


<b>FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE</b>  	
<b>INFORMAZIONI PERSONALI</b>	
Cognome Nome	<b>TROPEA ALESSIA</b>
Indirizzo Residenza	Via Panoramica dello stretto, km 4.250, Pace, Messina
Telefono	3290343874
E-mail	atropea@unime.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	27/09/1983
ORCID	<a href="https://orcid.org/0000-0003-2803-7609">https://orcid.org/0000-0003-2803-7609</a>
Scopus Author ID	<a href="https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55649655600">https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55649655600</a>

<b>ESPERIENZA LAVORATIVA</b>	
<b>03 ottobre 2025</b>	<b>Professore Associato SSD – CHEM-07/C - CHIMICA E BIOTECNOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI</b> , presso il Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche ed Ambientali (CHIBIOFARAM) dell'Università di Messina.
<b>03 ottobre 2022 – 02 ottobre 2025</b>	<b>Ricercatore</b> a tempo determinato ai sensi dell'art. 24, comma 3, lett. b) della L. 240/2010, GSD 03/CHEM-07, SSD – <b>CHEM-07/C - CHIMICA E BIOTECNOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI</b> , presso il Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche ed Ambientali (CHIBIOFARAM) dell'Università di Messina.  Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di professore universitario di Seconda Fascia nel Settore Concorsuale GSD 03/CHEM-07, SSD CHEM-07/C - CHIMICA E BIOTECNOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI, conseguita in data 05/06/2023.
<b>02 agosto 2021 - 02 ottobre 2022</b>	Personale Tecnico/Amministrativo (T.I. Cat. D1) - <b>Innovation Promoter (Prot. N. 97027 del 02/08/2021)</b> - presso l'Ufficio di Trasferimento Tecnologico – D.A. Ricerca Scientifica e Internazionalizzazione, dell'Università di Messina. L'attività è stata volta alla valorizzazione dei risultati della ricerca in termini di creazione di impresa, brevetti, networking con PMI ed Enti di Ricerca Pubblici e Privati.
<b>01 settembre 2016 - 30 giugno 2020</b>	Titolare di Assegno di Ricerca ( <b>Prot. N. 47598 del 25/07/2016; Prot. N. 75454 del 18/10/2017; Prot. N. 70013 del 26/09/2018</b> ) per la figura di <b>Innovation Promoter</b> , presso l'Ufficio di Trasferimento Tecnologico – D.A. Ricerca e Internazionalizzazione, dell'Università di Messina, nell'ambito del progetto <b>STRETTO MESSINA (Science &amp; Technology Research Through Transfer Office Messina) LINEA 2</b> - finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico mediante il “ <i>bando per il finanziamento di progetti di potenziamento e capacity building degli Uffici di Trasferimento Tecnologico (UTT) delle Università italiane, degli enti pubblici di ricerca (EPR) italiani al fine di aumentare l'intensità dei flussi di trasferimento tecnologico verso il sistema delle imprese</i> ”.

<b>29 luglio 2016 - 01 settembre 2019</b>	Collaborazione scientifica ( <b>Prot. N. 338/2016 del 29/07/2016</b> ) con lo Spinoff "Science4life srl". L'attività di ricerca ha riguardato lo sviluppo di processi fermentativi finalizzati al riutilizzo di scarti agroalimentari per la produzione di materie prime secondarie impiegabili nella mangimistica o nella produzione di biocarburanti. Sono state inoltre condotte analisi di potabilità microbiologica delle acque, nonché analisi chimico-fisiche e microbiologiche finalizzate al controllo della salubrità e della <i>shelf life</i> dei prodotti alimentari.
<b>01 febbraio 2016 - 30 settembre 2016</b>	Titolare di una Borsa di studio post dottorato per attività di ricerca ( <b>Decreto del Direttore di Dipartimento Prot. N. 3395 del 21/01/2016</b> ) dal titolo " <b>Studio di tecniche microbiologiche degli alimenti attraverso l'utilizzo di biotecnologie che prevedano il riconoscimento genomico dei batteri</b> ", presso il Dipartimento BIOMORF dell'Università di Messina. Durante il progetto sono state applicate tecniche biomolecolari e genetiche (analisi genomiche, reazioni di amplificazione, principi della tecnica di clonazione) e metodologie bioinformatiche per l'identificazione genomica di microrganismi di interesse alimentare.
<b>22 aprile 2015 - 21 dicembre 2015</b>	Titolare di una Borsa di studio post dottorato per attività di ricerca ( <b>Decreto del Direttore di Dipartimento n 17, Prot. N. 23516 del 17/04/2015</b> ) dal titolo " <b>Gestione di sistemi fermentativi controllati per la valorizzazione di scarti alimentari</b> ", presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università di Messina. L'attività di ricerca ha riguardato lo sviluppo di processi fermentativi controllati (batch, fed-batch e continuo), finalizzati al riutilizzo di scarti alimentari per la formulazione di mangimi e di biocarburanti mediante l'utilizzo di starter microbici appartenenti ai generi <i>Saccharomyces</i> spp. identificati mediante tecniche genomiche.
<b>13 gennaio 2015 - 23 giugno 2015</b>	Titolare di un contratto di <b>Tutor di affiancamento (Prot. N. 84580 del 19/12/2014)</b> per un ammontare di 500 ore, nell'ambito del Progetto di Formazione PON02_00451_3362185/F1 "FORINNOVAQUA-Formazione per l'innovazione tecnologica in acquacoltura", presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università di Messina. L'attività ha riguardato la valutazione della contaminazione microbiologica di campioni di acqua, ghiaccio, prodotti ittici freschi, conservati o trasformati, nonché la formulazione di mangimi per acquacoltura ottenuti mediante processi fermentativi controllati ( <i>batch, fed-batch</i> ).
<b>07 luglio 2014 - 06 dicembre 2014</b>	Titolare di una Borsa di studio post dottorato per attività di ricerca ( <b>Decreto del Direttore di Dipartimento n 24, Prot. N. 44973 del 04/07/2014</b> ) dal titolo " <b>Sviluppo di tecniche fermentative innovative per l'ottenimento di materie prime secondarie</b> ", presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università di Messina. L'attività di ricerca ha riguardato lo sviluppo di processi fermentativi, utilizzando scarti alimentari, per la formulazione di mangimi sia per animali da reddito che per l'acquacoltura. Nello specifico sono stati effettuati processi fermentativi controllati ( <i>batch, fed-batch</i> e continuo), utilizzando starter microbici appartenenti ai generi <i>Saccharomyces</i> e <i>Xanthophyllomyces</i> , utilizzati rispettivamente per incrementare l'apporto proteico e la concentrazione di carotenoidi del prodotto finito. La produzione di mangimi contenenti alte concentrazioni di carotenoidi di origine microbica vengono destinati principalmente all'acquacoltura per aumentare il colore rosso delle carni dei pesci.
<b>01 marzo 2014 - 01 maggio 2014</b>	<b>Tecnico esperto di laboratorio</b> presso la società AQUATYCIA SAS, Alfortville (Parigi). L'attività ha riguardato l'esecuzione di analisi microbiologiche su campioni di acqua e di alimenti secondo le vigenti norme ISO e BPL/GMP.
<b>30 ottobre 2013 - 01 dicembre 2013</b>	Titolare di un contratto di lavoro autonomo occasionale ( <b>Decreto del Direttore di Dipartimento n 39/C del 31/10/2013</b> ) nell'ambito del progetto di Ricerca dal titolo "C.I.B.I. - C.I.TRUS B.USINESS I.INTELLIGENCE - Business intelligence per l'innovazione e la competitività del comparto agrumicolo siciliano:

	applicazioni alla filiera del limone Interdonato I.G.P." presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università di Messina. L'attività ha riguardato l'esecuzione di analisi microbiologiche sui succhi di limone.
<b>24 gennaio 2011 - 24 luglio 2012</b>	<b>Visiting worker</b> , nell'ambito del Dottorato in Scienze Chimiche, presso l'Institute of Food Research, Norwich (UK), per il progetto di ricerca "The Production of Bioethanol from Lignocelulosic waste Biomass", per un periodo di 18 mesi, sotto la supervisione del Prof. Keith W. Waldron. L'attività di ricerca ha riguardato la produzione di bioetanolo di seconda generazione da scarti derivanti dell'industria agro-alimentare mediante fermentazione in <i>batch</i> e <i>fed-batch</i> ad opera di <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .
<b>aprile 2008 - dicembre 2009</b>	Tirocinio presso il "Laboratorio di Chimica delle Fermentazioni e Microbiologia Industriale" del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres" dell'Università degli Studi di Messina. L'attività ha riguardato l'esecuzione di analisi microbiologiche degli alimenti e di potabilità microbiologica. In campo fermentativo, l'attività ha riguardato lo studio della valorizzazione di scarti agro-industriali mediante processi fermentativi controllati per la produzione di SCP, molecole di interesse biologico e biocarburanti.
<b>marzo - settembre 2009</b>	Collaborazione ufficio disabili dell'Università di Messina.
<b>marzo 2006 - febbraio 2007</b>	Attività di tirocinio formativo presso il " <b>Centro analisi Lo Vecchio</b> " Catania, dove ha eseguito analisi biochimiche - cliniche e batteriologiche.

<b>TITOLI CONSEGUITI</b>	
<b>24 Ottobre 2018</b>	<b>Master in Europrogettazione</b> (125 ore totali) – EUROPACUBE INNOVATION business school. <b>Attestato N 398/2018</b> . Rilasciato da EU Innovation 2020 srl. Via dell'Arcoveggio 49/5- Bologna 40129.
<b>20 luglio 2018</b>	Conseguimento titolo <b>24 CFU PER ACCESSO FIT</b> Università degli Studi di Messina
<b>15 Aprile 2013</b>	Dottorato di Ricerca Europeo ( <b>Doctor Europaeus</b> ) in Scienze Chimiche XXV Ciclo, con tesi dal titolo "SECOND GENERATION BIOETHANOL FROM AGRO-FOOD WASTES-Cell wall sugar fermentation by <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ".
<b>Il sessione 2009</b>	<b>Abilitazione</b> all'esercizio della professione di biologo conseguita presso l'Università degli Studi di Messina, con votazione 175/200.
<b>22 Ottobre 2009</b>	<b>Laurea specialistica</b> in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Messina, facoltà di scienze MM.FF.NN. con tesi sperimentale dal titolo " <i>Studio di un processo fermentativo per la valorizzazione degli scarti di produzione della pectina alimentare</i> "; relatore Prof. R. Bruno Lo Curto. Chimica delle Fermentazioni (CHIM/11). Votazione: 110/110 e lode accademica.
<b>27 Febbraio 2007</b>	<b>Laurea triennale</b> in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Catania facoltà di scienze MM.FF.NN. con tesi dal titolo " <i>Funzionamento della ghiandola tiroidea a seguito della produzione di autoanticorpi: ipertiroidismo da morbo di Graves e sue diagnosi</i> "; relatore Prof.ssa A. Messina. Biologia Molecolare. Votazione: 110/110.
<b>Giugno 2001</b>	Maturità liceo socio-psico pedagogico. Istituto Lombardo Radice di Catania. Votazione 100/100
<b>ALTRI TITOLI</b>	
<b>29 novembre 2016</b>	<b>Cultore della Materia (Prot. N. 80879 del 21/12/2016)</b> , per il Settore Scientifico Disciplinare - <b>CHIM/10</b> - Sistemi di cottura e impatto nutrizionale negli alimenti presso il Dipartimento Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali, BIOMORF, dell'Università di Messina, con validità triennale (D.R.2652 del 29/11/2016).

