

## ***CURRICULUM VITAE***

della Dott.ssa **Cinzia Cecchini**

---

Luogo e data di nascita: Montecassiano (MC), 25/02/1974

Cittadinanza: italiana

Stato civile: coniugata e con due figli

Residenza: Via Pesaro, 75, 62018 Porto Potenza Picena (MC)

Domicilio: C.da San Lorenzo, 51, 62010 Treia (MC)

Recapito telefonico: 366 2486344 – 0737 402479 - 0733 215711

e-mail: [cinzia.cecchini@unicam.it](mailto:cinzia.cecchini@unicam.it)

### **Posizione attuale**

Responsabile Sviluppo e Produzione presso la Synbiotec srl spin-off di UNICAM , Via Gentile III da Varano – 62032 Camerino (MC).

### **STUDI**

- ♦ **Diploma di Abilitazione all’Insegnamento Secondario per la Classe A060 Scienze Naturali, Chimica e Geografia, Microbiologia**, conseguito presso l’Università di Camerino il 7 luglio 2015, **con votazione 94/100 con una relazione dal titolo “L’esperienza di tirocinio formativo attivo: approccio metodologico-disciplinare alla didattica delle scienze”**.
- ♦ **Diploma di Specializzazione in Biochimica Clinica indirizzo analitico-tecnologico** conseguito presso l’Università di Camerino il 10 luglio 2008, **con votazione 70/70 e lode**, con una tesi dal titolo *Caratterizzazione molecolare e valutazione delle proprietà probiotiche di Enterococcus faecium, isolato da intestino di Solea solea, da utilizzare nell'alimentazione di teleostei in acquacoltura*
- ♦ **Titolo di “Dottore di ricerca in Biologia” (XVI ciclo)** conseguito presso l’Università di Camerino il 13 luglio 2004 con una tesi dal titolo *Trattamenti antimicrobici di pannelli filtranti per il controllo della qualità dell’aria indoor*
- ♦ **Diploma di Laurea in Scienze Biologiche**, indirizzo Bio-Molecolare conseguito l’ 11 marzo 1999 presso l’Università degli Studi di Camerino **con votazione 110/110 e lode** più l’encomio solenne conferito dalla commissione di laurea.  
Tesi sperimentale in Microbiologia Generale dal titolo: *Validazione di un metodo molecolare nella individuazione di microrganismi "marker" in campioni fecali di soggetti a rischio per il tumore del colon*. Relatori: Prof. Alberto Cresci, Prof.ssa Carla Orpianesi
- ♦ **Diploma di Maturità Scientifica** conseguito nel 1993 presso il Liceo Scientifico "Galileo Galilei" di Macerata

### **Partecipazione a SPIN-OFF**

-Da dicembre 2007 a tutt’oggi: **Socio della Società SYNBIOTEC S.r.l., Spin-off di UNICAM -**

-Da Dicembre 2013 Consigliere di Amministrazione della **Società PROHerbalCARE S.r.l., Spin-off di UNICAM**

## ESPERIENZE DIDATTICHE

a.a. 2011/12

**Docente** a contratto per il corso di “Industrial and Clinical Microbiology” – BIO/19 - 5 CFU, corso di laurea in Biosciences and Biotechnology (Classe L2-L13), conferito dalla Scuola di Bioscienze e Biotecnologie, Università di Camerino.

a.a. 2010/11

**Docente** a contratto per il corso di “Fermentation Chemistry and Biotechnology” (CFU = 4), corso di laurea in Biotechnology, conferito dalla Scuola di Bioscienze e Biotecnologie, Università di Camerino.

a.a. 2009/10

**Docente** a contratto presso il corso di **Biologia** della Facoltà di Scienze e Tecnologie, Università di Camerino, per l’insegnamento di “**Microbiologia e immunità**” (cfu= 1+1), presso la sede di Camerino.

**Docente** a contratto per il corso di “Fermentation Chemistry and Biotechnology” (CFU = 4), corso di laurea in Biotechnology, conferito dalla Facoltà di Scienze e Tecnologie, Università di Camerino.

**Docente** a contratto presso il corso di **Biologia della Nutrizione** della Facoltà di Scienze e Tecnologie, Università di Camerino, per l’insegnamento di “**Microbiologia**” (cfu= 1+1), presso la sede di San Benedetto del Tronto.

a.a. 2008/09

**Docente** a contratto presso il corso di **Biologia** della Facoltà di Scienze e Tecnologie, Università di Camerino, per l’insegnamento di “**Microbiologia e immunità**” (cfu= 1+1), presso la sede di Camerino.

**Docente** a contratto presso il corso di **Biologia della Nutrizione** della Facoltà di Scienze e Tecnologie, Università di Camerino, per l’insegnamento di “**Microbiologia**” (cfu= 1+1), presso la sede di San Benedetto del Tronto.

**Docente** a contratto per la **Scuola di Specializzazione all’Insegnamento Secondario (SSIS)**, Università di Macerata per il corso di “laboratorio di microbiologia” per 20 ore.

a.a. 2007/08

**Docente** a contratto presso il corso di **Biologia** della Facoltà di Scienze e Tecnologie, Università di Camerino, per l’insegnamento di “**Microbiologia e immunità**” (cfu= 1+1), presso la sede di Camerino.

**Docente** a contratto presso il corso di **Biologia della Nutrizione** della Facoltà di Scienze e Tecnologie, Università di Camerino, per l’insegnamento di “**Microbiologia**” (cfu= 1+1), presso la sede di San Benedetto del Tronto.

**Docente** a contratto per la **Scuola di Specializzazione all’Insegnamento Secondario (SSIS)**, Università di Macerata per il corso di “laboratorio di microbiologia” per 20 ore.

a.a 2006/07

**Docente** a contratto presso il corso di **Biologia** della Facoltà di Scienze e Tecnologie, Università di Camerino, per l’insegnamento di “**Sviluppo immunità e microbiologia**” (cfu= 1+1), presso la sede di Camerino.

**Docente** a contratto presso il corso di **Biologia della Nutrizione** della Facoltà di Scienze e Tecnologie, Università di Camerino, per l'insegnamento di **“Microbiologia”** (cfu= 1+1), presso la sede di San Benedetto del Tronto.

**Docente** a contratto per la **Scuola di Specializzazione all’Insegnamento Secondario (SSIS)**, Università di Macerata per il corso di “laboratorio di microbiologia” per 20 ore.

a.a 2005/06

**Docente** a contratto presso il corso di **Biologia** della Facoltà di Scienze e Tecnologie, Università di Camerino, per l'insegnamento di **“Sviluppo immunità e microbiologia”** (cfu= 1+1), presso la sede di Camerino.

**Docente** a contratto presso il corso di **Biologia della Nutrizione** della Facoltà di Scienze e Tecnologie, Università di Camerino, per l'insegnamento di **“Microbiologia”** (cfu= 1+1), presso la sede di San Benedetto del Tronto.

**Docente** a contratto presso il corso di **Biotechnologie** della Facoltà di Scienze e Tecnologie, Università di Camerino, per l'insegnamento di **“Microbiologia generale”** (cfu= 1+1).

**Docente** a contratto per la **Scuola di Specializzazione all’Insegnamento Secondario (SSIS)**, Università di Macerata per il corso di “laboratorio di microbiologia” per 20 ore.

a.a. 2004/05

**Docente** a contratto presso il corso di **Biologia** della Facoltà di Scienze e Tecnologie, Università di Camerino, per l'insegnamento di **“Sviluppo immunità e microbiologia”** (cfu= 1+1), presso la sede di Camerino.

**Docente** a contratto presso il corso di **Biologia della Nutrizione** della Facoltà di Scienze e Tecnologie, Università di Camerino, per l'insegnamento di **“Microbiologia”** (cfu= 1+1), presso la sede di San Benedetto del Tronto.

**Docente** a contratto presso il corso di **Biotechnologie** della Facoltà di Scienze e Tecnologie, Università di Camerino, per l'insegnamento di **“Microbiologia generale”** (cfu= 1+1).

**Docente** a contratto per la **Scuola di Specializzazione all’Insegnamento Secondario (SSIS)**, Università di Macerata per il corso di “laboratorio di microbiologia” per 20 ore.

