



Unione Europea

FONDI STRUTTURALI EUROPEI

pon 2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E NUOVI PERCORSI INSEGNAMENTO (P.S. FESR)



LICEO STATALE GIACOMO LEOPARDI

Liceo Classico - Liceo Linguistico MACERATA

Corso Cavour snc (Galleria Luzio, 6) - 62100 Macerata

T 0733 262200 - F 0733 268267 - www.classicomacerata.gov.it -

mcpco4000q@istruzione.it - mcpco4000q@pec.istruzione.it

C.F. 80007660436

con sezione associata

Liceo delle Scienze Umane - Liceo Linguistico CINGOLI

Corso Garibaldi 17 - 62011 Cingoli (MC)

T 0733 602312 - F 0733 601539 - www.classicomacerata.gov.it/cingoli

- segreteria@liceocingoli.sinp.net

Allegato F – PROCEDURA DI SELEZIONE PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE ESTERNO  
AVVISO PON 2999

Domanda finalizzata al conferimento di incarico di TUTOR ESTERNO

AL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Liceo Classico "Giacomo Leopardi"  
MACERATA

Sotto-azione	Codice identificativo progetto	Titolo modulo	Importo autorizzato
10.1.6.A	10.1.6A-FSEPON-MA-2018-11	In viaggio verso medicina	€ 22.057,50
CIG: //		CUP: J87117000090007	

Il/la sottoscritto/a LUCIA DRD  
nato/a TREIA il 15-03-1981  
codice Fiscale R.DD.L.C.081C554366V  
residente a in via/piazza NOLE 26  
cellulare 3333327891  
e-mail lucidoro.treia@libero.it  
titolo di studio L.A.U.R.E.A. in BIOLOGIA APPLICATA  
classe di concorso A050

**CHIEDE**

di essere ammesso/a a partecipare alla procedura indicata in oggetto in qualità di **tutor** per l'insegnamento nel modulo (*indicare un solo modulo per domanda pena l'inammissibilità della domanda*)

<input checked="" type="checkbox"/>	1. Io e le scienze
<input type="checkbox"/>	2. Io e i numeri

Il sottoscritto dichiara di aver preso visione del bando e di accettarne il contenuto. Si riserva di consegnare ove richiesto, se risulterà idoneo, pena decadenza, la documentazione dei titoli.

Il sottoscritto autorizza codesto Istituto al trattamento dei propri dati personali ai sensi della legge 31.12.1996 n° 675.

Allega alla presente:  Fotocopia documento di identità;  Curriculum Vitae sottoscritto;  Scheda sintetica compilata e sottoscritta;  Eventuale autorizzazione dell'Amministrazione appartenenza se diversa dalla presente (in caso di docenti in servizio su più scuole)

In fede

MACERATA, 21-05-2018  
(luogo e data)

Lucia Drd  
(firma)



Unione Europea

FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020

PIÙ SCUOLA - COMPTENET ACCIDENTI PEP, APPELLO NORD/MIUR (PSE, FESSI)



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV



LICEO STATALE GIACOMO LEOPARDI

**Liceo Classico - Liceo Linguistico MACERATA**  
Corso Cavour snc (Galleria Luzio, 6) - 62100 Macerata  
T 0733 262200 - F 0733 268267 - www.classicomacerata.gov.it - mcpc04000q@istruzione.it - mcpc04000q@pec.istruzione.it  
C.F. 80007660436  
con sezione associata  
**Liceo delle Scienze Umane - Liceo Linguistico CINGOLI**  
Corso Garibaldi 17 - 62011 Cingoli (MC)  
T 0733 602312 - F 0733 601539 - www.classicomacerata.gov.it/cingoli  
- segreteria@liceocingoli.sinp.net

specializzazione post-lauream pluriennale coerente con il progetto o ricadente in area didattica	
Aggiornamento e formazione in servizio (specificare i corsi e la durata in ore effettivamente frequentate)	
Possesso certificazione LIM	
Possesso di altre certificazioni pertinenti	
Certificazione LIM	
Altre certificazioni pertinenti	ECDL SPECIALISED IT SECURITY

