

CURRICULUM VITAE

Dott.ssa RAMONA ISEPPI, Ricercatore t.d. art. 24 c. 3 lett. B (S.S.D BIOS15/A-Microbiologia) presso il Dipartimento di Scienze della Vita, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, via Campi287, 41125 Modena.

Tel.+39 059 2055795

Tel.+39 3393773640

e-mail: ramona.iseppi@unimore.it

IDENTIFICATIVI E BANCHE DATI SCIENTIFICHE

ORCID: 0000-0003-3071-3258

Scopus Author ID: 23488943300

Web of Science Researcher ID: CBZ-8253-2022

TITOLI DI STUDIO

12-04-2010- Conseguimento del Dottorato di Ricerca in “Scienze e Tecnologie per la Qualità e Sicurezza degli Alimenti”, presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti. Titolo della tesi: “Impiego di sostanze naturali per lo sviluppo di un innovativo food-packaging”, svolta presso la Sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienze Biomediche dell’Università di Modena e Reggio Emilia (Tutor. Prof. Moreno Bondi)

28-10-2005 - Laurea in Scienze Biologiche conseguita presso l’Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia il con voto 104/110; titolo della tesi: “Studio di plantaricina 35d attiva nei confronti di patogeni psicotrofi di interesse alimentare” (Tutor Prof. Giuliano Manicardi).

Luglio 1999- Diploma di Maturità conseguito presso l’istituto tecnico “F. Selmi”, Modena con voto 98/100.

ALTRI TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI

19-01-2021-ABILITAZIONE SCIENTIFICA NAZIONALE PER IL RUOLO DI PROFESSORE DI SECONDA FASCIA **valida fino al 19-01-2031**. Settore concorsuale: 05/I2 - Microbiologia (BIOS15/A-Microbiologia)

16-07-2015- Iscrizione all’albo dell’Ordine Nazionale dei Biologi. Numero di iscrizione AA_073594.

Ottobre 2005- Conseguimento dell’abilitazione alla professione di biologo presso l’Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

ATTIVITA' DI RICERCA

Dal 10-11-2023 ad oggi- Ricercatore t.d. art. 24 c. 3 lett. B (S.S.D BIOS15/A-Microbiologia) presso il Dipartimento di Scienze della Vita, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

Dal 01-03-2023 al 31-08-2023- Incarico di collaborazione occasionale, di durata di 6 mesi, presso il Dipartimento di Scienze della Vita per lo svolgimento del progetto “Studio dell’attività antimicrobica di composti disinfettanti con diverse composizioni nei confronti di microrganismi di interesse ambito sanitario” sotto la responsabilità della Prof.ssa Carla Sabia (S.S.D. BIO/19).

Dal 20-05-2022 al 19-03-2023- Incarico di collaborazione occasionale, di durata di 10 mesi, presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Metaboliche e Neuroscienze dell’Università di Modena e Reggio Emilia, sul tema: “Diffusione della pandemia COVID-19: determinanti ambientali, sanitari e socio-economici in provincia di Modena. Dati, modelli di analisi e indicazioni per la prevenzione e il controllo (DISCOV19)” sotto la responsabilità della Prof.ssa Elena Righi (S.S.D. MED/42).

Dal 01-03-2021 al 28-02-2022- Assegnista di Ricerca (S.S.D. BIO/19), presso la Sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienze della Vita dell’Università di Modena e Reggio Emilia, per lo svolgimento del progetto “Studio dell’attività antimicrobica di composti disinfettanti nei confronti di microrganismi di interesse in ambito sanitario in forma planctonica ed organizzati in biofilm su supporti inerti”.

Dal 10-02-2021 al 26-02-2021- Incarico di collaborazione occasionale, presso la Sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienze della Vita dell’Università di Modena e Reggio Emilia, per lo svolgimento del progetto: “Conservanti ecocompatibili per il controllo di patogeni alimentari e batteri di alterazione in prodotti vegetali freschi” sotto la responsabilità della Prof.ssa Patrizia Messi (S.S.D. MED/42).

