

CURRICULUM DELL'ATTIVITA' SCIENTIFICA E DIDATTICA

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Valeria Rizzo
E-mail	vrizzo@unict.it;
Posta certificata	rizzo.valeria@pec.it
Nazionalità	Italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Data **16/04/2021 – 15/04/2022**
- Nome e tipo di ente **Di3A - Dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente - Università di Catania**
- Oggetto Assegno di ricerca
- Qualifica 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.
- Data **26/10/2020 – 08/06/2021**
- Nome e tipo di ente **Ministero dell'Istruzione**
- Oggetto Contratti individuale di lavoro a tempo determinato, in qualità di docente supplente temporaneo per l'insegnamento di SCIENZA DEGLI ALIMENTI (A031).
- Data **09/2020**
- Nome e tipo di ente **Fondazione ITS Albatros**
- Oggetto 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.
- Data **2/03/2020 – 30/06/2020**
- Nome e tipo di ente **I.C. Pizzigoni - Carducci Catania (CTIC8A900A)**
- Oggetto Contratti individuale di lavoro a tempo determinato, in qualità di docente supplente temporaneo per l'insegnamento di TECNOLOGIA (A033).
- Data **14/01/2020**
- Nome e tipo di ente **Fondazione ITS Albatros**
- Oggetto 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.
- Data **26/10/2020-8/06/2021 - 11/10/2019 - 26/02/2020; 10/01/2019 - 30/06/2019; 6/11/2017 - 30/06/2018; 10/05/2017 - 09/06/2017; 03/11/2016 - 17/12/2016; 10/02/2016 - 09/06/2016**
- **31/10/2018 - 20/12/2018**
- Nome e tipo di ente **IPSSA I.P.S.S.A.R. - Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e Ristorazione "Karol Wojtyla" Catania (CTRH03000C)**
Istituto Superiore "E. Fermi – Eredia" (CTIS03800X)
- **Scuola Secondaria di 1° grado "Dante Alighieri" Catania (CTMM029002)**
- Oggetto Contratti individuale di lavoro a tempo determinato, in qualità di docente

- Data
 - Nome e tipo di ente
 - Oggetto

supplente temporaneo per l'insegnamento di SCIENZA DEGLI ALIMENTI (A031).

 - **TECNOLOGIA (A033).**

31/10/2018 - 20/12/2018

Scuola Secondaria di 1° grado "Dante Alighieri" Catania (CTMM029002)

Contratti individuale di lavoro a tempo determinato, in qualità di docente supplente temporaneo per l'insegnamento di TECNOLOGIA (A033).
- Data
 - Nome e tipo di ente
 - Oggetto

Novembre 2018

Azienda Tuttumunnuepasi S.r.l. Contrada Castello— Melilli Sortino

Consulente per le innovazioni di prodotto e di processo
- Data
 - Nome e tipo di ente
 - Oggetto

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. - 6 CFU - Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari – LM70, per l'A.A. 2018-19.
- Data
 - Nome e tipo di ente
 - Oggetto

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.
- Data
 - Nome e tipo di ente
 - Oggetto

6/11/2017 - 30/06/2018

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

Contratti individuale di lavoro a tempo determinato, in qualità di docente supplente temporaneo per l'insegnamento di SCIENZA DEGLI ALIMENTI (A057).
- Data
 - Nome e tipo di ente
 - Oggetto

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. - 7 CFU - 74 ore - Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari - L26, per l'A.A. 2017-18.
- Data
 - Nome e tipo di ente
 - Oggetto

10/05/2017 - 09/06/2017

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

Contratti individuale di lavoro a tempo determinato, in qualità di docente supplente temporaneo per l'insegnamento di SCIENZA DEGLI ALIMENTI (A057) per n.18 ore settimanali.
- Data
 - Nome e tipo di ente
 - Oggetto

03/11/2016 - 17/12/2016

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

Contratti individuale di lavoro a tempo determinato, in qualità di docente supplente temporaneo per l'insegnamento di SCIENZA DEGLI ALIMENTI (A057) per n.6 ore settimanali.
- Data
 - Nome e tipo di ente

