

INFORMAZIONI PERSONALI

Margherita D'Alessandro



📍 Via Cimabue 54, 48018, Faenza (RA), Italia

☎ +39 3397219886

✉ margheri.dalessandr3@unibo.it margheri.dalessandro@studio.unibo.it
margherita.dal@tiscali.it

💬 Skype: margherita.dal_1

Sesso F | Data di nascita 10/05/1994 | Nazionalità Italiana

OCCUPAZIONE DESIDERATA

Particolare interesse per l'ambito della ricerca, sia a livello universitario che aziendale.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Finalista al 3MTC Competition, Unibo Edition 2021 iniziativa lanciata dal Coimbra Group, un network internazionale di cui l'Ateneo fa parte. La Competition propone una sfida agli studenti di dottorato: spiegare in inglese la propria ricerca in 3 minuti a un "pubblico laico intelligente", quindi a un target di non addetti ai lavori.
Video: <https://www.youtube.com/watch?v=GGvYaujXPMI>

**ATTIVITA' DI TRASFERIMENTO
TECNOLOGICO / ESPERIENZA
PROFESSIONALE**

Dal 2019 a oggi

Attività di ricerca svolta nell'ambito di una serie di collaborazioni continuative con **Biosphere S.r.l.** volta all'ottimizzazione biotecnologica dei processi di liofilizzazione e spray-drying su paste cellulari.
(Responsabile scientifico: Prof.ssa Francesca Patrignani).

Dal 2019 a oggi

Attività di ricerca svolta nell'ambito di una serie di collaborazioni continuative con **Bestack (Consorzio Non-Profit Imballaggi In Cartone Ondulato)**, al fine di valutare l'effetto dell'imballaggio sulla shelf-life e sulla qualità microbiologica di prodotti ortofrutticoli e sulla riduzione del ruolo del cartone ondulato nella cross contamination dei prodotti confezionati.

(Responsabile scientifico: Prof.ssa Rosalba Lanciotti.)

2020

Attività di ricerca svolta con **Bondamat S.r.l.** in merito alla caratterizzazione tecnologica di prefermenti selezionati da impiegare nel settore bakery.

(Responsabile scientifico: Prof.ssa Francesca Patrignani).

Da 11/2019 a oggi

Dottorato di ricerca dal titolo "Approcci biotecnologici e molecolari per lo studio di microrganismi GRAS da impiegare per la produzione di alimenti lattiero-caseari funzionali" presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL) dell'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna.

Supervisor: Prof.ssa Francesca Patrignani; Prof.ssa Rosalba Lanciotti; Prof.ssa Lucia Vannini

Da 05/2019 a 06/2019

Collaborazione a scopo di ricerca su incarico della Prof.ssa Rosalba Lanciotti con il gruppo di ricerca guidato dalla Prof.ssa Maria De Angelis del Dipartimento di Scienze del Suolo, Della Pianta e Degli Alimenti (Di.S.S.P.A) dell'Università degli studi di Bari Aldo Moro

Dipartimento di Scienze del Suolo, Della Pianta e Degli Alimenti (Di.S.S.P.A), via G. Amendola 165/a 70126, Bari (Ba), Italia.

Attività di ricerca svolta in collaborazione con il Di.S.S.P.A dell'Università di Bari al fine di caratterizzare le potenzialità applicative di microrganismi d'interesse biotecnologico con il Biolog, strumento all'avanguardia capace di fornire informazioni dettagliate e precise sui principali metabolismi microbici. Tale esperienza è quindi volta all'apprendimento ed al perfezionamento personale di tale tecnica analitica e all'estrapolazione ed interpretazione dei dati ottenuti.

Supervisor: Prof.ssa Maria De Angelis; Prof.ssa Rosalba Lanciotti; Prof.ssa Francesca Patrignani

Da 01/2019 a 12/2019

Vincitrice della Borsa di studio (prot. num. 6105 Rep.147/2018) dal titolo "Meccanismi di risposta di microrganismi di interesse biotecnologico alle alte pressioni di omogeneizzazione" predisposta dalla Prof.ssa Rosalba Lanciotti del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL) dell'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

Campus di Scienze degli Alimenti, P.zza Goidanich 60, 47521, Cesena (FC), Italia.

