

Teresa GERVASI:
Curriculum vitae et studiorum

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome:
Mobile:
E-mail:
Posta Elettronica certificata:
Nazionalità:
Luogo e Data di nascita:
Residenza:
Codice fiscale:

GERVASI TERESA

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Data:
Nome e tipo di istituto di
istruzione:
Qualifica conseguita:

17 Settembre 2019

Ministero dell'Istruzione- Ministero dell'Università e della Ricerca

**Abilitazione Scientifica Nazionale Settore Concorsuale 03/D1 -SSD
CHIM11- (17 Settembre 2019-17-Settembre 2028)**

Data:
Nome e tipo di istituto di
istruzione:
Qualifica conseguita:

Ottobre 2017

Università degli Studi di Messina, Dipartimento S.A.S.T.A.S.

**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:
Nome e tipo di istituto di
istruzione:
Qualifica conseguita:

Aprile 2014

Università degli Studi di Messina, Dipartimento S.A.S.T.A.S.

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

Data:
Nome e tipo di istituto di
istruzione:
Qualifica conseguita:
Titolo della tesi:

10 Aprile 2013

Università degli Studi di Messina, Dipartimento SCIFAR

Doctor Europaeus in Chimica e Sicurezza degli alimenti (Ciclo XXV)

**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 - S.S.D. CHIM/11-**

Data: Il sessione 2009

ERSU MESSINA
Protocollo Attivo N. 949/2021 del 03-02-2021
Allegato 1 - Copia Documento

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: 22 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 Scienze Biologiche 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" S.S.D. CHIM 11 -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 Scienze Biologiche 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**

ATTIVITÀ LAVORATIVA E DI RICERCA

Data: 11 Gennaio 2021 ad oggi

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

Tipo di azienda o settore: Ricerca – Formazione

Posizione: Ricercatore a tempo determinato "senior" (art. 24 c. 3 lett. b Legge 240/10 t.pieno) per il SC 03/D1 - SSD CHIM/11 (Chimica e Biotecnologia delle Fermentazioni)

Principali mansioni e responsabilità: Attività di ricerca e didattica nel campo della Chimica e Biotecnologia delle Fermentazioni

Data: Giugno 2019 a Dicembre 2020

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

Tipo di azienda o settore: Ricerca – Formazione

Posizione: **Componente dell'unità operativa di ricerca** del Dip BIOMORF, Università degli studi di Messina, in collaborazione con l'Università degli Studi di Catania

Principali mansioni e responsabilità: Attività di ricerca sul progetto *"Promoting young stock and cow health and welfare by natural feeding systems (ProYoungStock)"*

Data: Maggio 2019 ad Agosto 2020

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

ERSU MESSINA
Protocollo Attivo N. 949/2021 del 02-02-2021
Allegato 1 - Copia Documento

Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	Titolare di Borsa di studio post-laurea per attività di ricerca dipartimentale per totali 15 mesi
Principali mansioni e responsabilità:	Attività di ricerca sul progetto “ <i>Studio sull’utilizzo dei sottoprodotti della filiera agroalimentare mediante processi biofermentativi, e la formulazione di nuovi prodotti ad interesse nutraceutico</i> ”
Data:	Aprile 2018- Aprile 2019
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 attività di ricerca dipartimentale per totali 12 mesi.
Principali mansioni e responsabilità:	Attività di ricerca sul progetto “ <i>Studio sull’utilizzo dei sottoprodotti della filiera agroalimentare mediante processi biofermentativi, e la formulazione di nuovi prodotti ad interesse nutraceutico</i> ”
Data:	Aprile 2017 ad oggi
Nome del datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina – Dipartimento BIOMORF
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	Componente dell’unità operativa di ricerca del Dip BIOMORF dell’Università di Messina in collaborazione con University of Prešov - Faculty of Humanities and Natural Sciences, Prešov, Slovakia
Principali mansioni e responsabilità:	Attività di ricerca relativa allo studio di caratteristiche e proprietà di composti naturali
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 per totali 12 mesi.
Principali mansioni e responsabilità:	Collaborazione al programma di ricerca “ <i>Studio per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari mediante tecniche genetiche e molecolari e sviluppo di tecniche per il recupero dei sottoprodotti per la promozione delle filiere alimentari</i> ”
Data:	Gennaio 2017 ad oggi
Nome del datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina – Dipartimento BIOMORF
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	Componente dell’unità operativa di ricerca del Dip BIOMORF dell’Università di Messina in collaborazione con University of Mostaganem, Algeria
Principali mansioni e responsabilità:	Attività di ricerca relativa al “ <i>Programme and Partner Countriesprogram Erasmus+/KA1 Higher Education Agreement</i> ”
Data:	Gennaio 2017 ad oggi
Nome del datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina – Dipartimento BIOMORF
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione

Posizione:	Componente dell'unità operativa di ricerca del Dip BIOMORF dell'Università di Messina in collaborazione con Cadi Ayyad University, Marrakesh, Marocco
Principali mansioni e responsabilità:	Attività di ricerca relativa al "Programma Erasmus Grant N°: 2015-1- IT02-KA107-014704 con il CNRST (Centre National de Recherche Scientifique et Technique, Morocco) Grant URAC 35"
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 per totali 6 mesi.
Principali mansioni e responsabilità:	Collaborazione al programma di ricerca "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-dottorato per collaborazione ad attività di ricerca dipartimentale per totali 9 mesi.
Principali mansioni e responsabilità:	Collaborazione al programma di ricerca "Sviluppo di tecniche fermentative volte alla produzione di biomasse microbiche"
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 aggiuntivo". Area 03 – S.S.D. CHIM/11 Aprile 2014.
Principali mansioni e responsabilità:	Attività di ricerca sul Progetto PON Ricerca e Competitività 2007-2013 Progetto PON4a2_F. BE& SAVE (Codice Cup J41H12000030005) "Valorizzazione degli scarti e delle eccedenze alimentari per la produzione di nuovi materiali di elevato valore aggiuntivo"
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 per collaborazione ad attività di ricerca dipartimentale finanziata dall'ERSU di Messina
Principali mansioni e responsabilità:	Collaborazione al programma di ricerca "Controllo di conformità del servizio di ristorazione collettiva"
Data:	Gennaio 2010 – Aprile 2013
Nome del datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina e 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:	Attività di ricerca sul progetto " <i>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</i> "
Data:	Gennaio 2008- Ottobre 2009
Nome del datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN.
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	Studente
Principali mansioni e responsabilità:	Attività di ricerca sul progetto " <i>Produzione di astaxantina da Phaffia Rhodozyma mediante un processo fermentativo controllato</i> "
Data:	Luglio 2008 – Novembre 2008
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 lo svolgimento di attività di collaborazione ai servizi dell'Università degli Studi di Messina, 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
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 lo svolgimento di attività di collaborazione ai servizi dell'Università degli Studi di Messina, 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
Nome del datore di lavoro:	<i>Laboratorio di analisi chimico cliniche e batteriologiche Pagano</i> " di Messina,
Posizione:	Titolare di contratto per tirocinio formativo e orientamento 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 di tirocinio ha riguardato l'apprendimento di tecniche di analisi biochimiche - cliniche e batteriologiche.

ATTIVITÀ DIDATTICA

Data:	A.A. 2019/2020
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 relativamente all'insegnamento "Microbiologia Agraria", III anno II semestre, Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Messina, 36 ore, CFU 6, A.A. 2019/2020;
Principali mansioni e responsabilità:	Attività di docenza mediante formazione a distanza; e attività di presidenza di commissione di esami
Data:	A.A. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019-2019/2020
Nome datore di lavoro:	Ente Regionale per il Diritto allo Studio (ERSU)
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	Titolare di un incarico per attività di docenza relativamente all'insegnamento Biologia nell'ambito del Corso di preparazione al superamento dei test d'ingresso ai corsi di laurea ad accesso programmato a livello nazionale A.A. 2014/2015 – 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019
Principali mansioni e responsabilità:	Attività di docenza mediante didattica frontale e mediante formazione a distanza
Data:	A.A. 2015/2016-2014/2015
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 relativamente all'insegnamento di ""Vino e salute", III anno II semestre, Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, Università di Messina, 16 ore, CFU 2, per l'A.A. 2015/2016-2014/2015.
Principali mansioni e responsabilità:	Attività di docenza , mediante didattica frontale; e attività di componente 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 relativamente all'insegnamento "I grassi di condimento", II anno II semestre, Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Messina, 8 ore, CFU 1, per l'A.A. 2014/2015;
Principali mansioni e responsabilità:	Attività di docenza , mediante didattica frontale; e attività di componente di commissione di esami
Data:	Dicembre 2014 - Gennaio 2015
Nome datore di lavoro:	Università degli Studi di Messina
Tipo di azienda o settore:	Ricerca – Formazione
Posizione:	Incarico per attività di docenza relativamente all'insegnamento "La produzione dei rifiuti: aspetti qualitativi e quantitativi" - Percorso formativo 1 PF1 "Ricercatore esperto in sistemi e tecnologie per il recupero e la valorizzazione del rifiuto urbano", progetto ABSIDE Cod. PON4a2_F Sottosistema BE&SAVE. CUP J41D11000130007.
Principali mansioni e responsabilità:	Attività di docenza mediante didattica frontale e mediante attività didattica in laboratorio per complessive 15 ore

Data: Maggio 2014 – Novembre 2014
 Nome datore di lavoro: Università degli Studi di Messina
 Tipo di azienda o settore: Ricerca – Formazione
 Posizione: **Incarico per attività** didattica di laboratorio nell'ambito del "Progetto di potenziamento strutturale PAN LAB - 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- Intervento Formazione CUP J41D11000090007.
 Principali mansioni e responsabilità: **Attività di docenza** svolta mediante attività didattica nel laboratorio di microbiologia e chimica delle fermentazioni, per complessive 200 ore

Data: Gennaio 2014 – Aprile 2014
 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** relativamente all'insegnamento "Certificazione chimica e microbiologica degli alimenti", 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"
 Principali mansioni e responsabilità: **Attività di docenza** mediante didattica frontale, per complessive 20 ore.