01/09/2016-01/04/2017

Di3A - Dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente -

Università di Catania

- Oggetto Borsa di ricerca
- Qualifica "Ottimizzazione della produzione di lievitati da ricorrenza" D.R. n.1828 del 7/6/2016. Prot.90122 del 29/7/16
- Data **10/02/2016 - 09/06/2016**
- Nome e tipo di ente **IPSSA I.P.S.S.A.R. - Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e Ristorazione "Karol Wojtyla" Catania (CTRH03000C)**
- Oggetto Contratti individuale di lavoro a tempo determinato, in qualità di docente supplente temporaneo per l'insegnamento di SCIENZA DEGLI ALIMENTI (A057) per n.16 ore settimanali.
- Data **02/12/2015 - 21/12/2015**
- Nome e tipo di ente **IPSSAT - Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e Turistici "R. Chinnici"**
- Oggetto Contratto individuale di lavoro a tempo determinato, in qualità di docente supplente temporaneo per l'insegnamento di SCIENZA DEGLI ALIMENTI (A057) per n.18 ore settimanali.
- Data **01/08/2014 - 01/08/2015**
- Nome e tipo di ente **DISPA - Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari - Università di Catania**
- Oggetto Assegno di ricerca
- Qualifica 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).
- Data **27/01/2014 - 30/08/2014**
- Nome e tipo di ente **IPSSAT - Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e Turistici "R. Chinnici"**
- Oggetto Contratto di prestazione d'opera intellettuale per collaborazione occasionale e saltuaria (20 ore) (NY Prot. 0001476 del 27/01/2014)
- Data **18/12/2013**
- Nome e tipo di ente **IPSSAT - Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e Turistici "R. Chinnici"**
- Oggetto Conferimento incarico di docenza (20 ore) (NY Prot. 0020503 del 18/12/2013)
- Qualifica 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".
- Data **02/05/2013 - 02/05/2014**
- Nome e tipo di ente **DISPA - Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari - Università di Catania**
- Oggetto Assegno di ricerca
- Qualifica 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).
- Data **01/08/2012 - 31/10/2012**
- Nome e tipo di ente **DISPA - Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari - Università di Catania**

• Oggetto	Conferimento incarico di collaborazione
• Qualifica	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.
• Data	23/06/2012 - 23/10/2012
• Nome e tipo di ente	CNR – ISAFOM Consiglio Nazionale delle Ricerche Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo – U.O.S. di Catania
• Oggetto	Conferimento incarico di collaborazione (Prot.n.0003574 del 23/07/2012)
• Qualifica	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.
• Data	23/03/2012
• Nome e tipo di ente	CRA – ACM Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura - Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee
• Oggetto	Selezione pubblica (Bando G.U. Concorsi IV Serie Speciale n.4 del 17/01/2012), per titoli ed esame - colloquio, per l'attribuzione dell' assegno di ricerca "Qualità nutrizionale e salutistica dei frutti e dei succhi delle arance rosse".
• Qualifica ottenuta	2ª classificata: IDONEA (Prot.1617/M1 23/03/2012)
• Data	12/12/2011
• Nome e tipo di ente	Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia S.C.P.A.
• Oggetto	Avviso pubblico per la selezione di personale a tempo determinato del 18/11/2011 prot.965 per Esperti in Tecnologie alimentari – COD. 05/2011
• Qualifica ottenuta	2ª classificata: IDONEA (Prot.1088 12/12/2011)
• Data	02/09/2010-30/06/2011
• Nome e tipo di ente	CRA – ACM Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura - Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee
• Tipo di impiego	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".
• Data	18/08/2010
• Nome e tipo di ente	CRA – ACM Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura - Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee
• Oggetto	Selezione pubblica (Bando G.U. n.40 del 21/05/2010), per titoli ed esame - colloquio, per l'attribuzione dell' assegno di ricerca "Individuazione dell'origine geografica dei succhi di agrumi tipici siciliani attraverso l'utilizzo della Near Infrared Spectroscopy (NIR) e Inductively Coupled Plasma (ICP)".
• Qualifica ottenuta	1ª classificata (Prot.5285/M1)
• Data	18/08/2010
• Nome e tipo di ente	CRA – ACM Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura - Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee
• Oggetto	Selezione pubblica (Bando G.U. n.40 del 21/05/2010), per titoli ed esame - colloquio, per l'attribuzione dell' assegno di ricerca "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".

- Qualifica ottenuta **1^a classificata** (Prot.5286/M1)
- Data ***Aprile 2010***
- Nome e tipo di ente ***Soc. Coop Terre e Colori di Sicilia***
- Oggetto Consulente per le innovazioni di prodotto e di processo
- Data ***15/04/2010***
- Nome e tipo di ente **CRA – ACM Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura - Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee**
- Oggetto Pubblicazione graduatoria selezione pubblica per titoli e colloquio, per la formazione di elenchi di personale ascrivibili al profilo professionale di **Tecnologo III livello** presso la sede di Acireale e l'U16 di Bagheria
- Qualifica ottenuta **2^a classificata:** Settore scientifico disciplinare: Scienze e Tecnologie Alimentari
- Data ***15/03/2010***
- Nome e tipo di ente **Università degli Studi di Catania - Facoltà di Agraria**
- Oggetto Pubblica selezione per titoli e colloquio, per il conferimento di **n.1 assegno per la collaborazione ad attività di ricerca** - settore scientifico disciplinare AGR/02 "Agronomia e Coltivazioni erbacee" – "Controllo della seed-bank di *Orobanche/Phelipanche* spp. nel terreno" (D.R. 26 novembre 2009, n°12038).
- Qualifica ottenuta **2^a classificata: IDONEA**
- Data ***01/04/09 – 31/01/10***
- Nome e tipo di ente **CRA – ACM Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura - Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee**
- Tipo di impiego ***Collaboratore Tecnico dell'Ente di Ricerca VI livello***
(Prot.2091/M1 del 9/04/2010)
- Data ***10 Marzo 2009***
- Nome e tipo di ente **CRA – ACM Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura - Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee**
- Oggetto Selezione pubblica (Bando G.U. n.97 del 12/12/08), per titoli e colloquio, per la formazione di elenchi di personale, da assumere a tempo determinato presso la sede di Acireale e la sede dell'U16 di Bagheria, nell'ambito del profilo **Collaboratore Tecnico enti di ricerca VI livello.**
- Qualifica ottenuta **3^a classificata:** Area di specializzazione: n.6 Chimica degli alimenti e Scienze e Tecnologie Alimentari
- Data ***6 Marzo 2009***
- Nome e tipo di ente **CRA – ACM Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura - Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee**
- Oggetto Selezione pubblica (Bando G.U. n.72 del 16/09/08 e modificato con avviso pubblico in G.U. n.76 del 30/09/08), per titoli ed esame - colloquio, per l'attribuzione di tre **assegni di ricerca: Codice A1: "Valorizzazione e tipizzazione delle produzioni agrumicole tipiche"**.
- Qualifica ottenuta **3^a classificata: IDONEA** - Assegno di ricerca Codice A1
- Data ***04/03/09 – 31/03/09***