Borsa di studio della durata di 12 mesi volta alla formazione ed al perfezionamento in ambito microbiologico orientata alla caratterizzazione di diversi microrganismi d'interesse biotecnologico.
Tutor scientifico: Prof.ssa Rosalba Lanciotti

Principali attività svolte

- Studio dell'espressione genica di diversi microrganismi di interesse biotecnologico in seguito al trattamento HPH, attraverso l'impiego di tecniche di caratterizzazione molecolare.
- Attività di trasferimento tecnologico riguardante la messa a punto, ottimizzazione e caratterizzazione della cinetica di rilascio di soluzioni antimicrobiche per il miglioramento della shelf-life di matrici vegetali impiegate per l'alimentazione di insetti.
- Attività di trasferimento tecnologico riguardante la definizione della shelf-life di prodotti ittici trattati ad alta pressione idrostatica.
- Attività di trasferimento tecnologico riguardante la valutazione delle potenzialità applicative attraverso studi di shelf-life di diverse soluzioni di marinatura impiegate per il miglioramento della qualità microbiologica di campioni di carne.
- Caratterizzazione delle potenzialità intrinseche di microrganismi funzionali attraverso studi di digestione gastro-duodenale simulata.

Competenze acquisite

- Analisi di tipo microbiologico: determinazione della presenza/assenza di microrganismi patogeni, studi di shelf-life e di digestione gastro-duodenale simulata, Biolog.
- Analisi di tipo molecolare: estrazione e purificazione di DNA, Elettroforesi, reazione di Retrotrascrizione, PCR, Real-Time PCR.
- Analisi di tipo spettrofotometrico: determinazione della densità ottica e determinazione dell'affinità al carbonio idrato per la valutazione del grado d'idrofobicità.
- Analisi di tipo cromatografico, in particolare Gascromatografia in abbinamento alla Spettrometria di Massa e Microestrazione in fase solida (SPME).
- Analisi di tipo chimico-fisico: definizione dell'umidità finale, della sostanza secca e dell'attività dell'acqua.

Da 04/2018 a 10/2018

Tutor studente-atleta presso la Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria Vicepresidenza di Agraria – Sede di Cesena (Bando di concorso Prot. n. 1108)

Campus di Scienze degli Alimenti, P.zza Goidanich 60, 47521, Cesena (FC), Italia

- Assegno di tutorato (250 ore) per assistenza e supporto di uno studente - atleta frequentante il corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70).
- Sostegno personalizzato volto a semplificare l'introduzione ed il percorso nel corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di tale categoria di studenti, impegnati attivamente con la loro attività agonistica.

Attività o settore Tutor studenti

Gennaio 2018

Tirocinio curriculare (100 ore) – Laboratorio di Microbiologia 2, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL), svolto sotto la supervisione della Prof.ssa Rosalba Lanciotti e del suo gruppo di ricerca

Campus di Scienze degli Alimenti, P.zza Goidanich 60, 47521, Cesena (FC), Italia

- Analisi microbiologiche nell'ambito dello studio delle performance tecnologiche e funzionali di microrganismi di interesse alimentare in rapporto alle variabili chimico-fisiche e compositive delle matrici da trasformare e ai processi di trasformazione adottati.
- L'obiettivo in termini di capacità e conoscenze da acquisire durante il tirocinio ha riguardato l'acquisizione delle competenze necessarie alla caratterizzazione tecnologica e funzionale di microrganismi di interesse biotecnologico.

Attività o settore Laboratorio analisi

04/2017 – 09/2017

Tutor per la Segreteria didattica del Campus di Scienze degli Alimenti presso la Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria Vicepresidenza di Agraria – Sede di Cesena (Bando di concorso Prot. n. 241)

Campus di Scienze degli Alimenti, P.zza Goidanich 60, 47521, Cesena (FC), Italia

- Assegno di tutorato (250 ore) in collaborazione con la Segreteria didattica del Campus di Scienze degli Alimenti volto all'organizzazione didattica dei diversi corsi di laurea.
- Attività di front-office, in qualità di interfaccia tra studenti e struttura formativa in modo da poter offrire un sostegno quanto più funzionale e personalizzato.
- Collaborazione con diversi docenti circa la pubblicizzazione, su diverse piattaforme social-media di seminari, congressi ed altre attività a carattere didattico.

Attività o settore Segreteria didattica

11/2015 – 12/2014

Tirocinio curriculare (125 ore) – Laboratorio analisi AMADORI Assicurazione e Gestione qualità– Gesco Consorzio Coop. Società Coop.

Amadori, Via del Rio, 400, 47522, San Vittore, Cesena (FC), Italia

Tutor scientifico: Prof.ssa Rosalba Lanciotti

- Analisi microbiologiche nell'ambito del controllo qualità di carni avicole.
- Preparazione e gestione dei terreni di coltura.
- Filmazione ed analisi delle acque di lavorazione.
- Elaborazione dei dati raccolti.

