

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



**INFORMAZIONI
PERSONALI**

Nome e Cognome
Contatti

Antonietta LA STORIA

Università degli Studi di Napoli Federico II
Dipartimento di Agraria
Capo Ufficio
Gestione Personale Strutturato, Sicurezza e Servizi Generali
Piazza carlo di Borbone n.1, 80055 Portici (NA)
tel: 0812539406
orcid.org/0000-0002-8318-9376
Area dei Funzionari- (ex cat D -PEO 2023 p.e. D3)

**ESPERIENZE
LAVORATIVE**

• Date (da – a)

2 Novembre 2021 ad oggi

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Università degli Studi di Napoli Federico II

Dipartimento di Agraria di Portici (NA)

Capo dell'Ufficio Gestione Personale Strutturato, Sicurezza e Servizi Generali del Dipartimento di Agraria.

DG_2021_0844_riaspetto_Agraria

https://www.unina.it/documents/11958/24883888/DG_2021_0844_riassetto_Agraria.pdf

• Date (da – a)

23 Gennaio 2019 ad oggi

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Università degli Studi di Napoli Federico II

Dipartimento di Agraria di Portici (NA)

Nomina per incarico

Addetto al Servizio di Prevenzione Protezione Locale per il Dipartimento di Agraria (Portici)

• Date (da – a)

3 Luglio 2018 ad oggi

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Università degli Studi di Napoli Federico II

Dipartimento di Agraria di Portici, (NA)

Dipendente a tempo indeterminato

Area Tecnica, area tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazione dati cat D PEO 2023 p.e. D3

• Date (da – a)

29 Gennaio 2017 – Giugno 2018

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Università degli Studi di Napoli Federico II

Dipartimento di Agraria di Portici (NA)

Borsa di Studio

Progetto MICRO-SPEs finanziato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno presso il Dipartimento di Agraria, nel seguente ambito: Studio del microbiota intestinale in soggetti residenti in diverse aree della Regione Campania.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

21 Gennaio 2016 – 21 Gennaio 2017

Università degli Studi di Napoli Federico II

Dipartimento di Agraria di Portici (NA)

Borsa di Studio

Progetto “Studio del microbiota in ambienti di lavorazione degli alimenti. Rif. Bando UNIBAS_Microbiota, Convenzione di Ricerca con Macello Abagnale Spa.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

28 Maggio – 28 Novembre 2015

Università degli Studi di Napoli Federico II

Dipartimento di Agraria di Portici (NA)

Borsa di Studio

Progetto “Valutazione del Microbiota in ecosistemi complessi” acronimo UNIBAS_Ercolini, UNIBASII-Ercolini finanziato dall’Università degli Studi della Basilicata, attività di ricerca ‘Attività di Studio del microbiota in ecosistemi complessi mediante metodologie basate sul sequenziamento ad alto rendimento’

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

7 Maggio 2014 – 7 Maggio 2015

Università degli Studi di Napoli Federico II

Dipartimento di Agraria di Portici (NA)

Borsa di Studio

Progetto “Applicazione della Milva e della meta genomica nello studio del ruolo epidemiologico del Rattus norvegicus e di vettori invertebrati in focolai di febbre Q” finanziato dal Ministero della Salute (acronimo IZS-COX), e al progetto “Studio della diversità e del ruolo dei microrganismi negli alimenti attraverso approcci biomolecolari” (Acronimo PRD).

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

1 Maggio 2012 - 30 Aprile 2014

Università degli Studi di Napoli Federico II

Dipartimento di Agraria di Portici (NA)

Assegno di ricerca biennale

Progetto Forgiare, 5/STV 1; 07/FE (ex AGR/16), Ambito disciplinare della ricerca: Ruolo della biodiversità microbica in alimenti e per il benessere umano. Titolo: Studio della biodiversità microbica intestinale associata all’uomo in relazione a diverse abitudini alimentari.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

7 Giugno 2010 – 7 Aprile 2011

Università degli Studi di Napoli Federico II

Dipartimento di Agraria di Portici (NA)

Contratto di collaborazione coordinata e continuativa

Progetto dal titolo “Uso di oli essenziali nel packaging alimentare” cofinanziato nell’ambito dell’accordo-quadro MISE-ICE-CRUI– anno 2008.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

12 Dicembre 2008-12 Giugno 2009

Università degli Studi di Napoli Federico II

Dipartimento di Agraria di Portici (NA)

Borsa di studio

Progetto finanziato dalla UE dal titolo SYMBIOSIS-EU. Studio di metaboliti microbici correlati all’alterazione della carne e di antimicrobici naturali da impiegare nella conservazione della carne cruda.

- Date (da – a)

Settembre 2004-Ottobre 2007

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Università degli Studi di Napoli Federico II

Dipartimento di Agraria di Portici (NA)

Borsa di studio

Attività di analisi, ricerca e sviluppo di imballaggi flessibili per alimenti presso il laboratorio di controllo qualità dell'azienda Flex Packaging AL di Cava de'Tirreni (SA) ripartita in 60 ore mensili. Ho acquisito le principali tecniche di analisi per il controllo qualità per l'idoneità del package al confezionamento alimentare.

1 Ottobre 2003-30 Settembre 2004

Università degli Studi di Napoli Federico II

/

Dipartimento di Agraria di Portici (NA), Scienza degli Alimenti

Borsa di studio

Programma di ricerca MIPAF 01/7303 "Qualità e sicurezza microbiologica di carne e prodotti carnei" nel progetto dal titolo "Influenza dei processi tecnologici sulla sicurezza e sulle caratteristiche qualitative delle carni e dei prodotti a base di carne".

Dal 23 Luglio 2001 al 22 Settembre 2001 e

dal 5 Agosto 2002 al 16 Settembre 2002

ORTO FRUITS 85, via G. Budetti, Pontecagnano (SA).

Industria delle conserve di pomodori

Contratto a tempo determinato

Analista in team HACCP per il Controllo Qualità nell'industria conserviera

PRINCIPALI INCARICHI:

Verbale n.5 del 12/10/2023

Gruppo di lavoro per la fornitura di un sistema Hardware per la messa in opera di un high performance computing (hpc) cluster, comprensiva di installazione e collaudo. CUP E63C22000920005-CUI F00876220633202300059.

PG/2023/0114937

Gruppo di lavoro supporto al progetto Agristudenti

PG/2022/0092397 del 20/07/2022

Gruppo di lavoro formazione in materia salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Verbale n.5 Adunanza 15.11.2022

Gruppo di lavoro "Rifiuti Speciali": Omissis Giunta del Dipartimento di Agraria

Decreto del Direttore Dip. Agraria N°32 del 9/02/2021

Gruppo di lavoro per la Sicurezza a supporto del Direttore

PG/2020/0094263 del 12/11/2020

Inserimento Albo di Ateneo dei formatori interni DG831 del 27/09/2019.

Incarico Commissione concorsi

Componente commissione esaminatrice D.D:G:n.91 del 17/05/2022 per la copertura di 1 posto categoria C, cod. concorso clazagr2022-001 Università di Napoli L'Orientale

Incarichi di Docenza

Corso obbligatorio di formazione specifica sulla sicurezza sui luoghi di lavoro per i lavoratori particolarmente esposti a rischio, ai sensi del combinato dell'art.37 – comma 1 lett.b) - del D. Lgs. 81/2008 e del punto 4 dell'Accordo Stato Regione del 21/12/2011.

- PG/2024/0001073 del 04/01/2024
- PG/2024/0009537 del 02/02/2024
- PG/2024/0008992 del 22/01/2024
- PG/2023/0145353 del 20/11/2023

- PG/2023/0137970 del 07/11/2023
- PG/2023/00115402 del 27/09/2023
- PG/2023/0056520 del 05/06/2023
- PG/2023/ 0032498 del 17/03/2023
- PG/2022_0112133 del 16/09/ 2022
- PG/2022/0015398 del 11/02/2022
- PG/2021/0005074 del 19/01/2021
- PG/2021/0015941 del 17/02/2021)
- PG/2021/0031442 del 29/03/2021
- PG/2021/0040951 del 23/04/2021
- PG/2021/0090945 del 23/09/2021
- PG/2021/0110096 del 04/11/2021
- PG/2020/0094284 del 12/11/2020

INCARICHI RUP ai sensi dell'art.31 comma 1 del D.Lgs. 50/2016 e successivo D.Lgs 36/2023

- Decreto Nomina RUP 53/cont/20.02.2024
- PG/2023/0009987_ del 24/01/2023
- Decreto Nomina RUP 340/cont/2022
- Decreto Nomina RUP 261/cont/2022
- Decreto Nomina RUP 222/cont/2022
- Decreto Nomina RUP 605/cont/2021
- Decreto Nomina RUP 147/cont/2021

23 Gennaio 2019 ad oggi

Addetto al Servizio di Prevenzione Protezione Locale per il Dipartimento di Agraria (Portici)

12 Gennaio 2018

Contratto di Prestazione D'OPERA intellettuale per Docente Esperto. 60 ore.