- Nome e tipo di ente
 - Tipo di impiego
- Data
- Nome e tipo di ente
 - Tipo di impiego
- Data
- Nome e tipo di ente
 - Oggetto
- Qualifica ottenuta
- Date
 - Tipo di impiego
 - Datore di lavoro
- Principali mansioni
- Date (da – a)
- Datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Date
- Tipo di impiego
- Tipo di azienda o settore
- Nome e indirizzo datore di lavoro
 - Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
- Nome/indirizzo datore lavoro

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)"

12 Novembre 2008

Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia Ragusa S.P.25 Ragusa-Mare km5 Concorso pubblico (Bando G.U.R.S. n.13 del 29/08/08) per titoli ed esami per l'assunzione a tempo indeterminato di n.1 Ricercatore di I livello, Area Laboratorio Lattiero-Caseario Profilo D3 (Ricercatore esperto in metodiche analitiche avanzate per la ricerca degli antiossidanti nei prodotti lattiero-caseari attraverso l'utilizzo dell'HPLC e relative metodiche di estrazione nonché dei software strumentali e di statistica per l'analisi e la valutazione dei risultati)

2ª classificata: IDONEA

20/10/2008; 02/03/2009; 10/10/2009

Incarico di Docente

Confederazione Italiana Degli Esercenti e Commercianti – Via Etna 577 CT

Docenza (20 ore) rispettivamente nel **III, IV e V** Corso per la somministrazione di alimenti e bevande Decreto DDS 22 del 8 gennaio 2008; di cui n.6 ore Legislazione Annonaria e Norme in materia di sicurezza e di informazione del consumatore; n.14 ore Legislazione Igienico Sanitaria.

16/11/06 – 30/03/2007

CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato Piccola e Media Impresa, Associazione Prov.le di Enna, Via Villadoro 11, 94100 Enna EN
Azienda di servizi

Contratto di Collaborazione Occasionale

1-Consulenza nell'ambito del Corso: "L'innovazione nella produzione olearia nel territorio "Parco Culturale Rocca di Cerere – Geopark".

Attività di Check-up Aziendale.

2-Docenza (40 ore) del modulo "Il sistema qualità ISO 9000" all'interno del Corso di formazione: **TQM Total Quality Management**.

01/03/2004

Libero professionista

Aziende settore Agroalimentare

- lavorazione e confezionamento agrumi e ortaggi;

- lavorazioni alimentari artigianali: specialità tipiche del Cosentino;

- produzione e vendita prodotti da forno;

(Referenti contattabili su richiesta alla sottoscritta)

Svolgimento delle analisi di controllo sugli agrumi (brix,acidità,residui); Ottimizzazione della produzione, ricerca innovazioni tecnologiche applicabili alla produzione per realizzazione nuovo impianto, profilo tracciabilità, legislazione; Gestione disciplinari interni IGP, BIO ed EUREP GAP; Consulente packaging; Consulente per le innovazioni di prodotto e di processo; Certificazioni di qualità; disciplinari di produzione e di processo; HACCP.

15/09/03 – 15/12/03

DOFATA Dipartimento di OrtoFloroArboricoltura e Tecnologie

- Ricerca bibliografica, analisi degli zuccheri in GC, approfondimento, stesura e pubblicazione dei risultati della tesi di Laurea.

