

# Alessandra De Bruno

## CURRICULUM VITAE

### 1. INFORMAZIONI PERSONALI

<b>Cognome</b>	De Bruno
<b>Nome</b>	Alessandra
<b>Luogo e Data di nascita</b>	Reggio Calabria, 20/06/1985
<b>email</b>	alessandra.debruno@uniroma5.it

### 2. TITOLI, ABILITAZIONI, ESPERIENZE E QUALIFICHE PROFESSIONALI

#### 2.1. TITOLI DI STUDIO

Aprile 2013	<b>Dottorato di ricerca in “Biologia Applicata ai Sistemi Agro Alimentari e Forestali (curriculum Tecnologie alimentari, XXI ciclo)</b> , con una tesi dal titolo “ <i>Effetto di trattamenti termici sull’attività antiossidante di olive da tavola</i> ”, presso l’Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Dipartimento di Agraria.
Febbraio 2009	<b>Laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Agroalimentari</b> , classe di laurea: 78/S, presso l’Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Facoltà di Agraria, con una tesi dal titolo “ <i>Attività antiossidante di frazioni melanoidiniche estratte da olive essiccate (cv. Carolea ed Ottobratica)</i> ”, con la votazione di 110/110 e lode.
Giugno 2003	<b>Diploma Socio-Psico-Pedagogico</b> , presso il Liceo Socio-Psico-Pedagogico “Tommaso Gulli”, Reggio Calabria, con votazione 92/100.

#### 2.2. ALTRI TITOLI CONSEGUITI

Giugno 2022	<b>Abilitazione Scientifica Nazionale</b> alle funzioni di Professore Universitario di Seconda Fascia nel Settore Concorsuale 07/F1 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI.
Dal 2014- presente	<b>Culture di materia per i seguenti insegnamenti attinenti al SSD AGR/15</b> , - Operazioni Unitarie Della Tecnologia Alimentare I, CdS: L-26; - Stabilizzazione e Conservazione degli Alimenti, CdS: LM-70; - Fondamenti di Industrie Agrarie e Gestione della Qualità Alimentare, CdS: L-26; - Analisi Fisica e Sensoriale dei Prodotti Alimentari, CdS: LM-70. Presso il Dipartimento di Agraria dell’Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria.
Luglio 2009	<b>Abilitazione all’esercizio della professione di Tecnologo Alimentare</b> , presso Università degli studi di Catania, Facoltà di Agraria.

### 2.3. ESPERIENZE PROFESSIONALI

01/01/2022- 31/05/2023	<b>RTD-A Tempo definito</b> (Ricercatore a tempo determinato ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera a) della Legge 30 Dicembre 2010, n 240 con impiego a tempo definito. Settore concorsuale: 07/F1, Scienze e Tecnologie Alimentari; Settore scientifico Disciplinare: AGR/15. Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Dipartimento di Agraria.
01/03/2020- 31/12/2021	<b>Assegno di Ricerca</b> nel settore scientifico disciplinare AGR/15, intitolato: "Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria alimentare", sotto la guida del prof. Marco Poiana, presso la sezione di Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Dipartimento di Agraria.
01/03/2019- 29/02/2020	<b>Assegno di Ricerca</b> nel settore scientifico disciplinare AGR/15, intitolato: "Valorizzazioni di estratti da sottoprodotti dell'industria alimentare", sotto la guida del prof. Marco Poiana, presso la sezione di Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Dipartimento di Agraria.
01/02/2017- 31/01/2019	<b>Assegno di Ricerca</b> nel settore scientifico disciplinare AGR/15, intitolato: "Valorizzazione dei sottoprodotti delle industrie alimentari", sotto la guida del prof. Marco Poiana, presso la sezione di Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Dipartimento di Agraria.
12/09/2016- 11/01/2017	<b>Contratto di collaborazione</b> (co.co.co) nel settore scientifico disciplinare AGR/15, intitolato: "Verifica dell'estensione della shelf-life di alimenti addizionati con frazioni fenoliche estratte da sanse e acque reflue dell'industria olearia, presso con l'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Dipartimento di Agraria
01/09/2015 – 31/08/2016	<b>Assegno di Ricerca</b> nel settore scientifico disciplinare AGR/15, intitolato: "Valutazione della stabilità di alimenti addizionati con frazioni estratte da sottoprodotti della filiera olearia", sotto la guida del prof. Marco Poiana, presso la sezione di Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Dipartimento di Agraria.
06/02/2014 – 31/08/2015	<b>Borsa di Ricerca</b> , dal titolo "Determinazione del contenuto in sostanze antiossidanti in scarti di lavorazione dell'industria del pomodoro", sotto la guida del prof. Marco Poiana, presso la sezione di Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Dipartimento di Agraria.
07/01/2013 - 06/10/2013	<b>Contratto di collaborazione</b> (co.co.co) nel settore scientifico disciplinare AGR/15, dal titolo "Confronto tra indici qualitativi dell'olio ottenuto da olive di diverse varietà e origine", sotto la guida del prof. Marco Poiana, presso la sezione di Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Dipartimento di Agraria.

### 2.4. CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

Aprile- Ottobre 2009	<b>Corso di formazione</b> dal titolo "Formulazioni alimentari dolciarie innovative", presso Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Dipartimento di Agraria.
-------------------------	---

### 3. ATTIVITÀ DI DIDATTICA, DI DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

### 3.1. INSEGNAMENTI DI CORSI DI LAUREA TRIENNALI

Settembre 2022-presente	<b>Professore supplente</b> (Bando n. 324 del 07/07/2022) nel CdL triennale in Ingegneria Chimica (L-9), Insegnamento: “Sicurezza e qualità dell’industria alimentare”, SSD: AGR/15; 6 CFU (38 ore di lezioni frontali e 18 ore di esercitazione), presso l’Università della Calabria.
-------------------------	--

### 3.2. ATTIVITÀ DIDATTICA IN PERCORSI FORMATIVI POST-LAUREA

AAAA 2019/2020 2020/2021 2021/2022 2022/2023	<b>Docenza</b> del modulo “Innovazione di processo e valutazione dell’effetto delle tecnologie alimentari sulla qualità dei prodotti”, per il curriculum Tecnologie Alimentari, (36 ore, 6 CFU), per i cicli XXXV, XXXVI, XXXVII e XXXVIII del <b>Dottorato SAAF</b> (Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali), presso l’Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Dipartimento di Agraria
Giugno 2016	<b>Docenza nel Master Universitario</b> di II livello in “Nuovi prodotti e processi per la filiera olivicolo-olearia”, presso l’Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Dipartimento di Agraria (6 ore)

