

Curriculum Vitae prof.ssa Cinzia Lucia Randazzo

1. INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Cinzia Lucia Randazzo
Luogo e data di nascita	Catania, 30 agosto 1971
Cittadinanza	Italiana
Stato civile	coniugata
Codice Fiscale	RNDCZL71M70C351S
Maternità	Data di nascita dei figli: 27 novembre 2005; 26 dicembre 2010
Indirizzo lavorativo	Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A), via Santa Sofia, 100, 95123 Catania
Indirizzo privato	Via A. Volta, 40, 9122 Catania
Telefono	Abitazione: 095 7251201; cell. 347 5524466; lavoro: 095 7580218
E-mail	cinzia.randazzo@unict.it

1.1 PRESENTAZIONE

La sottoscritta dal 2014 ricopre il ruolo di professore associato nel settore scientifico disciplinare (SSD) AGR/16- Microbiologia agraria, presso l'Università degli Studi di Catania. Dal 2012 svolge attività didattica continuativa, pertinente il SSD, con la titolarità di insegnamenti nei corsi di laurea triennale e magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, con un impegno di oltre 120 ore per Anno Accademico (A.A.), tra lezioni frontali, esercitazioni di laboratorio e seminari. Ha svolto attività didattica presso università straniere, in master universitari e in corsi di formazione. È referente didattico di 7 visiting professors. Ricopre svariati ruoli istituzionali, tra cui la presidenza del Consiglio del corso di laurea triennale in "Scienze e tecnologie per la ristorazione e distribuzione degli alimenti mediterranei". È stata componente della Commissione paritetica docenti-studenti, della Giunta dipartimentale e del Collegio di dottorato di ricerca del Dipartimento. Ha partecipato alla creazione dello Spin-off ProBioEtna, di cui è Presidente. È titolare di 3 brevetti e 1 marchio internazionali per invenzione industriale. È responsabile scientifico di 18 convenzioni con Aziende del settore Agroalimentare e Farmaceutico.

È supervisore in co-tutela di 2 dottorati di ricerca, svolti in collaborazione con il Department of Food Science and Technology of the Federal University of Viçosa (Brazil). È supervisore di 8 dottorati di ricerca; relatore di 93 tesi di laurea magistrale di cui 15 redatte in lingua inglese; relatore di 88 tesi di laurea triennale. È tutor didattico di 42 tirocini formativi e di orientamento; è referente didattico di 8 dottorandi in percorsi di mobilità internazionale incoming; è referente didattico di 3 studenti incoming e di 13 outgoing. È docente referente di 3 accordi Erasmus. Partecipa a svariate commissioni di esami di profitto; è membro di commissioni giudicatrici degli esami finali di dottorato di ricerca e valutatore di tesi di dottorato di ricerca.

La sua attività di ricerca verte prevalentemente nell'area della microbiologia dei prodotti fermentati, con particolare riferimento alle implicazioni biotecnologiche dei batteri lattici per la formulazione di colture starter, di colture aggiunte e di colture probiotiche. È coautore di 117 pubblicazioni su riviste internazionali (ISI-Scopus), 25 su riviste nazionali, 1 volume in collana editoriale a divulgazione internazionale e 5 capitoli in volumi collettivi, di cui 3 a valenza internazionale. Svolge attività di coordinamento di gruppi di ricerca e collabora con università e centri di ricerca internazionali e nazionali. Negli ultimi 10 anni è responsabile scientifico di 12 progetti finanziati da enti pubblici, di cui 1 a valenza internazionale ed è componente del gruppo di ricerca di 3 progetti europei. Ha conseguito premi e riconoscimenti internazionali. È componente di 5 centri di ricerca dell'Università di Catania; è membro dell'Editorial Board di 3 comitati editoriali; è review editor e guest editor.

2. TITOLI

2.1 TITOLI DI STUDIO, QUALIFICAZIONI E FORMAZIONE PROFESSIONALE

- **Laurea** quinquennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Catania, 6 dicembre 1996.
- **Abilitazione** all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare conseguita presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, Napoli, luglio 1998.
- **Dottorato di ricerca** in Biotecnologie degli Alimenti (XIV ciclo), Università degli Studi di Catania, 19 febbraio 2002.
- **Culture della materia** per le discipline afferenti al SSD AGR/16-Microbiologia Agraria, Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Catania. 2001.
- **Borsa di ricerca postdoc** in Biotecnologie degli Alimenti, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Catania. 2002-2004.
- **Assegno di Ricerca** della durata di 2 anni e rinnovato per ulteriori 2 anni nel SSD AGR/16-Microbiologia Agraria, svolto presso il Dipartimento di Orto-floro-arboricoltura e Tecnologie Alimentari (DOFATA) dell'Università degli Studi di Catania. 2004-2008.
- **Contratto per prestazione di lavoro autonomo** in forma occasionale svolto presso il Dipartimento di Orto-floro-arboricoltura e Tecnologie Alimentari (DOFATA) dell'Università degli Studi di Catania, nell'ambito di un progetto di ricerca finanziato dall'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste. 2008-2009.
- **Assegno di ricerca** della durata di 1 anno nel SSD AGR/16- Microbiologia Agraria, svolto presso il Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari (DISPA) dell'Università degli Studi di Catania. 2009-2010.
- **Ricercatore a tempo indeterminato** per il SSD AGR/16- Microbiologia agraria, presso il Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari (DISPA) dell'Università degli Studi di Catania. 2010-2014.
- **Professore Associato** nel SSD AGR/16 - Microbiologia Agraria presso il Dipartimento di Agricoltura,

Alimentazione e Ambiente dell'Università degli Studi di Catania. 2014-oggi.

- **Qualifica professionale di docente esperto** conseguita presso l'Università degli Studi di Catania, nell'ambito del programma Staff Development per docenti senior, 11 giugno 2019.

2.2. POSSESSO REQUISITO ABILITAZIONE SCIENTIFICA NAZIONALE (ASN)

- **ASN** al ruolo di professore universitario di prima fascia nel Settore Concorsuale 07/I1-Microbiologia Agraria (art. 16, comma 1, Legge 240/10) conseguita in data 23/03/2018 [IV Quadrimestre ASN 2016/2018]. Data di scadenza ASN 23/03/2029.

2.3. FORMAZIONE ALL'ESTERO

- **Periodo di formazione all'estero**, presso il Laboratory of Microbiology, Wageningen University (the Netherlands), sotto la supervisione del Prof. Willem de Vos, del Dott. Antoon Akkermans, febbraio 2000-gennaio 2001.
- **Periodo di formazione all'estero**, presso il Laboratorio di Microbiologia dell'Università di Wageningen sotto la supervisione della Dott.ssa Elaine Vaughan, 1-31 maggio 2003.

3. ATTIVITA' DIDATTICA

3.1 INSEGNAMENTI E MODULI, DI CUI SI È ASSUNTA LA RESPONSABILITÀ, SVOLTI PRESSO L'UNIVERSITÀ DI CATANIA

Dal 2012 ad oggi svolge attività di docenza per gli insegnamenti di seguito riportati:

Insegnamento	Anno accademico	Numero di anni	CFU/ore	Corso di laurea
Microbiologia dei prodotti fermentati	da 2012/2013 ad oggi	11	8/77*	LM70
Microbiologia degli alimenti funzionali	da 2015/2016 ad oggi	8	6/49**	L26
Microbiologia dei prodotti alimentari	da 2021/2022 ad oggi	2	3/28	L26
Microbiologia generale e clinica	2018/2019	1	2/14	L/SNT3

*Il numero di CFU/ore per l'AA 2012/2013 è stato pari a 6/60; per gli AA 2013/2014, 2014/2015 e 2015/2016 a 8/82; per gli AA 2021/2022 e 2022/2023 a 6/56.

** Il numero di CFU/ore per gli AA 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018 è stato pari a 6/54.

3.2 DOCENZA PRESSO UNIVERSITA' STRANIERE

Corso	Periodo	Ore	Sede	Ambito svolgimento docenza
Food Microbiology	13-28 ottobre 2023	20	Agricultural Microbiology, Veterinary Sciences Departments, Federal University of Viçosa, Brazil	Progetto internazionale FAPEMIG Cooperation Project, finanziato da Govermental Agency from the State of Minas Gerais
Food Microbiology	29 giugno-17 luglio 2022	16	Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, della Federal University of Viçosa, Brazil	Progetto internazionale finanziato dal Ministry of Education – MEC Brazilian Federal Foundation for Support and Evaluation of Graduate Education – CAPES e dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale
Microbiology therapy	1-2 dicembre 2022	8	University of Helsinki, Finland	Microbiology and Biotechnology Doctoral Program, University of Helsinki
Microbiology of Fermented Food	29 ottobre-4 novembre 2017	12	Department of Applied Biosciences Ghent, University, Belgium	Programma Erasmus Plus – STA 2017-2018, Mobilità Outgoing dello Staff per Docenza.

3.3 DOCENZA IN MASTER UNIVERSITARI

Ha svolto, presso l'Università di Catania, attività di docenza nei seguenti master universitari.

Corso	Anno accademico	Tipologia	Ore	Titolo master
Microbiologia enologica	2021/2022	master I livello	7	Viticultura, Enologie Enomarketing
Microbiologia degli alimenti	2020/2021	master II livello	2	Medicina Integrata e Food Management per la Prevenzione e Cura dei Tumori
Microbiologia degli alimenti	2002/2003	master I livello	8	Monitoraggio e valutazione dell'impatto ambientale nelle imprese agroalimentari

3.4 REFERENTE DIDATTICO PER VISITING PROFESSORS PRESSO IL Di3A

1. **Prof. Antônio Fernandes de Carvalho**, Department of Food Science and Technology, Federal University of Viçosa (Brazil), nell'ambito del programma Capes-Print (Print - Programa Institucional De Internacionalização). Anno 2022.
2. **Prof. Luis Nero**, Department of Veterinary, Federal University of Viçosa (Brazil), nell'ambito del programma Capes-Print (Print - Programa Institucional De Internacionalização). Anno 2022.
3. **Prof. Wioleta Chajęcka-Wierzchowska**, Faculty of Food Science, University of Warmia and Mazury in Olsztyn, Poland. Anno 2022.
4. **Prof. Efstathios Panagou**, Agricultural University of Athens, nell'ambito del Programma Erasmus Professors STA Mobility. Anno 2022.
5. **Prof. Juliano De Dea Lindner**, Food Science and Technology Department, Federal University of Santa Catarina (UFSC), nell'ambito del programma Capes-Print (Print - Programa Institucional De Internacionalização). 2022.
6. **Prof. Koenraad Van Horde**, Faculty Bioscience Engineering, Ghent University, nell'ambito del Programma Erasmus Professors STA Mobility. 2015.
7. **Prof. Timothy Douglas**, Faculty Bioscience Engineering, Ghent University, nell'ambito del Programma Erasmus Professors STA Mobility. 2015.

3.5 PARTECIPAZIONE ALLE COMMISSIONI ISTITUITE PER GLI ESAMI DI PROFITTO

Dal 2001 ad oggi, oltre a presiedere le Commissioni relative agli insegnamenti di cui si è assunta la responsabilità, è componente delle Commissioni d'esame per i seguenti insegnamenti, erogati presso l'Università degli Studi di Catania.