<b>25 settembre 2013</b>	<b>Cultore della Materia (Prot N 56663 del 7/11/2013)</b> , per il Settore Scientifico Disciplinare - <b>CHIM/11</b> - Chimica e Biotecnologie delle Fermentazioni presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università di Messina, con validità triennale (D.R.2165 del 25/09/2013).
--------------------------	--

<b>PARTECIPAZIONE ALLE ATTIVITÀ DI GRUPPI DI RICERCA</b>	
<b>Gennaio 2025 - oggi</b>	Collaborazione con l'IPCF/CNR in qualità di associato, PNRR Mission 2, Component 2, Investment 3.5 – CUP B93C22000630006 in qualità di ASSOCIATO CNR. Titolo progetto: PRR.AP015.017 H2 AdC ENEA/CNR POR IDROGENO - Ricerca e sviluppo sull'idrogeno", per la durata di un anno.
<b>Gennaio 2023 - oggi</b>	Collaborazione con il gruppo coordinato dalla Dott.ssa Paola Zinno, Institute for the Animal Production System in the Mediterranean Environment (ISPAAM), National Research Council, Piazzale Enrico Fermi 1, 80055 Portici, Italy. L'attività di ricerca riguarda la produzione di pigmenti naturali microbici per via fermentativa e la valutazione delle attività antimicrobiche. Pubblicazioni: 30, 33.
<b>Gennaio 2023 - oggi</b>	Collaborazione con il gruppo coordinato dal Prof. Beom Soo Kim, Department of Chemical Engineering, Chungbuk National University, Cheongju, Chungbuk 28644, Republic of Korea. L'attività di ricerca riguarda la produzione di pigmenti naturali microbici per via fermentativa. Pubblicazione: 33.
<b>Gennaio 2023 - oggi</b>	Collaborazione con il gruppo coordinato dal Prof. Thorsten Brinkhoff, Institute for Chemistry and Biology of the Marine Environment, University of Oldenburg, Oldenburg, Germany. L'attività di ricerca riguarda la produzione di pigmenti naturali microbici per via fermentativa. Pubblicazione: 28.
<b>Aprile 2023 - luglio 2024</b>	Collaborazione con il gruppo coordinato dal Prof. Ramesh, Biological Oceanography Division (BOD), National Institute of Oceanography (CSIR-NIO), Dona Paula, Panaji, India. La ricerca ha riguardato la produzione di sioxantina mediante processi fermentativi controllati da <i>Micromonospora</i> sp. nov. Strain SH-82. Pubblicazione: 29.
<b>Gennaio 2023 - settembre 2024</b>	Collaborazione con il gruppo coordinato dal Prof. Zied Zarai, Laboratory of Biochemistry and Enzymatic Engineering of Lipases, National Engineering School of Sfax, University of Sfax, Sfax, Tunisia. L'attività di ricerca ha riguardato la produzione e lo studio di fosfolipasi e lipasi microbiche per la produzione di biodiesel. Pubblicazione: 31.
<b>Gennaio - luglio 2023</b>	Collaborazione con il gruppo coordinato dal Benaissa Moualij, Moulay Ismail University, Morocco. L'attività di ricerca ha riguardato lo studio della componente fenolica di <i>Retama sphaerocarpa</i> . Pubblicazione: 26.
<b>Gennaio - luglio 2023</b>	Collaborazione con il gruppo coordinato dal Prof. Said Chakir, Moulay Ismail University, Meknes, Morocco. L'attività di ricerca ha riguardato lo studio del profilo fenolico di specie di <i>J. oxycedrus</i> e la determinazione delle proprietà antiossidanti ed antinfiammatorie. Pubblicazione: 25.
<b>Novembre 2022 - oggi</b>	Collaborazione con il gruppo coordinato dal Dr. Stefano Trocino, Institute for Advanced Energy Technologies "Nicola Giordano" (ITAE) - National Research Council (CNR), Via Salita S. Lucia sopra Contesse, n. 5 – 98126 Messina, Italy. L'attività di ricerca riguarda la produzione di pigmenti naturali microbici per via fermentativa per l'implementazione di celle solari di terza generazione (DSSC). Pubblicazioni: 27, 28, 32, 37.
<b>Novembre 2022 - oggi</b>	Collaborazione con il gruppo coordinato dal Prof. Meléndez-Martínez Antonio J., Food Colour and Quality Laboratory, Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla, 41012 Sevilla, Spagna. L'attività di ricerca riguarda la produzione di

	carotenoidi per via fermentativa da ceppi microbici selezionati. Pubblicazioni: 23, 40.
<b>Novembre 2022 - oggi</b>	Collaborazione con il gruppo coordinato dal Prof. Cassamo U. Mussagy, Escuela de Agronomía, Facultad de Ciencias Agronómicas y de los Alimentos, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Quillota 2260000, Chile. L'attività di ricerca riguarda la produzione di carotenoidi per via fermentativa da ceppi microbici selezionati. Pubblicazioni: 23, 24, 30, 32-38, 40.
<b>Novembre 2022 - oggi</b>	Collaborazione con il gruppo coordinato dal Prof. Dufossé Laurent, Chemistry and Biotechnology of Natural Products, CHEMBIOPRO, ESIROI Agroalimentaire, Université de La Réunion, 15 Avenue René Cassin, CS 92003, CEDEX 9, F-97744, Saint-Denis, Francia. L'attività di ricerca riguarda la produzione di carotenoidi per via fermentativa da ceppi microbici selezionati. Pubblicazioni: 23, 24, 27-30, 33, 34, 38.
<b>Novembre 2022 - oggi</b>	Collaborazione con il gruppo coordinato dalla Prof.ssa Morales-Oyervides Lourdes, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Autonoma de Coahuila, Unidad Saltillo, Saltillo, Coahuila, 25280, Mexico. L'attività di ricerca riguarda la produzione di pigmenti naturali microbici per via fermentativa. Pubblicazioni: 27, 28, 39.
<b>Novembre 2022 - oggi</b>	Collaborazione con il gruppo coordinato dai Drs Calogero Giuseppe e Spadaro Donatella, CNR-IPCF (Istituto per i Processi Chimico-Fisici), Viale Ferdinando Stagno d'Alcontres, n. 37 – 98158 Messina. L'attività di ricerca riguarda la produzione di pigmenti naturali microbici per via fermentativa per l'implementazione di celle solari di terza generazione (DSSC) e bio-sensori. Pubblicazioni: 27, 28, 32, 37, 39.
<b>Ottobre 2022 - oggi</b>	Collaborazione con la Chromaleont srl, Dipartimento ChiBioFarAm, Università di Messina. L'attività di ricerca riguarda l'ottimizzazione di processi fermentativi controllati per la produzione di pigmenti microbici; caratterizzazione chimica degli estratti microbici e caratterizzazione del profilo lipidico per la classificazione dei ceppi. Pubblicazioni: 23-40.
<b>Gennaio 2020 - febbraio 2021</b>	Collaborazione con il Dip. di Agraria, Food Chemistry, Safety and Sensoromic Laboratory (FoCuSS Lab), dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria. L'attività di ricerca ha riguardato lo studio di processi di valorizzazione degli scarti della filiera olivicola. Pubblicazione: 13.
<b>Gennaio 2018 - febbraio 2019</b>	Partecipazione al gruppo di ricerca coordinato dal Prof H. Ben Mansour, Director of Research Unit of Analysis and Process Applied to the Environment (APAE) Higher Institute of Applied Sciences and Technology, University of Monastir, Mahdia, Tunisia. L'attività di ricerca ha riguardato lo studio sulla contaminazione da micotossine in spezie ed erbe aromatiche. Pubblicazione: 11.
<b>Luglio 2016 - settembre 2019</b>	Partecipazione all'attività di ricerca dello Spin Off Science4Life, dell'Università di Messina, confermata anche dalla partecipazione alla Startup Village 2018, organizzata da Cosmofarma e Wellcare, tenutasi a Bologna dal 20 al 22 aprile 2018, durante la quale sono state presentate di 3 linee di prodotti, ricadenti nei settori degli alimenti funzionali/integratori (ottenuti dalla fermentazione da parte di batteri lattici) e della cosmetica.
<b>Giugno 2015 - settembre 2016</b>	Partecipazione all'attività di ricerca del gruppo del Prof. David Richardson, School of Biological Sciences, University of East Anglia, Norwich (UK). L'attività di ricerca ha riguardato lo sviluppo di terreni di coltura per la produzione di etanolo da parte di <i>Saccharomyces cerevisiae</i> spp. Pubblicazione: 7.
<b>Gennaio 2015 - agosto 2016</b>	Partecipazione all'attività di ricerca del gruppo del Prof. Ferrantelli, Istituto Zooprofilattico sperimentale della Sicilia "a. Mirri", Palermo. L'attività di ricerca ha riguardato lo studio sulla contaminazione da neonicotinoidi. Pubblicazione:

	9.
<b>Gennaio 2014 - settembre 2016</b>	Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca del Prof. Keith W. Waldron, Director of Norwich Research Park, Institute of Food Research, Norwich, UK. L'attività di ricerca ha riguardato lo sviluppo di tecniche fermentative per la produzione di bioetanolo di seconda generazione utilizzando substrati di natura lignocellulosica di scarto. Pubblicazioni: 4, 5, 7.
<b>Maggio 2014 - novembre 2015</b>	Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca della Prof.ssa T. Tuttolomondo, Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo. L'attività di ricerca ha riguardato lo studio della caratterizzazione del <i>Thymbra capitata</i> . Pubblicazione: 6.
<b>Ottobre - dicembre 2013</b>	Partecipazione al gruppo di ricerca coordinato dal Prof. Giacomo Dugo dell'Università degli Studi di Messina, nell'ambito del Progetto "Ci.B.I. – Ci.TRUS B.USSINESS I.TELLIGENCE – Bussiness intelligence per l'innovazione e la competitività del comparto agrumicolo siciliano: applicazione alla filiera del limone Interdonato I.G.P." nell'ambito del Programma Rurale Sicilia 2007-2013, Misura 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo, alimentare e in quello forestale".
<b>2011 - 2020</b>	Partecipazione al gruppo di ricerca coordinato dal Prof. Giacomo Dugo e dalla Prof.ssa Di Bella, Dipartimento Biomorf dell'Università degli Studi di Messina. L'attività di ricerca ha riguardato principalmente due linee, lo studio di processi fermentativi per la valorizzazione di scarti alimentari e la valutazione della contaminazione degli alimenti. Pubblicazioni: 3-8, 10-12, 14, 15, 21, 22.
<b>gennaio 2011 - dicembre 2011</b>	Partecipazione all'attività di ricerca del gruppo coordinato dal Prof. Arjan Narbad, Institute of Food Research, Norwich (UK). L'attività di ricerca ha riguardato lo sviluppo di smart probiotici per alimenti e mangimi.
<b>2009- 2015</b>	Partecipazione al gruppo di ricerca coordinato dal Prof. R.B. Lo Curto, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Messina. L'attività del gruppo di ricerca ha riguardato studi atti alla valorizzazione di scarti agro-industriali mediante fermentazioni <i>batch</i> , <i>fed batch</i> ed in continuo e l'esecuzione di analisi microbiologiche su matrici alimentari. Pubblicazioni: 1, 2, 4, 5.

