

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM VITAE**



**Informazioni personali**

Nome / Cognome **Maria Chiara Di Meo**

Indirizzo

Telefono

E-mail

Cittadinanza

Data di nascita

## Esperienza lavorativa

Date	Marzo 2024 - In corso
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Incarico di Docenza a contratto</b> Corso di Laurea di Tecnologie Alimentari per le produzioni dolciarie (LP02).
Principali attività e responsabilità	Insegnamento: Procedure di controllo igienico degli alimenti, 6 CFU – 48 ore. Attività didattica.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi Del Sannio (BN)
Tipo di azienda o settore	Dipartimento di Scienze e Tecnologie
Date	Gennaio 2024 – in corso
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Attività di docenza percorso “Giardiniera d'arte per giardini e parchi storici” (Giardiniera d'Arte)</b>
Principali attività e responsabilità	Docenza
Nome e indirizzo del datore di lavoro	FO.SVI.TER. s.r.l. – Benevento - Progetto finanziato da Unione Europea, Ministero Della Cultura e Regione Campania
Tipo di azienda o settore	Ente di Formazione
Date	25/10/2023 – marzo 2024
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Attività di docenza percorso “MANUTENTORE DEL VERDE” -Regione Campania</b>
Principali attività e responsabilità	Docenza
Nome e indirizzo del datore di lavoro	FO.SVI.TER. s.r.l. - Benevento
Tipo di azienda o settore	Ente di Formazione
Date	Marzo 2023-Giugno 2023
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Incarico di Docenza a contratto</b> Corso di Laurea di Tecnologie Alimentari per le produzioni dolciarie (LP02).
Principali attività e responsabilità	Insegnamento: Schema di classificazione dei processi e dei prodotti, 6 CFU – 48 ore. Attività didattica.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi Del Sannio (BN)
Tipo di azienda o settore	Dipartimento di Scienze e Tecnologie
Date	2023
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Incarico di Coordinamento Attività di progetto ministeriale presso Dipartimento di Scienze e Tecnologie -Università degli Studi del Sannio (BN)</b>

Principali attività e responsabilità	Progetto: "IO SONO ORIGINALE 2019-2023 Linea di azione A - iniziative di sensibilizzazione dei cittadini sulla tutela della proprietà industriale e sulla prevenzione e contrasto del fenomeno contraffattivo - Ministero dello Sviluppo Economico DGTPI-UIBM, già DGLC – UIBM - DD 2.9.2019"
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Associazione Movimento Consumatori APS, Roma
Date	Settembre 2022 – Dicembre 2022
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Incarico di Docenza a contratto</b> Corso di Laurea di Tecnologie Alimentari per le produzioni dolciarie (LP02).
Principali attività e responsabilità	Insegnamento: Controllo dei processi di produzione, 6 CFU – 48 ore. Attività didattica.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi Del Sannio (BN)
Tipo di azienda o settore	Dipartimento di Scienze e Tecnologie
Date	01 Aprile 2022 – 01 Aprile 2024
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Assegno di Ricerca</b> - Settore scientifico disciplinare VET/01
Principali attività e responsabilità	Formulazione e caratterizzazione delle diete di ovini allevati nelle aziende partner del progetto O.Ri.delSannio, valutazione morfofunzionale della ghiandola mammaria e valutazione della qualità nutrizionale e funzionale del latte e dei formaggi".
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi Del Sannio (BN)
Tipo di azienda o settore	Dipartimento di Scienze e Tecnologie
Date	03/10/2022 al 09/03/2023
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Attività di docenza percorso GAGI Tecnico del controllo e della qualità alimentare- cod. G-7167 -Regione Campania</b>
Principali attività e responsabilità	Docenza
Nome e indirizzo del datore di lavoro	FO.SVI.TER. s.r.l. - Benevento
Tipo di azienda o settore	Ente di Formazione
Date	A.A. 2023-2024
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Culture della materia SSD VET/01 ANATOMIA DEGLI ANIMALI DOMESTICI</b>
Principali attività e responsabilità	Insegnamenti: Morfofisiologia e Benessere degli Animali Domestici, Biotecnologie Applicate alle Risorse Alimentari e Qualità e Tecniche di Produzioni Alimentari.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi Del Sannio (BN)
Tipo di azienda o settore	Dipartimento di Scienze e Tecnologie