### 3.3. ATTIVITÀ DIDATTICA IN CORSI DI FORMAZIONE E DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE NON UNIVERSITARI

Gennaio 2023	<b>Docenza</b> al “III corso ITS” per Tecnico Superiore per il Controllo, la Valorizzazione e il Marketing delle Produzioni Agrarie, Agro-Alimentari e Agro-Industriali, nel modulo 34: “Packaging Innovativo”, presso la Fondazione ITS di Reggio Calabria, Via E. Cuzzocrea, 14 - 89128 Reggio Calabria (20 ore).
Febbraio 2022	<b>Docenza</b> nell’ambito del corso Operatore agrituristico (PSR Calabria 2014-2020, misura 1, intervento 1.1.1) nel Modulo 3. <b>TECNICHE DI VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI E DELLE RISORSE LOCALI</b> . Elementi di Somministrazione Alimenti e Bevande, HACCP.
Dicembre 2020- Giugno 2021	<b>Docenza</b> in un Corso Interprofessionale, nei moduli 1 e 2 “Farine e allergeni alimentari”, presso l’Associazione culturale “Format”, via Sbarre Centrali, Reggio Calabria (85+85 h)
Febbraio 2020	<b>Docenza</b> al “I corso ITS” per Tecnico Superiore per il Controllo, la Valorizzazione e il Marketing delle Produzioni Agrarie, Agro-Alimentari e Agro-Industriali, nel modulo 31: “Functional food e agricoltura no food”, presso la Fondazione ITS di Reggio Calabria, Via E. Cuzzocrea, 14 - 89128 Reggio Calabria (20 ore).

### 3.4. ATTIVITÀ DI TUTORATO DEGLI STUDENTI DI CORSI DI LAUREA TRIENNALE E MAGISTRALE

2020- 2023	<b>Tutor per lo svolgimento dei seguenti Tirocini pratico-applicativi</b> presso il Laboratorio di Tecnologie Alimentari dell’Università Mediterranea di Reggio Calabria, Dipartimento di Agraria: 1) Titolo: “Valutazione qualitativa dei frutti di agrumi”. Studente: Giovanni Dascola. CDL Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, AA 2022-2023;
------------	--

- 2) Titolo: “Metodologie per la valutazione delle attività antiossidante dei prodotti agroalimentari”. Studente: Valeria Torino, CDL Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, AA 2021-2022;
- 3) Titolo: “Metodologie analitiche per la valutazione di vini”. Studente: Davide Ritorto, CDL Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, AA 2021-2022;
- 4) Titolo: “Analisi sui prodotti vegetali freschi e derivati”. Studente: Manuel Brancati, CDL Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, AA 2021-2022;
- 5) Titolo: “Applicazione di tecniche estrattive per il recupero e valorizzazione di sottoprodotti agroalimentari”. Studente: Manuela Caracciolo, CDL Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie, AA 2021-2022;
- 6) Titolo: “Valutazioni analitiche su pasta alimentare funzionalizzata”. Studente: Miriam Santacaterina, CDL Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari Curriculum “Gastronomia e Ristorazione”, AA 2021-2022;
- 7) Titolo: “La qualità del succo di bergamotto: principali metodologie analitiche”. Studente: Iaria Macri, CDL Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari Curriculum “Gastronomia e Ristorazione”. Anno Accademico 2021-2022;
- 8) Titolo: “Valutazioni chimico-fisiche e carpologiche di agrumi da consumo fresco”. Studente: Martina Pizzimenti, CDL Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, AA 2020-2021;
- 9) Titolo: “Valutazioni chimico-fisiche di ingredienti funzionali”. Studente: Giulia Marrapodi, CDL Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, AA 2020-2021.

2017- 2023	<b>Affiancamento alle esercitazioni frontali con gli studenti nel corso triennale in Scienze e tecnologie Alimentari</b> , CdS: L-26, disciplina: Operazioni Unitarie della tecnologia alimentare. AA 2017-2018 (12 ore); AA 2019-2020 (18 ore); AA 2021-2022 (28 ore).
AA 2022-2023	<b>Affiancamento alle esercitazioni frontali con gli studenti nel corso Magistrale in Scienze e tecnologie Alimentari</b> , CdS: LM-70: Stabilizzazione e Conservazione degli Alimenti (12 ore).
2009- 2023	<b>Tutorato a laureandi in Scienze e Tecnologie Alimentari</b> , nello svolgimento e stesura di tesi di laurea sperimentali e Tirocini.

### 3.5. ATTIVITÀ DI TUTORATO E SUPERVISIONE DI DOTTORANDI DI RICERCA E BORSISTI

Dicembre 2022	<b>Tutor della Dott.ssa Simona Stefany Brusco per le attività di ricerca previste per la Borsa di studio</b> dal titolo: “Valorizzazione dei sottoprodotti della industria alimentare”, Dipartimento di Agraria dell’Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria (DR n. 453/2022).
2021- presente	<b>CoTutor della Dott.ssa Miriam Arianna Boninsegna per il progetto di dottorato:</b> “Extension of the shelf-life of perishable products using production waste from local agro- food industries”. Dottorato in Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali – Ciclo XXXVII, curriculum Tecnologie Alimentari. Dipartimento di Agraria dell’Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria.
2020- presente	<b>CoTutor del Dottore Antonio Gattuso per il progetto di dottorato:</b>

---

“Application of functional molecules recovered from bergamot by-products: development and improvement of food system”. Dottorato in Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali – Ciclo XXXVI, curriculum Tecnologie Alimentari. Dipartimento di Agraria dell’Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria.

---

#### **4. ATTIVITÀ DI RICERCA E PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE**

Le attività di ricerca della Prof.ssa Alessandra De Bruno spaziano su diversi aspetti relativi alle Tecnologie Alimentari. Nello specifico, durante la sua attività di ricerca ha avuto modo di studiare differenti tipologie di alimenti, sia di origine vegetale che animale. Negli anni si è occupata spesso del settore olivicolo, dai processi tecnologici per la produzione/valorizzazione delle olive da tavola allo studio della qualità degli oli d’oliva e, contestualmente, della corretta gestione e recupero degli scarti di lavorazione oleari.