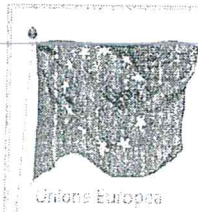
**Titoli professionali**

DESCRIZIONE TITOLO	BARRARE CON UNA X IL POSSESSO E INDICARE I DETTAGLI SE RICHIESTI
Docenza effettiva per 7 anni su classe di concorso coerente con il progetto	
Esperienza privata coerente con il progetto per 3 anni	
Docenza effettiva per 3 anni su classe di concorso coerente con area in cui ricade il progetto	
Attività di docenza in istituti di istruzione in discipline coerenti con il progetto (specificare i corsi effettuati)	MATEMATICA e SCIENZE alle MEDIE 2017-2018 SCIENZE NATURALI, CHIMICHE e BIOLOGICHE 2016-2017
Attività professionale non scolastica coerente con il progetto (specificare i corsi effettuati)	CORSO di METODI di CARATTERIZZAZIONE E TIPIZZAZIONE DEI LIEVITI TENUTO ALL'UNIVERSITA' POLITECNICA delle MARCHE ASSEGNI DI RICERCA

**Partecipazione al Piano di Miglioramento**

DESCRIZIONE TITOLO	BARRARE CON UNA X IL POSSESSO E INDICARE I DETTAGLI SE RICHIESTI
Partecipazione certificata (con risultati positivi) ad attività speciali o di sperimentazione didattico-metodologica o rientranti nel PdM	





FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV

PCN ITALIA - COME STRUMENTO DI POLITICHE REGIONALI (PSL FESR)



LICEO  
STATALE  
GIACOMO  
LEOPARDI

**Liceo Classico - Liceo Linguistico MACERATA**  
Corso Cavour snc (Galleria Luzio, 6) - 62100 Macerata  
T 0733 262200 - F 0733 268267 - [www.classicomacerata.gov.it](http://www.classicomacerata.gov.it) -  
[mcpc04000q@istruzione.it](mailto:mcpc04000q@istruzione.it) - [mcpc04000q@pec.istruzione.it](mailto:mcpc04000q@pec.istruzione.it)  
C.F. 80007660436  
con sezione associata  
**Liceo delle Scienze Umane - Liceo Linguistico CINGOLI**  
Corso Garibaldi 17 - 62011 Cingoli (MC)  
T 0733 602312 - F 0733 601539 - [www.classicomacerata.gov.it/cingoli](http://www.classicomacerata.gov.it/cingoli)  
- [segreteria@liceocingoli.sinp.net](mailto:segreteria@liceocingoli.sinp.net)

specializzazione post-lauream pluriennale coerente con il progetto o ricadente in area didattica	
Aggiornamento e formazione in servizio (specificare i corsi e la durata in ore effettivamente frequentate)	
Possesso certificazione LIM	
Possesso di altre certificazioni pertinenti	
Certificazione LIM	
Altre certificazioni pertinenti	ECDL SPECIALISED IT SECURITY

**Titoli professionali**

DESCRIZIONE TITOLO	BARRARE CON UNA X IL POSSESSO E INDICARE I DETTAGLI SE RICHIESTI
Docenza effettiva per 7 anni su classe di concorso coerente con il progetto	
Esperienza privata coerente con il progetto per 3 anni	
Docenza effettiva per 3 anni su classe di concorso coerente con area in cui ricade il progetto	
Attività di docenza in istituti di istruzione in discipline coerenti con il progetto (specificare i corsi effettuati)	MATEMATICA e SCIENZE alle MATE 2017-2018 SCIENZE NATURALI, CHIMICHE e BIOLOGICHE 2016-2017
Attività professionale non scolastica coerente con il progetto (specificare i corsi effettuati)	CORSO di METODI di CARATTERIZZAZIONE E TIPIZZAZIONE DEI LIEVITI TEMPTO ALL'UNIVERSITA POLITECNICA delle MARCHE ASSEGNI DI RICERCA

**Partecipazione al Piano di Miglioramento**

DESCRIZIONE TITOLO	BARRARE CON UNA X IL POSSESSO E INDICARE I DETTAGLI SE RICHIESTI
Partecipazione certificata (con risultati positivi) ad attività speciali o di sperimentazione didattico-metodologica o rientranti nel PdM	

