

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



Nome

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità

Luogo di nascita

Data di nascita

Codice Fiscale

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

INFORMAZIONI PERSONALI

ZULLO BIAGI ANGELO

[Iniziare con le informazioni più recenti ed elencare separatamente ciascun impiego pertinente ricoperto.]

2021

- Attualmente ricopre il ruolo di assegnista di ricerca dal titolo "*Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa*", presso il Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti (AAA) dell'Università degli Studi del Molise.

2017

- Ha svolto dal 02/01/2017 al 28/02/2017 attività di ricerca nell'ambito della borsa di studio post-lauream dal titolo "*Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa*".

2016

- Ha svolto dal 01/10/2016 al 31/12/2016 attività di ricerca nell'ambito della borsa di studio post-lauream dal titolo "*Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa*".

2015-2011

- Dal 01/10/2011 al 31.12.2015 ha collaborato con la “Moliseinnovazione S.c.p.A.” per lo sviluppo e gestione di progetti di ricerca nel settore agro-alimentare ed ambientale.

2013

- Dal 21/01/2013 al 31/08/2013 ha collaborato con l'azienda Basso Fedele & Figli s.r.l. svolgendo attività di Project Management nell'ambito del progetto di prevalente ricerca industriale denominato “Prodotti Freschi: sistemi innovativi per garantire serbevolezza, sicurezza, identità e qualità dalla produzione al consumo”, finanziato dal MIUR con DM del 26/05/2010.

2011

- Dal 25/02/2011 al 30/09/2011 ha collaborato con il Centro Unimol Management –Università degli Studi del Molise – per la gestione di progetti di ricerca e percorsi formativi.

2003-2009

- Dal 2003 al 2007 ha svolto attività di Project Management nell'ambito del progetto di prevalente ricerca industriale denominato “Utilizzazione di sfarinati d'orzo arricchiti in composti bioattivi per la produzione di alimenti funzionali”, finanziato dal MIUR ai sensi dell'art. 5 del D.M. del 08/08/2000.
- Dal 2006 al 2009 ha svolto attività di Project Management nell'ambito del progetto di prevalente ricerca industriale denominato “Valorizzazione del grano saraceno attraverso l'innovazione di processo (macinazione) e di prodotto (alimenti gluten-free, dietetici e funzionali)”, finanziato dal MIUR ai sensi dell'art. 5 del D.M. 593 del 08/08/2000.
- Dal 01/02/2004 al 31/12/2009 ha collaborato con il Parco Scientifico e Tecnologico “Moliseinnovazione” S.c.p.A, in qualità di Project manager senior nell'ambito di progetti di prevalente ricerca industriale del settore agro-alimentare.

2002-2003

- Dal 04/03/2002 al 31/12/2003 ha collaborato con il PST “Moliseinnovazione” scarl con sede a Campobasso alla Via F. De Sanctis s.n.c. per la predisposizione di progetti di prevalente ricerca industriale nel settore agro-alimentare.

2001

- E' stato ospite, in qualità di borsista del Parco Scientifico e Tecnologico “Moliseinnovazione” scarl, presso il settore Biotecnologie Agroalimentari della sede di Thiene (VI) di Veneto Agricoltura, ove ha svolto attività di ricerca riguardante l'applicazione di metodologie molecolari per l'identificazione e la caratterizzazione di microrganismi di interesse agroalimentare.
- E' stato ospite, in qualità di borsista del Parco Scientifico e Tecnologico “Moliseinnovazione” scarl, presso i laboratori

dell'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del CNR di Avellino, ove ha svolto attività di ricerca riguardante l'applicazione di nuove tecniche elettroforetiche per la caratterizzazione di proteine di origine alimentare.

1999-2000

- Ha svolto attività di consulenza come tecnico junior della Task 1,6-2,6 "assistenza enogastronomica" attivata dal GAL "Molise verso il 2000" per dare assistenza nel settore turismo.

