

INFORMAZIONI  
PERSONALI

Daniela Sateriale



Orcid ID:

Sesso | Data di nascita | Nazionalità

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

## Attività di ricerca

Indicatori  
bibliometrici

Publicazioni (peer-reviewed): 18  
Publicazioni (first author): 10  
h-index: 8  
Citazioni: 242  
Scopus link: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57200695981>

Linee di ricerca

Attività antimicrobica e antibiofilm di estratti naturali (*Punica granatum*, *Myrtus communis*, *Vitis vinifera*, miele, oli essenziali). Tecniche innovative per migliorare la qualità e la conservazione di prodotti alimentari. Screening e caratterizzazione di estratti botanici con attività prebiotica (*Olea europaea*, *Castanea sativa*). Screening e caratterizzazione di microrganismi probiotici per applicazioni biotecnologiche. Sviluppo di sinbiotici di nuova generazione per applicazioni in ambito biosanitario, in acquacoltura e zootecnia. Analisi *in silico* dell'attività antimicrobica di fitochimici. Qualità e sicurezza degli alimenti. Sviluppo di biopolimeri funzionali additivati con estratti botanici per applicazioni biotecnologiche green. Screening e caratterizzazione di rizobatteri promotori della crescita delle piante per applicazioni biotecnologiche green.

Attività scientifica  
editoriale

2023-(in corso)  
Membro del Comitato Editoriale in qualità di Guest Editor della rivista scientifica *Microorganisms*

2020-(in corso)  
Membro del Comitato Editoriale in qualità di co-Guest Editor della rivista scientifica *JoVE Journal*

Contratti di ricerca

Gennaio 2025  
(in corso)

Assegno per attività di ricerca dal titolo "Ricerca di antimicrobici naturali efficaci per applicazioni in ambito biosanitario e agro-alimentare: focus sui meccanismi d'azione dei fitocomposti" correlata al Settore scientifico disciplinare BIOS-15/A-Microbiologia Università degli Studi del Sannio, Dipartimento di Scienze e Tecnologie (DST), Benevento (BN)

Marzo 2022-  
Marzo 2023

Assegno per attività di ricerca dal titolo "I microrganismi utili nella filiera viti-vinicola della Falanghina sannita al servizio della gestione di criticità derivanti dalla stanchezza del suolo con recupero di fitocomposti dagli scarti di lavorazione per diverse applicazioni biotecnologiche" correlata al Settore scientifico disciplinare BIO/19 - Microbiologia Generale nell'ambito del Progetto "Viticoltura di precisione per produzioni sostenibili di qualità con caratteristiche funzionali (VERITAS)" CUP B84I20000820005  
Università degli Studi del Sannio, Dipartimento di Scienze e Tecnologie (DST), Benevento (BN)

Ottobre 2020 -  
Aprile 2021

Borsa di studio per attività di ricerca dal titolo "Monitoraggio degli indicatori microbiologici (tradizionali ed emergenti) delle acque superficiali dei bacini idrografici campani", correlata al settore scientifico disciplinare BIO/19, nell'ambito del Progetto 'FEAMP Campania 2014/2020'  
Università degli Studi del Sannio, Dipartimento di Scienze e Tecnologie (DST), Benevento (BN)

### Attività didattica

Novembre 2020 -  
Febbraio 2025

Incarico di docenza a contratto per l'insegnamento di "Virologia e biotecnologie dei virus", 48 ore (6 Crediti Formativi Universitari) attivato negli anni accademici 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024 per il Corso di Studio in Biotecnologie (mutuato per Scienze Biologiche) - Insegnamento a scelta - II° Semestre.

Università degli Studi del Sannio, Dipartimento di Scienze e Tecnologie (DST), Benevento (BN)

- Attività e responsabilità: Progettazione e conduzione lezioni teoriche e pratiche; valutazione degli studenti tramite prove d'esame; correzione di tesi di laurea; supporto didattico individuale agli studenti per approfondimenti tematici e chiarimenti.

Settembre 2023 -  
(in corso,  
in aspettativa)

Docente a tempo indeterminato di Matematica e Scienze c/o Scuola Secondaria di I° Grado Istituto Comprensivo Statale 'Francesco Guarini', Solofra (AV)

- Attività e responsabilità: Progettazione e conduzione delle lezioni di matematica e scienze, utilizzando strategie didattiche innovative, inclusi progetti di laboratorio e attività pratiche; gestione delle valutazioni, supporto individuale e tutoring; collaborazione con il team docenti per lo sviluppo di piani didattici.