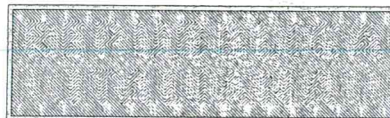
Cognome... **ORO**  
 Nome... **LUCIA**  
 nato il... **15-03-1981**  
 (atto n. **64 P. 1 S. A. 1981**)  
 a... **TREIA** (...)  
 Cittadinanza... **Italiana**  
 Residenza... **TREIA (MC)**  
 Via... **C.DA MOJE 26**  
 Stato civile...  
 Professione... **INSEGNANTE**  
 CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI  
 Statura... **160**  
 Capelli... **Biondi**  
 Occhi... **Verdi**  
 Segni particolari... **nessuno**



Firma del titolare... *Lucia Oro*  
 ... **TREIA** li... **07-06-2016**  
 Il SINDACO  
 Impronta del dito indice sinistro  
*Manuela...*

Scadenza : 15-03-2027  
 Diritti : 5,42

**AX 0523663**



IPZS SPA - OCY - ROMA

REPUBBLICA ITALIANA



COMUNE DI  
**TREIA**

---

**CARTA D'IDENTITA'**  
 N° **AX 0523663**

DI  
**ORO LUCIA**

## CURRICULUM VITAE



### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	<b>LUCIA ORO</b>
Indirizzo	<b>VIA MOIE 26 62010 TREIA (Mc)</b>
Telefono	<b>3333327891</b>
E-mail	<b>luciaorotreia@libero.it</b>
Nazionalità	ITALIANA
Data di nascita	15-03-1981

### ESPERIENZA LAVORATIVA

- **Dal 28 settembre 2017 al 30 giugno 2018** Contratto a tempo determinato come docente di sostegno presso la scuola media E. Mestica di Cingoli per 18 ore settimanali.
- **30 agosto 2017** Contratto per scrutini presso I.I.S Garibaldi di Macerata per 15 ore settimanali.
- **14 giugno 2017** Contratto per scrutini presso I.I.S Garibaldi di Macerata per 15 ore settimanali.
- **Dal 24 marzo all'08 giugno 2017** Contratto a tempo determinato come docente di sostegno presso I.I.S Garibaldi di Macerata per 15 ore settimanali.
- **Dal 31 gennaio al 23 marzo 2017** Contratto per l'attivazione del corso di Metodi di caratterizzazione e tipizzazione di lieviti, integrativo al corso di Biotecnologia dei microrganismi presso il Dipartimento di Scienze della vita e dell'ambiente dell'Università Politecnica delle Marche.
- **Dal 25 ottobre 2016 al 28 gennaio 2017** Contratto a tempo determinato come professoressa di Scienze matematiche, chimiche, fisiche e naturali presso la scuola media E. Paladini di Treia (Mc) (n. 12 ore settimanali).
- **Dal 27 gennaio 2016 al 7 giugno 2016** Contratto a tempo determinato come professoressa di Scienze matematiche, chimiche, fisiche e naturali nelle scuole



medie E. Paladini di Treia (Mc) (n. 6 ore settimanali) e G. Cingolani di Montecassiano (Mc) (n. 6 ore settimanali).

- **Dal 1 febbraio 2015 al 26 gennaio 2016** Assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Scienze della vita e dell'ambiente dell'Università Politecnica delle Marche per il progetto "Tecniche di coltura dipendenti e molecolari per l'isolamento e screening di ceppi microbici da varie matrici ambientali".

- **Dal 17 novembre 2014 al 6 dicembre 2014** Contratto a tempo determinato come professoressa di Scienze degli alimenti presso l'istituto professionale per i servizi e ristorazione "G. Varnelli" di Cingoli (Mc).

- **Dal 1 giugno 2013 al 30 giugno 2014** Rinnovo dell'assegno di ricerca presso il Dipartimento di Scienze della vita e dell'ambiente dell'Università Politecnica delle Marche per il progetto "I lieviti nel recupero e valorizzazione del glicerolo grezzo derivante dalla produzione di biodisel".

- **Dal 1 maggio 2012 al 30 aprile 2013** Assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Scienze della vita e dell'ambiente dell'Università Politecnica delle Marche per il progetto "I lieviti nel recupero e valorizzazione del glicerolo grezzo derivante dalla produzione di biodisel".

