

**Alessandro Capriotti**

Data di nascita: ██████████ Nazionalità: Italiana | Indirizzo e-mail:

alessandro.capriotti@izsler.it | Indirizzo: Italia (Abitazione)**ESPERIENZA LAVORATIVA****COLLABORATORE TECNICO DI LABORATORIO – ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA** – 01/10/2017 – Attuale – BOLOGNA, ITALIA

Analisi di Residui di farmaci veterinari: Sviluppo, esecuzione e validazione di metodiche analitiche (LC-MS/MS, LC-HRMS) per la rilevazione di residui di farmaci in alimenti di origine animale, in ottemperanza ai Regolamenti (UE) 2021/808, 2010/37 e 2019/1871.

Analisi di Aromi Alimentari: Sviluppo, analisi e validazione di metodi (LC-MS/MS, GC-MS/MS) per la caratterizzazione degli aromi negli alimenti, nel rispetto dei Regolamenti (UE) 2017/625 e 1334/2008.

Formazione tecnica di personale del reparto ed universitario sulle metodologie analitiche sviluppate.

COLLABORATORE TECNICO DI LABORATORIO – ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA – 01/07/2017 – 30/09/2017 – GENOVA, ITALIA

Analisi di metalli pesanti negli alimenti di origine animale
Analisi di pesticidi negli alimenti di origine vegetale (cereali)

ASSISTENTE TECNICO DI LABORATORIO – ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA – 11/07/2016 – 10/06/2017 – BOLOGNA, ITALIA

Analisi di residui di farmaci veterinari negli alimenti di origine animale

BORSISTA – ICQRF - MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI – 30/09/2012 – 10/07/2016 – MODENA, ITALIA

Analisi chimiche e sviluppo di metodi analitici per l'individuazione di frodi alimentari in vini, miele e mangimi.
Analisi chimiche degli additivi (nitrati, solfiti, natamicina, annatto/norbixina, lisozima) in alimenti di origine animale (carne e formaggi).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2006 – 2010 Bologna, Italia

LAUREA IN CHIMICA Università di BolognaSito Internet www.unibo.it | Campo di studio Chimica**COMPETENZE LINGUISTICHE**Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRENSIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE	B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

PROGETTI

12/05/2025 – 23/05/2025

BTSF Non-EU Training Programme on Food & feed testing-non-EU - Residues of veterinary medicinal products

Coordinatore della formazione per il programma di formazione svoltosi a Brescia, Italia, presso IZSLER - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna: Programma di formazione BTSF per paesi extra-UE sui test su alimenti e mangimi - Residui di medicinali veterinari

The Health and Digital Executive Agency (HaDEA, formerly Chafea) organised, on behalf of the European Commission's Health and Food Safety Directorate-General (DG SANTE), a cycle of 3 (Phase 2) training sessions in the field of sampling and analysis methods used in the context of official food and feed controls within the "Better Training for Safer Food" initiative.

The overall project objective is to develop the ability of laboratory staff and management from non-EU countries to apply the sampling and analysis methods used in official food and feed controls.

20/01/2025 – 31/01/2025

BTSF Non-EU Training Programme on Food & feed testing-non-EU - Residues of veterinary medicinal products

Tutor del corso svoltosi a Dublino, Irlanda, presso Teagasc - Agriculture and Food Development Authority
: BTSF Non-EU Training Programme on Food & feed testing-non-EU - Residues of veterinary medicinal products

The Health and Digital Executive Agency (HaDEA, formerly Chafea) organised, on behalf of the European Commission's Health and Food Safety Directorate-General (DG SANTE), a cycle of 3 (Phase 2) training sessions in the field of sampling and analysis methods used in the context of official food and feed controls within the "Better Training for Safer Food" initiative.

The overall project objective is to develop the ability of laboratory staff and management from non-EU countries to apply the sampling and analysis methods used in official food and feed controls.

