

Franca Vergalito

## TITOLI DI STUDIO

8 Feb 2007

### Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Ambientali e Microbiologiche - Università degli Studi del Molise

Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti – XIX ciclo – dal titolo: “Impiego di ceppi microbici di interesse alimentare per il contenimento dei livelli di ocratossina”

30 Apr 2003

### Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70)

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Ambientali e Microbiologiche, Università degli Studi del Molise

Tesi di laurea sperimentale in “Microbiologia degli alimenti” dal titolo “Approcci preliminari allo studio *in vivo* dell’adesione microbica nel colon umano”, con votazione 107/110

1996

### Diploma di Dirigente di Comunità

Istituto Tecnico Femminile Statale Sperimentale, Campobasso

## FORMAZIONE POST-LAUREAM

Set 2020 (in corso)

### Assegno di Ricerca

Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise

Assegno di ricerca dal titolo: “Studio di attività microbiche in sistemi biologici di interesse agrario, agroalimentare e/o salutistico”, con durata 12 mesi

Set 2019 – Set 2020

### Assegno di Ricerca

Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise

Assegno di ricerca dal titolo: “Studio di attività microbiche in sistemi biologici di interesse agrario, agroalimentare e/o salutistico”, con durata 12 mesi

Set 2018 – Set 2019

### Assegno di Ricerca

Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise

Assegno di ricerca dal titolo: “Studio di attività microbiche in sistemi biologici di interesse agrario, agroalimentare e/o salutistico”, con durata 12 mesi

Set 2017 – Set 2018

### Assegno di Ricerca

Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise

Assegno di ricerca dal titolo: “Studio di attività microbiche in sistemi biologici di interesse agrario, agroalimentare e/o salutistico”, con durata 12 mesi

2016 - 2017

### Borsa post-lauream

Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute “V. Tiberio”, Università degli Studi del Molise

Borsa di studio *post-lauream* dal titolo: “Screening di polifenoli di origine naturale potenzialmente utili nel trattamento di patogeni coinvolti nella etiologia della cistite infiltrante”, con durata di 12 mesi

Nov 2012 – Mag 2013

### Borsa post-lauream

Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute “V. Tiberio”, Università degli Studi del Molise

Borsa di studio *post-lauream* dal titolo: “Screening di estratti vegetali potenzialmente utili nella terapia e prevenzione di infezioni respiratorie e genito-urinarie ricorrenti”, con durata di 6 mesi

Gen 2012 – Lug 2012

### Contratto per prestazione di lavoro di tipo autonomo e continuativo a titolo gratuito

Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute “V. Tiberio”, Università degli Studi del Molise

Contratto per prestazione di lavoro di tipo autonomo e continuativo a titolo gratuito stipulato da erogazione liberale Paladin Pharma SpA dal titolo: “Attività biologiche di polifenoli ad azioni fitoestrogeniche”, con durata di 6 mesi

31 Ago 2011 – 9 Set 2011

### Frequenza volontaria

Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute “V. Tiberio”, Università degli Studi del Molise

Frequenza volontaria dei laboratori di Microbiologia Clinica per attività di ricerca in merito alle malattie del sistema urinario e allo studio di microrganismi di interesse probiotico

11 Mag 2009 – 31 Lug 2009

### Co.Co.Pro

Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione

Progetto Distretto Tecnologico nel Settore Agroalimentare.

Intervento RE009 - Trasferimento Tecnologico.

Azione 3.12 del POR Molise 2000-2006

1 Apr 2008 – 30 Nov 2008

### Co.Co.Pro

Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione  
Progetto Distretto Tecnologico nel Settore Agroalimentare.  
Intervento RE009 - Trasferimento Tecnologico.  
Azione 3.12 del POR Molise 2000-2006

22 Nov 2007 – 21 Gen 2008

### Co.Co.Co

Facoltà di Agraria, Università degli Studi del Molise  
Co.Co.Co sulla tematica: "Approcci per la valorizzazione di carni bufaline" nell'ambito del PRIN 2005