Un altro settore ampiamente studiato è stato quello dei prodotti ortofrutticoli minimamente trattati (quarta gamma), anche attraverso collaborazioni con aziende, concentrandosi sull’estensione della shelf-life, del packaging e quindi della valutazione dei parametri qualitativi.

Le attività di ricerca degli ultimi anni sono state rivolte particolarmente al recupero e alla valorizzazione dei sottoprodotti dell’industria agroalimentare, attraverso lo sviluppo di tecniche estrattive green che permettano di ottenere antiossidanti naturali da poter reimpiegare nel settore alimentare.

Nello specifico, si è occupata dell’applicazione degli antiossidanti naturali (ottenuti da scarti) per sviluppare e ottimizzare processi alimentari e per funzionalizzare nuovi prodotti. L’obiettivo di queste ricerche non è stato solo quello di migliorare la funzionalità degli alimenti, ma anche di utilizzarli come conservanti naturali al fine di estendere la shelf-life degli stessi. Inoltre, un altro obiettivo è stato quello di rispondere al moderno consumatore sempre più esigente, che richiede prodotti alimentari sempre più specifici e soprattutto per rispondere ad un aspetto fondamentale, ossia quello della sostenibilità ambientale.

Naturalmente tutte le fasi di ricerca condotte negli anni sono state sviluppate seguendo dei fili conduttori come: corretta pianificazione delle sperimentazioni, definizione delle tecniche sperimentali e delle metodologie analitiche, fino all’elaborazione dei dati ottenuti.

Nel corso dei propri studi ha utilizzato numerose tecniche analitiche: dalla caratterizzazione chimico-fisica degli alimenti, alle analisi microbiologiche di base, alla valutazione di composti più specifici mediante tecniche cromatografiche (HPLC, UHPLC, GC, etc.).

Inoltre, dalla partecipazione in diversi progetti di ricerca, derivano numerose collaborazioni nazionali con colleghi dello stesso settore disciplinare Tecnologie Alimentari, con aziende del settore alimentare ma anche con gruppi di ricerca che si occupano di discipline differenti, per arricchire la propria ricerca in modo multidisciplinare.

##### **4.1. PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE**

L’attività di ricerca della Prof.ssa De Bruno è testimoniata dalla pubblicazione di 45 lavori su riviste scientifiche con Impact Factor indicizzate Scopus e da interventi a convegni sia nazionali che internazionali. Nella tabella sottostante sono riportati i valori degli indici bibliometrici calcolati in Scopus in data 07/06/2023; segue l’elenco completo di tutte le pubblicazioni.

<b>Pubblicazioni</b>	<b>Citazioni</b>	<b>Co-authors</b>	<b>h-index</b>
45	472	75	13

---

**Pubblicazioni Indicizzate Scopus**


---

- 1 Gallo, G.; Zannini, D.; Immirzi, B.; De Bruno, A.; Fiorentino, G.; Dal Poggetto, G. Host–Guest Complexes HP- $\beta$ -CD/Citrus Antioxidants: Exploratory Evaluations of Enhanced Properties in Biodegradable Film Packaging. *Antioxidants* 2023, 12, 763. <https://doi.org/10.3390/antiox12030763>

---

- 2 DE BRUNO, A.; Gattuso, A.; Ritorto, D.; Piscopo, A.; Poiana, M. Effect of Edible Coating Enriched with Natural Antioxidant Extract and Bergamot Essential Oil on the Shelf Life of Strawberries. *Foods*, 2023, 12, 488. <https://doi.org/10.3390/foods12030488>

---

- 3 Mafrica, R.; DE BRUNO, A.\*; Lanza, D.; Poiana, M. Effects of Altering Carbohydrate Supply to Fruit during Development on the Carpometric and Qualitative Characteristics of “Feminello Zagara Bianca” Lemon. *Horticulturae*, 2023, 9(1),71. <https://doi.org/10.3390/horticulturae9010071>

---

- 4 DE BRUNO, A.; Gattuso, A.; Romeo, R.; Santacaterina, S.; Piscopo, A. Functional and Sustainable Application of Natural Antioxidant Extract Recovered from Olive Mill Wastewater on Shelf-Life Extension of “Basil Pesto”. *Applied Sciences*, 2022, 12(21), 10965. <https://doi.org/10.3390/app122110965>

---

- 5 Caridi, A.; Nicolò, A.; Modafferi, A.; DE BRUNO, A. Effect of pomegranate supplementation on the wine yeast response to acidic and osmotic stresses. *Eur. Food Res. Technol*, 2022, 248(8), 2003-2007. <https://doi.org/10.1007/s00217-022-04024-9>

---

- 6 Laganà, V.; Giuffrè, A.M.; DE BRUNO, A.; Poiana, M. Formulation of Biscuits Fortified with a Flour Obtained from Bergamot By-Products (Citrus bergamia, Risso). *Foods*, 2022, 11(8),1137. <https://doi.org/10.3390/foods11081137>

---

- 7 Imeneo, V.; DE BRUNO, A.; Piscopo, A.; Romeo, R.; Poiana, M. Valorization of ‘Rossa di Tropea’ Onion Waste through Green Recovery Techniques of Antioxidant Compounds. *Sustainability*, 2022, 14(8), 4387. <https://doi.org/10.3390/su14084387>

---

- 8 Caridi, A.; Panebianco, F.; DE BRUNO, A.; Piscopo, A.; Martorana, A.; Sidari, R. New procedure to pre-select lactic acid bacteria able to control table-olive fermentation. *Acta Sci. Technol.*, 2022, 4412, e57309. [10.4025/actascitechnol.v44i1.57309](https://doi.org/10.4025/actascitechnol.v44i1.57309)

---

- 9 Mafrica, R.; DE BRUNO, A.\*; Piscopo, A.; Poiana, M. Performance evaluation of 40 fig accessions cultivated in Calabria: Study of qualitative parameters of breba production. *J. Saudi Soc. Agric. Sci.*2022, <https://doi.org/10.1016/j.jssas.2022.07.002>

---

- 10 Imeneo, V.; Romeo, R.; DE BRUNO, A.\*; Piscopo, A. Green-sustainable extraction techniques for the recovery of antioxidant compounds from “citrus Limon” by-products. *J Environ Sci Health B*, 2022, 57(3), 220-232. <https://doi.org/10.1080/03601234.2022.2046993>

