

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **VERGALITO FRANCA**

ESPERIENZA LAVORATIVA E FORMATIVA

• Data A.A2011/2012

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi del Molise
Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Effetti del trattamento con Cefaclor nella faringotonsillite acuta ed attività sul sistema immunitario della Valeas SpA.

Progetto di ricerca Analisi degli effetti del H₂S sulla regolazione dei processi infiammatori e suo significato in ambito termale.

• Data A.A2011/2012 e AA 2013/2014 e A.A 2015/2016

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi del Molise
Facoltà di Medicina e Chirurgia

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (15 ore) per il Corso di Laurea in Dietistica

• Data	Da 13.07.2011
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi del Molise
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Culture della materia in per le discipline del SSD MED/07 – Microbiologia Generale.
• Data	Da Maggio 2011
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi del Molise Dipartimento S.pe.S. Microbiologia Clinica
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Frequenza volontaria dei laboratori del dipartimento S.pe.S. per attività di ricerca in merito alle malattie del sistema urinario e allo studio di microrganismi di interesse probiotico.
• Data	11 Maggio 2009 al 31 Luglio 2009
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione Progetto Distretto Tecnologico nel Settore Agroalimentare Trasferimento tecnologico
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Trasferimento tecnologico
• Data	1 Aprile 2008 al 30 Novembre 2008
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione Intervento RE009 – Trasferimento tecnologico Azione 3.12 del POR Molise 2000-2006
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Intervento RE009 – Trasferimento tecnologico Azione 3.12 del POR Molise 2000-2006
• Data	Dal 22 Novembre 2007 al 21 Gennaio 2008
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	PRIN 2005
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Co.Co.Co 05/2007 dal titolo: “Approcci per la valorizzazione di carni bufaline”

<ul style="list-style-type: none"> • Data • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>SESSIONE AUTUNNALE 2005</p> <p>COVADIRAM (Consorzio per la formazione, la valorizzazione e la difesa delle risorse agroalimentari delle aree interne dell'Italia meridionale)</p> <p>Borsa di studio per l'espletamento dell'attività di ricerca attinente il progetto "Valorizzazione dei prodotti di acquacoltura in Campania" (POR Campania 2000-2006 – Misura 4.23 – Sottomisura 6)" dal titolo "Studio delle caratteristiche peculiari dei prodotti ittici allevati e pescati".</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Data • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>8 Febbraio 2007</p> <p>Università degli Studi del Molise- Facoltà di Agraria- Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari</p> <p>Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli alimenti –XIX ciclo- Titolo della tesi: "Impiego di ceppi microbici di interesse alimentare per il contenimento dei livelli di ocratossina".</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	<p>Dottore di ricerca</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Data • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>SESSIONE AUTUNNALE 2005</p> <p>Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare</p> <p>Tecnologo Alimentare</p> <p>Borsa di studio per l'espletamento dell'attività di ricerca attinente il progetto MIPAF sul tema:" Valorizzazione e salvaguardia della microflora autoctona caratteristica delle produzioni casearie italiane" dal titolo: "Caratterizzazione di batteri lattici responsabili della maturazione di formaggi a pasta filata".</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Data • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio 	<p>Da Maggio 2003 ad Ottobre 2003</p> <p>Università degli Studi del Molise - Facoltà di Agraria- Dipartimento S.T.A.A.M.</p> <p>Frequenza volontaria dei laboratori del dipartimento S.T.A.A.M. per attività di ricerca in merito all'isolamento, all'identificazione, ed alla caratterizzazione di microrganismi di interesse probiotico.</p>

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Data | 30 - APRILE - 2003 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Università degli Studi del Molise - Facoltà di Agraria-
Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari |
| <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | Materia: Microbiologia degli alimenti
Titolo della tesi: “Approcci preliminari allo studio “in vivo” dell’adesione microbica nel colon umano” |
| <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita | Laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari 107/110 |
-
- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Data | 1996 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Istituto Tecnico Femminile Statale Sperimentale |
| <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita | Dirigente di comunità |

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

PRIMA LINGUA

ITALIANO

ALTRA LINGUA

INGLESE

- | | |
|---|----------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura | BUONO |
| <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di scrittura | BUONO |
| <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di espressione orale | DISCRETO |

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

Nel **2005** è componente del comitato organizzatore e della segreteria organizzativa del convegno di interesse nazionale “Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili” Ariano Irpino (Avellino)

2003 ad oggi: Correlatrice di tesi di laurea sperimentali discusse presso l’Università degli Studi del Molise- Facoltà di Agraria- Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche. (**Allegato A**)

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

Estrazione del DNA da microrganismi con tecnica RAPD-PCR
Determinazioni quantitative con HPLC da matrici alimentari

Utilizzo dei principali software e packages in ambiente Windows e MacOS, pacchetto Microsoft Office, Photoshop, Esperienza e conoscenza delle risorse Internet.