<b>ESPERIENZA LAVORATIVA- ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA</b>	
<b>Anno accademico 2024/2025</b>	<p><b>Titolare del corso di Biotecnologie Alimentari</b> SSD CHEM-07/C (6 CFU), II anno, secondo semestre, CdS triennale in "Scienze Nutraceutiche e Alimenti Funzionali", Dip. ChiBioFarAm, Università degli studi di Messina; docente di riferimento.</p> <p><b>Titolare del corso di Microbiologia degli Alimenti</b> SSD AGR/16 (6 CFU), III anno, secondo semestre, CdS triennale in "Scienze Gastronomiche", Dip. BioMorf, Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Titolare del corso di Didattica di Principi di Biotecnologie Alimentari con riferimenti epistemologici</b> SSD CHEM/07 C (3 CFU). Percorso abilitante 30 CFU. Classe A031 – Scienze degli alimenti. Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Didattica integrativa</b> per supporto delle attività di esercitazione e seminari, nell'ambito dell'insegnamento di "Prodotti Alimentari non Convenzionali" (modulo del corso integrato Additivi, Molecole Xenobiotiche e Prodotti Alimentari) del corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Dip. ChiBioFarAm, Università degli studi di Messina.</p>

	<p><b>Presidente della Commissione</b> degli esami di profitto per l'insegnamento di Microbiologia degli Alimenti (SSD AGR/16), CdS triennale in Scienze Gastronomiche, Dip. BioMorf, Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Presidente della Commissione</b> degli esami di profitto per l'insegnamento di Microbiologia Agraria (SSD AGR/16), CdS triennale in Scienze Gastronomiche, Dip. BioMorf, Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Presidente della Commissione</b> degli esami di profitto per l'insegnamento di Biotecnologie alimentari (SSD CHEM/07/C), CdS triennale in Scienze Nutraceutiche e Alimenti Funzionali, Dip. ChiBioFarAm, Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Componente della Commissione</b> degli esami di profitto per l'insegnamento di Alimenti Salutistici dal Mondo (SSD CHEM/07 B), CdS magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Dip. ChiBioFarAm, Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Componente della Commissione</b> degli esami di profitto per l'insegnamento di Additivi, molecole xenobiotiche e prodotti alimentari non convenzionali (SSD CHEM/07 B), CdS magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Dip. ChiBioFarAm, Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Componente della Commissione</b> degli esami di profitto per l'insegnamento di Chimica ed Economia dei Nutraceutici e degli Alimenti Funzionali (SSD CHEM/07 B), CdS magistrale in Scienze Nutraceutiche e Alimenti Funzionali, Dip. ChiBioFarAm, Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Componente della Commissione</b> giudicatrice della prova finale per il percorso abilitante 30 CFU. Classe A031 – Scienze degli alimenti. Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Componente della commissione di laurea</b> nella sessione di marzo per a.a. 2024-25, per il Corso di Studio Triennale in “Scienze Nutraceutiche e Alimenti Funzionali” e per il Corso di Studio Triennale in “Scienze Gastronomiche”, Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Tutor per tirocinio formativo e di orientamento, della durata di 125 ore</b>, per n 2 studentesse (Orifici Valentina, Pizzimenti Daria) per il corso di Laurea magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Dip. ChiBioFarAm, Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Correlatore della tesi di laurea</b> dal titolo “<i>Paracoccus murcusii</i> LLI: una potenziale fabbrica cellulare di carotenoidi”, della studentessa Stefania Gullotta, CdS triennale in Scienze Nutraceutiche e Alimenti Funzionali, Dip. ChiBioFarAm, Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Supervisore della dottoranda</b> Juliana Oliveira, dell'IBET - Instituto de Biologia Experimental e Tecnológica, Portogallo, per un periodo di tre mesi (<i>visiting student</i>) nell'ambito del progetto di ricerca “Microbial pigments production through fermentation processes, their characterization and microbial lipids profile determination”.</p>
<p><b>Anno accademico 2023/2024</b></p>	<p><b>Titolare del corso di Microbiologia Agraria</b> SSD AGR/16 (6 CFU), III anno, primo semestre, CdS triennale in Scienze Gastronomiche, Dip. Biomorf, Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Titolare del corso di Didattica di Principi di Biotecnologie Alimentari con riferimenti epistemologici</b> SSD CHEM/07 C (3 CFU). Percorso abilitante 30 CFU. Classe a031 – Scienze degli alimenti. Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Didattica integrativa</b> per supporto delle attività di esercitazione e seminariali, nell'ambito dell'insegnamento di “Prodotti Alimentari non Convenzionali” (modulo del corso integrato Additivi, Molecole Xenobiotiche e Prodotti Alimentari) del corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Dip. ChiBioFarAm, Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Didattica integrativa</b> per supporto delle attività di esercitazione e seminariali,</p>

	<p>nell'ambito dell'insegnamento di "Chimica degli Alimenti", per il corso di laurea triennale in Scienze Nutraceutiche e Alimenti Funzionali, Dip. ChiBioFarAm, Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Presidente della Commissione</b> degli esami di profitto per l'insegnamento di Microbiologia Agraria (SSD AGRI-08/A) CdS triennale in Scienze Gastronomiche, Dip. BioMorf, Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Componente della Commissione</b> degli esami di profitto per l'insegnamento di Alimenti Salutistici dal Mondo (SSD CHEM/07 B), CdS magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Dip. ChiBioFarAm, Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Componente della Commissione</b> degli esami di profitto per l'insegnamento di Chimica ed Economia dei Nutraceutici e degli Alimenti Funzionali (SSD CHEM/07 B), CdS triennale Scienze Nutraceutiche e Alimenti Funzionali, Dip. ChiBioFarAm, Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Componente della commissione di laurea</b> nella sessione dicembre per a.a. 2022-23 e marzo per a.a. 2023/2024 per il Corso di Studio triennale in "Scienze Gastronomiche"; nelle sessioni di ottobre, dicembre e marzo, a.a. 2023/2024 per il Corso di Studio magistrale in "Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana"; sessione di marzo, a.a. 2023/2024, per il Corso di Studio Triennale in "Scienze Nutraceutiche e Alimenti Funzionali". Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Componente della commissione</b> giudicatrice della prova finale per i percorsi di formazione iniziale di cui all'art. 13 del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 4 agosto 2023, per la classe di concorso A031 Scienze degli alimenti, con decreto rettorale Prot. N 65771 del 25/05/2024, Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Relatore della tesi di laurea</b> dal titolo "Produzione di carotenoidi di origine microbica: batterioruberina da <i>Arthrobacter bussei</i>", dello studente Danilo Parrinello, CdS magistrale Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Dip. ChiBioFarAm, Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Correlatore della tesi di laurea</b> dal titolo "Produzione di <math>\beta</math>-carotene dal batterio <i>Paracoccus</i> sp LL1" della studentessa Rachele Gallina A.A. 2023/2024, Corso di Laurea triennale in Chimica, Dip. ChiBioFarAm, Università degli studi di Messina.</p>
<p><b>Anno accademico 2022/2023</b></p>	<p><b>Didattica integrativa</b> per supporto delle attività di esercitazione e seminari, nell'ambito dell'insegnamento di "Prodotti Alimentari non Convenzionali" (modulo del corso integrato Additivi, Molecole Xenobiotiche e Prodotti Alimentari) del corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Dip. ChiBioFarAm, Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Didattica integrativa</b> per supporto delle attività di esercitazione e seminari, nell'ambito dell'insegnamento di "Chimica degli Alimenti", per il corso di laurea triennale in Scienze Nutraceutiche e Alimenti Funzionali, Dip. ChiBioFarAm, Università degli studi di Messina.</p> <p><b>Correlatore della tesi di laurea</b> dal titolo "Determinazione del profilo carotenoidico in diversi strain di <i>Paracoccus</i> spp" della studentessa Naomi Oliveri, CdS magistrale Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Dip. ChiBioFarAm, Università degli studi di Messina.</p>
<p><b>15-19 maggio 2017</b></p>	<p>Partecipazione, in qualità di formatore, al <b>Progetto RESUME</b> (RESUME Project n.: 561988-EPP-1-2015-1-IT-EPPKA2-CBHE-SP. Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union), Marsiglia, con l'obiettivo di rafforzare le competenze del personale docente e amministrativo delle università tunisine, marocchine e libanesi per stabilire un corso rivolto agli studenti sulle competenze imprenditoriali e promuovere l'integrazione laureati professionali.</p>

<b>27 aprile 2017</b>	Docenza nell'ambito del Laboratorio Formativo " <b>Trasferimento Tecnologico: strumenti ed opportunità</b> " (n° D/E01/17), intervenendo su "La ricerca di anteriorità brevettuale". Università degli Studi di Messina.
<b>Anno accademico 2015/2016</b>	<b>Componente della commissione</b> di esami di profitto ( <b>Prot. N. 5551 del 29/01/2016</b> ) per gli studenti del CdS in Scienze Gastronomiche (D.M: 270) e del vecchio ordinamento Scienze dell'Enogastronomia Mediterranea e Salute (D.M. 509) per il C.I. "Rischio Microbiologico" e per il C.I. "Microbiologia e Igiene degli alimenti".
	Titolare di un contratto di <b>docenza (Prot. N. 2511 del 18/01/2015)</b> di 8 ore (1CFU) per l'insegnamento di " <b>Fisiologia del gusto e dell'olfatto</b> ", per il CdS in Scienze Gastronomiche, presso il Dipartimento BIOMORF dell'Università di Messina.
<b>Anno accademico 2014/2015</b>	Titolare di un contratto di <b>docenza</b> di 8 ore (1 CFU) ( <b>Prot. N. 2122 del 14/01/2015</b> ) per l'insegnamento di " <b>Fisiologia del gusto e dell'olfatto</b> ", per il CdS in Scienze Gastronomiche, presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università di Messina.
	Titolare di un contratto di <b>docenza</b> di 16 ore (2 CFU) ( <b>Prot. N 2105 del 14/01/2015</b> ) per l'insegnamento di " <b>Alimenti funzionali</b> ", per il CdS in Scienze Gastronomiche, presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università di Messina.
	<b>Correlatore</b> tesi di Laurea CdS in Scienze Gastronomiche dal Titolo "Alimenti Funzionali e Probiotici".
<b>11 - 27 febbraio 2015</b>	Titolare di un contratto di <b>docenza</b> di 15 ore ( <b>Prot. N. 7953 del 10/02/2015</b> ), per l'insegnamento di " <b>Tecniche di smaltimento</b> ", nell'ambito del Progetto "ABSIDE Cod. PON04a2_F Percorso Formativo 1- Ricercatore esperto in sistemi e tecnologie per il recupero e la valorizzazione del rifiuto solido urbano", presso l'Università di Messina.
<b>12 dicembre 2014 – 28 gennaio 2015</b>	Titolare di un contratto di <b>docenza</b> di 15 ore ( <b>Prot. N. 81488 del 09/12/2014</b> ), per l'insegnamento di " <b>Definizione e classificazione dei rifiuti</b> ", nell'ambito del Progetto "ABSIDE Cod. PON04a2_F Percorso Formativo 1 - Ricercatore esperto in sistemi e tecnologie per il recupero e la valorizzazione del rifiuto solido urbano", presso l'Università di Messina.
<b>30 - 31 luglio 2014</b>	Titolare di un contratto di <b>docenza</b> di 10 ore ( <b>Prot N. 59197 del 18/11/2013</b> ), per l'insegnamento di " <b>Rischi di natura biologica nel sistema agroalimentare</b> ", nell'ambito del Progetto "PAN Lab Progetto di potenziamento strutturale PONa3_00166/F1 - Obiettivo 2 – Ricercatore esperto in valutazione e prevenzione dell'inquinamento derivante dai processi di lavorazione degli alimenti e degli ambienti di lavoro", presso l'Università di Messina.
<b>27 giugno - 4 luglio 2014</b>	Titolare di un contratto di <b>docenza</b> di 16 ore ( <b>Prot. N. 47546 del 16/07/2014</b> ), per l'insegnamento di " <b>Didattica dei principi di chimica degli alimenti</b> ", per le classi A057, C500, C510 e C520 (anno accademico 2013/2014) dei percorsi di formazione P.A.S. (Percorsi Abilitativi Speciali) rivolti ai docenti della scuola con contratto a tempo determinato che hanno prestato servizio per almeno tre anni nelle istituzioni scolastiche statali e paritarie per conseguire l'abilitazione all'insegnamento, presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università di Messina.
<b>22 gennaio -14 febbraio 2014</b>	Titolare di un contratto di <b>docenza</b> di 20 ore ( <b>Decreto N. 2616/2013</b> ), per l'insegnamento di " <b>Riutilizzo degli alimenti scaduti</b> ", nell'ambito del Progetto "PAN Lab Progetto di potenziamento strutturale PONa3_00166/F1 - Obiettivo 4 – Ricercatore esperto in valutazione e prevenzione dell'inquinamento derivante dai processi di lavorazione degli alimenti e degli ambienti di lavoro", presso l'Università di Messina.
<b>17 dicembre 2013 - 14 gennaio 2014</b>	Titolare di un contratto di <b>docenza</b> di 25 ore ( <b>Decreto N. 2616/2013</b> ), per l'insegnamento di " <b>Produzione e controllo dei prodotti alimentari fermentati</b> ", nell'ambito del Progetto "PAN Lab Progetto di potenziamento strutturale PONa3_00166/F1 - Obiettivo 4 – Ricercatore esperto in valutazione e prevenzione dell'inquinamento derivante dai processi di lavorazione degli alimenti e degli ambienti di lavoro", presso l'Università di Messina.

