

Curriculum Vitae: INNOSA DENISE



INFORMAZIONI PERSONALI

Data di nascita: **08/02/1990**

Luogo di nascita: **ISERNIA**

Recapito: **Via Kennedy, 15, ISERNIA (IS) - Italia**

Nazionalità: **Italiana**

Sesso: **Femminile**

Cell.: **(+39) 3890907971**

Email: **d.innosa@hotmail.com**

ESPERIENZA PROFESSIONALE

• FARMACISTA

11.10.2021 - in corso

Istituto Neurologico Mediterraneo Neuromed

Via Atinense, 18, Pozzilli

• FARMACISTA COLLABORATORE

01.06.2021 – 09.10.2021

Farmacia Centrale – Dott.ssa Di Girolamo

Piazza A. D'Isernia, 3, Isernia.

• ATTIVITA' DI LAUREATA FREQUENTATRICE PRESSO IL LABORATORIO DI CHIMICA ANALITICA DEL DIPARTIMENTI DI FARMACIA – prof.

Marcello Locatelli

26.04.2017–30.10.2017

Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti-

Pescara www.unich.it

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• DOTTORATO DI RICERCA IN SCIENZE DEGLI ALIMENTI

02.10.2017– 31.10.2020

Discussione Tesi: 04/05/2021 – Votazione: Eccellente

Università degli Studi di Teramo www.unite.it

• ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE DI FARMACISTA

I Sessione 2017 – Iscritta all’Ordine Provinciale dei Farmacisti di Isernia con numero 343

Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti-

Pescara www.unich.it

• LAUREA IN FARMACIA

Votazione: 96/110

Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti-

Pescara www.unich.it

Tesi sperimentale della durata di 12 mesi: *A FABRIC PHASE SORPTIVE EXTRACTION - HIGH PERFORMANCE LIQUID CHROMATOGRAPHY - PHOTO DIODE ARRAY DETECTION OF TWELVE AZOLE ANTIMICROBIAL DRUG RESIDUES IN HUMAN PLASMA*

CONOSCENZE LINGUISTICHE

• **MADRELINGUA:** Italiano

• **LINGUE CONOSCIUTE:** Inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA	
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale		
B2 Autonomo	B2 Autonomo	B2 Autonomo	B2 Autonomo	B2 Autonomo	
Le conoscenze linguistiche Europass sono classificate su 6 livelli crescenti: A1, A2, B1, B2, C1, C2.					

CERTIFICATI: FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH (FCE) - B2 - British School

COMPETENZE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI

Ottime capacità relazionali con le persone acquisite durante il tirocinio formativo svolto in parte presso una farmacia privata ed in parte presso una farmacia ospedaliera e consolidato durante il lavoro di farmacista collaboratore.

Buone competenze organizzative acquisite durante la mia esperienza di tesi sperimentale per il lavoro in equipe.

Buone competenze organizzative e gestionali di esercitazioni teoriche e pratiche per studenti di scuola superiore di secondo grado e universitari e buone competenze nel supporto della stesura di tesi triennali acquisite durante il dottorato di ricerca.

COMPETENZA PROFESSIONALI

Buone competenze riguardanti l'utilizzo del software L-INFA per la dispensazione dei farmaci sia con ricetta dematerializzata che rossa e del sito regione DPC Molise per la dispensazione dei farmaci in DPC.

Buone competenze riguardanti la preparazione e l'evasione di ordini, la gestione del magazzino e la chiusura cassa.

Buone competenze riguardanti l'esecuzione di tamponi COVID-19 antigenici rapidi e sierologici rapidi e buone competenze riguardanti l'utilizzo del sistema TS per l'inserimento dei dati necessari alla generazione di green pass dopo l'esecuzione di tamponi COVID-19 antigenici rapidi.

Buone competenze riguardanti l'utilizzo dei software per dati cromatografici quali XCALIBUR, EMPOWER 2.0, CHROMECARD e TURBOMASS e competenze base riguardo software per l'analisi statistica di dati come R e RStudio.

