



FORMATO EUROPEO PER
IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome CORBO MARIA ROSARIA
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail

Nazionalità Italiana

Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Dal 1° ottobre 2019
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Foggia, Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'ambiente, via Napoli n. 25 71122-FOGGIA
- Tipo di azienda o settore Dipartimento Universitario
- Tipo di impiego **Professore Ordinario** per il settore AGR/16 Microbiologia Agraria, in seguito a procedura di valutazione comparativa
- Date (da – a) Dal 1° Febbraio 2013 al 30 settembre 2019
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Foggia, Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'ambiente, via Napoli n. 25 71122-FOGGIA
- Tipo di azienda o settore Dipartimento Universitario
- Tipo di impiego **Professore associato** per il settore AGR/16 Microbiologia Agraria, in seguito a procedura di valutazione comparativa
- Date (da – a) Dal 16 settembre 2001 al 31 Gennaio 2013
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia – via Napoli 25 – 71100 FOGGIA
- Tipo di azienda o settore Istituto/Dipartimento di ricerca
- Tipo di impiego **Ricercatore Universitario**
- Date (da – a) Da Aprile 2001 a Maggio 2001
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Facoltà di Agraria, Università di Foggia
- Tipo di azienda o settore

<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	<p>Contrattista per la “Preparazione di materiale didattico e dimostrazione pratica dell’uso di apparecchiature utilizzate nelle esercitazioni” per il corso di Diploma Universitario in Produzioni Vegetali.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	<p>Da settembre 2000 a marzo 2001</p>
<p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p>	<p>Dipartimento di Protezione delle Piante e Microbiologia Applicata dell’Università degli Studi di Bari</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	<p>Contrattista di ricerca nell’ambito di un progetto di ricerca dal titolo “Biotecnologie lattiero-casearie”, sottoprogetto “Caratterizzazione microbiologica ed enzimatica di formaggi pugliesi”.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	<p>Da maggio 2000 a luglio 2000</p>
<p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p>	<p>Istituto di Produzioni e Preparazioni Alimentari della Facoltà di Agraria di Foggia</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	<p>Contrattista di ricerca nell’ambito del progetto di ricerca MURST ex 40% dal titolo “Modellazione degli effetti dei prodotti della reazione di Maillard sullo sviluppo microbico in sistemi modello ed in alimenti”.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	<p>1999</p>
<p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p>	<p>Istituto di Produzioni e Preparazioni Alimentari della Facoltà di Agraria di Foggia</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	<p>Contrattista di ricerca nell’ambito del progetto di ricerca MURST ex 60%, dal titolo “Caratterizzazione della microflora filo-casearia di formaggi tipici pugliesi e sua utilizzazione in forma di starter aggiunti”.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	<p>1996 e 1997</p>
<p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p>	<p>CO.RI.AL (Consorzio Ricerche Alimentari), zona industriale Foggia</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	<p>Centro Ricerche Barilla Alimentare</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	<p>Contrattista per attività di consulenza per verifiche e prove microbiologiche su impianti, materiali di confezionamento e prodotti alimentari e per lo svolgimento di analisi microbiologiche relative al progetto “Miglioramento materie prime - sughi”, per lo studio ed il collaudo di due impianti pilota.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Attività di didattica e di ricerca</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	<p>ATTIVITÀ DIDATTICA Anni accademici 1994/1995 – 1999/2000</p>
<p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p>	<p>Enti pubblici</p>

- Tipo di azienda o settore

- Tipo di impiego

Ha ricevuto numerosi incarichi di docenza da parte di enti pubblici.

1. Nel 1995 ha un incarico di docenza, da parte della Comunità Montana Subappennino Dauno Settentrionale nell'ambito del corso professionale "Arcomonti", di 145 ore svolgendo, nel corso B per Enologi, Casari e Panificatori il modulo 3.7 avente per argomento "Livelli produttivi e controllo di qualità".
2. Nel corso degli anni scolastici 1995/1996, 1996/1997 e 1997/1998 svolge incarichi di docenza per un totale di 209 ore, presso l'Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato "N. Chiarulli" di Acquaviva delle Fonti nell'ambito di un corso professionale biennale di "Tecnico per l'igiene e la sicurezza delle produzioni agro-industriali".
3. Negli anni scolastici 1995-1996 e 1996-1997 ha incarichi di docenza, per un totale di 30 ore, da parte dell'Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato (IPSIA DUE) di Palese (BA) nell'ambito del corso professionale biennale "Tecniche di produzioni biotecnologiche dell'industria alimentare".
4. Nell'anno scolastico 1997-1998 ha un incarico di docenza di 12 ore, da parte dell'Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato (IPSIA DUE) di Palese (BA) nell'ambito del corso post qualifica "Tecniche di controllo chimico e microbiologico dei prodotti finiti alimentari e non".
5. Nell'anno scolastico 1998-1999 ha un incarico di docenza di 43 ore, da parte dell'Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato (IPSIA DUE) di Palese (BA) nell'ambito del corso post qualifica "Tecniche per il controllo di qualità e garanzia dei prodotti agro alimentari".
6. Nel 1998 ha un incarico di docenza, di 12 ore, per lezioni teoriche ed esercitazioni in laboratorio, da parte dell'Istituto Tecnico Statale per Attività Sociali "O. Notarangelo" nell'ambito del progetto "Mondo del lavoro: un percorso didattico professionalizzante".
7. Nel 1999 ha un incarico di tutor del corso post diploma "Tecnico della qualità e della sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari" da parte dell'Istituto Tecnico per Attività Sociali "O. Notarangelo".
8. Nel 1999 ha un incarico da parte dell'En.A.I.P.-Puglia per svolgere un'attività seminariale di 5 ore all'interno del modulo di "Microbiologia degli Alimenti e Controllo degli Agenti Biotici negli Alimenti", nell'ambito del corso post-lauream "Esperto del Sistema di Autocontrollo delle Aziende Alimentari (HACCP)".
9. Nel 2000 ha un incarico di docenza di 8 ore da parte di Tecnopolis CSATA Novus Ortus S.c.r.l. (progetto "PIC URBAN ITALIA"), per il modulo "Tecnologie e processi", nell'ambito del corso "Manager imprese agro-industriali".

Infine, nel 2000 tiene una lezione seminariale dal titolo "L'autocontrollo dei prodotti di IV e V gamma" nell'ambito del Corso di Perfezionamento in "Controllo e Autocontrollo degli Alimenti", direttore del Corso Prof G.V. Celano, Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari.

Attività di insegnamento presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, Università degli Studi di Foggia.

