

ALLEGATO B

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

selezione pubblica per n. 1 posto di Ricercatore a tempo determinato ai sensi dell'art.24, comma 3, lettera a) della Legge 240/2010 nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), per il settore concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari, settore scientifico-disciplinare AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE (avviso bando pubblicato sulla G.U. n. 5544/2022 del 02/12/2022) Codice concorso: 5150

[Valeria Rizzo] CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI (NON INSERIRE INDIRIZZO PRIVATO E TELEFONO FISSO O CELLULARE)

COGNOME	RIZZO
NOME	VALERIA
DATA DI NASCITA	[16, 08, 1977]

TITOLI

TITOLO DI STUDIO

(indicare la Laurea conseguita inserendo titolo, Ateneo, data di conseguimento, ecc.)

1996 - 2003

Università degli Studi di Catania Facoltà di Agraria LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI del 23/07/2003 votazione 110/110 e lode;

Tesi di laurea sperimentale: "Caratterizzazione di farina di semi di carruba". Relatore Prof. E. Maccarone.

TITOLO DI DOTTORE DI RICERCA O EQUIVALENTI, OVVERO, PER I SETTORI INTERESSATI, DEL DIPLOMA DI SPECIALIZZAZIONE MEDICA O EQUIVALENTE, CONSEGUITO IN ITALIA O ALL'ESTERO

(inserire titolo, ente, data di conseguimento, ecc.)

Maggio 2005 - 2008

Università degli Studi di Catania - Facoltà di Agraria - D.O.F.A.T.A.-Ammissione al Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari XX Ciclo.

18 Luglio 2008: Esame conclusivo del Dottorato di Ricerca di tre anni con borsa di studio in "Tecnologie Alimentari".

Dissertazione finale in inglese dal titolo "Innovations on Processing and Packaging of Food and Beverages". Tutors: Prof. G. Muratore; Prof. E. Maccarone

Dottore di Ricerca (Registr.N.5163 del 31/07/2008)

CONTRATTI DI RICERCA, ASSEGNI DI RICERCA O EQUIVALENTI

(per ciascun contratto stipulato, inserire università/ente, data di inizio e fine, ecc.)

16/04/2021 - 15/04/2023

Di3A - Dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente - Università di Catania

Assegno di ricerca

Settore scientifico-disciplinare: AGR/15 "Scienze e Tecnologie Alimentari", "Valutazione chimica, nutrizionale e shelf life di nuovi prodotti della trasformazione agroindustriale", progetto di ricerca: "Nuovi prodotti dalla trasformazione agroindustriale di frutti da colture mediterranee e gestione sostenibile dei sottoprodotti - MedFruit" Responsabile Scientifico: Prof. Giuseppe Muratore.

26/10/2020 - 08/06/2021

Ministero dell'Istruzione

Contratti individuale di lavoro a tempo determinato, in qualità di docente supplente temporaneo per l'insegnamento di SCIENZA DEGLI ALIMENTI (A031).

09/2020

Fondazione ITS Albatros

Incarico di lavoro autonomo occasionale, per attività di docenza nel Progetto AGRIFOOD MADE IN ITALY "Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali" per il modulo "Tecniche e processi di produzione e trasformazione - Filiera Ortofrutticola" n.25 ore.

2/03/2020 - 30/06/2020

I.C. Pizzigoni - Carducci Catania (CTIC8A900A)

Contratti individuale di lavoro a tempo determinato, in qualità di docente supplente temporaneo per l'insegnamento di TECNOLOGIA (A033).

14/01/2020

Fondazione ITS Albatros

Incarico di lavoro autonomo occasionale, per attività di docenza nel Corso per "Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali" - Profilo Gastronomo per i seguenti moduli formativi: "Esercitazioni/laboratorio Conservazione e stoccaggio degli alimenti" n.30 ore; "Tecniche e produzioni agroalimentari - Filiera Ortofrutticola" n.20 ore.

28/02/2018-21/05/2018

Fondazione ITS Albatros

Incarico di lavoro autonomo occasionale, per attività di docenza nel Corso per "Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali" - Profilo Gastronomo per il modulo formativo: "Esercitazioni/laboratorio Trasformazione degli alimenti" di n.20 ore.

6/11/2017 - 30/06/2018

IPSSA I.P.S.S.A.R. - Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e Ristorazione "Karol Wojtyła" Catania (CTRH03000C)

Contratti individuale di lavoro a tempo determinato, in qualità di docente supplente temporaneo per l'insegnamento di SCIENZA DEGLI ALIMENTI (A057).

01/09/2016-01/04/2017

Di3A - Dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente - Università di Catania

Borsa di ricerca

"Ottimizzazione della produzione di lievitati da ricorrenza" D.R. n.1828 del 7/6/2016. Prot.90122 del 29/7/16

01/08/2014 - 01/08/2015

DISPA - Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari - Università di Catania

Assegno di ricerca

Settore scientifico-disciplinare: AGR/15 "Scienze e Tecnologie Alimentari", PON 02_00451_3361909 "SHELF-LIFE – Utilizzo integrato di approcci tecnologici innovativi per migliorare la shelf-life e preservare le proprietà nutrizionali di prodotti agroalimentari" programma di ricerca: "Utilizzo di film edibili per il miglioramento qualitativo di prodotti orticoli freschi e minimamente conservati" OR2 A2.2 SA2.2.4 (tutor Prof. Giuseppe Muratore).

