

## Informazioni Personali

**Franca Vergalito**


Sesso

Data di nascita

Nazionalità

**IMPIEGO ATTUALE**

16 Mar 2023 ad oggi

**Personale Tecnico Amministrativo**

Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti

Personale Area Tecnica, Tecnico-scientifica ed Elaborazione dati, Categoria D, Posizione economica D1, con rapporto di lavoro subordinato a tempo determinato, per la durata di 24 mesi, in regime orario al 100%

16 Mar 2021 – 15 Mar 2023

**Personale Tecnico Amministrativo**

Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti

Personale Area Tecnica, Tecnico-scientifica ed Elaborazione dati, Categoria D, Posizione economica D1, con rapporto di lavoro subordinato a tempo determinato, per la durata di 24 mesi, in regime orario al 70%

**TITOLI DI STUDIO**

8 Feb 2007

**Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti**

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Ambientali e Microbiologiche - Università degli Studi del Molise

Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti – XIX ciclo – dal titolo: “Impiego di ceppi microbici di interesse alimentare per il contenimento dei livelli di ocratossina”

30 Apr 2003

**Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70)**

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Ambientali e Microbiologiche, Università degli Studi del Molise

Tesi di laurea sperimentale in “Microbiologia degli alimenti” dal titolo “Approcci preliminari allo studio *in vivo* dell’adesione microbica nel colon umano”, con votazione 107/110

1996

**Diploma di Dirigente di Comunità**

Istituto Tecnico Femminile Statale Sperimentale, Campobasso

**FORMAZIONE POST-LAUREAM**

15 Giu 2022

**Formazione lavoratori rischio alto**

Università degli Studi del Molise

Corso di formazione della durata di 16 ore sulla sicurezza – Formazione lavoratori rischio alto rilasciato da Training &amp; Consulting

Set 2020 – Mar 2020

**Assegno di Ricerca**

Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise

Assegno di ricerca dal titolo: “Studio di attività microbiche in sistemi biologici di interesse agrario, agroalimentare e/o salutistico”, con durata 12 mesi

Set 2019 – Set 2020

**Assegno di Ricerca**

Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise

Assegno di ricerca dal titolo: “Studio di attività microbiche in sistemi biologici di interesse agrario, agroalimentare e/o salutistico”, con durata 12 mesi

Set 2018 – Set 2019

**Assegno di Ricerca**

Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise

Assegno di ricerca dal titolo: “Studio di attività microbiche in sistemi biologici di interesse agrario, agroalimentare e/o salutistico”, con durata 12 mesi

