Date (da – a) • Titoli di studio Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	11/2011 Abilitazione all’esercizio della professione di Medico Veterinario Università degli Studi di Sassari.
• Date (da – a) • Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione • Qualifica conseguita	07/2011 Università degli Studi di Sassari. Dipartimento di Medicina Veterinaria Dottoressa in Medicina Veterinaria
• Date (da – a) • Titoli di studio Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	7/2004 Maturità scientifica Liceo scientifico Mariano IV D'arborea Via Messina, Oristano (Italia)
MADRELINGUA	Italiano
ALTRE LINGUE	Inglese
• Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale	buono buono buono
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE <i>CON COMPUTER, ATTREZZATURE SPECIFICHE, MACCHINARI, ECC.</i>	In possesso della patente informatica ECDL conseguita il giorno 23/10/2014 presso I.T.I. “G.M. Angioy” Sassari Codice Test center OB-01
ALTRO	12-14 Giugno 2013 Partecipazione al XXIII Convegno AIVI “ Il contesto ambientale e la sicurezza alimentare”. Presentazione della comunicazione scientifica dal titolo: “ Fattori di qualità igienica e sensoriale che influenzano la shelf-life del formaggio fresco tradizionale Fruhe (Casu axedu) della Sardegna”. 19-21 Settembre 2012 Partecipazione al XXII Convegno AIVI “Autorità competente e operatore del settore alimentare: armonizzazione degli strumenti di gestione del rischio”. Presentazione della

PUBBLICAZIONI

- 1 Evaluation of *Listeria monocytogenes* environmental contamination in two sheep's milk cheese-making plants. **Ibba M.**, Cossu F., Spanu V., Viridis S., Spanu Carlo, Scarano C., De Santis E.P.L. (2012) “.Italian Journal of Food Safety 2013; volume 2:e31.
- 2 Hygienic and sensory quality factors affecting the shelf-life of Fruhe (Casu axedu) traditional Sardinian fresh cheese. C. Spanu, C. Scarano, M. Venusti, D. Sardo, S. Serra, **M. Ibba**, F. Frau, E.P.L De Santis. Italian Journal of Food Safety. Volume 2, Issue 3, 2013, Article number e44, Pages 160-164.
- 3 Occurrence and traceability of *Listeria monocytogenes* strains isolated from sheep's milk cheese-making plants environment. Carlo Spanu, Christian Scarano, **Michela Ibba**, Vincenzo Spanu, Enrico Pietro Luigi De Santis. Food Control, Volume 47, January 2015, Pages 318-325.
- 4 Comparison of post-lethality thermal treatment conditions on the reduction of *Listeria monocytogenes* and sensory properties of vacuum packed ricotta salata cheese. Spanu, C. , Scarano, C., Spanu, V., Pala, C., Di Salvo, R., Piga, C., Buschettu, L., Casti, D., Lamon, S., Cossu, F., **Ibba, M.**, De Santis, E.P.L. Food Control, Volume 50, April 01, 2015, Pages 740-747.
- 5 Microbiological challenge testing for *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat food: A practical approach. Spanu, C., Scarano, C., **Ibba, M.**, Pala, C., Spanu, V., De Santis, E.P.L. Italian Journal of Food Safety Volume 3, Issue 4, 10 December 2015, Article number 4518, Pages 231-237
- 6 Inactivation of *Listeria monocytogenes* using Water Bath Heat Treatment in Vacuum Packed Ricotta Salata Cheese Wedges. Spanu, C. , Scarano, C., Spanu, V., Pala, C., Salvo, R.D., Piga, C., Ullu, A., Casti, D., Lamon, S., Cossu, F., **Ibba, M.**, De Santis, E.P.L Food Microbiology & Safety Volume 80, Issue 7, 2015, Pages M1549-M1556.
- 7 Shelf-life evaluation of sheep's Ricotta fresca cheese in Modified Atmosphere Packaging. C. Pala, C. Scarano, M. Venusti, D. Sardo, D. Casti, F. Cossu, S. Lamon, V. Spanu, **M. Ibba**, M. Marras, A. Paba, C. Spanu, E. P. L. De Santis. Accepted for publication in Italian Journal of Food Safety.
- 8 Evaluation of the level of *Listeria spp.* and *Listeria monocytogenes* contamination in Ready To Eat Sandwiches vending machines. F. Cossu, C. Spanu, S. Deidda, E. Mura, D. Casti, C. Pala,

S. Lamon, V. Spanu, **M. Ibba**, E. Marrocu, C. Scarano, A. Piana, E. P. L. De Santis. Italian Journal of Food Safety 5(3),5502, pp. 134-139

- 9 Evolution of the microbiological profile of vacuum-packed ricotta salata cheese during shelf-life. Daniele Casti, Christian Scarano, Carlo Pala, Francesca Cossu, Sonia Lamon, Vincenzo Spanu, **Michela Ibba**, Anna Maria Mocci, Francesco Tedde, Gavino Nieddu, Carlo Spanu, Enrico Pietro Luigi De Santis. Italian Journal of Food Safety 2016; volume 5:5501
- 10 Occurrence and behavior of *Bacillus cereus* in naturally contaminated ricotta salata cheese during refrigerated storage. Spanu, C. , Scarano, C., Spanu, V., Pala, C., Casti, D., Lamon, S., Cossu, F., **Ibba, M.**, Nieddu, G., De Santis, E.P.L. Food Microbiology. Volume 58, 1 September 2016, Pages 135-138
- 11 Testing commercial biopreservative against spoilage microorganisms in MAP packed Ricotta fresca cheese. Spanu, C., Scarano, C., Piras, F., Spanu, V., Pala, C., Casti, D., Lamon, S., Cossu, F., **Ibba, M.**, Nieddu, G., De Santis, E.P.L. Food Microbiology Volume 66, 1 September 2017, Pages 72-76

Il sottoscritto, consapevole che – ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 – le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali, dichiara che le informazioni rispondono a verità.

Il sottoscritto in merito al trattamento dei dati personali esprime il proprio consenso al trattamento degli stessi nel rispetto delle finalità e modalità di cui al d.lgs. n. 196/2003.

Data

29/08/2022

Firma

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'M. Ibba', written in a cursive style.