**Relatrice** di tesi di laurea per i corsi di Scienze Biomolecolari e Biofunzionali Cl. 6/S, Farmacia Cl. 14/S e Biotechnologie Farmaceutiche 9/S. Tutor UNICAM e tutor aziendale (Synbiotec srl) di elaborati scritti per i corsi di Biologia Cl. 12 e Biotechnologie Cl.1.

**Svolgimento** di lezioni seminariali ed esercitazioni nell’ambito del corso di “Fermentation Chemistry and Biotechnology” per il corso di laurea in Biotechnologie dell’Università di Camerino tenuto dal Prof. Alberto Cresci. a. a. 2007/08 e 2008/2009.

**Docente a contratto** del corso di **“Microbiologia e parassitologia agroalimentare”** (20 ore), presso l’Università di Camerino per il corso di abilitazione degli insegnanti (corsi speciali SSIS), 2007.

**Docente** a contratto del corso di “**Microbiologia Generale**” (15 ore), presso l’Università di Camerino per il corso di abilitazione degli insegnanti tecnico pratici (ITP) dell’Area Alberghiera – alimentare e Agraria, Microbiologica, Chimica, gennaio 2006.

**Docente per il corso IFTS** “Tecnico Superiore Sistemi Qualità Prodotto e Processo” presso l’Istituto Statale di Istruzione Superiore Tecnica Professionale e Scientifica, Porto Sant’Elpidio, per il corso di “**Microbiologia generale e virologia**” nell’a.a. 2003/04.

**Docente FAD** per i moduli “Orientamento e compensazione” e “Processi biotecnologici e tecnologici nei prodotti alimentari” del corso di **Master in “Operatore del Settore Alimentare”** presso l’Università di Camerino, negli a.a. 2002/03, 2003/04, 2004/05.

**Tutor didattico** per i moduli scientifici del corso di **Master in “Operatore del Settore Alimentare”** dell’Università di Camerino, negli a.a. 2002/03, 2003/04 e 2004/05.

**Incarico di insegnamento per lo svolgimento di un ciclo di lezioni ed esercitazioni tecnico-pratiche** nell’ambito dell’insegnamento di **Microbiologia Generale e Microbiologia Applicata** del corso di laurea in “**Biologia della Nutrizione**” della facoltà di Scienze e Tecnologie, dell’Università di Camerino con sede a S. Benedetto del Tronto, per l’Anno Accademico 2002/03.

Nomina di “**Cultore della materia**” per le materie afferenti al **SSD BIO/19 Microbiologia Generale** dal Consiglio della Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell’Università degli Studi di Camerino, adunanza del 19 marzo 2003, verbale n. 905.

**Incarico di insegnamento per lo svolgimento di un ciclo di lezioni ed esercitazioni tecnico-pratiche** nell’ambito dell’insegnamento di **Microbiologia Generale** del corso di laurea in “**Biologia della Nutrizione**” della facoltà di Scienze e Tecnologie, dell’Università di Camerino con sede a S. Benedetto del Tronto per l’Anno Accademico 2001-2002.

## **ESPERIENZE PROFESSIONALI**

**Tirocinio Formativo attivo** (TFA 2° ciclo) (Classe A060) presso il Liceo Scientifico di Camerino per l’Insegnamento delle Scienze Naturali, da marzo a giugno 2015 per un totale di 100 ore. Tutor Prof.ssa Rosanna Bentivoglia

**Idoneità al concorso bandito della ASL** n. 13 di Ascoli Piceno per n. 1 posto di Dirigente Biologo della Disciplina di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (11 giugno 2013)

**Corso di formazione di 24 ore** (5, 6 e 13 novembre 2009) su argomenti di Marketing Operativo: Marketing & Innovazione con l’Azienda ISONetwork.

Dal dicembre 2008 a tutt’oggi: **Socio** della **Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche**.

Dal dicembre 2007 a tutt’oggi: **Socio** della **Società di spin off di UNICAM - SYNBIOTEC S.r.l.** costituita il 27/12/2004 come da progetto spin off MIUR.

**Frequenza volontaria** presso l’U.O. Patologia Clinica dell’Ospedale di Macerata dal 23 marzo 2007.

**Socia del Soroptimist International, Club di Macerata** da ottobre 2006, consiglia nel periodo ottobre 2007-2009. **Attualmente con il ruolo di “Programme Director”**

Corso in **“Statistics for the design and analysis of research studies”**, Prof. Simon Cousens, 18-21 Settembre 2006 presso l'Università di Camerino.

**Coordinatrice dell'area 1 “Alimentare e Alberghiera”** per l'organizzazione dei corsi per l'abilitazione degli **“Insegnati Tecnico Pratico”**, novembre 2005-aprile 2006, presso l'Università di Camerino.

**2<sup>nd</sup> Course On Sourdough Fermentations**, Università degli Studi della Basilicata, Porto Conte Ricerche – Località Tramariglio (Alghero-SS), 15-18 giugno 2005.

**Corso di perfezionamento in “Biologia Molecolare in Sanità Pubblica”** Università Cattolica del Sacro Cuore, Dipartimenti Biologici, marzo-settembre 2004.

**I° Corso di perfezionamento in Virologia Ambientale.** “I virus nel *risk assessment* e HACCP, tecniche di analisi virologiche applicate a diverse matrici ambientali: acque, aerosol, superfici, alimenti” tenutosi a Pisa presso il Dipartimento di Patologia Sperimentale, Biotecnologie Mediche, Infettivologia e Epidemiologia, Università di Pisa, dal 23 giugno al 5 luglio 2003.

**Idoneità al concorso** per la partecipazione ad un programma formativo mirato alla creazione di figure professionali da inserire in un progetto di ricerca sul **“riciclo di sottoprodotti dell'industria agroalimentare (frantoi) per il loro impiego in campo industriale (cosmetico-farmaceutico) ed agricolo (ammendante e acqua fertirrigua)”** presso il **Consorzio Biotech 21 a.r.l.** Centro Benedetto XIII, località Mosse Camerino, MC, giugno 2003.

Selezione e partecipazione al progetto **“Group Study Exchange”** finanziato dalla **“Rotary Foundation”**, per giovani professionisti nello stato di New York, USA, a partire dal 13 aprile all' 11 maggio 2003.

**Idoneità al concorso** per l'affidamento di incarichi o borse di studio per laureati in Scienze Biologiche presso l'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche**, giugno 2002.

**I° Corso Internazionale su “Identificazione di Microrganismi tramite Ibridazione Fluorescente in Situ (FISH)”** tenutosi a Perugia presso il Centro Studi **“L. Bazzucchi”**, dal 19 al 21 novembre 2001.

Collaborazione per **attività di tutorato specializzato** per favorire l'assistenza e l'integrazione degli **studenti disabili** iscritti all'Università di Camerino, negli anni accademici 2000-01, 2001-02, 2002-03 e 2003-04.

**Corso di formazione Teorico-Esperienziale** di psicologia (novembre 2000-gennaio 2001) e **aggiornamenti** (gennaio-giugno 2002).

Stesura del **manuale dell'HACCP** per il controllo della sicurezza degli alimenti nella preparazione e nella somministrazione di cibi, gennaio 2001.

**Iscrizione all'Ordine Nazionale dei Biologi.** Numero iscrizione all'albo 050421, del 30/01/01.

Superamento dell' **Esame di Stato** per il conseguimento dell'abilitazione all'esercizio professionale di Biologo, maggio 2000.

**Tirocinio pratico** presso il Dipartimento di Scienze Morfologiche e Biochimiche Comparate, laboratorio di Microbiologia (Prof. Alberto Cresci) dal 15 marzo 1999 al 15 marzo 2000.

**Lavoro part-time nel 1998** presso la segreteria della Direzione del Dipartimento di Scienze Chimiche dell'Università di Camerino.

## **PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA**

Sta partecipando e ha partecipato ai seguenti progetti di ricerca:

### **University Research Projects – Year 2011-2012 Proposal full title: FOOD AND HEALTH: LENTILS AS TOOL FOR A NOVEL NUTRACEUTICAL APPROACH**

Principal Investigator (PI) and host School: Gianni Sagratini, School of Pharmacy  
Partecipant as Researcher Grant (24 months)

### **Progetto di ricerca di Synbiotec srl finanziato dalla Regione Marche – 2007-2013**

POR Marche FESR 2007-2013 – Intervento 1.2.1.05.08

#### **“Sostegno alle PMI al fine di favorire i processi di aggregazione in filiere e le produzioni made in Italy”**

Titolo del progetto: Studio, progettazione e produzione di un “pacchetto” alimentare funzionale a base di prodotti probiotici “Made in Italy”.

