

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM DI PREZIUSO MARCO

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **MARCO PREZIUSO**

Indirizzo

Telefono

E-mail

Nazionalità

Italiana

Data di
nascita


C.F.

N. iscrizione
ONB

AA_071664

P. IVA

02820530646

25/06/22 

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA ITALIANA

ALTRA LINGUA INGLESE

• Capacità di lettura BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI
Ottime capacità nelle relazioni interpersonali, propensione al lavoro in team e spirito di iniziativa.
Orientamento al risultato, curiosità e desiderio di apprendimento.
Capacità di organizzazione, di ascolto e comunicazione.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE
Capacità organizzativa acquisita nel corso della mia esperienza sia lavorativa che da tirocinante programmando e coordinando il lavoro di laboratorio, sia quello che frequento attualmente, sia quelli che ho frequentato durante la mia formazione professionale.
Capacità di seguire e programmare il lavoro di laureandi e tirocinanti presenti in laboratorio per insegnare o perfezionare la loro preparazione sia teorica che pratica.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE
Approfondita conoscenza di tecniche di microbiologia alimentare, biologia cellulare e molecolare (PCR, Real Time-PCR, RAPD-PCR, DGGE), colture batteriche e cellulari, microscopia e tecniche di immunostochimica.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE
Padronanza dell'utilizzo del PC e della suite Microsoft Office
Utilizzo di sistemi operativi: Macintosh, Windows 8, XP, VISTA
Utilizzo del Web e dei principali servizi Internet (posta elettronica)


PATENTE O PATENTI
Patente di guida di tipo B

ULTERIORI INFORMAZIONI
Hobby: Lettura articoli scientifici; musica leggera italiana e straniera; sport di squadra, calcio, tennis, nuoto, e running. Viaggi e cinema.

