



IRENE FRANCIOSA

ISTRUZIONE

Dottorato di Ricerca in Scienze agrarie, Forestali ed Agroalimentari

02/10/2017 – 15/03/2021

Dottorato in co-tutela presso l'Università degli studi di Torino - Microbiologia Alimentare

Focus: "Autochthonous starter culture selection for Salame Piemonte PGI production through the microbiota analyses"

Doctorale Ecologie, Géosciences, Agronomie, Alimentation (ED EGAAL)

02/10/2017 – 15/03/2021

Dottorato in cotutela presso l'Università della Bretagna Occidentale Brest (Francia) - Microbiologia Alimentare

Focus: "Autochthonous starter culture selection for Salame Piemonte PGI production through the microbiota analyses"

Laurea Magistrale in Biotecnologie Vegetali (110L/110)

22/04/2016

Presso Università degli Studi di Torino (DISAFA)

Focus: "Applicability of lichen secondary metabolites for the control of dematiaceous fungi of interest for agrifood and cultural heritage"

Laurea di primo livello in Scienze e tecnologie agrarie (105/110)

24/10/2013

Presso Università degli Studi di Torino (DISAFA)

Focus: "Cultures of hairy roots for the production of secondary metabolites"

PATENTE

B, automunito

LINGUE

- Italiano (Madre lingua)
- Inglese (B2)
- Francese (Scolastico)

DIGITAL

- Pacchetto Microsoft Office
- Inkscape
- R software
- Social Media
- SPSS software
- Webex Cisco
- Piattaforme e-learning

COMPETENZE GESTIONALI

- Organizzazione del lavoro in modo autonomo
- Organizzazione e gestione Master Universitario
- Time management
- Problem solving
- Adattabilità e Flessibilità
- Definizione degli Obiettivi e Pianificazione

ESPERIENZE PROFESSIONALI

TITOLARE ASSEGNO DI RICERCA

02/2023 – 01/2024

UNITO; Tutor Prof. L. Cocolin

Titolo: "Utilizzo della fermentazione alimentare per aumentare la competitività delle imprese"

Mansioni: Sviluppo di soluzioni innovative per prodotti fermentati.

CONTRATTO LAVORO AUTONOMO OCCASIONALE

01/11/2022 – 17/11/2022

Insegnante per "Pop-Up Newton Room Torino" presso Istituto Nazionale di Ricerca Metrologica (INRiM) in collaborazione con Boeing.

Mansioni: Fornire un apprendimento pratico delle discipline di scienza, tecnologia, ingegneria e matematica (STEM) per gli studenti sia delle scuole primarie che secondarie

CONTRATTO A TEMPO DETERMINATO (6 mesi)

03/2022 – 08/2022

Agrolabo S.p.a. - Divisione Diagnostici Area documentale

Mansioni: Gestione delle schede tecniche, istruzioni e schede di sicurezza di prodotti diagnostici veterinari. Gestione database aziendale e newsletter marketing.

TITOLARE ASSEGNO DI RICERCA

12/2021 – 02/2022

UNITO; Tutor Prof. L. Cocolin

Titolo: "Utilizzo minimo di nitrati e nitriti nei prodotti di salumeria"

Mansioni: Sviluppo di soluzioni innovative per salumi (cotti e crudi) a basso contenuto di Nitrati

TITOLARE DI BORSA DI STUDIO DI RICERCA (1 anno)

Junior Manager del Master di Secondo Livello Michele Ferrero

11/2020 – 10/2021

Presso Università degli Studi di Torino in collaborazione con Soremartec Italia S.R.L.

Mansioni: Programmazione dell'orario didattico, gestione della virtual room per lo svolgimento delle lezioni, interazione con docenti italiani e stranieri, gestione del materiale didattico.

TITOLARE DI BORSA DI STUDIO DI RICERCA (2 anni)

Borsa di studio di ricerca

10/2017 – 09/2020

Presso Università degli Studi di Torino in collaborazione con Raspini Spa

Titolo: "Valorizzazione di prodotti fermentati carnei (Salame Piemonte) attraverso lo sfruttamento delle risorse microbiche autoctone"

Mansioni: campionamenti microbiologici di salami fermentati, isolamento e caratterizzazione di batteri lattici e stafilococchi, selezione di starter microbici per la valorizzazione dei prodotti tradizionali.