Set 2017 – Set 2018	<b>Assegno di Ricerca</b> Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise Assegno di ricerca dal titolo: “Studio di attività microbiche in sistemi biologici di interesse agrario, agroalimentare e/o salutistico”, con durata 12 mesi
2016 - 2017	<b>Borsa post-lauream</b> Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute “V. Tiberio”, Università degli Studi del Molise Borsa di studio <i>post-lauream</i> dal titolo: “Screening di polifenoli di origine naturale potenzialmente utili nel trattamento di patogeni coinvolti nella etiologia della cistite infiltrante”, con durata di 12 mesi
Nov 2012 – Mag 2013	<b>Borsa post-lauream</b> Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute “V. Tiberio”, Università degli Studi del Molise Borsa di studio <i>post-lauream</i> dal titolo: “Screening di estratti vegetali potenzialmente utili nella terapia e prevenzione di infezioni respiratorie e genito-urinarie ricorrenti”, con durata di 6 mesi
Gen 2012 – Lug 2012	<b>Contratto per prestazione di lavoro di tipo autonomo e continuativo a titolo gratuito</b> Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute “V. Tiberio”, Università degli Studi del Molise Contratto per prestazione di lavoro di tipo autonomo e continuativo a titolo gratuito stipulato da erogazione liberale Paladin Pharma SpA dal titolo: “Attività biologiche di polifenoli ad azioni fitoestrogeniche”, con durata di 6 mesi
31 Ago 2011 – 9 Set 2011	<b>Frequenza volontaria</b> Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute “V. Tiberio”, Università degli Studi del Molise Frequenza volontaria dei laboratori di Microbiologia Clinica per attività di ricerca in merito alle malattie del sistema urinario e allo studio di microrganismi di interesse probiotico
11 Mag 2009 – 31 Lug 2009	<b>Co.Co.Pro</b> Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione Progetto Distretto Tecnologico nel Settore Agroalimentare. Intervento RE009 - Trasferimento Tecnologico. Azione 3.12 del POR Molise 2000-2006
1 Apr 2008 – 30 Nov 2008	<b>Co.Co.Pro</b> Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione Progetto Distretto Tecnologico nel Settore Agroalimentare. Intervento RE009 - Trasferimento Tecnologico. Azione 3.12 del POR Molise 2000-2006
22 Nov 2007 – 21 Gen 2008	<b>Co.Co.Co</b> Facoltà di Agraria, Università degli Studi del Molise Co.Co.Co sulla tematica: “Approcci per la valorizzazione di carni bufaline” nell’ambito del PRIN 2005
15 Feb 2007 – 14 Ago 2007	<b>Borsa di studio</b> COVADIRAM – Consorzio per la formazione, la valorizzazione e la difesa delle risorse agroalimentari delle aree interne dell’Italia meridionale Borsa di studio dal titolo: “Studio delle caratteristiche peculiari dei prodotti ittici allevati e pescati”, 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)
2005	<b>Abilitazione all’esercizio della professione di Tecnologo alimentare</b>
Nov 2003 – Nov 2006	<b>Dottorato di ricerca</b> Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Ambientali e Microbiologiche - Università degli Studi del Molise Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti – XIX ciclo – dal titolo: “Impiego di ceppi microbici di interesse alimentare per il contenimento dei livelli di ocratossina”
Ott 2003	<b>Borsa di studio</b> Università degli Studi del Molise Vincitrice di borsa di studio dal titolo: “Caratterizzazione di batterici lattici responsabili della maturazione di formaggi a pasta filata” per l’espletamento dell’attività di ricerca attinente il progetto MIPAF sul tema: “Valorizzazione e salvaguardia della microflora autoctona caratteristica delle produzioni casearie italiane”
Mag 2003 – Ott 2003	<b>Frequenza volontaria</b> Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Ambientali e Microbiologiche, Università degli Studi del Molise

Frequenza volontaria dei laboratori di Microbiologia degli Alimenti per l'attività di ricerca in merito all'isolamento, all'identificazione ed alla caratterizzazione di microrganismi di interesse probiotico

## PUBBLICAZIONI E BREVETTI

### Brevetti

- 2021 **Vergalito F.**, Longo Sormani S., Magnifico I., Pietrangelo L., Venditti N., Petronio Petronio G., Di Marco R. (2021). "*Cutibacterium acnes* Strain And Medical Uses Thereof". Patent Cooperation Treaty Application – WO2021165434
- 2015 Sferra D., Russo V., **Vergalito F.**, Franceschini D., Mangano K., Scapagnini G., Di Marco R., Longo S., Coppo A (2015). "Composition for the prevention and treatment of acute and recurrent urinary tract infection". European Patent Application - EP2895180
- 2014 Sferra D., Russo V., **Vergalito F.**, Franceschini D., Mangano K., Scapagnini G., Di Marco R., Longo S., Coppo A (2014). "Composition for the prevention and treatment of acute and recurrent urinary tract infection". Patent Cooperation Treaty Application - WO2014040632

