

**CURRICULUM  
PROFESSIONALE**

**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome e Cognome	Martina Totaro
----------------	----------------

Nazionalità	Italiana
-------------	----------

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

• Date (da – a)	<b>07/01/2025 - 07/07/2025</b>
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Foggia, Dipartimento DAFNE, via Napoli, 25, Foggia
• Tipo di azienda o settore	Università Pubblica – Settore Ricerca Scientifica (Microbiologia industriale e ambientale)
• Tipo di impiego	Borsista di ricerca
• Principali mansioni e responsabilità	Attività di laboratorio nell’ambito dell’attività di ricerca “Metodi innovativi per il controllo di comunità anaerobiche e recupero biodiversità nel territorio pugliese” – Responsabile scientifico Prof. Giuseppe Spano. <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Isolamento, selezione e purificazione di ceppi microbici (batteri e lieviti) da diverse matrici</i></li><li>• <i>Colorazione di Gram, osservazione microscopica</i></li><li>• <i>Estrazione DNA microbico</i></li><li>• <i>Elettroforesi</i></li><li>• <i>PCR</i></li><li>• <i>Purificazione prodotti PCR</i></li><li>• <i>Identificazione dei ceppi e sequenziamento</i></li><li>• <i>Utilizzo di software statistici per la discussione analitica dei risultati ottenuti nel corso del lavoro scientifico</i></li></ul>
• Date (da – a)	<b>11/09/2024 – 11/11/2024</b>
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Foggia, Dipartimento DAFNE, via Napoli, 25, Foggia
• Tipo di azienda o settore	Università Pubblica – Settore Ricerca Scientifica (Microbiologia industriale e ambientale)
• Tipo di impiego	Borsista di ricerca
• Principali mansioni e responsabilità	Attività di laboratorio nell’ambito dell’attività di ricerca “Determinazione quantitativa batteri ciclo dell’azoto” – Responsabile scientifico Prof. Luciano Beneduce. <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Estrazione DNA microbico da campioni di suolo</i></li><li>• <i>Quantificazione estratti di DNA</i></li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Elettroforesi</i></li> <li>• <i>PCR, RT-PCR</i></li> <li>• <i>ASD (Anaerobic Soil Disinfection)</i></li> <li>• <i>NGS</i></li> <li>• <i>Utilizzo di software statistici per la discussione analitica dei risultati ottenuti nel corso del lavoro scientifico</i></li> </ul>
• Date (da – a)	<b>03/05/2022 – 31/12/2023</b>
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Società Agricola ARTE srl, SP 66 km 3.300, Cerignola (FG)
• Tipo di azienda o settore	Azienda Agricola Biologica
• Tipo di impiego	Apprendistato professionalizzante part-time
• Principali mansioni e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Regolamenti UE sulla produzione biologica</i></li> <li>• <i>Elementi di agronomia e gestione fitosanitaria</i></li> <li>• <i>Riconoscimento malattie e specializzazione in colture cerealicole, olivicole, viticole e industriali</i></li> <li>• <i>Esperienza nella gestione post raccolta e stoccaggio per la difesa biologica</i></li> <li>• <i>Elementi di economia agraria, PAC, PSR</i></li> <li>• <i>Compilazione dei quaderni di campagna</i></li> <li>• <i>Ottimizzazione dei cicli produttivi mediante l'introduzione di sistemi innovativi</i></li> <li>• <i>Conoscenza ed utilizzo di sistemi di Agricoltura 4.0 (xFarm, Elaisian)</i></li> </ul>

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	<b>12/05/2025 – 16/05/2025 (40 ore)</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Organismo di Certificazione Check Fruit S.r.l. (Corso iscritto al n. Q019 del Registro dei corsi Qualificati KHC)
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Norma UNI EN ISO 9001:2015
• Qualifica conseguita	Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità secondo la Norma UNI EN ISO 9001:2015
• Date (da – a)	<b>10/01/2025 – 04/04/2025 (110 ore)</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Organismo di Certificazione Suolo e Salute S.r.l.
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Regolamenti UE sulla produzione biologica e il benessere animale

