

Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) dell'Università degli Studi di Palermo sullo "Studio della biodiversità di lieviti di interesse enologico isolati da mosti siciliani" (2020-2023).

Responsabile scientifico dell'accordo di collaborazione tra Di3A e **l'Istituto Zooprofilattico della Sicilia** sullo "Studio della biodiversità e dell'antibiotico resistenza di ceppi di *Staphylococcus aureus* isolati in Sicilia" (2020-2021).

Responsabile scientifico dell'accordo di collaborazione tra Di3A e **l'Amanah Halal Research Centre** (Amanah HRC) (2017-2021).

Responsabile scientifico dell'accordo di collaborazione tra Di3A e il **CREA-OFA** sulla "Valorizzazione di sottoprodotti dell'industria olearia attraverso la produzione di nuovi alimenti e ingredienti funzionali" (2020-2023).

Responsabile scientifico del protocollo di intesa tra il Di3A e il **Comitato** per il riconoscimento della **Denominazione di Origine Protetta della "Nocellara Etnea Oliva di Paternò"** (2020-2022).

RUOLI ACCADEMICI

- *Date* Dal 2019 a oggi
 - *Ruolo ricoperto* Vice-presidente eletta della Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA) per il triennio (2018-2021).
- *Date* Dal 2018 a oggi
 - *Ruolo ricoperto* Delegato dell'Assicurazione della Qualità del Di3A.
- *Date* Dal 2018 ad oggi
 - *Ruolo ricoperto* Componente del "Centro di Ricerca Interdipartimentale per l'implementazione dei processi di monitoraggio fisico, chimico e biologico nei sistemi di biorisanamento e di acquacoltura".
- *Date* Dal 2016 ad oggi
 - *Ruolo ricoperto* CORE GROUPS COORDINATOR per l'Italia del Global Food Microbiology Teachers Network
- *Date* Dal 2015 al 2019
 - *Ruolo ricoperto* Membro del direttivo della Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale (SIMTREA), Responsabile dell'Osservatorio della Didattica.
- *Date* Dal 2015 ad oggi
 - *Ruolo ricoperto* Registrata all'Albo ANVUR di degli Esperti Disciplinari per la valutazione dei CdS nell'area Scienze Agrarie.
- *Date* Dal 2015 ad oggi
 - *Ruolo ricoperto* Iscritta all'Albo ANVUR (CEV) Esperti della Valutazione Profilo Esperti Disciplinari per l'area CUN 07.
- *Date* Dal 2017 ad oggi
 - *Ruolo ricoperto* Membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Biotecnologie" dell'Università degli Studi di Catania.
- *Date* Dal 2014 al 2017
 - *Ruolo ricoperto* Membro del Collegio dei Docenti del Dottorato Internazionale in "Agricultural, Food and Environmental Science", dell'Università degli Studi di Catania.
- *Date* Dal 2001 al 2014
 - *Ruolo ricoperto* Membro del Collegio dei Docenti per il Dottorato di Ricerca in "Scienze e Tecnologie Alimentari".
- *Date* Dal 2014 ad oggi
 - *Ruolo ricoperto* Componente del gruppo di esperti per il test sulle competenze disciplinari (TECOD), settore Food, nell'ambito dell'area Scienze Agrarie.
- *Date* Dal 2014 al 2018
 - *Ruolo ricoperto* Componente del Consiglio di Presidenza del Di3A.

- *Date* Dal 2013 al 2016
 - *Ruolo ricoperto* Presidente del Consiglio di Corso di Studio di Scienze e Tecnologie Alimentari, L26 (Università degli Studi di Catania).
- *Date* Dal 2013 al 2016
 - *Ruolo ricoperto* Segretario e membro della Giunta del Coordinamento Nazionale dei Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari (COSTAL).
- *Date* Dal 2013 al 2018
 - *Ruolo ricoperto* Responsabile della Sezione di Microbiologia Agroalimentare del Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agroalimentari e Ambientali, e dal 2014 al 2018 della medesima Sezione del Di3A.
- *Date* Dal 2012 ad oggi
 - *Ruolo ricoperto* Componente del Gruppo di Gestione Assicurazione Qualità del corso di Studio di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Catania.

