**CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM di MARISA MANZANO**

|  |  |
| --- | --- |
| Nome e Cognome | Marisa Manzano |
| Data e luogo di nascita | 25 novembre 1958 - Udine |
| Indirizzo e-mail  | marisa.manzano@uniud.it |
| Nazionalità | Italiana |
| Madrelingua  | Italiano |
| Seconda lingua | Inglese |
| Posizione | Professore Associato - Università degli Studi di Udine |
| Indirizzo di lavoro | Dipartimento di Scienze Agro-Alimentari, Ambientali e Animali via Sondrio 2/A, 33100, Udine, Italiatelefono +39 0432 558127 fax +39 0432 558130 |

|  |
| --- |
| **CARRIERA PROFESSIONALE** |
| Nov 1984  | RICERCATORE INDIPENDENTE, responsabile della creazione e dell’allestimento del laboratorio di microbiologia e biologia molecolare presso l’Istituto di Scienze degli Alimenti dell’Università degli Studi di Udine |
| Nov 1984 – Ott 1985 | RICERCATORE INDIPENDENTE frequentante sia l’Istituto di Scienze degli Alimenti dell’Università degli Studi di Udine sia la Sezione di Microbiologia dell’Ospedale di Udine S. Maria della Misericordia, lavorando sulla tipizzazione di *Salmonella* sotto la direzione del Prof. Emanuele Pitzus, Direttore della Sezione di Microbiologia dell’Ospedale di Udine S. Maria della Misericordia, e docente di Microbiologia presso l’Università degli Studi di Udine. |
| Ott 1985 – Dic 1988 | BORSISTA della Regione Friuli Venezia-Giulia settore Agricoltura, assegnata alla sezione di microbiologia dell’Istituto di Scienze degli Alimenti dell’Università degli Studi di Udine |
| Feb1989 – Ott 1990 | BORSISTA del "Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio" della Regione Friuli Venezia-Giulia presso la sezione di microbiologia dell’Istituto di Scienze degli Alimenti dell’Università degli Studi di Udine. Tematica: "Caratterizzazione di starter naturali per la produzione di formaggio Montasio” |
| 21 Nov 1990 – 13 Gen 2005 | RICERCATORE CONFERMATO a tempo indeterminato presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell’Università degli Studi di Udine, AGR/16, Microbiologia Agraria  |
| Mag 1994 - Dic 1994  | Congedo per maternità |
| Nov 1998 - Ago1999  | Congedo per maternità |
| 13 Gen2005- ad oggi | PROFESSORE ASSOCIATO AGR/16 presso il Dipartimento di Scienze Agro-Alimentari, Ambientali e Animali dell’Università degli Studi di Udine |
| 2017 | ASN 2016/2018 - Conseguimento dell’Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di professore universitario di Prima Fascia nel Settore Concorsuale 07/I1 - MICROBIOLOGIA AGRARIA (5/5 giudizi positivi)Validità dell’Abilitazione: dal 28/03/2017 e scadenza il 28/03/2027. |

**In possesso degli indicatori per Commissario ASN secondo il Report SIMULAZIONE ASN 2021-2023 per Marisa MANZANO prodotto da IRIS - CINECA il 20.07.2023**

**ATTIVITA’ ISTITUZIONALE**

|  |
| --- |
| **INCARICHI ISTITUZIONALI presso UNIUD** |
| 1991-1996 | * Rappresentante dei ricercatori per il Consiglio di Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari
 |
| 1991 - 19961996 - 20162021 - ad oggi | * Membro della Commissione Didattica per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari - in qualità di segretaria
* Membro della Commissione Didattica per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari – (Triennale e Magistrale)
* Membro della Commissione Didattica per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari - (Triennale e Magistrale)
 |
| 1994 - 1995 | * Rappresentante dei ricercatori per il Consiglio di Corso di Diploma
 |
| 2004 - 2007 | Coordinatore per il Dipartimento di Scienze degli Alimenti della mobilità degli studenti tra Europa e Canada nell’ambito del Programma di Cooperazione Higher Education and Vocational Training con il CCOVI (Cool Climate Oenology and Viticulture Institute- Brock University- Canada) |
| 2004 - 2010 | * Membro della Commissione Didattica per il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia
 |
| 2005 - 2008 | Coordinatore della sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienze degli Alimenti |
| 2005 - 20162021 - ad oggi | Membro del Collegio Docenti di Dottorato in Scienze degli Alimenti e Scienze degli Alimenti e Salute Umana  |
| 2016 - 2021 | Membro del Consiglio di Dottorato in Scienze degli Alimenti e Scienze degli Alimenti e Salute Umana |
| 2003 – 2013 | * Coordinatrice del tirocinio per gli studenti del Corso di Laurea di I livello in Scienze e Tecnologie Alimentari, CL Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari e CL Specialistica in Controllo e Gestione della Qualità dei Prodotti Alimentari.
 |
| 2017- 2021 | Delegato del Direttore di Dipartimento di Scienze Agro-Alimentari Ambientali e Animali per il programma Sport e Studio |
| 2019- ad oggi | Referente per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari per i contatti con l’Ordine dei Tecnologi Alimentari  |
| 2022- ad oggi | Vice-coordinatrice del corso di laurea magistrale in Viticoltura Enologia e Mercati Vitivinicoli (VEM) (UNIUD) |
| 2023  | Vice-coordinatrice del corso di dottorato di ricerca in Scienze degli Alimenti |

|  |
| --- |
| **ATTIVITA’ COME MEMBRO DI COMMISSIONE D’ESAME, COMMISSARIO IN CONCORSI PUBBLICI E DI ABILITAZIONE PROFESSIONALE**  |
| 1990 -2005 | Membro delle commissioni degli esami di profitto per i corsi di Microbiologia Industriale, Microbiologia del Suolo, Igiene degli Alimenti, Microbiologia Generale |
| 2001 | Membro della Commissione per il Concorso ad un posto di Ricercatore universitario presso la Facoltà di AGRARIA UniPD (Riservato), settore disciplinare G08B: MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE ED AMBIENTALE - Pubblicato sulla Gazzetta n. 4 del 12/01/2001 |
| 2005 - 2011 | Membro della Commissione d’esame di Stato per Agronomo e Dottore Forestale, sezione Scienze e Tecnologie Alimentari  |
| 2006 | Membro della Commissione per il reclutamento di personale di categoria D, area tecnico scientifica – sezione Industrie Agrarie del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell’Università degli Studi di Udine |
| 2011 | **Presidente** della Commissione d’esame per Concorso pubblico, per titoli colloquio per l'attribuzione di n. 1 assegno per lo svolgimento di attività di ricerca (legge 30.12.2010, n. 240, art. 22) di durata 12 mesi, presso le strutture dell'Università degli Studi di Udine, bandito con D.R.N. 332 (31.05.2011)  |
| 2017 | Membro della commissione per il concorso pubblico, per titoli e colloquio per l'attribuzione di n. 1 assegni per lo svolgimento di attività di ricerca (legge 30.12.2010, n. 240, art. 22) progetto “Head Higher Education and Development” operazione 2 Uniud (fp1619942003, canale di finanziamento 1420afplo2), ssd: agr/16 di durata 1 anno, presso Contento Trade srl, Pozzuolo del Friuli, Udine e le strutture dell' Universita' degli Studi di Udine, bandito con D.R.N. 672/2017 (14.11.2017) |
| 2018 | Membro della Commissione per il Concorso pubblico, per titoli e colloquio per l'attribuzione di n. 1 assegni per lo svolgimento di attività di ricerca (legge 30.12.2010, n. 240, art. 22) di durata mesi 12, presso le strutture dell'Università degli Studi di Udine, bandito con D.R.N. 611 (02.10.2018) |
| 2020 | **Presidente** della Commissione giudicatrice per gli esami di Stato di abilitazione all’esercizio della professione di Tecnologo Alimentare  |
| 2020 | Membro della Commissione per il concorso pubblico, per l'attribuzione di n. 1 assegno per lo svolgimento di attività di ricerca (legge 30.12.2010, n. 240, art. 22) presso l’Università degli Studi di Udine.Bando assegno di Ricerca - "Rilevazione di biotossine algali da molluschi eduli mediante sorgente O-LED"- DRN 724 del 01/10/2020- Codice Concorso 20A102 |
| 2021 | Membro supplente della commissione per concorso pubblico, per l'attribuzione di n. 1 assegno per lo svolgimento di attività di ricerca (legge 30.12.2010, n. 240, art. 22) presso l’Università degli Studi di Udine, bandito con decreto rettorale N. 254/2021 (28/04/2021) |
| 2022 | **Presidente** della Commissione per il Concorso Pubblico per l’Attribuzione di n. 1 Assegno per lo svolgimento di attività di ricerca (Legge 30.12.2010, N. 240, Art.22) presso l’Università degli Studi di Udine, bandito con decreto Rettorale n.503 del 18.5.2022. Codice Concorso 22°063 |
| 2011 | **Presidente** della Commissione giudicatrice per gli esami di Stato di abilitazione all’esercizio della professione di Tecnologo Alimentare – 2° sessione anno 2011  |
| 2011 | Membro della Commissione per il Concorso pubblico, per titoli e colloquio per l'attribuzione di n. 1 assegno per la collaborazione ad attività di ricerca (legge 27.12.1997, n. 449, art. 51) di durata 3 mesi per lo svolgimento, presso le strutture dell’Università degli Studi di Udine, di attività di ricerca, bandito con D.R.N. 54 (27/01/2011) |
| 2011 | **Presidente** della Commissione giudicatrice per gli esami di Stato di abilitazione all’esercizio della professione di Tecnologo Alimentare – 1° sessione anno 2011  |
| 2013 | Membro della commissione di esame finale per il Dottorato di Ricerca in Scienze degli Alimenti XXV ciclo di Udine |
| 2015 | Membro della Commissione giudicatrice per gli esami di Stato di abilitazione all’esercizio della professione di Tecnologo Alimentare – 1° sessione |
| 2017 | Membrodella Commissione d’esameper una posizione di ricercatore a tempo determinato (12 mesi) presso L’Università di Udine  |
| 2018 | Membro della Commissione di esame per una posizione di ricercatore a tempo determinato (12 mesi) presso L’Università di Udine |
| 2020 | **Presidente** della Commissione giudicatrice per gli esami di Stato di abilitazione all’esercizio della professione di Tecnologo Alimentare – 1° sessione |
| 2020 | Membro della Commissione di esame per una posizione di ricercatore a tempo determinato (12 mesi) presso L’Università di Udine |
| 2021 | Membro della Commissione di esame per una posizione di ricercatore a tempo determinato (12 mesi) presso L’Università di Udine |
| 2022 | **Presidente** della Commissione di esame per una posizione di ricercatore a tempo determinato (12 mesi) presso L’Università di Udine |
| 2023 | Membro della Commissione di esame per una posizione di ricercatore a tempo determinato (12 mesi) presso L’Università di Udine  |
| 2023 | **Presidente** della Commissione giudicatrice per gli esami di Stato di abilitazione all’esercizio della professione di Tecnologo Alimentare – 1° sessione |

|  |
| --- |
| **COORDINATORE ERASMUS per la MOBILITÀ di STUDENTI e STAFF con UNIVERSITA’ ESTERE** |
| 2014- ad oggi  | Slovak University of Agriculture, Nitra, Slovakja  |
| 2011- 2016 | University of Technology of Troyes, Troyes, France  |
| 2012- ad oggi | Karamanoglu Mehmetbey University, Karaman, Turkey |
| 2012- ad oggi | Universidad Politecnica de Madrid, Spain |
| 2014- ad oggi | Pierre et Marie Curie University, Paris, France |
| 2016- ad oggi | Claude Bernard Lyon 1 University, Lyon, France  |
| 2018- ad oggi | Responsabile della mobilità di studenti di dottorato con l’INRAE, Jouy-en-Josas, Francia |