Coordinatore: Prof. Alberto Cresci, Presidente Synbiotec srl.

### **Progetto di ricerca di Synbiotec srl finanziato dalla Regione Marche, Bando "POR MARCHE FESR 2007/2013 intervento 1.1.1.4.1: Promozione della ricerca industriale e dello sviluppo sperimentale delle PMI.**

“Sviluppo di un soft-gel contenente probiotici per applicazioni multifunzionali nel settore ittico-alimentare”

Finanziato dalla Regione Marche con Decreto del Dirigente della Posizione di funzione Innovazione, Ricerca distretto tecnologico e competitività dei settori produttivi n. 268/IRE del 09/11/2010.

Coordinatore: Prof. Alberto Cresci, Presidente Synbiotec srl.

### **Progetto di ricerca di Synbiotec srl finanziato dalla Regione Marche, Bando "POR MARCHE 2007/2013: Sostegno alla nascita e allo sviluppo di nuove imprese innovative.**

“Processi innovativi per l'applicazione di batteri probiotici in nuovi alimenti funzionali”

Finanziato dalla Regione Marche con Decreto del Dirigente della Posizione di funzione Innovazione, Ricerca distretto tecnologico e competitività dei settori produttivi n. 102 del 02/10/2008, pubblicato sul BUR Marche N. 97 del 16/10/2008.

Coordinatore: Prof. Alberto Cresci, Presidente Synbiotec srl.

### **Mi.SE.-ICE-CRUI Attuazione 2010: “Processi innovativi per la formulazione di integratori funzionali probiotici per favorire il benessere e la crescita delle specie ittiche in acquacoltura”**

Durata (18 mesi)

Coordinatore: Prof.ssa Oliana Carnevali , Università Politecnica delle Marche

### **Progetto di ricerca finanziato dal MIPAF – 2008-2010**

Tematica “Risorse biologiche – ecologia della pesca”.

“Un modello sperimentale per la valutazione degli effetti dell’inquinamento sulle risorse della pesca”. Finanziato dal MIPAF con Decreto Ministeriale del 5 dicembre 2006, pubblicato sulla G.U. serie generale n. 296 del 21 dicembre 2006. Coordinatore: Prof.ssa Alberta Polzonetti, UNICAM U.O. coordinata dal Prof. Alberto Cresci: “Caratterizzazione dell’ecosistema microbico e valutazione dell’inquinamento causato da EDs mediante indicatori microbiologici”.

Durata (24 mesi)

### **Progetto di ricerca finanziato dallo SFOP – 2006-2008**

“Tecnologie di alimentazione larvale in *Solea solea* per lo sviluppo di un’acquacoltura sostenibile”. Finanziato dallo SFOP con proprio decreto n. 131 del 09/11/2006.

Coordinatore: Prof.ssa Alberta Polzonetti, UNICAM

U.O. coordinata dal Prof. Alberto Cresci: “Isolamento e caratterizzazione di ceppi probiotici autoctoni”

### **Progetto spin off di UNICAM 2004 finanziato dal MIUR**

Progetto di spin off universitario: “Sviluppo di nuovi alimenti funzionali contenenti simbiotici con capacità di modulare positivamente l’ecosistema intestinale dell’uomo.” Finanziato dal MIUR, a seguito del Decreto Legislativo n.297 del 27/07/1999, con Decreto Direttoriale n.1160/Ric. del 27/09/2004, pubblicato su G.U. del 08/10/2004 n.237.

Coordinatore: Prof. Alberto Cresci, UNICAM

### **Progetto finanziato delibera CIPE – 2003-2006**

Settore di intervento: industria agro-alimentare.

“Biotecnologie al servizio dell’industria agro-alimentare: introduzione di diete con probiotici nell’alimentazione umana ed animale.”

Coordinatore: Prof. Alberto Cresci, Università di Camerino.

### **Progetto finanziato delibera CIPE –36/2002**

Progetto di ricerca “Attività ed efficacia dei trattamenti antimicrobici su pannelli filtranti dell’aria indoor e su maschere facciali per la protezione individuale degli operatori sanitari sottoposti a rischio biologico”

Coordinatore: Prof. Alberto Cresci, Università di Camerino.

### **Progetto di ricerca Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 2002-04:**

6° Piano Triennale – Tematica Acquacoltura: “Uso di simbiotici nell’alimentazione di larve di teleostei marini di interesse economico”

Titolo della ricerca: “Caratterizzazione e modulazione della flora batterica intestinale di larve di orata e branzino alimentate con diete alternative”

Coordinatore: Prof.ssa Oliana Carnevali, Università di Ancona.

### **Progetto di ricerca dell’Unione Europea 2001-04:**

“Functional foods, gut microflora and healthy ageing” – CROWNALIFE – QLRT 2000-00067

Coordinatore: Dr. Joel Doré – INRA – France

### **Progetto di ricerca CNR-Agenzia 2000:**

Progetto di ricerca coordinato: “Gli iridoidi nell’olio vergine di oliva: biodisponibilità e proprietà preventive di patologie correlate allo stress ossidativo”

Titolo della ricerca: “Gli iridoidi, presenti nell’olio vergine di oliva, come inibitori microbici e loro effetto sull’ecosistema del colon.”

Coordinatore: Prof. Gianfrancesco Montedoro, Università di Perugia

## **BORSE DI STUDIO E CONTRATTI**

**Contratto di Ricerca a Progetto con la Società Synbiotec srl** per lo svolgimento di attività inerenti al progetto: Studio progettazione e produzione di un pacchetto funzionale a base di probiotici “made in Italy” e format distributivi per la valorizzazione nel mercato nazionale ed internazionale. 1 maggio 2014 – 31 dicembre 2015.

Dal 1° Gennaio 2013 al 1° Gennaio 2014 **Contratto di Collaborazione Coordinata e Continuativa** con il Dipartimento di Scienze della Vita e dell’Ambiente dell’**Università Politecnica delle Marche** per lo svolgimento del seguente obiettivo e progetto specifico: “Processi innovativi per la formulazione di integratori funzionali probiotici per favorire il benessere e la crescita delle specie ittiche in acquacoltura”.

**Contratto di Ricerca a Progetto con la Società Synbiotec srl** per lo svolgimento di attività inerenti al progetto “Sviluppo di un soft-gel contenente probiotici per applicazioni multifunzionali nel settore ittico-alimentare”. 15 aprile 2013 – 14 aprile 2014.

**Contratto di Ricerca a Progetto con la Società Synbiotec srl** per lo svolgimento di attività inerenti al progetto “Sviluppo di un soft-gel contenente probiotici per applicazioni multifunzionali nel settore ittico-alimentare”. 15 giugno 2012 – 15 dicembre 2012.

**Contratto di Ricerca a Progetto con la Società Synbiotec srl** per lo svolgimento di attività inerenti al progetto “Sviluppo di un soft-gel contenente probiotici per applicazioni multifunzionali nel settore ittico-alimentare”.. 26 marzo 2011 – 31 dicembre 2011.

**Assegnista di ricerca** dell’Università di Camerino, dal 1 febbraio 2010, finanziato dalla Synbiotec SrL per lo svolgimento di un progetto di ricerca su “Probiotici, prebiotici e simbiotici: studio e sviluppo di cibi funzionali per l’alimentazione umana”.

**Contratto di Ricerca a Progetto con la Società Synbiotec srl** per lo svolgimento di attività inerenti al progetto “Processi innovativi per l’applicazione di batteri probiotici in alimenti funzionali”. 19 ottobre 2009 – 18 aprile 2010.

**Contratto di Ricerca a Progetto con la Società Synbiotec srl** per lo svolgimento di attività inerenti al progetto “Processi innovativi per l’applicazione di batteri probiotici in alimenti funzionali”. 30 gennaio - 29 luglio 2009.