15 Feb 2007 – 14 Ago 2007

### Borsa di studio

COVADIRAM – Consorzio per la formazione, la valorizzazione e la difesa delle risorse agroalimentari delle aree interne dell'Italia meridionale  
Borsa di studio dal titolo: "Studio delle caratteristiche peculiari dei prodotti ittici allevati e pescati", per l'espletamento dell'attività di ricerca attinente il progetto: "Valorizzazione del prodotto di acquacoltura in Campania" (POR Campania 2000-2006 – Misura 4.23 – Sottomisura 6)

2005

### Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare

Nov 2003 – Nov 2006

### Dottorato di ricerca

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Ambientali e Microbiologiche - Università degli Studi del Molise  
Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti – XIX ciclo – dal titolo: "Impiego di ceppi microbici di interesse alimentare per il contenimento dei livelli di ocratossina"

Ott 2003

### Borsa di studio

Università degli Studi del Molise  
Vincitrice di borsa di studio dal titolo: "Caratterizzazione di batterici lattici responsabili della maturazione di formaggi a pasta filata" per l'espletamento dell'attività di ricerca attinente il progetto MIPAF sul tema: "Valorizzazione e salvaguardia della microflora autoctona caratteristica delle produzioni casearie italiane"

Mag 2003 – Ott 2003

### Frequenza volontaria

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Ambientali e Microbiologiche, Università degli Studi del Molise  
Frequenza volontaria dei laboratori di Microbiologia degli Alimenti per l'attività di ricerca in merito all'isolamento, all'identificazione ed alla caratterizzazione di microrganismi di interesse probiotico

## PUBBLICAZIONI E BREVETTI

### Brevetti

18 Feb 2020

**Vergalito F.**, Longo Sormani S., Magnifico I., Pietrangelo L., Venditti N., Petronio Petronio G., Di Marco R. (2020). "Ceppo batterico e i suoi usi medici".  
Numero deposito 10202000003233 – brevetto nazionale

Ago 2012

Sferra D., Russo V., **Vergalito F.**, Franceschini D., Mangano K., Scapagnini G., Di Marco R., Longo S., Coppo A (2012). "Composition for the prevention and treatment of acute and recurrent urinary tract infection".  
Application No PTC/EP2012/068089 – brevetto internazionale

### Articoli su riviste con impact factor

Dic 2020

Venditti N., **Vergalito F.**, Magnifico I., Cutuli M.A., Pietrangelo L., Cozzolino A., Angiolillo A., Succì M., Petronio Petronio G., Di Marco R. (2020).  
The Lepidoptera *Galleria mellonella* "in vivo" model: a preliminary pilot study on oral administration of *Lactobacillus plantarum* (now *Lactiplantibacillus plantarum*). *New Microbiologica*; 16:44(1).

22 Nov 2020

Magnifico I., Petronio Petronio G., Venditti N., Cutuli M.A., Pietrangelo L., **Vergalito F.**, Mangano K., Zella D. and Di Marco R. (2020).  
Atopic Dermatitis as a Multifactorial Skin Disorder. Can the Analysis of Pathophysiological Targets Represent the Winning Therapeutic Strategy?. *Pharmaceuticals*; 13:411; doi:10.3390/ph13110411

29 Ott 2020

Petronio Petronio G., Cutuli M.A., Magnifico I., Venditti N., Pietrangelo L., **Vergalito F.**, Pane A., Scapagnini G. and Di Marco R. (2020).  
In Vitro and In Vivo Biological Activity of Berberine Chloride against Uropathogenic *E. coli* Strains Using *Galleria mellonella*. *Molecules*; 25(21):5010; doi:10.3390/molecules25215010

