ALLEGATO B

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI
(art. 46 D.P.R. n. 445/2000)

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DELL'ATTO DI NOTORIETÀ
(art. 47 D.P.R. n. 445/2000)

La sottoscritta

COGNOME_____TOMASSI_____
(per le donne indicare il cognome da nubile)

NOME____ELENA_____

NATO A:____[redacted]_____**PROV.**_[redacted]_____

IL____[redacted]_____

ATTUALMENTE RESIDENTE A: ____[redacted]_____

_____ **PROV.**_[redacted]_____

INDIRIZZO____[redacted]_____**C.A.P.**_[redacted]_____

TELEFONO____[redacted]_____

Visto il D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 concernente "T.U. delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa" e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la Legge 12 novembre 2011, n. 183 ed in particolare l'art. 15 concernente le nuove disposizioni in materia di certificati e dichiarazioni sostitutive *(*)*;

Consapevole che, ai sensi dell'art.76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono punite ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali vigenti in materia,dichiara sotto la propria responsabilità:

che quanto dichiarato nel seguente curriculum vitae et studiorum comprensivo delle informazioni sulla produzione scientifica corrisponde a verità

Curriculum vitae et studiorum

Titoli accademici e di studio

Novembre 2022 – in corso
Iscrizione al dottorato in Biochemistry and Molecular Biology _ Bibim 2.0, presso l'Università di Siena.

Giugno 2020
Abilitazione all'esercizio della professione di Biologo.

Maggio 2019
Conseguimento della **LAUREA MAGISTRALE IN BIOLOGIA APPLICATA ALLA BIOMEDICINA (LM-6)**, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PISA. Titolo della tesi: "Studio dei meccanismi protettivi del NaHS sulla citotossicità indotta da cisplatino nelle cellule dell'organo di Corti (HEI-OC1). Conseguita il 28/05/2019 con

votazione 105/110.
Esami sostenuti: NEUROFISIOLOGIA 26/30 (6cfu); GENETICA UMANA 26/30 (6 cfu); FISIOLOGIA MOLECOLARE E CELLULARE 26/30 (6cfu); BIOCHIMICA FUNZIONALE 28/30 (6 cfu); FISIOLOGIA DEGLI ORGANI E DEGLI APPARATI 30/30 (6 cfu); PATOLOGIA GENERALE E MECCANISMI PATOGENETICI DEI BATTERI 26/30 (9 cfu); CORSO AVANZATO DI BIOLOGIA CELLULARE 30/30 (6 cfu); NANOMEDICINA 27/30 (3 cfu); APPLIED PROTOZOOLOGY AND PARASITOLOGY 26/30 (6 cfu); IGIENE APPLICATA 27/30 (6 cfu); STEM CELLS AND NEURAL STEM CELLS 27/30 (6 cfu); PATOLOGIA CLINICA 28/30 (6 cfu); BIOSTATISTICA 18/30 (6 cfu); TESI Idoneo (42 cfu)

Aprile 2016
Conseguimento della **LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE BIOLOGICHE**, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA. Titolo della tesi: "Il ruolo dell'autofagia nella patogenesi della malattia di Alzheimer"

Titoli di carriera:

Aprile 2022 – in corso
Borsa di studio presso l'ISTITUTO DI BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA AGRARIA (IBBA) del CNR di Pisa, bando n. IBBA-013-2021-PI, all'interno del progetto di Ricerca Europeo: "FunTomP (FUNCTIONALIZED TOMATO PRODUCTS)" PRIMA 2020, nel quale ho effettuato valutazioni nutraceutiche di alimenti funzionali tramite test *in vitro* (polifenoli, flavonoidi, DPPH, FRAP, ORAC, ABTS) ed *ex vivo* su eritrociti (CAA-RBC); saggi enzimatici per attività antidiabetica degli estratti di alimenti funzionali; digestione *in vitro* di alimenti funzionali; studio degli effetti antiossidanti e antinfiammatori di composti bioattivi su colture cellulari intestinali, HT-29, tramite RT-PCR; saggi di vitalità, valutazione dei ROS intracellulari; studio dell'apoptosi su cellule di linfoma (DOHH-2 e RAJI) tramite citofluorimetria dopo trattamenti con farmaci e/o composti bioattivi ingegnerizzati tramite liposomi.