- **Per l'anno accademico 2011/2012** Attività di tutorato per le esercitazioni di chimica analitica strumentale e laboratorio di biologia.

- **Negli anni accademici 2010-2014** Supporto di laboratorio per le esercitazioni pratiche di laboratorio di microbiologia industriale, biotecnologie dei microrganismi e microbiologia applicata.

- **Settembre 2010 – Maggio 2011** Borsista presso il dipartimento S.A.I.F.E.T dell'Università Politecnica delle Marche per lo svolgimento dell'attività di ricerca "I lieviti nell'utilizzazione biotecnologica del glicerolo grezzo".

- **Ottobre 2004 - Aprile 2007** Operatrice socio assistenziale per i minori (animatrice) presso la cooperativa sociale "IL FARO".

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Qualifica conseguita

17 febbraio 2014

**Dottorato di ricerca in Scienze Biomolecolari** conseguita presso l'Università Politecnica delle Marche (AN).

Tesi di dottorato discussa: "Il ruolo dei composti bioattivi prodotti da lieviti negli alimenti e nelle bevande fermentate". (Role of yeast bioactive compounds in food and fermented beverages).

**Dal 1 gennaio 2011 al 31 dicembre 2013** Dottoranda senza borsa di studio presso il dipartimento di Scienze della vita e dell'ambiente dell'Università Politecnica delle Marche (AN).

• Qualifica conseguita

Giugno 2010

**Abilitazione all'esercizio della professione di Dottore Biologo** conseguita presso l'Università Politecnica delle Marche (AN).

Da ottobre 2007 a marzo 2010

### UNIVERSITA' POLITECNICA DELLE MARCHE

Via Breccie bianche – 60100 Ancona (An) [www.univpm.it](http://www.univpm.it)

Biochimica industriale, Ingegneria genetica, Tecnologie biomolecolari, Microbiologia diagnostica, Analisi biochimiche, Microbiologia industriale, Microbiologia applicata, Bioinformatica, Biotecnologie cellulari, Analisi chimiche e Biochimica degli alimenti.

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

**Laurea magistrale in Biologia Applicata.**

Tesi svolta: Fermentazioni miste: un nuovo approccio per il miglioramento della qualità dei vini.

**Votazione 106 / 110**

Da gennaio 2009 a marzo 2009

**Tirocinio formativo** presso il **Laboratorio Salus** di Macerata, specializzato in analisi cliniche.

Durante il periodo di frequenza di questo laboratorio, ho potuto apprendere le metodiche usate nei diversi settori (microbiologia, chimica clinica, ematologia) al fine di ottenere una buona conoscenza delle tecniche usate.

Da ottobre 2000 a marzo 2007

**UNIVERSITA' POLITECNICA DELLE MARCHE**

Via Breccie bianche – 60100 Ancona (An) [www.univpm.it](http://www.univpm.it)

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Microbiologia generale, Biologia generale, Biotecnologie delle fermentazioni, Genetica, Matematica, Fisica, Informatica e statistica, Chimica I, Chimica II, Chimica organica applicata, Chimica biologica, Laboratorio di bioorganica, Farmacologia, Citologia e istologia, Lingua inglese.

• Qualifica conseguita

**Laurea triennale in Scienze Biologiche.**

Tesi svolta: La citolisina di *Enterococcus faecalis*: una tossina attiva sulle cellule eucariotiche e procariotiche.

**Votazione 100 / 110**

Da aprile 2005 a giugno 2005

**Stage** presso l'**Istituto di Microbiologia e Scienze Biomediche** dell'Università Politecnica delle Marche, durante il quale ho collaborato ad uno studio che ha riguardato la caratterizzazione di ceppi faringei *Streptococcus pyogenes*.

• Qualifica conseguita

Dal 1995 al 2000

**LICEO SCIENTIFICO G. GALILEI**

Via Manzoni, 95 – 62100 Macerata (Mc)

Matematica, Fisica, Italiano, Scienze, Latino, Inglese, Francese

**Diploma di maturità scientifica**

**CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI**

LINGUE STRANIERE

INGLESE

Capacità di lettura: buona; Capacità di scrittura: buona; Capacità di espressione orale: discreta.

