

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome e Nome **ALBERGAMO AMBROGINA**

Nazionalità

[REDACTED]

Data di nascita

[REDACTED]

Indirizzo

[REDACTED]

Telefono

[REDACTED]

E-mail

aalbergamo@unime.it

ESPERIENZA LAVORATIVA

UNIVERSITARIA

- Data **Ottobre 2025- ad oggi**
• Datore di lavoro Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche
• Tipo di impiego Professoressa Associata di Chimica degli Alimenti (SSD CHEM-07/B)

- Data **Ottobre 2022 – Ottobre 2025**
• Datore di lavoro Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche
• Tipo di impiego Ricercatrice a tempo determinato (art. 24 c.3-b L. 240/10) di Chimica degli Alimenti (SSD CHEM-07/B)

- Data **Novembre 2020- ottobre 2022**
• Datore di lavoro Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche
• Tipo di impiego Titolare di Assegno di Ricerca di tipo B (durata 24 mesi), per svolgimento di attività di ricerca nell'ambito del progetto "SIPRAF – Sviluppo di un sistema intelligente di produzione, distribuzione, tracciabilità e rintracciabilità di alimenti funzionali" (Prog. n. F/200077/01-03/X45, Area CUN 03 S.S.D CHEM-07/B) finanziato da fondi PON "Imprese e competitività" 2014 – 2020, Fondo per la Crescita Sostenibile – Sportello "Agrifood" D.M. 5 marzo 2018 Capo III.

- Data **Dicembre 2019 - ottobre 2020**
• Datore di lavoro Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche
• Tipo di impiego Titolare di borsa di studio (durata 10 mesi) per attività di ricerca dal titolo "Caratterizzazione e quantificazione di molecole di interesse biologico-nutrizionale presenti negli alimenti di origine animale e vegetale della dieta Mediterranea".

- Data **Ottobre 2018 - ottobre 2019**
• Datore di lavoro Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche, Università degli Studi di Messina
• Tipo di impiego Titolare di borsa di studio (durata 12 mesi) per attività di ricerca dal titolo "Caratterizzazione degli alimenti di origine animale e vegetale della dieta mediterranea, con particolare riferimento alla quantificazione di molecole di interesse biologico-nutrizionale".

- Data **Aprile 2017 – ottobre 2018**
• Datore di lavoro Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche.
• Tipo di impiego Titolare di borsa di studio (durata 6 mesi) per attività di ricerca dal titolo "Sviluppo di tecniche innovative per la caratterizzazione degli alimenti di origine animale e vegetale con particolare riferimento alla quantificazione di molecole di interesse biologico".

- Data **Maggio 2016 - novembre 2016**
• Datore di lavoro Università degli Studi di Messina – Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche,
• Tipo di impiego Titolare di borsa di studio (durata 6 mesi) per attività di ricerca dal titolo "Studio di frazioni lipidiche su matrici alimentari e della contaminazione degli alimenti mediante tecniche cromatografiche".

- Data **Luglio 2015 – novembre 2015**
• Datore di lavoro ECOCONTROL SUD Srl (Priolo, SR)
• Tipo di impiego Titolare di Borsa di Studio (durata 4 mesi) "Misura 3: migliorare l'inserimento nel mercato del lavoro dei dottorandi e dei dottori di ricerca in realtà produttive e/o di ricerca localizzate in Sicilia" finanziata con fondi PO FSE SICILIA 2007-2013 da "Sicilia Futuro" - Organismo Intermedio per la gestione della sovvenzione globale finalizzata alla realizzazione degli interventi per la qualificazione delle risorse umane nel settore della ricerca e dell'innovazione tecnologica".

ESPERIENZA LAVORATIVA EXTRA-UNIVERSITARIA

- Data

- Datore di lavoro
- Tipo di impiego

Gennaio 2019 – luglio 2023

Procura della Repubblica presso il Tribunale di Messina

Consulente tecnico del Pubblico Ministero per consulenze chimiche/tossicologiche ai sensi dell'Art. 73 co. 1 e 1 bis del D.P.R. 309/90.

- Data

- Datore di lavoro
- Tipo di impiego

Aprile 2019 – maggio 2021

Science 4 Life Srl (Messina)

Formatore alimentarista per l'azienda Science4Life Srl, iscritta al Registro Regionale per la Formazione degli alimentaristi al n. ordine 2019/194, in qualità di lavoratore autonomo occasionale

- Data

- Datore di lavoro
- Tipo di impiego

Ottobre 2015 – novembre 2020

Science 4 Life Srl (Messina)

Consulenza scientifica e *project management* in qualità di lavoratore autonomo occasionale

Consulenza H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) in qualità di lavoratore autonomo occasionale - Redazione, attuazione, verifica di un sistema di autocontrollo igienico-sanitario e stesura di procedure ed istruzioni operative conformi ai principi della metodologia H.A.C.C.P. – Reg. CE n. 852/04 in diverse aziende del settore agroalimentare

- Tipo di impiego

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Data

- Istituto di istruzione/formazione
 - Qualifica conseguita

Giugno 2026

Ministero dell'Università e della Ricerca

Abilitazione Scientifica Nazionale a Professore di I fascia nel Gruppo Scientifico Disciplinare Chimica Farmaceutica, Tossicologica, Nutraceutico-alimentare, delle Fermentazioni e dei Prodotti per il Benessere e la Salute (GSD: 03/CHEM-07) - Settore Scientifico Disciplinare: Chimica degli Alimenti (SSD: CHEM-07/B)

- Data

- Istituto di istruzione/formazione
 - Qualifica conseguita

Aprile 2021

Ministero dell'Università e della Ricerca

Abilitazione Scientifica Nazionale a Professore di II fascia nel Gruppo Scientifico Disciplinare Chimica Farmaceutica, Tossicologica, Nutraceutico-alimentare, delle Fermentazioni e dei Prodotti per il Benessere e la Salute (GSD: 03/CHEM-07) - Settore Scientifico Disciplinare: Chimica degli Alimenti (SSD: CHEM-07/B)

- Data

- Istituto di istruzione/formazione
- Corso di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita

Gennaio 2012 – gennaio 2015

Università degli Studi di Messina

Dottorato di Ricerca Europeo in Biologia e Biotecnologie Cellulari con dissertazione finale dal titolo "Integrating omic technologies into aquatic ecological risk assessment and biomonitoring".

Dottore di Ricerca Europeo (*Doctor Europaeus*)

- Data

- Istituto di istruzione/formazione
- Corso di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita

Ottobre 2008 – dicembre 2010

Università degli Studi di Catania

Corso di Laurea Specialistica in Biologia Cellulare e Molecolare

Diploma di Laurea Specialistica in Biologia Cellulare e Molecolare (votazione 110/110 e lode)

- Data

- Istituto di istruzione o formazione
- Corso di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita

Ottobre 2004 – giugno 2008

Università degli Studi di Messina

Corso di Laurea Triennale in Scienze Biologiche

Diploma di Laurea Triennale in Scienze Biologiche (votazione 110/110 e lode)

- Data

- Istituto di istruzione o formazione
- Corso di istruzione o formazione

Settembre 1999- giugno 2004

Istituto paritario San Giovanni Bosco, Messina

Liceo Classico

ATTIVITA' DIDATTICA

ATTIVITA' DIDATTICA UNIVERSITARIA

• Data	Marzo 2027
• Attività	Docenza del modulo "Olio e Vino: i pilastri dell'alimentazione Mediterranea" (GSD: 03/CHEM-07, SSD CHEM-07/B, 48 ore, 6 CFU) del Corso Integrato di "Aspetti Salutistici della Dieta Mediterranea" per il Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche presso l'Università di Messina, per l' AA 2026/2027.
• Data	Ottobre 2026
• Attività	Docenza del modulo "Sistemi di cottura e impatto nutrizionale negli alimenti" (GSD 03/CHEM-07, SSD CHEM-07/B, 42 ore, 6 CFU) del Corso integrato di "Chimica degli Alimenti" per il Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche presso il Consorzio Universitario del Mediterraneo Orientale di Noto (SR), per l' AA 2026/2027.
• Data	Ottobre 2026
• Incarico	Docenza del corso "Didattica di chimica degli alimenti e sistemi di cottura con riferimenti epistemologici" (GSD 03/CHEM-07, SSD CHEM-07/B n.3 CFU, 18 ore), nell'ambito dei percorsi di formazione iniziale e abilitazione dei docenti delle scuole secondarie di I e di II grado su posto comune ai sensi del D.P.C.M. 4 agosto 2023 - 60 CFU e 30 CFU (posti riservati) - classe A031 " <i>Scienze degli Alimenti</i> ", per l'AA 2025/2026.
• Incarico	Docenza del corso "Didattica di chimica degli alimenti e sistemi di cottura con riferimenti epistemologici" (GSD 03/CHEM-07, SSD CHEM-07/B, n.3 CFU, 18 ore), nell'ambito dei percorsi di formazione iniziale e abilitazione dei docenti delle scuole secondarie di I e di II grado su posto comune ai sensi del D.P.C.M. 4 agosto 2023 - 60 CFU e 30 CFU (posti riservati) - classe B020 " <i>Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina</i> ", per l'AA 2025/2026.
• Data	Marzo 2026
• Attività	Docenza del modulo "Olio e Vino: i pilastri dell'alimentazione Mediterranea" (GSD 03/CHEM-07, SSD CHEM-07/B, 48 ore, 6 CFU) del Corso Integrato di "Aspetti Salutistici della Dieta Mediterranea" per il Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche presso l'Università di Messina, per l' AA 2025/2026
• Data	Ottobre 2025
• Incarico	Docenza del corso "Didattica di chimica degli alimenti e sistemi di cottura con riferimenti epistemologici" (GSD 03/CHEM-07, SSD CHEM-07/B n.2 CFU, 12 ore), nell'ambito dei percorsi di formazione iniziale e abilitazione dei docenti delle scuole secondarie di I e di II grado su posto comune ai sensi del D.P.C.M. 4 agosto 2023 - 60 CFU e 30 CFU (posti riservati) - classe A031 " <i>Scienze degli Alimenti</i> ", per l'AA 2024/2025
• Incarico	Docenza del corso "Didattica di chimica degli alimenti e sistemi di cottura con riferimenti epistemologici" (GSD 03/CHEM-07, SSD CHEM-07/B, n.2 CFU, 12 ore), nell'ambito dei percorsi di formazione iniziale e abilitazione dei docenti delle scuole secondarie di I e di II grado su posto comune ai sensi del D.P.C.M. 4 agosto 2023 - 60 CFU e 30 CFU (posti riservati) - classe B020 " <i>Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina</i> ", per l'AA 2024/2025.
• Data	Ottobre 2025
• Attività	Docenza "Sistemi di cottura e impatto nutrizionale negli alimenti" (GSD 03/CHEM-07, SSD CHEM-07/B, 42 ore, 6 CFU) del Corso integrato di "Chimica degli Alimenti" per il Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche presso il Consorzio Universitario del Mediterraneo Orientale di Noto (SR), per l' AA 2025/2026
• Data	Luglio 2025
• Incarico	Docenza del corso "Didattica di chimica degli alimenti e sistemi di cottura con riferimenti epistemologici" (GSD 03/CHEM-07, SSD CHEM-07/B, n.2 CFU, 12 ore), nell'ambito dei Percorsi abilitanti "30 CFU" attivati ai sensi dell'art. 13 del D.P.C.M. 4 agosto 2023, classe B020 " <i>Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina</i> ", per l'AA 2024/2025
• Data	Marzo-aprile 2025
• Incarico	Docenza del corso "Didattica di chimica degli alimenti e sistemi di cottura con riferimenti

