

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome

**ARENA MATTIA PIA**

Indirizzo

**PARMA, ITALIA**

E-mail

[mattiapia.arena@unimore.it](mailto:mattiapia.arena@unimore.it)

Nazionalità

Italiana

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

Date (da – a)

15 aprile 2023 – in corso

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Dipartimento di Scienze della Vita,  
**Università di Modena e Reggio Emilia**, Via John Fitzgerald Kennedy, 17/A – 42124, Reggio Emilia (Italy)

Tipo di azienda o settore

Istruzione e Ricerca

Tipo di impiego

**Ricercatrice** a tempo determinato di cui all'art. 24, comma 3 – lettera a), legge 240/2010, SSD AGR/16 – MICROBIOLOGIA AGRARIA; SC 07/I1 – MICROBIOLOGIA AGRARIA

Principali mansioni e responsabilità

Studio di microrganismi e microbiomi di interesse agro-alimentare. Attività di ricerca nell'ambito del progetto Strengthening the MIRRI Italian Research Infrastructure for Sustainable Bioscience and Bioeconomy (SUS-MIRRI.IT) finalizzato al rafforzamento della rete di biobanche italiane.

Date (da – a)

15 aprile 2023 – in corso

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Dipartimento di Scienze della Vita,  
**Università di Modena e Reggio Emilia**, Via John Fitzgerald Kennedy, 17/A – 42124, Reggio Emilia (Italy)

Tipo di azienda o settore

Istruzione e Ricerca

Tipo di impiego

**Curatore della Collection Microbica UMCC (Unimore Microbial Culture Collection)**

Date (da – a)

8 settembre 2018 – 31 luglio 2020

Nome e indirizzo del datore di lavoro

3SLab srl, Via dei Zeni 30 - 38010 Cavedago (TN)

CF/PIVA: 02415210224

[www.3slab.eu](http://www.3slab.eu) - [info@3slab.eu](mailto:info@3slab.eu)

Tipo di azienda o settore

Azienda di servizi nel campo delle scienze sensoriali, della tecnologia alimentare e dell'analisi di composti volatili

Tipo di impiego

**Amministratore Unico**

Principali mansioni e responsabilità

Gestione dei libri sociali e delle scritture contabili, vigilanza dell'andamento generale della società, gestione delle assemblee dei soci

Date (da – a)

12 settembre 2019 – 30 giugno 2020

Nome e indirizzo del datore di lavoro

I.I.S. Bartolomeo Scappi, Viale Terme, 1054 – 40024, Castel San Pietro Terme (BO)

Tipo di azienda o settore

Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo Grado

Tipo di impiego

**Docente di chimica**

Principali mansioni e responsabilità

Organizzazione e gestione della programmazione disciplinare, gestione della classe, verifica e valutazione di profitto, supporto agli utenti per la gestione dello stress e l'organizzazione dello studio