<b>Settembre 2013 - dicembre 2014</b>	<b>Componente della commissione</b> di esami di profitto per gli studenti del CdS in Scienze Gastronomiche per il C.I. "Sicurezza degli alimenti II" e per gli studenti del vecchio ordinamento (509) per il C.I. "Microbiologia e Igiene degli alimenti" per l'a.a. 2013/2014, presso l'Università di Messina.
<b>INCARICHI ACCADEMICI</b>	
<b>Anno accademico 2024/2025</b>	<b>Componente della Commissione Paritetica</b> docenti/studenti del Dipartimento ChiBioFarAm dal 11/09/2023. <b>Componente della Commissione Tirocini</b> del Dipartimento ChiBioFarAm dal 14/05/2025.
<b>Anno accademico 2023/2024</b>	<b>Componente della Commissione Paritetica</b> docenti/studenti del Dipartimento ChiBioFarAm dal 11/09/2023.
<b>PARTECIPAZIONE COLLEGIO DOCENTI</b>	
	<p>Componente del collegio dei docenti del CdS in <b>"Scienze Nutraceutiche e Alimenti Funzionali"</b> (L-29), Dipartimento ChiBioFarAm, Università di Messina – docente di riferimento (aa 2024/2025).</p> <p>Componente del collegio dei docenti del CdS in <b>"Scienze Nutraceutiche e Alimenti Funzionali"</b> (L-29), Dipartimento ChiBioFarAm, Università di Messina – docente afferente (aa 2022/2023; 2023/2024).</p> <p>Componente del collegio dei docenti del <b>CdS in "Scienze gastronomiche"</b> (L-26), Dipartimento BioMorf, Università di Messina - docente afferente (aa 2023/2024; 2024/2025).</p> <p>Componente del collegio dei docenti del <b>CdS in "Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana"</b> (LM-61), Dipartimento ChiBioFarAm, Università di Messina – docente afferente (aa 2022/2023; 2023/2024).</p> <p>Partecipazione al Collegio dei docenti del <b>Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche</b> (XXXIX. XL e XLI ciclo) (aa 2023/2024; 2024/2025; 2025/2026); Università di Messina.</p>
<b>PARTECIPAZIONE A PROGETTI FINANZIATI</b>	
<b>01 Giugno 2025 - oggi</b>	Partecipazione al PNRR BAC Spoke 3, nell'ambito del Programma Tech4you – Technologies For Climate Change Adaptation And Quality Of Life- Codice identificativo: ECS0000009 - CUP C33C22000290006 in qualità di componente dell'unità di ricerca. Titolo del progetto "QUASIWEB – Linea 2 Scheda Tecnologica 1". Finanziamento: € 451.000,00 Durata del progetto: 6 mesi P.I. Prof.ssa Giuseppa Di Bella.
<b>04 Febbraio 2025 - oggi</b>	Partecipazione al PRIN 2022AJA7H8_001 - CUP: J53C24002510006 in qualità di componente dell'unità di ricerca. Titolo progetto "High revenue-generating molecules from industrial hemp: cost-effective, chemical classification-driven solutions for their production (CHempion)". Finanziamento: € 83.352,00. Durata del progetto: 24 mesi. P.I. Prof. Luigi Mondello.
<b>ATTIVITÀ DI TERZA MISSIONE/ORIENTAMENTO</b>	
<b>Anno accademico 2024/2025</b>	<p>Partecipazione alla <b>MEDNIGHT</b> - La Notte Mediterranea delle Ricercatrici ed. 2025. Contributo "Pigmenti microbici: una fonte di energia sostenibile". Alessia Tropea, Roberta La Tella, Donatella Spadaro, Ilaria Citro, Luigi Mondello. L'evento si è tenuto il 26 settembre 2025 presso il Rettorato dell'Università di Messina.</p> <p>Partecipazione al <b>UniMe Sustainability Day 2025</b>. Contributo "I microrganismi: una fonte sostenibile per le bio-energie". Alessia Tropea, Francesca Rigano,</p>

	<p>Mariosimone Zoccali. L'evento si è tenuto il 16 maggio 2025 presso il Rettorato dell'Università di Messina.</p> <p>Conferimento incarico nell'ambito delle attività previste nell'ambito del modulo B del progetto di orientamento <b>Progetto Consapevolmente</b> CUP J41I24000240006 A.S. 2024/2025. PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR) – MISSIONE 4 “Istruzione e Ricerca” COMPONENTE 1 “Potenziamento dell’offerta dei servizi all’istruzione: dagli asili nido all’Università” INVESTIMENTO 1.6 “Orientamento attivo nella transizione scuola-università”. Febbraio-marzo 2025 (6 ore). Dipartimento ChiBioFarAm, Università di Messina.</p> <p>Partecipazione alla giornata <b>STEM by Unime</b>, prendendo parte alla tavola Rotonda intitolata “Scienza: sostantivo femminile”, evento dedicato alla seconda edizione della "Settimana Nazionale delle Discipline Scientifiche, Tecnologiche, Ingegneristiche e Matematiche", istituita con la legge n. 187 del 24 novembre 2023. L'evento si è tenuto il 10 febbraio 2025 presso l’Aula Magna del Rettorato dell’Università di Messina.</p>
<b>Anno accademico 2023/2024</b>	<p>Conferimento incarico nell'ambito delle attività previste nell'ambito del modulo B del progetto di orientamento <b>Progetto Consapevolmente</b> CUP J81I23000150006 A.S. 2023_24 FONDO PNRR – INVESTIMENTO 1.6 "Orientamento Attivo nella Transizione Scuola-Università" - D.M. 934/2022, codice CBF02_2: “Sintesi, caratterizzazione ed applicazioni di nuovi materiali. Nuovi processi verso l'utilizzo di energie rinnovabili. Studio e salvaguardia della biodiversità” 6 maggio2024 (2:30 ore). Dipartimento ChiBioFarAm, Università di Messina.</p> <p>Partecipazione alla <b>MEDNIGHT</b> - La Notte Mediterranea delle Ricercatrici ed. 2024. Contributo “I microrganismi e l’energia solare”. Alessia Tropea, Roberta La Tella, Donatella Spadaro, Ilaria Citro. L'evento si è tenuto il 27 settembre 2024 presso il Rettorato dell'Università di Messina.</p>

<b>PARTECIPAZIONE A CORSI DI FORMAZIONE</b>	
<b>14-19 ottobre 2021</b>	<p><b>“Definiamo la terza missione Strategie, modelli, organizzazione e strumenti per massimizzare la valorizzazione della conoscenza e l’impatto sulla società”.</b> Formazione online organizzata da CRUI-NETVAL-CODAU.</p>
<b>13 ottobre 2021</b>	<p><b>“Training database brevettuale Orbit Intelligence”.</b> Formazione online organizzata da Netval-Questel.</p>
<b>3 dicembre 2020</b>	<p><b>“Torta Coffee Break - Procedure di gestione e valorizzazione della PI e dei segreti in azienda”.</b> Studio Torta S.P.A., Torino.</p>
<b>2 dicembre 2020</b>	<p><b>“La sfida del trasferimento tecnologico - l’incontro di formazione per i beneficiari del bando UIBM-MISE.</b> Formazione online organizzata da UIBM-Netval.</p>
<b>22 settembre 2020</b>	<p><b>“L’Agenda 2030 e gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile”.</b> Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile- ASviS e reso disponibile sulla piattaforma E-Learning dell’Università degli Studi di Messina.</p>
<b>30 giugno 2020</b>	<p><b>“Corso Introduttivo all’uso di Orbit Intelligence”.</b> Training in modalità telematica organizzato da NETVAL.</p>
<b>11 maggio - 6 luglio 2020</b>	<p><b>“General course on intellectual property”.</b> WIPO Academy – World Intellectual Property Organization.</p>
<b>26 maggio 2020</b>	<p><b>“Roving Webinar on WIPO Services and Initiatives”.</b> WIPO AVSU Team.</p>

