

Teresa GERVASI:
Curriculum vitae et studiorum

Informazioni personali

Nome: **GERVASI TERESA**

Mobile:

E-mail:

Posta Elettronica certificata:

Nazionalità:

Luogo e Data di nascita:

Residenza:

Codice fiscale:

Istruzione e formazione

Data: Ottobre 2017

Nome e tipo di istituto di istruzione: Università degli Studi di Messina, Dipartimento S.A.S.T.A.S.

Qualifica conseguita: **Rinnovo cultore della materia per S.S.D. CHIM/11 (Chimica delle Fermentazioni) con validità triennale (D.R. n. 975 del 15/04/2014)**

Data: Aprile 2014

Nome e tipo di istituto di istruzione: Università degli Studi di Messina, Dipartimento S.A.S.T.A.S.

Qualifica conseguita: **Cultore della materia per S.S.D. CHIM/11 (Chimica delle Fermentazioni) con validità triennale (D.R. n. 975 del 15/04/2014)**

Data: 10 Aprile 2013

Nome e tipo di istituto di istruzione: Università degli Studi di Messina, Dipartimento SCIFAR

Qualifica conseguita: **Doctor Europaeus in *Chimica e Sicurezza degli alimenti* (Ciclo XXV)**

Titolo della tesi: **DISCOVERY AND ANALYSIS OF A NOVEL BACTERIOPHAGE INFECTING CLOSTRIDIUM PERFRINGENS AND SUBCLONING AND EXPRESSION OF ITS ENDOLYSIN INTO *LACTOBACILLUS JOHNSONII*: A POTENTIAL CONTROL SYSTEM AGAINST CONTAMINATION IN THE FOOD CHAIN**

Data: Il sessione 2009

Nome e tipo di istituto di istruzione: Università degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN.

Qualifica conseguita: **Abilitazione all'esercizio della professione di BIOLOGO**

Data: 03 ottobre 2009

Nome e tipo di istituto di istruzione: Università degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN.

Qualifica conseguita: **Laurea specialistica in Biologia presso l'Università degli Studi di Messina – indirizzo applicativo alimentare con la votazione di 110/110 e lode accademica**

Titolo della tesi: **"Produzione di astaxantina da *Phaffia Rhodozyma* mediante un processo fermentativo controllato"** relatore Prof. R. B. Lo Curto.

Tipo di tesi: Sperimentale

Data: 29 gennaio 2008

Nome e tipo di istituto di istruzione: Università degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN.

Qualifica conseguita: **Laurea triennale in Biologia presso l'Università degli Studi di Messina con la votazione di 110/110 e lode accademica**

Titolo della tesi: **"Carotenoidi e loro effetti "** relatore Prof. ssa C. Faggio

Tipo di tesi: Compilativa

Data: Luglio 2004

Nome e tipo di istituto di istruzione: Liceo Classico Statale " G. La Farina" di Messina (ME)

Qualifica conseguita: **Maturità Classica con la votazione di 100/100**

Corsi di formazione

Data: 13,14,15 Dicembre 2017

Luogo: Aula Magna Vittorio Ricevuto, Università degli Studi di Messina, Dipartimento S.A.S.T.A.S.

Corso di formazione: **"SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO: FORMAZIONE LAVORATORI"**

Data: 28-29 Novembre 2017

Luogo: Kratos Analytical Ltd, Munchester (UK)

Corso di formazione: **Training MALDI-TOF MS Axima/Saramis**

Data: 3,4,9,10,11 Novembre 2017

Luogo: Università degli studi di Messina - Bureau Veritas Italia

Corso di formazione: **Partecipazione e superamento corso: Auditor/lead auditor ISO 9001:2015**

Data: 29,30 Settembre 2017

Luogo: Università degli studi di Messina - Bureau Veritas Italia

Corso di formazione: **LA NORMA ISO 9001:2015 –BUREAU VERITAS ITALIA**

Data: 11Marzo 2014- 19 Maggio 2014

Luogo: Aula Magna Vittorio Ricevuto, Università degli Studi di Messina, Dipartimento S.A.S.T.A.S.

Corso di formazione: **"Corso di Formazione ed Informazione sulla Sicurezza nei Luoghi di Lavoro"**-
 Servizio Autonomo di Prevenzione e Protezione

Data: 06 novembre 2013

Luogo: Università degli Studi di Messina.

Corso di formazione: **"Il Biologo: figura dinamica nel mondo del lavoro"**- Ordine dei Biologi

Data: 10 novembre 2010

Luogo: Institute of Food Research – Norwich (Regno Unito).

Corso di formazione: **Training Pipette maintenance**

Data: 14 settembre 2009

Luogo: Università degli Studi di Messina MM. FF.NN.

Corso di formazione: **"Problematiche ambientali" (16 ore, 2CFU)**

Data: 14 settembre 2009

Luogo: Università degli Studi di Messina MM. FF.NN.

Corso di formazione: **"(Dlgs 81/08) e problematiche della sicurezza" (16 ore, 2CFU)**

Data: 03 dicembre 2007

Luogo: Università degli Studi di Messina MM. FF.NN.

Corso di formazione: **Iniziativa ORI 08: "Training per il potenziamento delle abilità di studio (come imparare ad imparare)" (16 ore, 2 CFU)**

Data: 17 giugno 2005

Luogo: Università degli Studi di Messina

Seminario di studi : **(Dlgs 626/94) L'applicazione nelle Pubbliche Amministrazioni, Dieci Anni Di Sicurezza Problematiche e Responsabilità Buona Prassi di Laboratorio**

Attività lavorativa e di ricerca

Data: Aprile 2018

Nome del datore di lavoro: Università degli Studi di Messina – Dipartimento BIOMORF

Tipo di azienda o settore: Ricerca – Formazione

Posizione: Titolare di **Borsa** di studio post-laurea per collaborazione ad attività di ricerca dipartimentale

Principali mansioni e responsabilità: L'attività di ricerca riguarda lo studio di sottoprodotti della filiera agroalimentare mediante processi bio-fermentativi, per la formulazione di nuovi prodotti ad interesse nutraceutico.