1998-1999

- E' stato consulente della Mediterranea Biotecnologie agro-alimentare s.r.l. di Termoli (CB) con il compito specifico di verificare l'applicabilità della deamarizzazione biologica delle olive della varietà "Nocellara del Belice".

1994

- Dal 1994 a tutt'oggi svolge attività di ricerca, presso il Dipartimento A.A.A. - Università degli Studi del Molise - sviluppando temi scientifici iniziati durante il dottorato di ricerca.

ATTIVITA' DIDATTICA IN AMBITO ACCADEMICO

- Dall'A.A. 2004-2005 ricopre ruolo di docente a contratto di Microbiologia Agro-ambientale del corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie presso il Dipartimento AAA di Campobasso.

- Altre attività didattiche

2004

- Ha svolto in qualità di supplente l'insegnamento di "Scienza degli Alimenti" presso l'Istituto Tecnico Industriale "G. Marconi" di Campobasso.
- Dall'anno 2004 è stato componente della Commissione provinciale per l'esame degli aspiranti raccoglitori di tartufi presso l'Amministrazione provinciale di Campobasso (D.P.G.R. n. 139 del 21/06/2004).
- Ha tenuto una lezione sugli aspetti microbiologici dell'olio di oliva nell'ambito del corso di aggiornamento per olivicoltori, organizzato dall'Associazione Culturale Olivicoltori di Fornelli (IS).

2003

- Ha tenuto una serie di lezioni di "Il ciclo produttivo di un'azienda agro-alimentare" nell'ambito del progetto n. 656-Esperto qualità settore agro-alimentare-proposto ed attuato dall'Istituto Addestramento e Ricerche per l'Organizzazione di Sistemi (IAROS).

2002

- Ha svolto in qualità di supplente l'insegnamento di "Scienza degli Alimenti" presso l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Termoli (CB).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) [Iniziare con le informazioni più recenti ed elencare separatamente ciascun corso pertinente frequentato con successo.]

2017

- E' risultato vincitore di un Assegno di Ricerca dal titolo "*Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa*" (D.R. n. 366 del 04/05/2017).

2016

- E' risultato vincitore di una Borsa di studio post-lauream dal titolo "*Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa*" (D.R. n. 663 del 02/08/2016).

2000

- E' risultato vincitore di una borsa di studio della durata di 18 mesi per la formazione di tutor d'impresa nell'ambito del Parco Scientifico e Tecnologico "MOLISEINNOVAZIONE" scarl.
- Ha frequentato un corso intensivo di lingua inglese presso l'Istitute for Applied Language Studies-University of Edinburgh.
- Ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in "Difesa delle produzioni agro-alimentari", discutendo una tesi dal titolo "Attività antimicrobica dei polifenoli estratti dalle olive" (D.R. n. 253 del 07/03/2000).

1997

- E' risultato vincitore del concorso di ammissione al corso di dottorato in "Difesa delle produzioni agro-alimentari" (D.R. n. 134 del 10/02/1997).

1996

- Ha frequentato un corso di Aggiornamento nella filiera lattiero-casearia organizzato dall'Assessorato alla Sanità della Regione Molise e dall'Università degli Studi del Molise con rilascio dell'attestato di frequenza.

1995-1996

- Ha frequentato come laureato interno il Dipartimento S.A.V.A. della Facoltà di Agraria -Università degli Studi del Molise. Durante tale periodo ha lavorato per approfondire alcuni aspetti dell'argomento di tesi di laurea.

1995

- Si è laureato in Scienze delle Preparazioni Alimentari con voti

110/110 e lode, discutendo una tesi sperimentale sulla deamarizzazione delle olive da mensa mediante *Lactobacillus plantarum*, relatore Prof. Gino Ciafardini.

1993

- Ha iniziato lo svolgimento della tesi di laurea presso il Dipartimento S.A.V.A. della Facoltà di Agraria-Università degli Studi del Molise, acquisendo esperienza nel settore della Microbiologia Agraria con particolare riferimento ai batteri lattici sotto la guida del Prof. Gino Ciafardini.