27 aprile 2020	<b>“Laboratorio di scrittura delle proposte progettuali su fondi europei”</b> . Consorzio Arca – RIS HUb Sicilia EIT Health.
23 aprile 2020	<b>“SME Instrument: Le novità dell'EIC Accelerator Pilot 2020 perPMI”</b> . Consorzio Arca – RIS HUb Sicilia EIT Health, in collaborazione con APRE - Agenzia per la promozione della Ricerca Europea.
20 aprile 2020	<b>“La Pianificazione delle esportazioni in Cina e Sud-Est Asiatico: protezione del brand del design e dei segreti commerciali”</b> . Consorzio Arca – RIS HUb Sicilia EIT Health.
16 aprile 2020	<b>“La protezione e valorizzazione delle invenzioni in Cina e Sud Est Asia”</b> . Consorzio Arca – RIS HUb Sicilia EIT Health.
11 marzo 2020	<b>“Corso Strategia e Innovazione d’Impresa”</b> . 24Ore Business School-Organizzazione con sistema di qualità certificato ISO 9001-2008. Milano.
18 febbraio 2020	<b>Workshop “ROADSHOW OPEN ITALY 2020”</b> . Aula Pericolanti del Rettorato dell’Università di Messina, in collaborazione con Open Italy - Consorzio Elis.
31 gennaio 2020	<b>“Politiche per lo sviluppo in favore delle startup, delle piccole e medie imprese e attività professionali: modelli per la promozione dell’Imprenditorialità”</b> . Con il patrocinio dell’Ente Nazionale per il Microcredito nell’ambito del Progetto <b>“SELF Employment: Strumenti di supporto per il potenziamento degli accessi”</b> . Università di Messina.
21 gennaio 2020	<b>“H2020 - Societal Challenges - SC6 Europe in changing world: inclusive, innovative and reflective societies - Horizon Europe”</b> . APRE (Agenzia per la Promozione della Ricerca Europea). Messina.
12-13 dicembre 2019	<b>“EIC Accelerator – Come presentare una proposta di successo”</b> . APRE (Agenzia per la Promozione della Ricerca Europea). Roma.
4 ottobre 2019	<b>“Startup e Pitching”</b> . Università degli Studi di Messina, Consorzio ARCA – RIS HubSicilia EIT Health.
11 giugno 2019	<b>“Dal laboratorio al mercato: il brevetto come strumento di innovazione nel settore salute”</b> . Università degli Studi di Messina, Consorzio Arca – RIS HubSicilia EIT Health.
28-30 maggio 2019	<b>“Forum della Borsa della Ricerca”</b> . Campus dell’Università di Salerno.
21 novembre 2018	<b>“Netval - incontro di formazione sul trasferimento tecnologico per i beneficiari del bando UIBM-MISE”</b> . Presso la sede del MISE, Via di San Basilio, 14, Roma. Durata complessiva di 8 ore.
6 novembre 2018	<b>Skills Meeting - Rassegna Internazionale delle Competenze - “Il lavoro che cambia: Start-up e autoimprenditorialità”</b> . Aula Cannizzaro del Rettorato dell’Università di Messina.
30 ottobre 2018	<b>“Strumenti e metodi delle ricerche di anteriorità brevettuali”</b> . Laboratorio informatico A1 della Biblioteca Centralizzata – Polo Papardo dell’Università degli Studi di Messina in collaborazione con l’azienda QUESTEL.
27 settembre 2018	<b>“Gli Strumenti di tutela delle innovazioni per le imprese”</b> . Accademia dei Pericolanti, Piazza Pugliatti, Università degli Studi di Messina, in collaborazione con lo Studio di consulenza in Proprietà Intellettuale A.BRE.MAR. srl di Torino.

21 settembre 2018	<p><b>"L'innovazione come fattore di crescita: il legame tra brevettazione e migliori performance delle PMI, il caso italiano".</b>          Presso la sede della Direzione Generale Lotta alla Contraffazione – Ufficio Italiano Brevetti e Marchi – Sala Pubblico, Roma.</p>
20 settembre 2018	<p><b>"Netval - incontro di formazione sul trasferimento tecnologico per i beneficiari del bando UIBM-MISE".</b>          Presso la sede del MISE, Via di San Basilio, 14, Roma. Durata complessiva di 8 ore.</p>
20-22 aprile 2018	<p><b>Partecipazione alla Startup Village 2018, organizzata da Cosmofarma e Wellcare</b> tenutasi a Bologna, come rappresentante al trasferimento tecnologico del progetto innovativo dello Spin Off Science4life su nutrizione e bellezza, presentando 3 linee di prodotti: Compresse a base di succhi di agrumi naturali; Bevande e compresse a base di siero addizionato di probiotici, succo naturale di agrumi e L-teanina; Linea cosmetica utilizzando principi bioattivi estratti dai residui dell'industria agroalimentare.</p>
14 dicembre 2017	<p><b>"Il Consortium Agreement in Horizon 2020".</b>          Webinar – Organizzato da APRE (Agenzia per la Promozione della Ricerca Europea).</p>
30 novembre 2016	<p><b>"Le opportunità legate alle immobilizzazioni immateriali".</b>          Partecipazione al Corso di Formazione Professionale Continua del Dottore Commercialista e dell'Esperto Contabile, presso la sede dell'Ordine dei dottori commercialisti e degli esperti contabili di Messina, durante il quale sono state illustrate le attività di brevettazione e come esse possono essere attuate nel contesto universitario, che presenta la specificità di dover coniugare le attività di divulgazione scientifica con le attività di protezione della conoscenza fondamentali per la brevettazione delle tecnologie sviluppate. Messina.</p>
18 - 19 ottobre 2016	<p><b>"Trasferimento tecnologico e terza missione nelle università e nei centri di ricerca pubblici".</b>          Roma presso la sede del MISE, Via di San Basilio, 14, della durata complessiva di 14 ore.</p>
12 ottobre 2016	<p><b>"Programma di cooperazione Transfrontaliera Interreg V-A Italia Malta".</b>          Info-day presso "Le Ciminiere", Catania.</p>
6 novembre 2013	<p><b>"Il biologo: figura dinamica nel mondo del lavoro".</b>          Ordine Nazionale dei Biologi. Università di Messina.</p>
14 settembre 2009	<p><b>"Problematiche ambientali" (16 ore, 2 CFU).</b>          Università degli Studi Messina.</p>
14 settembre 2009	<p><b>"(Dlgs 81/08) e problematiche della sicurezza" (16 ore, 2 CFU).</b>          Università degli Studi Messina.</p>
19 novembre 2007	<p><b>"Impariamo a conoscere i disturbi del comportamento alimentare".</b>          The International Association of Lions Club. Leo club Messina Ionio-Messina.</p>
14-17 maggio 2007	<p><b>"I campionamenti microbiologici (aria, acqua, superfici) negli ambienti confinanti: legislazione, modalità operative, interpretazione dei risultati e loro formalizzazione"</b>          Ordine nazionale dei biologi delegazione provinciale di Catania – Catania.</p>
10-12 maggio 2007	<p><b>"Sistemi di gestione ambientale secondo la norma UNI EN ISO 14001:2004".</b>          Università degli Studi di Catania.</p>
07-09 maggio 2007	<p><b>"Il sistema di gestione della qualità in azienda: la norma ISO 9001-2000".</b>          Ordine nazionale dei biologi delegazione provinciale di Catania – Catania.</p>

16-19 aprile 2007	<p><b>“Sicurezza degli alimenti: legislazione, controllo, autocontrollo e rintracciabilità”.</b></p> <p>Ordine nazionale dei biologi delegazione provinciale di Catania – Catania.</p>
-------------------	--

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI		
<b>MADRELINGUA</b>	Italiana	
<b>Altre lingue</b>	Inglese	Francese
Capacità di lettura	Ottimo	Buono
Capacità di scrittura	Ottimo	Buono
Capacità di espressione orale	Ottimo	Buono
<b>Certificazione lingua inglese</b>	<p>Preliminary English Test.  Rilasciato da University of Cambridge – Local Examinations Syndicate-International Examinations (Catania).  Reference Number 006IT6065038. Certificate Number 4286756.</p>	

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	
	<p>Ottime capacità di relazione.  Predilezione per il lavoro di squadra, con valorizzazione della collaborazione e della condivisione degli obiettivi comuni. Ottime capacità di apprendimento, di adattamento a nuove situazioni lavorative, di <i>problem solving</i>, di gestione delle relazioni e di situazioni complesse.</p>

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	
	<p>Organizzazione della “<i>Start Cup competition</i>”, evento avente l’obiettivo di sostenere la ricerca applicata e l’innovazione tecnologica finalizzata allo sviluppo economico e diffondere la cultura d’impresa favorendo il dialogo tra mondo accademico e sistema produttivo, iniziativa propedeutica alla partecipazione al Premio Nazionale per l’Innovazione organizzato dalla Società PNI Cube.</p> <p>Organizzazione di incontri informativi al fine di trasferire un’ampia conoscenza della cultura brevettuale, delle procedure per la tutela della proprietà intellettuale dei risultati della ricerca e della creazione di impresa verso la comunità scientifica.</p> <p>Realizzazione di spazi di “contaminazione” per promuovere progetti che abbiano come scopo principale lo scambio di idee innovative e di <i>Know-how</i> tra studenti provenienti da corsi/dipartimenti/università diversi che si incontrano per maturare consapevolezza e competenze utili ad accrescere un’attitudine all’imprenditorialità e confrontare le loro idee con realtà imprenditoriali di successo nell’ottica <i>dell’open innovation</i>.</p>
	<p><b>Componente della Segreteria Organizzativa</b> del 23° SILAE Italo-latinamerican Asian &amp; African Congress of Ethnomedicine. Marsala, Italy, September, 7-12, 2014.</p>
	<p><b>Componente del Comitato Organizzativo</b> del 53rd International Symposium on Essential Oils (ISEO 2023). Milazzo, Italia, 13-16 settembre 2023.</p>
	<p><b>Componente del Comitato Scientifico</b> del 13th ICBB, 2023 International Conference on Biotechnology and Bioengineering. Pozzuoli, Italy, 28 settembre - 1 ottobre 2023.</p>

	Chair per la sessione: Comprehensive Application of Biotechnology in Pharmacology and Biomedicine (III).
	<b>Componente del Comitato Organizzativo</b> del 28th International Symposium on Separation Science. Campus University of Messina, Messina, 22-25 settembre 2024.
	<b>Componente del Comitato Scientifico</b> del "2025 IEEE International workshop on "Metrology for Green technologies, REnewable ENergy and ecological SusTainability". Giardini Naxos, Italy, 24-26 settembre 2025.

CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE	
	<p>Ottima conoscenza dei sistemi di gestione informatica dei bioreattori (Orchestretor; Biostat B-C).</p> <p>Ottima conoscenza dei database per ricerche di anteriorità, quali Questel, Orbit Intelligence ed EPO – Espacenet.</p> <p>Ottima conoscenza della piattaforma <i>knowledge share</i>.</p> <p>Eccellente conoscenza dei sistemi operativi Windows e di tutto il pacchetto Office in particolar modo Word, PowerPoint ed Excel.</p> <p>Ottima conoscenza dei pacchetti applicativi Office Automation, internet, posta elettronica e networking.</p>

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	
	<p>Ottime capacità nello sviluppo di tecniche fermentative innovative per l'ottenimento di materie prime secondarie, quali mangimi per animali da reddito ed acquacoltura, <i>single cell protein</i> (SCP), <i>single cell oil</i> (SCO), bietanolo di prima e seconda generazione, pigmenti di origine microbica.</p> <p>Sviluppo di dispositivi innovativi (DSSC, Sensori SERS, cosmetici e presidi) che prevedono l'implementazione di metaboliti microbici.</p> <p>Padronanza dei processi fermentativi controllati, quali <i>batch</i>, <i>fed-batch</i>, continuo e <i>pH-state</i> utilizzando starter microbici e ceppi <i>wild type</i>.</p> <p>Ottime capacità nella promozione e valorizzazione economica dei titoli di proprietà industriale mediante l'esecuzione di ricerche di anteriorità/analisi di mercato, facendo uso delle banche dati Questel, Orbit Intelligence ed EPO – Espacenet.</p> <p>Conoscenza dei processi di trasferimento tecnologico e della contrattualistica in tema di gestione e trasferimento di proprietà intellettuale in contesti di ricerca.</p> <p>Supporto all'attività dell'Ufficio di Trasferimento Tecnologico in merito ai progetti finanziati, quali "Yes i start up" finanziato dall'Ente Nazionale per il Microcredito; Misura 7.1 – "Sostegno all'Autoimpiego e all'Autoimprenditorialità", finanziato dalla Regione Siciliana.</p> <p>Ottime capacità nell'analisi e gestione di <i>data-base</i>.</p>

PARTECIPAZIONI A CONGRESSI	
<b>24-26 settembre 2025</b>	Partecipazione al "Metrology for Green technologies, REnewable ENergy and ecological SusTainability". Giardini Naxos, Italy. Contributi poster: "From Microbes to Materials: Sustainable Pigments for Photonic and Industrial Innovation"; "Microbial Screening for Solar Energy Suppliers Production via Fermentation Processes"; "Toward a Fully Eco-Sustainable SERS Sensors for Cultural Heritage Diagnostics".

