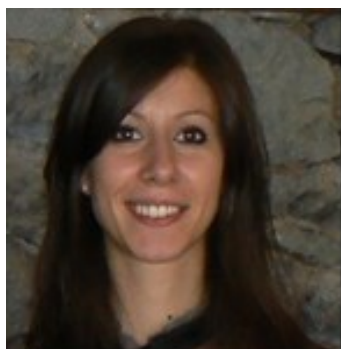



INFORMAZIONI PERSONALI

Alessandra Pino



 Via Ingegnere, 20 95128 Catania, Italia

 +393208651071

 [alessandra\\_pino@libero.it](mailto:alessandra_pino@libero.it)

 [https://www.researchgate.net/profile/Alessandra\\_Pino](https://www.researchgate.net/profile/Alessandra_Pino)

<http://orcid.org/0000-0001-8246-106X>

Sesso Femminile | Data di nascita 24/03/1984 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA  
OCCUPAZIONE DESIDERATA  
TITOLO DI STUDIO  
DICHIARAZIONI PERSONALI

- Attività di ricerca condotta nell’ambito della microbiologia degli alimenti, con particolare interesse riguardante le implicazioni biotecnologiche e funzionali dei batteri lattici coinvolti nei processi fermentativi, nonché la messa a punto di colture *starter* e colture probiotiche per la formulazione di alimenti innovativi e/o funzionali.
- Studio della composizione e del dinamismo di ecosistemi complessi mediante tecniche coltivazione dipendente e indipendente.
- Studio delle attitudini probiotiche di batteri lattici isolati da matrici alimentari e da ecosistemi umani.
- Studio della composizione e del dinamismi di ecosistemi umani
- Progettazione e gestione di studi *in vivo* volti a valutare l’utilità della somministrazione di ceppi probiotici nel trattamento di disbiosi a carico dei sistemi gastrointestinale e vaginale.

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

2016- in corso

**Collaboratore scientifico**

ARGITAL di F. Ferraro &C. - s.n.c. (Modica, RG), Azienda cosmetica

Attività di ricerca; titolo della ricerca: “*Studio della shelf-life dei prodotti Argital*”

- Controllo microbiologico di prodotti cosmetici durante le differenti fasi di produzione e confezionamento

2013 - in corso

**Collaborazione in attività didattiche e di supporto tecnico**

Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A), Università degli Studi di Catania

Partecipazione all’organizzazione e all’espletamento, in collaborazione con il Docente titolare, di esercitazioni di laboratorio e cicli di seminari, per i seguenti insegnamenti:

- Microbiologia degli alimenti
- Microbiologia dei prodotti fermentati
- Biotecnologie microbiche
- Microbiologia degli alimenti funzionali

- 2016-2017 **Collaboratore scientifico**  
Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A), Università degli Studi di Catania  
Salute in Campo srl, via Sacro Cuore, 15B, Padova, Azienda chimica
- Attività di ricerca; titolo della ricerca: *“Studio dell’effetto battericida di detergenti alcalini in impianti sportivi in erba sintetica”*
- 2016- 2017 **Collaboratore scientifico**  
Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A), Università degli Studi di Catania  
La Cava srl, via Gaetano Basile 246, Randazzo (CT), Azienda lattiero-casearia
- Attività di ricerca; titolo della ricerca: *“Studio degli effetti dell’aggiunta di batteri lattici a valenza probiotica durante la stagionatura del formaggio Pecorino Siciliano”*
- 2016- 2017 **Collaboratore scientifico**  
Conservas di Sicilia di Giuseppe Rosso Società agricola unipersonale, zona industriale III Fase Ragusa
- Attività di ricerca; titolo della ricerca: *“Studio della shelf-life di conserve vegetali”*
- 2014- 2015 **Collaboratore scientifico**  
Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A), Università degli Studi di Catania  
AG Pharma srl, Roma, Azienda farmaceutica
- Titolo della ricerca: *“Studio degli effetti della lattoferrina e del probiotico sul microbiota vaginale di soggetti affetti da vaginiti batteriche attraverso approcci molecolari coltura-indipendente”*
- 2014- 2015 **Collaboratore scientifico**  
Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A), Università degli Studi di Catania  
Azienda Ospedaliera –Universitaria “Policlinico –Vittorio Emanuele”, Clinica Ostetrica e Ginecologica, Università degli Studi di Catania
- Attività di ricerca dal titolo: *“Identificazione dei lattobacilli e studio di differenti terapie sul microbiota vaginale di soggetti affetti da vaginiti batteriche”*
- 2009- 2010 **Collaboratore scientifico**  
Noos srl, Roma, Azienda farmaceutica
- Attività di ricerca dal titolo: *“Culture-independent approach to study human gastro-intestinal microbiota after assumption of a probiotic strain of Lactobacillus reuteri”*
- Ottobre 2014 **Collaborazione a scopo formativo**  
Laboratorio di Microbiologia, Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università degli Studi di Palermo
- Applicazione di tecniche molecolari PCR dipendenti per l’individuazione e la quantificazione di ceppi microbici associati a matrici complesse
  - Assemblaggio di molecole ricombinanti al fine di ottenere più copie di una determinata sequenza nucleotidica
- Marzo 2012 – Settembre 2012 **Addetto al controllo qualità**  
SIBAT Tomarchio srl, 52 Loreto Balatelle, Piano D’Api – Acireale, 95020 Catania, Italy  
([www.tomarchiobibite.it](http://www.tomarchiobibite.it))
- Analisi microbiologiche e chimico fisiche di materie prime, semi lavorati e prodotti finiti
  - Controllo qualità dei materiali impiegati come packaging primario e secondario
  - Controllo del processo produttivo per garantire sicurezza e conformità del prodotto e del processo
  - Analisi microbiologiche e chimico fisiche delle acque in ingresso e in uscita
  - Gestione e controllo dell’impianto di fitodepurazione
  - Valutazione e gestione delle non conformità