Attività o settore Laboratorio analisi

Da 10/2016 a 16/10/2018

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70)

Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, Campus di Scienze degli Alimenti, P.zza Goidanich 60, 47521, Cesena (FC), Italia

- Conseguimento della laurea magistrale il 16/10/2018, con votazione di 110/110 e lode
- Presentazione di un elaborato di tesi a carattere sperimentale dal titolo: "Meccanismi di risposta genici di *Lactobacillus acidophilus* 08 a seguito dell'applicazione di alte pressioni di omogeneizzazione".
- Relatore: Prof.ssa Rosalba Lanciotti,
- Correlatori: Dott.ssa Francesca Patrignani, Dott. Giacomo Braschi

Da 09/2013 a 10/2016

Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari (L-26)

Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, Campus di Scienze degli Alimenti, P.zza Goidanich 60, 47521, Cesena (FC), Italia

- Conseguimento della laurea triennale il 18/10/2016, con votazione di 110/110
- Presentazione di un elaborato di tesi a carattere sperimentale dal titolo: "Potenzialità delle alte pressioni di omogeneizzazione per la produzione di batteri lattici probiotici microincapsulati da utilizzare in Squacquerone di Romagna funzionale".
- Relatore: Prof.ssa Rosalba Lanciotti
- Correlatori: Dott.ssa Diana I. Serrazanetti, Dott. Lorenzo Siroli

08/03/2016

Attestato di frequenza del corso di formazione generale sulla sicurezza sul lavoro

Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, Campus di Scienze degli Alimenti, P.zza Goidanich 60, 47521, Cesena (FC), Italia

- Diploma corso generale di sicurezza sul lavoro.

14/01/2016

Attestato di frequenza del corso di formazione specifica sulla sicurezza sul lavoro

Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, Campus di Scienze degli Alimenti, P.zza Goidanich 60, 47521, Cesena (FC), Italia

- Diploma corso specifico di sicurezza sul lavoro.

Da 09/2008 a 07/2013

Diploma di Scuola secondaria di II grado

Liceo Classico Torquato Tasso, via Sicilia, 168, 00187 Roma (RM) Italia

- Diploma conseguito con votazione di 71/ 100.
- Materie d'indirizzo: Italiano, Latino e Greco.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B2	B2	B2	B2	B2

Inglese

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative

Grazie all'esperienza in qualità di Tutor ho potuto migliorare le mie capacità comunicative, sia relazionandomi con i docenti, sia svolgendo un'attività di orientamento per studenti o futuri studenti tramite front-office, risposta telefonica ed e-mail. Essendo parte del mio lavoro legato alla pubblicizzazione di vari eventi su piattaforme social-media, ho acquisito un'ottima padronanza di queste, comprendendone l'importanza comunicativa legata all'ampia diffusione. La mia seconda esperienza di tutorato svolta per facilitare l'inserimento di uno studente - atleta all'interno del corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari- mi ha dato la possibilità di implementare le mie competenze comunicative, relazionandomi con una tipologia di studenti con esigenze particolari, in quanto ampiamente impegnati con la loro attività sportiva. In seguito, l'attività in qualità di borsista presso il DISTAL di Cesena ed in seguito come dottoranda ha portato ad un miglioramento generale di tali competenze.

Competenze organizzative e gestionali

Ritengo di possedere buone capacità organizzative e gestionali, sviluppate grazie alle diverse esperienze svolte quali tirocini, tutorati, borsa di ricerca, percorso di dottorato e le diverse collaborazioni con aziende

Competenze professionali

Ritengo di avere maturato una discreta conoscenza circa:

la valutazione delle opportunità applicative di microrganismi probiotici per la produzione di alimenti funzionali e probiotici;

lo studio dei meccanismi di risposta genici e fenotipici di microrganismi di interesse biotecnologico alimentare a seguito di stress chimico-fisici e di processo;

la valutazione delle potenzialità applicative di tecnologie innovative non termiche (es. HPH) per il miglioramento della sicurezza e shelf-life degli alimenti;

la valutazione delle potenzialità applicative di tecnologie di microincapsulazione al fine di migliorare la vitalità e funzionalità di microrganismi funzionali.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente intermedio	Utente intermedio	Utente base	Utente base	Utente base

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

- buona padronanza del pacchetto Office (Word, Excel, Power Point) utilizzati ampiamente per l'interpretazione, l'elaborazione e l'esposizione dei dati raccolti in laboratorio e buona conoscenza base del programma Statistica.