Competenze base riguardanti il funzionamento degli apparati HPLC-Uv/Vis, HPLC-PDA, GCFID

e GC-MS e nello sviluppo e nella validazione di metodi analitici per la determinazione qualitativa e quantitativa di molecole attive sia in matrici biologiche che vegetali ed alimentari.

Nozioni base su metodiche di estrazione per analiti quali MEPS e FPSE.

Buona padronanza di diversi metodi necessari alla valutazione di parametri chimici nutrizionali di alimenti di origine animale e vegetale.

COMPETENZE DIGITALI

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazioni delle informazioni	Comunicazione	Creazione di contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo

- **CERTIFICATI:** ECDL FULL STANDARD, ECDL IT-SECURITY

ULTERIORI INFORMAZIONI

- **Patente di guida:** DE

PUBBLICAZIONI

1. **Innosa, D.**, Ianni, A., Faccia, M., Martino, C., Grotta, L., Saletti, M. A., Pomilio, F., Martino, G. 2020. *PHYSICAL, NUTRITIONAL, AND SENSORY PROPERTIES OF CHEESE OBTAINED FROM GOATS FED A DIETARY SUPPLEMENTATION WITH OLIVE LEAVES*. *Animals*. 10, 2238. <https://doi.org/10.3390/ani10122238>
2. Bennato, F., **Innosa, D.**, Ianni, A., Martino, C., Grotta, L., Martino, G., “*VOLATILE PROFILE IN YOGURT OBTAINED FROM SAANEN GOATS FED WITH OLIVE LEAVES*” *Molecules*, doi:10.3390/molecules25102311
3. **Innosa, D.**, Bennato, F., Ianni, A., Martino, C., Grotta, L., Pomilio, F., Martino, G.,

“INFLUENCE OF OLIVE LEAVES FEEDING ON CHEMICAL-NUTRITIONAL QUALITY OF GOAT RICOTTA CHEESE” European Food Research and Technology –
Articolo accettato

4. Bennato F., Ianni A., Martino C., Di Luca, A., **Innosa D.**, Fusco, A.M., Pomilio, F., Martino G., *“DIETARY SUPPLEMENTATION OF SAANEN GOATS WITH DRIED LICORICE ROOT MODIFIES CHEMICAL AND TEXTURAL PROPERTIES OF DAIRY PRODUCTS”* Journal of Dairy Science doi: 10.3168/jds.2019-16838

5. Bennato F., Ianni A., **Innosa D.**, Martino C., Grotta, L., Verna, M., Martino G., *“INFLUENCE OF LICORICE ROOT FEEDING ON CHEMICAL-NUTRITIONAL QUALITY OF COW MILK AND STRACCIATA CHEESE, AN ITALIAN TRADITIONAL FRESH DAIRY PRODUCTS”* Animals doi: 10.3390/ani9121153

6. Ianni A., Palazzo F., Grotta L., **Innosa D.**, Martino C., Bennato F., Martino G., *“CHEMICAL- NUTRITIONAL PARAMETERS AND VOLATILE PROFILE OF EGGS AND CAKES MADE WITH EGGS FROM ISA WARREN LAYING HENS FED WITH A DIETARY SUPPLEMENTATION OF EXTRUDED LINSEED”* Asian-Australasian Journal of Animal Sciences, doi: 10.5713/ajas.19.0309

7. Ianni A., Martino C., **Innosa D.**, Bennato F., Grotta L., Martino G., *“ZINC SUPPLEMENTATION OF LACTATING DAIRY COWS: EFFECTS ON CHEMICALNUTRITIONAL QUALITY AND VOLATILE PROFILE OF CACIOCAVALLO CHEESE”*
Asian-Australasian Journal of Animal Sciences

8. Ianni A., Bennato F., Martino C., **Innosa D.**, Grotta L., Martino G., *“EFFECTS OF SELENIUM SUPPLEMENTATION ON CHEMICAL COMPOSITION AND AROMATIC PROFILES OF COW MILK AND ITS DEIVED CHEESE”* Journal of Dairy Science doi: 10.3168/jds.2019-16382