Novembre 2011

**Collaborazione a scopo formativo**

CoRFiLaC, S.P. 25 Ragusa Mare Km 5, 97100 Ragusa, Italia ([www.corfilac.it](http://www.corfilac.it))  
Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia

- Applicazione di tecniche cromatografiche per l'identificazione della componente volatile di prodotti alimentari
- Studio del profilo chimico fisico e sensoriale dei prodotti alimentari
- Analisi degli acidi grassi a catena corta
- SmartNose analisi

Gennaio 2008 – Maggio 2008

**Stage**

Di Costa Spa, contrada Barbazza, 98034 Francavilla di Sicilia, Italia  
Produzione e confezionamento di cioccolato e prodotti dolciari

- Controllo del processo produttivo
- Analisi delle materie prime e dei prodotti finiti
- Gestione ed evasione ordini
- Logistica in ingresso e in uscita

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

Novembre 2012- Marzo 2016

**Dottore di ricerca**

Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A), Università degli Studi di Catania

Ph.D. in Produzioni e Tecnologie alimentari XXVIII ciclo; Titolo della dissertazione finale: *Lactobacillus rhamnosus*: a versatile probiotic species for foods and human applications

Gennaio 2013

**Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare e iscrizione all'ordine OTASS**

Ottobre 2009 – Marzo 2012

**Laurea magistrale in Scienze e tecnologie Alimentari**

Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A), Università degli Studi di Catania. Tesi di laurea: "*Lactobacillus reuteri*: un microrganismo probiotico per il trattamento della disbiosi intestinale di soggetti affetti da SNAS".

Voto: 110 e Lode

Ottobre 2009

**Laurea triennale in Scienze e tecnologie Alimentari**

Dipartimento di Scienze Economico-Agrarie ed Estimative, Università degli Studi di Catania. Tesi: "*Il ruolo del packaging nell'agro-alimentare*"

Voto: 110

2002-2003

**Diploma di Scuola secondaria superiore**

Liceo Scientifico "C.Caminiti", Francavilla di Sicilia

Voto: 96/100

**COMPETENZE PERSONALI**

Lingua madre

Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B2
Preliminary English Test (PET) Cambridge English					
Francese	A2	A2	A2	A2	A2

**Competenze comunicative** Ottime capacità comunicative e relazionali. Buone capacità di interloquire e coinvolgere gli altri durante convention, presentazioni e seminari di stampo accademico e non.

**Competenze organizzative e gestionali** Ottime capacità di lavorare in equipe nonché di pianificare, organizzare e gestire attività didattiche, di ricerca e formazione. Ottime capacità di leadership, coordinazione e gestione di gruppi di lavoro. Buone capacità di redigere e sviluppare progetti di ricerca.

