
MARCELLO MURGIA

PROFILO

Abilitato alla professione di Biologo sez. A. Ho esperienza in campo analitico nel settore microbiologico di matrici ambientali, di monitoraggio di crescita di microrganismi patogeni, di ricerca e di insegnamento.

CONTATTI

PATENTE DI GUIDA: B

ESPERIENZA

DOCENTE SCUOLA SECONDARIA – MIM

DICEMBRE 2022 - IN CORSO

Attività di insegnamento delle materie “Scienze integrate” (Chimica, Biologia, Scienze della Terra e Laboratorio) – Scienze degli Alimenti e laboratorio. Gestione della programmazione didattica con lezioni frontali e ibride con esercitazioni di laboratorio.

TUTOR DIDATTICO – UNIVERSITA’ DI CAGLIARI (CA)

MARZO 2024 – MAGGIO 2024 / MARZO 2023 – MAGGIO 2023

Insegnamento didattico laboratoriale del corso di Igiene degli Alimenti del CdL in STCQ (Scienze Tossicologiche e Controllo Qualità): preparazione terreni di coltura, analisi aria, acqua, superfici e alimenti.

TIROCINANTE – LABORATORIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI – DIPARTIMENTO DI SCIENZE MEDICHE E SANITA’ PUBBLICA (MONSERRATO)

SETTEMBRE 2021 - SETTEMBRE 2022 / LUGLIO 2019 – OTTOBRE 2019

Valutazione igienico sanitarie di differenti matrici ambientali e alimentari e studi sulle dinamiche di crescita di microrganismi patogeni e attività di ricerca su campioni di funghi contaminati da muffe e da batteriosi.

ASSISTENTE TECNICO – LICEO SCIENTIFICO “A. SEGNI” OZIERI (SS)

FEBBRAIO 2022

Organizzazione e gestione del laboratorio di chimica ed esperienze.

TUTOR DIDATTICO – FESTIVAL DELLA SCIENZA – EX-MA (CA)

NOVEMBRE 2021 / NOVEMBRE 2022

Allestimento laboratori interattivi e didattici con supporto ai ragazzi delle scuole secondarie di secondo grado.

STAGISTA ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO – ISTITUTO DI RICERCA AGRIS - BONASSAI (SS)

LUGLIO 2013 – AGOSTO 2013

Laboratorio di microbiologia: preparazione di terreni di coltura, conta microbica e identificazione di fermenti starter per la produzione di formaggi sardi.

ISTRUZIONE

ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE DI BIOLOGO SEZ. A – UNIVERSITA’ FEDERICO II – NAPOLI

GENNAIO 2023

LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (CURRICULUM ALIMENTI LM-61) – UNIVERSITA’ DI CAGLIARI

OTTOBRE 2022 – Valutazione: 110/110 e Lode. Tesi: Strategie preventive per il contenimento di contaminazioni microbiche in *Pleurotus eryngii* (“Cardoncello”) e salute dei consumatori.

PF24 DISCIPLINE ANTRO-PSICO-PEDAGOGICHE E METODOLOGIE E TECNOLOGIE DIDATTICHE – UNIVERSITA’ DI CAGLIARI

NOVEMBRE 2021

LAUREA DI PRIMO LIVELLO IN TOSSICOLOGIA (L-29) – UNIVERSITA' DI CAGLIARI

FEBBRAIO 2020 – Valutazione: 100/110. Tesi: Determinazione di *Listeria monocytogenes* in campioni alimentari.

DIPLOMA DI ISTRUZIONE TECNICA IN CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE (Articolazione biotecnologie sanitarie)

GIUGNO 2015

COMPETENZE LINGUISTICHE

LINGUA MADRE: ITALIANO

ALTRE LINGUE: INGLESE LIVELLO B2

COMPETENZE DIGITALI

Gestione autonoma della posta e-mail | Risoluzione dei problemi | Buona padronanza del pc, dei software ad esso correlati e del pacchetto Office | Buona conoscenza dei Social Media (Facebook, Instagram, LinkedIn). Conseguimento di certificazioni informatiche su "Fondamenti di informatica, Coding, uso della LIM e risorse digitali per la didattica e strategie informatiche per lezioni interattive"

Altro: Comunicazione orale Congresso SIM 2023; premio miglior poster e premio Res-S "*Pseudomonas* spp.: a new ally to fight drug resistance?"; pubblicazione scientifica: Antimicrobial activity of grapefruit seed extract on edible mushrooms contaminations: efficacy in preventing *Pseudomonas* spp. in *Pleurotus eryngii*

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

Cagliari 17/09/2024

MARCELLO MURGIA