

La sottoscritta **TIZIANA DI RENZO**,

a conoscenza di quanto prescritto dall'art. 26 della legge 4 gennaio 1968, n. 15, sulla responsabilità penale cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci,

dichiara quanto segue:

- ✓ **Di Renzo Tiziana,**
- ✓ Nell'anno scolastico 1997/98 consegue la maturità scientifica presso il Liceo Scientifico Statale "G. Rummo" di Benevento con voti 60/60.
- ✓ In data 3 dicembre 2003 consegue la laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi del Molise con voti 110/110 e lode.
- ✓ Dal 15.12.2003 al 31.10.2004 è titolare di una borsa di studio "post lauream" sul tema *"Caratterizzazione di microrganismi utili, responsabili della maturazione di insaccati tradizionali"* presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche (Di.S.T.A.A.M) dell'Università degli Studi del Molise.
- ✓ Nella seconda sessione dell'anno 2005 consegue presso l'Università degli Studi del Molise l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare riportando la valutazione complessiva di 30/30.
- ✓ In data 7.11.2005 consegue il titolo di Assaggiatore di Mozzarella di Bufala dopo aver frequentato con profitto il corso di formazione *"Nuove figure professionali per l'innovazione tecnologica nella filiera bufalina"*, svolto presso l'azienda Bellopede & Golino di Marcianise (CE), nell'ambito del Progetto di formazione *"Innovazione Tecnologica della Filiera Bufalina"*, approvato e cofinanziato dal MIUR (Ministero dell'istruzione dell'Università e della Ricerca) con decreto del 21 Giugno 2004 n° 790/Ric. (Prot. N. 9231/F).
- ✓ Dal 7.6.2007 è iscritta all'ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio, iscrizione n° 320 (Prot. N. 1507/07).
- ✓ In data 28 Gennaio 2008 consegue il titolo di Dottore di Ricerca in *"Biotecnologia degli Alimenti"* presso l'Università degli Studi del Molise.
- ✓ Dal 12.02.2008 al 11.08.2009 è titolare di un Assegno di ricerca sul tema *"Selezione di sostanze naturali per la salvaguardia della qualità microbiologica e sensoriale di prodotti carnei fermentati"* presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche dell'Università degli Studi del Molise (Rep. N° 1077 del 11/02/2008).
- ✓ Dal 12.08.09 al 11.08.2010 beneficia del rinnovo dell'Assegno di ricerca sul tema *"Selezione di sostanze naturali per la salvaguardia della qualità microbiologica e sensoriale di prodotti carnei fermentati"* presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche dell'Università degli Studi del Molise (Rep. N° 1113 del 24/06/2009).

- ✓ Dal 12.08.10 al 11.08.2011 beneficia del rinnovo dell'Assegno di ricerca sul tema *"Selezione di sostanze naturali per la salvaguardia della qualità microbiologica e sensoriale di prodotti carni fermentati"* presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche dell'Università degli Studi del Molise (Rep. N° 1145 del 26/07/2010).
- ✓ Dal 12.08.11 al 30.11.2011 beneficia del rinnovo dell'Assegno di ricerca sul tema *"Selezione di sostanze naturali per la salvaguardia della qualità microbiologica e sensoriale di prodotti carni fermentati"* presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche dell'Università degli Studi del Molise (Rep. N° 1183 del 28/07/2011).
- ✓ Dal 1.12.2011 è assunta con contratto di lavoro a tempo indeterminato in qualità di Ricercatore III livello presso l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISA-CNR) di Avellino (Prot. N. 0001752 del 18/11/2011 Pos. 301).

ATTIVITA' DIDATTICA

- ATTIVITA' DIDATTICA SVOLTA IN AMBITO ACCADEMICO

- ✓ Nell'Anno Accademico 2003-2004 ha collaborato allo svolgimento delle esercitazioni di laboratorio per i corsi di Microbiologia Lattiero-casearia e Gestione della qualità per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise. Nello stesso A.A. è stata correlatrice di due Tesi di Laurea Sperimentale per il medesimo Corso di Laurea;
- ✓ Nell'Anno Accademico 2004-2005 ha collaborato allo svolgimento delle esercitazioni di laboratorio per i corsi di Biologia dei microrganismi generale e sistematica e Microbiologia Lattiero-casearia per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise. Nello stesso A.A. è stata correlatrice di tre Tesi di Laurea Sperimentale per il medesimo Corso di Laurea;
- ✓ Nell'Anno Accademico 2005-2006 ha svolto attività didattica di supporto al corso Tecnologie delle colture starter e ha collaborato allo svolgimento delle esercitazioni di laboratorio per i corsi di Biologia dei microrganismi generale e sistematica e Microbiologia Lattiero-casearia per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise. Ha partecipato, inoltre, alle commissioni di esame per il SSD AGR/16 in qualità di cultore della materia;
- ✓ Nell'Anno Accademico 2006-2007 ha collaborato allo svolgimento delle esercitazioni di laboratorio per i corsi di Biologia dei microrganismi generale e sistematica e Microbiologia Lattiero-casearia per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise. Nello stesso A.A. è stata correlatrice di tre Tesi di Laurea Sperimentale per il medesimo Corso di Laurea. Ha partecipato, inoltre, alle commissioni di esame per il SSD AGR/16 in qualità di cultore della materia;
- ✓ Nell'Anno Accademico 2007-2008 ha collaborato allo svolgimento delle esercitazioni di laboratorio per i corsi di Microbiologia degli Alimenti e

Microbiologia Lattiero-casearia per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise. Nello stesso A.A. è stata correlatrice di due Tesi di Laurea Sperimentale per il medesimo Corso di Laurea. Ha partecipato, inoltre, alle commissioni di esame per il SSD AGR/16 in qualità di cultore della materia;

