

Maria Rosaria Corbo

Curriculum vitae **Breve**

Titoli accademici: Dottorato di ricerca in “Biotecnologie dei prodotti alimentari”

Ruolo universitario: Professore di I Fascia

Settore scientifico-disciplinare: Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale AGRI-08/A

Dipartimento: Scienze Agrarie, Alimenti Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)

Indirizzo e-mail: mariarosaria.corbo@unifg.it

Impegni accademici e istituzionali

- Dal 2024 è membro del Consiglio di Amministrazione dell'Università di Foggia.
- Dal 2023 è Direttore del percorso formativo per le classi di concorso di “Laboratorio di scienze e tecnologie microbiologiche e chimiche” (B012) e “Tecnologia nella scuola secondaria di I grado” (A60) nel Centro di Formazione della Docenza dell'Università di Foggia.
- Dal 2021 è esperto disciplinare per l'Agenda Nazionale di Valutazione dell'Università e della Ricerca (ANVUR).
- Dal 2022 è membro del collegio dei docenti del dottorato di ricerca in “Biotechnology and Smart Practices for a Sustainable Management of Natural Resources, Food and Agriculture”.
- Dal 2021 è nominata Esperta per il “Rischio biologico” in seno ad EFSA.
- Dal 2021 è referente e responsabile scientifico per l'Università di Foggia per il bando sul Centro Nazionale Agritech a valere sui fondi PNRR.
- Dal 2020 al 2024 è stata membro del Collegio di Disciplina dell'Università di Foggia.
- Dal 2018 al 2024 è stata Presidente del Presidio di Qualità dell'Università di Foggia.
- Dal 2018 al 2021 è stata Coordinatore del CdS Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.
- Nel periodo 2014-2018 è stata Coordinatore del CdS in Scienze Gastronomiche.
- Dall'aprile del 2017 è responsabile della *Core Facility* di Agraria “Alimenti e microbiota”.
- Dal 2017 al 2022, Rappresentante dell'Università di Foggia in seno al Gruppo Paritetico del Centro Studi Internazionale per la Dieta Mediterranea.
- Ha partecipato in qualità di valutatore alla VQR 2004-2010, 2011-2014, 2015-2019 ed è nominata come ETS per progetti Transnazionali.
- Dal 2015 al 2024, Nomina Rettorale come Componente per l'Università di Foggia del Consiglio di Amministrazione della società SPIN OFF New Gluten World S.r.l.

Formazione ed esperienze scientifiche e/o professionali

- 1994, laurea in Scienze Biologiche, Università degli studi di Bari;
- 1996, borsa di studio con un progetto di ricerca dal titolo: "Ruolo e applicazioni tecnologiche della microflora dei prodotti vegetali. Studio dell'evoluzione delle comunità microbiche associate a prodotti della IV gamma in rapporto alle condizioni di conservazione e di processo";
- 1996-1999, dottorato di ricerca in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari con una tesi dal titolo: “Uso delle atmosfere convenzionali e non convenzionali su prodotti della IV gamma a base di frutta. Effetti sulla stabilità microbiologica ed enzimatica”;
- 1996 e 1997 contratti con il CO.RI.AL (Consorzio Ricerche Alimentari), per prove microbiologiche su impianti, studio e collaudo di impianti pilota;
- 1998 Premio di ricerca per il Group Study Exchange finanziato dalla Rotary International distretto 2120 per attività di studio e ricerca, della durata di due mesi, presso il Dipartimento di “Food science and human nutrition” dell'Università di Urbana, Illinois (USA).
- 1999-2001, contratti di ricerca con la Facoltà di Agraria di Foggia e con il Dipartimento di Protezione delle Piante e Microbiologia Applicata, Università di Bari, nell'ambito di progetti MIUR.
- 2001- 2013, ricercatore in Microbiologia Agraria (AGR/16).
- 2013-2019, professore associato in Microbiologia Agraria (AGR/16).

Attuali interessi di ricerca e recenti progetti finanziati (ultimi 5 anni)

- 1) Selezione di colture starter tradizionali e funzionali e loro impiego in alimenti fermentati e non
- 2) Microbiologia predittiva
- 3) Metodologie innovative (di tipo chimico, fisico ed enzimatico) per il controllo di alteranti e patogeni in sistemi modello e in alimenti.