---

- 11 DE BRUNO, A.; Romeo, R.; Gattuso, A.; Piscopo, A.; Poiana, M. Functionalization of a vegan mayonnaise with high value ingredient derived from the agro-industrial sector. *Foods*, 2022, 10 (11), 2684. <https://doi.org/10.3390/foods10112684>

---

- 12 Imeneo, V.; Romeo, R.; Gattuso, A.; DE BRUNO, A.\*; Piscopo, A. Functionalized biscuits with bioactive ingredients obtained by citrus lemon pomace. *Foods*, 2022, 10(10),2460. <https://doi.org/10.3390/foods10102460>

---

- 13 Caridi, A.; Romeo, R.; DE BRUNO, A.; Masaneo, C.; Poiana, M. Long-term effects of different starter yeasts on colour and natural antioxidant power of red wines. *Eur. Food Res. Technol*, 2021, 247 (9), 2391-2398. <https://doi.org/10.1007/s00217-021-03800-3>

---

- 14 Mafrica, R.; DE BRUNO, A.; Piscopo, A.; Poiana, M.; Bruno, M.; Caruso, T. Cultivar and accessions of fig (*Ficus carica* L.) for breba production selected within the autochthonous germplasm of Calabria (South Italy). *Acta Horti*, 2021, 1310, 29-34. [10.17660/ActaHortic.2021.1310.5](https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2021.1310.5)

---

- 15 Conte, P.; Pulina, S.; Del Caro, A.; Fadda, C.; Urgeghe, P.P.; DE BRUNO, A.; Difonzo, G.; Caponio, F.; Romeo, R.; Piga, A. Gluten-free breadsticks fortified with phenolic-rich extracts from olive leaves and olive mill wastewater. *Foods*, 2021,10 (5), 923. <https://doi.org/10.3390/foods10050923>

---

- 16 Piscopo A.; Mafrica R.; DE BRUNO A.; Romeo R.; Santacaterina S.; Poiana M. Characterization of olive oils obtained from minor accessions in Calabria (Southern Italy). *Foods*, 2021, 10 (2), 305. <https://doi.org/10.3390/foods10020305>

---



- 
- 17 Mafrica, R.; Piscopo, A.; DE BRUNO, A.; Poiana, M. Effects of climate on fruit growth and development on olive oil quality in cultivar carolea. *Agriculture*, 2021, 11(2), 147, 1-18. <https://doi.org/10.3390/agriculture11020147>
- 
- 18 Panebianco F.; Giarratana F.; Caridi A.; Sidari R.; DE BRUNO A.; Giuffrida A. Lactic acid bacteria isolated from traditional Italian dairy products: activity against *Listeria monocytogenes* and modelling of microbial competition in soft cheese. *LWT*, 2021, 137, 110446. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110446>
- 
- 19 DE BRUNO, A.; Romeo, R.; Piscopo, A.; Poiana, M. Antioxidant quantification in different portions obtained during olive oil extraction process in an olive oil press mill. *J. Sci. Food Agric*, 2021, 101(3), pp. 1119-1126. <https://doi.org/10.1002/jsfa.10722>
- 
- 20 Romeo, R.; DE BRUNO, A.\*; Piscopo, A.; Brenes, M.; Poiana, M. Effects of phenolic enrichment on antioxidant activity of mayonnaise. *Chem. Eng. Trans*, 2021, 87, 127-132. DOI: 10.3303/CET2187022
- 
- 21 Grassi, S.; Jolayemi, O.S.; Giovenzana, V.; Tugnolo, A.; Squeo, G.; Conte, P.; DE BRUNO, A.; Flammini, F.; Casiraghi, E.; Alamprese, C. Near infrared spectroscopy as a green technology for the quality prediction of intact olives. *Foods*, 2021, 10(5), 1042. <https://doi.org/10.3390/foods10051042>
- 
- 22 Centrone, M.; D'Agostino, M.; Difonzo, G.; DE BRUNO, A.; Di Mise, A.; Ranieri, M.; Montemurro, C.; Valenti, G.; Poiana, M.; Caponio, F.; Tamma, G. Antioxidant efficacy of olive by-product extracts in human colon HCT8 cells. *Foods*, 2021, 10(1), 11. <https://doi.org/10.3390/foods10010011>
- 
- 23 DE BRUNO, A.; Piscopo, A.; Cordopatri, F.; Poiana, M.; Mafrica, R. Effect of agronomical and technological treatments to obtain selenium-fortified table olives. *Agriculture*, 2020, 10(7), 284, 1-16. <https://doi.org/10.3390/agriculture10070284>
- 
- 24 Romeo, R.; DE BRUNO, A.; Imeneo, V.; Piscopo, A.; Poiana, M. Impact of Stability of Enriched Oil with Phenolic Extract from Olive Mill Wastewaters. *Foods*, 2020, 9 (7), 856. <https://doi.org/10.3390/foods9070856>
- 
- 25 Romeo R.; DE BRUNO A.\*; Piscopo A.; Medina E.; Ramírez E.; Brenes M.; Poiana M. Effects of phenolic enrichment on vitamin C and antioxidant activity of commercial orange juice. *Braz. J. Food Technol.* 2020, 23, e2019130. <https://doi.org/10.1590/1981-6723.13019>
- 
- 26 Romeo, R.; DE BRUNO, A.\*; Imeneo, V.; Piscopo, A.; Poiana, M. Evaluation of enrichment with antioxidants from olive oil mill wastes in hydrophilic model system. *J. Food Process. Pres*, 2019, 43(11), e14211. <https://doi.org/10.1111/jfpp.14211>
- 
- 27 Mafrica, R.; Piscopo, A.; DE BRUNO, A.; Pellegrino, P.; Zappia, A.; Zappia, R.; Poiana, M. Integrated Study of Qualitative Olive and Oil Production from Three Important Varieties Grown in Calabria (Southern Italy). *Eur J Lipid Sci Technol*, 2019, 121(11), 1900147. <https://doi.org/10.1002/ejlt.201900147>
- 
- 28 Piscopo, A.; Zappia, A.; DE BRUNO, A.; Pozzo S.; Limbo, S.; Piergiovanni, L.; Poiana, M. Use of biodegradable materials as alternative packaging of typical Calabrian Provola cheese. *Food Packag. Shelf Life*, 2019, 21, 100351. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2019.100351>
- 
- 29 Zappia, A.; DE BRUNO, A.; Piscopo, A.; Poiana, M. Physico-chemical and microbiological quality of ready-to-eat rocket (*Eruca vesicaria* (L.) Cav.) treated with organic acids during storage in dark and light conditions. *Food Sci. Biotechnol*, 2019, 28(4), 965-973. <https://doi.org/10.1007/s10068-018-00543-y>
- 
- 30 Sidari, R.; Martorana, A.; DE BRUNO, A. Effect of brine composition on yeast biota associated with naturally fermented *Nocellara messinese* table olives. *LWT*, 2019, 109, 163-170. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.04.010>
- 
- 31 Piscopo, A.; Zappia, A.; Princi, M.P.; DE BRUNO, A.; Araniti, F.; Lupini, A.; Abenavoli, M.R.; Poiana, M. Quality of shredded carrots minimally processed by different dipping solutions. *J. Food Sci. Technol*, 2019, 56(5), 2584-2593. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03741-6>
- 
- 32 Fontana, A.; Piscopo, A.; DE BRUNO, A.; Tiberini, A.; Muzzalupo, I.; Albanese, G. Impact of Olive Leaf Yellowing Associated Virus on Olive (*Olea europaea* L.) Oil. *Eur J Lipid Sci Technol*, 2019, 121(4), 1800472. <https://doi.org/10.1002/ejlt.201800472>
- 
- 33 Zappia, A.; DE BRUNO, A.; Piscopo, A. Packaging of pla for minimally processed carrots. *Ital J Food Sci*, 2019, 31(5), 181-186
-