	epistemologici" (GSD 03/CHEM-07, SSD CHEM-07/B n.3 CFU, 18 ore), nell'ambito dei Percorsi abilitanti "30 CFU" attivati ai sensi dell'art. 13 del D.P.C.M. 4 agosto 2023, classe A031 "Scienze degli Alimenti", per l'AA 2024/2025.
• Incarico	Docenza del corso "Didattica di chimica degli alimenti e sistemi di cottura con riferimenti epistemologici" (GSD 03/CHEM-07, SSD CHEM-07/B, n.3 CFU, 18 ore), nell'ambito dei Percorsi abilitanti "30 CFU" attivati ai sensi dell'art. 13 del D.P.C.M. 4 agosto 2023, classe B020 "Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina", per l'AA 2024/2025
• Data	Marzo 2025
• Attività	Docenza del modulo "Olio e Vino: i pilastri dell'alimentazione Mediterranea" (GSD 03/CHEM-07, SSD CHEM-07/B, 48 ore, 6 CFU) del Corso Integrato di "Aspetti Salutistici della Dieta Mediterranea" per il Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche presso l'Università di Messina, per l' AA 2024/2025
• Data	Ottobre 2024
• Attività	Docenza del modulo "Sistemi di cottura e impatto nutrizionale negli alimenti" (GSD 03/CHEM-07, SSD CHEM-07/B, 42 ore, 6 CFU) del Corso integrato di "Chimica degli Alimenti" per il Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche presso il Consorzio Universitario del Mediterraneo Orientale di Noto (SR), per l' AA 2024/2025
• Data	Aprile-giugno 2024
• Incarico	Docenza del corso "Laboratorio di tecniche di cucina," (GSD 03/CHEM-07, SSD CHEM-07/B n.3 CFU, 18 ore), nell'ambito dei Percorsi abilitanti "30 CFU" attivati ai sensi dell'art. 13 del D.P.C.M. 4 agosto 2023, classe B020 "Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina". per l'AA 2023/2024.
• Incarico	Docenza del corso "Didattica di chimica degli alimenti e sistemi di cottura con riferimenti epistemologici" (GSD 03/CHEM-07, SSD CHEM-07/B, n.3 CFU, 18 ore), nell'ambito dei Percorsi abilitanti "30 CFU" attivati ai sensi dell'art. 13 del D.P.C.M. 4 agosto 2023, classe B020 "Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina", per l'AA 2023/2024.
• Incarico	Docenza del corso "Didattica di chimica degli alimenti e sistemi di cottura con riferimenti epistemologici" (GSD 03/CHEM-07, SSD CHEM-07/B, n.3 CFU, 18 ore), nell'ambito dei Percorsi abilitanti "30 CFU" attivati ai sensi dell'art. 13 del D.P.C.M. 4 agosto 2023, classe A031 "Scienze degli Alimenti", per l'AA 2023/2024
• Data	Marzo 2024
• Attività	Docenza del modulo "Olio e Vino: i pilastri dell'alimentazione Mediterranea" (GSD: 03/CHEM-07, SSD CHEM-07/B, 42 ore, 5 CFU) del Corso Integrato di "Aspetti Salutistici della Dieta Mediterranea" per il Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche presso l'Università di Messina, per l' AA 2023/2024
• Data	Ottobre 2023
• Attività	Docenza del modulo "Sistemi di cottura e impatto nutrizionale negli alimenti" (GSD 03/CHEM-07, SSD CHEM-07/B, 42 ore, 6 CFU) del Corso Integrato di "Chimica degli Alimenti" per il Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche presso il Consorzio Universitario del Mediterraneo Orientale di Noto (SR), per l' AA 2023/2024
• Data	Ottobre 2023
• Attività	Docenza di "Patologia vegetale" (GSD 07/AGRI-05, SSD AGRI-05/B, 36 ore, 6 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche presso l'Università di Messina, per l' AA 2023/2024
• Data	Ottobre 2022
• Attività	Docenza di "Patologia vegetale" (GSD 07/AGRI-05, SSD AGRI-05/B, 36 ore, 6 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche presso l'Università di Messina, per l' AA 2022/2023
• Data	Ottobre 2021
• Attività	Docenza a contratto di "Patologia vegetale" (GSD 07/AGRI-05, SSD AGRI-05/B, 36 ore, 6 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche presso l'Università di Messina, per l' AA 2021/2022
• Data	Ottobre 2020
• Attività	Docenza a contratto di "Patologia vegetale" (GSD 07/AGRI-05, SSD AGRI-05/B, 36 ore, 6 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche presso l'Università di Messina, per l'

- Data **Ottobre 2020**
Docenza a contratto di "Patologia vegetale" (GSD 07/AGRI-05, SSD AGRI-05/B, 36 ore, 6 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche presso l'Università di Messina, per l'AA 2019/2020
- Attività
- Data **Ottobre 2019 – ottobre 2022**
Cultrice della materia per la disciplina "Sistemi di Cottura e Impatto Nutrizionale degli Alimenti" (GSD 03/CHEM-07, SSD CHEM-07/B) presso l'Università di Messina.
- Attività
- Data **Gennaio 2019 - febbraio 2019**
Docenza a contratto per i moduli:
 - "Inquinanti indoor e outdoor" (4 ore).
 - "Rifiuti e discariche" (4 ore).
 - "Acque destinate al consumo umano" (4 ore).
- Attività
 del Master di I livello "Occupational and Environmental Risk Management", presso l'Università degli Studi di Messina, per l' AA 2018/2019

DIDATTICA INTEGRATIVA E ATTIVITA' DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

- Data **Luglio 2026**
Relatrice della tesi di laurea "*Tra Lava e Vigneti: l'eccellenza dei vini dell'Etna*" del dott.ssa Caterina Giunta, CdS in Scienze Gastronomiche presso il Dipartimento BIOMORF dell'Università degli Studi di Messina
- Incarico
- Data **Marzo 2026**
Relatrice della tesi di laurea "*Il vino nella Dieta Mediterranea - Tecniche di vinificazione e affinamento innovative per nuovi orizzonti enologici*" del dott.ssa Martina De Leo, CdS in Scienze Gastronomiche presso il Dipartimento BIOMORF dell'Università degli Studi di Messina
- Incarico
- Data **Ottobre 2024**
Relatrice della tesi di laurea "*Botrytis cynerea: dalla contaminazione della muffa un vino di qualità*" del dott. Armando Paino, CdS in Scienze Gastronomiche presso il Dipartimento BIOMORF dell'Università degli Studi di Messina.
- Incarico
- Data **Ottobre 2024**
Relatrice della tesi di laurea "*L'innovazione della produzione di olio EVO e la sostenibilità della filiera*" della dott.ssa Laura Angela Maio, CdS in Scienze Gastronomiche presso il Dipartimento BIOMORF dell'Università degli Studi di Messina.
- Incarico
- Data **Dicembre 2023**
Relatrice della tesi di laurea "*La canapa: dalla lotta alle fitopatie al suo utilizzo in campo alimentare.*" della dott.ssa Beatrice Egitto, CdS in Scienze Gastronomiche presso il Dipartimento BIOMORF dell'Università degli Studi di Messina.
- Incarico
- Data **Luglio 2021**
Correlatrice della tesi di laurea "*Vino marsala D.O.C prodotto tipico come strumento di identità culturale e di valorizzazione dell'enoturismo Siciliano*" della dott.ssa Ingrid Porzio, CdS in Scienze Gastronomiche presso il Dipartimento BIOMORF dell'Università degli Studi di Messina.
- Incarico

SUPERVISIONE DI DOTTORANDI O POST-DOC ESTERNI

- Data **Novembre- Dicembre 2023**
Supervisione della Dott.ssa Wafaà Amira Slimani, PhD Student in Forestry presso l'University of Tlemcen (Algeria), per attività di ricerca finalizzata alla tesi finale di dottorato.
- Incarico

ALTRE ATTIVITA' ED INCARICHI ISTITUZIONALI

- Data **Ottobre2025- ad oggi**

- Qualifica **Referente del CdS di Scienze Gastronomiche** presso il Consorzio Universitario Mediterraneo Orientale di Noto (SR)
- Data **Agosto 2025**
- Qualifica **Componente della commissione valutatrice** per gli esami finali dei percorsi abilitanti 30 CFU All. 2 destinato a docenti abilitati PNRR1 per la Classe di Concorso B020 – Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina
- Data **Gennaio 2025**
- Qualifica **Componente della commissione valutatrice** della procedura pubblica di selezione, per titoli e colloquio, per il conferimento di una Borsa di Studio per attività di ricerca *post-lauream* nell'ambito del "Progetto - Green Egg" (Cod. Prog. CN00000022)
- Data **Novembre 2024- ad oggi**
- Qualifica **Componente della commissione didattica** del CdS di Scienze Gastronomiche presso l'Università di Messina ed il Consorzio Universitario Mediterraneo Orientale di Noto (SR)
- Data **Maggio 2023- ad oggi**
- Qualifica **Componente del Collegio dei Docenti** del Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche dell'Università di Messina

ATTIVITÀ DIDATTICA PRESSO ENTI DI FORMAZIONE

- Data **Febbraio 2026**
- Incarico **Docenza** del corso "Modifiche degli alimenti in cottura" (16h) – nell'ambito del Progetto Health Food 4.0 Tecnico superiore Esperto in cucina salutistica (Offerta base B), sede corsuale: Carini (PA)_DDG n.1277 del 27/06/2025. Percorso ITS Academy per 4.1.1. Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale. Avviso pubblico n.28/2025 - "Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) in Sicilia – con avvio nell'anno formativo 2025- 2026" - Obiettivo specifico ESO 4.6. Programma Operativo FSE +Sicilia 2021/2027.
- Ente di formazione Fondazione ITS Academy Albatros Messina
- Data **Maggio 2025-Maggio 2026**
- Incarico **Docenza** del corso "Contaminanti degli alimenti e cucina salutistica" – nell'ambito del Percorso ITS Academy Edizione 1) HEALTH FOOD 4.0 Tecnico Superiore Esperto in cucina salutistica, presso la sede dell'Istituzione scolastica "A. Manzoni", sede "Arcangelo Florena" di Santo Stefano di Camastra (ME)- nell'ambito del PNRR M4C1I1.5-1242-P-31932_Progetto "FutureSkills in AgriTech: Formare i Professionisti del Domani nel Settore Agroalimentare CUP C64D23002030006
- Ente di formazione Fondazione ITS Academy Albatros Messina

ATTIVITA' SCIENTIFICA E DI RICERCA

PARTECIPAZIONE A COMITATI DI PROGRAMMA DI CONGRESSI SCIENTIFICI INTERNAZIONALI E NAZIONALI

- Data **Ottobre 2026**
• Titolo **Componente del comitato scientifico** del congresso internazionale "The 7th International Electronic Conference on Foods" svoltosi online il 28-30 ottobre 2026
- Data **Aprile 2024**
• Titolo **Componente del comitato scientifico** del congresso internazionale "Third International Congress on Bee Sciences (ICBEES 2024)" svoltosi online il 24-26 aprile 2024
- Data **Maggio 2023**
• Titolo **Componente del comitato organizzativo** del congresso nazionale "XIII Italian Food Chemistry Congress (CHIMALI)", tenutosi a Marsala (Trapani, IT) il 28-31 maggio 2023.
- Data **Settembre 2018**
• Titolo **Componente della segreteria scientifica** del congresso internazionale "XXVII Italo Latin-American Congress of Ethnomedicine Society (SILAE)" svoltosi a Milazzo (Messina, IT) nel periodo 13-17 settembre 2018.

PARTECIPAZIONE COME RELATORE SU INVITO A CONVEGNI SCIENTIFICI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

- Data **Ottobre 2026**
• Titolo **Keynote speaker al convegno internazionale** "Food, Nutrition & Processing Technologies", tenutosi a Parigi l'1-2 ottobre 2026. Comunicazione orale: **Albergamo A.** & Pino M. "From Environment to Hive: Ensuring the Safety of North African Honey"

PARTECIPAZIONE COME RELATORE A CONVEGNI SCIENTIFICI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

- Data **Ottobre 2025**
• Titolo **Relatrice al convegno internazionale** "The 1st International Online Conference on Separations - IOCS2025", tenutosi online il 15-17 ottobre 2025. Comunicazione orale: **Albergamo A.**, Litrenta, F., Lo Turco, V., Potorti, A.G., Di Bella, G. "Sustainable sample preparation and chromatographic analysis for reliable bisphenol detection in honey"
- Data **Maggio 2023**
• Titolo **Relatrice al convegno nazionale** "XIII Italian Food Chemistry Congress- CHIMALI2023", tenutosi a Marsala (Trapani, IT) il 28-31 maggio 2023. Comunicazione orale: **Albergamo A.**, Lo Turco, V., Potorti, A.G., Di Bella, G. "Understanding the chemistry of the Sicilian Amarena wine during aging"
- Data **Settembre 2018**
• Titolo **Relatrice al convegno nazionale** "XII Italian Food Chemistry Congress (CHIMALI)", tenutosi a Camerino (Macerata, IT) il 24-27 Settembre 2018. Comunicazione orale: **Albergamo A.**, Mottese A.F., Bartolomeo G., Bua G.D., Rando R., De Pasquale P., Saija E., Donato D., Dugo G. "Evaluation of fatty acids and inorganic elements by chemometrics for the traceability of the Sicilian *Capparis spinosa* L."
- Data **Settembre 2018**
• Titolo **Relatrice al convegno internazionale** "XXVII Italo Latin-American Congress of Ethnomedicine Society (SILAE)" svoltosi a Milazzo (Messina, IT) nel periodo 13-17 Settembre 2018. Comunicazione orale: **Albergamo A.**, Bua G. D., Rotondo A., Bartolomeo G., Ferrantelli V., Colombo A., Leonardi M., Costa R., Dugo G. Transfer of major and trace elements along the "farm-to-fork" chain of different whole grain products.
- Data **Agosto 2017**
• Titolo **Relatrice al convegno internazionale** "15thEUROFED Lipid Congress", tenutosi ad Upssala (SW), il 27-30 agosto 2017. Comunicazione orale: **Albergamo A.**, Costa, R., Rotondo A., Mondello L., Dugo, G. "Fatty acid fingerprints of farmed and wild fish by GCxGC-MS combined

with chemometrics for unmasking seafood mislabeling."