Insegnamento	Anno accademico	Corso di laurea
Microbiologia degli alimenti	da 2001/2022 a oggi	Scienze e tecnologie alimentari (L26)
Genetica dei microrganismi	da 2015/2016 a oggi	Biotechnologie Agrarie (LM7)
Microbiologia generale	da 2012/2013 a 2015/2016	Scienze e tecnologie alimentari (L26)
Microbiologia agraria	da 2012/2013 a 2014/2015	Scienze e tecnologie agrarie (L25)
Tecniche microbiologiche	da 2001/2002 a 2012/2013	Specialistica in Scienze e tecnologie alimentari (classe 78/S)
Microbiologia agraria	da 2001/2002 a 2012/2013	Scienze e tecnologie agrarie tropicali e subtropicali (classe 20)

3.6 ATTIVITA' DIDATTICA IN CORSI DI FORMAZIONE

1. **Docente esperto** al corso di formazione di I livello Assaggiatori di formaggi dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi (ONAF), presso Castello di Vizzini, Vizzini (CT). Titolo della relazione "Microbiologia lattiero-casearia". 2023.
2. **Docente esperto** al corso di formazione organizzato da Civita, nell'ambito del Piano Formativo denominato "AV/002/22B- F E L C E – Filiera Energetica Legata alla Circular Economy" AMBITO B - CUP G64D23001250008", presso l'azienda Consoli Pasquale e F.lli. 2023.
3. **Docente esperto** al corso di formazione organizzato da Formamentis: Azione formativa nell'ambito del piano formativo " CHEESE LIGHT: fat replacer per un nuovo formaggio" – Avviso 1_2019 - AVI/001C/19 2021.
4. **Docente esperto** al XVIII Corso Nazionale di Formazione Permanente su Terapie Ormonali in Ginecologia con la relazione orale "Ecosistema vaginale in menopausa". Catania, 23 giugno 2023.
5. **Docente esperto** al XVII Corso Nazionale di Formazione Permanente su Terapie Ormonali in Ginecologia con la relazione orale "Microbiota intestinale e microambiente vaginale". Catania, 11-12 giugno 2022.
6. **Docente esperto** al XVI Corso Nazionale di Formazione Permanente su Terapie Ormonali in Ginecologia con la relazione orale "Le disbiosi vaginali: nuove linee di trattamento". Catania, 9 luglio 2021.
7. **Docente esperto** al 2° Forum Nazionale su: Nutraceutica Italia In Ginecologia e Ostetricia" con la relazione orale "Nuovi probiotici nelle disbiosi a prevalente componente micotica". Webinar, 9 Novembre 2020.
8. **Docente esperto** per la giornata SIGO: "Argomenti di Attualità in Ostetricia" con la relazione orale "Benessere intestinale e gravidanza". Catania, 14 maggio 2019.
9. **Docente esperto** nel corso residenziale AGUI "La metodologia della ricerca clinica e sua applicazione nel campo del microbiota in ginecologia e ostetricia" con la relazione orale "L'ecosistema vaginale" Roma, 4-6 luglio 2018.
10. **Docente esperto** nel Programma Formativo 2015-2016. Clinica Ostetrica Ginecologica Policlinico – Vittorio Emanuele. ABOUT MOOD: dall'età fertile alla menopausa", con la relazione orale "L'asse intestino-cervello" V Giornata. Catania 15 aprile 2016.
11. **Docente esperto** nel Programma Formativo 2015-2016. Clinica Ostetrica Ginecologica Policlinico – Vittorio Emanuele. "Vulvovaginiti, dall'adolescenza alla perimenopausa", con la relazione orale "I probiotici nel trattamento terapeutico delle vaginiti batteriche". Giornata formativa. Catania 16 ottobre 2015.
12. **Docente esperto** nel Programma Formativo 2014-2015. Clinica Ostetrica Ginecologica Policlinico – Vittorio Emanuele "Il ruolo chiave dei lattobacilli sul microbiota vaginale", con la relazione orale "L'ecosistema microbico vaginale". Catania, 22 luglio 2014.

4. ATTIVITA' DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

4.1 SUPERVISORE IN CO-TUTELA DI DOTTORATI DI RICERCA

Co-tutela di 2 dottorati di ricerca svolti in collaborazione con il Department of Food Science and Technology of the Federal University of Viçosa (Brazil).

1. “*Set up of an industrial plant-derived coagulant, based on kiwi fruit extract and of an adjunct culture with aminopeptidase activity for the formulation of functional cheese*”. Dottorato innovativo con caratterizzazione industriale PON RI 2014-2010, nell’ambito del Dottorato in Food and Science Technology (XXXVI ciclo). Il lavoro di tesi è stato svolto in collaborazione con la Sacco System e con il Department of Food Science and Technology, Federal University of Viçosa (Brazil). 2021-2022. PhD student Fabrizio Domenico Nicosia. 2021-2023.
2. “*New insight into the antibacterial activity of emulsifying salts used in processed cheese: from in vitro to in situ application*” nell’ambito del Dottorato in Food Science and Technology, Federal University of Viçosa (Brazil), PhD student Andressa Fusieger. 2019-2022.

4.2 SUPERVISORE DI DOTTORATI DI RICERCA PRESSO L’UNIVERSITA’ DEGLI STUDI DI CATANIA

1. “*Exploitation of probiotic strains with targeting cholesterol reduction for the formulation of functional foods*” (XXXVIII ciclo). Borsa di Dottorato finanziata con fondi PNRR (Piano Nazionale Ripresa e Resilienza), DM 351/2022, svolta in collaborazione con il Laboratorio di Biotecnologie dei Lieviti e dei Batteri, Dipartimento di Scienze della Vita, Università di Modena e Reggio Emilia. Dottorato in Agricultural, Food and Environmental Science. Dott. Gianluigi Agolino. 2022-2025, in corso.
2. “*Omics approach to explore microbial interaction of table olives consortium*” nell’ambito del Dottorato in Agricultural, Food and Environmental Science. (XXXIV ciclo), svolta in collaborazione con l’Istituto Universitario de Investigación de Recursos Agrarios, University of Extremadura. Dott.ssa Amanda Vaccalluzzo. 2018-2021.
3. “*Study of antibiotic resistance in enterococci strains from different sources*” nell’ambito del Dottorato in Agricultural, Food and Environmental Science (XXXI ciclo), svolta in collaborazione con l’Hospital Universitario Ramón y Cajal, Madrid, Spain Dott.ssa Nunziatina Russo. 2015-2018.
4. “*L. rhamnosus: a versatile probiotic species for food and human applications*”, nell’ambito del Dottorato in “Food and Science technology”, (XXVIII ciclo), svolta in collaborazione con il Laboratory of Microbiology, Wageningen University (the Netherlands). Dott.ssa Alessandra Pino. 2013-2015.
5. “*Genomic and Phenotypic Characterization of L. rhamnosus Strains from Human and Food Origin*”, nell’ambito del Dottorato in Food and Science Technology (XXIV ciclo), svolto in collaborazione con il Department of Veterinary Biosciences; University of Helsinki, Finland. Dott.ssa Angela Ribbera. 2008-2011.

6. *“Probiotic features of Lactobacillus spp. For human use”* nell’ambito del Dottorato in Food and Science Technology (XXII ciclo), svolta in collaborazione con l’Institute of Food Research of Norwich (UK), Model Gut Exploitation Platform. Dott.ssa Iole Pitino. 2006-2009.
7. *“The role of lactic acid bacteria in vegetable preservation”*, nell’ambito del Dottorato in Food and Science Technology (XXII ciclo). Dott. Giovanni Fava. 2006-2009.
8. *“Bacterial ecology in minimally processed vegetables and application of bacteriocin as biopreservatives”*, nell’ambito del Dottorato in Food and Science Technology (XX ciclo), svolto in collaborazione con il Department of Food Science, North Caroline State University, USA. Dott.ssa Giovanna Ombretta Scifò. 2004-2007.

4.3 CO-TUTOR DI TESI DI DOTTORATO DI RICERCA PRESSO L’UNIVERSITA’ DEGLI STUDI DI CATANIA

1. *“Microbial resources as a natural solution for the valorisation of olive oil by-products through enhancement of bioactive molecules within the concept of bio-economy”* finanziata dall’Istituto Regionale della vite e del Vino, nell’ambito del Dottorato in Biotecnologie (XXXIX ciclo). Dott.ssa Irene Maria Zingale. 2023-2026. In corso.
2. *“Evaluation of substrates and innovative technologies for the implementation of NBS for wastewater treatment and reuse in Mediterranean condition”* finanziata dall’Istituto regionale Vini e Oli di Sicilia (IRVOS), nell’ambito del Dottorato in Biotecnologie (XXXIX ciclo). Dott.ssa Gloria Sciuto. 2023-2026. In corso.
3. *“Risorse microbiche per la valorizzazione delle produzioni enologiche dell’Etna”* nell’ambito del dottorato Art. 2.1 – I) Dottorati innovativi – Intersettoriali, vertenti sulle tematiche dell’iniziativa “Industria 4.0”, caratterizzati dal forte interesse industriale e dal coinvolgimento di imprese che svolgano attività industriali dirette alla produzione di beni o di servizi in coerenza con la “Strategia Nazionale di Specializzazione Intelligente 2014-2020” approvata dalla Commissione europea, finanziato dall’INPS nell’ambito del Dottorato in Biotecnologie (XXXVII ciclo). Dott. Nunzio Alberto Fazio. 2022-2025. In corso.
4. *“Integrated approaches for treatment of wastewater and evaluation of effects on microbiota of the system soil-water-product”*, nell’ambito del Dottorato in Biotecnologie (XXXVI ciclo), svolta in collaborazione con l’R&D division of Algreen B.V., spin-off of Wageningen University and research (WUR) Dott. Paride Salvatore Occhipinti. 2020-2023.
5. *“Ocular surface: Antibiotic resistance and genetic profiles of staphylococci isolates”* nell’ambito del Dottorato in Biotecnologie (XXXV ciclo). Dott. Marco Finocchiaro. 2019-2022.
6. *“Olive oil by-products as a new functional food and source of nutritional food ingredients”* nell’ambito del progetto di Dottorato innovativo con caratterizzazione industriale PON RI 2014-2010, “Valorizzazione di sottoprodotti dell’industria olearia attraverso la produzione di nuovi alimenti e ingredienti funzionali, Dottorato in Biotecnologie (XXXV ciclo), svolta in collaborazione con il

Department of Biology and Biotechnology, Polytechnic Institute of Bragança, (Spain), Dott.ssa Paola Foti. 2019-2022.

4.4 ASSISTENZA DI DOTTORANDI NELL'AMBITO DELLA MOBILITÀ INTERNAZIONALE INCOMING

1. PhD student Djawed Rouam, University of Mascara, Algeria, thesis project “*Valorization of agro-food co-products through fermentation using immobilized cells and enzymatic pretreatment*”. A.A 2023-2024. In corso.
2. PhD student Yazid Kacem Zourgui, Higher Institute of Biotechnology of Monastir (Tunisia), thesis project “*Microbiological treatment of olive mill wastewater (OMW) using innovative processes for valorization of active biomolecules*” AA 2023-2024. In corso.
3. PhD student Leila Ben Farhat, Tunis-Mahrajene, Tunisia, thesis project “*Probiotic traits of bacteria isolated from traditional fermented food*” nell’ambito dell’agreement for Doctoral Exchange tra National Agronomic Institute of Tunisia, Tunis-Mahrajene, Tunisie e l’Universita’ degli Studi di Catania. A.A. 2020-2021.
4. PhD student Benkaddour Bachir, University of Biskra Mohamed Khider, Algeria, thesis project “*Chracterization of bifidobacterial isolates from various ecosystems*”. A.A 2018-2019.
5. PhD student Muhammad Azam, Food Technology from National Institute of Food Science & Technology, University of Agriculture, Faisalabad-Pakistan, thesis project “*Microencapsulation of Lactobacillus rhamnosus with fructooligosaccharide biopolymeric system in mozzarella cheese.*” A.A 2018-2019.
6. PhD student Mokdad Feyza Halim, University of Oran 1 Ahmed Ben Bella Algeria, Algeria, thesis project “*Influence of Leuconostocs producing bacteriocins on the industrial characteristics of food products*”. A.A. 2017-2018.
7. PhD student Saoudi Zineddin, Institute of Nutrition, of Food and Agri-Food Technology, Instituts de la Nutrition de l’Alimentation et des Technologie Agro-Alimentaire (I.N.A.T.AA.), University Constantine 1, thesis project “*Role of Chekoua in the manufacture of traditional Bouhezza cheese and microbiota implications*”. A.A. 2016-2017.
8. PhD student Joanna Gajewska, University of Warmia and Mazury in Olsztyn (Poland), thesis project “*Selection and taxonomic study of microorganisms, primarily of the genus Staphylococcus spp. And studies related to antibiotic resistance*” A.A 2022-2023.

4.5 VALUTATORE DI TESI DI DOTTORATO DI RICERCA NAZIONALE

1. Tesi di dottorato presentata dalla dottoranda Nicole Bozzi Cionci. Thesis project “Probiotics for the prevention/treatment of human diseases and ecological study of the intestinal microbiota” Alma Mater Studiorum, Università di Bologna. Novembre 2019.

