

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome, Nome **Longo, Angela**

OCCUPAZIONE PER LA QUALE
SI CONCORRE

Assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Biologia Ambientale-Università degli Studi di Roma "La Sapienza"

TITOLO DI STUDIO

Dottorato di Ricerca in "Medicina traslazionale ed alimenti: innovazioni, sicurezza e management"

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Date (da - a)

01/08/2020 - in corso

Nome e indirizzo del datore di
lavoro

Cavedago, Trentino-Alto Adige, Italia

Tipo di azienda o settore

3SLAB S.r.l. Codice Ateco 2007(71.20.1) Collaudi ed analisi tecniche di prodotti. Azienda con esperienza pluriennale nel campo delle scienze sensoriali, tecnologie alimentari e analisi dei composti volatili.

Funzione o posizione

Amministratrice della società "3SLAB S.r.l."

Date (da - a)

13/09/2021 - 16/07/2022

Nome e indirizzo del datore di
lavoro

ISTITUTO TECNICO PARITARIO ANIENE SETTORE ECONOMICO E TECNOLOGICO - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca [Via Tiburtina, 994 - 00156 Roma]

Tipo di azienda o settore

Scuola secondaria di secondo grado

Funzione o posizione

Insegnante

Principali attività e responsabilità

Insegnamento di "Trasformazione dei prodotti; Geopedologia, economia e ed estimo; Economia, Estimo Marketing e Legislazione; Gestione Ambiente e Territorio" (classe di concorso: A051)

Date (da - a)

18/11/2020 - 30/06/2021

Nome e indirizzo del datore di
lavoro

ISTITUTO TECNICO PARITARIO ANIENE SETTORE ECONOMICO E TECNOLOGICO- Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca [Via Tiburtina, 994 - 00156 Roma]

Tipo di azienda o settore

Scuola secondaria di secondo grado

Funzione o posizione

Insegnante

Principali attività e responsabilità

Insegnamento di "Trasformazione dei prodotti; Geopedologia, economia e ed estimo; Economia, Estimo Marketing e Legislazione; Gestione Ambiente e Territorio" (classe di concorso: A051)

Date (da - a)

13/12/2021 - 24/01/2022

Nome e indirizzo del datore di
lavoro

Istituto Aniense [Via Tiburtina, 994 - 00156 Roma]

Tipo di azienda o settore

Ente di formazione e orientamento accreditato presso la Regione Lazio - Det. G11940/2015

Funzione o posizione

Docente Corso di Formazione IAP [Imprenditore Agricolo Professionale]

Principali attività e responsabilità	Argomenti trattati: Applicare la normativa vigente in materia di igiene e sicurezza aziendale a tutela della salute dei lavoratori (D.lgs 81/2008) N ore 24 - Applicare la normativa vigente in materia di salvaguardia del territorio (PAN) N ore 12 - Applicare le tecniche di promozione e marketing dei prodotti agricoli. N ore 6 - Applicare degli adattamenti competitivi ai cambiamenti climatici. N ore 6 - Applicare le tecniche di trattamento acque reflue e effluenti zootecnici. N ore 6 - Applicare metodi e tecniche a basso impatto per il controllo delle avversità. N ore 6 - Applicare tecniche di tracciabilità, certificazione ed etichettatura delle produzioni agricole. N ore 6 - Applicare tecniche di salvaguardi patrimonio forestale -Applicare la certificazione ambientale. N ore 6 - Applicare produzioni dietetiche e salutistiche (BIO) - Applicare il telerilevamento nel settore agricolo. N ore 6
Date (da - a)	03/11/2021 – 06/12/2021
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Aniense [Via Tiburtina, 994 – 00156 Roma]
Tipo di azienda o settore	Ente di formazione e orientamento accreditato presso la Regione Lazio - Det. G11940/2015
Funzione o posizione	Docente Corso di Formazione "Operatore di panificio"
Principali attività e responsabilità	Argomenti trattati: Elementi di merceologia di settore (panificio); Elementi di scienza dell'alimentazione; Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio; Reazioni fisicochimiche e microbiologiche legate alla lavorazione ed alla lievitazione degli impasti [N ore 16]
Date (da - a)	04/10/2021 – 02/11/2021
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Aniense [Via Tiburtina, 994 – 00156 Roma]
Tipo di azienda o settore	Ente di formazione e orientamento accreditato presso la Regione Lazio - Det. G11940/2015
Funzione o posizione	Docente Corso di Formazione IAP [Imprenditore Agricolo Professionale]
Principali attività e responsabilità	Argomenti trattati: Applicare la normativa vigente in materia di igiene e sicurezza aziendale a tutela della salute dei lavoratori (D.lgs 81/2008) N ore 24 - Applicare la normativa vigente in materia di salvaguardia del territorio (PAN) N ore 12 - Applicare le tecniche di promozione e marketing dei prodotti agricoli. N ore 6 - Applicare degli adattamenti competitivi ai cambiamenti climatici. N ore 6 - Applicare le tecniche di trattamento acque reflue e effluenti zootecnici. N ore 6 - Applicare metodi e tecniche a basso impatto per il controllo delle avversità. N ore 6 - Applicare tecniche di tracciabilità, certificazione ed etichettatura delle produzioni agricole. N ore 6 - Applicare tecniche di salvaguardi patrimonio forestale -Applicare la certificazione ambientale. N ore 6 - Applicare produzioni dietetiche e salutistiche (BIO) - Applicare il telerilevamento nel settore agricolo. N ore 6
Date (da - a)	01/01/2021 - 30/04/2021
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Studi Televisivi Gold Tv [Roma]
Tipo di azienda o settore	Trasmissione televisiva "Guida alla spesa", produzione televisiva Occhio Tv
Funzione o posizione	Attività di divulgazione
Principali attività e responsabilità	Interventi focalizzati alla disseminazione e promozione dei processi di lavorazione e trasformazione di prodotti alimentari, della corretta lettura dell'etichetta alimentare e guida del consumatore verso scelte consapevoli in fase di acquisto
Date (da - a)	01/09/2019 – 01/09/2020
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia [Università di Foggia - via Gramsci 89, 91, Foggia]
Tipo di azienda o settore	Università pubblica
Funzione o posizione	Borsista
Principali attività e responsabilità	Attività di ricerca: Studio ed identificazione di marcatori da stress utili per la selezione di starter batteri per le fermentazioni malolattiche