Ottobre 2021 – Marzo 2022
Contratto di collaborazione con Colussi S.p.A. presso l'ISTITUTO DI BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA AGRARIA (IBBA) del CNR di Pisa, nel quale ho messo a punto un protocollo per l'ottimizzazione della fermentazione di cereali e pseudo cereali, con l'utilizzo di miscele di lieviti e lattobacilli e ho effettuato valutazioni nutraceutiche su farine fermentate e alimenti funzionali derivanti dall'impiego delle farine fermentate (crackers, biscotti e fette biscottate) tramite test *in vitro* (polifenoli, flavonoidi, DPPH, ORAC) ed *ex-vivo* CAA-RBC.

Aprile 2018 – Aprile 2019
Internato di tesi presso il dipartimento di Fisiologia dell'Università di Pisa; studio *in vitro* su cellule HEI-OC1 di sostanze antiossidanti tra cui quercetina e un grano fermentato, LisosanG, capaci di proteggere l'ototossicità indotta dal cisplatino; saggi di vitalità (MTT e Cristal Violet), studio della produzione di ROS tramite diclorofluoresceina, studio dell'attività delle caspasi 3, 8 e 9 tramite saggi spettrofotometrici e Western Blot per indagare il processo autofagico e apoptotico (p53, ERK1/2, Akt e LC3-II).

Gennaio 2015 – Marzo 2015
Tirocinio, presso Azienda ospedaliera di Branca (Branca, PG); attività inerenti alla medicina di laboratorio, alla microbiologia e alla biochimica clinica. Processamento dei campioni biologici.

Competenze tecnico scientifiche:

Tecniche di Microbiologia e Biotecnologia: mantenimento in coltura e crescita di ceppi di lieviti (*Saccharomyces cerevisiae* e *Kazachstania humilis*) in terreni liquidi e agarizzati; mantenimento e crescita di batteri lattici (*lactobacillus, leuconostoc e pediococcus*); ottimizzazione del processo di fermentazione di cereali, pseudo cereali e alghe.

Tecniche di Biochimica: Elettroforesi su gel d'agarosio e di poliacrilamide; immunochimica e Western Blot; tecniche spettrofotometriche per la determinazione di polifenoli e flavonoidi; test spettro/fluorimetrici *in vitro* (DPPH, ORAC, FRAP) per l'analisi dell'attività antiossidante dei composti bioattivi; saggi enzimatici

spettro/fluorimetrici per attività antidiabetica (inibizione dell'α-amilasi e del DPP-IV); digestione *in vitro* (protocollo INFOGEST).

Tecniche di Biologia Cellulare: coltura di linee cellulari quali **Eritrociti umani** isolati dal sangue fresco, **HT-29** (human colonic adenocarcinoma cell), **DOHH-2** (human, lymphoma, B cell), **Raji** (lymphoblast-like cells, Burkitt's lymphoma), **HEI-OC1** (House Ear Institute-Organ of Corti 1); saggi *ex vivo* su eritrociti come il Cellular Antioxidant Activity - Red Blood Cells (CAA-RBC) per determinare l'attività antiossidante; test *in vitro* (MTT, Cristal Violet, ROS) per determinate la vitalità, la citotossicità e l'assetto antiossdiante.

Tecniche di biologia molecolare: Estrazione DNA e RNA; reazione a catena della DNA polimerasi (PCR), Real-Time PCR; studio dell'apoptosi tramite FACS (Fluorescence activated cell sorting) utilizzando annessina V coniugata con colorante per marcare la fosfatidilserina (PS), un marcatore precoce di apoptosi, sulla membrana extracellulare; Western Blot di proteine coinvolte nell'apoptosi, nella proliferazione cellulare e nell'autofagia.

Competenze informatiche: conoscenza e utilizzo di Excel, ImageLab, ImageJ, GraphPad, FlowJo.

Competenze linguistiche: conoscenza della lingua inglese.