ALLEGATI
Pubblicazioni, atti di convegno, abstracts e attestati di partecipazioni a convegni, meeting o workshop nazionali ed internazionali.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- ✓ **Gennaio 2017 – Aprile 2017** : Docente di biologia del corso, della durata di 22 ore, organizzato dal Consorzio Iripino per la promozione della Cultura, della Ricerca e degli Studi Universitari - CIRPU di Avellino con sede in P.zza XXIII novembre Casa della Cultura V.Hugo, per la preparazione degli studenti all'ammissione ai Corsi di Laurea ad accesso programmato per l'anno accademico 2017-18.
- ✓ **Agosto 2016** : Docente di biologia del corso, della durata di 25 ore, organizzato dal Consorzio Iripino per la promozione della Cultura, della Ricerca e degli Studi Universitari - CIRPU di Avellino con sede in P.zza XXIII novembre Casa della Cultura V.Hugo, per la preparazione degli studenti all'ammissione ai Corsi di Laurea ad accesso programmato per l'anno accademico 2016-17.
- ✓ **Maggio 2016** : Docente di microbiologia del corso "Tecnologie dei cereali e derivati (macinazione, pastificazione, produzione di prodotti da forno, birra)", della durata di 17 ore, organizzato dalla Fondazione ITS D.E.MO.S Istituto Tecnico Superiore / Nuove Tecnologie per il "Made in Italy" - Settore Agroalimentare, c/o Palazzo Magno – Provincia di Campobasso, Via Roma, 47, 86100 Campobasso (CB) per l'anno accademico 2016-17.
- ✓ **Dicembre 2015 – Marzo 2016** : Docente di biologia del corso, della durata di 25 ore, organizzato dal Consorzio Iripino per la promozione della Cultura, della Ricerca e degli Studi Universitari - CIRPU di Avellino con sede in P.zza XXIII novembre Casa della Cultura V.Hugo, per la preparazione degli studenti all'ammissione ai Corsi di Laurea ad accesso programmato per l'anno accademico 2016-17.
- ✓ **Agosto 2015**: Docente di biologia del corso, della durata di 25 ore, organizzato dal Consorzio Iripino per la promozione della Cultura, della Ricerca e degli Studi Universitari - CIRPU di Avellino con sede in P.zza XXIII novembre Casa della Cultura V.Hugo, per la preparazione degli studenti all'ammissione ai Corsi di Laurea ad accesso programmato per l'anno accademico 2015-16.
- ✓ **Giugno 2015**: Contratto di Prestazione d'Opera in Regime di Collaborazione Coordinata e Continuativa dal titolo: "Raccolta ed elaborazione dati derivanti da analisi microbiologiche e sensoriali finalizzate all'ottenimento di prodotti da forno" finanziato dalla regione CAMPANIA nell'ambito del PSR 2007-2013 MISURA 124 (Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo e alimentare e settore forestale) denominato "INTRODUZIONE DELLA QUINOA (*Chenopodium quinoa willd*) IN CAMPANIA PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI A VALENZA FUNZIONALE ED ELEVATO VALORE NUTRIZIONALE (QUINOA FELIX)" nell'ambito Bando N. 0001505. Attività di ricerca svolta presso il laboratorio di microbiologia degli alimenti dell'Istituto di scienze dell'alimentazione (ISA) CNR di Avellino e coordinata dalla dott. Di Renzo Tiziana.
- ✓ **Gennaio – Marzo 2015** : Docente di biologia del corso, della durata di 25 ore, organizzato dal Consorzio Iripino per la promozione della Cultura, della Ricerca e degli Studi Universitari - CIRPU di Avellino con sede in P.zza XXIII novembre Casa della Cultura V.Hugo, per la preparazione degli studenti all'ammissione ai Corsi di Laurea ad accesso programmato per l'anno accademico 2015-16.
- ✓ **Ottobre 2014** : Inizio attività da libero professionista come Biologo Nutrizionista presso lo studio professionale sito in via Circumvallazione 173, 83100 Avellino.
- ✓ **Aprile 2014** : Vincitore di una borsa di studio della durata di dodici mesi nell'ambito del progetto "INTRODUZIONE DELLA QUINOA (*Chenopodium quinoa willd*) IN CAMPANIA PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI A VALENZA FUNZIONALE ED ELEVATO VALORE NUTRIZIONALE (QUINOA FELIX)" finanziato dalla regione CAMPANIA nell'ambito del PSR 2007-2013 MISURA 124

25/06/22 

(Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo e alimentare e settore forestale).Bando N. ISA-BS-002-2014-AV. Attività di ricerca svolta presso il laboratorio di microbiologia degli alimenti dell'Istituto di scienze dell'alimentazione (ISA) CNR di Avellino e coordinata dalla dott. Di Renzo Tiziana.