Progetto Alternanza scuola-lavoro a.s. 2017/2018 'Le giornate del Gusto'. Istituto statale Istruzione Superiore -G. Fortunato' Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera. Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, Amministrazione, Finanza e Marketing e Turismo. Via Cuparella, Angri.

2 Febbraio -2 Giugno 2015

Contratto a collaborazione per prestazione occasionale presso Fondazione Banco di Napoli per l'Assistenza all'Infanzia,

Incarico (CIG n. ZEA12E0FEE) di collaborazione presso istituti scolastici convenzionati del progetto alimentare "NutriAMOCi per CRESCERE. 4 ore di didattica in 14 Istituti Scolastici.

14 Febbraio - 14 Maggio 2012

Esperto di SCIENZE

Attività previste dal PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013 Competenze per lo Sviluppo- Fondo Sociale Europeo – IT 05 1 PO 007 ANNUALITA' 2008/09 Obiettivo C Azione C1 per il Modulo "La Chimica in Tavola 2". Secondo Circolo Didattico Statale. Distretto Scolastico N.34- 80046 San Giorgio A Cremano.

26-29 Maggio 2010

Docente Al VII corso di Formazione avanzata Alimenti e Salute "Alimentazione e apparato digerente: nuove frontiere. Centro Congressi Happy Village Località Arconte-Camerota (SA)

Marzo/Maggio 2009

Esperto di SCIENZE

Attività previste dal PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013 Competenze per lo Sviluppo- Fondo Sociale Europeo – IT 05 1 PO 007 ANNUALITA' 2008/09 Obiettivo C Azione C1 per il Modulo "Un mondo fenomenale" presso l'Istituto

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

5/6/7 Dicembre 2003

Contratto a collaborazione

Prestazione occasionale presso il Centro Interdipartimentale di Ricerca L.U.P.T. per docenza in microbiologia generale per il progetto UMICA "Unità modulare intelligente per il compostaggio accelerato" finanziato nell'ambito dei programmi PON.

1996/1997

Liceo Scientifico "Don Carlo La Mura" di Angri

Diploma di maturità Scientifica conseguito presso il con votazione 60/60.

10 Febbraio, 2003

Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", Portici (NA)

Scienze e Tecnologie Alimentari

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari con votazione 110/110, con media di esame 28,03. Argomento della tesi di laurea "Sviluppo di metodologie applicate alla realizzazione di film ad azione antimicrobica per il confezionamento degli alimenti" in collaborazione con l'azienda produttrice di imballaggi flessibili per il confezionamento degli alimenti "Flex Packaging AL Spa" di Cava de' Tirreni.

14 Dicembre, 2007

Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", Portici (NA)

Dottorato di Ricerca con borsa in "Scienze e Tecnologie delle Produzioni Agroalimentare XX Ciclo. "Development and application of antimicrobial food packaging" svolta in collaborazione con la "Flex Packaging AL Spa".Cava De' Tirreni

06 Giugno, 2005

Università degli Studi di Napoli "Federico II", Portici (NA)

Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare. N° 231, Iscrizione all'albo dei Tecnologi Alimentare di Campania e Lazio da Febbraio 2004.

16 Luglio, 2003

Università degli Studi di Napoli "Federico II", Portici (NA)

Qualifica di "ESPERTO DI IGIENE ALIMENTARE" conseguita nell'ambito del corso IFTS, Cod. Uff. n.60 MISURA 3.7 P.O.R. CAMPANIA 2000/2006 con 800 ore di lezioni in aula e 400 ore di stage presso aziende operanti nel settore alimentare, Faba Sud e M.G. Metalgrafica-Nocera; Schmalbach Lubeca With Cup s.r.l. Battipaglia; Laboratorio Cavallo- Salerno; Sviluppo Territoriale- Napoli via Manzoni 112.

4 Dicembre 2019

Università degli Studi di Napoli "Federico II", Portici (NA)

Corso di formazione obbligatoria per Addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione (ASPPL) Dipartimento di Agraria, Portici.

Addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione (ASPPL)

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	<p>6 maggio 2019</p> <p>Palazzo Uffici in via Giulio Cesare Cortese presso la sala riunioni del VII Piano</p> <p>Incontro informativo sul tema "formazione in materia di Sicurezza sul lavoro: quali procedure".</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	<p>13 Dicembre 2018</p> <p>Università degli Studi di Napoli Federico II.</p> <p>Attestato Corso di Formazione Base Sulla Sicurezza e Salute sui Luoghi di Lavoro. 4 ore.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	<p>9 Giugno 2017</p> <p>Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca</p> <p><i>classe 07/I1 Microbiologia Agraria</i></p> <p>Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN) in seconda fascia classe 07/I1 fino al 9 giugno 2026</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	<p>23 Dicembre 2016</p> <p>Centro di Formazione GFI&Partners via San Clemente 1-84015 Nocera Superiore (SA)</p> <p>ATTESTATO Corso di Informazione e formazione specifica sul Rischio Elettrico - DPI III Categoria. 8 ore (Ai sensi dell' art 36 e 37 del D.Lgs 81/08 correttivo D.Lgs 106/09, CEI EN 50110-1 e della nuova Norma CEI 11-27-CEI-EN 61936-1 (CEI 99-2) e CEI EN 50522 (CEI 99-3). Settore di appartenenza: 72 Ricerca Scientifica e Sviluppo.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	<p>22 Dicembre 2016</p> <p>Centro di Formazione GFI&Partners via San Clemente 1-84015 Nocera Superiore (SA)</p> <p>ATTESTATO Corso di Informazione e formazione specifica sul Rischio MECCANICO /DIRETTIVA MACCHINE. 8 ore (Ai sensi dell' art 36 e 37 del D.Lgs 81/08, Capo I, D.Lgs. n81/2008 e dalla Settore di appartenenza: 72 Ricerca Scientifica e Sviluppo</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	<p>2 Dicembre 2016</p> <p>Centro di Formazione GFI&Partners via San Clemente 1-84015 Nocera Superiore (SA)</p> <p>ATTESTATO Corso di Informazione e formazione sul rischio Chimico e Biologico e DPI di III Categoria. 8 ore (Ai sensi dell' art 36 e 37 del D.Lgs 81/08 correttivo D.lgs 106/09 e Accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011). Settore di appartenenza: 72 Ricerca Scientifica e Sviluppo</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	<p>11 Luglio 2016</p> <p>Centro Direzionale Napoli</p> <p>Webinar- La Salute e sicurezza dei lavoratori nelle aziende agroalimentari: aspetti tecnico-operativi del Sistema di Gestione. Certiquality.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	<p>03 Giugno 2016</p> <p>Centro Direzionale Napoli</p> <p>Corso di formazione per: Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza. 32ore. (Ai</p>

sensi dell' art 37 del D.lgs 81/08 correttivo D.lgs 106/09 e del D.M. 16 Gennaio 1997).
Settore di appartenenza: 72 Ricerca Scientifica e Sviluppo.

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

03 Giugno 2016

Centro Direzionale Napoli

Corso di formazione per: Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza. 32ore. (Ai sensi dell'art 37 del D.lgs 81/08 correttivo D.lgs 106/09 e del D.M. 16 Gennaio 1997).
Settore di appartenenza: 72 Ricerca Scientifica e Sviluppo.