4.6 MEMBRO DI COMMISSIONI GIUDICATRICI DEGLI ESAMI FINALI DI DOTTORATO DI RICERCA

1. Doctorate on Food Science and Technology, Federal University of Viçosa (Brazil). Candidate Luana Virginia Souza, 2023.
2. Docteur de l'Université De Lille, Sciences et Technologies, Spécialité: Biotechnologies Agroalimentaires, Sciences de l'Aliment, Physiologie. (France). Candidate Camila Goncalves Teixeira. 2022.
3. Graduate program on Sciences Biologiques et Biotechnologie, Institut Supérieur de biotechnologie De Monastir, Università di Monastir (Tunisia). Candidate Jihene Missaoui. 2021.
4. Dottorato di ricerca in Scienze del Suolo e degli Alimenti, Università degli Studi di Bari. 2021.
5. Dottorato in AgriFood Sciences, Technologies, and Biotechnologies. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. 2014.

4.7 MEMBRO DI COMMISSIONI GIUDICATRICI PER L'ACCESSO AL DOTTORATO DI RICERCA

Dottorato Internazionale in “Agricultural, Food and Environmental Science”, dell'Università degli Studi di Catania XXXVIII ciclo. 2022.

4.8 RELATORE DI TESI DI LAUREA MAGISTRALE E TRIENNALE, PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

- **Relatore di 96 tesi** di Laurea Quinquennale e Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70), di cui 15 redatte in lingua inglese (dall'A.A. 1999/2000 all'A.A. 2021/2022).
- **Relatore di 86 tesi** di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (L 26) (dall'A.A. 2010/2011 all'A.A. 2021/2022).
- **Relatore di 2 tesi** di Laurea Triennale (L25) (A.A. 2007/2008 e A.A. 2010/2011).

4.9 ESERCITAZIONI DI LABORATORIO PRESSO L'UNIVERSITA' DI CATANIA

Dal 2012 svolge esercitazioni di laboratorio agli studenti per gli insegnamenti di cui si assume la responsabilità di seguito riportati:

Insegnamento	Anno accademico	Numero di anni	Corso di laurea
Microbiologia dei prodotti fermentati	da 2012/2013 ad oggi	11	LM70
Microbiologia degli alimenti funzionali	da 2015/2016 ad oggi	8	L26
Microbiologia dei prodotti alimentari	da 2021/2022 ad oggi	2	L26
Microbiologia generale e clinica	2018/2019	1	L/SNT3

Dal 2001 al 2016 ha collaborato allo svolgimento delle esercitazioni di laboratorio agli studenti con il docente titolare, nell'ambito degli insegnamenti di seguito riportati:

Insegnamento	Anno accademico	Numero di anni	Corso di laurea
Microbiologia degli alimenti	da 2001/2002 a 2013/2014	14	Scienze e tecnologie alimentari (L26)
Genetica dei microrganismi	2013/2014	1	Biotechnologie agrarie (LM7)
Microbiologia degli alimenti	da 2001/2002 a 2004/2005	4	Scienze e tecnologie agrarie (L25)
Microbiologia generale	da 2012/2013 a 2015/2016	5	Scienze e tecnologie alimentari (L26)
Microbiologia agraria	da 2011/2012 a 2012/2013	2	Scienze e tecnologie agrarie (L25)
Microbiologia agraria	2009/2010	1	Scienze e tecnologie agrarie tropicali e subtropicali (classe 20)
Microbiologia agraria	2008/2009	1	Economia e gestione della impresa agroalimentare (classe 20)
Biotechnologie microbiche	2011/2012	1	Biotechnologie agrarie (LM7)
Microbiologia degli alimenti fermentati	da 2006/2007 a 2009/2010	4	Specialistica in Scienze e tecnologie agroalimentari (classe 78/S)
Tecniche microbiologiche	da 2001/2002 a 2002/2003	2	Scienze e tecnologie agrarie (L25)
Tecniche microbiologiche	da 2001/2002 a 2002/2003	2	Scienze e tecnologie alimentari (L26)
Biotechnologie delle fermentazioni	2003/2004 a 2004/2005	2	Scienze e tecnologie alimentari (L26)

Ha svolto **esercitazioni di laboratorio** nell'ambito del progetto Alternanza Scuola Lavoro (Legge 107/2015) per studenti di scuole secondarie di secondo grado (dall'A.A. 2016/2017 all'A.A. 2018/2019; A.A. 2021/2022).

4.10 TUTOR DI STUDENTI NELL'AMBITO DELLA MOBILITÀ INTERNAZIONALE INCOMING E OUTGOING

1. Angeliki-Niki Kaloudi, University of Athens, thesis project “*Selection of probiotics for food and feed application*”. Mobilità Erasmus Plus, Key Activities 1, Traineeship A.A. 2023-2024. **Incoming**.
2. Panagiota Xenou, University of Athens, thesis project “*Identification of microbiota of Sicilian artisanal raw’ milk cheese*”. Mobilità Erasmus Plus, Key Activities 1, Traineeship A.A. 2023-2024. **Incoming**.
3. Ismail Kaya, della Trakya University, Turkey, thesis project “*Evaluation of probiotic properties of lactic acid bacteria strain from human origin*”. Mobilità Erasmus Plus, Key Activities 1, Traineeship A.A. 2022-2023. **Incoming**.
4. Marta Pulvirenti, presso il Department Food Technology, Safety and Health, Faculty of Bio-Science Engineering, Ghent University, thesis project “*Impact of enzyme treatment on protein-rich side streams*”. Mobilità Erasmus Plus, Key Activities 1, Traineeship. A.A. 2021-2022. **Outgoing**.
5. Carola Ricci, presso il Department of Animal Production and Food Science, Area of Nutrition and Bromatology, University of Extremadura, Spain, thesis project “*Screening for yeasts producer of antifungal VOCs for controlling postharvest pathogens moulds*”. Mobilità Erasmus Plus, Key Activities 1, Traineeship. A.A. 2019-2020. **Outgoing**.
6. Giulia Maiorana, presso il Department of Animal Production and Food Science, Area of Nutrition and Bromatology, University of Extremadura, Spain, thesis project “*Use of antagonistic yeasts for control of spoiling moulds from soft cheese*”. Mobilità Erasmus Plus, Key Activities 1, Traineeship. A.A. 2019-2020. **Outgoing**.
7. Amanda Vaccalluzzo, presso l’Istituto de la Grasa-CSIC, Siviglia, Spain, research project “*In vitro and in vivo studies of β -glucosidase activity of *L. plantarum* strains under stress conditions*”. Mobilità Erasmus Plus, Key Activities 1, Traineeship, 2019. **Outgoing**.
8. Lara Signorello, presso il Department Food Technology, Safety and Health, Faculty of Bio-Science Engineering Ghent University, thesis project “*Valorisation of fish hand crustacean by products*”. Mobilità Erasmus Plus, Key Activities 1, Traineeship. A.A. 2019-2020. **Outgoing**.
9. Maria Stimoli, presso il Department Food Technology, Safety and Health, Faculty of Bio-Science Engineering Ghent University, thesis project “*Impact of indigenous microbiota on proliferation of *L. monocytogenes* in foods*”. Mobilità Erasmus Plus, Key Activities 1, Traineeship. A.A. 2019-2020. **Outgoing**.
10. Adriano Re, presso il Laboratory of Microbiology, Department of Biotechnology and Microbiology, Ghent University, thesis project “*Characterization of bacterial community of lamb meat trough molecular approach*”. Mobilità Erasmus Plus, Key Activities 1, Traineeship A.A. 2016-2017. **Outgoing**.
11. Giorgia Rapisarda, presso il Laboratory of Microbiology, Department of Biotechnology and Microbiology, Ghent University, thesis project “*Characterization of bacterial community of vaginal microbial ecosystem trough molecular approach*”. Mobilità Erasmus Plus, Key Activities 1, Traineeship. A.A. 2016-2017. **Outgoing**.

12. Alessandra Sallemi, presso il Laboratory of Microbiology, Department of Biotechnology and Microbiology, Ghent University, thesis project “*Characterization and identification of microbial isolates obtained from various origins through MALDI-TOF-MS analysis*”. Mobilità Erasmus Plus, Key Activities 1, Traineeship. A.A. 2016-2017. **Outgoing**.
13. Chiara Villadoro, presso il Laboratory of Microbiology, Department of Biotechnology and Microbiology, Ghent University, thesis project “*Characterization and identification of enterococci isolated from a constructed wetlands system*”. Mobilità Erasmus Plus, Key Activities 1, Traineeship. A.A. 2015-2016. **Outgoing**.
14. Monica Reccavallo, presso il Laboratory of Microbiology, Department of Biotechnology and Microbiology, Ghent University, thesis project “*Characterization and identification of lactic acid bacteria of Traditional Ragusano cheese through MALDI-TOF MS and molecular fingerprinting*”. Mobilità Erasmus Plus, Key Activities 1, Traineeship. A.A. 2015-2016. **Outgoing**.
15. Giada Caputo, presso il Laboratory of Microbiology, Department of Biotechnology and Microbiology, Ghent University, research project “*Application of Maldi-TOF-MS to identify lactobacilli from food origin*”. Erasmus Placement Consortia AA 2013/2014 “Progetto PR - T2”. A.A. 2014-2015. **Outgoing**.
16. Rosita La Cava, presso il Nizo Food Research Ede, The Netherlands, research project “*Study of aminopeptidase activity of lactobacilli strains isolated from Pecorino cheese*”. International Traineeship Grant. 2003. **Outgoing**.

4.11 TUTOR DIDATTICO PRESSO L’UNIVERSITA’ DEGLI STUDI DI CATANIA

Tutor didattico di **42 tirocini formativi e di orientamento** curriculari (art. 18 Legge n. 196 del 24.06.1997; Decreto Interministeriale n. 142 del 25.03.98) condotti presso enti e aziende del settore, per i corsi di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari L26, Scienze e Tecnologie per la Ristorazione e Distribuzione degli Alimenti Mediterranei (L26) e Scienze e Tecnologie Agrarie L25 e post-laurea (dall’A.A 2012/2013 all’A.A. 2022/2023), Università degli Studi di Catania.

4.12 ATTIVITA’ DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

- **Docente di riferimento** per i seguenti corsi e anni accademici:
 1. Corso di laurea triennale in Scienze e tecnologie alimentari (L-26), l’A.A. 2016/2017.
 2. Corso di laurea triennale in scienze e tecnologie per la ristorazione e distribuzione degli alimenti mediterranei (L26), A.A. 2021/2022 ad oggi.
 3. Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70), Università degli Studi di Catania, A.A 2013/2014 – 2015/2016, A.A 2016/2017-2020/2021.
- **Docente referente per l’Internazionalizzazione** del CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70).
- **Docente Tutor**, così come disciplinato dalla Struttura Didattica del Dipartimento di afferenza (link: <https://www.di3a.unict.it/it/content/tutor>), per i seguenti Corsi di Studio e anni accademici:

1. Corso di laurea triennale in Scienze e tecnologie alimentari (L-26), A.A. 2017/2018 ad oggi.
2. Corso di laurea triennale in scienze e tecnologie per la ristorazione e distribuzione degli alimenti mediterranei (L26), A.A. 2021/2022 ad oggi
3. Corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari (LM-70), A.A. 2013/2014 ad oggi.

4.13 ATTIVITA' SEMINARIALE PER STUDENTI PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

- Piani di Orientamento e Tutorato (POT), per studenti di scuole secondarie di secondo grado. Titolo del seminario "L'inesplorato mondo microbico dentro di noi". A.A. 2021/2022.
- Ciclo di seminari per gli studenti detenuti dell'Ateneo di Catania. Titolo del seminario "I microrganismi che fanno del bene" A.A. 2022-2023 e A.A. 2023/2024.

5. ATTIVITA' DI RICERCA SCIENTIFICA

5.1 PRINCIPALI LINEE DI RICERCA

L'attività di ricerca della prof.ssa Cinzia Lucia Randazzo è condotta nell'ambito della microbiologia degli alimenti, con particolare interesse verso le implicazioni biotecnologiche e funzionali dei batteri lattici e dei lieviti coinvolti nei processi fermentativi, e verso la messa a punto di colture starter e colture probiotiche per la costituzione di alimenti innovativi e funzionali. Si elencano di seguito le principali linee di ricerca, documentate dalle pubblicazioni su riviste o libri a diffusione internazionale e nazionale e dalle partecipazioni a congressi internazionali e nazionali:

- a. Studio del microbiota di matrici alimentari, quali formaggi e olive da tavola;
- b. Formulazione di colture starter per il controllo dei processi fermentativi in matrici alimentari;
- c. Studio delle attitudini probiotiche di batteri lattici di origine alimentare e umana;
- d. Studio degli effetti di probiotici sulla salute dell'uomo e dell'animale;
- e. Selezione di batteri lattici ad attività antimicrobica per il prolungamento della *shelf-life* di vegetali e frutta di IV gamma;
- f. Riutilizzo di sottoprodotti dell'industria olearia per la formulazione di alimenti funzionali;
- g. Selezione di batteri lattici ad attività aminopeptidasica per la formulazione di formaggi salutistici realizzati con coagulanti di origine vegetale;
- h. Valutazione del microbiota di acque reflue urbane sottoposte a processi di fitodepurazione;
- i. Caratterizzazione funzionale di lattobacilli isolati da ecosistema microbico vaginale.