**Vincitrice di una borsa di studio** per lo svolgimento ad attività di ricerca su “Valutazione *in vitro* dell’attività biologica di microgranuli allestiti con batteri probiotici e sostanze antiossidanti per la realizzazione di alimenti funzionali” presso il Dipartimento di Scienze Morfologiche e Biochimiche Comparete, Università di Camerino. 1 marzo - 31 maggio 2009.

**Vincitrice di una borsa di studio per la Scuola di Specializzazione in Biochimica Clinica** dell’Università di Camerino. gennaio 2005 - luglio 2008.

**Contratto di prestazione occasionale con la Ditta Fabriano Filter Media SpA** per lo svolgimento di attività inerenti al progetto “Progettazione e realizzazione di pannelli filtranti antimicrobici per la riduzione del rischio di contaminazione biologica”. 30 giugno 2005- 31 dicembre 2006.

**Contratto di Collaborazione Coordinata e Continuativa presso il Dipartimento di Scienze Morfologiche e Biochimiche Comparate**, Università degli Studi di Camerino per lo svolgimento del progetto CIPE 36/2002 “Attività ed efficacia dei trattamenti antimicrobici su pannelli filtranti dell’aria indoor e su maschere facciali per la protezione individuale degli operatori sanitari sottoposti a rischio biologico” dall’8 novembre 2004 al 30 giugno 2005.

**Vincitrice di una borsa di studio per lo svolgimento di ricerche su:** “Trattamenti antimicrobici su elementi filtranti” presso il laboratorio di Microbiologia del Dipartimento di Scienze Morfologiche e Biochimiche Comparate dell’Università di Camerino. 1 luglio - 31 dicembre 2004.

**Vincitrice di un concorso con borsa di studio per lo svolgimento di un dottorato di ricerca in Biologia** dal tema “Biosintesi e Biodegradabilità di Xenobiotici” presso il Dipartimento di Scienze Morfologiche e Biochimiche Comparate dell’Università di Camerino. aprile 2001- aprile 2004.

**Vincitrice di una borsa di studio per lo svolgimento di attività di tutorato per favorire l’assistenza e l’integrazione degli studenti disabili iscritti nell’Università di Camerino**, da svolgersi in ognuna delle sedi nelle quali opera l’Ateneo, negli a.a. 2000/01, 200/02, 2002/03 e 2003/04.

**Vincitrice di una borsa di studio** finalizzata allo svolgimento di ricerche sulla resistenza dei pannelli filtranti all’inquinamento microbico presso il laboratorio di Microbiologia del Dipartimento di Scienze Morfologiche e Biochimiche Comparate dell’Università di Camerino, commissionate dalla Ditta Fabriano Filter Media di Sassoferrato (AN). settembre 2000 - marzo 2001.

**Vincitrice di una borsa di studio dell’Università di Camerino per il perfezionamento all’estero**, della durata di 6 mesi, per svolgere studi inerenti allo studio e all’identificazione della microflora batterica intestinale presso il *Northern Ireland Centre for Diet and Health, School of Biomedical Sciences* dell’Università dell’Ulster, Nord Irlanda. 1 febbraio – 1 agosto 2000.

**Vincitrice di una borsa di studio finalizzata allo svolgimento di ricerche sulla biodegradabilità** presso il *laboratorio di Microbiologia* del Dipartimento di Scienze Morfologiche e Biochimiche Comparate dell’Università di Camerino, commissionate dalla *Ditta ICA S.p.A.* di Civitanova Marche. 1 luglio 1999 – 1 gennaio 2000.

**Contratto di prestazione occasionale** per Attività di assistenza conduzione fermentatori per la *Ditta Biosistema S.r.l.* luglio-dicembre ’99.

## CONVEGNI:

### COMUNICAZIONI

- Oancea AM, Coman MM, M.C. Verdenelli, S. Silvi, **C. Cecchini**, G. Bahrim, C. Orpianesi, A. Cresci (2015). Polyphenols and anthocyanins content and in vitro evaluation of antioxidant and antimicrobial activity of several fruit extracts. 7th International EuroAliment Symposium, 2015, Galati, Romania, 24-26/09/2015.
- Coman MM, M.C. Verdenelli, S. Silvi, **C. Cecchini**, R. Gabbianelli, E. Amadio, C. Orpianesi, A. Cresci (2015). The knowledge and acceptance of Functional Food: A case study on the

influence of a synbiotic fermented milk on infection incidence in athletes. 7th International EuroAliment Symposium, 2015, Galati, Romania, 24-26/09/2015.

- Rocha A, Coman MM, S. Silvi, **C. Cecchini**, M.C. Verdenelli, C. Orpianesi, A. Cresci (2014). Fruit and vegetable juices: alternative approach for the consumption of probiotics. International Scientific Conferences Probiotics and Prebiotics 2014, Budapest, Hungary, 24-26/06/2014.
- Coman MM, S. Silvi, C. Cecchini, M.C. Verdenelli, C. Orpianesi, A. Cresci (2014). Vaginal impact of probiotic ovules SYN BIO®ginin healthy women. International Scientific Conferences Probiotics and Prebiotics 2014, Budapest Hungary, 24-26/06/2014.
- Silvi S, M.C. Verdenelli; **C. Cecchini**; M.M. Coman; M.S. Bernabei; J. Rosati; R. De Leone; C. Orpianesi; A. Cresci (2013). Probiotic-enriched foods and dietary supplements containing SYN BIO positively affect bowel habits of healthy adults. 7th Probiotics, Prebiotics and New Foods, Rome, Italy, 8-10/09/2013.
- Coman MM, M.C. Verdenelli, **C. Cecchini**, S. Silvi, C. Orpianesi, A. Cresci (2013) Probiotic Lactobacillus strains activity against Candida spp.: in vitro assays. 7th Probiotics, Prebiotics & New Foods, Roma, Italy, 8-10/09/2013
- Sagratini G., Sirocchi V., Caprioli G., Cecchini C., Coman M.M., Cresci A., Maggi F., Papa F., Ricciutelli M., Vittori S. Biogenic amines as freshness index of meat and fish wrapped in an innovative active packaging system. ChimAlsi 2012, IX Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 3-7 giugno 2012 Ischia (NA), Emirates Journal of Food and Agriculture, P 196, pag.140
- Coman M.M., **Cecchini C.**, Verdenelli M.C., Silvi S., Orpianesi C., Cresci A. Functional foods as carriers for SYN BIO®, a probiotic bacteria combination. ChimAlsi 2012, IX Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 3-7 giugno 2012 Ischia (NA), Emirates Journal of Food and Agriculture, CO-58, pag.36
- V. Sirocchi, G. Sagratini, G. Caprioli, **C. Cecchini**, M. Ricciutelli, F. Papa, F. Maggi, M. Coman, A. Cresci, S. Vittori, Studio di un nuovo sistema di “Active Packaging” per la carne: valutazione della shelf life mediante analisi delle ammine biogene in SPE-HPLC-DAD e analisi microbiologiche, XXX Convegno Interregionale delle Sezioni Toscana Umbria Marche Abruzzo, 30 giugno-1 luglio 2011, Perugia, com O28, p.45 atti del convegno
- Coman M.M., **Cecchini C.**, Verdenelli M.C., Silvi S., Orpianesi C., Cresci A. Several yoghurt-cream formulations as carriers for probiotic bacteria. In: International Scientific Conference on Probiotic and Prebiotic, IPC 2011, 14-16/06/2011, Košice, Slovakia.
- Verdenelli M.C., Silvi S., Cecchini C., Orpianesi C., Martarelli D, Savini M., Cresci A. Evaluation of the antioxidative activity of *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501® and *Lactobacillus paracasei* IMC 502® in athletes during intense exercise training. In: 36<sup>th</sup> FEBS Congress, Biochemistry for Tomorrows Medicine, 25-30/06/2011, Torino, ITALY. Published on FEBS JOURNAL, 278, SI (Suppl. 1): 173-173.
- Silvi S., Verdenelli, M.C., Cecchini C., Orpianesi C., Cresci A. Probiotic beneficial effects on bowel habits of human adults. In: 29<sup>th</sup> National Meeting Proceedings - Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche, 21-23/09/2011, Pisa, Italy.
- Ogbonna CC, Cecchini C, Silvi S, Verdenelli MC, Balestra E, Colizzi V, Cresci A Targeting HIV control with probiotic lactobacillus from guts of healthy human adults. In: International

Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) Conference 22-24/10/2011, Berkeley, California, USA.