ULTERIORI RUOLI RICOPERTI

E' stata componente della Commissione Paritetica per il Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agroalimentari e Ambientali; membro rappresentate dei professori di II fascia in seno alla giunta del Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari; vice Direttore del Dipartimento di Orto Floro Arboricoltura e Tecnologie Agro-Alimentari; membro di numerose commissioni tra cui si citano quelle relative a; esami di abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare; accesso ai corsi di tirocinio formativo attivo per la classe A-057/Scienze degli Alimenti; accesso ai corsi di laurea triennali Scienze e Tecnologie Alimentari - Scienze e Tecnologie Agrarie e Pianificazione e Tutela del Territorio e del Paesaggio.

INCARICHI MINISTERIALI

Fa parte dell'Albo degli Esperti CIVR per l'esercizio della valutazione della ricerca nazionale (VTR) organizzato dal Comitato di Indirizzo per la Valutazione della Ricerca (CIVR). E' stata membro e presidente di commissioni per procedure di selezione di professore di I e di II fascia (SSD AGR/16) per diverse sedi nazionali; esami finali di dottorato di ricerca in numerose sedi; esami di ammissione al dottorato di ricerca; selezione di ricercatore a tempo determinato, nell'ambito del PON "Ricerca e Innovazione" 2014-2020. Dal 2016 è iscritta all'albo del Roster di esperti individuali al servizio della Strategia regionale di Specializzazione Intelligente, come Esperto Tematico agro-alimentare della Regione Siciliana. È stata valutatore di progetti PRIN, di progetti FIRB, di progetti SIR. È attualmente inserita nell'Albo REPRISE degli Esperti Scientifici (Miur) per le sezioni: ricerca di base; ricerca industriale. È stata revisore per la VQR 2011-2014 per conto dell'ANVUR (GEV 02, 05, 06, 07).

ATTIVITA' DIDATTICHE IN SENO AI CORSI DI STUDIO

- *Data* A.A. 2015-2016 ad oggi
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Università degli Studi di Catania
- *Tipo di azienda o settore* Università
- *Tipo di impiego* Docenza
- *Principali mansioni e responsabilità* Modulo di **"Genetica dei microrganismi"** (6CFU) Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie Agraria LM7 e Modulo di **Microbiologia degli Alimenti** (6 CFU) per il corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

ATTIVITA' DI TERZA MISSIONE

Dal 2015 al 2019 è stata componente del Comitato Tecnico Scientifico del Consorzio di Tutela del Piacentinu Ennese DOP. Dal 2013 al 2017 è stata componente del Comitato Scientifico del Consorzio di Ricerca Filiera Lattiero Casearia di Ragusa.

E' stata Presidente del Comitato Organizzatore del Congresso Internazionale Microbial Diversity (MD2019) dal titolo "Microbial Diversity as a source of novelty: function, adaptation and exploitation", organizzato dalla Società Italiana di Microbiologia Alimentare, Agraria e Ambientale (SIMTREA), dall'Università di Catania, dall'Università di Palermo, in collaborazione con il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi Economico Agraria (CREA), la European Microbiological Societies (FEMS), la International Commission on Food Microbiology and Hygiene (ICFMH), e l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA).

2019: Relatore su invito per la giornata studio: ALIMENTAZIONE E SALUTE: VALORIZZAZIONE DELLE PROPRIETA' NUTRIZIONALI E SALUTISTICHE DEGLI ALIMENTI, nell'ambito del Progetto di 10 incontri scientifici monotematici, organizzati dal Dipartimento Scienze del Farmaco - Sezione di Biochimica, dell'Università degli Studi di Catania, con la presentazione orale "La fermentazione come strategia di valorizzazione delle proprietà salutistiche degli alimenti". Catania, 16 febbraio 2019.

2019: Docenza ad invito per il corso di primo livello per la qualificazione ad Assaggiatori di Formaggio, organizzato dall'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi (ONAF)-Sicilia. IV Lezione sulla Microbiologia Lattiero-casearia "I formaggi tradizionali come alimenti funzionali: il ruolo dei microrganismi" Catania 11 febbraio 2019.

Nel 2018 è stata Presidente del Comitato Organizzatore del 3th Global Halal Forum "MENA - Sicilia: connettere le intelligenze e creare futuro", organizzato in collaborazione con l'Halal Research Council e l'Ordine dei Tecnologi Sicilia e Sardegna, Catania 17-18 ottobre 2018.

