



Irene Belleggia

Data di nascita: 23/08/1999 | **Nazionalità:** Italiana | **Sesso:** Femminile | **Numero di telefono:**

(+39) 3807816899 (Cellulare) | **Indirizzo e-mail:** belleggiarene23@gmail.com | **LinkedIn:**

www.linkedin.com/in/irene-belleggia-204a78304 | **Indirizzo:** 00013, Fonte Nuova, Italia (Abitazione)

PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B | 19/12/2018 – 23/08/2029

ESPERIENZE LAVORATIVE

01/12/2024 – ATTUALE

Assegnista di ricerca presso il Laboratorio di Micologia Fitopatologica del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna

- Test *in vitro* ed *in vivo* in ambiente controllato effettuati per verificare l'antagonismo contro *Fusarium spp.* che causano *Fusarium Crown Rot* (FCR) hanno mostrato l'efficacia di ceppi batterici appartenenti alle specie *Bacillus amyloliquefaciens*, *Lactobacillus plantarum* e *Apilactobacillus kunkeei*. L'attività del ceppo più performante per ogni specie verrà testata con diversi adesivanti e a diverse concentrazioni per confermare la loro efficacia *in vitro* e in ambiente controllato.
- Prova in campo con i medesimi ceppi addizionati con alginato verrà effettuata in plot inoculati artificialmente tramite semi d'orzo devitalizzati ed inoculati con un ceppo patogeno di *F. culmorum*, questa prova preliminare porterà a verificare la loro attività anche in pieno campo.

15/09/2024 – 30/11/2024

Borsista presso il Laboratorio di Micologia Fitopatologica del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna

Approccio multidisciplinare nello studio e nella difesa di casi fitopatologici fungini.

- Isolamento su substrati agarizzati universali e/o specifici
- Identificazione e caratterizzazione morfologica mediante visualizzazione macroscopica e microscopica delle colonie
- Identificazione e caratterizzazione delle colonie tramite estrazione del DNA, amplificazione con primers specifici e/o sequenziamento di geni informativi per studi di popolazione
- Test di patogenicità *in vitro*, *in vivo* in ambiente controllato in celle climatiche o serra, *in vivo* in campi sperimentali
- Prove *in vitro* ed *in vivo* per la valutazione dell'efficacia di prodotti sia di sintesi che di origine naturale, quali batteri antagonisti, per contrastare le diverse fitopatie in particolare nella concia del seme per combattere gli agenti del mal del piede del frumento

2021 – 2022

Borsista presso Biblioteca Mariani, Dipartimento di Ingegneria Chimica Materiali Ambiente, Sapienza Università di Roma

- Assistenza prenotazione del posto in biblioteca
- Gestione prestiti e restituzioni di libri
- Classificazione e organizzazione di libri e riviste

TIROCINI

15/09/2023 – 19/07/2024

Tirocinio presso il Laboratorio di Biochimica e Fisiologia Vegetale, Dipartimento di Biologia e Biotecnologie Charles Darwin, Sapienza Università di Roma

- Valorizzazione degli scarti di frantoio come immunostimolanti vegetali
- Caratterizzazione chimica degli scarti mediante HPAEC-PAD
- Ricerca di possibili oligosaccaridi e proteine con attività elicitoria tramite elettroforesi su gel
- Test di crescita e difesa di *Arabidopsis thaliana*
- Analisi dell'espressione di geni di difesa mediante qPCR
- Test di protezione eseguiti in *Arabidopsis* nei confronti del fungo necrotrofo *Botrytis cinerea*

18/05/2021 – 12/01/2022

Tirocinio presso i Laboratori del Dipartimento di Biologia e Biotecnologie Charles Darwin, Sapienza Università di Roma

- Ruolo dell'anione superossido nell'allungamento radicale di *Arabidopsis thaliana* mediato da prolina
- Conta meristemica in radici di *A. thaliana* al microscopio in ottica Nomarski
- Colorazione DAB e NBT per visualizzare, rispettivamente, perossido di idrogeno e anione superossido

- Analisi dei livelli di prolina libera attraverso il saggio colorimetrico di Bates
- Analisi ImageJ

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

10/2021 – 07/2024 Roma, Italia

LAUREA MAGISTRALE IN BIOLOGIA E TECNOLOGIE CELLULARI Sapienza Università di Roma

Sito Internet <https://www.uniroma1.it/it/pagina-strutturale/home> | **Voto finale** 110 e lode |

Tesi Valorizzazione degli scarti di frantoio come immunostimolanti vegetali

09/2018 – 01/2022

LAUREA TRIENNALE IN BIOTECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI E INDUSTRIALI Sapienza Università di Roma

Sito Internet <https://www.uniroma1.it/it/pagina-strutturale/home> | **Voto finale** 110 e lode |

Tesi Quale ruolo per l'anione superossido nell'allungamento radicale mediato da prolina ?

