

## INFORMAZIONI PERSONALI

**Roberta Montebello**

## POSIZIONE RICOPERTA

Biologo nutrizionista

## TITOLO DI STUDIO

Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana (LM-61) conseguita presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia.

Laurea Triennale in Tecniche Erboristiche (L-29) conseguita presso il Dipartimento di Farmacia e Scienze del Farmaco dell'Università degli Studi di Bari.

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

Da ottobre 2021 a giugno 2022

**Docente di Scienze Naturali**

Liceo Scientifico Statale "A. Einstein", Cerignola (FG)

Classe di concorso A050- Biologia, Chimica, Scienze della Terra nella scuola secondaria di secondo grado.

Da gennaio 2019 ad ottobre 2021

**Assistente di Direzione per la gestione di Locali di Produzione CAMST Group- Azienda di ristorazione italiana**

Camst Soc. Coop. a.r.l. Via Tosarelli, 318 - 40055 Villanova di Castenaso (BO)

**Attività svolta**

Nata a Bologna, Camst è azienda leader nella ristorazione collettiva, la maggiore a capitale interamente italiano. Camst Group conta circa 13 mila dipendenti, opera con 12 società nel settore della ristorazione collettiva in Italia e all'estero in scuole, aziende, ospedali, fiere, centri commerciali e città. In Camst ho svolto il ruolo di Assistente alla Direzione. Si tratta di un ruolo che ricopre una funzione strategica di supporto al Direttore di Locali nel:

- Garantire l'applicazione delle norme igieniche (HACCP), di sicurezza del lavoro e delle procedure di certificazione;
- Garantire il rispetto degli standard di qualità del prodotto e del servizio ai clienti verificando il grado di soddisfazione;
- Gestire la programmazione dei menù;
- Gestire la programmazione degli approvvigionamenti materie prime ed inventari;
- Garantire il controllo delle derrate alimentari in entrata (qualità, corrispondenza agli ordini, scadenze), stoccaggio e conservazione della merce;
- Organizzare il lavoro: programmazione turni e richieste sostituzioni, valorizzazione del personale, formazione dei dipendenti;
- Supportare la gestione delle non conformità o contestazioni.

Da febbraio 2017 a dicembre  
2017**Tirocinio presso il laboratorio di Biochimica Vegetale e degli Alimenti**

Università degli Studi di Foggia, Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, via Napoli, 25 71121, Foggia

**Supervisor: Dott. Mario Soccio, Prof. Donato Pastore****Attività svolta**

Durante il tirocinio di laurea, ho svolto indagini relative allo studio della capacità antiossidante di *phytochemical* alimentari.

Una parte del tirocinio è stata dedicata allo studio della capacità antiossidante di estratti idrofili, lipofili e fenolici ottenuti da matrici alimentari di origine vegetale con l'innovativo metodo LOX-FL (messo a punto dal gruppo di ricerca presso il quale ho svolto il lavoro di tesi) a confronto con i metodi TEAC e ORAC, largamente utilizzati in letteratura.

Si tratta di una tematica di ricerca di estremo interesse dal momento che è ormai dimostrato come il consumo di alcuni alimenti, quali frutta, verdura e cereali integrali, sia associato ad una ridotta incidenza di malattie cronico-degenerative.

Il principale obiettivo del tirocinio di laurea è stato mettere a punto una modalità innovativa di studio degli effetti antiossidanti/biologici a livello sub-cellulare di *phytochemical* alimentari, in cui la loro capacità di contrastare lo stress ossidativo è stata valutata in termini di capacità di prevenire il danno ossidativo a

carico dell'enzima mitocondriale Aconitasi. L'interesse per l'enzima mitocondriale Aconitasi nasce dal fatto che esso, oltre ad essere coinvolto nel ciclo di Krebs, punto di convergenza di tutti i *pathway* del metabolismo ossidativo, è target precoce dell'azione delle specie reattive dell'ossigeno che, inducendone la rapida inattivazione, lo rendono un marcatore precoce dello stress ossidativo.

A tale scopo, sono stati utilizzati mitocondri di frumento duro, che sono produttori molto più forti di specie reattive dell'ossigeno rispetto alla controparte animale, e l'effetto protettivo è stato valutato come capacità dei *phytochemical* di proteggere l'Aconitasi dal danno indotto da H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>.

Durante il periodo di tirocinio, è stato valutato l'effetto di acido ferulico, acido sinapico, quercetina, apigenina, resveratrolo, curcumina e sulforafano.