5.2 ORGANIZZAZIONE, DIREZIONE E COORDINAMENTO DI CENTRI O GRUPPI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI

5.2.1 Responsabilità scientifica

1. **Responsabile scientifico** dell'attività di ricerca, della durata di 2 anni, dal titolo "Upgrading di formaggi siciliani attraverso la prescrizione di prodotti funzionali a ridotto contenuto di grasso",

nell'ambito della Attrazione e Mobilità Internazionale. Attività 3 1 ricercatore linea 1, svolta dalla Dott.ssa Alessandra Pino (D.R. n. 695 del 11/03/2019).

2. **Responsabile scientifico** dell'attività di ricerca nell'ambito dell'assegno di ricerca della durata di un anno dal titolo "Studio del microbioma ruminale di agnelli mediante metodiche coltivazione indipendenti", conferito alla dott.ssa Georgiana Bosco. L'attività di ricerca è svolta nell'ambito del PNRR Agritech. 2023-2024, presso l'Università degli Studi di Catania. (D.R. n. 2494 del 22.06.2023).
3. **Responsabile scientifico** dell'attività di ricerca nell'ambito dell'assegno di ricerca della durata di due anni dal titolo "Messa a punto di una formulazione simbiotica per l'inoculo in ovo", nell'ambito Progetto di ricerca: PRIN 2020, conferito alla dott.ssa Amanda Vaccalluzzo. L'attività di ricerca è svolta presso l'Università degli Studi di Catania, in collaborazione con la Faculty of Health Sciences, Nicolaus Copernicus University in Toruń, Poland. 2022-2024. (DR 3516 del 11.10.2022).
4. **Responsabile scientifico** dell'attività di ricerca della dott.ssa Amanda Vaccalluzzo svolta presso la ProDigest, Gent, Belgium, dal titolo "Validation protocol for probiotic survival during GI tract passage using SHIME technology platform". (dal 03/10/2022 al 02/02/2023).
5. **Responsabile scientifico** dell'attività di ricerca nell'ambito dell'assegno di ricerca della durata di due anni dal titolo "Studio del microbioma di prodotti innovativi di origine animale, ottenuti dall'utilizzo mangimistico di biomasse residuali del settore olivicolo", conferito alla dott.ssa Nunziatina Russo. L'attività di ricerca è stata svolta presso l'Università degli Studi di Catania, in collaborazione con l'azienda Mangimi Di Pasquale e con l'azienda Natura & Qualita' Soc. Agr. e. 2021-2023. (D.R. 722 del 02.03.2021).
6. **Responsabile scientifico** dell'attività di ricerca nell'ambito dell'assegno di ricerca della durata di un anno dal titolo "Messa a punto di una coltura microbica di origine vegetale ad attività proteolitica e funzionale per la realizzazione di un formaggio Halal", conferito alla dott.ssa Amanda Vaccalluzzo. L'attività di ricerca è svolta presso l'Università degli Studi di Catania, in collaborazione con il Caseificio La Cava s.r.l. 2021-2022. (DR 2554 del 26.07.2021).
7. **Responsabile scientifico** dell'attività di ricerca nell'ambito della borsa di ricerca della durata di un anno dal titolo "Analisi microbiologiche e definizione dei parametri di sicurezza di latte di asina", conferita alla dott.ssa Rosamaria Sanfilippo. L'attività di ricerca è svolta presso l'Università degli Studi di Catania, in collaborazione con le aziende: Az. Agr. Arena Giuseppe, Az. Agr. Leggio di Tumino Maria Grazia, Asilat srl unipersonale. 2021-2022. (DR 1310 del 20.04.2021).
8. **Responsabile scientifico** dell'attività di ricerca dal titolo "Profilo trascrizionale di geni candidati per il fenotipo β - glucosidasi positivo in *Lactiplantibacillus plantarum*", svolta dalla dottoranda Amanda Vaccalluzzo presso il Laboratorio di Biotecnologie dei Lieviti e dei Batteri, Dipartimento di Scienze della Vita, Università di Modena e Reggio Emilia. (dal 15/04/2021 al 15/06/2021).
9. **Responsabile scientifico** dell'attività di ricerca nell'ambito dell'assegno di ricerca della durata di un anno dal titolo "Messa a punto di starter batterici per la produzione di olive da tavola probiotiche a ridotto contenuto di sale" conferito alla dott.ssa Alessandra Pino. L'attività di ricerca è stata svolta

presso l'Università degli Studi di Catania, in collaborazione con l'azienda Consoli Pasquale e F.LLI. 2019. (DR 280 del 29/01/2019).

10. **Responsabile scientifico** dell'attività di ricerca dal titolo "Proteomica e metabolomica di ceppi ascritti alla specie *L. plantarum* in condizioni di stress salino", svolta dalla dott.ssa Amanda Vaccalluzzo presso il Dipartimento Di Scienze Del Suolo, Della Pianta e Degli Alimenti (Di.S.S.P.A.), Università degli Studi di Bari, (da 13/01/2020 al 13/03/ 2020).
11. **Responsabile scientifico** dell'attività di ricerca dal titolo "Adhesion properties of potential probiotic strains to mucus and cell lines", nell'ambito della Attrazione e Mobilità Internazionale. Attività 3 1 ricercatore linea 1, svolta dalla Dott.ssa Alessandra Pino presso la Faculty of Medicine, University of Helsinki. (dal 01/04/2022 al 30/06/2022).
12. **Responsabile scientifico** dell'attività di ricerca nell'ambito della borsa di ricerca, della durata di 8 mesi dal titolo "Messa a punto di colture starter per la produzione di yogurt a base di riso germogliato, conferita alla dott.ssa Alessandra Pino. L'attività di ricerca è stata svolta presso l'Università degli Studi di Catania, in collaborazione con l'azienda Mister Bio Food s.r.l. (DR 1916 del 26/05/2017).

5.2.2 Collaborazione con gruppi di ricerca internazionali

1. **Department of Food Engineering, Faculty of Chemical and Metallurgical Engineering, Istanbul Technical University (Turchia).** Prof.ssa Esra Capanoglu. (pubblicazione Can Karaca et al., 2022).
2. **Faculty of Medicine, University of Helsinki, Human Microbiology Research Programm (HUMI),** Dr. Reetta Satokari. (pubblicazioni: Douillard et al., 2013; Pino et al., 2022)
3. **Department of Food Science and Technology, Federal University of Viçosa (Brazil),** Prof. Antônio Fernandes de Carvalho. (pubblicazioni Nicosia et al., 2022a, 2023a, 2023b; Souza et al., 2023a, 2023b)
4. **ProDigest (Gent, Belgium),** Prof. Massimo Marzorati.
5. **Faculty of Health Sciences, Nicolaus Copernicus University in Toruń, Poland.** Prof. Katarzyna Stadnicka.
6. **Department of Biology and Biotechnology, Polytechnic Institute of Bragança, Spain.** Prof. Branco Choupina, (pubblicazione Foti et al., 2023b).
7. **Department of Veterinary, Federal University of Viçosa (Brazil),** prof. Luis Augusto Nero. (pubblicazione Fusieger et al., 2023).
8. **Faculty of Food Science, University of Warmia and Mazury in Olsztyn, Poland.** Prof. Wioleta Chajęcka-Wierzchowska. (pubblicazione Chajęcka-Wierzchowska et al., 2023).
9. **Laboratory of Food Microbiology and Biotechnology, Agricultural University of Athens** prof. Efstathios Panagou.
10. **Instituto Universitario de Investigación de Recursos Agrarios, University of Extremadura, Spain,** prof. Joaquín Bautista-Gallego. (pubblicazioni Pino et al., 2019c; Vaccalluzzo et al., 2020b).
11. **University of Eastern Finland Food Biotechnology, Kuopio, Finland.** Prof. Atte von Wright.

12. **Hospital Universitario Ramón y Cajal, Madrid, Spain**, prof.ssa Teresa Coque. (pubblicazione Russo et al., 2018).
13. **Department of Biology, Faculty of Natural Sciences and Life**, University of Oranl, Algeria. Prof. Milloud Hadadji. (pubblicazione Pino et al., 2022d).
14. **Fundacion para el Fomento de la Investigacion Sanitaria y Biomedica de la Comunidad Valenciana, FISABIO), Valencia, Spagna**. Prof. Moya Andres. (pubblicazione Stamilla et al., 2021).
15. **Chr. Hansen A/S, Denmark**. Dott. Giuseppe Copani. (pubblicazione Copani et al., 2019 at the 6th International Symposium on Forage Quality and Conservation, Alameda dos Alecrins, Piracicaba – SP Brazil, November 07-08, 2019).
16. **Laboratory of Protein Engineering and Bioactive Molecules, University of Carthage (Tunisia)**. Prof. Abidi. (pubblicazione Ben Farhat et al., 2022).
17. **Department of Biochemistry and Microbiology, Faculty of Science, Ghent University, Belgium**, Prof. Koenraad Van Hoorde. (pubblicazioni Biondi et al., 2019; Pino et al., 2017, 2018a, 2019b; Randazzo et al., 2017a, 2021).
18. **Instituto de la Grasa-CSIC. Campus Universitario Pablo de Olavide, Sevilla. Spain**. Dr. Joaquín Bautista-Gallego. (pubblicazioni Pino et al., 2019c; Vaccalluzzo et al., 2020).
19. **Laboratory of Microbiology, Wageningen University, the Netherlands**, Proff. Elaine Vaughan, Erwin Zoetendal. (pubblicazioni Randazzo et al., 2002a, 2002b, 2005, 2006).
20. **Institute of Food Research of Norwich, UK**. Prof. Peter J Wilde. (pubblicazioni Pitino et al., 2010, 2012).
21. **Nutritional Sciences research Division, School of Life Sciences, King's College London, UK**. Prof. Rajendram Rajkumar. (pubblicazione Randazzo et al., 2010).
22. **Department of Veterinary Biosciences, Helsinki University, Finland**, Prof. Willem M. de Vos. (pubblicazioni Douillard et., 2013a, 2013b; Randazzo et al., 2012).
23. **Academy of Finland Research, Helsinki University, Finland**, Dr. Reetta Satokari. (pubblicazioni Douillard et., 2013a, 2013b; Pino et al., 2022a).
24. **Department of Food Science, North Carolina State University, Raleigh, USA**. Prof. Tood Knaenhammer. (pubblicazioni Randazzo et al., 2004; Scifò et al., 2006, 2019).
25. **Nizo Food Research Ede, The Netherlands**. Dr. Jeroen A. Wouters.

5.2.3 Collaborazione con gruppi di ricerca nazionali

1. **Consiglio Per La Ricerca E La Sperimentazione In Agricoltura (CREA)**. Dott. Flora Romeo. (pubblicazioni Foti et al., 2021, 2022b, 2023a, 2023b, 2023c, 2023d; Pino et al., 2019; Sorrenti et al., 2019).
2. **Istituto Zooprofilattico della Sicilia**. Dott. Giuseppe Cascone. (pubblicazione Russo et al., 2021).
3. **Dipartimento di Scienze Biomediche e Biotecnologiche**. Proff. Vito De Pinto, Giuseppe Grosso; (pubblicazioni Foti et al., 2023c; Laudani et al., 2023).