### Articoli su riviste con impact factor

4 Apr 2023	Magnifico I, Perna A, Cutuli MA, Medoro A, Pietrangelo L, Guarnieri A, Foderà E, Passarella D, Venditti N, <b>Vergalito F.</b> , Petronio Petronio P, Di Marco R. (2023). A Wall Fragment of <i>Cutibacterium acnes</i> Preserves Junctional Integrity Altered by <i>Staphylococcus aureus</i> in an Ex Vivo Porcine Skin Model. <i>Pharmaceutics</i> ; 15(4):1224. <a href="https://doi.org/10.3390/pharmaceutics15041224">https://doi.org/10.3390/pharmaceutics15041224</a>
12 Dic 2022	Testa B, Coppola F, Letizia F, Albanese G, Karaulli J, Ruci M, Pistillo M, Germinara GS, Messina MC, Succi M, <b>Vergalito F.</b> , Tremonte P. (2022). Versatility of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> 41CM in the Brewery Sector: Use as a Starter for "Ale" and "Lager" Craft Beer Production. <i>Processes</i> ; 10(12):2495. <a href="https://doi.org/10.3390/pr10122495">https://doi.org/10.3390/pr10122495</a>
19 Mag 2022	Letizia F., Albanese G., Testa B., <b>Vergalito F.</b> , Bagnoli D., Di Martino C., Carillo P., Verrillo L., Succi M., Sorrentino E., Coppola R., Tremonte P., Lombardi S.J., Di Marco R. and Iorizzo M. (2022). In Vitro Assessment of Bio-Functional Properties from <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> Strains. <i>Current Issues in Molecular Biology</i> ; 44, 2321–2334. <a href="https://doi.org/10.3390/cimb44050158">https://doi.org/10.3390/cimb44050158</a>
26 Apr 2022	Lombardi S.J., Pannella G., Tremonte P., Mercurio I., <b>Vergalito F.</b> , Caturano C., Maiuro L., Iorizzo M., Succi M., Sorrentino E., Coppola R. (2022). Fungi Occurrence in Ready-to-Eat Hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ) From Different Boreal Hemisphere Areas. <i>Front Microbiol</i> ; 13:900876. doi: 10.3389/fmicb.2022.900876.
17 Feb 2022	Iorizzo M., Albanese G., Letizia F., Testa B., Tremonte P., <b>Vergalito F.</b> , Lombardi S.J., Succi M., Coppola R., Sorrentino E. (2022). Probiotic Potentiality from Versatile <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> Strains as Resource to Enhance Freshwater Fish Health. <i>Microorganisms</i> .10(2):463. doi: 10.3390/microorganisms10020463.
12 Mag 2021	Iorizzo M., Testa B., Ganassi S., Lombardi S.J., Ianiro M., Letizia F., Succi M., Tremonte P., <b>Vergalito F.</b> , Cozzolino A., Sorrentino E., Petrarca S., De Cristofaro A., Coppola R. (2021). Probiotic Properties and Potentiality of <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> Strains for the Biological Control of Chalkbrood Disease. <i>J Fungi (Basel)</i> . 2021 May 12;7(5):379. doi: 10.3390/jof7050379.
Gen 2021	Venditti N., <b>Vergalito F.</b> , Magnifico I., Cutuli M.A., Pietrangelo L., Cozzolino A., Angiolillo A., Succi M., Petronio G.P., Di Marco R. (2021). The Lepidoptera <i>Galleria mellonella</i> "in vivo" model: a preliminary pilot study on oral administration of <i>Lactobacillus plantarum</i> (now <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> ). <i>New Microbiologica</i> ; 16:44(1).
22 Nov 2020	Magnifico I., Petronio G.P., Venditti N., Cutuli M.A., Pietrangelo L., <b>Vergalito F.</b> , Mangano K., Zella D. and Di Marco R. (2020). Atopic Dermatitis as a Multifactorial Skin Disorder. Can the Analysis of Pathophysiological Targets Represent the Winning Therapeutic Strategy?. <i>Pharmaceutics</i> ; 13:411; doi:10.3390/ph13110411
29 Ott 2020	Petronio G.P., Cutuli M.A., Magnifico I., Venditti N., Pietrangelo L., <b>Vergalito F.</b> , Pane A., Scapagnini G. and Di Marco R. (2020). In Vitro and In Vivo Biological Activity of Berberine Chloride against Uropathogenic <i>E. coli</i> Strains Using <i>Galleria mellonella</i> . <i>Molecules</i> ; 25(21):5010; doi:10.3390/molecules25215010
25 Ott 2020	<b>Vergalito F.</b> , Testa B., Cozzolino A., Letizia F., Succi M., Lombardi S.J., Tremonte P., Pannella G., Di Marco R., Sorrentino E., Coppola R. and Iorizzo M. (2020). Potential Application of <i>Apilactobacillus kunkeei</i> for Human Use: Evaluation of Probiotic and Functional