Date (da - a)	31/05/2017 – 31/05/2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia [Università di Foggia - via Gramsci 89, 91, Foggia]
Tipo di azienda o settore	Università pubblica
Funzione o posizione	Borsista
Principali attività e responsabilità	Attività di ricerca: Genomica comparativa e miglioramento della tolleranza agli stress in ceppi di <i>Lactobacillus plantarum</i> utilizzati industrialmente
Date (da - a)	01/03/2012 – 31/08/2014
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Forno SAMMARCO di Cera Antonio [San Marco in Lamis (FG)]
Tipo di azienda o settore	Panificio – Biscottificio
Funzione o posizione	Lavoratore dipendente
Principali attività e responsabilità	Uso delle tecnologie di impasto, lievitazione e cottura. Applicazione delle norme igienico-sanitarie e sulla sicurezza degli alimenti. Formulazione ipotesi e proposte su prodotti con nuove caratteristiche. Partecipazione al miglioramento della qualità dei prodotti.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date (da - a)	A.A. 2016/2017 – A.A. 2018/19
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Dottorato di Ricerca in "Medicina traslazionale ed alimenti: innovazioni, sicurezza e management" - Università degli Studi di Foggia – tutor prof. Giuseppe Spano
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Ricerca scientifica - Stress responsive biomarkers for <i>Lactobacillus plantarum</i> robustness
Qualifica conseguita	Dottore di Ricerca (XXXII ciclo)
Date (da - a)	Aprile 2018; Settembre 2018
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	'Visiting Ph.D student' presso Fondazione Edmund Mach (FEM) [Via Edmund Mach, 1, San Michele All'adige TN]
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Ricerca scientifica: effetto dei ceppi di <i>Lactobacillus plantarum</i> sull'evoluzione dei composti organici volatili rilasciati durante la fermentazione nello spazio di testa del vino mediante PTR-MS
Date (da - a)	Novembre 2015
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Foggia, Facoltà di Agraria
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Abilitazione alla professione di Tecnologo alimentare
Qualifica conseguita	Abilitato alla professione di Tecnologo alimentare
Date (da - a)	A.A. 2011/2012 – A.A. 2014/2015
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Foggia, Facoltà di Agraria
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari - Tesi discussa: Effetto di metodi innovativi sul danno sub letale in <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> ", Relatore Prof.ssa Maria Rosaria Corbo
Qualifica conseguita	Laurea di Dottore Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari, votazione 110/110 e lode
Date (da - a)	A.A. 2007/2008 – A.A. 2010/2011
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Foggia, Facoltà di Agraria
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari – Tesi discussa: Rintracciabilità dei salumi fermentati e non fermentati mediante approccio proteomico
Qualifica conseguita	Laurea in Scienze e tecnologie alimentari

Date (da - a) **A.S. 2005/06 (5 anni)**
 Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **I.I.S.S. Pietro Giannone - Indirizzo Liceo Scientifico Sperimentale "BROCCA" - San Marco in Lamis (FG)**
 Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 Qualifica conseguita **Diploma Liceo Scientifico**

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

Inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B ₂	B ₂	B ₂	B ₂	B ₂

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative

- Buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di insegnante e di divulgatore alimentare

Competenze organizzative e gestionali

- Buone competenze organizzative e gestionali acquisite nelle continue esperienze di team work presenti nel mio percorso di formazione nel corso del quale ho avuto la possibilità di lavorare ed interfacciarmi con diverse realtà linguistiche e culturali oltre che durante la mia attività di ricerca portata avanti in modo autonomo seguendo tirocinanti e tesisti.