Date (da – a)	5 novembre 2019 – 20 marzo 2020
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto di Montecatone Ospedale di Riabilitazione, Via Montecatone, 37 – 40026, Imola BO
Tipo di azienda o settore	Istituto di Istruzione Secondaria in Ospedale
Tipo di impiego	<b>Docente di chimica</b>
Principali mansioni e responsabilità	Organizzazione e gestione della programmazione disciplinare, gestione degli utenti, verifica e valutazione di profitto, supporto agli utenti per la gestione dello stress e l'organizzazione dello studio, supporto agli utenti per massimizzare il profitto scolastico
Date (da – a)	17 settembre 2019 – 30 giugno 2020
Nome e indirizzo del datore di lavoro	I.C.7 (L. Orsini), Via Antonio Vivaldi, 76 – 40026, Imola (BO)
Tipo di azienda o settore	Istituto di Istruzione Secondaria di Primo Grado
Tipo di impiego	<b>Docente di sostegno</b>
Principali mansioni e responsabilità	Organizzazione e gestione della programmazione disciplinare, gestione degli utenti, verifica e valutazione di profitto, supporto agli utenti per la gestione dello stress e l'organizzazione dello studio, supporto agli utenti per massimizzare il profitto scolastico
Date (da – a)	3 ottobre 2018 – 31 agosto 2019
Nome e indirizzo del datore di lavoro	I.C.7 (L. Orsini), Via Antonio Vivaldi, 76 - 40026, Imola (BO)
Tipo di azienda o settore	Istituto di Istruzione Secondaria di Primo Grado
Tipo di impiego	<b>Docente di sostegno</b>
Principali mansioni e responsabilità	Organizzazione e gestione della programmazione disciplinare, gestione degli utenti, verifica e valutazione di profitto, supporto agli utenti per la gestione dello stress e l'organizzazione dello studio, supporto agli utenti per massimizzare il profitto scolastico
Date (da – a)	18 luglio 2018 – 12 settembre 2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Princes Industrie Alimentari srl, Località Incoronata, Zona ASI – 71122, Foggia (FG)
Tipo di azienda o settore	Azienda di conserve alimentari
Tipo di impiego	<b>Tecnologo alimentare</b>
Principali mansioni e responsabilità	Supervisore controllo di processo e gestione qualità, controllo qualità prodotto finito, campionamento e analisi chimiche, microbiologiche, organolettiche e sensoriali su prodotto finito
Date (da – a)	29 giugno 2018 – 2 ottobre 2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Università di Foggia</b> , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia FG
Tipo di azienda o settore	Istruzione e Ricerca
Tipo di impiego	<b>Borsa di ricerca</b>
Principali mansioni e responsabilità	Titolare dell'attività di ricerca dal titolo "Caratterizzazione di attività antifungina in batteri lattici aventi attività probiotica"
Date (da – a)	25 ottobre 2017 – 25 giugno 2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Università di Foggia</b> , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia FG
Tipo di azienda o settore	Istruzione e Ricerca
Tipo di impiego	<b>Borsista di Ricerca</b>
Principali mansioni e responsabilità	Titolare dell'attività di ricerca dal titolo "Analisi della biodiversità microbica in prodotti fermentati mediante tecnologia NGS (Next Generation Sequencing)" (Progetto di ricerca: "Comprehensive

	Approach to Enhance Quality and Safety of fresh cut products (Quafety))
Date (da – a)	25 luglio 2017 – 7 ottobre 2017
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Rossogargano S.C.A.P.A., Zona ASI, Loc.Incoronata – 71122, Foggia (FG)
Tipo di azienda o settore	Azienda di conserve alimentari
Tipo di impiego	<b>Tecnologo alimentare</b>
Principali mansioni e responsabilità	Supervisore controllo di processo e gestione qualità, controllo qualità prodotto finito, campionamento e analisi chimiche, microbiologiche, organolettiche e sensoriali su prodotto finito
Date (da – a)	Ottobre 2014 – Ottobre 2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Università di Foggia</b> , Dipartimento di Medicina Clinica e Sperimentale, Via Napoli, 121 – 71122, Foggia (FG)
Tipo di azienda o settore	Istruzione e Ricerca
Tipo di impiego	<b>Culture della Materia</b>
Principali mansioni e responsabilità	Lezioni di Biologia Applicata per i corsi di Laurea in Medicina e Chirurgia e in Odontoiatria
Date (da – a)	Febbraio 2014 – Ottobre 2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Università di Foggia</b> , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Tipo di azienda o settore	Istruzione e Ricerca
Tipo di impiego	<b>Culture della Materia</b>
Principali mansioni e responsabilità	Lezioni di Microbiologia per i corsi di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana
Date (da – a)	29 ottobre 2016 – 11 marzo 2017
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Comprensivo n. 5, Via L. Pirandello 12 - 40026, Imola (BO)
Tipo di azienda o settore	Istituto di Istruzione Secondaria di Primo Grado
Tipo di impiego	<b>Docente di sostegno</b>
Principali mansioni e responsabilità	Organizzazione e gestione della programmazione disciplinare, gestione degli utenti, verifica e valutazione di profitto, supporto agli utenti per la gestione dello stress e l'organizzazione dello studio, supporto agli utenti per massimizzare il profitto scolastico
Date (da – a)	8 settembre 2016 – 7 maggio 2017
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Università di Foggia</b> , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Tipo di azienda o settore	Istruzione e Ricerca
Tipo di impiego	<b>Contratto di collaborazione coordinata e continuativa</b>
Principali mansioni e responsabilità	Titolare dell'attività di ricerca dal titolo "Utilizzo di lieviti autoctoni nel processo di spumantizzazione (Progetto di ricerca dal titolo "Innovazioni di processo e di prodotto nel comparto dei vini spumanti da vitigni autoctoni pugliesi (IProViSP).
Date (da – a)	26 gennaio 2016 – 26 agosto 2016
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Università di Foggia</b> , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Tipo di azienda o settore	Istruzione e Ricerca
Tipo di impiego	<b>Borsista di Ricerca</b>
Principali mansioni e responsabilità	Titolare dell'attività di ricerca dal titolo "Identificazione dei composti responsabili della attività antimicrobica da parte di ceppi di <i>Lactobacillus plantarum</i> isolati da vino" (Progetto Integrato di