Dal 16-12-2019 al 15-12-2020- Assegnista di Ricerca (S.S.D. BIO/19), presso la Sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienze della Vita dell’Università di Modena e Reggio Emilia, per lo svolgimento del progetto “Sperimentazione di differenti metodologie di pulizia e sanificazione e correlazione tra cariche microbiche residue e microclima ambientale”.

Dal 1-08-2019 al 15-12-2019- Laureato frequentatore presso il Dipartimento di Scienze della Vita dell’Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia per lo svolgimento di una ricerca dal titolo “Valutazione dell’attività di *Bacillus subtilis* nei confronti di microrganismi patogeni/opportunisti responsabili di contaminazione ambientale in ambito ospedaliero e comunitario” (S.S.D. BIO/19).

Dal 1-08-2015 al 30-07-2019- Assegnista di Ricerca (S.S.D. BIO/19), presso la Sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienze della Vita dell’Università di Modena e Reggio Emilia, per lo svolgimento del progetto “Valutazione dell’attività antibatterica di microrganismi produttori di batteriocine e possibili associazioni sinergiche tra batteriocine ed estratti di oli essenziali quando impiegati come conservanti naturali o per l’allestimento di films polimerici multifunzionali da utilizzare nel campo dell’active food packaging”.

Dal 16-05-2010 al 15-05-2015- Assegnista di Ricerca (S.S.D. BIO/19), presso la Sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienze Biomediche dell’Università di Modena e Reggio Emilia, per lo svolgimento del progetto “Studio dell’attività antimicrobica di batteri lattici (LAB, Lactic Acid Bacteria) batteriocino-produttori e delle batteriocine da essi prodotte, incorporati in combinazione con altre sostanze antibatteriche naturali in coatings ibridi organico-inorganici multifunzionali da impiegarsi nel campo dell’active food packaging.”.

Dal 1-09-2009 al 31-12-2014- Partecipante al gruppo di ricerca adibito ai controlli di qualità relativi alla coltivazione in GMP (Good Manufacturing Practices) di colture di cellule staminali ed epiteliali

mirate ad applicazioni cliniche in terapia cellulare e in terapia genica, attuata da Holostem (Centro di Medicina Rigenerativa, "Stefano Ferrari", Modena).

Dal 01-2007 al 12-2009- Attività di Ricerca presso la Sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienze Biomediche dell'Università di Modena e Reggio Emilia nel corso di Dottorato nell'ambito di un programma dedicato all'impiego di sostanze naturali per lo sviluppo di un innovativo food-packaging.

Dal 20-12-2005 al 20-06-2006- Titolare di una borsa di studio INSTM con oggetto: "Valutazione dell'attività antibatterica di coating ibridi organici ed inorganici nei confronti di batteri indicatori Gram positivi e Gram negativi", svolto presso la Sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienze Biomediche dell'Università di Modena e Reggio Emilia, in collaborazione con il Dipartimento di Ingegneria dei Materiali e dell'Ambiente dell'Università di Modena e Reggio Emilia.

ATTIVITA' ISTITUZIONALI

Da Febbraio 2018 a Ottobre 2018- Rappresentante degli Assegnisti di Ricerca del Dipartimento di Scienze della Vita dell'Università di Modena e Reggio Emilia.

ATTIVITA' DIDATTICA

A.A 2023/2024- Titolare dell'insegnamento di Microbiologia e virologia generale (B-13) per il Corso di Laurea in Biotecnologie (D.M. 270/04).

AA. 2022-2023- Sedici ore di Didattica Integrativa al corso di Laboratorio di Biologia sperimentale per il corso di Laurea Triennale in Scienze Biologiche dell'anno accademico

AA. 2022-2023- Relatrice di seminari integrativi dal titolo: "Monitoraggio microbiologico dell'aria e delle superfici negli ambienti lavorativi: metodi e normativa" (ore 2) e "Le batteriocine dei batteri lattici e le loro applicazioni" (ore 2) per l'insegnamento di Microbiologia Applicata per il Corso di Laurea Magistrale in Biologia Sperimentale ed Applicata

AA. 2021-2022- Otto ore di Didattica Integrativa al corso di Laboratorio di Biologia sperimentale per il corso di Laurea Triennale in Scienze Biologiche dell'anno accademico

AA. 2019-2020- Relatrice di seminari integrativi dal titolo: "La storia della Microbiologia" (ore 2) e "La cellula procariotica questa sconosciuta" (ore 2) tenuti nell'anno accademico per l'insegnamento di Microbiologia per il Corso di Laurea Triennale in Scienze Biologiche.

