



Curriculum Vitae



INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome/ Nome

Coman Maria Magdalena

Indirizzo

Ottaviani, 29 - 62032 Camerino (Italia)

Telefono

0737402737

Cellulare | 3806844965

Fax

0737402418

E-mail

magda.coman@unicam.it, magdacoman@yahoo.com

Cittadinanza

Romena

Data di nascita

12/01/1979

Sesso

Femminile

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Data

14 aprile 2015 - 13 ottobre 2015

Lavoro o posizione ricoperti

Lavoro a progetto/ Collaborazione Coord. e Cont. - Ricercatore

Principali attività e responsabilità

Ricerca

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Synbiotec Srl
D'Accorso, 30, 62032 Camerino, Italia

Tipo di attività o settore

Ricerca Scienze Biologiche

Data

7 - 12 maggio 2015

Lavoro o posizione ricoperti

Relatore

Principali attività e responsabilità

Seminario sull'argomento "General and Industrial Microbiology" nell'ambito dell'attività didattica "Industrial Microbiology" del corso di Laurea Triennale "Biosciences and Biotechnology"

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Università di Camerino
Gentile III da Varano, 62032 Camerino, Italia

Tipo di attività o settore

Seminario

Data

18 febbraio - 30 giugno 2015

Lavoro o posizione ricoperti

Docente

Principali attività e responsabilità

Corso di formazione "Tirocini Formativi Attivi (TFA C350)" – Didattica delle scienze della vita (modulo da 18 ore Didattica di Microbiologia Applicata)

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Università di Camerino
Gentile III da Varano, 62032 Camerino, Italia

Tipo di attività o settore

Docenza

Data

4 marzo 2015

Lavoro o posizione ricoperti

Docente

Principali attività e responsabilità

Corso di formazione IFTS "Tecnico superiore della gestione e controllo della filiera agroalimentare", modulo da 4 ore su "Inprenditorialità e Start-up d'Impresa e Pari Opportunità".

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Istituto di Istruzione Superiore "G. Garibaldi"
Macerata (MC), Italia

Tipo di attività o settore

Docenza

Data	15 - 16 dicembre 2014
Lavoro o posizione ricoperti	Relatore
Principali attività e responsabilità	Seminario sull'argomento "Sensory analysis of functional foods: theoretical and practical approaches" nell'ambito dell'attività didattica "Functional Food" del corso di Laurea Magistrale "Biological Sciences"
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Camerino Gentile III da Varano, 62032 Camerino, Italia
Tipo di attività o settore	Seminario
Data	30 ottobre 2015
Lavoro o posizione ricoperti	Docenza
Principali attività e responsabilità	Incontri di preparazione all'Esame di Stato di Biologo, Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Camerino Gentile III da Varano, 62032 Camerino, Italia
Tipo di attività o settore	Docenza
Data	14 ottobre 2014 - 31 maggio 2015
Lavoro o posizione ricoperti	Docenza
Principali attività e responsabilità	Corso di formazione "Tecnico superiore per la progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica", modulo da 30 ore su "Caratteristiche essenziali delle materie prime e dei principi di trasformazione"
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto d'Istruzione Superiore "A. Panzini" Senigallia (AN), Italia
Tipo di attività o settore	Docenza
Data	1 aprile - 31 marzo 2015
Lavoro o posizione ricoperti	Collaborazione
Principali attività e responsabilità	Prestazione di lavoro autonomo occasionale
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Synbiotec Srl D'Accorso, 30, 62032 Camerino, Italia
Tipo di attività o settore	Alimenti Funzionali e Nutrizione
Data	3 marzo - 15 giugno 2014
Lavoro o posizione ricoperti	Docente
Principali attività e responsabilità	"Percorsi Abilitanti Speciali (PAS C350)" – Didattica della Microbiologia (modulo di 20 ore: laboratorio di microbiologia applicata)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Camerino Gentile III da Varano, 62032 Camerino, Italia
Tipo di attività o settore	Docenza
Data	19 settembre 2013 - a tutt'oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Docente
Principali attività e responsabilità	Culture della Materia in Microbiologia Generale (come da verbale Consiglio della Scuola di Bioscienze e Biotecnologie, Università di Camerino, n.43 del 19 settembre 2013)

Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Camerino Gentile III da Varano, 62032 Camerino, Italia
Tipo di attività o settore	Docenza
Data	15 maggio 2013 - 10 gennaio 2014
Lavoro o posizione ricoperti	Ricerca
Principali attività e responsabilità	Processi innovativi per la formulazione di un soft-gel a base di probiotici per applicazioni nel settore ittico-alimentare
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Synbiotec Srl D'Accorso, 30, 62032 Camerino, Italia
Tipo di attività o settore	Alimenti Funzionali e Nutrizione
Data	02 maggio - 30 novembre 2013
Lavoro o posizione ricoperti	Collaborazione
Principali attività e responsabilità	Collaborazione coordinativa e continuativa per attività di traduzione da italiano e inglese a rumeno e viceversa
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Camerino Gentile III da Varano, 62032 Camerino, Italia
Tipo di attività o settore	Traduzioni
Data	27 giugno - 30 settembre 2012
Lavoro o posizione ricoperti	Stage - Ricerca
Principali attività e responsabilità	"Studies on the beneficial effects of digested and fermented seaweed polyphenols, and of probiotics in cultured human cells"
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e Nutrizione University of Reading, UK
Tipo di attività o settore	Ricerca
Data	29 giugno 2012 - 30 marzo 2013
Lavoro o posizione ricoperti	Docente
Principali attività e responsabilità	Corso di formazione "Tecnico Superiore della trasformazione dei prodotti agroalimentari", modulo da 60 ore su "Caratteristiche essenziali delle materie prime e dei principi di trasformazione"
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto d'Istruzione Superiore "A. Panzini" Senigallia (AN), Italia
Tipo di attività o settore	Docenza
Data	08 giugno - 08 settembre 2012
Lavoro o posizione ricoperti	Collaborazione
Principali attività e responsabilità	Collaborazione coordinativa e continuativa per attività di traduzione da italiano e inglese a rumeno e viceversa
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Camerino Gentile III da Varano, 62032 Camerino, Italia
Tipo di attività o settore	Traduzioni
Data	24 maggio - 14 agosto 2011
Lavoro o posizione ricoperti	Stage - Ricerca

Principali attività e responsabilità	"Antagonistic and synergistic activity of probiotic strains against standard and clinically isolated pathogenic bacteria"
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Laboratories of Molecular Microbiology and [Mucosal] Immunology of the Uzhhorod National University, Uzhhorod, Ukraine
Tipo di attività o settore	Ricerca
Data	18 novembre 2009 - 30 gennaio 2010
Lavoro o posizione ricoperti	Ricerca
Principali attività e responsabilità	Processi innovativi per l'applicazione di batteri probiotici in alimenti funzionali – Controllo della vitalità dei microgranulati e produzione in scala pilota di diverse matrici costituenti il granulo e relativo saggio di vitalità
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Synbiotec Srl D'Accorso, 30, 62032 Camerino, Italia
Tipo di attività o settore	Alimenti Funzionali e Nutrizione
Data	1 ottobre 2008 - 30 settembre 2009
Lavoro o posizione ricoperti	Borsa di studio per progetti di innovazione e sperimentazione dalla Regione Marche
Principali attività e responsabilità	"Selezione di batteri probiotici e realizzazione di bevande probiotiche con frutta e verdura di qualità"
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Regione Marche Italia
Tipo di attività o settore	Alimenti funzionali e Nutrizione
Data	10 gennaio - 30 aprile 2006
Lavoro o posizione ricoperti	Prestazione d'opera intellettuale
Principali attività e responsabilità	Ricerca - Studio riguardante la "Selezione di ceppi batterici"
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento di Scienze Morfologiche e Biochimiche Comparate Gentile III da Varano, 62032 Camerino, Italia
Tipo di attività o settore	Ricerca
Data	Ottobre 2005 - giugno 2006
Lavoro o posizione ricoperti	Stage - Ricerca
Principali attività e responsabilità	"Saggio di ceppi batterici di <i>Lactobacillus</i> da utilizzare in succhi di frutta e verdura probiotici" per la tesi del master
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento di Scienze Morfologiche e Biochimiche Comparate Gentile III da Varano, 62032 Camerino, Italia
Tipo di attività o settore	Ricerca
ISTRUZIONE E FORMAZIONE	
Data	28 gennaio 2014 - a tutt'oggi
Titolo della qualifica rilasciata	2° Dottorato di Ricerca
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	"Research, Design, Development and Marketing of New Functional Foods and Beverages to Improve Human Health Status", Curriculum on One Health (XXIX cycle)
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università di Camerino Gentile III da Varano, 62032 Camerino, Italia

Data	2013
Titolo della qualifica rilasciata	Dottore di Ricerca
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	“Probiotics and prebiotics for human health – innovations and new emerging trend”
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università di Camerino Gentile III da Varano, 62032 Camerino, Italia
Data	2004 - 2006
Titolo della qualifica rilasciata	Master
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Scienze ed Ingegneria del Settore Alimentare – Controllo e perizia dei prodotti alimentari
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università “Dunarea de Jos” Galati, Romania
Data	1999 - 2004
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Facoltà di Scienze ed Ingegneria del Settore Alimentare, profilo: Controllo della Qualità dei Prodotti Alimentari, specializzazione: Industria delle conserve, della carne e della panificazione
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università “Dunarea de Jos” Galati, Romania
Data	1993 - 1997
Titolo della qualifica rilasciata	Liceo
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Chimica del Settore Alimentare
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Liceo di Chimica Piatra-Neamt, Romania
Data	8 - 11 giugno 2015
Titolo della qualifica rilasciata	Certificato di partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Corso “Statistics and Data Management”
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Camerino Camerino, Italia
Data	27 maggio 2015
Titolo della qualifica rilasciata	Certificato di partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Seminario “Nutrition and Epigenetics: evidences from different nitrogen introduction and the fall of some paradigms”
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Camerino Camerino, Italia