FORMAZIONE ESTERNA- altri ENTI

- 29/03/2023 La gestione del Deposito temporaneo Rifiuti: linee guida Focus aspetti ADR e casi studio in ambito Universitario. (4 ore, da remoto). Politecnico di Milano e Università degli studi di Trento
- 29/09/2021 Responsabilità civile datore di lavoro, danno differenziale e rivalsa INAIL (1ora). Ente AIAS
- 25/01/2022 La valutazione dei rischi da Campi Elettromagnetici (1 ora). Ente AIAS
- 28/04/2022 Le novità in materia di salute e sicurezza sul lavoro l'art. 13, della legge 17 dicembre 2021, n. 215, di conversione del d.l. n. 146/2021". CESPO Centro Servizi di Ateneo, Università degli studi di Firenze.
- 29/03/2023 Corso di formazione Linee Guida per la predisposizione e tenuta del Deposito Temporaneo Rifiuti in ambito universitario, Università di Trento
- 28/10/2023 Corso la Delega di Funzioni: Interrelazioni tra D.Lgs 81/2008, L 231/2001 e Uni En ISO 45001 (4 ore) presso via Indipendenza Casoria. Organizzato da . Safethink Consulting S.r.l.s P.iva 09967011215

FORMAZIONE INTERNA DI ATENEIO

Riepilogo corsi di formazione organizzati/autorizzati dall'Amministrazione per il tramite dell'Ufficio Formazione, Università degli Studi di Napoli Federico II

ANNO 2023-2024

- La digitalizzazione del ciclo di vita dei contratti pubblici- 05/04/2024 in presenza (5 ore)
- Dimensione organizzativa e dinamiche psico-sociali nei gruppi di lavoro. 26/11/2023. (7 ore)
- "Microsoft Forms: istruzioni per l'usoLe attività formative, della durata di n.6 ore, si sono svolte in modalità sincrona in data 23.05.2023 e si sono concluse con superamento della prova finale entro il 31.10.2023.
- CORSO AVANZATO "La gestione dei fondi del PNRR" Le attività formative, della durata di n.6 ore, si sono svolte in presenza in data 2 marzo 2023 e si sono concluse con superamento della prova finale entro il 31.10.2023.
- CORSO BASE "La gestione dei fondi del PNRR; Le attività formative, della durata di n.6 ore, si sono svolte in presenza in data 28 febbraio 2023 e si sono concluse con superamento della prova finale entro il 31.10.2023.
- "Cybersecurity" Le attività formative, della durata di n.3 ore, si sono svolte in presenza in data 11.05.2023 e si sono concluse con superamento della prova finale entro il 31.10.2023.
- "I congedi parentali per i lavoratori padri" Le attività formative, della durata di n.1 ora, si sono svolte in modalità asincrona e si sono concluse con superamento della prova finale entro il 31.10.2023.

BIENNIO 2021-2022

- 02/04/2021- Gli acquisti di beni e servizi sotto soglia dopo la legge 14/06/2019, n. 55 (cd. Sblocca Cantieri) (3 ore) PA360;
- 06/04/2021- Corso base per tutti i dipendenti: la digitalizzazione della P.A., metodi e strumenti strategici ed operativi (3 ore) PA360;

- 09/02/2021- Incompatibilità ed attività extra istituzionali dei dipendenti pubblici (3 ore) PA360;
- 19/10/2021-Le misure organizzative per il rientro in presenza ed il lavoro agile dal 15/10/2021. (6 ore) PA360;
- 22/03/2021- Eguaglianza di genere e contrasto alle discriminazioni nelle università (14 ore) Federica Web Learning;
- 9/12/2021- Pronto intervento
- 15/12/2021 Obblighi di pubblicazione (1 ora e 15 min) Microsoft Teams;
- 15/12/2021- Accesso Informale (1 ora e 15 min) Microsoft Teams;
- 28/12/2021- Conflitto di interessi (1 ora e 30 min) Microsoft Teams;
- 22/01/2022- Mafie e professioni: quale contrasto (3 ore) Federica Web Learning;
- 18/02/2022- Etica vs Corruzione (3 ore) in presenza;
- 25/10/2022-Gender equality plan strategie ed azioni dell'ateneo per la parità di genere 2022-2024 (2 ore) in presenza;
- 17/11/2022- Svolgere il lavoro agile in sicurezza: principi ed indicazioni pratiche (1 ora) Microsoft Teams;
- 31/12/2022- Formazione obbligatoria specifica in materia di trattamento dati personali - Regolamento UE 2016/679 (GDPR), con particolare all'applicazione dei principi del GDPR all'attività di ricerca scientifica (2 ore e 40 min)
- L'imposta di bollo nelle Pubbliche Amministrazioni (3 ore)
- 9/02/2023 a.a. 2020-2021 Corso di perfezionamento in Soft Skills della durata di 250 ore, pari a 10 CFU.Adecco-UNINA

BIENNIO 2019/2020

- Comunica, crea e condividi documenti utilizzando gli strumenti professionali che la tua Università ti mette a disposizione gratuitamente (7ore)
- Tutela della salute dei lavoratori e degli altri soggetti che frequentano l'Ateneo in relazione alla diffusione del Coronavirus, ai sensi della Direttiva del Ministro per la Pubblica Amministrazione n. 3 del 4 maggio 2020 (1 ora)
- Digitalizzazione dei processi e documento informatico nella P.A. Gestione documentale informatizzata, fascicolo elettronico e conservazione dei documenti elettronici (2 ore)
- SICUREZZA BASE ON LINE (4 ore)
- Tutela della salute dei lavoratori in relazione alla diffusione del Coronavirus (1 ora)
- L'applicazione del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) nella P.A.: indicazioni operative (3 ore)
- Il sistema normativo a protezione dal rischio corruzione nel sistema universitario.(7 ore)
- Gli strumenti di attuazione del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e del D.Lgs. 101/2018 nella P.A (3 ore)
- GDPR: Autorità di controllo indipendenti e Comitato europeo per la protezione dei dati (2.15 ore)
- Firme digitali, sigilli elettronici, certificazione temporale e posta elettronica certificata (2 ore)
- Amm.zione trasparente, obblighi di pubblicazione, Privacy e Performance (3 ore)
- Privacy per Università con linguaggi multimediali (4 ore)
- Il diritto di accesso nella P.A.: documentale, civico e generalizzato (3 ore)
- Smartworking, sfide e opportunità (15 ore)
- Incontro Formativo dal titolo "Comunica, crea e condividi-" MICROSOFT (7 ore)
- L'imparzialità del dipendente pubblico quale misura di prevenzione della corruzione (3 ore)
- Piano Triennale della prevenzione anticorruzione (10 ore)
- Obblighi dei lavoratori, Codici di Comportamento e Piano Nazionale Anticorruzione (3 ore)
- La prevenzione della corruzione ed il whistleblowing nella Pubblica Amministrazione (3 ore)
- Etica, integrità, legalità (6 ore)
- Il principio di trasparenza nella PA (6 ore)

PREMI E RICONOSCIMENTI

BREVETTI

11 Novembre 2019

Patent application MI2011A00805 Prodotto alimentare confezionato ad elevata durata di conservazione e relativo metodo di preparazione. N° brevetto 0001405272, Milano 11 Novembre 2012. Inventori: Ercolini Danilo, **La Storia** Antonietta, Mauriello Gianluigi, Villani Francesco.

7 Marzo 2014

Vincitrice Premio SIMTREA per le migliori pubblicazioni da parte di Soci non strutturati aventi per oggetto temi di ricerca sulla Microbiologia Agraria, Alimentare, Ambientale. Firenze.

23 Ottobre 2013

Vincitrice premio FEMS Young Scientist Meeting Grant (YSMG) Microbial diversity 2013 Microbial Interactions in complex ecosystems MD2013.

10 Giugno 2009

Vincitrice menzione speciale Premio Montana alla Ricerca Alimentare con premio da 10000 euro, per il progetto di ricerca “Packaging antimicrobico per il confezionamento di carne fresca”. Milano

7/8 Maggio, 2008

Vincitrice premio Federalimentare 2008 per tesi di dottorato di ricerca inerente l’innovazione di prodotto/processo per l’industria alimentare.

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

Ottimo spirito organizzativo, senso critico e spiccato senso del dovere, ottime capacità relazionali e di problem solving. Faccio parte di un’associazione di volontariato Nomos onlus e sono attivamente impegnata nella risoluzione di problemi ambientali e sociali che interessano i luoghi in cui vivo.