TITOLARE DI INCARICO DI LAVORO AUTONOMO (20 ore)

Supporto alla didattica Microbiologia generale

a.a. 2018/2019

Presso Università degli Studi di Torino.

Mansioni: Supporto per le lezioni pratiche di laboratorio del corso di Microbiologia Base della Laurea Triennale, allestimento delle prove di laboratorio e assistenza agli studenti.

COMPETENZE COMUNICATIVE:

- Comunicazione Verbale e lavoro in equipe
- Chiarezza
- Public Speaking (Presentazioni a convegni internazionali)
- Capacità di Realizzare Presentazioni Multimediali

COMPETENZE PROFESSIONALI:

- Tecniche di microbiologia tradizionale
- Analisi molecolari
- Selezione di colture di avviamento per processi di fermentazione industriale
- Gestione di microorganismi batteri e funghi
- Ricerca di microorganismi alteranti e/o patogeni in matrici alimentari
- Elaborazione dati
- Stesura di report scientifici.

COMPETENZE PERSONALI:

- Dinamicità e Creatività
- Puntualità
- Multitasking
- Cooperazione

PUBBLICAZIONI

1. Rampanti, G., Ferrocino, I., Harasym, J., Foligni, R., Cardinali, F., Orkusz, A., **Franciosa I.** ... & Aquilanti, L. (2023). Queijo Serra da Estrela PDO Cheese: Investigation into Its Morpho-Textural Traits, Microbiota, and Volatilome. *Foods*, 12(1), 169.
2. Colombino, E., Biasato, I., Michetti, A., Rubino, M. G., **Franciosa, I.**, Giribaldi, M., ... & Capucchio, M. T. (2022). Effects of Dietary Supplementation of *Lactobacillus acidophilus* on Blood Parameters and Gut Health of Rabbits. *Animals*, 12(24), 3543.
3. **Franciosa I.**, Ferrocino I., Corvaglia M.R., Giordano M., Coton M., Mounier J., Rantsiou K., Cocolin L. (2022). Autochthonous starter culture selection for Salame Piemonte PGI production. *Food Research International*.
4. Cardinali F., Foligni R., Ferrocino I., Harasym J., Orkusz A., Milanovi V., **Franciosa I.**, ..., Osimani A. (2022). Microbiological, morpho-textural, and volatile characterization of Portuguese Queijo de Nisa PDO cheese. *Food Research International*.
5. Milanović, V., Cardinali, F., Ferrocino, I., Boban, A., **Franciosa, I.**, Kljursurić, J. G., ... & Budić-Leto, I. (2022). Croatian white grape variety Maraština: first taste of its indigenous mycobiota. *Food Research International*, 111917.
6. Cardinali, F., Foligni, R., Ferrocino, I., Harasym, J., Orkusz, A., **Franciosa, I.**, ... & Aquilanti, L. (2022). Microbial diversity, morpho-textural characterization, and volatilome profile of the Portuguese thistle-curdled cheese Queijo da Beira Baixa PDO. *Food Research International*, 111481.
7. Ferrocino, I., **Franciosa, I.**, Rantsiou, K., & Cocolin, L. S. (2022). The Microbiome of Fermented Sausages. *Good Microbes in Medicine, Food Production, Biotechnology, Bioremediation, and Agriculture*, 160-168.
8. Cesaro C., Mannozi C., Lepre A., Ferrocino I., Corsi L., **Franciosa I.**, ... , Osimani A. (2022). Fate of *Escherichia coli* artificially inoculated in *Tenebrio molitor* L. larvae rearing chain for human consumption. *Food Research International*, 157, 111269.
9. Ferrocino, I., Ponzo, V., Pellegrini, M., Goitre, I., Papurello, M., **Franciosa, I.**, ... & Bo, S. (2022). Mycobiota composition and changes across pregnancy in patients with gestational diabetes mellitus (GDM). *Scientific Reports*, 12(1), 1-13.
10. Botta, C., **Franciosa, I.**, Alessandria, V., Cardenia, V., Cocolin, L., & Ferrocino, I. (2022). Metataxonomic signature of beef burger perishability depends on the meat origin prior grinding. *Food Research International*, 156, 111103.