- ✓ **Gennaio-Marzo 2014** : Docente di biologia del corso,della durata di 25 ore, organizzato dal Consorzio Irpino per la promozione della Cultura, della Ricerca e degli Studi Universitari - CIRPU di Avellino con sede in P.zza XXIII novembre Casa della Cultura V.Hugo, per la preparazione degli studenti all'ammissione ai Corsi di Laurea ad accesso programmato per l'anno accademico 2014-15.
- ✓ **Novembre 2013-Marzo 2014** : Docente di biologia con qualifica di " Esperto in materia " del corso, della durata di 10 ore, organizzato dal Convitto Nazionale " P.Colletta" di Avellino con sede in C.so V.Emanuele 298, nell'ambito del progetto PON obiettivo C: " Migliorare i livelli di conoscenza e competenza dei giovan i" – titolo : " Per una scelta di vita consapevole ", per la preparazione degli studenti all'ammissione ai Corsi di Laurea ad accesso programmato per l'anno accademico 2014-15.
- ✓ **Luglio-Agosto 2013** : Docente di biologia del corso,della durata di 23 ore, organizzato dal Consorzio Irpino per la promozione della Cultura, della Ricerca e degli Studi Universitari - CIRPU di Avellino con sede in P.zza XXIII novembre Casa della Cultura V.Hugo, per la preparazione degli studenti all'ammissione ai Corsi di Laurea ad accesso programmato per l'anno accademico 2013-14.
- ✓ **Luglio 2012** : Vincitore di una borsa di studio della durata di sedici mesi nell'ambito del progetto DERFRAM "SVILUPPO DI DERIVATI DI FRUTTA AD ELEVATO GRADO DI SICUREZZA D'USO" finanziato dalla Regione Campania nell'ambito del PSR 2007/2013 misura 124 (Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo e alimentare e settore forestale).Bando N. ISA-BS-001-2012-AV. Attività di ricerca svolta presso il laboratorio di microbiologia degli alimenti dell'Istituto di scienze dell'alimentazione (ISA) CNR di Avellino e coordinata dalla dott. Di Renzo Tiziana.
- ✓ **Luglio 2012** : Idoneo al concorso, con codice di riferimento AV76/1, con profilo di Collaboratore Tecnico degli Enti di Ricerca VI livello professionale presso " l'Istituto di Scienza dell'Alimentazione" ISA-CNR di Avellino.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- ✓ 2014 - 2015: Collaborazione professionale col reparto di "Dietologia e Nutrizione Clinica" presso A.O.S.G.Moscati, C.da Amoretta, 83100 Avellino.
- ✓ 2014 : Vincitore del Dottorato di Ricerca in "Tecnologie e Biotecnologie Agrarie", XXX Ciclo – Curriculum Scienze, Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti , presso il Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell' "Università degli Studi del Molise", 5 novembre 2014.
- ✓ 2012 : Corso di perfezionamento in " Educazione alimentare e prevenzione delle malattie dismetaboliche " presso l' Università degli Studi di Napoli " Federico II " .
- ✓ 2011 - 2012 : Attività di tirocinio svolta presso " l'Istituto di Scienze dell' Alimentazione ISA CNR " di Avellino sotto il coordinamento del dott. Giuseppe Mazzarella.
- ✓ 2011 : Esame di stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di biologo conseguita presso la facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell' Università degli Studi Del Sannio, via Port'Arsa 11, 82100 Benevento.
- ✓ 2010 : Laurea specialistica in biotecnologie mediche conseguita presso la facoltà di Scienze biotecnologiche dell' Università degli Studi di Napoli "Federico II" Dipartimento di Biologia e Patologia Cellulare e Molecolare "L. Califano" con votazione 110/110 con tesi avente ad oggetto: " *Regolazione dell'espressione di USP18/Ubp43 nella trasformazione neoplastica di cellule di tiroide* " .
- ✓ 2008 - 2010 : Attività di tirocinio svolta presso il dipartimento di Biologia e Patologia Cellulare e Molecolare " L.Califano " sotto il coordinamento del prof. Roberto Di Lauro.
- ✓ 2007 : Laurea di primo livello in Biotecnologie con indirizzo Molecolare Medico e Diagnostico conseguita presso al facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell'Università degli Studi del Sannio " Dipartimento di Scienze Biologiche ed Ambientali " con votazione 110/110 e lode con tesi avente ad oggetto : " *Basi molecolari delle metastasi: ruolo dell' Hepatocyte Growth Factor nell'invasività cellulare* " .
- ✓ 2004 : Maturità tecnica industriale conseguita presso l' Istituto Tecnico Industriale Statale " G.Dorso " sito in via Morelli e Silvati 55, Avellino

25/06/27

R. R.

PUBBLICAZIONI SU RIVISTE INTERNAZIONALI

- ✓ Reale A., Di Renzo T., Zotta T., **Preziuso M.**, Boscaino F., Ianniello R., Storti LV, Tremonte P., Coppola R. (2016) Effect of respirative cultures of *Lactobacillus casei* on model sourdough fermentation, *LWT – Food Science and Technology*, 73: 622:629
- ✓ Rossi F., Di Renzo T., **Preziuso M.**, Zotta T., Iacumin L., Coppola R., Reale A. (2015) Survey of antibiotic resistance traits in strains of *Lactobacillus casei/paracasei/rhamnosus*. *Annals of Microbiology* DOI 10.1007/s13213-014-1015-8.
- ✓ Reale A., Di Renzo T., Rossi F., Zotta T., Iacumin L., **Preziuso M.**, Parente E., Sorrentino E., Coppola R. (2015) Tolerance of *Lactobacillus casei*, *L. paracasei* and *L. rhamnosus* strains to stress factors encountered in food processing and in the gastro-intestinal tract. *LWT – Food Science and Technology*, 60: 721-728.