Data:	Febbraio 2017 - Febbraio 2018
Nome del datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina – Dipartimento BIOMORF
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	Titolare di Borsa di studio post-laurea per collaborazione ad attività di ricerca dipartimentale
Principali mansioni e responsabilità:	L'attività di ricerca ha riguardato lo studio per la valorizzazione e tracciabilità dei prodotti agroalimentari mediante tecniche genetiche e molecolari e sviluppo di tecniche innovative per il recupero dei sottoprodotti per la promozione della sostenibilità delle filiere alimentari.
Data:	Maggio 2016 – Novembre 2016
Nome del datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina – Dipartimento BIOMORF
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	Titolare di Borsa di studio post-laurea per collaborazione ad attività di ricerca dipartimentale
Principali mansioni e responsabilità:	L'attività di ricerca ha riguardato lo studio per la valorizzazione e tracciabilità dei prodotti agroalimentari mediante tecniche genetiche e molecolari e sviluppo di tecniche innovative per il recupero dei sottoprodotti per la promozione della sostenibilità delle filiere alimentari.
Data:	Giugno 2015 – Marzo 2016
Nome del datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina – Dipartimento S.A.S.T.A.S.
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	Titolare di Borsa di studio post-laurea per collaborazione ad attività di ricerca dipartimentale.
Principali mansioni e responsabilità:	L'attività di ricerca ha riguardato la messa a punto di nuove tecniche fermentative per la valorizzazione degli scarti alimentari e lo studio di nuove strategie che permettono di prolungare la shelf-life dei prodotti alimentari nei punti vendita.
Data:	1 Aprile 2014 – 30 Aprile 2015 (13 mesi)
Nome del datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina – Dipartimento S.A.S.T.A.S.
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	Titolare di Assegno di Ricerca di tipo B nell'ambito del progetto PON Ricerca e competitività 2007-2013 Progetto PON04a2_F.BE SAVE denominato "Valorizzazione degli scarti e delle eccedenze alimentari per la produzione di nuovi materiali di elevato valore aggiunto". Area 03 – S.S.D. CHIM/11 Aprile 2014.
Principali mansioni e responsabilità:	Attività di ricerca nel programma dal titolo "Studio della contaminazione microbiologica degli scarti derivanti dalla GDO e trasformazione degli stessi in prodotti ad alto valore aggiunto, mediante l'uso di innovative tecniche fermentative".
Data:	25 Marzo 2013 – 25 Febbraio 2014 (12 mesi)
Nome datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina – Dipartimento S.A.S.T.A.S.
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione

Posizione:	Titolare di Borsa di studio post-dottorato nell'ambito del progetto di ricerca dal titolo "Controllo conformità del servizio di ristorazione collettiva", finanziata dal ERSU Messina con cui il dipartimento SASTAS ha stipulato un accordo contrattuale.
Principali mansioni e responsabilità:	L'attività di ricerca ha riguardato il controllo e la valutazione della contaminazione microbiologica inerente alla ristorazione collettiva in ambito universitario.
Data:	Dicembre 2012 - Marzo 2013 (6 mesi)
Nome del datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina – Dipartimento S.A.S.T.A.S
Data:	Ottobre 2010 – Giugno 2012 (18 mesi)
Nome del datore di lavoro:	Institute of Food Research (Norwich - Inghilterra)
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	Dottoranda "Chimica e Sicurezza degli alimenti" Università degli Studi di Messina.
Principali mansioni e responsabilità:	Durante i 18 mesi svolti presso l'Institute of Food Research, a Norwich (Inghilterra), sotto la supervisione del Prof Arjan Narbad, l'attività di ricerca ha riguardato lo studio di tecniche biomolecolari e genetiche volte al controllo e alla sicurezza di alcuni patogeni nella catena alimentare.
Data:	Luglio 2008 – Novembre 2008 (150 ore totali)
Nome del datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina – Facoltà di Scienze MM. FF. NN.
Tipo di azienda o settore:	Collaborazione – Formazione
Posizione:	Titolare di contratto per una collaborazione, 150 ore totali presso, il laboratorio di chimica delle fermentazioni e microbiologia industriale del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres"
Principali mansioni e responsabilità:	L'attività di collaborazione ha riguardato la valutazione della qualità microbiologica di alimenti ed acqua e lo studio della coltivazione di microrganismi mediante processi fermentativi in continuo, batch, e fed-batch.
Data:	Settembre 2007 – Dicembre 2007 (11 mesi)
Nome del datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina – Facoltà di Scienze MM. FF. NN. Dipartimento di Scienze Botaniche
Tipo di azienda o settore:	Collaborazione – Formazione
Posizione:	Titolare di contratto per una collaborazione, 150 ore totali , presso il Dipartimento di Scienze Botaniche
Principali mansioni e responsabilità:	L'attività di collaborazione ha riguardato l'espletamento di attività dipartimentali.
Data:	Ottobre 2007 – Dicembre 2007 (11 mesi)
Nome del datore di lavoro:	<i>Laboratorio di analisi chimico cliniche e batteriologiche Pagano</i> di Messina,
Posizione:	Tirocinio formativo presso il "Laboratorio di analisi chimico cliniche e batteriologiche Pagano" di Messina, dove ha eseguito analisi biochimiche - cliniche e batteriologiche.
Principali mansioni e responsabilità:	L'attività tirocinio ha riguardato l'apprendimento di tecniche di analisi biochimiche - cliniche e batteriologiche.

Attività didattica

Data:	A.A. 2014/2015 – 2016/2017 – 2017/2018
Nome datore di lavoro:	Ente Regionale per il Diritto allo Studio (ERSU)
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	"Incarico di docenza" nell'ambito del Corso di preparazione al superamento dei test d'ingresso ai corsi di laurea ad accesso programmato a livello nazionale A.A a.a 2014/2015 – 2016/2017 – 2017/2018
Principali mansioni e responsabilità:	Didattica frontale e test a risposta multipla
Data:	A.A. 2014-2015
Nome datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	Incarico per attività di docenza nell'ambito del Progetto "PAN Lab Progetto di potenziamento strutturale PONa3_00166/F1- Obiettivo 4_ Ricercatore esperto in valutazione e prevenzione dell'inquinamento derivante dai processi di lavorazione degli alimenti e degli ambienti di lavoro" per l'insegnamento "Certificazione chimica e microbiologica degli alimenti" per complessive 20 ore Gennaio 2014.
Principali mansioni e responsabilità:	Didattica frontale per complessive 20 ore
Data:	A.A. 2014-2015
Nome datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	Incarico per attività di affiancamento nell'ambito del Progetto "PAN Lab Progetto potenziamento strutturale PONa3_00166/F1- Obiettivo 4_ Ricercatore esperto in valutazione e prevenzione dell'inquinamento derivante dai processi di lavorazione degli alimenti e degli ambienti di lavoro, per guidare e seguire nel percorso formativo un gruppo di tre formandi nel settore che preveda l'utilizzo di un laboratorio di microbiologia per complessive 200 ore. Maggio 2014.
Principali mansioni e responsabilità:	Didattica frontale e tirocinio in laboratorio per complessive 200 ore
Data:	Dicembre 2014 - Gennaio 2014
Nome datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	Titolare di un affidamento incarico per attività di docenza nell'ambito del Progetto "PON Ricerca e competitività 2007-2013 "Progetto PON04a2_F.BE SAVE denominato "Valorizzazione degli scarti e delle eccedenze alimentari per la produzione di nuovi materiali di elevato valore aggiunto" PF1 "Ricercatore esperto in sistemi e tecnologie per il recupero e la valorizzazione del rifiuto urbano" per l'insegnamento "La produzione dei rifiuti: aspetti qualitativi e quantitativi(SSD 01M40/01M41)" per complessive 15 ore

