


INFORMAZIONI PERSONALI

Ramires Francesca Anna

 Via Vecchia Carmiano, 8, 73010 Arnesano (Italia)

 +39 329/0855193

 francesca.ramires@ispa.cnr.it

 https://www.researchgate.net/profile/Francesca_Ramires

 Skype francescanna84

POSIZIONE RICOPERTA

Collaboratrice di Ricerca presso Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari - Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISPA-CNR), Lecce (Italia)ESPERIENZA
PROFESSIONALE

03/11/2014–31/10/2018

Dottorato di Ricerca in Scienze del Suolo e degli Alimenti- UNIBA

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari - Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISPA-CNR), Bari (Italia)

Attività di ricerca nell'ambito del progetto "Caratterizzazione molecolare dei pathways biosintetici coinvolti nella produzione di micotossine in *Alternaria* e *Fusarium* contaminanti naturali del grano duro" sotto la responsabilità scientifica del Dr. Antonio Moretti. Studio e caratterizzazione della popolazione fungina associata alle cariossidi del frumento, monitoraggio della contaminazione da funghi del genere *Alternaria* su cariossidi frumento mediante identificazione morfologica, caratterizzazione chimica del profilo micotossigenico degli isolati, caratterizzazione molecolare e studio delle relazioni filogenetiche tra le diverse specie. Studio statistico della variabilità nella distribuzione della popolazione fungina in base delle condizioni atmosferiche. Ricerca in *silco* del cluster genetico coinvolto nella biosintesi di *AAL-toxin* in *Alternaria arborescens* e di cluster genetici *FUM-Like* in diverse specie del genere *Bipolaris*, applicazione di approcci intrinseci per lo studio dei domini conservati nelle sequenze di DNA ed applicazione di approcci estrinseci per analisi comparata mediante blastn tra sequenze ortologhe di geni costituenti il cluster biosintetico delle fumonisine in *Fusarium verticillioides*, *F. oxysporum* e *F. fujikuroi*, annotazione tramite blastp delle sequenze ortologhe depositate in NCBI e studio della sinteria dei geni all'interno del cluster analizzato.

19/05/2014–31/12/2014

BORSA DI FORMAZIONE SIMISA "Metodologie avanzate per la sicurezza dei prodotti delle principali filiere alimentari pugliesi"

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari - Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISPA-CNR), Bari (Italia)

Borsista per il corso di alta formazione aderente al progetti SIMISA: studio dei processi di prevenzione, controllo e correzione al fine di garantire elevati standard di sicurezza delle filiere alimentari tipiche dell'Industria Agroalimentare Pugliese.

07/01/2013–19/05/2014

Attività di ricerca

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari - Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISPA-CNR), Lecce (Italia)

Attività di collaboratrice volontaria nell'ambito del progetto di ricerca "Utilization of biofenol from olea europea products – olives, virgin olive oil and olive mill wastewaters " per la seguente tematica "WP4: Olive da Tavola" sotto la responsabilità scientifica del Dr. Gianluca Bleve. Studio e caratterizzazione delle popolazioni microbiche associate alle fermentazioni spontanee delle olive da tavola, selezione di microorganismi idonei a essere impiegati come starters autoctoni; studio dei processi fermentativi prodotti da starters selezionati, analisi di dominanza, produzione di biomassa microbica in fermentazione.