### Tirocini formativi

Settembre 2015 -  
maggio 2016

Tirocinio c/o Laboratorio di Microbiologia

Università degli Studi del Sannio, Dipartimento di Scienze e Tecnologie (DST), Benevento (BN)

- Apprendimento delle tecniche di base della microbiologia.
- Utilizzo dei principali strumenti di laboratorio adoperati per test microbiologici e analisi degli alimenti.

Febbraio 2013 -  
maggio 2013

Tirocinio c/o Laboratorio di Analisi Cliniche

Azienda Ospedaliera 'G. Rummo', Benevento (BN)

- Visualizzazione di campioni biologici mediante tecniche di microscopia.

ISTRUZIONE E  
FORMAZIONE

- Aprile 2020** Dottorato di Ricerca in ‘Scienze e Tecnologie per l’Ambiente a la Salute’, ciclo XXXII Livello EFQ 8  
Università degli Studi del Sannio, Dipartimento di Scienze e Tecnologie (DST), Benevento (BN)
- Titolo: “Antimicrobial and antibiofilm properties of natural polyphenolic extracts to counteract human oral pathogens”
  - Scopo del progetto: Caratterizzazione della composizione polifenolica di estratti idroalcolici preparati da foglie di mirto, buccia di melograno e miele di acacia e di definire il loro profilo antimicrobico e antibiofilm contro patogeni orali della placca dentale, un eccellente modello di biofilm polimicrobico.
  - Competenze acquisite: Capacità di condurre autonomamente test di valutazione degli effetti antimicrobici di sostanze naturali e sintetiche contro ceppi microbici batterici e fungini, analisi microbiologiche di matrici alimentari, acque potabili e/o ambientali e di definire il profilo quantitativo e qualitativo del microbioma di differenti distretti corporei animali, oltre che di eseguire saggi di caratterizzazione chimico-fisica di matrici vegetali. Lavoro di squadra. Elaborazione dati e analisi statistica. Tutorato a tirocinanti nelle attività di laboratorio e a laureandi nella stesura di tesi di laurea. Partecipazione a conferenze e congressi scientifici. Stesura e pubblicazione di articoli scientifici.
- Gennaio 2017** Abilitazione all’esercizio della Professione di Biologo Livello EFQ 7  
Università degli Studi del Sannio, Dipartimento di Scienze e Tecnologie (DST), Benevento (BN)
- Maggio 2016** Laurea Magistrale in Biologia (classe LM-6) Livello EFQ 7  
Università degli Studi del Sannio, Dipartimento di Scienze e Tecnologie (DST), Benevento (BN)
- Tesi sperimentale in Microbiologia e Virologia dal titolo:  
“Effetti antimicrobici di mieli uniflorali campani contro diversi batteri e funghi patogeni”.
  - Votazione: 110/110 con lode
- Maggio 2013** Laurea Triennale in Scienze Biologiche (classe L-13) Livello EFQ 6  
Università degli Studi del Sannio, Dipartimento di Scienze e Tecnologie, Benevento (BN)
- Tesi in Fisiologia generale dal titolo:  
“Le specie reattive dell’ossigeno nella regolazione della plasticità sinaptica e della memoria”
  - Votazione: 110/110 con lode
- Giugno 2009** Diploma di maturità classica Livello EFQ 4  
I.I.S. D. Pascucci, via D. Pascucci n. 5, Pietradefusi (AV).

COMPETENZE  
PERSONALI

Competenze  
linguistiche

Lingua madre Italiano

Altre lingue

Inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B2	B2	B2	B2	B2
Certificazione “Grade 5 - Graded Examinations in Spoken English”, Trinity College				

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato ([Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#))

**Competenze informatiche**

Sviluppate conoscenze informatiche e di strumenti di Bioinformatica. Conoscenza dei sistemi operativi Mac e Microsoft Windows. Ottima capacità di utilizzo dei principali Internet Browser. Ottima conoscenza del pacchetto Office. Buona conoscenza delle principali banche dati genomiche e proteiche come NCBI, GeneBank, David ed Ensemble. Formazione base del linguaggio R acquisita mediante corsi tenutisi nel periodo degli studi. Ottima conoscenza e capacità di utilizzo dei programmi di elaborazione immagini e sviluppo di grafici, come Adobe Photoshop, Graph Pad Prism, Sigma Plot.

ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI	COMUNICAZIONE	CREAZIONE DI CONTENUTI	SICUREZZA	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato
Attestato "ECDL (European Computer Driving Licence)", AICA (Associazione Italiana Informatica e di Calcolo Automatico)				

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato ([Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#))

**Competenze comunicative**

Sviluppate capacità comunicative e relazionali, sviluppate durante gli studi universitari e perfezionate nel corso del dottorato di ricerca e dell'esperienza di docenza, grazie al costante confronto con ricercatori e docenti universitari, nonché alla partecipazione a congressi nazionali e internazionali. Spiccate doti di adattamento, capacità di lavorare in team e di collaborare in contesti dinamici, con particolare attenzione alla creazione di un clima sereno e produttivo. Eccellente gestione delle situazioni di stress, mantenendo sempre un approccio professionale e orientato ai risultati.

**Competenze organizzative e gestionali**

Buone capacità di gestione ed organizzazione del lavoro, rispettare scadenze e obiettivi prefissati, definire priorità e responsabilità. Esperienza nella gestione di progetti acquisita durante il percorso di formazione. Buona capacità di gestire autonomamente attrezzature tecniche, ove richiesto.

**Altre competenze**

Capacità di prestare primo soccorso

**Patente di guida**

B - Automunita

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

**Pubblicazioni**

Lavori originali su riviste scientifiche *peer-reviewed*:

- M. Di Rosario, L. Continisio, G. Mantova, F. Carraturo, E. Scaglione, D. Sateriale, G. Forgione, C. Pagliuca, C. Pagliarulo, R. Colicchio, M. Vitiello, P. Salvatore. 2025. Thyme Essential Oil as a Potential Tool Against Common and Re-Emerging Foodborne Pathogens: Biocidal Effect on Bacterial Membrane Permeability. *Microorganisms*, 13(1), 37. [doi.org/10.3390/microorganisms13010037](https://doi.org/10.3390/microorganisms13010037).
- F.J. Rasoarisheno, N. Fidanza, E. Coccia, D.J. Ratovomanarivo, D. Sateriale, L. Abbatiello, C. Pagliarulo, R. Filosa, J. A. Rasoamananjara, M. Paolucci. 2024. In Vitro Biological Activities of *Paederia grandidieri* Leaf Extracts". *International Journal of Molecular Sciences*, 25(23), 12960. [doi:10.3390/ijms252312960](https://doi.org/10.3390/ijms252312960).
- G. Forgione, G.A. De Cristofaro, D. Sateriale, C. Pagliuca, R. Colicchio, P. Salvatore, M. Paolucci, C. Pagliarulo (2024). Pomegranate Peel and Olive Leaf Extracts to Optimize the Preservation of Fresh Meat: Natural Food Additives to Extend Shelf-Life. *Microorganisms*; 12(7):1303. [doi.org/10.3390/microorganisms12071303](https://doi.org/10.3390/microorganisms12071303).
- D. Sateriale, G. Forgione, G.A. De Cristofaro, L. Continisio, C. Pagliuca, R. Colicchio, P. Salvatore, M. Paolucci, C. Pagliarulo. (2024) Eco-Friendly Sanitization of Indoor Environments: Effectiveness of Thyme Essential Oil in Controlling Bioaerosol Levels and Disinfecting Surfaces. *BioTech*.13(2):12. [doi.org/10.3390/biotech13020012](https://doi.org/10.3390/biotech13020012).
- D. Sateriale, G. Forgione, M. Di Rosario, C. Pagliuca, R. Colicchio, P. Salvatore, M. Paolucci, C. Pagliarulo (2024). Vine-Winery Byproducts as Precious Resource of Natural Antimicrobials: In Vitro Antibacterial and Antibiofilm Activity of Grape Pomace Extracts against Foodborne Pathogens. *Microorganisms*; 12, 437. [doi.org/10.3390/microorganisms12030437](https://doi.org/10.3390/microorganisms12030437).
- E. Scaglione\*, D. Sateriale\*, G. Mantova, M. Di Rosario, L. Continisio, M. Vitiello, M., ... & P. Salvatore (2024). Antimicrobial efficacy of *Punica granatum* Lythraceae peel extract against pathogens belonging to the ESKAPE group. *Frontiers in Microbiology*, 15, 1383027. [doi.org/10.3389/fmicb.2024.1383027](https://doi.org/10.3389/fmicb.2024.1383027).
- D. Sateriale, S. Facchiano, K. Kaldre, G. Forgione, G.A. De Cristofaro; C. Pagliarulo, M. Paolucci (2023) Benefits of Polyphenol-Based Synbiotics in Crustacean Diet. *Fishes*; 8: 255. [doi:10.3390/fishes8050255; 2-s2.0-85160336838](https://doi.org/10.3390/fishes8050255; 2-s2.0-85160336838).
- D. Sateriale, G. Forgione; G.A. De Cristofaro; C. Pagliuca; R. Colicchio; P. Salvatore; M. Paolucci, C. Pagliarulo (2023). Antibacterial and Antibiofilm Efficacy of Thyme (*Thymus vulgaris* L.) Essential Oil against