PUBBLICAZIONI E RINGRAZIAMENTI

2022

Interplay between Proline Metabolism and ROS in the Fine Tuning of Root-Meristem Size in Arabidopsis

<https://doi.org/10.3390/plants11111512>

2024

Upcycling olive pomace into pectic elicitors for plant immunity and disease protection

<https://doi.org/10.1016/j.plaphy.2024.109213>

ATTIVITÀ DIDATTICHE

Organizzazione e svolgimento del laboratorio didattico del corso di Mycotoxigenic fungi in agri-food and pesticide contamination: analysis and risk management, Università di Modena e Reggio Emilia

Partecipazione all'organizzazione e allo svolgimento del laboratorio didattico in lingua inglese, mirato alla formazione degli studenti di "International and Interuniversity MSc Course in Food Safety and Food Risk Management", nell'ambito del corso di "Mycotoxigenic fungi in agri-food and pesticide contamination: analysis and risk management", AGRI-FOOD SAFETY, Dipartimento di Scienze della Vita dell'Università di Modena e Reggio Emilia in collaboration between University of Parma, University of Bologna - Alma Mater, University of Modena and Reggio Emilia, Catholic University of Piacenza, University of Ferrara.

- Attività di laboratorio: osservazione allo stereoscopio di campioni vegetali affetti da diverse patologie fungine, isolamento di funghi patogeni a partire da campioni di tessuto vegetale infetto. I campioni vegetali vengono posti su substrati agarizzati sia universali che specifici, scelti in base al patogeno da isolare (16 ottobre 2024, 3 ore)

Organizzazione e svolgimento di laboratori didattici del corso di Fisiologia Vegetale, Sapienza Università di Roma

Partecipazione all'organizzazione e allo svolgimento di due laboratori didattici mirati alla formazione degli studenti di Scienze Biologiche (anno accademico 2023/2024) nell'ambito del corso di Fisiologia Vegetale, tenuto dal Professore Vincenzo Lionetti.

- Primo Laboratorio: Estrazione delle pareti cellulari di materiale vegetale attraverso frazionamento etanoloico e successiva quantificazione del contenuto di glucosio mediante saggi colorimetrici (10 e 17 ottobre 2023, 10 ore).
- Secondo Laboratorio: Estrazione pigmenti fotosintetici e successiva separazione mediante cromatografia su carta (7,9 e 23 novembre 2023, 15 ore).

CONVEGNI INTERNAZIONALI E WEBINAR

Convegni

- Agrifood Research & Innovation: Exploring the Role of Structural Biology (6 maggio 2024, Roma)
- Meet the Future: le nuove frontiere del biotech (11 ottobre 2023, Roma)
- Ricerca applicata, sviluppo tecnologico, innovazione e infrastrutture di ricerca (18 marzo 2024, Roma)
- Facoltà incontra Rete: presentazione del laboratorio per l'imprenditorialità (24 marzo 2024, Roma)

Webinar metro-food

- Il ruolo della gascromatografia-spettrometria di massa ad alta risoluzione e della chemiometria nella metabolomica per l'identificazione di nuovi marcatori di prodotti alimentari (20 febbraio 2024)
- La sicurezza microbiologica degli alimenti: metodi di analisi e ruolo dei batteri vitali ma non coltivabili (VBNC) (27 febbraio 2024)
- Dai dati alla nutrizione: il contributo delle infrastrutture di calcolo (19 marzo 2024)
- Contaminanti emergenti nella filiera alimentare (3 aprile 2024)