- ✓ Nell'Anno Accademico 2008-2009 ha collaborato allo svolgimento delle esercitazioni di laboratorio per i corsi di Microbiologia degli Alimenti e Microbiologia Lattiero-casearia per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise. Nello stesso A.A. è stata correlatrice di tre Tesi di Laurea Sperimentale per il medesimo Corso di Laurea. Ha partecipato, inoltre, alle commissioni di esame per il SSD AGR/16 in qualità di cultore della materia;
- ✓ Nell'Anno Accademico 2009-2010 ha svolto attività didattica di supporto al corso di Microbiologia degli Alimenti e ha collaborato allo svolgimento delle esercitazioni di laboratorio per i corsi di Biologia dei microrganismi generale e sistematica e Microbiologia Lattiero-casearia per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise. Nello stesso A.A. è stata correlatrice di otto Tesi di Laurea Sperimentale per il medesimo Corso di Laurea. Ha partecipato, inoltre, alle commissioni di esame per il SSD AGR/16 in qualità di cultore della materia.
- ✓ Nell'Anno Accademico 2010-2011 ha svolto attività didattica di supporto al corso di Microbiologia degli Alimenti e ha collaborato allo svolgimento delle esercitazioni di laboratorio per i corsi di Biologia dei microrganismi generale e sistematica e Microbiologia Lattiero-casearia per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise. Nello stesso A.A. è stata correlatrice di due Tesi di Laurea Sperimentale per il medesimo Corso di Laurea. Ha partecipato, inoltre, alle commissioni di esame per il SSD AGR/16 in qualità di cultore della materia.

TESI DI LAUREA

E' stata correlatrice delle seguenti Tesi Sperimentali per il conseguimento della Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise:

- ✓ Anno Accademico 2003-2004 *"Valutazione di differenti modalità di conservazione di prodotti carnei freschi"* Relatore Prof. Raffaele Coppola, Laureando Antonio Soccio;
- ✓ Anno Accademico 2003-2004 *"Valutazione di interventi biotecnologici nel corso del processo di stagionatura e conservazione di insaccati tradizionali"* Relatore Prof. Raffaele Coppola, Laureanda Maria De Michele;
- ✓ Anno Accademico 2004-2005 *"Valorizzazione della farina di castagne per la produzione di alimenti funzionali"* Relatore Prof. Raffaele Coppola, Laureando Giuseppe Scala;

- ✓ Anno Accademico 2004-2005 *"Selezione di colture starter per la formulazione di bevande fermentate a base di castagne"* Relatore Prof. Raffaele Coppola, Laureando Mauro Falso;
- ✓ Anno Accademico 2004-2005 *"Attività enzimatiche espresse da ceppi di lattobacilli isolati da insaccati fermentati"* Relatore Prof. Raffaele Coppola, Laureando Luca Racano;
- ✓ Anno Accademico 2006-2007 *"Selezione e identificazione di batteri lattici da impiegare nella formulazione di colture starter per la produzione di mozzarella di bufala"* Relatore Prof. ssa Elena Sorrentino, Laureanda Maria Folchi;
- ✓ Anno Accademico 2006-2007 *"Interventi innovativi per il prolungamento della shelf-life della Mozzarella di Bufala"* Relatore Prof. ssa Elena Sorrentino, Laureanda Maria Di Domenica;
- ✓ Anno Accademico 2006-2007 *"Attività di batteri lattici potenzialmente probiotici su substrati a differente composizione"* Relatore Prof. Raffaele Coppola, Laureanda Sara Bruno;
- ✓ Anno Accademico 2007-2008 *"I batteri lattici: un potenziale mezzo per il contenimento dei livelli di OTA nei vini"* Relatore Prof. ssa Elena Sorrentino, Laureanda Sabrina Chiappinelli;
- ✓ Anno Accademico 2007-2008 *"Influenza della flora microbica sul grado di isomerizzazione del retinolo in prodotti lattiero-caseari"* Relatore Prof. Gianfranco Panfili, Laureanda Mariangela Pacifico;
- ✓ Anno Accademico 2008-2009 *"Studio del microbiota dell'impasto acido mediante approcci coltura dipendenti e coltura-indipendenti"* Relatore Prof. ssa Elena Sorrentino, Laureanda Maria Lorenza Grasso.
- ✓ Anno Accademico 2008-2009 *"Stima della sopravvivenza dopo transito nel tratto gastrointestinale della microflora presente in preparati probiotici commerciali"* Relatore Dott. ssa Mariantonietta Succi, Laureanda Cinzia Florio.
- ✓ Anno Accademico 2008-2009 *"Confronto di profili chimici e microbiologici di formaggi a pasta filata prodotti con tecnologie differenti"* Relatore Prof. ssa Elena Sorrentino, Laureanda Rosanna De Paula.
- ✓ Anno Accademico 2009-2010 *"Valutazione della qualità microbiologica di preparati probiotici commerciali"* Relatore Prof. ssa Elena Sorrentino, Laureando Antonio Bulzacchelli.
- ✓ Anno Accademico 2009-2010 *"Qualità microbiologica e performance tecnologiche di lieviti commerciali per prodotti da forno"* Relatore Prof. ssa Elena Sorrentino, Laureanda Pamela Larivera.
- ✓ Anno Accademico 2009-2010 *"Qualità microbiologica di lieviti commerciali per panificazione casalinga"* Relatore Prof. ssa Elena Sorrentino, Laureanda Angela Sturchio.
- ✓ Anno Accademico 2009-2010 *"Valutazione dell'efficacia di trattamenti termici sulla qualità microbiologica di pasta fresca"* Relatore Prof. ssa Elena Sorrentino, Laureanda Sandra Casieri.
- ✓ Anno Accademico 2009-2010 *"Studio comparato di tecniche coltura-dipendenti e coltura-indipendenti per l'identificazione di batteri lattici"* Relatore Prof. ssa Elena Sorrentino, Laureanda Virginia Caracciolo.