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE

Inglese buon livello sia scritto che parlato, ottimo livello nella comprensione di testi tecnico scientifico

Novembre 2023

English Intermediate B1.2 (Federica web Learning)

Dicembre 2016

ESB Entry Level Certificate in Esol International All Modes (Entry 3) – B1

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

O.S.: Windows 9x/2000/NT/XP, Linux (Suse, Ubuntu), Mac OS X; Office 365 (Word, Excel, PowerPoint, Publisher, Outlook, Microsoft Forms);

Digital image processing (Photoshop);

Software specifici utilizzati per elaborazioni di dati utilizzati in attività di ricerca: SPIP® software, Qiime™, FinchTV, Digital World Biology

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE**

Musica, scrittura, disegno ecc.

CORO AMA DEL DIPARTIMENTO DI AGRARIA DAL 2000 AL 2007

**ESPERIENZE CULTURALI E
PROFESSIONALI**

Convegni e giornate di studio

16 Marzo 2021

formazione AGID-CRUI, Errori più comuni e frequenti nei siti web e formazione documenti accessibili. AGID: Agenzia per l'Italia digitale

12 Marzo 2021

“Gli Impianti di Climatizzazione e il Coronavirus”.
Università di Salerno. Dipartimento di Ingegneria Industriale.

6 novembre 2020

Microbioma Del Suolo, La Nuova Frontiera Dell'agricoltura Del Futuro: Un Viaggio Nel Sottosuolo E Le Sue Intime Connessione Con L'uomo”

12 Giugno 2020

Il Nuovo Dts "Certificazione Di Servizi Di Pulizia E Sanificazione Ambientale"
CSQA Certificazioni Srl.

20 Ottobre 2020

“L'efficienza energetica nella catena del freddo: benefici e prospettive per l'industria agroalimentare” Organizzato da OTACL (Ordine Tecnologi Alimentari.Campania e Lazio)

SLIM 2019- 9. Shelf Life International Meeting, Naples, Italy, June 17 - 20th 2019, Congress center Federico II.

5 Dicembre 2018 - Biorisanamento e fertilità biologica del suolo: dal ceppo microbico al microbiota. Giornata mondiale del suolo. Dipartimento di Agraria Portici 9:30-14:00.

28 settembre 2018 - Piccolissimi fornai all'opera: il ruolo dei microrganismi nella produzione della pizza. *Meet me tonight, faccia a faccia con la ricerca.* Notte Europea dei Ricercatori, Dipartimento di Agraria Portici

11–14 Settembre 2018 - NanoInnovation 2018 – International Meeting. Relatore. *Atomic Force Microscopy study of antimicrobial activity of carvacrol against food spoilage bacteria.* Facoltà d'Ingegneria Civile e Industriale – Sapienza Università di Roma.

12 Dicembre 2019 Relatore a convegno Fantic

La Storia, A., Oliviero V., Volpe, S., Di Giuseppe, F.A., Cavella S., Villani, F., Torrieri E. November 2019. The 33rd EFFoST International Conference: Sustainable Food Systems - Performing by Connecting will be hosted by Wageningen University & Research and held in the city of Rotterdam, The Netherlands. Abstract: Bioactive film based on whey protein, inulin and Lactobacillus curvatus 54M16 producer of bacteriocins: antimicrobial properties and physical characterization.

23-25 Ottobre 2013 Microbial diversity 2013 Microbial Interactions in complex ecosystems MD2013, Torino.

30 Agosto- 4 Settembre 2010 The 22nd International ICFMH Symposium “Evolving Microbial Food Quality and Safety”, *Food Micro 2010*, Copenhagen 30 August-3 September.

12-14 Settembre 2007 Reggio Calabria XII Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Novembre-Luglio 2004/2006: Cava de' Tirreni. Azienda Flex Packaging AL Spa, Attività di studio, formazione e ricerca ripartita in 64 ore mensili.

21-23 Giugno 2006 Catania. Convegno: “SLIM 2006 Shelf Life International Meeting”. Presentazione orale dal titolo “Surface analysis by atomic force microscope of bacteriocin activated plastic films for food” Università degli Studi di Catania, Facoltà di Agraria.

27-29 Settembre 2006 Mosciano Sant'Angelo, XI Workshop on the Developments in Italian PhD Research on Food Science and Technology University of Teramo.

8 Settembre 2006 Milano. Giornata di Studio "Formazione e lavoro" Materiali a contatto con gli alimenti sicurezza, informazione, regole". Università degli Studi di Milano, Facoltà di Agraria-Aula Magna Nuovo Polo Didattico.

22-24 Giugno 2005 Mosciano S. Angelo (TE). Convegno: "Aspetti microbiologici degli alimenti confezionati"

16-19 Marzo 2005 Ariano Irpino (AV). Convegno: "Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili", con comunicazione orale dal titolo "Realizzazione di film antimicrobici attivati con batteriocine per il confezionamento di carne fresca"

12-16 Settembre 2004 Portoroz, Slovenia. Convegno: FOOD MICRO 2004 The 19th international ICFMH symposium "New Tools for Improving Microbial Food Safety and Quality" Presentazione di due poster dal titolo: "*Antimicrobial activity of plastic films activated by nisin on surface microorganisms of vacuum packaged meat*" Russo F., **La Storia A.**, Di Pasqua R., Villani F. e "*Viable staining to evaluate the effect of plastic films activated with a food-grade bacteriocin on populations of Listeria monocytogenes*" Ercolini D., **La Storia A.**, Mauriello G.

Marzo 2004 Relatrice alla giornata di Studio "Rintracciabilità nel settore agroalimentare" organizzata dall'Università degli studi di Napoli Federico II, facoltà di Agraria e l'azienda Flex Packaging AL Spa, presso l'Hotel Victoria Cava dei Terreni (SA)

5/6 Giugno 2003 Partecipazione alle Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia Veterinaria e Agraria, Università degli studi di Napoli Federico II.

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

L'attività di ricerca è globalmente compendiate di 50 lavori a stampa pubblicati su riviste internazionali con Impact Factor (I.F.); 33 poster riportati negli atti di convegni internazionali, 6 riportati negli atti di convegni nazionali e 2 lavori pubblicati su riviste nazionali, come risulta dall'elenco che segue.
<http://orcid.org/0000-0002-8318-9376>

Lavori pubblicati su riviste internazionali

1. Mauriello, G., Ercolini, D., **La Storia, A.**, Casaburi, A., Villani, F. (2004). Development of polyethylene films for food packaging activated with an antilisterial bacteriocin from *Lactobacillus curvatus* 32Y. *Journal of Applied Microbiology* 97: 314-322. ISSN: 1364-5072, DOI: 10.1111/j.1365-2672.2004.02299.x. **IF: 2.20.**
2. Mauriello, G., Ercolini, D., **La Storia, A.**, Casaburi, A., Villani, F. (2004). Development of polyethylene films for food packaging activated with an antilisterial bacteriocin from *Lactobacillus curvatus* 32Y. *Journal of Applied Microbiology* 97: 314-322. ISSN: 1364-5072, DOI: 10.1111/j.1365-2672.2004.02299.x. **IF: 2.20.**
3. Mauriello, G., De Luca, E., **La Storia, A.**, Villani, F., Ercolini, D. (2005). Antimicrobial activity of a nisin-activated plastic film for food packaging. *Letters in Applied Microbiology* 41: 464-469. ISSN: 0266-8254, DOI: 10.1111/j.1472-765X.2005.01796.x. **IF: 1.63.**
4. Ercolini, D., **La Storia, A.**, Villani, F., Mauriello, G. (2006). Effect of a bacteriocin-activated polyethylene film on *Listeria monocytogenes* as evaluated by viable staining and epifluorescence microscopy. *Journal of Applied Microbiology*.100: 765-772. ISSN: 1364-5072, DOI: 10.1111/j.1365-2672.2006.02825.x. **IF: 2.20.**

