

INFORMAZIONI PERSONALI

Francesca Accetta



Sesso F | Data di nascita | Nazionalità ITALIANA

Reso ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445
secondo forma di
DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE
DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA'

ESPERIENZA
PROFESSIONALE DI
RICERCA23 DICEMBRE 2021-23 DICEMBRE
2022

Borsa di ricerca Post Lauream

PROGETTO BIOCO

Borsa di Studio per attività di ricerca post-lauream nell'ambito del progetto: "Valorizzazione mangimistica di scarti Biologici della produzione avicola, di cascame termico Industriale e di CO2", Acronimo BIOCO, MISE PON "Imprese e Competitività" 2014-2020 – FESR Asse I – Innovazione e Azione, Azione 1.1.3. D.M. del 5 marzo 2018. Fondo crescita Fabbrica Intelligente, Agrifood e Scienze della vita – Procedura a sportello D.D. 20 novembre 2018, CUP B41B20000280005, registrata al protocollo n. 151943 del 25 novembre 2022 sulla tematica: "Valutazione a mezzo sensoriale strumentale delle performance metaboliche in cani adulti finalizzate alla validazione di mangimi innovativi"

Responsabile scientifico Prof. Ssa Biagina Chiofalo

Presso università degli Studi di Messina, Dipartimento Scienze Veterinarie

Nell'ambito della borsa le attività svolte dalla sottoscritta sono state:

- Valutazione analitica di campioni di mangimi innovativi mediante utilizzo di piattaforma sensoriale strumentale (E-Eye, E-Nose, E-Tongue);
- Valutazione analitica di campioni di feci di cani adulti mediante utilizzo di piattaforma sensoriale strumentale (E-Eye, E-Nose, E-Tongue);
- Analisi dei dati e redazione elaborato conclusivo

Borsa di ricerca Post Lauream

PROGETTO BIOTRAK

Borsa di Studio per attività di ricerca post-lauream nell'ambito del progetto "BIOTRAK - Definizione e qualificazione di un sistema innovativo di tracciabilità e certificazione di filiere zootecniche caratterizzate dall'utilizzo mangimistico di biomasse residuali del settore olivicolo"

P.O. FESR SICILIA 2014/2020. Codice Progetto 08SR1091000150 -CUP G69J18001000007

Responsabile scientifico Prof. Luigi Liotta

Presso università degli Studi di Messina, Dipartimento Scienze Veterinarie

Nell'ambito della borsa le attività svolte dalla sottoscritta sono state:

- valutazione dell'impatto dell'alimentazione animale sul profilo nutrizionale e sensoriale dei prodotti latte e formaggio attraverso l'utilizzo professionale di strumentazione sensoriale artificiale (E-Eye, E-Nose, E-Tongue)
- valutazione sensoriale su mangimi innovativi con l'integrazione di sansa di olive attraverso l'utilizzo professionale di strumentazione sensoriale artificiale (E-Eye, E-Nose, E-Tongue)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

12 OTTOBRE 2021

Laurea magistrale in Sicurezza e Qualità delle produzioni animali.

Titolo tesi: Salvaguardia delle razze avicole autoctone tramite valutazione della qualità delle produzioni.

Confronto tra Siciliana, Livornese e Lohmann White allevate con metodo biologico.

Relatore Prof.ssa Di Rosa Ambra

Con votazione 110/110 e lode

Dipartimento di Scienze Veterinarie, presso Università degli Studi di Messina

MARZO-OTTOBRE 2021

Stage formativo

Unità di Produzione Animale e laboratorio sensoriale strumentale (E-Sense Lab) per i 10 CFU dedicati allo svolgimento della tesi (Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Messina)

Tutor Prof.ssa Di Rosa Ambra

Utilizzo di strumentazione sensoriale artificiale:

- ✓ Occhio elettronico Iris Visual Analyzer 400, Alpha MOS
- ✓ Lingua elettronica α Astree, Alpha MOS
- ✓ Naso elettronico FOX 4000, Alpha MOS

MARZO 2021

Utilizzo bilancia analitica, calibro digitale, spettrofotometro portatile Minolta CM 500.

Tirocinio

Istituto Zooprofilattico Sperimentale A. Mirri, sezione di Barcellona P.G.

Tutor Dott. Fiasconaro

Analisi microbiologiche di alimenti di origine animale secondo le norme ISO.