Link <https://better-training-for-safer-food.ec.europa.eu/training/course/info.php?id=170>

11/11/2024 – 21/11/2024

BTSF Non-EU Training Programme on Food & feed testing-non-EU - Residues of veterinary medicinal products

Tutor del corso svolto in Pulawy, Polonia presso PIWe- Państwowy Instytut Weterynaryjny - Państwowy Instytut Badawczy
: BTSF Non-EU Training Programme on Food & feed testing-non-EU - Residues of veterinary medicinal products

The Health and Digital Executive Agency (HaDEA, formerly Chafea) organised, on behalf of the European Commission's Health and Food Safety Directorate-General (DG SANTE), a cycle of 3 (Phase 2) training sessions in the field of sampling and analysis methods used in the context of official food and feed controls within the "Better Training for Safer Food" initiative.

The overall project objective is to develop the ability of laboratory staff and management from non-EU countries to apply the sampling and analysis methods used in official food and feed controls.

Link <https://better-training-for-safer-food.ec.europa.eu/training/course/info.php?id=170&lang=en>

11/12/2023 – 15/12/2023

Support to establishing disease surveillance and control programs and alignment with chapter 12 of the acquis (NEAR/PRN/2020/EA-RP/0009)

Supporto al personale del laboratorio chimico di sicurezza alimentare del Kosovo (Pristina) sulla validazione di metodi chimici in conformità alla normativa europea sui residui di farmaci veterinari, residui di pesticidi e contaminanti di processo.

Diffusione ed illustrazione della normativa europea e delle linee guida di validazione emanate dai singoli laboratori europei di riferimento specifiche per ciascun settore analitico.

CONFERENZE E SEMINARI

25/03/2025 – 28/03/2025 Lisbona, Portogallo

BTSF: Control of PDO/PGI/TSG in the field of agricultural products and foodstuffs

Conoscenza e armonizzazione degli approcci degli Stati membri dell'UE per migliorare l'efficacia delle loro autorità competenti e degli organismi di controllo delegati nella verifica della conformità alle disposizioni giuridiche dell'UE nel settore delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite per i prodotti agricoli ed alimentari,

25/02/2025 – 28/02/2025 Atene, Grecia

BTSF: Control of GIs in the spirit drinks sector

Conoscenza e armonizzazione degli approcci degli Stati membri dell'UE per migliorare l'efficacia delle loro autorità competenti e degli organismi di controllo delegati nella verifica della conformità alle disposizioni giuridiche dell'UE nel settore delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose.

22/07/2024 – 26/07/2024 Valenzia, Spagna

BTSF: Food Improvement Agents (Course A)

Il corso mirava a come applicare la normativa europea armonizzata, la formazione teorica e pratica sugli aspetti comuni a ogni tipo degli agenti di miglioramento alimentare, descriveva come applicare i principi quantum satis e carry over e moduli specifici che riguardano rispettivamente additivi alimentari, aromi ed enzimi.

Il corso era mirato per aumentare la comprensione delle normative e le linee guida UE sugli agenti di miglioramento alimentare e sulle pratiche di ispezione.

Il corso definiva come informare le autorità di regolamentazione e controllo sul nuovo approccio emanato per la valutazione, l'autorizzazione e il controllo di additivi alimentari, aromi ed enzimi.

Link <https://better-training-for-safer-food.ec.europa.eu>

15/05/2023 – 19/05/2023 Riga, Lettonia

BTSF: Food Improvement Agents (Course B)

L'obiettivo di questo programma di formazione era quello di sviluppare un piano di controllo nazionale sugli agenti miglioratori alimentari (FIA) e diffondere conoscenze e migliori pratiche in relazione all'approccio UE per la valutazione, l'autorizzazione, il monitoraggio e il controllo degli additivi alimentari, aromi ed enzimi.

Questo corso mirava ad affrontare tutte le fasi per pianificare, implementare e monitorare in modo efficiente i controlli ufficiali sui FIA e prevedeva lo sviluppo di un progetto pedagogico in cui i partecipanti sviluppavano un piano di controllo ufficiale completo per una specifica catena alimentare.