• Qualifica conseguita	Corso base per tecnici ispettori per le produzioni biologiche e il benessere animale
• Date (da – a)	<b>11/12/2024</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Bari “A. Moro”, Dipartimento DI.S.S.P.A., via Giovanni Amendola, 165/a, Bari.
• Qualifica conseguita	Abilitazione all’esercizio della libera professione di Dottore Agronomo e Dottore Forestale - sez. A.
• Date (da – a)	<b>06/05/2024</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Foggia, Dipartimento DAFNE, Corso Scienze e Tecnologie Agrarie- via Napoli, 25, Foggia
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gestione Avanzata delle Produzioni:</b> <i>Ottimizzazione di sistemi colturali (fisiologia, nutrizione, difesa, gestione sostenibile suolo/acqua) e allevamenti zootecnici (nutrizione, benessere, qualità dei prodotti), con l'obiettivo di massimizzare resa e qualità.</i></li> <li>• <b>Sostenibilità e Tutela Ambientale:</b> <i>Sviluppo e applicazione di pratiche agricole a basso impatto ambientale (es. biologico, integrato), gestione efficiente delle risorse naturali (acqua, suolo, biodiversità) e valutazione dell'impatto ambientale delle attività agricole.</i></li> <li>• <b>Innovazione Tecnologica e Digitale:</b> <i>Utilizzo di strumenti di Agricoltura 4.0 (sensori, droni, GIS) per il monitoraggio e l'ottimizzazione, applicazione di biotecnologie agrarie per il miglioramento genetico e conoscenza delle macchine e impianti agricoli di ultima generazione.</i></li> <li>• <b>Economia, Gestione e Legislazione:</b> <i>Profonda comprensione delle dinamiche economiche e delle politiche agricole (PAC), capacità di pianificazione e gestione aziendale (business plan, analisi costi/rischi) e solida conoscenza della legislazione agraria e alimentare (sicurezza, certificazioni).</i></li> </ul>
• Qualifica conseguita	Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie (classe LM-69), voto finale 110/110 e Lode
• Date (da – a)	<b>2023</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	xFarm Academy Advanced - xFarm Technologies Italia S.r.l., via Lanza 29, Valmacca (AL) 15040
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Approfondimento delle tecnologie e degli strumenti di Agricoltura 4.0 e dello smart farming</i></li> <li>• <i>Utilizzo di droni e fiscalità agricola per il monitoraggio professionale delle colture da remoto e in campo</i></li> <li>• <i>Competenze gestionali per l’utilizzo della piattaforma xFarm</i></li> </ul>
• Qualifica conseguita	Corso per la gestione autonoma e digitale di un’azienda agricola

• Date (da – a)	<b>2022</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	xFarm Academy - xFarm Technologies Italia S.r.l., via Lanza 29, Valmacca (AL) 15040
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conoscenza delle tecnologie e degli strumenti dell'Agricoltura 4.0 e smart farming</i></li> <li>• <i>Metodologie per il monitoraggio delle colture da remoto e in campo</i></li> <li>• <i>Competenze gestionali per l'utilizzo della piattaforma xFarm</i></li> </ul>
• Qualifica conseguita	Corso per la gestione autonoma e digitale di un'azienda agricola
• Date (da – a)	<b>2021-2022</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Foggia, Dipartimento DAFNE, Corso Scienze e Tecnologie Agrarie- via Napoli, 25, Foggia - Laboratorio di microbiologia industriale e ambientale
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<p>Attività di laboratorio per il lavoro di Tesi magistrale "Valutazione quantitativa e qualitativa della risposta delle comunità microbiche del suolo a irrigazioni con acque reflue depurate veicolanti contaminanti emergenti":</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrazione DNA microbico da campioni di suolo</li> <li>• Validazione estratti DNA</li> <li>• PCR end-point</li> <li>• Real Time PCR</li> <li>• Conte microbiche</li> <li>• Utilizzo di software statistici per la discussione analitica dei risultati ottenuti nel corso del lavoro di tesi magistrale</li> </ul>
• Date (da – a)	<b>2021-2022</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Foggia, Dipartimento DAFNE, Corso Scienze e Tecnologie Agrarie- via Napoli, 25, Foggia
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<p>Tirocinio formativo curricolare di 100 ore "Pratiche agronomiche legate alla semina di specie autunno-vernine" presso la Società Agricola ARTE srl, SP 66 km 3.300, Cerignola (FG):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Partecipazione attiva alle operazioni di semina di specie autunno-vernine, con focus sulla semina su sodo e le sue implicazioni agronomiche (gestione suolo, ritenzione idrica, anticipo semina, controllo infestanti).</i></li> <li>• <i>Acquisizione di esperienza nella programmazione delle semine basata su analisi del suolo (elementi nutritivi, pH, sostanza organica) e avvicendamenti colturali.</i></li> <li>• <i>Approfondimento delle pratiche di coltivazione di cereali antichi in un contesto di produzione biologica, con particolare attenzione alla rusticità delle varietà e alla riduzione degli input.</i></li> </ul>
• Date (da – a)	<b>2020-2020</b>