Date	Gennaio 2021 -Aprile 2021
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Assegnista per lo svolgimento di attività di tutorato</b>
Principali attività e responsabilità	Attività di supporto didattico nella realizzazione di Percorsi per le Competenze Trasversali e di Orientamento (PCTO) destinati agli studenti degli ultimi anni delle Scuole Superiori, attività di supporto informativo e tutoriale a studenti partecipanti ai PCTO attraverso le attività specificate concordate con i docenti dei corsi, attività generiche individuate, di volta in volta, sulla base di specifiche esigenze organizzative e funzionali per la realizzazione dei percorsi individuati nel PCTO.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi Del Sannio (BN)
Tipo di azienda o settore	Dipartimento di Scienze e Tecnologie
Date	2 luglio 2018 -31 ottobre 2018
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Analista Controllo Qualità</b>
Principali attività e responsabilità	Analisi chimico fisiche e microbiologiche di laboratorio, analisi del processo produttivo, valutazione del rischio chimico, fisico e biologico.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Stabilimento <b>Parmalat</b> , Piana di Monte Verna (CE)
Tipo di azienda o settore	Azienda alimentare, settore chimico-biologico e microbiologico
Date	04-12-2017/ 04-06-2018
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Stage</b>
Principali attività e responsabilità	Analisi chimico-fisiche-microbiologiche sul latte e sulla panna, controllo qualità
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Parmalat</b> , Stabilimento di Piana di Monte Verna (Ce)
Tipo di azienda o settore	Alimentare, Chimico e Biologico
Date	01-04-2017 / 01-10-2017
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Tirocinio volontario</b>
Principali attività e responsabilità	Lettura pap-test e thin-prep, citologici
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Asl Caserta</b> , Distretto di Marcianise, Laboratorio di citopatologia

Tipo di azienda o settore	Sanitario
Date	01-09-2016/ 31-05-2017
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Tirocinio Formativo</b>
Principali attività e responsabilità	Attività di laboratorio (controllo qualità, analisi chimiche e analisi al NIR di proteine, grassi, ceneri, ADF, NDF, amido, umidità), analisi micotossine nei mangimi.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Azienda Mangimi Liverini S.p.A. Telese Terme (BN)</b>
Tipo di azienda o settore	Settore agro-alimentare e zootecnico, mangimistico
<b>Istruzione e formazione</b>	
Date	1 Dicembre 2018 – 28 febbraio 2022
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e la Salute (Dottorato Industriale POR-FSE 2014/2020)– SSD VET/01</b>
Principali attività e responsabilità	Attività di laboratorio, svolgimento di esperimenti in ambito alimentare e controllo qualità, esperimenti in biologia animale (suini, bovini), risorse alimentari (estrazione di molecole bioattive da matrici vegetali e scarti agroalimentari tramite HPLC e vari metodi estrattivi), valutazione del benessere animale (analisi metabolica e ormonale di bovine in lattazione tramite saggi Elisa) ed attività di supporto agli studenti nello svolgimento delle attività di tesi e tirocinio. <b>Periodo all'estero presso IBNA in Balotesti (National Research and Development Institute for Biology and Animal Nutrition) (Romania).</b> Tesi dal titolo: Production of sustainable functional feed: effects on animal welfare, nutraceutical quality of production and consumer health.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi Del Sannio (BN) - Azienda Mangimi Liverini (BN) – IBNA Balotesti (ROMANIA)
Tipo di azienda o settore	Qualità dei prodotti alimentari, Benessere Animale, Analisi funzionale degli alimenti, Biologia Animale
Data	Febbraio 2018
Titolo della qualifica	<b>Abilitata alla professione di Biologo presso Università degli Studi Del Sannio (BN)</b>
Date	Settembre 2015- Luglio 2017
Titolo della qualifica	<b>Laurea Magistrale in Biologia (LM-6)</b>
Nome e tipo d'organizzazione	<b>Università degli Studi del Sannio (BN)</b>
Voto	110/110 e lode con menzione accademica

