

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Marina Sturchio
Indirizzo
Telefono
Codice fiscale
E-mail

Nazionalità

Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 10/2013 ad oggi
Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti – Università degli Studi del Molise

Supporto alle attività di ricerca presso i laboratori di microbiologica degli Alimenti del Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise in qualità di tirocinante post-lauream, borsista post-lauream, dottoranda di ricerca.

Attività di ricerca nell'ambito della microbiologia alimentare con particolare riferimento allo studio delle attività protecnologiche, protettive e probiotiche espresse da ceppi di batteri lattici, allo studio dell'attività antimicrobica espressa da estratti vegetali e da composti fenolici in differenti matrici alimentari, nonché alla messa a punto di tecniche green per il prolungamento della shelf life di alimenti freschi e fermentati.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 12/06/2015 al 20/06/2015
ISA-CNR Avellino

Collaborazione coordinata e continuativa

“Caratterizzazione microbiologica di oli essenziali e/o estratti vegetali idroalcolici da utilizzare come additivi naturali nella conservazione di prodotti lattiero caseari freschi, con particolare riguardo a crema spalmabile di formaggio” nell'ambito del Progetto Formaggio Fresco Regionale Spalmabile e Conservabile Campano (acronimo FFRESCO Campano) - PSR Campania 2007/2013 Misura 124 (HC) –Avviso N. 3/2015 ISA-CNR

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 6/11/2014 al 30/06/2015
Istituto d'Istruzione Superiore IPSEOA Federico di Svevia, Termoli (CB)
Docenza
Docente di terza fascia – Classe C350

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 25/10/2012 al 25/12/2012
Istituto d'Istruzione Superiore "G. de Gruttola" - Ariano Irpino (Avellino)

Docenza
Docente di terza fascia – Classe C350

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

02/2014 al 31/01/2017
Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti - Università degli Studi del Molise
Titolo tesi di dottorato: "Biotechnological strategies to improve safety and quality in food products"
Dottore di ricerca in Tecnologie e Biotecnologie Agrarie, curriculum: Scienze, Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

27/07/2015 al 27/07/2017
Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti - Università degli Studi del Molise
Borsa di Studio *post lauream* di durata biennale dal titolo "Attività biopreservanti espresse da estratti naturali"

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

01/07/2014 al 30/06/2015
Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti - Università degli Studi del Molise
Borsa di Studio *post lauream* di durata annuale dal titolo "Studio di attività protecnologiche e probiotiche espresse da batteri lattici di interesse lattiero caseario"

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita

02/12/2013
Esame di Stato sostenuto presso l'Università degli Studi del Molise
Abilitazione per l'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

10/2013 al 4/2014
Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti - Università degli Studi del Molise
Tirocinio post-laurea – Individuazione di colture starter ad attività antimicrobica e valutazione del meccanismo di azione alla base dell'attività antimicrobica.

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

2011-2013
Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti - Università degli Studi del Molise
Titolo della tesi: "Espressione proteica di lattobacilli potenzialmente probiotici coltivati in presenza di differenti sostanze prebiotiche"
Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, con votazione 110/110 e lode

- Date (da – a)

2007-2011

<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Date (da – a) 	<p>Università degli Studi del Molise</p> <p>Titolo della tesi: “Crescita ed espressione proteica di microrganismi di interesse alimentare in presenza di composti fenolici e di estratti vegetali”</p> <p>Laurea triennale in Scienze e tecnologie Alimentari</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Date (da – a) 	<p>2006</p> <p>Istituto Professionale “L. Vanvitelli”, sito in Lioni (Av)</p> <p>Sistema Operativo Microsoft, Microsoft Office</p> <p>E.C.D.L (European Computer Driving License)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Date (da – a) 	<p>2001-2007</p> <p>Istituto Professionale “L. Vanvitelli”, sito in Lioni (Av)</p> <p>Chimica-biologia; operatore chimico-biologico, tecnico chimico-biologico</p> <p>Qualifica tecnico chimico-biologico (2004-2005); Diploma operatore chimico-biologico (2006-2007)</p>

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

Italiano

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Inglese
Livello buono
Livello buono
Livello buono

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Buona capacità di relazionarsi, di vivere e lavorare con altre persone sviluppata grazie alle attività di gruppo svolte nei laboratori, negli stage effettuati presso aziende del settore agroalimentare, sul posto di lavoro, e durante l'insegnamento presso gli istituti superiori. Queste attività hanno anche permesso di ampliare le mie competenze relazionali con persone di differente mentalità, cultura ed età.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