Properties. *Foods*; 9(11):1535; doi:10.3390/foods9111535

- 24 Lug 2020 Iorizzo M., Testa B., Lombardi S.J., Ganassi S., Ianiro M., Letizia F., Succi M., Tremonte P., **Vergalito F.**, Cozzolino A., Sorrentino E., Coppola R., Petrarca S., Mancini M., De Cristofaro A. (2020). Antimicrobial Activity against *Paenibacillus larvae* and Functional Properties of *Lactiplantibacillus plantarum* Strains: Potential Benefits for Honeybee Health. *Antibiotics*; 9(8):442; doi:10.3390/antibiotics9080442
- 10 Lug 2020 Tremonte P., Pannella G., Lombardi S.J., Iorizzo M., **Vergalito F.**; Cozzolino A., Maiuro L., Succi M., Sorrentino E., Coppola R. (2020). Low-Fat and High-Quality Fermented Sausages. *Microorganism*; 8(7):1025; doi:10.3390/microorganisms8071025
- 17 Giu 2020 Pannella G., Lombardi S.J., Coppola F., **Vergalito F.**, Iorizzo M., Succi M., Tremonte P., Iannini C., Sorrentino E., Coppola R. (2020). Effect of Biofilm Formation by *Lactobacillus plantarum* on the Malolactic Fermentation in Model Wine. *Foods*; 9:797; doi:10.3390/foods9060797
- 18 Mag 2020 Iorizzo M., Lombardi S.J., Ganassi S., Testa B., Ianiro M., Letizia F., Succi M., Tremonte P., **Vergalito F.**, Cozzolino A., Sorrentino E., Coppola R., Petrarca S., Mancini M., De Cristofaro A. (2020). Antagonistic Activity against *Ascosphaera apis* and Functional Properties of *Lactobacillus kunkeei* Strains. *Antibiotics*; 9(5):262; doi:10.3390/antibiotics9050262
- 1 Mar 2020 Giordano G., Cutuli M.A., Lucchesi A., Magnifico I., Venditti N., **Vergalito F.**, Gasperi M., Di Marco R. (2020). Iron Support in Erythropoietin Treatment in Myelodysplastic Syndrome Patients Affected by Low-Risk Refractory Anaemia: Real-Life Evidence from an Italian Setting. *Acta Haematol.*; 18:1-8; doi:10.1159/000501329
- Feb 2020 Cozzolino A., **Vergalito F.**, Tremonte P., Iorizzo M., Lombardi S.J., Sorrentino E., Luongo D., Coppola R., Di Marco R., Succi M. (2020). Preliminary Evaluation of the Safety and Probiotic Potential of *Akkermansia muciniphila* DSM 22959 in Comparison with *Lactobacillus rhamnosus* GG. *Microorganism*; 8:189; doi:10.3390/microorganisms8020189
- 1 Gen 2020 **Vergalito F.**, Pietrangelo L., Petronio G.P., Colitto F., Cutuli M.A., Magnifico I., Venditti N., Guerra G., Di Marco R. (2020). Vitamin E for prevention of biofilm-caused Healthcare-associated infections. *De Gruyter*; 15:14-21; doi:10.1515/med-2020-0004
- 29 Mag 2019 Cutuli M.A., Petronio G.P., **Vergalito F.**, Magnifico I., Pietrangelo L., Venditti N., Di Marco R. (2019). *Galleria mellonella* as a consolidated *in vivo* model hosts: New developments in antibacterial strategies and novel drug testing. *Virulence*; 10(1):527-541; doi:10.1080/21505594.2019.1621649
- 17 Feb 2018 Genovese C., Davinelli S., Mangano K., Tempera G., Nicolosi D., Corsello S., **Vergalito F.**, Tartaglia E., Scampagnini G., Di Marco R. (2018). Effect of a new combination of plant extracts plus d-mannose for the management of uncomplicated recurrent urinary tract infections. *J. Chemother.*; 27:1-8; doi:10.1080/1120009X.2017.1393587
- Set 2017 Mangano K., **Vergalito F.**, Mammanna S., Mariano A., De Pasquale R., Meloscia A., Bartollino S., Guerra G., Nicoletti F., Di Marco R. (2017). Evaluation of hyaluronic acid-P40 conjugated cream in a mouse model of dermatitis induced by oxazolone. *Exp. Ther. Med*; 14(3): 2439-2444; doi:10.3892/etm.2017.4810
- 2008 **Vergalito F.**, Reale A., Tremonte P., Sorrentino E., Succi M. (2008). Studio della capacità di ceppi di *Lactobacillus plantarum* di ridurre la capacità dell'Ocratossina A in Malvasia delle Lipari. *Rivista di viticoltura e di Enologia*; 61:451- 458;

