

CURRICULUM VITAE E DELL'ATTIVITÀ SCIENTIFICA E DIDATTICA

GIANFRANCO PANNELLA

1	INFORMAZIONI GENERALI	4
1.1	DATI PERSONALI	4
1.2	ISTRUZIONE	4
2	REQUISITI SCIENTIFICI E PROFESSIONALI.....	4
2.1	FORMAZIONE <i>POST LAUREAM</i>	4
	2.1.1 <i>PARTECIPAZIONE A CORSI DI FORMAZIONE TEORICO/PRATICI</i>	4
2.2	RUOLI RICOPERTI IN AMBITO ACCADEMICO.....	5
2.3	ORDINI PROFESSIONALI.....	6
3	ATTIVITA' DI RICERCA.....	6
3.1	ATTIVITÀ DI RICERCA SVOLTE ALL'ESTERO	6
3.2	RUOLI DI PARTECIPAZIONE	6
3.3	ALTRE ATTIVITÀ DI RICERCA IN COLLABORAZIONE CON ISTITUZIONI STRANIERE E ITALIANE DI RILEVANZA INTERNAZIONALE.....	7
3.4	RELATORE A WORKSHOP	7
3.5	REVISIONE ARTICOLI SCIENTIFICI	8
3.6	PRINCIPALI LINEE DI RICERCA.....	8
3.7	PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE	8
	3.7.1 <i>ARTICOLI SU RIVISTE RECENSITE IN SCOPUS O WoS</i>	8
	3.7.2 <i>ABSTRACT IN RIVISTE E CONTRIBUTI ESTESI RECENSITI IN SCOPUS O WoS</i>	11
	3.7.3 <i>ARTICOLI IN RIVISTE RECENSITE IN BANCHE DATI DIFFERENTI DA SCOPUS E WoS</i>	11
	3.7.4 <i>CAPITOLI IN VOLUMI DIVULGATIVI E OPUSCOLI DIVULGATIVI</i>	11
	3.7.5 <i>COMUNICAZIONI A CONVEGNI INTERNAZIONALI</i>	11
	3.7.5.1 <i>CONTRIBUTI ESTESI IN ATTI DI CONVEGNI INTERNAZIONALI</i>	11
	3.7.5.2 <i>ABSTRACT IN ATTI DI CONVEGNI INTERNAZIONALI</i>	11
	3.7.6 <i>COMUNICAZIONI A CONVEGNI NAZIONALI</i>	12
	3.7.6.1 <i>CONTRIBUTI ESTESI IN ATTI DI CONVEGNI NAZIONALI</i>	12
	3.7.6.2 <i>ABSTRACT IN ATTI DI CONVEGNI NAZIONALI</i>	13
4	ATTIVITÀ DIDATTICA	14
4.1	ATTIVITÀ DIDATTICA FORMALE IN AMBITO ACCADEMICO	14
4.2	ATTIVITÀ DIDATTICA INTEGRATIVA IN AMBITO ACCADEMICO.....	14
	4.2.1 <i>CULTORE DELLA MATERIA</i>	14
	4.2.2 <i>ESERCITAZIONI LABORATORIALI</i>	15
	4.2.3 <i>SEMINARI</i>	16
4.3	ATTIVITÀ DIDATTICA DI SERVIZIO AGLI STUDENTI.....	17
	4.3.1 <i>TESI DI LAUREA</i>	17
	4.3.2 <i>COMMISSIONI ISTITUITE PER LA PROVA FINALE PER IL CONSEGUIMENTO DELLA LAUREA</i>	19
4.4	ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA PRESSO ALTRI ENTI.....	19

1 INFORMAZIONI GENERALI

1.1 DATI PERSONALI

Nome Gianfranco PANNELLA

Impiego attuale - Dal giorno 23 settembre 2020 è **docente a contratto** per l'insegnamento di "Tecniche microbiologiche ed elementi di predittiva" (48 ore, 6 CFU) previsto nel piano di studi del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti.

1.2 ISTRUZIONE

A. S. 1999-2000 **Diploma di maturità** conseguito presso l'Istituto Alberghiero IPSSAR "A. Celletti" di Formia (LT) nell'Anno Scolastico 1999-2000.

A. A. 2007-2008 **Laurea Specialistica Scienze e Tecnologie Alimentari** (classe 78/S) conseguita il 28-04-2008 presso l'Università degli Studi del Molise con votazione 110 e lode.

2 REQUISITI SCIENTIFICI E PROFESSIONALI

2.1 FORMAZIONE *POST LAUREAM*

A. A. 2012-2013 **Titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti** conseguito presso l'Università degli Studi del Molise con dissertazione della tesi finale dal titolo "Interaction between *Lactobacillus plantarum* and food related microorganisms by proteomics and bioinformatics". Triennio accademico 2010/11–2012/13 (XXV ciclo). Docente Tutor Prof.ssa Elena Sorrentino.

2.1.1 PARTECIPAZIONE A CORSI DI FORMAZIONE TEORICO/PRATICI

Ha partecipato ai seguenti **corsi di formazione teorico/pratici**:

- XIV Congresso nazionale dall'Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie (AISSA), tenutosi a Campobasso nei giorni 16-17 febbraio 2017;

