

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome

**SIMONELLI CINZIA**

Indirizzo

E-mail

**c.simonelli@enterisi.it**

Nazionalità

italiana

Data di nascita

10 AGOSTO 1976

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

Date (settembre '05 – ad oggi)

settembre '05 - oggi

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Ente Nazionale Risi - Laboratorio Chimico Merceologico  
Strada per Ceretto 4, 27030 Castello d'Agogna (PV) - Italy

Tipo di azienda o settore

L'Ente Nazionale Risi è un ente pubblico economico sottoposto alla vigilanza del Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali che svolge attività mirante alla tutela di tutto il settore risicolo

Tipo di impiego

Presso il Laboratorio di Chimica Merceologia e Biologia Molecolare del Centro Ricerche sul Riso  
Responsabile Laboratorio - Responsabile Qualità – Tecnico di Laboratorio

Principali mansioni e responsabilità

La funzione di Responsabile di Laboratorio svolge attività di coordinamento e autorizzazione allo svolgimento di attività e funzioni del personale in base a verifiche di capacità e competenza. Coordina la gestione dell'attività di conferma metrologica delle apparecchiature del Laboratorio; pianifica e gestisce l'attività di validazione/verifica delle prestazioni dei metodi (compreso lo sviluppo dei nuovi metodi di prova) eseguendo le valutazioni statistiche dei dati. Tiene rapporti con Clienti, Fornitori ed altri enti esterni, pubblici o privati; emette i Rapporti di Prova a corredo dell'attività analitica; rilascia dichiarazioni di conformità/non conformità ; gestisce gli obiettivi e l'organizzazione del Laboratorio; svolge attività di ricerca, volta ad individuare eventuali settori di intervento del Laboratorio.

La funzione di Responsabile Qualità prevede di istituire, applicare e mantenere attivo un SGQ in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025; definire la struttura del SGQ predisponendone le modifiche qualora necessario; pianificare ed attuare gli Audit interni volti a tenere sotto controllo la corretta attuazione del SGQ; esaminare i rapporti di Audit e verificarne l'attuazione delle azioni correttive scaturite dai rapporti di non conformità.

Date (dicembre '02 - agosto '05)

dicembre '02 – agosto '05

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Sipol SpA  
Via Leonardo da Vinci, 27036 Mortara (PV), Italy

Tipo di azienda o settore

Azienda di produzione materie plastiche di tipo poliestere

Tipo di impiego

Presso il Laboratorio Controllo Qualità

Principali mansioni e responsabilità

Responsabile di Laboratorio, Responsabile Qualità e Responsabile Ricerca e Sviluppo  
Controllo Qualità della produzione (materiale termoplastico) con interazione diretta con tutti i comparti produttivi.

Gestione ed effettuazione della ricerca e sviluppo (impianto da banco e impianto pilota per la sintesi di poliesteri).

Gestione della Qualità secondo la Norma ISO 9001 e 14000.

Date

giugno '02 – novembre '02

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Università degli Studi di Pavia, Facoltà di Scienze MM.FF.NN.  
Via Taramelli 12, 27100 Pavia, Italy

Tipo di impiego  
Principali mansioni e responsabilità

Attività di tutorato e contratto di collaborazione per ricerca scientifica  
Tutor e ricercatore

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date  
Nome e tipo di istituto di istruzione o  
formazione  
Qualifica conseguita  
Titolo Tesi di Laurea

1996 - 2002  
Università degli Studi di Pavia – Facoltà di Scienze MM.FF.NN.  
Corso di Laurea in Chimica (specializzazione in Chimica Organica)  
Laurea in Chimica (votazione 110/110; con superamento Esami di Stato)  
“Determinazione di metaboliti nelle foglie di *Ramonda serbica*”

Date  
Nome e tipo di istituto di istruzione o  
formazione  
Qualifica conseguita

1990 - 1995  
ITIS A.Sobrero – Casale Monf.to (AL)  
  
Diploma di Perito Industriale Capotecnico, specializzazione: Chimica Industriale (votazione 60/60)