- 4) Studio di biofilm microbici utili/probiotici e loro potenziali usi.
- 5) Immobilizzazione microbica e microincapsulazione.
- 6) Bioremediation: sviluppo e messa a punto di sistemi di detossificazione dei reflui da opifici
- 7) Uso di Plant Growth Promoting Bacteria per la sostenibilità alimentare.

- **2019/2020 – Responsabile scientifico** del progetto di ricerca PO FEAMP Misura 1.26 “Innovazione” bando Regione Puglia, dal titolo “Valorizzazione di spigole/orate di allevamento affumicate mediante tecniche tradizionali ed innovative”.
- **2019/2020 – Responsabile scientifico** del task 4 Valutazione delle performance dei Plant Growth Promoting Bacteria nell’ambito del progetto di ricerca “Ottimizzazione delle pratiche di semina su sodo in frumento duro per migliorare la sostenibilità della cerealicoltura pugliese.” (acronimo SODOSOST) Bando PSR PUGLIA 2014-2020 – MISURA 16 – COOPERAZIONE – SOTTOMISURA 16.2.
- **2022/2026 – Responsabile scientifico** per l’Università di Foggia, come ente affiliato agli Spoke 6 e 7, del progetto Centro Nazionale (CN) dedicato alla ricerca di frontiera - tematica n. 2 “Tecnologie dell’Agricoltura (Agritech)”
- **2023/2026 – Referente scientifico** per l’Università di Foggia del Progetto IDENTITA – rete integrata mediterranea per l’osservazione ed Elaborazione di percorsi di Nutrizione personalizzata contro la malnutrizione”.

Incarichi d’insegnamento dell’ultimo triennio

Titolare per affidamento

- per il CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell’insegnamento di “Metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva” (6 CFU);
- per il CdS in Biotecnologie dell’insegnamento di “Microbiologia generale” (6CFU);
- per il CdS magistrale interateneo in “Scienze Viticole ed Enologiche”, per il curriculum “*Table grape*” dell’insegnamento di: “Tablegrape processing – Microbiologia” (2 CFU);
- scelta libera di “Biotecnologie delle fermentazioni” (4 CFU).

Principali pubblicazioni scientifiche dell’ultimo quinquennio (massimo 5)

1. Bevilacqua, A., Speranza, B., Campaniello, D.,Sinigaglia M., **Corbo, M.R.** Effect of ultrasound-attenuation on technological and functional properties of two strains of *Lactiplantibacillus plantarum* isolated from table olives (2024) *Ultrasonics Sonochemistry*, 110, 107057.
2. Bevilacqua, A., Sinigaglia, M., Petrucci, L., ...Altieri, C., **Corbo, M.R.** Effect of weak acids, combined with pH and temperature, on the growth or inactivation of *Alicyclobacillus acidoterrestris*. 2023, *Food Bioscience*, 56, 103146.
3. Bevilacqua, A., Speranza, B., Petrucci, L., Sinigaglia, M., **Corbo, M.R.** Using regression and Multifactorial Analysis of Variance to assess the effect of ascorbic, citric, and malic acids on spores and activated spores of *Alicyclobacillus acidoterrestris*, (2023) *Food microbiology*, 110, pp. 104158
4. Racioppo, A., Speranza, B., Altieri, C., ...**Corbo, M.R.**, Bevilacqua, A. Ultrasound can increase biofilm formation by *Lactiplantibacillus plantarum* and *Bifidobacterium* spp. 2023, *Frontiers in Microbiology*, 14, 1094671.
5. Speranza B., Campaniello D., Altieri C., Sinigaglia M., Bevilacqua A., **Corbo M.R.** Increase of acidification of synthetic brines by ultrasound-treated *Lactiplantibacillus plantarum* strains isolated from olives (2021) *Ultrasonics Sonochemistry*, 74, art. no. 105583.

Nome e Cognome

Italo Rosini Gallo

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell’art.3, comma 2, del D. Lgs. 39/1993”)