- V. Sirocchi, G. Sagratini, G. Caprioli, C. Cecchini, M. Ricciutelli, F. Papa, F. Maggi, M. Coman, A. Cresci, S. Vittori, Studio di un nuovo sistema di “Active Packaging” per la carne: valutazione della shelf life mediante analisi delle ammine biogene in SPE-HPLC-DAD e analisi microbiologiche, XXX Convegno Interregionale delle Sezioni Toscana Umbria Marche Abruzzo, 30 giugno-1 luglio 2011, Perugia, com O28, p.45 atti del convegno
- Cecchini C, Ogbonna CC, Silvi S, Verdenelli MC, Orpianesi C, Zambou Ngoufack F, Cresci A, Colizzi V. Sviluppo di formulazioni contenenti probiotici in grado di bloccare la trasmissione del virus dell’HIV nei bambini allattati al seno. Convegno Sostanze naturali, farmaci e alimenti: azioni e interazioni. Istituto Superiore di Sanità. Roma, 14 dicembre 2010
- Cecchini C., Verdenelli MC, Palmieri GF, Silvi S. Evaluation of microgranulation of Lactobacillus rhamnosus IMC 501® e Lactobacillus paracasei IMC 502® with vegetable fats as an approach to prolonging viability during storage. 14th International Biotechnology Symposium and Exhibition IBS 2010, 14-18 /09/2010, Rimini.
- C. Cecchini, C.C. Ogbonna, S. Silvi, M. C. Verdenelli, C. Orpianesi and A. Cresci “Enhancement of Italian traditional foods through the enrichment of functional ingredients to improve human well-being” International Scientific Conference Probiotics and Prebiotics, 15th-17th June 2010, Košice, Slovakia
- C.C. Ogbonna, C. Cecchini, S. Silvi, M. C. Verdenelli, C. Orpianesi and A. Cresci “Constructing probiotic mixture by enhancing the synergistic potential of antimicrobial agents from human faecal lactobacilli” Pre-Conference Satellite Symposium Bacteriocins, Antimicrobial Proteins and Peptides, 14th June 2010, Košice, Slovakia
- M. C. Verdenelli, S. Silvi, C. Cecchini, C. Orpianesi and A. Cresci “Assessment of novel probiotics lactobacillus strains isolated from elderly persons for the production of functional foods” 9th I.S.C.D (International Society of Cosmetic Dermatology) International Congress Wellness and Beauty outside in: East & West working together. October 21 –23, 2009, Rome
- C. Cecchini, S. Silvi, M. C. Verdenelli, C. Orpianesi and A. Cresci “Improvement of human health by probiotic activities on intestinal microbiota” 5th Probiotics, Prebiotics & New Foods, 13rd -15th September 2009, Università Urbaniana, Roma
- S. Silvi, M. C. Verdenelli, C. Cecchini, C. Orpianesi, and A. Cresci “A novel probiotic composition: positive effects on human intestinal microbiota” The gut and more; probiotic influences beyond the gut. 5th International Yakult Symposium, 18th and 19th June 2009, Amsterdam
- C. Cecchini, M.C. Verdenelli, S. Silvi, C. Orpianesi, A. Cresci “Effects of probiotic bacteria on intestinal microbiota to enhance human health”. International Scientific Conference on Nutraceuticals and Functional Foods 8th – 12th 2009 June, Zilina, Slovakia, (Keynote lecture).
- C. Cecchini, M.M. Coman, S. Silvi, M.C. Verdenelli, C. Orpianesi, A. Cresci “Fruit and Vegetable fermented juices as possible probiotic beverage. International Scientific Conference on Nutraceuticals and Functional Foods 8th – 12th 2009 June, Zilina, Slovakia

- P. Braconi, C. Cecchini, S. Silvi, M. C. Verdenelli, C. Orpianesi, and A. Cresci “Effects of *Enterococcus faecium* administered as probiotic strain during the rearing of *Solea solea*” XXVIII Convegno SIMGBM, 11-13 giugno 2009, Spoleto.
- M.C. Verdenelli, S. Silvi, C. Cecchini, C. Orpianesi, A. Cresci. “Sopravvivenza di due ceppi batterici probiotici, *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501 e *Lactobacillus paracasei* IMC 502, nel tratto gastro-intestinale umano e loro effetto sulla microflora intestinale”. “Sostanze Naturali: dalla ricerca di base all’applicazione clinica”. 1° Convegno Nazionale, Istituto Superiore della Sanità, Roma. 23-25 marzo 2009.
- T.T. Sein, R. Spurio, C Cecchini, J-D. Gu, C.O. Gualerzi, and A Cresci “Enzymatic and Microbial Biodegradability of Composite Materials from Fiber Glass Acrylic Filters”.14° International Biodeterioration and Biodegradation Symposium (IBBS-14), 6-11 October 2008, S. Alessio Siculo - Messina (Italy)
- M.C. Verdenelli, D. Comunale, S. Silvi, C. Cecchini, C. Orpianesi, A. Cresci. “Assessment of novel probiotic *Lactobacillus* strains isolated from elderly persons for the production of functional foods”. 10° Congresso FISV (Federazione Italiana Scienze della Vita). Riva del Garda (TN). 24-27/09/2008.
- C. Cecchini, “Probiotics for animal nutrition and health”. 3° Convegno Nazionale ARNA, associazione ricercatori nutrizione alimenti, 18-20 settembre 2008, Università degli Studi di Teramo, Teramo
- Cinzia Cecchini, Michele Savini, Stefania Silvi, Maria Cristina Verdenelli, Carla Orpianesi, and Alberto Cresci, “Selection and characterization of probiotic bacterial strains isolated from sole intestine” 3° Convegno Nazionale ARNA, associazione ricercatori nutrizione alimenti, 18-20 settembre 2008, Università degli Studi di Teramo, Teramo
- M.C. Verdenelli, D. Comunale, S. Silvi, C. Cecchini, C. Orpianesi,, A. Cresci. “Development of new probiotics isolated from elderly people: characterization, viability as probiotic in food products and their importance for human health” 3° Convegno Nazionale ARNA, associazione ricercatori nutrizione alimenti, 18-20 settembre 2008, Università degli Studi di Teramo, Teramo
- F. Maggi, C. Cecchini, A. Cresci, M.M. Coman, B. Tirillini, G. Lupidi, L. Quassinti, M. Bramucci, G. Sagratini, F. Papa, S. Vittori, “Chemical composition, seasonal variation and biological activity of *Hypericum hircinum* L. subsp. *majus* (Aiton) N. Robson essential oil” Fitomed 2008, Salerno, Italy
- C. Cecchini, S. Silvi, C.Orpianesi, G. Cardinaletti, G. Mosconi, D. Lanari, O. Carnevali, A. Polzonetti-Magni, A. Cresci, “Effects of photo-thermal regime in the spawning performances of the rearing sole *Solea vulgaris* (Quensel, 1806) and selection of sole probiotic bacterial strains”. Aquaculture Europe 2007, October 24-27, 2007 Istanbul, Turkey.
- C. Cecchini, A. Cresci, M.M. Coman, M. Ricciutelli, G. Sagratini, S. Vittori, D. Lucarini, F. Maggi, “Antimicrobial activity of seven *Hypericum* entities from central Italy”. Future Trends in Phytochemistry: A young scientists symposium. Gargnano (Brescia, Italy), 6-9 June 2007. Phytochemical Society of Europe and Società Italiana di Fitochimica.
- Cinzia Cecchini, Stefania Silvi, Carla Orpianesi, Oliana Carnevali, and Alberto Cresci “Assessment of probiotic properties of lactic acid bacterial strains isolated from *Solea solea* intestine to be used in aquaculture” AquaMedit 2006, International Conference and Exhibition, Athens, Greece