Principali mansioni e responsabilità

Didattica frontale

Data: A.A. 2014-2015/ 2015-2016

Nome datore di lavoro Università degli Studi di Messina

Tipo di azienda o settore Ricerca – Formazione

Posizione: **Titolare di un incarico per attività di docenza nel cdL Scienze Gastronomiche, III anno II semestre, per l'insegnamento "Vino e salute (2CFU)" per complessive 16 ore**

Principali mansioni e responsabilità:

Didattica frontale, esercizio della funzione di membro di commissione di esami

Data A.A. 2014-2015

Nome datore di lavoro Università degli Studi di Messina

Tipo di azienda o settore Ricerca – Formazione

Posizione: **Titolare di un incarico per attività di docenza nel cdL Scienze Gastronomiche, II anno II semestre, per l'insegnamento "I grassi di condimento (1 CFU)" per complessive 8 ore**

Principali mansioni e responsabilità:

Didattica frontale, esercizio della funzione di membro di commissione di esami

Capacità e competenze organizzative

Data: Gennaio - Settembre 2018

Member of Organizing Secretary of XVII SILAE Congress – Milazzo (ME), 9th – 13th of September 2018

Data: Marzo 2015

Incarico per attività di rappresentate degli assegnisti in seno a Consiglio di Dipartimento S.A.S.T.A.S.

Data: Gennaio – Settembre 2014

Member of Organizing Secretary of 23° SILAE Congress – Marsala (TP), 7th – 12th of September 2014

Capacità e competenze personali

Prima lingua: **Italiano**

Altre lingue: **Inglese**

Capacità di lettura: **Ottimo**

Capacità di scrittura: **Ottimo**

Capacità e competenze informatiche

Buona conoscenza dei sistemi operativi **Windows NT, Windows 2000, Windows XP, Windows Vista, Windows 7 e Windows 10**. Buona conoscenza dei pacchetti **Microsoft Office Professional 2016**. Buona conoscenza dei software di bioinformatica **Artemis**. Buona conoscenza dei programmi **BastP e NBCI**.

Capacità e competenze tecniche

- Revisore scientifico per giornali scientifici internazionali
- Tecniche di analisi microbiologiche (analisi microbiologiche su alimenti solidi e liquidi, analisi di potabilità dell'acqua); controllo delle cariche microbiche (di acque potabili di condotta e sorgive; di scarico origine industriale e domestica; di acque di torrenti e termali, ai fini della balneazione); conta batterica con calcolo del valore medio in CFU e calcolo del valore di MPN.
- Analisi batteriologiche: preparazione delle colture batteriche (coltura aerobica e anaerobica), tecnica di coltivazione in terreni di coltura solidi e liquidi, isolamento delle colonie in terreni selettivi e metodi di identificazione enzimatica (API system).
- Isolamento ed identificazione dei batteri provenienti da varie matrici semina di microrganismi in piastre e tubi mediante inclusione, infissione, spatolamento e strisciamento; caratterizzazione biochimica dei microrganismi (reazioni di ossidazioni e fermentazione, produzione di indolo, H₂S, etc); saggi biochimici rapidi.
- Esame al microscopio dei batteri – "a fresco" e colorazione Gram.
- Analisi dei ceppi batterici per le caratteristiche morfologiche, colturali e fisiologici.
- Test di attività antimicrobica per oli essenziali estratti dalle piante: metodo delle diluizioni (MIC), antibiogramma (Kirby-Bauer).
- Conoscenze e competenze operative e di laboratorio nel settore agro-alimentare, con particolare riferimento agli aspetti tecnologici, impiantistici, nutrizionali, microbiologici ed igienico-sanitari che caratterizzano la filiera produttiva.
- Tecniche biomolecolari e genetiche (analisi genomiche, reazioni di amplificazione, e principi della tecnica di clonazione) analisi bioinformatiche.
- Tecniche fermentative (*continuo, batch, fed-batch e fed-batch proporzionale*)
- Manutenzione ordinaria e straordinaria degli attrezzature di laboratorio: cappa a flusso laminare, cappa di anaerobiosi, centrifughe, termostati, autoclavi, bilance analitiche, termobilancia (analizzatore d'umidità), Plate reader; Nucleocounter; pH-metro, bagni d'acqua, stomacker, microscopio ottico, stereomicroscopio, camere elettroforetiche (orizzontale e verticale), PCR Fermentatore B.Braun Biostat C, Melsugen ag, della capacità di 30 litri (fornito di elettrodi per la misura del pH, pO₂, temperatura, pressione, rpm, antischiuma, controllo della pCO₂ nell'aria esausta, etc); filtro a flusso tangenziale; filtro pressa; centrifughe; apparecchio di kjeldahal; buretta automatica; pompe peristaltiche a comando manuale ed informatico; termociclatore; sistema di acquisizione di gel elettroforetic; Maldi Toff.

- Durante il periodo di istruzione e formazione, svolta presso il Dipartimento B.I.O.M.O.R.F. (ex dip S.A.S.T.A.S.) dell'Università di Messina e presso l'Institute of Food Research Norwich, sono state approfondite competenze tecniche nel settore della microbiologia, biotecnologie, chimica delle fermentazioni e degli alimenti; e specifiche competenze in business development per attività di ricerca universitaria rivolta ad imprese, enti pubblici, altri committenti pubblici e privati; progettazione, gestione e rendicontazione di progetti di ricerca su fondi pubblici (fondi europei, ministeriali, regionali) o su commessa (imprese, associazioni di categoria, altri enti di pubblici e privati); sviluppo dei processi di trasferimento tecnologico verso imprese (particolarmente PMI) e supporto alla definizione di politiche per lo sviluppo dei rapporti ricerca-impresa. Nell'ultimo periodo, lavorando nella semplificazione e ottimizzazione della gestione di processi produttivi, ha accresciuto le abilità relative a Sistema di Gestione di Qualità modello ISO 9001:2015, esperienza corredata dal corso di formazione frequentato ed erogato da Bureau Veritas Italia, grazie al quale ha maturato competenze sul modello di applicazione ed estensione relativamente al concetto di qualità, miglioramento continuo del prodotto e del servizio e attenzione al cliente.