Nel 2018 è stata relatore su invito per la Sessione 3 – Biodiversità microbica e qualità degli alimenti per il XII Convegno nazionale sulla Biodiversità 2018, Teramo, 13-15 giugno, con la Keynote lecture "Le colture starter nell'era post-genomica".

Nel 2017 è stata Presidente del Comitato Organizzatore del "Global Halal Forum", organizzato con la collaborazione dell'Halal Research Council, Palermo, 26-27 maggio 2017.

Nel 2017 è stata relatore su invito alla Giornata Studio "Una Buona Dieta Aiuta a Prevenire i Tumori" organizzata dalla AIRC a Catania, 12 maggio 2017. Intervento: "I Probiotici in 3D".

Nel 2017 è stata relatore su invito alla Tornata dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio in Sicilia, 9-10 novembre 2017. Intervento: "Ruolo dei batteri lattici nella fermentazione delle olive da tavola"

Nel 2016 è stata presidente del Comitato Organizzatore del "Two days Specialized Training Workshop on Halal Industry (Food, Cosmetics & Logistic), Ragusa 6 e 7 maggio 2016.

Nel 2015 ha organizzato, in collaborazione con l'AIRC (Delegazione di Catania), la Giornata di studio Agricoltura, Alimentazione e Salute, 19 marzo 2015 presso il Di3A.

TEMATICHE DI RICERCA

Sicurezza microbiologica degli alimenti: Isolamento e identificazione di patogeni; Caratterizzazione fenotipica e genotipica di microrganismi di interesse alimentare e identificazione a livello di specie e di ceppo; Messa a punto di colture starter per alimenti fermentati; Caratterizzazione biotecnologica di ceppi microbici; Selezione di ceppi di lieviti dotati di caratteristiche enologiche particolari; Fitodepurazione delle acque reflue per il riuso in agricoltura; Diffusione dell'antibiotico resistenza in ceppi di *Enterococcus* a diffusione ambientale e in ceppi di *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus* di origine animale. Popolazioni microbiche di alimenti fermentati (formaggi, olive da tavola, paste acide, vino, etc); Studio delle caratteristiche probiotiche di ceppi isolati da matrici alimentari per la messa a punto di alimenti innovativi e/o bevande funzionali, con particolare attenzione all'influenza dei ceppi sulle dinamiche microbiche del tratto gastro-intestinale umano

I risultati dell'attività di ricerca sono riassunti in 217 prodotti di ricerca, di cui 77 indicizzati su SCOPUS. **Gli indicatori di produttività sono: H-Index: 26; N. of document: 77; total citation: 1816 (<https://www.scopus.com>, August 2020).**

ISCRIZIONE AD ASSOCIAZIONI

Dal 2002 è socio della SIMTREA (Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale).

ESPERIENZA EDITORIALE

Dal 2019 è Editor in chief of SCIENZA E TECNICA LATTIERO-CASEARIA, the official journal of ITEL - ASSOCIAZIONE ITALIANA TECNICI DEL LATTE (ITALIAN DAIRY

SCIENCE ASSOCIATION).

2019: Guest Editor for the Special Issue “Microbial Populations of Fermented Foods” for the journal *Microorganisms* (ISSN 2076-2607; CODEN: MICRKN) an online journal by MDPI.

2019: Guest Editor per il Thematic Issue “Microbial Diversity as a source of novelty: function, adaptation and exploitation” per la rivista *FEMS Microbiology Letters*.

2018: Topic Editor per il Research Topic “Vegetable Matrix as a Source of Nutritional and Microbial Value for Healthy Food” lanciato nella sessione *Frontiers in Microbiology and Food Nutrition and Food Science Technology* (<https://www.frontiersin.org/research-topics/7521/vegetable-matrix-as-a-source-of-nutritional-and-microbial-value-for-healthy-food>).

Dal 2017 e' Editorial Manager per la rivista “*Journal of Food and Clinical Nutrition*”.

PUBBLICAZIONE IN VOLUME EDITORIALE

Co-editore di un libro in lingua inglese “*Cheese Ripening: Quality, Safety and Health Aspects*” della serie “*Advances in Food Safety and Food Microbiology*” edita da Anderson de Souza Sant'Ana and Bernadette DGM Franco (University of São Paulo, Brazil) ISBN 2152-2006, Nova Science Publisher Inc, New York, USA (2013).