ALTRE CAPACITÀ E
COMPETENZE

Attitudine a lavoro di gruppo

PATENTE O PATENTI

Patente tipo B

Allegati :

Elenco tesi di cui è correlatore **Allegato A**
Pubblicazioni, Partecipazione a convegni e congressi **Allegato B**

In fede
FRANCA VERGALITO

Allegato A
**Elenco delle Tesi di laurea
di cui è
CORRELATRICE**

- “Gli enterococchi presidiano le prime fasi del processo di stagionatura del caciocavallo prodotto in Molise”, laureanda Daniela D’Aversa. Relatore Prof. Raffaele Coppola. Anno Accademico 2002-2003.

- “Caratterizzazione della microflora lattica mesofila bastoncellare del caciocavallo molisano”. laureanda Manuela Paladino. Relatore Prof. Raffaele Coppola. Anno Accademico 2003-2003.
- “Caratterizzazione di ceppi di lattococchi isolati da formaggi a latte crudo”, laureanda Laura Ciaramella. Prof.ssa Elena Sorrentino. Anno Accademico 2004-2005.
- “Studio delle caratteristiche del pecorino del Matese “, laureando Emanuele Iannone. Prof.ssa Elena Sorrentino. Anno accademico 2004-2005.
- “Evoluzione della microflora del formaggio caprino prodotto in Molise”, laureanda Luciana Mucciaccio. Anno Accademico 2004-2005
- “Studio degli effetti sinergici di fitopreparati e probiotici per la prevenzione delle infezioni urinarie ricorrenti” laureanda Gabriella Perrone. Prof Roberto Di Marco. Anno accademico 2011-2012.
- “Switching fenotipico di *Candida albicans* e correlazione alla virulenza” laureanda Lorena Caporaso. Prof Roberto Di Marco. Anno accademico 2011-2012.
- “*Akkermansia muciniphila*: costituente essenziale della microflora intestinale” laureanda Palma Bagnoli. Prof Roberto Di Marco. Anno accademico 2011-2012.

**Allegato B
Pubblicazione,
Partecipazione a
Congressi e Convegni**

Data	16-19 Marzo 2005
Workshop	Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili
Poster Communication	Valutazione della shelf life di impasti acidi conservati in differenti condizioni
Autori	Reale A, Pacifico S., Vergalito F. , Tafani G., Sorrentino E..
Tipologia	<i>Atti del convegno</i>
Pagine	356-359
Data	7 – 9 Settembre 2005
Tipologia	Congress Proceedings
Poster Communication	Caracterization of oenococchi and evaluation of their ability to degrade micotoxins in wine
Autori	Vergalito F.
Rivista	Proceedings of the 10 th workshop on the DEVELOPMENTS IN THE ITALIAN PhD RESEARCH IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Numero, Volume, Pagine	859-863
Data	15-17 Settembre 2005
Tipologia	International Workshop
Poster Communication	Pilot study to rationalize the vineyard management of Aglianico in Campania region
Autori	C. Iannini, E. Sorrentino, Vergalito F.
Rivista	International Workshop Advances in grapevine and wine research
Numero, Volume, Pagine	220
Data	27-29 Settembre 2006
Tipologia	Congress Proceedings
Oral Communication	Ochratoxin A Removal in Synthetic Medium and Grape juice by Different Microorganisms
Autori	Vergalito F.
Rivista	Proceedings of the 11 th workshop on the DEVELOPMENTS IN THE ITALIAN PhD RESEARCH IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Numero, Volume, Pagine	288-291

Data	15 Febbraio 2007
Tipologia	Giornata del Dottorando (Università degli Studi del Molise)
Oral Communication	Tesi di dottorato dal titolo “IMPIEGO DI CEPPI MICROBICI DI INTERESSE ALIMENTARE PER IL CONTENIMENTO DEI LIVELLI DI OCRATOSSINA”
Autori	Vergalito F.

Data	2-6 Ottobre 2007
Tipologia	Il simposio Internazionale “malvasie del Mediterraneo”
Poster Communication	Studio della capacità di ceppi di <i>Lactobacillus plantarum</i> di ridurre la concentrazione dell’ocratossina A in “Malvasia delle Lipari”
Autori	Vergalito F. , Reale A., Tremonte P., Sorrentino E., Succi M., Pacifico S., Coppola R., Randazzo C.L., Restuccia C., Caggia C.

Data	3-5 Ottobre 2007
Tipologia	VII Convegno AISTEC – Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della scienza
Oral Communication	Impiego di <i>Saccharomyces cerevisiae</i> per il contenimento dei livelli di ocratossina nella birra
Autori	Vergalito F. , Pacifico S., Romano S., Iorizzo M., Sorrentino E., Castoria R., Panfilì G., Coppola R.

Data	Ottobre 2011
Tipologia	Congresso della Società Italiana di Microbiologia, Riccione.
Poster Communication	Alterazione dell’espressione di alcune proteine uroteliali in modelli pre-clinici di vescica neurologica
Autori	Scarselli P., Sferra D., Vergalito F. , Cece G., Notartomaso S., Zappala C., Russo V., Fazio F., Guerra G., Di Marco R.

Data	Agosto 2012
Tipologia	Brevetto Internazionale
Titolo	Composition for the prevention and treatment of acute and recurrent urinary tract infection
Autori	Sferra D., Russo V., Vergalito F., Franceschini D., Mangano K., Scapagnini G., Di Marco R., Longo S., Coppo A.