

# CV VALENTINA SPARVOLI

2  
PU)

## ESPERIENZE DI LAVORO

**Da gennaio 2015 a marzo 2015**

**Docente III Fascia** in Scienze dell'Alimentazione c/o Istituto d'Istruzione Superiore "G. Celli" Piobbico (PU)

**Da Luglio 2013 a giugno 2014**

**Assegno di ricerca Progetto FSE "Affiancamento al management aziendale"** c/o Azienda Agraria Fiorini, Barchi (PU).  
ambito controllo qualità

**Da Maggio 2013 a Giugno 2013**

**Tirocinio Executive Master "Tecnico Esperto in Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare"** c/o CheckFruit s.r.l. e NSF Italy s.r.l. (Bologna).

**Ottobre 2012**

**Docente corsi HACCP (12 ore)** organizzati dalla Castelvechio soc. coop. sociale arl – Sede del corso Fabriano.

**Da Maggio 2012 ad Ottobre 2012**

**Tutor corso FSE "Operatore prodotti tipici e tradizioni rurali"** organizzato dall'E.N.F.A.P. MARCHE – Sede del corso Fabriano.

**Da Giugno 2009 a Dicembre 2010**

**Ricercatrice in Nestlé Italiana s.p.a.** c/o stabilimento di S. Sisto (PG). Dipartimento R&D-Application Group.

**Da Gennaio 2008 a Aprile 2009**

**Consulenza** verso attività commerciali per la compilazione di manuali di autocontrollo secondo la metodica HACCP.

## ISTRUZIONE

**Da Novembre 2010 a Novembre 2013**

**Dottorato di Ricerca** in Metodologie Biochimiche e Farmacologiche XXVI Ciclo, presso l'Università degli Studi di Urbino "Carlo Bo".

Argomento di ricerca: modificazioni molecolari e morfo-funzionali in *Tuber* in risposta a fattori ambientali.

**Da Novembre 2005 a Dicembre 2008**

**Laurea Specialistica** in Biotecnologie Alimentari, presso l'Università di Pisa.

**Votazione 110/110 con lode**

Tesi sperimentale: "I batteri lattici degli impasti acidi: potenziali bioconservanti dei prodotti da forno", svolta presso il dipartimento SAIFET dell'Università Politecnica delle Marche.

#### **Da Settembre 2002 a Settembre 2005**

**Laurea triennale** in Biotechnologie indirizzo Agrario, presso l'Università degli Studi di Firenze.

Votazione 110/110 con lode

Tesi sperimentale: "SNUPE: Single Nucleotide Primer Extension, un nuovo metodo per l'identificazione di specie in prodotti lattiero-caseari", svolta presso il Dipartimento di Biologia Animale e Genetica dell'Università degli Studi di Firenze.

#### **Da Settembre 1996 a Luglio 2001**

**Diploma** di Perito Agrario, presso l'Istituto Tecnico Agrario Statale "G. Vivarelli" di Fabriano (AN).

Votazione 100/100

## **FORMAZIONE**

**2015**

**Seminario** "Tartufo nero pregiato: coltivazione nel mondo- qualità conservazione valorizzazione", 32ª Fiera Regionale del Tartufo nero Pregiato (Acqualagna), 2015.

#### **Da Marzo 2013 ad Aprile 2013**

**Executive Master** in "Tecnico Esperto in Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare" organizzato da SIDA Group s.r.l. in collaborazione di Check Fruit s.r.l. e NSF Italy s.r.l.

Qualifiche conseguite: - Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità;  
- Auditor Interno BRC Food v.6;  
- Food Safety Auditor.

**2011**

**Workshop** "The NGS Day 2011, the first Unimore workshop on Next Generation Sequencing" (Modena).

#### **Da Maggio a Settembre 2004**

**GenoLab**: Modulo professionalizzante per Tecnico esperto di analisi genetica. - Università degli Studi di Firenze e Regione Toscana.