ALTRE PUBBLICAZIONI

- ✓ Autore dell'opuscolo dal titolo "Specialità Territoriali e Caratterizzazione dei Prodotti da Forno Irpini" nell'ambito dell'evento "SAPERE E SAPORI – Storia e Tradizioni nel Borgo Antico di Gesualdo". Giovedì 20 agosto 2015, centro storico di Gesualdo, Avellino (AV).

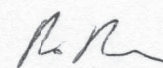
CAPITOLI DI LIBRI

- ✓ Sabbatini Peverieri G., Reale A., Di Renzo T., Benassai D., Marziali L., Squarcini M., Torrini G., Ottombrino A., Storti L.V., **Preziuso M.**, Coppola R., Marianelli L., Pennacchio F., Turchetti T., Roversi P.F. (2015). "La gestione delle avversità biotiche del castagno e le problematiche di conservazione dei suoi frutti". ISBN 978-88-940026-6-9.

ATTI DI CONVEGNO

- ✓ Reale A., Di Renzo T., Ottombrino A., Storti L.V., **Preziuso M.**, Coppola R. "Il controllo della qualità e sicurezza microbiologica di castagne e prodotti a base di castagne". In atti del convegno CASTALEA - Protezione delle castagne dai danni causati dai Lepidotteri Torticidi (*Cydia*); valutazione della qualità e della sicurezza del prodotto (Azienda "Garofalo Alfonso", Montella (AV), 6 novembre 2015).
- ✓ Reale A., Di Renzo T., Ottombrino A., Storti L.V., **Preziuso M.**, Coppola R. "Protocollo per il processo di essiccazione delle castagne". In atti del convegno CASTALEA - Protezione delle castagne dai danni causati dai Lepidotteri Torticidi (*Cydia*); valutazione della qualità e della sicurezza del prodotto (Azienda "Garofalo Alfonso", Montella (AV), 6 novembre 2015).
- ✓ Aponte M., Di Capua M., Di Renzo T., Nazzaro F., **Preziuso M.**, Reale A. (2015) "Microbiota of sourdoughs used for the production of breads typical of the Irpinian area: a study on the microbial diversity". In abstract del congresso AISTEC 2015 - GRAINS FOR FEEDING THE WORLD (Milan, Italy 1-3 July 2015).
- ✓ Di Renzo T., **Preziuso M.**, Aponte M., Nazzaro F., Fratianni F., Di Capua M., Reale A. (2015) "Characterization of sourdoughs used for production of typical italian breads of the Irpinia area". In abstract del congresso AISTEC 2015 - GRAINS FOR FEEDING THE WORLD (Milan, Italy 1-3 July 2015).
- ✓ Fratianni F., Di Renzo T., Aponte M., Reale A., Granese T., Di Capua M., **Preziuso M.**, Nazzaro F. (2015) "Biochemical characterization of an Irpinian bean flour". In abstract del congresso AISTEC 2015 - GRAINS FOR FEEDING THE WORLD (Milan, Italy 1-3 July 2015).
- ✓ Di Renzo T., Reale A., Trivisonno M.C., **Preziuso M.**, Tremonte P., Succi M., Messia M.C., Lavini A., Sorrentino E., Marconi E., Coppola R. (2015) "Use of hydrocolloids to improve the quality of quinoa based bread produced in Campania Region". In abstract del congresso AISTEC 2015 - GRAINS FOR FEEDING THE WORLD (Milan, Italy 1-3 July 2015).
- ✓ Di Renzo T., Reale A., Pellicano M.P., **Preziuso M.**, De Giulio A., Tremonte P., Succi M., Messia M.C., Lavini A., Sorrentino E., Marconi E., Coppola R. (2015) "Development of new gluten-free bakery products made with quinoa flour from Campania Region". In abstract del congresso AISTEC 2015 - GRAINS FOR FEEDING THE WORLD (Milan, Italy 1-3 July 2015).
- ✓ Di Renzo T., Reale A., **Preziuso M.**, Zotta T., Volpe M.G., Lavini A., Coppola R. (2015) "Microbial characterization, total polyphenols content and antioxidant activity of *Chenopodium Quinoa* And *Amaranthus* seeds from campania region". In abstract del congresso FEMS 2015 - 6TH Congress of European Microbiologists (Maastricht, Netherland, June 7-11, 2015).
- ✓ Reale A., Di Renzo T. , Zotta T. , **Preziuso M.** , Boscaino F. , Ianniello R. , Coppola R. (2015) "Effect of respirative metabolism of *lactobacillus casei* on model sourdough fermentation". In abstract del congresso FEMS 2015 - 6TH Congress of European Microbiologists (Maastricht, Netherland, June 7-11, 2015).
- ✓ Reale A., Di Renzo T., **Preziuso M.**, Succi M. , Tremonte P. , Sorrentino E. , Coppola R. (2014) "Sviluppo di formaggi a pasta filata ad elevata valenza salutistica". Pag. 113-117. In atti del convegno QUALIFORM – Strategie eco sostenibili per la produzione di formaggi a pasta filata lucani di alta qualità. Campus di Macchia Romana – Università degli Studi della Basilicata, 3 ottobre 2014.