- Data **Settembre 2016**
• Titolo **Relatrice al convegno internazionale** "XXV Italo-Latinamerican Congress of Ethnomedicine, SILAE" tenutosi a Modena (IT), il 10-15 Settembre 2016. Comunicazione orale: Bua G.D., Annuario G., **Albergamo A.**, Donato D., Zammuto V., Nicola C., Dugo G. "Profiling of major and trace elements of the Mediterranean sepia ink by inductively coupled-mass spectrometry"
- Data **Settembre 2015**
• Titolo **Relatrice al convegno internazionale** "EEF 2015, Ecology at interface" svoltosi a Roma (IT) il 21-25 settembre 2015. Comunicazione orale: **Albergamo A.**, Rigano F., Sciarrone D., Purcaro G., Fasulo S., Mauceri A., Mondello L. "Elucidating the free fatty acid profile of caged mussels, *Mytilus galloprovincialis*, for the assessment of environmental pollution".
- Data **Settembre 2014**
• Titolo **Relatrice al convegno nazionale** "S.It.E 2014, XXIV Congresso della Società Italiana d'Ecologia" svoltosi a Ferrara (IT), il 15-17 Settembre 2014. Comunicazione orale: **Albergamo A.**, Gomes T., Fonseca T., Serrão Sousa V., Ribau Teixeira M., Mauceri A., Bebianno MJ. "Proteomic changes in the gill tissue of *Ruditapes decussatus* exposed to copper oxide nanoparticles"
- Data **Novembre 2014**
• Titolo **Relatrice al workshop internazionale** "BIMAT 2014, 2nd Marine NanoEcosafety Workshop", svoltosi a Palermo (IT) il 17-18 Novembre 2014. Comunicazione orale: **Albergamo A.**, Gomes T., Fonseca T., Serrão Sousa V., Ribau Teixeira M., Mauceri A., Bebianno MJ. "Investigation of protein expression signatures associated with long-term exposure to nanosized CuO and Cu²⁺ ions in the clams *Ruditapes decussatus*"

PREMI E RICONOSCIMENTI PER L'ATTIVITÀ DI RICERCA

- Data **Dicembre 2025**
• Titolo **Finanziamento Attività di Base della Ricerca di Ateneo (FFABR Unime)- Edizione 2025**
• Assegnato da **Università degli Studi di Messina**
- Data **Ottobre 2025**
• Titolo **Best Oral Presentation Award** per la migliore comunicazione orale presentata a "The 1st International Online Conference on Separations- IOCS2025" svoltosi online il 15-17 Ottobre 2025
• Assegnato da **Stefan Tochev, CEO di MDPI Publisher**
- Data **Luglio 2025**
• Titolo **Travel Grant** per la partecipazione al "XIV congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti CHIMALI-2025" svoltosi a Milano il 9-11 luglio 2025
• Assegnato da **Prof. Dr. Arun K Bhunia, Presidente e direttore editoriale di Foods (MDPI)**
- Data **Maggio 2024**
• Titolo **2022 Best Paper Award** in riconoscimento dell'articolo "Single Cell Protein Production through Multi Food-Waste Substrate Fermentation" pubblicato su *Fermentation* (MDPI). Autori: Alessia Tropea, Antonio Ferracane, Ambrogina Albergamo, Angela Giorgia Potorti, Vincenzo Lo Turco e Giuseppa Di Bella
• Assegnato da **Dr. Shu-Kun Lin, Presidente e direttore editoriale di Fermentation (MDPI)**
- Data **Aprile 2024**
• Titolo **Borsa di mobilità ERASMUS+** per attività di docenza (STA), A.A. 23/24 (Progetto 2022-1-IT02-KA131-HED-000063620)
• Assegnato da **Università degli Studi di Messina**
- Data **Maggio 2023**

- Titolo **Premio “Girolamo Bambara”** per la migliore comunicazione orale nell'ambito del settore vitivinicolo presentata al “XIII congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti-CHIMALI2023” svoltosi a Marsala il 29-31 maggio 2023
- Assegnato da Comitato Scientifico CHIMALI2023 e Science4Life Srl
- Data **Dicembre 2023**
- Titolo Finanziamento Attività di Base della Ricerca di Ateneo (FFABR Unime)- Edizione 2023
- Assegnato da Università degli Studi di Messina
- Data **Luglio 2018**
- Titolo **Travel grant** per la partecipazione di giovani ricercatori al “CHIMALI-XII congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti” svoltosi a Camerino il 24-27 settembre 2018.
- Assegnato da Gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti (GICA)
- Data **Maggio 2017**
- Titolo **Premio “SISSG Italian Young Researcher Grant” per il miglior abstract** presentato al congresso internazionale “15thEUROFED Lipid Congress” tenutosi ad Upsala (SW) il 27-30 agosto 2017.
- Assegnato da Società Italiana per lo studio delle sostanze grasse (SISSG)
- Data **Settembre 2015**
- Titolo **Premio "Roberto Marchetti" per la migliore comunicazione orale** presentata al congresso internazionale "EEF 2015, Ecology at interface" svoltosi a Roma il 21-25 settembre 2015.
- Assegnato da Società Italiana di Ecologia
- Data **Aprile 2015**
- Titolo **Menzione di *Doctor Europaeus*** rilasciata contestualmente al conferimento del titolo di Dottore di ricerca
- Assegnato da Università degli Studi di Messina
- Data **Maggio 2013**
- Titolo **Borsa di mobilità “LLP/Erasmus Studio”** per attività di ricerca durante il percorso di dottorato, A.A. 2012/2013”.
- Assegnato da Università degli Studi di Messina
- Data **Gennaio 2012**
- Titolo **Borsa di studio per il dottorato di ricerca** in Biologia e Biotecnologie Cellulari (XXVII ciclo)
- Assegnato da Ministero dell'Università e della Ricerca

COORDINAMENTO/PARTECIPAZIONE DI/A NETWORK NAZIONALI O INTERNAZIONALI DI RICERCA

- Data **Maggio 2025 – novembre 2025**
- Qualifica **Partecipazione al programma di ricerca nazionale “QUASI WEB- Food analytical fingerprintings dataset and prototype platform for the valorization of agri-food waste and residues”** a valere sulle risorse del “Programma Tech4You – Technologies For Climate Change Adaptation and Quality of Life -Codice Identificativo: ECS00000009 - CUP: C33C22000290006- BANDO A CASCATA - SPOKE 3 – UNIVERSITÀ DEGLI STUDI MEDITERRANEA DI REGGIO CALABRIA
- Data **Dicembre 2024 – settembre 2025**
- Qualifica **Partecipazione al programma di ricerca nazionale “GREEN-EGG: Microalgae deriving from the biochemical conversion of CO2 as innovative and sustainable sources of functional additives in laying hen diets”** a valere sulle risorse del Piano Nazionale Ripresa e Resilienza PNRR -DD n. 3138 del 16-12-2021 emanato dal Ministero dell'Università e della Ricerca su fondi del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 4 Componente 2 Investimento 1.4 –“National Research Centre for Agricultural Technologies - AGRITECH” Codice Prog. CN00000022.

- Data **Ottobre 2023 – Ottobre 2024**
Partecipazione al programma di ricerca internazionale Cost Action “BEEkeeping products valorization and biomonitoring for the SAFETY of BEEs and HONEY (BeSafeBeeHoney)” (Ref. Code CA22105) in qualità di:
 - Qualifica
 - Membro della Management Committee
 - Co-Leader del Working Group “WG6: Coordination, dissemination, and stakeholder involvement”
- Data **Novembre 2020 - Ottobre 2022**
Partecipazione al programma di ricerca “SIPRAF – Sviluppo di un sistema intelligente di produzione, distribuzione, tracciabilità e rintracciabilità di alimenti funzionali” (Prog. n. F/200077/01-03/X45, Area CUN 03 S.S.D CHEM-07/B) finanziato da fondi PON “Imprese e competitività” 2014 – 2020, Fondo per la Crescita Sostenibile – Sportello “Agrifood” D.M. 5 marzo 2018 Capo III.
 - Qualifica

INCARICHI DI DOCENZA E DI RICERCA PRESSO QUALIFICATI ATENEI E ISTITUTI DI RICERCA NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

- Data **06-13 aprile 2024**
 • Incarico **Visiting professor** presso il Dipartimento di Chimica Agraria dell'Università di Cordoba (SP)
- Data **Febbraio 2014 – settembre 2015**
 • Incarico **Visiting Researcher** presso il gruppo di Scienze della Separazione coordinato dal prof. Luigi Mondello (Università di Messina) nell'ambito del dottorato di ricerca. L'attività di ricerca svolta ha riguardato lo sviluppo e la validazione di metodi di nanoLC-EI-MS e GC-EI-MS/MS per lo studio del lipidoma di organismi marini.
- Data **Marzo 2013 – agosto 2013**
 • Incarico **Visiting Researcher** presso il gruppo di Tossicologia e Chimica Ambientale coordinato dalla Prof. Maria João Bebianno (Centro di Ricerca Marina ed Ambientale, Università dell'Algarve, Portogallo) nell'ambito del programma di mobilità LLP Erasmus Studio. L'attività di ricerca svolta ha riguardato lo studio della qualità del proteoma del mollusco bivalve *Ruditapes decussatus* proveniente da ambienti costieri altamente antropizzati.

ATTIVITA' DI RICERCA CARATTERIZZATA DA COLLABORAZIONI A LIVELLO NAZIONALE O INTERNAZIONALE

- Data **Luglio 2025- luglio 2026**
 • Attività Collaborazione con il National Institute of Forestry Research (Algiers, Algeria). La collaborazione ha prodotto 1 lavoro originale pubblicato su rivista internazionale indicizzata, in cui la sottoscritta risulta essere autore di riferimento (pubblicazione n. 64)
- Data **Febbraio 2025- ad oggi**
 • Attività Collaborazione con il gruppo di ricerca di Agrobiotecnologie, Risorse Genetiche e Modellizzazione, dell'Università Abdelhamid Ibn Badis (Mostaganem, Algeria). La collaborazione ha prodotto 3 lavori originali pubblicati su rivista internazionale indicizzata, in cui la sottoscritta risulta essere due volte autore di riferimento (pubblicazione n.57, 59 e 61)
- Data **Gennaio 2024- ad oggi**
 • Attività Collaborazione con il Consiglio Europeo dell'Industria Chimica (CEFIC)- Gruppo di Settore *European Plasticizers* (Bruxelles, Belgio).
- Data **Dicembre 2024-luglio 2026**
 • Attività Collaborazione con il gruppo di ricerca di Scienze e Tecnologie Animali del dipartimento SCIVET dell'Università degli Studi di Messina. La collaborazione ha prodotto 1 lavoro originale pubblicato su rivista internazionale indicizzata. Tale studio è stato condotto nell'ambito del programma di ricerca “GREEN-EGG: Microalgae deriving from the biochemical conversion of CO2 as innovative and sustainable sources of functional additives in laying hen diets” a valere sulle risorse del Piano Nazionale Ripresa e Resilienza PNRR -DD n. 3138 del 16-12-2021 emanato dal Ministero dell'Università e della Ricerca su fondi del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR),

- Data **Novembre 2023- settembre 2024**
 - Attività Direzione delle attività di ricerca nell'ambito del corso di dottorato della Dott.ssa Wafaa Amira Slimani del Dipartimento delle Risorse Forestali, dell'Università di Tlemcen (Tlemcen, Algeria). La collaborazione ha prodotto 1 lavoro originale pubblicato su rivista internazionale indicizzata, in cui la sottoscritta risulta essere autore di riferimento (pubblicazione n.51)

- Data **Ottobre 2023- gennaio 2026**
 - Attività Collaborazione con il gruppo di ricerca di Ecologia del dipartimento CHIBIOFARAM, dell'Università degli Studi di Messina. La collaborazione ha prodotto 1 lavoro originale pubblicato su rivista internazionale indicizzata. Tale studio è stato condotto nell'ambito del Programma Operativo Nazionale Ricerca e Innovazione 2014-2020 PON REACT-EU, Azione IV.4 “Dottorati e contratti di ricerca su tematiche dell'innovazione” e Azione IV.5 “Dottorati su tematiche Green”. CUP J11B21008430007 Grant number: DOT 1314952 finanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) (pubblicazione n.58).

- Data **Ottobre 2023- settembre 2024**
 - Attività Collaborazione con il gruppo di ricerca dell'Istituto di Scienze Veterinarie dell'Università di Tiaret (Tiaret, Algeria). La collaborazione ha prodotto 2 lavori originale pubblicati su rivista internazionale indicizzata, in cui la sottoscritta risulta essere una volta autore di riferimento (pubblicazioni n.49 e 52)

- Data **Settembre 2022- luglio 2025**
 - Attività Collaborazione con il gruppo di ricerca del Laboratorio “Materiali, Ambiente e Sviluppo Sostenibile” (MEDD) dell'Università Abdelmalek Essaâdi (Tetouan, Marocco). La collaborazione ha prodotto 2 lavori originali pubblicati su rivista internazionale indicizzata, in cui la sottoscritta risulta essere autore di riferimento (pubblicazione n.50 e 53)

- Data **Marzo 2022- febbraio 2023**
 - Attività Collaborazione con l'Istituto di Scienze Agronomiche e Veterinarie “Hassan II” (Rabat, Marocco) nell'ambito del programma di mobilità “Erasmus KA 107 2019-21”, per la produzione di 1 lavoro originale pubblicato su rivista internazionale indicizzata, in cui la sottoscritta risulta essere una volta autore di riferimento (pubblicazione n.41)

- Data **Gennaio 2021 – ad oggi**
 - Attività Collaborazione con il gruppo di ricerca di chimica degli alimenti del Dipartimento BIOMORF, dell'Università degli Studi di Messina. La collaborazione ha prodotto diversi lavori originali pubblicati su riviste internazionali indicizzate (pubblicazione di articoli di ricerca n. 34,36,39,45 48,55, e 56; pubblicazione di articolo review n.2; e pubblicazione di capitolo di libro n.2), in cui la sottoscritta risulta essere 1 volta primo autore e 6 volte autore di riferimento

- Data **Ottobre 2020 – ottobre 2022**
 - Attività Partecipazione alle attività di ricerca del progetto "SIPRAF - Sviluppo di un Sistema Intelligente di Produzione, distribuzione, tracciabilità e Rintracciabilità di Alimenti Funzionali" (Codice n. F/200077/03/X45) per la produzione di 3 lavori originali pubblicati su rivista internazionale indicizzata, in cui la sottoscritta risulta essere 3 volte primo autore e 3 volte autore di riferimento (pubblicazione n.33, 37 e 38)

- Data **Gennaio 2020 – agosto 2023**
 - Attività Collaborazione con la Facoltà di Pesca e Protezione delle acque dell'Università della Boemia meridionale (České Budějovice, Repubblica Ceca). La collaborazione ha prodotto 2 lavori originali pubblicati su riviste internazionali e indicizzate (pubblicazioni n.32 e 46).

