

**FORMATO EUROPEO  
PER IL  
CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome	<b>Daniela Gammariello</b>
Indirizzo	
Telefono	
E-mail	
Nazionalità	Italiana
Luogo di nascita	
Data di nascita	
Codice Fiscale	

Laureata a Campobasso in Scienze e Tecnologie Alimentari, presso l'Università degli Studi del Molise, ha frequentato la stessa Università per svolgere il Dottorato di ricerca in Biotecnologie degli Alimenti. Dal 2006 titolare di borsa di studio a progetto per lo svolgimento di attività inerenti la qualità microbiologica di prodotti lattiero-caseari e successivamente di co-co-pro per la valutazione della qualità microbiologica e sensoriale di varie matrici alimentari fresche con particolare riferimento a lattiero-caseari freschi e prodotti della IV gamma. Nel 2012 titolare di un assegno di ricerca sulla progettazione di imballaggi per applicazione a prodotti freschi. Dal 2013 titolare di borse di studio sull'ottimizzazione del packaging su prodotti ittici e carnei freschi. Docente a tempo determinato di Tecnologia nella Scuola Secondaria di I grado (A60 ex A033), di Scienze degli Alimenti (A31 ex A012) e di Scienze e Tecnologie Chimiche (A34). Iscritta all'Ordine dei Tecnologi Alimentari dal 2007.

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Data (da – a) **16 settembre 2019- 30 giugno 2020**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Tecnico per il Settore Tecnologico (CB)
- Tipo di impiego Docente
- Principali mansioni e responsabilità Incarico di n.16 ore settimanali classe di concorso A034

- Data (da – a) **27 settembre 2018- 30 giugno 2019**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Tecnico per il Settore Tecnologico (CB)
- Tipo di impiego Docente
- Principali mansioni e responsabilità Incarico di n.18 ore settimanali classe di concorso A034

- Data (da – a) **30 settembre 2017- 30 giugno 2018**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Montenero di Bisaccia Argentieri (Montenero di Bisaccia, CB)
- Tipo di impiego Docente
- Principali mansioni e responsabilità Incarico di n.12 ore settimanali classe di concorso A033

- Data (da – a) **29 ottobre 2016- 30 giugno 2017**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Omnicomprensivo Scarano (Trivento, CB)
- Tipo di impiego Docente
- Principali mansioni e responsabilità Incarico di n.18 ore settimanali classe di concorso A033

- Data (da – a) **07 gennaio 2015- 30 giugno 2016**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e Ristorazione (Termoli)
- Tipo di impiego Docente
- Principali mansioni e responsabilità Incarico di n.18 ore settimanali classe di concorso A012

- Data (da – a) **15 novembre 2014- 30 giugno 2015**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto superiore Montenero di Bisaccia
  - Tipo di impiego Docente
  - Principali mansioni e responsabilità Incarico di n.4 ore settimanali classe di concorso A033
- 
- Data (da – a) **Maggio 2011-Febbraio 2012**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Prof. Matteo Alessandro Del Nobile
  - Tipo di azienda o settore CENTRO DI RICERCA INTERDIPARTIMENTALE BIOAGROMED, Università degli Studi di Foggia
  - Tipo di impiego Contratto di collaborazione coordinativa e continuativa di ricerca
  - Principali mansioni e responsabilità Test di Shelf-life su prodotti lattiero-caseari confezionati in sistemi innovativi, progetto ministeriale ART.12 D.M. 593/2000 dal titolo “AGROBIOPACK: Tecnologie per il Packaging Bioattivo di Prodotti Lattiero Caseari Freschi Pugliesi ” (DM 29040).
- 
- Data (da – a) **Novembre 2010-Aprile 2011**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Mario Aureli, Sede legale: Via Lamarmora, 4/A 67055 Gioia dei Marsi (AQ)
  - Tipo di azienda o settore Azienda agricola Aureli
  - Tipo di impiego Ricercatrice a tempo determinato
  - Principali mansioni e responsabilità *Studio di processo e di confezionamento per il prolungamento a 21 giorni della shelf life delle baby carote*
- 
- Data (da – a) **Luglio 2010-Settembre 2010**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Prof. Antonio Muscio
  - Tipo di azienda o settore Dipartimento di Scienze delle Produzioni e dell’Innovazione nei Sistemi Agro-alimentari Mediterranei (PRIME), Università degli Studi di Foggia
  - Tipo di impiego Contratto di lavoro autonomo di natura occasionale
  - Principali mansioni e responsabilità *Caratterizzazione della composizione chimica della carne di agnello Bagnolese, Laticauda e Leccese*

