



CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM



INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome e Nome	GIELLO MARINA
Indirizzo	VIA DELLE SIRENE SNC- PONTECAGNANO FAIANO (SA) - ITALIA
Telefono	+39 329 6663178
E-mail	giello.marina@gmail.com; marina.giello2@unina.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	22 MAGGIO 1990

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Settembre 2004 Giugno 2009	Diploma di maturità scientifica conseguito presso il Liceo Scientifico "G. C. Glorioso", Montecorvino Rovella (SA). Votazione 92/100.
Ottobre 2009 Luglio 2012	Laurea triennale Tecnologie Alimentari conseguita presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II, Facoltà di Agraria, Dip. di Scienza degli Alimenti, Sezione di Microbiologia, Portici (NA). Votazione 110/110 e lode. Relatore: Prof. Villani Francesco. Titolo della tesi di laurea: : "Attività antagonistica dei batteri lattici nei confronti di muffe e micotossine"
Ottobre 2012	Vincitrice del "Premio Portici Campus al merito" come migliore laureata della Facoltà di Agraria (Università degli Studi di Napoli Federico II) dell'anno accademico 2011-2012
Ottobre 2012 Ottobre 2014	Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II, Facoltà di Agraria, Dip. di Scienza degli Alimenti, Sezione di Microbiologia, Portici (NA). Votazione 110/110 e lode. Relatore: Prof. Villani Francesco. Titolo della tesi di laurea sperimentale: "Antagonismo microbico di estratti di foglie di <i>Myrtus communis</i> L. nei confronti di batteri alterativi e patogeni presenti negli alimenti".
Ottobre 2013 Ottobre 2014	Studente interno presso il Dip. di Scienza degli Alimenti, Sezione di Microbiologia, Facoltà di Agraria (Portici) dell'Università degli Studi di Napoli Federico II ai fini dello svolgimento della tesi di laurea sperimentale. Tecniche acquisite: procedure tradizionali per l'isolamento, la purificazione, la propagazione, la caratterizzazione di ceppi microbici; metodi di estrazione del DNA microbico, PCR, elettroforesi convenzionale in gel di agarosio; preparazione di packaging alimentari con rivestimento antimicrobico, valutazione del potere antimicrobico di packaging antimicrobici utilizzati per il confezionamento di alimenti <i>ready-to-eat</i> (formaggi e salumi); saggi di attività antimicrobica in vitro e in matrici alimentari di un estratto idroalcolico di foglie di <i>Myrtus communis</i> L. nei confronti di batteri alterativi e patogeni di origine

	alimentare.
Novembre 2014	Superamento dell'Esame di Stato ed abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare.
Novembre 2014 Ottobre 2017	Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie e Agroalimentari (XXX Ciclo) conseguito presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II, Facoltà di Agraria, Dip. di Scienza degli Alimenti, Sezione di Microbiologia, Portici (NA). Titolo della tesi di Dottorato (redatta in lingua inglese): "Study of the dynamics of microbial communities in fermented foods and selection and use of functional cultures". Relatore: Prof. Francesco Villani. Competenze e tecniche acquisite: Caratterizzazione di colture di batteri starter e probiotici isolati da alimenti fermentati (attività proteolitica, lipolitica, antiossidante, antimicrobica, acidificante, decarbossilica, alfa-glucosidica, capacità di deconiugare i sali biliari, resistenza ai sali biliari, utilizzo di fibre prebiotiche, assimilazione del colesterolo, resistenza al passaggio gastrointestinale); studio del microbiota di alimenti fermentati mediante l'impiego delle tecniche NGS delle piattaforme Pyrosequencing (Roche) e Illumina; analisi statistica dei dati utilizzando il software STATA 13; uso dello spettrofotometro nel visibile e UV; uso del transilluminatore; sviluppo di competenze nel campo della microbiologia molecolare.
Gennaio 2017 Luglio 2017	Visiting PhD student per un periodo di formazione all'estero, nell'ambito del Dottorato di Ricerca, presso la Cardiff University, School of Biosciences – Wales, UK. Tutor: Prof. Dipak P. Ramji Argomento della ricerca: Studio del coinvolgimento del ceppo <i>Lactobacillus paracasei</i> 87, isolato dal Caciocavallo di Castelfranco, sui meccanismi di riduzione dell'assorbimento del colesterolo nel sangue utilizzando come modello intestinale la linea cellulare Caco-2 (adenocarcinoma coloretale umano). Tecniche e competenze acquisite: applicazione e ottimizzazione di RT-qPCR; coltivazione di cellule intestinali umane della linea Caco-2 (adenocarcinoma coloretale); utilizzo di contatore a scintillazione liquida LSC per la rilevazione e la quantificazione del colesterolo radioattivo negli esperimenti di efflusso e di assorbimento intestinale del colesterolo.
Gennaio 2018	Conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca in Scienze Agrarie e Agroalimentari presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II