## PRINCIPALI CORSI FREQUENTATI

Data (da - a)  
Titolo del corso

2019  
Corso per Addetto all'autocontrollo HACCP (Ecloga)

Data (anno)  
Titolo del corso (erogatore)

2019  
La Qualità nei Laboratori di Prova – La Gestione dei Processi in un Laboratorio di Prova conforme alla ISO/IEC (UNICHIM)

Data (da - a)  
Titolo del corso

2-5 settembre 2018  
Convegno Eurosense 2018, Verona, Italia

Data (anno)  
Titolo del corso (erogatore)

2018  
La norma ISO/IEC 17025:2017 per l'accreditamento dei laboratorio di prova e taratura (ALPI)

Data (anno)  
Titolo del corso (erogatore)

2016  
Qualità del dato - Utilizzo dei risultati delle prove interlaboratorio per la stima dell'incertezza di misura (UNICHIM)

Data (anno)  
Titolo del corso (erogatore)

2009  
La valutazione sensoriale come indicatore di qualità alimentare (Scuola di Sicurezza Alimentare)

Data (anno)  
Titolo del corso (erogatore)

2008  
Sistema di Gestione per la Qualità nei Laboratori di Analisi. Stima ed espressione dell'incertezza dei risultati di prova (UNICHIM)

Data (anno)  
Titolo del corso (erogatore)

2008  
Sistema di Gestione per la Qualità nei Laboratori di Analisi. Convalida dei metodi di prova. Tarature e riferibilità delle misure (UNICHIM)

Data (anno)  
Titolo del corso (erogatore)

2007  
Assicurazione della Qualità dei risultati di prova. Costruzione e gestione delle carte di controllo. Software applicativo. Materiali di riferimento – Prove interlaboratorio (UNICHIM)

Data (da - a)  
Titolo del corso

25-28 giugno 2007  
Convegno Fourth Temperate Rice Conference, Novara, Italia

Titolo del corso (erogatore)

Incertezza di Misura e Confronto con Limiti di Specifica (UNI)

Data (anno)  
Titolo del corso (erogatore)  
Qualifica conseguita

2006  
Verifiche Ispettive Interne nei laboratori: formazione e qualificazione dei verificatori (UNICHIM)  
Lead Auditor

Data (anno)  
Titolo del corso (erogatore)

2006  
Sistema Qualità nei laboratori di analisi Chimiche – Metodi di prova, tarature e riferibilità delle misure (UNICHIM)

