

# CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **VERGALITO FRANCA**

## TITOLI DI STUDIO

**2003**

- **Laurea** in *Scienze e Tecnologie Alimentari* conseguita con punteggio di **107/110** presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise. Tesi sperimentale in *Microbiologia degli alimenti* dal titolo: ***“Approcci preliminari allo studio “in vivo” dell’adesione microbica nel colon umano”.***  
**30 Aprile 2003**

**1996**

- **Diploma di Dirigente di comunità** conseguito presso l'Istituto Tecnico Femminile Statale Sperimentale di Campobasso.  
**Anno scolastico 1995/1996**

## FORMAZIONE POST LAUREAM

**2017/2018**

- Università degli Studi del Molise. Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti.  
**Assegno di Ricerca**  
“Studio di attività microbiche in sistemi biologici di interesse agrario, agroalimentare e/o salutistico”  
**(durata: 12 mesi)**

**2016/2017**

- Università degli Studi del Molise. Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute. Responsabile Scientifico: Prof Roberto Di Marco. **Borsa post lauream** “Screening di polifenoli di origine naturale potenzialmente utili nel trattamento di patogeni coinvolti nella etiologia della cistite infiltrante” **A.A. 2016/2017 (durata: 12 mesi).**

## 2012

- Università degli Studi del Molise. Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute  
**Borsa post lauream.**  
“Screening di estratti vegetali potenzialmente utili nella terapia e prevenzione di infezioni respiratorie e genito-urinarie ricorrenti “  
**Data di inizio 09/11/2012 (durata: 6 mesi).**
- Università degli Studi del Molise. Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute.  
**Contratto per prestazione di lavoro di tipo autonomo e continuativo a titolo gratuito** stipulato da erogazione liberale Paladin Pharma SpA.  
“Attività biologiche di polifenoli ad azione fitoestrogeniche”  
**Data di inizio 20/01/2012 (durata: 6 mesi).**

## 2011

- Università degli Studi del Molise. Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute.  
**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.  
**31/08/2011 – 09/09/2011.**

## 2009

- Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione.  
**Co.Co.Pro**  
Progetto Distretto Tecnologico nel Settore Agroalimentare.  
Trasferimento tecnologico.  
Intervento RE009 – Trasferimento tecnologico  
Azione 3.12 del POR Molise 2000-2006  
**11/05/2009 – 31/07/2009.**

## 2008

- Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione.  
**Co.Co.Pro**  
Progetto Distretto Tecnologico nel Settore Agroalimentare .  
Trasferimento tecnologico.  
Intervento RE009 – Trasferimento tecnologico  
Azione 3.12 del POR Molise 2000-2006  
**1/04/2008 – 30/11/2008.**

## 2007

- Università degli Studi del Molise. Facoltà di Agraria.  
**Co.Co.Co** sulla tematica: “*Approcci per la valorizzazione di carni bufaline*” nell’ambito del PRIN 2005  
**22/11/2007 – 21/01/2008.**

- COVADIRAM (Consorzio per la formazione, la valorizzazione e la difesa delle risorse agroalimentari delle aree interne dell'Italia meridionale).

**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*".

**15.02.2007 – 14.08.2007.**

- **Dottorato di ricerca** in Biotecnologia degli alimenti -XIX ciclo- presso l'Università degli Studi del Molise. Titolo della tesi: "Impiego di ceppi microbici di interesse alimentare per il contenimento dei livelli di ocratossina".

Titolo di Dottore di Ricerca conseguito in **8 Febbraio 2007**

## 2005

- **Abilitazione** all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare.

**Sessione autunnale 2005**

## 2003

- Università degli Studi del Molise.  
**Vincitrice della 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".

- Università degli Studi del Molise - Facoltà di Agraria- Dipartimento S.T.A.A.M.