FRANCESE

LINGUE STRANIERE

Capacità di lettura: buona; Capacità di scrittura: discreta; Capacità di espressione orale: discreta.



RELAZIONALI E ORGANIZZATIVE	<i>Buona capacità di relazione e di lavorare con altre persone.</i>
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	<p><i>Buona conoscenza degli strumenti e di alcune tecniche di laboratorio, in particolare:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>preparazione di terreni di coltura;</i></li> <li>- <i>allestimento e monitoraggio di colture batteriche e di lieviti;</i></li> <li>- <i>identificazione di isolati batterici e di lieviti mediante tecniche classiche o mediante amplificazione;</i></li> <li>- <i>estrazione di DNA;</i></li> <li>- <i>amplificazione mediante PCR convenzionale;</i></li> <li>- <i>individuazione di lieviti alterativi nei vini mediante tecniche classiche come conte e metodi microscopici;</i></li> <li>- <i>analisi dei vini (acidità totale, acidità volatile, pH, estrazioni esteri, acidi volatili e alcoli superiori);</i></li> <li>- <i>analisi chimiche degli alimenti;</i></li> <li>- <i>fermentatori</i></li> <li>- <i>metodi per la caratterizzazione fenotipica di lieviti vinari</i></li> </ul>
CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE	<i>Conoscenze informatiche di base, buona conoscenza di Microsoft Word, PowerPoint e Excel, buona gestione di Internet e Posta elettronica.</i>
PATENTE	<i>Patente di guida (categoria B)</i>
ULTERIORI INFORMAZIONI	<p><i>Le attività di ricerca svolte all'università durante il dottorato e il periodo da assegnista hanno riguardato:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>i) lo studio e la caratterizzazione di composti bioattivi con attività antimicrobica prodotti da lieviti come tossine killer e agenti antifungini per ridurre o inibire la crescita di microrganismi indesiderati negli alimenti e nelle bevande fermentate.</i></li> <li><i>ii) la selezione ed l'impiego di lieviti non-Saccharomyces per il miglioramento della qualità dei vini nelle fermentazioni multistarter e per la riduzione del contenuto di etanolo.</i></li> <li><i>iii) lo sviluppo ed le applicazione di metodiche molecolari per l'identificazione, la caratterizzazione e il monitoraggio di microrganismi di interesse agro-alimentare e ambientale.</i></li> <li><i>iv) la valutazione delle attitudini fermentative di ceppi di Saccharomyces cerevisiae e non-Saccharomyces per la produzione di birra artigianale, lo studio della dominanza e l'influenza di tali ceppi selezionati sul profilo analitico di birra artigianale.</i></li> </ul> <p><b><i>Pubblicazioni Scientifiche:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><i>1) Milanovic V., Ciani M., Oro L., Comitini F. (2012) - Starmarella bombicola influences the metabolism of Saccharomyces cerevisiae at pyruvate decarboxylase and alcohol dehydrogenase level during mixed wine fermentation. Microbial Cell Factories 11: 18. DOI: 10.1186/1475-2859-11-18.</i></li> <li><i>2) Oro L., Zara S., Fancellu F., Mannazzu I., Budroni M., Ciani M., Comitini F. (2014) - TpBGL2 codes for a Tetrapisispora phaffii killer toxin active against wine spoilage yeasts. FEMS Yeast Research, 14: 464-471. DOI: 10.1111/1567-1364.12126.</i></li> </ol>