27/01/2014 - 30/08/2014

IPSSAT - Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e Turistici "R. Chinnici"

Contratto di prestazione d'opera intellettuale per collaborazione occasionale e saltuaria (20 ore) (NY Prot. 0001476 del 27/01/2014). Esperto Esterno per l'attività di docenza in Piano Integrato Interventi PON FSE Interventi per lo sviluppo delle competenze chiave dal titolo "Dagli alimenti all'alimentazione: una cultura da costruire".

02/05/2013 - 02/05/2014

DISPA - Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari - Università di Catania

Assegno di ricerca

Settore scientifico-disciplinare: AGR/04 "Orticoltura e Floricoltura", PON 01_01611 "Sostenibilità delle produzioni di piante in vaso in ambiente mediterraneo" (SO.PRO.ME.) programma di ricerca: "Risposta di piante floro-ornamentali a stress abiotici" (tutor Dott. Francesco Giuffrida).

01/08/2012 - 31/10/2012

DISPA - Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari - Università di Catania

Conferimento incarico di collaborazione

Esperto per lo svolgimento di "Analisi su tessuti vegetali del contenuto di alcuni elementi minerali e dell'attività enzimatica" nell'ambito del progetto PRIN "Aspetti molecolari, fisiologici e morfologici della risposta di ornamentali a risorse idriche sub-ottimali e stress ionico". Responsabile Prof.ssa Romano Daniela.

23/06/2012 - 23/10/2012

CNR - ISAFOM Consiglio Nazionale delle Ricerche Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo - U.O.S. di Catania

Conferimento incarico di collaborazione (Prot.n.0003574 del 23/07/2012)

Esperto di elevata professionalità per lo svolgimento di "Analisi del profilo aromatico delle bacche di genotipi diversi di pomodoro da serbo per l'identificazione di marcatori biochimici". Responsabile Dott.ssa Patanè Cristina.

02/09/2010-30/06/2011

CRA - ACM Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura - Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee

Contratto per Collaborazione ad attività di ricerca (Prot.5488/MI)

"Individuazione dell'origine geografica dei succhi di agrumi tipici siciliani attraverso l'utilizzo della spettrometria di massa isotopica e valutazione dei principali componenti con azione antiossidante e dell'attività antiossidante dei succhi di agrumi".

01/04/09 - 31/01/10

CRA - ACM Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura - Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee

Collaboratore Tecnico dell'Ente di Ricerca VI livello (Prot.2091/M1 del 9/04/2010)

04/03/09 - 31/03/09

CE.R.T.A. Soc. Cons. A R.L.

Co.Co.Pro - Consulente di supporto al Product management

18/12/08 - 18/02/09

CE.R.T.A. Soc. Cons. A R.L.

Borsista nell'ambito del progetto P.O.N. "Ricerca Scientifica, Sviluppo Tecnologico, Alta Formazione" 2000-2006", Protocollo MIUR n. 5431/1/2006, Nodo Sicilia, presso I.T.A.F. Attività di "Analisi di laboratorio sulla qualità dei prodotti agro-alimentari mediante analisi di Cromatografia Liquida ad Alta Prestazione (HPLC)".

ATTIVITÀ DIDATTICA A LIVELLO UNIVERSITARIO IN ITALIA O ALL'ESTERO

(inserire anno accademico, ateneo, corso laurea, numero ore, ecc.)

1/10/2017 - 30/10/2018

Di3A - Dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente - Università di Catania
Contratto di diritto privato, in qualità di docente per l'insegnamento di "Analisi e Formulazione degli alimenti M-Z" (AGR/15 - 3° anno - 1° sem. - 74 ore - (32 h lezione frontale; 42 h esercitazione laboratorio) - 7 CFU - Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari - L26, per l'A.A. 2017-18.

1/10/2018 - 30/10/2019

Di3A - Dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente - Università di Catania
Contratto di diritto privato, in qualità di docente per l'insegnamento di "Gestione della Qualità e della sicurezza" (AGR/15 - 1° anno - 1° sem. - 49 ore - (35 h lezione frontale; 14 h esercitazione); 6 CFU - Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari - LM70, per l'A.A. 2018-19.

DOCUMENTATA ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA PRESSO QUALIFICATI ISTITUTI ITALIANI O STRANIERI;

(inserire anno accademico, ente, corso, periodo, ecc.)

21 Settembre - 2 Ottobre 2009

Facoltà di Farmacia - Università degli Studi del Piemonte Orientale

Nu.Tri.Sci. 2009 - From Functional Foods to Nutraceuticals - The First International Advanced School in Nutraceuticals and Nutrigenomic Science

10 Settembre 2007 - 16 Febbraio 2008

Division of Nutritional Sciences, Faculty of Health and Medical Sciences University of Surrey, Guilford, UK

Attività di ricerca e sperimentazione in laboratorio di attività antiossidante delle matrici alimentari, qualificazione e quantificazione dei composti fenolici tramite HPLC ed LC-MS.

REALIZZAZIONE DI ATTIVITÀ PROGETTUALE

(indicare, data, progetto, ecc.)