11. **Franciosa, I.**, Ferrocino, I., Giordano, M., Mounier, J., Rantsiou, K., & Cocolin, L. (2021). Specific metagenomic asset drives the spontaneous fermentation of Italian sausages. *Food Research International*, 144, 110379.

12. **Franciosa, I.**, Coton, M., Ferrocino, I., Corvaglia, M. R., Poirier, E., Jany, J. L., ... & Mounier, J. (2021). Mycobiota dynamics and mycotoxin detection in PGI Salame Piemonte. *Journal of Applied Microbiology*.

13. Mota-Gutierrez, J., **Franciosa, I.**, Ruggirello, M., & Dolci, P. (2021). Technological, functional and safety properties of lactobacilli isolates from soft wheat sourdough and their potential use as antimould cultures. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 37(9), 1-13.

14. Elleuch, L., Salem-Berrabah, O. B., Cherni, Y., Sghaier-Hammami, B., Kasmi, M., Botta, C., ..., **Franciosa I.**, ... & Chatti, A. (2020). A new practical approach for the biological treatment of a mixture of cheese whey and white wastewaters using Kefir grains. *Environmental Science and Pollution Research*, 27(26), 33127-33139.

15. Cherni Y., Botta C., Kasmi M., **Franciosa I.**, Cocolin L., Chatti A., ... & Elleuch L. (2020). "Mixed Culture of *Lactococcus lactis* and *Kluyveromyces marxianus* isolated from kefir grains for pollutants load removal from Jebel Chakir Leachate." *Water Environment Research*, 1-8. DOI: 10.1002/wer.1363.

16. **Franciosa, I.**, Alessandria, V., Dolci, P., Rantsiou, K., & Cocolin, L. (2018). Sausage fermentation and starter cultures in the era of molecular biology methods. *International journal of food microbiology*, 279, 26-32.

CONVEGNI & CONGRESSI

- Presentazione Orale: 8ME Dition des Jounes Mycotoxines (Brest, Francia); 30-31/01/20. Titolo: "Mycotoxin detection in Piemonte PGI salami during ripening"
- Presentazione Orale: Microbial Diversity Conference 2019 (Catania, Italia); 25-27/09/19. Titolo: "A better comprehension of *Lactobacillus sakei* behaviour during sausages spontaneous fermentations"
- Poster: 24th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology (Firenze, Italia); 11-13/09/19. Titolo: "Metagenomics approach to investigate the microbiota composition of Salame Piemonte PGI"
- Poster: 8th Congress of European Microbiologists - FEMS2019 (Glasgow, Scozia); 07-11/07/2019. Titolo: "Microbiological characterization of Salame Piemonte IGP: starter cultures selection"
- Poster: Les Journées Scientifiques de l'ED EGAAL: édition 2019 (Rennes, Francia); 04-05/07/2019. Titolo: "Microbial and molecular characterization of Salami casings"

- Poster: 1° Convegno AIUSSA#UNDER40 (San Donà di Piave, Italia); 16-17/05/2019. Titolo: "Selezione di colture starter per Salame Piemonte IGP"
- Poster: XXIII Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology (Oristano, Italia); 19-21/09/2018. Titolo: "Promotion of local Mediterranean fermented foods through a better knowledge and management of microbial resources"
- Poster: Food Micro Conference 2018 - 26th International ICFMH Conference (Berlino, Germania); 03-06/09/2018. Titoli: "Bioprotection in cooked ham"; "Detection of *Enterococcus* spp. in the probiotic *Lactobacillus* productions"; "Microbiological characterization of Salame Piemonte IGP"

PREMI

Aprile, 2022 – **Vincitrice Premio SIMTREA**

"Premio migliore pubblicazione di Microbiologia agraria, alimentare e ambientale da parte di soci non strutturati"

Ottobre, 2021 - **Vincitrice FEMS grant**

Per la partecipazione a: 6th International Conference on Microbial Diversity (MD) 2021

Dicembre, 2020 – **Vincitrice Secondo Posto**

'Food solution: MicrobiomePush: Into the Microbiome Exploitation in the Food System' programme – EIT Food

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Torino, 22/03/2023

Yrene Franciosa