- Date (da – a)

Pagina 3 - Curriculum vitae di
Corbo Maria Rosaria

Dal 16 settembre **2001 ad oggi**

Per ulteriori informazioni:
www.cedefop.eu.int/transparency
www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html
www.eurescv-search.com

Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, attuale Dipartimento di Scienze agrarie, Alimenti risorse Naturali e Ingegneria, Università degli Studi di Foggia

Docenza Universitaria

Anno Accademico 2001/2002

Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, titolare degli insegnamenti di:

- Tecniche Microbiologiche (75 ore, modulo del corso integrato di Microbiologia Industriale e Tecniche Microbiologiche);
- Biotecnologia delle Fermentazioni (75 ore).

Anno Accademico 2002/2003

Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, titolare dell'insegnamento di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni (75 ore).

Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie Sostenibili, titolare dell'insegnamento di:

- Microbiologia Agraria (4 CFU).

Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie Sostenibili, titolare dell'insegnamento di:

- Trattamento delle Biomasse (3 CFU).

Corso di laurea in "Viticoltura ed Enologia", titolare dell'insegnamento di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni (5 CFU).

Anno Accademico 2003/2004

Corso di laurea in "Scienze e Tecnologie Alimentari", titolare dell'insegnamento di:

- "Biotecnologia delle Fermentazioni" (75 ore).

Corso di laurea in "Viticoltura ed Enologia", titolare degli insegnamenti di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni (5 CFU)
- Biologia dei microrganismi (4 CFU)

Titolare per affidamento per il Master Universitario di primo livello INFIT (Esperto dell'innovazione della filiera ittica), della Facoltà di Agraria di Foggia, sede di Manfredonia, dell'insegnamento di:

- "Analisi microbiologiche dei prodotti ittici" (80 ore).

Anno Accademico 2004/2005

Corso di laurea specialistica in "Scienze e Tecnologie Alimentari", titolare dell'insegnamento di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni (3 CFU).

Corso di laurea in "Viticoltura ed Enologia", titolare degli insegnamenti di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni (5 CFU)
- Biologia dei microrganismi (4 CFU)

Anno Accademico 2005/2006

Corso di laurea specialistica in "Scienze e Tecnologie Alimentari", titolare dell'insegnamento di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni (3 CFU).

Corso di laurea in "Viticultura ed Enologia", titolare degli insegnamenti di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni (5 CFU)
- Biologia dei microrganismi (4 CFU).

Anno Accademico 2006/2007

Corso di laurea specialistica in "Scienze e Tecnologie Alimentari", titolare dell'insegnamento di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni (3 CFU)

Corso di laurea in "Viticultura ed Enologia", titolare degli insegnamenti di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni (5 CFU)
- Biologia dei microrganismi (4 CFU).

Anno Accademico 2007/2008

Corso di laurea specialistica in "Scienze e Tecnologie Alimentari", titolare dell'insegnamento di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni (3 CFU)

Corso di laurea in "Viticultura ed Enologia", titolare degli insegnamenti di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni (5 CFU)
- Biologia dei microrganismi (4 CFU)

Titolare per affidamento, per il Master Universitario di primo livello "Scienze e Tecnologie della vinificazione", della facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia, degli insegnamenti di:

- I modulo "Trasformazioni dell'uva in vino", insegnamento "Le Fermentazioni" (8 ore)
- III modulo "Composizione ed evoluzione del vino", insegnamento "Alterazioni microbiche" (18 ore)

Titolare per affidamento per il Master Universitario di primo livello "Gestione della sicurezza e della qualità degli alimenti" della facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia, dell'insegnamento

- Rischio microbiologico e microbiologia predittiva (4 ore).

Titolare per affidamento per il Master in "Esperto dell'Innovazione nella Filiera Lattiero-casearia", organizzato nell'ambito del Progetto "Miglioramento della qualità dietetico-nutrizionale e sicurezza di produzioni casearie tradizionali della Capitanata" Cod. PS_031 (Accordo di Programma Quadro "Ricerca Scientifica" – Intervento Progetti Strategici), dell'insegnamento

- Analisi Microbiologiche (32 ore di lezioni frontali e 54 ore di docenza per attività di tirocinio).

Titolare per affidamento per i corsi di Laurea in Tecnologie Alimentari, Tecnologie Agrarie e Scienze Forestali ed Ambientali, della Facoltà di Agraria della Basilicata, dell'insegnamento di "Biologia dei microrganismi" (3 CFU).

Anno Accademico 2008/2009

Corso di laurea specialistica in "Scienze e Tecnologie Alimentari", titolare dell'insegnamento di:

- "Biotecnologia delle Fermentazioni" (4 CFU)

Corso di laurea in "Viticultura ed Enologia", titolare dell'insegnamento di:

- Microbiologia generale e Biotecnologia delle Fermentazioni (8 CFU).

Anno Accademico 2009/2010

Corso di laurea magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari", titolare degli insegnamenti di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni (4 CFU)
- Metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva" (5 CFU).

Corso di laurea in "Viticultura ed Enologia", titolare dell'insegnamento di:

- Microbiologia generale e Biotecnologia delle Fermentazioni (8 CFU)

Corso intensivo, titolare dell'insegnamento:

- Elementi di microbiologia (10 ore)

Anno Accademico 2010/2011

Corso di laurea magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari", titolare degli insegnamenti di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni" (4 CFU)
- Metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva (5 CFU)

Corso di laurea in "Scienze e Tecnologie Alimentari", titolare degli insegnamenti di:

- Sicurezza dei prodotti di IV e V gamma

Corso di laurea in "Viticultura ed Enologia", titolare dell'insegnamento di:

- Microbiologia generale e Biotecnologia delle Fermentazioni (8 CFU).

Corso intensivo, titolare dell'insegnamento:

- Elementi di microbiologia (10 ore)

Anno Accademico 2011/2012

Corso di laurea magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari" titolare degli insegnamenti di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni (4 CFU)
- Biotecnologie di colture starter funzionali (4 CFU)
- Metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva (6 CFU)

Corso intensivo, titolare dell'insegnamento:

- Elementi di microbiologia (10 ore)

Anno Accademico 2012/2013

Corso di laurea magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari", titolare degli insegnamenti di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni (4 CFU)
- Metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva (6 CFU).

Corso intensivo, titolare dell'insegnamento:

- Elementi di microbiologia (10 ore)

Corso per il Tirocinio Formativo Attivo (TFA), titolare dell'insegnamento:

- Igiene e Microbiologia degli a Alimenti (40 ore)

Anno Accademico 2013/2014

Corso di laurea magistrale in “Scienze e Tecnologie Alimentari”, titolare degli insegnamenti di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni (4 CFU)
- Metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva (6 CFU).