Principali materie /abilità professionali oggetto dello studio	Basi genetiche delle malattie, fisiopatologia, bioinformatica avanzata, biochimica applicata e clinica, fisiologia umana, biologia dello sviluppo, microbiologia e virologia, qualità degli alimenti, biologia molecolare applicata alla diagnostica, basi farmacologiche delle terapie, fisica applicata alla biologia, attività di laboratorio.
Titolo della tesi	<b>“Influenza sulla qualità del latte di differenti forme di somministrazione della razione alimentare in vacche in lattazione”</b>
Data	Settembre 2012- Luglio 2015
Titolo della qualifica	<b>Laurea Triennale in Scienze Biologiche</b>
Nome e tipo d'organizzazione	<b>Università degli Studi del Sannio (BN)</b>
Voto	110/110 e lode con menzione accademica
Principali materie /abilità professionali oggetto dello studio	Attività di laboratorio, analisi citologiche e istologiche, biologia molecolare, patologia, controllo qualità, tecniche di laboratorio (Pcr, spettrofotometria, cromatografia, real time pcr, ecc), biochimica, microbiologia, genetica.
Titolo della tesi	<b>“MicroRNA: nuovi biomarcatori nella diagnosi del cancro del colon retto”</b>
Data	2007/2008-2011/2012
Titolo della qualifica	<b>Maturità classica</b>
Nome e tipo d'organizzazione	Liceo classico “Cneo Nevio” Santa Maria Capua Vetere (CE)
Voto	87/100
Principali materie /abilità professionali oggetto dello studio	Conoscenza delle lingue latino e greco, filosofia, storia, geografia astronomica, letteratura italiana e inglese, matematica, fisica, chimica, biologia, storia dell'arte.

## ATTESTATI E CERTIFICAZIONI

Attestato di frequenza e competenza	<b>Corso di Medicina Nutrizionale e Metabolomica. European Institute of Molecular Medicine.</b>
Data	Gennaio 2023
Attestato di frequenza e competenza	<b>Comitato scientifico del Congresso "Il Microbiota, la dieta mediterranea e la salute dell'individuo oggi alle soglie del terzo millennio: Gut and beyond nell'ottica del One Health". Ordine dei Medici di Caserta (CE). Evento Lega Italiana per la Lotta contro i tumori.</b>
Data	21 Dicembre 2023
Attestato di frequenza e competenza	<b>Scienze e tecnologie applicate agli animali utilizzati a fini scientifici Corso di Formazione per il personale con le funzioni A-B-C-D (Zebrafish e altri pesci). Università di Napoli Federico II.</b>
Data	Dicembre 2023
Attestato di frequenza e competenza	<b>Scienze e tecnologie applicate agli animali utilizzati a fini scientifici Corso di Formazione per il personale con le funzioni A-B-C-D (Topo - Ratto). Università di Napoli Federico II.</b>
Data	Maggio - Giugno 2023
Attestato di frequenza e competenza	Certificazione informatica <b>EIPASS</b>
Data	28 Febbraio 2020
Argomenti trattati	Sicurezza informatica, Foglio di calcolo, Presentazione, elaborazione testi, comunicare e collaborare in rete, navigare e cercare informazioni sul web, i fondamenti dell'ICT.
Attestato di frequenza e competenza	Certificazione <b>Livello di Inglese C1</b>
Data	9 Giugno 2020
Argomenti trattati	Writing, Reading and Listening
Attestato di frequenza e competenza	Corso di 200 ore. Certificazione <b>Skill LIM</b>
Data	6 Marzo 2020
Argomenti trattati	Strumentazione Hardware, software e didattica per l'utilizzo della lavagna interattiva multimediale.
Attestato di frequenza e competenza	Partecipazione al corso di formazione tecnico pratico di 20 ore: <b>Consulente per l'igiene degli alimenti e gestione del sistema H.A.C.C.P</b>

Data	Marzo 2017
Argomenti trattati	Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Stesura manuale di autocontrollo, identificazione dei CCP e monitoraggio, Analisi chimico-fisiche e microbiologiche, cenni di legislazione, regimi fiscali e documenti contabili.
Attestato di frequenza e competenza	<b>Partecipazione all'assemblea dei Presidenti LILT</b> e alla conferenza stampa di presentazione della Campagna Nazionale Nastro Rosa 2017 della LILT (Roma)
Data	29 Settembre 2017
Argomenti trattati	Tumori al seno, Prevenzione.
Attestato di frequenza e competenza	<b>Attestato di formazione del personale alimentarista</b> (Operatore del settore alimentare categoria A): corso di formazione di base di 12 ore svolto in modalità FAD.
Data	17 Novembre 2017
Argomenti trattati	Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, applicazione delle norme igienico-sanitarie nella manipolazione e produzione di alimenti deteriorabili, HACCP.