PARTECIPAZIONE,
 ORGANIZZAZIONE,
 DIREZIONE E
 COORDINAMENTO DI
 GRUPPI DI RICERCA
 NAZIONALI E
 INTERNAZIONALI

Data: 25-06-2019 ad oggi
 Nome datore di lavoro: Università degli Studi di Messina
 Tipo di azienda o settore: Ricerca – Formazione
 Posizione: **Componente dell'unità operativa di ricerca** del Dip BIOMORF, Università degli studi di Messina, in collaborazione con l'Università degli Studi di Catania per lo svolgimento di attività di ricerca relativa al progetto dal titolo "*Promoting young stock and cow health and welfare by natural feeding systems (ProYoungStock)*"
 Principali mansioni e responsabilità: **Attività di ricerca**

Data: dal 01-04-2017 ad oggi
 Nome datore di lavoro: Università degli Studi di Messina
 Tipo di azienda o settore: Ricerca – Formazione
 Posizione: **Componente team di ricerca del Dip BIOMORF dell'Università degli Studi di Messina** in collaborazione con la Dr. Maria Pluchtova, Faculty of Humanities and Natural Sciences, University of Prešov, Prešov, Slovakia
 Principali mansioni e responsabilità: **Attività di ricerca** documentata da comprovata produzione scientifica (Plants, 2019, 8 (12) no- 537; Nat Prod Commun, 2018, 13 (8), pp. 1051–1054)

ERSU MESSINA
 Protocollo Attivo N. 949/2021 del 02-02-2021
 Allegato 1 - Copia Documento

Data: dal 01-01-2017 a oggi
Nome datore di lavoro: Università degli Studi di Messina
Tipo di azienda o settore: Ricerca – Formazione
Posizione: **Componente team di ricerca** nell'ambito del "Programme and Partner Countriesprogram Erasmus+/KA1 Higher Education Agreement" tra l'Università di Messina, Italia, e l'Università di Mostaganem, Algeria, in collaborazione con il Dr. Qada Benameur dell'Università Abdelhamid Ibn Badis.
Principali mansioni e responsabilità: **Attività di ricerca** documentata da comprovata produzione scientifica (Nat Prod Res, 2020, 34 (1), pp. 63-70; Nat Prod Res, 2019, 33 (18), pp. 2647-2654; Lett Appl Microbiol, 2018, 67 (2), pp. 175-182)

Data: dal 01-01-2017 ad oggi
Nome datore di lavoro: Università degli Studi di Messina
Tipo di azienda o settore: Ricerca – Formazione
Posizione: **Componente del team di ricerca del Dip BIOMORF dell'Università degli Studi di Messina** nell'ambito del programma Erasmus Grant N°: 2015-1-IT02-KA107-014704 con il CNRST (Centre National de Recherche Scientifique et Technique, Morocco) Grant URAC 35, in collaborazione con il Dr. Abdellah Aghraz.Cadi Ayyad University, Marrakesh, Marocco
Principali mansioni e responsabilità: **Attività di ricerca** documentata da comprovata produzione scientifica (Nat Prod Res, 2020, 34 (1), pp. 63-70; Lett Appl Microbiol, 2018, 67 (2), pp. 175-182)

Data: dal 01-10-2010 al 01-10-2013
Nome datore di lavoro: Institute of Food Research -Norwich (UK)
Tipo di azienda o settore: Ricerca – Formazione
Posizione: **Componente del team di ricerca** guidato dal Prof. Arjan Narbad, Research Leader- Institute of Food Research -Norwich (UK)
Principali mansioni e responsabilità: **Attività di ricerca** documentata da comprovata produzione scientifica (J Biol Res, 88 (1) pp-75-76; Appl Microbiol Biot, 98 (6), pp. 2495-2505; Lett Appl Microbiol, 59 (4), pp. 355-361; Arch Virol, 158 (9), pp. 2015-2017.)

Data: dal 01-04-2014 al 01-05-2015;
Nome datore di lavoro: Università degli Studi di Messina
Tipo di azienda o settore: Ricerca – Formazione
Posizione: **Componente e coordinatore, in qualità di assegnista B SSD CHIM 11**, dell'unità operativa di ricerca formata dagli assegnisti di ricerca di tipo B del Dip. SASTAS Università degli Studi di Messina, nell'ambito del Progetto PON Ricerca e Competitività 2007-2013 Progetto PON4a2_F. BE& SAVE del
Principali mansioni e responsabilità: **Attività di ricerca e responsabile dell'unità operativa di ricerca** per lo svolgimento del Progetto PON Ricerca e Competitività 2007-2013 Progetto PON4a2_F. BE& SAVE. L'attività **di ricerca** documentata da comprovata produzione scientifica (Nat Prod Res, 32 (13), pp. 1554-1561; Nat Prod Res, 32 (6), pp. 648-653)

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Data: Maggio 2019 ad oggi

Posizione: Responsabile scientifico, su incarico dello Spin-off Accademico "Science4Life srl", del filone relativo alla ricerca applicata e innovazione tecnologica finalizzata allo sviluppo economico e alla creazione del brevetto su un prodotto nutraceutico derivante da sottoprodotti del comparto agroindustriale

Data: Gennaio 2018 - Settembre 2018

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

Data: Aprile 2014-Aprile 2015

Posizione: **Attestazione responsabilità dell'unità operativa di ricerca per lo svolgimento del Progetto PON Ricerca e Competitività 2007-2013 Progetto PON4a2_F. BE& SAVE, formato dagli assegnisti incardinati presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. Il gruppo si compone di 5 figure afferenti ai seguenti SSD: n° 2 con SSD CHIM/11 e n°3 con SSD CHIM/10.**

Data: Marzo 2015

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

Data: Gennaio 2014 – Settembre 2014

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

ERSU MESSINA
 Protocollo Anagrafe N. 949/2021 del 02-02-2021
 Allegato 1 - Copia Documenti

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Prima lingua: **Italiano**

Altre lingue: **Inglese**

Capacità di lettura: **Ottimo**

Capacità di scrittura: **Ottimo**

Capacità di espressione orale: **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

- Tecniche di analisi microbiologiche (su alimenti solidi e liquidi); controllo di 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: MIC, 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)
- 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. Inoltre, 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 processo.