Data	1 -5 settembre 2014
Titolo della qualifica rilasciata	Certificato di partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Summer School on Nutrigenomics
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Camerino Camerino, Italia
Data	29 novembre 2013
Titolo della qualifica rilasciata	Partecipazione al meeting
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	“Start up e imprese innovative”
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Civitanova Marche, Italy
Data	10 aprile 2013
Titolo della qualifica rilasciata	Certificato di partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Workshop “Cooperazione internazionale, terzo settore, università: insieme, per crescere tutti”
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Camerino Camerino, Italia
Data	17 maggio 2013
Titolo della qualifica rilasciata	Certificato di partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Sessione di seminari “Microbial contamination of milk and devices in restaurants/Current strategies for the assessment of mycotoxins in food”.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Scuola di farmacia, Università degli Studi di Camerino Camerino, Italia
Data	11 maggio 2013
Titolo della qualifica rilasciata	Certificato di partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Workshop “Start-up of innovative enterprises – Italy and USA”
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ISTAO - business school, Istituto Adriano Olivetti Ancona, Italia
Data	09 marzo 2013
Titolo della qualifica rilasciata	Certificato di partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	“Descriptive and predictive language of business analysis based on coordinate devolution of products, companies and markets”.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	School of Advances Studies, Università degli Studi di Camerino Camerino, Italia

Data	02 dicembre 2011
Titolo della qualifica rilasciata	Certificato di partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Course training on scientific communication and journalism: "How to write a scientific article for the general public".
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	School of Advances Studies, Università degli Studi di Camerino Camerino, Italia
Data	18 ottobre 2011
Titolo della qualifica rilasciata	Certificato di partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Corso "Gender in research as a mark of excellence"
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Camerino Camerino, Italia
Data	12 ottobre 2011
Titolo della qualifica rilasciata	Certificato di partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Seminar "How does Marie Curie programme work in Brussels?"
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	School of Advances Studies, Università degli Studi di Camerino Camerino, Italia
Data	11 ottobre 2011
Titolo della qualifica rilasciata	Certificato di partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	5 th Workshop "DOC – CAREERS II Project – Collaborative Doctoral Education"
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Camerino Camerino, Italia
Data	24 maggio - 04 giugno 2011
Titolo della qualifica rilasciata	Certificato di partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	IV Summer School "Molecular Microbiology and Biotechnology"
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Odessa National I.I.Mechnykov University Odessa, Ukraine
Data	08 - 10 febbraio 2011
Titolo della qualifica rilasciata	Certificato di partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Sessione di seminari "Microbial Biotechnologies: Microbial ethanol production/Microbial lysine production/Microbial penicillin production".
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	School of Biosciences and Biotechnologies, Università degli Studi di Camerino Camerino, Italia

Data	12 - 13 luglio 2010
Titolo della qualifica rilasciata	Partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Intensive short course in Immunology
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Camerino Camerino, Italia
Data	09 marzo - 10 giugno 2010
Titolo della qualifica rilasciata	Certificato di partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Course of English Language – second level
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ASSINT Sviluppo Competenze Linguistiche, Università degli Studi di Camerino Camerino, Italia
Data	13 - 17 maggio 2010
Titolo della qualifica rilasciata	Certificato di partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Seminar “How to write a scientific paper”
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	School of Advances Studies, Università degli Studi di Camerino Camerino, Italia
Data	06 maggio 2010
Titolo della qualifica rilasciata	Certificato di partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Seminario “Library sources and E-resources for research and learning”
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	School of Advances Studies, Università degli Studi di Camerino Camerino, Italia
Data	05 maggio 2010
Titolo della qualifica rilasciata	Partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Seminario “Community instruments for funding Research in the Small and Medium Enterprises”
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Camerino Camerino, Italia
Data	27 maggio 2009
Titolo della qualifica rilasciata	Partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Work-shop “Validation strategies of food bioanalytical methods”
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Camerino Camerino, Italia

Data	9 maggio 2009
Titolo della qualifica rilasciata	Partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Work-shop "La ricerca a supporto dello sviluppo del settore agroalimentare marchigiano"
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università di Ancona Ancona, Italia
Data	4 - 25 maggio 2009
Titolo della qualifica rilasciata	Certificato di partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Corso formativo "Frodi e alterazioni alimentari: come riconoscerle con l'analisi sensoriale" on the Laboratory of Sensory Analysis, Italian Center of Sensory Analysis.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Centro Italiano Analisi Sensoriale Matelica (MC), Italy
Data	3 - 12 dicembre 2008
Titolo della qualifica rilasciata	Certificato di partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Corso formativo "Un Ponte per l'Impresa" IFOA.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	IFOA Pedaso, Italia
Data	09 aprile - 11 giugno 2008
Titolo della qualifica rilasciata	Certificato di partecipazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Corso di formazione "Da consumatore ad assaggiatore" nei Laboratori di Analisi Sensoriale, Centro Italiano Analisi Sensoriale.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Centro Italiano Analisi Sensoriale Matelica (MC), Italy
Data	maggio - agosto 2003
Titolo della qualifica rilasciata	Stage
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Controllo della qualità nel procedimento di fabbricazione del pane, 350 ore.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Bread Factory Galati, Romania
Data	aprile - maggio 2003
Titolo della qualifica rilasciata	Stage
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Processazione e fabbricazione dei prodotti di carne, 120 ore.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Meat Products Company, Piatra-Neamt, Romania