Attestato di frequenza e competenza	<b>Corso di formazione sulla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro</b> (Azienda Parmalat Piana di Monte Verna (CE))
Data	Novembre 2017
Argomenti trattati	Decreto legislativo 81/08, Testo di legge 626/94, manipolazione delle attrezzature, dispositivi di protezione individuali e collettivi, misure di prevenzione e protezione, valutazione dei rischi
<b>Capacità e competenze personali</b>	
Madrelingua	<b>Italiano</b>
Altre lingue	<b>Inglese (Level C1) e Francese scolastico</b>
Capacità di lettura	Ottima
Capacità di scrittura	Ottima
Capacità di espressione orale	Ottima
Capacità e competenze relazionali	Attitudine al lavoro di gruppo; buona capacità di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro, capacità sviluppate durante le varie attività formative. Ottime capacità relazionali sviluppate in anni di attività sportiva (tennis, nuoto, palestra) e di gruppo. Ottima abilità comunicativa determinata da un carattere socievole e sempre aperto a nuove conoscenze con spiccata voglia di apprendere.
Capacità e competenze organizzative	Capacità di organizzare autonomamente le diverse attività e di rispettare scadenze ed obiettivi, ottimizzando i tempi e gestendo i compiti assegnati secondo le diverse priorità. Esperienza attuale di volontariato presso LILT (lega italiana lotta contro i tumori). Esperienza di laboratorio nell'ambito della biologia molecolare e della nutrizione e benessere animale. Partecipazione a convegni nazionali ed internazionali e a progetti finanziati dal Ministero MIPAAF in ambito agroalimentare.
Capacità e competenze tecniche	TECNICHE DI LABORATORIO : Western blot, Southern blot, tecniche di immunofluorescenza, colture cellulari, acquisite durante le attività di tirocinio. Estrazione di RNA (da sangue e cellule in coltura) e DNA e RT-PCR, Elettroforesi su gel di agarosio. Tecniche immunoistochimiche e colorazioni. Saggi ELISA su siero di bovine per analisi dello stato di benessere animale. Misurazione glucosio e trigliceridi. Saggi attività antiossidante (DPPH), saggio flavonoidi, saggio del contenuto di polifenoli totali in matrici alimentari e vegetali (Folin-Ciocalteu). Valutazione quali-quantitativa di molecole funzionali presenti negli alimenti tramite HPLC e valutazione della composizione in acidi grassi tramite GC. Analisi chimico-nutrizionale sui prodotti destinati all'alimentazione animale (NIR System e Metodo AOAC). Analisi chimiche e microbiologiche sul vino. Tecniche istologiche e immunoistochimiche su tessuti biologici.

Ottime conoscenze dei regolamenti comunitari per la realizzazione, implementazione e applicazione dei manuali di autocontrollo per le imprese alimentari (HACCP).