- 11° Congresso nazionale Gastrocare dell'Associazione interprofessionale di medici ed infermieri in gastroenterologia ed endoscopia digestiva, tenutosi ad Avellino nei giorni 2-3 dicembre 2016;
- Workshop "MICROSTRESS" – Risposta allo stress in microrganismi di interesse alimentare e industriale: aspetti di base e applicativi, tenutosi presso l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione – CNR di Avellino il 15 luglio 2013;
- Convegno "ALTRIFORMAGGI" – Autenticità, Legislazione, Tradizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie, tenutosi ad Avellino dal giorno 29 novembre 2012 al giorno 1° dicembre 2012;
- 40° Congresso Nazionale della Società di Microbiologia, tenutosi a Riccione nei giorni 7-10 ottobre 2012;
- 17° Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, tenutosi a Cesena nei giorni 19-21 settembre 2012;
- Workshop Speed³ Protein 2011, tenutosi presso il Dipartimento SpeS dell'Università degli Studi del Molise, il 15 giugno 2011;
- Corso di formazione di Esperti per la Valutazione Sensoriale di Alimenti dal titolo "Formaggi, Salumi, Pane: il successo attraverso i sensi", tenutosi presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise da dicembre 2010 ad aprile 2011;
- Workshop "SYMBIOSIS-EU Project: Converging technologies for the benefit of meat quality", tenutosi presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, il 16 settembre 2010;
- Seminario "Gene-Expression analysis; from the beginnings to the state of the art. The relevance of reference genes, RNA quality and the importance of MIQE guidelines" e "HRM the Bio-Rad way. New opportunity for genomic screening and mutation analysis with real-time PCR instruments" tenutosi presso l'Università degli Studi del Molise il 19 maggio 2010.
- Corso teorico/pratico di analisi di struttura tenutosi presso il Parco Scientifico e Tecnologico (PST) di Campobasso nei giorni 13-14 aprile 2010.

2.2 RUOLI RICOPERTI IN AMBITO ACCADEMICO

Dal 2015 al 2019

Assegnista di Ricerca presso il Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise per lo svolgimento di attività di ricerca relativa alla tematica "Approcci proteomici e bioinformatici per lo studio della risposta a condizioni di stress in ceppi di lattobacilli potenzialmente probiotici". Periodo di svolgimento dal giorno 14-09-2015 al giorno 13-09-2019 (anni 4).

Dal 2013 al 2015

Assegnista di Ricerca presso la Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali dell'Università degli Studi della Basilicata per lo svolgimento di attività di ricerca relativa alla tematica "Basi genetiche e fisiologiche del metabolismo aerobio in *Lactobacillus rhamnosus* e *Lactobacillus paracasei*: aspetti di base ed applicati". Periodo di svolgimento dal giorno 09-04-2013 al giorno 08-04-2015 (anni 2).

2.3 ORDINI PROFESSIONALI

- 2008** **Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare** conseguita nel 2008 a seguito dell'esame di stato svolto presso l'Università degli Studi del Molise.
- 2008-tutt'oggi** **Iscritto all'Ordine dei Tecnologi Alimentari** Campania-Lazio.

3 ATTIVITA' DI RICERCA

3.1 ATTIVITÀ DI RICERCA SVOLTE ALL'ESTERO

- 2012** Attività di ricerca svolta presso il - Department of Randall Division of Cell and Molecular Biophysics of King's College of London – riguardante la tematica “Applicazione di approcci di bioinformatica strutturale per lo studio di USP espresse da parte di *Listeria innocua* in presenza di condizioni di stress indotti da ceppi di lattobacilli”. Attività di ricerca svolta nel periodo gennaio 2012 – luglio 2012. Referente Prof.ssa Franca Fraternali.

3.2 RUOLI DI PARTECIPAZIONE

Ha partecipato alle attività svolte nell'ambito di n° 9 progetti di ricerca di seguito riportati.

Progetti di ricerca finanziati dal MIUR

- 2013-2015** Componente del gruppo di ricerca del progetto “Basi genetiche e fisiologiche del metabolismo aerobio in *Lactobacillus rhamnosus* e *Lactobacillus paracasei*: aspetti di base e applicative” – FIRB 2010. Responsabile scientifico Dott.ssa Teresa Zotta.

Progetti di ricerca nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale

- 2010-2014** Componente del gruppo di ricerca del progetto “Sviluppo di derivati di frutta ad elevato grado di sicurezza d'uso” - DERFRAM”- PSR 2007-2013 Regione Campania, misura 124. Responsabile Scientifico Prof.ssa Elena Sorrentino.
- 2011-2013** Componente del gruppo di ricerca del progetto “Trasferimento di innovazione nella filiera lattiero-casearia per la valorizzazione del caciocavallo molisano e il recupero di sottoprodotti di riferimento” - PSR 2007-2013 Regione Molise, misura 124. Responsabile Scientifico Prof.ssa Elena Sorrentino.
- 2012-2014** Componente di unità del progetto “Introduzione della quinoa (*Chenopodium quinoa* wild) in Campania per la produzione di alimenti a valenza funzionale ed elevato valore nutrizionale –Quinoa Felix” - PSR 2007-2013 Regione Campania, misura 124. Coordinatore Scientifico Dott.ssa Antonella Lavini. Responsabile Unità Prof.ssa Elena Sorrentino.

Progetti di ricerca dipartimentali o di Ateneo

- 2015 - 2019** Componente del gruppo di ricerca del progetto dipartimentale (DIAAA, già DISTAAM dell'Università degli Studi del Molise) "Valutazione di attività microbiche in processi biotecnologici per la realizzazione di prodotti di origine animale e vegetale –ATTIMI".
- 2015 - 2019** Componente del gruppo di ricerca del progetto dipartimentale (DIAAA, già DISTAAM dell'Università degli Studi del Molise) "Risposta agli stress di microrganismi di interesse alimentare - RISMA".
- 2011 - 2019** Componente del gruppo di ricerca del progetto dipartimentale (DIAAA, già DISTAAM dell'Università degli Studi del Molise) "Valutazione di caratteri probiotici di ceppi di batteri lattici di origine alimentare – PROBIO".
- 2011 - 2019** Componente del gruppo di ricerca del progetto dipartimentale (DIAAA, già DISTAAM dell'Università degli Studi del Molise) "Attività biopreservanti espresse da ceppi di batteri lattici e da estratti naturali – BIOCERTI".
- 2011 – 2019** Componente del gruppo di ricerca del progetto dipartimentale (DIAAA, già DISTAAM dell'Università degli Studi del Molise) "Individuazione di strumenti per il miglioramento della qualità di birre artigianali– BIRRART"

