

***CURRICULUM vitae nella forma della DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI
CERTIFICAZIONE (ART. 46 DPR 445/2000)***

Con riferimento alla domanda di partecipazione per la selezione sopra indicata, la sottoscritta MARIA CRISTINA VERDENELLI nata a TREIA (MC) il 27/03/1971, residente a TREIA (MC), VIA DEI MILLE, 1, CAP 62010,

DICHIARA

Ai sensi dell'art. 46 del DPR 445/2000 e consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni mendaci e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76 del DPR n. 445/2000, che le informazioni contenute nel proprio *Curriculum vitae* corrispondono a verità.

Data _____

Firma autografa _____

Luogo e data di nascita: Treia, il 27/03/1971

Stato civile: coniugata

Cittadinanza: italiana

Residenza: Via dei Mille, 1 62010 Treia (MC)

Recapito telefonico: 339/6239382

e-mail: cristina.verdenelli@unicam.it

Posizione attuale

Responsabile Ricerca e Sviluppo presso Società Synbiotec Srl, spin-off di Unicom, Via Gentile III Da Varano, Camerino

TITOLI

Assegno di Ricerca

1 dicembre 2008 a tutt'oggi: Assegno di ricerca per la collaborazione ad attività di ricerca nel SSD BIO/19 (Microbiologia generale) presso il Dipartimento di Scienze Morfologiche e Biochimiche Comparete, Università di Camerino. Tutor: Prof. Alberto Cresci

Dottorato di Ricerca

9 Novembre 2007: Dottorato di ricerca in "Biologia" (XIX ciclo), presso il Dipartimento di Scienze Morfologiche e Biochimiche Comparete, Università di Camerino.

Tesi di dottorato dal titolo: "Assessment of novel probiotic *Lactobacillus* strains from human faeces for the production of functional foods".

Culture della materia

Dal 2003 : Culture della Materia in Microbiologia Generale per le materie afferenti al SSD BIO/19 Microbiologia Generale del Corso di Laurea in Scienze Biologiche. Consiglio della Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell'Università degli Studi di Camerino

Diploma di specializzazione

17 Luglio 2003: Diploma di Specializzazione in "Biochimica Clinica ad indirizzo analitico-tecnologico", Università di Camerino con 70/70 e lode.

Tesi di diploma in Biometria dal titolo: "Alimenti funzionali, microflora intestinale e invecchiare il salute: il progetto europeo CROWNALIFE". Tutor: Prof. Alberto Cresci

Abilitazione professionale

Novembre 1998: Abilitazione all'esercizio professionale di Biologo

Laurea

17 luglio 1997: Laurea in Scienze Biologiche, indirizzo Bio-Ecologico, Università di Camerino, con punti 110/110 e lode.

Tesi di laurea sperimentale in Microbiologia generale dal titolo: "*Approccio molecolare per lo studio della microflora intestinale umana*". Relatori: Prof. Alberto Cresci, Dott.ssa Stefania Silvi

Diploma Scuola Superiore

1990: Diploma Maturità tecnica conseguito presso l'Istituto Tecnico Commerciale "A. Gentili" di Macerata con votazione 50/60

ATTIVITA' LAVORATIVA

Borse di studio

Marzo 2004 - Marzo 2007: Borsa di studio per la frequenza del corso di dottorato di ricerca in Biologia dal tema "Biosintesi e Biodegradabilità di Xenobiotici" presso il Dipartimento di Scienze Morfologiche e Biochimiche Comparete dell'Università di Camerino

Novembre 1999 – Novembre 2003: Borsa di studio dell'Università di Camerino per la frequenza della Scuola di Specializzazione in Biochimica Clinica dell'Università degli Studi di Camerino

Settembre 1999 – Settembre 2000: Borsa di studio finalizzata allo svolgimento di ricerche sull'inquinamento microbico dei pannelli filtranti presso il laboratorio di Microbiologia del Dipartimento di Scienze Morfologiche e Biochimiche Comparete dell'Università degli Studi di Camerino, commissionata dalla Ditta Fabriano Filter Media S.r.l. di Sassoferrato (AN)

Ottobre 1998 – marzo 1999: Borsa di studio post-laurea dell'Università di Camerino finalizzata allo svolgimento di attività di perfezionamento all'estero, partecipando ad un programma di ricerca su "Attività della microflora sulle alterazioni della mucosa intestinale dei neonati" presso il Northern Ireland Centre for Diet and Health, School of Biomedical Sciences dell'Università dell'Ulster, Nord Irlanda

Contratti di collaborazione coordinata e continuativa

Maggio 2014 – Dicembre 2015: Contratto di ricerca a progetto dal titolo "Studio, progettazione e produzione di un "pacchetto" alimentare funzionale a base di prodotti probiotici "Made in Italy" e

format distributivi per la valorizzazione nel mercato nazionale ed internazionale”. POR MARCHE FESR 2007-2013 – INTERVENTO 1.2.1.05.08 “SOSTEGNO ALLE PMI AL FINE DI FAVORIRE I PROCESSI DI AGGREGAZIONE IN FILERE E LE PRODUZIONI MADE IN ITALY.

Gennaio 2008 – Marzo 2008: Contratto di collaborazione coordinata e continuativa per lo sviluppo di attività di ricerca inerenti lo “studio in vitro e in vivo di ceppi batterici probiotici aggiunti a diverse tipologie di alimenti” presso il Laboratorio di Microbiologia generale, resp. Prof. Alberto Cresci, presso il Dipartimento di Scienze Morfologiche e Biochimiche Comparete, Università di Camerino

Marzo 2007 – Aprile 2007: Contratto di collaborazione coordinata e continuativa per la realizzazione di una fase del Progetto “2 Università in rete al servizio dell’integrazione del processo formativo scolastico-universitario” per tutorato UNICAM, presso l’Università di Camerino

Marzo 2000 – Luglio 2000: Contratto di prestazione d’opera intellettuale presso il Registro Tumori della Provincia di Macerata per lo svolgimento di attività di raccolta, controllo e gestione dei dati sull’incidenza dei tumori nella regione Marche