AA. 2019-2020- Otto ore di Didattica Integrativa al corso di Laboratorio di Biologia sperimentale per il corso di Laurea Triennale in Scienze Biologiche.

Dal AA. 2018 all'AA. 2021- Relatrice di seminari integrativi erogati in modalità a distanza dal titolo: "Oli essenziali come antibatterici naturali" (ore 2) e "Il monitoraggio microbiologico dell'aria e delle superfici negli ambienti lavorativi" (ore 2) tenuti nell'anno accademico per l'insegnamento di Microbiologia Applicata per il Corso di Laurea Magistrale in Biologia Sperimentale ed Applicata.

AA. 2018-2019- Sedici ore di Didattica Integrativa al corso di Laboratorio per Microbiologia Generale e Virologia per il corso di Laurea Triennale in Biotecnologie.

AA. 2017-2018- Svolgimento di 8 ore di Didattica Integrativa al corso di Laboratorio per l'insegnamento di Microbiologia Applicata per il Corso di Laurea Magistrale Biologia Sperimentale ed Applicata.

AA. 2017-2018- Relatrice di un seminario integrativo dal titolo "I vaccini nella difesa dalle malattie infettive" (ore 2) tenuto per l'insegnamento di Microbiologia Applicata per il corso di Laurea Magistrale in Biologia Sperimentale ed Applicata.

AA. 2017-2018- Venti ore di Didattica Integrativa al corso di Laboratorio per Microbiologia Generale e Virologia per il corso di Laurea Triennale in Biologia e in Biotecnologie.

AA. 2016-2017- Venti ore di Didattica Integrativa al corso di Laboratorio per Microbiologia Generale e Virologia per il corso di Laurea Triennale in Biologia e in Biotecnologie.

AA. 2016-2017- Svolgimento di 10 ore di Didattica Integrativa al corso di Laboratorio per l'insegnamento di Microbiologia Applicata per il Corso di Laurea Magistrale Biologia Sperimentale ed Applicata.

AA. 2015-2016- Venti ore di Didattica Integrativa al corso di Laboratorio per Microbiologia Generale e Virologia per il corso di Laurea Triennale in Biologia e in Biotecnologie.

AA. 2015-2016- Svolgimento di 6 ore di Didattica Integrativa al corso di Laboratorio per l'insegnamento di Microbiologia Applicata per il Corso di Laurea Magistrale Biologia Sperimentale ed Applicata.

Dal AA. 2013 all'AA. 2018- Relatrice di Seminari dal Titolo: "Studio di batteriocine prodotte da batteri lattici e loro potenziali applicazioni in campo alimentare" (ore 2) e "Il monitoraggio microbiologico dell'aria e delle superfici negli ambienti: campionamento e analisi" (ore 2) tenuti per l'insegnamento di Microbiologia Applicata per il Corso di Laurea Magistrale in Biologia Sperimentale ed Applicata.

AA. 2010-2011- Relatrice di Seminari integrativi dal Titolo: "Analisi microbiologiche delle acque" (ore 2) e "Studio di batteriocine prodotte da batteri lattici e loro potenziali applicazioni in campo alimentare" (ore 2) tenuti per l'insegnamento di Microbiologia Applicata per il Corso di Laurea Magistrale in Biologia.

CULTURE DELLA MATERIA/MEMBRO DI COMMISSIONI D'ESAME/CORRELATRICE DI TESI

Dal AA. 2017 ad oggi- Culture della materia presso il Dipartimento di Scienze della Vita dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, nel SSD MED/42 -Igiene.

Dal AA. 2011 ad oggi- Culture della materia nel corso di Laurea di Biologia e di Biotecnologie-Facoltà di Bioscienze e Biotecnologie poi Dipartimento di Scienze della Vita, presso l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, per la disciplina di "Microbiologia generale" BIO/19.