- 
- 34 DE BRUNO, A.; Zappia, A.; Piscopo, A.; Poiana, M. Qualitative evaluation of fermented olives grown in Southern Italy (cvs. Carolea, Grossa of Gerace and Nocellara Messinese). *Emir J Food Agric*, 2019, 31(8), 587-596. <https://doi.org/10.9755/ejfa.2019.v31.i8.1985>
- 
- 35 DE BRUNO, A.; Romeo, R.; Fedele, F.L.; Sicari, A.; Piscopo, A.; Poiana, M. Antioxidant activity shown by olive pomace extracts. *J Environ Sci Health B*, 2018, 53(8), 526-533. <https://doi.org/10.1080/03601234.2018.1462928>
- 
- 36 Piscopo, A.; DE BRUNO, A.; Zappia, A.; Gioffrè G.; Mafrica, R.; Poiana, M. Effect of olive storage temperature on the quality of Carolea and Ottobratica oils. *Emir J Food Agric*, 2018, 30(7), 563-572. <https://doi.org/10.9755/ejfa.2018.v30.i7.1739>
- 
- 37 Piscopo, A.; Zappia, A.; DE BRUNO, A.; Poiana, M. Effect of the Harvesting Time on the Quality of Olive Oils Produced in Calabria. *Eur J Lipid Sci Technol*. 2018, 120(7),1700304. <https://doi.org/10.1002/ejlt.201700304>
- 
- 38 Zappia, A.; DE BRUNO, A.; Torino, R.; Piscopo, A.; Poiana, M. Influence of light exposure during cold storage of minimally processed vegetables (*Valeriana* sp.). *J Food Qual*, 2018, 4694793. <https://doi.org/10.1155/2018/4694793>
- 
- 39 Caridi, A.; DE BRUNO, A.; De Salvo, E.; Piscopo, A.; Poiana, M.; Sidari, R. Selected yeasts to enhance phenolic content and quality in red wine from low pigmented grapes. *Eur. Food Res. Technol*, 2017, 243(3), 367-378. DOI 10.1007/s00217-016-2750-9
- 
- 40 Piscopo, A.; DE BRUNO, A.; Zappia, A.; Ventre, C.; Poiana, M. Characterization of monovarietal olive oils obtained from mills of Calabria region (Southern Italy). *Food Chem*, 2016, 213, 313-318. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.06.080>
- 
- 41 Piscopo, A., DE BRUNO, A., Zappia, A., Ventre, C., Poiana, M. Data on some qualitative parameters of Carolea olive oils obtained in different areas of Calabria (Southern Italy). *Data in Brief*, 2016, 9,78-80. <https://doi.org/10.1016/j.dib.2016.08.009>
- 
- 42 Piscopo, A.; DE BRUNO, A.; Zappia, A.; Poiana, M. Increase in antioxidant activity of brined olives (*Carolea* cv.) thermally treated in different packaging types. *Eur J Lipid Sci Technol*, 2016, 118(8), 1132-1140. <https://doi.org/10.1002/ejlt.201500338>
- 
- 43 Piscopo, A.; Zappia, A.; DE BRUNO, A.; Poiana, M. Qualitative variations on Calabrian Provola cheeses stored under different packaging conditions. *J. Dairy Res*, 2015, 82(4), 499-505. <https://doi.org/10.1017/S0022029915000539>
- 
- 44 Caridi, A.; DE BRUNO, A.; Piscopo, A.; Poiana, M.; Sidari, R. Study of the inheritability of the yeast trait “interaction with natural antioxidant activity of red wine” in four generations of *Saccharomyces cerevisiae* and its enhancing by spore clone selection and hybridization. *Eur. Food Res. Technol*, 2015, 240(5), 1059-1063. DOI 10.1007/s00217-014-2409-3
- 
- 45 Piscopo, A.; DE BRUNO, A.; Zappia, A.; Poiana, M. Antioxidant activity of dried green olives (*Carolea* cv.). *LWT*, 2014, 58(1), 49-54. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2014.03.013>
- 