ATTIVITÀ DI REVIEWER

Peer reviewing per riviste scientifiche di rilevanza internazionale quali: Industrial Crops and Products - Molecules - Antibiotics - Natural Product Research – Process Biochemistry

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: 16-17 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**

PARTECIPAZIONI A
CONVEGNI, CONGRESSI E
SEMINARI

Data:	25 - 26 Febbraio 2019
Luogo:	Roma, Italy
Titolo del Congresso:	Conference on Food Science and Nutrition
Data:	09 -13 Settembre 2018
Luogo:	Eolian Hotel, Milazzo (ME)
Titolo del Congresso:	XVII SILAE Congress
Data:	14 – 16 Ottobre 2016
Luogo:	Fiera di Roma – Roma (RM)
Titolo del Congresso	Maker Faire Rome- Fiera dell’Innovazione- European Edition
Data:	7 – 12 Settembre 2014
Luogo:	Hotel Resort Villa Favorita, Marsala (TP)
Titolo del Congresso:	23° SILAE Congress “Prof. Guglielmo Stagno d’Alcontres”
Data:	24 – 25 Ottobre 2013
Luogo:	Orto Botanico, Palermo
Titolo del Congresso:	86° Congresso della Società Italiana di biologia Sperimentale (SIBS)
Data:	20 – 21 Settembre 2013
Luogo:	Hotel Resort Villa Favorita, Marsala (TP)
Titolo del Convegno:	I prodotti ittici tra sicurezza e benessere (Università degli Studi di Messina- IZS della Sicilia “ A. Mirri”)
Data:	08 – 09 Marzo 2013
Luogo:	Capo Peloro Resort – Messina
Titolo del Convegno:	Il rischio tossicologico dei prodotti della pesca: sicurezza, qualità ed aspetti salutistici (Università degli Studi di Messina- IZS della Sicilia “ A. Mirri”)
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:	24 - 26 Settembre 2012
Luogo:	Aula Magna ex Facoltà di Scienze MM. FF. NN. Università di Messina
Titolo del Congresso:	14th International Symposium on Advances in Extraction Technologies (EXTECH)
Data:	28 Settembre 2012
Luogo:	Università degli Studi di Messina, Facoltà di Scienze MM. FF. NN.

ERSU MESSINA
Protocollo Arrivo N. 949/2021 del 03-02-2021
Allegato 1 - Copia Documento

Titolo del Convegno: **Monitoraggio del rischio ambientale per la tutela del cittadino – Progetto Master Universitario di II livello “Rischio ambientale: origini, analisi e monitoraggio”**

Data: 04 Luglio 2012

Luogo: Università degli Studi di Messina, Dip. Farmaco-Chimico

Titolo del Seminario: **La frazione volatile nella caratterizzazione di alimenti di origine vegetale”
Relatore Prof: Carlo Bicchi**

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: 15 -17 Giugno 2011

Luogo: Biotechnological society technicka. Praga

Titolo del Congresso: **Biotech 2011 and 5th Czech-Swiss symposium with exhibition**

Data: 22 – 25 Maggio 2011

Luogo: Orto Botanico, Palermo

Titolo del Congresso: **Alimed2011 – Mediterranean diet: quality, safety and health**

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: 14-18 Settembre 2010

Luogo: Palacongressi, Rimini

Titolo del Congresso: **14th International Biotechnology Symposium and Exhibition. Biotechnology for the Sustainability of Human Society**

Data: 29-30 Aprile 2010

Luogo: Università degli Studi di Messina

Titolo del Convegno: **II Convegno Nazionale Monotematico della Società Italiana di Farmacologia. Ebe medicinali: dalla ricerca di base alla clinica**

Data: 11-13 Giugno 2009

Luogo: Spoleto

Titolo del Congresso: **28th SIMGBM National Meeting**

RELATORE A CONGRESSI E
CONVEGNI NAZIONALI E
INTERNAZIONALI

Data 25 - 26 Febbraio 2019

ERSU MESSINA
Protocollo Attivo N. 949/2021 del 02-02-2021
Allegato 1 – Copia Documento

Luogo: Roma, Italy
Titolo del Congresso: **Conference on Food Science and Nutrition**
Titolo della comunicazione: *Development of value added product from anchovy waste: Protein hydrolysates powder*

Data: 09 - 13 Settembre 2018
Luogo: Eolian Hotel, Milazzo (ME)
Titolo del Congresso: **XVII SILAE Congress**
Titolo della comunicazione: *Development of value added product from food waste*

Data: 22 - 25 Maggio 2011
Luogo: Orto Botanico, Palermo
Titolo del congresso: **Alimed2011 – Mediterranean diet: quality, safety and health**
Titolo della comunicazione: *Survival of probiotics and development of smart probiotics in food and feed*

PREMI E RICONOSCIMENTI
NAZIONALI E
INTERNAZIONALI PER
ATTIVITÀ DI RICERCA

Data: 09-13 September 2018
Luogo: **Eolian Hotel, Milazzo (ME)**
Titolo del congresso: **XVII SILAE Congress**
Premio/riconoscimento: *Young Scientist Silae Award for the oral presentation "Development of value added product from anchovy waste: protein hydrolysates powder"*