5. **La Storia, A.**, Ercolini, D., Marinello, F., Mauriello, G. (2008). Characterization of bacteriocin coated antimicrobial polyethylene films by atomic force microscopy. *Journal of Food Science* 73: p. T48-T54, ISSN: 0022-1147, DOI: 10.1111/j.1750-3841.2008.00713.x. IF: 1.78.
6. Ercolini D., Ferrocino, I., **La Storia, A.**, Mauriello, G., Gigli, S., Masi, P., Villani, F. (2010). Development of spoilage microbiota in beef stored in nisin activated packaging. *Food Microbiology* 27: 137-143. ISSN: 0740-0020, DOI: 10.1016/j.fm.2009.09.006. IF: 3.41.
7. La Storia A., Mauriello G., Villani F., Ercolini D. (2010) The Symbiosis-EU project: Converging technologies for improving meat quality. *New Food* 6, 60-62
8. **La Storia, A.**, Ercolini, D., Marinello, F., Di Pasqua, R., Villani, F., Mauriello, G. (2011). Atomic force microscopy analysis shows surface structure changes in carvacrol-treated bacterial cells. *Research in Microbiology* 162: 164-172. ISSN: 0923-2508, DOI: 10.1016/j.resmic.2010.11.006. IF: 2.89.
9. Ercolini, D., Ferrocino, I., Nasi, A., Ndagijimana, M., Vernocchi, P., **La Storia, A.**, Laghi, L., Mauriello, G., Guerzoni, M.E., Villani, F. (2011). Monitoring of microbial metabolites and bacterial diversity in beef stored under different packaging conditions. *Applied and Environmental Microbiology*. 77: 7372–7381. ISSN: 1098-5336, DOI: 10.1128/AEM.05521-11. IF: 3.95.
10. **La Storia, A.**, Ferrocino, I., Torrieri, E., Di Monaco, R., Mauriello, G., Villani, F., Ercolini, D. (2012). A combination of modified atmosphere and antimicrobial packaging to extend the shelf-life of beefsteaks stored at chill temperature. *International Journal of Food Microbiology*. 158: 186–194. ISSN: 0168-1605, DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2012.07.011. IF: 3.01.
11. Ercolini, D., De Filippis, F., **La Storia, A.**, Iacono, M. (2012). “Remake” by High-Throughput Sequencing of the Microbiota Involved in the Production of Water Buffalo Mozzarella Cheese. *Applied and Environmental Microbiology*. 78: 8142–8145. ISSN: 1098-5336, DOI:10.1128/AEM.02218-12. IF: 3.95.
12. Ferrocino, I., **La Storia, A.**, Torrieri, E., Spagna Musso, S., Mauriello, G., Villani, F., Ercolini, D. (2013). Antimicrobial Packaging To Retard the Growth of Spoilage Bacteria and To Reduce the Release of Volatile Metabolites in Meat Stored under Vacuum at 1 °C. *Journal of Food Protection* 76: 52-58. ISSN: 0362-028X, DOI:10.4315/0362-028X.JFP-12-257. IF: 1.83.
13. De Filippis, F.*, La Storia, A.*, Villani, F., Ercolini, D. (2013). Exploring the sources of bacterial spoilers in beefsteaks by culture-independent high-throughput. *Plos One*, 8. PLOS ONE, vol. 8, p. 1-10, ISSN: 1932-6203, doi: 10.1371/journal.pone.0070222 * These authors contributed equally to this work. IF: 3.53.
14. **La Storia, A.**, Mauriello G., Villani F., Ercolini D. (2013). Coating-Activation and antimicrobial efficacy of different polyethylene films with a nisin-based solution. *Food and bioprocessing technology*, 6: 2770-2779. ISSN: 1935-5130, DOI: 10.1007/s11947-012-0902-x. IF: 4.12.
15. Malmo, C., **La Storia, A.**, Mauriello, G. (2013). Microencapsulation of *Lactobacillus reuteri* DSM 17938 cells coated in alginate beads with chitosan by spray drying to use as a probiotic cell in a chocolate soufflé. *Food and Bioprocess Technology*. 6: 795-805. ISSN: 1935-5130, DOI: 10.1007/s11947-011-0755-8. IF: 4.12.
16. Ercolini D., Pontonio, E., De Filippis, F., Minervini, F., **La Storia, A.**, Gobetti, M., Di Cagno, R. (2013). Microbial Ecology Dynamics during Rye and Wheat Sourdough Preparation. *Applied And Environmental Microbiology*. 79: 7827–7836. ISSN: 0099-2240. DOI: 10.1128/AEM.02955-13. I.F.: 3.95

17. Cruciata M., Sannino, C., Ercolini, D., Scatassa, M.L., De Filippis F., Mancuso, I., **La Storia, A.**, Moschetti, G., Settanni. (2014). Animal rennets as sources of dairy lactic acid bacteria. *Applied And Environmental Microbiology*. 80: 2050-2061. ISSN: 0099-2240, doi: 10.1128/AEM.03837-13 IF: 3.95.
18. De Filippis, F., **La Storia, A.**, Stellato, G., Gatti, M., Ercolini, D. (2014). A selected core microbiome drives the early stages of three popular Italian cheese manufactures. *PLOS ONE*, vol. 9, ISSN: 1932-6203, doi:10.1371/journal.pone.0089680. IF: 3.54.
19. De Pasquale, I., Calasso, M., Mancini, L., Ercolini, D., **La Storia, A.**, De Angelis, M., Di Cagno, R. and Gobbetti, M. (2014). Causal relationship between microbial ecology dynamics and proteolysis during manufacture and ripening of Canestrato Pugliese PDO cheese. *Applied Environmental Microbiology*. 14:4085-4094. ISSN: 1098-5336, DOI: 10.1128/AEM.00757-14. I.F.: 3.95.
20. Dolci P., De Filippis F. **La Storia, A.**, Ercolini D., Cocolin, L. (2014). rRNA - based monitoring of the microbiota involved in Fontina PDO cheese production in relation to different stages of cow lactation. *International Journal of Food Microbiology*. 185:127–135. ISSN: 0168-1605, doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2014.05.021. I.F.: 3.15.
21. Stellato, G., **La Storia, A.**, Cirillo, T., Ercolini, D., (2015). Bacterial biogeographical patterns in a cooking center for hospital foodservice. *International Journal of Food Microbiology*. vol. 193, p. 99-108-108, ISSN: 0168-1605, DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2014.10.018. I.F.: 3.15.
22. De Filippis, F., Vannini, L., **La Storia, A.**, Laghi, L., Piombino, P., Stellato, G., Serrazanetti, D. I., Gozzi, G., Turrone, S., Ferrocino, I., Lazzi, C., Di Cagno, R., Gobbetti, M., Ercolini, D. (2014) The Same Microbiota and a Potentially Discriminant. Metabolome in the Saliva of Omnivore, Ovo-Lacto-Vegetarian and Vegan Individuals. *PLoS ONE* 9(11): e112373. IF: 3.53.
23. Vitaglione P., Mennella I., Ferracane R., Rivellese A.A, Giacco R., Ercolini D., Gibbons S.M, La Storia A., Gilbert J. A, Jonnalagadda S., Thielecke F., Gallo M. A, Scalfi L., and Fogliano V. (2015). Whole-grain wheat consumption reduces inflammation in a randomized controlled trial on overweight and obese subjects with unhealthy dietary and lifestyle behaviors: role of polyphenols bound to cereal dietary fiber. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 101: 251-261. Doi: 10.3945/ajcn.114.088120. IF: 3.94.
24. Stellato, G., De Filippis, F., **La Storia, A.**, Ercolini, D. (2015). Coexistence of lactic acid bacteria and potential spoilage microbiota in a dairy-processing environment. *Applied and Environmental Microbiology*. 81, DOI:10.1128/AEM.02294-15. I.F.: 3.67.
25. Greppi, A., Ferrocino, I., **La Storia, A.**, Rantsiou, K., Ercolini, D., Cocolin, L., (2015). Monitoring of the microbiota of fermented sausages by culture independent rRNA-based approaches. *International Journal of Food Microbiology*. Article in Press. I.F.: 3.15.
26. De Filippis, F., Pellegrini, N., Vannini, L., Jeffery, I. B, **La Storia, A.**, Laghi, L., Serrazanetti, D., Di Cagno, R., Ferrocino, I., Lazzi, C., Turrone, S., Cocolin, L., Brigidi, P., Neviani, E., Gobbetti, M., O'Toole, P.W., Ercolini, D. (2015). High-level adherence to a Mediterranean diet beneficially impacts the gut microbiota and associated metabolome. *Gut* 09/2015; DOI:10.1136/gutjnl-2015-309957. I.F.: 14.66.
27. Toledo del Árbol, J., Pulido, R. P., **La Storia, A.**, Grande Burgos M.J., Lucas, R., Ercolini, D., Gálvez, A. (2015). Changes in microbial diversity of brined green asparagus upon treatment. *International Journal of Food Microbiology* 216: 1–8. DOI:10.1016/j.ijfoodmicro.2015.09.001. I.F.: 3.08.
28. Ferrocino, I., Greppi, A., **La Storia, A.**, Rantsiou, K., Ercolini, D., Cocolin, L. (2015). Impact of nisin-activated packaging on microbiota of beef burgers during