ORGANIZZAZIONE, DIREZIONE E COORDINAMENTO DI GRUPPI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI, O PARTECIPAZIONE AGLI STESSI

(per ciascuna voce inserire anno, ruolo, gruppo di ricerca, ecc.)

2012 partecipazione con assegno di ricerca nell'ambito del Programma Operativo Nazione "Ricerca e Competitività" 2007-2013 - **Progetto PON 01_01611** "Sostenibilità della produzione di piante in vaso in ambiente mediterraneo" (SO.PRO.ME).

Dal 2005 (1 anno di iscrizione al corso di dottorato di ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari (già Biotecnologie degli Alimenti) ciclo XX in modo non continuativo collaborazione con gruppo di ricerca del Prof. Muratore Giuseppe presso l'Università degli Studi di Catania, oggi Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) operando nell'ambito del Settore Scientifico Disciplinare "Scienze e Tecnologie Alimentari" per i seguenti Progetti:

- **PON 02_00451_3361909 (2014)** "Utilizzo integrato di approcci tecnologici innovativi per migliorare la shelf-life e preservare le proprietà nutrizionali di prodotti agroalimentari" **Attività di ricerca:** "Utilizzo di film edibili per il miglioramento qualitativo di prodotti orticoli freschi e minimamente conservati"
- **Progetto MedFruit - POR Sicilia FESR 2014-2020** - "Nuovi prodotti dalla trasformazione agroindustriale di frutti da colture mediterranee e gestione sostenibile dei sottoprodotti" **Attività di ricerca:** "Valutazione chimica, nutrizionale e shelf life di nuovi prodotti della trasformazione agroindustriale"
- **Progetto DOPCILIETNA: Innovazioni sostenibili per il miglioramento della DOP "Ciliegia dell'Etna"** Realizzato con il finanziamento del 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.
- **Progetto POFACS - Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio** (Codice progetto: ARS01_00640).

OR 2. - Caratterizzazione di materiali genetici e innovazione varietale

Attività 2.9. "Selezione di genotipi di pomodoro e carote per la produzione di snack per la IV gamma"

OR4 -Sviluppo di strumenti avanzati per l'innovazione genetica

Attività 4.5 “Nuove tecniche di gestione sostenibile della produzione per migliorare la qualità del carciofo minimamente trattato”

Attività 4.7 “Miglioramento della qualità del carciofo per la IV gamma con tecniche di gestione sostenibile”

OR 6. - Innovazioni di processo in post-raccolta per la produzione di ortofrutta ad alto contenuto di servizio

Attività 6.11. Impiego di packaging “environment-friendly” per il controllo della qualità in prodotti di IV gamma

Maggio 2018 - Giugno 2019

Co-tutor di due PhD student, presso l'Università degli Studi di Catania, Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) a seguito di accordi internazionali. Le attività eseguite, come **co-tutor e responsabile delle attività di laboratorio** dei predetti studenti, sono attinenti alla declaratoria del settore scientifico disciplinare 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari riguardanti le analisi chimiche e la valutazione delle proprietà fisiche e sensoriali degli ingredienti/materie prime.

- Miss Akrimi Rawaa PhD student at Higher Institute of Biotechnology of Monastir, Monastir, Tunisia from May 24th 2018 to July the 2nd 2018.

- Miss Mnafigui Wiem PhD student at Faculty of Sciences, University of Sfax, Sfax, Tunisia, from April 15th 2019 to June 15th 2019.

Students carried out study on the phenolic compounds contents and the antioxidant capacity, through Folin's assay and performing HPLC analysis and DPPH assay.

TITOLARITÀ DI BREVETTI

(per ciascun brevetto, inserire autori, titolo, tipologia, numero brevetto, ecc.)

Domanda: 102022000014287 data di presentazione: 06/07/2022. Riferimento depositante 150587

A. Richiesta per brevetto di un **"Estratto vegetale per la prevenzione ed il trattamento di infezioni fungine su orticole e fruttiferi"**. La presente invenzione si riferisce ad un estratto vegetale, con particolare riferimento alle specie diffuse in ambiente mediterraneo, chimicamente caratterizzato, da impiegare nella gestione delle infezioni fungine su diverse derrate vegetali.

ATTIVITÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

(inserire titolo congresso/convegno, data, ecc.)

28/11/2022 - 1/12 2022

GSICA Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare - Universidad De La Salle - Universidad Nacional de Colombia "10th Shelf life International Meeting" - Bogotá - Colombia
relazione orale dal titolo **"Packaging Effects on Highly Nutritional Value Beverage Obtained by a Mix of Typical Sicilian Fruits"**.

9 luglio 2021

CSEI ed Università di Catania

Relatrice al Seminario sui primi risultati del progetto DOPCILIETNA, **"Problematiche di post raccolta e di trasformazione delle ciliegie"**.

12-13 novembre 2019

Research Fringe, Valencia, Spain

"World Summit on Advancement in Food Science and technology FSciT-2019" relazione orale dal titolo **"Essential oil application in the food sector"**.