**ATTIVITA’DIDATTICA**

|  |
| --- |
| **ATTIVITÀ DIDATTICA PRESSO L’UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE (SSD AGR/16)** |
| 1986 - ad oggi | Membro delle commissioni di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale e Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale (dal 1993)Viticoltura ed Enologia (dal 2004)Viticoltura ed Enologia e Marketing (dal 2010) |
| 1992 - 2005 | Assistente per le attività di laboratorio per i corsi di * - Microbiologia Industriale CL Scienze e tecnologie Alimentari
* - Microbiologia del Suolo
* - Igiene degli Alimenti (CL Scienze e tecnologie Alimentari)
* - Microbiologia Generale e Microbiologia enologica (CL Viticoltura ed Enologia)
* - Microbiologia degli Alimenti (CL Scienze e Tecnologie Alimentari)
 |
| 1994-1999 | 50 ore di docenza di “Microbiologia degli Alimenti” nell’ambito del corso integrato di “Microbiologia Applicata” per il CORSO DI DIPLOMA UNIVERSITARIO in TECNOLOGIE ALIMENTARI orientamento VITICOLTURA ED ENOLOGIA -  |
| 1999 - 2000 | CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI30 ore di docenza di“Biotecnologia dei microrganismi” nell’ambito del CORSO INTEGRATO BIOTECNOLOGIA E GENETICA DEI MICRORGANISMI –  |
| 1999 - 2000 | 40 ore di docenza di “Genetica dei microrganismi” nell’ambito del CORSO INTEGRATO BIOTECNOLOGIA E GENETICA DEI MICRORGANISMI per il CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI |
| 2000-2003 | 40 ore di docenza di “Biotecnologie delle Fermentazioni” per il CORSO di Laurea in SCIENZE e TECNOLOGIE ALIMENTARI triennale (L 26) |
| 2000 – ad oggi | 40 ore di docenza di “Genetica dei Microorganismi” Per il CORSO di Laurea in SCIENZE e TECNOLOGIE ALIMENTARI TRIENNALE (L 26) |
| 2000 - 2021 | 40 ore di docenza di “Biotecnologia dei Microorganismi” Per il CORSO di Laurea in SCIENZE e TECNOLOGIE ALIMENTARI TRIENNALE (L 26) |
| 2021 - 2023 | 40 ore di docenza di *“*Biotecnologia dei Microorganismi*”* Per il CORSO di Laurea in SCIENZE e TECNOLOGIE ALIMENTARI MAGISTRALE (LM 70) |
| 2002 – 2017 | 20 ore di docenza di “Selezione ed impiego dei lieviti per uso enologico” per il CORSO di laurea in VITICOLTURA ed ENOLOGIA TRIENNALE (L 25)  |
| 2005 – ad oggi | **40 ore di docenza in INGLESE** di “Biomolecular Techniques Applied to Food Microbiology”Per il Corso di Laurea in SCIENZE e TECNOLOGIE ALIMENTARI MAGISTRALE (LM70) |
| 2010 – ad oggi | **50 ore di docenza in INGLESE di** “Molecular Techniques for the identification of the microorganisms” per il Corso di Laurea in VITICOLTURA ENOLOGIA E MERCATI VITIVINICOLI – Corso di Laurea MAGISTRALE INTERATENEO CON LE UNIVERSITA’ DI BOLZANO, PADOVA, VERONA (LM 69) |

|  |
| --- |
| **ATTIVITA’ DIDATTICA PRESSO ALTRI ATENEI O CENTRI DI RICERCA ITALIANI** |
| 1992-1993 | CONSORZIO DELLE UNIVERSITA’ DI PADOVA, VENEZIA, VERONA, TRENTO E UDINE (CUOA) Docenza nell’ambito di “Microbiologia degli Alimenti” |
| 1992-1993 | CENTRO REGIONALE DI RICERCA E FORMAZIONE IN ENOLOGIA DI CONEGLIANOCONSORZIO UNIVERSITARIO PER L’AMMINISTRAZIONE E IL COMMERCIO, UNIVERSITÀ DI PADOVA, VERONA, TRENTO E UDINE) Docenza di “Microbiologia generale” e “Microbiologia enologica”  |
| 2005 | MASTER UNIVERSITARIO DI PRIMO LIVELLO IN SCIENZA DELLA GRAPPA – modulo VIstituto S. Michele all'Adige (Consorzio Universitario - Università di Udine e Università di Trento) – 6 ore marzo 2005 |
| 2005-2006 | Università di UDINE incarico internoSCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE PER L'INSEGNAMENTO NELLA SCUOLA SECONDARIA (SSIS) - CORSO SPECIALE ABILITANTE, LEGGE 143/2004, Referente del modulo D+G corso speciale abilitate AD.20-SSISDocenza di “Analisi di Microbiologia degli Alimenti” - 10 ore  |
| 2006 | AZIENDA SPECIALE RICERCA E FORMAZIONE (CCIAA) per il CORSO TECNICHE DI VITIVINICOLTURAModulo n.4 “Gestione dei microorganismi in cantina” (6 ore di docenza) |
| 2006 | AGENZIA REGIONALE PER LO SVILUPPO RURALE"ATTIVITÀ DI FORMAZIONE PER AGENTI DI SVILUPPO NEL SETTORE VITIVINICOLO" - CORSO DI VITICOLTURA ED ENOLOGIA Microorganismi nelle fermentazioni e loro gestione (5 ore docenza) |
| 2007 | MASTER UNIVERSITARIO “MANAGER DELLA FILIERA CEREALICOLA”, Facultà di Agraria, Università di Teramo 8 ore di docenza |
| 2008 | Progetto ALFORM (percorso di ALTA FORMAZIONE): Fase Area Skills, Cluster Agricoltura e Alimentazione 4 ore di docenza  |

|  |
| --- |
| **DIDATTICA INTERNAZIONALE** |
| 2010- ad oggi | 50 ore di lezione per l’INTERNATIONAL Master VINIFERA (EMAVE)“Molecular Techniques for the identification of the microorganisms” borrowed from Corso di Laurea MAGISTRALE INTERATENEO CON LE UNIVERSITA’ DI BOLZANO, PADOVA, VERONA (LM 69) |
| 2012 | 5 ore di lezione “Biotechnology“ level BSc- MSc Valencia, Spain, September 4th-7th, 2012LLP ERASMUS PROGRAMME- INDIVIDUAL TEACHING PROGRAMME FOR TEACHING STAFF MOBILITY  |
| 2013 | 5 ore di “Molecular Biology Techniques application in food microbiology analysis” level MSc Valencia, Spain, November 28th 2013 |
| 2013 | 35 ore di “Molecular Biology” level MSc (at CREATE) Technological University Singapore August 29th- September 9th2013  |