Data: 07-12 September 2014
Luogo: **Marsala**
Titolo del congresso: **23° SILAE Congress "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres"**
Premio/riconoscimento: *Poster Award in young scientist category for the poster "Add value feed product obtained from citrus waste by controlled fermentative processes"*

Data: 15-17 Giugno 2011
Titolo del congresso: **Biotech 2011 and 5th Czech-Swiss symposium with exhibition**
Premio/riconoscimento: *Poster award - Silver award in Senior category for the poster "Development of probiotics to combat Clostridium perfringens"*

ERSU MESSINA
Protocollo Attivo N. 949/2021 del 03-02-2021
Allegato 1 - Copia Documento

L'attività di ricerca documentata nel presente curriculum vitae si è sviluppata relativamente a tematiche che hanno permesso di approfondire le conoscenze necessarie per la progettazione di processi industriali che utilizzano microorganismi, colture cellulari, enzimi immobilizzati, includendo il miglioramento genetico dei ceppi microbici di interesse industriale, il controllo e la validazione dei processi fermentativi e dei prodotti ottenuti, con riferimento ai processi biotecnologici in uso nell'industria farmaceutica, chimica, alimentare e nel risanamento ambientale. Come si evince dall'ottenimento della abilitazione scientifica nazionale a Professore di Seconda Fascia, si tratta di un'attività di ricerca svolta essenzialmente nell'ambito del Settore Scientifico Disciplinare Chim/11.

La sottoscritta 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, 31-01-2021

In fede

Teresa Gervasi

ERSU MESSINA
Protocollo Attivo N. 949/2021 del 02-02-2021
Allegato 1 - Copia Documento

1. **Gervasi, T.**, Santini, A., Daliu, P., Salem, A.Z.M., Gervasi, C., Pellizzeri, V., Barrega, L., De Pasquale, P., Dugo, G., Cicero, N. *Astaxanthin production by Xanthophyllomyces dendrorhous growing on a low cost substrate* (2019) *Agroforestry Systems*, 94 (4), pp 1229-1234 (DOI: 10.1007/s10457-018-00344-6; SCOPUS: 2-s2.0-85060510214) ISSN: 01674366
2. Albergamo, A., Costa, R., Bartolomeo, G., Rando, R., Vadalà, R., Nava, V., **Gervasi, T.**, Toscano, G., Germanò, M.P., D'Angelo, V., Ditta, F., Dugo, G. *Grape water: reclaim and valorization of a by-product from the industrial cryoconcentration of grape (Vitis vinifera) must* (2020) *Journal of the Science of Food and agriculture*, 100 (7), pp. 2971-2981 (DOI: 10.1002/jsfa.10326; SCOPUS: 2-s2.0-85080088069)
3. 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* (2020) *Natural Product Research*, 34 (1), pp. 63-70. (DOI: 10.1080/14786419.2019.1573424; SCOPUS: 2-s2.0-85065973532) ISSN: 14786419
4. Salvo, A., La Torre, G.L., Rotondo, A., Mangano, V., **Gervasi, T.**, Gervasi, C., Vadalà, R., Bartolomeo, G., Iaria, C., Lanteri, G., Capparucci, F., Dugo, G. *Accumulation of PCBs, PAHs, plasticizers and inorganic elements in Hexanchus griseus from the strait of Messina (Central Mediterranean sea)* (2020) *Natural Product Research*, 34 (1), pp. 172-176. (DOI: 10.1080/14786419.2019.1601197; SCOPUS: 2-s2.0-85065171022) ISSN: 14786419
5. 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.* (2018) *Natural Product Research*, 34 (16), pp.2255-2261 (DOI: 10.1080/14786419.2018.1452016; SCOPUS: 2-s2.0-85044229292)
6. Alessio A, Pergolizzi S, **Gervasi T**, Aragona M, Lo Cascio P, Cicero N, Lauriano ER. *Biological effect of astaxanthin on alcohol-induced gut damage in Carassius auratus used as experimental model.*(2020) *Natural Product Research*, Article in press (DOI: 10.1080/14786419.2020.1830396).
7. Calabrò, C., Bertuccio, C., **Gervasi, T.**, Lauriano, E.R., Leonardi, M., Cicero, N., Cascio, P.L. *Effects of spirulina diet on the oogenesis of zebrafish: morphological analysis and immunohistochemical determination of the vitellogenin* (2020) *Natural Product Research*. Article in press (DOI: 10.1080/14786419.2020.1727469; SCOPUS: 2-s2.0-85079726360) ISSN: 14786419
8. Fejér, J., Kron, I., Pellizzeri, V., Pl'uchtová, M., Eliašová, A., Campone, L., **Gervasi, T.**, Bartolomeo, G., Cicero, N., Babejová, A., Konečná, M., Sedlák, V., Poráčová, J., Grul'ová, D. *First report on evaluation of basic nutritional and antioxidant properties of moringa oleifera lam. From caribbean island of saint lucia.* (2019) *Plants*, 8 (12), art. no. 537. (DOI: 10.3390/plants8120537; SCOPUS: 2-s2.0-85075502906) ISSN: 22237747
9. Benameur, Q., **Gervasi, T.**, Pellizzeri, V., Pl'uchtová, M., Tali-Maama, H., Assaous, F., Guettou, B., Rahal, K., Grul'ová, D., Dugo, G., Marino, A., Ben-Mahdi, M.-H. *Antibacterial activity of Thymus vulgaris essential oil alone and in combination with cefotaxime against blaESBL producing multidrug resistant Enterobacteriaceae isolates* (2019) *Natural Product Research*, 33 (18), pp. 2647-2654. (DOI: 10.1080/14786419.2018.1466124; SCOPUS: 2-s2.0-85046441660) ISSN: 14786419.
10. 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.* (2019) *Natural Product Research*, 33 (17), pp. 2507-2514. (DOI: 10.1080/14786419.2018.1455048; SCOPUS: 2-s2.0-85044750442)
11. Costa, R., Capillo, G., Albergamo, A., Volsi, R.L., Bartolomeo, G., Bua, G., Ferracane, A., Savoca, S., **Gervasi, T.**, Rando, R., Dugo, G., Spanò, N. *A multi-screening evaluation of the nutritional and nutraceutical potential of the mediterranean jellyfish pelagia noctiluca.* (2019) *Marine Drugs*, 17 (3), art. no. 172 . (DOI: 10.3390/md17030172; SCOPUS: 2-s2.0-85063292431) ISSN: 16603397
12. Mangano, V., **Gervasi, T.**, Rotondo, A., De Pasquale, P., Dugo, G., Macrì, F., Salvo, A. *Protein hydrolysates from anchovy waste: purification and chemical characterization.* (2019) *Natural Product Research* (DOI:

13. 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* (2018) *Natural Product Research*, 32 (15), pp. 1775-1781. (DOI: 10.1080/14786419.2017.1402317; SCOPUS: 2-s2.0-85033676482) ISSN: 14786419
14. 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* (2018) *Letters in Applied Microbiology*, 67 (2), pp. 175-182. (DOI: 10.1111/lam.13007; SCOPUS: 2-s2.0-85049771754) ISSN: 02668254
15. **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*. (2018) *Natural Product Research*, 32 (13), pp. 1554-1561. (DOI: 10.1080/14786419.2017.1385024; SCOPUS: 2-s2.0-85031101049) ISSN: 14786419
16. 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.)* (2018) *Natural Product Research*, 32 (10), pp. 1136-1144. (DOI: 10.1080/14786419.2017.1320794; SCOPUS: 2-s2.0-85018805255) ISSN: 14786419.
17. **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*. (2018) *Natural Product Research*, 32 (6), pp. 648-653. (DOI: 10.1080/14786419.2017.1332617; SCOPUS: 2-s2.0-85019694767) ISSN: 14786419
18. Pfluchtová, M., **Gervasi, T.**, Benameur, Q., Pellizzeri, V., Gruľová, 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) *Natural Product Communications*, 13 (8), pp. 1051-1054. (DOI: 10.1177/1934578x1801300832; SCOPUS: 2-s2.0-85052134388) ISSN: 1934578X
19. 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* (2017) *Natural Product Research*, 31 (10), pp. 1156-1162. (DOI: 10.1080/14786419.2016.1230119; SCOPUS: 2-s2.0-84987654686) ISSN: 14786419
20. Cicero, N., Naccari, C., Cammilleri, G., Giangrosso, G., Cicero, A., **Gervasi, T.**, Tropea, A., Albergamo, A., Ferrantelli, V. *Monitoring of neonicotinoid pesticides in beekeeping* (2017) *Natural Product Research*, 31 (11), pp. 1258-1262. (DOI: 10.1080/14786419.2016.1236101; SCOPUS: 2-s2.0-84991035276) ISSN: 14786419
21. **Gervasi, T.**, Oliveri, F., Gottuso, V., Squadrito, M., Bartolomeo, G., Cicero, N., Dugo, G. *Nero d'Avola and Perricone cultivars: determination of polyphenols, flavonoids and anthocyanins in grapes and wines*. (2016) *Natural Product Research*, 30 (20), pp. 2329-2337. (DOI: 10.1080/14786419.2016.1174229; 2-s2.0-84964505034) ISSN: 14786419
22. 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.* (2015) *Natural Product Research*, 29 (20), pp. 1928-1934. (DOI: 10.1080/14786419.2015.1010084; SCOPUS: 2-s2.0-85013882706) ISSN: 14786419
23. 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* (2015) *Natural Product Research*, 29 (12), pp. 1122-1126. (DOI: 10.1080/14786419.2014.979417; SCOPUS: 2-s2.0-84939417424) ISSN: 14786419
24. **Gervasi, T.**, Mayer, M.J., Curto, R.B.L., Dugo, G., Narbad, A. *Development of smart probiotics against clostridium perfringens* (2015) *Journal of Biological Research (Italy)*, 88 (1), pp. 75-76. (SCOPUS 2-s2.0-84929193016) ISSN: 18268838
25. **Gervasi, T.**, Horn, N., Wegmann, U., Dugo, G., Narbad, A., Mayer, M.J. *Expression and delivery of an endolysin*

to combat *Clostridium perfringens* (2014) *Applied Microbiology and Biotechnology*, 98 (6), pp. 2495-2505. (DOI: 10.1007/s00253-013-5128-y; SCOPUS: 2-s2.0-84896728759) ISSN: 01757598