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

**Maggio 2003 - Ottobre 2003**

## PUBBLICAZIONI E BREVETTI

### *Pubblicazioni su riviste*

Tipologia	<b>Rivista</b>
Titolo	Studio della capacità di ceppi di <i>Lactobacillus plantarum</i> di ridurre la concentrazione dell'Ocratossina A in Malvasia delle Lipari.
Autori	<i>Vergalito F., Reale A., Tremonte P., Sorrentino E., Succi M. (2008).</i>
Rivista	<i>Rivista di Viticoltura e di Enologia</i>
Numero, Volume, Pagine	61, 451-458
Tipologia	<b>Rivista</b>
Titolo	Effects of a new combination of plant extracts plus d-mannose for the management of uncomplicated recurrent urinary tract infections.
Autori	<i>Genovese C, Davinelli S, Mangano K, Tempera G, Nicolosi D, Corsello S, Vergalito F, Tartaglia E, Scapagnini G, Di Marco R. 61, 451-458</i>
Rivista	J Chemother. 2017 Oct
Numero, Volume, Pagine	27:1-8
Tipologia	<b>Rivista</b>
Titolo	Evaluation of hyaluronic acid-P40 conjugated cream in a mouse model of dermatitis induced by oxazolone.
Autori	Mangano K, Vergalito F, Mammana S, Mariano A, De Pasquale R, Meloscia A, Bartollino S, Guerra G, Nicoletti F, Di Marco R
Rivista	Exp Ther Med. 2017 Sep;14
Numero, Volume, Pagine	(3):2439-2444
Oral Comunication	Ochratoxin A Removal in Synthetic Medium and Grape juice by Different Microorganisms
Autori	<b>Vergalito F.</b>
Numero, Volume, Pagine	288-291
Data	16 - 19 Marzo 2005
Workshop	Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili
Poster Comunication	Valutazione della shelf life di impasti acidi conservati in differenti condizioni
Autori	Reale A, Pacifico S., <b>Vergalito F.</b> , Tafani G., Sorrentino E..
Tipologia	<i>Atti del convegno</i>
Pagine	356-359
Data	7 – 9 Settembre 2005

Tipologia	Congress Proceedings
Poster Comunicazione	Characterization of oenococci and evaluation of their ability to degrade micotoxins in wine
Autori	<b>Vergalito F.</b>
Rivista	Proceedings of the 10 <sup>th</sup> 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 <i>Advances in grapevine and wine research</i>
Poster Comunicazione	Pilot study to rationalize the vineyard management of Aglianico in Campania region
Autori	Iannini C., Sorrentino E., <b>Vergalito F.</b>
Rivista	Proceedings Workshop <i>Advances in grapevine and wine research</i>
Numero, Volume, Pagine	220
<b><i>Poster Communication</i></b>	
Data	2 - 6 Ottobre 2007
Tipologia	Il simposio Internazionale “Malvasie del Mediterraneo”
Poster Comunicazione	Studio della capacità di ceppi di <i>Lactobacillus plantarum</i> di ridurre la concentrazione dell’ocratossina A in “Malvasia delle Lipari”
Autori	<b>Vergalito F.</b> , Reale A., Tremonte P., Sorrentino E., Succi M., Pacifico S., Coppola R., Randazzo C.L., Restuccia C., Caggia C.
Data	Ottobre 2011
Tipologia	Congresso della Società Italiana di Microbiologia, Riccione.
Poster Comunicazione	Alterazione dell’espressione di alcune proteine uroteliali in modelli pre-clinici di vescica neurologica
Autori	Scarselli P., Sferra D., <b>Vergalito F.</b> , Cece G., Notartomaso S., Zappala C., Russo V., Fazio F., Guerra G, Di Marco R.
<b><i>Oral Communication</i></b>	
Data	15 Febbraio 2007
Tipologia	Giornata del Dottorando (Università degli Studi del Molise)
Oral Comunicazione	“Impiego di ceppi microbici di interesse alimentare per il contenimento dei livelli di ocratossina”
Autori	<b>Vergalito F.</b>
Data	3 - 5 Ottobre 2007
Tipologia	VII Convegno AISTEC – Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della scienza
Oral Comunicazione	Impiego di <i>Saccharomyces cerevisiae</i> per il contenimento dei livelli di ocratossina nella birra
Autori	<b>Vergalito F.</b> , Pacifico S., Romano S., Iorizzo M., Sorrentino E., Castoria R., Panfilì G., Coppola R.