- ✓ Ricerca Trichinella spiralis su campioni di carne suina
- ✓ Api 20E
- ✓ Ricerca Brucella
- ✓ Ricerca Salmonella
- ✓ Ricerca E.coli (ISO 16649-2:2010)
- ✓ Enumerazione Stafilococchi (ISO 6888-2: 1999)
- ✓ Enumerazione Bacillus cereus
- ✓ Ricerca Listeria monocytogenes (UNI EN ISO 11290-1 :2005) substrato pollo e mitili
- ✓ Conta carica batterica totale (ISO 4833-1:2013)

24 LUGLIO 2009

Laurea triennale in Tecnologia Igiene e Sanità degli Allevamenti Estensivi Eco-compatibili.

Titolo tesi: Caratterizzazione di lieviti isolati dalla 'Nduja di Spilinga

Relatore Prof.ssa Ziino Graziella

Con votazione 103/110

Facoltà di medicina Veterinaria, Presso Università degli Studi di Messina

GENNAIO – GIUGNO 2009

Tirocinio

Sezione Ispezione degli alimenti di origine animale del Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria, facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Messina

Tutore Prof.ssa Ziino Graziella

- ✓ Colorazione di Gram
- ✓ Preparazione terreni di coltura
- ✓ Tecniche di semina (spatolamento, infissione, inclusione)
- ✓ Conta batterica con la tecnica delle diluizioni
- ✓ Analisi microbiologiche su pesci e carne
- ✓ Antibiogramma

MAGGIO- GIUGNO 2009

Tirocinio

Sezione Zootecnia e Nutrizione animale del Dip. MO.BI.FI. P.A. della facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Messina

Tutor Prof. Chiofalo Vincenzo

- ✓ Sopralluoghi in azienda
- ✓ Attività di ricerca presso i laboratori delle suddette strutture
- ✓ Determinazione ceneri

OTTOBRE 2006

Tirocinio pratico

Macello Carpelli S.r.l. a S.U. di Barcellona P.G.

Tutor Dott.ssa Bartolone

- ✓ Anamnesi animali
- ✓ Ispezione carcasse
- ✓ Ispezione organi

LUGLIO 2003

Diploma di maturità scientifica
E.Medi, Barcellona P.G.

CORSI/SEMINARI/CONVEGNI

- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Utilizzazione dei sottoprodotti agro-industriali in alimentazione animale"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-20 giugno 2024
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Metodi di valutazione dell'impatto ambientale dei sistemi zootecnici"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-13 giugno 2024
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Qualità degli alimenti di origine animale e salute umana"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-6 giugno 2024
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Apicoltura"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-30 maggio 2024
- Webinar- VELP Academy
"From sample to results how to effectively master nitrogen analysis on a great variety of applications"- 30 maggio 2024
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Allevamento e Servizi Ecosistemici"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-23 maggio 2024
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"modellizzazione Nutrizionale"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-16 maggio 2024
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Metodologia statistica e disegno sperimentale"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-9 maggio 2024
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Comportamento e Benessere degli animali"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-2 maggio 2024
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Adattabilità dei sistemi zootecnici ai cambiamenti climatici"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-18 aprile 2024
- Webinar- VELP Academy
"How to successfully face analytical challenges in your fats and oils extractions". – 29 febbraio 2024
- Webinar-Phenomenex
"Analisi di Micotossine negli alimenti". – 22 febbraio 2024
- Webinar- VELP Academy
"Insects as an alternative protein source: n/protein determination analytical methods and challenges, - 30 gennaio 2024
- Webinar- VELP Academy
"Analisi elementare in terreni e fertilizzanti: come ottenere la massima produttività per le tue colture" - 18 maggio 2023
- Webinar-SeparationScience
"Enhancing the scientific experience using laboratory software-17 Maggio 2023
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Adattabilità dei sistemi zootecnici ai cambiamenti climatici"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-11 maggio 2023
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Utilizzo di fonti proteiche innovative nell'alimentazione animale"

- Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-04 maggio 2023
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Comportamento e benessere degli animali"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-27 aprile 2023
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Apicoltura"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-13 aprile 2023
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Studio del microbioma nelle scienze animali: aspetti metodologici ed applicativi"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-30 marzo 2023
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Allevamento e alimentazione degli animali da compagnia"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-16 marzo 2023
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Effetto dei Cambiamenti Climatici sulla Qualità dei Prodotti di Origine Animale"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-2 marzo 2023
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Qualità dei prodotti ittici e salute umana: il contributo dell'acquacoltura alla strategia "One health"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-23 febbraio 2023
- Certificate of attendance
"Local breeds and typical food"
Dr. George Attard, University of Malta. Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Messina - 12 gennaio 2023
- Certificate of attendance
"Manure management"
Dr. George Attard, University of Malta. Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Messina - 11 gennaio 2023
- Certificate of attendance
"The relationship of the geophysical parameters of Maltese territory and socio-economic factors influencing agriculture and animal production"
Dr. George Attard, University of Malta. Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Messina - 9 gennaio 2023
- Webinar-Alimentipiù promosso da Quine Business Publisher
"YOGURT Nuove abitudini di consumo e nuove soluzioni per il mercato italiano" -15 dicembre 2022
- Webinar-SeparationScience
"Learn how Intelligent Software can Streamline your Elemental Analysis Workflow"-7 dicembre 2022.
- Webinar-SeparationScience
"How to optimise your PFAS air sampling method using thermal desorption"-6 dicembre 2022.
- Webinar-Eurofins Technologies
"Bring some popcorn and hear our GMO, Allergens and Mycotoxins experts cover all CORNers of CORN testing"-17 novembre 2022.
- Webinar-Phenomenex
"Pirates of Chromatography: Tales of Sharp Peaks"- EUR- 31 ottobre 2022
- Webinar-Phenomenex
"HILIC – Systematic Approach to Method Development"- EUR- 25 ottobre 2022
- Webinar- VELD Academy
"Masterclass estrazione a solventi: determinazione della materia estraibile in un'ampia gamma di applicazioni", -20 ottobre 2022
- Webinar- Phenomenex
"PFAS Analysis in Food and Water". - EUR-20 ottobre 2022
- Corso formativo- Quine Business Publisher
"Colture con effetto di protezione per valorizzare i prodotti lattiero-caseari Focus Pseudomonas" -13 ottobre 2022

- Convegno digitale- Alimentipiù promosso da Quine Business Publisher
Le politiche alimentari al centro delle sfide globali
Innovazione tecnologica: la fabbrica del futuro
Sostenibilità delle filiere dei prodotti alimentari
Igiene e produttività ottimali: tecnica di misura per l'industria alimentare
Food packaging: automazione, efficientamento e innovazione
20 settembre 2022
- Tecnologie e innovazione nella filiera carne
Tecnologie e innovazione nelle filiere vegetali
La pavimentazione nell'industria alimentare: caratteristiche e requisiti
Tecnologie e innovazione nella filiera pasta e pane
Tecnologie e innovazione nella filiera ittica
21 settembre 2022
- I controlli ufficiali UE nelle filiere food e MOCA
Digitalizzazione dei processi e dei controlli
Le normative internazionali a confronto per un export alimentare conforme e di successo
Studio di shelflife nell'era digitale
22 settembre 2022
- webinar- AGER progetto INNOVAMILK
"Siccità e aumento dei costi dei fattori di produzione in allevamento: quali strategie adottare?"
INNOVations in Italy dairy industry for the enhancement of farm sustainability, MILK technological traits
and cheese quality"-16 settembre 2022
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali
"Adattabilità dei sistemi zootecnici ai cambiamenti climatici".
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-21 aprile 2022
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Allevamento e alimentazione degli animali da compagnia"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-14 aprile 2022
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"La qualità degli alimenti di origine animale e salute umana"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-07 aprile 2022
- Webinar- "VINIDEA"
"La variabilità chimica dei legni usati in enologia" -06 aprile 2022
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Allevamento e Servizi Ecosistemici"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-31 marzo 2022
- Seminario- asp@webinar: i giovedì delle scienze animali
"Metodologia statistica e disegno sperimentale"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-24 marzo 2022
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Precision Livestock Farming"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-17 marzo 2022
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Apicoltura"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-10 marzo 2022
- Seminario- "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Utilizzo di fonti proteiche innovative nell'alimentazione animale"
Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA)-03 marzo 2022
- Webinar- AGER progetto INNOVAMILK
"Gestione del colostro nella vacca da latte"
INNOVations in Italy dairy industry for the enhancement of farm sustainability, MILK technological traits
and cheese quality-01 marzo 2022
- Webinar- AGER 2 progetto SUSHIN
CONVEGNO FINALE
Sustainable fISH feeds INnovative ingredients-07 dicembre 2021
- Webinar- AGER progetto INNOVAMILK