Altra(e) lingua(e) Autovalutazione

Livello europeo (*)

Italiano

Inglese

Francese

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
C2	Utente avanzato	C1	Utente avanzato	C1	Utente autonomo	C1	Utente autonomo	C1	Utente autonomo
C1	Utente autonomo	B2	Utente autonomo	B2	Utente autonomo	B2	Utente autonomo	B2	Utente autonomo
A2	Utente base	A1	Utente autonomo	A1	Utente base	A1	Utente base	A1	Utente base

(*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](#)

Capacità e competenze sociali

Capacità di lavorare in gruppo maturata in molteplici situazioni in cui era indispensabile la collaborazione tra figure diverse e con modalità orarie varie

Capacità e competenze organizzative

- Spiccato senso dell'organizzazione acquisito in ambito scolastico finalizzato al raggiungimento degli obiettivi (studi universitari conseguiti in tempi regolari)
- Capacità di autonomia organizzativa acquisita nell'attività di coordinamento del Laboratorio di Microbiologia, Dipartimento di Scienze Morfologiche e Biochimiche Comparete, Università degli Studi di Camerino

Capacità e competenze tecniche

- Isolamento ed identificazione dei batteri provenienti da varie matrici.
- Esame al microscopio dei batteri – “a fresco” e colorazione Gram.
- Analisi dei ceppi batterici per le caratteristiche morfologiche, colturali e fisiologici.
- Analisi batteriologiche: preparazione delle colture batteriche (coltura aerobica e anaerobica), tecnica di coltivazione in terreni di coltura solidi e liquidi, isolamento delle colonie in terreni selettivi e metodi di identificazione enzimatica (API system).
- Studio delle proprietà dei ceppi batterici probiotici: curva di crescita, tolleranza in ambiente acido, resistenza ad alte temperature, tolleranza ai sali biliari, sensibilità agli antibiotici, attività antimicrobica nei confronti di alcuni batteri patogeni, colonizzazione intestinale, caratterizzazione molecolare (estrazione del DNA, amplificazione del DNA, caratterizzazione genotipica - 16SrDNA gene sequencing, tipizzazione dei ceppi batterici - Randomly Amplified Polymorphic DNA).
- Controllo della efficienza filtrante delle maschere facciali con i batteri e i virus: l'efficienza di filtrazione batterica, l'efficienza di filtrazione virale e la resistenza alla penetrazione del sangue.
- Test di attività antimicrobica per oli essenziali estratti dalle piante: metodo delle diluizioni (MIC e MLC), antibiogramma (Kirby-Bauer).
- Analisi microbiologiche, fisico-chimiche e sensoriale degli alimenti funzionali con aggiunta dei batteri probiotici.
- Analisi chimica di estratti vegetali: determinazione antocianine, contenuto totale di fenoli, flavonoidi, attività antiossidante con il metodo DPPH.
- Analisi sensoriale: parametri sensoriali degli alimenti testati; criteri generali da seguire in una degustazione; le tecniche di assaggio; il laboratorio, il panel ed i metodi ufficiali d'analisi; metodi di rappresentare i risultati degli analisi sensoriali; valutazione della self-life con tecniche di survival analysis.
- Sviluppo di un sistema modello *in vitro* a base di intestino di pesce utile per valutare gli effetti dei batteri probiotici sulla mucosa intestinale.
- Caratterizzazione della microbiota umana e animale (topo e cani) tramite Quantitative Real-Time PCR.
- Conoscenze e competenze lavorative nel campo delle colture cellulari umane (linea cellulare HT29 e HeLa): coltivazione, vari trattamenti, colorazioni ed analisi.
- Conoscenze e competenze operative e di laboratorio nel settore agro-alimentare, con particolare riferimento agli aspetti tecnologici, impiantistici, nutrizionali, microbiologici ed igienico - sanitari che caratterizzano la filiera produttiva.
- Manutenzione ordinaria e straordinaria degli attrezzature di laboratorio: cappa sterile a flusso laminare, cappa di anaerobiosi, centrifughe, termostati, autoclavi, bilance analitiche,

termobilancia (analizzatore d'umidità), spettrofotometro, pH-metro, bagni d'acqua, stomacker, microscopio, stereomicroscopio, water activity meter, biophotometro, sonificatore, camere elettroforetiche (orizzontale e verticale), PCR e Real-Time PCR.