- Data **Gennaio 2020 – aprile 2022**
 - Attività Collaborazione con il gruppo di ricerca di farmacologia del dipartimento CHIBIOFARAM, dell'Università degli Studi di Messina. La collaborazione ha prodotto 1 lavoro originale pubblicato su rivista internazionale indicizzata (pubblicazione n.42).

- Data **Ottobre 2019 - settembre 2020**
 - Attività Collaborazione con il dipartimento di Ingegneria Chimica, dell'Università Autonoma di Coahuila

(Saltillo, Coahuila, Messico) nell'ambito del "Seed project UADEC 2019 CGPI-UADEC C01-2019-54". La collaborazione ha prodotto 1 lavoro originale pubblicato su rivista internazionale indicizzata (pubblicazione n.26).

- Data **Settembre 2019 - agosto 2020**
• Attività Collaborazione con il Food Chemistry, Safety and Sensoromic Laboratory (FOCUSS LAB) del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea degli Studi di Reggio Calabria (Reggio Calabria, Italia). La collaborazione ha prodotto 1 lavoro originale pubblicato su rivista internazionale indicizzata, in cui la sottoscritta risulta essere primo autore (pubblicazione n. 27).
- Data **Settembre 2018 – ad oggi**
• Attività Collaborazione con l'Istituto Superiore di Scienza Applicata e Tecnologia di Mahdia - Università di Monastir (Monastir, Tunisia). La collaborazione ha prodotto diversi lavori originali pubblicati su riviste internazionali indicizzate (pubblicazioni n. 20,28,30,31,35,43 e 54) in cui la sottoscritta risulta essere 1 volta primo autore e 2 volte autore di riferimento
- Data **Maggio 2018 - ottobre 2020**
• Attività Collaborazione con il gruppo di Chimica degli Alimenti del Dipartimento di Chimica e Tecnologia del Farmaco, Università degli Studi di Roma "La Sapienza" (Roma, Italia). La collaborazione ha prodotto 2 lavori originali pubblicati su riviste internazionali indicizzate, in cui la sottoscritta risulta essere 1 volta primo autore (pubblicazioni n. 27 e 29).
- Data **Gennaio 2018 – dicembre 2019**
• Attività Collaborazione con il gruppo di ricerca di Fisiologia del dipartimento CHIBIOFARAM, dell'Università degli Studi di Messina. La collaborazione ha prodotto 1 lavoro originale pubblicato su rivista internazionale indicizzata, in cui la sottoscritta risulta essere 1 volta autore di riferimento. Tale studio è stato condotto nell'ambito del progetto PON "INNOVAQUA- Innovazione tecnologica a supporto dell'incremento della produttività e della competitività dell'acquacoltura siciliana" (PON02_00451_3362185) finanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) (pubblicazione n.18).
- Data **Marzo 2017 - gennaio 2019**
• Attività Collaborazione con il gruppo di ricerca di Biotecnologie, Protezione e Valorizzazione delle Risorse Vegetali (URAC35 Association Unit), dell'Università di Cadi Ayyad (Marrakech, Marocco), nell'ambito del programma di mobilità Erasmus + (No.: 2015-1-IT02-KA107-014704). La collaborazione ha prodotto 1 lavoro originale su rivista internazionale indicizzata (pubblicazione n.19).
- Data **Maggio 2016 – ottobre 2020**
• Attività Partecipazione al gruppo di ricerca della Sezione SASTAS del dipartimento BIOMORF dell'Università degli Studi di Messina. La collaborazione ha prodotto 15 lavori originali pubblicati su riviste internazionali indicizzate, in cui la sottoscritta risulta essere 3 volte primo autore e 4 volte autore di riferimento (Pubblicazioni di articoli di ricerca n.3, 6, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 21, 22, 23, 24, 25. Pubblicazione di capitolo di libro: n. 1)
- Data **Marzo 2016 - gennaio 2017**
• Attività Organizzazione e coordinamento delle attività di ricerca con il Norwegian Institute for Water Research (NIVA), Section of Ecotoxicology and Risk Assessment (Oslo, Norvegia) per la produzione di 1 lavoro originale su rivista internazionale indicizzata (review su invito n. 1).
- Data **Febbraio 2014 – Aprile 2016**
• Attività Partecipazione alle attività del "Centro Mediterraneo di Ricerca e Formazione in Scienza delle Separazioni" del dipartimento CHIBIOFARAM dell'Università degli Studi di Messina, nell'ambito del Progetto PRIN 2012 "Valutazione della Qualità e della Sicurezza degli Alimenti Ittici Mediterranei tramite scienze omiche"(nr. 2012TLC44W.) finanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università, e della Ricerca. La collaborazione ha prodotto 2 lavori originali su riviste internazionali ed indicizzate (pubblicazioni n.1 e 4)
- Data **Gennaio 2012 – gennaio 2015**
• Attività Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca di Ecotossicologia dell'Ex Dipartimento di Scienze Biologiche ed Ambientali dell'Università degli Studi di Messina, nell' Ambito del Progetto "PRIN 2011 - Systems Biology in the study of xenobiotic effects on organisms for evaluation of the

environmental health status: biotechnological applications for potential recovery strategies" (Cod. 2010ARBLT7_001/008) finanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. La collaborazione ha prodotto 1 lavoro originale su rivista internazionale ed indicizzata in cui la sottoscritta risulta primo autore (pubblicazione n.5)

ATTIVITA' EDITORIALE

- Data **Gennaio 2025**
- Qualifica **Curatore del libro degli atti del congresso internazionale** "First International Conference BeSafeBeeHoney" svoltosi a Larissa (EL) nel periodo 28-29 Maggio 2024

- Data **Ottobre 2024 – ad oggi**
- Qualifica **Membro dell'Editorial Board** della rivista scientifica internazionale indicizzata "Foods" (MDPI)

- Data **Agosto 2023 – settembre 2024**
- Qualifica **Co-guest editor per lo Special Issue** "Organic and Inorganic Contamination in Food: From Farm to Fork" della rivista scientifica internazionale indicizzata "Agriculture" (MDPI)

- Data **Maggio 2022 – maggio 2023**
- Qualifica **Co-guest editor per lo Special Issue** "Towards a sustainable agri-food chain: safety concerns and green solutions" della rivista scientifica internazionale indicizzata "Sustainability" (MDPI)

- Data **Maggio 2022 – maggio 2023**
- Qualifica **Lead guest editor per lo Special Issue** "Nutritional quality and Safety of Mediterranean Food and Food Products – 2nd Edition" della rivista scientifica internazionale indicizzata "Foods" (MDPI)

- Data **Settembre 2021- ottobre 2024**
- Qualifica **Membro del Topical Advisory Panel** della rivista scientifica internazionale indicizzata "Foods" (MDPI)

- Data **Febbraio 2021- febbraio 2022**
- Qualifica **Lead guest editor per lo Special Issue** "Nutritional quality and Safety of Mediterranean Food and Food Products" della rivista scientifica internazionale indicizzata "Foods" (MDPI)

- Data **Maggio 2020 – agosto 2021**
- Qualifica **Membro dell'Editorial Topic Board** della rivista scientifica internazionale indicizzata "Foods" (MDPI)

- Data **Settembre 2018**
- Qualifica **Curatore del libro degli atti del congresso internazionale** "XXVII Italo Latin-American Congress of Ethnomedicine Society (SILAE)" svoltosi a Milazzo (IT) nel periodo 13-17 Settembre 2018

AFFERENZA A SOCIETA' SCIENTIFICHE

- Data **Dicembre 2023- ad oggi**
- Qualifica **Membro della Divisione di Chimica degli Alimenti della Società Chimica Italiana**

- Data **Settembre 2023- ad oggi**
- Qualifica **Membro della Società Chimica Italiana**

- Data **Marzo 2023- ad oggi**
- Qualifica **Membro della Società Italiana di Chimica degli Alimenti- ITACHEMFOOD**

PRODUZIONE SCIENTIFICA

- 67) Nava, V., Potorti, A. G., **Albergamo, A.***, Sturniolo, R., Spanò, I. M., & Di Bella, G. (2026). Commercial Edible Seaweeds: Characterization by Mineral Content and Fatty Acid Composition. *Foods*, 15(18), 3219.
- 66) Safi M. O., Di Bella, G., Nava, V., **Albergamo, A.***, Bencheikh, A., Boudeffeur, S., Boughalia, M., Kechairi, R., Potorti, A.G. Comparative study of the physicochemical properties and nutritional quality of argan oil from endemic and planted *Argania spinosa* (L.) fruit trees in South-West Algeria. *Foods*, 15(14), 2557.
- 65) Accetta, F., Pace, G., **Albergamo, A.**, Falqui, L., Lo Turco, V., Liotta, L., & Di Rosa, A. R. (2026). Multilevel Characterization of Eggs from Laying Hens Fed Dried *Haematococcus pluvialis* Biomass: Natural Biofortification, Lipid Modulation, and Instrumental Sensory Assessment. *Poultry*, 5(4), 46.
- 64) Potorti, A. G., Nava, V., **Albergamo, A.**, Turco, V. L., & Di Bella, G. (2026). Comprehensive Multielement Profiling and Statistical Analysis of Tea Samples Available in the Italian Market: Influence of Geographic Origin, Brewing Time and Preparation Method. *Journal of Food Composition and Analysis*, 109213.
- 63) Litrenta, F., Rechidi-Sidhoum, N., Potorti, A. G., **Albergamo, A.***, Lo Turco, V., Sturniolo, R., ... & Di Bella, G. (2026). From Environment to Hive: Plasticizer and Bisphenols Contamination in Algerian Honeys. *Foods*, 15(5), 965.
- 62) Potorti, A. G., **Albergamo, A.†**, Nava, V., Lo Turco, V., Litrenta, F., Spanò, I. M., & Di Bella, G. (2026). Chemical Composition and Nutritional Quality of Commercial Tahini. *Applied Sciences*, 16(3), 1400.
- 61) Benameur, Q., Potorti, A. G., Nava, V., Litrenta, F., Rechidi-Sidhoum, N., Benklaouz, M. B., **Albergamo, A.**, & Di Bella, G. (2026). Macro-, micro-and potential toxic elements in commercial Algerian date syrup: safety aspects and dietary risk assessment. *Journal of Food Composition and Analysis*, 108887.
- 60) Macri, A., Zammuto, V., Agostino, E., Nicolò, M. S., **Albergamo, A.**, Di Bella, G., ... & Gugliandolo, C. (2026). Lipid production by *Tetrademus obliquus* M42 and valorization of the deoiled biomass for toxic dyes removal. *International Journal of Environmental Science and Technology*, 23(3), 218.
- 59) Nava, V., Rechidi-Sidhoum, N., Lo Turco, V., Spanò, I.M., **Albergamo, A.***, Benklaouz, M.B., Benameur, Q., Litrenta, F., Potorti, A.G., Di Bella, G. (2025) Safety and toxicological risk assessment of Northern Algerian honeys. *Agriculture*. 15(23), 2421.
- 58) Di Bella, G., Litrenta, F., Potorti, A.G., Giacobbe, S., Nava, V., Puntorieri, D., **Albergamo, A.**, Lo Turco, V. (2025) Plasticizers and bisphenols in Sicilian lagoon bivalves, water, and sediments: environmental risk in areas with different anthropogenic pressure. *Environments*, 12, 305
- 57) Litrenta, F., Nava, V., **Albergamo, A.***, Potorti, A. G., Sturniolo, R., Lo Turco, V., & Di Bella, G. (2025). Unveiling the nutritional quality of the Sicilian strawberry tree (*Arbutus unedo* L.), a neglected fruit species. *Foods*, 14(15), 2734.
- 56) Souaf, B., Methneni, N., Toumi, D., **Albergamo, A.**, Beltifa, A., Lo Turco, V., Hassani, R., Fathalah, S., Mansour, H. B., Di Bella, G. (2025). Persistent organic pollutants in abiotic and biotic matrices from an anthropized area: investigation of their occurrence and associated health risks. *Marine Pollution Bulletin*, 218, 118071.
- 55) Amar, Y.M.B., Nava, V., Mouad, L.B., Brigui, J., Chouaibi, N., Potorti, A.G., Litrenta, F., **Albergamo, A.**, & Di Bella, G. (2025). Proximate composition and mineral profile of Moroccan and Italian carobs. *Journal of Food Composition and Analysis*, 143, 107628.
- 54) Derrar, S., Nava, V., Ayad, M. A., Saim, M. S., Aggad, H., Spanò, I. M., Litrenta, F., Leonardi, M., **Albergamo, A.**, Lo Turco, V., Potorti, A.G., Di Bella, G. (2024). Safety assessment of honeys from northern and southern algerian regions. *Agriculture*, 14(9), 1503.
- 53) Slimani, W.A., **Albergamo, A.***, Rando, R., Nava, V., Safi, M. O., Bensenane, S. M. B., Lo Turco V., Di Bella, G. (2024). Preliminary evaluation of the effect of domestication on the marketable and nutritional quality of *B. aegyptiaca* (L.) Delile oil from Algeria. *Foods*, 13(17), 2752.
- 52) Amar, Y.M.B., Potorti, A.G., **Albergamo, A.***; Litrenta, F., Rando, R., Mouad, L.B.; Brigui, J., Chouaibi, N., Di Bella, G. (2024). Study of the lipid fraction of Moroccan and Italian carobs (*Ceratonia siliqua* L.). *European Journal of Lipid Science & Technology*, 126(9), 240036.
- 51) Di Bella, G., **Albergamo, A.***, Litrenta, F., Lo Turco, V., Potorti, A.G. (2024) Can phthalates be considered as microplastic tracers in the Mediterranean marine environment? *Environments*, 11, 267.
- 50) Derrar, S.; Lo Turco, V.; **Albergamo, A.***; Sgrò, B.; Ayad, M.A.; Litrenta, F.; Saim, M.S.; Potorti, A.G.; Aggad, H.; Rando, R.; Di Bella G. (2024).