- Packaging: perché l'economia circolare è un volano per l'innovazione (10 aprile 2024)
- La Blockchain per il monitoraggio della sostenibilità per la produzione agroalimentare (3 aprile 2024)
- Materiali nanocompositi come piattaforme multisensoristiche per il controllo della qualità e autenticità di alimenti (5 marzo 2024)
- Spettroscopia laser fotoacustica: una nuova tecnica per la sicurezza alimentare (7 marzo 2024)
- Lingue elettroniche portatili per la valutazione della qualità degli alimenti come dispositivi smart basati su IoT (7 marzo 2024)
- L'esperienza dei Living Lab nel comparto agroalimentare (10 aprile 2024)
- Dalla medicina delle 4P a METROFOOD-IT: strumenti, modelli e dati per prevenire, predire, personalizzare, partecipare la qualità e la sicurezza delle filiere agroalimentari (12 marzo 2024)
- Strategie di analisi dei dati per il controllo di qualità degli alimenti 12 marzo 2024)
- La spettroscopia Raman come strumento per l'identificazione e la quantificazione relativa di nanoparticelle (14 febbraio 2024)
- Il Vertical Farming: un approccio innovativo all'AgriFood (17 aprile 2024)
- One Health as a promoter of a sustainable food system (18 aprile 2024)
- Dai dati alla nutrizione: il contributo dell'intelligenza artificiale (19 marzo 2024)
- Food imaging mediante microscopia elettronica a scansione ambientale per il controllo di processo (20 febbraio 2024)
- La texture degli alimenti e profili di consistenza (21 febbraio 2024)
- La Blockchain per la tracciabilità agroalimentare (26 marzo 2024)
- Ruolo del microbioma nella qualità degli alimenti (27 febbraio 2024)

Webinar Labroots

- High-throughput surveillance for ARGs in environmental samples (18 gennaio 2024)
- Unraveling the Potential of Neural Stem Cells: Antibodies as Key Tools (7 maggio 2024)
- Developing genotyping platforms to enable discovery, quality control and genomic breeding at CoverCress Inc. (4 maggio 2024)
- Upscaling Organoids: Automated solutions for high throughput cell applications (30 aprile 2024)
- An epic advance in epigenomics: Automated CUT&RUN enables chromatin profiling for scaled research & drug discovery applications (1 maggio 2024)
- Facing the Challenges of Anti-dsDNA Antibody Testing (23 aprile 2024)
- Exploring the Pillar Biosciences research use only (RUO) oncoReveal™ Solid Tumor 22 Gene Panel Kit and Biomek NGenius Next Generation Library Prep System (7 maggio 2024)
- Next-generation Protein Sequencing: Interrogating Proteins with Single- molecule Amino Acid Reso (6 febbraio 2024)
- Update on Emerging HIV Drug Resistance to Integrase Inhibitors - How Concerned Should We Be? (4 maggio 2024)
- Super-Resolution Microscopy: Capturing the Nano-World (30 aprile 2024)
- Enabling cell culture researchers to advance sustainability in the lab (23 aprile 2024)
- Identification of Frequent Autoreactive B-cell Response in Pancreatic Ductal Adenocarcinoma Using Cell Sorting and Single-Cell Sequencing (30 aprile 2024)
- Development of an Automated Online Flow Cytometry Method to Quantify Cell Concentration and Fingerprint Bacterial Communities (30 aprile 2024)
- Enabling A Full Spectrum Of Applications And Workflows For Flow Cytometry (24 aprile 2024)
- Roundtable: Demystifying preimplantation genetic testing for monogenic disorders (PGT-M) in the public sector (7 maggio 2024)
- Diabetes and the clinical laboratory (2 maggio 2024)
- Characterization of lentiviral vectors using capillary electrophoresis platform technology (3 maggio 2024)

COMPETENZE DIGITALI

Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) | Software per la gestione dei dati ottenuti: Fiji ImageJ | Esperienza con software di gestione bibliografica Zotero | Database scientifici: Google scholar, SciFinder | SIGnAL Salk | Multiple Primer Analyzer | Primer 3 | TAIR (The Arabidopsis Information Resource)

COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Buone capacità di organizzazione del lavoro

Capacità di lavoro in autonomia e in team

Pulizia e sterilizzazione del materiale di laboratorio

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRESIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE	B2	B2	B1	B1	B2

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

● CERTIFICAZIONI

Open badge Sicurezza

Questi sono Open Badge che mi sono stati rilasciati per attestare le mie competenze in ambito di sicurezza. Cliccando i link si accede al dettaglio della mia esperienza formativa.

- Sicurezza formazione generale: <https://openbadges.bestr.it/public/assertions/ksFQZJCRR-KGNMd7Vn3DmA>
- Sicurezza formazione specifica: https://openbadges.bestr.it/public/assertions/PjfsNRCpRCm_hCXT5auUNw

● SPORT AGONISTICO

Equitazione

Ho praticato equitazione per circa 10 anni a livello agonistico specializzandomi nel salto ostacoli

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".