3.3 ALTRE ATTIVITÀ DI RICERCA IN COLLABORAZIONE CON ISTITUZIONI STRANIERE E ITALIANE DI RILEVANZA INTERNAZIONALE

Ha collaborato alle attività di ricerca con Università ed Enti riconosciuti a livello nazionale e internazionale di seguito riportati:

- 2010 – 2019** Spanish National Research Council (CSIC), Institute of Food Science Research, CIAL (CSIC-UAM), c/Nicol.s Cabrera, 9, 28049 Madrid, Spain. Referente Prof.ssa Elena Ibanez.
- 2012 – 2019** King's College London, Randall Division of Cell and Molecular Biophysics, Guy's Campus, SE1 1UL, London, UK. Gruppo di Ricerca di Bioinformatica e Biologia Computazionale. Referente Prof.ssa Franca Fraternali.
- 2013 – 2019** Istituto di Scienze dell'Alimentazione del Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISA-CNR), via Roma 52, 83100 Avellino. Referente Dott.ssa Teresa Zotta.

3.4 RELATORE A WORKSHOP

2012 Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology. Cesena, 19-21 settembre 2012.

3.5 REVISIONE ARTICOLI SCIENTIFICI

2017 – tutt'oggi Attività di Reviewer per riviste internazionali recensite in banche bibliometriche Scopus o WoS.

3.6 PRINCIPALI LINEE DI RICERCA

L'attività di ricerca scientifica, condotta principalmente presso l'Università degli Studi del Molise e l'Università degli Studi della Basilicata, arricchita inoltre, da esperienze condotte all'estero (King's College di Londra) e da collaborazioni con centri di ricerca italiani ed esteri, è stata incentrata essenzialmente sui temi della microbiologia, della biotecnologia degli alimenti e sulla proteomica batterica. I risultati derivanti da tali attività, sono stati divulgati alla comunità scientifica attraverso: **26** articoli scientifici e **1** abstract, pubblicati in riviste internazionali recensite nelle banche dati bibliografiche e citazionali "Scopus" e "Web of Science (WoS)", **2** articoli scientifici pubblicati in riviste recensite in altre banche dati, **1** opuscolo divulgativo, **3** contributi estesi e **9** abstract pubblicati in atti di convegni internazionali, **3** contributi estesi e **10** abstract pubblicati in atti di convegni nazionali.

L'attività di ricerca ha riguardato, in modo particolare, lo studio della fisiologia della risposta microbica a diversi fattori ambientali mediante approcci multidisciplinari. A tale scopo sono state impiegate tecniche di proteomica differenziale (SDS-PAGE, 2D-E), bioinformatica computazionale (homology modeling), analisi filogenetica e microbiologia predittiva.

Inoltre, particolare attenzione è stata rivolta allo studio dei caratteri tecnologici e funzionali dei microrganismi coinvolti nella produzione e conservazione degli alimenti. Per tali attività sono state utilizzate, oltre alle metodiche tradizionali, tecniche biomolecolari tese a identificare e bio-tipizzare i microrganismi (PCR, PCR-DGGE, RAPD-PCR, 16S rDNA sequencing).

3.7 PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

3.7.1 ARTICOLI SU RIVISTE RECENSITE IN SCOPUS O WoS

- 1 Tremonte P., **Pannella G.**, Lombardi S.J., Iorizzo M., Vergalito F., Cozzolino A., Maiuro L., Succi M., Sorrentino E., Coppola R. (2020). Low-fat and high-quality fermented sausages. *Microorganisms*, 8(7), 1025. doi: 10.3390/microorganisms8071025
- 2 **Pannella G.**, Lombardi S.J., Coppola F., Vergalito F., Iorizzo M., Succi M., Tremonte P., Iannini C., Sorrentino E., Coppola R. (2020). Effect of biofilm formation by *Lactobacillus plantarum* on the malolactic fermentation in model wine. *Foods*, 9(6), 797. doi: 10.3390/foods9060797
- 3 Lombardi S.J., **Pannella G.**, Iorizzo M., Testa B., Succi M., Tremonte P., Sorrentino E., Di Renzo M., Strollo D., Coppola R. (2020). Inoculum strategies and performances of malolactic starter *Lactobacillus plantarum* M10: Impact on chemical and sensorial