	Filiera (PIF): Filiera vitivinicola pugliese del Nero di Troia - Misura 124, Titolo specifico della ricerca: OenoMicroManagement).
Date (da – a)	25 luglio 2015 – 25 gennaio 2016
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Università di Foggia</b> , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Tipo di azienda o settore	Istruzione e Ricerca
Tipo di impiego	<b>Borsista di Ricerca</b>
Principali mansioni e responsabilità	Titolare del progetto di ricerca dal titolo "Utilizzo di batteri lattici produttori di vitamina B2 per arricchire prodotti derivati da cereali" (Made in Italy – Industria 2015. PASS-WORLD – Pasta e salute nel mondo).
Date (da – a)	12 novembre 2014 – 3 marzo 2015
Nome e indirizzo del datore di lavoro	I.I.S. "A. Serpieri" – IPAA "L. Noè", Via Roma 3/1 – 40050, Loiano (BO)
Tipo di azienda o settore	Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo Grado
Tipo di impiego	<b>Docente di Chimica Agraria</b>
Principali mansioni e responsabilità	Organizzazione e gestione della programmazione disciplinare, gestione della classe, verifica e valutazione di profitto, supporto agli utenti per la gestione dello stress e l'organizzazione dello studio, supporto agli utenti per massimizzare il profitto scolastico
Date (da – a)	20 maggio 2015 – 5 giugno 2015
Nome e indirizzo del datore di lavoro	I.T.A.C. Scarabelli-Ghini - via Ascari 15, 40026 Imola (BO)
Tipo di azienda o settore	Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo Grado
Tipo di impiego	<b>Docente di Chimica Agraria</b>
Principali mansioni e responsabilità	Organizzazione e gestione della programmazione disciplinare, gestione della classe, verifica e valutazione di profitto, supporto agli utenti per la gestione dello stress e l'organizzazione dello studio, supporto agli utenti per massimizzare il profitto scolastico
Date (da – a)	29 settembre 2014 – 29 giugno 2015
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Università di Foggia</b> , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Tipo di azienda o settore	Istruzione e Ricerca
Tipo di impiego	<b>Borsista di Ricerca</b>
Principali mansioni e responsabilità	Titolare del progetto di ricerca dal titolo "Produzione di una pasta "simbiotica" ottenuta da una miscela di prebiotici e probiotici" (Effetto di beta-glucani di orzo ed avena sulle capacità di immunostimolazione di microrganismi probiotici) - Protocolli Tecnologici e Clinici Innovativi per la Produzione di Alimenti Funzionali (Pro.Ali.Fun.)
Date (da – a)	28 settembre 2013 – 28 settembre 2014
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Università di Foggia</b> , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Tipo di azienda o settore	Istruzione e Ricerca
Tipo di impiego	<b>Borsista di Ricerca</b>
Principali mansioni e responsabilità	Titolare del progetto di ricerca dal titolo "Sviluppo di metodiche biotecnologiche per l'analisi delle dinamiche microbiche di <i>Brettanomyces bruxellensis</i> e sperimentazione su scala industriale di