Corso intensivo, titolare dell'insegnamento:

- Elementi di microbiologia (10 ore)

Anno Accademico 2014/2015

Corso di laurea magistrale in “Scienze e Tecnologie Alimentari”, titolare degli insegnamenti di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni (4 CFU)
- Metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva (6 CFU).

Corso intensivo, titolare dell'insegnamento:

- Elementi di microbiologia (10 ore)

Titolare per affidamento per il Master Universitario P.O.N. 01_01226 “Dal nutraceutico al farmaco per strategie integrate” (NUTRA.FA.ST.) Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche dell'Università degli Studi di Foggia, dell'insegnamento

- Microbiologia generale e applicata (12 ore)
- Microbiologia degli alimenti e industriale (30 ore).

Corso Massive Open Online Course “MOOC”, titolare dell'insegnamento di:

- Microbiologia (20 ore)

Anno Accademico 2015/2016

Corso di laurea magistrale in “Scienze e Tecnologie Alimentari”, titolare degli insegnamenti di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni (4 CFU)
- Metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva (6 CFU).

Corso intensivo, titolare dell'insegnamento:

- Elementi di microbiologia (10 ore)

Anno Accademico 2016/2017

Corso di laurea magistrale in “Scienze e Tecnologie Alimentari”, titolare degli insegnamenti di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni (4 CFU)
- Metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva (6 CFU).

Corso di laurea in “Scienze Gastronomiche”, titolare dell'insegnamento di:

- Microbiologia delle materie prime alimentari (6 CFU)

Corso intensivo, titolare dell'insegnamento:

- Elementi di microbiologia (10 ore)

Anno Accademico 2017/2018

Corso di laurea magistrale in “Scienze e Tecnologie Alimentari”, titolare degli insegnamenti di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni (4 CFU)
- Metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva (6 CFU)

Corso di laurea in “Scienze Gastronomiche”, titolare dell’insegnamento di:

- Microbiologia delle materie prime alimentari (6 CFU)

Corso intensivo, titolare dell’insegnamento:

- Elementi di microbiologia (10 ore)

Anno Accademico 2018/2019

Corso di laurea magistrale in “Scienze e Tecnologie Alimentari”, titolare degli insegnamenti di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni (4 CFU)
- Metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva (6 CFU)

Corso di laurea in “Scienze Gastronomiche”, titolare dell’insegnamento di:

- Microbiologia delle materie prime alimentari (6 CFU)

Corso intensivo, titolare dell’insegnamento:

- Elementi di microbiologia (10 ore)

Anno Accademico 2019/2020

Corso di laurea magistrale in “Scienze e Tecnologie Alimentari”, titolare degli insegnamenti di:

- Metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva (6 CFU)

Corso di laurea in “Scienze Gastronomiche”, titolare dell’insegnamento di:

- Microbiologia delle materie prime alimentari (6 CFU)

Anno Accademico 2020/2021

Corso di laurea magistrale in “Scienze e Tecnologie Alimentari”, titolare degli insegnamenti di:

- Biotecnologia delle Fermentazioni (4 CFU)
- Metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva (6 CFU)

Corso di laurea in “Scienze Gastronomiche”, titolare dell’insegnamento di:

- Microbiologia delle materie prime alimentari (6 CFU)

Anno Accademico 2021/2022

Corso di laurea magistrale in “Scienze e Tecnologie Alimentari”, titolare degli insegnamenti di:

- Metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva (6 CFU)

Corso di laurea in “Scienze Gastronomiche”, titolare dell’insegnamento di:

- Microbiologia delle materie prime alimentari (6 CFU)

Anno Accademico 2022/2023

Corso di laurea magistrale in “Scienze e Tecnologie Alimentari”, titolare degli insegnamenti di:

- Metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva (6 CFU)

Corso di laurea in “Scienze Gastronomiche”, titolare dell’insegnamento di:

- Microbiologia delle materie prime alimentari (6 CFU)

ATTIVITÀ DI RICERCA SCIENTIFICA

Maria Rosaria Corbo è autrice di oltre 300 pubblicazioni scientifiche, divise tra lavori pubblicati su riviste referizzate internazionali (oltre 220), tra le quali compaiono le più accreditate riviste di microbiologia generale e degli alimenti (Food Microbiology, International Journal of Food Microbiology, Frontiers in Microbiology, LWT, Journal of Functional Food, Food Bioprocess and Technology, Applied and Environmental Microbiology, Journal of Food Protection, International Dairy Journal, Journal of Dairy Science, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Journal of Applied Microbiology, PlosOne, PeerJ, Scientific Reports), capitoli di libri, numerosi lavori scientifici presentati in occasione di convegni e congressi internazionali e nazionali, lavori pubblicati su riviste italiane, e invenzioni industriali.

Alla data del 1° settembre 2022 presenta su Scopus search 231 lavori indicizzati, con un *h-index* di 41 e un numero di citazioni pari a 5791.

LINEE DI RICERCA

Le attività di ricerca scientifica hanno riguardato sia argomenti di microbiologia applicata agli alimenti, con particolare riferimento ai processi di produzione e alle condizioni di conservazione di semilavorati e prodotti alimentari finiti, sia argomenti di microbiologia ambientale con riferimento all’impiego di microrganismi per la degradazione di residui tossici provenienti dall’industria alimentare.

Gli obiettivi di ricerca sono stati orientati alla valorizzazione delle produzioni alimentari combinando due elementi di grande impatto, quali le biotecnologie e i prodotti innovativi di qualità, e alla selezione di microrganismi in grado di degradare fenoli.

I principali argomenti di ricerca si possono ricondurre fondamentalmente ai seguenti filoni:

- 1) Modulazione del microbiota intestinale in relazione alla dieta**
- 2) Selezione di colture starter tradizionali e funzionali e loro impiego in alimenti innovativi fermentati e non, a base di carne, pesce, vegetali e frutta:** olive da mensa, prodotti carnei freschi (hamburger a base di carne non convenzionale) e fermentati (salami di carne di suino), prodotti freschi a base di pesce (fish burger, filetti), marinati (filetti), fermentati (salsicce), vegetali e frutta di IV gamma e succhi di frutta.
- 3) Formaggi tipici:** - Caratterizzazione microbiologica e biochimica di formaggi pugliesi a media e lunga stagionatura e studio della biodiversità tecnologica

della microflora lattica autoctona; - Valorizzazione di formaggi freschi tradizionali.