- Nome e tipo di ente
 - Oggetto
 - Data
 - Nome e tipo di ente
 - Oggetto
 - Data
 - Nome e tipo di ente
 - Oggetto
 - Data
 - Nome e tipo di ente
 - Oggetto
 - Data
 - Nome e tipo di ente
 - Oggetto
 - Data
 - Nome e tipo di ente
 - Oggetto
 - Data
 - Nome e tipo di ente
 - Qualifica conseguita
 - Data
 - Nome e tipo di ente
 - Qualifica conseguita
 - Data
 - Nome e tipo di ente
 - Qualifica conseguita
 - Data
 - Nome e tipo di ente
 - Qualifica conseguita
 - Data
 - Nome e tipo di ente
 - Qualifica conseguita
 - Data
 - Nome e tipo di ente
 - Qualifica conseguita
- GSICA ed IIP** - Fondazione Cariplo Milano
"Agorà – Incontro nazionale sul food packaging"
- 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*".
- 12 Maggio 2017**
Di3A Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente
 "Il ruolo strategico del packaging nelle tecnologie alimentari"
- 16 Dicembre 2016**
OTASS – Ordine Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna
 "Concetti di base nello sviluppo di nuovi prodotti e importanza della negoziazione della figura del Tecnologo Alimentare"
- 23 Novembre 2016**
 I.T.I.S. "S. Cannizzaro" Catania
 "Tutti a tavola! Oggi Chimica" - Progetto di Educazione e Sicurezza Alimentare.
- 31 agosto 2016**
Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Vincitrice - Concorso su base regionale, per titoli ed esami, per il personale scolastico n. 106 del 23.02.2016 (G.U. n. 16 del 26.02.2016)-
 MIUR.AOODRCA.REGISTRO UFFICIALE (U) .0012270.31-08-2016
- 21-23 ottobre 2015**
GSICA Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare
"SLIM for young 7th Shelf Life International Meeting"
- Luglio 2015**
Tribunale di Catania
Iscrizione all'Albo dei Consulenti Tecnici d'Ufficio
- 31/10/2014**
 Consiglio di Dipartimento DISPA - Università degli Studi di Catania
 Titolo di **"Cultore della materia"** nell'ambito delle discipline afferenti al settore scientifico-disciplinare **AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari.**
- 5/11/2013 – 22/11/2013**
Associazione Master School - Formazione Professionale, Viale Africa 174 Catania
 Corso 12 ore **"Formazione dei lavoratori – Rischio Medio"**
Attestato di Qualifica Prot.N. MM2S/13-13/27
- 10 Dicembre 2013**
 Università degli Studi di Catania
Diploma di abilitazione per la CL. A057 SCIENZE DEGLI ALIMENTI
- A.A. 2011/2012**
 Università degli Studi di Catania

- Oggetto 1° Anno in corso della **SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE CL. A057 SCIENZE DEGLI ALIMENTI (TFA)**
- Data **7 Maggio 2010**
- Nome e tipo di ente **GSICA** Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare, in collaborazione con l'**OTASS** Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna e l'Università di Catania
- Oggetto **Convegno GSICA meets** "Problematiche e innovazioni di Food Packaging".
- Data **21 Settembre – 2 Ottobre 2009**
- Nome e tipo di ente **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
- Oggetto
- Data **18 Luglio 2008**
- Nome e tipo di ente Università degli Studi di Catania - Facoltà di Agraria - Dipartimento di OrtoFloroArboricoltura e Tecnologie Alimentari
- Oggetto **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)
- Qualifica conseguita
- Data (da – a) **10 Settembre 2007 – 16 Febbraio 2008**
- Nome e tipo di ente **Division of Nutritional Sciences, Faculty of Health and Medical Sciences University of Surrey, Guilford, UK**
- Principali materie / abilità oggetto di studio Attività di ricerca e sperimentazione in laboratorio di attività antiossidante delle matrici alimentari, qualificazione e quantificazione dei composti fenolici tramite HPLC ed LC-MS.
- Data (da – a) **30 Novembre – 20 Dicembre 2006**
- Nome e tipo di ente **Università degli studi di Milano DISTAM Dip. di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche**
- Principali materie / abilità oggetto di studio Metodologie di indagine concernenti gli effetti della luce su alimenti sensibili e la protezione offerta da diverse soluzioni di packaging.
- Data (da – a) **7–10 Novembre 2006**
- Nome e tipo di ente **LCBA – DiSCAFF** Dipartimento di Scienze Chimiche, Alimentari, Farmaceutiche e Farmacologiche, Novara
- **"VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti"**
- Data (da – a) **27–29 Settembre 2006**
- Nome e tipo di ente Università di Teramo
- **"11th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology"**.
- Data (da – a) **21–23 Giugno 2006**
- Nome e tipo di ente **G.S.I.C.A.** Gruppo Scientifico Italiano Confezionamento Alimentare e **D.O.F.A.T.A.-** Università degli Studi di Catania - Facoltà di Agraria
- **"II Shelf life International meeting"**
- Data (da – a) **14 Febbraio – 14 Maggio 2006**
- Nome e tipo di istituto di istruzione **U.S.M.A.F.** Ufficio Sanitario Marittimo Aeroportuale e di Frontiera del Ministero della Salute di Catania
- Principali materie / abilità **TIROCINIO VOLONTARIO** nell'ambito del Dottorato di Ricerca su:

oggetto di studio • Data (da – a) • Nome istituto di istruzione • Principali materie / abilità oggetto di studio	"Controlli fitosanitari su alimenti freschi e conserve di origine vegetale immessi nel mercato italiano".
• Data (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto di studio	14-17 Novembre 2005 Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Foggia - FG International short course on "Postharvest Technology of horticultural crops"
• Data • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	17-21 Ottobre 2005 Veneto Agricoltura Settore Divulgazione Tecnica e Formazione Professionale Legnaro (PD) Corso: Aspetti tecnici ed economici delle produzioni agroalimentari di quarta e quinta gamma.
• Data • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Maggio 2005 - 2008 Università degli Studi di Catania - Facoltà di Agraria – D.O.F.A.T.A.- Dipartimento di OrtofloroArboricoltura e Tecnologie Agroalimentari Ammissione al Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari XX Ciclo
• Data • Nome istituto di formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto di studio	10 Febbraio 2005 Ordine Regionale dei Tecnologi Alimentari Sicilia e Sardegna - Catania Seminario: La Certificazione come strumento per la valorizzazione dell'Agroalimentare.
• Data • Nome istituto di formazione	10 Febbraio 2005 Iscrizione all'Albo Professionale: Ordine dei Tecnologi Alimentari delle Regioni Sicilia e Sardegna n°136
• Data (da – a) • Nome istituto di formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto di studio	19 - 20/11/2004 QualityCert S.a.s.- Ente di certificazione - Catania Corso di Formazione: La Rintracciabilità di Filiera nell'ambito Agroalimentare: quadro legislativo e aspetti pratici
• Date • Nome istituto di formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto di studio • Livello nella classificazione	AGOSTO 2004 PSTSICILIA Parco scientifico e tecnologico della Sicilia Corso di alta formazione per "12 esperti in innovazione tecnologica per il miglioramento della produzioni e dei processi agro-alimentari nelle PMI" VINCITRICE borsa di studio, 1ª classificata per titoli ed esami.
• Date (da – a) • Nome istituto di formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto di studio • Qualifica	11– 12/06/2004 e 18– 19/06/2004 vincitrice Borsa di studio con "Corriere Lavoro" "I.F.N.E." Istituto Formazione del Nord Est – Sacile PD I) "La frontiera del lecito nell'incorporazione di prodotti innovativi negli alimenti" II) "Novella normativa U.E.: gli integratori alimentari" Master di aggiornamento
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto di studio • Qualifica conseguita	15/03/2004 – 19/03/2004 vincitrice Borsa di studio parziale con "Corriere Lavoro" Q-Quaternaria srl di FITA CONFINDUSTRIA In collaborazione con CSAD Centro studi ambientali e direzionali BARI BRC, EUREP GAP, DOP, IGP, STG, tracciabilità di filiera, Disciplinari di produzione e Certificazione Volontaria.
• Date	PROGETTISTA DI CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO AGROALIMENTARE II sessione: Novembre 2003 - Esame di abilitazione

- Nome istituto di istruzione
 - Qualifica conseguita
 - Data
- Nome istituto di istruzione
 - Principali materie professionali oggetto di studio
 - Data
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto di studio
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto di studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale
- Date (da – a)
- Nome istituto di istruzione
 - Qualifica conseguita

PUBBLICAZIONI

Università degli Studi di Catania - Facoltà di Agraria

ABILITAZIONE PROFESSIONALE

5 Marzo 2002

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia - Palermo

Convegno: Metodologie ed aspetti pratici concernenti l'applicazione dell'HACCP negli ambienti delle produzioni alimentari

24 Novembre 2000

DOFATA Dipartimento di OrtoFloroArboricoltura e Tecnologie AgroAlimentari della Facoltà di Agraria di Catania.

Convegno: Miglioramento e valorizzazione dei vini ottenute da uve autoctone dell'Italia meridionale attraverso lo studio ed il controllo delle variabili critiche che ne determinano la tipicità sensoriale.

1996 – 2003

Università degli Studi di Catania Facoltà di Agraria

Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

Chimica degli alimenti, Processi della tecnologia alimentare, Produzioni animali e vegetali, Gestione della qualità, Microbiologia, Biotecnologie.

Tesi di laurea sperimentale: "Caratterizzazione di farina di semi di carruba".

Relatore Prof. E. Maccarone.

LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

votazione **110/110 e lode**

(Num.reg.*031570700123* maricola n.157/245948 del 14/10/2003)

1991 - 1996

Liceo scientifico "Galileo Galilei" di Catania

Maturità scientifica (Reg.Gen.N.65, Registro dei certificati N.2430 del 23/07/96)

Rizzo V., Tomaselli F., Gentile A., La Malfa S., Maccarone E.

"Rheological Properties and Sugar Composition of Locust Bean Gum from Different Carob Varieties (*Ceratonia siliqua* L.)" **Journal of Agricultural and Food Chemistry** 52, N.26, **2004**, 7925-7930.

In "Ricerche e Innovazioni nell'industria alimentare" Vol.VII Atti del 7° Congresso italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (7° CISETA) Cernobbio, Italy 19-20 Settembre **2005**, Chiriotti Editori - pagg. 351-361
Maccarone E., **Rizzo V.**, Tomaselli F.,
"Valutazione di farine di semi di carruba di differente varietà".