ATTIVITA’ DIDATTICA

Professore a contratto gratuito

- A.A. 2011-2012: Functional foods. Corso di Laurea magistrale in Biological Sciences– Classe LM6, Università di Camerino.
- A.A. 2010-2011: Functional foods. Corso di Laurea magistrale in Biological Sciences– Classe LM6, Università di Camerino.
- A.A. 2009-2010: Igiene, Microbiologia e Tossicologia: II° parte Microbiologia applicata. Corso di Laurea in Biologia della Nutrizione, indirizzo Bionutrizionistico – Classe 12, Università di Camerino.
- A.A. 2008-2009: Igiene, Microbiologia e Tossicologia: II° parte Microbiologia applicata. Corso di Laurea in Biologia della Nutrizione, indirizzo Bionutrizionistico – Classe 12, Università di Camerino.
- A.A. 2008-2009: Diagnostica Molecolare in Ambito Microbiologico (virus e batteri). Corso di Laurea magistrale in Scienze Biomolecolari e Biofunzionali– Classe 6/M, Università di Camerino.
- A.A. 2008-2009: Microbiologia generale. Corso di Laurea magistrale in Scienze Biomolecolari e Biofunzionali – Classe 6/M, Università di Camerino.
- A.A. 2007-2008: Igiene, Microbiologia e Tossicologia: II° parte Microbiologia applicata. Corso di Laurea in Biologia della Nutrizione, indirizzo Bionutrizionistico – Classe 12, Università di Camerino.
- A.A. 2007-2008: Microbiologia e Parassitologia: II° parte Microbiologia applicata alle produzioni alimentari. Corso di Laurea in Biologia della Nutrizione, indirizzo Tecnologico – Classe 12, Università di Camerino.
- A.A. 2007-2008: Diagnostica Molecolare in Ambito Microbiologico (virus e batteri). Corso di Laurea magistrale in Scienze Biomolecolari e Biofunzionali– Classe 6/M, Università di Camerino.

- A.A. 2007-2008: Microbiologia generale. Corso di Laurea magistrale in Scienze Biomolecolari e Biofunzionali – Classe 6/M, Università di Camerino.
- A.A. 2006-2007: Igiene, Microbiologia e Tossicologia: II° parte Microbiologia applicata. Corso di Laurea in Biologia della Nutrizione, indirizzo Bionutrizionistico – Classe 12, Università di Camerino.
- A.A. 2006-2007: Microbiologia e Parassitologia: II° parte Microbiologia applicata alle produzioni alimentari. Corso di Laurea in Biologia della Nutrizione, indirizzo Tecnologico – Classe 12, Università di Camerino.
- A.A. 2006-2007: Diagnostica Molecolare in Ambito Microbiologico (virus e batteri). Corso di Laurea magistrale in Scienze Biomolecolari e Biofunzionali– Classe 6/M, Università di Camerino.
- A.A. 2006-2007: Microbiologia generale. Corso di Laurea magistrale in Scienze Biomolecolari e Biofunzionali – Classe 6/M, Università di Camerino.
- A.A. 2005-2006: Igiene, Microbiologia e Tossicologia: II° parte Microbiologia applicata. Corso di Laurea in Biologia della Nutrizione, indirizzo Bionutrizionistico – Classe 12, Università di Camerino.
- A.A. 2005-2006: Microbiologia e Parassitologia: II° parte Microbiologia applicata alle produzioni alimentari. Corso di Laurea in Biologia della Nutrizione, indirizzo Tecnologico – Classe 12, Università di Camerino.
- A.A. 2005-2006: Diagnostica Molecolare in Ambito Microbiologico (virus e batteri). Corso di Laurea magistrale in Scienze Biomolecolari e Biofunzionali– Classe 6/M, Università di Camerino.
- A.A. 2005-2006: Microbiologia generale. Corso di Laurea magistrale in Scienze Biomolecolari e Biofunzionali – Classe 6/M, Università di Camerino.

ULTERIORE ATTIVITA' DIDATTICA

Corsi di insegnamento e di formazione

- Anno di formazione 2004 –2005: “Microbiologia applicata alla produzione alimentare” nel corso I.F.T.S. “Tecnico superiore sistema di qualità prodotto e processo”, organizzato dall’Istituto Statale di Istruzione Tecnica Professionale e Scientifica di Porto Sant’Elpidio in collaborazione con l’Università di Camerino.
- Anno di formazione 2004 –2005: Docente esterno nel Master universitario di I livello “Operatore del settore alimentare”organizzato dall’Università di Camerino per i moduli “Controllo sulla presenza di OGM” e “Parametri di stabilità delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti”
- Anno di formazione 2003–2004: Docente esterno nel Master universitario di I livello “Operatore del settore alimentare”organizzato dall’Università di Camerino per i moduli “Controllo sulla presenza di OGM” e “Parametri di stabilità delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti”
- Anno scolastico 2002-2003: Docente esterno per l’insegnamento “Analisi microbiologica degli alimenti” nel corso post-qualifica surrogatorio “Tecnico Trasformazione Prodotti Alimentari” presso l’Istituto I.P.S.I.A. “E. Rosa” di Sarnano.
- Anno scolastico 2001–2002: Docente esterno per l’insegnamento “Analisi microbiologica degli alimenti” nel corso post-qualifica surrogatorio “Tecnico Trasformazione Prodotti Alimentari” presso l’Istituto I.P.S.I.A. “E. Rosa” di Sarnano.

- Anno scolastico 2001–2002: Docente esterno per l’insegnamento “OGM e prodotti vegetali” nel corso post-qualifica surrogatorio “Tecnico Trasformazione Prodotti Alimentari” presso l’Istituto I.P.S.I.A. “E. Rosa” di Sarnano.