|  |
| --- |
| **RELATORE/CO-RELATORE DI TESI (115)** |
| **LM-70 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (53 tesi)** |
| 1986-87  | 1 - Antonio Tentori, Titolo della tesi: Relazioni di imbrunimento non enzimatico nel corso dei trattamenti termici degli alimenti: Studio su sistemi modello. Relatore Prof. Carlo Raffaele Lerici, correlatrice Dr.ssa Marisa Manzano |
| 1987-88 | 2- Antonella Dal Bo, Titolo della tesi: Attività del lisozima sui *Leuconostoc oenos*: indagine preliminare all’utilizzo nel controllo della fermentazione malolattica. Relatrice Prof.ssa Anna Pitotti, correlatrice Dr.ssa Marisa Manzano |
| 1991-92 | 3 - Andrea Cisilino, Titolo della tesi: Sviluppo e caratterizzazione di lattobacilli isolati da salumi stagionati artigianalmente. Relatore Prof. Giuseppe Comi, correlatrice Dr.ssa Marisa Manzano4 - Viviana Caneva, Titolo della tesi: Qualità igienico-sanitaria di verdure per minestrone confezionate in diverse atmosfere modificate. Relatore Prof. Giuseppe Comi, correlatrice Dr.ssa Marisa Manzano5 - Stefania Amici, Titolo della tesi: Enterococchi e Streptococchi del gruppo D in carni e formaggi. Relatore Prof. Giuseppe Comi, correlatrice Dr.ssa Marisa Manzano |
| 1992-93 | 6 - Roberto Basso, Titolo della tesi: *Campylobacter* enterici isolati da carni di pollo del commercio: valutazione ed ottimizzazione di metodi analitici di isolamento, identificazione e patogenicità. Relatore Prof. Giuseppe Comi, correlatori Prof. Giuseppe Botta, Dr.ssa Marisa Manzano |
| 1993-94 | 7 - Luca Simone Cocolin, Titolo della tesi: Ottimizzazione di una metodica PCR per l’isolamento e l’identificazione di *Campylobacter* enterici da carni di pollo del commercio. Relatore Prof. G. Comi, correlatrice Dr.ssa Marisa Manzano8 - Lorella Visintin, Titolo della tesi: Studio dei fattori di virulenza di *Campylobacte*r enterici isolati da alimenti su tessuto colture. Relatore Prof. Giuseppe Comi, correlatori Prof. Giuseppe Botta, Dr.ssa Marisa Manzano9 - Loredana Esposito, Titolo della tesi: Effetto del rame sulla produzione di sostanze azotate e sulla quantità di amminoacidi in cellule di *Saccharomyces cerevisiae*. Relatore Prof. Giuseppe Comi, correlatori Prof. Lanfranco Conte, Dr.ssa Marisa Manzano |
| 1994-95 | 10 - Mara Codogno, Titolo della tesi: Isolamento e identificazione di *Campylobacter jejuni* e *Campylobacter coli* tramite l’impiego combinato di Polymerase Chain Reaction ed enzimi di restrizione. Relatore Prof. Giuseppe Comi, correlatrice Dr.ssa Marisa Manzano11 - Paolo Bertoia, Titolo della tesi: Correlazione tra fenotipo e genotipo di lieviti trattati con diverse concentrazioni di rame. Relatore Prof. Giuseppe Comi, correlatrici Dr.ssa Marisa Manzano, Dr.ssa Ileana Sarais |
| 1995-96 | 12 - Diego Grassi, Titolo della tesi: Studio delle caratteristiche enologiche di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* isolati da mosti del Friuli (zona D:O:C: Collio). Relatore Prof. Giuseppe Comi, correlatrice Dr.ssa Marisa Manzano |
| 1996-97 | 13 - Antonella Boldrin, Titolo della tesi: Sviluppo di una metodica PCR (Polymerase Chain Reaction) per la ricerca e l’identificazione di *Salmonella* spp. negli alimenti. Relatore Prof. Giuseppe Comi, correlatrice Dr.ssa Marisa Manzano |
| 1997-98 | 14 - Livia Cagnolini, Titolo della tesi: Valutazione della Shelf-Life microbiologica e Chimico-fisica di un estratto concentrato di caffè. Relatori Prof. Giuseppe Comi e Dr.ssa Marisa Manzano, C correlatrice Prof.ssa Maria Cristina Nicoli |
| 1998-99 | 15 - Maria Cumini, Titolo della tesi: Ottimizzazione di una metodica per il dosaggio di piccole quantità di amminoacidi in campioni biologici: applicazione allo studio della interazione del rame con lo sviluppo dei lieviti. Relatori Prof. Giuseppe Comi e Prof. lanfranco Conte, correlatrice Dr.ssa Marisa Manzano16 - Mara Lenardon, Titolo della tesi: Valutazione dei parametri che influenzano l’alterazione microbiologica del miele. Relatore Prof. Giuseppe Comi, correlatrice Dr.ssa Marisa Manzano |
| 1999-2000 | 17 - Benedetta Longo, Titolo della tesi: Studio di metodiche PCR-DGGE/TTGE per differenziare ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* ad uso enologico. Relatori Prof. Giuseppe Comi e Dr.ssa Marisa Manzano, correlatore Dr. L.S. Cocolin |
| 2000-2001 | 18 - Alessandra Maracchini, Titolo della tesi: Formulazione e stabilizzazione di bevande di fantasia con proprietà funzionali. Relatrice Prof. Ssa Maria Cristina Nicoli, correlatrici Dr.ssa Marisa Manzano, Dr.ssa L. Marzocco, Dr.ssa M. Munari  |
| 2001-02 | 19 - Rosalinda Urso, Titolo della tesi: Valutazione dell’attività di lieviti secchi attivi e loro differenziazione genomica attraverso le tecniche PCR/TGGE. Relatori Prof. Giuseppe Comi e Dr. Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa L. Iacumin |
| 2002-03 | 20 - Ingrid Bartolomeoli, Titolo della tesi: Confronto tra diversi *Saccharomyces cerevisiae* impiegati nei burrifici del Friuli-Venezia-Giulia. Relatrice Dr. Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Cristina Giusto |
| 2003-04 | 21 - Carla Camerotto, Titolo della tesi: Valutazione della sterilità di imballaggio ad uso alimentare con metodiche classiche e molecolari. Relatrice Dr.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Cristina Giusto |
| 2004-05 | 22 - Romano Alessandra: Titolo della tesi: Influenza di lieviti diversi sul profilo aromatico di birre di alta e bassa fermentazione; Relatori Prof.ssa Marisa Manzano e Dr. Stefano Buiatti; correlatori Dr.ssa Cristina Giusto e Dr. Roberto Kratky |
| 2005-06 | 23 - Rosolen Virna: Titolo della tesi: Valutazione chimica e microbiologica della fermentazione di succhi di frutta con *Saccharomyces cerevisiae*; Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano; correlatori Dr. Stefano Buiatti, Dr.ssa Cristina Giusto. |
| 2006-07 | 24 - Fardin Lisa: Titolo della tesi: Confronto tra la rifermentazione in bottiglia e la pastorizzazione di una birra Lager; Relatori Prof.ssa Marisa Manzano e Dr. Stefano Buiatti; correlatori Dr. Andrea Pavsler, Dr.ssa Nerina Sebastianutto.25 - Pizzolon Cristiano, Titolo della tesi: Confronto tra metodiche molecolari per la differenziazione di *Saccharomyces* spp. utilizzando DNA nucleare e DNA mitocondriale; Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano; correlatrici Dr.ssa Cristina Giusto, Dr.ssa Lucilla Iacumin. |
| 2007-08  | 26 - Patthey Chiara, Titolo della tesi: Metodi molecolari per l’identificazione di microrganismi patogeni e non in Salmo trutta fari; Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano; correlatrice Dr.ssa Cristina Giusto27 - De Fornasari Giulia, Titolo della tesi: Ottimizzazione di metodiche molecolari per lo studio del DNA mitocondriale di lievito; Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano; correlatrice Dr.ssa Francesca Cecchini28 - Vendrame Marco, Titolo della tesi: Monitoraggio microbiologico e ambientale nella produzione di una birra artigianale del Friuli-Venezia-Giulia; Relatori Prof.ssa Marisa Manzano e Dr. Stefano Buiatti |
| 2014-15 | 29 - Mazzai Anita, Titolo della tesi: Processed and unprocessed meat effect on DNA repair system of bioluminescence *Escherichia coli* and on DNA of lactic acid bacteria (Effetto della carne fresca e trattata industrialmente sul sistema di riparazione del DNA di *Escherichia coli* e sul DNA di batteri lattici); Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Prof.ssa Lucilla Iacumin30 - Federico Rosso, Titolo della tesi: Ricerca di *Rickettsiales* con tecniche biomolecolari in trote affette da Red Mark Syndrome; Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, and Prof.ssa Lucilla Iacumin, correlatrice D.rssa Priya Vizzini  |
| 2015-16  | 31- Elena Beltrame, Titolo della tesi: Comparison between plate count based and molecular methods for the detection of *Listeria monocytogenes* in cold-smoked salmon. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatori Dr. Nicola Coppedé, Dr.ssa Priya Vizzini32- Sara Viezzi, Titolo della tesi: Sviluppo di un saggio sensibile per la specifica rivelazione dei virus dell'influenza H1N1 e H3N2; Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrici Prof.ssa Chaix Carolee Dr.ssa Farre Carole33- Valentina Zanet, Titolo della tesi: Analisi dell'attività antimicrobica di nanoparticelle; Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Priya Vizzini |
| 2017-18 | 34- Alessandro Cugini, Titolo della tesi: Detection of *Listeria monocytogenes* in foodstuffs and environment using biomolecular techniques, Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano35- Federica Gallo, Titolo della tesi: Development and optimization of diagnostic techniques for the detection of *Vibrio anguillarum*: an important fish pathogen of sea bass and sea bream. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Priya Vizzini36- Arianna Cusin, Titolo della tesi: Development of an electrochemical biosensor to detect *Vibrio anguillarum* in sea bass (*Dicentrarchus labrax*) and sea bream (*Sparus aurata*). Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Priya Vizzini |
| 2018-19 | 37- Giuliocesare Casari Bariani, Titolo della tesi: Gold nanotechnologies and food: Raman spectroscopy, Plasmon Resonance and Acoustic based biosensors for gliadin detection. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Prof.ssa Rodica Ionescu38- Matteo Braidot, Titolo della tesi: An explorative study to evaluate the performances of an electrochemical label-free bio-assay using Au screen printed electrodes to detect *Listeria monocytogenes*. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrici Prof.ssa Toniolo Rosanna e Dr.ssa Vizzini Priya39- Davide Contin, Titolo della tesi: Detection of *Vibrio anguillarum* using PCR and gold Screen Printed Electrodes. Relatrici Prof.ssa Marisa Manzano e Prof.ssa Rosanna Toniolo correlatrice Dr.ssa Priya Vizzini40- Rizzotto Francesco, Titolo della tesi: Detection of *Bacillus cereus* spores in milk using an electrochemical apta-sensor. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Jasmina Vidic41- Simone Balbinot, Titolo della tesi: Plasmonic Biosensors in Food Industry.​ Relatori Prof.ssa Marisa Manzano e Prof. Ibrahim Abdulhalim |
| 2019-20 | 42- Elisa Marcon, Titolo della tesi: Classical and rapid methods to detect *Campylobacter* spp. in food.​ Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Prof.ssa Michela Maifreni.43- Debora Pinamonti, Titolo della tesi: The global threat of antimicrobial resistance: rapid and concrete actions are needed. focus on the food sector. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Prof.ssa Marilena Marino.44- Laura Monino, Titolo della tesi: Introduction to synthetic food dyes’ toxicity using a bioluminescent bacterial panel. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatori Prof Robert S. Marks, e Dr. Tim Axelrod45- Surubhi Mazzon, Titolo della tesi: Decontamination strategies applied to poultry meat against *Campylobacter* spp. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatori Prof.ssa Amalia G. M. Scannell e Dr. Matthew Marmion46- Linda Gatta, Titolo della tesi: Rilevamento di organismi geneticamente modificati nel settore agro-alimentare Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Prof.ssa Michela Maifreni47- Alessia Cossettini, Titolo della tesi: Rapid methods for the detection of pathogens in food. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Jasmina Vidic48- Adriana Marseglia, Titolo della tesi: Identification of *Vibrio anguillarum* associated with vibriosis in European seabass and *Gilthead seabream*. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Priya Vizzini |
| 2020-21 | 49- Ilaria Gava, Titolo della tesi: Utilizzo di biosensori basati su aptameri: esempi applicativi negli alimenti. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Prof.ssa Michela Maifreni |
| 2021-22 | 50- Cristina Riefolo, Titolo della tesi: Studio della formazione di Biofilm attraverso l'utilizzo del QCM , Relatrici Prof.ssa Marisa Manzano e prof.ssa Michela Maifreni. |
| 2022 | 51 - Veronica Pivetta, Titolo della tesi: Biosensore elettrochimico per la ricerca di *Oenococcus oeni* in vino. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano ​52 - Simone Saccavino, Titolo della tesi: Valutazione di aptameri specifici per *Escherichia coli* per la costruzione di un aptasensore Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano.  |
| 2023 | 53- Elisa Lanza, Metodi rapidi per l’estrazione di DNA da cellule e campioni alimentari. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Alessia Cossettini |