- ✓ Anno Accademico 2009-2010 *"Caratteri microbiologici e sensoriali di formaggi a pasta filata preparati con latte di diversa origine"* Relatore Prof. ssa Elena Sorrentino, Laureando Danilo Palermo.
- ✓ Anno Accademico 2009-2010 *"Valutazione quali-quantitativa di batteri lattici presenti in lattici fermentati probiotici"* Relatore Prof. ssa Marianonietta Succi, Laureanda Lucia Berardino.
- ✓ Anno Accademico 2009-2010 *"Identificazione mediante approcci biomolecolari di lattobacilli isolati da impasti acidi"* Relatore Prof. ssa Elena Sorrentino, Laureanda Alba D'Aquila.
- ✓ Anno Accademico 2010-2011 *"Valutazione della sopravvivenza dopo transito nel tratto gastrointestinale di batteri lattici presenti in lattici fermentati probiotici"* Relatore Prof. ssa Elena Sorrentino, Laureanda Sara Bruno.
- ✓ Anno Accademico 2012-2013 *"Strumenti tecnologici per garantire le caratteristiche qualitative e igienico sanitarie del siero innesco usato per la produzione di caciocavallo"* Relatore Prof. Marco Guida, Laureando Luca Romano.

-ATTIVITA' DIDATTICA SVOLTA IN AMBITO DI CORSI DI FORMAZIONE PRESSO ALTRI ENTI

- ✓ Nell'anno scolastico 2005/2006 svolge attività di docenza, in qualità di esperto esterno, per il corso di "Addetto alla trasformazione e conservazione dei prodotti agro-alimentari"- modulo *"Tipologie di alimenti (u.d. Prodotti biologici e OGM)"*, presso l'Istituto di Istruzione Superiore "G. De Gruttola" di Ariano Irpino (AV).
- ✓ Nell'anno scolastico 2006/2007 svolge attività di docenza, in qualità di esperto esterno, per le unità didattiche *"Costituzione e proprietà chimiche e chimico-fisiche del latte"* e *"Microbiologia del latte"* nell'ambito del corso post-qualifica "Addetto alle tecnologie del latte e dei suoi derivati" presso l'Istituto di Istruzione Superiore IPSIA "S. BARTOLI" di Montella (AV).
- ✓ Nell'anno scolastico 2006/2007 svolge attività di docenza, in qualità di esperto esterno, per le unità didattiche *"Laboratorio di chimica analitica enologica 2"* e *"Tecnologia della produzione enologica 2"* nell'ambito del corso post-qualifica "Addetto alle tecnologie della produzione vinicola" presso l'Istituto di Istruzione Superiore IPSIA "S. BARTOLI" di Montella (AV).

Nel medesimo anno scolastico svolge attività di docenza, presso lo stesso Istituto, anche per le unità didattiche *"Simulazione di laboratorio aziendale"* nell'ambito del corso post-qualifica "Addetto alle tecnologie del latte e dei suoi derivati"

- ✓ Nell'anno scolastico 2006/2007 svolge attività di docenza, in qualità di esperto esterno, per i corsi "Addetto alla gestione delle acque potabili e reflue" - modulo *"Analisi delle acque di scarico"* e "Addetto alla trasformazione e conservazione dei prodotti agro-alimentari" - modulo *"La carne e i prodotti di salumeria"* presso l'Istituto di Istruzione Superiore "G. De Gruttola" di Ariano Irpino (AV).
- ✓ Nell'anno scolastico 2007/2008 svolge attività di docenza, in qualità di esperto esterno, per i corsi "Addetto all'autocontrollo alimentare" - modulo *"Analisi chimiche, microbiologiche e parametri utili per l'industria alimentare"* e

“Operatore addetto al monitoraggio, alla gestione e al controllo del ciclo integrato delle acque” – modulo “*Trattamenti delle acque primarie*” presso l’Istituto di Istruzione Superiore “G. De Gruttola” di Ariano Irpino (AV).

- ✓ Nell’anno scolastico 2008/2009 svolge attività di docenza, in qualità di esperto esterno, per i corsi “Addetto all’autocontrollo alimentare” - modulo “*Sanificazione di ambienti e attrezzature*” e “Addetto alle biotecnologie molecolari ed industriali” – modulo “*Igiene e qualità degli alimenti*” presso l’Istituto di Istruzione Superiore “G. De Gruttola” di Ariano Irpino (AV).
- ✓ In data 28 Settembre 2009 svolge Attività di Docenza, nell’ambito del PSR Campania 2007/2013 - Misura 111, per il Corso “*Tecnologia della trasformazione e qualità dei prodotti caseari*” presso la sede dello STAPA Ce.PI.CA di Mirabella Eclano (AV).
- ✓ Nell’anno scolastico 2009/2010 svolge attività di docenza, in qualità di esperto esterno, per i corsi “Operatore addetto ai controlli di qualità nei processi biotecnologici” - modulo “*Nuove Tecnologie di conservazione*” e “Addetto alle biotecnologie molecolari ed industriali” – modulo “*Controllo e certificazione degli alimenti*” presso l’Istituto di Istruzione Superiore “G. De Gruttola” di Ariano Irpino (AV).
- ✓ Dal 5/10/2010 al 26/10/2010 svolge Attività di Docenza, nell’ambito del progetto NEW POLIS ex. Art.26 LEGGE 845/78 Autorizzato e Finanziato con Decreto Interministeriale 65/CONT/V/2008 “Esperto nella commercializzazione di prodotti agroalimentari ed enogastronomici”, per il Corso “*Prodotti tipici agroalimentari*” presso l’Istituto di Scienze dell’Alimentazione, ISA-CNR, di Avellino.