26. Gervasi, T., Lo Curto, R., Minniti, E., Narbad, A., Mayer, M.J. *Application of Lactobacillus johnsonii expressing phage endolysin for control of Clostridium perfringens*. (2014) *Letters in Applied Microbiology*, 59 (4), pp. 355-361. (DOI: 10.1111/lam.12298; SCOPUS: 2-s2.0-84921664578) ISSN: 02668254 (EDITOR CHOISE).
27. Gervasi, T., Curto, R.L., Narbad, A., Mayer, M.J. *Complete genome sequence of Φ CP51, a temperate bacteriophage of Clostridium perfringens*. (2013) *Archives of Virology*, 158 (9), pp. 2015-2017. (DOI: 10.1007/s00705-013-1647-1; SCOPUS: 2-s2.0-84883261253) ISSN: 03048608
28. Tropea, A., Gervasi, T., Melito, M.R., Curto, A.L., Curto, R.L. *Does the light influence astaxanthin production in Xanthophyllomyces dendrorhous?* (2013) *Natural Product Research*, 27 (7), pp. 648-654. (DOI: 10.1080/14786419.2012.688045; SCOPUS: 2-s2.0-84876158413) ISSN: 14786419

Abstracts di comunicazioni o posters in rivista di rilevanza internazionale.

1. Benameur Q, Ben-Mahdi MH, Gervasi T *Application of Pulsed field gel electrophoresis using XbaI restriction enzyme to study clonal relatedness of Multidrug-resistant E. coli isolates JSNEABA 2020 CP4.6 -Journées Scientifiques Nationales sur les Enzymes à Applications Biotechnologiques en Algérie* Algeria 20-21 December 2020
2. Benameur Q, Gervasi T, Vitale M, Giarratana F, Anzà D, La Camera E, Crisafi G, Nostro A, Cicero N, Dugo G, Marino A ECCMID 2019. *Association of extended-spectrum beta-lactamase genes and biofilm formation in Escherichia coli isolated from poultry in Western Algeria. European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases - ECCMID 2019, Abstract publication PO0544* Amsterdam 13-16 April 2019.
3. Aghraz A, Albergamo A, Benameur Q, Salvo A, Larhsini M, Markouk M, Gervasi T*, Cicero N. *Polyphenols content, heavy metals analysis and in vitro antibacterial activity of extracts from Cladanthus arabicus and Bubonium imbricatum of Moroccan origin XVII SILAE Congress PS028, pag 147–* Milazzo (ME), 9th – 13th of September 2018.
4. Benameur Q, Gervasi T, Pellizzeri V., Pulchtova M. Grulova D., Dugo G, Marino A, Cicero N. *Antibacterial activity of Origanum vulgare essential oil against bla_{ESBL} producing E. coli. XVII SILAE Congress PS051, pag 191 –* Milazzo (ME), 9th – 13th of September 2018.
5. Benameur Q, Gervasi T, La Camera E, Crisafi G, Dugo G, Cicero N, Marino A. *Antibacterial activity of cinnamaldehyde against Shiga toxin and extended spectrum β lactamase producing E. coli. Congress PS050, pag 189 XVII SILAE–* Milazzo (ME), 9th – 13th of September 2018.
6. Gervasi T., Pellizzeri V., Cicero N., Dugo G. *Development of value added product from food waste. XVII SILAE Congress OC-11 pag 30 –* Milazzo (ME), 9th – 13th of September 2018 (Oral communication - Award for Young Scientist)
7. Qada Benameur, Teresa Gervasi, Filippo Giarratana, Maria Vitale, Davide Anzà, Erminia La Camera, Giuseppe Crisafi, Meki Boutaiba Benklaouz, Antonia Nostro, Nicola Cicero, Giacomo Dugo, Andrea 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 - Abstract publication P 1768* ECCMID 2018 Madrid, Spain 21-24 April 2018
8. Q. Benameur, M. Ben-Mahdi, T. Gervasi, M. Boutaiba Benklaouz, T. Hassiba, F. Assaous, B. Guettou, K. Rahal. *Recovery of multidrug-resistant Escherichia coli in hatching eggs internal contents and the reproductive organs of parent broilers and comparison of their antimicrobial resistance profiles. ECCMID. European Congress of Clinical Microbiology and infectious diseases* Madrid, Abstract publication P 1769 Spain 21-24 April 2018
9. Qada Benameur, Teresa Gervasi, Vito Pellizzeri, Nicola Cicero, Andrea 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

10. 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
11. 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
12. 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
13. 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 PPI_28 pag 132. Modena, Italia 11-15 september 2016.
14. 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, PPI_24 pag 128. Modena, Italia 11-15 september 2016.
15. Alessia Tropea, Giuseppa Di Bella, Angela Giorgia Potortì, 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.
16. Giuseppa Di Bella, Marcello Saitta, Maria Rita Fede, Angela Giorgia Potortì, 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
17. Alessia Tropea, Rossana Rando, Angela Giorgia Potortì, 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
18. Teresa Gervasi, Daniele Giuffrida, Alessia Tropea, Nicola Cicero, Angela Giorgia Potortì, 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.
19. Teresa Gervasi, Alessia Tropea, Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potortì, 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", PO228 - pag. 340. (ISSN: 1827-8620). Marsala 07–12 settembre
20. Teresa Gervasi, Alessia Tropea, Giuseppa Di Bella, Angela Giorgia Potortì, 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", PO 227 - pag. 339. (ISSN: 1827-8620). Marsala, 07–12 settembre 2014 (Poster award).
21. Alessia Tropea, Teresa Gervasi, Giuseppa Di Bella, Angela Giorgia Potortì, Nicola Cicero, Vincenzo Lo Turco, Giacomo Dugo. **Wastes from food-grade pectine production: sources of SCP and ethanol** Pharmacologyonline, volume 2, 2014 Supplementary Issue. Abstracts book of 23° SILAE "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres", PO 230 - pag. 342. (ISSN: 1827-8620). Marsala, 07–12 settembre 2014