	un protocollo biotecnologico che minimizzi lo sviluppo di lieviti di <i>Brettanomyces bruxellensis</i> " (Progetto Strumenti Innovativi per il Miglioramento della Sicurezza Alimentare: Prevenzione, Controllo, Correzione (S.I.Mi.S.A.))
Date (da – a)	3 dicembre 2012 – 4 luglio 2013
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Università di Foggia</b> , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Tipo di azienda o settore	Istruzione e Ricerca
Tipo di impiego	<b>Borsista di Ricerca</b>
Principali mansioni e responsabilità	Titolare dell'attività di ricerca dal titolo "Utilizzo di batteri lattici per il controllo della produzione di amine biogene in vino" (Progetto BiamFood- Settimo Programma Quadro dell'Unione Europea (EU-FP7))
Date (da – a)	18 ottobre 2009 –17 febbraio 2010
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Università di Foggia</b> , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Tipo di azienda o settore	Istruzione e Ricerca
Tipo di impiego	<b>Borsista di Ricerca</b>
Principali mansioni e responsabilità	Titolare dell'attività di ricerca dal titolo "Influenza di differenti fonti di azoto sull'espressione di geni codificanti per amine biogene e identificazione della minima concentrazione di aminoacidi necessaria per l'induzione di geni codificanti per amine biogene in <i>Lactobacillus plantarum</i> . Influenza delle condizioni che mimano il tratto gastro intestinale sulla vitalità di <i>Lactobacillus plantarum</i> produttore putrescina (Progetto BiamFood - Settimo Programma Quadro dell'Unione Europea (EU-FP7))
Date (da – a)	15 agosto 2008 – 15 ottobre 2008
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Futuragri Conserve Alimentari, Zona Industriale Incoronata – 71100, Foggia (FG)
Tipo di azienda o settore	Azienda di conserve alimentari
Tipo di impiego	<b>Tecnologo alimentare</b>
Principali mansioni e responsabilità	Supervisore controllo di processo e gestione qualità, controllo qualità prodotto finito, campionamento e analisi chimiche, microbiologiche, organolettiche e sensoriali su prodotto finito

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date (da – a)	gennaio 2022 – gennaio 2033
Qualifica conseguita	<b>Abilitazione Scientifica Nazionale</b> alle funzioni di professore universitario di Seconda Fascia nel Settore Concorsuale 07/11 – MICROBIOLOGIA AGRARIA
Date (da – a)	giugno 2017

Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	<b>Università di Foggia</b> , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso per Auditor Interno di Sistemi HACCP (in riferimento alla UNI EN ISO 19011:2012 e al Reg. 852/2004, 24 ore, con superamento dell'esame finale)
Qualifica conseguita	<b>Auditor Interno di Sistema HACCP</b>
Date (da – a)	giugno 2017
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	<b>Università di Foggia</b> , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso per Progettista di Sistema HACCP (in riferimento alla UNI EN ISO 19011:2012 e al Reg. 852/2004, 100 ore, con superamento dell'esame finale)
Qualifica conseguita	<b>Progettista di Sistema HACCP</b>
Date (da – a)	Ottobre 2014 – Ottobre 2018
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	<b>Università di Foggia</b> , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Qualifica conseguita	<b>Culture della materia in Biologia Applicata (BIO/13)</b>
Date (da – a)	Febbraio 2014 - Ottobre 2018
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	<b>Università di Foggia</b> , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Qualifica conseguita	<b>Culture della materia in Microbiologia Agraria (AGR/16)</b>
Date (da – a)	1 novembre 2009 – 31 ottobre 2012 (Discussione della Tesi il giorno 17 Aprile 2013)
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	<b>Università di Foggia</b> , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Titolo della tesi: Analisi quali-quantitativa del contenuto in glicoalcaloidi in pomodoro e interazioni con il sistema gastrointestinale e immunitario
Qualifica conseguita	<b>Dottore di Ricerca</b> in Qualità degli Alimenti e Nutrizione Umana (XXV ciclo) – SSD AGR/16
Date (da – a)	14 settembre – 14 dicembre 2015
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Lille1, Istituto Charles Violette, Laboratorio Regionale di Ricerca Agroalimentare e Biotecnologie, Cité Scientifique – 59650, Villeneuve-d'Ascq, Lille, Francia Supervisore: Prof. Djamel Drider ( <a href="mailto:djamel.drider@univ-lille1.fr">djamel.drider@univ-lille1.fr</a> )
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Università di Lille2, Facoltà di Medicina, Ospedale CHRU, Laboratorio di Virologia, 2 Av. Oscar Lambret – 59000, Lille, Francia Supervisore: Prof. Didier Hober ( <a href="mailto:didier.hober@chru-lille.fr">didier.hober@chru-lille.fr</a> )
Qualifica conseguita	Titolare di un'attività di ricerca riguardante lo studio l'attività antimicrobica di microrganismi probiotici contro virus umani <b>PostDoc Visiting Researcher</b>
Date (da – a)	29 novembre 2011 – 29 giugno 2012
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Food & Biobased Research, Dipartimento di Scienze Animali, Biologia cellulare e Immunologia, Stippeneng 4 – 6708, Wageningen, Paesi Bassi Supervisore: Prof. Harry Wichers ( <a href="mailto:harry.wichers@wur.nl">harry.wichers@wur.nl</a> )
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Titolare dell'attività di ricerca riguardante lo studio delle interazioni tra composti alimentari estratti da pomodoro e sistema gastro-intestinale ed immunitario umano
Qualifica conseguita	<b>PhD Visiting Student</b>