Capacità e competenze informatiche

Ottima conoscenza di Windows; Microsoft Word; Microsoft Excel; Power Point; Internet Explorer
Buona conoscenza di programmi di analisi risultati: GraphPad PRISM, XLSTAT, Quantity One Basic BioRad

Altre capacità e competenze

Onestà, aperta alla novità, spirito di gruppo, puntualità

ULTERIORI INFORMAZIONI

Publicazioni

1. **Coman M.M.**, Oancea A.M., Slivi S., Bahrim E.G., Verdenelli M.C., Cecchini C., Orpianesi C., Cresci A. (2015) Polyphenols and anthocyanins content and in vitro evaluation of antioxidant and antimicrobial activity of several fruit extracts – In preparation.
2. Rocha Duarte A.M., **Coman M.M.**, Cecchini C., Verdenelli M.C., Slivi S., Sousa Neves A.M., Orpianesi C., Cresci A. (2015) Fresh fruit juices enriched with SYN BIO® probiotics – In preparation.
3. **Coman M.M.**, Verdenelli M.C., Cecchini C., Slivi S., Gabbianelli R., Amadio E., Orpianesi C., Cresci A. (2015) The knowledge and acceptance of functional foods: a case study on the influence of a synbiotic fermented milk on infection incidence in athletes – In preparation.
4. Verdenelli M.C., **Coman M.M.**, S. Slivi, C. Cecchini, C. Orpianesi, A. Cresci (2015) Impact of SYN BIO®gin probiotic vaginal ovules administration in healthy women – In preparation.
5. **Coman M.M.**, G. Corona, M.C. Verdenelli, C. Cecchini, S. Slivi, C. Orpianesi, I. Rowland, A. Cresci (2015) Protective effects of *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501®, *Lactobacillus paracasei* IMC 502® and their combination, SYN BIO® on faecal water-induced DNA damage and: an *in vitro* study – In preparation.
6. **Coman M.M.**, Verdenelli M.C., Cecchini C., Slivi S., Orpianesi C., Caspani M., Mondello F., Cresci A. (2015) *In vitro* evaluation of protective mechanisms of probiotic strains against clinically isolated *Candida* spp. *Journal of Applied Microbiology* – accepted. Impact Factor 2.386.
7. Cerquetella M., Rossi G., Spaterna A., Fruganti A., Laus F., Alessandrini S., **Coman M.M.**, Gavazza A., Verdenelli M.C., Cecchini C., Slivi S. (2015) Main fecal bacterial groups in dogs positive for *Leishmania* – In preparation.
8. **Coman M.M.**, Gabbianelli R., Olek R.A., Fiorini D., Verdenelli M.C., Cecchini C., Slivi S., Fedeli D., Nasuti C. (2015) Microbiota characterization in an animal model of Parkinson's-like disease. *Movement Disorders* – submitted. Impact Factor 5.634.
9. Guetiya W.R.E., Zambou N.F., Fonteh A.F., Njimou J.R., **Coman M.M.**, Verdenelli M.C., Cecchini C., Slivi S., Orpianesi C., Cresci A., Vittorio C. (2015) Abusive use of antibiotics in poultry farming in Cameroon and their public health implications. *BMC Public Health* – submitted. Impact Factor 2.320.
10. Cerquetella M., Slivi S., Verdenelli M.C., **Coman M.M.**, Spaterna A., Rossi G., Suchodolski J.S. (2015) Fecal microbiome in Czechoslovakian wolfdogs fed with either bone and raw food diet (barf) or commerce diet – In preparation.
11. G. Caramia, M.C. Verdenelli, S. Slivi, **M.M. Coman** (2015) Treatment of acute diarrhoea – yesterday and today. *International Journal of Enteric Pathogens* – accepted.
12. **Coman M.M.**, A. Cresci, S. Slivi, M.C. Verdenelli, C. Cecchini and C. Orpianesi (2014). Probiotics and prebiotics for human health: Innovations and new trends. ISBN 978-3-639-65509-4, Publisher Edizioni Accademiche Italiane trademark of OmniScriptum GmbH & Co. KG, Germany.
13. S. Slivi, 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 affect 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. Impact Factor 1.202.