|  |
| --- |
| **L-26 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (41 tesi)** |
| 2002-03 | 1 - Milena Osualdini, Titolo della tesi: Confronto tra metodiche di microbiologia classica e metodiche di biologia molecolare nella ricerca di *Bacillus cereus* negli alimenti. Relatrice Dr.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa C. Giusto |
| 2003-04 | 2 - Isabella Polesel, Titolo della tesi: Monitoraggio di *Bacillus cereus* in ricotta e ripieni per pasta farcita e sua identificazione tramite RE-PCR. Relatore Prof. Giuseppe Comi, correlatrici Dr.ssa Marisa Manzano e Dr.ssa C. Giusto3 - Alessandra Donato, Thesis title: Variabilità intraspecifica di *Bacillus cereus* e *Bacillus thuringiensis*. Relatrice Dr.ssa Marisa Manzano, correlatrici Dr.ssa Cristina Giusto e Dr.ssa Lucilla Iacumin |
| 2004-05 | 4 - Mazzolini Irene, Titolo della tesi: Determinazione del gene hblA per l’emolisina in ceppi di *Bacillus cereus* e *Bacillus thuringiensis* e sua espressione; Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano; correlatrici Dr.ssa Cristina Giusto, Dr.ssa Lucilla Iacumin.5 - de Fornasari Giulia: Titolo della tesi: Ricerca del gene *nhe* in *Bacillus cereus* group; Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano; correlatrice Dr.ssa Lucilla Iacumin.6 - Patthey Chiara: Titolo della tesi: Ricerca del gene *bcet* in *Bacillus cereus* group; Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano; correlatrice Dr.ssa Cristina Giusto.7 - Vendrame Marco: Titolo della tesi: Ottimizzazione delle condizioni di estrazione del DNA mitocondriale da lieviti; Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano; correlatrice Dr.ssa Cristina Giusto.8 - Osualdini Milena, Titolo della tesi: Valutazione di nuove tecniche da impiegare nella produzione del prosciutto crudo ai fini di migliorarne le caratteristiche igienico-sanitarie. Relatrice Prof. G. Comi, correlatrce Prof.ssa Marisa Manzano |
| 2005-06 | 9 - Piani Cristina, Titolo della tesi: Isolamento e caratterizzazione molecolare di lieviti ad uso birrario; Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano; correlatrice Dott.ssa Cristina Giusto |
| 2006-07 | 10- Barp Laura: Titolo della tesi: Ricerca di *Staphylococcus aureus* in alimenti e valutazione del parametro ripetibilità; Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano; correlatrice Dr.ssa Anna Favero.11 - Passaghe Luca, Titolo della tesi: Effetto di pretrattamenti sulla formazione di acrilammide in patate fritte; Relatrici Prof.ssa Monica Anese, Prof.ssa Marisa Manzano, Prof.ssa Maria Cristina Nicoli.12 - Casagrande Margherita, Titolo della tesi: Utilizzo di PCR-DGGE per la caratterizzazione della flora microbica di intestini di *Salmo trutta fario*; Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano; correlatrice Dr.ssa Cristina Giusto |
| 2007-08  | 13 - Scolaro Marianna, Titolo della tesi: Analisi da mosto a vino di un uvaggio mediante tecniche di microbiologia classica e molecolare; Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano; correlatrice Dr.ssa Milena Osualdini. |
| 2009-2010  | 14 - Giovanna Magnani, Titolo della tesi: Ottimizzazione di metodiche molecolari per lo studio del DNA mitocondriale di lievito, Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Francesca Cecchini |
| 2010-2011  | 15 – Fregolent Sharina Carol, Titolo della tesi: Confronto tra dot-blot e PCR per l'identificazione di *Brettanomyces bruxellensis* in vino e birra. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice PhD Francesca Cecchini |
| 2011-2012  | 16 - Stefania Concina, Titolo della tesi: Ricerca e identificazione di *Campylobacter spp. in prodotti avicoli.* Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatore Dr. Marco Fontanot17 - Elena Beltrame, Titolo della tesi: Confronto tra DNA polimerasi impiegate nell' emulsion PCR per la ricerca di *Campylobacter*. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice PhD Francesca Cecchini |
| 2013-2014 | 18 - Soravia Alessandra, Titolo della tesi: Ottimizzazione di primer e sonde a DNA per il rilevamento di Norovirus GI e GII in acqua. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice PhD Francesca Cecchini19 - Del Fabbro Stefania, Titolo della tesi: Valutazione di primer e sonde per la rilevazione del virus dell'epatite A (HAV) negli alimenti. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice PhD Francesca Cecchini20- Francesco Salini, Titolo della tesi: Analisi microbiologica di burger di trota conservati a due diverse temperature, Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Francesca Cecchini |
| 2014-2015 | 21- Valentina Zanet, Titolo della tesi: Ricerca di *Rickettsia like* organisms in campioni di trote da allevamento. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Priya Vizzini22- Sara Viezzi, Titolo della tesi: Valutazione di kit da impiegare in qPCR per la ricerca del virus dell'epatite a (HAV). Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatore Dr. Riccardo Muzzi |
| 2015-2016 | 23- Silvia del Frate, Titolo della tesi: Identificazione di batteri isolati dall'ambiente e dagli impianti di una cantina vinicola del Friuli-Venezia-Giulia. Relatrici Prof.ssa Marisa Manzano, Prof.ssa Lucilla Iacumin, correlatrice Dr.ssa P. Vizzini |
| 2016-17 | 24- Maran Francesca, Titolo della tesi: Ricerca di *Campylobacter* spp nei campioni di pelle di pollo; Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Priya Vizzini25- Sammaria Nicola, Titolo della tesi: Identificazione di batteri isolati nel vigneto: uva e vite; Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Priya Vizzini  |
| 2017-18 | 26- Anzil Andrea, Titolo della tesi: Ottimizzazione della PCR-Real Time per la ricerca di *Campylobacter* spp. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Priya Vizzini 27- Martin Alessandro, Titolo della tesi: Analisi qualitativa dal punto di vista microbiologico del prosciutto crudo. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano28- Bolzon Veronica, Titolo della tesi: Ricerca di *Listeria monocytogenes* in prosciutto di San Daniele mediante tecniche di biologia molecolare: PCR e dot blot. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Priya Vizzini 29- Bonvento Giovanni, Titolo della tesi: Ricerca di *Campylobacter* spp. in campioni di salsicce. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Priya Vizzini30- Francesca Caon, Titolo della tesi: Ricerca di *Campylobacter* spp. nel pollo. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Priya Vizzini 31- Bjelogrlic Tijana, Titolo della tesi: Detection of *Listeria monocytogenes* in San Daniele Dry-Cured ham samples. Relatori Prof.ssa Marisa Manzano e Prof. Giuseppe Comi, correlatrice Dr.ssa Priya Vizzini  |
| 2018-19 | 32- Giulia Cristin, Titolo della tesi: Ricerca di *Campylobacter* spp. In campioni di pelle di pollo. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Priya Vizzini 33- Elisabetta Orecchia, Titolo della tesi: Confronto di due protocolli di q-PCR per l’individuazione di *Brettanomyces bruxellensis*. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Priya Vizzini 34- Anna Salvian, Titolo della tesi: Rilevazione di *Salmonella* in campioni di polo crudo usando il metodo EN ISO 6579-1:2017 e Real Time PCR. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano |
| 2019-20 | 35- Luca Biancolino, Titolo della tesi: Verifica dell’efficacia di un trattamento antimicrobico su campioni di metallo ad uso industriale. Relatrice ​ Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Prof.ssa Michela Maifreni36 – Chiara Mastracco, Titolo della tesi: Utilizzo della microscopia a fluorescenza per la valutazione della vitalità di *Listeria monocytogenes*. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Prof. Ssa Marilena Marino |
| 2020-21 | 37- Camilla Venturin, Titolo della tesi: Bio-conservazione: classificazione e applicazioni delle batteriocine. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Prof.ssa Michela Maifreni38- Jennie Stolf, Titolo della tesi: SARS-Cov-2 e l'industria alimentare. Relatrice ​ Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Prof.ssa Michela Maifreni39- Eleonora Sforza, Titolo della tesi: Possibili alternative alla carne convenzionale, Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Priya Vizzini40- Raffaele Stefanizzi, Titolo della tesi: OGM: definizione, generalità ed applicazione sui vegetali. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Alessia Cossettini. |
| 2021-22 | 41- Luca Biasi, Titolo della tesi: Piante transgeniche e il processo decisionale d’acquisto del consumatore. Relatori Prof.ssa Marisa Manzano e Prof. Sandro Sillani.  |

|  |
| --- |
| **LM-69 (Doppio titolo INTER-ATENEO) VITICOLTURA ENOLOGIA E MERCATI VITIVINICOLI (5 tesi)** |
| 2012-13 | 1- Andrea Toffoli, Titolo della tesi: Selezione di ceppi del genere *Schizosaccharomyces* per il controllo biologico della fermentazione alcolica (Selección de cepas del género *Schizosaccharomyces* para el control biológico de la fermentación alcohólica), Relatrice Prof. Ssa Marisa Manzano; correlatori Prof. Santiago Benito Sáez e Prof. Fernando Calderón Fernández  |
| 2017-18 | 2- Simone Poggesi, Titolo della tesi: Construction of platforms for ultrasensitive real-time detection of *Brettanomyces bruxellensis* in wines and molecular biology methods for validation. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano; correlatrice Prof.ssa Rodica Elena Ionescu |
| 2019-20 | 3- Biagini Gabriele, Titolo della tesi: BRETTANOMYCES E VINO: caratteristiche, identificazione e controllo in cantina. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano 4- Maselli Monica, Titolo della tesi: Preliminary study for the development of an electrochemical biosensor for *Brettanomyces bruxellensis* detection. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Priya Vizzini |
| 2021-22 | 5- Marina Pezza, Titolo della tesi: Ottimizzazione di un biosensore per la rilevazione rapida di *Brettanomyces bruxellensis*. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Alessia Cossettini6- Andrea Pedretti, La fermentazione malolattica. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano |

|  |
| --- |
| **L-25 doppio titolo VITICOLTURA ED ENOLOGIA (12 tesi)** |
| 2002-03 | 1 - Nicola Grando, Titolo della tesi: Importanza dei lieviti secchi attivi nella fermentazione alcolica. Relatrice Dr.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa Cristina Giusto |
| 2004-05 | 2 - Corazza Andrea: Titolo della tesi: Valutazione delle caratteristiche chimiche e sensoriali di birre ottenute da lieviti enologici e birrari. Relatori Prof.ssa Marisa Manzano e Dr. Stefano Buiatti, correlatore Dr. Roberto Kratky3 - Bozza Elisa: Titolo della tesi: Adattamento del metabolismo fermentativo del lievito *Saccharomyces cerevisiae* in ambienti ad elevata concentrazione iniziale di solidi solubili. Un caso studiato: Icewine Canadese. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Dr.ssa D.L Inglis. |
| 2008-09  | 4 *-* Krenar Gozdhari, Titolo della tesi: Valutazione del metabolismo di *Saccharomyces bayanus* nella fermentazione di mosti con alte concentrazioni zuccherine, Relatori Prof.ssa Marisa Manzano e Prof. Roberto Zironi |
| 2009-2010  | 5 - Rinaldo Turus, Titolo della tesi: *Saccharomyces cerevisiae (*var*. bayanus*) in mosto di Picolit: valutazione del processo fermentativo. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano; correlatori Dr. Piergiorgio Comuzzo, Dr. Marco Fontanot |
| 2010-2011  | 6 - Michele Bona, Titolo della tesi: Metodi convenzionali e molecolari per la ricerca di *Brettanomyces bruxellensis* in vino. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice PhD Francesca Cecchini |
| 2012-2013  | 7 - Dario Michele, Titolo della tesi: Valutazione della fermentazione dal punto di vista microbiologico e chimico di vino Cabernet e ricerca di *Brettanomyces bruxellensis.* Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice PhD F. Cecchini 8 - Andrea Betto, Titolo della tesi: Caratterizzazione microbiologica di uva e vino Primitivo. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice PhD F. Cecchini9 - Ciani Stefano, Titolo della tesi: Analisi chimica su vino Picolit mediante metodo cromatografico (HPLC). Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatori Dr. Comuzzo Piergiorgio e PhD Cecchini Francesca |
| 2013-2014  | 10 - Alessandro Paolini, Titolo della tesi: *Brettanomyces*: la problematica. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano11- Nicholas Zaramella, Titolo della tesi: Confronto tra due basi: spumantizzazione in autoclave e rifermentazione naturale in bottiglia (Sur-lies). Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano |
| 2018-19 | 12- Michael Balest, Titolo della tesi: Identificazione di lieviti e batteri in campo e cantina vinicola. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano; correlatrice Dr.ssa Priya Vizzini |

|  |
| --- |
| **LM BIOTECNOLOGIE delle PIANTE e degli ANIMALI (3 tesi)** |
| 2013-14 | 1- Priya Vizzini, Titolo della tesi: Construction and optimization of an optical biosensor based on localized surface plasmon resonance for the detection of *Brettanomyces bruxellensis*, Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Prof.ssa E.R. ionescu |
| 2014-15 | 2- Marta Manno, Titolo della tesi: Bioluminescent engineered *E. coli* strain for toxicity detection, Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatrice Prof.ssa E.R. ionescu3- Riccardo Muzzi, Titolo della tesi: Bioluminescent engineered *E. coli* strains for detection of carbon nanotubes toxicity, Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano correlatrice Prof.ssa E.R. ionescu |

|  |
| --- |
| **LM-79 BIOTECNOLOGIE MOLECOLARI**  |
| 2021-22 | 1- Marta Catto, Titolo della tesi: Fitness of *Staphylococcus aureus* envelope in different media may modify bacterial virulence, tolerance to antibiotics and interfere in diagnostics. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano |

|  |
| --- |
| **EUROPEAN MASTER IN VITICOLTURE AND ENOLOGY – MASTER VINIFERA EMAVE (2 tesi)** |
| 2013-2014 | 1 - Jelena Kokovic, Titolo della tesi: Microbiological and chemical characterization of Picolit wine. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano, correlatori Dr P. Comuzzo, Dr.ssa F. Cecchini, Dr Marco Fontanot |
| 2014-2015 | 2 - Anabela Varela, Titolo della tesi: From vineyard to wine, Lactic Acid Bacteria and yeast identification using molecular methods, Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano; correlatrice Dr.ssa Priya Vizzini |

|  |
| --- |
| **LM SCIENZE BIOLOGICHE UniversitA’degli STUDI di Trieste** |
| 2001-02 | 1 - Cristina Giusto, Titolo della tesi: Impiego di metodi di biologia molecolare e microbiologia classica per valutare la stabilità del concentrato di caffè. Tutor Prof.ssa Lucilla Dolzani, correlatori Prof. G. Comi e Dr.ssa Marisa Manzano |

|  |  |
| --- | --- |
| **SUPERVISORE per la MOBILITA’ di 12 studenti LM PRESSO UNIVERSITA’ e CENTRI di RICERCA ESTERI** |  |
| 2007-2022 | * - Brock University, S. Catharines, Ontario, presso il CCOVI
* - Laboratoire de Nanotechnologie et Instrumentation Optique, Universite de Technologie de Troyes – Troye – France
* - Institut des Sciences Analytiques - Université Claude Bernard LYON 1 – France
* - Public Health England di Colindale- London – UK
* - Department of Biotechnology Engineering - Ben Gurion University – Israel
* - INRAE - Jouy-en-Josas- France
* - University College Dublin - Ireland
 |  |

|  |
| --- |
| **AWARDS PER ATTIVITA’ DI TESI** |
| 1993 – 1994 | Co-Relatore della miglior tesi in Scienze degli Alimenti, Associazione Italiana Tecnologie Alimentari, AITA (Luca Simone Cocolin, Titolo della tesi: Ottimizzazione di una metodica PCR per l’isolamento e l’identificazione di *Campylobacter* enterici da carni di pollo del commercio. Relatore Prof. G. Comi, correlatrice Dr.ssa Marisa Manzano) |
| 2011 | Relatore della miglior tesi in Viticoltura ed Enologia a.a. 2009-2010, (8° Premio Collio anno 2011) (Rinaldo Turus, Titolo della tesi: *Saccharomyces cerevisiae (*var*. bayanus*) in mosto di Picolit: valutazione del processo fermentativo. Relatrice Prof.ssa Marisa Manzano; correlatori Dr. Piergiorgio Comuzzo, Dr. Marco Fontanot) |

|  |
| --- |
| **supervisorE DI STUDENTI DI DOTTORATO** |
| **DOTTORATO IN SCIENZE DEGLI ALIMENTI (UniUD)** |
| 2003-2006 |  (XVIII° ciclo) Supervisore della Dr.ssa Cristina Giusto “Impiego di Tecniche di Biologia Molecolare per Caratterizzare Microrganismi di interesse alimentare” |
| 2008-2011 |  (XXIII° ciclo) Supervisore della Dr.ssa Francesca Cecchini "Probe and Primer design for specific DNA fragment detection"  |
| 2011-2014 |  (XXV° ciclo) Supervisore del Dr. Marco Fontanot "Sviluppo di metodiche rapide (biochip e biosensori a DNA) per la ricerca di microorganismi patogeni di interesse medico-veterinario a trasmissione alimentare" |

|  |
| --- |
| **DOTTORATO IN ALIMENTI E SALUTE UMANA (UniUD)** |
| 2016-2019 |  (XXXII°ciclo) Supervisore della Dr.ssa Priya Vizzini "Development of Electrochemical biosensors for food health: detection of *Listeria monocytogenes* and *Campylobacter* spp*.*"  |
| 2021- ad oggi |  (XXXVII°ciclo) Supervisore della Dr.ssa Debora Pinamonti “New strategies to face antibiotic resistance in healthcare and food sectors”  |

|  |
| --- |
| **DOTTORATO UNESCO SCIENCES OF THE ENERGETIC AND ENVIRONMENTAL ENGINEERING** |
| 2022- ad oggi | (XXXVII° ciclo) PhD UNESCO in Sciences of the energetic and environmental engineering Co-Supervisoredella Dr.ssa Alessia Cossettini “Biosensors for the detection of contaminants in wastewater”  |

|  |
| --- |
| **COORDINATORE/SUPERVISORE per la MOBILITA’ PRESSO UNIVERSITA’ e CENTRI di RICERCA ESTERI****di STUDENTI di DOTTORATO e POST-DOC**  |
| 2010 | - Department of Biotechnology Engineering - Ben Gurion University – Beer Sheva - Israel |
| 2012 | - Laboratoire de Nanotechnologie et Instrumentation Optique, Universite de Technologie de Troyes – Troye - France |  |
| 2018 | - INRAE - Jouy-en-Josas - France |
| 2021 | – Ben Gurion University of the Negev (BGU), Dipartimento di ingegneria di electro-ottica e fotonica Beer Sheva - Israele |

|  |
| --- |
| **INCARICHI NELL’AMBITO DI DOTTORATI INTERNAZIONALI** |
| 2017-2023 | Membro dell’ Advisory Committee e dell’ esame per il dottorato dal titolo “Development of biosensor for the detection of hepatitis A and E through innovative electrochemical and molecular methods” della Facoltà Health Science dell’Università di Patras, Grecia per la dottoranda Zoi Kotsiri |