ATTIVITA' SCIENTIFICA

L’attività di ricerca ha riguardato essenzialmente la microbiologia degli alimenti con particolare riferimento allo studio dei batteri lattici (metabolismo, attività enzimatica, impiego biotecnologico, implicazioni salutistiche e nutrizionali) e dei lieviti. In sintesi le attività di ricerca, documentata dalle pubblicazioni su riviste a diffusione nazionale e internazionale possono essere condotte, per la maggior parte, alle seguenti linee di ricerca:

- Isolamento e identificazione mediante tecniche biomolecolari (PCR-DGGE e sequenziamento) di batteri lattici e lieviti da prodotti fermentati (impasti acidi, prodotti lattiero-caseari, insaccati fermentati, bevande acide e alcoliche);
- Selezione di colture starter per la produzione di alimenti fermentati;
- Studio della risposta fisiologica e dell’adattamento a diversi tipi di stress (termico, acido, osmotico, ossidativo, starvation) in ceppi di batteri lattici isolati da diverse matrici alimentari;
- Studio di caratteristiche di probioticità dei batteri lattici;
- Impiego di grani antichi e pseudocereali (*Chenopodium quinoa* willd.) per la produzione di alimenti a valenza funzionale ed elevato valore nutrizionale;
- Studio di tecniche innovative per il prolungamento della conservabilità di prodotti freschi.

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

La dott.ssa Tiziana Di Renzo ha partecipato, a diverso titolo (relatore, coautore del lavoro oggetto della comunicazione orale o della presentazione poster) ai seguenti Convegni nazionali e Internazionali:

- ✓ 50th International Congress of Meat Science and Technology (Helsinki, Finland, 8-13 August 2004) Titolo del Poster: *Microbiological quality of fresh meat products stored under modified atmospheres*;
- ✓ Convegno *Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili* (Ariano Irpino (AV), 16-19 Marzo 2005) Titolo del Poster: *"Bevande fermentate da latte di bufala: caratteristiche sensoriali e microbiologiche durante il processo produttivo e la conservazione"*;
- ✓ International workshop on advances in grapevine and wine research (Venosa, (PZ), 14-17 Settembre 2005) Titolo del Poster: *Influence of phenolic compound on the growth of Oenococcus oeni strains* (Rif. Pubblicazione n. 6);
- ✓ 4^o Convegno Nazionale CASTAGNO 2005 (Montella (AV), 20-22 Ottobre 2005) Titolo della comunicazione: *Produzione e caratterizzazione di nuove bevande a base di castagne*;
- ✓ 11th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology (Mosciano Sant'Angelo, (TE), 27-29 Settembre 2006) Titolo del Poster: *"Characterization of the useful blastomycetic microflora in the trasformation processes of the grapes from Sannio Falanghina D.O.C. vines"*;
- ✓ 12th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology (Reggio Calabria (RC), 12-14 Settembre 2007) Titolo della comunicazione: *"Integrated tools for the improvement of the quality and the shelf-life of Buffalo Mozzarella cheese"*;
- ✓ Convegno "QUALICIBI – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione" (Positano (SA), 28-30 maggio 2008) Titolo del Poster: *"Produzione di CLA in lattici fermentati ottenuti mediante l'impiego di diversi microrganismi"*;
- ✓ Convegno "QUALICIBI – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione" (Positano (SA), 28-30 maggio 2008) Titolo della comunicazione: *"Potenzialità d'uso di agenti antimicrobici di origine naturale nella preparazione di prodotti carnei"*;
- ✓ Convegno "QUALICIBI – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione" (Positano (SA), 28-30 maggio 2008) Titolo della comunicazione: *"Approcci biotecnologici per la conservazione di carni bufaline"*;
- ✓ Convegno "QUALICIBI – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione" (Positano (SA), 28-30 maggio 2008) Titolo del Poster: *"Individuazione di opportune modalità di trattamento termico del latte di bufala destinato alla preparazione di mozzarella di bufala"*;

- ✓ Convegno “*QUALICIBI – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione*” (Positano (SA), 28-30 maggio 2008) Titolo della comunicazione: “*Influenza di differenti modalità di confezionamento sulla shelf-life della mozzarella di bufala.*”;
- ✓ Convegno “*QUALICIBI – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione*” (Positano (SA), 28-30 maggio 2008) Titolo del Poster: “*Caffè crudo, decaffeinato e torrefatto: qualità microbiologica*”;
- ✓ Convegno multidisciplinare MEDEA “*Alimentarsi Sana...mente*” I prodotti del Mediterraneo fonte di salute e benessere (Avellino, 2 giugno 2009) Titolo della comunicazione: “*Buono come il pane...*”;
- ✓ 9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA) (Fiera di Milano 11-12 giugno 2009) Titolo del Poster: “*Produzione di formaggi tradizionali a pasta filata a partire da lattici di diversa origine*”;
- ✓ Convegno “Micheese-AS –Methods and Issues in Cheese Authenticity Studies” (Avellino, 3-5 settembre 2009) Titolo del Poster: “*Diversity of Caciocavallo cheese produced in different regions of Southern Italy*”;
- ✓ Convegno “Micheese-AS –Methods and Issues in Cheese Authenticity Studies” (Avellino, 3-5 settembre 2009) Titolo del Poster: “*The flavour profile of Mozzarella cheese: natural vs. defined starter cultures*”;
- ✓ Convegno “Micheese-AS –Methods and Issues in Cheese Authenticity Studies” (Avellino, 3-5 settembre 2009) Titolo del Poster: “*cis-trans retinal isomerization as a process marker in “pasta filata” cheeses*”.
- ✓ 8° Convegno Aistec: Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali. 11-13 maggio 2011, Aci Castello, Cannizzaro, Catania (CT).
- ✓ 4th Congress of the European Microbiologists FEMS 2011, Geneva, Switzerland June 26-30.
- ✓ 8° Convegno Aistec:

ORGANIZZAZIONE DI CONVEGNI

La dott.ssa Tiziana Di Renzo ha partecipato all’organizzazione dei seguenti Convegni:

- ✓ Convegno di interesse nazionale “Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili” (Ariano Irpino (AV), 16-19 marzo 2005). Componente del Comitato Organizzatore e della Segreteria Organizzativa.
- ✓ Convegno “*QUALICIBI – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione*” (Positano (SA), 28-30 maggio 2008). Componente della Segreteria Organizzativa.
- ✓ Convegno “*I piaceri del palato: dalla pasta al cioccolato - Ricerca e ricercatezze nel settore agro-alimentare*” (San Marco dei Cavoti (BN), 13.12.2008). Componente del Comitato Organizzatore e della Segreteria Organizzativa.
- ✓ Convegno “Micheese-AS –Methods and Issues in Cheese Authenticity Studies” (Avellino, 3-5 settembre 2009). Componente del Comitato Organizzatore.

