

DATI PERSONALI

Nome: SILVIA JANE LOMBARDI

Data e luogo di nascita:

Codice Fiscale:

Residenza:

Telefono:

E-mail:

a conoscenza di quanto prescritto dall'art. 26 della legge 4 gennaio 1968, n. 15, sulla responsabilità penale cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci, consapevole che la falsità in atti e le dichiarazioni mendaci sono punite, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

di aver realizzato il percorso formativo (studi compiuti e titoli conseguiti) di seguito riportato e di aver svolto attività di ricerca di seguito dettagliate:

PERCORSO FORMATIVO

- ✓ Da Dicembre 2010 ad Aprile 2011 partecipa al **Corso per la Formazione di Esperti per la Valutazione Sensoriale di Alimenti dal titolo** “Formaggi, Salumi, Pane: il Successo attraverso i Sensi” tenuto nell’ambito del programma di formazione continua di professionisti del settore Agro-Alimentare, presso l’Università degli Studi del Molise – Facoltà di Agraria.
- ✓ Dal 13.04.2010 al 14.04.2010 partecipa al **Corso teorico/pratico di Analisi di Struttura** tenuto dal Dott. Marco Bulgarelli presso il PST di Campobasso.
- ✓ In data 19 Maggio 2010 partecipa al **Corso teorico** dal titolo “Gene-Expression analysis; from the beginnings to the state of the art. The relevance of reference genes, RNA quality and the importance of MIQE guidelines”, tenuto dalla BIO-RAD Laboratories S.r.l. presso l’Università degli Studi del Molise;
- ✓ In data 9 Marzo 2009 consegue il titolo di **Dottore di Ricerca** in “Biotecnologia degli Alimenti”.
- ✓ In data 22.09.2006 ha partecipato al convegno “Alimenti, Danno e Responsabilità” tenuto presso il I Edificio Polifunzionale - Facoltà di Giurisprudenza dell’Università degli Studi del Molise.
- ✓ Nella prima sessione dell’anno 2005 consegue presso l’Università degli Studi del Molise l’abilitazione all’esercizio della professione di **Tecnologo Alimentare**.

- ✓ In data 23 Febbraio 2005 consegue la **Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari** presso l'Università degli Studi del Molise con voti 102/110.
- ✓ Nell'anno scolastico 1994/1995 consegue la **Maturità Scientifica** presso il Liceo Scientifico Statale di Morcone (BN).

ATTIVITÀ DI RICERCA E ESPERIENZA PROFESSIONALE E LAVORATIVA

- ✓ Dal 21.05.2016 al 20.05.2017 è titolare di un **Assegno di Ricerca** sul tema “*Selezione e caratterizzazione di microrganismi di interesse enologico*”, presso il Dipartimento di Agricoltura, ambiente, Alimenti dell'Università degli Studi del Molise. Ai sensi della Legge n. 240 del 30 dicembre 2010.
- ✓ Dal 01.01.2015 al 31.12.2015 è titolare di un **Assegno di Ricerca** sul tema “*Tecnologie innovative per il potenziamento dell'attività anti-ossidante naturale del vino e la riduzione delle dosi di impiego di anidride solforosa*”, presso il Dipartimento di Agricoltura, ambiente, Alimenti dell'Università degli Studi del Molise. Ai sensi della Legge n. 240 del 30 dicembre 2010.
- ✓ Dal 01.01.2014 al 31.12.2014 è titolare di un **Assegno di Ricerca** sul tema “*Tecnologie innovative per il potenziamento dell'attività anti-ossidante naturale del vino e la riduzione delle dosi di impiego di anidride solforosa*”, presso il Dipartimento di Agricoltura, ambiente, Alimenti dell'Università degli Studi del Molise. Ai sensi della Legge n. 240 del 30 dicembre 2010.
- ✓ Dal 01.01.2013 al 31.12.2013 è titolare di un **Assegno di ricerca** sul tema “*Valutazione della maturità tecnologica di uve Tintilia*”, presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche dell'Università degli Studi del Molise. Ai sensi della Legge n. 240 del 30 dicembre 2010.
- ✓ Dal 10.01.2011 al 09.06.2012 è titolare di un **Assegno di ricerca** sul tema “*Valutazione della maturità tecnologica di uve Tintilia*”, presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche dell'Università degli Studi del Molise. Ai sensi della Legge n. 449 del 27 dicembre 1997.
- ✓ Dal 11.05.2009 al 10.05.2010 è titolare di un contratto di collaborazione coordinata e continuativa per svolgere una collaborazione all'attività di ricerca sul tema “*Preparazione e prove di impiego presso le cantine enologiche di nuovi starter microbici*” di durata annuale, presso il Dipartimento STAAM-Università degli Studi del Molise.
- ✓ Da Marzo 2005 a Settembre 2005 frequenta i Laboratori di Microbiologia del DISTAAM dell'Università degli Studi del Molise, per una collaborazione nel campo della microbiologia degli alimenti; assistenza ai tesisti e agli studenti di microbiologia enologica e collaborazione durante l'esercitazione.