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".

Special Issue Italian Journal of Food Science. 2006, Chiriotti Editori, pagg.456-461.

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". **Special Issue Italian Journal of Food Science. 2006**, Chiriotti Editori, pagg.453-455.

In Atti del "11th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology", Teramo, Italy 27-29 Settembre **2006**, pagg.399-400. **Rizzo V.** "Kinetics of Dehydration for Producing Semi-Dry Cherry Tomatoes (*Lycopersicon esculentum*)".

In Atti del "VI° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti", Alba, Italy 7-10 Novembre **2006**, a cura di Coisson J.D., Arlorio M., Martelli A eds,

Editrice Taro, Alessandria, 2007, (ISBN: 978-88-87359-52-7).

Rizzo V., Muratore G., Maccarone E.

"Effetto del processo di disidratazione sul contenuto di caroteni di una cultivar di pomodoro ciliegino (*Lycopersicon esculentum* M.)", pagg.340-344.

Rizzo V., Muratore G., Elefante E., Marletta V., Ricceri G.

Overview "Controlli in porto". Food Packages n°13 Gen.– Feb. **2007**, anno III.pagg.12-16 Edizioni ARTEK.

In Atti del "8° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti", (8° CISETA) Fiera Milano Rho, Italy 7-8 Maggio **2007**, pagg.1033-1037

Rizzo V., Giannone I., Muratore G.

"Effetti della concimazione azotata e del confezionamento sulla shelf life di sedano (*Apium graveolens*, L.)".

In Atti del "8° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti", (8° CISETA) Fiera Milano Rho, Italy 7-8 Maggio **2007**, pagg.913-917

Peluso O., **Rizzo V.**, Spagna G., Muratore G.

"Ottimizzazione del processo di essiccamento su pomodorino ciliegino di Pachino".

In Atti del "12th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology", Reggio Calabria, Italy 12-14 Settembre **2007**

Rizzo V., "Semi-Dry Cherry Tomatoes: quality and nutritional properties".

In Atti del "Società Italiana di Chimica Agraria XXV Convegno Nazionale", Pisa, Italy 18-21 Settembre **2007** – pag.72

Iacona R., **Rizzo V.**, Muratore G., Russo M.A., Belligno A.

"Fertilizzazione azotata e shel-life: cinetica di decadimento qualitativo di piante di sedano (*Apium Graveolens* L.)".

In Atti del II Simposio Internazionale "Malvasie del Mediterraneo", Salina (ME), Italy 2-6 Ottobre **2007** – pag.97

Muratore G., Del Nobile M.A., Nicolosi Asmundo C., **Rizzo V.**, Piroso R., Arena E.

"Effetto del confezionamento sulla shelf-life del vino *Malvasia delle Lipari*".

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 *Malvasia delle Lipari*". Rivista di Viticoltura ed Enologia, N.2-3-4, **2008**, 443-449.

PostGraduate Poster Show – University of Surrey - 24th October **2007**

Rizzo V., Brown J., Maccarone E.

"The effects of processing on the antioxidant activity and phytonutrient content of semi-dried cherry tomatoes".

Muratore G., **Rizzo V.**, Licciardello F., Maccarone E.

"Partial dehydration of cherry tomato at different temperature, and nutritional quality of the products". **Food Chemistry** 111, **2008**, 887-891.

Rizzo V., Maccarone E., Messina R., Muratore G.

"New processing to extend the shelf life of sliced apples" **Special Issue Italian Journal of Food Science. 2008**, Chiriotti Editori, pagg.135-137.

Muratore G., Fallico B., **Rizzo V.**, Saccone R., Grillo O., Venora G.

"Evaluation of shelf life of bakery products by image analysis". **Special Issue Italian Journal of Food Science. 2008**, Chiriotti Editori, pagg.247-249.

Rizzo V.,Muratore G.

"Effects of packaging on shelf life of fresh celery". **Journal of Food Engineering** 90, **2009**, 124-128.

Workshop Poster – Università di Palermo – 14 Gennaio **2009**

Alonzo G., Guarrasi V., Mineo V., **Rizzo V.**

"Possibili applicazioni della rilassometria NMR per la valutazione delle qualità

degli oli di oliva vergini”.

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).

Rizzo V., Muratore G., Russo M. A., Iacona R., Belligno A.
“Quality Decay and Shelf-life Study of Fresh Celery (*Apium graveolens* L.) Grown Under Different Nitrogen Fertilization”. Nature Precedings: January **2010**
doi:10.1038/npre.2010.4180.1

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.

Rizzo V., Muratore G., Russo M. A., Belligno A.
“Shelf-Life Study of Fresh Celery (*Apium graveolens* L.) Grown Under Different Nitrogen Fertilization Treatments”. **Journal of Food Science** 76, Nr.4, **2011** S:225-232 (S:Sensory & Food Quality).

Rizzo V., Torri L., Muratore G.
“The influence of lighting on shelf life of extra virgin olive oil packaged in coloured PET bottles”. **Special Issue Italian Journal of Food Science**. **2011**, pagg.30-33. Chiriotti Editori.