- 25 Ott 2020 **Vergalito F.**, Testa B., Cozzolino A., Letizia F., Succi M., Lombardi S.J., Tremonte P., Pannella G., Di Marco R., Sorrentino E., Coppola R. and Iorizzo M. (2020). Potential Application of *Apilactobacillus kunkeei* for Human Use: Evaluation of Probiotic and Functional Properties. *Foods*; 9(11):1535; doi:10.3390/foods9111535
- 24 Lug 2020 Iorizzo M., Testa B., Lombardi S.J., Ganassi S., Ianiro M., Letizia F., Succi M., Tremonte P., **Vergalito F.**, Cozzolino A., Sorrentino E., Coppola R., Petrarca S., Mancini M., De Cristofaro A. (2020). Antimicrobial Activity against *Paenibacillus larvae* and Functional Properties of *Lactiplantibacillus plantarum* Strains: Potential Benefits for Honeybee Health. *Antibiotics*; 9(8):442; doi:10.3390/antibiotics9080442
- 10 Lug 2020 Tremonte P., Pannella G., Lombardi S.J., Iorizzo M., **Vergalito F.**; Cozzolino A., Maiuro L., Succi M., Sorrentino E., Coppola R. (2020). Low-Fat and High-Quality Fermented Sausages. *Microorganism*; 8(7):1025; doi:10.3390/microorganisms8071025
- 17 Giu 2020 Pannella G., Lombardi S.J., Coppola F., **Vergalito F.**, Iorizzo M., Succi M., Tremonte P., Iannini C., Sorrentino E., Coppola R. (2020). Effect of Biofilm Formation by *Lactobacillus plantarum* on the Malolactic Fermentation in Model Wine. *Foods*; 9:797; doi:10.3390/foods9060797
- 18 Mag 2020 Iorizzo M., Lombardi S.J., Ganassi S., Testa B., Ianiro M., Letizia F., Succi M., Tremonte P., **Vergalito F.**, Cozzolino A., Sorrentino E., Coppola R., Petrarca S., Mancini M., De Cristofaro A. (2020). Antagonistic Activity against *Ascosphaera apis* and Functional Properties of *Lactobacillus kunkeei* Strains. *Antibiotics*; 9(5):262; doi:10.3390/antibiotics9050262
- 30 Gen 2020 Cozzolino A., **Vergalito F.**, Tremonte P., Iorizzo M., Lombardi S.J., Sorrentino E., Luongo D., Coppola R., Di Marco R., Succi M. (2020). Preliminary Evaluation of the Safety and Probiotic Potential of *Akkermansia muciniphila* DSM 22959 in Comparison with *Lactobacillus rhamnosus* GG. *Microorganism*; 8:189; doi:10.3390/microorganisms8020189
- 26 Dic 2019 **Vergalito F.**, Pietrangelo L., Petronio Petronio G., Colitto F., Cutuli M.A., Magnifico I., Venditti N., Guerra G., Di Marco R. (2019). Vitamin E for prevention of biofilm-caused Healthcare-associated infections. *De Gruyter*; 15:14-21; doi:10.1515/med-2020-0004
- 18 Set 2019 Giordano G., Cutuli M.A., Lucchesi A., Magnifico I., Venditti N., **Vergalito F.**, Gasperi M., Di Marco R. (2019). Iron Support in Erythropoietin Treatment in Myelodysplastic Syndrome Patients Affected by Low-Risk Refractory Anaemia: Real-Life Evidence from an Italian Setting. *Acta Haematol.*; 18:1-8; doi:10.1159/000501329
- 29 Mag 2019 Cutuli M.A., Petronio Petronio G., **Vergalito F.**, Magnifico I., Pietrangelo L., Venditti N., Di Marco R. (2019). *Galleria mellonella* as a consolidated in vivo model hosts: New developments in antibacterial strategies and novel drug testing. *Virulence*; 10(1):527-541; doi:10.1080/21505594.2019.1621649
- 17 Feb 2018 Genovese C., Davinelli S., Mangano K., Tempera G., Nicolosi D., Corsello S., **Vergalito F.**, Tartaglia E., Scampagnini G., Di Marco R. (2018). Effect of a new combination of plant extracts plus d-mannose for the management of uncomplicated recurrent urinary tract infections. *J. Chemother.*; 27:1-8; doi:10.1080/1120009X.2017.1393587
- Set 2017 Mangano K., **Vergalito F.**, Mammanna S., Mariano A., De Pasquale R., Meloscia A., Bartollino S., Guerra G., Nicoletti F., Di Marco R. (2017). Evaluation of hyaluronic acid-P40 conjugated cream in a mouse model of dermatitis induced by oxazolone. *Exp. Ther. Med*; 14(3): 2439-2444; doi:10.3892/etm.2017.4810
- 2008 **Vergalito F.**, Reale A., Tremonte P., Sorrentino E., Succi M. (2008). Studio della capacità di ceppi di *Lactobacillus plantarum* di ridurre la capacità dell'Ocratossina A in Malvasia delle Lipari. *Rivista di viticoltura e di Enologia*; 61:451- 458;
- Poster communication**
- 21 – 22 Set 2020 Venditti N., **Vergalito F.**, Magnifico I., Cutuli M.A., Pietrangelo L., Cozzolino A., Angiolillo A., Succi M., Petronio Petronio G. and Di Marco R. (2020). *Galleria mellonella* oral administration “in vivo” model to evaluate the probiotic potential of two *Lactobacillus plantarum* strains. 48° Virtual SIM 2020
- 21 – 22 Set 2020 Cutuli M.A., Petronio Petronio G., Pietrangelo L., Venditti N., Magnifico I., **Vergalito F.**, Di Marco R. (2020).