- storage. *Applied and Environmental Microbiology*. DOI:10.1128/AEM.03093-1. I.F.: 3,67.
- 29.
30. Stellato, G., De Filippis, F., **La Storia, A.**, Ercolini, D. (2016). Overlap of spoilage microbiota between meat and meat processing environment in small-scale vs large-scale retail *Appl. Environ. Microbiol.* 82:131-3697; ISSN: 0099-2240, DOI: 10.1128/AEM.00793-16. I.F.: 3.67.
31. Maresca, D., De Prisco, A., **La Storia, A.**, Cirillo, T., Esposito, F., Mauriello, G. (2016). Microencapsulation of nisin in alginate beads by vibrating technology: Preliminary investigation. will be published in *LWT – Food Science and Technology*. 66: 436-443. DOI:10.1016/j.lwt.2015.10.062. I.F.: 2.41.
32. Bonanomi, G. De Filippis F., Cesarano, G., **La Storia, A.**, Ercolini, D., Scala, F., (2016). Organic farming induces changes in soil microbiota that affect agroecosystem functions. *Soil Biology and Biochemistry*. 103: 327-336. DOI: 10.1016/j.soilbio.2016.09.005. I.F.: 5.041.
33. Caccia, S., Di Lelio, I., **La Storia, A.**, Marinelli, A., Varricchio, P., Franzetti, E., Nùria Banyuls, N., Tettamanti, G., Casartelli, M., Giordanad, B., Ferré, J., Gigliotti, S., Ercolini, D., and Pennacchio, F. (2016). Midgut microbiota and host immunocompetence underlie *Bacillus thuringiensis* killing mechanism. *PNAS* 113:94986-9491. ISSN: 0027-8424, DOI:10.1073/pnas.1521741113. I.F.: 9.423.
34. Toledo del Árbol, J., Pulido, P.R., **La Storia, A.**, Grande Burgos, M.J., Lucas, R., Ercolini, D., Galvez, A., (2016). Microbial diversity in pitted sweet cherries (*Prunus avium* L.) as affected by High-Hydrostatic Pressure treatment. *Food Research International*. 89:790-796. DOI: 10.1016/j.foodres.2016.10.014. I.F.: 3.182.
35. De Filippis, F., **La Storia, A.**, Blaiotta, G., (2017). Monitoring the mycobiota during Greco di Tufo and Aglianico wine fermentation by 18S rRNA gene sequencing. *Food Microbiology*. 63: 117-122. ISSN: 0740-0020, doi: 10.1016/j.fm.2016.11.010. I.F.: 3.682.
36. Giello, M., **La Storia, A.**, Masucci, F., Di Francia, A., Ercolini, D., Villani, F. (2017). Dynamics of bacterial communities during manufacture and ripening of traditional Caciocavallo of Castelfranco cheese in relation to cows' feeding. *Food Microbiology*. 63: 170-177. ISSN: 0740-0020, doi: 10.1016/j.fm.2016.11.016. I.F.: 3.682
37. Cesarano, G., De Filippis, F., **La Storia, A.**, Ercolini, D., Scala, F., Bonanomi, G. (2017) Organic amendment type and application frequency affect crop yields, soil fertility and microbiome composition. *Applied Soil Ecology* 120, 254-264. . DOI: 10.1016/j.apsoil.2017.08.017.
38. Mauriello, G., De Prisco, A., Di Prisco, G., **La Storia, A.**, Caprio, E. (2017). Microbial characterization of bee pollen from the Vesuvius area collected by using three different traps. *PLoS ONE* 12(9):e0183208. DOI: doi.org/10.1371/journal.pone.0183208
39. Levante, A., De Filippis, F., **La Storia, A.**, Gatti, M., Neviani, E., Ercolini, D., Lazzi, C., (2017) Metabolic gene-targeted monitoring of non-starter lactic acid bacteria during cheese ripening. *International Journal of Food Microbiology* 257;276-284. DOI: 0.1016/j.ijfoodmicro.2017.07.002
40. Giello, M., **La Storia, A.**, De Filippis F., Di Francia, A., Ercolini, D., Villani, F. (2018). Impact of *Lactobacillus curvatus* 54M16 on microbiota composition and growth of *Listeria monocytogenes* in fermented sausages. *Food Microbiology* 72: 1-15. doi.org/10.1016/j.fm.2017.11.003 I.F.: 3.682
41. Marinello, F., **La Storia, A.**, Mauriello, G., Passeri D. (2018) Atomic Force microscopy techniques to investigate activated food packaging materials. *Trends in Food Science & Technology* 87: 84-93. DOI: 10.1016/j.tifs.2018.05.028

42. Marinello F., Pezzuolo, A., Passeri D., **La Storia, A.**, Mauriello, G. (2019). Scanning Probe Microscopy for polymer film characterization in food packaging. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 275 doi:10.1088/1755-1315/275/1/012009
43. De Filippis, F., **La Storia, A.**, Villani, F., Ercolini D. (2019) Strain-Level Diversity Analysis of *Pseudomonas fragi* after In Situ Pangenome Reconstruction Shows Distinctive Spoilage-Associated Metabolic Traits Clearly Selected by Different Storage Conditions. Applied and Environmental Microbiology 85:1. Doi:10.1128/AEM.02212-18
44. Vernocchi, P., Del Chierico F., Russo, A., Majo, F., Rossitto, M., Valerio, M., Casadei L., **La Storia, A.**, De Filippis, F., Rizzo, C., Manetti, C., Paci, P., Ercolini, D., Marini, F., Vita, Fiscarelli, E., Dalla Piccola, B., Lucidi, V., Miccheli, A., Putignani, L. Gut microbiota signatures in cystic fibrosis: Loss of host CFTR function drives the microbiota enterophenotype. PLoS ONE 13(12). DOI: 10.1371/journal.pone.0208171
45. Bonanomi, G., Maisto, G., De Marco, A., Cesarano, G., Zotti, M., Mazzei, P., Libralato, G. Staropoli, A., Siciliano, A., De Filippis, F., **La Storia, A.**, Piccolo, A., Vinale, F., Crasto, A., Guida, M., Ercolini, D., Incerti, G. (2020). The fate of cigarette butts in different environments: Decay rate, chemical changes and ecotoxicity revealed by a 5-years decomposition experiment. Environmental Pollution. 261
46. Amor, G., Caputo, L., **La Storia, A.**, De Feo, V., Mauriello G., Fechtali, T. (2019). Chemical Composition and Antimicrobial Activity of *Artemisia herba-alba* and *Origanum majorana* Essential Oils from Morocco. Molecules 24:22. DOI: 10.3390/molecules24224021
47. Cesarano, G., De Filippis, F., Cesarano, G., **La Storia, A.**, Zotti, M., Mazzoleni S., Incerti G. (2019) Linking bacterial and eukaryotic microbiota to litter chemistry: Combining next generation sequencing with C-13 CPMAS NMR spectroscopy. Soil biology & biochemistry. 129:110-121. DOI: 10.1016/j.soilbio.2018.11.013
48. **La Storia, A.**, Di Giuseppe, F.A., Volpe, S., Oliviero, V., Villani, F., Torrieri, E., (2020). Physical properties and antimicrobial activity of bioactive film based on whey protein and *Lactobacillus curvatus* 54M16 producer of bacteriocins. Food Hydrocolloides, 108. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2020.105959.
- 49.
50. A global metagenomic map of urban microbiomes and antimicrobial resistance. In the International MetaSUB Consortium. (2021) Jun 24; Cell 184(13): 3376–3393.e17. DOI:10.1016/j.cell.2021.05.002
- 51.