Rizzo V., Muratore G.
Sedano freschissimo confezionato. Food Packages n°40 Lug-Ago **2011**, anno VII.pagg.29-32 Edizioni ARTEK ISSN 1827-2533.

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. Emirates Journal of Food and Agriculture, Volume 24, 2012, Supplementary Issue, 131.

Licciardello F., **Rizzo V.**, Grillo O., Venora G., Muratore G.
“Bread-making performances of Durum Wheat semolina, as affected by ageing”. **2013, Journal of Cereal Science** 57(3), 372 – 376.

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”. **Packaging Technology and Science** **2014**, 27, 437-448. DOI: 10.1002/pts.2044.

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 products”. **Food Research International**, 62, **2014**, 514-522.

Siracusa, L.; Patanè, C.; **Rizzo, V.**; Ruberto, G.
“Polyphenol profile as traceability tool in the characterization of “Long Storage” tomato genotypes”. *23° SILAE Congress, 7-12th of September, 2014, Marsala, Italy.*

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 (*Lycopersicon esculentum* M.)”. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, 06/**2015**; DOI:10.1002/jsfa.7315

Patanè C., Pellegrino A., Malvuccio A., Siracusa L., Ruberto G., **Rizzo V.** and Giuffrida F.
“Minimally processed long-storage Mediterranean tomato: a novel product from traditional crops in the agrifood industry”. **Acta Horticulture** 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.

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". **Postharvest Biology and Technology**. **2018**, 136, 23-30.

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 „long storage" tomatoes". **Food Chemistry**, 244, **2018**, 275-283.

Patanè C., Malvuccio A., Saita A., Rizzarelli P., Rapisarda M., **Rizzo V.** Muratore G.

"Physical, physiological and microbial quality of fresh-cut long storage tomato as affected by package, calcium chloride treatment and storage time" International Journal of Food Science and Technology. 2017 doi:10.1111/ijfs.13658

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". LWT - Food Science and Technology **2018**, 94, 111–118.

Licciardello F., Arena E., **Rizzo V.**, Fallico B.. "Contribution of blood orange-based beverages to bioactive compounds intake". Frontiers - Chemistry **2018**.

Amoroso L., **Rizzo V.**, Muratore G.. "Nutritional values of potato slices added with rosemary essential oil cooked in sous vide bags". International Journal of Gastronomy and Food Science. **2018**. PII: S1878-450X(18)30129-X DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.11.007> Reference: IJGFS128.

Rizzo V., Toscano S., Farieri E., Romano D.. "Antioxidative defense mechanism in *Callistemon citrinus* (Curtis) Skeels and *Viburnum tinus* L. 'Lucidum' in response to seawater aerosol and surfactants". Journal of Agricultural Science and Technology Vol. 21, Issues 5, September **2019**.

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. LWT - Food Science and Technology 101 (**2019**) 618–624.

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 "*Foeniculum vulgare*" essential oil. Journal Science of Food and Agriculture, **2019**, 99, 5219-5228.

Rizzo V.:"Un prodotto nutraceutico: lo smoothie" 27/06/**2019** blog Food Hub Magazine. <https://www.foodhubmagazine.com/2019/06/27/un-prodotto-nutraceutico-lo-smoothie/>

Rizzo V.:" Il sous vide: un grande ritorno" Food Hub Magazine N.4 Tecnologie emergenti. Luglio-Settembre **2019**, 156-169.

Mauro R., Agnello M., **Rizzo, V.**, Graziani G., Fogliano V., Leonardi C., Giuffrida F.. Recovery of eggplant field waste as a source of phytochemicals. Scientia Horticulturae. **2019**, <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2019.109023>.

Rizzo V., Toscano S., Messina B., Muratore G., Romano D.. Shelf life study of edible wild flowers. Special Issue of Italian Journal of Food Science. December **2019**.

Rizzo V., Muratore, G.. The Application of Essential Oils in Edible Coating: Case of Study on Two Fresh Cut Products. International Journal of Clinical Nutrition & Dietetics **2020**, 6: 149. <https://doi.org/10.15344/2456-8171/2020/149>.