- characteristics of Fiano wine. *Microorganisms*, 8(4), 516. doi: 10.3390/microorganisms8040516
- 4 Testa B., Lombardi S.J., Iorizzo M., Letizia F., Di Martino C., Di Renzo M., Strollo D., Tremonte P., **Pannella G.**, Ianiro M., Sorrentino E., Succi M., Coppola, R. (2020). Use of strain *Hanseniaspora guilliermondii* BF1 for winemaking process of white grapes *Vitis vinifera* cv Fiano. *European Food Research and Technology*, 246 (3), 549-561.
 - 5 **Pannella G.**, Messia M. C., Tremonte P., Tipaldi L., La Gatta B., Lombardi S. J., Succi M., Marconi E., Coppola S., Sorrentino, E. (2019). Concerns and solutions for raw milk from vending machines. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(10), e14140. doi: 10.1111/jfpp.14140
 - 6 Siciliano R. A., **Pannella G.**, Lippolis R., Ricciardi A., Mazzeo M. F., Zotta T. (2019). Impact of aerobic and respirative life-style on *Lactobacillus casei* N87 proteome. *International Journal of Food Microbiology*, 298, 51-62. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2019.03.006
 - 7 Lombardi S. J., **Pannella G.**, Iorizzo M., Moreno-Arribas M. V., Tremonte P., Succi M., Sorrentino E., Macciola V., Di Renzo M., Coppola R. (2018). Sequential inoculum of *Hanseniaspora guilliermondii* and *Saccharomyces cerevisiae* for winemaking Campanino on an industrial scale. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 34(11), 161.
 - 8 Sorrentino E., Succi M., Tipaldi L., **Pannella G.**, Maiuro L., Sturchio M., Coppola R., Tremonte P. (2018). Antimicrobial activity of gallic acid against food-related *Pseudomonas strains* and its use as biocontrol tool to improve the shelf life of fresh black truffles. *International Journal of Food Microbiology*, 266, 183-189.
 - 9 Sorrentino E., Tremonte P., Succi M., Iorizzo M., **Pannella G.**, Lombardi S. J., Sturchio M., Coppola R. (2018). Detection of antilisterial activity of 3-phenyllactic acid using *Listeria innocua* as a model. *Frontiers in Microbiology*, 9, 1373.
 - 10 Tremonte P., Gambacorta G., **Pannella G.**, Trani A., Succi M., La Gatta B., Tipaldi L., Grazia L., Sorrentino E., Coppola R., Di Luccia A. (2018). NaCl replacement with KCl affects lipolysis, microbiological and sensorial features of soppressata molisana. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 120 (6), 1700449.
 - 11 Succi M., Tremonte P., **Pannella G.**, Tipaldi L., Cozzolino A., Coppola R., Elena Sorrentino E. (2017). Survival of commercial probiotic strains in dark chocolate with high cocoa and phenols content during the storage and in a static in vitro digestion model. *Journal of Functional Foods*, 35, 60-67.
 - 12 Succi M., Tremonte P., **Pannella G.**, Tipaldi L., Cozzolino A., Romaniello R., Sorrentino E., Coppola R. (2017). Pre-cultivation with selected prebiotics enhances the survival and the stress response of *Lactobacillus rhamnosus* strains in simulated gastrointestinal transit. *Frontiers in Microbiology*, 8, 1067.
 - 13 Tremonte P., **Pannella G.**, Succi M., Tipaldi L., Sturchio M., Coppola R., Luongo D., Sorrentino E. (2017). Antimicrobial activity of *Lactobacillus plantarum* strains isolated from different environments: a preliminary study. *International Food Research Journal*, 24, 852-859.
 - 14 Succi M., **Pannella G.**, Tremonte P., Tipaldi L., Coppola R., Iorizzo M., Lombardi S. J., Sorrentino E. (2017). Sub-optimal pH preadaptation improves the survival of *Lactobacillus plantarum* strains and the malic acid consumption in wine-like medium. *Frontiers in Microbiology*, 8, 470.

- 15 Tremonte P., Sorrentino E., **Pannella G.**, Tipaldi L., Sturchio M., Masucci A., Maiuro L., Coppola R., Succi M. (2017). Detection of different microenvironments and *Lactobacillus sakei* biotypes in Ventricina, a traditional fermented sausage from central Italy. *International Journal of Food Microbiology*, 242, 132-140.
- 16 Tremonte P., Succi M., Coppola R., Sorrentino E., Tipaldi L., Picariello G., **Pannella G.**, Fraternali F. (2016). Homology-based modeling of Universal Stress Protein from *Listeria innocua* up-regulated under acid stress conditions. *Frontiers in Microbiology*, 7, 1998.
- 17 Tremonte P., Sorrentino E., Succi M., Tipaldi L., **Pannella G.**, Ibañez E., Mendiola J.A., Di Renzo A., Reale A., Coppola R. (2016). Antimicrobial effect of *Malpighia puniceifolia* and extension of water buffalo steak shelf-life. *Journal of Food Science*, 81(1), M97-M105.
- 18 Succi M., Aponte M., Tremonte P., Niro S., Sorrentino E., Iorizzo M., Tipaldi L., **Pannella G.**, Panfili G., Fratianni A., Coppola R. (2016). Variability in chemical and microbiological profiles of long-ripened Caciocavallo cheeses. *Journal of Dairy Science*, 99(12), 9521-9533.
- 19 Catalano P., Tremonte P., Reale A., Tipaldi L., **Pannella G.**, Di Renzo T., Succi M., La Fianza G., Giametta F., Sorrentino E. (2015). Modified atmosphere packaging, ultrasound and chitosan: Effect of co-treatments on the shelf-life of black truffle (*Tuber aestivum*). *Acta Horticulturae*, 1071, 471-476.
- 20 Testa B., Lombardi S. J., Tremonte P., Succi M., Tipaldi L., **Pannella G.**, Sorrentino E., Iorizzo M., Coppola R. (2014). Biodiversity of *Lactobacillus plantarum* from traditional Italian wines. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 30 (8), 2299-2305.
- 21 Tremonte P., Tipaldi L., Succi M., **Pannella G.**, Falasca L., Capilongo V., Coppola R., Sorrentino E. (2014). Raw milk from vending machines: Effects of boiling, microwave treatment, and refrigeration on microbiological quality. *Journal of Dairy Science*, 97 (6), 3314-3320.
- 22 Succi M., Sorrentino E., Di Renzo T., Tremonte P., Reale A., Tipaldi L., **Pannella G.**, Russo A., Coppola R. (2014). Lactic Acid Bacteria in pharmaceutical formulations: presence and viability of "Healthy Microorganisms". *Journal of Pharmacy and Nutrition Sciences*, 4 (1), 66-75.
- 23 Sorrentino E., Tipaldi L., **Pannella G.**, La Fianza G., Succi M., Tremonte P. (2013). Influence of ripening conditions on scamorza cheese quality. *International Journal of Agricultural and Biological Engineering*, 6 (3), 71-79. doi: 10.3965/j.ijabe.20130603.00
- 24 Sorrentino E., Reale A., Tremonte P., Maiuro L., Succi M., Tipaldi L., Di Renzo T., **Pannella G.**, Coppola R. (2013). *Lactobacillus plantarum* 29 inhibits *Penicillium* spp. involved in the spoilage of black truffles (*Tuber aestivum*). *Journal of Food Science*, 78 (8), M1188–M1194. doi: 10.1111/1750-3841.12171
- 25 Amadoro C., Tremonte P., Succi M., Tipaldi L., **Pannella G.**, Coppola R., Sorrentino E., Reale A., Di Renzo T., Di Rienzo M. (2013). Chitosano, ultrasuoni e atmosfera modificata per la conservazione del tartufo nero (*Tuber aestivum* Vitt.) fresco. *Industrie Alimentari*, 52(535), 25-32.
- 26 Reale A., Tremonte P., Succi M., Di Renzo T., Capilongo V., Tipaldi L., **Pannella G.**, Coppola R., Sorrentino E. (2011). Impiego di chitosano per la salvaguardia della freschezza di filetti di spigola (*Dicentrarchus labrax*). *Industrie Alimentari*, 50(516), 13-20.