ATTIVITA’ DI TESI/STAGE

Relatore di tesi di laurea

- A.A. 2003-2004: “Studio delle modificazioni della microflora del suolo indotte dalla presenza di sostanze clorurate”. Candidata: Georgia Glentadaki. Corso di laurea in Scienze Biologiche.
- A.A. 2006-2007: “Screening di ceppi batterici appartenenti al genere *Lactobacillus* per la valutazione *in vitro* delle caratteristiche probiotiche”. Candidato: Damiano Comunale. Corso di Laurea Specialistica in Scienze Biomolecolari e Biofunzionali, indirizzo Diagnostica Molecolare

Tutor UNICAM per gli elaborati finali

- A.A. 2003-2004: “Valutazione delle problematiche igienico sanitarie, di autocontrollo e analisi quantitativa della componente lipidica del gelato artigianale”. Candidata: Giamaica Conti. Corso di laurea in Biologia della Nutrizione.
- A.A. 2004-2005: “Isolamento di microrganismi da suoli contaminati da sostanze organiche clorurate”. Candidata: Nicoletta Venturieri. Corso di laurea in Biologia.
- A.A. 2004-2005: “Sicurezza degli alimenti: gestione delle allerte in campo alimentare. Problematiche ITX”. Candidato: Giancarlo Amato. Corso di laurea in Biologia della Nutrizione.
- A.A. 2004-2005: “Produzione pre-industriale di ceppi batterici probiotici mediante l’utilizzo del fermentatore pilota Applikon Biotech Bench da 30 litri”. Candidato: Roberto Chitarrari. Corso di laurea in Biotecnologie.
- A.A. 2004-2005: “Valutazione della conservabilità di pasta fresca ripiena conservata in atmosfera protettiva prodotta in laboratorio artigianale”. Candidato: Paolo Barconi. Corso di laurea in Biologia della Nutrizione.
- A.A. 2005-2006: “Codice FAO per la pesca responsabile come certificazione di sicurezza e qualità dei prodotti ittici: Arena Surgelati-Mare Pronto”. Candidata: Carmela Maroni. Corso di laurea in Biologia della Nutrizione.

Tutor didattico Master

- A.A. 2004-2005: “HACCP D.Lgs.: 26 maggio 1997 n. 155”. Candidata: Dott.ssa Elena Micozzi. Master di 1° Livello in “Operatore del settore alimentare”.
- A.A. 2004-2005: “Metodi molecolari per lo studio di batteri lattici isolati da produzioni casearie locali”. Candidata: Dott.ssa Floriana Ciarrocchi. Master di 1° Livello in “Operatore del settore alimentare”.

ATTIVITA’ ORGANIZZATIVA

- *Dal dicembre 2004 a tutt'oggi*: Socio e membro del CdA della Società di spin off di UNICAM - SYNBIOTEC S.r.l. costituita il 27/12/2004 come da progetto spin off MIUR.
- *Da aprile 2013 a tutt'oggi*: Socio e membro del CdA della Società Start-up SYNBIODFOOD Srl.

ATTIVITA' DI SERVIZIO

- *Dal 2004* svolge attività di Orientamento di UNICAM, supporto alle iniziative di “Stage”, “Viaggi nella Scienza” e “Porte aperte in UNICAM”.

IDONEITA' A CONCORSI

- *Anno 2004*: Idoneità al concorso per l'affidamento di incarichi o borse di studio per laureati in Scienze Biologiche presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche
- *Anno 2003*: Idoneità al concorso per la partecipazione ad un programma formativo mirato alla creazione di figure professionali da inserire in un progetto di ricerca sul “riciclo di sottoprodotti dell'industria agroalimentare (frantoi) per il loro impiego in campo industriale (cosmetico-farmaceutico) ed agricolo (ammendante ad acqua fertirrigua)” preso il Consorzio Biotech 21 a.r.l. Centro Benedetto XIII, località Mosse, Camerino (MC)
- *Anno 2002*: Idoneità al concorso per l'affidamento di incarichi o borse di studio per laureati in Scienze Biologiche presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche

TIROCINIO PRATICO

- *Settembre 1997 – Marzo 1998*: Tirocinio pratico presso il Dipartimento di Scienze Igienistiche e Sanitarie Ambientali sezione di Microbiologia (Prof. A. Cresci)
- *Marzo 1998 – Settembre 1998*: Tirocinio pratico presso il Servizio Multizonale Sanità Pubblica Area Biotossicologica USL n. 9 di Macerata (Dott. Germozzi)

ULTERIORI ESPERIENZE ALL'ESTERO

- *Gennaio 2004*: Attività di ricerca presso l'istituto INRA di Jouy en Josas, Francia, referente Prof. Joel Dorè, per approfondire tecniche molecolari (FISH associata a citofluorimetria, TGGE) di identificazione della microflora intestinale umana.

ATTIVITA' SCIENTIFICA

Sta partecipando e ha partecipato ai seguenti progetti di ricerca:

Progetto di ricerca finanziato dalla Regione Marche – 2013-2014

POR MARCHE FESR 2007-2013 – Intervento 1.2.1.05.08

“SOSTEGNO ALLE PMI AL FINE DI FAVORIRE I PROCESSI DI AGGREGAZIONE IN FILERE E LE PRODUZIONI MADE IN ITALY”.

Progetto di ricerca finanziato dalla Regione Marche – 2010-2013

POR Marche FESR 2007-2013 – Intervento 1.3.1.07.01

“Sostegno alla nascita e allo sviluppo di nuove imprese innovative”.

Progetto di ricerca finanziato dal MIPAF – 2008-2010

Tematica “Risorse biologiche – ecologia della pesca”.

“Un modello sperimentale per la valutazione degli effetti dell’inquinamento sulle risorse della pesca”. Finanziato dal MIPAF con Decreto Ministeriale del 5 dicembre 2006, pubblicato sulla G.U. serie generale n. 296 del 21 dicembre 2006.

Coordinatore: Prof.ssa Alberta Polzonetti, UNICAM

U.O. coordinata dal Prof. Alberto Cresci: “Caratterizzazione dell’ecosistema microbico e valutazione dell’inquinamento causato da EDs mediante indicatori microbiologici”.

Progetto di ricerca finanziato dallo SFOP – 2006-2008

“Tecnologie di alimentazione larvale in *Solea solea* per lo sviluppo di un’acquacoltura sostenibile”.

Finanziato dallo SFOP con proprio decreto n. 131 del 09/11/2006.