<b>7-10 settembre 2025</b>	Partecipazione al 55th International Symposium on Essential Oils (ISEO 2025), Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Contributo poster "Characterization of terpene and terpenoid compounds in Cannabis Sativa L. hemp inflorescences by means of different and complementary analytical techniques".
<b>3-5 giugno 2025</b>	Partecipazione al "5 <sup>th</sup> International Conference on Food Bioactives & Health", Marseille, France. Contributo poster "Microbial carotenoids production as food supplement".
<b>29-30 maggio 2025</b>	<b>Relatore su invito</b> al workshop "Chemistry as a Bridge Between Biotechnology and Magnetic Resonance", Monastero dei Benedettini di San Nicolò l'Arena, Università di Catania, Piazza Dante, Catania, Italia. Contributo orale: "Microbial pigments production through controlled fermentation processes for DSSCs development".
<b>22 maggio 2025</b>	Partecipazione al workshop "From Toxicological Screenings to drug development", Università degli Studi di Messina, Policlinico Universitario di Messina. Contributo poster: "Microbial carotenoids production as feed supplement".
<b>2-3 dicembre 2024</b>	Partecipazione al "Congresso Congiunto 2024 delle Sezioni Sicilia e Calabria della Società Chimica Italiana", Messina. Contributo poster: New photovoltaic device based on natural microbial pigments co-sensitization.
<b>20-23 ottobre 2024</b>	Partecipazione al "6 <sup>th</sup> International Conference Rare Earth Materials Advances in Synthesis, Studies and Applications", Vilnius, Lithuania. Contributo poster: Microorganisms as Promising Biotechnological Candidates for Rare Earth Elements Recovery.
<b>22-25 settembre 2024</b>	Partecipazione al "28th International Symposium on Separation Science", Campus University of Messina, Messina. Contributo poster: Astaxanthin extraction from <i>Paracoccus carotinifaciens</i> biomass by an ultrasound assisted deep eutectic solvent-based approach.
<b>26-30 agosto 2024</b>	<b>Relatore</b> al "XXVIII Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana", Centro Congressi Allianz MiCO, Milano. Contributo orale: " <i>Paracoccus</i> sp LL1 a promising $\beta$ -carotene cell factory".
<b>19-20 giugno 2024</b>	Partecipazione al "1st Symposium of Biotechnological Colorant". Araraquara – SP, Brazil. UNESP Araraquara. Contributo orale: "Deep eutectic solvent-based extraction of astaxanthin-rich extract derived from the non-conventional bacterium <i>Paracoccus carotinifaciens</i> by process ultrasound assisted". Contributo poster: "Natural microbial pigments implementation for new energy suppliers". DOI:10.13140/RG.2.2.20016.16640
<b>28 settembre-1 ottobre 2023</b>	<b>Relatore su invito</b> al 13th ICBB, 2023 International Conference on Biotechnology and Bioengineering, 28 settembre - 1 ottobre 2023, Webinar (Pozzuoli Italy) "Natural microbial dyes: advantages and perspectives for DSSC development".
<b>13-16 settembre 2023</b>	Partecipazione al 53rd International Symposium on Essential Oils (ISEO 2023), tenutosi dal 13 al 16 settembre 2023, presso il Teatro Trifiletti di Milazzo, Via Cumbo Borgia, 98057 Milazzo.
<b>8-11 agosto 2022</b>	<b>Relatore su invito</b> al 8th International Conference on Agricultural and Biological Sciences (ABS 2022). Contributo: "Foodwaste fermentation for aquafeed production".
<b>25-26 maggio 2022</b>	<b>Relatore</b> al 3rd Online European Food Chemistry Congress, Montreal, Canada. Contributo: "Fermentation processes implementation for improving bioethanol production from agricultural food waste".

<b>18-19 aprile 2022</b>	<b>Relatore su invito</b> al 2nd Online International Conference on Biofuels and Bioenergy - Coalesce Research Group, Greenville, USA. Contributo: "Second generation bioethanol production from pineapple waste cell wall sugar".
<b>28 marzo 2022</b>	<b>Relatore</b> al Webinar on Food Science and Nutrition - Agricultural Research Station, Virginia State University, USA. Contributo: "Food waste bio-valorization through fermentation for feed production".
<b>23-24 febbraio 2022</b>	<b>Relatore</b> al 2nd Virtual Conference on Food Science & Technology - Inovine Conferences, Mississippi, USA. Contributo: "Single cell protein production through food waste fermentation".
<b>9-11 agosto 2021</b>	<b>Relatore su invito</b> al 4th International Conference on Applied Biochemistry and Biotechnology (ABB 2021). Contributo: "Food waste valorization by co-fermentation for bioethanol production".
<b>28 luglio 2021</b>	<b>Relatore su invito</b> "Dalla ricerca al mercato: strategie per una proposta di Successo" Dipartimento DICAM - Università degli studi mediterranea di Reggio Calabria – Gruppo Interdivisionale di Catalisi.
<b>19-20 novembre 2020</b>	"Third Edition DOCTOCHEM" - On line edition. Università di Messina
<b>30 ottobre 2020</b>	4T - Tech Transfer Think Tank 2020- 7° Edizione- Evento digitale "Innovation 4 Health - Scienze della Vita tra pubblico e privato: l'importanza del tech transfer per l'innovative health ai tempi del Covid 19". Jacobacci & Partners SpA in coorganizzazione con Università degli Studi di Milano.
<b>19-23 ottobre 2020</b>	<i>Conferenza Annuale APRE 2020 "VERSO UN NUOVO FUTURO. La Ricerca &amp; Innovazione in rete"</i> APRE (Agenzia per la Promozione della Ricerca Europea).
<b>28-29 novembre 2019</b>	"PNcube – Premio Nazionale per l'Innovazione" – Monastero dei Benedettini, Catania.
<b>20-22 giugno 2018</b>	University-Industry Interaction Conference, Londra, UK.
<b>29 novembre 01 dicembre 2017</b>	"PNcube – Premio Nazionale per l'Innovazione" –Napoli.
<b>15-19 maggio 2017</b>	"WP4 – Stratégies de Contamination: Contamination Class et Contamination Lab". Ville de Marseille Immeuble Communica, 2 Place François Mireur - 13001 Marseille. RESUME Project n.:561988-EPP-1-2015-1-IT-EPPKA2-CBHE-SP. Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union.
<b>7-12 settembre 2014</b>	23° SILAE "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres" - Congress Italo-latinamerican Asian & African congress of Ethnomedicine. Hotel Resort Villa Favorita, Marsala (TP).
<b>28-29 novembre 2013</b>	SepSci - Incontri di Scienza delle Separazioni – Aula Magna ex Facoltà di Scienze MM. FF. NN. Dell'Università di Messina. Messina.
<b>24-25 ottobre 2013</b>	86° Congresso della Società Italiana di Biologia Sperimentale (SIBS). Orto Botanico, Palermo.
<b>20-21 settembre 2013</b>	"I prodotti ittici tra sicurezza e benessere". Hotel Resort Villa Favorita, Marsala (TP).
<b>8-9 marzo 2013</b>	"Il rischio tossicologico dei prodotti della pesca: sicurezza, qualità ed aspetti salutistici". Capo Peloro Resort, Messina.
<b>24-26 settembre 2012</b>	EXTECH 14 <sup>th</sup> International Symposium on Advances in Extraction Technologies – Aula Magna ex Facoltà di Scienze MM.FF.NN. Università di Messina.

<b>3-7 giugno 2012</b>	ChimAISi 2012. IX Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti. "Alimenti funzionali e nutraceutici: aspetti chimici, biologici e tecnologici". Sala congressi Hotel Continental Terme, Ischia (NA).
<b>15-17 giugno 2011</b>	Biotech 2011 and 5 <sup>th</sup> Czech-Swiss symposium with exhibition. Biotechnological society technicka. Praga.
<b>22-25 maggio 2011</b>	Alimed 2011. Mediterranean diet: quality, safety and health. Orto botanico, Palermo.
<b>20-24 settembre 2010</b>	VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Qualità e tipicità degli alimenti mediterranei: alimentazione e salute. Hotel Resort Villa Favorita, Marsala (TP).
<b>14-18 settembre 2010</b>	14th International Biotechnology Symposium and Exhibition. Biotechnology for the sustainability of human society. Palacongressi, Rimini.
<b>29-30 aprile 2010</b>	Convegno nazionale monotematico della società italiana di farmacologia "Erbe medicinali: dalla ricerca di base alla clinica". Università degli Studi di Messina. Messina.
<b>11-13 giugno 2009</b>	28th Simgbm meeting– Spoleto

<b>PREMI E RICONOSCIMENTI</b>	
<b>2024 - 2025</b>	Nel 2024 e nel 2025 è stata Inclusa nella classifica "World's Top 2% Scientists List 2025" e World's Top 2% Scientists List 2024", rispettivamente per gli anni 2024 e 2023. Il database globale, elaborato dalla Stanford University in collaborazione con Elsevier, che classifica il 2% dei migliori ricercatori al mondo, su un totale di oltre 200.000 nominativi. L'analisi prende in esame 22 aree scientifiche e 174 sottocategorie, raccogliendo i dati da Scopus e valutando, sull'anno precedente, le performance scientifiche dei ricercatori sulla base di indicatori standardizzati (citazioni, h-index, hm-index corretto per la co-paternità, citazioni in articoli in diverse posizioni di paternità e indicatore composito c-score).
<b>2024</b>	Best paper award MDPI Fermentation MDPI "Single Cell Protein Production through Multi Food-Waste Substrate Fermentation". Alessia Tropea, Antonio Ferracane, Ambrogina Albergamo, Angela Giorgia Potorti, Vincenzo Lo Turco and Giuseppa Di Bella. Fermentation 2022, 8(3), 91. <a href="https://doi.org/10.3390/fermentation8030091">https://doi.org/10.3390/fermentation8030091</a>
<b>2023</b>	Beneficiaria del finanziamento FFABR Unime 2023.
<b>2013</b>	Menzione di Doctor Europaeus, a seguito della valutazione della tesi di dottorato, dal titolo "SECOND GENERATION BIOETHANOL FROM AGRO-FOOD WASTES-Cell wall sugar fermentation by <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ", da parte di una commissione internazionale (due referee afferenti a due istituzioni universitarie di due Paesi europei, quali Germania ed Inghilterra), e nel rispetto delle condizioni richieste dall'European University Association.