- 49) Lo Turco V., Sgrò B., **Albergamo A.***, Nava V., Rando R., Potorti A.G., Di Bella G. (2023). Assessment of the accuracy of nutrition label and chemical composition of plant-based milks available on the Italian market. (2023). *Foods*, 12(17), 3207.
- 48) Porretti, M., Impellitteri, F., Caferro, A., **Albergamo, A.**, Litrenta, F., Filice, M., Imbrogno, S., Di Bella, G., Faggio, C. (2023). Assessment of the effects of non-phthalate plasticizer DEHT on the bivalve molluscs *Mytilus galloprovincialis*. *Chemosphere*, 139273.
- 47) Tresnakova N., Impellitteri F., Famulari S., Porretti M., Filice M., Caferro A., Savoca S., D'Iglio C., Imbrogno S., **Albergamo A.**, Vazzana I., Stara A., Di Bella G., Velisek J., Faggio, C. (2023). Fitness assessment of *Mytilus galloprovincialis* Lamarck, 1819 after exposure to herbicide metabolite propachlor ESA. *Environmental Pollution*, 331, 121878.
- 46) Lo Turco, V., Litrenta, F., Nava, V., **Albergamo, A.***, Rando, R., Bartolomeo, G., Potorti, A.G., Di Bella, G. (2023). Effect of Filtration Process on Oxidative Stability and Minor Compounds of the Cold-Pressed Hempseed Oil during Storage. *Antioxidants*, 12(6), 1231.
- 45) Di Bella G., Porretti M., Cafarelli M., Litrenta F., Potorti A.G., Lo Turco V., **Albergamo A.**, Xhilari M., Faggio C. Screening of phthalate and non-phthalate plasticizers and bisphenols in Sicilian women's blood (2023) *Environmental Toxicology and Pharmacology*, 100, 104166.
- 44) Potorti, A. G., Litrenta, F., Sgrò, B., Di Bella, G., **Albergamo, A.**, Mansour, H. B., Beltifa, A., Benameur, Q., Lo Turco, V. green sample preparation method for the determination of bisphenols in honeys. (2023). *Green Analytical Chemistry*, 5, 100059.
- 43) Russo C., Maugeri A., **Albergamo A.**, Dugo G., Navarra M., Cirmi, S. (2023). Protective effects of a red grape juice extract against bisphenol a-induced toxicity in human umbilical vein endothelial cells. *Toxics*, 11(4), 391.
- 42) Massous A., Ouchbani T., Lo Turco V., Litrenta F., Nava V., **Albergamo A.***, Potorti A.G., Di Bella G. (2023). Monitoring Moroccan honeys: physicochemical properties and contamination pattern. *Foods*, 12, 969.
- 41) Nava V., **Albergamo A.***, Bartolomeo G., Rando R., Litrenta F., Lo Vecchio G., Giorgianni M.C., Cicero N. (2022). Monitoring cannabinoids and the safety of the trace element profile of light *Cannabis sativa* L. from different varieties and geographical origin. *Toxics*, 10, 758.
- 40) Di Bella G., Porretti M., **Albergamo A.***, Mucari C., Tropea A., Rando R., Tropea A., Nava V., Lo Turco V., Potorti A. G. (2022). Valorization of traditional alcoholic beverages: the study of the Sicilian Amarena wine during bottle aging. *Foods*, 11, 2152.
- 39) **Albergamo A.***, Vadalà R., Metro D., Giuffrida D., Monaco F., Pergolizzi S., ...Cicero, N. (2022). Effect of Dietary Enrichment with Flaxseed, Vitamin E and Selenium, and of Market Class on the Broiler Breast Meat—Part 2: Technological and Sensorial Traits. *Foods*, 11(17), 2567.
- 38) **Albergamo A.***, Vadalà R., Nava V., Bartolomeo G., Rando R., Colombo N., Gualtieri R., Petracci M., Di Bella G., Costa, R., Cicero, N. (2022). Effect of dietary enrichment with flaxseed, vitamin e and selenium, and of market class on the broiler breast meat—Part 1: Nutritional and functional traits. *Nutrients*, 14, 1666.
- 37) Tropea A., Ferracane A., **Albergamo A.**, Potorti A.G., Lo Turco V., & Di Bella, G. (2022). Single cell protein production through multi food-waste substrate fermentation. *Fermentation*, 8(3), 91.
- 36) **Albergamo A.**, Potorti A.G., Di Bella G., Amor N.B., Lo Vecchio G., Nava V., Rando R., Ben Mansour H., Lo Turco V. Chemical characterization of different products from the Tunisian *Opuntia ficus-indica* (L.) Mill. *Foods*. 2022; 11, 155.
- 35) Di Bella G., Lo Vecchio G., **Albergamo A.***, Nava V., Bartolomeo G., Macrì A., Bacchetta L., Lo Turco V., Potorti, A.G. (2021). Chemical characterization of Sicilian dried nopal [*Opuntia ficus-indica* (L.) Mill.]. *Journal of Food Composition and Analysis*, 106, 104307
- 34) **Albergamo A.***, Vadalà R., Metro D., Nava V., Bartolomeo G., Rando R., Macrì A., Messina L., Gualtieri R., Colombo N., Sallemi S., Leonardi M., Lo Turco V., Dugo G., Cicero N. Physicochemical, nutritional, microbiological, and sensory qualities of chicken burgers reformulated with Mediterranean plant ingredients and health-promoting compounds. 2021. *Foods*, 10(9), 2129.
- 33) Stara A., Pagano M., Albano M., Savoca S., Di Bella G., **Albergamo A.**, Koutkova Z., Sandova M., Velisek J., Fabrello J., Matozzo V., & Faggio, C. (2021). Effects of long-term exposure of *Mytilus galloprovincialis* to thiacloprid: A multibiomarker approach. *Environmental Pollution*, 289, 117892.
- 32) Amor N.B., Nava V., **Albergamo A.***, Potorti A.G., Lo Turco V., Ben Mansour H., & Di Bella G. (2021). Tunisian essential oils as potential food antimicrobials and antioxidants and screening of their element profile. *European Food Research and Technology*, 247, 1221-1234.
- 31) Jebara A., **Albergamo A.***, Rando R., Potorti A.G., Lo Turco V., Ben Mansour H., & Di Bella G. (2021). Phthalates and non-phthalate

plasticizers in Tunisian marine samples: Occurrence, spatial distribution, and seasonal variation. *Marine Pollution Bulletin*, 163, 1-11.

30) **Albergamo A.**, Salvo A., Carabetta S., Arrigo S., Di Sanzo R., Costa R., Dugo G., & Russo, M.T. (2021). Development of an antioxidant formula based on peanut by-products and effects on sensory properties and aroma stability of fortified peanut snacks during storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 101, 638-647.

29) Gugliandolo E., Licata P., Crupi R., **Albergamo A.**, Jebara A., Lo Turco V., Cuzzocrea S., Ben Mansour H., & Di Bella, G. (2020). Plasticizers as Microplastics Tracers in Tunisian Marine Environment. *Frontiers in Marine Science* 7, 1-8.

28) Lanza M., Casili G., La Torre G.L., Giuffrida D., Rotondo A., Esposito E., Ardizzone A., Rando R., Bartolomeo G., **Albergamo A.**, Vadalà R. Salvo A. (2020). Properties of a new food supplement containing *Actinia equina* extract. *Antioxidants* 9, 945-967.

27) Morales-Oyervides L., Ruiz-Sánchez J.P., Oliveira J.C., Sousa-Gallagher M.J., Morales-Martínez T.K., **Albergamo A.**, Salvo A., Giuffrida D., Dufossé L., & Montañez J. (2020). Medium design from corn cob hydrolyzate for pigment production by *Talaromyces atrovirens* GH2: Kinetics modeling and pigments characterization. *Biochemical Engineering Journal* 161, 1-11.

26) **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. (2020). Grape water: reclaim and valorization of a by-product from the industrial cryoconcentration of grape (*Vitis vinifera*) must. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 100, 2971-2981.

25) Mottese, A.F., Fede, M.R., Caridi, F., Sabatino, G., Marciàno, G., Calabrese, G., **Albergamo A.***, & Dugo G. (2020). Chemometrics and innovative multidimensional data analysis (MDA) based on multi-element screening to protect the Italian porcino (*Boletus sect. Boletus*) from fraud. *Food Control* 110, 1-10.

24) Costa R., **Albergamo A.**, Arrigo S., Gentile F., & Dugo G. (2019). Solid-Phase microextraction-gas chromatography and ultra-high performance liquid chromatography applied to the characterization of lemon wax, a waste product from citrus industry. *Journal of Chromatography A* 1603, 262-268

23) Salvo A., Costa R., **Albergamo A.***, Arrigo S., Rotondo A., La Torre G.L., Mangano V., & Dugo, G. (2019). An in-depth study of the volatile variability of chinotto (*Citrus myrtifolia* Raf.) induced by the extraction procedure. *European Food Research and Technology* 245, 873-883.

22) Costa R., Capillo G., **Albergamo A.***, Li Volsi R., Bartolomeo G., Bua G., Ferracane A., Savoca S., Gervasi T., Rando R., Dugo, G. & Spanò, N. (2019). A multi-screening evaluation of the nutritional and nutraceutical potential of the Mediterranean jellyfish *Pelagia noctiluca*. *Marine Drugs* 17, 172-193.

21) Sdiri W., Mansour H.B., **Albergamo A.**, & Di Bella G. (2019). Effectiveness of dairy treated wastewater and different irrigation systems on the growth, biomass and fruiting of a Tunisian olive orchard (*Olea europaea* L., cv Chemlali). *Natural Product Research* 34, 183-186.

20) Aghraz A., **Albergamo A.**, Benameur Q., Salvo A., Larhsini M., Markouk M., Gervasi T., & Cicero N. (2019). Polyphenols contents, heavy metals analysis and in vitro antibacterial activity of extracts from *Cladanthus arabicus* and *Bubonium imbricatum* of Moroccan origin. *Natural Product Research* 34, 63-70.

19) Capillo G., Savoca S., Costa R., Sanfilippo M., Rizzo C., Lo Giudice A., **Albergamo A.***, & Faggio C. (2018). New insights into the culture method and antibacterial potential of *Gracilaria Gracilis*. *Marine drugs* 16, 492-531.

18) **Albergamo A.***, Mottese A.F., Bua G.D., Caridi F., Sabatino G., Barrega L., Costa R., Dugo G. (2018). Discrimination of the Sicilian prickly pear (*Opuntia Ficus-Indica* L., CV. Muscaredda) according to the provenance by testing unsupervised and supervised chemometrics. *Journal of Food Science* 83, 2933-2942.

17) Mottese A.F., **Albergamo A.***, Bartolomeo G., Bua G.D., Rando R., De Pasquale P., Saija E., Domenico D., & Dugo, G. (2018). Evaluation of fatty acids and inorganic elements by multivariate statistics for the traceability of the Sicilian *Capparis spinosa* L. *Journal of Food Composition and Analysis* 72, 66-74.

16) Cicero N., **Albergamo A.***, Salvo A., Bua G.D., Bartolomeo G., Mangano V., Rotondo A., Di Stefano V., Di Bella G., & Dugo, G. (2018). Chemical characterization of a variety of cold-pressed gourmet oils available on the Brazilian market. *Food Research International* 109, 517-525.

15) **Albergamo A.**, Bua, G. D., Rotondo, A., Bartolomeo, G., Annuario, G., Costa, R., & Dugo, G. (2018). Transfer of major and trace elements along the "farm-to-fork" chain of different whole grain products. *Journal of Food Composition and Analysis* 66, 212-220.

14) Costa, R., **Albergamo A.**, Bua, G. D., Saija, E., & Dugo, G. (2017). Determination of flavor constituents in particular types of flour and derived pasta by heart-cutting multidimensional gas chromatography coupled with mass spectrometry and multiple headspace solid-phase microextraction.