Foodborne Illness Pathogens, *Salmonella enterica* subsp. *enterica* Serovar Typhimurium and *Bacillus cereus*. *Antibiotics*; 12: 485; [doi:10.3390/antibiotics12030485](https://doi.org/10.3390/antibiotics12030485); 2-s2.0-85151693563.

- D. Sateriale, G. Forgione; G.A. De Cristofaro; S. Facchiano; F. Boscaino; C. Pagliuca, R. Colicchio, P. Salvatore, M. Paolucci, C. Pagliarulo (2022). Towards Green Strategies of Food Security: Antibacterial Synergy of Essential Oils from *Thymus vulgaris* and *Syzygium aromaticum* to Inhibit *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus* Pathogenic Food Isolates. *Microorganisms*; 10: 2446; [doi:10.3390/microorganisms10122446](https://doi.org/10.3390/microorganisms10122446); 2-s2.0-85144735185.
- G. Orso, M. M. Solovyev, S. Facchiano, E. Tyrikova, D. Sateriale, E. Kashinskaya, C. Pagliarulo, H. S. Hoseinifar, E. Simonov, E. Varricchio, M. Paolucci & R. Imperatore (2021). Chestnut Shell Tannins: Effects on Intestinal Inflammation and Dysbiosis in Zebrafish. *Animals*;11(6):1538; [doi:10.3390/ani11061538](https://doi.org/10.3390/ani11061538).
- S. Rampone, C. Pagliarulo, C.arena, A. Orsillo, M. Iannaccone, C. Trionfo, D. Sateriale & M. Paolucci (2021). In silico analysis of the antimicrobial activity of phytochemicals: towards a technological breakthrough. *Computer Methods and Programs in Biomedicine*; 200:105820; [doi:10.1016/j.cmpb.2020.105820](https://doi.org/10.1016/j.cmpb.2020.105820).
- D. Sateriale, R. Imperatore, R. Colicchio, C. Pagliuca, E. Varricchio, M. G. Volpe, P. Salvatore, M. Paolucci & C. Pagliarulo. (2020). Polyphenolic extracts against single-species and multispecies oral biofilms. *Frontiers in microbiology*; 11:592265; [doi: 10.3389/fmicb.2020.592265](https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.592265).
- D. Sateriale, S. Facchiano, R. Colicchio, C. Pagliuca, E. Varricchio, M. Paolucci, G. F. Ferrazzano, M. G. Volpe, P. Salvatore, C. Pagliarulo. (2020). In vitro synergy of polyphenolic extracts from honey, myrtle and pomegranate against oral pathogens, *S. mutans* and *R. dentocariosa*. *Frontiers in Microbiology*; 11, 1465; [doi:10.3389/fmicb.2020.01465](https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.01465).
- D. Sateriale, E. Scioscia, R. Colicchio, C. Pagliuca, P. Salvatore, E. Varricchio, M. G. Volpe, M. Paolucci, & C. Pagliarulo. (2019). Italian acacia honey exhibits lytic effects against the crayfish pathogens *Aphanomyces astaci* and *Fusarium avenaceum*. *Letters in applied microbiology*; 68(1), 64-72; [doi: 10.1111/lam.13085](https://doi.org/10.1111/lam.13085).
- C. Pagliarulo, D. Sateriale, E. Scioscia, N. De Tommasi, R. Colicchio, C. Pagliuca, E. Scaglione, J. Jussila, J. Makkonen, P. Salvatore, M. Paolucci. (2018). Growth, Survival and Spores Formation of the Pathogenic Aquatic Oomycete *Aphanomyces astaci* and Fungus *Fusarium avenaceum* Are Inhibited by *Zanthoxylum rhoifolium* Bark Extracts In Vitro. *Fishes*; 3, 12; [doi: 10.3390/fishes30100112](https://doi.org/10.3390/fishes30100112).
- D. Sateriale, E. Scioscia, R. Colicchio, C. Pagliuca, E. Varricchio, M.G. Volpe, P. Salvatore, C. Pagliarulo. 2017. Antibacterial and antifungal activity of Italian unifloral honeys extracts against different pathogenic species. 3rd ImekoFoods Conference: Metrology Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition; <https://www.imeko.org/publications/tc23-2017/IMEKO-TC23-2017-149.pdf>.
- G.F. Ferrazzano, E. Scioscia, D. Sateriale, G. Pastore, R. Colicchio, C. Pagliuca, T. Cantile, B. Alcidi, M. Coda, A. Ingenito, E. Scaglione, A.G. Cicatiello, M.G. Volpe, M. Di Stasio, P. Salvatore, C. Pagliarulo. (2017). In Vitro Antibacterial Activity of Pomegranate Juice and Peel Extracts on Cariogenic Bacteria. *BioMed Research International*; vol. 2017, Article ID 2152749, 7 pages; [doi:10.1155/2017/2152749](https://doi.org/10.1155/2017/2152749).