<b>PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE</b>	
	<p><b>Editorial Board Member</b> of Fermentation – an Open Access Journal by MDPI.</p> <p><b>Topical Advisory Panel Member</b> of Fermentation, focused on fermentation process management; biofuel; bio-refinery; value-added products - per la rivista Fermentation – an Open Access Journal by MDPI. In charge Starting from 2021.</p>

	<p><b>Guest Editor</b> Collection ‘Natural microbial pigments: biotechnological production and applications’. Discover Applied Sciences, Springer Nature.</p> <p><b>Guest Editor</b> Special Issue "Biofuels Production and Processing Technology, 4th Edition"- Fermentation - an Open Access Journal by MDPI. The special issue belongs to the section "Industrial Fermentation". 2025/2026.</p> <p><b>Guest Editor</b> Special Issue “Biotechnological Valorization Approaches for Food Waste 2nd” - Fermentation - an Open Access Journal by MDPI. The special issue belongs to the section "Industrial Fermentation". 2025/2026.</p> <p><b>Guest Editor</b> Special Issue "Biofuels Production and Processing Technology, 3rd Edition"- Fermentation - an Open Access Journal by MDPI. The special issue belongs to the section "Industrial Fermentation". 2024/2025.</p> <p><b>Guest Editor</b> Special Issue “Biotechnological Valorization Approaches for Food Waste” - Fermentation - an Open Access Journal by MDPI. The special issue belongs to the section "Industrial Fermentation". 2023/2025.</p> <p><b>Guest Editor</b> Special Issue "Investigations into Food Hygiene and Public Health: A Focus on Microbiological Contamination " - International Journal of Environmental Research and Public Health-an Open Access Journal by MDPI. 2021/2022.</p> <p><b>Guest Editor</b> Special Issue "Biofuels Production and Processing Technology 2.0"- Fermentation - an Open Access Journal by MDPI. The special issue belongs to the section "Industrial Fermentation". 2022.</p> <p><b>Topic Collection Editor</b> "Food Waste Valorization" – Fermentation. The Topic Collection belongs to the section "Industrial Fermentation". – an Open Access Journal by MDPI. In charge Starting from 2021.</p> <p><b>Guest Editor</b> Special Issue "Food Waste Valorization" – Fermentation, focused on fermentation process management; biofuel; biorefinery; value-added products - an Open Access Journal by MDPI. 2021/2022.</p> <p><b>Guest Editor:</b> Special Issue "Biofuels Production and Processing Technology"- Fermentation - an Open Access Journal by MDPI. The special issue belongs to the section "Industrial Fermentation". 2021/2022.</p>
--	---

<b>ALTREATTIVITA' SCIENTIFICHE</b>	<p><b>Reviewer</b> per le riviste <i>Bioresource Technology, Algal Research, Industrial Biotechnology, Biotechnology Letters, Energy Technology, Discover Chemistry, Discover Food, Journal of Separation Science, Journal of Chromatography A, Industrial Crops &amp; Products, Biomass Conversion and Biorefinery, Food Chemistry, Frontiers in Sustainability, Journal of Essential Oil Research, Process Biochemistry, Green Analytical Chemistry, International Journal of Molecular Sciences, Foods, Fermentation, Preparative Biochemistry &amp; Biotechnology, Applied Sciences, Agriculture, International Journal of Environmental Research and Public Health, Molecules, Sustainability, Microorganisms, Preparative Biochemistry &amp; Biotechnology, Applied Biochemistry and Biotechnology, Biomedical Chromatography, Natural Product Research.</i></p>
------------------------------------	--

<b>BREVETTI</b>	<p>Inventrice di un trovato coperto da Brevetto di invenzione n IT202200020892 “Composition comprising not phosphorylated tryptamine, antioxidant selected</p>
-----------------	--

	<p>between carotenoids and supplements, and pharmaceutical uses thereof". Data di deposito: 11 ottobre 2022-02022000020892. Data di pubblicazione: 12 aprile 2024. <b>Data di concessione:</b> 15 gennaio 2025 – 102022000020892. Inventori: CACCIOTTI Ilaria, CUZZOCREA Salvatore, MONDELLO Luigi, NOTTI Anna, SANTI Luca, TROPEA Alessia. Titolare: SINTALICA S.R.L.</p> <p>Brevetto di invenzione PCT/IB2023/060208_WO2024/079645 A1 "Composition comprising not phosphorilated tryptamine, antioxidant, and supplements, and pharmaceutical uses thereof". Data deposito: 11 ottobre 2023. International publication date: 18 aprile 2024. Pending</p> <p>Fase nazionale Canada: 9 aprile 2025 con numero di deposito CA3270231 (Pending); Fase nazionale US: 17 aprile 2025 con numero di deposito 09/119,717 (Pending). Fase Europea: 23 luglio 2025 con numero di deposito EP4601627A0 (Pending). Inventori: CACCIOTTI Ilaria, CUZZOCREA Salvatore, MONDELLO Luigi, NOTTI Anna, SANTI Luca, TROPEA Alessia. Titolare: SINTALICA S.R.L.</p>
<b>INDICATORI RELATIVI ALLA PROPRIA PRODUZIONE SCIENTIFICA</b>	
	<p>Al 13 luglio 2025, come riportato da Scopus, possiede un totale di 37 articoli su riviste indicizzate, citati complessivamente 546 volte, con H-Index di 15.</p> <p>Al 13 luglio 2025, come riportato da Iris in relazione alle soglie ASN 2023-2025, possiede i requisiti da professore di <b>seconda fascia</b> e da professore di <b>prima fascia</b>.</p>

## ELENCO PUBBLICAZIONI

1\_R. B. Lo Curto, **A. Tropea**, T. Gervasi, M.R. Melito, B. Ciccarello. (2010). Fresh frozen citrus juices: a novel prebiotic matrix. Special Abstracts/Journal of Biotechnology. 1505 S1-S576 pp 5327-5328. <https://doi.org/10.1016/j.jbiotec.2010.09.330>

2\_**A. Tropea\***, T. Gervasi, M.R. Melito, A. Lo Curto and R. Lo Curto. (2013). Does the light influence astaxanthin production in *Xanthophyllomyces dendrorhous*? Natural Product Research. 27(7):647-53. ISSN:1478-6419E-ISSN:1478-642. <https://doi.org/10.1080/14786419.2012.688045>

- 3\_G.L. La Torre, A. G. Potorti, M. Saitta, **A. Tropea**, G. Dugo. (2014). Phenolic profile in selected Sicilian wines produced by different techniques of breeding and cropping methods. Italian Journal of Food Science. 26: 41-55. ISSN:1120-1770.
- 4\_ **A. Tropea\***, D. Wilson, L. G. La Torre, R. B. Lo Curto, P. Saugman, P. Troy-Davies, G. Dugo, K. W. Waldron. (2014). Bioethanol Production From Pineapple Wastes. Journal of Food Research. 3(4):60-70. ISSN 1927-0887 E-ISSN 1927-0895. <https://doi.org/10.5539/jfr.v3n4p60>
- 5\_ **Tropea, A\***, Wilson, D., Lo Curto, R.B., Dugo, G., Saugman, P., Troy-Davies, P., Waldron, K.W. (2015). Simultaneous saccharification and fermentation of lignocellulosic waste material for second generation ethanol production. Journal of Biological Research. 88(1):5161-142-143. ISSN:1826-8838E-ISSN:2284-0230.
- 6\_T. Tuttolomondo, G. Dugo, C. Leto, N. Cicero, **A. Tropea**, G. Virga, R. Leone, M. Licata, S. La Bella. (2015). Agronomical and chemical characterisation of *Thymbra capitata* (L.) Cav. biotypes from Sicily, Italy. Natural Product Research. 29(14):1289-99. ISSN:1478-6419E-ISSN:1478-6427. <https://doi.org/10.1080/14786419.2014.997726>
- 7\_ **A. Tropea\***, D. Wilson, N. Cicero, A. G Potorti, G. L La Torre, G. Dugo, D. Richardson, K. W Waldron. (2016). Development of minimal fermentation media supplementation for ethanol production using two *Saccharomyces cerevisiae* strains. Natural product research. 30(9):1009–1016. ISSN:1478-6419E-ISSN:1478-6427. <https://doi.org/10.1080/14786419.2015.1095748>
- 8\_Lo Turco, V., Di Bella, G., Potorti, A.G., **Tropea, A.**, Casale, E.K., Fede, M.R., Dugo, G. (2016). Determination of plasticisers and BPA in Sicilian and Calabrian nectar honeys by selected ion monitoring GC/MS. Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment. 33(11):1693-1699. ISSN:1944-0049E-ISSN:1944-0057. <https://doi.org/10.1080/19440049.2016.1239030>
- 9\_Cicero, N, Naccari, C., Cammilleri, G., Giangrosso, G., Cicero, A., Gervasi, T., **Tropea, A.**, Albergamo, A., Ferrantelli, V. (2017). Monitoring of neonicotinoid pesticides in beekeeping. Natural Product Research. 31(11):1258-1262. ISSN:1478-6419E-ISSN:1478-6427. <https://doi.org/10.1080/14786419.2016.1236101>
- 10\_Potorti, A.G., Lo Turco, V., Saitta, M., Bua, G.D., **Tropea, A.**, Dugo, G., Di Bella, G. (2017). Chemometric analysis of minerals and trace elements in Sicilian wines from two different grape cultivars. Natural Product Research. 31(9):1000-1005. ISSN:1478-6419E-ISSN:1478-6427. <https://doi.org/10.1080/14786419.2016.1261341>
- 11\_A.G. Potorti, **A. Tropea**, V. Lo Turco, V. Pellizzeri, A. Belfita, G. Dugo, G. Di Bella. (2019). Mycotoxins in spices and culinary herbs from Italy and Tunisia. Natural Product Research. 34(1):167-171. <https://doi.org/10.1080/14786419.2019.1598995>
- 12\_V. Lo Turco, A.G. Potorti, **A. Tropea**, G. Dugo, G. Di Bella (2020). Element analysis of dried figs (*Ficus carica* L.) from the Mediterranean areas. Journal of Food Composition and Analysis. 2020. 90, 103503. [doi.org/10.1016/j.jfca.2020.103503](https://doi.org/10.1016/j.jfca.2020.103503).
- 13\_A. Ferracane\*, **A. Tropea\***, F. Salafia. (2021). Production and Maturation of Soaps with Non-Edible Fermented Olive Oil and Comparison with Classic Olive Oil Soaps. Fermentation, 7(4), 245. <https://doi.org/10.3390/fermentation7040245>
- 14\_ **Tropea, A.\***, Potorti, A.G., Lo Turco, V., Russo, E., Vadalà, R., Rando, R., Di Bella, G. (2021). Aquafeed production from fermented fish waste and lemon peel. Fermentation, 7(4), 272; <https://doi.org/10.3390/fermentation7040272>
- 15\_ **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, 91.