- 4) **Modellazione matematica: studio degli effetti di variabili chimico-fisiche, compositive e di processo su crescita, attività metabolica e sopravvivenza di microrganismi in sistemi modello e alimenti.**
- 5) **Studio delle caratteristiche fenotipiche e genotipiche di *Alicyclobacillus acidoterrestris*: un alterante emergente**
- 6) **Metodologie innovative per il controllo di alteranti e patogeni in sistemi modello e in alimenti:** - Antimicrobici Naturali: Impiego di chitosano, oli essenziali, lisozima, nisina, monolaurina, umettanti. Studio delle proprietà antimicrobiche e delle potenzialità applicative in alimenti. - Alte pressioni di omogeneizzazione e Alte pressioni idrostatiche: effetti delle alte pressioni su microrganismi di interesse alimentare in relazione a fattori intrinseci ed estrinseci. - Ultrasuoni: uso di ultrasuoni su microrganismi di interesse alimentare.
- 7) **Studio della microflora protecnologica e alterante nelle olive da mensa**
- 8) **Metodi non convenzionali per il prolungamento della shelf life di alimenti minimamente processati.**
- 9) **Studio di biofilm microbici utili/probiotici e loro potenziali usi**
- 10) **Immobilizzazione microbica e microincapsulazione:** studio di sistemi innovativi e ottimizzazione delle *performances* tecnologiche e probiotiche di microrganismi immobilizzati/microincapsulati di interesse alimentare.
- 11) **Bioremediation: sviluppo e messa a punto di sistemi di detossificazione dei reflui da opifici**

PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA FINANZIATI SU BANDI COMPETITIVI

Maria Rosaria Corbo ha svolto attività scientifica in qualità di Responsabile scientifico o Componente di unità/task/obiettivi realizzativi/progetti anche nell'ambito dei seguenti progetti di ricerca:

- **1998/1999 - Componente** del progetto di ricerca finanziato dall'Università di Bari - ex quota 60% dal titolo "*Studio dell'evoluzione delle comunità microbiche associate a prodotti della IV gamma a base di frutta in rapporto alle condizioni di conservazione e di processo*". Responsabile Scientifico: Prof.ssa Milena Sinigaglia.
- **1998/1999 - Componente** dell'unità operativa del progetto di ricerca finanziato MURST - ex quota 40% dal titolo "*Modellazione degli effetti dei prodotti della reazione di Maillard sullo sviluppo microbico in sistemi modello ed in alimenti*" nell'ambito del progetto «Modelli e procedure per la previsione ed il prolungamento della shelf-life e la valutazione quantitativa del rischio da patogeni negli alimenti». Responsabile dell'Unità Operativa: dott.ssa Milena Sinigaglia, Coordinatore Nazionale del progetto: Prof.ssa Maria Elisabetta Guerzoni.
- **1998/1999 - Componente** del progetto di ricerca finanziato dall'Ente Parco del Gargano dal titolo "*Valorizzazione dei prodotti caseari tradizionali del Gargano attraverso lo studio dei fabbisogni che ne determinano la conformità agli obiettivi igienici e la specificità tipica dell'intera filiera produttiva*". Responsabile Scientifico:

Prof. Roberto Massini.

- **2000 - Componente** del progetto di ricerca finanziato dall'Università di Foggia - ex quota 60% dal titolo "*Biodiversità microbica dei prodotti alimentari fermentati tipici della regione Puglia: caratterizzazione fenotipica, genetica ed ultrastrutturale dei gruppi batterici filo-produttivi*". Responsabile Scientifico: Prof. Marco Gobbetti.
- **1999/2001 - Componente** del progetto di ricerca finanziato Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali (anni 1999-2001) dal titolo "*Identificazione e caratterizzazione della microflora autoctona di produzioni casearie tipiche pugliesi*" nell'ambito del progetto «Valorizzazione e salvaguardia della microflora caratteristica delle produzioni casearie italiane», sottoprogetto "*Costruzione di una collezione di microrganismi tipici caratteristici delle produzioni casearie regionali italiane*". Responsabile Scientifico: Prof. Marco Gobbetti.
- **2002 - Componente** del progetto di ricerca finanziato dall'Università di Foggia dal titolo: "*Sviluppo di sistemi di confezionamento attivo*", Responsabile Scientifico: Prof. M. A. Del Nobile.
- **2002/2003 - Componente** del progetto di ricerca finanziato dall'Università degli Studi di Foggia dal titolo: "*Modelli matematici per la previsione degli arresti di fermentazione*", Responsabile Scientifico: Prof.ssa Milena Sinigaglia.
- **2002/2003 - Componente** dell'unità operativa del Progetto finanziato MURST (ex quota 40%) "*Ammine biogene nelle olive da tavola: caratterizzazione dei microrganismi produttori e studio delle variabili chimico-fisiche e di processo che ne influenzano la produzione*", Responsabile Scientifico: Prof.ssa Milena Sinigaglia, nell'ambito del progetto «Ammine biogene negli alimenti: ruolo dei microrganismi e dei fattori che ne condizionano il metabolismo». Coordinatore Nazionale del Progetto: Prof.ssa Giovanna Suzzi, Università di Teramo.
- **2002/2003 - Componente** dell'unità di ricerca dell'Università degli Studi di Foggia nell'ambito del progetto finanziato di ricerca industriale "*Sistemi Anti-Biofouling a Ridotto Impatto Ambientale*" (SABRIA), Responsabile Scientifico: Prof.ssa Milena Sinigaglia.
- **2004/2005 - Componente** del progetto di ricerca finanziato dall'Università degli Studi di Foggia, dal titolo: "*Impiego di molecole naturali in frutta minimamente processata*", Responsabile Scientifico: Prof.ssa Milena Sinigaglia.
- **2004/2005 - Componente** dell'unità operativa del Progetto finanziato MURST (ex quota 40%) "*Impiego di film biodegradabili ad elevata barriera nella conservazione di alimenti freschi*", Responsabile Scientifico: Prof.ssa Milena Sinigaglia, nell'ambito del progetto «Sviluppo di film biodegradabili ad alta barriera». Coordinatore Nazionale del Progetto: Prof.ssa Milena Sinigaglia, Università degli Studi di Foggia.
- **2004 - Componente** del Progetto PRA finanziato dall'Università di Foggia dal titolo "Probiotic fruit juices: a new frontier for functional products. Product optimization and shelf life prolongation. Homogenization and natural antimicrobials as tools for the production of probiotic fruit juices. A new frontier for functional products". Responsabile Scientifico, Prof.ssa Clelia Altieri.
- **2007/2008 - PRIN** valutato positivamente ma non finanziato, **Responsabile scientifico** dell'unità operativa di Foggia Mod. B "Caratterizzazione fisica di coating ibridi organico-inorganici" Punteggio 56/60 approvato ma non finanziato. Coordinatore Nazionale del Progetto, prof.ssa Fava Patrizia, Università di Modena e

Reggio Emilia.