25/06/22



- ✓ Reale A., Di Renzo T., **Preziuso M.**, Ialiccio M., Sacco E., Storti V., Lopez F., Messia MC., Coppola R. (2014) "Impiego di atmosfere protettive per il prolungamento della shelf-life di prodotti lattiero-caseari freschi". Pag. 118-122. In atti del convegno QUALIFORM – *Strategie eco sostenibili per la produzione di formaggi a pasta filata lucani di alta qualità*. Campus di Macchia Romana – Università degli Studi della Basilicata, 3 ottobre 2014.
- ✓ Reale A., Di Renzo T., Rossi F., **Preziuso M.**, Zotta T., Iacumin L., Coppola R. (2013) "Diversity in tolerance to different physicochemical stresses in bacteria of the *L. casei* group". In abstract del congresso MICROBIAL INTERACTIONS IN COMPLEX ECOSYSTEMS - 2nd International Conference on Microbial Diversity (Torino, October 23-25, 2013).
- ✓ Reale A., Rossi F., Di Renzo T., Iacumin L., Zotta T., **Preziuso M.**, Russo A., Sorrentino E., Coppola R. (2013) "Distribution of antibiotic resistance traits in the *Lactobacillus casei* group and their genetic basis". In abstract del congresso FEMS 2013 - 5TH Congress of European Microbiologists (Leipzig, Germany , July 21-25, 2013).
- ✓ Reale A., Di Renzo T., Rossi F., **Preziuso M.**, Boscaino F., Succi M., Tremonte P., Sorrentino E., Coppola R. (2013) "Effetto di batteri lattici sulle caratteristiche qualitative di impasti ottenuti con farine di frumento, quinoa e kamut". Pag 242-246. In atti del convegno AISTEC. Bergamo (Città Alta) 12-14 Giugno 2013.
- ✓ Iaquinto G., Giardullo N., Rotondi Aufiero V., **Preziuso M.**, Maglio M., Camarca A., Pogna N., Auricchio S., Gianfrani C., Troncone R., Mazzarella G. (2012) "Immunogenicity of monococcum wheat in celiac patients". In abstract del congresso 20TH United European Gastroenterology Week UEGW (Amsterdam, october 20-24, 2012).
- ✓ Mazzarella G., Maglio M., Aufiero Rotondi V., Camarca A., Iaquinto G., Giardullo N., **Preziuso M.**, Bevilacqua R.M., Pogna N., Troncone R., Auricchio S., Gianfrani C. (2012) "Immunogenicity of triticum monococcum in celiac patients". In abstract del congresso MASTERING The Coeliac Condition From Medicine to Social Sciences and Food (Florence ,Italy , March 21-25, 2012).
- ✓ Mazzarella G., Marano A., Stillitano I., Rotondi Aufiero V., **Preziuso M.**, Bevilacqua R.M., Iaquinto G., Giardullo N., Iacomino G. (2012) "Cytokine profile in celiac disease: a laser capture microdissection approach". In abstract del congresso MASTERING The Coeliac Condition From Medicine to Social Sciences and Food (Florence ,Italy , March 21-25, 2012).