*Argomenti trattati: Sequenziamento del DNA, Microarray, PCR Real Time, Bioinformatica.*

## **POSTER, ABSTRACT e PROCEEDINGS**

**V. Sparvoli**, C. Calcabrini, E. Barbieri, A. Zambonelli, V. Stocchi, A. Amicucci, 2014. "Caratterizzazione molecolare di microorganismi batterici responsabili di alterazioni organolettiche in carpofori di *Tuber magnatum*", XX Convegno Nazionale di Micologia (Bologna).

A. Amicucci, **V. Sparvoli**, C. Calcabrini, F. Palma, A. Zambonelli, V. Stocchi, 2014. "Crescita ifale e ciclo biologico: nuove prospettive di ricerca", XX Convegno Nazionale di Micologia (Bologna).

**V. Sparvoli**, E. Barbieri, A. Zambonelli, V. Stocchi, A. Amicucci, 2014. "The value of white truffle: an investigation into the mysterious red spot". First International Conference on Truffle Research (1st ICTR) (Spain).

A. Amicucci, **V. Sparvoli**, C. Calcabrini, F. Palma, A. Zambonelli, V. Stocchi, 2014. "Hyphal growth and life cycle in truffle: new research perspectives and applications in the field", First International Conference on Truffle Research (1st ICTR) (Spain).

Amicucci A., Calcabrini C., **Sparvoli V.**, Potenza L., Stocchi V., Gregori G., 2011. "PAT proteins in the lipid storage regulation in *Tuber*: a *T. melanosporum* and *T. aestivum* / *uncinatum* comparison". Proceedings of "TAUESG, International week of the Burgundy truffle" (France).

Zannini E., Garofalo C., Aquilanti L., Silvestri G., Ciavotta V., **Sparvoli V.**, Lasca F., Clementi F., 2009. Selection of sourdough lactic acid bacteria with antifungal activity as biopreservative agents in baked goods. 14<sup>th</sup> International Symposium on Sourdough, 14-17 October 2009, Technische Universität München, Freising-Weihenstephan (Germany).

Zannini E., **Sparvoli V.**, Lasca F., Clementi F., 2009. Antagonismo batteri lattici-funghi: segnali utili al biocontrollo degli alimenti. 37° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia, 11-14 Ottobre 2009, Torino.

Zannini E., Garofalo C., Aquilanti L., **Sparvoli V.**, Lasca F., Clementi F., 2008. Selezione e impiego di batteri lattici degli impasti acidi per la bioconservazione dei prodotti da forno. Atti 6° Convegno Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie (AISSA) "Agricoltura, paesaggio e territorio tra conservazione e innovazione: il ruolo della ricerca", 26-28 novembre 2008, Imola (BO), pp. 1-4.

Zannini E., Garofalo C., Aquilanti L., Ciavotta V., **Sparvoli V.**, Silvestri G., Clementi F., 2008. Antifungal activity of sourdough lactic acid bacteria for the biopreservation of baked goods. "9<sup>th</sup> International Symposium on Lactic Acid Bacteria", 31 August - 4 September 2008, Egmond aan Zee (Holland), F051.

## **BREVETTI**

Zannini E., Garofalo C., Aquilanti L., Clementi F., **Sparvoli V.**, Coppola R., Picariello G., 2009. Metodo per la prevenzione dell'alterazione fungina di lievitati da forno (n° AN2009/A000074).

## **CONOSCENZE LINGUISTICHE**

<b>Italiano</b>	Madrelingua
<b>Inglese</b>	Buona

### **Marzo 2013**

Corso di lingua inglese "Accademic Writing" c/o Centro Linguistico di Ateneo dell'Università degli Studi di Urbino "Carlo Bo".

### **Aprile 2000**

Progetto Leonardo (CEE): Vacanza studio assegnata per meriti scolastici c/o Ducky College of Plymouth, Cornwell.

## **CONOSCENZE INFORMATICHE**

Programmi Bioinformatici: Bioedit, ClustalW, Blast

Utilizzo dei principali strumenti del pacchetto Office, browser Internet, Outlook.