- **2008/2009 - Responsabile scientifico** del Progetto Esplorativo PE 099 Sperimentazione Regione Puglia di € 186.000,00, dal titolo: “*Valorizzazione di pescato di basso valore commerciale attraverso trasformati ittici di IV gamma*”.
- **2008/2009 - Componente** del Progetto Esplorativo PE003 Sperimentazione Regione Puglia € 149.600,00, dal titolo “*Selezione e caratterizzazione di batteri lattici ad attitudine probiotica da impiegare nella fermentazione di olive da mensa*”, Responsabile Scientifico Prof.ssa Milena Sinigaglia.
- **2008/2009 - Componente** del Progetto Esplorativo di Sperimentazione Regione Puglia PE123 con finanziamento della Regione Puglia di € 148.900,00, dal titolo “Sistemi di produzione e confezionamento innovativi per l’ottenimento di prodotti carnei trasformati”, Responsabile Scientifico Dott.ssa Marino.
- **2008/2010 – Componente** del progetto Strategico PS_031 Regione Puglia, “Miglioramento della qualità dietetico nutrizionale e sicurezza di produzioni casearie tradizionali della Capitanata”, Responsabile Scientifico Prof. Agostino Sevi.
- **2009 – PRIN** valutato positivamente ma non finanziato, **Componente** Mod. A “Resistenza agli stress di *Alicyclobacillus* spp., un alterante emergente degli alimenti acidi” Punteggio 52/60, Coordinatore Nazionale, Prof.ssa Milena Sinigaglia.
- **2009-2011 Responsabile scientifico** dell’unità di ricerca dell’Università degli Studi di Foggia dal titolo “Caratterizzazione microbiologia e biotecnologia di fiordilatte da latte crudo” nell’ambito del progetto di ricerca industriale “DM 29221 Dlgs297/99; art 12 DM 593/00– Bioinnovazioni per il fiordilatte tipico pugliese”, di € 1.794.000, Coordinatore Scientifico Prof.ssa Milena Sinigaglia.
- **2009/2011 - Componente** dell’unità di ricerca dell’Università degli Studi di Foggia nell’ambito del progetto di ricerca industriale “DM 29223 Dlgs297/99; art 12 DM 593/00 – Biotecnologie per la produzione di uva da tavola di IV gamma” , Coordinatore Scientifico Prof. Ennio La Notte.
- **2009/2011 - Componente** del progetto Strategico PS_026 Regione Puglia, “Valorizzazione dell’uva da tavola mediante trasformazione”, Coordinatore Scientifico Prof.ssa Antonietta Baiano.
- **2010/2011 – PRIN** valutato positivamente ma non finanziato, **Componente dell’Unità di FG** del progetto dal titolo “Nuovi biocidi da *Scrophularia canina L.*” Punteggio finale 96/100, Coordinatore Nazionale Prof. Giuseppe Rotundo, Università del Molise.
- **2011 – Componente** del progetto “Sviluppo e conservazione di trasformati ittici ad elevato contenuto salutistico” finanziato dalla Fondazione Caripuglia, Responsabile Scientifico Prof.ssa Milena Sinigaglia.
- **2011/2014 – Responsabile scientifico** delle Task 2.1.1, 2.1.2., Progetto PON02_00186_2866121 “Promozione di Processi ECO-sostenibili per la valorizzazione delle Produzioni agroalimentari Pugliesi (ECO_P4)”, Coordinatore Prof. Faretra, Università di Bari.
- **2011/2014 – Responsabile scientifico** delle Task: 1.1.6, 2.1.6, 3.1.1., Progetto PON02_00657_00186_3417037/F1 “Sviluppo di prodotti alimentari innovativi mediante soluzioni biotecnologiche, impiantistiche e tecnologiche (PROINNO_BIT)”, Coordinatore Prof. Marco Gobetti, Università di Bari.
- **2011/2014 - Responsabile scientifico** dell’OR 4, Progetto PON_01_00851 2011-

2014 Bioinnovazioni per produzioni lattiero-casearie ad elevato contenuto salutistico, Coordinatore Prof. M. Alessandro Del Nobile.

- **2011/2014 - Responsabile scientifico** dell'OR 2, Progetto PON_01_01409 2011-2014 Innovazioni di processo e di prodotto per incrementare i profili di sicurezza e per diversificare la gamma dei prodotti (freschi e stagionati) a base di carne suina SAFEMEAT, Coordinatore Prof.ssa Milena Sinigaglia.
- **2011/2014 - Responsabile scientifico** dell'OR 4 e dell'OR 5, Progetto PON01_01962 dal titolo: "Tecnologie per la valorizzazione ed estensione della shelf life di trasformati ittici ad elevata valenza salutistica, Coordinatore Prof. M. Alessandro Del Nobile.
- **2012/2013** – PRIN valutato positivamente ma non finanziato, **Responsabile di Unità** del progetto dal titolo "Approccio genomico funzionale per la selezione assistita di nuovi ceppi probiotici di *Lactobacillus rhamnosus* per il trattamento dei sintomi della sindrome del colon irritabile", Punteggio 12/15, Coordinatore Nazionale del Progetto, Prof. Paolo Giudici, Università di Modena e Reggio Emilia.
- **2014/2015 – Responsabile scientifico** del Progetto di ricerca "Olive eco-friendly" realizzato in collaborazione con le aziende, selezionato tra le 9 migliori idee innovative nell'ambito del progetto Apulia Food Innovation Excellence (AFIE). Determina n. 478 del 3/10/2014 PO2007-2013 asse I. Linea di intervento 1.2-azione 1.2.3b "Promozione della rete regionale degli ILO-DGR n. 1554/2013. Avviso: la rete ILO per lo Smart Puglia.
- **2014/2019 – Responsabile scientifico** dell'Unità di Microbiologia nell'ambito del Progetto di ricerca dal titolo "Gluten Friendly" finanziato dal Gruppo Casillo, Corato (BA).
- **2015/2016** – PRIN valutato positivamente ma non finanziato, **Responsabile di Unità** del progetto dal titolo "Approccio metagenomico per la selezione di ceppi probiotici di *Lactobacillus fermentum* da impiegare nel trattamento dell'allergia sistemica al nichel (SNAS) – FerNiMet", Punteggio finale 12/15, Coordinatore Nazionale, Prof.ssa Cinzia Caggia, Università di Catania.
- **2016 – Responsabile scientifico** del Progetto di ricerca inerente la mobilità internazionale, finanziato dal Governo Spagnolo, dal titolo "Biotechnological characterization of yeasts for using as probiotic in design of functional food".
- **2016/2017 - Responsabile scientifico** del Progetto finanziato dall'Ente Parco del Gargano "Ricerca e valutazione qualitativa e quantitativa dei principali agenti inquinanti, metalli pesanti e specie patogene come causa di intossicazione da funghi. Valorizzazione e tutela delle specie e del territorio".
- **2016/2018 - Responsabile del Work Package 3 "Performance Validation"** nell'ambito del Progetto Europeo SME 2 dal titolo "A revolutionary industrial paradigm to gluten detoxification" Coordinatore scientifico Prof.ssa Lamacchia Carmela, finanziato alla società Spin Off New Gluten World s.r.l.
- **2016/2018 – Responsabile dell'Unità Operativa** "Olive da mensa" nell'ambito del progetto "Biotecnologie degli alimenti per l'innovazione e la competitività delle principali filiere regionali: estensione della conservabilità e aspetti funzionali" (BiotecA) finanziato dalla Regione Puglia, Coordinatore scientifico Prof. Marco Gobbetti.
- **2017/2018 – Responsabile scientifico** del Progetto MIPAAF dal titolo "Sviluppo di

