

**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' L'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' L'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 Ianiro.
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 Messia, 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 12<sup>th</sup> 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



---