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Solo per docenti a contratto :
Borse / Premi di studio

[Tipo ed Ente erogatore]

Ha svolto dal 01/10/2016 al 28/02/2017 attività di ricerca nell'ambito della borsa di studio post-lauream dal titolo "Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa".

[Dottorato di Ricerca *]

[Data di conseguimento]

Ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in "Difesa delle produzioni agro-alimentari" discutendo una tesi dal titolo : "Attività antimicrobica dei polifenoli estratti dalle olive" (D.R. n. 253 del 07/03/2000).

[Assegno di Ricerca *]

[Data di conseguimento]

E' risultato vincitore di un Assegno di Ricerca dal titolo "Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa" (D.R. n. 366 del 04/05/2017).

* Devono essere già conseguiti, **non** in corso di conseguimento

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

PRIMA LINGUA

INGLESE

ALTRE LINGUA

INGLESE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

BUONO

BUONO

BUONO

**CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI**

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE**

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

- E' socio della Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale (SIMTREA).

2004

- Ha conseguito presso l'Università degli Studi del Molise l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare nella seconda sessione dell'anno 2004.

2002

- E' stato componente di un gruppo di lavoro costituito presso il Parco Scientifico e Tecnologico "Moliseinnovazione" scarl per l'elaborazione e la stesura del Piano delle strategie sull'innovazione e la ricerca della Regione Molise nell'ambito del POR Molise - Misura 3,12 "Ricerca e Sviluppo".

1999-2000

- E' stato componente del progetto di ricerca CEE sulla "Produzione di miele fluido caratterizzato da un basso numero di microrganismi ubiquitari, nel rispetto delle proprie caratteristiche enzimatiche".

1999

- E' stato componente del Progetto di ricerca Scientifica di Ateneo (ex 60%) "Caratterizzazione di *Leuconostoc mesenteroides* oleuropeinolitici".

1997

- E' stato responsabile del laboratorio di Microbiologia e Biologia Molecolare in occasione delle visite organizzate dal Dipartimento S.A.V.A. durante la settimana della cultura scientifica.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

- Buona conoscenza dei sistemi operativi WINDOWS in ambiente di rete; del pacchetto applicativo office (Word, Excel, Access e Power Point), di software utilizzato in chimica per la modellazione molecolare.
- Buona conoscenza del browser per la navigazione Internet.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

Musica, scrittura, disegno ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

Competenze non precedentemente indicate.

ESPERIENZA PROFESSIONALE E ATTIVITA' DI RICERCA

L'attività scientifica svolta dal Dott. Biagi Angelo Zullo, suffragata dalla pubblicazione di numerosi lavori su riviste nazionali ed internazionali, si è articolata su varie direttrici della Microbiologia Agraria e delle Tecnologie Alimentari.

PATENTE O PATENTI

Patente B

[Inserire qui ogni altra informazione pertinente, ad esempio persone di riferimento, referenze ecc.]