4. **Dipartimento di Scienze della Vita, Laboratorio di Biotecnologie dei Lieviti e dei Batteri, Università di Modena e Reggio Emilia.** Prof.ssa Lisa Solieri. (pubblicazioni Catallo et al., 2020, 2021 Pino et al., 2022e; Sola et al., 2022; Solieri et al., 2022; Vaccalluzzo et al., 2022a).
5. **Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Messina.** Prof. Luigi Liotta. (pubblicazioni Calabrese et al., 2023; Floridia et al., 2023; Liotta et al., 2019; Pino et al., 2018b, 2021b; Randazzo et al., 2021; Russo et al., 2023b).
6. **Dipartimento di Genetica, Biologia dei Microrganismi, Antropologia Evoluzione, Università di Parma.** Prof. Erasmo Neviani. (pubblicazione Randazzo et al., 2009).
7. **CNR-ISPA, Lecce.** Prof. Palmiro Poltronieri. (pubblicazione Poltronieri et al., 2017).
8. **Dipartimento di Scienze del Farmaco e della Salute (DSFS) dell'Università di Catania.** Proff. Teresa Musumeci, Simone Ronsisvalle, Valeria Sorrenti (pubblicazioni Bonaccorso et al., 2021; Foti et al., 2022a; Pino et al., 2022c; Romeo et al., 2022; Sorrenti et al., 2019).
9. **Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) dell'Università di Palermo.** Proff. Luca Settanni, Nicola Francesca Onofrio Corona. (pubblicazioni Gaglio et al., 2020; Guarcello et al., 2016; Randazzo et al., 2014, 2017b).
10. **Consorzio per la Ricerca sulla Filiera Lattiero-Casearia (CoRFILaC).** Dott. Stefania Carpino e Stefania la Terra. (pubblicazioni Carpino et al., 2017; Guarcello et al., 2016; Liotta et al., 2019; Pino et al., 2017).
11. **Consorzio di Ricerca Filiera Carni e Agroalimentare (Corfilcarni).** Prof. Vincenzo Chiofalo. (pubblicazioni Fazio et al., 2023; Pino et al., 2018b, 2021; Randazzo et al., 2021; Russo et al., 2023b).
12. **Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.),** Università degli Studi di Bari Aldo Moro. Prof.ssa Maria De Angelis. (pubblicazioni Calabrese et al., 2023; Caggia et al., 2015; Celano et al., 2022; Pino et al., 2018a, 2019b, 2020; Randazzo et al., 2021; Vaccalluzzo et al., 2020a, 2020b, 2022b).
13. **Dipartimento di Scienze del Farmaco,** Università degli Studi di Bari Aldo Moro. Prof.ssa Maria Grazie Perrone. (pubblicazione Foti et al., 2023d).
14. **Azienda Ospedaliero-Universitaria "Policlinico-Vittorio Emanuele",** Clinica Ostetrica e Ginecologica. Prof. Antonio Cianci. (pubblicazioni Cianci et al., 2020; Pino et al., 2019a, 2021a, 2023; Rapisarda et al., 2023).
15. **Fondazione IRCCS, Casa Sollievo della Sofferenza,** San Giovanni Rotondo, Italia. Dott. Tommaso Mazza. (pubblicazione Pino et al., 2022b).
16. **Dipartimento di Scienze Cliniche Specialistiche e Odontostomatologiche (DISCO),** Università Politecnica delle Marche. Prof.ssa Maria Elena Lionetti. (pubblicazione Lionetti et al., 2023).
17. **Dipartimento di Scienze Mediche, Chirurgiche e Tecnologie Avanzate,** Università degli Studi di Catania. Prof.ssa Margherita Ferrante. (pubblicazione Randazzo et al., 2018).
18. **Dipartimento di Oncologia Medica, Istituto Nazionale Tumori di Aviano (IRCCS).** Dott. Massimiliano Berretta. (pubblicazione Rossi et al., 2018).

19. **Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Laboratorio di Microbiologia**, Università degli Studi di Milano. Prof. Diego Mora, prof.ssa Stefania Arioli. (pubblicazioni Russo et al., 2018, 2019b).
20. **Istituto di Ricerca Sulle Acque del Consiglio Nazionale delle Ricerche (IRSA)**. (pubblicazioni Russo et al., 2019a, 2019b).
21. **UOC di Allergologia e Immunologia Clinica** dell'Università degli Studi di Messina. Prof.ssa L. Ricciardi. (pubblicazione Randazzo et al., 2015).

5.3 PARTECIPAZIONE A CENTRI DI RICERCA

1. **Componente** del Centro di Ricerca in Nanomedicina e Nanotecnologia Farmaceutica (NANOMED), Università degli Studi di Catania. (2021 ad oggi).
2. **Componente** del Centro Interdipartimentale di Ricerca in Nutraceutica e Prodotti Salutistici, (CERNUT), Università degli Studi di Catania. (2021 ad oggi).
3. **Componente** del Centro di ricerca interdipartimentale l'implementazione dei processi di monitoraggio fisico, chimico e biologico nei sistemi di biorisanamento e di acquacoltura, CRIAB, Università di Catania. (2018 ad oggi).
4. **Componente** del Centro di Ricerca per lo Studio della Prevenzione, Diagnosi e Cura dei Tumori, in sigla C.R.S. Pre.Di.C.T, Università di Catania. (2018 ad oggi).
<https://www.biometec.unict.it/it/content/consiglio-0>
5. **Componente** del Centro di Ricerca in Nutrizione Umana e Alimenti del Mediterraneo Università di NUTREA, Università degli Studi di Catania. (2002 ad oggi).

5.4 PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE SCIENTIFICHE

1. **Membro dell'Editorial board** della rivista *Frontiers in Industrial Microbiology*, section Food.
2. **Membro dell'Editorial board** della rivista *Frontiers in Microbiology*, section Food Microbiology.
3. **Membro dell'Editorial board** della rivista *Microorganisms*, MDPI.
4. **Review Editor** per il Research Topic "Vegetable Matrix as a Source of Nutritional and Microbial Value for Healthy Food" nella rivista *Frontiers in Microbiology and Food Nutrition and Food Science Technology*. 2018. <https://www.frontiersin.org/research-topics/7521/vegetable-matrix-as-a-source-of-nutritional-and-microbial-value-for-healthy-food>).
5. **Editor** del libro "*Cheese Ripening: Quality, Safety and Health Aspects*" nell'ambito dell'Edizione "Advances in Food Safety and Food Microbiology" edito da Anderson de Souza Sant'Ana and Bernadette D.G.M. Franco (University of São Paulo, Brazil) ISBN 2152-2006, pubblicato da Nova Science Publisher Inc, New York, USA. 2012.
6. **Guest Editor** per la Special Issue "Microbial Populations of Fermented Foods" nella rivista *Microorganisms*, MDPI. 2020.
7. **Guest Editor** per la Thematic Issue "Microbial diversity as a source of novelty: function, adaptation and exploitation" nella rivista *FEMS Microbiology Letters*. 2019.

5.5 AFFILIAZIONI A SOCIETA' SCIENTIFICHE

1. **Membro** dell'American Society of Microbiology (ASM Microbiology) (ID: 200313792).
2. **Membro** della Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA).

5.6 ATTIVITA' DI REVISORE PER RIVISTE INTERNAZIONALI

Food Microbiology; International Journal of Food Microbiology; Frontiers in Industrial Microbiology; Journal of Applied Microbiology; Food Technology and Biotechnology; Annals of Microbiology; Food Control; International Journal of Agricultural Science; International Journal of Food Science and Technology; Journal of Food Protection, Frontiers in Microbiology; Microorganisms; FEMS Microbiology Letters; Brazilian Journal of Microbiology.

5.7 TITOLARITA' DI BREVETTI E MARCHI

1. **Brevetto per invenzione industriale**, "*Nuova formulazione a base di riso integrale germogliato fermentato, idonea all'utilizzo in prodotti alimentari, dermocosmetici e/o formulazioni farmaceutiche*". Il brevetto è di proprietà della società MisterBioFood srl. Attestato di brevetto n° 102020000011776 del 20/05/2020. Estensione del brevetto a livello internazionale con n. PCT/IB2021/054242 del 18/05/2021.
2. **Brevetto per invenzione industriale**, "*Nuovo ceppo della specie Lacticaseibacillus rhamnosus, sue composizioni e loro uso nel trattamento delle infezioni genitourinarie*". Il brevetto è di proprietà della società Uriach Italy srl. Attestato di brevetto n° 102020000016666 del 09/07/2020. Estensione del brevetto a livello internazionale con n. PCT/IB2021/056187 del 9/07/2021.
3. **Brevetto per invenzione industriale**, "*Lacticaseibacillus rhamnosus DSM 33960, e del suo utilizzo in un metodo per la prevenzione e il trattamento di condizioni di disbiosi dell'apparato urogenitale femminile, e disbiosi vaginale*". Il brevetto è di proprietà dello spin-off Probioetna srl. Attestato di brevetto n° 102022000016542 del 03/08/2022. Estensione del brevetto a livello internazionale con n. PCT/IB2023/057783 del 1/08/2023.
4. **Marchio per invenzione industriale** "*ProBioEtnaCA15*". Il marchio è di proprietà dello spin-off Probioetna srl. Il marchio è stato registrato a livello internazionale con n. 1734408 del 6/08/2023.

5.8 CONSEGUIMENTO DI PREMI E DI RICONOSCIMENTI INTERNAZIONALI E NAZIONALI PER ATTIVITA' DI RICERCA

1. **Premio** miglior poster "Diversity of filamentous fungi in dairy spoiled products and dairy processing environments from Zona de Mata region, Minas Gerais, Brazil. Simposio International ABRAPA 2023. 15-17 marzo 2023. **Internazionale**.
2. **Premio** Best Gustaffson per il lavoro "Effects of lactoferrin administration on vaginal microbiota of women with bacterial vaginosis" presentato al 38th SOMED Congress, Society for Microbial Ecology and Disease Human Microbiome: from the bench to health benefits. 11th 13th October 2015 Verona, Italy. 2015. **Internazionale**.

3. **Riconoscimento** Recensione di Gilbert Chin in “Science”, vol 296: 621, 26 April 2002 della pubblicazione Randazzo et al., 2002 “Diversity, dynamics and activity of bacterial communities during production of an artisanal Sicilian cheese as evaluated by 16S rRNA analysis”. 2002. **Internazionale.**
4. **Riconoscimento** Recensione sulla rivista “Der Spiegel” p 166, 22 July 2002 della pubblicazione Randazzo et al., 2002 “Diversity, dynamics and activity of bacterial communities during production of an artisanal Sicilian cheese as evaluated by 16S rRNA analysis”. 2002. **Internazionale.**
5. **Premio** miglior poster “Identificazione e caratterizzazione microbiologica di nuovi ceppi di *Bifidobacterium asteroides*”. XII Congresso nazionale della Società Italiana di Microbiologia Farmaceutica, Napoli, 28-29 giugno 2021. **Nazionale.**
6. **Premio** Start Cup Catania 2020, conferito dall’Università di Catania, miglior team di business plan competition, secondo classificato. 2020. **Nazionale.**

5.9 RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI DI RILEVANZA INTERNAZIONALE

1. **Invited Chair** al Convegno “Probiotics, Prebiotics & New Foods, Nutraceuticals Botanicals and Phytochemicals for Nutrition and Human, Animal and Microbiota Health-12th edition; 2nd Science and Business Symposium. Section Probiotics: technological and Functional Aspects. Roma, 16-19 settembre 2023.
2. **Invited speaker** al 32nd Brazilian Congress of Microbiology (CBM-2023), con la comunicazione orale “FoodOmics as a new frontier in the study of microbial communities”, Foz do Iguaçu – PR, Brazil, 18-22 ottobre 2023.
3. **Invited speaker** al Convegno: Probiotic Resource Center, Supply Side West 2022, organizzato dall’International Probiotic Association (IPA) con la comunicazione orale “*Lactocaseibacillus rhamnosus* CA15, a promising new women’s health probiotic strain”. Las Vegas, Nevada, 2-4 novembre 2022.

5.10 RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI DI RILEVANZA NAZIONALE

1. **Relatore su invito** al Convegno “Patologie del Tratto Genitale Inferiore Femminile” con la comunicazione orale “La donna e il suo microbioma” Messina, 7 dicembre 2018.
2. **Relatore su invito** alla Summer School 2018. Corso residenziale AGUI. La metodologia della ricerca clinica e sua applicazione nel campo del microbioma ginecologica e ostetrica, con la comunicazione orale “L’ecosistema vaginale” Roma, 4-6 luglio 2018.
3. **Relatore su invito** al Convegno Giornata ginecologica siciliana, con la presentazione orale “Ecosistema vagina-intestino”. Enna, 21 settembre 2018.
4. **Relatore su invito** al Convegno “Nuove giornate pediatriche siracusane. 6° edizione. Pediatria, neuropsichiatria e arte. Imparare dagli errori attraverso casi clinici vissuti”, con la comunicazione orale “Nutrizione: Smart food, microbiota, prebiotici e probiotici: nuove acquisizioni”. Siracusa 17 giugno 2017.