### Poster communication

- 21 – 22 Set 2020 Venditti N., **Vergalito F.**, Magnifico I., Cutuli M.A., Pietrangelo L., Cozzolino A., Angiolillo A., Succi M., Petronio G. and Di Marco R. (2020). *Galleria mellonella* oral administration “*in vivo*” model to evaluate the probiotic potential of two *Lactobacillus plantarum* strains. 48° Virtual SIM 2020
- 21 – 22 Set 2020 Cutuli M.A., Petronio G.P., Pietrangelo L., Venditti N., Magnifico I., **Vergalito F.**, Di Marco R. (2020). Evaluation of dexamethasone phosphate in the larvae infection model *Galleria mellonella* on the virulence of *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*. 48° Virtual SIM 2020
- 21 – 22 Set 2020 Magnifico I., Pietrangelo L., Guerrero A., Cutuli M.A., Venditti N., Buccieri N., Covelli M., Petronio G.P., **Vergalito F.**, Di Marco R. (2020).

- A new topical foam for the prevention of skin dysbiosis that precedes the occurrence of pressure ulcers: preliminary data on the microbial skin community variation.  
48° Virtual SIM 2020
- 18 – 21 Set 2019 **Vergalito F.**, Petronio G.P., Pietrangelo L., Cutuli M.A., Magnifico I., Venditti N., Guerra G., Perna A., Mangano K., Di Marco R. (2019).  
*Akkermansia muciniphila* as a therapeutic target in inflammatory bowel diseases treatment: an in vivo study.  
47° congresso Nazionale della Società italiana di Microbiologia, Roma.
- 18 – 21 Set 2019 Pietrangelo L., **Vergalito F.**, Petronio G.P., Colitto F., Cutuli M.A., Magnifico I., Venditti N., Guerra G., Di Marco R. (2019).  
Vitamin E for prevention of biofilm-caused healthcare-associated infections.  
47° congresso Nazionale della Società italiana di Microbiologia, Roma.
- 18 – 21 Set 2019 Cutuli M.A., **Vergalito F.**, Magnifico I., Venditti N., Pietrangelo L., Petronio G.P., Coppola R., Succì M., Di Marco R. (2019).  
Effect of *Akkermansia muciniphila* in the response of *Galleria mellonella* larvae against *Escherichia coli* infection.  
47° congresso Nazionale della Società italiana di Microbiologia, Roma.
- 18 – 21 Set 2019 Magnifico I., Cutuli M.A., **Vergalito F.**, Pietrangelo L., Petronio G.P., Venditti N., Di Marco R. (2019).  
Seizing the *Staphylococcus aureus* catabolites can constitute an innovative strategy for ameliorating Atopic Dermatitis symptoms. Preliminary data *in vivo* on *Galleria mellonella* preclinical model.  
47° congresso Nazionale della Società italiana di Microbiologia, Roma.
- 18 – 20 Mag 2019 Magnifico I., Cutuli M.A., Petronio G.P., Pietrangelo L., Venditti N., **Vergalito F.**, Di Marco R. (2019).  
Seizing microbial catabolites and/or toxins can constitute an innovative approach for Atopic Dermatitis? Preliminary data obtained on *Galleria mellonella* an in vivo preclinical model of infection.  
Congresso "Skin microbiome and Cosmeceuticals Congress", Rotterdam.
- 5 – 7 Nov 2018 **Vergalito F.**, Cutuli M.A., Magnifico I., Venditti N., Cozzolino A., Coppola R., Succì M., Di Marco R. (2018).  
*Akkermansia muciniphila* a commensal of intestinal microbiota protect from enteropathogenic *Escherichia coli* infection in the *Galleria mellonella* host-model.  
Congresso MicrobiotaMi, Milano.
- 5 – 7 Nov 2018 Venditti N., Magnifico I., **Vergalito F.**, Cutuli M.A., Pietrangelo L., Di Cesare C., Cozzolino A., Angiolillo A., Di Marco R. (2018).  
Evaluation of *Lactobacillus plantarum* adhesion capacity to intestinal mucosa in vitro and in vivo.  
Congresso MicrobiotaMi, Milano.
- 3 – 6 Ott 2011 Scarselli P., Sferra D., **Vergalito F.**, Cece G., Notartomaso S., Zappala C., Russo V., Fazio F., Guerra G., Di Marco R. (2011).  
Alterazione dell'espressione di alcune proteine uroteliali in modelli pre-clinici di vescica neurologica.  
39° Congresso della Società Italiana di Microbiologia, Riccione.
- 3 – 6 Ott 2011 Nicolosi D., Sferra D., Genovese C., Cece G., Di Buono M., Russo V., **Vergalito F.**, Petronio G.P., Corsello S., Tempera G., Di Marco R. (2011).  
Effetti della somministrazione di un enterovaccino nella profilassi delle cistiti e vaginiti ricorrenti.  
39° Congresso della Società Italiana di Microbiologia, Riccione.
- 28 – 30 Mag 2008 Sorrentino E., Pacifico S., **Vergalito F.**, Rosato M.P., Iaffaldano N., Reale A., Capilongo V., Damico I., Mannina L., Salimei E. (2008).  
Il Progetto: Valorizzazione di prodotti da acquacoltura in Campania.  
Convegno: Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione (QUALICIBI) – Positano (SA).
- 3 – 5 Ott 2007 **Vergalito F.**, Pacifico S., Romano S., Iorizzo M., Sorrentino E., Castoria R., Panfili G., Coppola R. (2007).  
Impiego di *Saccharomyces cerevisiae* per il contenimento dei livelli di ocratossina nella birra.  
VII Convegno AISTEC – Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della scienza
- 2 – 6 Ott 2007 **Vergalito F.**, Reale A., Tremonte P., Sorrentino E., Succì M., Pacifico S., Coppola R., Randazzo C.L., Restuccia C., Caggia C. (2007).  
Studio della capacità di ceppi di *Lactobacillus plantarum* di ridurre la concentrazione dell'ocratossina A in "Malvasia delle Lipari".  
Il simposio Internazionale "Malvasie del Mediterraneo", Salina (ME).
- 14 – 17 Set 2005 Iannini C., Sorrentino E., **Vergalito F.** (2005).  
Pilot study to rationalize the vineyard management of Aglianico in Campania region.  
International Workshop *Advances in grapevine and wine research*;