Attività scientifica

L'attività di ricerca si è sviluppata fondamentalmente su due tematiche principali: la qualità microbiologica degli alimenti (a) e la coltivazione dei microorganismi in chemostato mediante processi fermentativi (b).

(a) Per quanto riguarda la qualità microbiologica degli alimenti sono stati condotti studi nell'ambito di un progetto di ricerca sull'individuazione di nuove molecole ad attività antimicrobica su microorganismi di interesse alimentare. In tale direzione lo studio ha riguardato l'analisi di una nuova batteriofago, identificato nel genoma di *Clostridium. perfringens* 5146-97, e l'espressione della sua endolisina, nonché la sua potenziale applicazione. Lo studio è stato esteso al clonaggio del gene codificante per tale proteina in *Lactobacillus johnsonii*. I lattobacilli ingegnerizzati venivano poi testati, mediante incubazione con il ceppo patogeno, in modelli che simulavano artificialmente l'intestino dei polli. Inoltre le ricerche hanno riguardato la valutazione dell'efficacia antimicrobica di molecole naturali nei confronti di microorganismi patogeni di interesse alimentare.

Un altro ambito della ricerca, sempre nel quadro relativo alla qualità degli alimenti, era orientato alla formulazione di prodotti innovativi ottenuti mediante il recupero di molecole bioattive da prodotti di scarto. Nello specifico è stata studiata la produzione di succhi di frutta in polvere additivati con microorganismi probiotici implementando tecnologie innovative a basso impatto ambientale ed elevata sostenibilità economica (la prima fase del progetto è stata presentata alla fiera dell'innovazione Maker faire 2016, mentre ulteriori sviluppi dello studio sono stati poi esposti alla Start Cup dell'Università degli Studi di Messina 2016 ed in congressi internazionali mediante poster e presentazioni orali).

(b) Per lo sviluppo della tematica riguardante le strategie fermentative sono state sviluppate:

- innovative metodiche di coltivazione di microorganismi in chemostato mediante processi fermentativi in continuo, batch, fed-batch e fed-batch proporzionale per la produzione di Single Cell Protein (SCP) da impiegare per l'alimentazione umana e animale e molecole di interesse alimentare oltre che nutraceutico e cosmetico;
- tecniche di separazione rapida della biomassa dalla fase liquida con metodi convenzionali di filtrazione e con l'uso di filtro-pressa, oltre che utilizzando sistemi di centrifugazione batch e continua

Tali studi erano atti alla valorizzazione di scarti agro-industriali mediante fermentazioni operate da *Saccharomices cerevisiae*, *Trichoderma viride* e *Phaffia rhodozyma*.

Partecipazioni a Convegni,
Congressi e Seminari

Data:	11-13 Giugno 2009
Luogo:	Spoletto
Titolo del Convegno:	28th SIMGBM National Meeting
Data:	29/30 Aprile 2010
Luogo:	Università degli studi di Messina, Messina
Titolo del Convegno:	Convegno nazionale monotematico della società italiana di farmacologia "erbe medicinali: dalla ricerca di base alla clinica"
Data:	14-18 Settembre 2010
Luogo:	Palacongressi, Rimini
Titolo del Convegno:	14th International Biotechnology Symposium and Exhibition. <i>Biotechnology for the Sustainability of Human Society</i>
Data:	20 – 24 Settembre 2010
Luogo:	Hotel Resort Villa Favorita, Marsala (TP)
Titolo del Congresso:	VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti "Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute"
Data:	22 – 25 Maggio 2011
Luogo:	Orto Botanico, Palermo
Titolo del Congresso:	Alimed2011 – Mediterranean diet: quality, safety and health
Data:	15-17 Giugno 2011
Luogo:	Biotechnological society technicka. Praga
Titolo del Congresso:	Biotech 2011 and 5th Czech-Swiss symposium with exhibition
Data:	3 - 7 Giugno 2012
Luogo:	Sala Congressi dell'Hotel Continental Terme, Ischia (NA)
Titolo del Congresso:	IX Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti "Alimenti, Alimenti Funzionali e Nutraceutici: Aspetti Chimici, Biologici e Tecnologici" (ChimAlSi_2012)
Data:	04 Luglio 2012
Luogo:	Università degli Studi di Messina, dip. Farmaco-Chimico
Titolo del Convegno:	La frazione volatile nella caratterizzazione di alimenti di origine vegetale"Relatore Prof: Carlo Bicchi
Data:	28 Settembre 2012
Luogo:	Università degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN.
Titolo del Convegno:	Monitoraggio del rischio ambientale per la tutela del cittadino

Data: 24-26 Settembre 2012
Luogo: Aula Magna ex Facoltà di Scienze MM. FF. NN. Università di Messina
Titolo del Convegno: **14th International Symposium on Advances in Extraction Technologies (EXTECH)**

Data: 28-29 Novembre 2013
Luogo: Aula Magna ex Facoltà di Scienze MM. FF. NN. Università di Messina
Titolo del Seminario: **Seminario "Incontri di Scienza delle Separazioni"**

Data: 8 – 9 Marzo 2013
Luogo: Capo Peloro Resort – Messina
Titolo del Congresso: **Il rischio tossicologico dei prodotti della pesca: sicurezza, qualità ed aspetti salutistici**

Data: 20 – 21 Settembre 2013
Luogo: Hotel Resort Villa Favorita, Marsala (TP)
Titolo del Congresso: **I prodotti ittici tra sicurezza e benessere**

Data: 24 – 25 Ottobre 2013
Luogo: Orto Botanico, Palermo
Titolo del Congresso: **86° Congresso della Società Italiana di biologia Sperimentale (SIBS)**

Data: 7 – 12 Settembre 2014
Luogo: Hotel Resort Villa Favorita, Marsala (TP)
Titolo del Congresso: **23° SILAE Congress “Prof. Guglielmo Stagno d’Alcontres”**

Data: 14 – 16 Ottobre 2016
Luogo: Fiera di Roma – Roma (RM)
Titolo del Congresso: **Maker Faire Rome- Fiera dell’Innovazione- European edition**

Data: 29 e 29 Settembre 2017
Luogo: Messina
Titolo corso: **Corso di formazione “Norma 9001:2015” – Bureau Veritas Italia**

Data: 21 e 24 Settembre 2018
Luogo: Eolian Hotel, Milazzo (ME)
Titolo del Congresso: **XVII SILAE Congress**

Presentazioni orali ad invito:

Luogo:	Orto Botanico, Palermo
Titolo del congresso:	Alimed2011 – Mediterranean diet: quality, safety and health
Titolo della comunicazione:	<i>Survival of probiotics and development of smart probiotics in food and feed</i>
Data	21 e 24 Settembre 2018
Luogo:	Eolian Hotel, Milazzo (ME)
Titolo del Congresso:	XVII SILAE Congress
Titolo della comunicazione:	<i>Development of value added product from food waste</i>

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal Dlgs. 196 del 30 Giugno 2003.