I primi risultati hanno dimostrato un effetto protettivo da parte di tutti i composti testati con la sola eccezione dell'acido sinapico. Inoltre, per quercetina, resveratrolo, apigenina, sulforafano e, in particolare, per la curcumina si è anche osservata un'attivazione diretta dell'attività di Aconitasi.

I risultati dello studio hanno dimostrato come l'Aconitasi sia un interessante sistema per valutare l'efficacia biologica dei *phytochemical* alimentari. Questo approccio di studio, infatti, può consentire l'ottenimento di informazioni relative al reale effetto biologico esercitato dai *phytochemical* alimentari sul metabolismo mitocondriale e sul loro possibile ruolo nella difesa dallo stress ossidativo.

Nello stesso periodo, ho partecipato anche a due studi finalizzati all'individuazione in mitocondri di frumento duro *i)* di una Gliossalasi I, un enzima coinvolto nella difesa dallo stress da dicarbonilazione indotta da metilgliossale (sottoprodotto tossico della glicolisi) e *ii)* di una Sirtuina, un enzima ad attività deacetilasica di cui è nota l'implicazione in numerosi processi biologici correlati all'invecchiamento, alla sopravvivenza cellulare e alla resistenza agli stress. Relativamente alla Sirtuina, sono stata coinvolta nella realizzazione di un costrutto di fusione tra un gene candidato per una sirtuina mitocondriale di frumento duro e quello codificante per la *Green Fluorescent Protein* (GFP). Il costrutto ottenuto verrà utilizzato per studiare la localizzazione sub-cellulare della proteina mediante microscopia confocale a fluorescenza.

#### Tecniche acquisite

- Purificazione di mitocondri vegetali
- Amplificazione del DNA (PCR)
- Clonaggio del DNA
- Dosaggi enzimatici
- Estrazione di *phytochemical*
- Misure di attività antiossidante
- Dosaggio delle proteine (Metodo di Lowry)

#### Strumentazione di laboratorio utilizzata

Spettrofotometro, fluorimetro, lettore di piastre multimodale, termociclatore e piccola strumentazione di base (centrifuga, cappa biologica, pHmetro, ecc.).

#### Software utilizzati

Pacchetto Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint), GraFit Data Analysis (Erithacus Software), StatSoft Statistica, CorelDraw.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Luglio 2018

### Diploma di abilitazione alla professione di "Biologo specialista"

Università degli studi di Roma "Tor Vergata", Dipartimento di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali. Via della Ricerca Scientifica, 1 00133, Roma

Aprile 2018

### Percorso formativo per l'acquisizione dei 24 CFU nelle discipline Antropo-Psico-Pedagogiche nelle Metodologie e nelle Tecnologie didattiche

Università degli studi di Foggia. Dipartimento degli Studi Umanistici. Lettere, Beni culturali, Scienze della Formazione. Via Arpi, 176, 71121 Foggia.

#### Piano di studi

- Fondamenti di antropologia culturale, dei processi migratori contemporanei, di etnografia dell'organizzazione scolastica
- Metodologie e tecnologie didattiche
- Pedagogia generale dell'inclusione scolastica
- Processi cognitivi di apprendimento

Dicembre 2017

**Laurea Magistrale in “Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana (SANU)”**

Università degli studi di Foggia, Dipartimento di Scienze agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente. Via Napoli, 25, 71121 Foggia.

Voto: 110/110 e Lode

Tesi in “Biochimica degli Alimenti”

Titolo della tesi: “Valutazione dell’efficacia biologica ed antiossidante di *phytochemical* alimentari. Effetto sull’enzima mitocondriale Aconitasi.”

Relatore: Dott. Mario Soccio

**Piano di studi**

- Dietetica della collettività
- Tecniche dietetiche applicate
- Proteomica della qualità e sicurezza alimentare
- Strategie nutrizionali della popolazione
- Biochimica degli alimenti
- Fisiologia e biochimica clinica
- Integratori alimentari e tossicologia degli alimenti
- Inglese scientifico
- Metodologie analitiche per la qualità e valutazione della sicurezza alimentare
- Patologie gastrointestinali, malnutrizione e nutrizione enterale
- Qualità nutrizionale della produzione primaria
- Aspetti tecnologici e microbiologici dei cibi funzionali
- Economia alimentare e legislazione
- Fisiopatologia del metabolismo alimentare
- Nutraceutici e alimenti funzionali

Aprile 2015

**Laurea di primo livello in “Tecniche Erboristiche”**

Università degli studi di Bari, Dipartimento di Farmacia e Scienze del Farmaco. Via Orabona, 4, 70125 Bari.