5. **Relatore su invito** al Convegno “Attualità e prospettive della medicina personalizzata tra etica e sostenibilità. Diagnosi e terapie “a misura di paziente”, con la comunicazione orale “Supplementazione probiotica nella sindrome da allergia sistemica al nichel”. Lecce 15 giugno 2017.
6. **Relatore su invito** al Convegno “I probiotici nella pratica clinica”, con la comunicazione orale Relazione su: “Il microbiota e i probiotici”. Catania 21 ottobre 2017.
7. **Relatore su invito** al Convegno “*Lattobacillus* day e trattamenti emergenti” con la comunicazione orale “Ecosistema microbico intestinale”. Catania, 16 settembre 2016.
8. **Relatore su invito** al Convegno “Spazio Nutrizione: la filiera della sana nutrizione, con la comunicazione orale “Il microbiota intestinale”. Milano 7 maggio 2016.
9. **Relatore su invito** al Convegno “Il Ruolo Strategico della Nutrizione nella Pratica Clinica - Benefici e Vantaggi della Interdisciplinarietà nelle Ricadute Applicative della Ricerca Biomedica Avanzata”, con la comunicazione orale “Interazione microbiota-probiotici: recenti evidenze scientifiche”. Roma, 19 luglio 2014.
10. **Relatore su invito** al Convegno: Nutraceutica: evidenze scientifiche e aspetti clinici, con la comunicazione orale “Effetti dei probiotici nel trattamento delle allergie alimentari”. Catania, 30 maggio 2014.
11. **Relatore** al Convegno: Innovazioni tecnologiche di prodotto e di processo per lo sviluppo della filiera lattiero casearia Halal, con la comunicazione orale “Formulazione di un caglio vegetale”, Catania, 9 giugno 2023.
12. **Relatore** al Convegno: Strategie di innovazione per la valorizzazione del latte d’asina siciliano, con la comunicazione orale “Qualità microbiologica del latte d’asina siciliano”, Ramacca, 9 maggio 2023.
13. **Relatore** al Convegno COMBIOL: applicazione di processi innovativi alla filiera olivicola, con la comunicazione orale “Impiego di starter selezionati per la fermentazione di olive da tavola al naturale”. Catania, 19 marzo 2014.

5.11 ORGANIZZAZIONE DI CONGRESSI E CONVEGNI DI INTERESSE INTERNAZIONALE

1. **Membro del Comitato Scientifico e del Comitato Organizzatore** del 4° Global Halal Forum 2023: “Cheeshal le innovazioni di prodotto e di processo e Formazione Specializzata sulle Produzioni Halal e Kosher”. Organizzato in collaborazione con l'Halal Research Council Catania, 9-10 giugno 2023.
2. **Membro del Comitato Organizzatore e Scientifico** del Convegno Internazionale Microbial Diversity 2019: Microbial Diversity as a source of novelty: function, adaptation and exploitation”. Catania, 25-27 settembre 2019.
3. **Membro del Comitato Scientifico** del 3° "Global Halal Forum", Universal Brand Halal Mena-Sicilia, organizzato in collaborazione con l'Halal Research Council. Catania, 18-19 ottobre 2018.
4. **Membro del Comitato Scientifico e Organizzatore** del Convegno 1° “Global Halal Forum ” Formazione specialistica sull'industria Halal. Organizzato in collaborazione con l'Halal Research Council. Ragusa, 6-7 maggio 2016.

5.12 ORGANIZZAZIONE DI CONGRESSI E CONVEGNI DI INTERESSE NAZIONALE

1. **Membro del Comitato Organizzatore** del convegno “BIOTRAK: Sistema innovativo di tracciabilità e certificazione di filiere zootecniche attraverso l’utilizzo mangimistico di biomasse residuali del settore olivicolo”. Catania 21 febbraio 2023.
2. **Membro del Comitato scientifico** del Convegno “I probiotici nella pratica clinica”. Catania 21 ottobre 2017.
3. **Membro del Comitato Organizzatore** del Convegno “Nutraceutica: evidenze scientifiche e aspetti clinici”. Catania, 30 maggio 2014.
4. **Membro del Comitato Scientifico** del Convegno “La fermentazione delle olive da tavola tra tradizione e innovazione”. Catania 25 giugno 2009.

6. PROGETTI DI RICERCA (ULTIMI 10 ANNI)

6.1 RESPONSABILE SCIENTIFICO IN PROGETTI AMMESSI A FINANZIAMENTO SU BANDI COMPETITIVI DI RILEVANZA INTERNAZIONALE E NAZIONALE

1. **FAPEMIG Cooperation Project**. Progetto di cooperazione tra UFV e UNICT, finanziato dal Governmental Agency from the State of Minas Gerais, n. APQ-04681-22. Titolo del Progetto: “*Pilote-scale production of autochthonous lactic ferments isolated from artisanal cheese from Minas Gerais and industrial-scale development of a kiwi-based vegetable rennet and a functional autochthonous culture for the formulation of Halal-certified cheese*”. Responsabile scientifico UNICT. **Internazionale** In corso.
2. **Bando AIM- “PON Ricerca e Innovazione 2014-2020-Asse I “Capitale umano” - Azioni volte a favorire la mobilità e l’attrazione di ricercatori in ambito universitario”** DD 27 febbraio 2018, n. 407, ID Proposta: AIM184200 linea di attività 3-Area di Specializzazione SNSI: Agrifood. Titolo del progetto: “*Formulazione sperimentale di un formaggio a ridotto contenuto di grasso, funzionalizzato mediante aggiunta di ceppi di batteri lattici in grado di metabolizzare il colesterolo*”. **Nazionale**.
3. **Programma Operativo Nazionale Ricerca e Innovazione 2014-2020** Progetto per dottorato innovativo a caratterizzazione industriale. Titolo del progetto “*Sviluppo su scala industriale di un caglio di origine vegetale a base di kiwi e di una coltura microbica funzionale per la formulazione di formaggi salutistici a certificazione Halal (FunCheeseHal)*”. (2020-2023). **Nazionale**.
4. **PRIN: Progetti di Ricerca di Rilevante Interesse Nazionale – Bando 2020 Prot. 2020 ENLMHA**. Titolo del progetto: “*Sustainable poultry production chain: biocontrol measures, new dietary approaches and novel packaging strategies*” CUP E33C22000320001. (2021-2024). Responsabile scientifico UNICT. **Nazionale**. In corso.
5. **P.O. FESR SICILIA 2014/2020** Obiettivo Tematico 1 – Ricerca, Sviluppo Tecnologico e Innovazione. Obiettivo specifico 1.1 - Incremento dell’attività di innovazione delle imprese. Azione 1.1.5 - Sostegno all’avanzamento tecnologico delle imprese attraverso il finanziamento di linee pilota e azioni di

- validazione precoce dei prodotti e di dimostrazione su larga scala; Titolo del progetto: “*Definizione e qualificazione di un sistema innovativo di tracciabilità e certificazione di filiere zootecniche caratterizzate dall'utilizzo mangimistico di biomasse residuali del settore olivicolo, (BioTrak)*”. CUP G69J18001000007. (2020-2023). Responsabile scientifico UNICT. **Nazionale.**
6. **PSR CALABRIA 2014-2020 MISURA 16 – COOPERAZIONE SOTTOMISURA 16.2** “Sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie nel settore agroalimentare e forestale. Titolo del progetto: “*Innovazioni tecnologiche di prodotto e di processo per la valorizzazione della filiera del suino apulo-calabrese*”. CUP: J52C22000570005. (2023-2025). Responsabile scientifico UNICT. **Nazionale.** In corso.
 7. **PSR SICILIA 2014-2020 MISURA 16 – COOPERAZIONE SOTTOMISURA 16.1** “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell’agricoltura”; Titolo del progetto: “*Innovazioni tecnologiche di prodotto e di processo per lo sviluppo della filiera lattiero casearia Halal*”. CUP G66D20000640009. (2020-2023). Responsabile scientifico UNICT. **Nazionale.** In corso.
 8. **PSR SICILIA 2014-2020 MISURA 16 – COOPERAZIONE SOTTOMISURA 16.1** “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell’agricoltura”; Titolo del progetto: “*Strategie di Innovazione per la Valorizzazione del Latte d’Asina Siciliano*”. CUP G26J0000950009 (2020-2023). Responsabile scientifico UNICT. **Nazionale.** In corso.
 9. **PO FESR SICILIA 2014-2020.** Obiettivo Tematico 1- Ricerca, Sviluppo Tecnologico e Innovazione Obiettivo specifico 1.1 - Incremento dell’attività di innovazione delle imprese Azione 1.1.3 “Sostegno alla valorizzazione economica dell’innovazione attraverso la sperimentazione e l’adozione di soluzioni innovative nei processi, nei prodotti e nelle formule organizzative, nonché attraverso il finanziamento dell’industrializzazione dei risultati della ricerca. Titolo del progetto: “*Approccio integrato per la valorizzazione e l’innovazione nella filiera olivicola attraverso la produzione di olive da tavola probiotiche*”. CUP 07TP1039000074 (2019-2021). Responsabile scientifico UNICT. **Nazionale.**
 10. **PSR SICILIA 2014-2020 MISURA 16 – COOPERAZIONE SOTTOMISURA 16.1** “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell’agricoltura”; Titolo del progetto: “*Innovazioni sostenibili di processo e di prodotto per l’olivicoltura Iblea da tavola e da olio (INNOLIBLEA)*”. Domanda di sostegno n. 24250132123, approvato a finanziamento con D.R.A. n° 2904 del 26 giugno 2023. (2023-2025). Responsabile scientifico UNICT. **Nazionale.** In corso.
 11. **Progetto FIR2014:** titolo del progetto “*Shelf-life e qualità nutrizionale delle carni di pollo alimentato con biomasse agro-industriali mediterranee*” Codice progetto: A72CAE. (2015-2017). Responsabile di Unità. **Nazionale.**
 12. **Progetto FIR2014:** titolo del progetto: “*Definizione di criteri di progettazione e gestione di sistemi di fitodepurazione per il trattamento delle acque reflue provenienti da attività produttive in ambiente mediterraneo*” Codice progetto 1191. (2015-2017). Responsabile di Unità. **Nazionale.**

6.2 PARTECIPAZIONE IN QUALITÀ DI COMPONENTE DEL TEAM A PROGETTI SU BANDI COMPETITIVI DI RILEVANZA INTERNAZIONALE

1. **PRIMA SEZIONE 2 MULTITOPICS 2022.** Progetto: “Microbial resources for a sustainable olive oil system and a healthier Mediterranean food: from by-products to functional food- Oil4 Food.” 2023-2027. # PRIMA22_00153. In corso.
2. **KBBE. 2012.3.5-03 - Water4Crops** – Biotechnological waste water treatments and reuse in agronomical systems Call: FP7-KBBE-2012-6 “EU Integrating biotreated wastewater reuse and valorization with enhanced water use efficiency (WEF) to support the Green Economy in EU and India”; Work Programme 2012 “Cooperation” Theme 2: Food, Agriculture and Fisheries and Biotechnology; Activity 2.3: Life sciences, biotechnology and biochemistry for sustainable non-food products and processes; Area 2.3.5: Environmental biotechnology (2012-2016).
3. **RING TEST Animal feeding stuffs.** Titolo del Progetto: “*DNA fingerprinting of lactobacilli, pediococci, enterococci and bacilli in animal feeds by pulsed field gel electrophoresis (PFGE)*”. Progetto finanziato dalla European Committee for Standardization (CEN), coordinato dal prof. Atte von Wright (University of Eastern Finland Food Biotechnology, Kuopio) e dalla Biosafe Biological Safety Solutions Ltd. (2019-2020).