- Evaluation of dexamethasone phosphate in the larvae infection model *Galleria mellonella* on the virulence of *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*.  
48° Virtual SIM 2020
- 21 – 22 Set 2020 Magnifico I., Pietrangelo L., Guerrera A., Cutuli M.A., Venditti N., Buccieri N., Covelli M., Petronio G., **Vergalito F.**, Di Marco R. (2020).  
A new topical foam for the prevention of skin dysbiosis that precedes the occurrence of pressure ulcers: preliminary data on the microbial skin community variation.  
48° Virtual SIM 2020
- 18 – 21 Set 2019 **Vergalito F.**, Petronio G., Pietrangelo L., Cutuli M.A., Magnifico I., Venditti N., Guerra G., Perna A., Mangano K., Di Marco R. (2019).  
*Akkermansia muciniphila* as a therapeutic target in inflammatory bowel diseases treatment: an in vivo study.  
47° congresso Nazionale della Società italiana di Microbiologia, Roma.
- 18 – 21 Set 2019 Pietrangelo L., **Vergalito F.**, Petronio G., Colitto F., Cutuli M.A., Magnifico I., Venditti N., Guerra G., Di Marco R. (2019).  
Vitamin E for prevention of biofilm-caused healthcare-associated infections.  
47° congresso Nazionale della Società italiana di Microbiologia, Roma.
- 18 – 21 Set 2019 Cutuli M.A., **Vergalito F.**, Magnifico I., Venditti N., Pietrangelo L., Petronio G., Coppola R., Succi M., Di Marco R. (2019).  
Effect of *Akkermansia muciniphila* in the response of *Galleria mellonella* larvae against *Escherichia coli* infection.  
47° congresso Nazionale della Società italiana di Microbiologia, Roma.
- 18 – 21 Set 2019 Magnifico I., Cutuli M.A., **Vergalito F.**, Pietrangelo L., Petronio G., Venditti N., Di Marco R. (2019).  
Seizing the *Staphylococcus aureus* catabolites can constitute an innovative strategy for ameliorating Atopic Dermatitis symptoms. Preliminary data *in vivo* on *Galleria mellonella* preclinical model.  
47° congresso Nazionale della Società italiana di Microbiologia, Roma.
- 18 – 20 Mag 2019 Magnifico I., Cutuli M.A., Petronio G., Pietrangelo L., Venditti N., **Vergalito F.**, Di Marco R. (2019).  
Seizing microbial catabolites and/or toxins can constitute an innovative approach for Atopic Dermatitis? Preliminary data obtained on *Galleria mellonella* an in vivo preclinical model of infection.  
Congresso "Skin microbiome and Cosmeceuticals Congress", Rotterdam.
- 5 – 7 Nov 2018 **Vergalito F.**, Cutuli M.A., Magnifico I., Venditti N., Cozzolino A., Coppola R., Succi M., Di Marco R. (2018).  
*Akkermansia muciniphila* a commensal of intestinal microbiota protect from enteropathogenic *Escherichia coli* infection in the *Galleria mellonella* host-model.  
Congresso MicrobiotaMi, Milano.
- 5 – 7 Nov 2018 Venditti N., Magnifico I., **Vergalito F.**, Cutuli M.A., Pietrangelo L., Di Cesare C., Cozzolino A., Angiolillo A., Di Marco R. (2018).  
Evaluation of *Lactobacillus plantarum* adhesion capacity to intestinal mucosa in vitro and in vivo.  
Congresso MicrobiotaMi, Milano.
- 3 – 6 Ott 2011 Scarselli P., Sferra D., **Vergalito F.**, Cece G., Notartomaso S., Zappala C., Russo V., Fazio F., Guerra G., Di Marco R. (2011).  
Alterazione dell'espressione di alcune proteine uroteliali in modelli pre-clinici di vescica neurologica.  
39° Congresso della Società Italiana di Microbiologia, Riccione.
- 3 – 6 Ott 2011 Nicolosi D., Sferra D., Genovese C., Cece G., Di Buono M., Russo V., **Vergalito F.**, Petronio G., Corsello S., Tempera G., Di Marco R. (2011).  
Effetti della somministrazione di un enterovaccino nella profilassi delle cistiti e vaginiti ricorrenti.  
39° Congresso della Società Italiana di Microbiologia, Riccione.
- 28 – 30 Mag 2008 Sorrentino E., Pacifico S., **Vergalito F.**, Rosato M.P., Iaffaldano N., Reale A., Capilongo V., Damico I., Mannina L., Salimei E. (2008).  
Il Progetto: Valorizzazione di prodotti da acquacoltura in Campania.  
Convegno: Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione (QUALICIBI) – Positano (SA).
- 3 – 5 Ott 2007 **Vergalito F.**, Pacifico S., Romano S., Iorizzo M., Sorrentino E., Castoria R., Panfilì G., Coppola R. (2007).  
Impiego di *Saccharomyces cerevisiae* per il contenimento dei livelli di ocratossina nella birra.  
VII Convegno AISTEC – Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della scienza
- 2 – 6 Ott 2007 **Vergalito F.**, Reale A., Tremonte P., Sorrentino E., Succi M., Pacifico S., Coppola R., Randazzo C.L.,