Dal AA. 2014 ad oggi- Membro della Commissione di Laurea Magistrale: Biologia Sperimentale ed Applicata (D.M.270/04).

Dal AA. 2011 all'AA. 2019- Membro della commissione di esame del corso di Microbiologia e Virologia generale della Laurea Triennale di Biotecnologie.

Dal AA. 2011 ad oggi- Membro della commissione di esame per l'insegnamento di Microbiologia

applicata per il corso di Laurea Magistrale Biologia poi Biologia Sperimentale ed Applicata (DM270/04).

Dal AA. 2012 ad oggi- Correlatrice 15 di Tesi di Laurea Magistrale in Biologia Sperimentale Applicata.

Dal AA. 2009 ad oggi- Correlatrice di 20 Tesi di Laurea Triennale in Scienze Biologiche e Biotecnologie.

PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA

Dal 20-01-2021 al 31-07-2022- Partecipazione al programma di Ricerca scientifica finanziata Bando Far 2020 dipartimentale (Scienze della Vita) dell'Università di Modena e Reggio Emilia. Titolo del progetto di Ricerca: Valutazione dell'effetto antimicrobico di tessuti ad utilizzo ospedaliero funzionalizzati con oli essenziali e batteri lattici. Progetto coordinato dalla Prof.ssa Carla Sabia. Coinvolta come co-investigatore esperta nella valutazione dell'effetto antibatterico del materiale tessile funzionalizzato.

Dal 20-01-2020 al 31-05-2021- Partecipazione al programma di Ricerca scientifica finanziata Bando Far 2019 dipartimentale (Scienze della Vita) dell'Università di Modena e Reggio Emilia. Titolo del progetto di Ricerca: Conservanti ecocompatibili nel controllo di patogeni alimentari e batteri di alterazione in prodotti vegetali freschi. Progetto coordinato dalla Prof.ssa Patrizia Messi. Coinvolta come co-investigatore esperta nell'isolamento di batteri patogeni e alteranti gli alimenti.

Dal 2020 ad oggi- Collaborazione col gruppo di Ricerca della Prof.ssa Federica Pellati (Dipartimento di Scienze della Vita, Università di Modena e Reggio Emilia) su studi applicati all'attività antibatterica di oli essenziali.

Dal 2020 ad oggi- Collaborazione col gruppo di Ricerca del Prof. Luca Forti (Dipartimento di Scienze della Vita, Università di Modena e Reggio Emilia) su studi applicati all'attività antibatterica di prodotti naturali.

Dal 12-04-2019 al 12-09-2019- Partecipazione al programma di Ricerca scientifica finanziata Euro Trading S.r.l. Titolo della Ricerca: Attività sterilizzante del prodotto MEDSTER 2000. Responsabile Prof.ssa Patrizia Messi. Coinvolta come investigatore esperta nella valutazione dell'efficacia dell'attività antibatterica e anti-biofilm.

Dal 01-03-2017 al 01-03-2019- Partecipazione al programma di Ricerca scientifica finanziata Bando Far 2016 in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Diagnostica, Clinica e di Sanità Pubblica dell'Università di Modena e Reggio Emilia. Titolo del progetto di Ricerca: Contenimento della colonizzazione batterica in area intensiva. Progetto coordinato dal Prof. Alberto Barbieri. Coinvolta come co-investigatore esperta nel monitoraggio microbiologico dell'aria e delle superfici in ambienti lavorativi.

Dal 06-05-2019 al 08-06-2020- Partecipazione al programma di Ricerca scientifica finanziata da Better AIR Italia S.r.l. Titolo della Ricerca: Valutazione dell'attività di *Bacillus subtilis* nei confronti di microrganismi patogeni/opportunisti responsabili di contaminazione ambientale in ambito ospedaliero e comunitario. Responsabile Prof.ssa Carla Sabia. Coinvolta come co-investigatore esperta nella valutazione dell'efficacia dell'attività antibatterica di *Bacillus subtilis*.

Dal 2019 ad oggi- Collaborazione col gruppo di Ricerca del Dott. Alessandro Di Cerbo (Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria, Università di Camerino) su studi applicati alle antibiotico

resistenze e su studi applicati a superfici antibatteriche.

