

**CURRICULUM
PROFESSIONALE**

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome Maria Greta Pia Marasco

Nazionalità Italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 08/2024 -07/2025
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Foggia
- Tipo di azienda o settore Università
- Tipo di impiego Tirocinante
- Principali mansioni e responsabilità

Manutenzione e pulizia della strumentazione di laboratorio per garantirne la piena operatività;
Gestione dei campioni secondo i protocolli di laboratorio, garantendo accuratezza e precisione dei risultati;
Coltura cellulare e protocolli associati alla crescita, congelamento, scongelamento, estrazione di DNA, RNA e proteine;
Western blot con acquisizione di immagini con software ImageLab e analisi;
Crescita batteri e isolamento di DNA plasmidico;
Identificazione di specifici marcatori;
Utilizzo di Graphpad prism per creazione di grafici e analisi statistiche.
- Date (da – a) 10/2024 - 03/2025
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Studio Biologo Nutrizionista Francesco Berardino
- Tipo di azienda o settore Biologo nutrizionista
- Tipo di impiego Tirocinante

<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Valutazione dello stato nutrizionale attraverso la rilevazione di parametri antropometrici (BMI, circonferenze, pliche cutanee);</p> <p>Supporto nell'elaborazione di piani alimentari personalizzati e nella compilazione di diari alimentari;</p> <p>Utilizzo di software professionali per la valutazione nutrizionale (es. Gedip, Nutrium);</p> <p>Educazione alimentare e spiegazione delle linee guida nutrizionali ai pazienti;</p> <p>Approccio nutrizionale a patologie croniche (obesità, diabete, dislipidemie, disturbi gastrointestinali);</p> <p>Rispetto della privacy e corretta gestione dei dati sensibili secondo la normativa vigente.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	01/2023 – 03-/2023
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	Casa Sollievo della Sofferenza
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	Ospedaliera
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	Tirocinante
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Manutenzione e pulizia della strumentazione di laboratorio per garantirne la piena operatività;</p> <p>Gestione dei campioni secondo i protocolli di laboratorio, garantendo accuratezza e precisione dei risultati;</p> <p>Coltura cellulare e protocolli associati alla crescita, congelamento, scongelamento, estrazione di DNA, RNA e proteine.</p>

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date (da – a) 13/01/2025 – 15/12/2025

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	C
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	a
	m
	b
	r
	i
	d
	g
	e
	A

c	n
a	g
d	l
e	e
m	s
y	e
l	

<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	Corso di perfezionamento della Lingua Inglese Livello B2
---	--

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	10/2023 – 07/2025 Clinical and Experimental Biology, Università di Foggia
---	--

<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	Progettazione sperimentale, gestione e interpretazione di dati sperimentali, tecniche di biologia molecolare (PCR, elettroforesi, quantificazione acidi nucleici), colture cellulari di base, uso di strumentazione di laboratorio e norme di biosicurezza, lettura critica di articoli scientifici e scrittura di relazioni.
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	Laurea magistrale LM-6
---	---------------------------

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>10/2023 – 05/2025</p> <p>Scienze Biotechnologiche degli Alimenti e della Nutrizione Umana, Università di Foggia</p> <p>Principi di controllo qualità e sicurezza alimentare, capacità di leggere etichette e profili nutrizionali, basi di formulazione e conservazione degli alimenti, valutazione dei rischi microbiologici e chimici, analisi di laboratorio su matrici alimentari, educazione alimentare e interpretazione di linee guida nutrizionali.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se 	<p>Laurea magistrale</p> <p>LM-61</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>10/2020 – 07/2023</p> <p>Scienze e Tecnologie Biomolecolari, Università di Foggia</p> <p>Preparazione e gestione di campioni biologici, tecniche di laboratorio di base (pipettaggio, soluzioni, centrifugazione, spettrofotometria), osservazione e interpretazione istologica di base, fondamenti di analisi biochimiche, capacità di lavorare secondo protocolli e procedure standard, familiarità con la documentazione tecnica e il lavoro in team di laboratorio.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	<p>Laurea triennale</p> <p>L-2</p>

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

- | | | |
|---------------------------------|-------|-------|
| • Capacità di lettura | BUONO | |
| • Capacità di scrittura | Buono | |
| • Capacità di espressione orale | | BUONE |

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), ecc.

- Pianificazione e gestione del tempo: acquisita organizzando studio, lezioni, esami e scadenze, definendo priorità e rispettando i tempi di consegna.
- Organizzazione del lavoro per obiettivi: acquisita impostando traguardi settimanali (es. capitoli, esercitazioni, revisioni) e monitorando l'avanzamento fino al risultato finale.

- Gestione delle scadenze e del carico di lavoro: acquisita coordinando più attività contemporaneamente (esami, progetti, relazioni) senza perdere precisione.

- Metodo di studio strutturato: acquisito attraverso sintesi, schemi, mappe concettuali e ripasso programmato, adattando il metodo alla materia.
- Precisione e attenzione ai dettagli: acquisita nella preparazione di elaborati, relazioni e presentazioni, con controllo di formattazione, completezza e coerenza.
- Organizzazione di materiali e documentazione: acquisita archiviando appunti, dispense e file in modo ordinato, facilitando recupero rapido e aggiornamenti.
- Problem solving organizzativo: acquisito gestendo imprevisti (cambi di programma, tempi stretti) riorganizzando le attività senza compromettere la qualità.
- Lavoro in team e coordinamento: acquisito tramite lavori di gruppo, suddivisione dei compiti, allineamento tra membri e rispetto delle consegne comuni.
- Gestione delle priorità: acquisita distinguendo urgenze da attività importanti, allocando tempo e risorse in modo efficiente.
- Autonomia e responsabilità: acquisita gestendo in modo indipendente studio e progetti, dalla raccolta informazioni alla consegna finale.