PUBBLICAZIONI SU RIVISTE INTERNAZIONALI E NAZIONALI

- 1) Ciafardini G., D'Aurizio L., **B.A. Zullo**. 1995. Azotofissazione, le prospettive. *Terra e Vita*,**5**, 65-67.
- 2) Ciafardini G., D'Aurizio L., **B.A. Zullo**. 1995. Produzione di olive da mensa al naturale mediante fermentazione lattica controllata. *L'Informatore Agrario*,**8**, 87- 89.
- 3) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 1995. Deamarizzazione e produzione biologica delle olive da mensa. *Frutticoltura*,**12**, 33-37.
- 4) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, G. Cioccia. 1998. Effetti delle acque reflue dei frantoi su due batteri azotofissatori. *L'Informatore Agrario*, **15**, 35-37.
- 5) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 1998. Inhibitory activity of oil-mill waste water on *Rhizobium meliloti* and *Rhizobium hedysarii* in the soil . *Adv. Food Sci.*, **20**, 89-93.
- 6) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 1998. Assay of microbial enzymes in opaque samples. *J. of Microbiol. Methods*,**34**, 73-79.
- 7) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2000. β -glucosidase activity in olive brine during the microbiological debittering process. *Adv. Food Sci.*, **22**, 100-106.
- 8) **Zullo B.A.** 2000. Attività antimicrobica dei polifenoli estratti dalle olive. Tesi di Dottorato, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- 9) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2001. β -glucosidase activity in *Leuconostoc mesenteroides* associated with fermentation of "Coratina" cultivar olives. *Italian Journal of Food Science*,**13**, 43-53.
- 10) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2002. Microbiological activity in stored olive-oil. *International Journal of Food Microbiology*,**75**, 111-118.
- 11) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2002. Survival of micro-organisms in extra virgin olive oil during storage. *Food Microbiology*,**19**, 105-109.
- 12) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2003. Antimicrobial activity of oil-mill waste water polyphenols on phytopathogen *Xanthomonas campestris* spp. *Annals of Microbiology*,**53 (3)**, 283-290.
- 13) Ciafardini G., G. Cioccia, G. Peca, **B.A. Zullo**. 2004. Transfer of selected yeasts to oil through olive inoculation. *Italian Journal of Food Science*, **16 (1)**, 105-111.
- 14) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, G. Peca. 2004. Presence of microorganisms in flavoured extra virgin olive oil. *Annals of Microbiology*, **54 (2)**, 33-40.
- 15) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2005. Nuove soluzioni per il recupero delle acque di vegetazione delle olive. *L'Informatore Agrario*, **28**, 47-49.

- 16) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, A. D'Amico. 2005. I microrganismi dell'olio di oliva ne condizionano qualità e conservazione. *L'Informatore Agrario*, **30**, 41-46.
- 17) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, G. Cioccia. 2005. Effect of lipase-producing yeast on oily fraction of the table olive debittered microbiologically. *Eur. J. Lipid Sci. Technol.*, **107**, 851-856.
- 18) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, A. Iride. 2006. Lipase production by yeasts from extra virgin olive oil. *Food Microbiology*, **23 (1)**, 60-67.
- 19) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, G. Cioccia, A. Iride. 2006. Lipolytic activity of *Williopsis californica* and *Saccharomyces cerevisiae* in extra virgin olive oil. *International Journal of Food Microbiology*, **107**, 27-32.
- 20) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, A. D'Amico, G. Cioccia, L. Maturo. 2006. Survival of yeasts inoculated in flavoured extra virgin olive oil. *Annals of Microbiology*, **56 (3)**, 231-235.
- 21) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2006. Microrganismi in oli di oliva aromatizzati. *L'Informatore Agrario*, **30**, 49-52.
- 22) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2007. Le qualità salutistiche rivelano la qualità dell'olio di oliva. *L'Informatore Agrario*, **29**, 32-36.
- 23) **Zullo B.A.**, G. Ciafardini. 2008. The olive oil oxygen radical absorbance capacity (DPPH assay) as a quality indicator. *Eur. J. Lipid Sci. Technol.*, **110**, 428-434.
- 24) **Zullo B.A.**, G. Ciafardini, G. Cioccia. 2008. Qualità e virtù salutistiche dell'olio extravergine di oliva. 2008. *L'Informatore Agrario*, **28**, 41-45.
- 25) **Zullo B.A.**, G. Ciafardini. 2008. Lipolytic yeasts distribution in commercial extra virgin olive oil. *Food Microbiology*, **25**, 970-977.
- 26) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, G. Cioccia. 2008. Concimare l'olivo a costo zero con i batteri azotofissatori. *L'Informatore Agrario*, **44**, 49-52.
- 27) **Zullo B.A.**, G. Cioccia, G. Ciafardini. 2010. Distribution of dimorphic yeast species in commercial extra virgin olive oil. *Food Microbiology*, **27**, 1035-1042.
- 28) **Zullo B.A.**, G. Cioccia, G. Ciafardini. 2010. La qualità dell'olio nel percorso oliva-bottiglia. *L'Informatore Agrario*, **4**, 38-41.
- 29) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2011. Nuove soluzioni tecniche nella trasformazione da mensa dell'oliva *Taggiasca*. *L'Informatore Agrario*, **34**, 73-75.
- 30) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2011. Oli extra vergini di qualità con raccolta ed estrazione razionali. *L'Informatore Agrario*, **36**, 46-49.
- 31) D'Imperio M., V. Viscosi, M.T. Scarano, M D'Andrea, **B.A. Zullo**, F. Pilla. 2011. Integration between molecular and morphological markers for the exploitation of olive germoplasma (*Olea europea*). *Scientia Horticulturae*,