Voto: 110/110

Tesi in “Farmacognosia con Elementi di Botanica Farmaceutica”

Titolo della tesi: “Fitochimica e bioattività del genere *Agastache*”.

Relatore: Prof.ssa Pinarosa Avato

**Piano di studi**

- Biologia animale e vegetale
- Chimica analitica ed esercizi numerici e di laboratorio
- Chimica generale ed inorganica
- Chimica organica
- Conoscenze informatiche
- Conoscenze di lingua inglese
- Farmacognosia con elementi di botanica farmaceutica
- Agrotecniche officinali e tecnologie per la trasformazione e uso di specie officinali
- Biochimica
- Chimica farmaceutica e farmacologia generale
- Fisiologia generale
- Microbiologia ed igiene
- Fitoterapia e tossicologia di prodotti fitoterapici ed erboristici
- Analisi di principi attivi vegetali e laboratorio estrattivo
- Prodotti cosmetici e dietetici di origine vegetale
- Saggi e dosaggi farmacologici
- Tecnologie farmaceutiche e legislazione erboristica

Giugno 2011

**Maturità classica**

ISS Liceo classico “Leonardo da Vinci”, corso Umberto I 70056 Molfetta (BA)

Voto: 97/100

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B1	B1	B2
Francese	A1	A1	A1	A1	A1

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

**Competenze comunicative** Ottime capacità comunicative acquisite durante l'esperienza come docente, assistente di produzione e durante il tirocinio di laurea.

**Competenze organizzative e gestionali** Ottime capacità organizzative e gestionali maturate durante tutte le esperienze professionali. Queste, infatti, presupponevano la gestione, in autonomia, di tempi, risorse (materiali, strumenti) e di persone, necessari per lo svolgimento del lavoro.

Patente di guida B

## ULTERIORI INFORMAZIONI

**Pubblicazioni** M. Soccio, M.N. Laus, M. Alfarano, L.A. Testa, R. Montebello, M. Di Benedetto, D. Pastore. First evidences of the existence of Glyoxalase I activity in durum wheat (*Triticum durum Desf.*) mitochondria and its activation under hyperosmotic stress conditions. *XV FISV Congress*, Sapienza University of Rome, 18-21 September 2018.

M.N. Laus, M. Soccio, M. Alfarano, M. Di Benedetto, L.A. Testa, R. Montebello, D. Pastore. Direct measurement of native plant sirtuin activity using a Homogeneous Time-Resolved Fluorescence (HTRF®)-based assay: first application to durum wheat mitochondria. *XV FISV Congress*, Sapienza University of Rome, 18-21 September 2018.

Ho ricevuto i ringraziamenti nella seguente pubblicazione scientifica:

M. Soccio, M.N. Laus, M. Alfarano and D. Pastore (2018). Measuring Activity of Native Plant Sirtuins - The Wheat Mitochondrial Model. *Frontiers in Plant Science*, 9: 961

**Convegni** "Promozione di sani stili di vita e collaborazione tra i professionisti della salute" organizzato da Clabmeeting presso la sede dell'Ordine dei medici BAT (29 settembre 2018).

"Alimentazione, Sport, Salute. I fattori determinanti la prestazione sportiva: vantaggi e rischi", organizzato da CONI, CUS e Università degli studi di Foggia (20 aprile 2016).

"43e giornate mediche daune. Alimentazione e salute" presso la Sede dell'Ordine dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri della Provincia di Foggia (29-31 ottobre 2015).

**Seminari** "Aspetti teorico-pratici relativi alla professione di biologo", organizzato dall'Ordine Nazionale dei Biologi delegazione Regione Puglia-Foggia e dal Dipartimento Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia (31 maggio 2016).

**Corsi** "Counseling Nutrizionale. Come e Quando promuovere il cambiamento della condotta alimentare" presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia (da ottobre a dicembre 2015).

**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".  
La sottoscritta Roberta Montebello, consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara che le informazioni riportate nel seguente *curriculum vitae*, redatto in formato Europass, corrispondono a verità.

Foggia 17.02.2023

Firma

Roberta Montebello