Coordinatore: Prof.ssa Alberta Polzonetti, UNICAM

U.O. coordinata dal Prof. Alberto Cresci: “Isolamento e caratterizzazione di ceppi probiotici autoctoni”

Progetto spin off di UNICAM 2004 finanziato dal MIUR

Progetto di spin off universitario: “Sviluppo di nuovi alimenti funzionali contenenti simbiotici con capacità di modulare positivamente l’ecosistema intestinale dell’uomo.” Finanziato dal MIUR, a seguito del Decreto Legislativo n.297 del 27/07/1999, con Decreto Direttoriale n.1160/Ric. del 27/09/2004, pubblicato su G.U. del 08/10/2004 n.237.

Coordinatore: Prof. Alberto Cresci, UNICAM

Progetto finanziato delibera CIPE – 2003-2006

Settore di intervento: industria agro-alimentare.

“Biotecnologie al servizio dell’industria agro-alimentare: introduzione di diete con probiotici nell’alimentazione umana ed animale.”

Coordinatore: Prof. Alberto Cresci, Università di Camerino.

Progetto di ricerca Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 2002-04:

6° Piano Triennale – Tematica Acquacoltura: “Uso di simbiotici nell’alimentazione di larve di teleostei marini di interesse economico”

Titolo della ricerca: “Caratterizzazione e modulazione della flora batterica intestinale di larve di orata e branzino alimentate con diete alternative”

Coordinatore: Prof.ssa Oliana Carnevali, Università di Ancona.

Progetto di ricerca dell’Unione Europea 2001-04:

“Functional foods, gut microflora and healthy ageing” – CROWNALIFE – QLRT 2000-00067

Coordinatore: Dr. Joel Doré – INRA – France

Progetto di ricerca CNR-Agenzia 2000:

Progetto di ricerca coordinato: “Gli iridoidi nell’olio vergine di oliva: biodisponibilità e proprietà preventive di patologie correlate allo stress ossidativo”

Titolo della ricerca: “Gli iridoidi, presenti nell’olio vergine di oliva, come inibitori microbici e loro effetto sull’ecosistema del colon.”

Coordinatore: Prof. Gianfrancesco Montedoro, Università di Perugia

COMUNICAZIONI A CONVEGNI

- C. Cecchini, **M.C. Verdenelli**, S. Silvi, C. Orpianesi e A. Cresci “Molecular characterization of human intestinal microflora by detection of marker bacterial species”.
1° Convegno Federazione Italiana Scienze della Vita (FISV)
2-6 ottobre 1999 Riva del Garda (TN)
- **M.C. Verdenelli**, C. Orpianesi, A. Cresci, G.Dadea, F. Perini e S. Latini “Attività di agenti biostatici sulla colonizzazione microbica in pannelli filtranti nel condizionamento dell’aria”.
41° Convegno dell’Associazione Italiana Condizionamento dell’Aria Riscaldamento Refrigerazione (AICARR)
22-23 marzo 2000 Milano
- C. Cecchini, **M.C. Verdenelli**, S. Latini, F. Perini, G.M. Dadea and A. Cresci “Activity of biostatic agents on the microbial colonization in air conditioning panel filters”.
14° AFS American Filtration and Separation Conference
1-4 maggio 2001 Tampa, Florida
- S. Silvi, **M.C. Verdenelli**, C. Orpianesi, A. Cresci and I. Rowland “EU project Crownalife: Functional Foods, Gut Microflora and Healthy Ageing”.
Food & Nutrition for Better Health
13-15 giugno 2001, Santa Maria Imbaro, Lanciano
- S. Silvi, **M.C. Verdenelli**, C. Orpianesi, A. Cresci and I. Rowland “Cibi funzionali, microflora intestinale e invecchiare in salute: il progetto europeo Crownalife”.
3° Convegno FISV
21-25 settembre 2001, Riva del Garda (TN)
- S. Silvi, **M.C. Verdenelli**, C. Orpianesi, A. Cresci and I. Rowland “EU project Crownalife: Functional Foods, Gut Microflora and Healthy Ageing”.
6th Karlsruhe Nutrition Symposium
21-23 ottobre 2001, Karlsruhe, Germania
- S. Silvi, **M.C. Verdenelli**, R. Casciano, C. Orpianesi and A. Cresci “*Bifidobacterium* and *Lactobacillus* strains from faecal samples of elderly subjects for a possible probiotic use in functional foods”.
The Food, GI-tract Functionality and Human Health Cluster – 1st Workshop
1-3 febbraio 2002, Saariselkä, Finlandia
- S. Silvi, **M.C. Verdenelli**, C. Orpianesi, A. Cresci and I. Rowland “EU project Crownalife: Functional Foods, Gut Microflora and Healthy Ageing”.
3° Conferenza internazionale di antropologia e storia della salute e delle malattie: Vivere e “curare” la vecchiaia nel mondo
13-16 marzo 2002, Genova
- **M.C. Verdenelli** “Ruolo dei microrganismi come operatori ecologici nel risanamento dei siti contaminati”.

Biorisanamento nella bonifica dei siti inquinati: tecniche di intervento
13 giugno 2003, Ascoli Piceno

