

# Elga Baviera

## CURRICULUM VITAE

Nome e Cognome  
C.F.  
Mail

Elga Baviera  
BVRLGE71T66C342A  
elga.baviera@gmail.com

### ESPERIENZE PROFESSIONALI

Referee per Biologi Italiani – Organo ufficiale dell’Ordine Nazionale dei Biologi - per l’area di competenza “Sicurezza e Qualità Alimentare”

Componente della Commissione Permanente di Studio “Igiene, Sicurezza e Qualità” dell’Ordine Nazionale dei Biologi

Autrice di pubblicazioni di divulgazione scientifica su quotidiani nazionali e periodici

Componente della Commissione che, coadiuvata dal Prof. V.Tenore, si è occupata di realizzare il nuovo Codice Deontologico

Docente e tutor in corsi di alta formazione, ai fini ECM, in Igiene e Sicurezza degli Alimenti

Collaborazione al servizio NEWS, nato ed ideato dal coordinatore della Commissione di “Igiene, Sicurezza e Qualità” per aggiornare gratuitamente i colleghi iscritti all’albo, attraverso la stesura di informazioni tecnico-scientifiche e giuridico-legali

Incarico di docenza specializzata nell’ambito dei corsi professionali organizzati da Gambero Rosso Holding S.p.A.

Relatore alla I Conferenza Nazionale “Sicurezza e Qualità degli alimenti” su *Codice Deontologico, Regolamenti e Pubblicità*

Relatore al Convegno “Autocontrollo nel Comparto Lattiero-Caseario: Nuovi Approcci Applicativi” su *La Tracciabilità nel settore Lattiero – Caseario*

Relatore al Convegno “Il Prodotto Ittico: una Risorsa per la produzione, distribuzione e somministrazione a tutela del consumatore” su *La Tracciabilità nel settore Ittico*

Relatore al Convegno “Il Biologo nel controllo della Sicurezza Alimentare” su *Rintracciabilità nel settore Agroalimentare: importanza e sviluppi*

Relatore alla II Conferenza Nazionale “Sicurezza e Qualità degli alimenti” su *Codice Deontologico. I nuovi Aggiornamenti*

Relatore al Convegno “Terra dei fuochi: tra luci ed ombre” su *La Sicurezza e la Tracciabilità delle catene alimentari*

Consulente di Igiene e Sicurezza degli Alimenti secondo il sistema H.A.C.C.P. (D.lgs. 193/2007) e attività di alta formazione professionale.

Formazione professionale per la Confesercenti secondo il D.Lgs 155/1997 (attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CE) rivolto agli Operatori del Settore Alimentare

Docente di Normativa Igienico Sanitaria, Scienza degli Alimenti, Educazione Ambientale presso Enti di Formazione Professionale, Istituti Pubblici, Servizi Alberghieri e della Ristorazione.

Contratto di collaborazione presso l'EAF, Ente Autonomo del Flumendosa, con le seguenti mansioni: analisi dei parametri chimico-fisici e biologici delle acque degli invasi e dei loro affluenti, controllo delle specie fitoplanctoniche degli impianti di potabilizzazione, indagini tossicologiche sulle acque di depurazione attraverso test di tossicità acuta con *D.magna*, *V.fischeri* e *L.sativa*, campionamento, verifica e valutazione dati acquisiti

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma di maturità scientifica

Diploma di maturità magistrale

Laurea in Scienze Biologiche conseguita presso l'Università degli Studi di Sassari

Iscrizione all'Albo professionale dei Biologi dal 1999

Corso di formazione professionale sullo S.B.I. (Indice Biotico dei Fanghi), tenuto dal prof. Paolo Madoni dell'Università di Padova presso la Hydrocontrol

Partecipazione al XII Congresso Internazionale dei Biologi "Igiene e salubrità degli Alimenti e dell'Ambiente".