14. M.C. Verdenelli, **M.M. Coman**, C. Cecchini, S. Slivi, C. Orpianesi, A. Cresci (2014) Evaluation of antipathogenic activity and adherence properties of human *Lactobacillus* strains for vaginal formulations. *Journal of Applied Microbiology*, 116(5), 1297-1307 (Impact Factor 2.386)
15. **M.M. Coman**, M.C. Verdenelli, C. Cecchini, S. Slivi, C. Orpianesi, N. Boyko, A. Cresci (2013) In vitro evaluation of antimicrobial activity of *Lactobacillus rhamnosus* IMC 501[®], *Lactobacillus paracasei* IMC 502[®] and SYN BIO[®] against pathogens. *Journal of Applied Microbiology*, 117, 518-527 (Impact Factor 2.386)
16. **M.M. Coman**, M.C. Verdenelli, C. Cecchini, S. Slivi, 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[®], *Lactobacillus paracasei* IMC 502[®] and their combination SYN BIO[®], in synbiotic fermented milk. *International Journal of Food Microbiology*, 167(2), 261-268 (Impact Factor 3.808).
17. G. Sagratini, V. Sirocchi, G. Caprioli, C. Cecchini, **M.M. Coman**, A. Cresci, F. Maggi, F. Papa, M. Ricciutelli, S. Vittori (2013) Biogenic Amines as freshness index of meat wrapped in an innovative Active Packaging system formulated with essential oils of *Rosmarinus officinalis*. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* (Impact Factor 1.257), Early Online, 1-8.
18. **M.M. Coman**, C. Cecchini, M.C. Verdenelli, S. Slivi, C. Orpianesi, A. Cresci (2012) Functional foods as carriers for SYN BIO[®], a probiotic bacteria combination. *International Journal of Food Microbiology* (Impact Factor 3.425), 157, 346-352.
19. C.C. Ogbonna, C. Cecchini, S. Slivi, M.C. Verdenelli, **M.M. Coman**, C. Orpianesi, A. Cresci (2011) Enhancing Italian traditional foods through the enrichment of functional ingredients. *AgroFOOD Industry hi-tech* (Impact Factor 0.234), vol.22, n.2, 18-21.
20. C. Cecchini, **M.M. Coman**, A. Cresci, B. Tirillini, G. Cristalli, F. Papa, G. Sagratini, S. Vittori, F. Maggi, (2010) Essential oil from fruits and roots of *Ferulago campestris* (Besser) Grecescu (Apiaceae): composition and antioxidant and anti-Candida activity. *Flavour and Fragrance Journal* (Impact Factor 1.824), vol.25, n.6, 493-502.
21. 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 essential oils. *Chemistry of Natural Compounds* (Impact Factor 0.693), vol. 46, n.1, 125-129.
22. **M.M. Coman**, S. Slivi, M.C. Verdenelli, C. Cecchini, C. Orpianesi and A. Cresci, (2010) Fruit and vegetable juice tested as possible probiotic beverage. *AgroFOOD Industry hi-tech* (Impact Factor 0.234), vol.21, n.2, 28-31.
23. F. Maggi, C. Cecchini, A. Cresci, **M.M. Coman**, B. Tirillini, G. Sagratini, F. Papa and 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* (Impact Factor 1.808), vol.7, n.2, 447-466.
24. 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.
25. 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 anti-cariogenic formulations, *Fitoterapia*, 80, 313-319.
26. F. Maggi, C. Cecchini, A. Cresci, **M.M. Coman**, B. Tirillini, G. Sagratini, F. Papa (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.
27. 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. *Planta Med*, 73, 564-566.

Presentazioni

1. **M.M. Coman**, M.C. Verdenelli, S. Slivi, C. Cecchini, R. Gabbianelli, E. Amadio, C. Orpianesi, A. Cresci – The Knowledge And Acceptance Of Functional Foods: A Case Study On The Influence Of A Synbiotic Fermented Milk On Infection Incidence In Athletes. The 7th International Symposium -

