

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM VITAE**



Informazioni personali

Nome / Cognome **Maria Chiara Di Meo**

Esperienza lavorativa

Date	01 Aprile 2022 - 01 Aprile 2023 (in corso)
Lavoro o posizione ricoperti	Assegno di Ricerca - 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	Gennaio 2021 -Aprile 2021
Lavoro o posizione ricoperti	Assegnista per lo svolgimento di attività di tutorato
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	1 Dicembre 2018 ad 28 Febbraio 2022
Lavoro o posizione ricoperti	Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e la Salute (Dottorato Industriale POR-FSE 2014/2020) con periodo all'estero
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. Periodo all'estero presso IBNA in Balotesti (<i>National Research and Development Institute for Biology and Animal Nutrition</i>) (<i>Romania</i>).
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	Controllo qualità, Analisi alimenti, Biologia Animale
Date	2 luglio 2018 -31 ottobre 2018
Lavoro o posizione ricoperti	Analista Controllo Qualità
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 Parmalat , 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	Stage
Principali attività e responsabilità	Analisi chimico-fisiche-microbiologiche sul latte e sulla panna, controllo qualità
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Parmalat , 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	Tirocinio volontario
Principali attività e responsabilità	Lettura pap-test e thin-prep, citologici
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Asl Caserta , Distretto di Marcianise, Laboratorio di citopatologia
Tipo di azienda o settore	Sanitario
Date	01-09-2016/ 31-05-2017
Lavoro o posizione ricoperti	Tirocinio Formativo
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	Azienda Mangimi Liverini S.p.A. Telese Terme (BN)
Tipo di azienda o settore	Settore agro-alimentare e zootecnico, mangimistico
Istruzione e formazione	
Data	Febbraio 2018
Titolo della qualifica	Abilitata alla professione di Biologo presso Università degli Studi Del Sannio (BN)
Data	Settembre 2015- Luglio 2017
Titolo della qualifica	Laurea Magistrale in Biologia (LM-6)
Nome e tipo d'organizzazione	Università degli Studi del Sannio (BN)
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	“Influenza sulla qualità del latte di differenti forme di somministrazione della razione alimentare in vacche in lattazione”
Data	Settembre 2012- Luglio 2015
Titolo della qualifica	Laurea Triennale in Scienze Biologiche
Nome e tipo d'organizzazione	Università degli Studi del Sannio (BN)
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	“MicroRNA: nuovi biomarcatori nella diagnosi del cancro del colon retto”
Data	2007/2008-2011/2012
Titolo della qualifica	Maturità classica
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	Certificazione informatica EIPASS
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 Livello di Inglese C1
Data	9 Giugno 2020
Argomenti trattati	Writing, Reading and Listening
Attestato di frequenza e competenza	Corso di 200 ore. Certificazione Skill LIM
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: Consulente per l'igiene degli alimenti e gestione del sistema H.A.C.C.P
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	Partecipazione all'assemblea dei Presidenti LILT 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	Attestato di formazione del personale alimentarista (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	Corso di formazione sulla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (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
Capacità e competenze personali	
Madrelingua	Italiano
Altre lingue	Inglese (Level C1) e Francese scolastico
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	<p>SISTEMI OPERATIVI: Windows ,Microsoft Office Professional XP , Access, Excel, Outlook, PowerPoint, Publisher, Word.</p> <p>Browser: Microsoft internet explorer, mozilla firefox, google chrome</p> <p>Capacità di effettuare ricerche bibliografiche anche avvalendosi di banche dati (gen bank,embl,ncbi,david) e reti informatiche. Software statistici GraphPad e programmazione in R.</p>
Patente	B
Attività Scientifiche	<p>Componente del Comitato Scientifico e Organizzativo LILT (Lega Italiana Lotta Contro i Tumori) CASERTA.</p> <p>Componente Gruppo di Lavoro del Progetto NeroaMetà - 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-Tirerno - 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>Componente Gruppo di Lavoro del Progetto RossoPiccante - 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>Componente Gruppo di Lavoro del Progetto I.De.A.Cacio - 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 – Sottomisura 16.1 – Intervento 16.1.1 Azione 2: Sostegno ai progetti Operativi di Innovazione (POI). Responsabile Tecnico Scientifico del Progetto: Prof. Ettore Varricchio.</p>
Contributi in atti di convegno	<p>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.</p> <p><u>Maria Chiara Di Meo</u>, Giuseppa Anna De Cristofaro, Antonio Palladino, Daniela Giaquinto, Tiziana Zotti, Marina Paolucci, Ettore Varricchio (2021). Characterization and antioxidant activity of bioactive molecules extracted from <i>Olea europaea</i> leaves. Short Oral Communication al congresso: Polyphenols Applications 2021. 22-24 settembre 2021.</p> <p>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</p>

Scrofa. **Congresso Nazionale Morfologi Veterinari** – 73° convegno Federazione SISVET – Olbia, (Sardegna) 19-22 giugno 2019.

Pubblicazioni Scientifiche

Articoli in rivista

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.

Articoli sottomessi e in sottomissione

1. Izzo F., Langella A., Germinario C., Grifa C., Varricchio E., Di Meo M.C., Salzano L., Lotrecchiano G., Mercurio M. Morpho-constitutional classification of biominerals (human urinary stones) from Campania region (southern Italy) using a conventional spectroscopic approach: dietary, socio-demographic, and environmental risk factors insights. *Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy* (sottomesso)
2. Luongo G., Di Meo M. C., Ladhari A., Di Fabio G., Zarrelli A. A specific class of phenanthrenoid dimers from *Juncus acutus*: which others can be isolated and what are the precursors?. *Molecules* 2022 (sottomesso)
3. Salzano A. §, Di Meo M.C. §, Cotticelli A., Licitra F., Fuintino A., Iannaccone F., Balestrieri M.L., D'Onofrio N., Varricchio E., Campanile G. Influence of the breed and breeding techniques in the functional biomolecules profile in milk and dairy products in dairy cattle. *Molecular Endocrinology and Metabolism* (sottomesso)
4. Di Meo M.C. §, Salzano A. §, Zotti T., Palladino A., Giaquinto D., Romanucci, R., Di Fabio G., Rocco M., Zarrelli A., D' Occhio M., Campanile G., Varricchio E. Effects of diet supplemented with *Olea europaea* L. polyphenols on plasma fatty acid profile in Holstein dairy cows (in sottomissione)
5. 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* (sottomesso)

Associazioni

Associata all'**AMV-APS** (Associazione Italiana dei Morfologi Veterinari) nell'anno 2021, 2022.
Associata alla Società Italiana di Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (**S.I.Di.L.V.**) nell'anno 2022.

Dati personali

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".

Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR n. 445 del 28 dicembre 2000

La sottoscritta Maria Chiara Di Meo attesta la veridicità di quanto riportato nel curriculum e autorizza il trattamento dei propri dati personali.

Data

29/08/2022

Firma

(Maria Chiara Di Meo)