Dal 2018 ad oggi- Collaborazione col gruppo di Ricerca della Prof.ssa Elisabetta Blasi (Dipartimento Chirurgico, Medico, Odontoiatrico e di Scienze Morfologiche con interesse Trapiantologico, Oncologico e di Medicina Rigenerativa, Università di Modena e Reggio Emilia) su studi applicati al monitoraggio della formazione di biofilm.

Dal 21-02-2017 al 16-05-2017- Partecipazione al programma di Ricerca scientifica finanziata da Ditta TOTO EUROPE GmbH. Titolo della Ricerca: Analisi microbiologiche sull'attività antibatterica su mattonelle fotocatalitiche. Responsabile Prof.ssa Carla Sabia. Coinvolta come co-investigatore esperta nella valutazione dell'efficacia dell'attività antibatterica dei prodotti ceramici.

Dal 2017 ad oggi- Collaborazione col gruppo di Ricerca del Prof. Antonio Tiezzi (Dipartimento per la Innovazione nei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali, Università degli Studi della Tuscia) su studi applicati all'attività antibatterica di estratti di piante aromatiche.

Dal 15-06-2016 a oggi- Co-investigatore esperta nello sviluppo e produzione di culture microbiche liofilizzate per probiotici ed applicazioni alimentari di un ceppo batterico *Lactobacillus fermentum* CS57 all'interno di un contratto di licenza esclusiva con la CLS (Centrale del Latte di Milano) con responsabile Prof.ssa Carla Sabia.

Dal 2015 ad oggi- Collaborazione col gruppo di Ricerca della Prof.ssa Stefania Benvenuti (Dipartimento di Scienze della Vita, Università di Modena e Reggio Emilia) su studi applicati all'attività antibatterica di oli essenziali.

Dal 07-01-2011 al 07-01-2014- Partecipazione al programma di Ricerca scientifica finanziata da Casalgrande S.P.A. Titolo della Ricerca: Studio sull'attività antibatterica di diverse tipologie di campioni ceramici per rivestimenti da utilizzare in ambito ospedaliero ed alimentare. Responsabile Prof.ssa Carla Sabia.

Coinvolta come co-investigatore esperta nella valutazione dell'efficacia dell'attività antibatterica dei prodotti ceramici.

Dal 01-01-2011 a oggi- Partecipazione al gruppo di Ricerca della Prof.ssa Carla Sabia (Laboratorio di Genetica Microbica) presso il Dipartimento di Scienze della Vita (Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia) che svolge attività di Ricerca nel campo di: studio dell'antibiotico resistenza e delle caratteristiche di virulenza in microrganismi isolati da campioni clinici, ambientali e alimentari; studio di ceppi batteriocino produttori da impiegarsi direttamente negli alimenti (come bioconservanti naturali per il miglioramento della qualità e la sicurezza dei prodotti) o come probiotici in campo medico; valutazione dell'attività antibatterica di prodotti tessili e ceramici.

Dal 01-09-2009 al 31-12-2014- Partecipante al gruppo di ricerca adibito ai controlli di qualità relativi alla coltivazione in GMP (Good Manufacturing Practices) di colture di cellule staminali ed epiteliali mirate ad applicazioni cliniche in terapia cellulare e in terapia genica, attuata da Holostem (Centro di Medicina Rigenerativa, "Stefano Ferrari", Modena).

Dal 01-01-2008 al 31-12-2009- Partecipazione al progetto di ricerca finanziato da SIGGI GROUP SERVIZI S.R.L. (Vicenza). Titolo della ricerca: "Valutazione dell'attività antimicrobica di tessuti da impiegare in campo ospedaliero". Responsabile della ricerca Prof. Moreno Bondi. Afferente al progetto per lo studio dell'attività antibatterica di tessuti in campo ospedaliero.

Dal 2007 ad oggi- Collaborazione col gruppo di Ricerca del Prof. Francesco Pilati e del Prof. Maurizio Toselli (Dipartimento di Ingegneria dei Materiali e dell'Ambiente dell'Università di Modena e Reggio Emilia.) su studi applicati al campo del food packaging.