- **M.C. Verdenelli** “Short chain fatty acids and faecal bile acids in the characterization of intestinal ecosystem”.
2nd Probiotics & Prebiotics New Foods
7-9 settembre 2003, Roma
- **M.C. Verdenelli**, S. Silvi, C. Orpianesi, C. Hanisch, S. Muller, H.-J.F. Zunft, M. Blaut, E. Norin, I. R. Rowland, K. Saunier, J. Doré and A. Cresci “Short chain fatty acids in the characterization of human intestinal ecosystem of different European populations”.
The Food, GI-tract Functionality and Human Health Cluster – 3rd Workshop
15-17 marzo 2004, Sitges, Spain.
- S. Silvi, **M.C. Verdenelli**, C. Orpianesi, G. Morozzi, A. De Bartolomeo, R. Fabiani, B. Sebastiani, C. Hanisch, S. Müller, H.-J.F. Zunft, M. Blaut, E. Norin, I. R. Rowland, K. Saunier, J. Doré and A. Cresci “Bile acids concentrations in faecal water samples of different European populations”.
The Food, GI-tract Functionality and Human Health Cluster – 3rd Workshop
15-17 marzo 2004, Sitges, Spain.
- C. Hanisch, S. Müller, A. Lork, S. Silvi, **M.C. Verdenelli**, C. Orpianesi, A. Cresci, K. Saunier, J. Doré, E. Norin, M. Blaut and H. J. F. Zunft “Country-specific dietary intake plays a major role on short chain fatty acids production in the gut – results of a cross-sectional study in four European countries”.
The Food, GI-tract Functionality and Human Health Cluster – 3rd Workshop 15-17/03/ 2004, Sitges, Spain.
- **M.C. Verdenelli**, S. Silvi, C. Orpianesi, G. Morozzi, J. Doré, and A. Cresci “Short chain fatty acids and faecal bile acids in the characterization of human intestinal ecosystem of different European populations”.
6° Convegno FISV – Federazione Italiana Scienze della Vita,
30 settembre-3 ottobre 2004, Riva del Garda (TN)
- G. Glentadaki, **M.C. Verdenelli**, S. Silvi, C. Orpianesi, and A. Cresci “Isolation and characterisation of bacterial strains able to degrade polycyclic aromatic hydrocarbons”.
7° Convegno FISV – Federazione Italiana Scienze della Vita,
22-25 settembre 2005, Riva del Garda (TN)
- F. Ghelfi, **M.C. Verdenelli**, S. Silvi, C. Orpianesi, and A. Cresci “Probiotic properties of *Lactobacillus rhamnosus* and *Lactobacillus paracasei* isolated from human faeces”.
EUPROBIO 2005
6-8 ottobre 2005, Krakow, Poland
- **M.C. Verdenelli** “Criteri per la selezione ‘in vitro’ di batteri probiotici di origine umana: correlazione con le evidenze ‘in vivo’”.
Probiotici nell’alimentazione umana. Evidenze scientifiche, regolamentazione e tecnologie per le applicazioni industriali
15 maggio 2008, San Benedetto del Tronto (AP)

- C. Cecchini, M. Savini, S. Silvi, **M.C. Verdenelli**, C. Orpianesi and A. Cresci (2008). Selection and characterization of probiotic bacterial strains isolated from sole intestine. In: 3° Convegno Nazionale ARNA (Associazione ricercatori nutrizione alimenti) Università degli Studi di Teramo, Teramo, 18-20/09/2008
- **M.C. Verdenelli**, D. Comunale, S. Silvi, C. Cecchini, C. Orpianesi and A. Cresci (2008). Development of new probiotics isolated from elderly people: characterization, viability as probiotic in food products and their importance for human health. In: 3° Convegno Nazionale ARNA (Associazione ricercatori nutrizione alimenti) Università degli Studi di Teramo, Teramo, 18-20/09/2008
- **M.C. Verdenelli**, D. Comunale, S. Silvi, C. Cecchini, C. Orpianesi and A. Cresci (2008). Assessment of novel *Lactobacillus* strains isolated from elderly persons for the production of functional foods. In: 10° Congresso FISV (Federazione Italiana Scienze della Vita). Riva del Garda (TN), 24-27/09/2008
- **M.C. Verdenelli**, S. Silvi, C. Cecchini, C. Orpianesi and A. Cresci (2009). Sopravvivenza di due ceppi batterici probiotici *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501 e *Lactobacillus paracasei* IMC 502 nel tratto gastro-intestinale umano e loro effetto sulla microflora intestinale. In: Sostanze Naturali: dalla ricerca di base all'applicazione clinica. Istituto Superiore della Sanità, ROMA, 23-25/03/2009
- P. Braconi, C. Cecchini, S. Silvi, **M.C. Verdenelli**, C. Orpianesi and A. Cresci (2009). Fruit and vegetable fermented juices as possible probiotic beverage. In: Food and Function 2009. Zilina, Slovakia, 8-12/06/2009
- C. Cecchini, **M.C. Verdenelli**, S. Silvi, C. Orpianesi and A. Cresci (2009). Effects of probiotic bacteria on intestinal microbiota to enhance human health. In: Food and Function 2009. Zilina, Slovakia, 8-12/06/2009
- S. Silvi, **M.C. Verdenelli**, C. Cecchini, C. Orpianesi and A. Cresci (2009). A novel probiotic composition: positive effects on human intestinal microbiota. In: The gut and more: probiotic influences beyond the gut. Amsterdam, 18-19/06/2009
- C. Cecchini, S. Silvi, **M.C. Verdenelli**, C. Orpianesi and A. Cresci (2009). Improvement of human health by probiotic activities on intestinal microbiota. In: Proceedings of 5th Probiotics, Prebiotics & New Food. Università Urbaniana, Roma, Italy, 13-15/09/2009
- **M.C. Verdenelli**, M. Ricciutelli, F. Gigli, G. Cenci, F. Trotta, A. Cresci and C. Orpianesi (2009). Investigation on antigenotoxic properties of the probiotic *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501 by gas chromatography-mass spectrometry. In: 1st MS FOOD DAY. PARMA, 2-3/12/2009
- P. Barconi, C. Cecchini, S. Silvi, **M.C. Verdenelli**, C. Orpianesi and A. Cresci (2009). Effects of the probiotic strain *Enterococcus faecium* administered during *Solea solea* rearing. In: 28th National Meeting Proceeding - Società Italiana di Microbiologia generale e Biotecnologie Microbiche. Spoleto (PG), 11-13/06/2009
- G. Gioacchini, D. Bizzaro, A. L. Tranquilli, **M. C. Verdenelli** e O. Carnevali (2010). Effetto dei probiotici sulla fecondità e sulla qualità degli oociti in *Danio Rerio*: interazione, riproduzione e metabolismo.
XXV Convegno Medicina della Riproduzione

26-27 febbraio 2010, Abano Terme (PD)