- 18/09/2012–15/03/2013 **Insegnate di chimica**
Istituto Paritario Tecnico Economico "ICOS"., Lecce (Italia)
Attività di insegnamento associata al gruppo area disciplinare scientifica: Matematica, Fisica, Chimica e Scienza della Terra della classe 2a A"Amministrazione, Finanza e Marketing.
- 04/06/2012–04/12/2012 **Analisi chimiche-biologiche**
Clinclab, Leverano (Italia)
In ambito Chimico Alimentare ed Ambientale estrazione, purificazione (con tecnica SPME - Solid Phase Micro Extraction) e quantificazione mediante Gascromatografia e Spettrometria di Massadi pesticidi da matrici alimentari. In ambito Clinico analisi chimico-fisica, citologica e microbiologica di campioni di urine.
- 31/03/2011–10/04/2012 **Stageur**
Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari - Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISPA-CNR), Lecce (Italia)
Tirocinio formativo nell'ambito del progetto di ricerca "Utilitation of biofenol from olea europea products – olives, virgin olive oil and olive mill wastewaters" per la seguente tematica "WP5: Acque di Vegetazione del Frantoio" sotto la responsabilità scientifica del Dr. Gianluca Bleve. Attività svolta: selezione di microrganismi da diverse matrici di origine ambientale; ricerca bibliografica; tecniche di isolamento di microrganismi su terreni minimi e complessi; estrazione amplificazione e sequenziamento degli acidi nucleici da lieviti e batteri; tecniche biochimiche di analisi dei reflui dell'industria alimentare; tecniche di estrazione liquido-liquido dei polifenoli da acque reflue, principi di analisi mediante HPLC
- 10/01/2009–10/07/2009 **Stageur**
Laboratorio di Patologia Clinica P.O. "S. Caterina Novella" - ASL - Lecce., Galatina (Italia)
Mansioni: estrazione del DNA con sistema semi-manuale Nuclisens-Minimag (Biomerieux); amplificazione, ibridazione e rivelazione del DNA mediante "Linear Array Hpv Genotyping Test" (Roche).
- 10/01/2008–03/08/2008 **Stageur**
Università del SalentoDipartimento Di Fisica, Lecce (Italia)
Attività di Segreteria nell'organizzazione di seminari internazionali con ricerca dei contatti degli istituti universitari internazionali e scrittura di lettere ufficiali per l'invito ad eventi.
- 02/05/2002–06/07/2002 **Stageur**
ASL-LE., Lecce (Italia)
Stage formativo "Dal Sapere al saper fare: Tecniche Chimiche, Biologiche, Molecolari e Microbiologiche" con votazione eccellente/eccellente. Attività svolta nei laboratori chimico-biologici: supporto ai tecnici nelle indagini strumentali complesse; analisi di tipo chimico e microbiologico su acque ed alimenti; esami sul cariotipo seguendo uno specifico protocollo; amplificazione del DNA utilizzando la tecnica polymerase chain reaction (PCR).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 03/11/2014–31/10/2018 **Dottorato di Ricerca in Scienze del Suolo e degli Alimenti** Livello 9 QEQ
Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari (Italia)
Tesi dal titolo: Molecular Characterization of the biosynthetic pathways involved in the production of

mycotoxins in *Alternaria* and *Fusarium* natural contaminants of wheat Relatore: Ch.ma Prof.ssa Maria Calasso. Correlatore: Dott. Antonio Moretti. Argomenti trattati: Studio e caratterizzazione della popolazione fungina associata alle cariossidi del frumento, monitoraggio della contaminazione da funghi del genere *Alternaria* su cariossidi frumento mediante identificazione morfologica, caratterizzazione chimica del profilo micotossigenico degli isolati, caratterizzazione molecolare e studio delle relazioni filogenetiche tra le diverse specie. Ricerca in silico del cluster genetico coinvolto nella biosintesi di AAL-toxin in *Alternaria arborescens* mediante applicazione di approcci intrinseci per lo studio dei domini conservati nelle sequenze di DNA ed applicazione di approcci estrinseci per analisi comparata tra sequenze ortologhe di geni costituenti il cluster biosintetico delle fumonisine