- Data (da – a) **09 febbraio 2009- 30 giugno 2009**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto superiore Montenero di Bisaccia
- Tipo di impiego Docente
- Principali mansioni e responsabilità Incarico di n.9 ore settimanali classe di concorso A033
- Data (da – a) **Novembre -Dicembre 2006**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro *Prof. Raffaele Coppola*
- Tipo di azienda o settore dip.S.T.A.A.M (Università degli Studi del Molise) e PST Moliseinnovazione-Filiera bufalina
- Tipo di impiego Contratto di lavoro autonomo di natura occasionale
- Principali mansioni e responsabilità *Assistenza critica a prove di trasformazione di latte di bufala c/o Azienda Bellopede, PST Moliseinnovazione- Filiera bufalina*

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Data (da – a) **8 febbraio 2007**
- Nome e tipo di istituto di istruzione Università degli Studi del Molise-Facoltà di Agraria-Campobasso
- Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio *Selezione e Impiego di microrganismi di interesse tecnologico per il mantenimento dei tratti caratteristici della mozzarella di bufala*
- Qualifica conseguita **Dottore di ricerca** in Biotecnologie degli Alimenti ciclo XIX
- Data (da – a) **30 Aprile 2003**
- Nome e tipo di istituto di istruzione Università degli Studi del Molise- Facoltà di Agraria-Campobasso
- Principali materie *Approcci biotecnologici per il miglioramento della qualità di formaggi freschi prodotti nel Molise*
- Qualifica conseguita **Dottore** in Scienze e Tecnologie Alimentari (votazione finale 100/110 )
- Data (da – a) **Dicembre 2005**
- Nome e tipo di istituto di istruzione Università degli Studi del Molise- Facoltà di Agraria-Campobasso
- Qualifica conseguita Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare
- Data (da – a) **21 Gennaio 2000**

- Nome e tipo di istituto di istruzione      ENDASFORM MOLISE (CB)
- Principali materie oggetto di studio      Pacchetto Microsoft Office'98 (Word – Excel - Access-Power Point), Corel Draw8 e Internet
- Qualifica conseguita      Operatore con terminale video
- Data (da – a)      **A.S. 1993-1994**
- Nome e tipo di istituto di istruzione      Liceo Scientifico Statale O. Tedone, Ruvo di Puglia (BA)
- Qualifica conseguita      Maturità Scientifica con voto finale 40/60