6.3 PARTECIPAZIONE IN QUALITÀ DI COMPONENTE DEL TEAM A PROGETTI SU BANDI COMPETITIVI DI RILEVANZA NAZIONALE

1. **PNRR Agritech Spoke 5** - a "Miglioramento della sostenibilità dell'allevamento zootecnico attraverso il re-impiego di sottoprodotti ricchi in composti bioattivi con l'obiettivo di ridurre l'utilizzo di antimicrobici" nell'ambito del progetto dal titolo: "National Research Centre for Agricultural Technologies (Agritech) a valere sul Programma M4C2 - dalla ricerca all'impresa- 1.4: Potenziamento strutture di ricerca e creazione di "campioni nazionali di R&S" su alcune KeyEnabling Technologies - finanziato dall'Unione europea- NextGenerationEU" – CUP E63C22000960006. (2022-2025). In corso.
2. **PRIN:** Progetti di Ricerca di Rilevante Interesse Nazionale – Bando 2021 Prot. 2022WYFST2. “Application of molecular modeling studies on extracts from different pistachio derived matrices to in depth explore the mechanisms of bioactive compounds with health promoting effects. From A modeling STUdy to a Comprehensive explorative Approach (FRASTUCA) CUP: E53D23010060006 (2022-2025). In corso.
3. **PNR 2015-2020** Progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nelle 12 aree di specializzazione individuate dal (Avviso MIUR n. 1735 del 13 07 2017) a valere sulle risorse del PON e FSC. Titolo Progetto: “Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio (POFACS). Attività prevista A7.2. “Validazione della stabilità microbiologica dei prodotti per l’individuazione di obiettivi di sicurezza alimentari (FSO) Assessment of microbiological stability of products for the identification of Food Safety Objectives (FSO)” nell’ambito dell’O.R.7 Innovazioni in

post-raccolta per implementare la sicurezza del prodotto. Codice progetto: ARS01_00640. (2021-2024).
In corso.

4. **PSR SICILIA 2014-2020 MISURA 16 – COOPERAZIONE SOTTOMISURA 16.1** “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell’agricoltura”; Titolo del progetto “Tecniche innovative e sostenibili nel trattamento e recupero degli scarti e dei reflui della filiera vitivinicola” CUP G29J2100507009. (2020-2023).
5. **PNR 2015-2020** Progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nelle 12 aree di specializzazione individuate dal (Avviso MIUR n. 1735 del 13 07 2017) a valere sulle risorse del PON e FSC. Titolo Progetto: “Miglioramento delle produzioni agroalimentari mediterranee in condizioni di carenza di risorse idriche” (Water4AgriFood). OR 1 - Grey Water: Sviluppo di linee di trattamento e di disinfezione innovative delle acque reflue. Attività 1.3: Riutilizzo agricolo di acque reflue domestiche trattate per l’irrigazione di colture ortive da pieno campo. Task 1.3.1: Prove di riutilizzo agricolo delle acque reflue urbane trattate mediante un sistema di fitodepurazione. CUP: B64I20000160005. (2020-2023). In corso.
6. **P.O. FESR SICILIA 2014/2020**. Azione 1.1.5- Sostegno all’avanzamento tecnologico delle imprese attraverso il finanziamento di linee pilota e azioni di validazione precoce dei prodotti e di dimostrazione su larga scala. Titolo progetto: “Nuovi prodotti dalla trasformazione agroindustriale di frutti da colture mediterranee e gestione sostenibile dei sottoprodotti MedFruit. OR 1.6 Formulazione nuova bevanda ad alto potere antiossidante. OR 1.7. formulazione e realizzazione gel/confettura ad alto valore antiossidante. OR 1.8. Studi sulla shelf-life e sulla stabilizzazione dei diversi prodotti. CUP G18I18001700007. (2020-2022).
7. **PRIN 2015** Titolo del progetto di ricerca: Green4Water. Titolo del progetto “Le infrastrutture verdi per la gestione e la tutela delle risorse idriche.” (2015-2018).
8. **PON 02_00451_3361909 SHELF-LIFE**, Titolo del progetto: “Utilizzo integrato di approcci tecnologici innovativi per migliorare la shelf-life e preservare le proprietà nutrizionali di prodotti agroalimentari”. Titolo dell’unità operativa: “Miglioramento della qualità e della shelf-life di vegetali di IV gamma mediante la messa a punto di strategie rivolte al contenimento della carica microbica” (2012-2014).
9. **Misura 124 nell’ambito del Programma di Sviluppo Rurale (PSR 2007/13)** - Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare, e in quello forestale “Applicazioni di processi innovativi per la valorizzazione dei prodotti e dei sottoprodotti della filiera olivicola” GURS n° 29 del 26/06/2009 (domanda n. 9475002326). Titolo attività: “Impiego di ceppi selezionati per la fermentazione di olive da tavola al naturale” (2007-2013).

7. PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

È autore di oltre 100 pubblicazioni su riviste internazionali indicizzate visionabili al seguente link:
<https://www.scopus.com/results/results.uri?sort=plf->

[f&src=s&st1=RANDAZZO&st2=CINZIA+LUCIA&nlo=1&nlr=20&nls=count-f&sid=f92456c685048f2834dc971796d906cf&sot=anl&sdt=aut&sl=42&s=AU-ID%28%22Randazzo%2c+Cinzia+Lucia%22+6701610642%29&txGid=e0b7c9b26a7cd1c6dd600b6d0e626b78](https://www.researchgate.net/publication/361111111)

È autore di pubblicazioni di volume in collana editoriale a divulgazione internazionale e di capitoli in volumi collettivi.

8. ATTIVITA' ISTITUZIONALI, GESTIONALI, DI SERVIZIO E DI TERZA MISSIONE

8.1 INCARICHI ISTITUZIONALI PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

- **Presidente** del Consiglio del corso di laurea triennale in Scienze e tecnologie per la ristorazione e distribuzione degli alimenti mediterranei (L26), (1 agosto 2022 ad oggi). **Incarico elettivo.**
- **Componente** della Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS) del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, quadriennio 2018/2022. **Incarico elettivo.**
- **Componente** della Giunta del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, (quadriennio 2014/2018). **Incarico elettivo.**
- **Coordinatore** del Consiglio del corso di laurea triennale in Scienze e tecnologie per la ristorazione e distribuzione degli alimenti mediterranei (L26) (13 novembre 2020-31 luglio 2022).
- **Membro** del Collegio dei Docenti del Dottorato Internazionale in “Agricultural, Food and Environmental Science”, del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (2013; 2017-2021).
- **Docente referente** per l'Università di Catania per l'accordo ERASMUS 2014-2021 con il Department of Biochemistry and Microbiology, Faculty of Science, Ghent University, Belgium (2014-2021).
- **Docente referente** per l'Università di Catania per l'accordo ERASMUS 2023-2028 con il Department of Food Science and Human Nutrition, Agricultural University of Athens.
- **Docente referente** per l'Università di Catania per l'accordo ERASMUS 2023-2028 con l'Università di Jaén (Spagna).
- **Responsabile** per i progetti relativi ai Piani per l'Orientamento e il Tutorato (POT), del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (2020-2023).
- **Responsabile** del Progetto Alternanza Scuola-Lavoro (legge n. 107/2015) del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (2020-2022).
- **Componente** del Gruppo di Gestione Assicurazione Qualità (GGAQ) del corso di laurea triennale in Scienze e tecnologie per la ristorazione e distribuzione degli alimenti mediterranei (L26) (2020 ad oggi).
- **Componente** della Commissione riconoscimento crediti tirocinio e altre attività formative del corso di laurea triennale in Scienze e tecnologie per la ristorazione e distribuzione degli alimenti mediterranei (L26) (2020 ad oggi).
- **Delegata** all'orientamento del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, (2020-2022).

- **Membro** del Comitato Tecnico Scientifico nell'ambito della convenzione tra FormaLab s.r.l.e l'Università degli studi di Catania nell'ambito della domanda di finanziamento sull'Avviso Innovazione di Fondimpresa n. 1/2021, per il piano formativo - Codice AVI/084/21 CUP G44D22000170008. 2023.
- **Membro** del Comitato Tecnico Scientifico dell'Istituto Professionale Di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di Giarre, (CT). 2022 ad oggi.
- **Esperto esterno** per interventi in favore delle istituzioni scolastiche statali di ogni ordine e grado, ai sensi dell'art. 1, lettera d, della L.R. 16/08/1975, n. 66 – Es. fin. 2020 – capitolo 373361. Linea 2 - “Iniziativa progettuale di carattere innovativo e di integrazione tra i Sistemi di istruzione scolastica, universitaria, tecnico-scientifico e culturale”. “Progetto Eco-Gastronomia tra storia e innovazione” presentato in data 18/12/2020 con prot. n. 22155. PTOF 2019/2022 presso l'Istituto professionale Statale per i Servizi Albergieri e Turistici, Ipsat “Rocco Chinnici”. 2022.
- **Membro** dell'albo REPRISE.
- **Membro** dell'Albo Esperti CREA.

8.2 MEMBRO DI COMMISSIONI GIUDICATRICI PER PROCEDURE DI SELEZIONE

Membro della commissione per il concorso pubblico, per titoli ed esami, per l'assunzione con contratto di lavoro a tempo pieno e indeterminato di n. 5 unità di personale con il profilo di Ricercatore - III livello professionale presso strutture del Consiglio Nazionale delle Ricerche afferenti all'Area “Strategica Produzioni alimentari e alimentazione” pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 88 del 06/11/2018, per l'esecuzione della Sentenza del Tar Lazio n. 3763/2021, pubblicata il 29 marzo 2021.

8.3 MEMBRO DI COMMISSIONI ACCADEMICHE E DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO PROFESSIONALE /COMPITI ISTITUZIONALI

Ha fatto parte di svariate commissioni giudicatrici per l'ammissione ai corsi di studio, per l'abilitazione all'esercizio della professione di tecnologo alimentare, per la selezione pubblica, per titoli e colloquio, per il conferimento di assegni e borse di ricerca per il SSD AGR/16 Microbiologia Agraria.

8.4 ATTIVITA' GESTIONALI PRESSO L'ATENEO DI CATANIA

1. **Organizzazione Workshop** per Ricercatori, presso l'Area della Terza Missione, Università degli Studi di Catania, in collaborazione con l'EIT Food. Catania, 16 novembre 2023. In corso.
2. **Organizzazione Evento** finale di Skills for the Future, presso il Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente, in collaborazione con l'EIT Food. 25 maggio 2022.
3. **Organizzazione evento formativo** “Il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente si presenta”, rivolto alle scuole superiori svolto in collaborazione con il Centro Orientamento Formazione & Placement (COF&P), dell'Università di Catania. 19 aprile 2021.
4. **Organizzazione evento formativo** “Magistrale ORIENTA 2021-2022, orientamento alle lauree magistrali, svolto in collaborazione con il Centro Orientamento Formazione & Placement (COF&P), dell'Università di Catania. 26 maggio 2021.

5. **Organizzazione evento formativo** “Dall'Università al mondo del lavoro: strumenti per orientarsi”, rivolto agli studenti dei CdS magistrali, svolto in collaborazione con il Centro Orientamento Formazione & Placement (COF&P), dell'Università di Catania. 3 giugno 2021.
6. **Organizzazione evento formativo** svolto nell'ambito del progetto “Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO)” dal titolo “Focus on Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, svolto in collaborazione con il Centro Orientamento Formazione & Placement (COF&P), dell'Università di Catania. Aprile 2021.
7. **Organizzatore della mostra fotografica** “Microorganismi straordinari” organizzata dal Sistema Museale di Ateneo (SiMuA) (2019).

8.5 ATTIVITA' DI SERVIZIO PRESSO L'ATENEO DI CATANIA

Attività di assistenza e vigilanza durante la prova di ammissione ai corsi di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie A.A: 2013-2014. Prot. n. 86897 del 31 luglio 2013.