Dal 2006 ad oggi- Partecipazione presso il Dipartimento di Scienze della Vita, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia (Laboratorio di Microbiologia applicata) al gruppo di Ricerca del Prof. Moreno Bondi e della Prof.ssa Patrizia Messi che si occupa principalmente: dell'isolamento e dello studio di ceppi batterici produttori di batteriocine per il miglioramento della qualità e della sicurezza degli alimenti; della preparazione e sperimentazione di film polimerici addizionati di sostanze ad attività antibatterica per la progettazione di imballaggi da impiegare in campo alimentare (active food-packaging).

RISULTATI OTTENUTI NEL TRASFERIMENTO TECNOLOGICO IN TERMINI DI PARTECIPAZIONE ALLA CREAZIONE DI NUOVE IMPRESE (SPIN OFF), SVILUPPO, IMPIEGO E COMMERCIALIZZAZIONE DI BREVETTI

Dal 29-06-2020 a oggi- Brevetto N°102018000020425 - LATTOBACILLI CON ATTIVITÀ ANTIMICROBICA. Inventori: Sabia Carla; Iseppi Ramona; Messi Patrizia. 21/12/2018. Pubblicato come brevetto internazionale con l'International Publication Number WO 2020/127875AI, con il titolo: Lactobacillus strains having antimicrobial activity.

Dal 21-12-2018 ad oggi- Brevetto N°102018000020425 - LATTOBACILLI CON ATTIVITÀ ANTIMICROBICA. Inventori: Sabia Carla; Iseppi Ramona; Messi Patrizia.

APPARTENENZA A SOCIETÀ SCIENTIFICHE:

SIM-Società Italiana di Microbiologia (dal 2016).

SIMGBM- Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche (dal 2021).

ATTIVITA' DI PAPER REVIEW PER LE RIVISTE:

New Microbiologica (ISSN 11217138, IF 2.479)

Natural Product Research (ISSN 1478-6419 (print) 1478-6427 (web), IF 2.488)

Food Microbiology (ISSN 0740-0020, IF 6.374)

BioMed Research International (ISSN 23146133, 23146141, IF 3.246)

MDPI- Journal Coatings (ISSN 2079-6412, IF 3.236)

MDPI- Processes (ISSN: 2227-9717, IF 3.352)

Open Life Sciences (ISSN: 2391-5412, IF 1.311)

Journal of Cannabis Research (ISSN: 2522-5782)

Applied Sciences (ISSN 2076-3417, IF 2.838)

MPDI-Molecules (ISSN: 1420-3049, IF 4.927)

MPDI -Foods (ISSN 2304-8158, IF 3.011)

ATTIVITA' EDITORIALI:

Guest Editor per lo Special Issue “State-of-Art of Microbial Concerns in Food Safety”. Special issue della rivista Applied Sciences (ISSN 2076-3417, IF 2.838) nella sezione Applied Biosciences and Bioengineering.

Topic Editor per il Research Topic “Bacteriocin-Producing Probiotic Bacteria: A Natural Solution for Increasing Efficiency and Safety of Livestock Food Production” della rivista Frontiers in Microbiology (EISSN 1664-302X, IF 6.064) nella sezione Food Microbiology. doi: 10.3389/fmicb.2021.675483.

Editorial Board Member per la rivista Applied Sciences (ISSN 2076-3417, IF 2.838).

Editorial Board per la rivista Applied Sciences (ISSN 2076-3417, IF 2.838) nella sezione Applied

Biosciences and Bioengineering.

Guest Editor per lo Special Issue “Natural Antimicrobials: Potential Applications for Improving Food Safety” della rivista MDPI- Foods (ISSN 2304-8158, IF 3.011).

Topic Editor per il Research Topic “Natural Substances: a new weapon against antibiotic-resistant bacteria in the clinical and veterinary field” della rivista Frontiers in Microbiology (EISSN 1664-302X, IF 6.064) nella sezione Antimicrobials, Resistance and Chemotherapy.
doi: 10.3389/fmicb.2022.987615.

Guest Editor per lo Special Issue “Antimicrobial Activity of Essential Oils” della rivista MPDI- Antibiotics (ISSN 2079-6382, IF 5.222), nella sezione "Plant-Derived Antibiotics".