Data	27 - 29 Settembre 2006 <i>11<sup>th</sup> workshop on the DEVELOPMENTS IN THE ITALIAN PhD RESEARCH IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY</i>
Oral Communication	Ochratoxin A Removal in Synthetic Medium and Grape juice by Different Microorganisms
Autori	<b>Vergalito F.</b>

### ***Brevetti***

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

### **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 (Avellino).

### **ATTIVITA' DIDATTICA**

#### ***Contratti di docenza***

- A.A. 2011/2012  
Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (15 ore) per il Corso di Laurea in Dietistica  
Università degli Studi del Molise  
Facoltà di Medicina e Chirurgia
- AA 2013/2014  
Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (12 ore) per il Corso di Laurea in Dietistica  
Università degli Studi del Molise  
Facoltà di Medicina e Chirurgia
- A.A 2014/2015  
Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (12 ore) per il Corso di Laurea in Dietistica  
Università degli Studi del Molise  
Facoltà di Medicina e Chirurgia
- A.A 2015/2016  
Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (12 ore) per il Corso di Laurea in Dietistica  
Università degli Studi del Molise

Facoltà di Medicina e Chirurgia

- A.A 2016/2017  
Contratto di insegnamento in Microbiologia Generale MED/07 (12 ore) per il Corso di Laurea in Dietistica  
Università degli Studi del Molise  
Facoltà di Medicina e Chirurgia
- 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  
Università degli Studi del Molise  
Facoltà di Medicina e Chirurgia

***Partecipazione a commissioni d'esame***

- 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 il Corso di Laurea in Dietistica, Università degli Studi del Molise  
Facoltà di Medicina e Chirurgia.

***Cultore della materia***

- Nell' A.A. 2011/2012 è stata nominata Cultore della materia per le discipline del SSD MED/07 – Microbiologia Generale. per il Corso di Laurea in Dietistica, Università degli Studi del Molise, Facoltà di Medicina e Chirurgia.

***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:

- “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. Relatore Prof. Roberto Di Marco. Anno accademico 2011-2012.
- “Switching fenotipico di *Candida albicans* e correlazione alla virulenza”, laureanda Lorena Caporaso. Relatore Prof. Roberto Di Marco. Anno accademico 2011-2012.
- “*Akkermansia muciniphila*: costituente essenziale della microflora intestinale”, laureanda Palma Bagnoli. Relatore Prof. Roberto Di Marco. Anno accademico 2011-2012.
- “*Il ruolo del biofilm nelle infezioni umane: strategie di prevenzione*”, laureanda Federica Colitto. Relatore Prof. Roberto Di Marco. Anno accademico 2015-2016.
- “Il microbiota nel neonato”, laureanda Melania Pinti. Relatore Prof. Roberto Di Marco. Anno accademico 2015-2016.
- “Profili salutistici di yoghurt e bevande fermentate lattiche” laureanda Arianna Correra. Relatrice Prof.ssa Mariantonietta Succi. Anno accademico 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. Anno accademico 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. Anno accademico 2016-2017.

## **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 microrganismi 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 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 e 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;

#### **TECNICHE DI BIOLOGIA CELLULARE:**

- 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*".

#### **ALTRE INFORMAZIONI**

##### **PRIMA LINGUA**

##### **ITALIANO**

##### **ALTRE LINGUE**

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

##### **INGLESE**

BUONO  
BUONO  
BUONO

Campobasso, 01.09.2018