



Giusy Rusco

OMISSIS

ESPERIENZA LAVORATIVA

Culture della materia- Acquacoltura **Università del molise**

Anno accademico 2019/2020

Culture della materia - Zoocolture **Università del Molise**

Indirizzo: Via Francesco De Sanctis, 86100 Campobasso (Italia)

Anni accademico 2018/2019

Borsa di ricerca

Università di Foggia - Dipartimento di scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente [08/09/2017 - 23/10/2017]

L'attività di ricerca dal titolo "Separazione e quantificazione delle frazioni proteiche e varianti genetiche di latte di bufala mediante analisi cromatografiche ed elettroforetiche", inserita all'interno del programma di ricerca "Pif Murgia Barese - Sviluppo di prodotti lattiero-caseari ad elevata garanzia e funzionalità" (Pro.Lat.Gar.Fu.), ha riguardato, principalmente l'analisi cromatografica ed elettroforetica delle frazioni proteiche del latte di bufala.

Borsa di ricerca

Università di Foggia - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente [06/04/2017 - 06/07/2017]

Indirizzo: Foggia (Italia)

L'attività di ricerca dal titolo "Analisi sulla qualità del latte UHT" , inserita all'interno del progetto di ricerca "Sviluppo di prodotti garantiti ad elevata funzionalità e shelf-life" - PIF Colline Joniche, ha riguardato principalmente lo studio elettroforetico della natura degli aggregati polimerici insolubili che si formano nel latte a seguito del trattamento di sterilizzazione.



Borsa di ricerca

Università di Foggia - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente [11/02/2016 – 11/02/2017]

Indirizzo: Foggia (Italia)

L'attività di ricerca dal titolo "Trasferimento delle fasi di produzione e dei relativi parametri di essiccamento di funghi dry" inserita all'interno del progetto di ricerca "Valorizzazione del fungo Cardoncello pugliese mediante il trasferimento di tecnologie e processi all'intera filiera produttiva (Cardoncello)" ha riguardato, principalmente, lo studio e la formulazione di trasformati a base di funghi con relativa caratterizzazione proteica, analisi elettroforetiche e cromatografiche.

Borsa di ricerca

Università di Foggia - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente [01/03/2015 – 31/05/2015]

Indirizzo: Foggia (Italia)

L'attività di ricerca dal titolo " Studio e formulazione di Trasformati Ittici Funzionali - Analisi statistica- Valutazione e trattamento dei dati", inserita all'interno del programma di ricerca "Protocolli Tecnologici e clinici innovativi per la produzione di alimenti funzionali" (Pro.Ali.Fun), ha riguardato, principalmente, lo studio e la formulazione di prodotti a base di pesce che possedessero caratteristiche funzionali, da sottoporre a Consumer Test.

Borsa di ricerca

Università di Foggia - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente [25/02/2014 – 25/02/2015]

Indirizzo: Foggia (Italia)

L'attività di ricerca dal titolo "Utilizzo di prebiotici nella formulazione di burrata funzionale. Analisi chimiche-fisiche delle paste, valutazione e trattamento dei dati", inserita all'interno del programma di ricerca "Protocolli Tecnologici e clinici innovativi per la produzione di alimenti funzionali" (Pro.Ali.Fun), ha riguardato, principalmente, la produzione di burrate funzionali, sottoposte ad analisi elettroforetiche e sensoriali.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dottorato di ricerca in Tecnologie e Biotecnologie Agrarie (XXXIII ciclo)

Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli studi del Molise [01/11/2017 – 31/10/2020]

Indirizzo: Campobasso (Italia)

Il curriculum Welfare, Biotechnology and Quality of Animal Production spazia sulle tematiche delle produzioni animali per sviluppare innovazione tecnologica e biotecnologica per ottimizzare produzione, salute e benessere degli animali e valorizzare i prodotti di origine animale considerando aspetti economici, normativi, di sicurezza e salubrità degli alimenti e di sostenibilità

Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare

Università degli Studi di Foggia [22/12/2015]



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

Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" - Facoltà di Agraria [18/12/2013]

Indirizzo: Bari (Italia)

Le competenze acquisite durante il percorso di studi hanno riguardato principalmente materie quali la chimica degli alimenti, le tecnologie alimentari, la microbiologia alimentare e la biochimica.