Messina, 30/12/2018

Ter esa Gervasi

Produttività scientifica

Attualmente, la produttività scientifica è documentata da 54: **lavori: 20** Articoli su riviste ISI (di cui 18 già pubblicate ed 2 sottomesse, sotto revisione), 21 abstract in rivista di rilevanza internazionale, **10** Abstract in Rivista di Rilevanza Nazionale, 3 Contributi in extenso in Atti di Convegno di Rilevanza Nazionale.

Articoli su riviste ISI

1. Tropea, A., Gervasi, T., Melito, M.R., Curto, A.L., Curto, R.L. **Does the light influence astaxanthin production in *xanthophyllomyces dendrorhous*?** *Nat Prod Res.* (2013) 27(7):647-653. (DOI: 10.1080/14786419.2012.688045; WOS: 000317292000009; SCOPUS: 2-s2.0-84876158413). ISSN: 1478-6419; eISSN: 1478-6427 I.F.: 0,919
2. Gervasi, T., Curto, R.L., Narbad, A., Mayer, M.J. **Complete genome sequence of Φ CP51, a temperate bacteriophage of *Clostridium perfringens*** *Arch Virol.* (2013) 158(9): 2015-2017. (DOI: 10.1007/s00705-013-1647-1; WOS: 000323654600021; SCOPUS: 2-s2.0-84883261253). ISSN: 0304-8608. I.F.: 2.282.
3. Gervasi, T., Horn, N., Wegmann, U., Dugo, G., Narbad, A., Mayer, M.J.. **Expression and delivery of an endolysin to combat *Clostridium perfringens*** *Applied and Environmental Microbiology* (2014) 98(6): 2495-2505. (DOI: 10.1007/s00253-013-5128-y, WOS: 000332108100012; SCOPUS: 2-s2.0-84896728759). ISSN: 0035-6808. I.F.: 3.668.
4. Gervasi, T., Lo Curto, R., Minniti, E., Narbad, A., Mayer, M.J. **Application of *Lactobacillus johnsonii* expressing phage endolysin for control of *Clostridium perfringens*** *Lett Appl Microbiol.* (2014) 59(4):355-361 (DOI: 10.1111/lam.12298; WOS:000342574700001; SCOPUS: 2-s2.0-84921664578). ISSN: 0266-8254 I.F.:1.659 (EDITOR CHOISE).
5. Alesci, A., Salvo, A., Lauriano, E.R., Gervasi, T., Palombieri, D., Bruno, M., Pergolizzi, S., Cicero, N.. **Production and extraction of astaxanthin from *Phaffia rhodozyma* and its biological effect on alcohol-induced renal hypoxia in *Carassius auratus*.** *Nat Prod Res.* (2015) 29(12):1122-1126. (DOI: 10.1080/14786419.2014.979417; WOS: 000354451300004; SCOPUS: 2-s2.0-84939417424). ISSN: 1478-6419, eISSN: 1478-6427. I.F.:1.057
6. Tuttolomondo, T., Dugo, G., Ruberto, G., Leto, C., Napoli, E.M., Cicero, N., Gervasi, T., Virga, G., Leone, R., Licata, M., La Bella, S.. **Study of quantitative and qualitative variations in essential oils of Sicilian *Rosmarinus officinalis* L.** *Nat Prod Res* (2015) 29(20):1928-1934. (DOI: 10.1080/14786419.2015.1010084; WOS:000360458200009; SCOPUS: 2-s2.0-85013882706). ISSN: 1478-6419; eISSN: 1478-6427 I.F.:1.057
7. Gervasi, T., Oliveri, F., Gottuso, V., Squadrito, M., Bartolomeo, G., Cicero, N., Dugo, G. **Nero d'Avola and Perricone cultivars: determination of polyphenols, flavonoide and anthocyanins in grapes and wines.** *Nat Prod Res* (2016) 30(20):2329-37 (DOI: 10.1080/14786419.2016.1174229; SCOPUS: 2-s2.0-84964505034) ISSN: 1478-6419. I.F.:1.828
8. Cicero Nicola, Naccari Clara, Giangrosso Giuseppe, Cicero Antonello, Gervasi Teresa, Tropea Alessia, Albergamo Ambrogina, Ferrantelli Vincenzo. **Monitoring of neonicotinoid pesticides in beekeeping.** *Nat Prod Res* (2016) 31(11):1258-1262 (DOI:10.1080/14786419.2016.1236101; WOS:000384214900012; SCOPUS 2-s2.0-84991035276.) ISSN:1478-6419. . I.F.:1.828
9. Graci, S., Collura, R., Cammilleri, G., Buscemi, M.D., Giangrosso, G., Principato, D., Gervasi, T., Cicero, N., Ferrantelli, V. **Mercury accumulation in Mediterranean Fish and Cephalopods Species of Sicilian coasts: correlation between pollution and the presence of *Anisakis* parasites.** *Nat Prod Res* (2016) 31(10):1156-1162 (DOI:10.1080/14786419.2016.1230119; WOS:000395151500007; SCOPUS: 2-s2.0-84987654686). ISSN:1478-6419. I.F.:1.828
10. Gervasi, T., Pellizzeri, V., Benameur, Q., Gervasi, C., Santini, A., Cicero, N., Dugo, G. **Valorization of raw materials from agricultural industry for astaxanthin and β -carotene production by *Xanthophyllomyces dendrorhous*.** *Nat Prod Res* (2017). 11:1-8. (DOI: 10.1080/14786419.2017.1385024; WOS:000433990900010; SCOPUS: 2-s2.0-85031101049) ISSN:1478-6419. I.F.:1.928
11. Metro, D., Tardugno, R., Papa, M., Bisignano, C., Manasseri, L., Calabrese, G., Gervasi, T., Dugo, G., Cicero, N.. **Adherence to the Mediterranean diet in a Sicilian student population.** *Nat Prod Res* (2017) 32(15):1775-1781. (DOI: 10.1080/14786419.2017.1402317; SCOPUS: 2-s2.0-85033676482) ISSN:1478-6419. I.F.:1.928
12. Metro, D., Papa, M., Manasseri, L., Gervasi, T., Campone, L., Pellizzeri, V., Tardugno, R., Dugo, G. **Mediterranean diet in a Sicilian student population. Second part: breakfast and its nutritional profile.** *Nat Prod Res.* (2018) 19:1-7. (DOI: 10.1080/14786419.2018.1452016; WOS:000436445600005; SCOPUS: 2-s2.0-85044229292) ISSN:1478-6419. I.F.:1.928