Restuccia C., Caggia C. (2007).  
Studio della capacità di ceppi di *Lactobacillus plantarum* di ridurre la concentrazione dell'ocratossina A in "Malvasia delle Lipari".  
Il simposio Internazionale "Malvasie del Mediterraneo", Salina (ME).

14 – 17 Set 2005

Iannini C., Sorrentino E., **Vergalito F.** (2005).  
Pilot study to rationalize the vineyard management of Aglianico in Campania region.  
International Workshop *Advances in grapevine and wine research*;  
Rivista: *Proceedings Workshop Advances in grapevine and wine research*; 220

7 – 9 Set 2005

**Vergalito F.** (2005).  
Characterization of oenococci and evaluation of their ability to degrade mycotoxin in wine.  
Congress Proceedings.  
Rivista: *Proceedings of the 10<sup>th</sup> workshop on the DEVELOPMENTS IN THE ITALIAN PhD RESEARCH IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*; 859-863

16 –19 Mar 2005

Reale A., Pacifico S., **Vergalito F.**, Tafani G., Sorrentino E. (2005).  
Valutazione della shelf life di impasti acidi conservati in differenti condizioni.  
Workshop: *Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili*.  
Atti del convegno; 356-359

### Oral communication

15 Feb 2017

**Vergalito F.**  
Impiego di ceppi microbici di interesse alimentare per il contenimento dei livelli di ocratossina.  
Giornata del Dottorando – Università degli Studi del Molise

27 – 29 Set 2006

**Vergalito F.**  
Ochratoxin A Removal in Synthetic Medium and Grape juice by Different Microorganisms.  
11<sup>th</sup> workshop on the *DEVELOPMENTS IN THE ITALIAN PhD RESEARCH IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY* ; 288-291

## ORGANIZZAZIONE DI CONVEGNI

2005

Componente del comitato organizzatore e della segreteria organizzativa del convegno di interesse nazionale "Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili"  
Ariano Irpino (AV).