Il conseguimento del titolo si è ottenuto con la presentazione di una tesi di laurea in Processi della Tecnologia Alimentare, dal titolo "Influenza del grado di insaturazione dei monoacilgliceroli sul processo ossidativo in olio di oliva purificato".

Votazione finale 110/110 con lode

Laure Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26)

Università degli Studi di Foggia - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente [26/07/2011]

Indirizzo: Foggia (Italia)

Il corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari ha riguardato materie quali la chimica degli alimenti, la microbiologia e l'igiene delle produzioni animali, le principali tecnologie utilizzate dall'industria alimentare e fondamenti dell'economia e del diritto.

Il titolo si è conseguito con la presentazione di una relazione di tirocinio in "Produzioni Animali" dal titolo "Valutazione chimica degli alimenti di interesse zootecnico".

Voto finale 106/110.

Diploma di Tecnico dei Servizi della Ristorazione

Istituto di Istruzione Superiore Einaudi - Grieco [10/07/2007]

Indirizzo: Foggia (Italia)

Il percorso di studi nell'indirizzo "Operatore dei Servizi di Ristorazione" oltre a fornire le conoscenze di base, una buona preparazione culturale e una valida preparazione in due lingue straniere (inglese e tedesco), ha garantito un'ottima preparazione per l'attività lavorativa, con una discreta autonomia per tutte le fasi riguardanti il servizio in ristorante o in altre strutture ristorative, nonché le principali attività inerenti il servizio di bar e di soggiorno.

Voto finale 100/100.

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre:

Italiano

Altre lingue:

Inglese

ASCOLTO B1 LETTURA B1 SCRITTURA B1

PRODUZIONE ORALE B1 INTERAZIONE ORALE B1

Tedesco

ASCOLTO A1 LETTURA A1 SCRITTURA A1

PRODUZIONE ORALE A1 INTERAZIONE ORALE A1



PUBBLICAZIONI

"Finding an effective freezing protocol for turkey semen: benefits of ficoll as non-permeant cryoprotectant and 1:4 as dilution rate"

[2020]

<https://doi.org/10.3390/ani10030421>

Animals, 10 (3), 421

Michele Di Iorio, **Giusy Rusco**, Roberta Iampietro, Maria Antonietta Colonna, Luisa Zaniboni, Silvia Cerolini and Nicolaia Iaffaldano

"Validation of the turkey semen cryopreservation by evaluating the effect of two diluents and the inseminating doses"

[2020]

<https://doi.org/10.3390/ani10081329>

Animals, 10 (8), 1329

Michele Di Iorio, **Giusy Rusco**, Roberta Iampietro, Lucia Maiuro, Achille Schiavone, Silvia Cerolini and Nicolaia Iaffaldano

"Improving the rabbit semen cryopreservation protocol: comparison between two extenders and inseminating doses"

[2020]

<https://doi.org/10.2478/aoas-2020-0023>

Annals of Animal Science, 2300-8733

Michele Di Iorio, **Giusy Rusco**, Maria Antonietta Colonna, Michele Schiavitto, Maria Silvia D'Andrea, Silvia Cerolini and Nicolaia Iaffaldano

"A simple and efficient semen cryopreservation method to increase the genetic variability of endangered Mediterranean brown trout inhabiting Molise rivers"

[2020]

<https://doi.org/10.3390/ani10030403>

Animals, 10 (3), 403

Giusy Rusco, Michele Di Iorio, Roberta Iampietro, Stefano Esposito, Pier Paolo Gibertoni, Maurizio Penserini, Alessandra Roncarati and Nicolaia Iaffaldano

"Optimization of Sperm Cryopreservation Protocol for Mediterranean Brown Trout: A Comparative Study of Non-Permeating Cryoprotectants and Thawing Rates In Vitro and In Vivo"