prodotti ittici salutistici a marinatura innovativa per la valorizzazione di pescato di basso valore commerciale” in collaborazione con UNCI, DG PEMAC - PEMAC 04 - Prot. Interno N.0014229 del 19/06/2017

- **2018/2019 – Responsabile scientifico** del Progetto PRA finanziato dall’Università di Foggia dal titolo “Use of biocompatible microbial immobilization systems for the production of food beverages” UNIFGCLE - Prot. n. 0007831 – I/7 del 12/03/2018.
- **2019/2026 – Componente** del progetto scientifico finanziato dalla Regione Puglia dal titolo “Studio dei determinanti per un invecchiamento di successo nella popolazione pugliese di anziani in buona salute. Fattori predittivi di buona salute nell’anziano sano”, Coordinatore scientifico Prof.ssa Milena Sinigaglia.
- **2020/2021 – Componente** del progetto di ricerca PO FEAMP Misura 1.26 “Innovazione” bando Regione Puglia, dal titolo “Valorizzazione di spigole/orate di allevamento affumicate mediante tecniche tradizionali ed innovative”.
- **2020-2022 – Responsabile scientifico** della Task 4 Valutazione delle performance dei Plant Growth Promoting Bacteria nell’ambito del progetto di ricerca “Ottimizzazione delle pratiche di semina su sodo in frumento duro per migliorare la sostenibilità della cerealicoltura pugliese.” (acronimo SODOSOST) Bando PSR PUGLIA 2014-2020 – MISURA 16 – COOPERAZIONE – SOTTOMISURA 16.2.
- **2022-2026 – Responsabile scientifico** per l’Università degli Studi di Foggia del **Centro Nazionale AGRITECH, Spoke 6 e 7**
- **2022-2025 – Componente** scientifico per l’Università degli Studi di Foggia del progetto POS T5 “IDENTITA - rete Integrata mediterranea per l’osservazione ed Elaborazione di percorsi di Nutrizione personalizzata contro la malnutrizione”.

PARTECIPAZIONE E/O RESPONSABILITÀ SCIENTIFICA DI PROGETTI DI RICERCA FINANZIATI SU BANDI NON COMPETITIVI

- **2002 - Componente** di un contratto di ricerca commissionata dalla Società Consortile per Azioni PASTIS-CNRSM nell’ambito del progetto di ricerca dal titolo “*Innovazione di processo per la produzione di alimenti disidratati*”, Finanziamento di 50.000 €, Responsabile Scientifico: Prof.ssa Milena Sinigaglia.
- **2007 - Componente** di un contratto di ricerca commissionata dal CRA dal titolo “Tecnologia di produzione dell’uva da tavola di IV gamma”, Finanziamento di € 90.000.
- **2008 – Responsabile scientifico** di un contratto di ricerca commissionata DARE “Selezione di microrganismi starter per gli impasti acidi” di € 50.000.
- **2014/2015 - Responsabile scientifico** di 3 contratti di ricerca commissionata dalla Cerichem Biopharm s.r.l. concernenti la valutazione dell’attività antimicrobica di diversi preparati commerciali dell’azienda su microrganismi patogeni e relativi alla rimozione di biofilm microbici (Finanziamento complessivo di 30.000 €).
- **2016 – Responsabile scientifico** di un contratto di ricerca commissionata dall’azienda Medical Sud S.r.l. per caratterizzazione di base, determinazione di attività citotossica e attività antimicrobica del tessuto base del KitOne, Finanziamento di 5.000 €.
- **2017 - Responsabile scientifico** di un contratto di ricerca commissionata dall’azienda Mondial S.r.l. (Padova) concernente la valutazione dell’attività biocida e sporocida di preparati commerciali dell’azienda su diversi microrganismi,

Finanziamento di 10.000 €.

- **2017 - Responsabile scientifico** di un contratto di ricerca commissionata dall'azienda Dimensione Service s.a.s. di Matera Francesca & C. concernente l'esecuzione di analisi microbiologiche, Finanziamento di 2.000 €.
- **2020 - Responsabile scientifico** di un contratto di ricerca commissionata dall'azienda LEB S.r.l. per la valutazione della sopravvivenza di microrganismi utili in nuove formulazioni di smalto, Finanziamento di 25.000 €.

PREMI

1. In qualità di Responsabile scientifico del gruppo di microbiologia: SPIN OFF New Gluten World (NGW), vincitore del primo posto al NutriAwards di Lille (Francia). 17-18/06/2015
2. In qualità di Responsabile scientifico del gruppo di microbiologia: SPIN OFF New Gluten World (NGW), vincitore della Start Cup Puglia, sezione Agrifood-Cleantech, Bari, 18 settembre 2015 (competizione organizzata dall'Agenzia regionale per la Tecnologia e l'innovazione della Regione Puglia), 18/09/2015.
3. In qualità di Responsabile scientifico del gruppo di microbiologia: SPIN OFF New Gluten World (NGW), vincitore del Premio Nazionale dell'Innovazione (PNI), e vittoria di categoria (Life Sciences), organizzato dall'Associazione italiana degli incubatori universitari – PNICube. XIX edizione, Rende (Cs), 4/12/2015.
4. In qualità di Responsabile scientifico del gruppo di microbiologia: SPIN OFF New Gluten World (NGW), vincitore del Premio dei premi, conferito dalla Presidenza della Repubblica Italiana, nell'ambito della giornata nazionale dell'Innovazione celebrata presso il Quirinale, Roma, 20/09/2016.
5. Vincitrice del Finanziamento delle attività di base e di ricerca (FFABR), anno 2017.
6. Vincitrice, 1° classificato, in qualità di inventore del Brevetto n. 102016000053985 concesso il 30/01/2019 "Metodo per la produzione di biofilm microbici probiotici e relativi usi". Nell'ambito del workshop "Heroes dell'Università di Foggia: l'innovazione parte dal Sud", Foggia 12/06/2019