PUBBLICAZIONI DI CAPITOLI IN VOLUMI COLLETTIVI A DIFFUSIONE INTERNAZIONALE

Randazzo CL, Pino A, Van Hoorde K, Caggia C (2017) “LAB species and strain identification”. Chapter 8. In: *Microbiology in Dairy Processing: Challenges and Opportunities*. Wiley-Blackwell. ISBN: 978-1-119-11480-2.

Randazzo CL, Pitino I, Caggia C (2013) “Pecorino Crotonese cheese: a source of microbial biodiversity with potential probiotic features”. In “*Handbook of Cheese in Health*”, (Ed VR Preedy, RR Watson, VB Patel) pp 211-226. Wageningen Academic Publisher, Wageningen, The Netherlands, DOI: 10.3920/978-90-8686-766-01.

Randazzo CL, Rajendra R, Caggia C (2010) “Lactic acid bacteria in table olive fermentation”. In: “*Olives and Olive Oil in Health and Disease Prevention* (Ed Preedy VR and Watson RR) pp 369-376, Elsevier: 978-0-12-374420-3.

CAPITOLI O LIBRI A DIFFUSIONE NAZIONALE

Caggia C, Randazzo CL, Scifò GO (2007) “Vegetali di IV gamma”. In “*La Microbiologia Applicata alle Industrie Alimentari*” (Ed L Coccolin, G Comi) pp 359-414, Aracne Editrice Srl (Rimini), ISBN: 978-88-548-1109-6

ARTICOLI SU RIVISTE ISI CON IF (ULTIMI 5 ANNI)

1. Vaccalluzzo, A., Pino, A., Russo, N., De Angelis, M., Caggia, C., Randazzo, C.L. (2020) FoodOmics as a new frontier to reveal microbial community and metabolic processes occurring on table olives fermentation. *Food Microbiology*. In press.
2. Caggia, C, Palmeri, R., Russo, N., Timpone, R., Randazzo, C.L., Todaro, A., Barbagallo, S. (2020) Employ of Citrus By-product as Fat Replacer Ingredient for Bakery Confectionery Products. *Frontiers in Nutrition*. Volume 7, 46.
3. Stamilla A, Russo N, Messina A, Spadaro C, Natallelo A, Caggia C, Randazzo CL, Lanza M. (2020) Effects of microencapsulated blend of organics acids and essential oils as a feed additive on quality of chicken breast meat. *Animals* 10 (4), 640.
4. Mokdad Halima F, Benmechernene Z, Benyoucef A, Russo N, Randazzo CL, Caggia C. (2020) Characterization of bioactive *Leuconostoc mesenteroides* producing bacteriocin strains isolated from camel's and goat's Algerian raw milk. *International Journal of Science and Research* 76, 3/1.
5. Pino A, Russo N, Van Hoorde K, De Angelis M, Sferrazzo G, Randazzo CL, Caggia C. (2019) Piacentinu Ennese PDO cheese as reservoir of promising probiotics bacteria. *Microorganisms* 7 (8), 254
6. Pino, A., Bartolo, E., Caggia, C., Cianci, A., Randazzo, C.L. (2019). Detection of vaginal lactobacilli as probiotic candidates. *Scientific Reports* 9(1),3355.