## ATTIVITÀ DIDATTICA

### Contratti di docenza

A.A. 2019/2020

Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (12 ore) per il Corso di Laurea in Scienze Infermieristiche e (15 ore) per il Corso di laurea di Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro  
Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

A.A. 2018/2019

Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (15 ore) per il Corso di Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

A.A. 2017/2018

Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (12 ore) mutuato per il Corso di Laurea in Dietistica e per il Corso di laurea di Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro  
Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

A.A. 2016/2017

Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (12 ore) mutuato per il Corso di Laurea in Dietistica  
Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

A.A. 2015/2016

Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (12 ore) mutuato per il Corso di Laurea in Dietistica  
Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

A.A. 2014/2015

Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (12 ore) per il Corso di Laurea in Dietistica  
Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

A.A. 2013/2014

Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (12 ore) per il Corso di Laurea in Dietistica  
Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

A.A. 2011/2012

Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (15 ore) per il Corso di Laurea in



Dietistica

Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

### Partecipazione a commissioni d'esame e laurea

Nell'A.A. 2019/2020 ha partecipato, in veste di componente, alle commissioni di Laurea previste per il corso in Scienze e Tecnologie Alimentari

Facoltà di Agraria – Università degli Studi del Molise

Dall'AA 2011-2012 ad oggi ha partecipato regolarmente, in veste di componente, alle commissioni d'esame previste nell'ambito dell'insegnamento di Microbiologia Generale MED/07 per i Corsi di Laurea in Dietistica, Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei luoghi di lavoro e Scienze Infermieristiche

Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

### Cultore della materia

A.A. 2019/2020

Nomina di cultore della materia per la disciplina SSD AGR/16 - Microbiologia degli Alimenti, per il corso di Laurea magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari

Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti – Università degli Studi del Molise

A.A. 2011/2012

Nomina di Cultore della materia per le discipline del SSD MED/07 - Microbiologia Generale, per i Corsi di Laurea triennali delle Professioni Sanitarie

Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute "Vincenzo Tiberio" – Università degli Studi del Molise

### Attività didattica di servizio agli studenti

Dall'Anno Accademico 2002-2003 ad oggi ha svolto attività didattica di servizio e tutoraggio agli studenti per la predisposizione di numerose tesi di laurea sperimentali rivestendo il ruolo di Correlatore, nell'ambito dei Corsi di Laurea e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dietistica, Scienze Infermieristiche e Ostetricia dell'Università degli Studi del Molise:

A.A. 2002/2003

- ✓ "Gli enterococchi presidiano le prime fasi del processo di stagionatura del caciocavallo prodotto in Molise"  
Laureanda: Daniela D'Aversa. Relatore: Prof. Raffaele Coppola.

A.A. 2003/2004

- ✓ "Caratterizzazione della microflora lattica mesofila bastoncellare del caciocavallo molisano"  
Laureanda: Manuela Paladino. Relatore: Prof. Raffaele Coppola.

A.A. 2004/2005

- ✓ "Caratterizzazione di ceppi di lattococchi isolati da formaggi a latte crudo"  
Laureanda: Laura Ciaramella. Relatore: Prof.ssa Elena Sorrentino.

A.A. 2004/2005

- ✓ "Studio delle caratteristiche del pecorino del Matese"  
Laureando: Emanuele Iannone. Relatore: Prof.ssa Elena Sorrentino.

A.A. 2004/2005

- ✓ "Evoluzione della microflora del formaggio caprino prodotto in Molise"  
Laureanda: Luciana Mucciaccio.

A.A. 2011/2012

- ✓ "Studio degli effetti sinergici di fitopreparati e probiotici per la prevenzione delle infezioni urinarie ricorrenti"  
Laureanda: Gabriella Perrone. Relatore: Prof. Roberto Di Marco.

A.A. 2011/2012

- ✓ Switching fenotipico di *Candida albicans* e correlazione alla virulenza"  
Laureanda: Lorena Caporaso. Relatore: Prof. Roberto Di Marco.

A.A. 2011/2012

- ✓ "*Akkermansia muciniphila*: costituente essenziale della microflora intestinale"  
Laureanda: Palma Bagnoli. Relatore: Prof. Roberto Di Marco.

A.A. 2015/2016

- ✓ "Il ruolo del biofilm nelle infezioni umane: strategie di prevenzione"  
Laureanda: Federica Colitto. Relatore: Prof. Roberto Di Marco.