"Utilizzo di sottoprodotti in razione: una risorsa per aumentare la sostenibilità delle aziende da latte"
INNOVAtions in Italy dairy industry for the enhancement of farm sustainability, MILK technological traits and cheese quality-16 dicembre 2021

Webinar- AGER progetto CANESTRUM CASEI
"Evento di training sul Cacioricotta del Cilento"
30 novembre 2021

Webinar- AGER progetto INNOVAMILK
"Problematiche tecnologiche nelle produzioni casearie. Aspetti microbiologici, tecnologici e diagnostici"
INNOVAtions in Italy dairy industry for the enhancement of farm sustainability, MILK technological traits and cheese quality-25 novembre 2021

Webinar- AGER progetto INNOVAMILK
"Valutazione della razione, del latte e delle feci bovine come strumenti diagnostici nutrizionali".
INNOVAtions in Italy dairy industry for the enhancement of farm sustainability, MILK technological traits and cheese quality-14 maggio 2021

Webinar- Edagricole (Eugenio Occhialini)
"Nutrizione mirata del suino per rispondere alle nuove sfide del settore" -29 aprile 2021

Webinar- AGER progetto INNOVAMILK
"Qualità e sicurezza dei prodotti lattiero- caseari: i primi risultati del progetto FARM-INN".
INNOVAtions in Italy dairy industry for the enhancement of farm sustainability, MILK technological traits and cheese quality-12 aprile 2021

Webinar- AGER progetto INNOVAMILK
"Il latte come indicatore nutrizionale nei piccoli e grandi ruminanti".
INNOVAtions in Italy dairy industry for the enhancement of farm sustainability, MILK technological traits and cheese quality-17 marzo 2021

Webinar- AGER progetto INNOVAMILK
"Il microbiota del formaggio: Composizione, tecnologia e funzionalità".
INNOVAtions in Italy dairy industry for the enhancement of farm sustainability, MILK technological traits and cheese quality-18 febbraio 2021

Webinar- AGER progetto INNOVAMILK
"Le sfide del settore lattiero caseario per la caseificazione del latte italiano".
INNOVAtions in Italy dairy industry for the enhancement of farm sustainability, MILK technological traits and cheese quality-16 dicembre 2020

Corso di formazione in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro
Università degli studi di Messina-16-17 dicembre 2019

Seminario
"Alimentazione e gestione nutrizionale del cane durante la riproduzione e del cucciolo"
Facoltà di Medicina Veterinaria, Università Di Messina-30 marzo 2007

Corso- "crearsi un lavoro adatto ai tempi"
Principali competenze e obiettivi formativi: facilitare l'ingresso nel mercato del lavoro. acquisire conoscenze e competenze sulla cultura d'impresa. Agribusiness
86 ore raggiungendo un livello di conoscenze/competenza ottimo. Milazzo-5 novembre 2007

COMPETENZE LINGUISTICHE

MADRELINGUA: ITALIANA
ALTRE LINGUE: INGLESE

Certificazione AELS-NOCN INTERMEDIATE LEVEL ESOL (B2 CEFR), 26 febbraio 2022
Capacità di lettura: B2
Capacità di scrittura: B2
Capacità orale: B2

ATTIVITA' SCIENTIFICA

PUBBLICAZIONI

PUBBLICAZIONI
SCIENTIFICHE

ARTICOLO SU RIVISTA INDICIZZATA

Di Rosa, A. R., **Accetta, F.**, Nicosia, F. D., Litrenta, F., Pino, A., Lopreiato, V., ... & Randazzo, C. L. (2024). Microbiological, chemical, and artificial sensory assessment of Sicilian cheeses made using different milk-clotting enzymes. *Food Bioscience*, 59, 103917. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.103917>

PARTECIPAZIONE A
CONGRESSI

CONGRESSI INTERNAZIONALI

F. Accetta, C. Cavallo, G. Pace, A.R. Di Rosa

Tomato and pepper waste in sustainable laying hens diet for improving nutritional and organoleptic characteristics of eggs.