- 13) Certo G., Costa R., D'Angelo V., Russo M., **Albergamo A.**, Germanò MP. (2017). Anti-angiogenic activity and phytochemical screening of fractions from *Vitex agnus castus* fruits. *Natural Product Research* 31, 2850-2856.
- 12) Lo Cascio P., Calabrò C., Bertuccio C., Paterniti I., Palombieri D., Calò M., **Albergamo A.**, Salvo A., Gabriella Denaro, M. (2017). Effects of fasting and refeeding on the digestive tract of zebrafish (*Danio rerio*) fed with *Spirulina* (*Arthrospira platensis*), a high protein feed source. *Natural Product Research* 31, 1478-1485.
- 11) **Albergamo A.**, Rotondo A., Salvo A., Pellizzeri V., Bua G.D., Maggio A., Cicero N., Dugo G. (2017). Metabolite and mineral profiling of "Spinoso di Menfi" and "Violetto di Nisemi" globe artichokes by ¹H-NMR and ICP-MS. *Natural Product Research* 31, 990-999.
- 10) Costa R., Bartolomeo G., Saija E., Rando R., **Albergamo A.**, Dugo G. (2017). Determination of alkyl esters content in young and aged Italian olive oils from different olive varieties and orchards provenance. *Journal of Food Quality* 2017(1), 3078105.
- 9) Gomes T., **Albergamo A.***, Costa R., Mondello L., Dugo G. (2016) Potential use of proteomics in shellfish aquaculture: from assessment of environmental toxicity to evaluation of seafood quality and safety. *Current Organic Chemistry* 21, 402-425.
- 8) Cicero N., Naccari C., Cammilleri G., Giangrosso G., Cicero A., Gervasi T., Tropea A., **Albergamo A.**, Ferrantelli V. (2016) Monitoring of neonicotinoid pesticides in bee-keeping farm. *Natural Product Research* 31, 1258-1262.
- 7) Costa R., **Albergamo A.**, Pellizzeri V., Dugo G. (2016) Phytochemical screening by LC-MS and LC-PDA of ethanolic extracts from the fruits of *Kigelia africana* (Lam.) Benth. *Natural Product Research* 31, 1397-1402.
- 6) Bua G.D., **Albergamo A.**, Annuario G., Zammuto V., Costa R., Dugo G. (2016) High-Throughput ICP-MS and Chemometrics for Exploring the Major and Trace Element Profile of the Mediterranean Sepia Ink. *Food Analytical Methods* 10, 1181-1190.
- 5) **Albergamo A.**, Rigano F., Purcaro, G., Mauceri, A., Fasulo S., Mondello, L. (2016). Free fatty acid profiling of marine sentinels by nanoLC-ESI-MS for the assessment of environmental pollution effects. *Science of the Total Environment* 571, 955-962
- 4) Costa R., **Albergamo A.**, Piparo M, Zacccone G, Capillo G, Manganaro A, Dugo P, Mondello L (2016). Multidimensional gas chromatographic techniques applied to the analysis of lipids from wild-caught and farmed marine species. *European Journal of Lipid Science and Technology* 119, 1-10.
- 3) Bua G.D., Annuario G., **Albergamo A.**, Cicero N., Dugo G. (2016) Assessment of the heavy metal content in aromatic spices by inductively coupled plasma-mass spectrometry. *Food Additives and Contaminants, Part B* 9, 210-216.
- 2) Rigano F., **Albergamo A.**, Sciarrone D., Beccaria M., Purcaro G., Mondello L. (2015). Nano liquid chromatography directly coupled to electron ionization mass spectrometry for free fatty acids elucidation in mussel. *Analytical Chemistry* 88, 4021-4028
- 1) Costa R., Beccaria M., Grasso E., **Albergamo A.**, Oteri M., Dugo P., Fasulo S., Mondello L. (2015). Sample preparation techniques coupled to advanced chromatographic methods for marine organism investigation. *Analytica Chimica Acta* 875, 41-53.

*Autore di riferimento

† Co-primo autore

CAPITOLI DI LIBRI SCIENTIFICI PUBBLICATI SU INVITO DA CASE EDITRICI SCIENTIFICHE INTERNAZIONALI, ED INDICIZZATE SU ISI WOS E SCOPUS

2) **Albergamo, A.**, Bartolomeo, G., Messina, L., Rando, R., Di Bella, G. (2021) Traceability of *Opuntia* spp. In: Hassanien M.F.R., Tamer E.M.A., Sascha R. (Eds.), *Opuntia spp.: Chemistry, Bioactivity, and Industrial Applications*. Springer. Cham (SW), pp. 457-482.

1) **Albergamo A.***, Costa R., Dugo G. (2020). Cold pressed lemon (*Citrus limon*) seed oil. In: Hassanien M. F. R. (Ed.), *Cold Pressed Oils Green Technology, Bioactive Compounds, Functionality, and Applications*. Academic Press Book- Elsevier. Cambridge (MA. SA), pp. 159-180.

*Autore di riferimento

LIBRI DEGLI ABSTRACT (EDITOR)

2) Freitas, A., **Albergamo, A.**, Leite, M., Leston, S., & Di Bella, G. (2025). Proceedings of the 1st International Conference - BeSafeBeeHoney (BEEkeeping Products Valorization and Biomonitoring for the SAFETY of BEEs and HONEY). *Bee World*, 1–27.

ABSTRACT SU RIVISTA

2) Bua G.D., Annuario G., **Albergamo A.**, Cicero N., Dugo G. Assessment of the heavy metal content in aromatic spices by inductively coupled plasma-mass spectrometry. PHARMACOLOGYONLINE, p. 128, ISSN: 1827-8620.

1) Certo G., D'Angelo V., Costa R., Russo M., **Albergamo A.**, Germano M.P. Proprietà antiangiogeniche e caratterizzazione fitochimica di frazioni estrattive ottenute dai frutti di *Vitex agnus-castus* (Verbenaceae). Piante Medicinali, vol. 15, p. 83, ISSN: 1825-5086.

ABSTRACT SU ATTI DI CONVEGNO

57) **Albergamo, A.**, Pino, S. From Environment to Hive: Ensuring the Safety of North African Honey. Food, Nutrition & Processing Technologies. Parigi (Francia), 1-2 Ottobre 2026. Presentazione Keynote.

56) Sturniolo, R., **Albergamo, A.**, Litrenta, F., Panetta, V., Lo Turco, V., Di Bella, G., and Potorti A.G. Contamination and Nutritional Quality in Date-Derived Natural Sweeteners from Algeria and Tunisia. The 7th International Electronic Conference on Foods - FOODS2026 (online), 28-30 Ottobre 2026. Comunicazione poster.

55) **Albergamo A.**, Litrenta, F., Lo Turco, V., Potorti, A.G., Di Bella, G. Sustainable sample preparation and chromatographic analysis for reliable bisphenol detection in honey. The 1st International Online Conference on Separations - IOCS2025 (online), 15-17 ottobre 2025. Comunicazione orale

54) Spanò, I.M., Lo Turco, V., Nava, V., Bartolomeo, G., Albergamo, A. Evaluation of baby food products for fatty acids and mineral elements content. XIV Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti- CHIMALI2025. Milano (Italia), 9-11 luglio 2025. Comunicazione poster.

53) Lo Turco, V., **Albergamo, A.**, Cambria, A., Di Bella, G., Nava, V. Mineral elements in Algerian date syrup for public health. XIV Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti- CHIMALI2025. Milano (Italia), 9-11 luglio 2025. Comunicazione poster.

52) **Albergamo, A.**, Potorti, A.G., Leonardi, M., Di Bella, G., Litrenta, F. Study of the chemical composition of Italian strawberry tree (*Arbutus unedo* L.), a neglected fruit with multifaceted prospect. XIV Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti- CHIMALI2025. Milano (Italia), 9-11 luglio 2025. Comunicazione poster.

51) Litrenta, F., Liotta, L., **Albergamo, A.**, Di Bella, G. Chemical characterization of donkey milk from an indigenous Sicilian breed. XIV Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti- CHIMALI2025. Milano (Italia), 9-11 luglio 2025. Comunicazione orale.

50) Spanò, I.M., Faggio, C., **Albergamo, A.**, Porretti, M., Di Bella, G. Mineral content in Sicilian women's blood by ICP-MS. 11th International Symposium on. Recent Advances In Food Analysis- RAFA 2024. Praga (Repubblica Ceca), 5-8 novembre 2024. Comunicazione poster.

49) Nava, V., **Albergamo, A.**, Potorti, A.G., Lo Turco, V., Di Bella, G. Moroccan and Italian carobs (*Ceratonia siliqua* L.): chemical composition, lipid fraction, and mineral profile. Recent Advances In Food Analysis- RAFA 2024. Praga (Repubblica Ceca), 5-8 novembre 2024.

48) **Albergamo, A.**, Lo Turco, V., Nava, V., Di Bella, G., Potorti, A.G. Black tea infusions: mineral element transfer, safety, and health effects. MS-Food Day. Bari (Italia), 16-18 ottobre 2024. Comunicazione poster.

47) Lo Turco, V., Leonardi, M., **Albergamo, A.**, Di Bella, G., Potorti, A.G., Spanò, I.M. Inorganic elements in Italian and Moroccan carobs (*Ceratonia siliqua* L.). MS-Food Day. Bari (Italia), 16-18 ottobre 2024. Comunicazione poster.

46) Macri' A., Agostino E., **Albergamo A.**, Di Bella G., Litrenta F., Zammuto V., Gugliandolo C. A novel marine strain of *Nannochloropsis* (Chlorophyta) able to produce biomass and lipids in acidophilic condition. 53° Congresso della Società Italiana di Biologia Marina (SIBM). Roma (Italia), 12-13 giugno 2024. Comunicazione poster

45) **Albergamo A.**, Nava, V., Lo Turco, V., Sgrò, B., Bartolomeo, G., Beltifa, A., Di Bella, G. Commercial Tunisian essential oils as potential food antimicrobials and antioxidants and screening of their element profile. 53rd International Symposium on Essential Oils - ISEO 2023. Milazzo (Messina) 13-16 Settembre 2023. Comunicazione poster.

44) Potorti, A.G., Lo Turco, V., **Albergamo A.**, Litrenta, F., Rando, R., Mansour, H.B., Di Bella, G. Plasticizer contamination of commercial Tunisian essential oils: a preliminary study. 53rd International Symposium on Essential Oils - ISEO 2023. Milazzo (Messina) 13-16 Settembre 2023. Comunicazione poster.

43) Lo Turco V., **Albergamo A.**, Litrenta F., Leonardi M., Potorti A.G., Di Bella G. Effect of the filtration technology on the oxidative stability and bioactive compounds of the cold-pressed hempseed oil. XIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti- CHIMALI2023. Marsala (Trapani) 29-31 Maggio 2023. Comunicazione poster.

42) **Albergamo A.**, Ben Mansour H., Ben Amour N., Beltifa A., Messina L., Bartolomeo G., Di Bella G., Potorti A.G., Lo Turco V. Valorization of product and by-products from the Tunisian *Opuntia Ficus-indica* (L.) Mill. XIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti- CHIMALI2023. Marsala (Trapani) 29-31 Maggio 2023. Comunicazione poster.

41) Vadalà R., **Albergamo A.**, Leonardi M., Bartolomeo G., Gurreri E., Giardina G., Ruggeri F., Gualtieri R., Colombo N., Petracci M., Cicero N. Effect of dietary enrichment with flaxseed, vitamin E and selenium, and of market class on the broiler breast meat: technological and sensorial traits. XIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti- CHIMALI2023. Marsala (Trapani) 29-31 Maggio 2023. Comunicazione

poster.

40) Vadalà R., **Albergamo A.**, Nava V., Bartolomeo G., Rando R., Colombo N., Gualtieri R., Petracchi M., Di Bella G., Costa R., Dugo G., Cicero N. Effect of fortifying the diet with flaxseed, vitamin E and selenium on the broiler breast meat: nutritional and functional traits. XIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti- CHIMALI2023. Marsala (Trapani) 29-31 Maggio 2023. Comunicazione poster.

39) Porretti M., **Albergamo A.**, Litrenta F., Faggio C.; Di Bella G. bioaccumulation of DEHT in *Mytilus galloprovincialis* and potential implications in the nutritional value. XIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti- CHIMALI2023. Marsala (Trapani) 29-31 Maggio 2023. Comunicazione orale.

38) Litrenta F., Massous A., Ouchbanl T., Potorti A.G., **Albergamo A.**, Lo Turco V., Rando R., Di Bella G. Preliminary data of Moroccan honey traceability. MS-Food Day 2022. Firenze (Italia) 5-7 ottobre 2022. Comunicazione poster.

37) Porretti M., **Albergamo A.**, Cafarelli M., Xhilari M., Di Bella G., Faggio C. Plasticisers content in women's blood at different ages. XVI FISV CONGRESS. Napoli (Italia) 14-16 settembre 2022. Comunicazione poster.

36) **Albergamo A.**, Costa R., Rando R., Bartolomeo G., Nava V., Messina L., Macrì A., Ipsale M.C., Granata C., Germanò, MP, D'Angelo V., Dugo G. Grape water: reclaim and nutraceutical potential of a by-product from the industrial cryoconcentration of grape (*Vitis vinifera* L.) must. 9th International Symposium on Recent Advances In Food Analysis. Praga (Repubblica Ceca) 5-8 novembre 2019. Comunicazione poster.