#### **Borse / Premi di studio**

- Data (da – a)      **Maggio 2014- Maggio 2015**
- Borsa di studio      Borsa di studio presso il dipartimento SAFE, Università degli Studi di Foggia
- Attività svolta      *Ottimizzazione del packaging per trasformati ittici freschi*
- Data (da-a)      **Maggio 2013- Maggio 2014**
- Borsa di studio      Borsa di studio presso il dipartimento SAFE, Università degli Studi di Foggia
- Attività svolta      *Sviluppo e test di soluzioni per il prolungamento della shelf life di trasformati carnei freschi*
- Data (da - a)      **Aprile 2012- Marzo 2013**
- Assegno di ricerca      Colloborazione ad attività di ricerca del progetto 'Biotecnologie per la Produzione di uva da tavola di IV gamma' presso il Centro di Ricerca Bioagromed, AGR/15;
- Attività svolta      *Progettazione di imballaggi per applicazioni a prodotti freschi*
- Data (da – a)      **Ottobre 2008- Aprile 2010**
- Borsa di studio      Borsa di studio di alta formazione presso il centro di ricerca BIOAGROMED, Università degli Studi di Foggia
- Attività svolta      *Miglioramento della qualità dietetico-nutrizionale e sicurezza di produzioni casearie tradizionali della Capitanata*
- Data (da – a)      **Marzo 2007-Settembre 2008**
- Borsa di studio      Borsa di studio di alta formazione presso il centro di ricerca BIOAGROMED, Università degli Studi di Foggia
- Attività svolta      *Miglioramento della qualità dietetico-nutrizionale e sicurezza di produzioni casearie tradizionali della Capitanata*

• Data (da – a)      **AA 2004-2005; 2005-2006**

Nomina a cultore della materia (verbale del 28.9.2005) per gli insegnamenti dei corsi appartenenti al raggruppamento disciplinare AGR16, Facoltà di Agraria, Università degli Studi del Molise.

## **CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI**

Capacità e competenze relazionali      sono dotata di buone capacità comunicative e di confronto interpersonale, senso di responsabilità, predisposizione all'ascolto, concentrazione ed autocontrollo, iniziativa, spirito critico, autonomia lavorativa.  
In ambito professionale trovo stimolante relazionarmi con gli altri.  
2003 ad oggi: partecipazione a convegni (**vedi allegato A**)

Capacità e competenze organizzative      possiedo buone abilità organizzative e di coordinamento del lavoro interpersonale.  
2003 -2007: 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 B**)  
pubblicazioni (**allegato C**) e poster (**allegato D**)

Capacità e competenze tecniche      sono in grado di navigare in internet con una buona conoscenza del pacchetto office utilizzato nell'ambiente operativo mac e windows.

Patente o patenti      possiedo la patente di guida tipo b.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Vinchiatura (CB), 07/07/2020

#### **Allegato A: Partecipazione a convegni:**

- |      |  |
|------|--|
| 2011 | Partecipazione al “Festival della scienza” Università degli Studi di Foggia, Facoltà di Agraria; 21-25 Settembre 2011- Foggia  |
| 2008 | Partecipazione al Convegno “Qualicibi- cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione” 28-30 Maggio 2008 – Positano (SA).  |
| 2007 | Partecipazione al V Convegno AISSA: “Relazione suolo, pianta, atmosfera: sicurezza e qualità delle produzioni agroalimentari e tutela dell’ambiente” 10-12 Dicembre 2007 – Foggia  |
| 2006 | Partecipazione all’11th Workshop on Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology – Università degli Studi di Teramo – Dipartimento di Scienze degli Alimenti. Mosciano Sant’Angelo (Te), 27-29 September 2006.  |
| 2005 | Partecipazione al 10th Workshop on Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology – Faculty of Agricultural Science. Via Napoli, 25 – Foggia, 7-9 September 2005.<br><br>Partecipazione al Convegno “Technological innovation and enhancement of marginal products” – Facoltà di Agraria Via Napoli, 25 – Foggia, 5-7 Aprile 2005<br><br>Partecipazione al convegno “Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili” Ariano Irpino (AV), 16-19 Marzo 2005 |
| 2004 | Partecipazione al Convegno “Il caciocavallo d’oro” Frosolone (IS) 7 Agosto 2004.   |
| 2001 | Partecipazione al convegno POM B22, Larino (CB) 12-13 giugno 2001  |

**Allegato B: Correlatrice per le seguenti tesi di laurea:**

**2003-2007** Collabora allo svolgimento delle esercitazioni per il corso di Microbiologia Lattiero Casearia (raggruppamento disciplinare AGR 16). Titolare del corso: prof.ssa Elena Sorrentino.