30 Giugno 2017

SIROE - CNR ICB Catania

Docente per la giornata formativa: **"Gli oli essenziali: fitochimica e nuove applicazioni"** - relazione dal titolo: **"L'utilizzo degli oli essenziali nei prodotti alimentari: miglioramento qualitativo ed effetti sulla shelf life"**.

TITOLI DI CUI ALL'ARTICOLO 24 COMMA 3 LETTERA A) E B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240

(indicare se contratto di tipologia A o B, Ateneo, data di decorrenza e fine contratto, ecc.)

--

PRODUZIONE SCIENTIFICA

Publ. 1	Rizzo V. , Tomaselli F., Gentile A., La Malfa S., Maccarone E. “Rheological Properties and Sugar Composition of Locust Bean Gum from Different Carob Varieties (<i>Ceratonia siliqua</i> L.)” <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> 52, 2004 , 7925-30.
Publ. 2	Maccarone E., Rizzo V. , Tomaselli F. “Valutazione di farine di semi di carruba di differente varietà”. Ricerche e Innovazioni nell’industria alimentare” Vol.VII Atti del 7° Congresso italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (7° CISETA) 2005 , Chiriotti Editori -351-361.
Publ. 3	Coriolani C., Rizzo V. , Licciardello F., Muratore G. “Dependence of the shelf-life of carbonated soft drinks from PET performances as required by “The Coca Cola Company””. 2006 . <i>Special issue Italian Journal of Food Science</i> 453-455. Chiriotti Editori (ISSN 1120-1770).
Publ. 4	Rizzo V. , Elefante E., Marletta V., Ricceri G., Muratore G. “Official controls of the migration limits in product and materials destined to enter in contact with food and beverage performed in U.S.M.A.F. office”. 2006 . <i>Special issue Italian Journal of Food Science</i> 456-461. Chiriotti Editori (ISSN 1120-1770).
Publ. 5	Rizzo V. “Kinetics of Dehydration for Producing Semi-Dry Cherry Tomatoes (<i>Lycopersicon esculentum</i>)”. Proceedings “11th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology”, 2006 , 399-400.
Publ. 6	Rizzo V. , Muratore G., Maccarone E. “Effetto del processo di disidratazione sul contenuto di caroteni di una cultivar di pomodoro ciliegino (<i>Lycopersicon esculentum</i> M.)”. Proceedings “VI° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti”, 2006 , 340-344. Ed. Taro (ISBN: 978-88-87359-52-7).
Publ. 7	Rizzo V. , Muratore G., Elefante E., Marletta V., Ricceri G. Overview “Controlli in porto”. Food Packages, 13, 2007 , 12-16, Ed. ARTEK. (ISSN 1827-2533).
Publ. 8	Rizzo V. , Giannone I., Muratore G. “Effetti della concimazione azotata e del confezionamento sulla shelf life di sedano (<i>Apium graveolens</i> , L.)”. Proceedings 8° CISETA, 2007 , 1033-1037. Chiriotti Editori (ISBN: 978-88-96027-00-4).
Publ. 9	Peluso O., Rizzo V. , Spagna G., Muratore G. “Ottimizzazione del processo di essiccamento su pomodorino ciliegino di Pachino”. Proceedings 8° CISETA, 2007 , 913-917. Chiriotti Editori (ISBN: 978-88-96027-00-4).
Publ. 10	Rizzo V. “Semi-Dry Cherry Tomatoes: quality and nutritional properties”. Proceedings “12th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology”, 2007 , 221-225.
Publ. 11	Iacona R., Rizzo V. , Muratore G., Russo M. A., Belligno A. “Fertilizzazione azotata e shelf-life: cinetica di decadimento qualitativo di piante di sedano (<i>Apium Graveolens</i> L.)” Proceedings Società Italiana di Chimica Agraria XXV Convegno Nazionale, 2007 , 72.
Publ. 12	Muratore G., Del Nobile M. A., Nicolosi Asmundo C., Rizzo V. , Piroso R., Arena E. “Effetto del confezionamento sulla shelf-life del vino <i>Malvasia delle Lipari</i> ”. Proceedings II Simposio Internazionale “Malvasie del Mediterraneo”, 2007 , 97.
Publ. 13	Muratore G., Del Nobile M. A., Nicolosi Asmundo C., Rizzo V. , Licciardello F., Paternò B., Piroso R., Arena E. “Effetto del confezionamento sulla shelf-life del vino <i>Malvasia delle Lipari</i> ”. Rivista di Viticoltura ed Enologia, N.2-3-4, 2008 , 443-449. (ISSN 0370-7865).
Publ. 14	Muratore G., Rizzo V. , Licciardello F., Maccarone E. “Partial dehydration of cherry tomato at different temperature, and nutritional quality of the products”. <i>Food Chemistry</i> 111, 2008 887-891.
Publ. 15	Rizzo V. , Maccarone E., Messina R., Muratore G. “New processing to extend the shelf life of sliced apples”. Proceedings 3rd Shelf Life International Meeting 2008 . <i>Special issue Italian Journal of Food Science</i> 135-137. Chiriotti Editori.
Publ. 16	Muratore G., Fallico B., Rizzo V. , Saccone R., Grillo O., Venora G. “Evaluation of shelf-life of bakery products by image analysis”. Proceedings 3rd Shelf Life International Meeting 2008 . <i>Special issue Italian Journal of Food Science</i> 247-249. Chiriotti Editori.
Publ. 17	Rizzo V. , Muratore G. “Effects of packaging on shelf life of fresh celery”. <i>Journal of Food Engineering</i> 90, 2009 , 124-28.
Publ. 18	Muratore G., Fallico B., Rizzo V. , Saccone R., Grillo O., Venora G. “Evaluation of shelf-life of bakery products by image analysis”. Italian Food Technology Processing and Packaging n.58 October 2009 Chiriotti Editori (ISSN 1590-6515).
Publ. 19	Rizzo V. , Muratore G., Russo M. A., Iacona R., Bellino A. “Quality Decay and Shelf-life Study of Fresh Celery (<i>Apium graveolens</i> L.) Grown Under Different Nitrogen Fertilization”. Nature Precedings: January 2010 doi:10.1038/npre.2010.4180.1