ERSU MESSINA
Protocollo An. 106 N. 949/2021
Allegato 1
Copia Informativa
del 02-02-2021

22. Alessia Tropea, Loredana La Torre, Teresa Gervasi, Giuseppa Di Bella, Fausto Gentile, Vincenzo Lo Turco, Giacomo Dugo. **Bioethanol production from pineapple waste by supplementing media** *Pharmacologyonline, volume 2, 2014 Supplementary Issue. Abstracts book of 23° SILAE "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres", PO 229c - pag. 341.* (ISSN: 1827-8620). Marsala, 07–12 settembre 2014
23. 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, P 10 pag. 49-50.* (ISBN 978-80-7080-782-8) Praga, 15–17 giugno 2011 (*Poster award*).
24. 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, P 75-S pag. 98.* (ISBN 978-80-7080-782-8) Praga, 15–17 giugno 2011.
25. 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, P 65, pag. 139.* Palermo 22–25 maggio 2011
26. Teresa Gervasi, Alberto Lo Curto, Alessia Tropea, Giuseppina Mandalari, Melinda 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, P 65, pag. 139.* Palermo 22–25 maggio 2011 (*Oral presentation*)
27. 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

Abstracts di posters in rivista di rilevanza nazionale

1. Qada Benameur, Maria Melania Vitale, Teresa Gervasi, Filippo Giarratana, Erminia La Camera, Giuseppe Crisafi, Antonia Nostro, Andreana Marino **Putative enteroaggregative virulence and multidrug-resistance genes in Escherichia coli isolated from poultry in Algeria** *Abstract Book of 46° Congresso nazionale della società italiana di microbiologia. Genova, P171 - pag 117.* Fondazione Sant'Elia 26-29 September 2018
2. Rosaria Costa, Ambra Albergamo, Roberta Li Volsi, 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.** *CHIMALI XXII Italian of Food Chemistry Congress Journal of Biological Research. ABSTRACT BOOK. Pag 117, PO35* Camerino Italy, 24-27 September 2018
3. Li Volsi, R.; Costa, R.; Albergamo, A.; Bartolomeo, G.; Bua, G.; Ferracane, A.; Gervasi, T.; Capillo, G.; Spanò, N.; Dugo, G. **An evaluation of the nutritional value of the jellyfish Pelagia noctiluca** *Journal of Biological Research - Bollettino della Società Italiana di Biologia Sperimentale pag 22.* 90th SIBS National Congress on Experimental biology in basic and applied research to the environment and human health. Trapani 27-28 October 2017
4. 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. P045 - pag 222-223.* Palermo, Palazzo Ducale 27-30 September 2017
5. Gervasi T.; Lo Turco V.; Potorti A. G.; Di Bella G.; Ferracane A.; Dugo G. **A new functional food product: a pre/probiotic fruit juice powder** *Abstracts of CHIMALI 2016 - XI Italian Congress of Food Chemistry, Cagliari, Italy 4 - 7 Ottobre 2016*

6. Lo Turco V.; Di Bella G.; Potorti A. G.; Gervasi T.; Bua G.D.; Cicero N.; Dugo G.Mo. *Mineral content and trace elements in Italian dried common figs (F. carica L.) Abstracts of CHIMALI 2016 - XI Italian Congress of Food Chemistry*, pag 98. P 25- Cagliari, Italy 4 - 7 Ottobre 2016
7. Angela Giorgia Potorti, 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 PO 30 - (ISBN 978-88-940043-0-4). Firenze, 6–10 luglio 2014
8. 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), P 48 - pag 135-136. Palermo 25-25 ottobre 2013
9. Teresa Gervasi, Melinda J. Mayer, -Rosario Lo Curto Giacomo Dugo Arjan Narbad. *Development of strategies to combat food poisoning from Clostridium perfringens*. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, volume 24, 2012 Supplementary Issue. Abstract of "chimAlsi_2012" IX Italian Congress of Food Chemistry- "Food. Functional Foods and Nutraceutical" pag 84 P-87. (ISNN: 2079-052X printversion; ISSN: 2079-0538 electronic version). Ischia, 03-07 giugno 2012
10. 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, P118 - pag. 192-193 (ISBN: 978–88–86208–61–1). Marsala, 20–24 settembre 2010.
11. 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, P 6- pag. 72-73 (ISBN: 978–88–86208–61–1). Marsala, 20–24 settembre 2010.
12. 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, P 161 - pag. 238. (ISBN: 978–88–86208–61–1). Marsala, 20–24 settembre 2010
13. 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, pag163 Spoleto, 11–13 giugno 2009

Contributi in extenso in Atti di Convegno 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*. In: *Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pp. 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 2003n°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, 31-01-2021

In fede
Teresa Gervasi

ERSU MESSINA
Protocollo Arrivo N. 949/2021 del 02-02-2021
Allegato 1 - copia Documento