ATTIVITÀ DIDATTICHE

- ✓ Alla dott.ssa Silvia Jane Lombardi è stato conferito l'incarico per attività di Docenza nel Corso “Formazione di assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine” organizzato dall'Unaprol – Consorzio Olivicolo Italiano soc. cons. p.a - dal 03/10/2016 al 15/10/2016.
- ✓ Alla dott.ssa Silvia Jane Lombardi è stato conferito l'incarico per attività di Docenza nel Corso “Formazione di assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine” organizzato dall'Unaprol – Consorzio Olivicolo Italiano soc. cons. p.a - dal 07/03/2016 al 19/03/2016.

- ✓ Alla dott.ssa Silvia Jane Lombardi è stato conferito un corso di docenza di Microbiologia degli Alimenti per il *CORSO ITS II Ciclo 2015/2017: “TECNICO SUPERIORE DEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE DEI SISTEMI MOLITORIO- PASTAIO- PRODOTTI DA FORNO- BIRRAIO.*
- ✓ Alla dott.ssa Silvia Jane Lombardi è stato conferito l’incarico nell’a.a. 2013-2014 per lo svolgimento del laboratorio di microbiologia enologica per il corso di “TECNICO SUPERIORE DEL CONTROLLO E MONITORAGGIO AGRO-AMBIENTALE DEL SISTEMA PRODUTTIVO DI TRASFORMAZIONE, VALORIZZAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI DELLA FILIERA ENOLOGICA” di cui alla convenzione FONDAZIONE DE.MO.S .

ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA IN AMBITO ACCADEMICO

- Negli Anni Accademici 2007-2008; 2008-2009; 2009-2010 è **Cultore della Materia** per il raggruppamento disciplinare AGR16, Università degli Studi del Molise, Facoltà di Agraria. **Svolge e collabora allo svolgimento delle esercitazioni** dei corsi di Microbiologia degli Alimenti; Microbiologia enologica, Gestione della qualità per le Industrie Agro-Alimentari; Microbiologia degli Alimenti Fermentati; corsi previsti nel piano di studi del corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università degli Studi del Molise;

ASSISTENZA ALLE ATTIVITÀ DI FORMAZIONE / CORRELATORE TESI DI LAUREA

E’ stata correlatore delle seguenti tesi di Laurea conseguite presso la Facoltà di Agraria - C.d.L. in Scienze e Tecnologie Alimentari- dell’Università degli Studi del Molise.

1. A.A. 2016-2017, Produzione di vino moscato bianco passito: un’opportunità per la viticoltura molisana di alta quota. Relatore Prof. Massimo Iorizzo. Laureanda: Rosaria Angela Maulucci.
2. A.A. 2016-2017, Caratterizzazione di ceppi di *Lactobacillus plantarum* isolati da “bee bread”. Relatore Prof. Massimo Iorizzo. Laureando: Pasquale Ascione.
3. A.A. 2016-2017, *Lactobacillus kunkeei*: caratterizzazione tecnologica dei ceppi isolati dal microbiota intestinale di *Apis mellifera ligustica*. Relatore Prof. Massimo Iorizzo. Laureando: Mario Ianaro.
4. A.A. 2014-2015, Caratterizzazione di batteri lattici isolati da *Apis Mellifera* e da prodotti dell’alveare. Relatori Prof. Massimo Iorizzo, Prof Antonio De Cristofaro. Laureando: Antonio Paolo Di Donato.
5. A.A. 2012-2013, Caratterizzazione chimico-fisica, microbiologica ed organolettica di birre crude artigianali. Relatore Prof. Massimo Iorizzo, Laureanda: Solimine Daniela.
6. A.A. 2011-2012, Caratterizzazione di *Lactobacillus plantarum* isolati da vino. Relatore Prof. Massimo Iorizzo, Laureando: Fernando Abruzzese.
7. A.A. 2009-2010, Isolamento e caratterizzazione di batteri lattici di interesse enologico. Prof. Massimo Iorizzo, Laureando: Luca Cantoni.
8. A.A. 2008-2009, Ruolo del glutatione nei vini, Relatore Prof. Massimo Iorizzo, Laureando: Iapaolo Francesco.
9. A.A. 2008-2009, Selezione di batteri autoctoni appartenenti alla specie *Oenococcus Oeni*, Relatore Prof. Massimo Iorizzo, Laureando: Di Ielsi Giuseppe.
10. A.A. 2007-2008, Impiego di un lievito autoctono nella produzione di vini Tintilia, Relatore Prof. Massimo Iorizzo, Laureanda: Fiorino Barbara.