Link <https://better-training-for-safer-food.ec.europa.eu>

PUBBLICAZIONI

2025

UPLC-MS/MS Analysis of Hydroxyanthracene Derivatives in Botanical Food Products and Supplements: Surveillance of the Italian Market

Hydroxyanthracene derivatives (HADs) are natural compounds that occur in several botanical species belonging to the genera *Aloe* L., *Cassia* L., *Rheum* L., *Frangula* Mill., and *Rhamnus* L. While they are widely used for their laxative effects, concerns persist about their potential genotoxicity and carcinogenicity. This study presents the development, validation, and application of a sensitive and rapid LC-MS/MS method to detect HAD (aloins, aloe-emodin, emodin, and danthron) levels in botanical food products and supplements. The method was validated according to criteria established by the European Union Reference Laboratory for Mycotoxins and Plant Toxins, and Regulation (EU) No 2783/2023 and was demonstrated to be fit-for-purpose. It was applied to 43 samples collected from the Italian market, including beverages, liquid and solid food supplements, herbal infusions, and jam based on aloe, senna, cassia, rhubarb, and frangula. The results revealed that 33% of the analyzed samples contained detectable HAD concentrations above the limit of quantification (LOQ = 0.5 mg/kg). The highest concentrations, up to 1352.9 mg/kg for the sum of aloin A and B, were found in solid food supplements derived from senna, cascara, rhubarb, and frangula. Aloe-emodin reached 213.4 mg/kg in a solid food supplement sample containing the same plant species, while the maximum detected concentration of emodin was 259.7 mg/kg in a senna-based supplement. No sample contained danthron. Conversely, in the majority of aloe beverage samples, HAD levels were found to be below the LOQ. In order to ensure the safety of consumers, it is essential that a more rigorous market surveillance of botanical food products is implemented, along with further toxicological studies.

Autori: M. Peloso, A. Capriotti, D. Accurso, E. Butovskaya, G. Fedrizzi and E. Caprai | **Nome della pubblicazione:** Foods | **Volume, numero, pagine:** 2025, 14, 1229 | **Editore:** MDPI

RISULTATI DEL TEST DELLE COMPETENZE DIGITALI

🗣️ Comunicazione e collaborazione

INTERMEDIO Livello 4 / 6

📄 Creazione di contenuti digitali

AVANZATO Livello 5 / 6

🔒 Sicurezza

AVANZATO Livello 6 / 6

💡 Risoluzione dei problemi

AVANZATO Livello 6 / 6

Resultati da self-assessment basati su quadro europeo delle competenze digitali 2.1

• **COMPETENZE**

Buona conoscenza dei software per l'analisi dei dati di spettrometria di massa | Conoscenza avanzata della spettrometria di massa | Spettrometria di massa | Spettrometria ESI-MS/MS | Analytical methods / techniques (UPLC-MS, FCC, HPLC-MS, GC-MS, NMR, HRMS, FT-IR) | ISO 17025 | Conoscenze molto buone di Microsoft Office (Word, Access, Power Point) | Software strumentali MassLynx e UNIFI (Waters) | Conoscenza dei programmi specialistici per l'elaborazione dei dati (MassHunter) | Software Agilent MassHunter | lavorare come una squadra | utilizzare attrezzatura di laboratorio | Social Network | scrivere in inglese | eseguire prove di laboratorio

• **VOLONTARIATO**

09/2007 - 12/2016 Bologna

Croce Rossa Italiana

Soccorritore della Croce Rossa Italiana in convenzione con il 118 di Bologna.

Il sottoscritto Alessandro Capriotti, consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del DPR 445 del 28 dicembre 2000, DICHIARA sotto la propria responsabilità che i contenuti del presente curriculum formativo e professionale corrispondono al vero.

Bologna, 26/03/2026