Capacità e competenze informatiche	SISTEMI OPERATIVI: Windows ,Microsoft Office Professional XP , Access, Excel, Outlook, PowerPoint, Publisher, Word.
	Browser: Microsoft internet explorer, mozilla firefox, google chrome
	Capacità di effettuare ricerche bibliografiche anche avvalendosi di banche dati (genbank,embl,ncbi,david) e reti informatiche. Software statistici GraphPad e programmazione in R.
Patente	B
Attività Scientifiche	<p><b>Corso di Formazione per il personale con le funzioni A-B-C-D – Topo, Ratto, Zebrafish e altri pesci</b> (Scienze e tecnologie applicate agli animali utilizzati a fini scientifici) Giugno, Dicembre 2023. University of Naples Federico II, Italy.</p> <p><b>Partecipazione al Workshop on Experimental Design for Animal Experiments</b> June 28 th – 29 th 2023 University of Naples Federico II, Italy.</p> <p><b>Componente del Comitato scientifico del Convegno Regionale LILT</b> (Lega Italiana Lotta Contro i Tumori): “La Prevenzione oggi: è l’olio d’oliva”. Dipartimento di Scienze e Tecnologie. Università degli Studi del Sannio (BN).30 Marzo 2023.</p> <p><b>Invited Speaker alla Conferenza internazionale "GLOBAL STRATEGY FOR THE CONSERVATION AND USE OF FRUIT TREE GENETIC RESOURCES – GENUINE 2023"</b>. Benevento, 30 - 31 Gennaio 2023.</p> <p><b>Componente della Commissione organizzativa della Conferenza internazionale "GLOBAL STRATEGY FOR THE CONSERVATION AND USE OF FRUIT TREE GENETIC RESOURCES – GENUINE 2023"</b>. Benevento, 30 - 31 Gennaio 2023.</p> <p><b>Componente del Comitato Scientifico e Organizzativo LILT</b> (Lega Italiana Lotta Contro i Tumori) CASERTA.</p> <p><b>Componente Gruppo di Lavoro del Progetto NeroaMetà</b> - L'allevamento di TGAA Casertana e Nero a metà nell'Alto Tammaro: tra Biodiversità, Benessere, Qualità e Stagionatura dei Salumi e Prosciutti -Determina n. 8 del 05/02/2021 GAL Alto Tammaro-Titerno - PSR CAMPANIA 2014 – 2020 - MISURA 19 PSR CAMPANIA 2014 – 2020 - MISURA 19 –Sviluppo locale di tipo partecipativo – LEADER - Sottomisura 19.2 - Tipologia di intervento 19.2.1 “Strategia di Sviluppo Locale” - Misura 16.1.- Azione 2 “Sostegno ai Progetti Operativi di Innovazione (POI)”. Responsabile Tecnico Scientifico del Progetto: Prof. Ettore Varricchio.</p> <p><b>Componente Gruppo di Lavoro del Progetto RossoPiccante</b> - Modelli innovativi di suinicoltura sostenibile di precisione per la produzione della salsiccia Rosso Piccante di Castelpoto - Graduatoria definitiva approvata con verbale di CDA DEL 25/02/2021 PSR CAMPANIA 2014 – 2020 - GAL TABURNO-FORTORE - Programma Di Sviluppo Rurale per La Campania 2014-2020 Misura 19 - Sviluppo Locale Di Tipo Partecipativo – Leader 16.1.1. Responsabile Tecnico Scientifico del Progetto: Prof. Ettore Varricchio.</p> <p><b>Componente Gruppo di Lavoro del Progetto I.De.A.Cacio</b> - Innovazione delle tecniche di allevamento e processo produttivo per la valorizzazione del Caciocavallo Podolico dei Monti Picentini - delibera n. 372020 del 04.12.2020 del C.d.A. del GAL ATS AISL Irpinia Sannio - PSR Campania 2014-2020 MISURA 19 – Sviluppo Locale di tipo partecipativo LEADER MISURA 16</p>

– Sottomisura 16.1 – Intervento 16.1.1 Azione 2: Sostegno ai progetti Operativi di Innovazione (POI). Responsabile Tecnico Scientifico del Progetto: Prof. Ettore Varricchio.

## Contributi in atti di convegno

Maria Chiara Di Meo, Lucianna Maruccio, Vittorio Mandrone, Daniela Giaquinto, Antonio Palladino, Elena De Felice, Antonella Pesce, Armando Zarrelli, Paolo De Girolamo, Ettore Varricchio. Effects of functional feed on morpho-functional characteristics and antioxidant capacity in finishing pigs. **Congresso Nazionale Morfologi Veterinari – 76° convegno Federazione SISVET.** 21-23 Giugno 2023.

Lucianna Maruccio, Danilo D'Avino, Fabio Cattaneo, Maria Chiara Di Meo, Ida Cerqua, Patrick Schädel, Elisabetta Granato, Armando Ialenti, Oliver Werz, Fiorentina Roviezzo, Paolo de Girolamo and Antonietta Rossi. Bleomycin-induced lung fibrosis in mice: morphological differences between male and female. **Congresso Nazionale Morfologi Veterinari – 76° convegno Federazione SISVET.** 21-23 Giugno 2023.

