

Curriculum vitae breve Tiziana CIVERA

Tiziana CIVERA si è laureata in Medicina veterinaria presso l'Università degli studi di Torino nel 1986, specializzata in "Ispezione degli Alimenti di origine animale", in possesso del PhD in "Chimica, Tecnologia ed Igiene degli alimenti". Da ottobre 2000 e' professore ordinario dell'Università degli Studi di Torino nel settore scientifico disciplinare VET/04 - "Ispezione degli alimenti di O.A."

L'attività didattica e di ricerca della prof.ssa Tiziana Civera si focalizza sull'igiene e sicurezza degli alimenti di O.A, e sulla legislazione inerente. E' titolare di insegnamenti in corsi di laurea e corsi di laurea magistrale, in scuole di specializzazione e in master.

L'attività organizzativa in curriculum comprende la partecipazione a collegi di dottorato, anche internazionali ["Inspective and Sanitary Concerns in Animal Production in Exchanges between the European Union and the People's Republic of China" con sede amministrativa l'università di Pisa]; la direzione di scuole di specializzazione presso l'università degli Studi di Torino (Ispezione degli Alimenti; Igiene e Tecnologia delle carni), la presenza in consigli scientifici di master (REGIA; "Food Science and Human Health).

Ha ricoperto per 8 anni il ruolo di delegato della Facoltà e poi del Dipartimento per la didattica; nel triennio 2012-2014 ha ricoperto il ruolo di Presidente dell'AIVI (Associazione Italiana Veterinari Igienisti). Membro del Gruppo di Esperti della Valutazione dell'area Scienze agrarie e veterinarie (GEV 07) per ANVUR nella VQR 2004-2010 (SSD VET/04; esperto di sistema e disciplinare dal 2017 per Anvur; revisore per il Miur di progetti di ricerca e di progetti di dottorato. Componente del Presidio di Qualità dell'Università degli Studi di Torino, di cui ha avuto la direzione da Novembre 2016 a ottobre 2018

Svolge attività di formazione permanente in materia di sicurezza alimentare rivolte a medici veterinari, biologici ed altre figure professionali; ha una documentata attività come docente in convegni nazionali ed internazionali.

Le attività di ricerca si rivolgono in modo particolare al campo della microbiologia alimentare, con speciale attenzione agli aspetti concernenti la sicurezza e l'igiene degli alimenti, HACCP, qualità di prodotti a base di latte, carne e pesce, attraverso metodologie tradizionali ed innovative, come documentato dalle pubblicazioni scientifiche.

Sinteticamente l'attività di ricerca comprende:

- definizione di standard qualitativi (microbiologici e chimici) per la valutazione della freschezza e dello stato di conservazione dei prodotti della pesca;
- valutazione dell'igiene della macellazione;
- valutazione delle caratteristiche chimiche e microbiologiche di prodotti a base di carne;
- identificazione di specie in prodotti a base di carne, formaggi e pesci al fine di verificare la corretta etichettatura ed evidenziare eventuali frodi mediante SDS-PAGE, isoelettrofocalizzazione, PCR, multiplex-PCR, SNPs, etc.;
- Studio di tecniche basate sull'analisi del DNA per valutare la presenza di microrganismi patogeni e parassiti in varie filiere produttive;
- sviluppo ed applicazione di metodi di subtipizzazione molecolare per la caratterizzazione di microrganismi patogeni ed alteranti di rilevanza in campo alimentare;
- 16S rRNA metabarcoding per lo studio del microbiota del latte e delle produzioni lattiero casearie

- Individuazione di geni legati all'antibiotico resistenza nell'ambiente di produzione latte mediante Whole Metagenomic Sequencing (WMS)

E' autrice di circa 150 pubblicazioni nazionali ed internazionali; H-index 21.

orcid.org/0000-0001-5618-4898

La prof.ssa Civera collabora da anni con istituzioni pubbliche e private in attività di ricerca, in modo particolare con altre università, italiane ed europee, Strutture regionali, istituti zooprofilattici e istituto superiore di sanità.

Torino, 29/03/2021