Collabora al coordinamento delle attività di ricerca sperimentale di tesi e tirocini e alla stesura di tesi di laurea, di elaborazioni finali e di relazioni di tirocinio.



“Bevande fermentate da latte di bufala: caratteristiche sensoriali e microbiologiche durante il processo produttivo e la conservazione”. Relatore prof. R. Coppola A.A. 2002-2003

“Identificazione mediante tecniche classiche e biomolecolari di *Micrococcaceae* isolate da insaccati fermentati”. Relatore prof.ssa E. Sorrentino A.A. 2002-2003

“Impiego di ceppi selezionati di *Lactobacillus rhamnosus* e di inulina per la produzione di bevande fermentate”. Relatore prof.ssa E. Sorrentino A.A. 2003-2004

“Isomerizzazione del retinolo come indice di conservazione del latte: aspetti chimici e microbiologici”. Relatore prof. G. Panfili A.A. 2003-2004

“Utilizzo di microrganismi probiotici e di inulina per la produzione di gelato ad alta valenza funzionale”. Relatore prof. G. Panfili A.A. 2004-2005

“Influenza dei processi di produzione e dello sviluppo microbico sul grado di isomerizzazione del retinolo nel latte e derivati”. Relatore prof. G. Panfili A.A. 2004-2005

“Valutazione microbiologica e sensoriale dei tartufi conservati con tecniche differenziate e mirate”. Relatore prof.ssa E. Sorrentino A.A. 2004-2005.

“Variazione di alcune caratteristiche di mozzarelle vaccine conservate in differenti condizioni” Relatore prof. R. Coppola A.A. 2004-2005.

“Influenza di differenti tecnologie di produzione sulle caratteristiche microbiologiche della mozzarella di bufala”. Relatore prof.ssa E. Sorrentino A.A. 2004-2005

“Influenza dei differenti trattamenti termici sulla qualità microbiologica e tecnologica del latte di bufala destinato alla caseificazione”. Relatore prof.ssa E. Sorrentino A.A. 2004-2005.

“Identificazione e caratterizzazione di batteri lattici isolati nel corso della produzione di mozzarella di bufala”. Relatore prof.ssa E. Sorrentino A.A. 2004-2005.

“Valutazione di differenti modalità di confezionamento di mozzarella di bufala”. Relatore prof.ssa E. Sorrentino A.A. 2004-2005.

“Caratteri microbiologici di alimenti ad elevate potenzialità benefiche: il latte di asina”. Relatore prof.ssa E. Sorrentino A.A. 2005-2006.

“Produzione di gelato funzionale simbiotico mediante utilizzo di inulina e microrganismi potenzialmente probiotici”. Relatore Prof. Gianfranco Panfili A.A. 2005-2006

“Impiego di colture starter multiple nella preparazione di mozzarelle di bufala” Relatore prof.ssa E. Sorrentino A.A. 2005-2006.

“Interventi innovativi per il prolungamento della shelf-life della Mozzarella di bufala” Relatore prof.ssa E. Sorrentino A.A. 2006-2007

“Selezione e identificazione di batteri lattici da impiegare nella formulazione di colture starter per la produzione di mozzarella di bufala”. Relatore prof.ssa E. Sorrentino A.A. 2006-2007

## **Allegato C: Pubblicazioni**

Ready-to-cook fresh meal: study for shelf life prolongation. Incoronato A.L., Conte A., Gammariello D., Del Nobile M.A. Journal of Food Science and Technology, 2016

Meatloaf with Semi-dry Vegetables: A Study of Processing and Preservation. Incoronato A.L., Conte A., Gammariello D., Del Nobile M.A. Food Processing & Technology, 2015

Development of consumer acceptable products using CUB analysis: an example with burgers from dairy cattle. B. Cafarelli, V. Pilone, Conte A., Gammariello D., Del Nobile M.A. Journal of Sensory Studies, 2015