**ATTIVITA’ SCIENTIFICA**

ORCID: 0000-0002-3543-6141

Scopus Author Identifier 26643634500

Web of Science Researcher ID DWL-6220-2022

|  |  |
| --- | --- |
| **H-index** | **31** |

|  |
| --- |
| **BREVETTI** |
| **BREVETTO INTERNAZIONALE C12Q 1/6825 (France, fr 20 05578 2020) International Publication Number WO 2021/240299 A1 (2021)****BREVETTO NAZIONALE C12Q, F1 5200 0 (Italy) (1996)****Brevetto Nazionale** SIB **BI803E/RVP/rmc (Italy, it 102020000012496) (2020)** |
| **TEMATICHE ATTINENTI ALLA MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI** |
| Costruzione e ottimizzazione di biosensori basati su l’impiego di sonde di DNA a singolo filamento (geno-sensori) e sull’utilizzo di attameri (atta-sensori) per sistemi con marcatura delle sonde e sonde non marcate impiegati per la rilevazione di microrganismi patogeni presenti negli alimenti con l’uso di sistemi ottici (fibra ottica), di Risonanza Plasmonica di Superficie- SPR, di Risonanza Plasmonica di Superficie Localizzata-LSPR, elettrochimici e Microbilance con Cristalli di Quarzo (QCM) come trasduttori. |
| Differenziazione di Bacillus cereus e B. thuringiensis e spore utilizzando metodi molecolari e biosensori elettrochimici. |
| Ottimizzazione e utilizzo di metodi molecolari (PCR, RT-PCR, qPCR, DGGE, dot blot) per la rilevazione e identificazione di microrganismi patogeni e alteranti presenti in alimenti, bevande, animali, acque e per seguire processi di fermentazione di alimenti e bevande con il disegno di primer e sonde a DNA. Utilizzo di nanoparticelle di Zinco e Silice per aumentare il segnale in sistemi di rilevazione rapida. |
| Valutazione dell’attività antimicrobica di nanoparticelle di Zinco nei confronti di batteri e lieviti per sistemi di confezionamento |
| Ricerca e identificazione di microrganismi di incerta collocazione, microrganismi non coltivabili, quali *Candidatus* Arthromitus e *Rickettsia* mediante tecniche di biologia molecolare e sonde a DNA specifiche. |
| Impiego di trattamenti per la riduzione della carica microbica su superfici degli alimenti |
| Studio di popolazioni microbiche in processi fermentativi degli alimenti e tecniche di biocontrollo |
| Validazione di sistemi di sterilizzazione industriale (confezionamento asettico)  |
| Valutazione dell’attività antimicrobica di trattamenti chimici su placche di metallo per uso nell’ industria alimentare |
| Valutazione della specificità e sensibilità di aptameri per uso diagnostico e terapeutico |
| Resistenza agli antibiotici |
| **TEMATICHE ATTINENTI ALLA MICROBIOLOGIA ENOLOGICA** |
| Costruzione e ottimizzazione di biosensori basati su l’impiego di sonde di DNA a singolo filamento(geno-sensori) e sull’utilizzo di attameri (atta-sensori) per la rilevazione e quantificazione di microrganismi di interesse enologico quali *Brettanomyces bruxellensis* ed *Oenococcus oeni* e per loro quantificazione nelle fermentazioni vinarie. |
| Identificazione*,* differenziazione di ceppi di lievito e batteri presenti durante la fermentazione alcolica del vino e fermentazioneprimaria della birra (*Saccharomyces* sensu stricto, *Saccharomyces cerevisiae* e/o *S. carlsbergensis*) con metodi molecolari*.* |
| Valutazione dell’effetto di metalli su lieviti di interesse enologico. |

|  |
| --- |
| **AUTRICE/CO-AUTRICE** **(DOCUMENTAZIONE DISPONIBILE IN IRIS ATENEO UNIUD (**[**https://air.uniud.it/**](https://air.uniud.it/)**)** |
| **117** Pubblicazioni su riviste internazionali |
| **45** Pubblicazioni su riviste nazionali |
| **14** Contributi in volume |
| **8** Abstract in Riviste (indicizzati WOS) |
| **28** Articoli in Atti di Convegno |
| **60** Abstract in Atti di convegno |
| **58** Poster a Convegni |

|  |
| --- |
| VALUTAZIONE VQR 2015-19 (ANVUR - GEV 7) |
|  4 ARTICOLI PRESENTATI 3 con punti29 su 30, classe A - Eccellente ed estremamente rilevante 1 con punti 28 su 30, classe B - Eccellente  |

|  |
| --- |
| **PARTECIPAZIONE/PRESENTAZIONE PROGETTI FINANZIATI SULLA BASE DI BANDI COMPETITIVI** |
| 1990-91 | Partecipa al Progetto COST 68 della CEE con tematica gli impianti di compostaggio |
| 1991 | Partecipa al Progetto Ricerche Avanzate per Innovazioni nel Sistema Agricolo (RAISA) è uno dei Progetti Finalizzati del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) (RAISA-CNR) tematica “ricerche avanzate per innovazioni nel sistema agricolo”  |
| 1992 | **Responsabile del progetto** - CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE - 92.01236.CT06 “Effetti di Rame, cadmio, piombo e metanolo su crescita, attività superossido-dismutasica e catalasica in diversi ceppi di lievito (*Saccharomyces* *cerevisiae* e *Candida boidinii* |
| 1993 | **Responsabile del progetto** CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE - 93.02457.CT06 “Effetti di Rame, cadmio, piombo e metanolo su crescita, attività superossido-dismutasica e catalasica in diversi ceppi di lievito (*Saccharomyces* *cerevisiae* e *Candida boidinii*)”  |
| 1994 | **Responsabile del progetto** CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE - 94.01083.CT06 “Meccanismi di tossicità del rame su ceppi di *Saccharomyces* *cerevisiae* e *Candida boidinii* resistenti e non al metallo”  |
| 1998  | Partecipazione al PRIN 9807031001\_005 “Dinamica dei cambiamenti di variabili chimiche e fisiche e delle loro interazioni negli alimenti durante la trasformazione e conservazione”  |
| 2001 |  Participazione al PRIN 2001072797\_003 “Studio mediante procedure molecolari e convenzionali della diversità microbica a livello di specie e di ceppi ricorrenti in fermentazioni alimentari: il salame friulano tradizionale”  |
| 2002 | Partecipazione al Progetto Europeo (SAFETYSAUSAGE) ICA4-CT 2002-10037 "Safey of traditional fermented sausages: Research on Protective culture and bacteriocins" |
| 2002 | PRIN 2003 “Applicazione dei metodi molecolari per il monitoraggio di *Brettanomyces* e *Dekkera* spp. durante la fermentazione e l’affinamento del vino.” - 2002073198\_003  |
| 2003 | Partecipazione al Progetto della Regione Friuli-Venezia-Giulia L.R. 3/98, art. 16. L.R.3/98 art. 16, (2002- 2004) "Caratterizzazione e valorizzazione delle birre artigianali prodotte nelle microbirrerie del Friuli Venezia Giulia" |
| 2004 | Progetto ISEKI3 “Packaging: formulation of edible films; studies of CO2 diffusion in a food model system in M.A.P. |
| 2005 | Progetto DM 18 MIUR programma strategico 9. Valorizzazione dei prodotti tipici dell’agroalimentare e sicurezza alimentare attraverso nuovi sistemi di caratterizzazione e garanzia di qualità” idea progettuale “LIEVITA – Lieviti per vini italiani: Selezione e produzione di lieviti autoctoni e derivati per garantire la qualità e la tipicità del vino made in Italy” |
| 2005 | Partecipazione al Progetto Europeo PF6-FOODCT-2005-007081 "PathogenCombact: control and prevention of emerging and future pathogens at cellular and molecular level throughout the food chain" at Department of Food Science, University of Udine. |
| 2008 | Partecipazione al Progetto regionale Lr 26/2005 art. 23 “Innovazione ed ottimizzazione nella filiera del prosciutto crudo tipico” tematica "Safey of traditional fermented sausages: Research on Protective culture and bacteriocins" |
| 2008 | **Responsabile Scientifico** dell’Unità dell’Università degli Studi di Udine PRIN 2008 Studio delle caratteristiche microbiologiche del latte d’asina ed eventuali applicazioni tecnologiche. - 2008Z3NSWY\_004  |
| 2009 - 2010 | **Responsabile Scientifico** dell’Unità dell’Università degli Studi di Udine per il progetto AGER-ENOLOGIA tematica “Microbiota enologico Italico: selezione e sviluppo per l’identità territoriale e la competitività degli enopoli”  |
| 2010 | Partecipazione al Progetto FIRB 2010 (RBFR107VML) "Basi genetiche e fisiologiche del metabolismo aerobio in *Lactobacillus rhamnosus* e *Lactobacillus paracasei*: aspetti di base e applicati" |
| 2010 | **Responsabile** **dell’Unità di microbiologia** (AGR/16) del Dipartimento di Scienze degli Alimenti per il Progetto IRIDEA ”Innovazione della filiera della trota iridea regionale per il miglioramento della qualità e dell’interazione con l’ambiente”della Regione Friuli Venezia-Giulia  |
| 2010 | **Responsabile del Progetto** FP7-KBBE-2010-4 - 3.2-0.4: Innovative aquatic biosensors – “A smart, wireless, remotely operated, integrated multi-microsensor bio-monitoring system, to protect sustainable aquaculture industries, which harvests nature’s bio-diversity habitat as live sensors”. – BayWatchQuorum  |
| 2010 | Partecipazione al PRIN 2010 “implementazione dei bioprocessi e del benessere animale per l’ottenimento di prodotti ovini e caprini innovativi sicuri e di qualità - 2010HZR9ZW\_006 |
| 2011 | **Responsabile del Progetto** “Rapid detection of *Listeria monocytogenes* in foods with validation using conventional techniques” First Call for Proposals on Scientific and Technological Cooperation Italy-Israel |
| 2012 | **Responsabile dell’Unità Italiana** (UNIUD) per il Progetto FP7KBBE 2012-6 proposal N.312087 “Development of an Innovative Combination Mucosal Vaccine Formulation to Immunize Farmed Fish against Pathogens” – FISHSHIELD |
| 2013 | **Responsabile del Progetto** Sensors for early warning on algal toxin pollution - SEaWAT - FP7-OCEAN-2013 – proposal 613833  |
| 2013 | **Responsabile dell’Unità Italiana** (UNIUD) KBBE.2013.2.3-01: High sensitive and easily cleanable biosensors for food pathogens based on enhanced vibrational spectroscopy, fiber optics and electrochemistry integrated with microfluidic devices. - PHATOFLUIDICS |
| 2014 | **Responsabile dell’Unità Italiana** **del progetto** “Quick meat-chip” H2020-ICT-2014-1 Topic ICT-02-2014 644022 – Type RIA proposal number SEP-210159058  |
| 2015 | **Responsabile del progetto** “Technologies for analyzing emerging microbial contaminants for water quality assessment water management” – PATHOWAT - Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale – Italy Israel  |
| 2015 | **Responsabile dell’Unità Italiana** **del Progetto** H2020 TWINN 2015 Activity H2020 TWINN 2015-1 Proposal number 692140 “Innovation in molecular biology as a tool for high quality production in organic viticulture and enology“ - SMARTWINE |
| 2016 | **Responsabile dell’Unità Italiana** **del Progetto** COST OC-2016-1-20697 “Innovative ZnO-based nanoparticles and composites for light/solar/life science applications - ZnO-NANOLIGHTLIFE” |
| 2016 | **Responsabile dell’Unità Italiana** **del Progetto** COST OC-2016-2-21728 “European Network on ZnO-based Nanocomposites for Energy, ICT and Life Sciences – NANOZINCOM” |
| 2016 – 2017 | **Responsabile** del **Progetto** bilaterale tra Italia e Francia Galileo G16-6” “Reduction of Response Time for the Control of Avian Influenza Virus Throught Advanced Diagnostic Method” |
| 2017 | **Responsabile dell’Unità UNIUD per il progetto** INAIL – BRIC “Dispositivi wearable innovativi per il riconoscimento di patogeni nell’ambiente sanitario” |
| 2017 | **Responsabile del progetto** VINCI “Rapido rilevamento di batteri e virus mediante un biosensore con utilizzo di sonde a DNA.“ |
| 2017 | **Responsabile dell’Unità Italiana** **del Progetto** COST OC-2017-1-22427 " European Network on Innovative ZnO-based Nanocomposites for Energy, ICT and Life Sciences |
| 2017 | **Responsabile del Progetto** “Impiego di nanoparticelle per la produzione di imballaggi intelligenti ad azione antimicrobica – NANOPACK MIPAAF – finanziamento di progetti innovativi, relativi alla ricerca e allo sviluppo tecnologico, nel campo della shelf-life dei prodotti alimentari e al confezionamento dei medesimi.  |
| 2017 – 2021 | Partecipazione al Progetto Europeo H2020-SFS-2016-2017, PerformFISH (727610-2) “Consumer driven Production: Integrating Innovative Approaches for Competitive and Sustainable Performance across the Mediterranean Aquaculture Value Chain” |
| 2018 | **Responsabile dell’Unità Italiana** **del Progetto** Alpine Space 2014-2020 – Priority 1 – Innovative Alpine Space – SO1.1 – Improve the framework conditions for innovation in the Alpine Space- “Alpes: Development leverage with cross-border cooperation - Ex Pluribus Unum” |
| 2018 | Progetto di Ricerca in ambito monodisciplinare PDM\_VQR3\_DI4A |
| 2020 | **Responsabile del progetto** GO for IT Progetto della Fondazione CRUI - **D. Lgs. 196/2003 come modificato dal Decreto Legislativo 10 agosto 2018, n. 101 e dell’articolo 13 del Regolamento UE n. 2016/679 -** ”Detection of pathogens in food using unique plasmonic substrates” Italia  |
| 2020 | **Responsabile del Progetto** MIUR – ERA-NET- Joint Transnational Call 2020 Aquatic Pollutants ”Towards direct detection of antimicrobial resistant ESKAPE bacteria and their resistance genes in the water cycle”  |
| 2020 | **Responsabile del Progetto** PRIN 2020 – “Fast Monitoring of Urban Wastewater for SARS-CoV-2 Detection – FAMOUS” 2020CX7HTJ  |
| 2020 | **Responsabile del Progetto** MIUR-FISR – Per finanziare nuove idee di ricerca finalizzate ad affrontare le nuove esigenze e questioni sollevate dalla diffusione del virus SARS-Cov-2 e dell’infezione Covid-19 – anno 2020  |
| 2020 | **Responsabile dell’Unità Italiana** **del Progetto** Ministero della Difesa francese Agence de l’Innovation de Défence – “Proposta progettuale “Held and Personalized Point-of Care Diagnostic Devices for COVID-19“ |
| 2020 | **Responsabile del Progetto** MIUR-FISR “Sviluppo di un biosensore per il monitoraggio rapido, economico e precoce del virus SARS-CoV-2 in pazienti” - BioREP |
| 2020 | **Responsabile dell’Unità Italiana** **del Progetto** H2020 – Call ID: H2020-SC1-PHE-CORONAVIRUS-2020-2 – Topic: SC1-PHE-CORONAVIRUS-2020-2B Proposal: 101016096 — WeAct |
| 2021 | **Responsabile del Progetto** finanziato da UNIUD PocLab- Proof of Concept “Sonda per la rivelazione di infezioni batteriche. (brevetto in Italia Nr. 102020000012496 del 27/05/2020. Estensione con domanda internazionale PCT/IB2021/054241 del 18/05/2021)   |
| 2022 | **Responsabile dell’Unità UNIUD** per il MUR – PRIN 2022 – CHAPEAU! CHArged Peptidomimetics to address Antimicrobial resistance Urgency” in fase di valutazione  |
| 2023 | **Responsabile dell’Unità UNIUD per il Progetto “**Programma di valorizzazione dei brevetti"UnicalPathways" (UP) |