9. Bennato F., Ianni A., Martino C., **Innosa D.**, Grotta L., Martino G., *“CHEMICALNUTRITIONAL*

CHARACTERISTICS AND AROMATIC PROFILE OF MILK AND RELATED DAIRY PRODUCTS OBTAINED FROM GOATS FED WITH EXTRUDED LINSEED Asian-Australasian Journal of Animal Sciences doi: 10.5713/ajas.18.0868

10. Ianni A., Iannaccone M., Martino C., **Innosa D.**, Grotta L., Bennato F., Martino G., “*ZINC SUPPLEMENTATION OF DAIRY COWS: EFFECTS ON CHEMICAL COMPOSITION, NUTRITIONAL QUALITY AND VOLATILE PROFILE OF GIUNCATA CHEESE*” International Dairy Journal, 94, pp. 65-71, doi: 10.1016/j.idairyj.2019.02.014

11. **Innosa D.**, Ianni A., Palazzo F., Martino F., Bennato F., Grotta L., Martino G., “*HIGH TEMPERATURE AND HEATING EFFECT ON THE OXIDATIVE STABILITY OF DIETARY CHOLESTEROL IN DIFFERENT REAL FOOD SYSTEM ARISING FROM EGGS*” European Food Research and Technology, 245(7), pp. 1533-1538, doi: 10.1007/s00217-019-03266-4

12. Ianni A., **Innosa D.**, Martino C., Grotta L., Bennato F., Martino G., “*ZINC SUPPLEMENTATION OF FRIESIAN COWS: EFFECT ON CHEMICAL NUTRITIONAL COMPOSITION AND AROMATIC PROFILE OF DAIRY PRODUCTS*” Journal of Dairy Science, 102(4), pp. 2918-2927, doi: 10.3168/jds.2018-15868

13. Ianni A., **Innosa D.**, Martino C., Bennato F., Martino G., “*SHORT COMMUNICATION: COMPOSITIONAL CHARACTERISTICS AND AROMATIC PROFILE OF CACIOTTA CHEESE OBTAINED FROM FRIESIAN COWS FED WITH A DIETARY SUPPLEMENTATION OF DRIED GRAPE POMACE*” Journal of Dairy Science;

volume 102, issue 2, february 2019, pages 1025-1032. doi: 10.3168/jds.2018-15590

14. Pereira C.G., Locatelli M., **Innosa D.**, Cacciagrano F., Polesná L., Santos T.F., Rodrigues M.J., Custódio L., “*UNRAVELLING THE POTENTIAL OF THE MEDICINAL HALOPHYTE ERYNGIUM MARITIMUM L.: IN VITRO INHIBITION OF DIABETES- RELATED ENZYMES, ANTIOXIDANT POTENTIAL, POLYPHENOLIC*

PROFILE AND MINERAL COMPOSITION” South African Journal of Botany; volume 120, January 2019, pages 204-212. doi: 10.1016/j.sajb.2018.06.013

15. Kabir A., Furton K.G., Tinari N., Grossi L., **Innosa D.**, Macerola D., Tartaglia A., Di Donato V., D'Ovidio C., Locatelli M. “*FABRIC PHASE SORPTIVE EXTRACTIONHIGH PERFORMANCE LIQUID CHROMATOGRAPHY-PHOTO DIODE ARRAY DETECTION METHOD FOR SIMULTANEOUS MONITORING F THREE INFLAMMATORY BOWEL DISEASE TREATMENT DRUGS IN WHOLE BLOOD, PLASMA AND URINE*” J Chromatogr B 2018 May 1;1084:53-63. doi: 10.1016/j.jchromb.2018.03.028.

16. Pietrangelo T., Di Filippo E.S., Locatelli M., Piacenza F., Farina M., Pavoni E., Di Donato A., **Innosa D.**, Provinciali M., Fulle S. “*EXTRACELLULAR GUANOSINE 5'-TRIPHOSPHATE INDUCES HUMAN MUSCLE SATELLITE CELLS TO RELEASE EXOSOMES STUFFED WITH GUANOSINE*” Front. Pharmacol. 2018 Mar 16;9:152. doi: 10.3389/fphar.2018.00152.