#### **4.2. PUBBLICAZIONI SU ATTI DI CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI**

- 
- 1 Romeo R., DE BRUNO A., Piscopo A., Brenes M., Poiana M. (2021). Effects of phenolic enrichment on antioxidant activity of mayonnaise. EFF2021 the 3rd International Conference on ENGINEERING FUTURE FOOD. Napoli, 23-26 May 2021 (Poster)
- 
- 2 Evaluation of enrichment with Phenolic Extract from olive oil mill wastes in different model system. EVOO Research's Got Talent 2020. BARI – ITALY 20, 21, 22 JANUARY 2020 (Oral communication)
- 
- 3 Zappia A., DE BRUNO A., Piscopo A. (2019). Quality evaluation of minimally processed carrots packaged in PLA transparent pouches. SLIM, Shelf Life International Meeting, Napoli (Italy), 17 al 20 giugno 2019 (Poster)
- 
- 4 Caridi A., Talbi W., Sidari R., DE BRUNO A., Poiana M., Fattouch S. Protective Effect of Vegetal Extracts Against Acidic And Alcoholic Stress In Wine Yeasts. In *EnoForum*, Vicenza 21-23 Maggio 2019 (Poster)
- 
- 5 DE BRUNO A., Zappia A., Piscopo A., Poiana M. (2018). Principal qualitative parameters in brined olives from Calabria region (*carolea* and *Grossa of Gerace* cv.). 6th International conference on Olive Tree and Olive Products. Olive Bioteq'18. Sevilla/October 15th-19<sup>th</sup> (Poster).
- 
- 6 Romeo R., DE BRUNO A., Piscopo A., Poiana M. (2018). A phenol-enriched sunflower oil by olive mill waste water: monitoring of its stability. 6th International conference on Olive Tree and Olive Products. Olive Bioteq'18. Sevilla/October 15th-19<sup>th</sup> (Poster)
-



- 
- 7 Piscopo A., DE BRUNO A., Zappia A., Pellegrino P., Mafrica R., Poiana M. (2017). Effetto dell'epoca di raccolta sulle caratteristiche qualitative degli oli prodotti in Calabria. *Acta Italus Hortus*, Atti IV Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, p. 15, 18-20 Ottobre 2017, Pisa (Poster)

---

  - 8 Piscopo A., Zappia A., DE BRUNO A. & Poiana M. Effect of different dipping solutions on the read-to-eat carrots quality. *Proceedings of 2nd Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference*, p. 47, 3-6 October 2017, Erding, Munich, Germany (Poster)

---

  - 9 Caridi A., DE BRUNO A., Martorana A., Piscopo A., Sidari R., Poiana M. (2016). Innovative analytical protocol to pre-select lactic acid bacteria able to control table olive production. *18<sup>th</sup> World Congress of Food Science and Technology*. ISBN 978-1-5262-0545-2 (Poster)

---

  - 10 Sidari R., Martorana A., DE BRUNO A., Piscopo A., Poiana M. Caridi A., (2016). Preliminary study by molecular methods on yeast population of differently fermented green table olives of the cultivar Nocellara Messinese. *14 th International Congress on Yeasts*. September 11-15/2016, Japan (Poster)

---

  - 11 Caridi A., DE BRUNO A., Piscopo A., Zappia A., Poiana M. (2015). Acidic and saline stresses modify microflora composition of table olives produced by spontaneous fermentation. *Microbial Stress: From Molecules to systems*. Sitges Spain: 12/15 Novembre 2015 (Poster)

---

  - 12 "Spread Bio OIL come ingrediente per la formulazione di prodotti da forno: Shelf life". Risultati della ricerca. Aula Caldora- UniCal, 22/10/2015 (Oral communication)

---

  - 13 DE BRUNO A., Zappia A., Macri RM., Piscopo A., Poiana M. Studio della qualita' di preparazioni tipiche calabresi: le olive schiacciate. In: *Atti 12° CISETA, Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia Alimentare*. Milano, Italy, 03-04/05/2015 (Poster)

---

  - 14 Mafrica R., Poiana M., Pellegrino P., DE BRUNO A., Zappia A., Zappia R., Piscopo A. (2014). Caratteristiche qualitative di oli di oliva di diverse cultivar del territorio calabrese. *Acta Italus Hortus 14*. Atti III Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, Bari, 26-28 novembre 2014 (Poster)

---

  - 15 Mafrica R., Poiana M., Pellegrino P., DE BRUNO A., Zappia A., Zappia R., Piscopo A. (2014). Influenza del regime pluviometrico sui parametri qualitativi dell'olio della cultivar "Carolea". *Acta Italus Hortus 14*. Atti III Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, Bari, 26-28 novembre 2014 (Poster)

---

  - 16 Caridi A., Cariello C., Chirico A., DE BRUNO A., De Salvo E., Piscopo A., Poiana M., Punturiero D., Sergi A. & Sidari R. (2013). "Check of four generations of *Saccharomyces cerevisiae* for adsorption activity during winemaking". In: *Atti del BioMicroWorld2013, V International Conference of Environmental Industrial and Applied Microbiology*. Madrid (Spain), 2-4 October 2013 (Poster)

---

  - 17 Zappia A., DE BRUNO A. Piscopo A., Poiana M. (2013). Effetto di materiali di confezionamento biodegradabili sulle proprietà fisico-chimiche di Provole Calabresi. In *atti di AGORÀ - INCONTRO NAZIONALE SUL FOOD PACKAGING*. MONZA, 17-18 Ottobre 2013 (Poster)

---

  - 18 DE BRUNO A., Zappia D., Piscopo A, Poiana M (2013). Characterization of typical Calabrian eggplant preparations In: *Atti 11° CISETA, Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia Alimentare*. Milano, Italy, 21-22/05/2013 (Poster)

---

  - 19 DE BRUNO A. (2012). Variation of Antioxidant Compounds in Table Olives Submitted to Different Thermal Treatments. In: *Proceedings of XVI workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology*. Cesena, Italy, 19-21 September, 2012, p. 42-46 (oral communication)

---

  - 20 DE BRUNO A. (2011). The variation of antioxidant compounds of table olives submitted to different treatments. In: *Proceedings of XVI workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology*. Lodi, Italy, 21-23 September, 2011, p. 221-222 (poster)

---

  - 21 Caridi A, Sidari R, Daniele G, Libanio R, DE BRUNO A., Piscopo A, Poiana M (2011). "Fermentation of must from black grapes: wine starter role in natural antioxidant power evolution". In: *Atti del BioMicroWorld2011, IV International Conference of Environmental Industrial and Applied Microbiology*. Torremolinos, Malaga (Spain), 14-16 September 2011 (Poster)

---

  - 22 Zappia A, DE BRUNO A., Crucitti S, Piscopo A, Poiana M (2011). Effect of storage conditions on provole's characteristics. In: *Atti 10° CISETA, Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia Alimentare*. Milano, Italy, 09-10/05/2011 (Poster)

---

#### **4.3. PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA**

- 
- 1 Progetto PSR Regione Calabria 2014-2020. Misura 16.2. "BIOformulati a base di microbi BEnefici e loro sostAnze Naturali per la produzione e la valorizzazione di legumi - BIO-BEAN"
-