[2019]

<https://doi.org/10.3390/ani9060304>

Animals 2019, 9(6), 304

Giusy Rusco, Michele Di Iorio, Pier Paolo Gibertoni, Stefano Esposito, Maurizio Penserini, Alessandra Roncarati, Silvia Cerolini and Nicolaia Iaffaldano



"Semen cryopreservation for the Mediterranean brown trout of the Biferno River (Molise-Italy): comparative study on the effects of basic extenders and cryoprotectants"Pubblicazioni

[2019]

<https://doi.org/10.1038/s41598-019-45006-4>

Scientific Reports volume 9, Article number: 9703

Michele Di Iorio, Stefano Esposito, **Giusy Rusco**, Alessandra Roncarati, Marsia Miranda, Pier P aolo Gibertoni, Silvia Cerolini & Nicolaia Iaffaldano

"Characterization of Silter cheeses produced in valley and alpine pastures by a proteomic approach",

[2017]

Advances in Dairy Research, 5:1-7

Giusy Rusco, Anna Natale, Carmen Palermo, Stefania Chessa, Donatella Nardiello, Anna Maria Caroli, Diego Centonze, Aldo Di Luccia, Barbara la Gatta.

DOI: 10.4172/2329-888X.1000183

"Organizzazione supramolecolare del reticolo glutinico nelle paste prodotte con semola di grano duro (Triticum durum) e farro monococco (Triticum monococcum)"

[2017]

Tecnica Molitoria, volume 68: 774-789

Mariacinzia Rutigliano, **Giusy Rusco**, Aldo Di Luccia, Barbara la Gatta

"Protein modifications in cooked pork products"

[2017]

Book: Proteomics in Food Science, chapter 12, pages 199-214.

Aldo Di Luccia, Barbara la Gatta, Mariacinzia Rutigliano, **Giusy Rusco**, Rosa Gagliardi, Gianluca Picariello

"Evidence for different supramolecular arrangements in pasta from durum wheat (Triticum durum) and einkorn (Triticum monococcum) flours"

[2017]

Journal of Cereal Science, 73, 76-83

Barbara la Gatta, Mariacinzia Rutigliano, **Giusy Rusco**, Giovanni Petrella, Aldo Di Luccia

"Addition of lees from base wine in the production of Bombino sparkling wine"

[2016]

European Food Research & Technology, 242 (8): 1307-1317

Barbara la Gatta, Gianluca Picariello, Mariacinzia Rutigliano, Giuseppe Lopriore, Giovanni Petrella, **Giusy Rusco**, Patrizio Tremonte, Aldo Di Luccia



CONFERENZE E SEMINARI

Conferenze

Aquatic Biodiversity International Conference (ABIC7), Romania, 25 - 28 September 2019

Presentazione orale dal titolo:

"The safeguard and conservation of *S. macrostigma* through the first european semen cryobank"

Nicolaia Iaffaldano, **Giusy Rusco**, Michele Di Iorio, Roberta Iampietro, Stefano Esposito, Maria Silvia D'Andrea, Massimo Iorizzo, Angela Banaduc, Vasile Vulpe, Raffaele Coppola

Conferenze

23° Congresso Associazione per la Scienza e le Produzioni animali (ASPA), Sorrento, 11-14 Giugno 2019

Presentazione orale dal titolo:

"Thawing rate effects on the cryosurvival of Mediterranean brown trout spermatozoa"

Giusy Rusco, Michele Di Iorio, Stefano Esposito, Pier Paolo Gibertoni, Bruno Testa, Silvia Cerolini, Alessandra Roncarati, Maria Silvia D'Andrea, Nicolaia Iaffaldano

Conferenze

23° Congresso Associazione per la Scienza e le Produzioni animali (ASPA), Sorrento, 11-14 Giugno 2019

Presentazione orale dal titolo:

"How can the honey improve the post-thaw quality of turkey spermatozoa?"