Rivista: Proceedings Workshop Advances in grapevine and wine research; 220

7 – 9 Set 2005

**Vergalito F.** (2005).

Characterization of oenococci and evaluation of their ability to degrade mycotoxin in wine.  
Congress Proceedings.

Rivista: Proceedings of the 10<sup>th</sup> workshop on the *DEVELOPMENTS IN THE ITALIAN PhD RESEARCH IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*; 859-863

16 – 19 Mar 2005

Reale A., Pacifico S., **Vergalito F.**, Tafani G., Sorrentino E. (2005).

Valutazione della shelf life di impasti acidi conservati in differenti condizioni.

Workshop: *Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili*.

Atti del convegno; 356-359

### Oral communication

15 Feb 2017

**Vergalito F.**

Impiego di ceppi microbici di interesse alimentare per il contenimento dei livelli di ocratossina.

Giornata del Dottorando – Università degli Studi del Molise

27 – 29 Set 2006

**Vergalito F.**

Ochratoxin A Removal in Synthetic Medium and Grape juice by Different Microorganisms.

11<sup>th</sup> workshop on the *DEVELOPMENTS IN THE ITALIAN PhD RESEARCH IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*; 288-291

## ORGANIZZAZIONE DI CONVEGNI

2005

Componente del comitato organizzatore e della segreteria organizzativa del convegno di interesse nazionale "Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili"  
Ariano Irpino (AV).

## ATTIVITÀ DIDATTICA

### Contratti di docenza

A.A. 2023/2024

Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (15 ore) per il Corso di laurea di Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro

Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

Contratto di insegnamento in Microbiologia Lattiero-casearia SSD AGR/16 (32 ore) per il Corso di laurea magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari

Facoltà di Agricoltura, Ambiente e Alimenti – Università degli Studi del Molise

A.A. 2022/2023

Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (15 ore) per il Corso di laurea di Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro

Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

Contratto di insegnamento in Microbiologia Lattiero-casearia SSD AGR/16 (32 ore) per il Corso di laurea magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari

Facoltà di Agricoltura, Ambiente e Alimenti – Università degli Studi del Molise

A.A. 2021/2022

Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (15 ore) per il Corso di laurea di Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro

Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

A.A. 2020/2021

Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (12 ore) per il Corso di Laurea in Scienze Infermieristiche e (15 ore) per il Corso di laurea di Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro

Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

A.A. 2019/2020

Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (12 ore) per il Corso di Laurea in Scienze Infermieristiche e (15 ore) per il Corso di laurea di Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro

Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

A.A. 2018/2019

Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (15 ore) per il Corso di Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

A.A. 2017/2018

Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (12 ore) mutuato per il Corso di Laurea in Dietistica e per il Corso di laurea di Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

A.A. 2016/2017

Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (12 ore) mutuato per il Corso di Laurea in

## Dietistica

Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

A.A. 2015/2016

Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (12 ore) mutuato per il Corso di Laurea in Dietistica

Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

A.A. 2014/2015

Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (12 ore) per il Corso di Laurea in Dietistica

Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

A.A. 2013/2014

Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (12 ore) per il Corso di Laurea in Dietistica

Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

A.A. 2011/2012

Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (15 ore) per il Corso di Laurea in Dietistica

Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

## Partecipazione a commissioni d'esame e laurea

Dall'A.A. 2019/2020 ad oggi ha partecipato, in veste di componente, alle commissioni di Laurea previste per il corso in Scienze e Tecnologie Alimentari

Facoltà di Agraria – Università degli Studi del Molise

Dall'AA 2011-2012 ad oggi ha partecipato regolarmente, in veste di componente, alle commissioni d'esame previste nell'ambito dell'insegnamento di Microbiologia Generale MED/07 per i Corsi di Laurea in Dietistica, Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei luoghi di lavoro e Scienze Infermieristiche

Facoltà di Medicina e Chirurgia – Università degli Studi del Molise

## Culture della materia

A.A. 2019/2020

Nomina di culture della materia per la disciplina SSD AGR/16 - Microbiologia degli Alimenti, per il corso di Laurea magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari

Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti – Università degli Studi del Molise

A.A. 2011/2012

Nomina di Culture della materia per le discipline del SSD MED/07 - Microbiologia Generale, per i Corsi di Laurea triennali delle Professioni Sanitarie

Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute "Vincenzo Tiberio" – Università degli Studi del Molise

## Attività didattica di servizio agli studenti

Dall'Anno Accademico 2002-2003 ad oggi ha svolto attività didattica di servizio e tutoraggio agli studenti per la predisposizione di numerose tesi di laurea sperimentali rivestendo il ruolo di Correlatore, nell'ambito dei Corsi di Laurea e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dietistica, Scienze Infermieristiche e Ostetricia dell'Università degli Studi del Molise:

A.A. 2002/2003

✓ "Gli enterococchi presidiano le prime fasi del processo di stagionatura del caciocavallo prodotto in Molise"

Laureanda: Daniela D'Aversa. Relatore: Prof. Raffaele Coppola.

A.A. 2003/2004

✓ "Caratterizzazione della microflora lattica mesofila bastoncellare del caciocavallo molisano"

Laureanda: Manuela Paladino. Relatore: Prof. Raffaele Coppola.

A.A. 2004/2005

✓ "Caratterizzazione di ceppi di lattococchi isolati da formaggi a latte crudo"

Laureanda: Laura Ciaramella. Relatore: Prof.ssa Elena Sorrentino.

A.A. 2004/2005

✓ "Studio delle caratteristiche del pecorino del Matese"

Laureando: Emanuele Iannone. Relatore: Prof.ssa Elena Sorrentino.

A.A. 2004/2005

✓ "Evoluzione della microflora del formaggio caprino prodotto in Molise"

Laureanda: Luciana Mucciaccio.

A.A. 2011/2012

✓ "Studio degli effetti sinergici di fitopreparati e probiotici per la prevenzione delle infezioni urinarie ricorrenti"

Laureanda: Gabriella Perrone. Relatore: Prof. Roberto Di Marco.

A.A. 2011/2012

✓ Switching fenotipico di *Candida albicans* e correlazione alla virulenza"

Laureanda: Lorena Caporaso. Relatore: Prof. Roberto Di Marco.

A.A. 2011/2012

✓ "*Akkermansia muciniphila*: costituente essenziale della microflora intestinale"

Laureanda: Palma Bagnoli. Relatore: Prof. Roberto Di Marco.

A.A. 2015/2016

✓ "Il ruolo del biofilm nelle infezioni umane: strategie di prevenzione"

Laureanda: Federica Colitto. Relatore: Prof. Roberto Di Marco.