All'interno delle attività di gruppo e sul posto di lavoro ho acquisito una buona capacità di coordinamento e gestione di persone e progetti al fine di raggiungere l'obiettivo preposto.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Ottima predisposizione nell'utilizzo delle attrezzature e strumentazione di laboratorio: per applicazioni proteomiche applicate a matrici alimentare (SDS-PAGE, elettroforesi 2-DE, experion system), per analisi microbiologiche sia tradizionali sia biomolecolari, per analisi chimico-

Con computer, attrezzature specifiche,
macchinari, ecc.

fisiche degli alimenti.

In dettaglio, durante il percorso di dottorato e l'attività di ricerca svolta presso il DIAAA dell'Università degli Studi del Molise, particolare attenzione è stata rivolta allo sviluppo e alla validazione di metodi bioprotettivi mediante l'utilizzo di colture microbiche in possesso di attività protettive e l'impiego di composti ed estratti naturali come sostituti di conservanti chimici o di sintesi. L'effetto delle biotecnologie innanzi citate è stato valutato con sistemi differenti, spesso tra loro combinati, quali lo studio delle dinamiche delle popolazioni microbiche indesiderate (condotto anche mediante modelli dinamici), la progettazione e la realizzazione di opportuni *challenge test* e *storage test* e l'applicazione di strumenti in grado di correlare il dinamismo microbico con l'evoluzione dei caratteri e degli attributi della qualità sensoriale. Approcci proteomici e bioinformatici sono stati, inoltre, utilizzati per la comprensione dei meccanismi di resistenza espressi da ceppi batterici indesiderati.

Interesse, è stato rivolto anche alle comunità microbiche virtuose in alimenti fermentati. In dettaglio, mediante l'applicazione di tecniche proteomiche e genomiche, nonché attraverso l'ausilio della microscopia elettronica, si è contribuito alla descrizione delle dinamiche microbiche di specifici prodotti fermentati.

SUPPORTO ALLA DIDATTICA IN AMBITO ACCADEMICO

Nell'a.a. 2016-17 ha collaborato alla predisposizione e allo svolgimento delle esercitazioni in laboratorio per l'insegnamento di Microbiologia alimentare per il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale docente Prof.ssa Elena Sorrentino e per l'insegnamento di Microbiologia dei cereali e dei prodotti dolciari per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale docente Prof.ssa Elena Sorrentino.

Nell'a.a. 2015-16 ha collaborato alla predisposizione e allo svolgimento delle esercitazioni in laboratorio per l'insegnamento di Microbiologia alimentare per il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale docente Prof.ssa Elena Sorrentino.

Correlatrice di tesi di laurea sperimentali per il conseguimento della laurea triennale e/o magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, presso il Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti, dell'Università degli Studi del Molise.

Titolo delle tesi di laurea magistrali:

- * "Impiego di colture probiotiche nella produzione della mozzarella di bufala", laureanda: Elena Liberto;
- * "Studio delle potenzialità antimicrobiche dei composti fenolici", laureanda: Dolores Vecchi;
- * "Acido Fenil-lattico da *Lactobacillus plantarum*: produzione in relazione alla crescita e attività anti-*Listeria*", laureanda: Katia Moccia.

Titolo tesi triennali:

- * "Effetto sulla variazione di pH sull'espressione metabolica di *Lactobacillus plantarum* H_BB1", laureanda: Michela Quiquero;
- * "Effetto anti-*Listeria* dell'acido fenil-lattico", laureanda: Lorenza Rosa.

PUBBLICAZIONI E COMUNICAZIONI A CONVEGNI

Partecipazione a Convegni e Workshop nazionali e internazionali:

- * Convegno "Qualità e sicurezza di frutta e derivati". Avellino, 5 maggio 2014.
- * XIX Workshop "Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology", 24-26 settembre 2014, Università Campus "Ernesto Quagliariella", Università degli Studi di Bari Aldo Moro.
- * Convegno conclusivo del progetto "Quinoa Felix". Avellino, 15 giugno 2015.
- * Convegno conclusivo progetto "Innovazioni per il miglioramento della competitività e dell'impatto ambientale di produzioni lattiero-casearie molisane a base di latte podolico - Mollisano". Altilia (CB), 24 giugno 2015.
- * International PhD Workshop "Agriculture, Livestock and Food Technology" Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, 26 novembre 2015.
- * Conferenza dei Dottorati di Ricerca di Ateneo, Università degli Studi del Molise, 14 dicembre 2016.