- ✓ Convegno DERFRAM
- ✓ Convegno QUINOAFELIX
- ✓ Convegno INTERFORM

PARTECIPAZIONE A GRUPPI DI RICERCA

La Dott.ssa Tiziana Di Renzo ha partecipato a vari Progetti di Ricerca Regionali, Nazionali e Internazionali, tra i quali si ricordano:

- ✓ PRIN 2006: "Formulazione di colture starter per il conseguimento di elevati standard di qualità in prodotti lattiero-caseari" (Responsabile scientifico Prof.ssa Elena Sorrentino);
- ✓ PRIN 2007: "Interventi biotecnologici per la riqualificazione di carni bufaline" (Responsabile scientifico Prof. Raffaele Coppola);
- ✓ PROGETTO EUROPEO VI PROGRAMMA QUADRO "Novel Vegetal-based Extracts Additives for CHEMical-Free FOOD (NOCHEMFOOD) – Contract n. FOOD-CT-2006-023060".
- ✓ PSR Regione Campania 2007-2013 MISURA 124 (Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo e alimentare e settore forestale) "Sviluppo di derivati di frutta ad elevato grado di sicurezza d'uso – DERFRAM"
- ✓ PSR CAMPANIA 2007-2013 MISURA 124 (Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo e alimentare e settore forestale) "INTRODUZIONE DELLA QUINOA (*Chenopodium quinoa willd*) IN CAMPANIA PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI A VALENZA FUNZIONALE ED ELEVATO VALORE NUTRIZIONALE (Quinoa Felix)"

ELENCO DEI LAVORI

SU RIVISTE INTERNAZIONALI O CON IMPACT FACTOR

- 1) Tremonte P., Succi M., Reale A., Di Renzo T., Sorrentino E. and Coppola R. *Interactions between strains of Staphylococcus xylosus and Kocuria varians isolated from fermented meats*. Journal of Applied Microbiology, 103: 743-751 (2007).
- 2) Sorrentino E., Tremonte P., Capobianco F., Succi M., Reale A., Di Renzo T., R. Coppola *Rapporti di interazione tra microrganismi di interesse tecnologico isolati da soppressata molisana*. Industrie Alimentari, 470: 633-636 (2007).
- 3) Comi G., Reale A., Giusto C., Tremonte P., Iacumin L., Succi M., Manzano M., Di Renzo T., Coppola R., Sorrentino E. *Valutazione della shelf-life di tartufo nero (Tuber aestivum Vitt.) conservato in differenti modalità*. Industrie Alimentari, 501: 28-34 (2010).
- 4) Reale A., Di Renzo T., Succi M., Tremonte P., Coppola R., Sorrentino E. *Identification of lactobacilli isolated in traditional ripe wheat sourdoughs by using molecular methods*. World J. Microbiol. Biotechnol. DOI 10.1007/s11274-010-0448-x.

Published on line: 22 Maggio 2010.

- 5) Tremonte P., Reale A., Di Renzo T., Tipaldi L., Di Luccia A., Coppola R., Sorrentino E., Succi M. Interactions between *Lactobacillus sakei* and CNC (*Staphylococcus xylosus* and *Kocuria varians*) and their influence on proteolytic activity. *Letters Applied Microbiology* 51(5): 586-94 (2010).
- 6) Amadoro C., Di Renzo T., Tremonte P., Reale A., Messia C., Capilongo V., Colavita G. *Influenza della tecnologia di produzione sulle caratteristiche tecnologiche, chimiche e microbiologiche della "ventricina vastese"*. *Industrie Alimentari*, 509: 20-28 (2011).
- 7) Reale A., Tremonte P., Succi M., Di Renzo T., Capilongo V., Tipaldi L., Pannella G., Rosato M.P., Iaffaldano N., Coppola R., Sorrentino E. *Impiego di chiosano per la salvaguardia della freschezza di filetti di spigola (Dicentrarchus Labrax)*. *Industrie Alimentari*, 516: 13-20 (2011).
- 8) Pannella G., Tipaldi L., Succi M., Iorizzo M., Di Renzo T., Reale A., Sorrentino E., Coppola R., Tremonte P. *Valutazione di parametri di qualità di birre artigianali prodotte in Italia*. *Industrie delle Bevande*, 240: 5-15 (2012) ISSN 0390-0541.
- 9) Nazzaro F., Fratianni F., Coppola R., Di Renzo T., Gagliardi R., Di Luccia A. *Analisi delle proteine della carne di animali di specie diversa mediante 1D e 2D microelettroforesi*. *Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare*, Vol. X: 611-614, (2012) ISBN: 978-88-96027-11-0.
- 10) Mariani M., Reale A., Nazzaro M., Di Renzo T., Coppola R., Volpe M.G. *Valutazione del profilo acidico e della qualità microbiologica di alimenti per l'infanzia*. *Industrie Alimentari*, 532: 29-35 (2013).
- 11) Reale A., Amadoro C., Di Renzo T., Tremonte P., Succi M., Di Rienzo M., Coppola R., Sorrentino E. *"Chitosano, ultrasuoni e atmosfera modificata per la conservazione del tartufo nero (Tuber aestivum Vitt.) fresco"*. *Industrie Alimentari*, 535: 25-32 (2013).
- 12) Sorrentino E., Reale A., Tremonte P., Maiuro L., Succi M., Tipaldi L., Di Renzo T., Pannella G., Coppola R. *Lactobacillus plantarum* 29 inhibits *Penicillium* spp. involved in the spoilage of black truffles (*Tuber aestivum*). *Journal of Food Science*, M1-M7 (2013).
- 13) Reale A., Di Renzo T., Succi M., Tremonte P., Coppola R., Sorrentino E. Microbiological and fermentative properties of baker's yeast starter used in breadmaking. *Journal of Food Science*, 78 (8), M1224-M1231 (2013).
- 14) Succi M., Sorrentino E., Di Renzo T., Tremonte P., Reale A., Tipaldi L., Pannella G., Russo A., Coppola R. Lactic Acid Bacteria in Pharmaceutical Formulations: Presence and Viability of "Healthy Microorganisms". *Journal of Pharmacy and Nutrition Sciences*, 4, 66-75 (2014).
- 15) Rossi, F., Di Renzo, T., Preziuso, M., Zotta, T., Iacumin, L., Coppola, R., Reale, A. Survey of antibiotic resistance traits in strains of *Lactobacillus casei/paracasei/rhamnosus* *Annals of Microbiology*, 65 (3) 1763-1769 (2014).
- 16) Neglia C., Argentiero A., Chitano G., Agnello N., Giolli L., Di tanna G., Paladini D., Amati A., Marsico A., Caiaffa V., Conte P., Laselva G., Crafa S., Coli G., Ciccarese