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'. *Agriculture* **2020**, 10, 82; doi:10.3390/agriculture10030082.
- 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. *Journal Science of Food and Agriculture* **2020**. (wileyonlinelibrary.com) DOI 10.1002/jsfa.10411.
- 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. *Materials* **2020**, 13, 3432; doi:10.3390/ma13153432.
- Toscano S., **Rizzo V.**, Licciardello F., Romano D., Muratore G., "Packaging Solutions to Extend the Shelf Life of Green Asparagus (*Asparagus officinalis* L.) 'Vegalim'". *Foods* 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
- Rizzo V.**, Lombardo, S.; Pandino, G.; Barbagallo, R. N.; Mazzaglia, A.; Restuccia, C.; Mauromicale, G.; Muratore, G.. "Active Packaging-Releasing System with *Foeniculum vulgare* Essential Oil for the Quality Preservation of Ready-to-Cook (RTC) Globe Artichoke Slices". *Foods* 2021, 10, 517. <https://doi.org/10.3390/foods10030517> Special Issue Innovative Research in the Food Packaging to Improve Food Quality and Shelf Life.
- 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". *Foods* 2021, 10, 1881; <https://doi.org/10.3390/foods10081881> Special Issue Innovative Research in the Food Packaging to Improve Food Quality and Shelf Life.
- Rizzo V.**, Celano F., Sorci P., Barbagallo S., Muratore G.. "Comparison and consumer's preference on jam and jelly from 2 "Mastrantonio" sweet cherry fruits". *Proceedings (of The 2nd International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods* 2021. <https://doi.org/10.3390/Foods2021-10990> (registering DOI). *Biol. Life Sci. Forum* 2021, 1, x. <https://doi.org/10.3390/xxxxx>
- Mnafgui, W.; **Rizzo, V.**; Muratore, G.; Hajlaoui, H.; de Oliveira Schinoff, B.; Mnafgui, K.; Elleuch, A. "Trigonella foenum-graecum L. Morphophysiological and Phytochemical Processes Controlling Iron Uptake and Translocation". *Crop Pasture Sci.* 2021. (<https://www.publish.csiro.au/CP/justaccepted/CP21419>).
- 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.

**ALTRE COMPETENZE
PERTINENTI AL SETTORE**

Reviewer per le seguenti Riviste Scientifiche Internazionali:

Da **LUGLIO 2010**: Food Research International

OTTOBRE 2012: Journal of Essential Oil Research

MAGGIO 2015; AGOSTO 2015: Hort Science; Antioxidants

OTTOBRE 2015: Journal of Food Science and Technology

LUGLIO 2017: Packaging Technology and Science

2020: Trends in Phytochemical Research (TPR); Foods, Applied Science (MDPI)

DAL 2006 AD OGGI socio del **GSICA** Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare

Novembre 2016-2017 Consigliere OTASS Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna.

MAGGIO 2020 Inserimento in Topic Board of Foods.

https://www.mdpi.com/journal/foods/topic_editors

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

RIMA LINGUA

ALTRE LINGUE

INGLESE

- Capacità di lettura, scrittura ed espressione orale

ANALISI SENSORIALI

**CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI**

ITALIANO

c/o "Language Studies International" di Cambridge (1999, 2000, 2001)

c/o "The Method" di Catania e conseguimento Certificato **PET** (Novembre 2005) (Certificate Number 0014613536; Date of Issue 23/01/06)

Ottima

Addestramento all'esecuzione nonché alla preparazione ed all'organizzazione di Panel Test di Analisi Sensoriale.

Sono una persona molto dinamica, capace di esprimersi al meglio sia in ruoli direzionali che in team.

Ritengo fondamentale comunicare le proprie idee e motivazioni rimanendo aperti al confronto ed alla crescita che viene da ogni nuova situazione ed esperienza.

Sono precisa e ben organizzata, tendo a schematizzare il lavoro e svilupparlo, valutando le variabili e gli imprevisti; competenze acquisite negli anni di ricerca svolti.

In ambito universitario ho svolto il ruolo di tutor e correlatore per tesi di laurea sperimentali e compilative.

Sono stata membro di comitati organizzativi di convegni nazionali ed internazionali svolti presso l'Università di Catania e presso il CRA – ACM Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura - Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

- Ottima conoscenza di Windows, MS Office ed Internet;
- Ottima conoscenza di sistemi e motori di ricerca scientifici quali SCIFINDER, PUBMED etc.;
- Capacità di utilizzo dei principali strumenti di laboratorio chimico-fisico, viscosimetro, fotometro etc.;
- Buona conoscenza strumentale ed operativa di GC e GC-MS;
- Ottima conoscenza metodiche di estrazione e seguente analisi cromatografica su matrici alimentari e vegetali con HPLC;
- Buona conoscenza strumentale ed operativa di LC-MS software Xalibur;
- Ottima conoscenza metodiche analisi dell'attività antiossidante con protocollo ORAC, DPPH, ABTS^{•+} su matrici alimentari e vegetali;
- Buone capacità di elaborazione dati;
- Conoscenza delle metodiche più diffuse di analisi enzimatiche, determinazione SOD, POD, CAT, APX, Prolina ed MDA su matrici vegetali;

- Ottima conoscenza del protocollo ISO 9000 ed ISO 9001, implementazione, applicazione e mantenimento di sistemi certificanti la qualità in aziende e laboratori;
- Valutazione e studio soluzioni di shelf life e packaging.

**ALTRE CAPACITÀ E
COMPETENZE**

Passione per tutti gli sport in particolare per nuoto, tennis e sci. Conseguimento del 1° brevetto di sommozzatore F.I.N.F.I.P.S.*.

Interesse per i viaggi, per il pianoforte, per il cinema, per la lettura e la cucina.

PATENTE O PATENTI

Categoria B

Il sottoscritto dichiara di essere informato, 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.

Data

FIRMA

Vales Rino