Progetti di ricerca e attività scientifica e sperimentale:

Aprile 2022 - in corso
Partecipazione al progetto di ricerca Europeo "FunTomp" - PRIMA (Functionalized Tomato Products), Project Coordinator Prof. Dr. Mecit Halil Öztop con lo scopo di valutare le caratteristiche nutraceutiche di alimenti funzionali tramite test *in vitro* (polifenoli, flavonoidi, DPPH, FRAP, ORAC, ABTS) ed *ex vivo* su eritrociti (CAA-RBC); saggi enzimatici per attività antidiabetica degli estratti di alimenti funzionali; digestione *in vitro* di alimenti funzionali; studio degli effetti antiossidanti e antinfiammatori di composti bioattivi su colture cellulari intestinali, HT-29, tramite RT-PCR.

Ottobre 2021 - Marzo 2022
Partecipazione al progetto di ricerca finanziato dal MISE B FIN (Bakery Functional products for the INtestinal wellness) tramite collaborazione con Colussi s.p.a., allo scopo di ottimizzare la fermentazione di cereali e pseudo cereali, con l'utilizzo di miscele di lieviti e lattobacilli, effettuando valutazioni nutraceutiche su farine fermentate e alimenti funzionali derivanti dall'impiego delle farine fermentate (crackers, biscotti e fette biscottate) tramite test *in vitro* (polifenoli, flavonoidi, DPPH, ORAC) ed *ex-vivo* CAA-RBC.

Ottobre 2021- Gennaio 2022
Partecipazione al programma di ricerca "Caratterizzazione metabolica e molecolare di ibridi di cime di rapa per la valutazione della *performance* da coltivazione in regime biologico nella produzione destinata al fresco e al trasformato", inserito nel progetto **IDEAL** (Ibrido di Cime di Rapa in Biologico), responsabile scientifico Dr. Donato Giannino (Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto per i Sistemi Biologici).

Partecipazioni a congressi, contributi orali e seminari:

Agosto 2024 – Novembre 2024
Sottomissione e accettazione come *poster presentation* degli abstracts "Antioxidant properties of cereal flours fermented with selected microorganisms" e "Antioxidant and antidiabetic properties of tomato-based functional bars" al 38th European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) International Conference 2024, che si terrà a Bruges, Belgio il 12 -14 novembre 2024.

Aprile 2024
Participazione all' 8th International Conference on Food Digestion (ICFD2024), Porto, Portogallo.

Novembre 2023

Presentazione del poster "Antioxidant properties of tomato-based foods from PRIMA project" at the 37th European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) International Conference, Valencia, Spain.

Giugno 2023
Presentazione orale del lavoro "Inclusione di un estratto di farina di grano fermentata in liposomi per la somministrazione orale: effetto su cellule intestinali HT-29" al workshop ALIFUN - Sviluppo di ALImenti FUNzionali per l'innovazione dei prodotti alimentari di tradizione italiana, patrocinato da Nutrheff- Nutraceutical Health Enhancing Functional Food coordinato dal Dipartimento di Scienze Bio-Agroalimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche (DiSBA-CNR).

Aprile 2023
Webinar dal titolo "Nutraceutical and Anticancer properties of FunTomP Products", organizzato dal progetto PRIMA-FunTomp (Functionalized Tomato Products).

Settembre 2022 – Settembre 2023 – Settembre 2024
Divulgazione dei progetti nazionali e internazionali a cui ho partecipato, alla Notte dei Ricercatori, nell'area del CNR di Pisa.

Pubblicazioni:

Maroni, G., Tomassi, E., Valenti, D., Fernàndez-Busquets, X., Pucci, L., Levantini, E., & Caddeo, C. (2024). Pegylated-liposomes increase the efficacy of Idelalisib in lymphoma B-cells. International Journal of Pharmaceutics, 657, 124144. https://doi.org/10.1016/j.ijpharm.2024.124144.

Gabriele, M., Cavallero, A., Tomassi, E., Arouna, N., Árvay, J., Longo, V., & Pucci, L. (2024). Assessment of Sourdough Fermentation Impact on the Antioxidant and Anti-Inflammatory Potential of Pearl Millet from Burkina Faso. Foods, 13(5), 704. https://doi.org/10.3390/foods13050704.

Tomassi E., Gabriele M., and Pucci L. (2023). Antioxidant properties of tomatoes-based foods from PRIMA project. Poster P2.1.111, p. 307 Book of Abstract, EFFoST 2023.