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Foggia, Dipartimento DAFNE, Corso Scienze e Tecnologie Agrarie- via Napoli, 25, Foggia
• Qualifica conseguita	Percorso formativo per l'acquisizione dei 24 CFU nelle discipline antropo-psico-pedagogiche e nelle metodologie e tecnologie didattiche
• Date (da – a)	<b>21/05/2020</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Foggia, Dipartimento DAFNE, Corso Scienze e Tecnologie Agrarie- via Napoli, 25, Foggia
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Basi Scientifiche:</b> <i>Solide conoscenze in biologia vegetale e animale, chimica e biochimica applicata, genetica vegetale.</i></li> <li>• <b>Gestione delle Produzioni:</b> <i>Competenze pratiche in agronomia generale, coltivazioni erbacee, orticoltura e arboricoltura, e zootecnia generale, inclusi i principi di allevamento animale e benessere.</i></li> <li>• <b>Difesa e Nutrizione:</b> <i>Capacità di identificare e gestire le avversità delle colture (patogeni, insetti) e di ottimizzare la fertilità del suolo e la nutrizione delle piante.</i></li> <li>• <b>Tecnologie Agrarie:</b> <i>Conoscenza di base della meccanica agraria e dell'utilizzo delle principali macchine agricole.</i></li> <li>• <b>Sostenibilità Ambientale:</b> <i>Comprensione dei principi dell'agricoltura sostenibile, degli impatti ambientali delle pratiche agricole e della gestione delle risorse naturali.</i></li> </ul>
• Qualifica conseguita	Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie (classe L-25)
• Date (da – a)	<b>2018-2019</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Foggia, Dipartimento DAFNE, Corso Scienze e Tecnologie Agrarie- via Napoli, 25, Foggia - laboratorio di Chimica agraria
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Attività di laboratorio per il Tirocinio formativo curricolare 225 ore "Caratterizzazione chimica, termica e microbiologica di complessi biochar-DNA": <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi termogravimetrica (TGA)</li> <li>• Analisi chimico-spettroscopiche (Spettroscopia di fluorescenza molecolare e Spettroscopia Infrarossa in Riflettanza Totale Attenuata Ft-IR/ATR)</li> </ul>
• Date (da – a)	<b>12/07/2016</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Liceo Scientifico Galilei di Manfredonia (FG) - via dei Mandorli, 29.
• Qualifica conseguita	Diploma statale di scuola secondaria di secondo grado
<b>MADRELINGUA</b>	<b>ITALIANO</b>

<b>ALTRE LINGUE</b>	<b>INGLESE</b>
• Capacità di lettura	B2
• Capacità di scrittura	buono
• Capacità di espressione orale	buono