Publ. 20	Brown J. E., Cropp E., Rizzo V. “Carotenoid content and antioxidant activity of fourteen tomato ketchups available in the UK”. Proceedings of the Nutrition Society 2010 , 69 (OCE1), E103. doi:10.1017/S0029665109992916.
Publ. 21	Rizzo V. , Muratore G., Russo M. A., Bellino A. “Shelf-life Study of Fresh Celery (<i>Apium graveolens L.</i>) Grown Under Different Nitrogen Fertilization Treatments”. <i>Journal of Food Science</i> 76, Nr.4, 2011 , S:225-232 (S:Sensory & Food Quality).
Publ. 22	Rizzo V. , Muratore G., “Sedano freschissimo confezionato” <i>Food Packages</i> ” n°40 Lug-Ago 2011 , anno VII.pagg.29-32 Edizioni ARTEK ISSN 1827-2533.
Publ. 23	Rizzo V. , Torri L., Muratore G., The influence of lighting on shelf life of extra virgin olive oil packaged in coloured PET bottles”. 2011 . Special Issue <i>Italian Journal of Food Science</i> . Vol.23, pp. 30-33. Chiriotti Editori. ISSN:1120-1770.
	Fabroni S., Amenta M., Rizza G., Rizzo V. , Russo G., Rapisarda P. New triploid citrus hybrids: quality and functional properties of fruits. Abstracts of “ChimAlSi_2012” IX° Italian Congress of Food Chemistry. “Food, Functional Foods and Nutraceuticals” Hotel Continental Terme, Ischia (NA), Italy, June 03-07, 2012
Publ. 24	Licciardello F., Rizzo V. , Grillo O., Venora G., Muratore G. “Bread-making performances of Durum Wheat semolina, as affected by ageing”. <i>Journal of Cereal Science</i> , 2013 , 57(3) pp. 372 – 376; doi: 10.1016/j.jcs.2013.01.002
Publ. 25	Rizzo V. , Torri L., Licciardello F., Piergiovanni L., Muratore G. “Quality changes of extra virgin olive oil packaged in coloured PET bottles stored under different lighting conditions”. <i>Packaging Technology and Science</i> , 2014 , 27, 437-448. DOI: 10.1002/pts.2044.
Publ. 26	Grillo O., Rizzo V. , Saccone R., Fallico B., Mazzaglia A., Venora G., Muratore G. “Use of image analysis to evaluate the shelf life of bakery product”. <i>Food Research International</i> 62, 2014 , 514-522.
Publ. 27	Rizzo V. , Mike N. Clifford, J. E. Brown, L. Siracusa, Muratore G. “Effects of processing on the polyphenol and phenolic acid content and antioxidant capacity of semi-dried cherry tomatoes (<i>Lycopersicon esculentum M.</i>)”. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> . 2016 ; 96 , 2040-2046. DOI:10.1002/jsfa.7315
Publ. 28	Rizzo V. , Sapienza G., Restuccia C., Mauromicale G., Lombardo S., Pesce G. R., Rapisarda M., Perna S., Rizzarelli P., Muratore G. “Shelf life evaluation of fresh-cut globe artichoke packaged in a compostable biobased film. Proceedings Shelf Life International Meeting 2015 . Special issue <i>Italian Journal of Food Science</i> 7-12. Chiriotti Editori. ISSN:1120-1770
Publ. 29	Rizzo V. , Muratore G., Allegra V., Zarbà A. S. “Economic assessment of french fries production, comparing different edible coating. Proceedings Shelf Life International Meeting 2015 . Special issue <i>Italian Journal of Food Science</i> 33-37. Chiriotti Editori. ISSN:1120-1770
Publ. 30	Patanè C., Pellegrino A., Malvuccio A., Siracusa L., Ruberto G., Rizzo V. , Giuffrida F. “Minimally processed long-storage Mediterranean tomato: a novel product from traditional crops in the agrifood industry”. <i>Acta Hort.</i> 1141. ISHS 2016. DOI 10.17660/ActaHortic. 2016 .1141.37 Proc. III Int. Conf. on Fresh-Cut Produce: Maintaining Quality and Safety. Ed.: M.I. Cantwell.
Publ. 31	Amoroso L., Rizzo V. , Mazzaglia A., Licciardello F., Restuccia C., Muratore G.. “Sous-vide packaging: sensory characteristics of potato slices treated with rosemary essential oil”, “Shelf Life International Meeting 2017 (SLIM 2017)”, Bangkok (Thailand), 1-3 November 2017. <i>Italian Journal of Food Science</i> , 2017 , Special Issue, 41-45, (ISSN: 1120-1770; impact factor=0.556, JCR Science Edition 2016).
Publ. 32	Rizzo V. , Chiella G., Licciardello F., Toscano S., Romano D., Muratore G.. “Shelf life assessment of green asparagus packaged in polypropylene macro-perforated and micro-perforated”, “Shelf Life International Meeting 2017 (SLIM 2017)”, Bangkok (Thailand), 1-3 November 2017. <i>Italian Journal of Food Science</i> , 2018 , Special Issue, 115-119, (ISSN: 1120-1770; impact factor=0.556, JCR Science Edition 2016).
Publ. 33	Licciardello F., Rizzo V. , Coriolani C., Volo M., Muratore G.. “Measures to prevent stress corrosion cracking of aluminum cans for carbonated beverages”, “Shelf Life International Meeting 2017 (SLIM 2017)”, Bangkok (Thailand), 1-3 November 2017. <i>Italian Journal of Food Science</i> , Special Issue, 2017 , 142-145, (ISSN: 1120-1770; impact factor=0.556, JCR Science Edition 2016).
Publ. 34	Licciardello F., Lombardo S., Rizzo V. , Pitino I., Pandino G., Strano M. G., Muratore G., Restuccia C., Mauromicale G.. “Integrated agronomical and technological approach for the quality maintenance of ready-to-fry potato sticks during refrigerated storage”. <i>Postharvest Biology and Technology</i> . 2018 , 136, 23-30.
Publ. 35	Siracusa L., Patanè C., Rizzo V. , Cosentino S. L., Ruberto G.. “Targeted secondary metabolic and physico-chemical traits analysis to assess genetic variability within a germplasm collection of <i>long storage</i> tomatoes”. <i>Food Chemistry</i> . 2018 , 244, 275–283.
Publ. 36	Patanè C., Malvuccio A., Saita A., Rizzo V. , Muratore G., Rizzarelli P., Rapisarda M., “Quality aspects of fresh-cut ‘long storage tomato’ as affected by package, calcium chloride and storage time”. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> . 2018 , 53, 819–827. doi:10.1111/ijfs.13658