- Cinzia Cecchini, Stefania Silvi, Carla Orpianesi, Oliana Carnevali, and Alberto Cresci “Assessment of probiotic properties of lactic acid bacterial strains isolated from european sea bass *Dicentrarchus labrax* intestine to be used in aquaculture” Aqua 2006, International Conference and Exhibition, 9-13 May, Florence, Italy
- C. Cecchini, A. Savino, S. Silvi, C. Orpianesi, and A. Cresci. Characterization of lactic acid bacteria isolated from *Sparus aurata* and human faeces and evaluation of their probiotic properties for using in aquaculture. EUPROBIO 2005, 6-8/10/2005, Krakow, Poland.
- C. Cecchini, A. Savino, S. Silvi, C. Orpianesi, and A. Cresci. Characterization of lactic acid bacteria and *L. plantarum* isolated from *Sparus aurata* and human faeces respectively. 7° Convegno FISV – Federazione Italiana Scienze della Vita, Riva del Garda (TN), 22-25/09/2005.
- A. Savino, C. Cecchini, S. Silvi, C. Orpianesi, and A. Cresci. Probiotic properties of bacterial strains for use as additives in aquaculture. 7° Convegno FISV – Federazione Italiana Scienze della Vita, Riva del Garda (TN), 22-25/09/2005.
- C. Cecchini, M. Sgriccia, K. De Angelis, B. Quadrini, S. Marzi, M. Nepi, M.C. Claudi, e A. Cresci “Disabilità all’Università di Camerino: analisi e superamento delle barriere architettoniche ed informatiche”.3° Convegno Nazionale “Disabilità, Trattamento, Integrazione” 29-31 maggio 2003 Padova
- C. Cecchini, M.C. Verdenelli, M. Falcioni, S. Silvi, C. Orpianesi, GM. Dadea, e A. Cresci “Trattamenti antimicrobici di pannelli filtranti per il controllo della contaminazione dell’aria indoor”. 3° Convegno FISV, (Federazione Italiana Scienze della Vita) 21-25 settembre 2001 Riva del Garda (TN)
- C. Cecchini, M.C. Verdenelli, S. Latini, F.Perini, G.M. Dadea and A. Cresci “Activity of biostatic agents on the microbial colonization in air conditioning panel filters” 14° Convegno AFS, (American Filtration and Separation Society) 1-8 maggio 2001 Tampa, Florida USA
- M.C. Claudi, C. Cecchini, S. Marzi, F. Pellegrini, L. Puliti, M. Sgriccia, e A. Cresci “Il tutorato specializzato ”. 1° Convegno “Disabilità, Trattamento, Integrazione” 10-12 maggio 2001 Padova
- C. Cecchini, M.C. Verdenelli, S. Silvi, C. Orpianesi e A. Cresci “Molecular characterisation of human intestinal microflora by detection of marker bacterial species”. 1° Convegno FISV, (Federazione Italiana Scienze della Vita) 2-6 ottobre 1999 Riva del Garda (TN)
- C. Cecchini e A. Cresci Approccio molecolare alla caratterizzazione della microflora intestinale umana mediante l'individuazione di specie batteriche "markers". Cortona Procarioti, 8-9 aprile 1999.

## **PARTECIPAZIONI**

- Convegno “Affrontare i mercati esteri”, Iesi, Centro Direzionale Esagono, UBI- Banca Popolare di Ancona, 30 marzo 2010.

- **Giornata Informativa Collaborazione tra PMI e Università/Centri di Ricerca:** schemi di cooperazione e opportunità nel 7PQ, Università Roma Tre, Aula Magna del Rettorato, 11/05/2009, Roma.
- Forum **Healthcare & Biotech** in qualità di “Silver Delegate”, 30-31 marzo, Roma.
- **“Vendere bene il buono: 12 strategie per la valorizzazione e l’innovazione dei prodotti alimentari tradizionali marchigiani”.** Asteria, 18 marzo 2009, Montepreandone (AP).
- Convegno **“Probiotici nell’alimentazione umana”** 15 maggio 2008, San Benedetto del Tronto (MC).
- Convegno **“Probiotech”** 11-12 giugno 2007, Nantes, Francia.
- Convegno **“Alimenti funzionali: quadro normativo e nuove applicazioni per l’industria alimentare”** 30 novembre 2006, Bologna
- **Convegno P.A.N. “Prevenzione Alimentazione Nutrizione. La Salute vien mangiando ...dalla nascita”** 25 ottobre 2006 Camera dei Deputati- Palazzo Marini Roma.
- **Congresso Nazionale SIMGBM,** 8-10 giugno 2006, Orvieto.
- **6° Convegno FISV,** (Federazione Italiana Scienze della Vita), 30 settembre-3 ottobre 2004, Riva del Garda (TN)
- **Symposium “The Food, GI-tract Functionality and Human Health Cluster” PROEUHEALTH, 3<sup>rd</sup> workshop,** 15-17 marzo 2004, Sitges, Spagna
- **Convegno “Verso il codice di diritto alimentare”.** 11 dicembre 2003, sala della Muta, Camerino (MC), Università di Camerino
- **Tavola Rotonda “Il controllo igienico-sanitario delle acque di balneazione: problematiche e proposte per una Normativa Europea”.** 28 giugno 2003, sala dell’Annunziata, Pietrasanta (LU), Università di Pisa
- **Convegno “La sicurezza alimentare nel diritto comunitario e internazionale”.** Relatore Prof. Luigi Costato dell’Università degli Studi di Ferrara. 27 febbraio 2003 aula della Muta, Università degli Studi di Camerino (MC)
- **Convegno “Scuola e Università: Insieme di più”,** Università degli Studi di Camerino 10-11 ottobre 2002, Palacongressi, San Benedetto del Tronto
- **4° Convegno FISV,** (Federazione Italiana Scienze della Vita), 20-23 settembre 2002 Riva del Garda (TN)
- **“La qualità nell’ospedale: nuove tendenze nella progettazione degli impianti di climatizzazione per le degenze ordinarie e speciali.”** Aula Magna Camillo Golgi, Policlinico San Matteo, Pavia, 16 aprile 2002

- **“Metodiche molecolari per il controllo degli alimenti”** Aula Magna, Camerino, 20 febbraio 2002
- **“Effects of Processing on the Nutritional Quality of Food”, 6<sup>th</sup> Karlsruhe Nutrition Symposium**, Federal Research Centre for Nutrition, Karlsruhe, Germany, 21-23 ottobre 2001
- **3° Convegno Scientifico del Piceno di Dietetica e Nutrizione Clinica**. Polo Culturale S. Agostino, Ascoli Piceno, 29 settembre 2001
- **Convegno “Prodotti Ittici: Qualità Documentabile e Qualità Percepita dal Consumatore”** presso il Centro Agroalimentare San Benedetto del Tronto 21 settembre 2001.
- **“Ecologia Microbica Molecolare”** presso l’Aula Magna del Rettorato, Piazza S.Marco 1, Firenze, 28 giugno 2001
- **Convegno Europeo Progetto Horizon “ Integrazione & Occupazione”** Ancona, Palazzo Giunta Regionale, 20 dicembre 2000
- **Convegno Laboratorio 2000 “Metodi rapidi e ufficiali nel controllo degli alimenti: normativa, problematiche e applicabilità”** Reggio Emilia, Centro Esposizioni 19 Ottobre 2000.
- **2° Convegno FISV**, (Federazione Italiana Scienze della Vita), 30 settembre-4 ottobre 2000 Riva del Garda (TN)

#### **PUBBLICAZIONI:**

1. M.C. Zamponi, **C. Cecchini**, S. Silvi and A. Cresci. “Microbial degradation”. *European Coatings Journal* 9/01, 54-58, 2001.
2. **C. Cecchini**, M.C. Verdenelli, S. Latini, F.Perini, G.M. Dadea and A. Cresci “Activity of biostatic agents on the microbial colonization in air conditioning panel filters ”. In: *Advance in Filtration and Separation Technology*, Shiao-Hung Chiang and Samuel E. Lee Editors, *American Filtration and Separation Society* vol 15, 2001
3. M.C. Verdenelli, **C. Cecchini**, C. Orpianesi, G.M. Dadea, and A. Cresci. “Efficacy of antimicrobial filter treatments on microbial colonization of air panel filters.” *Journal of Applied Microbiology*, 94, 16-24, 2003
4. P. M. Heavey, S. A. Savage, A. Parret, **C. Cecchini**, C.A. Edwards and I.R. Rowland. “Protein-degradation products and bacterial enzyme activities in feces of breast-fed and formula-fed infants” *British Journal Nutrition*, 89(4): 509-17, 2003