- C. Simonelli (2020) "La normazione a supporto degli obiettivi del Governo – Filiera Agroalimentare". *Dossier Unificazione&Certificazione*, Anno LXV, n°1.
- C. Simonelli, F. Sciorati, M. Cormegna (2020) "Storia del riso: un cereale millenario tra i diversi continenti". *La Rivista di Scienze dell'Alimentazione*, Anno 48, n°3.
- C. Simonelli, M. Cormegna (2019) "Caratterizzazione di Baldo provenienti da diverse zone di coltivazione tramite micro-viscoamilografo Brabender". *La Rivista di Scienze dell'Alimentazione*, Anno 48, n°1.
- C. Caielli, C. Simonelli (2019) "Nutri la tua voglia di riso". Pubblicazione divulgativa Ente Nazionale Risi.
- C. Simonelli, M. Cormegna, "Determination of fragrance in Rice by Panel Test". Poster (EUROSENSE 2018, Verona, 2-5 settembre 2018).
- C. Simonelli, M. Cormegna, L. Galassi, P. Bianchi "Evaluation of cooking time of Italian Rice Varieties". Poster (EUROSENSE 2018, Verona, 2-5 settembre 2018).
- M. Cormegna, C. Simonelli "Analizziamo i chicchi di riso!". *Unificazione&Certificazione – U&C*, n°8, settembre 2018, pp. 37-38.
- C. Simonelli, M. Cormegna (2017) "Speciale Analisi" pubblicazione elettronica di divulgazione Ente Nazionale Risi.
- M. Cormegna, C. Simonelli, S. Silvestri, M. Landoni, C. Tonelli, K. Petroni (2017) "Il Riso. Un cereale da riscoprire". Collana: La Salute in Tavola – I consigli alimentari della Fondazione Umberto Veronesi.
- K. Petroni, M. Landoni, F. Tomay, V. Calvenzani, C. Simonelli, M. Cormegna (2017) "Proximate Composition, Polyphenol Content and Anti-Inflammatory Properties of White and Pigmented Italian Rice Varieties". *Universal Journal of Agricultural Research*, 5(5): 312-321, 2017.
- L. Galassi, C. Simonelli, M. Cormegna, P. Bianchi (2017) "Analisi sensoriale e chimico-merceologiche di varietà di riso da risotti". Atti del VI Convegno Nazionale Società Italiana Scienze Sensoriali, Prato (PO), 2017, pp. 291-296.
- C. Simonelli, L. Galassi, M. Cormegna, P. Bianchi (2017) "Chemical, Physical, Textural and Sensory Evaluation on Italian Rice Varieties". *Universal Journal of Agricultural Research*, 5(2): 104-112, 2017.
- M. Soressi, C. Simonelli (2017) "Riso, quale scegliere?". *Viversani & Belli*, gennaio 2017.
- M. Cormegna, C. Simonelli "Amiliosio nel riso secondo la norma UNI EN ISO 6647". *Unificazione&Certificazione – U&C*, n°1, gennaio 2017, pp. 41-42.
- L. Galassi, C. Simonelli, M. Cormegna, P. Bianchi "Analisi sensoriale e chimico-merceologica di varietà di riso da risotto". Poster (VI Convegno Nazionale SISS – Bologna, 30 novembre-02 dicembre 2016).
- C. Simonelli, M. Cormegna, M. Tonello "Valutare i risi aromatici". *L'Assaggio*, n°55, autunno 2016.
- C. Simonelli, A. Abbiati, M. Cormegna (2016) "Physicochemical Characterization of some Italian rice varieties". *La Rivista di Scienze dell'Alimentazione*, Anno 45, n°1.
- C. Simonelli, M. Cormegna (2016) "Riso: tutte le varietà per risotti". *Macchine Alimentari*, giugno 2016.
- C. Simonelli, M. Cormegna (2015) "Caratterizzazione di Carnaroli provenienti da diverse zone di coltivazione tramite micro-viscoamilografo Brabender e validazione della metodica analitica". *La Rivista di Scienze dell'Alimentazione*, Anno 44, n°2.
- C. Simonelli, M. Cormegna (2015) "Controllo interno della qualità del dato analitico in un Laboratorio accreditato utilizzando un campione di riso". *La Rivista di Scienze dell'Alimentazione*, Anno 44, n°1.
- C. Simonelli, K. Petroni, M. Landoni, V. Calvenzani, M. Cormegna (2015) "Le proprietà benefiche del riso italiano". Poster (Open Day CRR, 10 settembre 2015).
- C. Simonelli, M. Cormegna, L. Galassi, P. Bianchi (2015) "Analisi chimico-merceologiche e sensoriali di riso". Poster (Open Day CRR, 10 settembre 2015).
- L. Galassi, C. Simonelli, M. Cormegna, P. Bianchi (2015) "Analisi chimico-merceologiche e sensoriali di riso". Atti del V Convegno Nazionale Società Italiana Scienze Sensoriali, Litotipografia Alcione, Lavis (TN), 2015, pp. 303-307.
- L. Galassi, C. Simonelli (2015) "Caratterizzazione sensoriale e chimico-merceologica di riso III" Grandi Colture: Riso 2013.
- L. Galassi, C. Simonelli, M. Cormegna, P. Bianchi "Analisi chimico-merceologiche e sensoriali su riso". Poster (V Convegno Nazionale SISS – San Michele all'Adige (Trento) 26-28 novembre 2014).
- C. Simonelli, M. Cormegna (2014) "La carta di identità del riso". *Intersezioni*, novembre 2014.