2	Progetto PSR Regione Calabria 2014-2020. Misura 16.2. “Valorizzazione delle FILiere Olivicole Calabresi mediante nuove tecniche agronomiche e recupero degli scarti – FILO”
3	Progetto PRIN, 2017- “GoodBYwaste, Obtain GOOD products – exploit BY-products – reduce WASTE, Models of circular economy for agri-food high-quality products”
4	Progetto” Sustainability of the Olive-oil System – S.O.S.” – Progetto AGER (Agroalimentare e Ricerca) – Fondazione in rete per la Ricerca Agroalimentare
5	Progetto PON03PE_00026_1 “Laboratorio pubblico-privato per la ricerca e l’innovazione della filiera olivicola (LINFA)” dall’01/09/2013 al 31/03/2018.
6	Progetto PON01_01397 “Valutazione (agronomica, qualitativa, tecnologica e di mercato) del trasferimento di conserve di pomodoro tradizionali (pelati, cherry, sun dried, “piennolo”) in contenitori innovativi per un aggiornamento di mercato. Studio della possibilità di utilizzo di cascami (semi e bucce) dell’industria del pomodoro per la produzione di olio ad uso combustibile e/o cosmetico e di sostanze funzionali – Tom & Cherry”
7	Progetto PON01_01545 “Sistemi tecnologici avanzati e processi integrati nella filiera olivicola per la valorizzazione dei prodotti e dei sottoprodotti, lo sviluppo di nuovi settori e la creazione di sistemi produttivi ecocompatibili” (OLIO-PIU’) dal 01/11/2011 al 30/05/2015.
8	Progetto di Ricerca-PON01_00293 “Spread Bio Oil” (Ricerca)
9	Progetto PRIN, 2008 FEATER_004, “Valutazione della influenza de processi di fermentazione, pastorizzazione ed essiccazione sulle proprietà antiossidanti delle olive da tavola”.

#### **4.4 PRINCIPALI COLLABORAZIONI NAZIONALI E INTERNAZIONALI ALL’INTERNO DI PROGETTI DI RICERCA**

<b>Ente</b>	<b>Prodotto della ricerca (Pubblicazioni scientifiche su riviste con IF)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calabrian Agriculture Development Regional Agency (A.R.S.A.C.), Cosenza, Italy;</li> <li>• Department of Agricultural, Food and Forestry Science, UniPA</li> </ul>	1) Mafrica, R.; DE BRUNO, A.*; Lanza, D.; Poiana, M. Effects of Altering Carbohydrate Supply to Fruit during Development on the Carpometric and Qualitative Characteristics of “Feminello Zagara Bianca” Lemon. <i>Horticulturae</i> , 2023, 9(1),71. 2) Mafrica, R.; DE BRUNO, A.; Piscopo, A.; Poiana, M.; Bruno, M.; Caruso, T. Cultivar and accessions of fig ( <i>Ficus carica</i> L.) for breba production selected within the autochthonous germplasm of Calabria (South Italy). <i>Acta Horti</i> , 2021, 1310, 29-34.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Department of Food, Environmental, and Nutritional Sciences (DeFENS), UniMI</li> <li>• Department of Agricultural and Environmental Sciences (DiSAA), UniMI</li> <li>• Department of Soil Plant and Food Sciences (DiSSPA), UNIBA</li> <li>• Department of Biosciences, Biotechnologies and Biopharmaceutics, UniBA</li> <li>• Department of Agricultural Sciences, UniSS</li> <li>• Faculty of Bioscience and Technology for Agriculture, Food and Environment, UniTE</li> <li>• ISPA-CNR, Institute of Sciences of Food Production, National Research Council, Milano, Italy</li> </ul>	1) Conte, P.; Pulina, S.; Del Caro, A.; Fadda, C.; Urgeghe, P.P.; DE BRUNO, A.; Difonzo, G.; Caponio, F.; Romeo, R.; Piga, A. Gluten-free breadsticks fortified with phenolic-rich extracts from olive leaves and olive mill wastewater. <i>Foods</i> , 2021,10 (5), 923. 2) Grassi, S.; Jolayemi, O.S.; Giovenzana, V.; Tugnolo, A.; Squeo, G.; Conte, P.; DE BRUNO, A.; Flamminii, F.; Casiraghi, E.; Alamprese, C. Near infrared spectroscopy as a green technology for the quality prediction of intact olives. <i>Foods</i> , 2021, 10(5), 1042. 3) Centrone, M.; D’Agostino, M.; Difonzo, G.; DE BRUNO, A.; Di Mise, A.; Ranieri, M.; Montemurro, C.; Valenti, G.; Poiana, M.; Caponio, F.; Tamma, G. Antioxidant efficacy of olive by-product extracts in human colon HCT8 cells. <i>Foods</i> , 2021, 10(1),11. 4) Piscopo, A.; Zappia, A.; DE BRUNO, A.; Pozzo S.; Limbo, S.; Piergiovanni, L.; Poiana, M. Use of biodegradable materials as alternative packaging of typical Calabrian Provola cheese. <i>Food Packag. Shelf Life</i> , 2019, 21,100351.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Department of Veterinary Sciences, University of Turin;</li> <li>• Department of Veterinary Sciences, UniME</li> </ul>	<p>1) Panebianco F.; Giarratana F.; Caridi A.; Sidari R.; DE BRUNO A.; Giuffrida A. Lactic acid bacteria isolated from traditional Italian dairy products: activity against <i>Listeria monocytogenes</i> and modelling of microbial competition in soft cheese. <i>LWT</i>, 2021, 137,110446.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Inst. de la Grasa (IG), Food Biotechnology Dep.-Sevilla - Spain</li> </ul>	<p>1) Romeo, R.; DE BRUNO, A.*; Piscopo, A.; Brenes, M.; Poiana, M. Effects of phenolic enrichment on antioxidant activity of mayonnaise. <i>Chem. Eng. Trans</i>, 2021, 87, 127-132.</p> <p>2) Romeo R.; DE BRUNO, A.*; Piscopo A.; Medina E.; Ramírez E.; Brenes M.; Poiana M. Effects of phenolic enrichment on vitamin C and antioxidant activity of commercial orange juice. <i>Braz. J. Food Technol.</i> 2020, 23, e2019130.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria centro di ricerca per Olivicoltura Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA) Rende (CS), Italy</li> </ul>	<p>1) Fontana, A.; Piscopo, A.; DE BRUNO, A.; Tiberini, A.; Muzzalupo, I.; Albanese, G. Impact of Olive Leaf Yellowing Associated Virus on Olive (<i>Olea europaea</i> L.) Oil. <i>Eur J Lipid Sci Technol</i>, 2019, 121(4),1800472.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• LINFA S.C.A.R.L., Vibo Valentia, Italy</li> </ul>	<p>1) DE BRUNO, A.; Romeo, R.; Fedele, F.L.; Sicari, A.; Piscopo, A.; Poiana, M. Antioxidant activity shown by olive pomace extracts. <i>J Environ Sci Health B</i>, 2018, 53(8), 526-533.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Centro Analisi Biochimiche Sas, Via Pitagora 4, 89016 Rizziconi (Reggio Calabria), Italy</li> </ul>	<p>1) Piscopo, A.; DE BRUNO, A.; Zappia, A.; Ventre, C.; Poiana, M. Characterization of monovarietal olive oils obtained from mills of Calabria region (Southern Italy). <i>Food Chem</i>, 2016, 213, 313-318.</p> <p>2) Piscopo, A., DE BRUNO, A., Zappia, A., Ventre, C., Poiana, M. Data on some qualitative parameters of Carolea olive oils obtained in different areas of Calabria (Southern Italy). <i>Data in Brief</i>, 2016, 9,78-80.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Department of Biology, University of Naples Federico II, Complesso Universitario di Monte Sant'Angelo, 80126 Napoli, Italy;</li> <li>• Division of Microbiology, Faculty of Biology, Ludwig-Maximilians-Universität München, 82152 Munich, Germany</li> <li>• Institute of Polymers, Composites and Biomaterials, National Research Council, Via Campi Flegrei 34, 80078 Pozzuoli, Italy</li> <li>• Department of Chemical Sciences, University of Naples Federico II, Complesso Universitario di Monte Sant'Angelo, 80126 Naples, Italy</li> </ul>	<p>1) Gallo, G.; Zannini, D.; Immirzi, B.; De Bruno, A.; Fiorentino, G.; Dal Poggetto, G. Host-Guest Complexes HP-<math>\beta</math>-CD/Citrus Antioxidants: Exploratory Evaluations of Enhanced Properties in Biodegradable Film Packaging. <i>Antioxidants</i> 2023, 12, 763.</p>

