

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **PISANO MARIA BARBARA**
Telefono **+39 070 6754146**
Fax **+39 070 6754197**
E-mail **barbara.pisano@unica.it**

Nazionalità Italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 01 ottobre 2019 – ad oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze Mediche e Sanità Pubblica
• Tipo di azienda o settore Università di Cagliari
• Tipo di impiego Professore Associato di Igiene Generale e Applicata

- Date (da – a) *Da 01 giugno 2006 al 30 Settembre 2019*
• Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze Mediche e Sanità Pubblica
• Tipo di azienda o settore Università di Cagliari
• Tipo di impiego Ricercatrice Universitaria (SSD/MED 42)

- Date (da – a) *Dal 2001 al 2005*
• Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Cagliari
• Tipo di impiego Assegnista di Ricerca, area Scienze Mediche – SSD MED/42, nell'ambito del Progetto di Ricerca "Valorizzazione di alcuni prodotti ovini tipici sardi", MURST (Cluster C08B)

- Date (da – a) *03 Marzo- 01 Agosto 2003*
• Nome e indirizzo del datore di lavoro *BFE (Federal Research Centre for Nutrition and Food), Institute of Hygiene and Toxicology, Karlsruhe, Germania.*
• Tipo di impiego *Visiting Researcher*

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) *Dal 05/04/2017*
• Qualifica conseguita Abilitazione scientifica nazionale per professore di II fascia settore concorsuale 06/M1 Igiene Generale e Applicata, Scienze Infermieristiche e Statistica Medica.

- Date (da – a) *Aprile 2001*
• Qualifica conseguita *Abilitazione all'insegnamento di "Scienze Naturali, Chimica, Geografia e Microbiologia" (Classe A060) nella scuola secondaria conseguita tramite Concorso Ordinario a Cattedre indetto con D.D.G. 1.4.99.*

- Date (da – a)
- Qualifica conseguita
- Date (da – a)
- Qualifica conseguita
- Date (da – a)
- Qualifica conseguita

Marzo 2001

Abilitazione all'insegnamento di "Scienza degli Alimenti" (Classe A057) nelle scuola secondaria conseguita tramite Concorso Ordinario a Cattedre indetto con D.D.G. 31.03.99.

25/10/2001

Specializzazione in Microbiologia e Virologia (50/50), Università degli studi di Cagliari. Tesi sperimentale dal titolo: "Sorveglianza microbiologica ambientale in un CTMO".

27/11/1996

Laurea in scienze Biologiche (110/110 e lode), Università degli Studi di Cagliari. Tesi sperimentale dal titolo: "Proprietà antimicrobiche di oli essenziali con differente composizione chimica".

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

Italiano

ALTRE LINGUA

Inglese

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Buono
Buono
Buono

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI.

BUONE CAPACITÀ DI RICERCA COLLABORATIVA, LAVORO DI SQUADRA E COMUNICAZIONE ACQUISITE ATTRAVERSO QUINDICI ANNI DI ATTIVITÀ DI RICERCA E INSEGNAMENTO NEL SETTORE ACCADEMICO

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE.

BUONA ESPERIENZA NELLA GESTIONE DI COMPETENZE COMPLEMENTARI E ATTIVITÀ INTERDIPENDENTI ALL'INTERNO DI GRUPPI DI RICERCA, CON PARTICOLARE ATTENZIONE AL COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ SCIENTIFICHE, ALL'ANALISI DEI DATI E ALLA REDAZIONE DI REPORT TECNICI E SCIENTIFICI.

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Competenze tecniche nel settore della microbiologia: analisi microbiologica di campioni alimentari e ambientali mediante metodiche tradizionali e metodiche molecolari (coltura indipendenti); identificazione e typing dei microrganismi; analisi delle caratteristiche funzionali di interesse tecnologico e probiotico di ceppi microbici autoctoni (batteri lattici, lieviti) da utilizzare come starters e/o integratori nell'industria alimentare per il miglioramento qualitativo dei prodotti tipici; selezione di ceppi produttori di batteriocine e/o altre sostanze ad azione inibitoria, attive nei confronti di microrganismi patogeni e/o deterioranti, sia nel campo della biopreservazione degli alimenti che in campo clinico; tecniche di analisi per il controllo della qualità e sicurezza delle produzioni alimentari; analisi dell'attività antimicrobica di estratti vegetali nei confronti di ceppi batteri e fungini di interesse clinico e alimentare; valutazione della capacità disinfettante di nuovi prodotti da utilizzare per la disinfezione ambientale;

ULTERIORI INFORMAZIONI

Attività Didattica e di Tutoraggio

-Incarichi di docenza:

Dal AA 2024-2025, **Igiene della Filiera Ittica** nell'ambito del corso integrato di Microbiologia Marina Applicata e Igiene della Filiera Ittica (corso di laurea magistrale di Bioecologia Marina, facoltà di Biologia e Farmacia)

Dal AA 2018-2019, **Metodi di Igiene degli Alimenti** nell'ambito del corso integrato di Igiene degli Alimenti (corso di laurea triennale in tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, Facoltà di Medicina e Chirurgia)

Dal AA 2017-2018, **Laboratorio di Igiene degli Alimenti** nell'ambito del corso integrato di Laboratorio di Patologia e Igiene degli Alimenti (corso di laurea magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, facoltà di Biologia e Farmacia)

Dal AA 2017-2018 al 2019-2020 - **Igiene Generale e Applicata** nell'ambito del corso

integrato di Scienze dell'Igiene Dentale 1 (corso di laurea triennale in Igiene Dentale)
Dal AA 2011-2012 al 2016-2017 - **Igiene degli Alimenti e Sicurezza Alimentare** (modulo II, CFU 6) per il corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione (interfacoltà Scienze-farmacia, Biologia e Farmacia)

Dal AA 2010-2011 al 2020-2021 - **Igiene Ambientale (6 CFU)** per il corso di laurea magistrale in Bio-ecologia Marina Facoltà MM.FF.NN. e Facoltà di Biologia e Farmacia

Dal 10/05/2013 al 14/06/2013 - **Didattica dell'Igiene degli Alimenti** nell'ambito del corso TFA Scienze per la classe di abilitazione A057(40 ore)

Dal AA 2006-2007 al AA 2009-2010 - **Laboratorio di Igiene Applicata I** (CFU 3), per il corso di Laurea triennale in Biologia Sperimentale, *Curriculum* Metodologie Biomolecolari e Applicate, Facoltà MM.FF.NN; **Microbiologia e Chimica Applicate alle produzioni alimentari** (modulo di Igiene degli alimenti, (CFU 1) per il corso di laurea triennale in Biologia Sperimentale, *Curriculum* Metodologie Biosanitarie, Facoltà MM.FF.NN;

Dal AA 2006-2007 al AA 2010-2011- **Laboratorio di Igiene Applicata II (CFU 3)**, per il corso di Laurea Specialistica in Biologia Sperimentale e Applicata, *Curriculum* Alimenti e Salute, Facoltà MM.FF.NN.

Dal AA 2006-2007 al 2008-2009 - **Laboratorio di Igiene degli Alimenti e HACCP e Autocontrollo** nell'ambito del Master di II livello - "Igiene e Sicurezza degli Alimenti"; **Epidemiologia Nutrizionale** nell'ambito della Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione dell'Università di Cagliari.

- Tutor responsabile progetti tirocinio
- Relatore e correlatore tesi di Laurea

-Attività di Ricerca

Studio del microbiota degli alimenti, mediante metodiche tradizionali e metodiche molecolari; lo studio della biodiversità e delle proprietà funzionali e probiotiche di ceppi microbici autoctoni (batteri lattici, lieviti) da utilizzare come starters e/o integratori nell'industria alimentare; l'impatto dei microrganismi sul profilo nutrizionale e metabolico degli alimenti e l'individuazione di biomarker utili per la caratterizzazione, conservazione e per la definizione di autenticità dei prodotti alimentari;

Parametri bibliometrici

Coautrice di oltre 100 pubblicazioni su riviste scientifiche nazionali ed internazionali (inclusi abstracts, contributi su atti di congresso, capitoli di libro). ORCID ID: <http://orcid.org/0000-0002-6684-7795>; RESEARCHER-ID: 5506650800- H-index 22, citations 2,406.

Progetti (ultimi 10 anni)

- PNRR Missione 4 SPOKE 4 "Food quality and nutrition" "ONFOODS - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security", PE00000003. Research project FUNDAIRIES, "Development of functional goat and sheep dairies with added native strains and olive leaf polyphenols. (2024-2025).
- PNRR Missione 4, "Istruzione e Ricerca" - Componente 2, "Dalla ricerca all'impresa" - Linea di investimento 1.5, Creazione e Rafforzamento di "Ecosistemi dell'Innovazione per la Sostenibilità", costruzione di "Leader Territoriali di R&S" Ecosistema dell'Innovazione, Spoke 03 e.INS - Ecosystem of Innovation for Next generation Sardinia.(2023-2025)
- PNRR Mission 4 – "Education and Research" Component 2: from research to business Investment 3.1: "Fund for the realization of an integrated system of research and innovation infrastructures Action 3.1.1 "Creation of new research infrastructures, strengthening of existing ones and their networking for Scientific Excellence under Horizon Europe. Research project SUS-MIRRI.IT (2022-2025).
- POR FESR Sardegna 2014 – 2020 Asse 1 Azione 1.1.3- Progetto di ricerca e sviluppo dal titolo TALLYFORM, (Azienda Proponente, Cooperativa Allevatori TALLAROGA), Gennaio 2019.
- POR FESR Sardegna 2014 – 2020 Asse 1 Azione 1.1.3- Progetto di ricerca e sviluppo dal titolo SALQUA, (Azienda proponente: Su Sirboni), Dicembre 2018.
- Progetto finanziato dalla Fondazione Banco di Sardegna (FBS) - Annualità 2017:

“Integrative analysis of the impact of pre-, peri- and post-natal factors on the microbiota and metabolome of newborn”- Coordinatore scientifico: Vassilios Fanos.

- PSR Sardegna, Misura 124, Progetto dal titolo “Produzione formaggio ovi-caprino arricchito con omega 3”, . Dal 01-01-2015 al 31-12-2015.
- PSR Sardegna, Misura 124, Progetto dal titolo “Produzione prodotti lattiero-caseari al mirto”,. Dal 01-01-2015 al 31-12-2015.
- PSR Sardegna, Misura 124, Progetto dal titolo "Produzione e standardizzazione di formaggi ovi-caprini ottenuti con caglio di origine vegetale". Dal 01-01-2015 al 31-12-2015.
- POR 2007-2013 – Progetto di ricerca dal titolo "Sviluppo di un prodotto innovativo per il trattamento e la prevenzione delle infezioni micotiche cutanee". Dal 01-02-2015 al 31-12-2015.

Publicazioni (2012-2024)

Siddi C., Cosentino S., Tamburini e., Concas L., **Pisano M. B.**, Ardu R., Deplano M., Follesa P., Maciocco E., Porcu P., Sera M., Pisu M. G. Parental Social Isolation during Adolescence Alters Gut Microbiome in Rat Male Offspring, *Biomolecules* **2024**, 14, 172.

Casula. M., **Pisano M. B.**, Serreli G., Zodio S., Melis M.P., Corona A., Costabile A., Cosentino S., Deiana M., Probiotic lactobacilli attenuate oxysterols-induced alteration of intestinal epithelial cell monolayer permeability: Focus on tight junction modulation. *Food and Chemical Toxicology*, 172, 113558. (2023)

Pisano M. B., Fadda M. E., Viale S., Deplano M., Mereu F., Blažić M., Cosentino S. Inhibitory Effect of Lactiplantibacillus plantarum and Lactococcus lactis Autochthonous Strains against Listeria monocytogenes in a Laboratory Cheese Model, *Foods* 11, 715. (2022)

Farahmand E., Razavi S. H., Caboni P., Mohtasebi S.S., **Pisano M. B.** Optimizing sourdough process for the production of honey and rose like aromas in breads. *Applied and Food Biotechnology.*, 8(4), 255–265. (2021)

Scano P., **Pisano M. B.**, Murgia A., Cosentino S., Caboni P. GC-MS Metabolomics and Antifungal Characteristics of Autochthonous *Lactobacillus* Strains. *Dairy*, 2, 326–335. (2021)

Lachowicz, J.I., Szczepski K., Scano A., Casu C., Fais S., Orrù G., **Pisano M. B.**, Piras M., Jaremko M. The Best Peptidomimetic Strategies to Undercover Antibacterial Peptides. *International Journal of Molecular Sciences*, 21, 1-45, 7349. (2020)

Lachowicz J. I., Dalla Torre G., Cappai R., Randaccio E., Nurchi V. M., Bachor R., Szewczuk Z., Jaremko L., Jaremko M., **Pisano M. B.**, Cosentino S., Orrù G., Ibba A., Mujikab J., Xabier Lopez X. Metal self-assembly mimosine peptides with enhanced antimicrobial activity: towards a new generation of multitasking chelating agents. *Dalton Transaction*, 49, 2862–2879. (2020)

Pisano M. B., Rosa A., Putzu D., Cesare Marincola F., Mossa V., Viale S., Fadda M. E., Cosentino S. Influence of Autochthonous Putative Probiotic cultures on Microbiota Lipid components and Metabolome of Caciotta cheese. *Frontiers in Microbiology*, 2020, 11, 583745. (2020)

Pisano M. B., Kumar A., Medda R., Gatto G., Pal R., Fais A., Era B., Cosentino S., Uriarte E., Santana L., Pintus F., Matos M. J. Antibacterial Activity and Molecular Docking Studies of a Selected Series of Hydroxy-3-aryl coumarins. *Molecules*, 24, 2815. (2019)