Corso teorico - pratico di Tossicologia ed Ecotossicologia Applicata "Bioindicatori di Qualità Ambientale"

Partecipazione alla giornata dimostrativa nell'ambito dell'interconfronto con *Daphnia magna* Straus

Partecipazione ai lavori del XV Congresso della Associazione Italiana di Oceanologia e Limnologia

Aggiornamento professionale su "Implementazione di Sistemi Informativi Geografici", utilizzo del software ArcView 3.3

Aggiornamento professionale su "Ingegneria Naturalistica", organizzato dall'Ordine Professionale dei Dottori Agronomi

Corso "Environmental Auditor" - Corso qualificato auditor sistema di gestione ambientale, Tuv Austria

Corso itinerante sui "Processi di depurazione delle acque reflue e implicazioni igienico-sanitarie"

Corso itinerante "Laboratorio multimediale di elaborazione e validazione della etichettatura dei prodotti alimentari"

Corso "Corso Internal Auditor Standard BRC/IFS", qualificato KHC

## PUBBLICAZIONI, LAVORI

**E.Baviera**, Comunicazione "Struttura e dinamica dei popolamenti a Cyanophyceae nel Lago Simbirizzi (Sardegna meridionale) dal 1986 al 2000" alla Riunione Scientifica Annuale del Gruppo di Lavoro per l'Algologia della Società Botanica Italiana, 19-21 ottobre 2001.

**E.Baviera**, P.Buscarinu, M.Ferralis, C.Montis, P.Spanu, L.Volterra - 2003. "Indagine ecotossicologica sulle acque trattate nell'Impianto di depurazione di Is Arenas (Cagliari) mediante l'impiego di test con *Daphnia magna*, *Vibrio fischeri* e *Lactuca sativa*". Biologi Italiani, 73 -77 pp.

M.G.Foddis, S.Rubini, **E.Baviera** - 2013. "Igiene degli Alimenti. Vademecum per la professione del Biologo". A cura della Commissione Permanente di Studio "Igiene, Sicurezza e Qualità" dell'Ordine Nazionale dei Biologi e scaricabile gratuitamente dal sito dell'ONB

L.O.Atzori, G.Amoruso, F.Aru, **E.Baviera**, A.Derosa, D.Di Martino, M.G.Foddis, S.Rubini, C.E.Scarpaci, E.Tarsitano - 2014. "Guida pratica per acquistare, trasportare, conservare, cucinare e consumare gli alimenti". A cura della Commissione Permanente di Studio dell'ONB "Igiene, Sicurezza e Qualità" dell'Ordine Nazionale dei Biologi. AIBA Editore

L.O.Atzori, G.Amoruso, **E.Baviera**, A.Derosa, M.G.Foddis, S.Rubini, E.Tarsitano - 2014. "MOCA - Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari". A cura della Commissione Permanente di Studio dell'ONB "Igiene, Sicurezza e Qualità" dell'Ordine Nazionale dei Biologi. AIBA Editore

**E.Baviera** "Le frodi Alimentari". Biologi Italiani, maggio 2014, 33 -38 pp.

**E.Baviera** "NAS, RASFF, lotta alle contraffazioni e Ordine dei Biologi". Biologi Italiani, dicembre 2014, 49 -56 pp.

**E Baviera** "Droni. Tecnologia a servizio dell'ambiente". Biologi Italiani, maggio 2015, 26 -30 pp.

G.Amoruso, **E.Baviera** - 2015. "Rintracciabilità cogente e volontaria. Casi pratici". A cura della Commissione Permanente di Studio dell'ONB "Igiene, Sicurezza e Qualità" dell'Ordine Nazionale dei Biologi. ABAP Editore

**E. Baviera** "Halal. Un mercato in evoluzione". Biologi Italiani, dicembre 2015, 55 -58 pp.

**E. Baviera** “Sviluppi ed opportunità di un mercato che coinvolge 25 milioni di consumatori. Gli alimenti Kasher”. Biologi Italiani, dicembre 2015, 25 -28 pp

**E. Baviera.** S. Rubini “Viaggio nelle aziende alla scoperta dei processi produttivi delle imprese agroalimentari. La filiera dell’olio biologico: San Giuliano”. Biologi Italiani, gennaio 2016, 41 -50 pp.

**E. Baviera** “Quelle olive colorate...”. Biologi Italiani, maggio 2016, 39 -43 pp.

**E. Baviera.** S. Rubini “Viaggio nelle aziende alla scoperta dei processi produttivi delle imprese agroalimentari. La filiera della pasta fresca: Divella”. Biologi Italiani, giugno 2016.

**E. Baviera** “Il vino. Emblema del Made in Italy”. Biologi Italiani, ottobre 2016, 33 -39 pp.

## **CONOSCENZE INFORMATICHE**

Corso di formazione professionale “Tecnico Esperto Web Master”

Ottima conoscenza dei Sistemi Operativi Windows, dei programmi del pacchetto Office (Word, Excel, P.Point.)

Ottima conoscenza di Adobe Creative Suite, in particolare Photoshop, Premiere e Dreamweaver, html

Gennaio 2017