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI / SEMINARI / WORKSHOP

- ✓ 2017 : Partecipazione al seminario "Gestione del blocco metabolico: modalità di intervento e applicazioni nutrizionali" presso la "SCUOLA DI NUTRIZIONE SALERNITANA".
- ✓ 2017 : Partecipazione al seminario "Svezzamento e prima Infanzia" presso la "SCUOLA DI NUTRIZIONE SALERNITANA".
- ✓ 2017 : Partecipazione al seminario "Gravidanza e Allattamento" presso la "SCUOLA DI NUTRIZIONE SALERNITANA".
- ✓ 2017 : Partecipazione al seminario "L'Alimentazione Vegetale" presso la "SCUOLA DI NUTRIZIONE SALERNITANA".
- ✓ 2017 : Partecipazione al seminario "Alimentazione & Donna" presso la "SCUOLA DI NUTRIZIONE SALERNITANA".
- ✓ 2016 : Partecipazione al seminario "Nutrizione ed Integrazione nel paziente oncologico" presso la "SCUOLA DI NUTRIZIONE SALERNITANA".
- ✓ 2016 : Partecipazione al seminario "La Diagnostica per lo studio delle allergie e intolleranze alimentari al servizio del nutrizionista" presso la "SCUOLA DI NUTRIZIONE SALERNITANA".
- ✓ 2016 : Partecipazione al seminario "Pillole di Diagnostica di Laboratorio per la Nutrizione in clima di appropriatezza prescrittiva" presso la "SCUOLA DI NUTRIZIONE SALERNITANA".
- ✓ 2016 : Partecipazione al seminario "Strategie Nutrizionali per l'Aumento di Peso" presso la "SCUOLA DI NUTRIZIONE SALERNITANA".
- ✓ 2016 : Partecipazione al seminario "L'Alimentazione nello Sportivo" presso la "SCUOLA DI NUTRIZIONE SALERNITANA".
- ✓ 2015 : Partecipazione al seminario "Donna & Cellulite" presso la "SCUOLA DI NUTRIZIONE SALERNITANA".
- ✓ 2015 : Relatore al seminario tecnico "CASTALEA - Protezione delle castagne dai danni causati dai Lepidotteri Tortricidi (Cydia); valutazione della qualità e della sicurezza del prodotto". Titolo relazione: "La castagna: Proprietà, usi e valori nutrizionali". Venerdì 6 Novembre 2015, Azienda "Garofalo Alfonso", Montella (AV).
- ✓ 2015 : Relatore all'evento "AVELLINO STREEAT MOOD – Il Buon Cibo si fa Strada". Titolo relazione: "Più Gusto col Bio, laboratorio sulla quinoa". Domenica 20 Settembre 2015, Corso Vittorio Emanuele, Avellino (AV).
- ✓ 2015 : Relatore all'evento "SAPERE E SAPORI – Storia e Tradizioni nel Borgo Antico di Gesualdo". Titolo relazione: "Specialità territoriali e caratterizzazione dei prodotti da forno irpini". Giovedì 20 agosto 2015, centro storico di Gesualdo, Avellino (AV).