3.7.2 ABSTRACT IN RIVISTE E CONTRIBUTI ESTESI RECENSITI IN SCOPUS O WOS

- 27 Tipaldi L., Tremonte P., Reale A., Succi M., Di Renzo T., **Pannella G.**, Coppola R., Sorrentino E. (2011). Effects of natural compounds on food-related microorganisms. 6th International CIGR Technical Symposium. Towards a sustainable food chain: food process, bioprocessing and food quality management. Nantes, France, (pp. 18–21).

3.7.3 ARTICOLI IN RIVISTE RECENSITE IN BANCHE DATI DIFFERENTI DA SCOPUS E WOS

- 28 Lombardi S. J., Tremonte P., Succi M., **Pannella G.**, Tipaldi L., Sorrentino E., Coppola R., Iorizzo M. (2012). Effect of phenolic compounds on the growth and L-malic acid metabolism of *Oenococcus oeni*. Journal of Life Sciences, 6, 1225-1231.
- 29 **Pannella G.**, Tipaldi L., Succi M., Iorizzo M., Di Renzo T., Reale A., Sorrentino E., Tremonte P. (2012). Quality of italian artisanal beer. Industrie delle Bevande, 41, 5-15.

3.7.4 CAPITOLI IN VOLUMI DIVULGATIVI E OPUSCOLI DIVULGATIVI

- 30 Sorrentino E., Reale A., Succi M., Tremonte P., Tipaldi L., **Pannella G.**, Maiuro L., Di Renzo T., Capilongo V. (2013). Conservazione del tartufo. Campobasso, Arti Grafiche La Regione srl.

3.7.5 COMUNICAZIONI A CONVEGNI INTERNAZIONALI

3.7.5.1 CONTRIBUTI ESTESI IN ATTI DI CONVEGNI INTERNAZIONALI

- 31 Catalano P., Tremonte P., Reale A., Tipaldi L., **Pannella G.**, Di Renzo T., Succi M., La Fianza G., Giametta F., Sorrentino E. (2013). Modified atmosphere packaging, ultrasound and chitosan: effect of co-treatments on the shelf-life of black truffle (*Tuber aestivum*). In: 11th International Controlled and Modified Atmosphere Research Conference. Trani, 3-7 giugno 2013, 1071, 471–473.
- 32 **Pannella G.** (2012). Interactions between *Lactobacillus plantarum* and *Listeria innocua*. In: 17th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Cesena (Italia), 19-21 settembre 2012, p. 125-129.
- 33 **Pannella G.** (2011). Interactions between *Lb. plantarum* and food related microorganisms. In: 16th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Lodi (Italia), 21-23 settembre 2011, p. 259-260.

3.7.5.2 ABSTRACT IN ATTI DI CONVEGNI INTERNAZIONALI

- 34 Zotta T., Ricciardi A., Ianniello R. G., Iacomino G., **Pannella G.**, Parente E. (2014). Investigation of factors affecting aerobic and respiratory growth in *Lactobacillus casei* N87. In: 11th International Symposium on Lactic Acid Bacteria. Egmond aan Zee (Netherlands), August 31st September 4th 2014.
- 35 **Pannella G.**, Tipaldi L., Tremonte P., Succi M., Russo A., Coppola R., Sorrentino E. (2013). Beer-spoilage lactic acid bacteria in artisanal Italian beer. In: International Congress Microbial Spoilers in Food 2013, Quimper, Francia, 1-3 giugno 2013.

- 36 **Pannella G.**, Succi M., Tremonte P., Tipaldi L., Di Renzo T., Reale A., Coppola R., Sorrentino E. (2012). Effects of different prebiotic dietary fiber on the growth of *Lactobacillus* probiotic strains. In: 5th International Dietary Fibre Conference. Roma, 7-8 maggio 2012.
- 37 Tremonte P., Tipaldi L., Di Renzo T., Succi M., Reale A., **Pannella G.**, Coppola R., Sorrentino E. (2011). Protein expression of *Listeria innocua* in presence of different vegetal extracts. In: 4th Congress of European Microbiologists. Ginevra, Svizzera, 26-30 giugno 2011, p. 160.
- 38 Tremonte P., **Pannella G.**, Di Renzo T., Succi M., Reale A., Tipaldi L., Coppola R., Sorrentino E. (2011). Inhibition of food-related microorganisms by *Lactobacillus plantarum*. In: 4th Congress of European Microbiologists. Ginevra, Svizzera, 26-30 giugno 2011, p. 160.
- 39 Tipaldi L., Tremonte P., Di Renzo T., Reale A., Succi M., **Pannella G.**, Sorrentino E., Coppola R. (2011). Extract of *Malpighia punicifolia* as preservative agent in fresh buffalo steaks. In: 4th Congress of European Microbiologists. Ginevra, Svizzera, 26-30 giugno 2011, p. 159.
- 40 Tipaldi L., Di Renzo T., Succi M., Tremonte P., Reale A., **Pannella G.**, Sorrentino E., Coppola R. (2011). Antimicrobial activity of phenolic compounds. In: 4th Congress of European Microbiologists. Ginevra, Svizzera, 26-30 giugno 2011, p. 159.
- 41 Di Renzo T., **Pannella G.**, Tremonte P., Reale A., Tipaldi L., Sorrentino E., Coppola R., Succi M. (2011). Growth of *Lactobacillus* GG and *Lactobacillus paracasei* F19 in presence of prebiotics. In: 4th Congress of European Microbiologists. Ginevra, Svizzera, 26-30 giugno 2011, p. 148.
- 42 Di Renzo T., Succi M., Tremonte P., Tipaldi L., **Pannella G.**, Coppola R., Sorrentino E., Reale A. (2011). Evaluation microbiological and technological features of commercial baker's yeasts. In: 4th Congress of European Microbiologists. Ginevra, Svizzera, 26-30 giugno 2011, p.148.