- Competenze professionali**
- Caratterizzazione della popolazione microbica di formaggi tradizionali e sua influenza nella formazione dei composti volatili
  - Studio delle attitudini probiotiche di ceppi autoctoni isolati da formaggi tradizionali
  - Studi di comparazione genomica di ceppi ascritti alle specie *L. rhamnosus*, *L. casei* e *L. paracasei*
  - Caratterizzazione e identificazione della popolazione microbica di olive da tavola per la messa a punto di colture starter da impiegare nel processo fermentativo
  - Sicurezza microbiologica di olive da tavola
  - Impiego di ceppi probiotici in olive da tavola e studio delle loro sopravvivenza mediante analisi PCR-DGGE e real time PCR
  - Impiego di microrganismi per il controllo di patogeni e/o alteranti negli alimenti
  - Studio della popolazione microbica intestinale e valutazione clinica di soggetti affetti da sindrome di allergia sistemica al nichel (SNAS)
  - Caratterizzazione di lattobacilli vaginali in soggetti affetti da vaginite batterica
  - Sicurezza microbiologica degli alimenti
  - Ricerca, identificazione e caratterizzazione di microrganismi patogeni associati a differenti matrici alimentari
  - Set-up di colture starter e colture probiotiche da impiegare per la produzioni di alimenti funzionali fermentati di natura sia animale che vegetale
  - Screening di ceppi batterici per la valutazione delle performance probiotiche
  - Analisi microbiologica di matrici alimentari e non alimentari (suolo, mangimi, materiale biologico)
  - Isolamento e caratterizzazione dei microrganismi associati a matrici complesse sotto i profili fenotipico, genotipico e funzionale
  - Studio del microbiota e del suo dinamismo in matrici complesse di origine sia alimentare che non
  - Isolamento e caratterizzazione degli acidi nucleici (DNA e RNA) mediante tecniche molecolari high throughput (disegno di primers, creazione di markers molecolari, PCR specie specifiche, double digest RFLP, PCR-DGGE, clonaggio, HITChip microarray, qPCR)

**Competenza digitale**

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Avanzato	Autonomo	Autonomo	Autonomo	Autonomo

- Ottima conoscenza dei programmi Office (Word, Excel, PowerPoint, Access)
- Ottima conoscenza dei programmi di elaborazione di immagini (Photoshop, Coreldraw)
- Ottima conoscenza e capacità di eseguire elaborazioni statistiche di dati quantitativi e qualitativi
- Buona capacità di elaborare statisticamente dati di natura bioinformatica mediante l'impiego di script e programmi di elaborazione statistica avanzata (R e RStudio)

Patente di guida B

## ULTERIORI INFORMAZIONI

### Pubblicazioni

#### Pubblicazioni in riviste scientifiche internazionali peer-reviewed

- Randazzo C.L., Todaro A., **Pino A.**, Pitino I., Corona O., De Angelis M., Caggia C. 2017. Microbiota and metabolome during controlled and spontaneous fermentation of Nocellara Etna table olives. FOOD MICROBIOLOGY. DOI: 10.1016/j.fm.2017.01.022. IF: 3.682
- Guarcello R., Carpino S., Gaglio R., **Pino A.** et al. 2016. A large factory-scale application of selected autochthonous lactic acid bacteria for PDO Pecorino Siciliano cheese production. FOOD MICROBIOLOGY. DOI: 10.1016/j.fm.2016.05.011. IF: 3.682
- Carpino S., Randazzo C.L., De Angelis M., **Pino A.** et al. 2016. Influence of Ragusano cheese biofilm microbiota on flavour compounds formation. FOOD MICROBIOLOGY. DOI:10.1016/j.fm.2016.09.006. IF: 3.682
- Caggia C., De Angelis M., Pino A., Randazzo C.L. 2015. Probiotic features of Lactobacillus strains isolated from Ragusano and Pecorino Siciliano cheeses. FOOD MICROBIOLOGY. DOI: 10.1016/j.fm.2015.03.010. IF: 3.682
- Randazzo C.L., Todaro A., Pino A., et al. 2014. Giarrappa and Grossa di Spagna naturally fermented table olives: effect of starter and probiotic cultures on chemical, microbiological and sensory traits. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. DOI: 10.1016/j.foodres.2014.05.056. IF: 3.182
- Randazzo C.L., Pino A., Ricciardi L., et al. 2014. Probiotic supplementation in Systemic Nickel Allergy Syndrome patients: study of its effects on lactic acid bacteria population and on clinical symptoms. JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY. DOI: 10.1111/jam.12685. IF: 2.156