Date (da – a)	29 agosto 2010 – 29 agosto 2011
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Dipartimento di Scienze vegetali e del suolo, Istituto di Biologia e Scienze Ambientali, Università di Aberdeen, King's College, Aberdeen AB24 3FX, Regno Unito
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Supervisore: Dr. Stephen Woodward ( <a href="mailto:s.woodward@abdn.ac.uk">s.woodward@abdn.ac.uk</a> ) Titolare dell'attività di ricerca riguardante l'analisi quali-quantitativa mediante cromatografia del contenuto in glicocalcoidi in diverse cultivar di pomodoro opportunamente selezionate e coltivate in loco
Qualifica conseguita	<b>PhD Visiting Student</b>
Date (da – a)	novembre 2009
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Ordine dei Tecnologi Alimentari di Foggia
Qualifica conseguita	<b>Dottore Abilitato</b> in Scienze e Tecnologie Alimentari
Date (da – a)	Ottobre 2007 – Luglio 2009
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	<b>Università di Foggia</b> , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Titolo della tesi: Analisi dell'espressione di geni codificanti per ammine biogene in <i>Lactobacillus brevis</i>
Qualifica conseguita	<b>Dottore Magistrale</b> in Scienze e Tecnologie Alimentari, 110/110 cum laude e plauso accademico
Date (da – a)	Ottobre 2004 – Ottobre 2007
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	<b>Università di Foggia</b> , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Via Napoli, 25 – 71122, Foggia (FG)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Titolo della tesi: Caratterizzazione genica di <i>ctsR</i> in <i>Lactobacillus plantarum</i>
Qualifica conseguita	<b>Dottore Triennale</b> in Scienze e Tecnologie Alimentari, 110/110 cum laude
Date (da – a)	Settembre 1999 – Luglio 2004
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto di Istruzione Secondaria "G. T. Giordani", Vico S. Leonardo, 12 – 71037, Monte Sant'Angelo (FG)
Qualifica conseguita	<b>Maturità Classica</b> , 100/100
MADRELINGUA	<b>ITALIANA</b>
ALTRE LINGUA	<b>INGLESE</b>
Capacità di lettura	ECCELLENTE
Capacità di scrittura	ECCELLENTE
Capacità di espressione orale	ECCELLENTE
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Il lavoro in gruppi di ricerca nazionali ed internazionali ha determinato lo sviluppo delle capacità di integrazione e collaborazione, nonché della predisposizione alla docenza e alle comunicazioni pubbliche anche in ambienti pluriculturali
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	L'esperienza pluriennale in campo accademico ha contribuito a sviluppare ottime capacità di organizzazione nel campo della ricerca e sviluppo, del coordinamento e gestione delle attività di tutoraggio accademico, di stesura di progetti e di tesi. Ottime la padronanza nel risolvere

problemi imprevisti e l'autonomia nella gestione della propria mansione. Spiccata velocità di apprendimento ed ottima capacità di programmazione ed organizzazione dell'attività lavorativa nel rispetto delle scadenze e degli obiettivi

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE

Il lavoro in diversi laboratori di ricerca ha permesso l'acquisizione delle conoscenze concernenti l'utilizzo, il controllo e la manutenzione delle principali apparecchiature di laboratorio. Ottime capacità di gestione dei rapporti con le ditte fornitrici di materiale e strumentazioni di laboratorio. Competenze nell'utilizzo di sistemi cromatografici per analisi degli alimenti (HPLC, GC, ecc), delle tecniche di biologia molecolare (estrazione, purificazione e quantificazione di DNA ed RNA, elettroforesi, PCR (Polymerase Chain Reaction), RT-PCR (Retro Transcriptase-Polymerase Chain Reaction), Real-time RT-PCR, estrazione purificazione e quantificazione di proteine, saggi ELISA, SDS-PAGE).