3.7.6 COMUNICAZIONI A CONVEGNI NAZIONALI

3.7.6.1 CONTRIBUTI ESTESI IN ATTI DI CONVEGNI NAZIONALI

- 43 Tremonte P., Russo A., Succi M., **Pannella G.**, Tipaldi L., Coppola R., Sorrentino E. (2014). Sopravvivenza di microrganismi probiotici in cioccolato fondente. In: Cinquant'anni della Microbiologia Agraria di Sassari. Sassari, 30 maggio 2014, p. 9-12.
- 44 Succi M., **Pannella G.**, Tipaldi L., Tremonte P., Sturchio M., Russo A., Reale A., Coppola R., Sorrentino E. (2014). Comportamento di ceppi di *Lactobacillus rhamnosus* in presenza di differenti prebiotici. In: Cinquant'anni della Microbiologia Agraria di Sassari. Sassari, 30 maggio 2014, p. 5-8.
- 45 Succi M., Tremonte P., Reale A., **Pannella G.**, Florio C., D'Amico I., Coppola R., Sorrentino E. (2008). Capacità di sviluppo e specificità del pattern proteico di parete di batteri lattici in presenza di differenti sostanze prebiotiche. In: QUALICIBI, Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione. Positano, Salerno, 28-30 maggio 2008, p.70-74.

3.7.6.2 ABSTRACT IN ATTI DI CONVEGNI NAZIONALI

- 46 Sturchio M., **Pannella G.**, Cozzolino A., Tipaldi L. (2017). Lunga vita al tartufo del Molise. In: XIV Convegno nazionale AISSA. Campobasso (Italia), 16-17 febbraio 2017, p. 27.
- 47 Succi M., Tremonte P., Reale A., **Pannella G.**, Tipaldi L., Di Renzo T., Ievoli C., Coppola R., Sorrentino E. (2013). Caratteristiche microbiologiche del Pane di Montecalvo Irpino. In: Convegno AISTEC “Un mondo di cereali”. Potenzialità e sfide. Bergamo, 12-14 giugno, p. 97.
- 48 **Pannella G.**, Pardo R., Sorrentino E., Coppola R., Fraternali F. (2012) Towards bioinformatics tools to ascertain the authenticity of traditional food. In: Atti del Convegno “Altriformaggi”. Avellino (Italia), 29 novembre – 1 dicembre 2012.
- 49 Tremonte P., Tipaldi L., **Pannella G.**, Succi M., La Fianza G., Coppola R., Sorrentino E. (2012). Valutazione dell’influenza delle condizioni di stagionatura sui parametri di qualità di formaggi a pasta filata semistagionati. In: ALTRIFORMAGGI-Autenticità, Legislazione, TRadizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie. Avellino, 29-30 novembre, 1° dicembre 2012, p. 31.
- 50 **Pannella G.**, Tremonte P., Succi M., Tipaldi L., Petrone M., Maiuro L., Coppola R., Sorrentino E. (2012). Risposta di *Listeria innocua* ATCC 33090 agli eventi di stress determinati da *Lactobacillus plantarum* RTB. In: 40° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia. Riccione, 7-10 ottobre, p.135.
- 51 **Pannella G.**, Fraternali F., Tremonte P., Succi M., Tipaldi L., Petrone M., Sorrentino E., Coppola R. (2012). Homology modeling per la predizione della struttura di una universal stress protein (usp) in *Listeria innocua*. In: 40° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia. Riccione, 7-10 ottobre, p. 193.
- 52 Sorrentino E., Tremonte P., Succi M., **Pannella G.**, Tipaldi L., Maiuro L., Coppola R. (2012). Latte crudo tra mito e realtà. In: 40° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia. Riccione, 7-10 ottobre, p. 134.
- 53 Tremonte P., **Pannella G.**, Falasca L., Tipaldi L., Succi M., Capilongo V., Coppola R., Sorrentino E. (2012). Latte crudo rischi e opportunità. In: ALTRIFORMAGGI-Autenticità, Legislazione, TRadizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie. Avellino, 29-30 novembre, 1° dicembre 2012, p. 10.
- 54 Iorizzo M., Testa B., Lombardi S. J., Tipaldi L., **Pannella G.**, Tremonte P., Succi, M., Sorrentino E., Coppola R. (2012). Presenza di lattobacilli in vini rossi tradizionali dell’Italia meridionale. In: 40° Congresso della Società Italiana di Microbiologia. Riccione, 7-10 ottobre 2012, p. 136.
- 55 Tremonte P., Succi M., **Pannella G.**, Di Renzo T., Tipaldi L., Reale A., Coppola R., Sorrentino E. (2011). Evoluzione delle comunità microbiche durante il processo di produzione di birra artigianale. In: 8° Convegno AISTEC “Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali: biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione”. Aci Castello – Cannizzaro, Catania, 11-13 maggio 2011.

4 ATTIVITÀ DIDATTICA

4.1 ATTIVITÀ DIDATTICA FORMALE IN AMBITO ACCADEMICO

Svolge da 5 anni, attività di docenza universitaria ricoprendo l'incarico di titolare di 2 insegnamenti ufficiali riferibili al Settore Scientifico Disciplinare (SSD) AGR/16 come di seguito riportato:

A.A. 2020-2021 **Docente a contratto** dell'insegnamento di "Tecniche microbiologiche ed elementi di predittiva" (48 ore, 6 CFU) previsto nel piano di studi del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti.

A.A. 2019-2020 **Docente a contratto** dell'insegnamento di "Tecniche microbiologiche ed elementi di predittiva" (48 ore, 6 CFU) previsto nel piano di studi del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti.