CAPACITÀ E COMPETENZE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

TECNICHE

- Pacchetto Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint): acquisito durante attività scolastiche e universitarie per redazione di relazioni, impaginazione di elaborati, preparazione di presentazioni e gestione di tabelle/dati.

- Google Workspace (Documenti, Fogli, Drive): acquisito per lavori di gruppo, condivisione di materiali, archiviazione ordinata e collaborazione su documenti.

- Gestione file e organizzazione digitale (Windows/macOS): acquisita con uso continuativo del PC per studio, archiviazione, backup, nomenclatura cartelle e gestione di documenti in diversi formati.

- Posta elettronica e strumenti di comunicazione (Gmail/Outlook, Teams/Zoom/Meet): acquisita per comunicazioni con docenti/uffici, invio di documentazione, didattica a distanza e riunioni.

- Ricerca online e valutazione delle fonti:
acquisita per ricerche bibliografiche, studio di
materiale scientifico/accademico, selezione di
fonti attendibili e confronto tra informazioni.
- Gestione e compilazione di modulistica
digitale (PDF, firme digitali di base, scansioni):
acquisita per pratiche universitarie, consegne,
iscrizioni, invio di documentazione e gestione di
allegati.

- Editing base di immagini e documenti (ritaglio, compressione, conversione formati): acquisita per preparazione di elaborati, presentazioni e materiali didattici.
- Strumenti per studio e produttività (gestione appunti, calendario, to-do): acquisita per pianificazione dello studio, scadenze, organizzazione di esami e progetti.
- Nozioni di base di sicurezza informatica: acquisita con l'esperienza d'uso (password robuste, 2FA, attenzione al phishing, gestione permessi e privacy).
- Utilizzo di piattaforme e-learning (Moodle/Teams/Classroom o simili): acquisito durante il percorso scolastico/universitario per accesso a lezioni, test, materiali e consegne.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

CERTIFICAZIONI:

- BIOLOGIA E GESTIONE DEGLI ANIMALI DA LABORATORIO, MODULI 3.1, 4, 5, 6.1, 7 DM 5 AGOSTO 2021 RODITORI E LAGOMORFI
Tramite piattaforma IZSLER - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna
Link: https://www.izsler.it/eventi_formativi/biologia-e-gestione-degli-animale-da-laboratorio-moduli-3-1-4-5-6-1-7-dm-5-agosto-2021-roditori-e-lagomorfi/
- ETICA E CONCEZIONE DEI PROGETTI, MODULI 9, 10, 11, DM 5 AGOSTO 2021
Tramite piattaforma IZSLER - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna
Link: https://www.izsler.it/eventi_formativi/etica-e-concezione-dei-progetti-moduli-9-10-11-dm-5-agosto-2021/

- LEGISLAZIONE NAZIONALE ED ETICA
LIVELLO 1, MODULI 1 E 2, DM 5

AGOS
TO
2021

Tramite piattaforma IZSLER - Istituto
Zooprofilattico Sperimentale della
Lombardia e dell'Emilia Romagna
Link:

[https://www.izsler.it/eventi_form
ativi/legislazione-nazionale-ed-etica-
livello-1-moduli-1-e-2-dm-5-agosto-
2021/](https://www.izsler.it/eventi_formativi/legislazione-nazionale-ed-etica-livello-1-moduli-1-e-2-dm-5-agosto-2021/)

- OPBA: FORMAZIONE PER I COMPITI,
MODULI 25, 50 E 51

Tramite piattaforma IZSLER - Istituto
Zooprofilattico Sperimentale della
Lombardia e dell'Emilia Romagna
Link:

<https://formazione.izsler.it/eventi/6102>

- PRATICHE AVANZATE DI ALLEVAMENTO,
MODULO 23, DM 5 AGOSTO 2021

Tramite piattaforma IZSLER - Istituto
Zooprofilattico Sperimentale della
Lombardia e dell'Emilia Romagna
Link:

<https://formazione.izsler.it/eventi/6103>

PATENTE O PATENTI

Patente B2

ULTERIORI INFORMAZIONI

PUBBLICAZIONI:

- Connexins and Aging-Associated Respiratory Disorders: The Role in Intercellular Communications
Autori: Zubareva, T., Mironova, E., Panfilova, A., Krylova, Y., Mazzoccoli, G., Marasco, M. G. P., Kvetnoy, I., & Yablonsky, P. | Editor e: Biomedicines
<https://doi.org/10.3390/biomedicines12112599>
- Inflammaging: Expansion of Molecular Phenotype and Role in Age- Associated Female InfertilityAutori: Ivanov, D., Drobtintseva, A., Rodichkina, V., Mironova, E., Zubareva, T., Krylova, Y., Morozkina, S., Marasco, M. G. P., Mazzoccoli, G., Nasyrov, R., & Kvetnoy, I. | Editore: Biomedicines
<https://doi.org/10.3390/biomedicines12091987>
- Mitochondrial proteins as biomarkers of cellular senescence and age- associated diseases
Autori: Cite Panfilova, A., Zubareva, T., Mironova, E., Mazzoccoli, G., Marasco, M. G. P., Balazovskaia, S., Yablonsky, P., & Kvetnoy, I.
Editore: Aging
<https://doi.org/10.18632/aging.206305>

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.