- 3) **Oro L.**, Ciani M., Comitini F. (2014) - Antimicrobial activity of *Metschnikowia pulcherrima* on wine yeasts. *Journal of Applied Microbiology*, 116:1209-1217. DOI: 10.1111/jam.12446.
- 4) Gobbi M., De Vero L., Solieri L., Comitini F., **Oro L.**, Giudici P., Ciani M. (2014) - Fermentative aptitude of non-*Saccharomyces* wine yeast for reduction in the ethanol content in wine. *European Food Research and Technology*, 239 41–48. DOI: 10.1007/s00217-014-2187-y.
- 5) **Oro L.**, Feliziani E., Ciani M., Romanazzi G., Comitini F. (2014) - Biocontrol of postharvest brown rot of sweet cherries by *Saccharomyces cerevisiae* Disva 599, *Metschnikowia pulcherrima* Disva 267 and *Wickerhamomyces anomalus* Disva 2 strains. *Postharvest Biology and Technology*, 96:64-68. DOI: 10.1016/j.postharvbio.2014.05.011.
- 6) Ciani M., Canonico L., **Oro L.**, Comitini F. (2014) Sequential fermentation using non-*Saccharomyces* yeasts for the reduction of alcohol content in wine. *BIO Web of Conferences* 3, 02015. DOI: 10.1051/bioconf/20140302015.
- 7) **Oro L.**, Ciani M., Comitini F. (2016) - Yeasts from xerophilic environments reveal antimicrobial action against fruit pathogenic molds. *Journal of Food Safety*, 36: 100–108. DOI: 10.1111/jfs.12217
- 8) Canonico L., Comitini F. **Oro L.**, Ciani M. (2016) Sequential fermentation with selected immobilized non-*Saccharomyces* yeast for reduction of ethanol content in wine. *Frontiers in Microbiology*, 7:278. DOI: 10.3389/fmicb.2016.00278
- 9) **Oro L.**, Ciani M., Bizzaro D., Comitini F. (2016) Evaluation of damage induced by Kwkt and Pikt zymocins against *Brettanomyces/ Dekkera* spoilage yeast, as compared to sulphur dioxide. *Journal of Applied Microbiology*, 121:207-214. DOI: 10.1111/jam.13121
- 10) Ciani M., Morales P., Comitini F., Tronchoni J., Canonico L., Curiel J.A., **Oro L.**, Rodrigues A.J., Gonzalez R. (2016) Review. Non-conventional yeast species for lowering ethanol content of wines. *Frontiers in Microbiology*, 7, art. no 642. DOI: 10.3389/fmicb.2016.00642
- 11) **Oro L.**, Feliziani E., Ciani M., Romanazzi G., Comitini F. (2018) - Volatile organic compounds from *Wickerhamomyces anomalus*, *Metschnikowia pulcherrima* and *Saccharomyces cerevisiae* inhibit growth of decay causing fungi and control postharvest diseases of strawberries. *International Journal of Food Microbiology* 265: 18-22. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2017.10.027.

#### CORSIE SEMINARI

#### **Partecipazione a Convegni Internazionali:**

**SIMTREA - The first International conference on microbial diversity 2011- Environmental stress and adaptation, MD 2011, 26-28 October 2011, Milano**

- **Oro L.**, Milanovic V., Comitini F., Ciani M. Antimicrobial activities of *Metschnikowia pulcherrima* strains against enological yeasts. *Microbial Diversity 2011, SIMTREA, Milano 26-28 Ottobre 2011*, p. 197.

- **Milanovic V., Comitini F., Oro L., Ciani M.** Influence of immobilized *Starmerella bombicola* cells on *Saccharomyces cerevisiae* PDC1 and ADH1 genes during wine fermentation. *Microbial Diversity 2011 SIMTREA, Milano 26-28 Ottobre 2011*, p. 175.

**SIMTREA - The second International conference on microbial diversity 2013 - Microbial Interactions in Complex Ecosystems, MD 2013, 23-25 October 2013, Torino**

- **Oro L., Comitini F., Canonico L., Ciani M.** Yeasts as biological agents to control moulds and filamentous fungi: study in vitro and in vivo. *Microbial Diversity 2013*, p. 335-336.
- **Comitini F., Oro L., Canonico L., Ciani M.** Antimicrobial activity of *Metschnikowia pulcherrima* in winemaking. *Microbial Diversity 2013*, p. 324-325.
- **Canonico L., Oro L., Comitini F., Ciani M.** Yeast interactions in controlled mixed wine fermentation. *Microbial Diversity 2013*, p. 314-315.
- **Canonico L., Ciani M., Oro L., Comitini F.** Study on the dominance of starter strains during craft beer bottle fermented. *Microbial Diversity 2013*, p. 275.