- C. Simonelli, L. Galassi, M. Cormegna, P. Bianchi "Chemical, Physical, Textural and Sensory evaluation on rice". Poster (IRC Bangkok, 27-31 ottobre 2014).
- C. Simonelli, M. Cormegna (2014) "Questione di finezza". *Intersezioni*, settembre 2014.
- C. Simonelli, M. Cormegna, F. Marinone Albini, M. Radicchi (2014) "Validazione di un metodo per la determinazione della collosità su riso". *La Rivista di Scienze dell'Alimentazione*, Anno 43, n°1.
- C. Simonelli, M. Cormegna, L. Galassi, P. Bianchi (2013) "Cooking time and gelatinization time of rice Italian varieties". *The Journal of Food Science and Nutrition*, Anno 42, n°2.
- C. Simonelli, M. Cormegna, L. Galassi, P. Bianchi "Analisi chimico-merceologiche e sensoriali su riso". Poster (Open Day CRR, 11 settembre 2013).
- C. Simonelli, M. Casali, M. Cormegna, A. Abbiati Poster "Caratterizzazione chimico-merceologica di nuove varietà". Poster (Open Day CRR, 11 settembre 2013).
- C. Simonelli, A. Zone, M. Cormegna, A. Abbiati "Grado di lavorazione del riso". Poster (Open Day CRR, 11 settembre 2013)
- L. Galassi, C. Simonelli (2013) "Il Gusto del Riso". *Intersezioni*, maggio 2013.
- L. Galassi, C. Simonelli (2012) "Caratterizzazione sensoriale e chimico-merceologica di riso II" Sub-Progetto Grandi Colture e reti dimostrative cerealicole: Riso 2012.
- M. Cormegna, C. Simonelli (2011) "Grani cristallini e tipo di perla: validazione del metodo analitico". *La Rivista di Scienze dell'Alimentazione*, Anno 40, n°4.
- M. Cormegna, C. Simonelli, F. Marinone Albini (2011) "Studio della collosità di riso in diverse aree di coltivazione". *La Rivista di Scienze dell'Alimentazione*, Anno 40, n°3.
- L. Galassi, C. Simonelli (2011) "Caratterizzazione sensoriale e chimico-merceologica di riso" Sub-Progetto Grandi Colture e reti dimostrative cerealicole: Riso 2010-2011.
- R. Gironi, L. Borgo, A. Carnia, A. Sodano, M. Cormegna, C. Simonelli, P. Piffanelli, R. Greco, L. Crispino (2010). "Metodiche molecolari per la valorizzazione delle varietà di riso coltivate in Lombardia". RISOVAL - Quaderno della Ricerca n. 123 - novembre 2010 (Regione Lombardia).
- Redazione di numerosi articoli per la testata *Il Risicoltore*.

PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA

*Valutazione delle proprietà nutrizionali e salutistiche del riso italiano* (dal 2015 al 2017), in collaborazione con Università di Milano e Fondazione Veronesi. Il Progetto è volto allo studio di diverse tipologie di riso (lavorato, integrale, pigmentato, parboiled) e suoi sottoprodotti (pula) sia da un punto di vista nutrizionale che per la valutazione delle proprietà antiinfiammatorie.

*Poloriso* (dal 2011 al 2015), in collaborazione con CREA, UNIMI, UNITO. Il Progetto si propone di caratterizzare e valorizzare il riso italiano (O.sativa ssp. japonica dell'area temperata, adattata ai nostri areali) attivando azioni di ricerca necessarie a porre il nostro Paese entro le linee della ricerca internazionale

*Progetto Grandi Colture* (dal 2011 al 2013), in collaborazione con ERSAF e Regione Lombardia. Il Progetto si pone come obiettivo di mettere a confronto la valutazione chimico merceologica con quella sensoriale, su diverse varietà di riso.

*Alimed* (dal 2011 al 2012), in collaborazione con l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) e inserito nell'ampio Progetto "*Gli alimenti mediterranei 50 anni dopo*". Il Progetto si è occupato di studiare, attraverso lo sviluppo di differenti linee di ricerca, varie problematiche riguardanti la qualità, il valore nutrizionale, l'innovazione delle tecniche di produzione e di trasformazione relativamente a tre filiere produttive, protagoniste del modello alimentare mediterraneo (filiera cereali, filiera ittica, filiera carne). Nell'ambito della filiera cereali, il LCM ha partecipato attivamente al progetto occupandosi, in particolare, della "linea Riso" studiando 11 varietà iscritte al Registro Nazionale negli ultimi 5 anni.