- EuroAliment 2015 - All about food, 24-26 September 2015, Galati, Romania, 16-19 (OC 1.2) – Oral communication
2. A.M. Oancea, **M.M. Coman**, M.C. Verdenelli, S. Silvi, C. Cecchini, G.E. Bahrim, C. Orpianesi, A. Cresci – Polyphenols and Anthocyanins Content and *In Vitro* Evaluation Of Antioxidant and Antimicrobial Activity Of Several Fruit Extracts. The 7th International Symposium - EuroAliment 2015 - All about food, 24-26 September 2015, Galati, Romania, 117-119 (P 3.1.) – Poster
 3. 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, 21-22 September 2015, Aboca San Sepolcro, Italy, 26-27 (OC 03) – Oral communication
 4. **Coman M.M.**, Mancusi A., Olek R.A., Nasuti C., Fedeli D., Verdenelli M.C., Cecchini C., Silvi S., Fiorini D., Gabbianelli R. – Microbiota characterization following neonatal permethrin exposure: effect of alkaline water. Summer School on Nutrigenomics, 1-5 September 2014, Camerino, Italia – Poster
 5. **Coman M.M.**, Silvi S., Verdenelli M.C., Cecchini C., Orpianesi C., Cresci A. – Vaginal Impact of Probiotic Ovules SYN^{BIO}®gin in Healthy Women. IPC2014 – International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics, 24-26 June 2014, Budapesta, Ungheria – Oral communication
 6. Rocha A., **Coman M.M.**, Silvi S., Cecchini C., Verdenelli M.C., Orpianesi C., Cresci A. – Fruit and vegetable juices: alternative approach for the consumption of probiotics. IPC2014 – International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics, 24-26 June 2014, Budapesta, Ungheria – Poster
 7. **M.M. Coman**, S. Abay – “Prodotti Innovativi sulla base di Probiotici e Piante Medicinali per la Salute dell’Uomo e degli Animali”, I like START UP, 28 February 2014, Civitanova Marche, Italia
 8. G. Corona, **M.M. Coman**, J.P.E. Spencer, I. Rowland – “Digested and fermented seaweed phlorotannins reduce DNA damage and inhibit growth of HT-29 colon cancer cells”, Proceedings of the Nutrition Society: Winter Meeting 2013: Diet, Gut Microbiology and Human Health, 73 (OCE1), 11-12 December 2013, London, UK
 9. S. Silvi, M.C. Verdenelli, C. Cecchini, **M.M. Coman**, M.S. Bernabei, J. Rosati, R. De Leone, C. Orpianesi, A. Cresci – “Probiotics and their role in the gastrointestinal health: selection criteria and human *in vivo* study”, XVI Congresso Nazionale - “I nodi della terapia nutrizionale”, 28-30 November 2013, Ancona, Italy
 10. **M.M. Coman**, M.C. Verdenelli, C. Cecchini, S. Silvi, C. Orpianesi, A. Cresci – “Probiotic *Lactobacillus* strains activity against *Candida* spp.: *in vitro* assays”, “7th Probiotics, Prebiotics & New Foods”, 8-10 September 2013, Rome, Italy – Oral communication
 11. S. Silvi, M.C. Verdenelli, C. Cecchini, **M.M. Coman**, M.S. Bernabei, J. Rosati, R. De Leone, C. Orpianesi, A. Cresci – “Probiotic-enriched foods and dietary supplements containing SYN^{BIO}® positively affect bowel habits of healthy adults”, “7th Probiotics, Prebiotics & New Foods”, 8-10 September 2013, Rome, Italy – Oral communication
 12. **M.M. Coman**, C. Cecchini, M.C. Verdenelli, S. Silvi, C. Orpianesi, A. Cresci – “Vitalità di ceppi batterici probiotici in un latte fermentato synbiotico”, 6° Convegno Nazionale ARNA – “Alimentazione, salute e benessere”, 9-11 May 2013, Teramo (Te), Italy – Oral communication
 13. V. Bernacchini, **M.M. Coman**, C. Cecchini, M.C. Verdenelli, S. Silvi, C. Orpianesi, A. Cresci – “The *in vitro* activity of probiotic *Lactobacillus* strains against vaginal *Candida* spp.”, 6° Convegno Nazionale ARNA – “Alimentazione, salute e benessere”, 9-11 May 2013, Teramo (Te), Italy – Oral communication
 14. **M.M. Coman** – “PROHerbalCARE - Probiotics and Herbal Products for Skin Care and Oral Hygiene”, TolentinoExpo, 14 October 2012, Tolentino, Italy – Oral communication
 15. V. Sirocchi, G. Sagratini, G. Caprioli, C. Cecchini, M. Ricciutelli, F. Papa, **M.M. Coman**, A. Cresci, S. Vittori – “Studio di un nuovo sistema di -active packaging- ad azione antimicrobica per la conservazione della carne fresca”, XXXI Congresso Interregionale TUMA 2012, 18-20 June 2012, Francavilla al mare (CH), Italy – Oral communication
 16. **M.M. Coman**, C. Cecchini, M.C. Verdenelli, S. Silvi, C. Orpianesi, A. Cresci – “Functional foods as carriers for SYN^{BIO}®, a probiotic bacteria combination”, IX Congresso Nazionale di Chimica degli

Alimenti "ChimAlSi_2012" – "Food, Functional foods and Nutraceuticals" 3-7 June 2012, Ischia (Na), Italy, *Emirates Journal of Food and Agriculture*, CO-58, p.36 – Oral communication

17. G. Sagratini, V. Sirocchi, G. Caprioli, C. Cecchini, **M.M. Coman**, A. Cresci, F. Maggi, F. Papa, M. Ricciutelli, S. Vittori – "Biogenic amines as freshness index of meat and fish wrapped in an innovative active packaging system". IX Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti "ChimAlSi_2012" – "Food, Functional foods and Nutraceuticals" 3-7 June 2012, Ischia (Na), Italy, *Emirates Journal of Food and Agriculture*, P196, p.140 – Poster
18. **M.M. Coman** – "Valorizzazione delle produzioni tipiche locali della Regione Marche attraverso la realizzazione di alimenti funzionali per migliorare il benessere umano", Tipicità: made in Marche Festival, 23 April 2012, Fermo, Italy – Oral communication
19. V. Sirocchi, G. Sagratini, G. Caprioli, C. Cecchini, M. Ricciutelli, F. Papa, F. Maggi, **M.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 June-1 July 2011, Perugia, Italy – Oral communication
20. **Coman M.M.**, Cecchini C., Silvi S., Verdenelli M.C., Orpianesi C., Cresci A. – Several Yoghurt-cream Formulations as Carriers for Probiotic Bacteria. IPC2011 – International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics, 14-16 June 2011, Kosice, Slovakia – Oral communication
21. M.G. Gabrielli, D. Tomassoni, S. Panarello, **M.M. Coman**, D. Accili – Glycoconjugates of the trout and sole intestinal mucosa following in vitro exposure to probiotic bacteria. 34th National Congress of the Italian Society of Histochemistry, 7-9 June 2011, p.22, San Benedetto del Tronto, Italia – Poster
22. Cecchini C., **Coman M.M.**, Silvi S., Verdenelli M.C., Orpianesi C., Cresci A. – Fruit and vegetable fermented juices as possible probiotic beverage. Food and Function 2009 – International Scientific Conference on Nutraceutical and Functional Foods, 9-11 June 2009, Zilina, Slovakia – Oral communication
23. F. Maggi, C. Cecchini, A. Cresci, **M.M. Coman**, B. Tirillini, G. Sagratini, F. Papa, S. Vittori – Chemical composition, seasonal variation and antimicrobial activity of *Hypericum hircinum* L. subsp. *majus* (Aiton) N. Robson essential oils. Fitomed 2008 – III Congresso Intersocietà sulle Piante Medicinali, Salerno, 25-27 June 2008 – Poster
24. 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 – Poster