13. Gervasi, T., Pellizzeri, V., Calabrese, G., Di Bella, G., Cicero, N., Dugo, G. **Production of single cell protein (SCP) from food and agricultural waste by using *Saccharomyces cerevisiae***. *Nat Prod Res* (2017). 32(6):648-653– (DOI: 10.1080/14786419.2017.1332617; WOS:000426942800004 SCOPUS 2-s2.0-85019694767). ISSN:1478-6419. I.F.:1.928
14. Licata, P., Tardugno, R., Pergolizzi, S., Capillo, G., Aragona, M., Colombo, A., Gervasi, T., Pellizzeri, V., Cicero, N., Calò, M. **In vivo effects of PCB-126 and genistein on vitellogenin expression in zebrafish**. *Nat Prod Res.*(2018) 2:1-8. (DOI: 10.1080/14786419.2018.1455048; WOS:000436445600005; SCOPUS: 2-s2.0-85044750442) ISSN:1478-6419. I.F.:1.928
15. Calò, M., Bitto, A., Lo Cascio, P., Giarratana, F., Altavilla, D., Gervasi, T., Campone, L., Cicero, N., Licata, P.. **PCB-126 effects on aryl hydrocarbon receptor, ubiquitin and p53 expression levels in a fish product (*Sparus aurata L.*)**. *Nat Prod Res.* (2018) 32(10):1136-1144. (DOI: 10.1080/14786419.2017.1320794; WOS:000428274400003; SCOPUS: 2-s2.0-85018805255) ISSN:1478-6419. I.F.:1.928
16. Benameur, Q., Gervasi, T., Pellizzeri, V., Pluchtová, M., Tali-Maama, H., Assaous, F., Guettou, B., Rahal, K., Grušová, D., Dugo, G., Marino, A., Ben-Mahdi, M.-H.. **Antibacterial activity of *Thymus vulgaris* essential oil alone and in combination with cefotaxime against bla_{ESBL} producing multidrug resistant *Enterobacteriaceae* isolates**. *Nat Prod Res.* (2018) 4:1-8. (DOI: 10.1080/14786419.2018.1466124; WOS:000438034700010; SCOPUS: 2-s2.0-85046441660.) ISSN:1478-6419. I.F.:1.928
17. Aghraz, A., Benameur, Q., Gervasi, T., Ait dra, L., Ben-Mahdi, M.H., Larhsini, M., Markouk, M., Cicero, N.. **Antibacterial activity of *Cladanthus arabicus* and *Bubonium imbricatum* essential oils alone and in combination with conventional antibiotics against *Enterobacteriaceae* isolates**. *Letters in Applied Microbiology* (2018) 67(2):175-182. (DOI: 10.1111/lam.13007; WOS:000438034700010; SCOPUS: 2-s2.0-85049771754) ISSN: 0266-8254 I.F.:1.471
18. Pluchtová, M., Gervasi, T., Benameur, Q., Pellizzeri, V., Grušová, D., Campone, L., Sedlák, V., Cicero, N. **Antimicrobial Activity of two *Mentha* Species Essential Oil and its Dependence on Different Origin and Chemical Diversity** (2018) *Nat Prod Comm.* 13 (8) :1051 – 1054. (DOI: 10.1016/j.jksus.2017.07.013; WOS:000445296100032; SCOPUS: 2-s2.0-85052134388) ISSN 1934-578X (printed); ISSN 1555-9475 (online) I.F.:0.809
19. Aghraz, A., Albergamo A., Benameur, Q., Salvo, A., Larhsini, M., Markouk, M., Gervasi, T., Cicero, N. **Polyphenols contents, heavy metals analysis and in vitro antibacterial activity of extracts from *Cladanthus arabicus* and *Bubonium imbricatum* of Moroccan origin** *Letters in Applied Microbiology* (Submitted)
20. Gervasi, T., Santini, A., Daliu, P., Gervasi, C., Pellizzeri, V., Barrega, L., De Pasquale, P., Dugo, G., Cicero, N. **Astaxanthin production by *Xanthophyllomyces dendrorhous* growing on a low cost substrate** *Agroforestry Systems* (Submitted)

Abstracts di comunicazioni o posters in rivista di rilevanza internazionale.

1. Alberto Lo Curto, Alessia Tropea, Teresa Gervasi, Maria Rosaria Melito, Benedetta Ciccarello. **Fresh frozen citrus juices: a novel prebiotic matrix** *Journal of Biotechnology Volume 150, Supplementary Issue. Abstracts book of 14th International Biotechnology Symposium and Exhibition. Biotechnology for the Sustainability of Human Society* pag. 327-328. (DOI: 10.1016/j.jbiotec.2010.09.330; ISSN: 0168-1656; WOS: 000288873401509). Rimini 14-18 settembre 2010.
2. Teresa Gervasi, Alessia Tropea, Mariella Melito, Alberto Lo Curto, Rosario Lo Curto. **Does the light influence the astaxanthin production in *Xanthophyllomyces dendrorhous*** *Book of Abstracts of Alimed2011 – Mediterranean diet: quality, safety and health*, pag. 139. Palermo, 22–25 maggio 2011.
3. Teresa Gervasi, Alberto Lo Curto, Alessia Tropea, Giusy Mandalary, Melinda J. Mayer, Arjan Narbad, Rosario Lo Curto. **Survival of probiotics and development of smart probiotics in food and feed** *Book of Abstracts of Alimed2011 – Mediterranean diet: quality, safety and health*, pag. 42. Palermo, 22–25 maggio 2011.
4. Alessia Tropea, Teresa Gervasi, Mariella Melito, Stefano La Porta, Alberto Lo Curto, Rosario Lo Curto. **SCP and pectinases production from citrus waste: from batch to pH-stat** *Book of Abstracts of Biotech 2011 and 5th Czech-Swiss symposium with exhibition*, pag. 98. (ISBN 978-80-7080-782-8) Praga, 15–17 giugno 2011.
5. Teresa Gervasi, Niki Horn, Melinda J. Mayer, Alberto Lo Curto, Rosario Lo Curto, Arjan Narbad. **Development of probiotics to combat *Clostridium perfringens*** *Book of Abstracts of Biotech 2011 and 5th Czech-Swiss symposium with exhibition*, pag. 49-50. (ISBN 978-80-7080-782-8) Praga, 15–17 giugno 2011 (Poster award).