#### Pubblicazioni già sottomesse o pronte per essere sottomesse in riviste scientifiche internazionali peer-reviewed

- **Pino A.**, Van Hoorde K., Pitino I., et al. 2016. Technological properties of Lactobacillus rhamnosus H25 and Lactobacillus paracasei N24 used as adjunct cultures on Pecorino Siciliano cheese manufacture and study of their survival during cheese ripening and passage through the gastrointestinal tract of healthy volunteers. Accepted with minor revision International Journal of Food Microbiology. IF: 3.682
- **Pino A.**, Caggia C., Cianci A., Bartolo E., Randazzo C.L. A Metagenomic Approach to characterization of the vaginal microbiome signature in bacterial vaginosis end to study the Lactoferrin therapeutic attitude. In fase di sottomissione su PLoS ONE. IF: 3.54
- **Pino A.**, Zoetendal E., Caggia C., de Vos W., Sichili S., Boscolo M.A., Ricciardi L., Di Gioacchino M., Schiavino D., Patella V., Randazzo C.L. Intestinal microbiota composition in Systemic Nickel Allergy Syndrome (SNAS) patients: a high throughput microarray analysis. In fase di sottomissione su PLoS ONE. IF: 3.54
- **Pino A.**, Caggia C., Liotta L., Todaro A., Randazzo C.L. Microbial diversity and dynamics of traditional Nicastrese goth cheese. In fase di sottomissione su International Dairy Journal. IF: 1.938
- **Pino A.**, Caggia C., Todaro A., Randazzo C.L. Functional tangerine jelly set-up and study of chemical, microbiological and sensory traits. In fase di sottomissione su Journal of Food Science and Technology. IF: 1.241

- Presentazioni** Presentazioni orali e poster in congressi nazionali e internazionali
- “Il microbiota intestinale” Presentazione orale, Milano 7 Maggio 2016
  - “L’asse intestino–cervello” Presentazione orale, Catania 15 Aprile 2016
  - “*Lactobacillus rhamnosus* a versatile probiotic species for food and human applications” Presentazione orale, Perugia 2015
  - “Composizione e ruolo del microbiota nelle vulvovaginiti per la fertilità della donna” Presentazione orale, Catania 16 Ottobre 2015
  - “L’ecosistema microbico vaginale” Presentazione orale, Catania 22 luglio 2014
  - “Il ruolo dei probiotici nel trattamento e nella prevenzione delle vaginiti batteriche” Presentazione orale, Catania 22 luglio 2014
  - “Interazioni microbiota-probiotici: recenti evidenze scientifiche” Presentazione orale, Roma 19 Luglio 2014
  - “Effetti dei probiotici nel trattamento delle allergie alimentari”. Presentazione orale, Catania 30 Maggio 2014
  - Microbiological, physico-chemical and sensorial characterization of artisanal Nicastrese goat cheese. MD2015
  - Production of volatile organic compounds by *Tina* biofilms during manufacture of Ragusano cheese. MD2015
  - Effect of Lactoferrin on vaginal microbiota of women with bacterial vaginosis. 38th Samed Congress 2015
  - *Lactobacillus rhamnosus*: a versatile probiotic species for food and human applications. PhD workshop 2014
  - Integrated approach based on 16S rDNA PCR-DGGE and hsp60 qPCR assay for monitoring dynamics of a *Lactobacillus rhamnosus* probiotic strain in table olive fermentation. MD2013
  - Effect of *Lactobacillus reuteri* DSM 17938 on faecal *Lactobacillus* population and on clinical symptoms in SNAS patients. MD2013
- Progetti**
- Dipartimento di Specialità Medico Chirurgiche, Policlinico-Vittorio Emanuele, dell’Università degli Studi di Catania. Prof. Antonio Cianci.
    - *Caratterizzazione delle attitudini probiotiche di ceppi batterici isolati dall’ecosistema vaginale (dal 2016 ad oggi)*
    - *“Identificazione dei lattobacilli e studio di differenti terapie sul microbiota vaginale di soggetti affetti da vaginiti batteriche” (dal 2014 ad oggi)*
    - *Caratterizzazione di lattobacilli vaginali in soggetti affetti da vaginite batterica (2015)*
    - *Study of Lactoferrin and probiotic administration to treat and prevent bacterial vaginosis (2015)*
    - *Molecular approaches to study diversity and dynamics of vaginal microbiota associated to bacterial vaginosis (2014)*
  - UOC di Allergologia e Immunologia Clinica dell’Università degli Studi di Messina e con il Dipartimento di Pediatria del Policlinico Universitario di Messina. Prof. L. Ricciardi.
    - *Studio del dinamismo della popolazione microbica intestinale di pazienti affetti da SNAS (dal 2009 ad oggi)*
  - AG Pharma srl. Roma
    - *“Studio degli effetti della lattoferrina e del probiotico sul microbiota vaginale di soggetti*

*affetti da vaginiti batteriche attraverso approcci molecolari coltura-indipendente*" (2014-15)