- 32) Ciafardini G., G. Cioccia G., **B.A. Zullo**. 2012. Microrganismi, il loro ruolo nella qualità dell'olio di oliva. *L'Informatore Agrario*, **43**, 63-66.
- 33) Ciafardini G., G. Cioccia, **B.A. Zullo**. 2013. Survival of *Candida parapsilosis* yeast in olive oil. *Annals of Microbiology*, **63(4)**, 1645-1648.
- 34) **Zullo B.A.**, G. Cioccia, G. Ciafardini. 2013. Effects of some oil-born yeasts on the sensory characteristics of Italian virgin olive oil during its storage. *Food Microbiology*, **36(1)**, 70-78.
- 35) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, L. Antonielli, L. Corte, L. Roscini, G. Cardinali. 2013. *Yamadazyma terventina* sp. nov., a yeast species of the *Yamadazyma* clade from Italian olive oils. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, **63(1)**, 372-376.
- 36) **Zullo B.A.**, M.G. Di Stefano, G. Cioccia, G. Ciafardini. 2014. Evaluation of polyphenol decay in the oily fraction of olive fruit during storage using a mild sample handling method. *European Journal of Lipid Science and Technology*, **116(2)**, 160-168.
- 37) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2015. Effect of lipolytic activity of *Candida adriatica*, *Candida diddensiae* and *Yamadazyma terventina* on the acidity of extra-virgin olive oil with different polyphenol and water content. *Food Microbiology*, **47**, 12-20.
- 38) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2015. Più qualità e più reddito per olivo e olio di collina. *L'Informatore Agrario*, **34**, 2-8.
- 39) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2016. Oliveti, fertilità e sostenibilità in collina si possono migliorare. *L'Informatore Agrario*, **22**, 46-49.
- 40) Ciafardini G., G. Cioccia, **B.A. Zullo**. 2017. Taggiasca extra virgin olive oil colonization by yeasts during the extraction process. *Food Microbiology*, **62**, 58-61.
- 41) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2017. Olio velato tutto l'anno, opportunità per il produttore. *L'Informatore Agrario*, **37**, 32-33.
- 42) **Zullo B.A.**, G. Ciafardini. 2018. Chances in Physicochemical and Microbiological Parameters of Short and Long-Lived Veiled (Cloudy) Virgin Olive Oil Upon Storage in the Dark. *European Journal of Lipid Science and Technology*, **120(1)**, 1-8.
- 43) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2018. Virgin olive oil yeasts: A review. *Food Microbiology*, **70**, 245-253.
- 44) **Zullo B.A.**, G. Ciafardini. 2019. Evaluation of physiological properties of yeast strains isolated from olive oil and their *in vitro* probiotic trait. *Food Microbiology*, **78**, 179-187.
- 45) **Zullo B.A.**, G. Ciafardini. 2020. Potential of *Rhizobium sullae*-*Sulla coronaria* symbiotic biological nitrogen fixation to supplement synthetic mineral nitrogen in olive tree fertilization. *Agronomy*, **10**, 270.