- ✓ 2015 : Relatore al convegno "INTRODUZIONE DELLA QUINOA (*CHENOPODIUM QUINOA WILLD.*) IN CAMPANIA PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI A VALENZA FUNZIONALE ED ELEVATO VALORE NUTRIZIONALE". Titolo relazione: "Valutazione dell'attitudine tecnologica di colture microbiche da impiegare come starter per la realizzazione di nuovi prodotti da forno a base di farina di quinoa ". Lunedì 2 marzo 2015, Bel Sito Hotel "Le Due Torri", Manocalzati, Avellino (AV).
- ✓ 2015 : Partecipazione al convegno "PROGETTO SEMOLA GF – Realizzazione di semola di grano duro di filiera campana gluten free". Lunedì 28 Settembre 2015, Istituto di Scienze dell'Alimentazione (ISA)-CNR, via Roma 64, Avellino.
- ✓ 2015 : Partecipazione al convegno "PROPASTA – Ottimizzazione delle qualità della semola e dei processi per la PROduzione di PASTA ad alta valenza dietetico nutrizionale ed ambientale". Martedì 22 Settembre 2015, Istituto di Scienze dell'Alimentazione (ISA)-CNR, via Roma 64, Avellino.
- ✓ 2014 : Partecipazione al convegno "QUALIFORM – strategie eco sostenibili per la produzione di formaggi a pasta filata lucani di altà qualità ", campus di Macchia Romana – Università degli Studi della Basilicata, 3 ottobre 2014.
- ✓ 2014 : Partecipazione con ruolo di responsabile della segreteria organizzativa del convegno " Qualità e Sicurezza di Frutta e Derivati ", convegno conclusivo risultati progetto DERFRAM, "SVILUPPO DI DERIVATI DI FRUTTA AD ELEVATO GRADO DI SICUREZZA D'USO", ISA-CNR, via Roma 64, Avellino, 4 maggio 2014.
- ✓ 2014 : Partecipazione al convegno con presentazione dei risultati finali del progetto DERFRAM "SVILUPPO DI DERIVATI DI FRUTTA AD ELEVATO GRADO DI SICUREZZA D'USO" .Masseria GIOSOLE, via Gardini 31, Capua (CE).
- ✓ 2013 : Partecipazione con ruolo di responsabile della segreteria organizzativa del convegno " NUTRACEUTICA E ALIMENTI FUNZIONALI : Nuove Prospettive per le Produzioni Agricole " presso l' aula conferenze dell' ex Carcere Borbonico, piazza d'Armi, Avellino, 12 dicembre 2013.
- ✓ 2013 : Partecipazione al workshop scientifico " MicroStress " ,risposta allo stress inmicrorganismi di interesse alimentare e industriale: aspetti base e applicativi, ISA-CNR, via Roma 64, Avellino, 15 luglio 2013.
- ✓ 2012 : Partecipazione al convegno scientifico internazionale " Altriformaggi " acronimo di Autenticità, Legislazione, Tradizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie presso " l'Hotel de la Ville " , via Palatucci 20,Avellino, nei giorni 29/11/12-01/12/12.
- ✓ 2012 : Partecipazione al Meeting Internazionale " Mastering the Coeliac Condition from Medicine to Social Sciences and Food technology " presso Palazzo dei Congressi, Villa Vittoria, Firenze nei giorni 29-31 Marzo.
- ✓ 2012 : Partecipazione al Meeting " I Tumori del Pancreas " presso A.O.S.G.Moscato, C.da Amoretta, Avellino il giorno 17 maggio.
- ✓ 2010 : Partecipazione al Meeting " Le 2ue Culture " presso la società Biogem s.c.ar.l, con sede in via Camporeale- area PIP di Ariano Irpino (AV) nei giorni 1-5 Settembre

25/06/24

