

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

- Dal 2012 ad oggi svolge attività di docenza per gli insegnamenti di seguito riportati: Microbiologia dei prodotti fermentati, Microbiologia degli alimenti funzionali e Microbiologia dei prodotti alimentari.
- Ha svolto attività di docenza presso Università straniere
- Ha svolto, presso l'Università di Catania, attività di docenza nei seguenti master universitari.
- Ha svolto attività didattica in svariati corsi di formazione.
- È referente didattico per visiting professor presso il DI3A
- 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 e co-tutor di numerosi dottorati di ricerca presso l'Università degli Studi di Catania.
- È membro di commissioni giudicatrici degli esami finali di dottorato di ricerca.
- È membro di commissioni giudicatrici per l'accesso al dottorato di ricerca.
- È relatore di numerose tesi di laurea magistrale e triennale, presso l'Università degli Studi di Catania.

- È tutor didattico di numerosi tirocini formativi e di orientamento curricolari (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. ATTIVITA' DI RICERCA SCIENTIFICA

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.

- E' responsabile scientifico di svariati progetti di ricerca a valenza nazionale e internazionale e collabora con gruppi di ricerca nazionali e internazionali

- Partecipa ai seguenti 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).
 - Partecipazione ai seguenti 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.
 - E' Membro dell'American Society of Microbiology (ASM Microbiology) (ID: 200313792).
 - E' Membro della Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA).
- E' titolare dei seguenti 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.

- 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 “*Lacticaseibacillus rhamnosus* CA15, a promising new women’s health probiotic strain”. Las Vegas, Nevada, 2-4 novembre 2022.

- 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.

- 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.

- Progetti di ricerca (ultimi 10 anni)

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: “*Pilot-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.**
- 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).

- 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).

- **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>

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

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.

Il dichiarante