*Risoval* (dal 2007 al 2010), in collaborazione con il Parco Tecnologico Padano (PTP). Il Progetto nasce dall'esigenza della filiera del riso di fornire indicazioni oggettive necessarie a valorizzare la produzione regionale del riso, tramite analisi molecolari che permettono di assistere il lavoro di miglioramento genetico e di caratterizzare le diverse varietà coltivate in Lombardia. Il Laboratorio si è occupato della parte relativa all'uso di marcatori molecolari associati al contenuto in amilosio nel granello.

APPARTENENZA A GRUPPI/ASSOCIAZIONI

UNI, Presidente Gruppo di Lavoro "Riso e Altri Cereali" – Commissione Agricoltura – Sottocommissione Cereali [con collaborazione fattiva per l'emissione delle seguenti Norme: UNI 11676:2017 "Riso – Determinazione dei grani cristallini e non cristallini (con perla); ISO 11746:2020 "Rice – Determination of biometric characteristics of kernels"; ISO 11746:2012/Amd1:2017 (resistenza all'estrusione); ISO 6647-1:2020 "Rice — Determination of amylose content — Part 1: Spectrophotometric method with a defatting procedure by methanol and with calibration solutions of potato amylose and waxy rice amylopectin"; ISO 6647-2:2020 "Rice — Determination of amylose content — Part 2: Spectrophotometric routine method without defatting procedure and with calibration from rice standards" ].

UNI, Membro Gruppo di Lavoro GL UNI/CT 003GL 04 Analisi Sensoriale.

Referente Tecnico dell'Ente Nazionale Risi all'interno del Gruppo di Lavoro sull'etichettatura nazionale, costituito dal Ministero dello Sviluppo Economico (MISE).

Ente Nazionale Risi, redazione periodico "Riso&Alimentazione".

Ente Nazionale Risi, membro del Comitato Editoriale de "Il Riscoltore".

DIVULGAZIONE

Dal 2016 ad oggi è stata ospite in RAI nelle trasmissioni "Tempo e Denaro", "TG2 Eat Parade", "Linea Verde Rai", "Detto Fatto", su piattaforma Sky per "Giorgione Orto e Cucina", "Sapori&Profumi" e su Canale Italia "Filo Diretto". Ha partecipato ad eventi divulgativi con gli chef Gualtiero Marchesi, Andrea Ribaldone, Sonia Peronaci, Giorgione.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
PERSONALI**

**ALTRE LINGUE**

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

**INGLESE**

Buono  
Buono  
Discreto

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI**

Buone competenze comunicative acquisite durante l' esperienza di Responsabile della Qualità che mi ha portato ad effettuare, in qualità di moderatore, diverse riunioni con il personale e con la Direzione, oltre che a sostenere numerose attività di Audit. Lavorando nel campo della ricerca, sono stata sovente relatrice in eventi divulgativi.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE**

Buona capacità di coordinamento e gestione lavorativa acquisita grazie alle mansioni di Responsabile Qualità e alla formazione specifica.

**COMPETENZE PROFESSIONALI**

Ottima padronanza dei processi di controllo qualità previsti nella norma ISO 9001 e UNI CEI EN ISO/IEC 17025, relativa all'accreditamento dei laboratori di prova.

Utilizzo di specifiche apparecchiature analitiche di misura (spettrofotometro UV-VIS, analizzatori di struttura TA.XTplus SMS, analizzatori di immagini WinSEEDLE).

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE**

Buona dimestichezza con i software informatici (pacchetto Office) e di trattazione statistica dei dati (ANOVA, PCA).

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ARTISTICHE**

Non di rilievo

**INTERESSI**

Hatha yoga, pilates, Qi-Gong, discipline olistiche

Data aggiornamento: 06/08/2021



Firma