Di Meo Maria Chiara, Salzano Angela, Zarrelli Armando, Varricchio Ettore. Effects of feeding supplemented with *Olea europaea* L. polyphenols on plasma fatty acid profile in lactating Holstein-Friesian cows. **Short Oral Communication** al congresso **Polyphenols Applications 2022.** 28-30 settembre 2022.

Maria Chiara Di Meo, Angela Michela Immacolata Montone, Francesca Garofalo, Ettore Varricchio, Federica Corrado. Influenza del pascolo delle pendici del monte mutria sulla qualità del latte e formaggio di pecora. **Poster al XXI Congresso Nazionale SIDILV 2022.** 7-9 settembre 2022.

Izzo F., Langella A., Gatta D., Germinario C., Grifa C., D'Antonio M., Di Meo M.C., Varricchio E., Salzano L., Lotrecchiano G., Saldutto P., Mercurio M. Pathological biomineralization: compositional and morphological classification of human urinary stones from Campanian region (southern Italy). **Congresso SIMP/SGI.** 19-21 settembre 2022.

Licaj I., Di Meo M.C., Marra M., Rocco M. Roots resistance of modern and ancient wheat seedlings varieties under drought stress: changes in physiology and agronomic traits. **2nd Global Conference on Plant Science and Agricultural Research & Global Conference on Food Science and Nutrition.** 24-26 March 2022.

Maria Chiara Di Meo, Giuseppa Anna De Cristofaro, Antonio Palladino, Daniela Giaquinto, Tiziana Zotti, Marina Paolucci, Ettore Varricchio (2021). Characterization and antioxidant activity of bioactive molecules extracted from *Olea europaea* leaves. **Short Oral Communication** al congresso: **Polyphenols Applications 2021.** 22-24 settembre 2021.

Varricchio E, Coccia E, Orso G, Imperatore R, Di Meo M C, Maruccio L, Esposito V, Paolucci M, (2019). Effects of bioactive molecules on alveolar macrophages and gastrointestinal tract of *Sus Scrofa*. **Congresso Nazionale Morfologi Veterinari – 73° convegno Federazione SISVET – Olbia, (Sardegna) 19-22 giugno 2019.**

## Publicazioni Scientifiche

### Articoli in rivista

1. Licaj, I., Germinario, C., Di Meo, M. C., Varricchio, E., & Rocco, M. (2024). The physiology and anatomy study in leaves of Saragolla and Svevo wheat cultivars under polyethylene glycol-simulated drought stress. *Functional Plant Biology*, 51(2). <http://dx.doi.org/10.1071/FP23151>
2. Di Meo, M. C., Giacco, A., Zarrelli, A., Mandrone, V. M., D'Angelo, L., Silvestri, E., De Girolamo, P. & Varricchio, E. (2023). Effects of *Olea europaea* L. Polyphenols on the