A.A. 2015/2016

- ✓ "Il microbiota nel neonato"  
Laureanda: Melania Pinti. Relatore: Prof. Roberto Di Marco.

A.A. 2016/2017

- ✓ "Profili salutistici di yoghurt e bevande fermentate lattiche"  
Laureanda: Arianna Correr. Relatrice: Prof.ssa Mariantonietta Succi.

A.A. 2016/2017

- ✓ "Sopravvivenza di colture aggiuntive di batteri lattici, in Parmigiano Reggiano grattugiato, durante la conservazione e il transito gastrointestinale simulato"  
Laureando: Roberto Bocchino. Relatrice: Prof.ssa Mariantonietta Succi.

A.A. 2016/2017

- ✓ "Studio della capacità di adesione di *Lactobacillus plantarum* alla mucosa intestinale *in vitro* ed *in vivo*",  
Laureanda: Noemi Venditti. Relatore: Prof. Roberto Di Marco.

A.A. 2018/2019

- ✓ "Caratteri di interesse salutistico in ceppi di *Lactobacillus kunkeei* isolato da pane d'api e dal tratto digerente di api da miele (*Apis mellifera*)"  
Laureanda: Debora Maio. Relatore: Prof.ssa Mariantonietta Succi.

## CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

### Tecniche di microbiologia

- ✓ Isolamento da diverse matrici (alimenti, urine, feci, tamponi biologici, acqua destinata al consumo umano, suolo, fanghi di depurazione, acque reflue, acque superficiali, sedimenti, aria) e coltivazione di microorganismi patogeni e non patogeni;
- ✓ Tecniche di identificazione fenotipica su isolati batterici derivanti da diverse matrici;
- ✓ Ricerca ed isolamento di composti prodotti da batteri derivanti da diverse matrici ambientali;
- ✓ Metodiche di determinazione della carica microbica; APY-ZYM systems; determinazioni del contenuto di ATP; saggi di fitotossicità;
- ✓ Estrazione e quantificazione del DNA e RNA da microorganismi
- ✓ Applicazione di tecniche basate sulla PCR (RAPD-PCR, Real-time PCR, qPCR);
- ✓ Determinazioni quantitative con HPLC da matrici alimentari;
- ✓ Utilizzo del Soxhlet e Rotavapor su lisati batterici;
- ✓ Saggi immunoenzimatici;
- ✓ Tecniche di produzione quantificazione del biofilm prodotto da batteri e da lieviti;
- ✓ Saggio di determinazione della MIC e della MBC;
- ✓ Tecnica dell'antibiogramma su batteri patogeni e non patogeni;
- ✓ Analisi chimico-fisiche su diverse matrici alimentari
- ✓ Estrazione e quantificazione di micotossine da matrici alimentari
- ✓ Saggi di attività antibatterica e studio del meccanismo molecolare di azione delle molecole ad attività antibatterica
- ✓ Tecniche citologiche e istologiche: preparazione di campioni biologici per la microscopia

### Tecniche di biologia molecolare

- ✓ Colture cellulari di cellule tumorali umane: preparazione di terreni di coltura, semina ed espansione di linee cellulari, congelamento e scongelamento;
- ✓ Saggi e colorazioni per la valutazione della vitalità cellulare;
- ✓ Saggi di adesione, internalizzazione e competizione su diverse linee cellulari con batteri patogeni e non patogeni;
- ✓ Saggi biologici e funzionali su organismo modello "*Galleria mellonella*".

## COMPETENZE INFORMATICHE

Buona capacità di utilizzo dei:

- ✓ Sistemi operativi (Windows, Mac e Linux)
- ✓ Programmi comuni (Pacchetto Office)
- ✓ Gestione della posta elettronica e Web Browser (Chrome, Explorer, Safari, Firefox)
- ✓ Software professionali e specifici (Gel Compare, Nucleid acid NanoDrop, BioNumerics)
- ✓ Applicativi e programmi di grafica (Suite Adobe, Photoshop)

## ALTRE INFORMAZIONI

Lingua madre: italiano

Altra lingua: inglese

- ✓ Capacità di lettura: buona
- ✓ Capacità di scrittura: buona
- ✓ Capacità di espressione orale: buona

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Firma