17. Boutaoui N., Zaiter L., Benayache F., Benayache S., Carradori S., Cesa S., Giusti A.M., Campestre C., Menghini L., **Innosa D.**, Locatelli M., “*QUALITATIVE AND QUANTITATIVE PHYTOCHEMICAL ANALYSIS OF DIFFERENT EXTRACTS FROM THYMUS ALGERIENSIS AERIAL PARTS*” Molecules 2018, 23, 463. doi: 10.3390/molecules23020463.

18. Locatelli M., Kabir A., **Innosa D.**, Lopatriello T., Furton K.G., “*A FABRIC PHASE SORPTIVE EXTRACTION – HIGH PERFORMANCE LIQUID CHROMATOGRAPHY – PHOTO DIODE ARRAY DETECTION METHOD FOR THE DETERMINATION OF TWELVE AZOLE ANTIMICROBIAL DRUG RESIDUES IN HUMAN PLASMA AND URINE*” J Chromatogr B, 1040 (2017) 192–198. doi: 10.1016/j.jchromb.2016.10.045.

COMUNICAZIONI A MEZZO POSTER A CONGRESSI

“Evaluation of the chemical-nutritional parameters and the aromatic profile of eggs

obtained from laying hens fed with a dietary supplementation of extruded linseed”;

Innosa D., Ianni A., Bennato F., Martino G.; XXIII Congresso nazionale ASPA (associazione per la scienza e le produzioni animali), Sorrento, 11-14 Giugno 2019

“Effect of dried licorice root supplementation on chemical-nutritional quality of dairy products obtained from goats.” Bennato F., **Innosa D.**, Ianni A., Grotta L., Martino G., XXIII Congresso nazionale ASPA (associazione per la scienza e le produzioni animali), Sorrento, 11-14 Giugno 2019

“Dietary selenium supplementation of Friesian cows modifies the aromatic profile of dairy products” Ianni A., Iannaccone M., Grotta L., **Innosa D.**, Martino G., XXIII Congresso nazionale ASPA (associazione per la scienza e le produzioni animali), Sorrento, 11-14 Giugno 2019

“FPSE-HPLC-PDA Method for the Determination of Twelve Azole Antimicrobial Drug Residues in Human Plasma and Urine”; Locatelli M., Kabir A., Carradori S., De Luca E., **Innosa D.**, Lopatriello T.; HPLC 2017, Praga, Repubblica Ceca, 18-22 Giugno 2017

CORSI E CONVEGNI CON ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

- **XXIII Congresso ASPA** (associazione per la scienza e le produzioni animali), Sorrento 11- 14 Giugno 2019;

- Convegno dal titolo “**Aspetti scientifici e culturali della filiera botanica alimentare**” Chieti 26-28 Ottobre 2018;

- Corso di formazione “**Corso di Analisi Statistica di base per le Scienze Zootecniche**” Pisa 17-21 Settembre 2018;

- Corso di formazione “**Corso di Formazione sulla Sicurezza e Salute sul Lavoro**” Teramo 14,19,22 Febbraio 2018;

- Corso di formazione dal titolo **“Biotage University Training Course on Modern Flash Purification and Synthesis System”** Chieti 15 Febbraio 2017;
- Convegno dal titolo **“L'innovazione globale dell'industria farmaceutica. Ricerca, Produzione, Occupazione”** Chieti 30 Novembre 2016;
- Corso di formazione **"Formazione Lavoratori Rischio Medio"** Chieti Settembre 2016;
- Convegno dal titolo **“Nuove frontiere nella caratterizzazione chimico-fisica di sistemi biomolecolari”** Chieti 23 Giugno 2016;
- Convegno dal titolo **“La realtà occupazionale nel Settore Farmaceutico nazionale e regionale: Produzione, Ricerca e Sviluppo”** Chieti 21 Aprile 2016;
- Convegno dal titolo **“La qualità nei processi di produzione dei medicinali”** Chieti 22-23 Gennaio 2016.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI:

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti del mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

Lì, Isernia 02.09.2024

Innosa Denise