Publ. 37	Rizzo V. , Amoroso L., Licciardello F., Mazzaglia A., Muratore G., Restuccia C., Lombardo S., Pandino G., Strano M. G., Mauromicale G.. "The effect of sous vide packaging with rosemary essential oil on storage quality of fresh-cut potato". <i>LWT - Food Science and Technology</i> 2018 , 94, 111–118.
Publ. 38	Licciardello F., Arena E. , Rizzo V. , Fallico B. "Contribution of blood orange-based beverages to bioactive compounds intake". <i>Frontiers in Chemistry</i> 2018 . <i>Front. Chem.</i> , 29 August 2018 https://doi.org/10.3389/fchem.2018.00374
Publ. 39	Amoroso L. , Rizzo V. , Muratore G. Nutritional values of potato slices added with rosemary essential oil cooked in <i>sous vide</i> bags. <i>International Journal of Gastronomy and Food Science</i> . 2019 , 15, 1-5.
Publ. 40	Patane' C., Malvuccio A., Saita A., Rizzarelli P., Siracusa L., Rizzo V. , Muratore G.. Nutritional changes during storage in fresh-cut long storage tomato as affected by biocompostable packaging. <i>LWT - Food Science and Technology</i> 101. 2019 . 618–624.
Publ. 41	Rizzo V. , Toscano S., Farieri E., Romano D.. "Antioxidative defense mechanism in <i>Callistemon citrinus</i> (Curtis) Skeels and <i>Viburnum tinus</i> L. 'Lucidum' in response to seawater aerosol and surfactants". <i>Journal of Agricultural Science and Technology</i> Vol. 21, Issues 5, September 2019 .
Publ. 42	Rizzo V. ; Lombardo, S.; Pandino, G.; Barbagallo, R. N.; Mazzaglia, A.; Restuccia, C.; Mauromicale, G.; Muratore, G.. Shelf life study of ready to cook slices of globe artichoke 'Spinoso sardo': effects of anti-browning solutions and edible coating enriched with " <i>Foeniculum vulgare</i> " essential oil. <i>Journal Science of Food and Agriculture</i> , 2019 , 99, 5219-5228.
	Rizzo V. "Un prodotto nutraceutico: lo smoothie" Food Hub magazine giugno 2019: online https://www.foodhubmagazine.com/2019/06/27/un-prodotto-nutraceutico-lo-smoothie/
Publ. 43	Mauro R., Agnello M., Rizzo, V. , Graziani G., Fogliano V., Leonardi C., Giuffrida F.. Recovery of eggplant field waste as a source of phytochemicals. <i>Scientia Horticulturae</i> . 2019 , https://doi.org/10.1016/j.scienta.2019.109023 .
Publ. 44	Rizzo V. , Toscano S., Messina B., Muratore G., Romano D.. Shelf life study of edible wild flowers. <i>Special Issue of Italian Journal of Food Science</i> . December 2019 .
Publ. 45	Rizzo V. "Il sous vide: un grande ritorno" Food Hub – Il futuro è nel cibo – n.4 Tecnologie Emergenti – Innovazione a supporto dell'industria alimentare - luglio-settembre 2019 ; 156-169.
	Rizzo V. , Muratore, G.. Essential Oils Application in the Food Sector. <i>World Summit on Advancement in Food Science and Technology FSciT-2019 Abstract Book</i> . November 12-13, 2019 València, Spain. <i>Journal Food Science and Technology</i>
Publ. 46	Rizzo V. , Muratore, G.. The Application of Essential Oils in Edible Coating: Case of Study on Two Fresh Cut Products. <i>International Journal of Clinical Nutrition & Dietetics</i> 2020 , 6: 149. https://doi.org/10.15344/2456-8171/2020/149
Publ. 47	Mauro R.P., Rizzo V. , Leonardi C., Mazzaglia A., Muratore G., Distefano M., Sabatino L., Giuffrida F.. Influence of harvest stage and rootstock genotype on compositional and sensory profile of the elongated tomato cv. 'Sir Elyan'. <i>Agriculture</i> 2020 , 10, 82; doi:10.3390/agriculture10030082
	Toscano S., Rizzo V. , Muratore G., Romano D. Edible Wild Flowers: An Innovative but Ancient Food , <i>Proceedings</i> (of The 1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods 2021), EISSN 2504-3900, Published by MDPI; 70(1), 32; https://doi.org/10.3390/foods_2020-07751 -10 Nov 2020
Publ. 48	Akrimi R., Hajlaoui H., Rizzo V.* , Muratore G., Mhamdid M.. Agronomical traits, phenolic compounds and antioxidant activity in raw and cooked potato tubers growing under saline conditions. <i>Journal Science of Food and Agriculture</i> 2020 , 100: 3719-3728. (wileyonlinelibrary.com) DOI 10.1002/jsfa.10411.
Publ. 49	Rapisarda M., Patanè C., Pellegrino A., Malvuccio A., Rizzo V. , Muratore G. and Rizzarelli P. Compostable Polylactide and Cellulose Based Packaging for Fresh-Cut Cherry Tomatoes: Performance Evaluation and Influence of Sterilization Treatment. <i>Materials</i> 2020 , 13, 3432; doi:10.3390/ma13153432.
Publ. 50	Toscano S., Rizzo V. , Licciardello F., Romano D., Muratore G. "Packaging Solutions to Extend the Shelf Life of Green Asparagus (<i>Asparagus officinalis</i> L.) 'Vegalim'". <i>Foods</i> 2021 , 10 (2), 478; https://doi.org/10.3390/foods10020478 Special Issue Innovative Research in the Food Packaging to Improve Food Quality and Shelf Life
Publ. 51	Rizzo V. ; Lombardo, S.; Pandino, G.; Barbagallo, R. N.; Mazzaglia, A.; Restuccia, C.; Mauromicale, G.; Muratore, G.. Active Packaging-Releasing System with <i>Foeniculum vulgare</i> Essential Oil for the Quality Preservation of Ready-to-Cook (RTC) Globe Artichoke Slices. <i>Foods</i> 2021 , 10, 517. https://doi.org/10.3390/foods10030517 Special Issue Innovative Research in the Food Packaging to Improve Food Quality and Shelf Life
Publ. 52	Arena E., Rizzo V. , Licciardello F., Fallico B., Muratore G. "Effects of Light Exposure, Bottle Colour and Storage Temperature on the Quality of Malvasia delle Lipari Sweet Wine". <i>Foods</i> 2021 , 10, 1881; https://doi.org/10.3390/foods10081881 Special Issue Innovative Research in the Food Packaging to Improve Food Quality and Shelf Life
Publ. 53	Mnafgui, W.; Rizzo, V. ; Muratore, G.; Hajlaoui, H.; de Oliveira Schinoff, B.; Mnafgui, K.; Elleuch, A. " <i>Trigonella foenum-graecum</i> L. Morphophysiological and Phytochemical Processes Controlling Iron Uptake and Translocation". <i>Crop Pasture Sci.</i> 2021 . (https://www.publish.csiro.au/CP/justaccepted/CP21419) https://doi.org/10.1071/CP21419