Guidotti, L., Tomassi, E., Marracci, S., Lai, M., Lapi, D., Pesi, R., Pucci, L., Novellino, E., Albi, E., & Garcia-Gil, M. (2023). Effects of Nutraceuticals on Cisplatin-Induced Cytotoxicity in HEI-OC1 Cells. *International journal of molecular sciences*, 24(24), 17416. https://doi.org/10.3390/ijms242417416.

Tomassi, E., Lucchesi, D., Caddeo, C., Valenti, D., Sancho, V., Pons, R., & Pucci, L. (2023). Tackling the challenges of the oral administration of a fermented flour extract with liposomes: Effect on intestinal HT-29 cells. Food Bioscience, 103215. https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.103215.

Arouna, N., Gabriele, M., Tomassi, E., & Pucci, L. (2023). Traditional Fermentation Affects the Nutraceutical Properties of Parkia biglobosa Seeds. Plant Foods for Human Nutrition, 78(2), 452-457. https://doi.org/10.1007/s11130-023-01064-8.

Sottomissione del research paper "Fermentation of Chlorella vulgaris and Aphanizomenon flos-aquae biomass improves antioxidant properties" alla rivista LWT- Food Science and Technology; autori: Tomassi E., Arouna N., Caruso M.G., Girgenti A., Picone P., Nuzzo D., Pucci L. (file LWT-D-24-02979 allegato).

Corsi di formazione:

Marzo 2024
Partecipazione alla conferenza intitolata "Sinergie per prevenire, diagnosticare e curare l'obesità". Con accreditamento di 7 crediti formative (ECM), tenutasi a Livorno.

Giugno 2022

Corso di formazione su problemi inerenti la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro per i lavoratori degli istituti del CNR (formazione specifica).

Ottobre 2021
Corso di Formazione Continua (FAD) n. 334256, dal titolo "EFICIENZA METABOLICA".

Giugno 2021
Corso di Formazione Continua (FAD) n. 298394 dal titolo "VIRUS BATTERICI COME STRUMENTI PER LA RICERCA BIOMOLECOLARE: LA TECNICA DEL 'PHAGE DISPLAY'".

FIRMA(**)

[redacted]..

(*) ai sensi dell'art. 15, comma 1 della Legge 12/11/2011, n. 183 le certificazioni rilasciate dalla P.A.in ordine a stati, qualità personali e fatti sono valide e utilizzabili solo nei rapporti tra privati; nei rapporti con gli Organi della Pubblica Amministrazione e i gestori di pubblici servizi, i certificati sonosempre sostituiti dalle dichiarazioni sostitutive di certificazione o dall'atto di notorietà di cui agli artt.46 e 47 del DPR 445/2000

N.B:

1) Datare e sottoscrivere tutte le pagine che compongono la dichiarazione.

2) Allegare alla dichiarazione la fotocopia di un documento di identità personale, in corso di validità.

3) Le informazioni fornite con la dichiarazione sostitutiva devono essere identificate correttamente con i singoli elementi di riferimento (esempio: data, protocollo, titolo pubblicazione ecc…).

4) Il CNR, ai sensi dell'art. 71 e per gli effetti degli artt. 75 e 76 del D.P.R. 445 del 28/12/2000 e successive modifiche ed integrazioni, effettua il controllo sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive.

5) La normativa sulle dichiarazioni sostitutive si applica ai cittadini italiani e dell'Unione Europea.

6) I cittadini di Stati non appartenenti all'Unione, regolarmente soggiornanti in Italia, possono utilizzare le dichiarazioni sostitutive di cui agli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445 del 28.12.2000 limitatamente agli stati, alla qualità personali e ai fatti certificabili o attestabili da parte di soggetti pubblici italiani, fatte salve le speciali disposizioni contenute nelle leggi e nei regolamenti concernenti la disciplina dell'immigrazione e la condizione dello straniero. Al di fuori dei casi sopradetti, i cittadini di Stati non appartenenti all'Unione autorizzati a soggiornare nel territorio dello Stato possono utilizzare le dichiarazioni sostitutive nei casi in cui la produzione delle stesse avvenga in applicazione di convenzioni internazionali fra l'Italia e il Paese di provenienza del dichiarante.