ALTRO

Novembre 2014 Gennaio 2017	Attività di formazione e supporto didattico agli studenti nello svolgimento di tesi di laurea e di esercitazioni in aula e in laboratorio durante il corso di Microbiologia degli Alimenti, effettuate presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Sezione di Microbiologia, Università degli Studi di Napoli Federico II, Portici (NA).
Settembre 2015 Gennaio 2017	- Pubblicazione del lavoro scientifico dal titolo: "Dynamics of bacterial communities during manufacture and ripening of traditional Caciocavallo of Castelfranco cheese in relation to cows' feeding". Autori: Giello, M., La Storia, A., Masucci, F., Di Francia, A., Ercolini, D., Villani F., (2107). Rivista: Food Microbiology 63, 170-177. - Pubblicazione del lavoro scientifico dal titolo: "Impact of <i>Lactobacillus curvatus</i> 54M16 on microbiota composition and growth of <i>Listeria monocytogenes</i> in fermented sausages". Autori: Giello, M., La Storia, A., De Filippis, F., Ercolini, D., Villani F. Rivista: Food Microbiology, 72, 1-15. - Articolo scientifico in fase di sottomissione: "Involvement of <i>Lactobacillus paracasei</i> 87 on cholesterol lowering mechanisms in Caco-2 enterocytes". Autori: Giello, M., Villani F., Ramji, D. P. Contributo orale e con presentazione di posters ai seguenti convegni: - XX Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology tenutosi presso il Dipartimento di Agraria dell'Università di Perugia dal 23 al 25 settembre 2015. - XI Convegno Nazionale sulla Biodiversità "Biodiversità e Intensificazione Ecosostenibile" tenutosi a

Matera il 9 e 10 giugno 2016. Presentazione dei risultati riguardanti lo studio sull'evoluzione del microbiota durante il processo di caseificazione e di stagionatura del caciocavallo di Castelfranco

- XXI Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology tenutosi presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II dal 14 al 16 settembre 2016.

ESPERIENZE LAVORATIVE

Settembre 2011 Novembre 2011	Tirocinio universitario presso il laboratorio di analisi EUROLAB s.r.l. Via Fiorignano, 84091 Battipaglia (SA) Competenza: Analisi microbiologica di materie prime e alimenti, di acque e di mangimi per la zootecnia.
Novembre 2015 Novembre 2016	Rapporti e collaborazioni con imprese durante il Dottorato di Ricerca: Azienda Agricola Pacifico Antonio Contrada Setolaria 1, Castelfranco in Miscano (BN). E' stata svolta l'attività di ricerca sul Caciocavallo di Castelfranco, prodotto nell'azienda agricola Pacifico Antonio, che ha riguardato lo studio dell'evoluzione del microbiota del Caciocavallo nel corso della produzione a partire da materie prime (latte e siero-innesto) ottenute da vacche alimentate con due diverse diete.
Gennaio 2016 Luglio 2016	Cultech LTD 2 Christchurch Rd, Port Talbot SA12 7BZ, Regno Unito Nell'ambito della ricerca svolta all'estero, l'azienda Cultech nella figura del Senior Research Manager Dr. Daryn Michael si è resa disponibile al supporto tecnico nella messa a punto degli esperimenti.
Agosto 2018	Calispa spa Via R. Ciancio 12, Castel San Giorgio (SA)-84083 Tecnico di laboratorio chimico: controllo qualità su prodotti intermedi e prodotti finali della filiera conserviera linea pomodoro.
da Settembre 2018	Azienda Agricola San Salvatore di Pagano Giuseppe SS 18 Loc. Cafasso, Capaccio Paestum (SA)- 84047 Responsabile Ufficio Qualità e Sicurezza alimentare

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

LINGUE CONOSCIUTE

Italiano - madrelingua

Madrelingua

Altra lingua

Inglese

Autovalutazione
lingua inglese

Livello europeo

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	Produzione scritta
C1	C1	C1	C1	C1

PATENTE

B, automunita

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Propensione al lavoro di gruppo, anche in ambienti multiculturali, acquisita attraverso gli anni di attività di ricerca e di formazione svolti presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II e presso Cardiff University (Wales, UK).

Facilità di socializzazione con le persone in generale.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Capacità organizzative, attenta pianificazione e gestione scrupolosa delle attività lavorative da svolgersi in laboratori di microbiologia acquisite attraverso gli anni di attività di ricerca e di formazione svolti presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II e la Cardiff University (Wales, UK).

Capacità di esposizione orale di comunicazioni scientifiche in convegni e congressi.

Capacità di organizzazione e coordinamento di persone e di attività lavorative in generale.

CAPACITÀ E

Ottime capacità di utilizzo del pacchetto Microsoft Office in area Windows e Macintosh (programmi

COMPETENZE TECNICHE	Word, Excel, Power Point, Publisher, Outlook Express) e del software di statistica STATA 13. Rapidità nell'apprendimento, predisposizione e intuizione dell'utilizzo di dispositivi elettronici di uso comune e di strumentazioni di laboratorio.
--------------------------------	--

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE	Capacità di suonare il violino e il pianoforte. Licenza di solfeggio e Diploma di pianoforte complementare conseguiti presso il Conservatorio Statale di Musica "Carlo Gesualdo da Venosa", Potenza.
---	---

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE	Grande interesse per la musica, l'arte culinaria. Coltivazione di un orto biologico per autoconsumo; passione per il giardinaggio e la natura in generale.
--	--

ULTERIORI INFORMAZIONI	Persone di riferimento: - Prof. Francesco Villani, Università degli Studi di Napoli Federico II, Facoltà di Agraria, Dip.to di Scienza degli Alimenti, Portici (NA), Italia, Tel. 081 2539403 - Prof. Dipak P. Ramji, Cardiff University, School of Biosciences, Sir Martin Evans Building, Museum Avenue, Cardiff, CF10 3AX, Wales, UK. ramji@cardiff.ac.uk Tel. +44 (0)29 2087 6753
-----------------------------------	---

La sottoscritta **Giello Marina**, nata a Battipaglia (SA) il 22.05.1990 e residente a Pontecagnano Faiano (SA) in Via delle sirene (snc), consapevole della responsabilità penale prevista, dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, **dichiara che il presente curriculum vitae è veritiero.**

La sottoscritta autorizza altresì il trattamento dei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196.