|  |
| --- |
| **VALUTATORE DI PROGETTI INTERNAZIONALI**  |
| 2001-2006 | Valutatore INTAS (International Association for the promotion of co-operation with scientists from the New Independent States of the former Soviet Union) |
| 2015 | Singapore Ministry of Education-National Research Foundation Translational R&D and Innovation Fund (TIF) funds R&D projects on a competitive basis across Singapore Polytechnics and the Institute of Technical Education (ITE).Proposal MOE2015-TIF-1-T-017 |
| 2016 | Innovation Centre, Events and ProgramsSingapore-MIT Alliance for Research and Technology (SMART)Singapore 138602Project BIO1611011 |
| 2019 | UNIVERSITÀ TOR VERGATA - Deputy Rector for Research- Beyond the Borders invitationProject 1061 |
| 2020 | United States Department of Agriculture - National Institute of Food and AgricultureAgriculture and Food Research Initiative nell’ambito del Rapid Response to Novel Coronavirus (SARS-CoV-2) Impacts Across Food and Agricultural SystemsProposal 2020-06843 |
| 2020 | Indian Institute of Technology Roorkee – Department of ChemistryProject:“Development of Fiber Optic Plasmonic Biosensors using Carbon nanomaterials for Detection of Blood Cancer” |

|  |
| --- |
| **VALUTATORE DEL CURRICULUM DI DOCENTI ESTERI** |
| 2014 | School of Materials Science and Engineering - Nanyang Technological University - Singapore Attività di EXTERNAL REFERENCES, per la valutazione del curriculum di un Assistant Professor presso la School of Materials Science and Engineering, Nanyang Technological University, Singapore |

|  |
| --- |
| **VALUTATORE di DOTTORATI NAZIONALI** |
| 2017 | Università degli Studi di PADOVA (PHDFE29) Corso di dottorato in SCIENZE ANIMALI E AGROALIMENTARI Dottorato di ricerca VENTINOVESIMO CICLO tesi di dottoratodel dott.Wilson José Fernandes Lemos Junior dal titolo “Evaluation of the non-conventional yeast *Starmerella bacillaris* as biocontrol agent and selected starter for alcoholic beverages production” |

|  |
| --- |
| **PARTECIPAZIONE ALL’ORGANIZZAZIONE di CONGRESSI INTERNAZIONALI** |
| 2006 | Membro del comitato organizzatore del Congresso Internazionale FoodMicro (Italia) |
| 2013 | Membro del comitato organizzatore del Congresso Internazionale Oceanography (USA) |
| 2013 | Membro del comitato organizzatore del Congresso Internazionale di Biotechnology (Spain) |
| 2018 | Membro del comitato scientifico del Congresso World Food and Agriculture in Stockholm (Sweden) |

|  |
| --- |
| **CHAIRWOMANA CONGRESSI INTERNAZIONALI** |
| 2006 | Sezione n. 4: Food Microbiology, 11° Workshop su Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology |
| 2006 | sezione “Current issues and concerns for pathogens and their survival along the food chain”, International meeting” Food Micro2006” |
| 2011 | Eurobiotechnology Congress, Istanbul, 28 Sept – 1 Oct 2011 |
| 2011 | Optical Biosensors and Nanobiophotonics Congress, Dead Sea, Israel, 5-9 Nov 2011 |
| 2013 | Optical Biosensors and Nanobiophotonics II, Eilat, Israel, 8-13 February 2013 |
| 2013 | European Biotechnology Congress, Bratislava, Slovacchia, May 16-182013 |

|  |
| --- |
| **RELATORE A CONGRESSI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI** |
| 2005 | Workshop sugli OGM all’ Università di Trieste, Italy, June 2005 |
| 2008 | EUROBIOTECH, Bratislava, Slovakia, September 2008 |
| 2008 | NATO Conference, Perugia, Italy, November 2008 |
| 2009 | Erasmus Workshop, Valencia, Spain, May 2009  |
| 2011 | Eurobiotechnology Congress, Istanbul, Turkey, 28 Sept-1 Oct 2011 |
| 2011 | Optical Biosensors and Nanobiophotonics Congress, Dead Sea, Israel, 05-09 Nov 2011 |
| 2012 | iit (Istituto Italiano Tecnologie), Genova, Italy, February 14th2012,  |
| 2012 | European Biotechnology Week, Valencia, Spain, September 2012 |
| 2012 | CONVEGNO “PRODOTTI DESTINATI ALLA ALIMENTAZIONE. CRITERI DI QUALITÀ NEI CONTROLLI DI TIPO MICROBIOLOGICO. APPROCCI ANALITICI INNOVATIVI. “tecniche tradizionali ed innovative di identificazione microbica” Verona, 24 Oct 2012 |
| 2012 | Convegno BIODIVERSITA’ IN CANTINA: NUOVE PROSPETTIVE PER LA GESTIONE DEI NON-SACCHAROMYCES IN ENOLOGIA. “metodi molecolari per la rilevazione e l’identificazione di *Brettanomyces bruxellensis* in cantina” Udine, 19 giugno 2012 |
| 2012 | Convegno di Formazione ed Aggiornamento Professionale. N.P.A.B., “La Diagnostica di Laboratorio: Criteri e Soluzioni Innovative”, Milan, Italy,1.12.2012 |
| 2012 | CONVEGNO LA DIAGNOSTICA DI LABORATORIO: CRITERI E SOLUZIONI INNOVATIVE, “Confronto tra tecniche di microbiologia classica e biologia molecolare per l’analisi degli limenti.” Milano 1 dicembre 2012 |
| 2013 | European Biotechnology Congress, Bratislava, Slovakja, May 16-18th2013 |
| 2014 | Seminar “Materiali a contatto con gli alimenti: problematiche e normative sulla sicurezza alimentare” at Unindustria Treviso, Treviso, Italy 31 March 2014 |
| 2014 | Nanotechnology & Biotechnology Workshop, “Biotechnology at UNIUD”, Belfast 9th of October 2014 |
| 2015 | Food, Nutrition and Agriculture Genomics Congress, London, April 29-30th2015 |
| 2015 | Impact on Energy, Environment, Health and Water, May 27 – Jun 1, 2015, Beer Sheva, Israel |
| 2015 | FEMS, 6th Congress of European Microbiologists, “*Campylobacter* detection in poultry meat by using an organic light emitting diode-based biochip” Maastricht, 7-11 June 2015 |
| 2017 | Bio-X Conference, Tel Aviv, Israel, 4-8 June 2017 |
| 2017 | Lecture at Paris Saclay University, INRA, VIM, Jouy en Josas, France December 2st2017 |
| 2019 | Agriest 2019, Udine, Italy 24-27 January 2019 |
| 2023 | Bio-X, Ben Gurion University of the Negev, Israel 24th April- 5th May 2023 |