- 03/10/2013–16/05/2014 **Tecnico superiore della trasformazione dei prodotti agroindustriali** Livello 5 QEQ
Campus Formazione Lavoro, Lecce (Italia)
Attività professionali fondamentali: identificare e valutare merceologicamente ed analiticamente le materie prime; prevedere e gestire operazioni tecnologiche essenziali, definendone gli aspetti operativi con riferimento a fattori fisico-chimici, microbiologici e biotecnologici; operare il controllo analitico delle diverse fasi dei processi e quello sui prodotti finali; interpretare ed applicare la normativa tecnica ed ambientale connessa all'attività trasformativa; gestire gli aspetti economico contabili e quelli mercantili dell'attività di trasformazione.
- 10/10/2012–09/04/2013 **"Biotecnologie innovative per il miglioramento della qualità e sicurezza dei vini tipici pugliesi"** Livello 5 QEQ
UNIVERSUS e ISPA-CNR, Lecce (Italia)
Analisi della qualità dei vini e degli alimenti, Food safety, tecniche per migliorare la qualità dei vini e degli alimenti in generale.
- 10/10/2009–20/04/2012 **Laurea Specialistica in Scienze Biotecnologiche Farmaco-Industriali Classe 8/S (Equipollente alla Laurea in Biologia Classe LM-6) .** Livello 7 QEQ
Votazione ottenuta 110/110 e Lode.
Università del Salento, Lecce (Italia)
Progettazione e conduzione di processi industriali basati sull'uso di organismi cellulari o parte di essi; conoscenze di fisica e chimica; competenze computazionali, informatiche, matematico-statistiche. Tecniche di fermentazione e di bioconversione per la produzione di piccole molecole e proteine. Tesi di tipo sperimentale in Biotecnologie Cellulari "Selezione di microrganismi di origine ambientale per la detossificazione di reflui dell'industria olearia" realizzata nella sede ISPA-CNR, relatrice Ch.ma Prof.ssa Carla Perrotta.
- 10/10/2003–22/07/2009 **Laurea di primo livello in Biotecnologie Classe 1.** **Votazione ottenuta 102/110** Livello 6 QEQ
Università del Salento, Lecce (Italia)
Conoscenza essenziale della struttura e funzione dei sistemi biologici; acquisizione di strumenti teorici e tecnico-pratici indispensabili per analizzare, utilizzare e modificare cellule, o loro componenti, per ottenere beni e servizi. Tesi a carattere sperimentale in Igiene "Prevalenza dell'infezione cervico-vaginale da Human Papilloma Virus (HPV) in donne della provincia di Lecce nel periodo 2006-2008" realizzata nelle sedi DiSTeBA e ASL di Lecce, relatore Ch.mo Prof. Marcello Guido.
- 20/09/1998–08/07/2003 **Diploma di Maturità Scientifica Sperimentale Biologico.** **Votazione ottenuta 100/100** Livello 4 QEQ
Liceo Scientifico Biologico (Progetto Brocca), "G. Deledda", Lecce (Italia)
Conoscere i principi teorici e applicativi dell'analisi chimica, biochimica e microbiologica; effettuare il controllo dell'inquinamento ambientale; svolgere l'analisi degli alimenti utilizzando metodologie e tecniche per la ricerca e l'applicazione in campo chimico - biologico

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue

| | COMPRESIONE | | PARLATO | | PRODUZIONE SCRITTA |
|--|-------------|---------|-------------|------------------|--------------------|
| | Ascolto | Lettura | Interazione | Produzione orale | |
| inglese | B2 | B2 | B2 | B2 | B2 |
| General English Certificate Intermediate Level | | | | | |

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative Buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di insegnante presso l'Istituto Paritario Tecnico Economico "ICOS", 73100, Lecce.

Competenze organizzative e gestionali Buone competenze organizzative acquisite durante la mia esperienza nella gestione dei progetti e dei gruppi di lavoro acquisita durante l'attività di tirocinio formativo presso Ente Pubblico di Ricerca, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR, UOS-Lecce.

Competenze professionali Buona padronanza nell'uso di *tools* bioinformatici per il multiallineamento delle sequenze nucleotidiche e la produzione di alberi filogenetici a massimaversomiglianza (MEGA 5.2 e MEGA 7), per lo studio dei domini conservati all'interno di sequenze genetiche (CD search) e l'analisi comparata di sequenze nucleotidiche (blastn e blastp). Buona padronanza nell'uso di *tools* statistici (Prism 5 e Past 3.2)

Buona padronanza nell'uso delle attrezzature e macchine da laboratorio, quali: cappa a flusso laminare verticale, centrifuga, autoclave, bioreattore, termociclatore per l'amplificazione delle molecole di DNA; spettrofotometro; microscopio ottico, stereoscopio, liofilizzatore, cella per l'analisi elettroforetica di DNA e proteine, Rotavapor, HPLC.

Competenze digitali

| AUTOVALUTAZIONE | | | | |
|---------------------------------|-----------------|------------------------|-----------------|-------------------------|
| Elaborazione delle informazioni | Comunicazione | Creazione di Contenuti | Sicurezza | Risoluzione di problemi |
| Utente avanzato | Utente autonomo | Utente autonomo | Utente avanzato | Utente autonomo |

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Ottima padronanza degli strumenti Microsoft Office (Word™, Excel™ and PowerPoint™).