11. A.A. 2007- 2008, Prove di vinificazione in cantina con lieviti secchi attivi, Relatore Prof. Massimo Iorizzo, Laureando Ionata Francesco.
12. A.A. 2005-2006, Caratteristiche chimico-fisiche di vini Tintilia, Relatore Prof. Massimo Iorizzo, Laureando De Ieso Pellegrino.

ASSISTENZA ALLE ATTIVITÀ DI TIROCINIO

E' stata referente del Dipartimento AAA dell'Università degli Studi del Molise, per le attività di tirocinio svolte da:

1. Solimene Daniela, nel periodo dal 11/11/2013 al 11/05/2014
2. Rocío Iglesias Menor, nel periodo dal 21/10/2013 al 31/01/2014

PRINCIPALI TEMATICHE DELL'ATTIVITÀ DI RICERCA

- SELEZIONE E CARATTERIZZAZIONE DI BATTERI LATTICI DA *APIS MELLIFERA* E PRODOTTI DELL'ALVEARE.
- CARATTERIZZAZIONE QUALITATIVA E TECNOLOGICA DI CEPPI DI LIEVITI DA IMPIEGARE PER LA PRODUZIONE DI SPUMANTE.
- SELEZIONE E CARATTERIZZAZIONE DI BATTERI LATTICI DA OLIVE DA TAVOLA
- CARATTERIZZAZIONE DI BATTERI LATTICI DI INTERESSE ENOLOGICO
- ISOLAMENTO E CARATTERIZZAZIONE DI LIEVITI E BATTERI LATTICI DA BIRRE CRUDE ARTIGIANALI
- SELEZIONE DI LIEVITI AUTOCTONI PER LA VALORIZZAZIONE DI VINI A FORTE CONNOTAZIONE TERRITORIALE
- INFLUENZA DELLA COMPONENTE FENOLICA SULLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI VINI
- STUDIO DELLE SENSIBILITÀ/RESISTENZA DI MICRORGANISMI A DIFFERENTI COMPOSTI FENOLICI
- INDIVIDUAZIONE DI STRUMENTI BIOTECNOLOGICI PER L'ESALTASIONE DEL CONTENUTO DI GLUTATIONE NEI VINI

CONVEGNI SCIENTIFICI

- **SILVIA JANE LOMBARDI** ORAL PRESENTATION (2015). RECUPERO E VALORIZZAZIONE DI VITIGNI STORICI DEL MOLISE: ESPERIENZE DI PRODUZIONE DI VINI BIANCHI IN ZONA COLLINARE CON UVE DELLE CULTIVAR MOSCATO DI MONTAGANO E CAMPANINO. SALA CONGRESSI - ARSARP-CAMPOBASSO.
- **SILVIA JANE LOMBARDI** ORAL PRESENTATION (2014). TECNOLOGIE INNOVATIVE PER IL POTENZIAMENTO DELL'ATTIVITÀ ANTI-OSSIDANTE NATURALE DEL VINO E LA RIDUZIONE DELLE DOSI DI IMPIEGO DI ANIDRIDE SOLFOROSA . UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE.