R., Vigilanza A., Distante C., Argentiero D., Pantile V., Benvenuto M., Di Renzo T., Reale A., Coppola R., Distante A., Colao A., Di Somma C., Migliore A., Auriemma R., Piscitelli P. Diabetes and obesity as independent risk factors for osteoporosis in postmenopausal women: a population study. *European Journal of Inflammation*, 12 (3): 479-487 (2014).

17) Catalano P., Tremonte P., Reale A., Tipaldi L., Pannella G., Di Renzo T., Succi M., La Fianza G., Giametta F., Sorrentino E. Modified atmosphere packaging, ultrasound and chitosan: Effect of co-treatments on the shelf-life of black truffle (*Tuber aestivum*) *Acta Horticulturae*, 1071: 471-476 (2015).

18) Reale A., Di Renzo T., Rossi F., Zotta T., Iacumin L., Preziuso M., Parente E., Sorrentino E., Coppola R. Tolerance of *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus paracasei* and *Lactobacillus rhamnosus* strains to stress factors encountered in food processing and in the gastro-intestinal tract. *LWT - Food Science and Technology* 60: 721-728 (2015).

19) Tremonte P., Sorrentino E., Succi M., Tipaldi L., Pannella G., Ibanez E., Mendiola JA, Di Renzo T., Reale A., Coppola R. Antimicrobial Effect of *Malpighia Punicifolia* and Extension of Water Buffalo Steak Shelf-Life. *Journal of Food Science*, 81 (1): M97-M105 (2016).

20) Reale, A., Ianniello, R.G., Ciocia, F., Di Renzo, T., Boscaino, F., Ricciardi, A., Coppola, R., Parente, E., Zotta, T., McSweeney, P.L.H. Effect of respirative and catalase-positive *Lactobacillus casei* adjuncts on the production and quality of Cheddar-type cheese. *International Dairy Journal*, 63: 78-87 (2016).

21) Reale A., Di Renzo T., Zotta, T., Preziuso M., Boscaino F., Ianniello R., Storti L.V., Tremonte P., Coppola R. Effect of respirative cultures of *Lactobacillus casei* on model sourdough fermentation. *LWT - Food Science and Technology*. 73: 622-629 (2016).

22) Di Renzo T., Reale A., Boscaino F., Messia MC. (2018) Flavoring production in Kamut®, Quinoa and wheat doughs fermented by *lactobacillus paracasei*, *lactobacillus plantarum*, and *lactobacillus brevis*: A SPME-GC/MS study. *Frontiers in Microbiology*, 9: 1-13.

ATTI O ABSTRACT DI CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

23) Tremonte P., Sorrentino E., Succi M., Di Renzo T., Reale A., Maiorano G., Coppola R. *Microbiological quality of fresh meat products stored under modified atmospheres*. In atti 50th International Congress of Meat Science and Technology. Helsinki, Finland, 8-13 August 2004, 174.

24) Di Renzo T., Gammariello D., Capobianco F., Tremonte P., Coppola R. "Bevande fermentate da latte di bufala: caratteristiche sensoriali e microbiologiche durante il processo produttivo e la conservazione" In atti Convegno Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili. Ariano Irpino (AV), 16-19 marzo 2005, 227-230.