Book chapters:

- R. Imperatore, C. Pagliarulo, G. Orso, G.A. De Cristofaro, G.A., D. Sateriale, M. Paolucci. (2023). Olive Mill Wastewater Bioactive Molecules: Applications in Animal Farming. Springer water, pp107-141; [doi:10.1007/978-3-031-23449-1\\_5](https://doi.org/10.1007/978-3-031-23449-1_5); 2-s2.0-85153067488.

Abstract in atti di convegno:

- G. Forgione, D. Sateriale, G.A. De Cristofaro, C. Pagliuca, R. Colicchio, P. Salvatore, M. Paolucci, C. Pagliarulo. Pomegranate Peel as a source of Bioactive Compounds to improve microbiological quality and to optimize the preservation of meat products. IUMS 2024 Congress. Firenze, 23-25 ottobre 2024.
- D. Sateriale, G. Forgione, G.A. De Cristofaro, M. Di Rosario, C. Pagliuca, R. Colicchio, P. Salvatore, M. Paolucci, C. Pagliarulo. New advances in the development of natural antifungals from agro-industrial wastes: in vitro antifungal, antigerminal and antibiofilm activity of Pomegranate extracts against *Candida* spp. IUMS 2024 Congress. Firenze, 23-25 ottobre 2024.
- E. Scaglione, G. Mantova, D. Sateriale, M. Di Rosario, L. Continisio, G. Natale, G. Ciccarelli, M.T. Vitiello, C. Pagliarulo, R. Colicchio, C. Pagliuca, P. Salvatore. Antimicrobial efficacy of *Punica granatum* Lythraceae peel extract against ESKAPE pathogens. 52° Congresso Nazionale della Società italiana di Microbiologia. Pavia, 8-11 settembre 2024.
- L. Continisio, M. Di Rosario, G. Mantova, C. Olandese, E. Scaglione, S. Trimarco, A. Spagnuolo, C. Pagliuca, D. Sateriale, C. Pagliarulo, R. Colicchio, M.T. Vitiello, P. Salvatore. Thyme (*Thymus vulgaris* Lamiaceae) essential oil represents a new promising frontier against foodborne pathogens. 52° Congresso Nazionale della Società italiana di Microbiologia. Pavia, 8-11 settembre 2024.
- M. Di Rosario, G. Mantova, L. Continisio, V. Mauriello, C. Vece, M. Esposito, M. Guerriero, E. Scaglione, C. Pagliuca, D. Sateriale, C. Pagliarulo, R. Colicchio, M.T. Vitiello, P. Salvatore. Antimicrobial properties of grape pomace extract against foodborne pathogens. 52° Congresso Nazionale della Società italiana di Microbiologia. Pavia, 8-11 settembre 2024.
- L. Continisio, E. Scaglione, M. Di Rosario, G. Mantova, D. Sateriale, C. Pagliarulo, M. Vitiello, R. Colicchio, C. Pagliuca, P. Salvatore. Assessment of Antimicrobial Efficacy of *Punica granatum* L. Peel Extract Against ESKAPE Group Pathogens. Cortona Prokaryotes 2024. Cortona (AR) (Italia). 27-29 giugno 2024.