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

1. Massimo Iorizzo, **Silvia Jane Lombardi**, Testa Bruno, Vincenzo Macciola, Antonella De Leonardis. Produzione di vino moscato bianco passito: un'opportunità per la viticoltura molisana di alta quota. XIV Convegno AISSA: LE SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI, FORESTALI e AMBIENTALI PER LA VALORIZZAZIONE DELLE AREE INTERNE. Campobasso, 16—17 febbraio 2017.
2. Mariantonietta Succi, Gianfranco Pannella, Patrizio Tremonte, Luca Tipaldi, Raffaele Coppola, Massimo Iorizzo, **Silvia Jane Lombardi**, Elena Sorrentino (2017). Sub-optimal pH Preadaptation Improves the Survival of *Lactobacillus plantarum* Strains and the Malic Acid Consumption in Wine-Like Medium. *Frontiers in Microbiology*, 22 March 2017 | <https://doi.org/10.3389/fmicb.2017.00470>
3. Massimo Iorizzo, **Silvia Jane Lombardi**, Vincenzo Macciola, Bruno Testa, Giuseppe Lustrato, Francesco Lopez, Antonella De Leonardis (2016). Technological Potential of *Lactobacillus* Strains Isolated from Fermented Green Olives: In Vitro Studies with Emphasis on Oleuropein-Degrading Capability. *The Scientific World Journal* Volume, Article ID 1917592, 11 pages <http://dx.doi.org/10.1155/2016/1917592>.
4. **Silvia Jane Lombardi**, Antonella De Leonardis, Giuseppe Lustrato, Bruno Testa and Massimo Iorizzo (2016). Yeast Autolysis in Sparkling Wine Aging: Use of Killer and Sensitive *Saccharomyces cerevisiae* Strains in Co-Culture. *Recent Patents on Biotechnology*, 9, 223-230.
5. Massimo Iorizzo, Bruno Testa, **Silvia Jane Lombardi**, Almudena García-Ruiz, Carolina Muñoz-González, Begoña Bartolomé, M. Victoria Moreno-Arribas (2016). Selection and technological potential of *Lactobacillus plantarum* bacteria suitable for wine malolactic fermentation and grape aroma release. *LWT - Food Science and Technology*, 73, 557-566.
6. De Leonardis A, Testa B, Macciola V, **Lombardi SJ**, Iorizzo M (2016). Exploring enzyme and microbial technology for the preparation of green table olives. *Eur Food Res Technol* 242:363–370 DOI 10.1007/s00217-015-2546-3.
7. Testa B, Muñoz González C, García Ruiz A, Pozo Bayón MA, **Lombardi SJ**, Iorizzo M, Moreno Arribas MV (2015). Producción de compuestos aromáticos varietales por cepas de bacterias lácticas autóctonas a partir de un extracto de precursores glicosilados de uva blanca. *Gienol Grupos de investigación enológica. Enología 2.015 Innovación vitivinícola*: 162-165
8. Paolo Gioia, Bruno Testa, Maria Cristina Messina, Patrizio Tremonte, **Silvia Jane Lombardi**, Massimo Iorizzo, Mariantonietta Succi, Elena Sorrentino, Raffaele Coppola, Emanuele Marconi. PHENOLIC COMPOSITION AND ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF WHEAT GERM EXTRACT. Joint ICC/AISTEC Conference at the World Expo Milan 2015 “Grains for feeding the world” 1-3 July 2015, Milan, Italy.
9. Testa B, **Lombardi SJ**, Tremonte P, Succi M, Tipaldi L, Pannella G, Sorrentino E, Iorizzo M, Coppola R (2014). Biodiversity of *Lactobacillus plantarum* from traditional Italian wines. *World J Microbiol Biotechnol* 30:2299–2305. DOI 10.1007/s11274-014-1654-8.
10. Iorizzo M, Macciola V, Testa B, **Lombardi SJ**, De Leonardis A (2014). Physicochemical and sensory characteristics of red wines from the rediscovered autochthonous Tintilia grapevine grown in the Molise region (Italy). *Eur Food Res Technol* .238:1037-1048. DOI 10.1007/s00217-014-2186-z.
11. **Lombardi SJ**, Tremonte P, Succi M, Testa B, Pannella G, Tipaldi L, Sorrentino E, Coppola R, Iorizzo M (2012). Effect of Phenolic Compounds on the Growth and L-Malic Acid Metabolism of *Oenococcus oeni*. *Journal of Life Sciences* 6: 1225-1231.

12. Iorizzo M, Testa B, **Lombardi SJ**, Tipaldi L, Pannella G, Tremante P, Succi M, Sorrentino E, Coppola R (2012). Presenza di lattobacilli in vini rossi tradizionali dell'Italia Meridionale. In 40° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia, p. 136.
13. Sorrentino E, Tipaldi L, **Lombardi SJ**, Testa B, Tremonte P, Succi M, Reale A, Iorizzo M (2010). Presence of lactic acid bacteria in wines from Southern Italy. Journal of Biotechnology, 150, 339-339. doi:10.1016/j.jbiotec.2010.09.360.
14. Iorizzo M, **Lombardi SJ**, Di Renzo T, Testa B, Tipaldi L, Coppola R, Sorrentino E (2010). Effect of phenolic compounds on the growth and L-malic acid metabolism of *Oenococcus Oeni*. Journal of Biotechnology, 150, 336-336. di: 10.1016/j.jbiotec.2010.09.350.
15. Iorizzo M, Romano S, **Lombardi SJ** (2009) Caratteristiche di vini Tintilia ottenuti con lieviti autoctoni della Regione Molise. Enologo 9, 83-87.
16. **Lombardi SJ**, Technological Characterization of Lactic Acid Bacteria of Oenological Interest. Proceedings of the 12th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Techology and Biotechnology, Mediterranean University of Reggio Calabria 12-14 Settembre 2007.

Dichiara, inoltre, di essere informata, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 11 del decreto legislativo 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione è resa.

Campobasso, 28.08.2017

Il dichiarante