A.A. 2015/2016

✓ "Il microbiota nel neonato"

A.A. 2016/2017

- ✓ Laureanda: Melania Pinti. Relatore: Prof. Roberto Di Marco.  
"Profili salutistici di yoghurt e bevande fermentate lattiche"  
Laureanda: Arianna Correr. Relatrice: Prof.ssa Mariantonietta Succi.

A.A. 2016/2017

- ✓ "Sopravvivenza di colture aggiuntive di batteri lattici, in Parmigiano Reggiano grattugiato, durante la conservazione e il transito gastrointestinale simulato"  
Laureando: Roberto Bocchino. Relatrice: Prof.ssa Mariantonietta Succi.

A.A. 2016/2017

- ✓ "Studio della capacità di adesione di *Lactobacillus plantarum* alla mucosa intestinale *in vitro* ed *in vivo*",  
Laureanda: Noemi Venditti. Relatore: Prof. Roberto Di Marco.

A.A. 2018/2019

- ✓ "Caratteri di interesse salutistico in ceppi di *Lactobacillus kunkeei* isolato da pane d'api e dal tratto digerente di api da miele (*Apis mellifera*)"  
Laureanda: Debora Maio. Relatore: Prof.ssa Mariantonietta Succi.

## CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

### Tecniche di microbiologia

- ✓ Isolamento da diverse matrici (alimenti, urine, feci, tamponi biologici, acqua destinata al consumo umano, suolo, fanghi di depurazione, acque reflue, acque superficiali, sedimenti, aria) e coltivazione di microorganismi patogeni e non patogeni;
- ✓ Tecniche di identificazione fenotipica su isolati batterici derivanti da diverse matrici;
- ✓ Ricerca ed isolamento di composti prodotti da batteri derivanti da diverse matrici ambientali;
- ✓ Metodiche di determinazione della carica microbica; APY-ZYM systems; determinazioni del contenuto di ATP; saggi di fitotossicità;
- ✓ Estrazione e quantificazione del DNA e RNA da microrganismi
- ✓ Applicazione di tecniche basate sulla PCR (RAPD-PCR, Real-time PCR, qPCR);
- ✓ Determinazioni quantitative con HPLC da matrici alimentari;
- ✓ Utilizzo del Soxhlet e Rotavapor su lisati batterici;
- ✓ Saggi immunoenzimatici;
- ✓ Tecniche di produzione quantificazione del biofilm prodotto da batteri e da lieviti;
- ✓ Saggio di determinazione della MIC e della MBC;
- ✓ Tecnica dell'antibiogramma su batteri patogeni e non patogeni;
- ✓ Analisi chimico-fisiche su diverse matrici alimentari
- ✓ Estrazione e quantificazione di micotossine da matrici alimentari
- ✓ Saggi di attività antibatterica e studio del meccanismo molecolare di azione delle molecole ad attività antibatterica
- ✓ Tecniche citologiche e istologiche: preparazione di campioni biologici per la microscopia

### Tecniche di biologia molecolare

- ✓ Colture cellulari di cellule tumorali umane: preparazione di terreni di coltura, semina ed espansione di linee cellulari, congelamento e scongelamento;
- ✓ Saggi e colorazioni per la valutazione della vitalità cellulare;
- ✓ Saggi di adesione, internalizzazione e competizione su diverse linee cellulari con batteri patogeni e non patogeni;
- ✓ Saggi biologici e funzionali su organismo modello "*Galleria mellonella*".

## COMPETENZE INFORMATICHE

Buona capacità di utilizzo dei:

- ✓ Sistemi operativi (Windows, Mac e Linux)
- ✓ Programmi comuni (Pacchetto Office)
- ✓ Gestione della posta elettronica e Web Browser (Chrome, Explorer, Safari, Firefox)



- ✓ Software professionali e specifici (Gel Compare, Nucleid acid NanoDrop, BioNumerics)
- ✓ Applicativi e programmi di grafica (Suite Adobe, Photoshop)

## ALTRE INFORMAZIONI

Lingua madre: italiano

Altra lingua: inglese

- ✓ Capacità di lettura: buona
- ✓ Capacità di scrittura: buona
- ✓ Capacità di espressione orale: buona

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Firma