- 25) Sorrentino E., Iorizzo M., Ferrara P., Di Renzo T., Coppola R. *Influence of phenolic compound on the growth of Oenococcus oeni strains*. In atti dell'international workshop on advances in grapevine and wine research, Venosa, (PZ), 14-17 settembre 2005, 53.
- 26) Capobianco F., Tremonte P., Succi M., Di Renzo T., Coppola R. *Produzione e caratterizzazione di nuove bevande a base di castagne*. In atti 4° Convegno Nazionale CASTAGNO 2005. Montella (AV) 20-22 Ottobre 2005, 88-94.
- 27) Di Renzo T. *"Characterization of the useful blastomycetic microflora in the trasformation processes of the grapes from Sannio Falanghina D.O.C. vines"*. In atti 11th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology, Mosciano Sant'Angelo, (TE), 27-29 settembre 2006, 339-340.
- 28) Di Renzo T. *"Integrated tools for the improvement of the quality and the shelf-life of Buffalo Mozzarella cheese"*. In atti 12th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology, Reggio Calabria (RC), 12-14 settembre 2007, 112-116.
- 29) Caponio F., Bilancia M.T., Bellino M.R., Summo C., Paradiso V.M., Di Renzo T., Sorrentino E. *"Produzione di CLA in lattici fermentati ottenuti mediante l'impiego di diversi microrganismi"*. In atti Convegno QUALI cibi – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione. Positano (SA), 28-30 maggio 2008, 103-105. ISBN: 978-88-901055-5-5.
- 30) Tremonte P., Reale A., Succi M., Tipaldi L., Di Renzo T., Sorrentino E., Coppola R. *Potenzialità d'uso di agenti antimicrobici di origine naturale nella preparazione di prodotti carnei*. In atti Convegno QUALI cibi – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione. Positano (SA), 28-30 maggio 2008, 19-22. ISBN: 978-88-901055-5-5.
- 31) Tipaldi L., Tremonte P., Lombardi V., Amadoro C., Di Renzo T., Reale A., Succi M., Sorrentino E., Coppola R. *Approcci biotecnologici per la conservazione di carni bufaline*. In atti Convegno QUALI cibi – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione. Positano (SA), 28-30 maggio 2008, 40-44. ISBN: 978-88-901055-5-5.
- 32) Lombardi V., Gammariello D., Di Renzo T., Succi M., Reale A., Tremonte P., Panfili G., Capilongo V., Coppola R., Sorrentino E. *Individuazione di opportune modalità di trattamento termico del latte di bufala destinato alla preparazione di mozzarella di bufala*. In atti Convegno QUALI cibi – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione. Positano (SA), 28-30 maggio 2008, 95-99. ISBN: 978-88-901055-5-5.
- 33) Di Renzo T., Lombardi V., Gammariello D., Succi M., Reale A., Tremonte P., Coppola R., Sorrentino E. *Influenza di differenti modalità di confezionamento sulla shelf-life della mozzarella di bufala*. In atti Convegno QUALI cibi – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione. Positano (SA), 28-30 maggio 2008, 78-82. ISBN: 978-88-901055-5-5.
- 34) Di Renzo T., Capobianco F., Fratianni A., Capilongo V. *"Caffè crudo, decaffeinato e torrefatto: qualità microbiologica"*. In atti Convegno QUALI cibi – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione. Positano (SA), 28-30 maggio 2008, 224-227. ISBN: 978-88-901055-5-5.

- 35) Amadoro C., Di Renzo T., Sorrentino E., Capilongo V. *"La simbologia alimentare"*. In atti Convegno QUALI cibi – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione. Positano (SA), 28-30 maggio 2008, 234-237. ISBN: 978-88-901055-5-5.
- 36) Di Criscio T., Fratianni A., Niro S., Tremonte P., Di Renzo T., Sorrentino E., Panfili G. *Produzione di formaggi tradizionali a pasta filata a partire da lattici di diversa origine*. 9° CISETA Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, 11-12 giugno 2009, 36.
- 37) Di Renzo T., Grasso M.L., Niro S., Reale A., Tremonte P., Panfili G., Sorrentino E., Coppola R., Succi M. *Diversity of Caciocavallo cheese produced in different regions of Southern Italy*. In atti Convegno Micheese-AS –Methods and Issues in Cheese Authenticity Studies. Avellino, 3-5 settembre 2009, 44.
- 38) Di Renzo T., Di Luccia A., Succi M., Reale A., Tremonte P., Trani A., Capilongo V., Coppola R., Sorrentino E. *"The flavour profile of Mozzarella cheese: natural vs. defined starter cultures"*. In atti Convegno Micheese-AS –Methods and Issues in Cheese Authenticity Studies. Avellino, 3-5 settembre 2009, 45.
- 39) Panfili G., Fratianni A., Mignogna R., Di Criscio T., Di Renzo T., Sorrentino E. *"cis-trans retinal isomerization as a process marker in "pasta filata" cheeses"*. In atti Convegno Micheese-AS –Methods and Issues in Cheese Authenticity Studies. Avellino, 3-5 settembre 2009, 54.
- 40) Sorrentino E., Di Renzo T., Succi M., Reale A., Tremonte P., Coppola R., Salimei E., Colavita G. (2010) Microbiological characteristics of raw ass's milk: manual vs. machine milking. 61st Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Heraklion, Grecia, 23-27 Agosto p. 44.
- 41) Iorizzo M., Lombardi S.J., Di Renzo T., Testa B., Tipaldi L., Coppola R., E. Sorrentino. (2010) Effect of phenolic compounds on the growth and L-malic acid metabolism of *Oenococcus oeni*. Atti 14th International Biotechnology Symposium and Exhibition, Rimini 14-18 Settembre.
- 42) Tipaldi L., Tremonte P., Reale A., Succi M., Di Renzo T., Pannella G., Coppola R. and Sorrentino E. (2011) Effects of natural compounds on Food-related Microorganisms. 6th International CIGR Technical Symposium, Nantes (France) 18-20 Aprile.
- 43) Reale A., Di Renzo T., Succi M., Tremonte P., Coppola R., Sorrentino E. (2011) Impiego di atmosfere protettive per il prolungamento della shelf-life di pane tradizionale. 8° Convegno AISTEC: Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali. 11-13 maggio 2011, Aci Castello, Cannizzaro (CT) ISBN: 978-88-906680-0-5.
- 44) 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. 8° Convegno AISTEC: Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali. 11-13 maggio 2011, Aci Castello, Cannizzaro (CT). ISBN: 978-88-906680-0-5.
- 45) Nazzaro F., Fratianni F., Coppola R., Di Renzo T., Gagliardi R., Di Luccia A. (2011) Analisi delle proteine della carne di animali di specie diversa mediante 1D e 2D-

microelettroforesi. 10° CISETA Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, 9-10 maggio 2011.