Topic Editor per il Research Topic “Biofilm Formation and Quorum Sensing of Foodborne Microorganism” della rivista Frontiers in Microbiology (EISSN 1664-302X, IF 6.064) nella sezione Food Microbiology.

Guest Editor per lo Special Issue “Antimicrobial Activity of Essential Oils, 2nd Volume” della rivista MPDI- Antibiotics (ISSN 2079-6382, IF 5.222), nella sezione Plant-Derived Antibiotics.

Associate Editor per la rivista Frontiers in Industrial Microbiology.

Guest Editor per lo Special Issue "Advances in Food Safety and Microbial Control" della rivista Applied Sciences (ISSN 2076-3417) nella sezione "Applied Microbiology".

Guest Editor per lo Special Issue “Control of Bacterial Adhesion and Biofilms: Theory, Methods and Applications” della rivista Applied Sciences (ISSN 2076-3417) nella sezione "Applied Biosciences and Bioengineering"

Guest Editor per lo Special Issue “Active and Eco-Friendly Antimicrobial Packaging Systems for Food Safety” della rivista Foods (ISSN 2304-8158) nella sezione "Applied Microbiology".

PREMI E RICONOSCIMENTI:

11-05-2006- Premio miglior poster Giorgio Bianchini: Valutazione dell’attività antagonista nei confronti di *L. monocytogenes* di un coating ibrido applicato su polietilene ottenuto mediante incorporazione di Enterocina 416K1.

Iseppi R., de Niederhäusern S., Guerrieri E., Messi P., Sabia C., Anacarso I., Marini M., Toselli M., Pilati F., Bondi M. Atti della XV Conferenza Nazionale: La sicurezza microbiologica nella produzione degli alimenti per il 21° secolo, “Alimenti tradizionali a produzione limitata”, Bologna 2006.

09-10-2007- Premio miglior poster Giorgio Bianchini: Impiego di antibatterici naturali per il controllo di *Listeria monocytogenes* in campioni di insalata monofoglia di IV gamma.
Sabia C., Anacarso I., de Niederhäusern S., **Iseppi R.**, Guerrieri E., Bondi M., Messi P. Atti della XV Conferenza Nazionale: La sicurezza microbiologica nella produzione degli alimenti per il 21° secolo, “Il laboratorio nell’applicazione del regolamento (CE) 2073/2005, Bologna 2007.

31-05-2011- Premio miglior poster Giorgio Bianchini: Utilizzo di batteri lattici nel controllo di *Listeria monocytogenes* e *Aeromonas hydrophila* in RTE seafood (carpaccio di salmone fresco) idoneamente conservati e in caso di interruzione della catena del freddo.
Anacarso I., Condò C., de Niederhäusern S., **Iseppi R.**, Sabia C., Messi P., Bondi M. XVIII conferenza nazionale “Il deterioramento microbico di alimenti e bevande: interventi di prevenzione, sorveglianza e controllo”, Bologna 2011.

PARTECIPAZIONE COME RELATORE A CONVEGNI DI CARATTERE SCIENTIFICO IN ITALIA O ALL'ESTERO E SEMINARI (dal 2019 ad oggi)

10-07-2024-Relatrice all'evento finale (Vaginosi, vaginiti e disbiosi. Prevenzione e nuovi orizzonti terapeutici. Il progetto Adrian) del progetto ADRIAN (A microbiota-based strategy against vaginal infections) con un intervento dal titolo "Ring Delivery System: possono i batteri lattici influenzare il microbiota e la formazione di biofilm da *Candida albicans* e altri patogeni attraverso meccanismi competitivi e rilascio di batteriocine?". Modena, Italia. Evento sostenuto dalla Fondazione di Modena.

19-07-2021- Relatrice di un seminario dal titolo "Oli essenziali: possibili antibatterici naturali?" tenuto il per Scuola Specializzazione Microbiologia e Virologia dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

Dal 18-10-2019 al 19-10-2019- Invited Speaker al VI Congresso Nazionale SIROE (Società Italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali), Bologna, Italia.

Dal 13-05-2019 al 15-05-2019- Invited Speaker a LE STUDIUM Conference "Biological Activities of Essential Oils", Orléans, France.