Competenze professionali

- Buone competenze disciplinari e metodologico-didattiche acquisite durante la mia esperienze di insegnante
- Buone competenze di orientamento acquisite durante la mia esperienza di responsabile dei PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento)
- Buone capacità di analisi dei dati acquisita durante la mia attività di ricerca

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Intermedio	Intermedio	Intermedio	Intermedio	Intermedio

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato
[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

- A. Longo, P. Russo, V. Capozzi, G. Spano, D. Fiocco, 2020. Knock out of *hsp* genes determines some modifications in the probiotic attitude of *Lactobacillus plantarum*. *Biotechnology Letters* 43(3):645-654. doi: 10.1007/s10529-020-03041-6.
- M. P. Arena, V. Capozzi, A. Longo, P. Russo, S. Weidmann, A. Rieu, J. Guzzo, G. Spano, D. Fiocco, 2019. The phenotypic analysis of *Lactobacillus plantarum shsp* mutants reveals a role for *hsp1* in cryotolerance. *Frontiers Microbiology*. 10:838. doi: 10.3389/fmicb.2019.00838.
- A. Longo and G. Spano. 2019. Stress responses of LAB. In: *Food Molecular Microbiology*. CRC FOOD BIOLOGY SERIES ed. Dr Ramesh C. Ray.
- D. Fiocco, A. Longo, M. P. Arena, P. Russo, G. Spano and V. Capozzi. 2019. How probiotics face food stress: they get by with a little help. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 60(9):1552-1580. doi: 10.1080/10408398.2019.1580673
- M. P. Arena, A. Longo, V. Capozzi, G. Spano and D. Fiocco. Small heat shock proteins characterization in a probiotic model. 2018. XVIII Congresso Nazionale AIBG, Ferrara, Italy
- M. P. Arena, P. Russo, A. Longo, G. Spano and V. Capozzi. 2018. Bread and 'microbiodiversity': safety, quality, and bioprotection. 2018. XII° Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Teramo, Italy
- P. Russo, C. Fares, A. Longo, G. Spano and V. Capozzi. 2017. *Lactobacillus plantarum* with broad antifungal activity as a protective starter culture for bread production. *Foods* 11;6(12):110. doi: 10.3390/foods6120110.
- A. Longo, M. P. Arena, D. Fiocco, C. Berbegal, V. Capozzi, G. Spano (2017). Oxidative and Acidic Stress response of exopolysaccharides-producing *Lactobacillus plantarum* Lp90. The 7th Congress of European Microbiologists, Valencia, Spain, from 9-13 July, 2017.
- A. Longo and G. Spano. Comparative genome analysis of *Lactobacillus plantarum* strains and identification of common and/or unique technological traits. 2017. International Conference on Microbial Diversity (MD), Bari, Italy
- E. Ciuffreda, V. Angino, A. Cifelli, R. Foti, R.I. Forte, F. Graziani, A.G. Longo, A. Longo, V. Maglia, E.F. Ricciardi, A. Sabatino, A. Tomaiuolo, M.R. Corbo, M. Sinigaglia, A. Bevilacqua, 2014. Functional characterization of bifidobacteria of human origin: a case study by the students of Food Science and Technology of the University of Foggia (Southern Italy). *Food and Nutrition Science* DOI:10.4236/fns.2014.513125

Corsi

- Formazione specifica sulla sicurezza dei lavoratori-rischio medio presso la Fondazione Edmund Mach (FEM) [Via Edmund Mach, 1, San Michele All'adige TN] N ore 8
- Percorso formativo per l'acquisizione dei 24 CFU nelle discipline antropo-psico-pedagogiche e nelle metodologie didattiche
- Corso (in lingua inglese) di Project Management tenuto dal professor Aziz Houadria presso Università degli Studi di Foggia. N ore 20

Certificazioni

- ECDL (European Computer Driving Licence)

Dati personali

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".

La sottoscritta dichiara di essere consapevole che il presente *curriculum vitae* sarà pubblicato sul sito istituzionale dell'Ateneo, nella Sezione "Amministrazione trasparente", nelle modalità e per la durata prevista dal d.lgs. n. 33/2013, art. 15.

Data 28/10/2022

f.to Angela Longo

Il presente *curriculum vitae*, è redatto ai fini della pubblicazione nella Sezione "Amministrazione trasparente" del sito web istituzionale dell'Ateneo al fine di garantire il rispetto della vigente normativa in materia di tutela dei dati. Il C.V. in versione integrale è conservato presso gli Uffici della Struttura che ha conferito l'incarico.