Michele Di Iorio, **Giusy Rusco**, Angelo Manchisi, Silvia Cerolini, Nicolaia Iaffaldano

Conferenze

23° Congresso Associazione per la Scienza e le Produzioni animali (ASPA), Sorrento, 11-14 Giugno 2019

Presentazione del poster dal titolo:

"First semen cryobank of Italian rabbit breeds"

Michele Di Iorio, **Giusy Rusco**, Michele Schiavitto, Paola Principe, Angelo Manchisi, Silvia Cerolini, Nicolaia Iaffaldano

Conferenze

Partecipazione al 3° NATIONAL / 1st INTERNATIONAL WORKSHOP ON GAMETE BIOLOGY IN AQUACULTURE - Iskenderun / Hatay, 19-21 settembre 2018.

Presentazione orale dal titolo:

"Optimization of the Semen Cryopreservation Protocol for the Safeguard of Mediterranean Brown Trout"

di N. Iaffaldano, M. Di Iorio, **G. Rusco**, A. Roncarati, P. P. Gibertoni, S. Esposito

Conferenze

Partecipazione al 4° MS FOOD DAY - Foggia 7-9 Ottobre 2015

Presentazione del Poster dal Titolo:

"Proteomic approaches for proteolysis study of siler cheeses produced in valley and alpine pastures"

di B. la Gatta, A. Natale, **G. Rusco**, C. Palermo, S. Chessa, D. Nardiello, A. Caroli, D. Centonze, A. Di Luccia



Conferenze

Partecipazione al 5° Congresso A.I.Te.L. (Associazione Italiana dei Tecnici del Latte) - Bari, 9 Settembre 2016

Presentazione del Poster dal Titolo:

"I componenti insolubili del latte UHT"

di **G. Rusco**, B. la Gatta, S. Savino, O. Bulgari, A. Fierro, R. Gagliardi, A. Caroli, A. di Luccia

Conferenze

Partecipazione al 12° CISETA 2015 (Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti) - Milano, 3 - 4 Maggio 2015.

presentazione del Poster dal Titolo:

"Variazione del profilo di molecole ad alto e basso peso molecolare in birre chiare e scure: risultati preliminari"

di B. La Gatta, G. Petrella, **G. Rusco**, M. Rutigliano e A. Di Luccia.

Conferenze

Partecipazione al 4° Congresso Lattiero-caseario "Latte e derivati: ricerca, innovazione e valorizzazione", organizzato dall'AITeL - Associazione Italiana Tecnici del Latte - Legnaro (PD) 12 Settembre 2014.

COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Competenze organizzative

Ottime competenze di organizzazione e gestione del lavoro, derivanti dall'esperienza lavorativa conseguita presso il "Laboratorio di Processi della Tecnologia Alimentare" dell'Università di Foggia e dalle attività di ricerca svolte durante il periodo di dottorato, dove è stato necessario coordinare e gestire le attività con i membri del team di ricerca, rispettando tempi e spazi di lavoro.

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI.

Competenze comunicative e interpersonali.

Ottime competenze comunicative derivanti dalle esperienze scolastiche, lavorative e dal percorso di dottorato.

COMPETENZE PROFESSIONALI

Competenze professionali

Le principali competenze professionali sono da ascrivere all'esperienza di lavoro conseguita presso il "Laboratorio di Processi della Tecnologia Alimentare" dove l'attività di ricerca ha compreso studi elettroforetici, cromatografici e spettrofotometrici, con acquisizione della manualità di laboratorio, e successivamente alle attività di ricerca svolte durante il periodo di dottorato presso il laboratorio di "Zoocolture", dove sono state acquisite le competenze inerenti la manipolazione, valutazione e crioconservazione degli spermatozoi.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Trattamento dei dati personali

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.



DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (ART. 46 E 47 D.P.R. 445/2000)

Dichiarazione sostitutiva di certificazione (art. 46 e 47 D.P.R. 445/2000)

La sottoscritta Giusy Rusco, consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara, sotto la propria responsabilità, che le informazioni riportate nel seguente curriculum vitae corrispondono a verità.