A.A. 2018-2019 **Docente a contratto** dell'insegnamento di "Tecniche microbiologiche ed elementi di predittiva" (48 ore, 6 CFU) previsto nel piano di studi del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti.

A.A. 2017-2018 **Docente a contratto** dell'insegnamento di "Microbiologia applicata alla qualità e certificazione dell'industria alimentare" (32 ore, 4 CFU) previsto nel piano di studi del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti

A.A. 2016-2017 **Docente a contratto** dell'insegnamento di "Microbiologia applicata alla qualità e certificazione dell'industria alimentare" (32 ore, 4 CFU) previsto nel piano di studi del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti

4.2 ATTIVITÀ DIDATTICA INTEGRATIVA IN AMBITO ACCADEMICO

Ha partecipato all'organizzazione e allo svolgimento di attività di supporto alla didattica, in collaborazione con il docente titolare.

4.2.1 CULTORE DELLA MATERIA

- Negli anni accademici 2010-2011 e 2011-2012 è stato Cultore della Materia per il raggruppamento disciplinare -SSD AGR/16 presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise.

- Negli anni accademici 2012-2013, 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016, 2016-2017, 2017-2018 e 2018-2019 è stato Cultore della Materia per il raggruppamento disciplinare -SSD AGR/16 presso il Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise.

4.2.2 ESERCITAZIONI LABORATORIALI

A partire dall'A.A. 2011-2012 ha condotto, in collaborazione con il docente titolare, circa 100 ore di esercitazioni in laboratorio per gli insegnamenti previsti nell'ambito dei corsi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari/laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di seguito riportati:

A.A. 2018-2019

- n° 8 ore di esercitazioni agli studenti all'interno del corso di Biotecnologie microbiche per l'industria agro-alimentare, previsto per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise. Titolare insegnamento: Prof. Patrizio Tremonte.

A.A. 2017-2018

- n° 8 ore di esercitazioni agli studenti all'interno del corso di Biotecnologie microbiche per l'industria agro-alimentare, previsto per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise. Titolare insegnamento: Prof. Patrizio Tremonte.
- n° 8 ore di esercitazioni agli studenti all'interno del corso di Microbiologia alimentare, previsto per il corso di laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise. Titolare dell'insegnamento: Prof.ssa Elena Sorrentino.

A.A. 2016-2017

- n° 8 ore di esercitazioni agli studenti all'interno del corso di Biotecnologie microbiche per l'industria agro-alimentare, previsto per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise. Titolare insegnamento: Prof. Patrizio Tremonte.
- n° 8 ore di esercitazioni agli studenti all'interno del corso di Microbiologia alimentare, previsto per il corso di laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise. Titolare dell'insegnamento: Prof.ssa Elena Sorrentino.

A.A. 2015-2016

- n° 8 ore di esercitazioni agli studenti all'interno del corso di Microbiologia alimentare, previsto per il corso di laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise. Titolare dell'insegnamento: Prof.ssa Elena Sorrentino.
- n° 4 ore di esercitazioni agli studenti all'interno del corso di Preparazioni di carni conservate, previsto per il corso di laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise. Titolare dell'insegnamento: Prof. Patrizio Tremonte.
- n° 8 ore di esercitazioni agli studenti all'interno del corso di Biotecnologie microbiche per l'industria agro-alimentare, previsto per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

dell'Università degli Studi del Molise. Titolare insegnamento:
Prof.ssa Elena Sorrentino.

A.A. 2014-2015

- n° 8 ore di esercitazioni agli studenti all'interno del corso di Microbiologia alimentare, previsto per il corso di laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise. Titolare dell'insegnamento: Prof.ssa Elena Sorrentino.
- n° 8 ore di esercitazioni agli studenti all'interno del corso di Biotecnologie microbiche per l'industria agro-alimentare, previsto per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise. Titolare insegnamento: Prof.ssa Elena Sorrentino.

A.A. 2013-2014

- n° 8 ore di esercitazioni agli studenti all'interno del corso di Microbiologia alimentare, previsto per il corso di laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise. Titolare dell'insegnamento: Prof.ssa Elena Sorrentino.
- n° 8 ore di esercitazioni agli studenti all'interno del corso di Biotecnologie microbiche per l'industria agro-alimentare, previsto per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise. Titolare insegnamento: Prof.ssa Elena Sorrentino.

A.A. 2012-2013

- n° 12 ore di esercitazioni agli studenti all'interno del corso di Microbiologia alimentare, previsto per il corso di laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise. Titolare dell'insegnamento: Prof.ssa Elena Sorrentino.

A.A. 2011-2012

- n° 12 ore di esercitazioni agli studenti all'interno del corso di Microbiologia alimentare, previsto per il corso di laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise. Titolare dell'insegnamento: Prof.ssa Elena Sorrentino.

4.2.3 SEMINARI

Ha tenuto seminari, per circa 30 ore, nell'ambito di differenti insegnamenti previsti dal corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari e dal corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, come di seguito riportato:

A.A. 2015-2016

N° 8 ore per l'insegnamento di Microbiologia applicata alla qualità e certificazione dell'industria alimentare (Docente titolare Prof.ssa Elena Sorrentino).

Titolo: "Introduzione alla microbiologia predittiva e impiego di modelli predittivi per la determinazione della shelf-life degli alimenti".

N° 4 ore per l'insegnamento di Microbiologia alimentare (Docente titolare Prof.ssa Elena Sorrentino).

Titolo: *“Caratteri microbiologici di birre artigianali”*.

A.A. 2014-2015

N° 4 ore per l'insegnamento di Microbiologia alimentare (Docente titolare Prof.ssa Elena Sorrentino).

Titolo: *“Caratteri microbiologici di birre artigianali”*.

N° 4 ore per l'insegnamento di Biotecnologie microbiche per l'industria agro-alimentare (Docente titolare Prof.ssa Elena Sorrentino).