<p><b>CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI</b></p> <p><i>Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.</i></p>	<p><b>COMPETENZE SCIENTIFICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi termogravimetrica (TGA)</li> <li>• Analisi chimico-spettroscopiche (Spettroscopia di fluorescenza molecolare e Spettroscopia Infrarossa in Riflettanza Totale Attenuata Ft-IR/ATR)</li> <li>• Utilizzo di software statistici per la discussione analitica dei risultati ottenuti nel corso del lavoro scientifico</li> <li>• Estrazione DNA microbico da campioni di suolo e tessuti vegetali</li> <li>• Validazione estratti di DNA attraverso elettroforesi su gel di agarosio</li> <li>• Quantificazione estratti di DNA</li> <li>• PCR end-point</li> <li>• Real time PCR</li> <li>• Isolamenti e conte microbiche</li> <li>• ASD (Anaerobic Soil Disinfection)</li> <li>• Metodi per valutare l'attività antimicrobica (antibatterica e antifungina) di microrganismi o sostanze naturali nei confronti di microrganismi bersaglio (Metodo Overlay, Cell Free Supernatant-CFS, Metodo Kirby Bauer, Metodo Plate on Plate).</li> </ul> <p><b>COMPETENZE PROFESSIONALI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regolamenti UE sulla produzione biologica</li> <li>• Elementi di agronomia e gestione fitosanitaria</li> <li>• Riconoscimento malattie e specializzazione in colture cerealicole, olivicole, viticole e industriali</li> <li>• Esperienza nella gestione post raccolta e stoccaggio per la difesa biologica</li> <li>• Elementi di economia agraria, PAC, PSR</li> <li>• Ampio studio della nuova PAC 23-27</li> <li>• Compilazione dei quaderni di campagna</li> <li>• Ottimizzazione dei cicli produttivi mediante l'introduzione di sistemi innovativi</li> <li>• Conoscenza ed utilizzo di sistemi di Agricoltura 4.0</li> </ul>
---	---

<p>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</p> <p><i>Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), ecc.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buone capacità di relazione con responsabili e colleghi</li> <li>• Approccio congruo ed empatico alle diverse situazioni relazionali-lavorative</li> <li>• Capacità di comprendere ed apprezzare punti di vista differenti od opposti ai propri</li> <li>• Buone capacità e competenze organizzative sul luogo di lavoro</li> <li>• Buona gestione dell'organizzazione del lavoro in autonomia e/o in team</li> <li>• Capacità di stabilire le priorità e gli obiettivi della propria organizzazione lavorativa</li> </ul>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</p> <p><i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ottime conoscenze del pacchetto Office (Word, Power Point, Excel)</li> <li>• Buona conoscenza di strumentazioni per le analisi di laboratorio (microscopio, termociclatore, spettrofotometro, cappa, autoclave)</li> </ul>
<p><b>PATENTE O PATENTI</b></p>	<p>Patente B</p>

<p><b>ULTERIORI INFORMAZIONI</b></p>	<p><b>PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE:</b></p> <p><b>Poster (05/06/2025 - 06/06/2025)</b>  <b>Preliminary evaluation of soil microbiome response in paddy soils to digestate application, changes in flooding level and increased temperatures.</b>  Beatrice Giannetta, Martina Totaro, Marco Dipasquale, Claudio Zaccone and Luciano Beneduce.  VI Convegno AISSA#under40. Le scienze Agrarie per Coltivare il Domani: Sostenibilità e Innovazione in Agricoltura. Dipartimento di Eccellenza di Agraria, Univrsità degli Studi di Napoli "Federico II". Portici (NA).</p> <p><b>Chapter Book (Submitted)</b>  <b>Screening of strains for the improvement on riboflavin bioaccessible fraction by fermentation.</b>  Mariagiovanna Fragasso, Ester Presutto, Martina Totaro, Maria Lucia Valeria de Chiara, Giuseppe Spano, Pasquale Russo and Vittorio Capozzi.  Book of the series Methods and Protocols in Food Science series: "Basic methods and protocols for assessing the bioaccessibility of compounds in foods and byproducts".</p> <p><b>22/05/2025</b>  <b>Apple Waste/By-Products and Microbial Resources to Promote the Design of Added-Value Foods: A Review. Foods 2025, 14, 1850.</b>  Hiba Selmi, Ester Presutto, Martina Totaro, Giuseppe Spano, Vittorio Capozzi and Mariagiovanna Fragasso.  <a href="https://doi.org/10.3390/foods14111850">https://doi.org/10.3390/foods14111850</a>.</p>
--------------------------------------	--

Dichiaro di:

- essere consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci, previste dal D.P.R. 28/12/2000 n. 445 e s.m.i., e che le informazioni riportate nel presente curriculum corrispondono a verità;
- essere informato/a, ai sensi e per gli effetti di cui al Regolamento UE 2016/679, che i dati personali contenuti nel presente curriculum saranno trattati dall'Università degli Studi di Foggia per adempiere agli obblighi di pubblicazione ai fini di trasparenza previsti dalla normativa vigente.