

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **DI MARTINO VINCENZO**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da 03/11/2004– a oggi) Funzionario - Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, attualmente con la qualifica di Esperto Chimico Area III - posizione economica F5
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari (ICQRF) – PREF IV
- Tipo di azienda o settore Agro-Alimentare
- Tipo di impiego Chimico

**PRINCIPALI MANSIONI E
RESPONSABILITÀ**

Vicario del Direttore dell'Ufficio TERR II.

ISTRUZIONE

laurea in chimica vecchio ordinamento (5 anni) conseguita il 20 dicembre del 2000, presso l'università degli studi di Bari con tesi sperimentale dal titolo: *"Caratterizzazione dell'origine geografica di semole pugliesi ed estere attraverso tecniche analitiche e spettroscopiche"*

INCARICHI

- Membro del comitato ufficiale di assaggio per il controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva istituito presso il Laboratorio centrale di Roma.
- Delegato nazionale presso la Sotto Commissione Metodi di Analisi dell' Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV) – Parigi.
- Nomina con DECRETO del 19 dicembre 2008 (G.U. Serie Generale n. 31 del 07/02/2009) di rappresentante della Sottocommissione Mosti, Vini, Aceti e derivati del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
- Nomina con DECRETO del 19 dicembre 2008 (G.U. Serie Generale n. 31 del 07/02/2009) di rappresentante della Sottocommissione Conserve alimentari vegetali e sciroppi del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
- Nomina di membro della Commissione avente il compito di valutare la conformità del programma realizzato con quello approvato, nonché di esprimere il proprio parere sull'ammissibilità a liquidazione delle spese

sostenute e rendicontate dall'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti

**FORMAZIONE
COMPETENZE**

- Esperto nell'utilizzo di Tecniche analitiche quali Spettrometria di Massa, IRMS, NMR, ICP MS, e tecniche di analitiche di base.
- Iscritto all'Ordine dei Chimici con la posizione n. 511
- Abilitazione alla professione di Chimico
- *Consulente tecnico del Tribunale di Bari Civile/Penale*
- Iscritto nell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli d'oliva vergini ed extravergini. Delibera pubblicata sul BUR Lazio – parte prima – p.35 del 28/01/2009
- Corso “metodologie Analitiche e Bioanalitiche in Spettrometria di Massa” tenutosi presso l'Università di Parma “ Società Chimica Italiana – Divisione di Chimica Analitica – Divisione di Spettrometria di Massa. Parma dal 14 al 18 maggio 2012
- Corso “Training on Quality Scheme” Better Taining for Safer Food, organizzato dalla Comunità Europea. Parigi 6-9 settembre 2011.
- “Corso di formazione per aspiranti assaggiatori di olio vergine di oliva” con esame finale ed ATTESTATO DI IDONEITÀ FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO DI OLIVA”
- Corso di formazione su “Individuazione di nuovi marker analitici per il riconoscimento delle varietà in purezza” con esame finale, tenutosi presso l'Enosis Viticoltura ed Enologia Applicate – Fubine (AL).
- “Corso di Formazione per Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione R.S.P.P.” della durata di 93 ore con verifica finale tenutosi presso la sede dell'I.S.P.E.S.L. di Roma.
- Corso UNICHIM “Sistema qualità nei laboratori di analisi chimiche. Verifiche Ispettive Interne. Formazione e qualificazione dei verificatori. Esame per la qualificazione a verificatore interno di sistema di qualità di un laboratorio” Tenutosi a villa Adriana - Tivoli (RM) nei giorni 25-26-27/10/2005, con superamento dell'esame e conseguente abilitazione al ruolo di Verificatore Interno sull'applicazione del Sistema Qualità in Laboratori di Prova.
- Corso UNICHIM “Sistema qualità nei laboratori di analisi chimiche. Addestramento dell'operatore, materiali di riferimento e prove interlaboratorio, costruzione e gestione delle carte di controllo. Software applicativo” tenutosi a Villanova Guidonia (RM) nei giorni 11-12/10/2005
- Corso UNICHIM “Sistema qualità nei laboratori di analisi chimiche Software applicativo per l'elaborazione dei dati analitici” tenutosi a Villanova Guidonia (RM) nel giorno 29/09/2005
- Corso UNICHIM “Sistema qualità nei laboratori di analisi chimice. Stima ed espressione dell'incertezza dei risultati analitici” tenutosi a Villanova Guidonia (RM) nei giorni 27-28/09/2005
- Corso di Formazione FORMEZ “I Reati Alimentari e Compiti di Polizia Giudiziaria” tenutosi a Vallombrosa (FI) dal 27/06/2005 al 01/07/2005
- Corso UNICHIM “Sistema qualità nei laboratori di analisi di analisi chimiche. Metodi di prova, taraturam, riferibilità delle misure” tenutosi a Villanova Guidonia (RM) nei giorni 14-15/06/2005
- Corso di aggiornamento e addestramento per l'impiego degli Spettrometri NMR e di Massa Isotopica presso L'istituto Agrario di San Michele all'Adige. Dal 15/12/2004 al 17/12/2004
- Master sulla "Sicurezza ed Igiene negli Ambienti di Lavoro" (D.L.vo 626/94 ecc.)
- Corso di perfezionamento in "Legislazione e Sicurezza degli Alimenti"