- C. Cecchini, C. C. Ogbonna, **M. C. Verdenelli**, S. Silvi, C. Orpianesi and A. Cresci (2010). Enhancement of Italian traditional foods through the enrichment of functional ingredients to improve human well-being
International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics - IPC2010
14-17 giugno 2010, Kosice, Slovakia
- C. C. Ogbonna, C. Cecchini, S. Silvi, **M. C. Verdenelli**, C. Orpianesi and A. Cresci (2010). Constructing probiotic mixture by enhancing the synergistic potentials of antimicrobial agents from selected strains of human faecal *Lactobacilli* International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics - IPC2010
14-17 giugno 2010, Kosice, Slovakia
- **M.C. Verdenelli** (2010). I probiotici per la valorizzazione dei prodotti caseari tradizionali.
XIX Congresso Nazionale S.I.P.A.O.C.
22-25 settembre 2010, Pesaro
- Silvi S., **Verdenelli, M.C.**, Cecchini C., Orpianesi C., Cresci A. (2011). Probiotic beneficial effects on bowel habits of human adults. In: 29th National Meeting Proceedings - Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche, Pisa, Italy, 21-23/09/2011.
- Coman M.M., Cecchini C., **Verdenelli M.C.**, Silvi S., Orpianesi C., Cresci A. (2011). Several yoghurt-cream formulations as carriers for probiotic bacteria. In: International Scientific Conference on Probiotic and Prebiotic, IPC 2011, Košice, Slovakia, 14-16/06/2011.
- Ogbonna CC., Cecchini C., **Verdenelli MC.**, Silvi S., Orpianesi C., Cresci A. (2011). Targeting HIV control with probiotic lactobacillus from guts of healthy human adults. International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) Conference, Berkeley, California, USA, 20-24/10/2011.
- Conterno L., De Angelis A., Franceschi P., Silvi S., **Verdenelli, MC.**, Cresci, A., Viola, R., Tuohy, K. (2012). Role of food matrix in gastrointestinal survival of probiotic microorganisms using in vitro digestion of a model cheese. 1st International Conference on Food Digestion, Cesena, Italy, 19-21/03/2012.
- Coman MM, C. Cecchini, **M.C. Verdenelli**, S. Silvi, C. Orpianesi, A. Cresci (2012) Functional foods as carriers for SYN BIO®, a probiotic bacteria combination. IX Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti “ChimAlSi_2012” – Food, Functional foods and Nutraceuticals, Ischia (Na), Italia, 3-7/06/2012. Emirates Journal of Food and Agriculture, pag.36.
- Bernacchini V, M.M. Coman; C. Cecchini; **M.C. Verdenelli**; S. Silvi; C. Orpianesi; A. Cresci (2013). The in vitro activity of probiotic Lactobacillus strains against vaginal Candida spp. 6° Convegno Nazionale ARNA – Alimentazione, salute e benessere. Teramo, Italy, 9-11/05/2013.
- Coman MM, C. Cecchini; **M.C. Verdenelli**; S. Silvi; C. Orpianesi; A. Cresci (2013). Vitalità di ceppi batterici probiotici in un latte fermentato sinbiotico. 6° Convegno Nazionale ARNA – Alimentazione, salute e benessere. Teramo, Italy, 9-11/05/2013.

- Coman MM, C. Cecchini; **M.C. Verdenelli**; S. Silvi; C. Orpianesi; A. Cresci (2013). Vitalità di ceppi batterici probiotici in un latte fermentato sinbiotico. 6° Convegno Nazionale ARNA – Alimentazione, salute e benessere. Teramo, Italy, 9-11/05/2013.
- Coman MM, **M.C. Verdenelli**, C. Cecchini, S. Silvi, C. Orpianesi, A. Cresci (2013) Probiotic Lactobacillus strains activity against Candida spp.: in vitro assays. 7th Probiotics, Prebiotics & New Foods, Roma, Italy, 8-10/09/2013
- Silvi S, **M.C. Verdenelli**; C. Cecchini; M.M. Coman; M.S. Bernabei; J. Rosati; R. De Leone; C. Orpianesi; A. Cresci (2013). Probiotic-enriched foods and dietary supplements containing SYN BIO positively affect bowel habits of healthy adults. 7th Probiotics, Prebiotics and New Foods, Rome, Italy, 8-10/09/2013.
- Coman MM, S. Silvi, C. Cecchini, **M.C. Verdenelli**, C. Orpianesi, A. Cresci (2014). Vaginal impact of probiotic ovules SYN BIO@ginin healthy women. International Scientific Conferences Probiotics and Prebiotics 2014, Budapest Hungary, 24-26/06/2014.
- Rocha A, Coman MM, S. Silvi, C. Cecchini, **M.C. Verdenelli**, C. Orpianesi, A. Cresci (2014). Fruit and vegetable juices: alternative approach for the consumption of probiotics. International Scientific Conferences Probiotics and Prebiotics 2014, Budapest, Hungary, 24-26/06/2014.
- Oancea AM, Coman MM, **M.C. Verdenelli**, S. Silvi, C. Cecchini, G. Bahrim, C. Orpianesi, A. Cresci (2015). Polyphenols and anthocyanins content and in vitro evaluation of antioxidant and antimicrobial activity of several fruit extracts. 7th International EuroAliment Symposium, 2015, Galati, Romania, 24-26/09/2015.
- Coman MM, **M.C. Verdenelli**, S. Silvi, C. Cecchini, R. Gabbianelli, E. Amadio, C. Orpianesi, A. Cresci (2015). The knowledge and acceptance of Functional Food: A case study on the influence of a synbiotic fermented milk on infection incidence in athletes. 7th International EuroAliment Symposium, 2015, Galati, Romania, 24-26/09/2015.

PARTECIPAZIONE A CORSI E SEMINARI

- **“Alimenti funzionali: quadro normativo e nuove applicazioni per l’industria alimentare”**
30 novembre 2006, Bologna
- **“Moderne tecniche molecolari in campo virologico e batteriologico”**
01 dicembre 2006, Jesi (AN)
- **“Metodi rapidi e metodi ufficiali nel controllo degli alimenti: normativa, problematiche ed applicabilità”**
Laboratorio 2002
19 ottobre 2000, Reggio Emilia
- **“Ecologia Microbica Molecolare”**
28 giugno 2001, Firenze
- **“Attualità nella gestione della Nutrizione, nella fisiologia e patologia”**
Convegno Scientifico del Piceno di Dietetica e Nutrizione Clinica”