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

Tufariello M., Durante M., **Ramires F.A.**, Grieco F., Tommasi L., Perbellini E., Falco V., Tasioula-Margari M., Logrieco A. F., Mita G. and Bleve G. New process for production of fermented black table olives using selected autochthonous microbial resources. *Frontiers in Microbiology*, 2015 <https://doi.org/10.3389/fmicb.2015.01007>

"Physico-chemical and microbiological characterization of spontaneous fermentation of Cellina di Nardò and Leccino table olives" . Bleve G., Tufariello M., Durante M., Perbellini E., **Ramires F.A.**, Grieco F., Cappello M.S., De Domenico S., Mita G., Tasioula-Margari M. and Logrieco A.F. *Frontiers in Microbiology*. October 2014- Volume 5- Article 570

"Strategie per il risanamento di acque di vegetazione reflue dell'industria olearia mediante utilizzo di microorganismi autoctoni non convenzionali" Bleve G., Grieco F., Lezzi C., Durante M., **Ramires F.A.**, Mita G., Tommasi L. Pag. 101-112 del Libro "LE INNOVAZIONI TECNOLOGICHE NEL SETTORE DELLA CARATTERIZZAZIONE E BONIFICA DEI SITI CONTAMINATI- Panoramica sui

recenti sviluppi della ricerca italiana". Carucci Editore Bari-2014. ISBN 978-88-6611-364-5

"Physico-chemical and microbiological characterization of olives and brines from natural fermentation of Conservolea and Kalamàta table olives". Blevé G., Tufariello M., Durante M., Grieco F., **Ramires F. A.**, Mita G., Tasioula-Margari M., Logrieco A.F. Food Microbiology – Food Microbiology 46 (2015) 368 – 382

Abstract Conference Proceeding: "The role of autochthonous microorganism in the production of table olives". Blevé G., Tufariello M., Durante M., **Ramires F.A.**, Parbellini E., Chiriatti L., Grieco F., Cappello M., Mita G., Tasioula-Margari M., Logrieco A.F. 21/02/2014

Abstract conference - Torino, 23-25 ottobre 2013. Blevé G., **Ramires F.A.**, Durante M., Perrotta C., Rampino P., Mita G., Grieco F. *A new selection based approach of yeasts and bacteria for the bioremediation of mill olive oil mill wastewaters (OMW)* da pag. 223 a pag. 224 del libro Microbial Diversity 2013, ISBN 978-88-908636-5-3.

Abstract. Blevé G., Lezzi C., Durante M., **Ramires F.A.**, Mita G., Perrotta C., Rampino P., Logrieco A.F., Grieco F. *Nuove strategie per il risanamento delle acque di vegetazione con l'utilizzo di microrganismi non convenzionali.* Caprarica di Lecce, 21 dicembre 2012, pag 31-33

Extended Abstract. Blevé G., Lezzi C., Durante M., **Ramires F.A.**, Mita G., Perrotta C., Rampino P., Logrieco A.F., Grieco F. *New strategies for bioremediation of olive oil mill wastewaters using non-conventional microorganism.* Bari, 12 ottobre 2012, pag 17-19

Brevetti

Blevé G., Tufariello M., Durante M., Parbellini E., Mita G., **Ramires F.A.**, Grieco F., Logrieco A.F. Metodo per la produzione di olive da tavola fermentate. *Patent pending* MI2013A002063.

Conferenze

"Strategies for minimization of mycotoxins and toxigenic fungi in food chains" 16-19 October 2017 - Istituto di Scienze delle produzioni Alimentari-CNR, Bari

« 13th European Fusarium Seminar », dedicated to the Memory of Wally Marasas "Fusarium – Pathogenicity, Mycotoxins, Taxonomy, Genomics, Biosynthesis, Metabolomics, Resistance, Disease control" Martina Franca, Italy, 10 - 14 May 2015

Corsi

Certificati di completamento dei corsi di prevenzione nei luoghi di lavoro:

- Concetti generali pericolo rischio danno prevenzione e protezione dei corsi
- D. LGS. 81/08 PRINCIPI GENERALI E LORO COMPITI
- EMERGENZA ANTINCENDIO
- PRIMO SOCCORSO REGOLE DI BASE
- RISCHIO DA ESPOSIZIONE AD AGENTI CHIMICI
- VIDEOTERMINALI EFFETTI SULLA SALUTE E PREVENZIONE

Abilitazioni

01/2013 – Abilitazione all'iscrizione all'**Albo di Biologo - Sezione A**

Seminari

10/2012 – Seminario: "Soluzioni Analitiche Waters" realizzato da "Waters Educational Service"

10/2012 – Seminario: "Analisi di matrici Ambientali – Massima produttività e conformità alle normative per Spettroscopia Atomica" realizzato da "PerkinElmer"

Riconoscimenti e premi

Campus Mentis Bologna (04/02/2012-06/02/2012) Attività di career guidance. Vincita di selezione tra i migliori laureati d'Italia al fine di poter investire le proprie competenze tra le diverse aziende.