6. Teresa Gervasi, Alessia Tropea, Giuseppa Di Bella, Angela Giorgia Potortí, Vincenzo Lo Turco, Nicola Cicero, Rossella Vadalà, Giacomo Dugo. **Add value feed product obtained from citrus waste by controlled fermentative processes.** *Pharmacologyonline*, volume 2, 2014 Supplementary Issue. Abstracts book of 23° SILAE "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres" pag. 339. (ISSN: 1827-8620). Marsala, 07–12 settembre 2014.
7. Teresa Gervasi, Alessia Tropea, Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potortí, Nicola Cicero, Giuseppa Di Bella, Giacomo Dugo. **Batch and fed-batch carotenoids production by *Rhodotorula*.** *Pharmacologyonline*, volume 2, 2014 Supplementary Issue. Abstracts book of 23° SILAE "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres" pag. 340. (ISSN: 1827-8620). Marsala, 07–12 settembre 2014.
8. Alessia Tropea, Teresa Gervasi, Giuseppa Di Bella, Angela Giorgia Potortí, Nicola Cicero, Vincenzo Lo Turco, Giacomo Dugo. **Wastes from food-grade pectine production: sources of SCP and ethanol w** *Pharmacologyonline*, volume 2, 2014 Supplementary Issue. Abstracts book of 23° SILAE "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres" pag. 342. (ISSN: 1827-8620). Marsala, 07–12 settembre 2014.
9. Teresa Gervasi, Daniele Giuffrida, Alessia Tropea, Nicola Cicero, Angela Giorgia Potortí, Vincenzo Lo Turco, Giacomo Dugo. **Carotenoids characterization of Taleggio cheese surface.** *Congress Abstracts Book of SILAE XXIV International Congress on Integrative Medicine*, pag. 134. (ISBN 978-9945-8999-0-0). Punta Cana, 8-12 settembre 2015.
10. Alessia Tropea, Rossana Rando, Angela Giorgia Potortí, Elisabetta Russo, Teresa Gervasi, Nicola Cicero, Giuseppa Di Bella. **Aquafeed production from fish waste and lemon peel.** *Congress Abstracts Book of SILAE XXIV International Congress on Integrative Medicine*, pag. 137. (ISBN 978-9945-8999-0-0). Punta Cana, 8-12 settembre 2015.
11. Giuseppa Di Bella, Marcello Saitta, Maria Rita Fede, Angela Giorgia Potortí, Vincenzo Lo Turco, Teresa Gervasi, Giacomo Dugo. **A multi-residue analytical method for the assessment of organic contaminants in honey.** *Book of Abstracts of 7th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis*, pag. 417. (ISBN 978-80-7080-934-1). Prague, 3-6 novembre 2015.
12. Alessia Tropea, Giuseppa Di Bella, Angela Giorgia Potortí, Giuseppe Daniel Bua, Teresa Gervasi, Dugo G.mo. **Transformation of food agriculture waste into value added products: bioethanol and scp.** *Congress Abstracts Book of SILAE XXV International Congress on Integrative Medicine*. Modena, Italia 11-15 september 2016.
13. Teresa Gervasi, Nicola Cicero, Elisabetta Russo, Clara Naccari, Giacomo Dugo. **Production of single cell protein by *saccharomyces cerevisiae* from food waste.** *Congress Abstracts Book of SILAE XXV International Congress on Integrative Medicine*. Modena, Italia 11-15 september 2016
14. Vito Pellizzeri, Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella, Marcello Saitta, Teresa Gervasi, Giacomo Dugo. **Preliminary study on the phenolc profile of *boletus aereus*.** *Congress Abstracts Book of SILAE XXV International Congress on Integrative Medicine*. Modena, Italia 11-15 september 2016.
15. Cicero N, Gervasi T, Dugo G. **Leo Hunting mercury: vademecum on healthy eating of fishery products.** *Abstracts Book XXVI SOCIETÀ ITALO-LATINOAMERICANA DI ETNOMEDICINA IX CONGRESO COLOMBIANO DE CROMATOGRAFÍA*. Cartagena de Indias, Colombia, 25-29 September 2017
16. Gervasi, T; Pellizzeri, V; Vadalà R; De Pasquale P; Cicero N, Dugo G. **Pre/probiotic whey powder: a new functional and eco-friendly food product .** *Abstracts Book XXVI SOCIETÀ ITALO-LATINOAMERICANA DI ETNOMEDICINA IX CONGRESO COLOMBIANO DE CROMATOGRAFÍA*. Cartagena de Indias, Colombia, 25-29 September 2017.
17. Qada Benameur, Teresa Gervasi, Erminia La Camera, Giuseppe Crisafi, Nicola Cicero, Andreana Marino. **Antibacterial activity of Cinnamaldehyde against multidrug resistant enterobacterial strains.** Abstract in Atti di convegno. Les Treizièmes Journées Scientifiques de Microbiologie Hammamet, 17-19 Novembre 2017
18. Qada Benameur, Teresa Gervasi, Vito Pellizzeri, Nicola Cicero, Andreana Marino. **Antibacterial activity of *Thymus vulgaris* essential oil alone and in combination with cefotaxime against BLAESBL producing multidrug resistant enterobacterial strains.** Abstract in Atti di convegno. Les Treizièmes Journées Scientifiques de Microbiologie Hammamet, 17-19 Novembre 2017