LINEE DI RICERCA

Studi microbiologici relativi alla sicurezza degli alimenti e dell'ambiente comunitario e nosocomiale

Ambito alimentare

- 1) Studio di batteri lattici (LAB- Lactic Acid Bacteria) produttori di batteriocine da impiegarsi come starters o come conservanti naturali per implementare la qualità, la conservabilità (shelf-life) e la sicurezza degli alimenti a rischio di contaminazione da microrganismi deterioranti e patogeni, come *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica*, *Aeromonas hydrophila*.
- 2) Studio delle proprietà antibatteriche e anti-biofilm di oli essenziali, prodotti naturali derivati da spezie, da utilizzare in ambito alimentare e addizionati in packaging attivi.
- 3) Allestimento e sperimentazione "in vitro" e "on food" di film polimerici addizionati di sostanze naturali ad attività antibatterica come LAB, batteriocine, chitosano oli essenziali, da impiegarsi per la progettazione di imballaggi attivi antimicrobici (active food packaging). Formulazione di film e coating proteici derivati da materiali di scarto di processi dell'industria alimentari addizionati di sostanze di origine naturale e/probiotici, per un confezionamento degli alimenti con caratteristiche antimicrobiche, nutraceutiche ed ecosostenibili.

Ambito comunitario

- 1) Studio delle caratteristiche biologiche e dei fattori di virulenza (produzione di tossine, emolisine, batteriocine, antibiotico-resistenza, produzione di biofilm ecc.) in microrganismi isolati da campioni clinici, alimentari ed ambientali, in grado di condizionare la patogenicità e responsabili di pressione selettiva e di competizione all'interno di nicchie ecologiche e biofilm microbici.
- 2) Studio del ruolo dei biofilm microbici nel favorire la sopravvivenza e la resistenza dei patogeni a trattamenti di disinfezione ambientale e alle terapie antibiotiche. Studio dell'interazione tra patogeni e saprofiti ad habitat idrico (*Legionella pneumophila*, *Pseudomonas* spp., ecc.) nella colonizzazione degli impianti di distribuzione.

Ambito ambientale e nosocomiale

- 1) Studi di ecologia ambientale per la valutazione delle capacità di sopravvivenza di batteri patogeni e opportunisti come *Legionella pneumophila*, *Pseudomonas aeruginosa*, enterobatteri produttori di beta-lattamasi ESBL e AmpC, enterococchi resistenti alla vancomicina (VRE), *Staphylococcus aureus* resistente alla meticillina (MRSA), responsabili di infezioni nosocomiali.
- 2) Studio dell'antagonismo di probiotici produttori di sostanze antimicrobiche (batteriocine) attive nei confronti di batteri patogeni, per un utilizzo a livello locale o sistemico in situazioni di dismicrobismo e in patologie infettive.
- 3) Valutazione (Norme UNI EN 17272:2020) dell'attività antimicrobica ed anti-biofilm di composti disinfettanti/sterilizzanti da utilizzare nelle pratiche di sanificazione di ambienti, superfici e apparecchiature.
- 4) Studio della circolazione ambientale e delle caratteristiche molecolari di patogeni antibiotico resistenti in batteri patogeni e opportunisti isolati da campioni clinici, ambientali ed animali attraverso indagini di microbiologia molecolare del DNA cromosomico e plasmidico codificante per caratteri di resistenza e/o virulenza e studi di trasferimento genico.
- 5) Studio dell'attività sinergica degli oli essenziali (EOs- Essential Oils) combinati con gli antibiotici convenzionali quale nuova potenzialità nel contrastare il fenomeno dell'antibiotico resistenza e ripristinare la sensibilità agli antibiotici di riferimento, in patogeni (in forma planctonica o all'interno di biofilm) responsabili di infezioni nosocomiali (ESBL, VRE, MRSA, *Pseudomonas aeruginosa*).

INDICI BIBLIOMETRICI

h-Index (Scopus): 23

Citation (Scopus): 1513

Citation (Google Scholar): 2162

“Quanto dichiarato nel presente curriculum vitae corrisponde al vero ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000”.

Modena, 22/07/2024