Publ. 54	Rizzo V. , Celano F., Sorci P., Barbagallo S., Muratore G.. “Comparison and consumer’s preference on jam and jelly from “Mastrantonio” sweet cherry fruits”. <i>Article in Proceedings</i> (of The 2nd International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods 2021 . https://doi.org/10.3390/Foods2021-10990 . Biol. Life Sci. Forum 2021, 6, 35.
Publ. 55	Mnafgui, W.; Hajlaoui, H.; Rizzo, V. ; Muratore, G.; Elleuch, A. “Priming with EDTA, IAA and Fe Alleviates Pb Toxicity in Trigonella Foneum graecum L. growth: Phytochemicals and secondary metabolites” <i>Journal of Biotechnology</i> 356, 2022 , 42-50.
	Rizzo V. , Guglielmino P. S., Dattilo S., Barbagallo S., Muratore G. “Packaging Effect on Highly Nutritional Value Beverage Obtained by a Mix of Typical Sicilian Fruit” <i>submitted as oral presentation to 10th Shelf Life International Meeting Bogotá, Colombia, X SLIM 2022 - 28th November – 1st December 2022</i>
	Rizzo V. , La Spada P., Continella A., Barbagallo S., Muratore G. “Shelf life Assessment of Sweet Cherry “Ciliegia dell’Etna – cv. Mastrantonio” Influenced by Different Packaging Materials” <i>submitted as poster presentation to 10th Shelf Life International Meeting Bogotá, Colombia, X SLIM 2022 - 28th November – 1st December 2022</i>
Publ. 56	Mnafgui, W.; Rizzo, V. ; Muratore, G.; Hajlaoui, H.; Elleuch, A. “Evaluation of Trigonella foenum-graecum L. Plant Food Safety after Lead Exposure: Phytochemical Processes” <i>Plants</i> 2022, 11, 2526. https://doi.org/10.3390/plants11192526 .
	Guest Editors: Special Issue “Innovative Research in the Food Packaging to Improve Food Quality and Shelf Life” – Foods – MDPI ISBN 978-3-0365-2637-9 (Hbk); ISBN 978-3-0365-2636-2 (PDF) https://doi.org/10.3390/books978-3-0365-2636-2 https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/innovative_packaging
	Gentile, A.; Barbagallo, S.; Biondi, A.; Cirelli, G.; Consoli, S.; Continella, A.; La Malfa, S.; La Spada, P.; Muratore, G.; Rizzo, V. (2021) “ Il ciliegio dell’Etna, caratteristiche varietali, aspetti agronomici e innovazioni possibili ”, Quaderni CSEI Catania III serie vol. 19 (ISSN 2038-5854). Lavoro svolto nell’ambito del progetto: Innovazioni sostenibili per il miglioramento della DOP “Ciliegia dell’Etna” Realizzato con il finanziamento del 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.