**Environmental Sustainability and Food Security, Potenza, 17-19 June 2014**

- **Oro L., Comitini F., Canonico L., Ciani M.** Effect of *Kluyveromyces wickerhamii* and *Wickerhamomyces anomalus* as anti-Brettanomyces yeasts during wine fermentation. (Oral presentation abstract p. 19)
- **Canonico L., Ciani M., Oro L., Comitini F.** Molecular typing of *Torulaspora delbrueckii* strains. (Poster p.47)
- **Comitini F., Canonico L., Oro L., Ciani M.** Sequential mixed fermentation using non-*Saccharomyces* yeasts for the reduction of alcohol content in wine. (Poster p.52)

**OIV Congress - 37<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine, Mendoza, Argentina, 9-14 November 2014**

- **Ciani M., Canonico L., Oro L., Comitini F.** Sequential fermentation using non- *Saccharomyces* yeasts for the reduction of alcohol content in wine. In: *37<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine*. P. 172-173, ISBN: 9791091799331.

**15th International Belgian Brewing Conference Chair J. De Clerck XV, Leuven, Belgio, 6-8 September 2015**

- **Canonico L., Oro L., Comitini F.; Ciani M.** *Torulaspora delbrueckii* to improve the bioflavour and reduce the ethanol



content in beer. Belgian Brewing Conference Chair J. De Clerck XV. The beers of tomorrow.

**ISSY – 32nd International Specialized Symposium on Yeasts (ISSY). 13–17 September 2015. Perugia, Italy.**

- **Oro L., Comitini F., Canonico L., Ciani M.** Survey, molecular characterization and comparison of *Brettanomyces bruxellensis* strains coming from grape surfaces and winery. In: Book of Abstracts of 32<sup>nd</sup> International Specialized Symposium on Yeasts (ISSY). Yeast biodiversity and biotechnology in the Twenty-first century.
- **Canonico L., Comitini F., Oro L., Ciani M.** Use of immobilized non-*Saccharomyces* yeasts for the reduction of alcohol content in wine. In: Book of Abstracts of 32<sup>nd</sup> International Specialized Symposium on Yeasts (ISSY). Yeast biodiversity and biotechnology in the Twenty-first century.
- **Canonico L., Comitini F., Oro L., Ciani M.** Contribution of *Torulaspora delbrueckii* yeast in mixed fermentation with different commercial starter strains *Saccharomyces cerevisiae* to improve the quality of craft beer. In: Book of Abstracts of 32<sup>nd</sup> International Specialized Symposium on Yeasts (ISSY). Yeast biodiversity and biotechnology in the Twenty-first century.

**SIMTREA - 3rd International Conference on Microbial Diversity: THE CHALLENGE OF COMPLEXITY, 27 – 29 October 2015. Perugia, Italy.**

- **Oro L., Canonico L., Comitini F., Ciani M.** Occurrence and distribution of *Brettanomyces bruxellensis* in wine environment. *Microbial Diversity 2015, The challenge of complexity, MD 2015*, p. 243.

**12th International Trends in brewing, Ghent, Belgium, 3-7 April 2016**

- **Canonico L., Agarbati A., Comitini F., Oro L., Ciani M.** The influence of *Torulaspora delbrueckii* in mixed fermentation using different *Saccharomyces cerevisiae* starter strains.
- **Canonico L., Agarbati A., Comitini F., Oro L., Ciani M.** Beer production by *Torulaspora delbrueckii*: a new approach for the bioflavour enhancement and ethanol reduction.
- **Agarbati A., Canonico L., Comitini F., Oro L., Ciani M.** Influence of non-conventional yeasts on aromatic profile in Italian Grape Ale.

**Partecipazione a Convegni Nazionali:**

**Enoforum - Arezzo Fiere e Congressi 3-5 maggio 2011**

- **Oro L., Gobbi M., Comitini F., Domizio P., Lencioni L., Romani C., Mannazzu I., Ciani M.** *Influenza delle modalità di inoculo sulle fermentazioni miste controllate con lieviti Saccharomyces e non-Saccharomyces. (Poster n.59 pag. 105)*
- **Comitini F., Gobbi M., Oro L., Ciani M.** *Kluyveromyces wickerhamii e Pichia anomala per il controllo dei lieviti Dekkera/Brettanomyces in vinificazione. (Poster n.61 pag. 106)*