- M. Di Rosario, G. Mantova, L. Continisio, E. Scaglione, C. Pagliuca, D. Sateriale, C. Pagliarulo, R. Colicchio, M.T. Vitiello, P. Salvatore. Investigation of the antimicrobial effect of grape pomace extract against food-borne pathogens. Cortona Prokaryotes 2024. Cortona (AR) (Italia). 27-29 giugno 2024.
- M. Di Rosario, G. Mantova, D. Sateriale, B. Botti, E. Scaglione, C. Pagliuca, C. Pagliarulo, M. Vitiello, P. Salvatore, R. Colicchio. In vitro antibacterial effects of Thyme essential oil against Salmonella enterica group B. 51° Congresso Nazionale della Società italiana di Microbiologia. Cagliari, 24-27 settembre 2023.
- D. Sateriale, D. Zuzolo, M. Di Rosario, C. Pagliuca, R. Colicchio, P. Salvatore, C. Guarino, C. Pagliarulo. "In vitro screening and characterization of plant growth promoting rhizobacteria (PGPRs) isolated from rhizospheric soils of Vitis vinifera cv Falaghina: towards the development of a terroir-specific microbial consortium". XXXIV SIMGBM Congress - Microbiology 2023. Cagliari (Italia). 21-24 Settembre 2023.
- V. Caturano, A. Stornaiuolo, G. Mantova, E. Scaglione, C. Pagliuca, D. D'orio, E. Zarrillo, A. Massaro, C. Pagliarulo, D. Sateriale, M. Vitiello, R. Colicchio, P. Salvatore. Effect of pomegranate peel extracts against ESKAPE. 50° Congresso Nazionale della Società italiana di Microbiologia. Napoli, 18-21 settembre 2022.
- D. Sateriale, G. Forgione, M.G. Volpe, M. Paolucci, P. Salvatore, C. Pagliarulo. "Antibacterial and antibiofilm efficacy of single and blended essential oils against important foodborne pathogens". Cortona Prokaryotes 2022. Cortona (AR) (Italia). 23-25 giugno 2022.
- D. Sateriale, R. Colicchio, C. Pagliuca, P. Salvatore, E. Varricchio, M. Paolucci, G. F. Ferrazzano, M. G. Volpe, C. Pagliarulo. "In vitro synergistic effects of the polyphenolic extracts of pomegranate, myrtle and honey against S. mutans and R. dentocariosa, bacteria involved in dental caries". XXXIII SIMGBM Congress - Microbiology 2019. Firenze (Italia). 19-22 Giugno 2019.
- D. Sateriale, R. Colicchio, C. Pagliuca, P. Salvatore, E. Varricchio, M. Paolucci, G. F. Ferrazzano, M. G. Volpe, C. Pagliarulo. "Natural tools in the battle against cariogenic bacteria: in vitro antibacterial effects of polyphenolic extracts of honey and myrtle, also in combination with pomegranate peel extracts, vs S. mutans and R. dentocariosa". XV FISV Congress. Roma (Italia). 18-21 Settembre 2018.
- C. Pagliuca, R. Colicchio, E. Scaglione, C. Pagliarulo, D. Sateriale, G. Mantova, A. Russo Spena, GF Ferrazzano, P. Salvatore. Effect of pomegranate juice and peel extracts on cariogenic bacteria: an in vitro study. 46° Congresso Nazionale della Società italiana di Microbiologia. Palermo, 26-29 settembre 2018.
- D. Sateriale, R. Colicchio, C. Pagliuca, E. Scaglione, E. Varricchio, P. Salvatore, C. Pagliarulo. "Quantitative and qualitative profile of Tuber mesentericum microbiome, an edible black truffle". XXXII SIMGBM Congress - Microbiology 2017. Palermo (Italia). 17-20 Settembre 2017.
- E. Scioscia, D. Sateriale, C. Viola, R. Colicchio, C. Pagliuca, E. Scaglione, M. G. Volpe, M. Paolucci, E. Varricchio, P. Salvatore, C. Pagliarulo. "Antimicrobial activity of unifloral honeys extracts from Campania against pathogenic bacteria and fungi". XIV FISV Congress. Roma (Italia). 20-23 Settembre 2016.