Use of Antimicrobial Treatments and Modified Atmosphere to Extend the Shelf Life of Fresh Sausages. Gammariello D., Incoronato A.L., Conte A., Del Nobile M.A. Journal of Food Processing and Preservation, 2015

Technological solutions to increase shelf life of fresh meat burger. Incoronato A.L., Gammariello D., Conte A., Del Nobile M.A. Journal of Food Processing and Preservation, 2014

Use of Sodium Lactate and Modified Atmosphere Packaging for Extending the Shelf Life of Ready-to-Cook Fresh Meal. D. Gammariello, A. L. Incoronato, A. Conte and M. A. Del Nobile. Packaging Technology and Science, 2014

A multi-step optimisation approach to extend burger shelf life. Gammariello D. Incoronato A.L., Conte A., Contò F., Del Nobile M.A. Basic Research Journal Food Science Technology, 2014

Effect of compositional formulation on texture and microstructural of whey protein foam. Gammariello D., Laverse J., Lampignano V., Incoronato A.L., Del Nobile M.A. Food Research International, 2013

Technological and Economic Optimization of Functional Ready to Eat Meal. Conte A., Stasi A., Pilone V., Gammariello D., Padalino L., Bimbo F., Lopolito A., Del Nobile M.A. Journal of Food Research, 2012

Bio-based nanocomposite coating to preserve quality of fior di latte cheese. Gammariello D., Conte A., Buonocore G.G. , Del Nobile M.A. Journal of Dairy Science, 2011.

Fat microstructure of yogurt as assessed by x-ray microtomography. Laverse J., Mastromatteo M., Frisullo P., Albenzio M., Gammariello D., Del Nobile M.A. Journal Dairy Science 2011.

Study on the Combined Effects of Essential Oils on Microbiological Quality of Fior di Latte Cheese. Gammariello D., Conte A., Attanasio M. and Del Nobile M. A. Journal of Dairy Research 2010.

Assessment of chitosan and extracts of lemon and sage as natural antimicrobial agents during Fior di latte cheesemaking. Gammariello D., Conte A. and Del Nobile M. A. International Journal of Dairy Technology 2010

Shelf-life of Stracciatella cheese under modified atmosphere packaging. Gammariello D., Conte A., Di Giulio S., Attanasio M., Del Nobile M. A. Journal Dairy Science 2009.

Active Coating and Modified Atmosphere Packaging to extend the Shelf life of “Fior di latte” Cheese. Conte A., Gammariello D., Di Giulio S., Attanasio M. and Del Nobile M.A. Journal Dairy Science 2009.

Active coating to prolong the shelf life of Fior di latte cheese. Del Nobile M. A., Gammariello D., Di Giulio S. and Conte A. Journal of Dairy Research 2009.

A Combination of Chitosan, Coating and Modified Atmosphere Packaging for Prolonging Fior di latte Cheese Shelf life. Del Nobile M.A., Gammariello D., Conte A., Attanasio M. Carbohydrate Polymers 2009.

Effects of natural compounds on microbial safety and sensory quality of “Fior di Latte” cheese, a typical Italian cheese. Gammariello D., Di Giulio S., Conte A., Del Nobile M. A. Journal Dairy Science 2008.

Effect of chitosan on the rheological and sensorial characteristics of Apulia spreadable cheese. Gammariello D., Chillo S., Mastromatteo M., Di Giulio S., Attanasio M., Del Nobile M.A. Journal Dairy Science 2008.

Influence of microorganisms on retinol isomerization in milk. Panfili G., Fratianni A., Di Criscio T., Gammariello D., Sorrentino E. Journal Dairy Research 2008.