- Animal Welfare and Milk Quality in Dairy Cows. *Animals*, 13(20), 3225. <https://doi.org/10.3390/ani13203225>
3. Fosso E., Leo M., Muccillo L., Mandrone V.M., Di Meo M. C., Molinario A., Varricchio E., Sabatino L. Quercetin dual mode of action to counteract the Sp1-miR-27a axis in colorectal cancer cells. *Antioxidants* 2023. DOI: 10.3390/antiox12081547
  4. Di Meo M.C. §, Salzano A. §, Zotti T., Palladino A., Giaquinto D., Maruccio L., Romanucci, R., Rocco M., Zarrelli A., D' Occhio M., Campanile G., Varricchio E. Plasma fatty acid profile in Italian Holstein-Friesian dairy cows supplemented with natural polyphenols from the olive plant *Olea europaea* L. *Veterinary and Animal Science*. 2023.
  5. Licaj I., Di Meo MC, Fiorillo A., Samperna S., Marra M., Rocco M. Comparative Analysis of the Response to Polyethylene Glycol-simulated drought stress in roots from Seedlings of "Modern" and "Ancient" Wheat Varieties. *Plants*. 2023.
  6. Liberti D., Imbimbo P., Giustino E., D'Elia L., Ferraro G., Casillo A., Illiano A., Pinto, G., Di Meo MC, Alvarez-Rivera G., Corsaro M., Amoresano A., Zarrelli A., Ibañez E., Merlino A., Monti D.M. Inside out *Porphyridium cruentum*: beyond the conventional biorefinery concept. *ACS Sustainable Chemistry & Engineering* 2022.
  7. Izzo F., Langella A., Germinario G., Grifa C., Varricchio E., Di Meo M.C., Salzano L., Lotrecchiano, G., Mercurio M. Morpho-constitutional classification of urinary stones as prospective approach for the management of human pathological biomineralization: new insights from southern Italy. *Minerals*. 2022.
  8. Di Meo M.C., Izzo F., Rocco M., Zarrelli A., Mercurio M., Varricchio E. Mid-Infrared spectroscopic characterization of bioactive molecules of *Olea europaea* leaves from selected Italian cultivars. *Infrared Physics & Technology*. 2022. <https://doi.org/10.1016/j.infrared.2022.104439>
  9. Angela Salzano §, Maria Chiara Di Meo §, Nunzia D'Onofrio, Giovanna Bifulco, Alessio Cotticelli, Francesca Licitra, Antonio Iraci Fuintino, Giuseppe Cascone, Maria Luisa Balestrieri, Ettore Varricchio, Giuseppe Campanile. Breed and feeding system impact the bioactive anti-inflammatory properties of bovine milk. *Int. J. Mol. Sci.* 2022, 23, 11088. <https://doi.org/10.3390/ijms231911088>
  10. Afef Ladhari, Armando Zarrelli, Maria Chiara Di Meo, Mouldi Ghannemd, Mehdi Ben Mimoun. Physiological mechanisms and adaptation strategies of *Lactuca sativa* L. in response to *Olea europaea* L. and *Ficus carica* L. allelochemicals. *South African Journal of Botany*. 2022. <https://doi.org/10.1016/j.sajb.2022.01.002>
  11. Maria Chiara Di Meo, Giuseppa Anna De Cristofaro, Roberta Imperatore, Mariapina Rocco, Daniela Giaquinto, Antonio Palladino, Tiziana Zotti, Pasquale Vito, Marina Paolucci, and Ettore Varricchio. Microwave-Assisted Extraction of Olive Leaf from Five Italian Cultivars: Effects of Harvest-Time and Extraction Conditions on Phenolic Compounds and In Vitro Antioxidant Properties. *ACS Food Science & Technology*. 2021. doi: 10.1021/acsfoodscitech.1c00227
  12. Mercurio, M., Izzo, F., Gatta, G. D., Salzano, L., Lotrecchiano, G., Saldutto, P., Germinario, C., Grifa, C., Varricchio, E., Carafa, A., Di Meo, M. C., & Langella, A. (2021). May a comprehensive mineralogical study of a jackstone calculus and some other human bladder stones unveil health and environmental implications?. *Environmental geochemistry and health*. doi: 10.1007/s10653-021-01083-x
  13. M. C. Di Meo, G. Orso, W. Nardone, C. Lavorgna, M. Rocco, E. Varricchio. Sulle pendici meridionali del Monte Mutria: tra biodiversità e prati-pascolo. *Rivista di Agraria*. 14 febbraio 2021.

<b>Premi scientifici</b>	<p>Premio di <b>Young Researcher Award 2023</b>. International Conference for Award Winners in Engineering, Science and Medicine - INSO 2023.</p> <p>Premio di <b>Best Short Oral Communication</b> al Congresso Internazionale Polyphenols Applications 2021. 22-24 settembre 2021.</p>
<b>Associazioni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membro Attivo della <b>VDGOOD Professional Association</b>. 2023.</li> <li>- Associata all'<b>AMV-APS</b> (Associazione Italiana dei Morfologi Veterinari) nell'anno 2021, 2022, 2023,2024.</li> <li>- Associata alla Società Italiana di Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (<b>S.I.Di.L.V.</b>) nell'anno 2022.</li> </ul>

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo del 30 Giugno 2003, n.196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Curriculum vitae redatto nella forma e ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR n. 445 del 28 dicembre 2000.

**Data**

17/04/2024

**Firma**