7. Biondi, L., Randazzo, C.L., Russo, N., Pino, A., Natalello, G., Van Hoorde, K., Caggia, C. (2019). Dietary supplementation of tannin-extracts to lambs: Effects on meat fatty acids composition and stability and on microbial characteristics. *Foods* 8(10),469
8. Liotta L, Randazzo CL, Russo N, Zumbo A, Di Rosa AR, Caggia C, Chiofalo V (2019). Effect of molasses and dried orange pulp as sheep dietary supplementation on physico-chemical, microbiological and fatty acid profile of Comisana ewe's milk and cheese. *Frontiers in Nutrition*, 6,1
9. Russo N, Pino A, Toscano A, Cirelli GL, Caggia C, Arioli S, Randazzo CL. (2019) Occurrence, diversity, and persistence of antibiotic resistant enterococci in full-scale constructed wetlands treating urban wastewater in Sicily. *Bioresource Technology*, 468-478.
10. Sorrenti V, Randazzo CL, Caggia C, Ballistreri G, Romeo FV, Fabroni S, Timpanaro N, Raffaele M, Vanella L (2019) Beneficial effects of pomegranate peel extract and probiotics on pre-adipocyte differentiation. *Frontiers in Microbiology*, 10,660.
11. Pino A, Vaccalluzzo A, Solieri L, Romeo FV, Todaro A, Caggia C, Arroyo-López FN, Bautista-Gallego J, Randazzo CL (2019) Effect of sequential inoculum of beta-glucosidase positive and probiotic strains on brine fermentation to obtain low salt Sicilian table olives. *Frontiers in Microbiology*, 10, 00174.
12. Randazzo CL, Russo N, Pino A, Mazzaglia A, Ferrante M, Oliveri Conti G, Caggia C (2018) Effects of selected bacterial cultures on safety and sensory traits of Nocellara Etna olives produced at large factory scale. *Food and Chemical Toxicology* 115, 491-498.
13. Pino A, Liotta L, Randazzo CL, Todaro A, Mazzaglia A, De Nardo F, Chiofalo V, Caggia C (2018) Polyphasic approach to study physico-chemical, microbiological and sensorial characteristics of artisanal Nicastrese goat's cheese. *Food Microbiology*, 70: 143 – 154.
14. Russo, N., Caggia, C., Pino, A., Coque, T.M., Arioli, S., Randazzo, C.L. (2018). Enterococcus spp. in Ragusano PDO and Pecorino Siciliano cheese types: A snapshot of their antibiotic resistance distribution. *Food and Chemical Toxicology* 120, pp. 277-286.
15. Pino, A., De Angelis, M.D., Todaro, A., Van Hoorde, K., Randazzo, C.L., Caggia, C. (2018). Fermentation of Nocellara Etna table olives by functional starter cultures at different low salt concentrations. *Frontiers in Microbiology* 9(JUN),1125
16. Pino A, Giunta G, Randazzo CL, Caruso S, Caggia C, Cianci A (2017) Bacterial biota of women with bacterial vaginosis treated with lactoferrin as therapeutic approach: an open prospective randomized trial. Manuscript Number: ZMEH-2017-0006. *Microbial Ecology in Health & Disease*. 28:1357417.
17. Pino A, Van Hoorde K, Pitino I, Russo N, Carpino S, Caggia C, Randazzo C (2017) Survival of potential probiotic lactobacilli used as adjunct cultures on Pecorino Siciliano cheese ripening and passage through the gastrointestinal tract of healthy volunteers. *International Journal of Food Microbiology*, 252: 42-52.
18. Carpino S, Randazzo CL, Pino A, Russo N, Rapisarda T, Belvedere G, Caggia C (2017) Influence of PDO Ragusano cheese biofilm microbiota on flavour compounds formation. *Food Microbiology*, 61: 126-135.
19. Randazzo CL, Todaro A, Pino A, Corona O, Caggia C (2017) Microbiota and metabolome during controlled and spontaneous fermentation of Nocellara Etna table olives. *Food Microbiology*, 65: 136-148.
20. Guarcello R, Carpino S, Gaglio R, Pino A, Rapisarda T, Caggia C, Marino G, Randazzo CL, Settanni L, Todaro M. (2016) A large factory-scale application of selected autochthonous lactic acid bacteria for PDO Pecorino Siciliano cheese production. *Food Microbiology*, 59: 66-75
21. Randazzo CL, Restuccia C, Mancini A, Muccilli S, Gatti M, Caggia C (2016). Ragusana donkey milk as a source of lactic acid bacteria and yeast strains of dairy technological interest. *International Journal of Dairy Science & Processing (IJDSP)*, 3: 38-46
22. Caggia C, De Angelis M, Pitino I, Pino A, Randazzo CL (2015) Probiotic features of Lactobacillus strains isolated from Ragusano and Pecorino Siciliano cheeses. *Food Microbiology*, 50: 109-117.

23. Solieri L, Verspohl A, Bonciani T, Caggia C, Giudici P (2015). Fast method for identifying inter- and intra-species *Saccharomyces* hybrids in extensive genetic improvement programs based on yeast breeding. *Journal of Applied Microbiology*, 119: 149-161.
24. Randazzo CL, Pino A, Ricciardi L, Romano C, Comito D, Arena E, Saitta S, Caggia C (2015) Probiotic supplementation in systemic nickel allergy syndrome patients: *Journal of Applied Microbiology*, 118:202-211.

Il sottoscritto dichiara, inoltre, di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del Decreto Legislativo 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Catania, 07 settembre 2020

FATTO, LETTO E SOTTOSCRITTO
Prof.ssa Cinzia Caggia