75th Annual Meeting of European Federation of Animal Science-EAAP 2024

1-5 September 2024-Florence, Italy

Accepted

A. R. Di Rosa, M. V. Tignani, G. Secchi, **F. Accetta**, G. Parisi

Application of artificial senses to evaluate the effects of vacuum packaging on the organoleptic profile of dehydrated *Tenebrio molitor* larvae

75th Annual Meeting of European Federation of Animal Science-EAAP 2024

1-5 September 2024-Florence, Italy

Accepted

A.R. Di Rosa, G. Pace, **F. Accetta**, V. Lo Presti, V. Chiofalo

Reduce, Recycle and Reuse: tomato and pepper from food waste for diets of End-of-lay hens in a sustainable egg production system. Egg quality traits

23rd European Symposium on Poultry Nutrition - ESPN 2023

21-24 giugno 2023-Rimini

Poster

A.R. Di Rosa, M. Oteri, **F. Accetta**, D. Aliquò, B. Chiofalo

"Artificial senses for quality evaluation of *Sparus aurata* diet containing *Hermetia illucens* meal."

73rd Annual Meeting of European Federation of Animal Science-EAAP 2022

5-9 September 2022-Porto

Poster

Francesca Accetta, Luigi Liotta, Doriana Aliquò, Vincenzo Chiofalo, Ambra R. Di Rosa

Novel application of artificial senses (e-nose and e-tongue) and chemometrics approach for rapid organoleptic evaluation of milk

10th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis-RAFA 2022

6-9 September 2022-Prague, Czech Republic

Poster – Presenting author

Ambra R. Di Rosa, **Francesca Accetta**, Luigi Liotta, Doriana Aliquò, Vincenzo Chiofalo

Local chicken breeds valorization by image analysis application on eggs produced in organic system.

10th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis-RAFA 2022

6-9 September 2022-Prague, Czech Republic

Poster - Presenting author

CONGRESSI NAZIONALI

Ben Tiba Amani, **Francesca Accetta**, Luigi Liotta, Haj Said Ayoub, Ambra R. Di Rosa

"New Methodology based on E-eye for the detection of honey adulteration with Tunisian Traditional fraud solution"

XIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti – 2023

29-31 maggio 2023-Marsala (TP)

Poster

Di Rosa A.R., **Accetta F.**, Armone R., Aliquò D., Chiofalo B.

"Effect of *Hermetia illucens* meal on gilthead seabream (*Sparus aurata*) flesh sensory profile. An innovative approach using electronic senses and data fusion".

25th Congress ASPA 2023-Animal Production Science: innovations and sustainability for future generations

13-16 Giugno 2023-Monopoli (Bari)

Presentazione orale

Di Rosa A.R., **Accetta F.**, Liotta L., Aliquò D., Chiofalo V

"External egg quality from Siciliana, a native chicken breed of the Sicilian Region (Italy) reared under free range conditions."

25th Congress ASPA 2023-Animal Production Science: innovations and sustainability for future generations
13-16 Giugno 2023-Monopoli (Bari)
Poster

Francesca Accetta, Luigi Liotta, Annalisa Amato, Rosita La Cava, Doriana Aliquò, Gianluigi Agolino, Cinzia Randazzo and Ambra Rita Di Rosa
“E-Nose and E-Tongue for sensory quality evaluation of canestrato cheese produced of kiwifruit extract.”
75° Convegno SISVET
15-18 giugno 2022-Lodi
poster

Accetta F., Liotta L., Aliquò D, Caggia C., Agolino G., Randazzo C., La Cava R., Di Rosa A.R.
“Applicazione di naso e lingua elettronici per la valutazione del profilo sensoriale di formaggio canestrato prodotto con caglio vegetale”
VII Convegno Nazionale SISS Società Italiana Scienze Sensoriali
27–29 aprile 2022-Campus di via Lanera-Matera
Flash presentation

Aliquo' D, Chiofalo V., **Accetta F.**, Todaro M., Licitra G., Di Rosa A.R.
“Panel sensoriale strumentale per la definizione del profilo organolettico di formaggio maiorchino prodotto con differenti tipi di latte”
VII Convegno Nazionale SISS Società Italiana Scienze Sensoriali
27–29 aprile 2022-Campus di via Lanera-Matera
Video poster