8.6 ATTIVITA' DI TERZA MISSIONE PRESSO L'ATENEO DI CATANIA

8.6.1 Partecipazione alla creazione di nuove imprese (spin off)

- **Socio fondatore Spin-off** Universitario ProBioEtna srl (dal 2021 ad oggi)
- **Presidente Spin-off** Universitario ProBioEtna srl (dal 2021 ad oggi)

8.6.2 Titolarità di brevetti e marchi per invenzione industriale

1. **Brevetto per invenzione industriale**, "*Nuova formulazione a base di riso integrale germogliato fermentato, idonea all'utilizzo in prodotti alimentari, dermocosmetici e/o formulazioni farmaceutiche*". Il brevetto è di proprietà della società MisterBioFood srl. Attestato di brevetto n° 102020000011776 del 20/05/2020. Estensione del brevetto a livello internazionale con n. PCT/IB2021/054242 del 18/05/2021.
2. **Brevetto per invenzione industriale**, "*Nuovo ceppo della specie Lacticaseibacillus rhamnosus, sue composizioni e loro uso nel trattamento delle infezioni genitourinarie*". Il brevetto è di proprietà della società Uriach Italy srl. Attestato di brevetto n° 102020000016666 del 09/07/2020. Estensione del brevetto a livello internazionale con n. PCT/IB2021/056187 del 9/07/2021.
3. **Brevetto per invenzione industriale**, "*Lacticaseibacillus rhamnosus DSM 33960, e del suo utilizzo in un metodo per la prevenzione e il trattamento di condizioni di disbiosi dell'apparato urogenitale femminile, e disbiosi vaginale*". Il brevetto è di proprietà dello spin-off Probioetna srl. Attestato di brevetto n° 102022000016542 del 03/08/2022. Estensione del brevetto a livello internazionale con n. PCT/IB2023/057783 del 1/08/2023.
4. **Marchio per invenzione industriale** “*ProBioEtnaCA15*”. Il marchio è di proprietà dello spin-off Probioetna srl. Il marchio è stato registrato a livello internazionale con n. 1734408 del 6/08/2023.

8.6.3 Responsabile scientifico di Convenzioni con Aziende del settore Agroalimentare e Farmaceutico

negli ultimi 10 anni

1. **Dicofarm spa, Roma.** Titolo della ricerca “Studio degli effetti dei probiotici sulla popolazione microbica endometriale” (2020 in corso).
2. **NOOS srl, Roma.** Titolo della ricerca "Studio degli effetti di una miscela di probiotici (Pentabiocer) sul microbiota intestinale di soggetti in età pediatrica con dolori addominali funzionali"; (2019 in corso).
3. **ProBiotix Health Ltd. UK.** Titolo della ricerca “Application of the cholesterol-lowering Lactobacillus plantarum ECGC 13110402 strain to set up a fresh low-fat functional cheese” (2020-2021).
4. **Metrodora Therapeutics LLC New York. USA.** Titolo della ricerca “Characterization of the antimicrobial activity of bovine lactoferrin” (2019-2020).
5. **BIONAP srl. Belpasso (CT).** Titolo della ricerca "Effetti del Mucosave sul microbiota intestinale di soggetti con discomfort gastrointestinali” (2019-2020).
6. **Caseificio La Cava srl, Randazzo (CT).** Titolo della ricerca “Cheese Light: fat replacer per un nuovo formaggio (2019-2020).
7. **BIONAP srl. Belpasso (CT).** Titolo della ricerca "Studio dell'attività bifidogena di estratti naturali"; (2019-2020).
8. **Enfarma srl, Misterbianco (CT).** Titolo della ricerca “Caratterizzazione funzionale e attività antimicrobica di ceppi di origine umana”. (2018-2019).
9. **Mister Bio Food s.r.l., Crespadoro (VI) e Frescolat s.r.l. Caerano San Marco (TV).** Titolo della ricerca “Set-up di un prodotto fermentato a base di riso integrale germogliato funzionalizzato attraverso l'aggiunta di ceppi probiotici e valutazione della biodisponibilità di molecole bioattive”. (2018- 2020)..
10. **BMC srl, Castiglione di Sicilia (CT).** Titolo della ricerca “Realizzazione di protocolli innovativi per la valorizzazione delle caratteristiche nutrizionali e salutistiche di derivati (paté e similari) delle olive da tavola”. (2014-2020).
11. **Giuseppe Rosso Società Agricola Unipersonale Arl (Ragusa).** Titolo della ricerca “Messa a punto di colture starter per la realizzazione di olive da tavola a ridotto contenuto di sale”. (2014-2020). UPB: 5A762192065.
12. **Laborest Italia Srl, Nerviano (Milano).** Titolo della ricerca: “Isolamento e caratterizzazione di ceppi di batteri lattici di origine umana” (2018-2019).
13. **Health System srl (Padova).** Titolo della ricerca: “Progettazione, sviluppo e realizzazione di prodotti nutraceutici per lo sportivo GOODBE SPORT: GO ENERGY BALANCE, GO DETOX BALANCE, GO PREWORK, GO ENDURANCE, GO POSTWORK”, notificati al Ministero della Salute (2019-2020).
14. **Giuseppe Rosso Società Agricola Unipersonale Arl (Ragusa).** Titolo della ricerca “Studio della shelf-life di conserve vegetali”. (2017-2018).
15. **Mister Bio Food s.r.l., Crespadoro (VI) e Frescolat s.r.l. Caerano San Marco (TV).** Titolo della ricerca: “Studio e messa a punto di una bevanda probiotica a base di riso germogliato”. (2017-2018).

16. **Caseificio La Cava srl, Randazzo (CT).** Titolo della ricerca “Studio degli effetti dell’aggiunta di batteri lattici a valenza probiotica durante la stagionatura del formaggio Pecorino Siciliano”. (2016-2017).
17. **Salute in Campo srl, Brescia.** Titolo della ricerca: “Studio dell’effetto battericida di detergenti alcalini in impianti sportivi in erba sintetica”. (2016-2017).
18. **AG Pharma srl, Roma.** Titolo della ricerca “Studio degli effetti della lattoferrina e del probiotico sul microbiota vaginale di soggetti affetti da vaginiti batteriche attraverso approcci molecolari coltura-indipendente”. (2014-2015).

8.6.4 Collaboratore scientifico in Convenzioni con Aziende del settore Agroalimentare e Farmaceutico negli ultimi 10 anni

1. **FormaLab srl Milano.** Piano formativo AVI/084/21 – Avviso 1/2021 Fondimpresa. Titolo della ricerca “Coordinamento scientifico e metodologico del piano formativo”. (2022-2023).
2. **BK Giulini GmbH, Germany.** Titolo della ricerca “Evaluation of JOHA®HBS at different concentrations against two *Bacillus* spp. strains in vegetative and spore forms trough in vitro and in vivo test” (2021-2023).
3. **Avimec Spa.** Titolo della ricerca “Progetto Shelf Life” (2019-2020).
4. **Società Argital Spa** titolo della ricerca “Identificazione di microrganismi alteranti e valutazione dell’efficacia di molecole ad azione conservante” (2019-2020).
5. **Chr. Hansen A/S – Boege Alle 10/12 – 2970 Hørsholm, Denmark.** Titolo della ricerca “Evaluation *Aspergillus flavus* and *Aspergillus fumigatus* growth inhibition by CH strains (*Lactobacillus animalis*, *Propionibacterium freudenreichii*, *Bacillus subtilis*, and *Bacillus licheniformis*)” (2019).
6. **Dicofarm Spa, Roma.** “Effetti del *Lactobacillus rhamnosus* GG (ATCC53103) in ambito oncologico. Titolo attività AGR16 “Analisi degli effetti del *Lactobacillus rhamnosus* GG su cellule neoplastiche in vitro” (2017-2020).
7. **Argital di F. Ferraro &C. - s.n.c. Modica (RG).** Azienda cosmetica. Titolo della ricerca” Studio della shelf-life dei prodotti Argital”. (2016-2017).

8.6.5 Co-sperimentatore di studi clinici approvati da Comitati Etici negli ultimi 10 anni

1. **Azienda Ospedaliero-Universitaria “Policlinico-Vittorio Emanuele” Clinica Ostetrica e Ginecologica, Catania.** Responsabile scientifico dello studio osservazionale Prof. Antonio Cianci. Titolo dello studio “Indagine epidemiologica europea sulla salute vulvo-vaginale”. Approvato in data 15/06/2015.
2. **Azienda Ospedaliero-Universitaria “Policlinico-Vittorio Emanuele” Clinica Ostetrica e Ginecologica, Catania.** Responsabile scientifico dello studio clinico Prof. Antonio Cianci. Titolo dello studio: “Studio di fase III per valutare l’efficacia di un ovulo vaginale con una nuova combinazione antimicotica (contenente benzidamina HCL 6 mg ed Econazolo nitrate 150 mg) nel trattamento della

candidosi vulvo-vaginale non complicata VVC”. BETREAT. Lo studio è stato sponsorizzato da Aziende Chimiche Riunite Angelini Francesco-A.C.R.A.F. Spa. Approvato in data 13/02/2017.

3. **Azienda Ospedaliero-Universitaria “Policlinico-Vittorio Emanuele” Clinica Ostetrica e Ginecologica, Catania.** Responsabile scientifico dello studio osservazionale Prof. Antonio Cianci. Titolo dello studio: “Terapia microbiologica combinata orale + topica + probiotici nel trattamento e profilassi delle candidosi recidivanti (RVVC)”. Approvato in data 15/07/2019, n° 139/2019/PO.
4. **Azienda Ospedaliero-Universitaria “Policlinico-Vittorio Emanuele” Clinica Ostetrica e Ginecologica, Catania.** Responsabile scientifico dello studio osservazionale Prof. Antonio Cianci. Titolo dello studio: “Effetti della somministrazione orale del probiotico *Lactobacillus rhamnosus* GG sulla salute riproduttiva della donna”. Approvato in data 16/09/2019, n° 157/2019/PO.
5. **Azienda Ospedaliero-Universitaria “Policlinico-Vittorio Emanuele” Clinica Ostetrica e Ginecologica, Catania.** Responsabile scientifico dello studio clinico Prof. Antonio Cianci. Titolo dello studio: “Valutazione dell’efficacia, della sicurezza e della tollerabilità di un dispositivo medico per uso vaginale a base di acido poliacrilico e probiotici (*Lactobacillus rhamnosus* GR-1 e *Lactobacillus reuteri* RC-14) nel trattamento della vaginosi batterica” Lo studio è stato sponsorizzato dalla ditta Dicofarm srl. Approvato in data 21/10/2019, n°169/2019/PO.
6. **Azienda Ospedaliero-Universitaria “Policlinico-Vittorio Emanuele” Clinica Ostetrica e Ginecologica, Catania.** Responsabile scientifico dello studio clinico Prof. Antonio Cianci. Titolo dello studio: “Studio randomizzato, singolo cieco, multicentrico, di non inferiorità tra *Lactobacillus rhamnosus* GR-1 e *Lactobacillus reuteri* RC-14 versus *Lactobacillus rhamnosus* BMX 54 nel trattamento della vaginosi batterica e della vaginite aerobica”. Lo studio è stato sponsorizzato dalla ditta Dicofarm srl. Approvato in data 16/12/2019, n° 223/2019/PO.
7. **Azienda Ospedaliero-Universitaria “Policlinico-Vittorio Emanuele” Clinica Ostetrica e Ginecologica, Catania.** Responsabile scientifico dello studio osservazionale Prof. Antonio Cianci. Titolo dello studio: “Caratterizzazione del microbiota vaginale in età fertile: correlazioni clinico-patogenetiche con le principali patologie di interesse ginecologico (Studio VAGINALBIO-TA: VAGINAL microBIOTA in fertile age)”. Lo studio è stato approvato in data 17/01/2022, n°16/2022/PO.
8. **Azienda Ospedaliero-Universitaria “Policlinico-Vittorio Emanuele” Clinica Ostetrica e Ginecologica, Catania.** Responsabile scientifico dello studio osservazionale Prof. Antonio Cianci. Titolo dello studio: “Efficacia della somministrazione del ceppo probiotico *Lactocaseibacillus rhamnosus* CA15 (DSM 33960) nel trattamento delle disbiosi vaginali”. Lo studio è stato approvato in data 17/10/2022, n° 163/2022/PO.
9. **Azienda Ospedaliero-Universitaria “Policlinico-Vittorio Emanuele”, Dipartimento di Medicina Interna e Medicina Specialistica, Servizio di Fitopatologia Respiratoria ed Allergologia, Policlinico Universitario, Università degli Studi di Catania.** Responsabile scientifico dello studio osservazionale Prof. Nunzio Crimi. Titolo dello studio multicentrico: “Studio osservazionale prospettico

della composizione e del dinamismo del microbiota intestinale di soggetti affetti da Sindrome da Allergia Sistemica al Nichel sottoposti ad immunoterapia”. (Delibera n° 791 del 24 maggio 2017, Azienda Policlinico Vittorio Emanuele).

La sottoscritta dichiara di essere informata, ai sensi del decreto legislativo 196/2003, che i dati sopra riportati verranno utilizzati nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Catania, 27 novembre 2023

Il dichiarante

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Lina Randano".