Titolo: *“Introduzione alla microbiologia predittiva”*.

A.A. 2013-2014

N° 2 ore per l'insegnamento di Microbiologia alimentare (Docente titolare Prof.ssa Elena Sorrentino).

Titolo: *“Caratteri microbiologici di birre artigianali”*.

N° 4 ore per l'insegnamento di Biotecnologie microbiche per l'industria agro-alimentare (Docente titolare Prof.ssa Elena Sorrentino).

Titolo: *“Introduzione alla microbiologia predittiva”*.

A.A. 2012-2013

N° 4 ore per l'insegnamento di Microbiologia degli alimenti (Docente titolare Prof.ssa Elena Sorrentino).

Titolo: *“Crescita, sopravvivenza e risposta ai fattori di stress”*.

4.3 ATTIVITÀ DIDATTICA DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

4.3.1 TESI DI LAUREA

Ha svolto attività didattica di servizio e tutoraggio agli studenti per la predisposizione di 20 tesi di laurea sperimentali delle quali è correlatore.

Correlatore di n° 9 tesi sperimentali per il conseguimento della laurea specialistica /magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari:

A.A. 2017-2018

- Laureanda Ilenia Iarusso, titolo della tesi: *“Ottimizzazione di fattori colturali in bioprocessi per la produzione di *Streptococcus thermophilus*”*. Relatore Prof. Patrizio Tremonte.
- Laureanda Valeria Greta Cofano, titolo della tesi: *“Effetto della formazione di biofilm sulla sopravvivenza e degradazione di acido malico da parte di *Lb. plantarum*”*. Relatore Prof. Patrizio Tremonte.

- Laureanda Cristina Pacifico, titolo della tesi: “Attività anti-*Listeria* espressa dall'acido fenil-lattico”. Relatore Prof. Patrizio Tremonte.
- Laureanda Mariana D'Alessandro, titolo della tesi: “Effetto del pH sulla cinetica di accumulo di acido fenil-lattico in *Lactobacillus plantarum* HBB1”. Relatore Prof. Patrizio Tremonte.

A.A. 2013-2014

- Laureando Gerardo Nardone, titolo della tesi: “Risposta allo stress da etanolo in ceppi di *Lactobacillus plantarum* di interesse enologico”. - Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino.
- Laureanda Sonia Petraro, titolo della tesi: “Selezione di batteri lattici ad attività biopreservante”. Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino.

A.A. 2011-2012

- Laureando Carmine Rosiello, titolo della tesi: Caratteri di qualità di birre prodotte artigianalmente”. Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino.

A.A. 2010-2011

- Laureando Giovanni Cardillo, titolo della tesi: “Risposta di *Listeria innocua* ATCC 33090 a condizioni di stress”. Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino.

A.A. 2009-2010

- Laureanda Rosalina Mancini, titolo della tesi: “Interazioni tra batteri acetici e ceppi di *Lactobacillus plantarum* di interesse enologico”. Relatore Prof.ssa Mariantonietta Succi.

Correlatore di n° 11 tesi sperimentali per il conseguimento della laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari:

A.A. 2014-2015

- Laureanda Valentina Coppola, titolo della tesi: “Risposta allo stress da etanolo in ceppi di *Lactobacillus plantarum* di interesse enologico”. Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino.

A.A. 2013-2014

- Laureanda Erika Ciarlito, titolo della tesi: “Potenzialità Bio-protettive espresse da ceppi di interesse alimentare”. Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino.

A.A. 2012-2013

- Laureanda Katia Moccia, titolo della tesi: “Studio dell'attività anti-*Listeria* di batteri lattici di origine alimentare”. Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino.
- Laureanda Gelsomina Cardogna, titolo della tesi: “Attività antagonista espressa da batteri lattici nei confronti di *Clostridium sporogenes*”. Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino.

A.A. 2010-2011

- Laureanda Luisa Perugini, titolo della tesi: “Birra prodotta artigianalmente, caratteri qualitativi e microbiologici”. Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino.
- Laureanda Anna Rachele Napolitano, titolo della tesi:” Problematiche igienico-sanitarie relative alla vendita diretta di latte crudo”. Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino.

A.A. 2009-2010

- Laureanda Roberta Pirosanto, titolo della tesi: “Evoluzione di parametri di qualità di formaggi a pasta filata semi-stagionati”. Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino.
- Laureando Crescenzo, Ezio Ventre, titolo della tesi: “Qualità microbiologica di birra artigianale”. Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino.
- Laureanda Lucilla Grimani, titolo della tesi: “Attività antagonista tra ceppi di *Lb. plantarum* e *Lb. brevis*”. Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino.
- Laureanda Carmela Russo, titolo della tesi: “Attività antagonista espressa da ceppi di *Lactobacillus plantarum* nei confronti di batteri indesiderati”. Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino.
- Laureanda Sabrina Spinelli, titolo della tesi: “Evoluzione di comunità microbiche durante la produzione di birra artigianale”. Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino.

4.3.2 COMMISSIONI ISTITUITE PER LA PROVA FINALE PER IL CONSEGUIMENTO DELLA LAUREA

- 2017-tutt'oggi** Componente di n° 2 Commissioni di istituite per la prova finale per il conseguimento della laurea e della laurea magistrale in Scienze e Tecnologia Alimentari presso l'Università degli Studi del Molise nelle sedute di laurea di seguito riportate:
- A.A. 2017-2018 (seduta del 27-02-2019).
 - A.A. 2015-2016 (seduta del 27-04-2017)

4.4 ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA PRESSO ALTRI ENTI

2009

- Docente della “terza area professionalizzante” presso l'Istituto di Istruzione Superiore IPSCT Aldo Moro di Montesarchio (BN).
- Tutor del corso PON “Aria Pulita” presso l'Istituto di Istruzione Superiore “R. Livatino” di San Marco dei Cavoti (BN).

San Marco dei Cavoti (BN), 23/09/2020

Firma
F.to Gianfranco Pannella