- NOOS, s.r.l., Roma
  - *"Culture-independent approach to study human gastro-intestinal microbiota after assumption of a probiotic strain of Lactobacillus reuteri"* (2010)

#### Conferenze

- "About mood: dall'età fertile alla menopausa", Catania 15 Aprile 2016
- Lega Italiana per la lotta contro i tumori (LILT) "Il paziente al centro della cura contro il cancro: fattori di rischio alimentazione e terapie innovative", Catania 16-17 Maggio 2016
- III International Conference on microbial diversity, the challenge of complexity, Perugia 27-29 Ottobre 2015
- "Vulvovaginiti, dall'adolescenza alla perimenopausa", Catania 16 Ottobre 2015
- 38th SOMED congress Society of Microbial Ecology and Disease, Human microbiome: from the bench to health benefits, Verona 11-13 Ottobre 2015
- XX Workshop on the Development in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, Perugia 23-25 Settembre 2015
- XIX Workshop on the Development in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, Bari 24-26 Settembre 2014
- "Il ruolo chiave dei lattobacilli nell'ecosistema vaginale", Catania 22 Luglio 2014
- 2nd International Conference on Microbial Diversity: microbial interactions in complex ecosystems, Torino 23-25 Ottobre 2013

#### Seminari

- Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, Catania 27-29 Gennaio 2016
- "Application of MALDI-TOF analysis for identification of microorganisms in food ecosystem", Catania 3 Novembre 2015
- "Le trasformazioni del territorio nell'antropocene: nuovi spunti per la ricerca interdisciplinare", Catania 16 settembre 2013
- Workshop "Come pubblicare un'opera scientifica", Azienda Ospedaliero-Universitaria "Policlinico-Vittorio Emanuele" Presidio "Gaspere Rodolico", Catania 2013
- "Genomica dei patogeni vegetali", Catania 2013
- "Aspetti tecnici e normativi relativi all'impiego delle sostanze attive ad azione insetticida", Catania 2013
- Le nuove frontiere della "Chimica Verde", Catania 2013
- "Il futuro della genomica: varianti utili per l'agricoltura", Catania 2013
- "Gli effetti dell'interazione tra ambiente e genetica sull'invecchiamento umano", Catania 2013
- "Proteomica applicata ai batteri lattici e agli alimenti", Catania 2013

#### Riconoscimenti e premi

- (2015) 38th Somed Congress: BEST POSTER PRESENTATION
- (2012) OTASS: Premio Igor Santini miglior tesi sperimentale

#### Appartenenza a gruppi / associazioni

Socio della Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare ed Ambientale (SIMTREA)



- Attività di docenza**
- Giornata formativa "Vulvovaginiti, dall'adolescenza alla perimenopausa".  
Contributo scientifico dal titolo: "*Composizione e ruolo del microbiota nelle vulvovaginiti per la fertilità della donna*"  
Azienda Ospedaliero-Universitaria Policlinico Vittorio Emanuele, Clinica ostetrica e ginecologica, Catania 16 Ottobre 2015
  - Giornata formativa "*Lactobacillus day*"  
Azienda Ospedaliero-Universitaria Policlinico Vittorio Emanuele, Clinica ostetrica e ginecologica, Catania, Settembre 2016

- Relatore di tesi di laurea magistrale**
- Effetti di differenti "feeds" sperimentali sulla componente microbica delle carni di agnello (2016)
  - Caratterizzazione molecolare della popolazione microbica del formaggio tradizionale algerino *Bouhezza* (2016)
  - Studio del microbiota di olive da tavola funzionali prodotte su scala di laboratorio (2016)
  - $\beta$ -glucosidasic activity of *Lactobacillus plantarum* strains derived from foods (2016)
  - Genotypic characterization of Lactic Acid Bacteria from Ragusano cheese and study of their aminopeptidase activity (2016)
  - Study of vaginal lactobacilli in patients with bacterial vaginosis subjected to probiotic or Lactoferrin administration (2014)
  - Microbiological characterization of Nicastrese, a traditional Calabrian cheese made from goat's milk (2014)

**Corsi** Corso intensivo di statistica applicata, Catania 9-11 Aprile 2013

**Certificazioni** Certificazione di lingua inglese PET Cambridge English

La sottoscritta Alessandra Pino, consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni mendaci e di formazione o uso di atti falsi, dichiara che le presenti informazioni vengono rese ai sensi del D.P.R. 445 del 28.12.2000.

La sottoscritta Alessandra Pino dichiara, inoltre, di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del Decreto Legislativo 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Catania, 22 febbraio 2017

FATTO, LETTO E SOTTOSCRITTO  
Dott.ssa Alessandra Pino