29 settembre 2001, Ascoli Piceno

- **“Il laboratorio di analisi”**
Tecnologia alimentare & Sanità 2001
7 novembre 2001, Modena
- **“Analisi microbiologica degli alimenti: qualità ed evoluzione normativa e tecnologica”**
Giornate Biomerieux
14 dicembre 2001, Firenze
- **“Metodiche molecolari per il controllo degli alimenti”**
Seminario organizzato dalla Scuola di Specializzazione in Biochimica Clinica
20 febbraio 2002, Camerino (MC)

PARTECIPAZIONE A CORSI DI PERFEZIONAMENTO

- *26 settembre 2003 – 29 novembre 2003*: Corso di perfezionamento “Nuovi sviluppi nella diagnostica microbiologica e virologica” presso il Dipartimento di Sanità Pubblica dell’Università degli Studi di Firenze

ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI

Articoli su riviste nazionali ed internazionali

- Vílchez M.C., Santangeli S., Maradonna F., Gioacchini G., **Verdenelli C.**, Gallego V., Peñaranda D.S., Tveiten H., Pérez L., Carnevali O., Asturiano J.F. (2015). Effect of the probiotic *Lactobacillus rhamnosus* on the expression of genes involved in European eel spermatogenesis. *Theriogenology*, doi: 10.1016/j.theriogenology.2015.07.011.
- Coman M.M., **Verdenelli M.C.**, Cecchini C., Silvi S., Orpianesi C., Caspani M., Mondello F., Cresci A. (2015). In vitro evaluation on HeLa cells of protective mechanisms of probiotic lactobacilli against *Candida* clinical isolates. *Journal of Applied Microbiology*, 2015 Sep 3. doi: 10.1111/jam.12947.
- Silvi S., **Verdenelli M.C.**, Cecchini C., Coman M.M., Bernabei M.S., Rosati J., De Leone R., Orpianesi C. and Cresci A. (2014). Probiotic-enriched foods and dietary supplement containing SYN BIO positively affects bowel habits in healthy adults: an assessment using standard statistical analysis and Support Vector Machines. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 65(8):994-1002.
- Cecchi T., Savini M., Silvi S., **Verdenelli M.C.** and Cresci A. (2014). Optimisation of the Measurement of the Antioxidant Activity of Probiotics and Pathogens: a Crucial Step Towards Evidence-Based Assessment of Health Claims and Production of Effective Functional Foods. *Food Analytical Methods*, 8 (2): 312-320..
- Coman M.M., **Verdenelli M.C.**, Cecchini C., Silvi S., Orpianesi C., Boyko N. and Cresci A. (2014). In vitro evaluation of antimicrobial activity of *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501[®], *Lactobacillus paracasei* IMC 502[®] and SYN BIO[®] against pathogens. *Journal of Applied Microbiology*, 117:518-527.

- **Verdenelli M.C.**, Coman M.M., Cecchini C., Silvi S., Orpianesi C. and Cresci A. (2014). Evaluation of antipathogenic activity and adherence properties of human *Lactobacillus* strains for vaginal formulations. *Journal of Applied Microbiology*, 116:1297-1307.
- Coman M.M., **Verdenelli M.C.**, Cecchini C., Silvi S., Vasile A., Bahrim G.E., Orpianesi C. and Cresci A. (2013). Effect of buckwheat our and oat bran on growth and cell viability of the probiotic strains *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501[®], *Lactobacillus paracasei* IMC 502[®] and their combination SYN BIO[®], in synbiotic fermented milk. *International Journal of Food Microbiology*, 167: 261-268.
- Coman M.M., Cecchini C., **Verdenelli M.C.**, Silvi S., Orpianesi C., Cresci A. (2012). Functional foods as carriers for SYN BIO[®], a probiotic bacteria combination. *International Journal of Food Microbiology*, 157: 346-352.
- **M.C. Verdenelli**, S. Silvi, C. Cecchini, C. Orpianesi and A.Cresci (2012). Effects of the prebiotic combination SYN BIO[®] on respiratory and gastrointestinal symptoms in athletes. *Prebiotics & Probiotics Directory 2011*, p. 13-16.
- Ogbonna C.C., Cecchini C., Silvi S., **Verdenelli M.C.**, Coman M.M., Orpianesi C. and Cresci A. (2011). Enhancing Italian traditional foods through the enrichment of functional ingredients. *AgroFood Industry Hi-tech*, vol. 22 n.2.
- Martarelli D., **Verdenelli M.C.**, Scuri S., Cocchioni M., Silvi S., Cecchini C. and Pompei P. (2011). Effect of a probiotic intake on oxidant and antioxidant parameters in plasma of athletes during intense exercise training. *Current Microbiology*, 62: 1689-1696.
- Palermo F.A., Mosconi G., Avella M.A., Carnevali O., **Verdenelli M.C.**, Cecchini C., and Polzonetti-Magni A.M. (2011). Modulation of cortisol levels, endocannabinoid receptor 1A, proopiomelanocortin and thyroid hormone receptor alpha mRNA expression by probiotics during sole (*Solea solea*) larval development. *General and Comparative Endocrinology*, 171: 293-300.
- **Verdenelli M.C.**, Silvi S., Cecchini C., Orpianesi C. and Cresci A. (2011). Influence of a combination of two potential probiotic strains, *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501[®] and *Lactobacillus paracasei* IMC 502[®] on bowel habits of healthy adults. *Letters in Applied Microbiology*, 52: 596-602.
- **Verdenelli M. C.**, Ricciutelli M., Gigli F, Cenci G., Trotta F., Caldini G., Cresci A. and Orpianesi C. (2010). Investigation on antigenotoxic properties of the probiotic *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501[®] by gas chromatography-mass spectrometry. *Italian Journal of Food Sciences*, p. 473 - 478 vol: 22.
- Coman M.M., Silvi S., **Verdenelli M.C.**, Cecchini C., Orpianesi C. and Cresci A. (2010). Fruit and vegetable juices tested as possible probiotic beverage. *AgroFood Industry Hi-tech*, 21(2), 22-26.