5. **C. Cecchini**, M.C. Verdenelli, C. Orpianesi, G.M. Dadea and A. Cresci. "Effects of antimicrobial treatment on fiberglass-acrylic filters" *Journal of Applied Microbiology*, 97(2):371-7, 2004.
6. P. Dolora, C. Luceri, C. De Filippo, A. P. Femia, L. Giovannelli, G. Caderni, **C. Cecchini**, S. Silvi, C. Orpianesi, and A. Cresci. "Red wine polyphenols influence carcinogenesis intestinal microflora, oxidative damage and gene expression profile of colonic mucosa in F344 rats" *Mutation Research* 591: 237-246, 2005.
7. R. Tosi , **C. Cecchini**, S. Silvi, C. Orpianesi and A. Cresci. "Effetto salutistico dei polifenoli contenuti nei vini del Piceno: saggi della loro attività" In. Sviluppo Integrato e risorse del territorio. Un caso di studio nel Piceno. Franco Angeli ed., Milano,Italia, 2006.
8. **C. Cecchini**, A. Cresci, M.M. Coman, M. Ricciutelli, G. Sagratini, S. Vittori, D. Lucarini, F. Maggi.(2007) "Antimicrobial activity of seven *Hypericum* entities from central Italy" *Letter Planta Medica* 73: 564-566.
9. F. Maggi, **C. Cecchini**, A. Cresci, M.M. Coman, B. Tirillini, G. Sagratini, F. Papa, S. Vittori. (2009). Chemical composition and antimicrobial activity of the essential oil from *Ferula glauca* L. (*F. communis* L. subsp. *glauca*) growing in Marche (central Italy) *Fitoterapia* 80: 68-72.
10. Verdenelli, M.C., Ghelfi, F., Silvi, S., Orpianesi, C. **Cecchini C.** and Cresci, (2009). A. Probiotic properties of *Lactobacillus rhamnosus* and *Lactobacillus paracasei* isolated from human faeces. *European Journal of Nutrition* 48: 355-363.
11. F. Maggi, M. Bramucci, **C. Cecchini**, M. M. Coman, A. Cresci, G. Cristalli, G. Lupidi, F. Papa, L. Quassinti, G. Sagratini, S. Vittori (2009) "Composition and biological activity of essential oil of *Achillea ligustica* All. (Asteraceae) naturalized in central Italy: ideal candidate for anticariogenic formulations" *Fitoterapia* 80: 313-319.
12. F. Maggi, B. Tirillini, F. Papa, G. Sagratini, S. Vittori, A. Cresci, M. M. Coman, **C. Cecchini**. (2009) Chemical composition and antimicrobial activity of the essential oil of *Ferulago campestris* (Besser) Grecescu growing in central Italy" *Flavour and Fragrance Journal* 24: 309-315, 2009
13. T.T. Sein, R. Spurio, **C Cecchini**, and A Cresci (2009) "Screening for Microbial Strains Degrading Glass Fiber Acrylic Composite Filters". *International Journal of Biodeterioration and Biodegradation* 63: 901-905.
14. Verdenelli, M.C., Silvi, S., **C. Cecchini**, C. Orpianesi, and Cresci, (2009) A. Assesment of novel probiotic *Lactobacillus* strains isolated from elderly persons for the production of functional foods. *Journal of Applied Cosmetology*, 27: 237-238.
15. F. Maggi, **C. Cecchini**, A. Cresci, M. M. Coman, B. Tirillini, G. Sagratini, F. Papa, S. Vittori. (2010) "Chemical composition and antimicrobial activity of *Hypericum hircinum* L. subsp. *majus* (Aiton) N. Robson essential oil" *Chemistry of Natural Compounds* 46: 125-129.
16. F. Maggi, **C. Cecchini**, A. Cresci, M. M. Coman, B. Tirillini, G. Sagratini, F. Papa, S. Vittori. (2010) "Chemical composition and antimicrobial activity of the essential oils from several *Hypericum* taxa (Guttiferae) growing in central Italy (Appennino Umbro-Marchigiano)" *Chemistry & Biodiversity*, 7, 447-466.

17. M. Savini, **C. Cecchini**, M.C. Verdenelli, S. Silvi, C. Orpianesi and A. Cresci (2010) "Pilot scale production and viability analysis of freeze dried probiotic bacteria using different protective agents". *Nutrients* 2, 330-339.
18. M.M. Coman, S. Silvi, M.C. Verdenelli, **C. Cecchini**, Carla Orpianesi and A. Cresci (2010). "Fruit and vegetable juices tested as possible probiotic beverage" *European Journal of Nutraceuticals & Functional Foods, Supplement to Agro Food industry hi-tech - Dietary fibres & Pre/probiotics* vol 21 n 2, march /april.
19. **C. Cecchini**, M.M. Coman, A. Cresci, B. Tirillini, G. Cristalli, F. Papa, G. Sagratini, S. Vittori, and F. Maggi. (2010) Essential oil from fruits and roots of *Ferulago campestris* (Besser) Grecescu (Apiaceae): composition, antioxidant and anti-Candida activity. *Flavour and Fragrance Journal* vol 25:493-502.
20. **Cecchini C.**, Verdenelli M.C., Palmieri G.F., Silvi S. (2010). Evaluation of microgranulation of *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501<sup>®</sup> and *Lactobacillus paracasei* IMC 502<sup>®</sup> with vegetable fats as an approach to prolonging viability during storage. *Journal of Biotechnology*, vol 21: 28-31.
21. Verdenelli, M.C., Silvi, S., **C. Cecchini**, C. Orpianesi, and Cresci, A. (2011). Influence of a combination of two probiotic strains *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501 and *Lactobacillus paracasei* IMC 502 on intestinal functions of healthy adults. *Letters in Applied Microbiology*; 52: 596–602.
22. Daniele Martarelli, Maria Cristina Verdenelli, Stefania Scuri, Mario Cocchioni, Stefania Silvi, **Cinzia Cecchini**, Pierluigi Pompei. (2011) Effect of a Probiotic Intake on Oxidant and Antioxidant Parameters in Plasma of Athletes During Intense Exercise Training *Curr Microbiol* 62:1689–1696
23. C. Chidi Ogbonna, **Cinzia Cecchini**, Stefania Silvi, M. Cristina Verdenelli, M. Magdalena Coman, Carla Orpianesi, Alberto Cresci (2011) Enhancing Italian traditional foods through the enrichment of functional ingredients *AgroFood Industry Hi-Tech*; 22:34-37
24. Silvia Vincenzetti, Michele Savini, **Cinzia Cecchini**, Daniela Micozzi, Francesco Carpi, Alberto Vita, Paolo Polidori.(2011) Effects of Lyophilization and Use of Probiotics on Donkey's Milk Nutritional Characteristics *International Journal of Food Engineering*; 7:1-14
25. Palermo F.A., Mosconi G., Avella M.A., Carnevali O., Verdenelli M.C., **Cecchini C.**, and Polzonetti-Magni A.M. (2011). Modulation of cortisol levels, endocannabinoid receptor 1A, proopiomelanocortin and thyroid hormone receptor alpha mRNA expression by probiotics during sole (*Solea solea*) larval development. *General and Comparative Endocrinology*, 171: 293-300.
26. Verdenelli M.C., Silvi S., **Cecchini C.**, Orpianesi C., Martarelli D., Savini M., Cresci A. (2011) Evaluation of the antioxidative activity of *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501<sup>®</sup> and *Lactobacillus paracasei* IMC 502<sup>®</sup> in athletes during intense exercise training. *The FEBS Journal*, vol 278, 173.
27. Verdenelli M.C., Silvi S., **Cecchini C.**, Orpianesi C., Cresci A. (2011). Effects of the probiotic combination SYN BIO<sup>®</sup> on respiratory and gastrointestinal symptoms in athletes. *Prebiotics & Probiotics Directory* p: 13-16
28. **Cinzia Cecchini**, Stefania Silvi, Alberto Cresci, Andrea Piciotti, Giovanni Caprioli, Fabrizio Papa, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, and Filippo Maggi. (2012). Antimicrobial Efficacy of

*Achillea ligustica* All. (Asteraceae) Essential Oils against Reference and Isolated Oral Microorganisms. *Chemistry and Biodiversity* Vol. 9: 12-24.