Ottime conoscenze di microbiologia (isolamento, identificazione e mantenimento in purezza di ceppi microbici, caratterizzazione dell'attività probiotica e tecnologica di microrganismi, preparazione terreni, utilizzo di microscopi, liofilizzatori, spray dry, autoclave, spettrofotometri, termociclatori, cappe a flusso laminare).

Ottime conoscenze di biologia cellulare (mantenimento in coltura di linee cellulari umane, saggi di adesione, interazione, citotossicità).

In aggiunta, il lavoro come tecnologo alimentare in aziende della filiera agroalimentare ha consentito l'acquisizione della conoscenza delle tecniche di monitoraggio per il controllo qualità di prodotti alimentari, l'individuazione e correzione degli eventuali punti critici nei processi produttivi.

Buone capacità di progettazione ed implementazione di manuali HACCP e di Conduzione di Audit di Prima parte.

Ottime competenze tecniche degli applicativi office (word, excel, outlook e power point) e dell'uso di tools bioinformatici (BLAST, PrimerBLAST, PrimerExpress, PerlPrimer, ClustalW) e dell'utilizzo di software statistici per l'analisi dei dati (SPSS)

PATENTE O PATENTI

**B** (automunito) e **A**

ALTRE ATTIVITÀ QUALI LA  
DIREZIONE O LA  
PARTECIPAZIONE A COMITATI  
EDITORIALI DI RIVISTE  
SCIENTIFICHE

Da 01/2018 - Review Editor - Frontiers in Microbiology, Sez. Food Microbiology ISSN: 1664-302X - ed. Frontiers

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE:

M. Brugnoli, E. Cantadori, **M. P. Arena**, M. Gullo (2024). Oxidative fermentation of glucose and ethanol in designed media and cooked grape must by acetic acid bacteria. *Journal of Agriculture and Food Research*, 15, 101028.

M. Brugnoli, E. Cantadori, **M. P. Arena**, L. De Vero, A. Colonello, M. Gullo (2023). Zero-and Low-Alcohol Fermented Beverages: A Perspective for Non-Conventional Healthy and Sustainable Production from Red Fruits. *Fermentation*, 9(5), 457.

M. Mohieldin Mahgoub Ibrahim, M. E. Colucci, L. Veronesi, I. Viani, A. Odone, **M. P. Arena**, M. Incerti, E. Tamburini, R. Zoni, C. Pasquarella, P. Affanni (2021). Virological surveillance of SARS-CoV-2 in an Italian Northern area: differences in gender, age and Real Time RT PCR cycle threshold (Ct) values in three epidemic periods. *Acta biomedical de L'Ateneo Parmense*, 92:S6(2021), p. e2021416.e2021457

**M. P. Arena**, P. Russo, G. Spano, V. Capozzi (2020). From Microbial Ecology to Innovative Applications in Food Quality Improvements: the Case of Sourdough as a Model Matrix. *J — Multidisciplinary Scientific Journal*, 3(1):9-19

**M. P. Arena**, P. Russo, G. Spano, V. Capozzi (2019). Exploration of the Microbial Biodiversity



Associated with North Apulian Sourdoughs and the Effect of the Increasing Number of Inoculated Lactic Acid Bacteria Strains on the Biocontrol against Fungal Spoilage. *Fermentation*, 5(4), 97

**M. P. Arena**, V. Capozzi, A. Longo, P. Russo, A. Rieu, J. Guzzo, D. Fiocco (2019) The phenotypic analysis of *Lactobacillus plantarum* shsp mutants reveals a potential role for hsp1 in cryotolerance. *Frontiers in Microbiology*, 10, 838

D. Fiocco, A. Longo, **M. P. Arena**, P. Russo, G. Spano, V. Capozzi (2019) How probiotics face food stress: They get by with a little help. *Critical reviews in food science and nutrition*, 1-29

**M. P. Arena**, V. Capozzi, P. Russo, D. Drider, G. Spano, D. Fiocco (2018) Immunobiosis and probiosis: antimicrobial activity of lactic acid bacteria with a focus on their antiviral and antifungal properties. *Applied microbiology and biotechnology*, 102(23), 9949-9958

**M. P. Arena**, C. Govers, C. Lotti, Luigi Ricciardi, H. J. Wichers, J. J. Mes (2018). The Effect of Tomatine on Gene Expression and Cell Monolayer Integrity in Caco-2. *Molecules*, 23(3)