presso la Facoltà di Scienze Veterinarie dell'Università degli Studi di Bari.

- Vincitore di borsa di Dottorato di Ricerca in “Scienze Zootecniche, Ittiche e Faunistiche”presso l'Università degli Studi di Bari.

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

- 1) Biagia Musio, Maria Trisolini, Stefano Todisco, a Maurizio Triggiani, Mario Latronico, **Vincenzo Di Martino**, Stefania Carpino, Piero Mastrorilli, Vito Gallo. “Defining reference materials in collaborative food NMR analysis: key insights” VIII Workshop APPLICAZIONI DELLA RISONANZA MAGNETICA NELLA SCIENZA DEGLI ALIMENTI 20-21 June 2024, Roma
- 2) Maurizio Petrozziello, Federica Bonello, Andriani Asproudi, Tiziana Nardi, Christos Tsolakis, Antonella Bosso, **Vincenzo Di Martino**, Michele Fugaro, Raffaele Antonio Mazzei, 2019. Xylovolatile fingerprint of wines aged in barrels or with oak chips. Vol. 54 No. 3 (2020): OENO One
- 3) Perini M., Rolle L., Franceschi P., Simoni M, Torchio F., **Di Martino V.**, Marianella RM., Gerbi V., Camin F.. “H, C, and O Stable Isotope Ratios of Passito Wine.” J Agric Food Chem. 2015 Jul 1;63(25):5851-7.
- 4) Brescia M.A., A. C. Jambrenghi, **V. Di Martino**, D. Sacco, F. Giannico, G. Vonghia, A. Sacco, 2002. “High resolution nuclear magnetic resonance spectroscopy (NMR) studies on meat components potentialities and prospects.” Italian Journal Animal Science, 1: 151-158

CONOSCENZE INFORMATICHE

- 5) Co-author of the Poster entitled "Results of Official Controls by Isotope Ratio Mass Spectrometry of $\delta^{13}C$ in Honey", presented during the work-shop organized by Thermo Scientific on days 9 to 11 May 2016, dedicated to applications of the Isotope ratio mass spectrometry (IRMS), held at S. Michele all'Adige Foundation E. Mach;
- 6) Co-author of the Poster entitled "Results of official controls by mass spectrometry", presented during the conference "2nd MS-Wine Day" organized by CREA of Conegliano (TV) - Research Center for Viticulture on the May 9th-10th, 2017

- Ottima *conoscenza* dei programmi applicativi Microsoft (Word, Excel, Power Point), Statistica
- Ottima *conoscenza* dei software per la navigazione in Internet e di gestione di posta elettronica.

PRIMA LINGUA *Italiano*

ALTRE LINGUE Ottima conoscenza della Lingua Inglese parlata e scritta

Autorizzo espressamente (D. L.vo 196/03) il trattamento dei miei dati personali per le vostre esigenze di selezione e comunicazione.

Roma, 09/04/2025

Dr. Vincenzo DI MARTINO