29. Coman M.M., **Cecchini C.**, Verdenelli M.C., Silvi S., Orpianesi C., Cresci A. (2012). Functional foods as carriers for SYN BIO<sup>®</sup>, a probiotic bacteria combination. *International Journal of Food Microbiology*, 157: 346-352.
30. Sirocchi V., Caprioli G., **Cecchini C.**, Coman M.M., Cresci A., Maggi F., Papa F., Ricciutelli M., Vittori S., Sagratini G., (2013) Biogenic amines as freshness index of meat wrapped in a new active packaging system formulated with essential oils of *Rosmarinus officinalis*. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. Vol. 64, No. 8: 921–928.
31. Coman MM, M.C. Verdenelli, **C. Cecchini**, S. Silvi, A. Vasile, G. Bahrim, C. Orpianesi, A. Cresci (2013) Effect of oat bran and buckwheat flour on growth and cell viability of the probiotic strains *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501<sup>®</sup>, *Lactobacillus paracasei* IMC 502<sup>®</sup> and their combination SYN BIO<sup>®</sup>, in synbiotic fermented milk. *International Journal of Food Microbiology*, 167, 261-268.
32. M.C. Verdenelli, M.M. Coman, **C. Cecchini**, S. Silvi, C. Orpianesi, A. Cresci. (2014). Evaluation of antipathogenic activity and adherence properties of human *Lactobacillus* strains for vaginal formulations. *Journal of Applied Microbiology*, 116:1297-1307.
33. M.M. Coman, M.C. Verdenelli, **C. Cecchini**, S. Silvi, C. Orpianesi, N. Boyko, A. Cresci (2014). In vitro evaluation of antimicrobial activity of *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501<sup>®</sup>, *Lactobacillus paracasei* IMC 502<sup>®</sup> and SYN BIO<sup>®</sup> against pathogens. *Journal of Applied Microbiology*, 117:518-527.
34. S. Silvi, M.C. Verdenelli, **C. Cecchini**, M.M. Coman, M.S. Bernabei, J. Rosati, R. De Leone, C. Orpianesi, A. Cresci (2014). Probiotic-enriched foods and dietary supplement containing SYN BIO positively affects bowel habits in healthy adults: an assessment using standard statistical analysis and Support Vector Machines. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 65(8):994-1002.
35. Coman MM, Verdenelli MC, **Cecchini C**, Silvi S, Orpianesi C, Caspani M, Mondello F, Cresci A. (2015) In vitro evaluation on HeLa cells of protective mechanisms of probiotic lactobacilli against *Candida* clinical isolates. *J Appl Microbiol.*, 2015 Sep 3. doi: 10.1111/jam.12947.
36. **C. Cecchini**, S. Silvi, C. Orpianesi MC Verdenelli and A. Cresci. “In vitro assessment of probiotic properties of lactic acid bacterial strains isolated from *Sparus aurata* L. intestine ” *Journal of Applied Microbiology* (manuscript submitted)

## Capitoli di libri/Libri

Coman, M.M., A. Cresci, S. Silvi, M.C. Verdenelli, C. Cecchini, C. Orpianesi (2014). Probiotic and prebiotic for human health: innovation and new trends. Edizioni Accademiche Italiane. OmniScriptum GmbH & Co., Saarbrücken, Germany

Tosi, R., Cecchini, C., Silvi, S., Orpianesi, C., Cresci, A. (2006) Effetto salutistico dei polifenoli contenuti nei vini del Piceno: saggi della loro attività. In: *Sviluppo integrato e risorse del territorio. Un caso di studio nel Piceno*. F. Adornato. Ed. F. Angeli, Milano, Italy, pp. 268-277.

## Atto di Convegno su rivista

V. Sirocchi, G. Sagratini, M. Ricciutelli, M. M. Coman, **C. Cecchini**, G. Caprioli, S. Vittori. Study of natural compounds of Rosmarinus Officinalis as additives in food active packaging. 1stMS-Nat Med Day, Aboca San Sepolcro 21-22 Settembre 2015, OC 03, pag. 26-27 libro atti.

Coman M.M.; Mancusi A.; Olek R.A.; Nasuti C.; Fedeli D.; Verdenelli M.C.; **Cecchini C.**; Silvi S.; Fiorini D.; Gabbianelli R. (2014). Microbiota characterization following neonatal permethrin exposure: effect of alkaline water. JOURNAL OF NUTRIGENETICS AND NUTRIGENOMICS, 7(S), 1.

Silvi S, M.C. Verdenelli; **C. Cecchini**; M.M. Coman; M.S. Bernabei; J. Rosati; R. De Leone; C. Orpianesi; A. Cresci (2013). Probiotics and their role in the gastrointestinal health: selection criteria and human *in vivo* study. In: XVI Congresso Nazionale SINPE. Published on NUTRITIONAL THERAPY & METABOLISM, 4, 6.

## LINGUE STRANIERE

### • Inglese scolastico scritto e parlato:

-Corso di lingua inglese, tenuto dal prof. Michael Zebrak per i docenti della Scuola di Bioscienze e Biotecnologie dell'Università di Camerino a.a. 2009/2010.

-Corso intensivo di lingua inglese presso la "King's School of London" dal 3 al 10 settembre 2006.

- Esame di lingua inglese "First Certificate in English" (FCE) svolto presso l'Università dell'Ulster a Coleraine (Nord Irlanda) nella sessione giugno 2000.

- corso di lingua Inglese presso il "Centre for English Language Teaching" nella Università dell'Ulster a Coleraine (Nord Irlanda) nel 2000.

-corso di lingua Inglese presso "Yes Educational Centre" ad Eastbourne (Gran Bretagna) nel 1992.

-corso di lingua Inglese presso "Coventry International English Studies Centre" a Coventry (Gran Bretagna) nel 1991.

### • Inglese scientifico;

## CONOSCENZE INFORMATICHE

- Pacchetto Office 2007 (Microsoft Word; Microsoft Excel; Power Point, Outlook, Internet Explorer);
- Software per analisi statistica Minitab Statistical;
- Software per la preparazione di test a risposta multipla;
- Software per la gestione del magazzino aziendale Synbiotec srl

## STRUMENTAZIONE E TECNICHE

*Strumenti necessari per eseguire tecniche di coltura ed identificazione di batteri anaerobi e aerobi:*

- Bioreattore BM 3000 ad agitazione meccanica con vessel da 3 a 9 litri (Bioindustrie Mantovane)
- Bireattore "Applikon Biotech Bench" (3 litri)
- Bireattore "Pier Guerrin" pilot scale (30 litri)
- Separatore tangenziale
- Cappa di anaerobiosi (Don Whitley e Concept 400 Ruskin Technology)
- Liofilizzatore (Edwards e VaCo 2 Zirbus)
- Termostato ciclico per PCR (Biostar e Biometra)
- PCR real time Stratagene

- Spettrofotometri e centrifughe
- Surface Air System (SAS) (PBI)
- Gas-cromatografo (PerkinElmer AutoSystem XL)

Tecniche di biologia molecolare per l'identificazione batterica e di microbiologia generale per la determinazione di MIC e MLC di sostanze antimicrobiche.

Tecniche per la valutazione di "Bacterial Filtration Efficiency", "Viral Filtration Efficiency", "Fluid Penetration Resistance" e "Differential pressure" su filtri e materiali per la protezione individuale da rischio biologico

## REFERENTI

**Prof. Alberto Cresci**, professore associato di Microbiologia Generale e responsabile del laboratorio di Microbiologia del Dipartimento di Scienze Morfologiche e Biochimiche Comparate dell'Università di Camerino.  
E-mail: alberto.cresci@unicam.it

**Dott.ssa Carla Orpianesi**, ricercatrice presso il laboratorio di Microbiologia del Dipartimento di Scienze Morfologiche e Biochimiche Comparate dell'Università di Camerino. E-mail: carla.orpianesi@unicam.it

**Prof. Ian Rowland**, Professor of human nutrition, University of Reading, Department of Food Biosciences, Reading, UK. E-mail: i.rowland@reading.ac.uk

Autorizzo l'impiego dei miei dati personali secondo le norme della legge 675/1996 e successiva normativa in materia di riservatezza.

Camerino, 1 ottobre 2015

Dott.ssa Cinzia Cecchini