35) Jebara A., Nava V., Ipsale M. C., Lo Turco V., **Albergamo A.**, Ben Mansour. H., Di Bella. G. Preliminary monitoring of heavy metals in *Sparus aurata* L. and *Sarpa salpa* L. from Tunisia. 28° Italo Latin-American Congress Of Ethnomedicine Society (SILAE), La Habana (Cuba) 16-20 Settembre 2019. Comunicazione poster.

34) Cicero N., Aghraz A., **Albergamo A.**, Benameur Q., Salvo A., Larhsinia, M., Markouka, M., Gervasi T., Dugo, G. *Cladanthus arabicus* and *Bubonium imbricatum* from Morocco: chemical properties and antibacterial activity of essential oil and extracts. 28° Italo Latin-American Congress Of Ethnomedicine Society (SILAE), La Habana (Cuba), 16-20 settembre 2019. Comunicazione poster.

33) **Albergamo A.**, Mottese A. F., Bartolomeo G., Bua G. D., Rando R., De Pasquale P., Saija E., Donato D., Dugo G. Evaluation of Fatty Acids and Inorganic Elements by Chemometrics for the Traceability of the Sicilian *Capparis spinosa* L. XII Italian Food Chemistry Congress (CHIMALI), Camerino (IT) 24-27 settembre 2018. Comunicazione orale.

32) Costa R., **Albergamo A.**, Li Volsi R., Bartolomeo G., Bua G.D., Ferracane A., Gervasi T., Capillo G., Spanò N., Dugo, G. An evaluation of the nutritional value of the jellyfish *Pelagia noctiluca*. XII Italian Food Chemistry Congress (CHIMALI), Camerino (Italia) 24-27 Settembre 2018. Comunicazione poster.

31) Cicero N., Tardugno R., **Albergamo A.**, Salvo A., Bartolomeo G., Bua G. D., Mangano V., Rotondo A., Di Stefano V., Di Bella G., Dugo G. XII Italian Food Chemistry Congress (CHIMALI), Camerino (IT) 24-27 settembre 2018. Comunicazione poster.

30) Leonardi M., Potorti A., Rando R., **Albergamo A.**, Lo Turco V., Gervasi T., Bartolomeo G., Dugo G. Characterization of eight chicken meat preparations by sensory evaluation. XXVII Italo Latin-American Congress Of Ethnomedicine Society (SILAE), Milazzo (Italia) 13-17 settembre 2018. Comunicazione poster.

29) Mottese A. F., Vadalà R., **Albergamo A.**, Dugo G. Sustainable Management of Forests for Atmospheric CO2 Depletion. XXVII Italo Latin-American Congress Of Ethnomedicine Society (SILAE), Milazzo (IT) 13-17 settembre 2018. Comunicazione poster.

28) **Albergamo A.**, Mottese A. F., Bua G. D., Caridi F., Sabatino G., Barrega L., Costa R., Dugo G.. Discrimination of the Sicilian prickly pear (*Opuntia ficus-indica* L., cv. Muscaredda) according to the provenance by supervised and unsupervised chemometric methods. XXVII Italo Latin-American Congress Of Ethnomedicine Society (SILAE), Milazzo (IT) 13-17 settembre 2018. Comunicazione poster.

27) Mottese A. F., **Albergamo A.**, Bartolomeo G., Bua G. D., Rando R., De Pasquale P., Saija E., Donato D., Dugo G. Evaluation of Fatty Acids and Inorganic Elements by Chemometrics for the Traceability of the Sicilian *Capparis spinosa* L. XXVII Italo Latin-American Congress of Ethnomedicine Society (SILAE), Milazzo (Italia) 13-17 settembre 2018. Comunicazione poster.

26) **Albergamo A.**, Bua G. D., Rotondo A., Bartolomeo G., Ferrantelli V., Colombo A., Leonardi M., Costa R., Dugo G. Transfer of major and trace elements along the "farm-to-fork" chain of different whole grain products. XXVII Italo Latin-American Congress Of Ethnomedicine Society (SILAE), Milazzo (IT) 13-17 settembre 2018. Comunicazione orale.

25) Cicero N., Tardugno R., **Albergamo A.**, Bua G.D., Di Stefano V., Salvo A., Mangano V., Rotondo A., Di Bella, G., Dugo, G. Different Brazilian cold-pressed oils: Chemical composition and healthy properties. 255th American Chemical Society National Meeting, 18 – 22 marzo 2018. New Orleans (LA). Comunicazione orale.

24) Li Volsi R., Costa R., **Albergamo A.**, Bartolomeo G., Bua G. D., Ferracane A., Gervasi T., Capillo G., Spanò N., Dugo G. An evaluation of the nutritional value of the jellyfish *Pelagia noctiluca*. 90° Convegno SIBS, 27-28 Ottobre 2017, Trapani (Italia). Comunicazione poster.

23) Salvo A., **Albergamo A.**, Rotondo A., La Torre L. G., Cicero N., Donato D., Bartolomeo G., Mangano V., Dugo G. Study on the qualitative and quantitative composition of several sicilian evoos (harvesting year 2015). 15th EUROFED Lipid congress, Upssala (Svezia), 27-30 agosto 2017. Comunicazione poster.

22) Saija E., Bartolomeo G., **Albergamo A.**, Salvo A., Mangano V., Costa R., Dugo G. Development and validation of a SPE-based protocol for the GC-MS determination of FAMES and FAEs in EVOO. 15th EUROFED Lipid congress, Upssala (Svezia), 27-30 agosto 2017. Comunicazione poster.

- 21) **Albergamo A.**, Costa R., Rotondo A., Mondello L., Dugo G. Fatty acid fingerprints of farmed and wild fish by GCxGC-MS combined with chemometrics for unmasking seafood mislabeling. 15thEUROFED Lipid congress, Uppsala (SW), 27-30 agosto 2017. Comunicazione orale.
- 20) Gervasi T., Pellizzeri V., Vadalà R., De Pasquale P., Ferracane A., **Albergamo A.**, Cicero N., Dugo G. Pre/probiotic whey powder: a new functional and eco-friendly food product. XXVI Italo Latin-American Congress of Ethnomedicine Society (SILAE) and IX Colombian Congress of Chromatography (COCOCRO), Bogotá DC (Colombia) 25-29 settembre 2017. Comunicazione poster.
- 19) Hriouch F.; Ben Bakrim W.; Aghraz A.; Belakziz, M.; Larhsini M.; Markouk M.; Bekkouché K.; Costa R.; Pellizzeri V.; Arrigo S.; Cicero N.; **Albergamo A.**; Dugo G. Chemical composition and antioxidant properties of infusions and essential oils of Moroccan *Mentha* species. XXVI Italo Latin-American Congress Of Ethnomedicine Society (SILAE) and IX Colombian Congress of Chromatography (COCOCRO), Bogotá DC (CO) 25-29 settembre 2017. Comunicazione poster.
- 18) Costa R., **Albergamo A.**, Bua D.G., Dugo G. Determination of trace elements and flavor constituents in different types of flour and pasta samples by ICP-MS and HS-SPME-GC-MS. *Chimica Analitica* 2016, Taormina (Italia) 18-21 Settembre 2016. Comunicazione poster.
- 17) Costa R., Albergamo A., Pellizzeri V., D'Angelo V., Micheli V., Occhiuto F., Ferracane A., Dugo G. Phytochemical investigation of ethanolic extracts from *Kigelia africana* (lam.) benth. Fruits. XXV Italo-Latinamerican Congress of Ethnomedicine, SILAE, Modena (Italia), 10-15 settembre 2016. Comunicazione orale.
- 16) Bua G.D., Annuario G., **Albergamo A.**, Cicero N., Dugo G. Assessment of the heavy metal content in aromatic spices by inductively coupled plasma-mass spectrometry. XXV Italo-Latinamerican Congress of Ethnomedicine, SILAE, Modena (Italia), 10-15 settembre 2016. Comunicazione poster.
- 15) Bua G.D., Annuario G., **Albergamo A.**, Donato D., Zammuto V., Nicola C., Dugo G. Profiling of major and trace elements of the Mediterranean sepia ink by inductively coupled-mass spectrometry. XXV Italo-Latinamerican Congress of Ethnomedicine, SILAE, Modena (Italia), 10-15 settembre 2016. Comunicazione orale
- 14) Rigano F., **Albergamo A.**, Sciarrone D., Beccaria M., Purcaro G., Mondello L. Characterization of free fatty acid profile in mussels by nanolc directly coupled to electron ionization mass spectrometry. 40th International Symposium on Capillary Chromatography and 13th GCxGC Symposium, Riva del Garda (Italia), 29 maggio - 3 giugno 2016. Comunicazione poster.
- 13) Donato P., Rigano F., **Albergamo A.**, Cacciola F., Beccaria M., Dugo P., Mondello L. Comprehensive lipid profiling in mussel samples by comprehensive liquid chromatography-tandem mass spectrometry. 40th International Symposium on Capillary Chromatography and 13th GCxGC Symposium, Riva del Garda (Italia), 29 maggio-3 giugno 2016. Comunicazione poster.
- 12) Certo G., D'Angelo V., Costa R., Russo M., **Albergamo A.**, Germano M.P. Proprietà antiangiogeniche e caratterizzazione fitochimica di frazioni estrattive ottenute dai frutti di *Vitex agnus-castus* (Verbenaceae). XXIV Congresso Nazionale di Fitoterapia, Arezzo (Italia), 27-29 maggio 2016. Comunicazione poster.
- 11) Rigano F., **Albergamo A.**, Beccaria M., Salivo S., Purcaro G., Tranchida P.Q., Mondello L. Elucidation of the free fatty acid profile in mussels *M. galloprovincialis* by a NanoLC-EI-MS system. Euro Fed Lipid Congress, Firenze (IT), 27-30 Settembre 2015. Comunicazione poster.
- 10) **Albergamo A.**, Rigano F., Sciarrone D., Purcaro G., Fasulo S., Mauceri A., Mondello L. Elucidating the free fatty acid profile of caged mussels, *Mytilus galloprovincialis*, for the assessment of environmental pollution. EEF 2015, Ecology at interface, Roma (Italia), 21-25 settembre 2015. Comunicazione orale
- 9) Donato P., Rigano F., **Albergamo A.**, Cacciola F., Beccaria M., Dugo P., Mondello L. Comprehensive Liquid ChromatographyTandem Mass Spectrometry for a Comprehensive Analysis of Lipids in Biological Systems. RDP A 2015, Recent Developments in Pharmaceutical Analysis, Perugia (Italia). 28 giugno - 1 luglio2015. Comunicazione orale.
- 8) Donato P., Rigano F., **Albergamo A.**, Cacciola F., Beccaria M., Dugo P., Mondello L. On-line LCxLC-MS/MS: a Powerful Unified Separation-Science Tool. 63rd ASMS Conference on Mass Spectrometry and Allied Topics. St. Louis, (Missouri, USA) 31 maggio- 4 giugno 2015. Comunicazione poster
- 7) Rigano F., **Albergamo A.**, Beccaria M., Salivo S., Sciarrone D., Purcaro G., Tranquida P.Q., Mondello L. Development of a NanoLC-EI-MS Method for the Characterization of the Free Fatty Acid Fraction in Mussels *Mytilus galloprovincialis*. 106th AOCS Annual Meeting. Orlando, (Florida, USA) 3-6 maggio 2015. Comunicazione poster.
- 6) Costa R., **Albergamo A.**, Oteri M., Piparo M., Purcaro G., Dugo P., Mondello L. Multidimensional Gas Chromatographic Techniques Applied to the Analysis of Lipids from Marine Species of the Mediterranean Sea. 106th AOCS Annual Meeting. Orlando (Florida, USA) 3-6 maggio 2015. Comunicazione orale
- 5) **Albergamo A.**, Gomes T., Fonseca T., Serrão Sousa V., Ribau Teixeira M., Mauceri A., Bebianno M.J. Investigation of protein expression signatures associated with long-term exposure to nanosized CuO and Cu²⁺ ions in the clams *Ruditapes decussatus*. BIMAT 2014, 2nd Marine NanoEcosafety Workshop. Palermo (Italia), 17-18 novembre 2014. Comunicazione orale.
- 4) Cacciola F., Donato P., Rigano F., **Albergamo A.**, Dugo P., Mondello L. Combining orthogonal multidimensional liquid chromatography approaches in food analysis. Comunicazione orale ISC 2014, 30th International Symposium on Chromatography, Salzburg (Austria), 14-18 settembre 2014. Comunicazione orale
- 3) **Albergamo A.**, Gomes T., Fonseca T., Serrão Sousa V., Ribau Teixeira M., Mauceri A., Bebianno M.J. Proteomic changes in the gill tissue of *Ruditapes decussatus* exposed to copper oxide nanoparticles. S.It.E 2014, XXIV Congresso della Società Italiana d'Ecologia. Ferrara (Italia),

15-17 settembre 2014.

2) Beccaria M., Costa R., Grasso E., **Albergamo A.**, Mondello L. Comparison of different extraction procedures for the GCXGC investigation of fats in fish and shellfish. ExTech 2014, 16th International Symposium on advances in extraction technologies, Chania, Creta (Grecia), 25-28 maggio 2014. Comunicazione poster.