|  |
| --- |
| **PERIODI DI RICERCA PRESSO ENTI O ISTITUTI INTERNAZIONALI** |
| 30 Giu – 27 Set 1999 | Viticulture and Enology Department of the University of Davis, California, USA  |
| 29 Ago – 10 Set 2013 | School of Materials Science & Engineering, Nanyang Technological University, NEWRI and NRF CREATE, Singapore  |
| 24 Giu 2014 – 26 Lug 2014 | Biotechnology Engineering, National Institute for Biotechnology in the Negev, Ben Gurion University of the Negev, Beer Sheva, Israel  |
| 5 Nov 2015 – 30 Giu 2016 | Nanyang Technological University, School of Materials Science and Engineering, as Research Associate, Singapore  |
| 6 – 16 Lug 2017 | National Research Institute for Agriculture, Food and the Environment - INRAE (France)project Galileo |

|  |
| --- |
| **COLLABORAZIONI SCIENTIFICHE** |
| 1984-1985 | Sezione di Microbiologia dell’Ospedale Civile di Udine S. Maria della Misericordia Dott./Prof. Emanuele Pitzus |
| 1992-2002 | Dipartimento di Biologia, Università di Padova, Facoltà di Scienze Fisiche, Naturali e Matematiche Prof. Benedetto Salvato |
| 1993-2000 | Policlinico Universitario della Facoltà di Medicina dell’Università degli Studi di Udine - Prof. Giuseppe Botta |
| 2010- ad oggi | Biotechnology Engineering National Institute for Biotechnology in the Negev, Ben Gurion University of the Negev, Israel, "Fiber optic biosensor optimization" Prof. Robert S. Marks |
| 2011- ad oggi | University of the Technology of Troyes, France, (biosensor development) - Prof.ssa Rodica Elena Ionescu |
| 2013-2017 | School of Materials Science & Engineering, Nanyang Technological University, NEWRI and NRF CREATE, Singapore, "DNA probe development" - Prof. Robert S. Marks, Prof. Alfred Iing Yoong Tok |
| 2016- ad oggi | Photonics Lab, Advanced Materials and Sensors Division (V-4), CSIR- Central Scientific Instruments Organization, Chandigarh, India per lo sviluppo di biosensori ottici con sonde di DNA – Dr. Sachin Kumar Srivastava  |
| 2016- ad oggi  | IMEM CNR Parma, Italy, per lo sviluppo di un biosensore Organic Electrochemical Transistor (OECT) per la rilevazione di patogeni negli alimenti mediante sonde di DNA - Dott. Nicola Coppedé |
| 2016- ad oggi | Unite Virologie et Immunologie Moléculaires, UR892, Institut de la Recherché Agronomique (INRAE), France, tematica “Sviluppo di biosenori elettrochimici con utilizzo di aptameri” – Dott.ssa Jasmina Vidic e Dottssa. Nalini Rama Rao |
| 2016- ad oggi | Unité Claud Bernard Lyon 1, Lyon, France, on "Nanoparticles application in food pathogens detection" – Prof.ssa Souhir Boujday |
| 2019- ad oggi  | Ilse Katz Institute for Nanoscale Science and Technology, Ben Gurion University, Israel on the development of optical biosensors (genosensors and aptasensors) SPR based - Prof. Ibrahim Abdulhalim |
| 2019 | Accordo di cooperazione con l’istituto INRA (Parigi)(Dr. Philippe Mauguin), l’organizzazione no-profit INESC-MN (Protogallo) (Susana Cardoso de Freitas) e l’istituto no profit Biosense (Serbia) (Dr. Vladimir Crnojevic) per l’utilizzo di una sonda di DNA  |
| 2019-2020 | Institute of Food & Health: UCD (University College of Dublin) Centre for Food Safety,UCD School of Agriculture & Food Science,Food Science Annex of Agriculture and Food Science Centre, Ireland – Prof. Amalia Scannel |
| 2020 | Institut d'Electronique, de Microélectronique et de Nanotechnologie (IEMN)- Faculté des Sciences et Technologies France – Prof. ssa Sabine Szunerits |

|  |
| --- |
| **AFFILAZIONE A SOCIETA’ E COMITATI SCIENTIFICI** |
| 1998 – 2020 | Membro della SIMTREA (Società Italiana Microbiologia Agro-alimentare ed Ambientale)  |
| 2007- 2012  | Membro di Formica Onlus (Associazione per la Formazione il Miglioramento e l’Innovazione in Campo Alimentare)  |
| 2007-2008 | Membro of SIVE (Società Italiana Viticoltura ed Enologia) |
| 2007  | Membro del comitato scientifico di SIVE (per il premio *Enoforum*) |
| 2009- ad oggi | Membro dell’ EBTNA (European Biotechnology Thematic Network Association) |
| 2012-2013 | Membro del comitato Quality System in the laboratory of Microbiology” working group on: Choose and Validation of the Methods of analyses” (UNICHIM, affiliated UNI, Italian National Authority for the standardization |
| 2022 | Membro dell’ American Society for Microbiology (ASM) |

|  |
| --- |
| **MEMBRO DELL’EDITORIAL BOARD DI RIVISTE SCIENTIFICHE** |
| Membro di |  |
| 2022 | Frontiers in Microbiology  |
| 2022 | Scientific Report Springer Nature  |
| 2019 | Micromachines MDPI  |
| 2012 | Open Veterinary Journal |
| 2012 | International Journal of Wine research |

|  |
| --- |
| **ATTIVITA’ DI GUEST EDITOR PER RIVISTE SCIENTIFICHE** |
| 2019 | Edizione speciale “Biosensors for Pathogen Detection” section “B: Biology” for Micromachines (ISSN 2072-666X)  |
| 2020 | Edizione speciale “Biosensors for Pathogen Detection” Volume II  |
| 2020 | Edizione speciale [Women’s Special Issue Series: Micromachines](https://www.mdpi.com/journal/micromachines/special_issues/Women_Micromachines) (ISSN 2072-666X) |
| 2022 | Scientific Reports “Food safety and foodborne diseases” Collection  |

|  |
| --- |
| **ATTIVITA’ DI REVISORE PER RIVISTE SCIENTIFICHE** |
| AIMS Material Science - Analytical and Bioanalytical Chemistry - Analytical Methods - Annals of Microbiology - Antonie Van Leeuwenhoek - Archives of Microbiology - Biosensors and Bioelectronics - Biotechnology and Bioengineering - Current Microbiology - Ecotoxicology and Environmental Safety - Folia Microbiologica - Food Microbiology - Food Research International - Food Technology and Biotechnology - Frontiers in Microbiotechnology, Ecotoxicology and Bioremediation - International Journal of Wine Research - International Journal of Biotechnology and Molecular Biology Research - Italian Journal of Food Science - Journal of Applied Microbiology - Journal of Applied Microbiology and Biotechnology - Journal of Food Safety - Journal of the Institute of Brewing - LWT- Food Science and Technology - National Academy Science Letters - Open Veterinary Journal - Talanta - Transaction on Ultrasonics, Ferroelectrics and Ultra-frequency Control - Trends in Food Science & Technology - American Journal of Enology and Viticulture - Food Chemistry |

**ATTIVITA’ di TERZA MISSIONE**

|  |
| --- |
| **COLLABORAZIONI DI RICERCA CON AZIENDE**  |
| 2001-2005 | - PROCAFFÉ: studio di metodi alternativi per la riduzione della carica microbica |
|  2005 | - R&D LAB (ILLY): 1) metodi per la valutazione della carica microbica su caffè verde, 2) valutazione della carica microbica su campioni di estratto acquoso da caffè tostato |
| 2006 | - MR INOX: utilizzo di particelle di argento per la valutazione dell’abbattimento della carica microbica  |
| 2006 | - MEGIC PIZZA: ottimizzazione di impasti per pizza surgelata |
| 2006 | - Azienda Agricola Biologica IL PUCINO: ottimizzazione di processi di fermentazione di succhi di frutta ad uso integratore alimentare |
| 2007-2008 | GALDI SRL: - analisi di cartoni e tappi ad uso alimentare |
| 2011 | SKRETTING:utilizzo di tecniche di biologia molecolare per lo studio della popolazione microbica in prodotti ittici |
| 2011-2012 | MDL SRL: studio di starter batterici e di lieviti per la produzione di pane a livello industriale |
| 2012-2013 | GALDI SRL: analisi di cartoni e tappi ad uso alimentare |
| 2015-2016 | GALDI SRL: collaborazione per l’ottimizzazione di tecniche di sterilizzazione per macchine riempitrici di utilizzo nelle industrie alimentari |
| 2016-2017 | GALDI SRL: analisi di *performance* di sterilizzazione di macchine riempitrici cartoni e tappi ad uso alimentare |
| 2018-2019 | GALDI SRL: studio di processi di sterilizzazione industriale di cartoncini e/o bottiglie e/o coppette e tappi ad uso alimentare |
| 2019-2020 | GALDI SRL: valutazione dell’attività antimicrobica di trattamenti di grafting su superfici acciaio inossidabile per impiego nell’industria alimentare |
| 2020-2022 | GALDI SRL: studio di trattamenti antimicrobici su cartoni e tappi ad uso alimentare |
| 2022-2023  | ARTA PEPTIDION: valutazione della specificità di attameri per la rilevazione di proteine e batteri |

|  |
| --- |
| **PARTECIPAZIONE COME RELATORE** |
| 1992 | Convegno "Prospettive per la valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari" - "Problemi di inquinamento ambientale connessi con le pratiche agricole e zootecniche", 3 giugno 1992, Enemonzo, Italia |
| 2005 | "Il lievito operaio della fermentazione alcolica", "Gemina", Cividale del Friuli, 17.12.2005 |
| 2006 | "Conservazione degli alimenti", "Mangiare, bere, sapere", Udine 12.07.2006 |
| 2006 | Convegno "Capolavori di conoscenza ed arte" "Erbe e piante officinali per la produzione e conservazione degli alimenti" nell' ambito del 7.07. 2006, Scodavacca di Cervignano del Friuli, Udine |
| 2013 | CONVEGNO LE GIORNATE DEL BENESSERE “Come vanno conservati gli alimenti per prevenire contaminazioni e malattie” Campoformido, Udine, 1 luglio 2013 |

|  |
| --- |
| **ALTRE ATTIVITA’** |
| 2004- ad oggi |  "Welcome", The best guide in FVG, rivista |
| 2011-12 | Scuola media Inferiore “A. Ellero” di Udine, ItaliaLezione su "La conservazione domestica degli alimenti", Marzo 2011, 23 Marzo 2012 |
| 2012 | Scuola media Superiore ISIS Caterina Percoto di Udine, Italia Collaborazione per il progetto Problem Solving "Perché il latte crudo va bollito?" 12 Marzo 2012 |
| 2015 | Scuola media Superiore ISIS Caterina Percoto di Udine, ItaliaDocenza nell’ambito del progetto “Apprendere con gusto” 2 - 11 maggio 2015 |