Poster riportati

negli atti di convegni internazionali

- 1 **La Storia, A.**, Oliviero V., Volpe, S., Di Giuseppe, F.A., Cavella S., Villani, F., Torrieri E. November 2019. The 33rd EFFoST International Conference: Sustainable Food Systems - Performing by Connecting will be hosted by Wageningen University & Research and held in the city of Rotterdam, The Netherlands. Abstract: Bioactive film based on whey protein, inulin and *Lactobacillus curvatus* 54M16 producer of bacteriocins: antimicrobial properties and physical characterization.
- 2 **La Storia, A.**, Oliviero V., Volpe, S., Di Giuseppe, F.A., Cavella S., Villani, F., Torrieri E. SLIM 2019- 9. Shelf Life International Meeting, Naples, Italy, June 17 - 20th 2019, Congress center Federico II.
- 3 **La Storia, A.**, (2018) Atomic Force Microscopy study of antimicrobial activity of carvacrol against food spoilage bacteria. NanoInnovation 2018 – International

- 4 De Filippis, F., **La Storia, A.**, Villani, F., Ercolini, D. (2017) Metagenome of beef during spoilage is enriched of specific strains of *Pseudomonas* spp., selected by the storage conditions. 4th International Conference on Microbial Diversity 2017, 24-26 October, Bari Italy. Abstract Book PS4-6
- 5 De Filippis, F., Vitaglione, P., **La Storia, A.**, Ercolini, D. (2016). Origin-dependent signatures in gut microbiome of obese individuals. FoodMicro 2016, PO2-FMH-028 p. 286. 19-22 July 2016, Dublin Ireland.
- 6 Stellato, G., **La Storia, A.**, De Filippis, F., Vitaglione, P., Ercolini, D. (2016). Microbiota of meat processing environment as source of spoilage bacteria in meat. FoodMicro 2016, PO2-FS-089, p. 418. 19-22 July 2016, Dublin Ireland.
- 7 De Filippis, F., **La Storia, A.**, Ercolini, D., Blaiotta, G. (2016). Changes in yeast communities during spontaneous AGLIANICO and GRECO DI TUFO wine fermentation. FoodMicro 2016, PO2-SB-227, p.524. 19-22 July 2016, Dublin Ireland.
- 8 Ercolini D., La Storia A., Mennella I., Gilbert A. J, Fogliano V., Vitaglione P. (2015) Changes in microbiota and bioavailability of polyphenols upon whole-grain consumption by obese subjects with unhealthy lifestyle. EMBL Conference The Human Microbiome, Heidelberg, DE. p. 63.
- 9 De Filippis, F., Pellegrini, N., Vannini, L., Jeffery, I.B., **La Storia, A.**, Laghi, L., Serrazanetti, D.I., Di Cagno, R., Ferrocino, I., Lazzi, C., Turrone, S., Coccolin, L., Brigidi, P., Neviani, E., Gobbetti, M., O'Toole, P.W., Ercolini, D. (2015). A Mediterranean dietary pattern determines specific traits in the gut microbiota and associated metabolome. EMBL Conference The Human Microbiome, Heidelberg, DE. p. 83.
- 10 De Filippis, F., Vannini, L., **La Storia, A.**, Laghi, L., Piombino, P., Stellato, G., Serrazanetti, D.I., Gozzi, G., Turrone, S., Ferrocino, I., Lazzi, C., Di Cagno, R., Gobbetti, M., Ercolini, D. 2015. Impact of diet on salivary microbiome and metabolome. EMBL Conference The Human Microbiome, Heidelberg, DE. p. 79.
- 11 De Filippis F., La Storia A., Stellato G., Gatti M., Ercolini D. (2014). A core microbiota in curd fermentation of three Italian traditional cheeses. XXIV Int. ICFMH Symposium FoodMicro2014, 1-4 September, Nantes France. Abstract book 97. (Federighi, M., Prévost, H., Pilet, M.-F., Zagorec, M., eds.) ISBN 978-955-541-483-5,
- 12 De Filippis F., La Storia A., Stellato G., Ercolini D. (2014). Impact of amplicon size and primer design on high-throughput sequencing studies of microbial diversity. XXIV Int. ICFMH Symposium FoodMicro2014, 1-4 September, Nantes France. Abstract book 101. (Federighi, M., Prévost, H., Pilet, M.-F., Zagorec, M., eds.) 978-955-541-483-5
- 13 Stellato G., De Filippis F., La Storia A., Ercolini D. 2015. Coexistence of lactic acid bacteria and potential spoilage microbiota in a dairy-processing environment. Microbial Diversity 2015, 27-29 October, Perugia Italy. Abstract Book ISBN 979-12-200-0499-2.
- 14 La Storia A., Ercolini D., Langellotti Antonio Luca, Graziani Giulia, Buono Silvia, Fogliano Vincenzo. (2014). XXIV Int. ICFMH Symposium FoodMicro2014, 1-4 September, Nantes France. Abstract book 229.
- 15 Stellato G., **La Storia, A.**, Cirillo T., Ercolini D. (2014). Biogeographical patterns of microbiota in hospital foodservice. XXIV Int. ICFMH Symposium FoodMicro2014, 1-4 September, Nantes France. Abstract book 274. (Federighi, M., Prévost, H., Pilet, M.-F., Zagorec, M., eds.) ISBN 978-88-908-636-5-3

- 16 De Filippis F., **La Storia, A.**, Ferrocino I., Lazzi C., Turrone S., Di Cagno R., Ercolini D. (2014). The role of vegetarian, vegan or omnivorous diet in shaping salivary microbiome. XXIV Int. ICFMH Symposium FoodMicro2014, 1-4 September, Nantes France. Abstract book 632.
- 17 **La Storia A.**, Ercolini D., Mennella I., Fogliano V., Vitaglione P., Effect of whole grain consumption on gut microbiota of overweight and obese subjects. Microbial diversity 2013 Microbial Interactions in complex ecosystems MD2013. 23-25 Ottobre, Torino. Poster pp. 380
- 18 De Filippis F., **La Storia A.**, Villani, F., Ercolini D., (2013) Exploring the sources of bacterial spoilers in beefsteaks by culture-independent high-throughput. Microbial diversity 2013 Microbial Interactions in complex ecosystems MD2013. 23-25 Ottobre, Torino. Poster pp. 257
- 19 Ercolini, D., Pontonio, E., De Filippis F., Minervini F., **La Storia, A.**, Gobetti, M., Di Cagno, R. (2013) Dynamic of microbial ecology turning flours into mature sourdoughs for bread making. Microbial diversity 2013 Microbial Interactions in complex ecosystems MD2013. 23-25 Ottobre, Torino. Poster pp.243
- 20 Mauriello, G., Maresca, D., De Prisco, A., **La Storia, A.** (2013) Preservation of nisin by microencapsulation through vibrating technology. International Congress Spoilers in Food. Quimper France, 1-3 July. Poster pp. 136
- 21 **La Storia, A.**, De Filippis, F., Villani, F., Ercolini, D. (2013) Exploring the sources of microbial contamination of beefsteaks by culture-independent high-throughput sequencing. International Congress Spoilers in Food. Quimper France, 1-3 July. Poster pp. 25
- 22 **La Storia, A.**, Ferrocino I., Torrieri E., Di Monaco R., Mauriello G., Villani F., Ercolini D. (2012). Combining MAP and antimicrobial packaging for storage of beef steaks at chill temperature. XXIII Int. ICFMH Symposium FoodMicro2012, 3-7 September Istanbul, TR. Poster pp. 790.
- 23 **La Storia A.**, Ercolini D., Villani F., Mauriello G. (2011) AFM analysis of antimicrobial plastic films for meat packaging. American Society for Microbiology ASM General meeting 2011. New Orleans 21-24 May 2011. Poster n. 844.
- 24 Nasi A., La Storia A., Spagna Musso S., Villani F., Mauriello G., Ercolini D. (2011) Development of microbial metabolites in beef stored in air and vacuum pack. Biomicroworld 2011, Malaga, 14-16 September 2011. P 220.
- 25 Ferrocino I., **La Storia A.**, Torrieri E., Scarpa A., Schiavo L., Mauriello G., Ercolini D., Villani F. (2010) Antimicrobial packaging affects spoilage microbial populations and volatile organic compounds release in meat stored under vacuum. International conference on antimicrobial research (ICAR2010) Valladolid (Spain), 3-5 November 2010. Proceedings page 200.
- 26 **La Storia A.**, Ercolini D., Mauriello G., and Villani F. (2010). Efficacy of nisin-activated plastic films against meat spoilage bacteria in vitro and in meat. (ICAR2010) Valladolid (Spain), 3-5 November 2010. Proceedings page 226.
- 27 Ferrocino I., **La Storia A.**, Mauriello G., Villani F. and Ercolini D. (2011) Spoilage microbiota during beef storage at 4°C in different conditions evaluated by PCR-DGGE and direct pyrosequencing. Biomicroworld 2011, Malaga, 14-16 September 2011. P. 268.
- 28 Ercolini D., Ferrocino I., Nasi A., **La Storia A.**, Laghi L., Vernocchi P., Ndagijimana M., Mauriello G., Guerzoni M.E., Villani F. (2010) Microbial metabolites and species diversity in beef stored in different packaging conditions. The 22nd International ICFMH Symposium "Evolving Microbial Food Quality and Safety", Food Micro 2010, Copenhagen 30 August-3 September.