Conferenze

1. The 7th International Symposium - EuroAliment 2015 - All about food, 24-26 September 2015, Galati, Romania
2. Conference - Summer School on Nutrigenomics, 1-5 September 2014, Camerino, Italia
3. IPC2014 – International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics, 24-26 June 2014, Budapest, Ungheria
4. Conference – "Omega 3 e Polifenoli: Nutrizione e integrazione per la salute, per il benessere e per lo sport", 11 March 2014, Camerino (MC), Italia
5. Conference - "7th Probiotics, Prebiotics & New Foods", 8-10 September 2013, Rome, Italy
6. Conference - 6° Convegno Nazionale ARNA – "Alimentazione, salute e benessere", 9-11 May 2013, Teramo (Te), Italy
7. Conference – IX Italian Congress of Food Chemistry "ChimAlSi_2012" – "Food, Functional foods and Nutraceuticals" 3-7 June 2012, Ischia (Na), Italy
8. Conference – Information & Brokerage event on Call FP7-2012 - "Joint opportunities for Ukrainian research and innovation business communities: turning successful FP7 projects into Common Strategic Framework Horizon 2020", 20-21 July 2011, Uzhhorod, Ukraine

9. Conference – IPC2011 – International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics, 14-16 June 2011, Kosice, Slovakia
10. Conference – WIRE2011 – Week of Innovative Regions in Europe 2011, 7-9 June 2011, Debrecen, Hungary
11. Conference – “Probiotici nell'alimentazione umana - Evidenze scientifiche, regolamentazione e tecnologie per le applicazioni industriali, 15 May 2008, San Benedetto del Tronto, Italy
12. Conference – “Circolazione dei prodotti e sicurezza alimentare” by Prof. Luigi Costato of University of Ferrara, 2 December 2005, Ascoli Piceno, Italy
13. Conference – “Quality - Qualimentaria”: “Le nuove frontiere della Certificazione - Certificare le proprie promesse al Cliente con Qualicert” (SGS Italia), “La gestione dei rischi come tutela dell'impresa e opportunità di sviluppo” (Certiquality), “Rintracciabilità: punto di arrivo o punto di partenza?” (Ibimec), “La nuova norma ISO 22000” (Certiquality), 11 November 2005, Villa Mondragone, Roma, Italy

Honours and awards

2013 – Winner of e-Capital Business Plan Competition 2012 with the project “Probiotics and herbal combination hygiene care products”, ISTAO, Ancona, Italy

2012 – Winner of an ERASMUS Placement Grant for PhD students from University of Camerino, duration of 3 months, from 27 June 2012 to 28 September 2012, on Department of Food and Nutritional Science, University of Reading, UK

2008 – Winner of a scholarship for innovation and experimentation by Marche Region, on “Selection of probiotic bacteria and production of probiotic drinks with fruit and vegetable quality”, duration of 12 months, from 1 October 2008 to 30 September 2009, Camerino, Italy

2008 – Winner of a scholarship for research collaboration on “Screening, industrial development and transfer of new probiotic strains” on Department of Comparative Morphology and Biochemistry, University of Camerino, Laboratory of Prof. Alberto Cresci, from 1 February to 30 April 2008, Camerino, Italy

2007 – Winner of a scholarship of Department of Comparative Morphology and Biochemistry, duration of 10 months, from 15 January 2007 to 15 November 2007, Laboratory of Prof. Alberto Cresci, University of Camerino, Italy

2005 – Winner of a ERASMUS scholarship of “Dunarea de Jos” Galati University for the improvement to the foreign country, duration of 8 months, from October 2005 to June 2006, according with Master of the University of Camerino, Italy

1996 – Participation to Chemistry of the Alimentary Field Olympiad, National phase, Sibiu, Romania

1996 – Winner of the first place to Chemistry of the Alimentary Field Competition, regional phase, Piatra-Neamt, Romania

La sottoscritta è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/2003.

Camerino, 12 ottobre 2015

Maria Magdalena Coman