Riconoscimenti e titoli	
Anno 2021	Vincitrice del Concorso Ordinario per le materie STEM (art. 59, comma 18, D.L. 73/2021) con conseguente immissione in ruolo come docente a tempo indeterminato abilitato all'insegnamento di Matematica e Scienze c/o Scuola Secondaria di I° grado (classe di concorso A028).
Anno 2019	Conferimento del titolo di 'Cultore della Materia in Microbiologia', per l'a.a 2018/2019 Università degli Studi del Sannio, Dipartimento di Scienze e Tecnologie (DST), Benevento (BN)
Anno 2019	Vincitrice di assegno di tutorato per lo svolgimento di 'Attività di tutorato nell'anno accademico 2018/2019 presso le strutture didattiche e scientifiche del Dipartimento di Scienze e Tecnologie dell'Università degli Studi del Sannio nell'ambito del Piano delle Lauree Scientifiche (PLS) 2017/2018 - azione: Laboratorio per l'insegnamento delle scienze di base' Università degli Studi del Sannio, Dipartimento di Scienze e Tecnologie (DST), Benevento (BN)
Anno 2017/2018	Vincitrice del 'Fondo per il sostegno dei giovani e per favorire la mobilità degli studenti' (articolo 4, Legge n.370 del 19 Ottobre 1999, MIUR) per lo svolgimento di attività didattico-integrative, propedeutiche e di recupero c/o il DST dell'Università degli Studi del Sannio Università degli Studi del Sannio, Dipartimento di Scienze e Tecnologie (DST), Benevento (BN)
Anno 2016	Premio "Amedeo Iorillo"- Miglior voto di laurea nell'anno 2016 c/o comune di residenza Banca di Credito Cooperativo di Flumeri soc.coop, Flumeri (AV)
Appartenenza ad associazioni	Socio adi (associazione dottorandi e dottori di ricerca italiani)

## Corsi/Esami

- Acquisizione 24 CFU per l'ammissione al FIT (Formazione Iniziale e Tirocinio)  
Università degli Studi del Sannio, Benevento (BN)  
Materie oggetto di studio: Fondamenti di pedagogia generale; Fondamento della pedagogia dell'inclusione; Tecnologie didattiche; Didattica generale e tecnologie didattiche inclusive; Elementi di base del funzionamento psicologico con attenzione ai processi cognitivi e affettivo/relazionali
- "Corso avanzato di spettrometria di massa" (3 CFU)  
Dipartimento di Scienze Chimiche, Università degli Studi di Napoli 'Federico II'
- Esame "The techniques of solid-liquid extraction used in the preparation of the sample for chemical analysis and production of extracts for industrial uses" (3 CFU)  
Dipartimento di Scienze Chimiche, Università degli Studi di Napoli 'Federico II'
- Esame "Lingua Inglese-Avanzato" (6 CFU)  
Dipartimento di Scienze e Tecnologie, Università degli Studi del Sannio
- Corso di "Formazione generale e specifica per i lavoratori sulla sicurezza sul lavoro"  
Università degli Studi del Sannio

## Altre certificazioni

- Attestato di esecutore di BLS-D - Basic Life Support and Defibrillation - Rianimazione Cardiopolmonare di Base con uso di Defibrillatori Semiautomatici Esterni DAE

## Trattamento dei dati personali

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

## Dichiarazioni sostitutive di certificazioni

La sottoscritta **Daniela Sateriale**, consapevole che ai sensi degli articoli 46 e 47 del Decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000 n. 445, e successive modifiche e integrazioni, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono punite ai sensi del Codice penale e dalle leggi speciali vigenti in materia, dichiara sotto la propria responsabilità che quanto sopra riportato nel curriculum vitae comprensivo delle informazioni sulla produzione scientifica corrisponde a verità.

FIRMA