- Savini M., Cecchini C., **Verdenelli M.C.**, Silvi S., Orpianesi C. and Cresci A. (2010). Pilot-scale Production and Viability Analysis of Freeze-Dried Probiotic Bacteria Using Different Protective Agents. *Nutrients*, 2, 330-339.
- **Verdenelli M.C.**, Ghelfi F., Silvi S., Orpianesi C., Cecchini C. and Cresci A. (2009). Probiotic properties of *Lactobacillus rhamnosus* and *Lactobacillus paracasei* isolated from human faeces. *European Journal of Nutrition*, 48, 355-363.
- **Verdenelli M.C.**, Silvi S., Cecchini C., Orpianesi C. and Cresci A. (2009). Assessment of novel probiotic *Lactobacillus* strains isolated from elderly persons for the production of functional foods. *Journal of Applied Cosmetology*, 27, 237-238.
- Zambuchini, B., Fiorini, D., **Verdenelli, M.C.**, Orpianesi, C. and Ballini, R. (2008). Inhibition of microbiological activity during sole (*Solea solea* L.) chilled storage by applying ellagic and ascorbic acids. *LWT – Food Science and Technology*, 41, 1733-1738.
- S. Mueller, K. Saunier, C. Hanisch, E. Norin, L. Alm, T. Midtvedt, A. Cresci, S. Silvi, C. Orpianesi, **M.C. Verdenelli**, T. Clavel, C. Koebnick, HJ.F. Zunft, J. Doré and M. Blaut (2006) “Differences in fecal microbiota in different european study populations in relation to age, gender, and country: a cross-sectional study” *Applied and Environmental Microbiology*, 72, 1027-1033
- C. Cecchini, **M.C. Verdenelli**, C. Orpianesi, G.M. Dadea and A. Cresci. (2004) “Effects of antimicrobial treatment on fibreglass-acrylic filters” *Journal of Applied Microbiology*, 97, 371-377
- S. Silvi, **M.C. Verdenelli**, C. Orpianesi, A. Cresci. (2003) “EU project Crownalife: Functional Foods, Gut Microflora and Healthy Ageing. Isolation and identification of *Lactobacillus* and *Bifidobacterium* strains from faecal samples of elderly subjects for a possible probiotic use in functional foods”. *Journal of Food Engineering*, 56/2-3, 195-200
- **M.C. Verdenelli**, C. Cecchini, C. Orpianesi, G.M. Dadea and A. Cresci. (2003) “Efficacy of antimicrobial filter treatments on microbial colonization of air panel filters”. *Journal of Applied Microbiology*, 94, 16-24
- S. Silvi, **M.C. Verdenelli**, C. Orpianesi, A. Cresci and I. Rowland (2002) “Functional Foods, Gut Microflora and Healthy Ageing EU project Crownalife”. In: “Curare la vecchiaia”. Ed. Guerci A. and Consigliere S., Erga Edizioni, Genova, pp. 125-131
- C. Cecchini, **M.C. Verdenelli**, S. Latini, F. Perini, G.M. Dadea and A. Cresci (2001) “Activity of biostatic agents on the microbial colonization in air conditioning panel filters”. In: “Advance in filtration and separation technology”, Shiao-Hung Chiang and Samuel E. Lee Editors, Vol. 15

CAPITOLI DI LIBRI

- Coman, M.M., A. Cresci, S. Silvi, **M.C. Verdenelli**, C. Cecchini, C. Orpianesi (2014). Probiotic and prebiotic for human health: innovation and new trends. Edizioni Accademiche Italiane. OmniScriptum GmbH & Co., Saarbrücken, Germany.

- Silvi, S., **Verdenelli, M.C.**, Orpianesi, C., Cresci, A. and Rowland I. (2002) Functional Foods, Gut Microflora and Healthy Ageing EU project Crownalife. In: Curare la vecchiaia. Ed. Guerci A. and Consigliere S., Erga Edizioni, Genova, pp. 125-131.

BREVETTI

- Cresci, A., Orpianesi, C., Silvi, S e **Verdenelli, M.C.** (2004) Ceppi batterici LAB con proprietà probiotiche e composizioni che contengono gli stessi. RM2004A000166
- Cresci, A., Orpianesi, C., Silvi, S. e **Verdenelli, M.C.** (2005) Lactic acid bacteria strains exhibiting probiotic properties and compositions comprising the same. International application published under the patent cooperation treaty (PCT). WO 2005/095656 A1

LINGUE STRANIERE

- Buona conoscenza inglese scritto e parlato:
 - diploma di Inglese “English Academic Purpose” conseguito presso il Centre of English Language Teaching – Università dell’Ulster (Nord Irlanda) nel dicembre 1998
- Buona conoscenza inglese scientifico
- Discreta conoscenza francese scolastico

CONOSCENZE INFORMATICHE

- Windows 2000
- Microsoft Word
- Microsoft Excel
- Outlook Express
- Internet Explorer
- PhotoEnhancer
- Kodak Digital Science 1D
- Getaref
- Power Point
- Minitab Statistical Software Package

TECNICHE APPRESE

- Tecniche di coltura di batteri anaerobi
- Tecniche di coltura di batteri aerobi e funghi
- Colorazioni dei microrganismi e delle spore
- Allestimento dei vetrini per la visione al microscopio ottico
- Identificazione batterica tramite test enzimatici miniaturizzati
- Tecniche di biologia molecolare per l’identificazione batterica: PCR, ARDRA, FISH, RAPD
- Identificazione dei macroinvertebrati bentonici per il mappaggio biologico dei fiumi
- Identificazione microscopica dei ciliati presenti nei fanghi attivi degli impianti di depurazione per una valutazione biologica dell’efficienza di depurazione

- Ricerca di Salmonella nelle coproculture mediante prove sierologiche
- Test di Ames per la ricerca di sostanze mutagene nelle acque ad uso potabile
- Misura della tossicità di un campione di acqua mediante il fotometro termostato MICROTOX

STRUMENTAZIONE CONOSCIUTA

- Cabina anaerobia
- Termostato ciclico per la PCR
- Camera elettroforetica
- Microtox
- Microscopio ottico
- Microscopio ottico a fluorescenza
- Spettrofotometro
- Gas-cromatografo
- Centrifuga
- TGGE
- Real Time PCR

Autorizzo l'impiego dei miei dati personali secondo le norme della legge sulla privacy.

Camerino,

Dott.ssa Maria Cristina Verdenelli