- 29 Nasi A., **La Storia A.**, Ferranti P., Mauriello G., Ercolini D., Villani F. (2010) Microbial metabolites and species diversity in beef stored in different packaging conditions. The 22nd International ICFMH Symposium “Evolving Microbial Food Quality and Safety”, Food Micro 2010, Copenhagen 30 August-3 September. PED2.20
- 30 Nasi A., **La Storia A.**, Ferranti P., Mauriello G., Ercolini D., Villani F. (2010) Research for volatile metabolites with a possible role as marker of meat spoilage. The 22nd International ICFMH Symposium “Evolving Microbial Food Quality and Safety”, Food Micro 2010, Copenhagen 30 August-3 September. PED2.15
- 31 Zinno P., **La Storia A.**, Mauriello G. (2010) Bacteriophages to challenge spoilage and pathogenic bacteria in some foods. The 22nd International ICFMH Symposium “Evolving Microbial Food Quality and Safety”, Food Micro 2010, Copenhagen 30 August-3 September. PED2.20
- 32 Ercolini D., Ferrocino I., **La Storia A.**, Mauriello G., Gigli S., Masi P., Villani F. (2008) Effect of vacuum storage and nisin activated packaging on the spoilage microbial populations of beef. ASM General Meeting, Boston, 1-5/06/2008. P-128
- 33 **La Storia A.**, De Luca E., Villani F., Ercolini D., Mauriello G. (2008) A nisin-activated plastic film for milk packaging. Mosciano S. Angelo Teramo, 22-24 Giugno 2005, 123-130
- 34 Ercolini D., **La Storia A.**, Villani F., Mauriello G. A bacteriocin-activated polyethylene film can be used to reduce the superficial contamination of *Listeria monocytogenes* in food: the results of an epifluorescence microscopy investigation. Mosciano S. Angelo Teramo, 22-24 Giugno 2005, 136-14
- 35 **La Storia A.**, Ercolini D., Mauriello G. Surface analysis by atomic force microscopy of bacteriocin activated plastic films for food. Shelf Life International Meeting. Catania, 21-23 Giugno 2006, 235-238
- 36 Russo F., **La Storia A.**, Di Pasqua R., Villani F. - Antimicrobial activity of plastic films activated by nisin on surface microorganisms of vacuum packaged meat. Food Micro 2004, Portoroz, Slovenia, 12 - 16 September, 2004.
- 37 Ercolini D., **La Storia A.**, Mauriello G. Viable staining to evaluate the effect of plastic films activated with a food-grade bacteriocin on populations of *Listeria monocytogenes*. Food Micro 2004, Portoroz, Slovenia, 12 - 16 September, 2004.

Lavori pubblicati

in atti di convegni nazionali

- 1 De Filippis, F., **La Storia, A.**, Iacono, M., Ercolini, D. Analisi del microbiota coinvolto nella produzione di Mozzarella di bufala Campana mediante high-throughput sequencing. 2012. Atti del convegno “ALTri Formaggi (Autenticità, Legislazione, Tradizione, Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie)”, p. 14, Avellino.
- 2 Atti del convegno “ALTri Formaggi (Autenticità, Legislazione, Tradizione, Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie)”, 2012. p. 14, Avellino.
- 3 **La Storia A.**, Ercolini D., Villani F., Marinello F., Mauriello G. Characterization of carvacrol treated bacterial cells by Atomic Force Microscopy. In: Annals of Microbiology 59:65. Special issue: The Second National Conference SIMTREA. Sassari, June 10-12, 2009.
- 4 **La Storia A.** - Application of Antimicrobial Plastic Films for Food Packaging. Proc. XII Workshop on the developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Reggio Calabria, 12-14 September 2007, 167-172

Antonietta La Stora

5 **La Stora A.** - Effect of bacteriocin-activated polyethylene film on *Listeria monocytogenes* as evaluated by viable staining and epifluorescence microscopy. Proc. XI Workshop on the developments in the Italian PhD research in food science and technology. Mosciano S. Angelo (TE), 27-29 Settembre 2006, 365-366.

6 **La Stora A.**, Ercolini D., Casaburi A., Villani F., Mauriello G. - Realizzazione di film antimicrobici attivati con batteriocine per il confezionamento di carne fresca. Ariano Irpino (AV), 16-19 Marzo 2005, 41-44.

**Lavori pubblicati
su riviste nazionali**

1 **La Stora A.**, Mucciolo C., Villani F. (2013). Il confezionamento antimicrobico degli alimenti. *Alimenta*, Commentario Tecnico-Giuridico della Produzione Agro-Alimentare. N.10, Anno XXI Ottobre 2013.

2 **La Stora A.**, Mauriello G. (2007) Gli active packaging: antimicrobial packaging e latte. *Food Tech Milk*. Anno 1, Numero 1. Gennaio-Febbraio, 10-11

**ATTIVITA' DI SUPPORTO
ALLA DIDATTICA
IN LABORATORIO**

2021

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI, Corso di Laurea Scienze e Tecnologie Alimentari svolto il lunedì dalle 14:00 alle 17:00 nel mese di Novembre 2021; Prof. Francesco Villani

2020

Percorso Alternanza Scuola-Lavoro Liceo Statale Quinto Orazio Flacco, Portici (NA), progetto "Laboratori per il biodeterioramento dei beni culturali: il caso delle microculture della collezione SAME del Museodivino" (Convenzione PROT. 0010681).

2019

Percorso Alternanza Scuola-Lavoro Liceo Statale Quinto Orazio Flacco, Portici (NA), progetto "Tecnologie verdi per il settore delle Bioenergie e dei Biomateriali", ambito tematico "Chimica verde e bioenergie", 8-15 febbraio 2019 (Convenzione PROT. 5298/c14).

BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI, Corso di Laurea TECNOLOGIE ALIMENTARI svolto il martedì dalle 14:00 alle 16:30 nel periodo dal Marzo 2019 a Maggio 2019; Prof. Valeria Ventorino.

Microbiologia Agraria, Corso di Laurea SAFA, svolto il venerdì dalle 15:00 alle 17:00 nel periodo dal 10/10/2019 al 5/12/2019. Prof.ssa Olimpia Pepe. Seminario "Sicurezza in laboratorio" 4 ore.

Microbiologia Agraria, Corso di Laurea SAFA, svolto il giovedì dalle 12:00 alle 14:00 nel periodo dal 16/10/2018 al 4/12/2018. Prof. Maria Lara Aponte. Seminario "Sicurezza in laboratorio" 4 ore.

Chimica BIOTECNOLOGIE INNOVATIVE PER IL RISANAMENTO AMBIENTALE. Prof. Maria Antonietta Rao. Martedì 15 Seminario "Sicurezza in laboratorio" 4 ore.

Microbiologia Agraria, Corso di Laurea SAFA, svolto il venerdì dalle 15:00 alle 17:00 nel periodo dal 5/10/2018 al 14/12/2018. Prof.ssa Olimpia Pepe. Giovedì 4 ottobre Seminario "Sicurezza in laboratorio" 4 ore.

Microbiologia Agraria, Corso di Laurea SAFA, svolto il giovedì dalle 12:00 alle 14:00 nel periodo dal 11/10/2018 al 13/12/2018. Prof. Maria Lara Aponte. Mercoledì 10 Seminario "Sicurezza in laboratorio" 4 ore.

Ai sensi dell'art.46 del D.P.R. 445/2000 si dichiara che i dati contenuti in questo curriculum dell'attività scientifica e professionale sono reali. Autorizzo il trattamento dei dati ai sensi del D.lgs 196/03.

Portici 29/09/2024

F.to Antonietta La Stora