CONFERENZE E WORKSHOP ORGANIZZATI

- **1998-1999:** componente del network italiano del progetto europeo Fair (CT 98 3903) "Innovation in Horticultural Products" (HI), e come tale ha collaborato alla realizzazione di varie iniziative di divulgazione promosse dal progetto sia in ambito nazionale che internazionale.
- **2001:** ha contribuito all'organizzazione del Workshop on "Biotechnology of Lactic Acid Bacteria: Genetic Engineering and Enzymology", Tribunale della Dogana, Palazzo Dogana, Foggia 3 aprile 2001, nell'ambito dell'International PhD, coordinatore Prof. Marco Gobbetti.
- **2005:** ha contribuito all'organizzazione del convegno GSICA "Aspetti microbiologici degli alimenti confezionati" (Teramo, 22-24 giugno 2005).
- **2005:** ha contribuito all'organizzazione del 10th Workshop on the "Developments in

the Italian PhD Research in Food Science and Technology”, Foggia 7-9 September 2005 – Faculty of Agricultural Science, University of Foggia.

- **2017**: ha organizzato il Workshop “Università e imprese del Food: nuovi legami e opportunità per i futuri gastronomi”, Foggia 29/03/2017.
- **2017**: ha organizzato il Workshop “My Food”, Foggia 24/05/2017.

ATTIVITÀ DI REFEREE/VALUTATORE PROGETTI

- Dal 2003 è abitualmente interpellata a compiere attività di referee per le riviste Food Microbiology, International Journal of Food Microbiology, Meat science, LWT – Food Science and Technology, Food Chemistry, Frontiers in Microbiology, Scientific Reports e numerose altre.
- Ha svolto il ruolo di revisore per il MIUR nella valutazione di prodotti di ricerca conferiti alla VQR 2004-2010 e 2011-2014.
- Ha svolto il ruolo di revisore per il MIUR nella valutazione di progetti SIR 2014 nella fase di preselezione e in quella di selezione.
- Dal 2016 è valutatore dei progetti di ricerca del National Center of Science and Technology Evaluation, Republic of Kazakhstan.

EDITORE DEI SEGUENTI LIBRI

1. “Application of Alternative Food-Preservation Technologies to Enhance Food Safety and Stability” (a cura di A. Bevilacqua, **M. R. Corbo** e M. Sinigaglia). Bentham Publisher **eISBN**: 978-1-60805-096-3, 2010.
2. “Starter Cultures in Food Production” (a cura di B. Speranza, A. Bevilacqua, **M. R. Corbo**, M. Sinigaglia). John Wiley & Sons, Ltd., Southern Gate, Chichester, West Sussex PO19 8SQ, 2016.
3. "The microbiological quality of food Foodborne Spoilers" (a cura di A. Bevilacqua, **M. R. Corbo**, M. Sinigaglia). Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition – Elsevier, 2016.

ACADEMIC/SCIENTIFIC EDITOR DELLE SEGUENTI RIVISTE

1. Journal of Food Protection, dal 2015
2. Peer J, dal 2015
3. Journal of Food Quality, dal 2017
4. Beverages, dal 2017
5. AISM Microbiology, dal 2018
6. Frontiers in Sustainable Food Systems, dal 2018

APPARTENENZA A SOCIETÀ SCIENTIFICHE

Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare ed Ambientale (SIMTREA).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) Anno Accademico 2000-2001:
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente, Università di Foggia

<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	colture della materia per le discipline del settore scientifico-disciplinare AGR/16 (Microbiologia Agraria).
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	1996-1999 Università degli Studi di Foggia
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Dottoranda di ricerca in “Biotecnologie dei Prodotti Alimentari” (XII ciclo) e in data 20-03-2000 le viene conferito il titolo di Dottore di Ricerca discutendo una tesi dal titolo “Uso delle atmosfere convenzionali e non convenzionali su prodotti della IV gamma a base di frutta. Effetti sulla stabilità microbiologica ed enzimatica”.
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	1996 Consorzio per l'Università di Foggia
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Borsista di studio in Tecnologie Alimentari I, con un progetto di ricerca dal titolo: "Ruolo e applicazioni tecnologiche della microflora dei prodotti vegetali. Studio dell'evoluzione delle comunità microbiche associate a prodotti della IV gamma in rapporto alle condizioni di conservazione e di processo".
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	sessione autunnale del 1995: abilitazione all'esercizio della professione di biologo presso l'Università degli Studi di Bari.
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Biologo
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	21-07-1994: diploma di laurea in Scienze Biologiche, Università degli Studi di Bari, (votazione di 105/110) discutendo una tesi sperimentale in Biologia Molecolare con la dal titolo: "Isolamento di una proteina che interagisce con una regione curva a monte dell'Ori L nel DNA mitocondriale di ratto".
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Dottore in Scienze Biologiche
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	Anno scolastico 1986-1987: diploma di maturità scientifica presso il Liceo Scientifico "A. Volta" di Foggia riportando la votazione di 60/60.
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Maturità scientifica

MADRELINGUA

Italiana

ALTRE LINGUA

INGLESE

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

ECCELLENTE
ECCELLENTE
BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI

Lavoro in team per attività di ricerca

ATTIVITÀ ORGANIZZATIVA

Responsabilità scientifica e didattica di laboratori:

- Dall'anno accademico 2002/2003 è responsabile scientifico e didattico del Laboratorio di Microbiologia Generale/Applicata, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia, attuali Laboratori di Microbiologia Predittiva e di Biologia dei Microrganismi del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia.
- Dall'aprile del 2017 è responsabile della *Core Facility* di Agraria "Alimenti e microbiota".

Partecipazione a collegi di Dottorato di ricerca

- Dal 2001 al 2013 è membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Biotecnologie dei Prodotti Alimentari", con nomina di docente guida sostituto per il XVII e XIX ciclo, e nomina di docente guida per il XXI ciclo, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Foggia.
- Dal 2013 al 2015 è membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Innovazione e Management di Alimenti ad elevata Valenza Salutistica" con nomina di docente guida per il ciclo XXX.
- Dal 2016 al 2017 è membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Medicina traslazionale ed alimenti: innovazione, sicurezza e management".