**SIMTREA (Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale) III CONVEGNO NAZIONALE Bari, 26-28 giugno 2012**

- **Oro L., Comitini F., Ciani M.** *Evaluation of the killer effect determined by Kluyveromyces wickerhamii and Wickerhamomyces anomalus on the wine spoilage yeast Brettanomyces/Dekkera. (Poster AL.44 pag. 131)*

**Enoforum - Arezzo Fiere e Congressi 7-9 maggio 2013**

- **Oro L., Comitini F., Canonico L., Ciani M.** *Indagine microbiologica e citofluorimetrica per valutare l'effetto killer indotto da Kluyveromyces wickerhamii e Wickerhamomyces anomalus su Brettanomyces spp.*
- **Comitini F., Oro L., Canonico L., Ciani M.** *Azione antimicrobica di Metschnikowia pulcherrima in vinificazione.*
- **Canonico L., Comitini F., Oro L., Ciani M.** *Valutazione delle condizioni di aerobiosi-anaerobiosi sull'attività fermentativa di Torulaspora delbrueckii.*
- **Canonico L., Ciani M., Oro L., Comitini F.** *Caratterizzazione molecolare intraspecifica di Torulaspora delbrueckii.*

**Enoforum - Vicenza Centro Congressi 5-7 maggio 2015**

- **Oro L., Comitini F., Ciani M.** *Attività antimicrobica di Kluyveromyces wickerhamii e Wickerhamomyces anomalus contro Brettanomyces bruxellensis in vino.*
- **Comitini F., Canonico L., Oro L., Ciani M.** *Impiego di lieviti non-Saccharomyces per la riduzione del contenuto alcolico dei vini.*

**Partecipazione a Workshop:**

**BIORAD** 8 giugno 2011 Ancona

Workshop Speed<sup>3</sup> Protein 2011 tenutasi presso Facoltà di Medicina e Chirurgia-Polo Murri.



*The use of JMP in teaching and research* 29 ottobre e 6 novembre 2013, tenutosi presso Facoltà di Agraria, Università Politecnica delle Marche, Ancona.

**Partecipazione a corsi di Formazione:**

**APRE (Agenzia per la promozione della Ricerca Europea) 18-05-2011**

Il programma PEOPLE: come scrivere una proposta Marie Curie individuale di successo

**Corso** – Convegno “ L'intervento a scuola su DSA e BES” tenutosi a Civitanova Marche dal 7 al 9 luglio 2016 per un totale di 22 ore formative.

**Corso ECDL - IT SECURITY** tenutosi in Ancona 22 Aprile 2017

**Corso di formazione sulla sicurezza**, formazione generale e specifica, rischio medio, Art.37 D.Lgs 81/2008 tenutosi presso l'Istituto Comprensivo “Mestica” di Cingoli, nei giorni 10-13-16-19 aprile 2018.

**Correlatrice alle seguenti tesi di Laurea:**

- 1) *Analisi trascrittomiche via Real Time PCR per lo studio dell'espressione del gene KpBGL2. Marzo 2013*
- 2) *Individuazione e silenziamento del gene KpBGL2 codificante la tossina killer in *Tetrapisispora phaffii*. Marzo 2013*
- 3) *Studio dell'azione antifungina di lieviti in vitro e in vivo su varie matrici alimentari. Luglio 2013*
- 4) *Caratterizzazione degli effetti indotti dalle zimocine kwkt e pikt nei lieviti alterativi *Brettanomyces/Dekkera*. Febbraio 2014*
- 5) *Valutazione dell'attività antimicrobica di *Metschnikowia pulcherrima* in vinificazione. Luglio 2014*
- 6) *Lieviti come agenti di biocontrollo in pre e post-raccolta su fragole e ciliegie. Luglio 2014*
- 7) *Produzione delle zimocine anti-Brett Pikt e Kwkt: scale-up ed ottimizzazione del processo. Luglio 2015*
- 8) *Ricerca di *Brettanomyces bruxellensis* in vigneto, isolamento dalla bacca dell'uva e caratterizzazione molecolare. Luglio 2015*
- 9) *Effetto di *Kluyveromyces wickerhamii* e *Wickerhamomyces anomalus* come lieviti anti-brettanomyces spp. in vinificazione. Luglio 2015*