

## INFORMAZIONI PERSONALI

Francesca Accetta



Sesso | 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  
PROFESSIONALE23 DICEMBRE 2021-23 DICEMBRE  
2022

Borsa di ricerca Post Lauream

PROGETTO BIOTRAK

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

tematica: "Definizione e qualificazione di un sistema innovativo di tracciabilità e certificazione di filiere zootecniche caratterizzate dall'utilizzo mangimistico di biomasse residuali del settore olivicolo"

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.

Con votazione 110/110 e lode

Dipartimento di Scienze Veterinarie, presso Università degli Studi di Messina

MARZO-OTTOBRE

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)

Utilizzo di strumentazione sensoriale artificiale:

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

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

MARZO 2021

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  
 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

- ✓ 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

- ✓ 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

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- VELP 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 Caciocotta 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  
CONTRIBUTI IN ATTI DI  
CONGRESSO

## CONGRESSI INTERNAZIONALI

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"  
73<sup>rd</sup> 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

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

## CONGRESSI NAZIONALI

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".  
25<sup>th</sup> Congress ASPA 2023-Animal Production Science: innovations and sustainability for future generations  
13-16 Giugno 2023-Monopoli (Bari)  
Submitted

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"  
25<sup>th</sup> Congress ASPA 2023-Animal Production Science: innovations and sustainability for future generations  
13-16 Giugno 2023-Monopoli (Bari)  
Submitted

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.1, 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

Aliquò 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

## CAPACITA' E COMPETENZE TECNICHE

Utilizzo di strumentazione sensoriale artificiale:

- Occhio elettronico Iris Visual Analyzer 400, Alpha MOS
- Lingua elettronica  $\alpha$ 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