<https://doi.org/10.3390/fermentation8030091>

16\_Salafia, F.; Ferracane, A.\*; **Tropea, A.\*** (2022). Pineapple Waste Cell Wall Sugar Fermentation by *Saccharomyces cerevisiae* for Second Generation Bioethanol Production. *Fermentation*, 8, 100. <https://doi.org/10.3390/fermentation8030100>

17\_**Tropea, A.** (2022). Food Waste Valorization. *Fermentation*, 8(4), 168; <https://doi.org/10.3390/fermentation8040168>

18\_**Tropea, A.** (2022). Microbial Contamination and Public Health: An Overview. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. 19(12), 7441; <https://doi.org/10.3390/ijerph19127441>

19\_**A. Tropea\***, A. Tisano, A. Bruschetta, D. Borzelli, A. Migliorato, G. Nirta, G. Leonardi, F. Trimarchi, A. Alito. (2022). Comparative FE biomechanical and microbial adhesion analyses on an implanted humerus. *Journal of Orthopaedics*. 32, 78-84 <https://doi.org/10.1016/j.jor.2022.05.011>

20\_**Tropea, A.** (2022). Biofuels Production and Processing Technology. *Fermentation*, 8, 319. <https://doi.org/10.3390/fermentation8070319>

21\_Di Bella, G.; Porretti, M.; Albergamo, A.; Mucari, C.; **Tropea, A.**; Rando, R.; 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. <https://doi.org/10.3390/foods11142152>

22\_G. Di Bella, F. Litrenta, S. Pino, **A. Tropea**, A.G. Potorti, V. Nava, V. Lo Turco. (2022). Variations in fatty acid composition of Mediterranean anchovies (*Engraulis encrasicolus*) after different cooking methods. *European Food Research and Technology*, 248: 2285–2290. <https://doi.org/10.1007/s00217-022-04043-6>

23\_C. U. Mussagy, F. O. Farias, **A. Tropea**, L. Santi, L. Mondello, D. Giuffrida, A. J. Melendez-Martínez, L. Dufossè. (2024) Ketocarotenoids adonirubin and adonixanthin: Properties, health benefits, current technologies, and emerging challenges. *Food Chemistry* 443, 138610. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.138610>

24\_A,V. Caicedo Paz, F. Rigano, C. Cafarella, **A. Tropea**, L. Mondello, J.P. Martinez Galan, M. Ahmad, Ahmad Mustafa, F. Farias, A. Cordova, D. Giuffrida, L. Dufossè, C.U. Mussagy. (2024). Process intensification of ultrasound assisted deep eutectic solvent-based extraction of astaxanthin-rich extract derived from the non-conventional bacterium *Paracoccus carotinifaciens*. *Separation and Purification Technology* 339, 126674. <https://doi.org/10.1016/j.seppur.2024.126674>

25\_M. Reda Kachmar, Y. Oulad El Majdoub, A. P. Oliveira, A. Boumajane, H. Naceiri Mrabti, T. Bouddine, N. Mir, N. Naceiri Mrabti, H. Lhoussain, Z. Haloui, **A. Tropea**, F. Cacciola, L. Mondello, P. B. Andrade, S. Chakir. (2024). *Juniperus oxycedrus* leaves and berries extracts: HPLC-PDA-ESI/MS<sup>2</sup> phenolic characterization and in vitro anti-inflammatory effects. *Phytomedicine Plus* 4, 100528. <https://doi.org/10.1016/j.phyplu.2024.100528>

26\_Moujane S.B., Ismail B., Aziz Y., Filali Z., Benlyas M., Mohammed B., Cacciola F., Vinci R.Laganà, **Tropea A.**, Mondello L., Altemimi A. B. Eddouks M. (2024). Biochemical and toxicity evaluation of *Retama sphaerocarpa* extracts and in-silico investigation of phenolic compounds as potential inhibitors against HPV16 E6 oncoprotein. *Fitoterapia*, 175, 105923. <https://doi.org/10.1016/j.fitote.2024.105923>

27\_**Tropea A.**, Spadaro D., Trocino S., Giuffrida D., Salerno T.M.G., Ruiz-Sanchez J.P., Montañez J., Morales-Oyervides L., Dufossé L., Mondello L., Calogero G. (2024). Development of dye-sensitized solar cells using pigment extracts produced by *Talaromyces atrovirens* GH2. *Photochemical & Photobiological Sciences*. 23:941–955 <https://doi.org/10.1007/s43630-024-00566-x>

28\_Spadaro D., **Tropea A.\***, Citro I., Trocino S., Giuffrida D., Rigano F., Morales-Oyervides L., Brinkhoff T., Tiso T., Dufossé L., Calogero G., Mondello L. (2024). Development of innovative dye sensitized solar cells

(DSSCs) based on co-sensitization of natural microbial pigments. *Dyes and Pigments*, 229, 112311. <https://doi.org/10.1016/j.dyepig.2024.112311>

29\_Ramesh C., Anwesh M., **Tropea A.\***, Giuffrida D., La Tella R., Chiaia V., Mondello L., Anil K., Le Loarer A., Gauvin-Bialecki A., Fouillaud M., Dufossé L. (2024). Genome and Compound Analysis of Sioxanthin-Producing Marine Actinobacterium *Micromonospora* sp. nov. Strain SH-82 Isolated from Sponge *Scopalina hapalia*. *Current Microbiology*, 81(9), 298. <https://doi.org/10.1007/s00284-024-03812-8>

30\_Maglione G., Zinno P., **Tropea A.\***, Mussagy C. U., Dufossé L., Giuffrida D., Mondello A. (2024). Microbes' role in environmental pollution and remediation: a bioeconomy focus approach. *AIMS Microbiology*, 10(3), pp. 723–755. <https://doi.org/10.3934/microbiol.2024033>

31\_A. Eddehech, **A. Tropea**, F. Rigano, D. Donnarumma, E. Ben Abdallah, F. Cacciola, L. Mondello, Z. Zarai. (2024). Evaluation of Microbial Phospholipase and Lipase Activity through the Chromatographic Analysis of Crude, Degummed and Transesterified Soybean Oil for Biodiesel Production. *Journal of Separation Science*; 47:e202400325. <https://doi.org/10.1002/jssc.202400325>

32\_ **A. Tropea**, D. Spadaro, I. Citro, M. Lanza, S. Trocino, R. La Tella, D. Giuffrida, C. U. Mussagy, L. Mondello, G. Calogero. (2025). The influence of microbial sources on astaxanthin implementation as sensitizer in dye sensitized solar cells (DSSCs). *Journal of Photochemistry & Photobiology, A: Chemistry* 461, 116174. <https://doi.org/10.1016/j.jphotochem.2024.116174>

33\_ R. La Tella, **A. Tropea\***, F. Rigano, D. Giuffrida, G. Micalizzi, T.M.G. Salerno, C. U. Mussagy, B.S. Kim, K. Jantharadej, P. Zinno, M. Fouillaud, L. Dufossé, L. Mondello. (2025). Identification of the wild type bacterium *Paracoccus* sp. LL1 as a promising  $\beta$ -carotene cell factory. *Food Bioscience* 63, 105616. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.105616>

34\_ C. U. Mussagy, A. V. Caicedo-Paz, F. O. Farias, **A. Tropea**, R. La Tella, J. M. Guzmán-Flores, L. Mondello, R. D. Herculano, P. L. Filho, R. D. Piazza, R. F. C. Marques, D. Giuffrida, L. Dufossé. (2025). Comparative analysis of bacterial and microalgal natural astaxanthin: Part I – Focus on composition, molecular interactions, antioxidant activities, physicochemical and biological functions. *Algal Research*. 85, 103862 <https://doi.org/10.1016/j.algal.2024.103862>

35\_ A. V. Caicedo-Paz, H. U. Hucke, **A. Tropea**, L. Mondello, C. U. Mussagy. (2025). Win-win upcycling strategy for red araçá fruit waste: Process intensification and application of food-grade cyanidin-rich antioxidants. *Future Foods*, 11, 100535. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2024.100535>

36\_ C. U. Mussagy, J. N. Dias, A. V. Caicedo-Paz, A. L.R. Gini, C. B. Scarim, **A. Tropea**, R. La Tella, L. Mondello, P. E.L. Lopes-Filho, J. L. Tanaka, R. D. Piazza, R. F.C. Marques, L. S. Santos, M. T. Luiz, M. Chorilli, V. C. Santos-Ebinuma, A. Pessoa Jr., R. D. Herculano. (2025). Microbial astaxanthin-encapsulated polymeric micelles from yeast *Phaffia rhodozyma* for personalized bioactive colored natural rubber latex bandages. *International Journal of Biological Macromolecules* 305, 141078. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2025.141078>

37\_ C. U. Mussagy, A. V. Caicedo-Paz, D. Figueroa, C. Santander, F. González, **A. Tropea**, L. Mondello, D. Spadaro, S. Trocino, R. D. Piazza, R. F.C. Marques, K. Godoy, P. Cornejo. (2025). Maximizing *Haematococcus* biorefineries: Ionic liquid-based astaxanthin recovery, biocosmetic formulation, solar cell applications, and biofertilizer valorization. *Bioresource Technology*. 426, 132347. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2025.132347>

38\_ **Tropea, A.\***, Giuffrida, D., Mussagy, C.U., Dufossé, L., Mondello, L. (2025). Microbial Pigments Production from Agro-Industrial Waste. In: Sharma, K. (eds) *Bio-prospecting of Novel Microbial Bioactive Compounds for Sustainable Development*. Sustainable Landscape Planning and Natural Resources Management. Springer, Cham. 83-97. [https://doi.org/10.1007/978-3-031-82178-3\\_6](https://doi.org/10.1007/978-3-031-82178-3_6)

39\_ **Tropea A**, Spadaro D, Giuffrida D, Trusso S, Giuffrida D, Salerno TMG, Montanez J, Morales-Oyervides L, Mondello L and Ponterio RC. (2025). Exploring the microbial pigment violacein application as sustainable probe molecule for recycled paper-based SERS substrate. *Front. Chem.* 13:1571986. <https://doi.org/10.3389/fchem.2025.1571986>

40\_ C. U. Mussagy, D. Figueroa, X. Besoain, N. Riquelme, A. Salinas, D. Giuffrida, **A. Tropea**, F. Rigano, L. Mondello, F. O. Farias, A. J. Melendez-Martínez, A. V. Caicedo Paz. (2025). Red torulene from yeast: Isolation, characterization, bioprocess development, and its underexplored pioneering application as a natural food colorant. *Food Bioscience* 71, 107201. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2025.107201>

41\_ C.U. Mussagy, A.V. Caicedo-Paz, D. Giuffrida, L. Mondello, **A. Tropea**. (2025). Flexixanthin: A next-generation rare microbial carotenoid for food applications. *Food Bioscience* 71, 107252. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2025.107252>

42\_ Caicedo Paz Angie V., Giuffrida Daniele, Mondello Luigi, **Tropea Alessia**, Rigano Francesca, Farias Fabiane O., Franco Marcelo, Mussagy Cassamo U. (2026). Total recovery of bacterioruberin from *Arthrobacter* via sustainable one-cycle extraction: A bench-scale guide to solvent selection and process intensification. *Separation and Purification Technology*. 380, 135483. <https://doi.org/10.1016/j.seppur.2025.135483>

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

La sottoscritta TROPEA Alessia, nata a Messina (ME) il 27/09/1983 e residente a Messina (ME), in Strada Panoramica dello Stretto km 4.250, Pace, 98167, dichiara che il presente curriculum vitae è reso ai sensi del DPR 445/2000 e ss.mm. e ii, consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 445/2000 per le false attestazioni e dichiarazioni mendaci, della perdita dei benefici conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, ai sensi dell'art. 75 del citato DPR, dell'effettuazione di controlli sulla veridicità di quanto dichiarato, ai sensi dell'art. 71 del citato DPR

Messina  
26/09/2025