Incarichi istituzionali assolti in Facoltà /Dipartimento

- 2002-2004 - Membro della Commissione Orientamento della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia.
- 2003-2004 e 2004-2005 - Membro della Commissione di Lingua Inglese della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia.
- 2003-2004 - Membro della Commissione Pari Opportunità della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia.
- 2004-2005 - Coordinatore ECTS per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia.
- 2004-2005 - Membro della Commissione per il tirocinio per il Corso di Laurea in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agro-Alimentare dell'Università degli Studi di Foggia.
- 2009-2010 Delegato del Dipartimento di Scienze degli Alimenti (DISA) al gruppo di lavoro per la ricerca europea di Ateneo.
- 2009-2011 Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari:
 - membro Commissione didattica
 - Responsabile sito web
 - Membro comitato di indirizzo
- 2008 – 2012 Membro del comitato di indirizzo e del Gruppo di Assicurazione di Qualità per il CdS in Viticoltura ed Enologia.
- Dal 2012- Membro del comitato di indirizzo per il CdS Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.
- 2014-2018 **Coordinatore CdS in Scienze Gastronomiche** e come tale presiede tutte le commissioni:
 - Commissione didattica

- GAQ
- Riesame
- Comitato di indirizzo
- Collegio dei docenti
- 2014-2018 Componente del Gruppo Assicurazione della Qualità nel CdS in Scienze Gastronomiche
- 2014-2018 Collabora all'istituzione e alla attività del COSGA (Coordinamento nazionale delle scienze gastronomiche)
- 2018-2021 **Coordinatore del CdS Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari** e come tale presiede:
 - GAQ
 - Riesame
 - Comitato di indirizzo
 - Collegio dei docenti
- 2018-2021 fa parte del COSTAL (Coordinamento nazionale delle Scienze e Tecnologie Alimentari)
- Dal 2013, Membro della **Commissione Ricerca** del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE).
- 2019 **Coordinatore** del **Master** di 1° livello dal titolo "Comunicazione dell'Alimentazione Sostenibile e della Dieta Mediterranea" FoodMeD.Com., del Dipartimento SAFE dell'Università di Foggia.

Incarichi istituzionali assolti in Ateneo o quale rappresentante, designato dall'Università di Foggia, in Consigli di Amministrazione, Enti o Società, a cui partecipi l'Ateneo di Foggia

- 2001-2004 **Componente eletto del Comitato d'Area n. 01 Scienze Agro-Alimentari, Biochimiche e Fisiche** dell'Università degli Studi di Foggia.
- 2004-2007 **Componente eletto del Senato Accademico dell'Università degli Studi di Foggia** come rappresentante dei ricercatori della Facoltà di Agraria.
- 2011-2017 Nomina Rettorale come Componente, per l'Università di Foggia, del Consiglio di Amministrazione della società SPIN OFF congiunta con l'Università degli Studi di Bari denominata "Biocomlab".
- Dal 2015 ad oggi, Nomina Rettorale come Componente per l'Università di Foggia del Consiglio di Amministrazione della società SPIN OFF New Gluten World S.r.l.
- Dal 2015 ad oggi, Referente Polo Tecnico Professionale, per il settore agro-alimentare "AGRI-POLO".
- Dal 2016, componente della Rete Pugliese Interdisciplinare multi-settore per l'innovazione tecnologica, la ricerca scientifica e lo sviluppo di servizi Marini e Marittimi nell'ambito dell'Economia Blu "MARINE" (atto di Governance sottoscritto, su base volontaria, da un Partenariato Pubblico-Privato, finalizzato all'attivazione di una cooperazione scientifica e tecnologica, utile al trasferimento di innovazione nelle attività connesse alla Blue Growth). Componente del gruppo di lavoro 12 "Studio, protezione e valorizzazione dell'ambiente marino e delle sue risorse" e 14 "Studio e valorizzazione della

filiera produttiva legata all'economia del mare".

- Dal 2017 ad oggi, Rappresentante dell'Università di Foggia in seno al Gruppo Paritetico del Centro Studi Internazionale per la Dieta Mediterranea.
- Dal 2018, Nomina Rettorale in qualità di **Presidente del Presidio di Qualità dell'Università di Foggia**.
- Dal 2020 è membro di Collegio di Disciplina dell'Università di Foggia
- Dal 2021 è nominata esperto per l'Area di competenza "Biological hazard" in seno ad EFSA.
- Dal 2022 è esperto disciplinare per ANVUR.

Incarichi assolti in Simtrea

- Membro Consigliere del Consiglio Direttivo della Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare ed Ambientale "Simtrea", per il triennio 2016-2018.
- Coordinatore dell'Osservatorio per il Trasferimento Tecnologico.
- Rappresenta la Simtrea al tavolo AISSA su "Trasformazione dei prodotti: intensificazione sostenibile" – Coordinatore del Tavolo SISTAL (M. Dalla Rosa, UNIBO), nell'ambito del XV Convegno AISSA 2018 tenutosi a Bolzano il 22-23/02/2018.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

CAPACITÀ TECNICO-SCIENTIFICHE:

ANALISI SPETTROFOTOMETRICHE, GASCROMATOGRAFICHE, CHIMICHE, MICROSCOPICHE, DI MICROBIOLOGIA CLASSICA E MOLECOLARE

USO DI COMPUTER CON PACCHETTI WINDOWS E STATISTICI

PATENTE O PATENTI

Patente di guida B

LA SOTTOSCRITTA, A CONOSCENZA DI QUANTO PRESCRITTO DALL'ART. 76 DEL D.P.R. 28 DICEMBRE 2000 N. 445, SULLA RESPONSABILITÀ PENALE CUI PUÒ ANDARE INCONTRO IN CASO DI FALSITÀ IN ATTI E DI DICHIARAZIONI MENDACI, NONCHÉ DI QUANTO PRESCRITTO DALL'ART. 75 DEL D.P.R. 28 DICEMBRE 2000 N. 445, SULLA DECADENZA DAI BENEFICI EVENTUALMENTE CONSEGUENTI AL PROVVEDIMENTO EMANATO SULLA BASE DI DICHIARAZIONI NON VERITIERE, AI SENSI E PER GLI EFFETTI DEL CITATO D.P.R. N. 445/2000 E SOTTO LA PROPRIA PERSONALE RESPONSABILITÀ DICHIARA CHE TUTTE LE INFORMAZIONI CONTENUTE NEL PROPRIO CURRICULUM VITAE SONO VERITIERE