ALTRI TITOLI E/O ESPERIENZE

17/09/2022

IELTS (Certificate Number 22IT000075RIZV594A) Votazione conseguita globale **CEFR level B2** presso Centre N° IT594

Settembre 2022

Topic Editor insieme al Prof. Dr. Stefano Farris (Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences (DeFENS), Università di Milano) ed alla Dr. Teodora Emilia Coldea (Department of Food Engineering, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Cluj-Napoca, Romania) del TEMA dal titolo: Edible Films and Coatings Based on Functionalized Molecules Extracted from Food Industry By-Products per MDPI (Basel, Switzerland)

(<https://www.mdpi.com/topics/IL084L89B1#information>) avviato il **29 settembre 2022** e conclusione presunta al **31 marzo 2024**, a cui concorrono articoli presentati per le seguenti riviste: Beverages (CiteScore: 5.3); Coatings (IF: 3.236, CiteScore: 3.9); Foods (IF: 5.561, CiteScore: 4.1); Molecules (IF: 4.927, CiteScore: 5.9); Polymers (IF: 4.967, CiteScore: 5.7).

Settembre 2022

Editorial Board Member of World Journal of Food Science and Technology (ISSN Print: 2637-6016 ISSN Online: 2637-6024)

SciencePG a 10 anni dal suo avvio, sta incrementando il suo riconoscimento globale, include studiosi di diverse tradizioni accademiche. Per tutte le parti coinvolte nel processo di pubblicazione la Science Publishing Group ha concordato standard di comportamento etico da tutelare e garantire.

<http://www.wjfst.org/editorialboard> Science Publishing Group, USA

Reviewer per le seguenti Riviste Scientifiche Internazionali:

Food Research International; Journal of Essential Oil Research; Hort Science; Antioxidants; Journal of Food Science and Technology; Packaging Technology and Science; Trends in Phytochemical Research (TPR); Foods, Applied Science (MDPI).

Luglio 2015

Tribunale di Catania - Iscrizione all’ **Albo dei Consulenti Tecnici d’Ufficio**

Dal 31/10/2014

Culture della materia finalizzata all'integrazione delle Commissioni di esame delle discipline, afferenti al settore scientifico disciplinare AGR/15, presso il Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari dell'Università di Catania. Attività svolta: supporto a lezioni, esercitazioni pratiche, esami e alle attività di ricerca

Dicembre 2013

Università degli Studi di Catania - Diploma di **Abilitazione per la CL. A057 SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

DAL 2006 AD OGGI socio del **GSICA Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare**, associazione culturale che raccoglie i ricercatori del settore del food packaging, motivati dalla voglia di condividere le proprie esperienze. Ho partecipato al gruppo contribuendo agli eventi organizzati, scrivendo articoli per la rivista dedicata, ed all'aggiornamento professionale. Ho realizzato per GSICA in accordo con la sua mission, un seminario tematico on line (webinar), per incrementare l'offerta formativa e favorire sempre più la crescita e la diffusione della cultura scientifica legata al food packaging dal titolo " Coating edibili: funzioni ed applicazione con oli essenziali" (<https://gsica.net/gsicaeducational>)

Febbraio 2005

Iscrizione all'Albo Professionale: **Ordine dei Tecnologi Alimentari delle Regioni Sicilia e Sardegna** n° 136

Data

19/12/2022

Luogo

Catania