Siroli L., Camprini L., **Pisano M.B.**, Patrignani F., Lanciotti R. Volatile molecule profiles and anti-*Listeria monocytogenes* activity of nisin producers *Lactococcus lactis* strains in vegetable drinks. *Frontiers in Microbiology*, 10, 563. (2019)

Cosentino S., Viale S., Deplano M., Fadda M. E., **Pisano M. B.** Application of autochthonous *Lactobacillus* strains as biopreservatives to control fungal spoilage in caciotta cheese. *BioMed Research International*, Article number 3915615. (2018)

Fadda M. E., Mossa V., Deplano M., **Pisano M.B.**, Cosentino S. In vitro screening of *Kluyveromyces* strains isolated from Fiore Sardo cheese for potential use as probiotics. *Food Science and Technology*, 75, 100-106, (2017)

Pisano M. B., Scano P., Murgia A., Cosentino S., Caboni P. L. Metabolomics and microbiological profile of Italian mozzarella cheese produced with buffalo and cow milk. *Food*

Chemistry, 192, 618–624. (2016)

Aru V., **Pisano M. B.**, Savorani F., Engelsen S. B., Cosentino S., Cesare Marincola F. Metabolomics analysis of shucked mussels' freshness. *Food Chemistry*, 205, 58-65. (2016)

Pisano M. B., Cosentino S., Viale S., Spanò D., Corona A., Esposito F., Tramontano E., Montoro P., Tuberoso C.I. G., Medda R., Pintus F. Biological activities of aerial parts extracts of *Euphorbia characias*. *BioMed Research International*, Article number 1538703. (2016)

Aru V., **Pisano M. B.**, Savorani F., Engelsen S. B., Cosentino S., Cesare Marincola F. Data on the changes of the mussels' metabolic profile under different cold storage conditions. *Data in Brief*, 7, 951-957. (2016)

Spanò D., Popiskova K., Safarik, I., **Pisano M. B.**, Pintus F., Floris G., Medda R. Chitinase III in *Euphorbia characias* latex: Purification and characterization. *Protein Expression and Purification*, 116, 152-158. (2015)

Pisano M. B., Fadda M. E., Melis R., Ciusa M. L., Viale S., Deplano M., Cosentino S. Molecular identification of bacteriocins produced by *Lactococcus lactis* dairy strains and their technological and genotypic characterization. *Food Control*, 51, 1-8. (2015).

Aru V., **Pisano M.B.**, Scano P., Cosentino S., Cesare Marincola F. Changes in the ¹H NMR Metabolic Profile of Mussels (*Mytilus galloprovincialis*) with Storage at 0° C. Magnetic Resonance in Food Science: Defining Food by Magnetic Resonance, Edited by Francesco Capozzi, Luca Laghi, Peter S. Belton, The Royal Society of Chemistry, UK, p.181-189, (2015).

Pisano M. B., Viale S., Conti S., Fadda M. E., Deplano M., Melis M.P. Deiana M., Cosentino S. Preliminary evaluation of probiotic properties of *Lactobacillus* strains isolated from Sardinian dairy products. *BioMed Research International*, article n. 286390. (2014)

Fadda M. E., **Pisano M. B.**, Scaccabarozzi, L. Mossa V., Deplano M., Moroni P., Liciardi M., Cosentino S. Use of PCR-restriction fragment length polymorphism analysis for identification of yeast species isolated from bovine intramammary infection. *Journal of Dairy Science*, 96 (12), 7692–7697. (2013)

Piras C., Cesare Marincola, F., Savorani F., Engelsen Søren B, Cosentino S., Viale S., **Pisano M.B.** A NMR metabolomics study of the ripening process of the Fiore Sardo cheese produced with autochthonous adjunct cultures. *Food Chemistry*, 141, 2137–2147. (2013)

Scano P., Rosa A., **Pisano M. B.**, Piras C., Cosentino S., Dessì M. A. Lipid components and water-soluble metabolites in salted and dried tuna (*THUNNUS THYNNUS* L.) roes. *Food Chemistry*, 138, 2115-2121. (2013)

Cosentino S., Fadda M. E., Deplano M., Melis R., Pomata R., **Pisano M. B.** Antilisterial activity of nisin-like bacteriocin producing *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* isolated from traditional sardinian dairy products. *Journal of Biomed Biotechnology*, (2012).

Cosentino S., **Pisano M. B.**, Fadda M. E., Deplano M., Cancedda E., Spanedda L. Isolation, and characterization of lactic acid bacteria from raw goat's milk for potential use as adjunct cultures. In: *Technology and Innovation for a sustainable future: A commodity Science perspective*, Roberto Merli (Ed), (ISBN 978-88-8286-269-5), (2012).

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs 196 del 30 giugno 2003 e dell'art. 13 GDPR

MONSERRATO (CA)

FEBBRAIO, 2025