1) Gomes T., **Albergamo A.**, Fonseca T., Sousa VS., Teixeira MR., Bebianno MJ. Impact of CuO NPs in the clam *Ruditapes decussatus*: proteomic response of water vs sediment. Comunicazione orale SETAC Europe-24th Annual Meeting, Basilea (Svizzera), 11-15 maggio 2014. Comunicazione orale.

TERZA MISSIONE

• Data • Tipologia • Attività	Maggio 2026 Attività di coinvolgimento e interazione con il mondo della scuola Attività seminariale dal titolo "Mangia, pensa, impara: Sei pronto per Scienze Gastronomiche?" ed attività di orientamento nella transizione tra istruzione secondaria e formazione terziaria presso IIS "Paolo Calleri" di Rosolini (SR)
• Data • Tipologia • Attività	Aprile 2026 Attività di coinvolgimento e interazione con il mondo della scuola Docenza del corso "CHIMICA IN TAVOLA- Lo studio chimico e tecnologico sui contaminanti degli alimenti" (15h) per l'IIS "Felice Bisazza" ME) nell'ambito del progetto POC "Per la scuola" 2014-2020 – Percorsi di orientamento rivolti alle classi terze, quarte e quinte delle istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado con il coordinamento del docente tutor- AVVISO PUBBLICO 64310 del 23.04.2025- Progetto: "#Orientiamoci"- Codice identificativo progetto 10.1.6°-FDRPOC-SI-2024-12- CUP: I44D25000900001
• Data • Tipologia • Attività	Marzo 2026 Attività di coinvolgimento e interazione con il mondo della scuola Docenza del corso "Studiare per diventare le professioni medico-sanitarie e biotecnologiche" (6h) per l'IIS "G. B. Impallomeni" (Milazzo, ME) nell'ambito del Progetto di orientamento "ConsapevolMente" CUP J41I24000240006 A.S. 2025/2026 - FONDO PNRR INVESTIMENTO 1.6 "Orientamento Attivo nella Transizione Scuola- Università" D.M 934/2022-
• Data • Tipologia • Attività	Marzo 2026 Attività di coinvolgimento e interazione con il mondo della scuola Attività seminariale dal titolo "Mangia, pensa, impara: Sei pronto per Scienze Gastronomiche?" ed attività di orientamento nella transizione tra istruzione secondaria e formazione terziaria presso IPSAR "Federico Di Svevia" di Siracusa
• Data • Tipologia • Attività	Marzo 2026 Attività di coinvolgimento e interazione con il mondo della scuola Attività seminariale dal titolo "Mangia, pensa, impara: Sei pronto per Scienze Gastronomiche?" ed attività di orientamento nella transizione tra istruzione secondaria e formazione terziaria presso IIS "Paolo Calleri" di Pachino (SR)
• Data • Tipologia • Attività	Febbraio 2026 Attività di coinvolgimento e interazione con il mondo della scuola Attività seminariale dal titolo "Alimentazione e salute: l'influenza del cibo sul nostro benessere" ed attività di orientamento nella transizione tra istruzione secondaria e formazione terziaria nell'ambito dell'evento Open Day presso I.I.S. "G. Verga" di Modica (RG)
• Data • Tipologia • Attività	Novembre 2025 Attività di coinvolgimento e interazione con il mondo della scuola Attività di orientamento nella transizione tra istruzione secondaria e formazione terziaria nell'ambito dell'evento Open Day ITS ALBATROS ACADEMY presso I.I.S. "G. Minutoli" di Messina
• Data • Tipologia • Attività	Ottobre 2025 Attività di coinvolgimento e interazione con il mondo della scuola Attività di orientamento nella transizione tra istruzione secondaria e formazione terziaria nell'ambito dell'evento Open Day ITS ALBATROS ACADEMY presso I.I.S. "Antonello da Messina" di Messina
• Data • Tipologia • Attività	Settembre 2025 Organizzazione di iniziative di valorizzazione, consultazione e condivisione della ricerca Mostra ed esposizione "Sicurezza Alimentare e Novel Food" in occasione dell'evento "MEDNIGHT - La Notte Mediterranea delle Ricercatrici" organizzato dall'Univerisità di Messina
• Data • Tipologia	Maggio 2025 Attività di coinvolgimento e interazione con il mondo della scuola

• Attività	Attività di orientamento nella transizione tra istruzione secondaria e formazione terziaria nell'ambito dell'evento "Opportunity Day" promosso dall'Assessorato alle Politiche Giovanili del Comune di Messina.
• Data	Aprile 2025
• Tipologia	Attività di coinvolgimento e interazione con il mondo della scuola
• Attività	Attività di orientamento nella transizione tra istruzione secondaria e formazione terziaria nell'ambito dell'evento Open Day 2025 svoltosi presso l'Università di Messina (ME)
• Data	Aprile 2025
• Tipologia	Attività di coinvolgimento e interazione con il mondo della scuola
• Attività	Attività di orientamento nella transizione tra istruzione secondaria e formazione terziaria presso I.I.S. "Antonello da Messina" (ME)
• Data	Aprile 2025
• Tipologia	Organizzazione di concerti, spettacoli teatrali, rassegne cinematografiche, eventi sportivi, mostre, esposizioni e altri eventi di pubblica utilità aperti alla comunità
• Attività	Partecipazione alla tavola rotonda "Identità agroalimentare come volano economico: valorizzare le eccellenze per lo sviluppo territoriale" tenutasi a Letojanni (ME)
• Data	Marzo 2025
• Tipologia	Pubblicazioni (cartacee e digitali) dedicate al pubblico non accademico
• Attività	Co-Autore del capitolo "Il miele e l'apicoltura dell'areale del Mediterraneo" nel libro: "La Condivisione Dei Saperi - La Comunicazione Della Scienza Tributo In Onore Di Piero Angela" (Ed. Luca Buscema) Pubblicato da: Messina University Press (ISBN 979-12-80899-10-1)
• Data	Marzo 2025
• Tipologia	Attività di coinvolgimento e interazione con il mondo della scuola
• Attività	Docenza del corso "Uno sguardo ai percorsi formativi in ambito medico-sanitario, sportivo e alimentare" (6h) per il Liceo Scientifico "Galileo Galilei" (ME) nell'ambito del Progetto di orientamento "ConsapevolMente" CUP J41124000240006 A.S. 2024/2025 - FONDO PNRR INVESTIMENTO 1.6 "Orientamento Attivo nella Transizione Scuola- Università" D.M 934/2022-
• Data	Febbraio 2025
• Tipologia	Attività di coinvolgimento e interazione con il mondo della scuola
• Attività	Attività di orientamento nella transizione tra istruzione secondaria e formazione terziaria presso IIS Minutoli- Messina nell'ambito dell'evento "STEM by UNIME"
• Data	Gennaio 2025
• Tipologia	Attività di coinvolgimento e interazione con il mondo della scuola
• Attività	Attività di orientamento nella transizione tra istruzione secondaria e formazione terziaria presso ITS Ettore Majorana (ME) nell'ambito dell'evento "OpenDay Tour"
• Data	Settembre 2024
• Tipologia	Organizzazione di iniziative di valorizzazione, consultazione e condivisione della ricerca
• Attività	Mostra ed esposizione "L'aroma dell'olio d'oliva: importante parametro di qualità" in occasione dell'evento "MEDNIGHT - La Notte Mediterranea delle Ricercatrici" organizzato dall'Univerisità di Messina
• Data	Maggio 2024
• Tipologia	Pubblicazioni (cartacee e digitali) dedicate al pubblico non accademico
• Attività	Co-Autore dell'articolo: "Giornata Mondiale delle Api". Pubblicato su: Messina Medica 2.0. https://www.messinamedica.it/2024/05/giornata-mondiale-delle-api-20-maggio-2024/
• Data	Aprile 2024
• Tipologia	Attività di coinvolgimento e interazione con il mondo della scuola
• Attività	Docenza del corso "Gli alimenti: la qualità sta nella chimica" (8h) presso il Liceo Scientifico "Leonardo Da Vinci" di Floridia (SR) nell'ambito del Progetto di orientamento "ConsapevolMente" CUP J81122000550006 A.S. 2023_24 - FONDO PNRR INVESTIMENTO 1.6 "Orientamento Attivo nella Transizione Scuola- Università" D.M 934/2022-
• Data	Marzo 2024

- Tipologia Pubblicazioni (cartacee e digitali) dedicate al pubblico non accademico
- Attività Co-Autore dell'articolo: "Il pistacchio: garanzia di buona vita". Pubblicato su: Messina Medica 2.0. <https://www.messinamedica.it/2024/02/il-pistacchio-garanzia-di-buona-vita/>

- Data **Marzo 2024**
- Tipologia Iniziativa di Public Engagement
- Attività Partecipazione alla presentazione del libro "Buono da pensare, buono da mangiare- Le ricette della salute" con contestuale intervento dal titolo "Dieta Mediterranea: una piramide funzionale" (Palermo, Italia)

- Data **Febbraio 2024**
- Tipologia Organizzazione di iniziative di valorizzazione, consultazione e condivisione della ricerca
- Attività Partecipazione al COST Communication Workshop nell'ambito del programma di ricerca BEEkeeping products valorization and biomonitoring for the SAFETY of BEEs and HONEY (BeSafeBeeHoney)" (Ref. Code CA22105) (Brussels, BE)

- Data **Settembre 2023**
- Tipologia Organizzazione di iniziative di valorizzazione, consultazione e condivisione della ricerca
- Attività Mostra ed esposizione "Acrilammide: presenza negli alimenti e applicazione di possibili misure di mitigazione " in occasione dell'evento "MEDNIGHT - La Notte Mediterranea delle Ricercatrici" organizzato dall'Università di Messina

- Data **Maggio 2023**
- Tipologia Organizzazione di iniziative di valorizzazione, consultazione e condivisione della ricerca
- Attività Relatore presso il seminario "Declinazione interdisciplinare della Chimica degli Alimenti" organizzato dal Dipartimento BIOMORF dell'Università di Messina nell'ambito dell' AQ-RTDM

- Data **Maggio 2023**
- Tipologia Attività di coinvolgimento e interazione con il mondo della scuola
- Attività Relatore presso il convegno "#OrtoOcchipinti HUB: Un giardino sconosciuto nel cuore del Mediterraneo: una proposta di fruizione e valorizzazione" in occasione della chiusura del PCTO dell'Istituto di Istruzione Superiore "M. Raeli" (Noto, SR, Italia)

- Data **Aprile 2023**
- Tipologia Pubblicazioni (cartacee e digitali) dedicate al pubblico non accademico
- Attività Co-Autore del libro: "I Grani Antichi Siciliani". Pubblicato da: Giambra Editori (ISBN 978- 88-32058-42-0)

- Data **Marzo 2023**
- Tipologia Iniziativa di Public Engagement
- Attività Partecipazione alla tavola rotonda "L'importanza della Formazione nel Mondo della Ristorazione" in occasione della fiera UNIDAY EXPO2023- Food&Beverage (Siracusa, Italia)

- Data **Settembre 2022**
- Tipologia Organizzazione di iniziative di valorizzazione, consultazione e condivisione della ricerca
- Attività Partecipazione alla tavola rotonda "Dieta mediterranea, un patrimonio da difendere: il contributo della ricerca dell'Università di Messina." in occasione dell'evento "MEDNIGHT - La Notte Mediterranea delle Ricercatrici" organizzato dall'Università di Messina

- Data **Aprile 2022**
- Tipologia Pubblicazioni (cartacee e digitali) dedicate al pubblico non accademico
- Attività Co-Autore dell'articolo: "Nitrati nelle acque, occhio all'uso di fertilizzanti in agricoltura". Pubblicato su: Terrà- Il Multimediale dell'Agricoltura. <https://terra.psr Sicilia.it/nitrati-nelle-acque-occhio-alluso-di-fertilizzanti-in-agricoltura-ecco-quando-la-sostanza-fa-male-alla-salute/>

- Data **Novembre 2021**
- Tipologia Pubblicazioni (cartacee e digitali) dedicate al pubblico non accademico
- Attività Co-Autore dell'articolo: "Il valore dell'analisi organolettica negli oli d'oliva siciliani". Pubblicato su: Terrà- Il Multimediale dell'Agricoltura. <https://terra.psr Sicilia.it/il-valore-dellanalisi-organolettica-negli-oli-doliva-siciliani/>

- Data **Aprile 2019**

- Tipologia Pubblicazioni (cartacee e digitali) dedicate al pubblico non accademico
- Attività Co-Autore del libro: "Lo spreco Alimentare: un problema da affrontare secondo scienza e coscienza". Pubblicato da: Giambra Editori (ISBN 978- 88-32058-10-9)
- Data **Aprile-maggio 2016**
- Tipologia Attività di coinvolgimento e interazione con il mondo della scuola
- Qualifica Docente esperto nel progetto "Alimentare la nostra salute" dell'area "Educazione alla Salute"- presso Istituto di Istruzione Superiore "Caminiti-Trimarchi" (Santa Teresa Riva, ME, Italia) per complessive 4 ore di lezione frontale

La Sottoscritta dichiara che quanto contenuto nel curriculum vitae è conforme al vero ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000.

Messina, li 24 settembre 2026

Ambrogina Albergamo