Pubblicazioni **Articoli in rivista con comitato di revisione internazionale (*: corresponding author)**

D'Alessandro, M *, Parolin, C., Bukvicki, D., Siroli, L., Vitali, B., De Angelis, M., ... & Patrignani, F. (2021). Probiotic and Metabolic Characterization of Vaginal Lactobacilli for a Potential Use in Functional Foods. *Microorganisms*, 9(4), 833. <https://doi.org/10.3390/microorganisms9040833>

Patrignani, F., Parolin, C., **D'Alessandro, M.**, Siroli, L., Vitali, B., & Lanciotti, R. (2020). Evaluation of the fate of *Lactobacillus crispatus* BC4, carried in Squacquerone cheese, throughout the simulator of the human intestinal microbial ecosystem (SHIME). *Food Research International*, 137, 109580. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109580>

Bukvicki, D., Siroli, L., **D'Alessandro, M.**, Cosentino, S., Fliss, I., Said, L. B., ... & Patrignani, F. (2020). Unravelling the Potential of *Lactococcus lactis* Strains to Be Used in Cheesemaking Production as Biocontrol Agents. *Foods*, 9(12), 1815. <https://doi.org/10.3390/foods9121815>

Siroli, L., Patrignani, F., **D'Alessandro, M.**, Salvetti, E., Torriani, S., & Lanciotti, R. (2020). Suitability of the Nisin Z-producer *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* CBM 21 to be Used as an Adjunct Culture for Squacquerone Cheese Production. *Animals*, 10(5), 782. <https://doi.org/10.3390/ani10050782>

Patrignani, F., **D'Alessandro, M.**, Vannini, L., & Lanciotti, R. (2020). Use of functional microbial starters and probiotics to improve functional compound availability in fermented dairy products and beverages. In *Sustainability of the Food System* (pp. 167-180). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-818293-2.00009-4>

Braschi, G., **D'Alessandro, M.**, Gottardi, D., Siroli, L., Patrignani, F., & Lanciotti, R. (2021). Effects of sub lethal high pressure homogenization treatment on adhesion mechanisms and stress response genes in *Lactobacillus acidophilus* 08. *Frontiers in Microbiology*, 12, 1202.

Poster:

Margherita D'Alessandro, Flavia Pisanu, Silvia Patrignani, Patrizio Antonazzo, Rosalba Lanciotti, Francesca Patrignani, *Human milk microbiota and fatty acid composition in relation to the woman lactation stage*, in: 6th international conference on foodomics, From knowledge to industry From industry to knowledge, Cesena, Alma Mater studiorum - Università di Bologna, 2020, pp. 50 - 51 (atti di: Foodomics 2020 : from Knowledge to Industry, from Industry to Knowledge : 6th international conference on foodomics, Cesena, 14/10/20-16/10/20) [atti di convegno-poster]

Samantha Rossi, **Margherita D'Alessandro**, Giacomo Braschi, Lorenzo Siroli, Lucia Vannini*, Francesca Patrignani, Rosalba Lanciotti (2019). Ultra High Pressure Homogenization potential within the Made in-Italy project "ATENA". Sixth international conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2019, p.166. Kladovo, from 7/04/2019 to 12/04/2019 (Serbia).

Presentazione orale:

Margherita D'Alessandro, Carola Parolin, Lorenzo Siroli, Danka Bukvicki, David Baldo, Beatrice Vitali, Maria De Angelis, Rosalba Lanciotti, Francesca Patrignani, *VAGINAL MICROBIOME FOR THE PRESERVATION OF WOMEN'S HEALTH USING FOOD STRATEGY*, in: BOOK OF ABSTRACTS SEVENTH INTERNATIONAL CONFERENCE INOPTEP 2021, 2021, pp. 22 - 22 (atti di: 7th INTERNATIONAL CONFERENCE SUSTAINABLE POSTHARVEST AND FOOD TECHNOLOGIES - INOPTEP 2021, Vršac, Serbia, April 18th – 23th, 2021) [atti di convegno-abstract]

Giacomo Braschi, Samantha Rossi, **Margherita D'Alessandro**, Lorenzo Siroli, Lucia Vannini, Francesca Patrignani, Rosalba Lanciotti, *Use of Ultra High Pressure Homogenization for Rice based beverage Stabilization*, in: Sixth international conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2019 : book of abstracts, 2019, pp. 24 - 24 (atti di: Sixth international conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2019, Kladovo, from 7/04/2019 to 12/04/2019) [atti di convegno-abstract]

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Data 08/06/2021

Firma 