- 46) **Zullo B.A.**, G. Ciafardini. 2020. Differential microbial composition of monovarietal and blended extra virgin olive oils determines oil quality during storage. *Microorganisms*, **8**, 402.
- 47) **Zullo B.A.**, G. Ciafardini. 2020. Virgin olive oil quality is affected by the microbiota that comprise the biotic fraction of the oil. *Microorganisms*, **8**, 402.
- 48) **Zullo B.A.**, Pachioli S., G. Ciafardini. 2020. Reducing the bitter taste of virgin olive oil Don Carlo by microbial and vegetable enzymes linked to the colloidal fraction. *Colloids and Interfaces*, **4(1)**, 11.
- 49) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2020. Use of air-protected headspace to prevent yeast film formation on the brine of Leccino and Taggiasca black table olives processed in industrial scale plastic barrels. *Foods*, **9(7)**, 941.

CONTRIBUTI A CONGRESSI/CONVEGNI

Bologna (20-21/11/1995)

Convegno su "La Ricerca Biotecnologica al Servizio del Consumatore attraverso l'Industria Alimentare". E' coautore del poster: "Interazioni β -glucosidasi - polifenoli nella salamoia delle olive deamarizzate con *L. plantarum*."

Montesilvano (PE) (2-6/10/95)

Convegno Nazionale SIMGBM. E' coautore del poster: "Influenza delle acque reflue di frantoio sull'attività nodulante di *R. melliloti* e *R. hedysarii*".

Montesilvano (PE) (30/09/1997-03/10/1997)

Convegno Nazionale SIMGBM. E' coautore del poster: "Caratterizzazione della β -glucosidasi prodotta dai batteri lattici oleuropeinolitici".

Montesilvano (PE) (2-6/10/1998)

Convegno Nazionale SIMGBM. E' coautore del poster: "Analisi di enzimi in campioni opachi mediante Opaque Sample Analyzer".

Reggio Calabria (13-16/10/1999)

27° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia. E' coautore del poster: "Attività oleuropeinolitica della β -glucosidasi prodotta da *Leuconostoc mesenteroides*".

Riva del Garda (TN) (21-25/09/2001)

3° FISV. E' coautore del poster: "Caratterizzazione di una β -glucosidasi prodotta dal *Leuconostoc mesenteroides* attiva sulla oleuropeina delle olive".

Fornelli (IS) (28/11/2004)

Convegno "Olio, Qualità e Innovazione". Presenta la relazione "Influenza dei microrganismi sulla qualità dell'olio".

Bologna (17-18/7/2006)

I° Convegno Nazionale SIMTREA "Ruolo della microbiologia nei settori agro-alimentare ed ambientale". E' coautore del poster: "Influenza dell'attività di alcuni microrganismi epifiti sulla qualità dell'olio extravergine di oliva".

Sassari (10-12/6/2009)

II° Convegno Nazionale SIMTREA "Ruolo della microbiologia nei settori agro-alimentare ed ambientale". Presenta la comunicazione orale:

"Caratterizzazione dei lieviti isolati da oli extravergini di oliva presenti in commercio".

Genova (23/03/2012)

Convegno regionale "La riduzione dell'impatto ambientale in olivicoltura e il miglioramento della qualità dell'olio: L'ALO presenta i risultati di tre anni di attività". Presenta la relazione dal titolo: "Aspetti microbiologici dell'olio extravergine di oliva".

Bari (26-28/6/2012)

III° Convegno Nazionale SIMTREA "Ruolo della microbiologia nei settori agro-alimentare ed ambientale". E' coautore del poster: "Sopravvivenza di *Candida parapsilosis* nella salamoia delle olive da mensa trasformate con il sistema greco".

Sassari (30/05/2014)

Convegno "Bioprocessi: Alimenti Funzionali e Probiotici". Presenta la comunicazione orale: "Impiego biotecnologico di una specie di lievito isolata dall'olio extravergine di oliva".

Quanto sopra dichiarato ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e consapevole che le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del Codice Penale e dalle leggi speciali in materia, secondo le disposizioni richiamate dall'art. 76 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000.

Campobasso, 4 Luglio 2021

FIRMA
Dott. Biagi Angelo ZULLO