Partecipazione a convegni e workshop in qualità di relatrice e/o presentazione poster

- * XIX Workshop "Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology", 24-26 settembre 2014, Università Campus "Ernesto Quagliariella", Università degli Studi di Bari Aldo Moro, presentazione poster dal titolo: "Biotechnology Approaches to Improve the Safety and Quality within the Food Chain".
- * International PhD Workshop "Agriculture, Livestock and Food Technology" Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, 26 novembre 2015, in qualità di relatrice.
- * Conferenza dei Dottorati di Ricerca di Ateneo, Università degli Studi del Molise, 14 dicembre 2016, presentazione poster dal titolo: "Antimicrobial activity of *Lactobacillus plantarum* strains and its relationship with phenyllactic acid production".
- * Convegno Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie (AISSA), Università degli Studi del Molise, 16-17 febbraio 2017, presentazione poster dal titolo: "Lunga Vita al Tartufo del Matese".

Partecipazione a Convegni Divulgativi:

- * Convegno "Innovazione ed Eccellenze nella filiera dei derivati della frutta". Capua (CE), 28 marzo 2014.
- * Convegno "Il Parco del Matese nell'Associazione Nazionale Città del Tartufo: prospettive future". Sant'Angelo di Alife (CE), 8 giugno 2014.
- * Convegno "Prospettive della filiera lattiero casearia dell'Alto Tammaro", GAL Alto Tammaro, Sassinoro, 23 ottobre 2014.
- * Convegno "Ricerche e riccatezze per un sistema agroalimentare in forma". San Marco dei Cavoti (BN), 12 dicembre 2014.
- * Convegno "Quinoa: il seme antico per il futuro dell'agro-alimentare". San Marco dei Cavoti (BN), 23 giugno 2015.

Partecipazioni a Progetti di ricerca:

- * "Sviluppo di derivati di frutta ad elevato grado di sicurezza d'uso – DERFRAM", finanziato nell'ambito del PSR Campania 2007-2013 - Misura 124.
- * "Introduzione della quinoa (*Chenopodium quinoa* wild) in Campania per la produzione di alimenti a valenza funzionale ed elevato valore nutrizionale - QUINOA FELIX", finanziato nell'ambito del PSR Campania 2007-2013 - Misura 124.

Pubblicazioni:

- * Tremonte P., Sorrentino E., Pannella G., Tipaldi L., **Sturchio M.**, Masucci A., Maiuro L., Coppola R., Succi M. (2017) Detection of different microenvironments and *Lactobacillus sakei* biotypes in Ventricina, a traditional fermented meat from central Italy. International Journal of Food Microbiology. 157: 278-285.
- * Tremonte P., Pannella G., Succi M., Tipaldi L., **Sturchio M.**, Coppola R., Luongo D., Sorrentino E. (2017) Antimicrobial activity of *Lactobacillus plantarum* strains isolated from different environments: a preliminary study. International Food Research Journal, 24(2): 852-859.
- * Sorrentino E, Succi M., Tipaldi L., Pannella G., Maiuro L., Sturchio M., Coppola R., Tremonte P. (2017) Antimicrobial activity of gallic acid against food-related *Pseudomonas* strains and its use as biocontrol tool to improve shelf life of fresh black truffles. International Journal of Food Microbiology, submitted
- * Succi M., Pannella G., Tipaldi L., Tremonte P., **Sturchio M.**, Russo A., Reale A., Coppola R., Sorrentino E. (2014) Comportamento di ceppi di *Lactobacillus rhamnosus* in presenza di differenti prebiotici, In Atti del Convegno Bioprocessi: Alimenti Funzionali & Probiotici. Sassari, 30 maggio 2014.

- * **Sturchio** Marina "Biotechnological Approaches to Improve the Safety and Quality within the Food Chain". In Atti del XIX Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology, Bari, 24-26 Settembre, 2014.
- * Marina **Sturchio**, Gianfranco Pannella, Autilia Cozzolino, Luca Tipaldi. (2017) "Lunga Vita al Tartufo del Matese". In atti del Convegno AISSA, Università degli Studi del Molise, 16-17 febbraio 2017.

PATENTE O PATENTI

Patente di guida - Categoria B