**M. P. Arena**, F. Elmastour, F. Sane, D. Drider, D. Fiocco, G. Spano, D. Hober (2018) Inhibition of coxsackievirus B4 by *Lactobacillus plantarum*. *Microbiological Research* 210, 59–64

C. Gheziel, P. Russo, **M. P. Arena**, G. Spano, H. I. Ouzari, O. Kheroua, O. Kheroua, D. Saidi, D. Fiocco, H. Kaddouri, V. Capozzi (2018). Evaluating the Probiotic Potential of *Lactobacillus plantarum* Strains from Algerian Infant Feces: Towards the Design of Probiotic Starter Cultures Tailored for Developing Countries. *Probiotics and Antimicrobial Proteins*, 1-11

**M. P. Arena**, P. Russo, G. Spano, V. Capozzi, D. Fiocco. (2018). Exopolysaccharides Produced by Lactic Acid Bacteria and Their Role in the Food Industry. In: *M. P. Arena P. Russo G. Spano V. Capozzi D. Fiocco. (a cura di): Deepansh Sharma Baljeet Singh Saharan, Microbial Cell Factories. vol. capitolo 2, p. 21-50, Boca Raton: CRC Press, ISBN: 9781351668057*

M. Arciuli, D. Fiocco, S. Fontana, **M. P. Arena**, M. A. Frassanito, A. Gallone (2017). Administration of a Polyphenol-Enriched Feed to Farmed Sea Bass (*Dicentrarchus labrax* L.): kidney melanomacrophages response. *Fish and Shellfish Immunology*

**M. P. Arena**, V. Capozzi, G. Spano, D. Fiocco (2017). The potential of lactic acid bacteria to colonize biotic and abiotic surfaces and the investigation of their interactions and mechanisms. *Appl Microbiol Biotechnol* 101(7):2641-2657. doi: 10.1007/s00253-017-8182-z

P. Russo, G. Caggianiello, **M. P. Arena**, D. Fiocco, V. Capozzi, G. Spano (2016) Lactic Acid Bacteria of Fermented Fruits and Vegetables, In *Paramithiotis, S. (2016). Lactic Acid Fermentation of Fruits and Vegetables: Taylor & Francis*

C. Garofalo, M. P. Arena, B. Laddomada, M.S. Cappello, G. Bleve, F. Grieco, L. Beneduce, G. Spano, V. Capozzi (2016). Starter Cultures for Sparkling Wine. *Fermentation*, 2(4), 21

**M. P. Arena**, P. Russo, D. Fiocco, G. Spano (2016). Industrial microorganisms: tolerance to antibiotics and application of antimicrobial agents. In *Microbial Applications Recent Advancements and Future Developments*, Ed. by Kumar Gupta, Zeilinger-Migsich, Ferreira Filho, Durán-Dominguez-de-Bazu, Purchase, pp. 213–236

P. Russo, **M. P. Arena**, D. Fiocco, V. Capozzi, D. Drider, G. Spano (2016). *Lactobacillus plantarum* with broad antifungal activity: A promising approach to increase safety and shelf-life of cereal-based products. *International journal of food microbiology*

**M. P. Arena**, A. Silvain, G. Normanno, F. Grieco, D. Drider, G. Spano, D. Fiocco (2016). Use of *Lactobacillus plantarum* Strains as a Bio-Control Strategy against Food-Borne Pathogenic Microorganisms. *Frontiers in microbiology*, 7

V. Alexandraki, M. Kazou, A. Angelopoulou, **M. P. Arena**, V. Capozzi, P. Russo, D. Fiocco, G. Spano, K. Papadimitriou, E. Tsakalidou (2016). The Microbiota of Non-cow Milk and Products. In Non-bovine milk and milk products, Ed. E. Tsakalidou and K. Papadimitriou, Academic Press, 117-159

**M. P. Arena**, P. Russo, V. Capozzi, A. Rascón, G.E. Felis, G. Spano, D. Fiocco (2016). Combinations of cereal  $\beta$ -glucans and probiotics can enhance the anti-inflammatory activity on host cells by a synergistic effect. *Journal of Functional Foods*, 23, 12-23

P. Russo, M.L.V. de Chiara, V. Capozzi, **M. P. Arena**, M.L. Amodio, A. Rascón, M. T. Dueñas, G. Spano (2016). *Lactobacillus plantarum* strains for multifunctional oat-based foods. *LWT-Food Science and Technology*, 68, 288-294