TAVOLE ROTONDE

Partecipazione alla tavola rotonda: Dieta mediterranea, un patrimonio da difendere: il contributo della ricerca dell'Università di Messina
Ambra R. Di Rosa, **Francesca Accetta**, Doriana Aliquò, Biagina Chiofalo
“Sensi artificiali” per la valutazione delle caratteristiche organolettiche di filetti di orate alimentate con farina di *Hermetia illucens*”
MEDNIGHT – la notte mediterranea delle ricercatrici,
Università di Messina, 30 Settembre 2022

DIVULGAZIONE SCIENTIFICA

A.R. Di Rosa, **F. Accetta**, R. Armone, M. Oteri, B. Chiofalo
“Insetti e sottoprodotti della filiera agricola: preziosi alleati per la produzione di uova sostenibili”.
VI edizione del Festival della Cultura Scientifica COMUNICARE LA SCIENZA. Istituto di istruzione Superiore “Caminiti-Trimarchi”, Giardini Naxos – 13 marzo 2024.

R. Armone, **F. Accetta**, M. Oteri, A. Randazzo, V. Nava, A.R. Di Rosa, B. Chiofalo
“Valorizzazione mangimistica di scarti biologici della produzione aviicola, di cascame termico industriale e di CO₂ (Acronimo; BIO=C=O).
Open Day disceplice STEM. Rettorato, Università degli Studi di Messina – 9 febbraio 2024.

Armone R., **Accetta F.**, Oteri M., Randazzo A., Nava V., Di Rosa A.R., Chiofalo B
“Valorizzazione mangimistica di scarti Biologici della produzione aviicola, di cascame termico industriale e di CO₂”
Evento Mednigh - La Notte Mediterranea delle Ricercatrici (European Researchers' Night).
Rettorato dell'Università degli Studi di Messina,
Piazza Pugliatti, Messina, Italia - 29 settembre 2023,

R. Armone, **F. Accetta**, M. Oteri, A.R. Di Rosa, B. Chiofalo
Relatore all'Eco-Festival Green Social Day. “Il contributo degli insetti alla sostenibilità”.
Comune di Messina, Villa Dante, Messina - 23 maggio 2023

R. Armone, **F. Accetta**, M. Oteri, A.R. Di Rosa, B. Chiofalo
Relatore alla settimana dello studente. “Il contributo degli insetti in alimentazione animale: un esempio di economia circolare e sostenibilità ambientale”.
Liceo Scientifico Statale “Archimede”, Messina - 5 aprile 2023

A.R. Di Rosa, M. Oteri, R. Armone, **F. Accetta**, D. Aliquò, B. Chiofalo
“Mangiare pesce senza impoverire il mare. La sostenibilità viene dagli insetti. Il progetto FIFA”.
V edizione del Festival della Cultura Scientifica COMUNICARE LA SCIENZA.
Istituto di istruzione Superiore “Caminiti-Trimarchi”, Giardini Naxos - 24 febbraio 2023.

**CAPACITA' E COMPETENZE
TECNICHE**

Utilizzo strumentazione TA.XTplusC. Texture Analyser

- Uova
- Carne
- Pesce

Utilizzo di strumentazione sensoriale artificiale:

- Occhio elettronico Iris Visual Analyzer 400, Alpha MOS
- Lingua elettronica α Astree, Alpha MOS
- Naso elettronico FOX 4000, Alpha MOS

Preparazione del campione alimentare per l'effettuazione dell'analisi del colesterolo (saponificazione, estrazione e derivatizzazione) per successiva Gascromatografia.

Determinazione dei parametri morfologici, fisici e ponderali delle uova

Utilizzo bilancia analitica, calibro digitale, spettrofotometro portatile Minolta CM 500.

Ricerca di Trichinella spiralis in campioni di carcasse suine.

Determinazione della fosfatasi alcalina

COMPETENZE INFORMATICHE

Conoscenza del Software di analisi statistica Alphasoft v12.44

Buone conoscenze dei sistemi operativi Windows, Android

Buone conoscenze del pacchetto Windows Office e Open Office

PATENTE DI GUIDA

B

La sottoscritta, ai sensi degli art. 38-49 del DPR 445/2000, è consapevole delle sanzioni di cui all'art 76, per dichiarazioni mendaci e che tutti i dati contenuti nel curriculum nonché le attività, le esperienze e gli incarichi svolti corrispondono al vero. Inoltre, in riferimento alla legge 196/2003 e SS.MM.II. si autorizza espressamente l'utilizzo dei miei dati personali e professionali riportati nel mio curriculum

Data

Accetta Francesca