#### **4.5 PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI O SCIENTIFICI DI RIVISTE INTERNAZIONALI**

2022	Guest Editor per la Special Issue della rivista Applied Sciences, dal titolo: “Novel Strategies to Improve Quality of Foods”.
------	---

#### **4.6 ATTIVITÀ DI REVISIONE**

Revisore dal 2015 ad oggi di numerose riviste scientifiche internazionali (Journal of Food Processing and Preservation; International Journal of Food Sciences & Nutrition; Journal of Food Measurement and Characterization; Preparative Biochemistry and Biotechnology; International Food Research Journal; Agriculture; Foods; Antioxidant; Biomass Conversion and Biorefinery; ACS Food Science & Technology; Horticulture; Processes; Journal of Food Quality; Sustainability; Molecules; LWT-Food Science and Technology).

#### **4.7 PARTECIPAZIONE A SOCIETÀ SCIENTIFICHE**

2020- presente	Socio Ordinario della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL)
----------------	--

### **5. ATTIVITÀ ISTITUZIONALI, ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO**

#### **5.1. ATTIVITÀ PRESSO ATENEO DI APPARTENENZA**

Da Gennaio 2022 a Maggio 2023	<b>Membro del Consiglio di Dipartimento</b> di Agraria dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria da Gennaio 2022.
Dal 2017 al 2023	Orientamento e percorsi per le competenze trasversali e orientamento (PCTO) rivolti a studenti delle Scuole secondarie di secondo grado, presso i Laboratori di Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Agraria (UNIRC) e presso le scuole.

#### **5.2. INCARICHI PRESSO ALTRI ATENEI/ENTI**

26/09/2022-23/09/2023	<b>Incarico di Professore supplente</b> relativo al Bando n. 324 del 07/07/2022, CdL in Ingegneria Chimica (L-9), SSD: AGR/15; Insegnamento: Sicurezza e qualità dell'industria alimentare.
-----------------------	---

**5.3. ATTIVITÀ DI VALUTAZIONE NELL'AMBITO DI PROCEDURE DI SELEZIONE COMPETITIVE O PER IL RILASCIO DI TITOLI**

---

2022	<b>Revisore esterno di una tesi di dottorato</b> dal titolo dal titolo: “Influence of genetic and technological factors on the quality parameters of vegetable oils (Dottorando: Edoardo Bartolucci, Università Politecnica delle Marche. PhD School in Agricultural, Environmental and Food Sciences, XX cycle – A.Y. 2018-2019).
2022	<b>Presidente della commissione giudicatrice degli Esami di Stato per l'abilitazione all'esercizio della libera professione di agrotecnico e agrotecnico laureato - sessione 2022</b>
2022	<b>Membro Commissione Giudicatrice</b> per la selezione di n. 4 borse di studio, per la selezione di collaboratori alla ricerca del Dipartimento di Agraria. n. 1 borsa di studio, DD. n. 262 del 05.10.2022 (DR n. 412/2022); n. 3 borse di studio presso il Dipartimento di AGRARIA, DD. n. 179 del 21.06.2022; DD. n. 180 del 21.06.2022 e DD. n. 181 del 21.06.2022 (DR n. 251/2022).

---

**6. RISULTATI OTTENUTI NEL TRASFERIMENTO TECNOLOGICO IN TERMINI DI PARTECIPAZIONE ALLA CREAZIONE DI NUOVE IMPRESE (SPIN OFF), SVILUPPO, IMPIEGO E COMMERCIALIZZAZIONE DI BREVETTI**

---

2018	Socio fondatore di una società a responsabilità limitata denominata “INNOVATION MADE IN CALABRIA S.R.L. Spin Off Accademico” (“I. MADE C. S.R.L.”), fondata il 21.12.2018 a Reggio Calabria.
------	--

---

Luogo e Data:

**Reggio Calabria, 07/06/2023**

**Firma**

**Alessandra De Bruno**