19. Qada Benameur, Teresa Gervasi, Filippo Giarratana, Maria Vitale, Davide Anzà, Erminia La Camera, Giuseppe Crisafi, Meki Boutaiba Benklaouz, Antonia Nostro, Nicola Cicero, Giacomo Dugo, Andreana Marino **Virulence genes, drug resistance and extended-spectrum beta-lactamase (esbl)-producing escherichia coli isolated from poultry in western Algeria** 8th European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases - ECCMID 2018 21-24 April 2018
20. Rosaria Costa*, Ambrogina Albergamo, Rosalia Li Volsi, Giovanni Bartolomeo, Giuseppe Bua, Antonio Ferracane, Teresa Gervasi, Gioele Capillo, Nunziacarla Spanò, Giacomo Dugo. **An evaluation of the nutritional value of the jellyfish Pelagia noctiluca Chimali** XII Italian Food Chemistry Congres 24-27 Settembre 2018
- 21.21. Gervasi T., Pellizzeri V., Cicero N., Dugo G. **Development of value added product from food waste.** XVII SILAE Congress – Milazzo (ME), 9th – 13th of September 2018 (Oral communication)

Abstracts di posters in rivista di rilevanza nazionale

1. Alberto Lo Curto, Mariella Melito, Teresa Gervasi, Alessia Tropea, Claudio Lo Giudice. **SCP and combustible materials production from pectine processing wastes.** *Atti del Convegno 28th SIMGBM National Meeting 2009*, pag.163 Spoleto, 11–13 giugno 2009.
2. Alberto Lo Curto, Alessia Tropea, Teresa Gervasi, Mariella Melito, Benedetta Ciccarello, Rosario Bruno Lo Curto. **Succhi di agrumi surgelati: una nuova formulazione probiotica.** *Atti dell'VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti – Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pag. 238. (ISBN: 978–88–86208–61–1). Marsala, 20–24 settembre 2010.
3. Alberto Lo Curto, Alessia Tropea, Teresa Gervasi, Mariella Melito, Benedetta Ciccarello, Rosario Bruno Lo Curto. **Succhi di agrumi surgelati: una nuova formulazione probiotica.** *Atti dell'VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti – Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pag. 238. (ISBN: 978–88–86208–61–1). Marsala, 20–24 settembre 2010.
4. Daniele Giuffrida, Teresa Gervasi, Alessia Tropea, Alberto Lo Curto, Rosario Bruno Lo Curto., Andrea Salvo, Giacomo Dugo, **Produzione di astaxantina da Phaffia rhodozyma mediante un processo fermentativo controllato** *Atti dell'VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti – Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pag. 72-73 (ISBN: 978–88–86208–61–1). Marsala, 20–24 settembre 2010.
5. Alessia Tropea, Teresa Gervasi, Mariella Melito, Alberto Lo Curto, Rosario Bruno Lo Curto, **Studio di un processo fermentativo per la valorizzazione degli scarti di produzione della pectina alimentare** *Atti dell'VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti – Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pag. 192-193 (ISBN: 978–88–86208–61–1). Marsala, 20–24 settembre 2010.
6. Teresa Gervasi, Melinda J. Mayer, -Rosario Lo Curto Giacomo Dugo Arjan Narbad. **Development of SMART probiotics against Clostridium perfringens.** *Atti del 86° Congresso della Società Italiana di biologia Sperimentale (SIBS)* pag 135-136. Palermo 25-25 ottobre 2013.
7. Angela Giorgia Potortì, Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella, Pietro Ravenda, Giovanni Bartolomeo, Teresa Gervasi, Imen Haddaoui, Giacomo Dugo. **Plasticizer residues in bergamot essential oils from Calabria (Italy).** *Abstracts of "ChimAl2014" X National Congress of Food Chemistry*, pag. 96. (ISBN 978-88-940043-0-4). Firenze, 6–10 luglio 2014.
8. Gervasi T.; Lo Turco V.; Potortì A. G.; Di Bella G.; Ferracane A.; Dugo G.Mo. **A new functional food product: a pre/probiotic fruit juice powder** *Abstracts of CHIMALI 2016 - XI Italian Congress of Food Chemistry*, Cagliari, Italy 4 al 7 Ottobre 2016.
9. Qada Benameur, Teresa Gervasi, Filippo Giarratana, Erminia La Camera, Giuseppe Crisafi, Antonia Nostro, Nico Cicero, Giacomo Dugo, Giuseppe Bisignano, Andreana Marino. **Virulence genes and antibiotic resistance in Escherichia coli strains from poultry in western Algeria.** *Abstract Book of 45° Congresso nazionale della società italiana di microbiologia.* Genova, Palazzo Ducale 27-30 September 2017
10. Roberta Li Volsi, Rosaria Costa, Ambra Albergamo, Giovanni Bartolomeo, Giuseppe Daniel Bua, Antonio Ferracane, Teresa Gervasi, Gioele Capillo, Nunzia Spanò, Giacomo Dugo. **An evaluation of the nutritional value of the jellyfish pelagia noctiluca.** *Journal of Biological Research. ABSTRACT BOOK.* Trapani, Italy, 27-28 October 2017

1. Alberto Lo Curto, Mariella Melito, Teresa Gervasi, Alessia Tropea, Claudio Lo Giudice. **SCP and combustible materials production from pectine processing wastes**. In: *Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pp. 376-380. Edito da: Società Chimica Italiana, Roma. (ISBN: 978-88-86208-65-9). Marsala (TP), 20-24 settembre 2010.
2. Daniele Giuffrida, Teresa Gervasi, Alessia Tropea, Alberto Lo Curto, Rosario Bruno Lo Curto., Andrea Salvo, Giacomo Dugo, **Produzione di astaxantina da Phaffia rhodozyma mediante un processo fermentativo controllato**. In: *Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pp. 57-61. Edito da: Società Chimica Italiana, Roma. (ISBN: 978-88-86208-65-9). Marsala (TP), 20-24 settembre 2010.
3. Alessia Tropea, Teresa Gervasi, Mariella Melito, Alberto Lo Curto, Rosario Bruno Lo Curto, **Studio di un processo fermentativo per la valorizzazione degli scarti di produzione della pectina alimentare**. In: *Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pp. 527-530. Edito da: Società Chimica Italiana, Roma. (ISBN: 978-88-86208-65-9). Marsala (TP), 20-24 settembre 2010.

La sottoscritta è consapevole di essere penalmente sanzionabile se rilascia false dichiarazioni (art.76 DPR 28/12/2000 n°445 modificato dalla legge 16 gennaio 2003 n°3), e di decadere dai benefici conseguiti a seguito di un provvedimento adottato sulla base delle false dichiarazioni (art. 75 del DPR 28 dicembre 2000, n°445 modificato dalla legge 16 gennaio 2003 n.3).

Esprime inoltre il proprio consenso affinché i dati personali forniti possano essere trattati, nel rispetto della legge 196/2003, per gli adempimenti connessi alla presente procedura.

Messina, 30/12/2018