D. Fiocco, M. Arciuli, **M. P. Arena**, S. Benvenuti, A. Gallone (2016). Chemical composition and antimelanogenic potential of different essential oils. *Flavour and Fragrance Journal*, DOI: 10.1002/ffj.3315

**M. P. Arena**, P. Russo, D. Fiocco, V. Capozzi, G. Spano (2015).  $\beta$ -Glucans and Synbiotic Foods. Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics, *Bioactive Foods in Promoting Health*, Second Edition. R. Watson, V. Preedy, Academic Press, 423-433

V. Capozzi, **M. P. Arena**, P. Russo, G. Spano, D. Fiocco (2015). Stressors and Food Environment: Toward Strategies to Improve Robustness and Stress Tolerance in Probiotics. Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics, *Bioactive Foods in Promoting Health*, Second Edition. R. Watson, V. Preedy, Academic Press, 245-256

**M. P. Arena**, G. Caggianiello, P. Russo, M. Albenzio, S. Massa, D. Fiocco, V. Capozzi, G. Spano (2015). Functional Starters for Functional Yogurt. *Foods*, 4(1), 15-33

**M. P. Arena**, P. Russo, V. Capozzi, P. López, D. Fiocco, G. Spano (2014) Probiotic abilities of riboflavin-overproducing *Lactobacillus* strains: a novel promising application of probiotics. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 98, 17, 7569-7581

P. Russo, M.L.V. de Chiara, A. Vernile, M.L. Amodio, **M. P. Arena**, G. Spano, V. Capozzi, S. Massa (2014) Fresh-cut pineapple as a new carrier of probiotic lactic acid bacteria. *BioMed Research International* 2014:309183; doi: 10.1155/2014/309183

**M. P. Arena**, D. Fiocco, S. Massa, V. Capozzi, P. Russo, G. Spano (2014) *Lactobacillus plantarum* as a Strategy for an In Situ Production of Vitamin B2. *Journal of Food & Nutritional Disorders* S1-004, doi:10.4172/2324-9323.S1-004

**M. P. Arena**, G. Caggianiello, D. Fiocco, P. Russo, M. Torelli, G. Spano, V. Capozzi (2014) Barley  $\beta$ -glucans-containing food enhances probiotic performances of beneficial bacteria. *International Journal of Molecular Sciences* 15, 2, 3025-3039

P. Russo, V. Capozzi, **M. P. Arena**, G. Spadaccino, M. T.a Dueñas, P. Lopez, D. Fiocco, G. Spano (2014) Riboflavin overproducing strains of *Lactobacillus fermentum* for riboflavin enriched bread. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 98, 8, 3691-3700

V. Capozzi, **M. P. Arena**, E. Crisetti, G. Spano, D. Fiocco (2011) The hsp 16 gene of the probiotic *Lactobacillus acidophilus* is differently regulated by salt, high temperature and acidic stresses, as revealed by reverse transcription quantitative PCR (qRT-PCR) analysis. *International Journal of Molecular Sciences* 12: 5390-5405

**M. P. Arena**, A. Romano, V. Capozzi, L. Beneduce, M. Ghariani, F. Grieco, P. Lucas, G. Spano (2011) Expression of *Lactobacillus brevis* IOEB 9809 tyrosine decarboxylase and agmatine deiminase genes in wine correlates with substrate availability. *Letters in Applied Microbiology*, 53: 395-402

**M. P. Arena**, P. Russo, V. Capozzi, L. Beneduce, G. Spano (2010) Effect of abiotic stress conditions on expression of the *Lactobacillus brevis* IOEB 9809 tyrosine decarboxylase and agmatine deiminase genes. *Annals of Microbiology* 61: 179-183

P. Russo, G. Spano, **M. P. Arena**, V. Capozzi, D. Fiocco, F. Grieco and L. Beneduce (2010). Are consumers aware of the risks related to Biogenic Amines in food? *Current Research, Technology and Education Topics in Applied Microbiology and Microbial Biotechnology* Microbiology book series, Editor: A. Mendez Vilàs

#### **ULTERIORI INFORMAZIONI**

**Brevetto n. RM2013A000257**

Arena M.P., Capozzi V., Fiocco D., Russo P., Spano G., "Nuovo ceppo di *Lactobacillus*", (18/08/20015)

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".

Parma, 22/07/202