46) Tipaldi L., Tremonte P., Di Renzo T., Reale A., Succi M., Pannella G., Sorrentino E. and Coppola R. (2011) Extract of *Malpighia punicifolia* as preservative agent in fresh buffalo steaks. 4th Congress of the European Microbiologists FEMS 2011, Geneva, Switzerland, June 26-30.

47) Di Renzo T., Succi M., Tremonte P., Tipaldi L., Pannella G., Coppola R., Sorrentino E. and Reale A. (2011) Evaluation microbiological and technological features of commercial baker's yeasts. 4th Congress of the European Microbiologists FEMS 2011, Geneva, Switzerland, June 26-30.

48) Tremonte P., Pannella G., Di Renzo T., Succi M., Reale A., Tipaldi L., Coppola R. and Sorrentino E. (2011) Inhibition of food-related microorganisms by *Lactobacillus plantarum*. 4th Congress of the European Microbiologists FEMS 2011, Geneva, Switzerland, June 26-30.

49) Di Renzo T., Pannella G., Tremonte P., Reale A., Tipaldi L., Sorrentino E., Coppola R. and Succi M. (2011) Growth of *Lactobacillus* GG and *Lactobacillus paracasei* F19 in presence of prebiotics. 4th Congress of the European Microbiologists FEMS 2011, Geneva, Switzerland June 26-30.

50) 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. 4th Congress of the European Microbiologists FEMS 2011, Geneva, Switzerland June 26-30.

51) Tipaldi L., Di Renzo T., Succi M., Tremonte P., Reale A., Pannella G., Sorrentino E. and Coppola R. (2011) Antimicrobial activity of phenolic compounds. 4th Congress of the European Microbiologists FEMS 2011, Geneva, Switzerland, June 26-30.

52) Succi M., Di Renzo T., Niro S., Tremonte P., Panfili G., Reale A., Coppola R., Sorrentino E. (2012) Chemical and microbiological features of Caciocavallo cheese produced in the PDO area of Caciocavallo Silano. VI Cheese Art Edition 2012, Ragusa, 27-29 gennaio 2012.

53) Di Renzo T., Reale A., Tremonte P., Sorrentino E., Coppola R., Rossi M., Succi M. (2012) Gastro-intestinal stress tolerance of lactic acid bacteria from commercial milk-based probiotic drinks. 35th International Congress of the Society for Microbial Ecology and Disease, Valencia, May 15-17.

54) Reale A., Rossi F., Facchiano A., Di Renzo T., Iacumin L., Coppola R. (2012) In silico evaluation of the stress response in the *Lactobacillus casei* group through the analysis of chaperone encoding-gene and structure stability of small heat shock proteins. 23rd International ICFMH Symposium, FoodMicro2012, Istanbul, 3-7 September 2012.

55) Boscaino F., Nazzaro M., Niro S., Zurlo N., Di Renzo T., Tremonte P., Sorrentino E., Volpe M. G., Pizzano R., Coppola R. (2012) Caciocavallo Podolico e innovazione di filiera II. Primi risultati sul formaggio. Convegno ALTRIformaggi: Autenticità, Legislazione, Tradizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie. Avellino, 29/11/2012-1/12/2012.

56) Reale A., Di Renzo T., Rossi F., Prezioso M., Boscaino F., Succi M., Tremonte P., Sorrentino E., Coppola R. (2013) Effetto di batteri lattici sulle caratteristiche qualitative di impasti ottenuti con farine di frumento, quinoa e kamut. 10° Convegno AISTEC: Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali. 11-13 maggio 2011 Bergamo ISBN: 978-88-906680-0-5.

57) Succi M., Tremonte P., Tipaldi L., Pannella G., Reale A., Di Renzo T., Sorrentino E., Coppola R. (2013) Pane di Montecalvo.....10° Convegno AISTEC: Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali. 11-13 maggio 2011, Bergamo ISBN: 978-88-906680-0-5.

58) Reale A., Di Renzo T., Rossi F., Prezioso M., Zotta T., Iacumin L., Coppola R. (2013) Diversity in tolerance to different physicochemical stresses in bacteria of the *L. casei* group. **Microbial interaction in complex ecosystem 2nd international conference on microbial diversity**. Torino 23-25 ottobre 2013

59) Reale A., Rossi F., Di Renzo T., Iacumin L., Zotta T., Prezioso M., Russo A., Sorrentino E., Coppola R. (2013) Distribution of antibiotic resistance traits in the *Lactobacillus casei* group and their genetic basis. 5th Congress of the European Microbiologists FEMS 2013, Leipzig, Germany, July 21-25.

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI

(Art.46 D.P.R. 28.12.2000, n. 445 recante il "T.U. delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa")

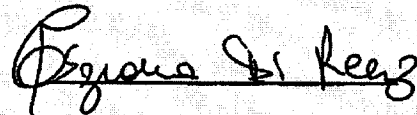
La sottoscritta **Tiziana DI RENZO**, nata a Caserta il 14-09-1979 e residente a Monteforte Irpino (AV) in via Molinelle n. 82, c.a.p. 83024, consapevole che la falsità in atti e le dichiarazioni mendaci sono punite, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

che gli stati e i fatti indicati nel presente *curriculum vitae* corrispondono a verità.

Dichiara, inoltre, di essere informata, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 11 del decreto legislativo 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione è resa.

Il dichiarante*



* Nel caso di dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, qualora la dichiarazione non sia sottoscritta davanti al dipendente addetto a ricevere la documentazione, deve essere accompagnata da un valido documento di riconoscimento (Art. 38 D.P.R. n. 445 del 28.12.2000).

Si allega fotocopia della carta d'identità, ai sensi dell'art. 38 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.

Monteforte Irpino, 20.03.2018

In Fede