Microrganismi probiotici e inulina per gelato ad alta valenza funzionale. A. Fratianni, T. Di Criscio, L. Cinquanta, D. Gammariello, E. Sorrentino and G. Panfili (2007) VOLUME XXX N.203:66 Pasticceria internazionale Chiriotti editori

## **Allegato D: Poster**

Gammariello D., Di Giulio S., Conte A., Del Nobile M.A. (2007) Uso di antimicrobici di origine naturale per il prolungamento della shelf-life del fior di latte. Atti del V Convegno AISSA: "Relazione suolo, pianta, atmosfera: sicurezza e qualità delle produzioni agroalimentari e tutela dell'ambiente" 10-12 Dicembre 2007 – Foggia

D. Gammariello (2006) Selection and use of microorganisms of technological interest to preserve typical traits of water-buffalo Mozzarella cheese. Proceedings of the 11th Workshop on Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology – Università degli Studi di Teramo – Dipartimento di Scienze degli Alimenti – Mosciano Sant'Angelo (Te), 122-125.

A. Fratianni, T. Di Criscio, L. Cinquanta, D. Gammariello, E. Sorrentino, G. Panfili (2005); Utilizzo di microrganismi probiotici e di inulina per la produzione di gelato ad alta valenza funzionale. Atti del 7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Villa Erba Cernobbio (CO) 19-20 settembre 2005, pag. 822-826.

G. Panfili, A. Fratianni, T. Di Criscio, D. Gammariello, E. Sorrentino (2005); Influenza dei processi di produzione e dello sviluppo microbico sul grado di isomerizzazione del retinolo nel latte e derivati. Atti del 7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Villa Erba Cernobbio (CO), 19-20 settembre 2005, pag. 1126-1131.

D. Gammariello (2005); Preliminary evaluation of storage techniques of mozzarella cheese. Proceedings of the 10th Workshop on Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology – Faculty of Agricultural Science. Via Napoli, 25 – Foggia, pag. 682-688.

T. Di Criscio, A. Fratianni, T. Siconolfi, L. Cinquanta, D. Gammariello, E. Sorrentino, G. Panfili, (2006); Produzione di gelato funzionale "sinbiotico" mediante utilizzo di inulina e microrganismi potenzialmente probiotici. Atti del VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Alba.

Sorrentino, E. Salimei, M. Succi, D. Gammariello, T. Di Criscio, G. Panfili, R. Coppola (2005); Heat Treatment of ass's milk, a hypoallergenic food for infancy. Processing of "Technological innovation and enhancement of marginal products". Foggia, pag. 569-574.

L. Maiuro, A. Reale, D. Gammariello, R. Coppola, E. Sorrentino (2005) SEM: A Tool to Investigate the Microbial Contamination of Truffles. Proceedings of "Technological Innovation and Enhancement of Marginal Products". Foggia, pag. 575-580

T. Di Renzo, D. Gammariello, F. Capobianco, P. Tremonte, R. Coppola. (2005) Bevande fermentate da latte di bufala: caratteristiche sensoriali e microbiologiche durante il processo produttivo e la conservazione. In atti del convegno finale del progetto "Trattamento di prodotti freschi altamente deperibili per garantire qualità, sicurezza e salubrità". Ariano Irpino (AV) pag. 227-230

N. Iaffaldano, M. P. Rosato, E. Sorrentino, A. Reale, D. Gammariello, A. Manchisi (2005) Cambiamenti qualitativi e shelf life della spigola (*Dicentrarchus labrax*) sottoposta a differenti

strategie di conservazione. In atti del convegno finale del progetto “Trattamento di prodotti freschi altamente deperibili per garantire qualità, sicurezza e salubrità”. Ariano Irpino (AV) pag 231-235)

E. Salimei, M. Succi, E. Sorrentino, L. Grazia, D. Gammariello, C. Maglieri, R. Coppola (2005)  
Latte di asina e benessere: il futuro è già iniziato In atti del convegno finale del progetto  
“Trattamento di prodotti freschi altamente deperibili per garantire qualità, sicurezza e salubrità”.  
Ariano Irpino (AV) pag. 300-303