

CURRICULUM DELL'ATTIVITÀ SCIENTIFICA E DIDATTICA DI MARIA CRISTINA MESSIA

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome: **Maria Cristina Messia**

E-mail: **messia@unimol.it**

Tel. **0874404624**

POSIZIONE ACCADEMICA ATTUALE

01/06/2022 a tutt'oggi: Professore ordinario, S.S.D. AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari, Settore Concorsuale 07/F1 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI, presso l'Università degli Studi del Molise.

TITOLI ACCADEMICI

01/10/2014-31/05/2022: Professore associato, S.S.D. AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari, Settore Concorsuale 07/F1 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI, presso l'Università degli Studi del Molise.

1/5/2021- 31/05/2022: Componente del Senato Accademico dell'Università degli Studi del Molise, per il triennio 2021/24 a decorrere dal 1° maggio 2021, quale rappresentante dei professori di seconda fascia (D.R. n. 445 del 27 aprile 2021).

09/11/2020: Conseguimento dell'Abilitazione Scientifica Nazionale per le funzioni di professore di prima fascia ai sensi dell'art. 16 della Legge 240/2010 per il Settore Concorsuale 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari, SSD: Scienze e Tecnologie Alimentari. Validità abilitazione: 09/11/2020 al 09/11/2029.

11/11/2019 a tutt'oggi: Vice-Coordinatore del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca Innovativo e Internazionale in "Tecnologie e Biotecnologie Agrarie" presso l'Università degli Studi del Molise.

2014 a tutt'oggi: Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca Innovativo e Internazionale in "Tecnologie e Biotecnologie Agrarie" dell'Università degli Studi del Molise.

09/01/2014: Conseguimento dell'Abilitazione Scientifica Nazionale per le funzioni di professore di II fascia ai sensi dell'art. 16 della Legge 240/2010 per il Settore Concorsuale 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari, SSD: Scienze e Tecnologie Alimentari. Validità abilitazione: 09/01/2014 al 09/01/2023.

10/11/2008-30/09/2014: Ricercatore a tempo determinato (ART. 1 COMMA 14 L. 230/05), S.S.D. AGR/15, Settore Concorsuale 07/F1 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI, presso l'Università degli Studi del Molise.

2009-2016: Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti dell'Università degli Studi del Molise.

2007-2008: Titolare di una Borsa di studio per attività di ricerca riguardante "Caratterizzazione qualitativa dei polisaccaridi non amido in prodotti a base di cereali". Concorso bandito dall'Università degli Studi del Molise. Durata della borsa 12 mesi, 13/09/2007-12/09/2008.

2000-2004: Assegnista di ricerca presso l'Università degli Studi del Molise. Ha condotto ricerche concernenti "Metodi rapidi per la valutazione ed il controllo di qualità dei prodotti alimentari". Durata dell'assegno 48 mesi, 01/06/2000 - 31/05/2004.

2000: Titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti (ciclo XII) conseguito in data 22/02/2000 presso l'Università degli Studi del Molise con tesi dal titolo "Ricerche per la messa a

punto di metodi rapidi per la determinazione di furosina e lisina negli alimenti mediante immunosensori e biosensori elettrochimici” Tutor Prof. Raimondo Cubadda.

1995: Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari, conseguita presso l'Università degli Studi del Molise in data 15/11/1995 con votazione 110/110. La Tesi sperimentale dal titolo “Determinazione di composti di interesse alimentare con biosensori elettrochimici” ha ricevuto una menzione speciale assegnata dal Consiglio direttivo dell'AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare) e dalla Commissione esaminatrice del concorso per il premio annuale AITA per la miglior tesi di laurea. I risultati del lavoro sperimentale condotto nell'ambito della tesi di laurea sono stati pubblicati su riviste internazionali (Analytical Chemistry, 1996, 68, 360-365; Journal of Agricultural and Food Chemistry, 1996, 44, 3102-3107).

ESPERIENZA IN ATTIVITÀ ACCADEMICHE ISTITUZIONALI

1/5/2021-31/05/2022: Componente del Senato Accademico dell'Università degli Studi del Molise, per il triennio 2021/24 a decorrere dal 1° maggio 2021, come Rappresentante dei Professori di seconda fascia (D.R. n. 445 del 27 aprile 2021).

11/11/2019 a tutt' oggi: Vice-Coordinatore del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca Innovativo ed Internazionale accreditato dal Ministero, “Tecnologie e Biotecnologie Agrarie”, Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti- Università degli Studi del Molise

2014 a tutt'oggi: Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca Innovativo ed Internazionale in “Tecnologie e Biotecnologie Agrarie”, Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti cicli XXX, XXXI, XXXII, XXXIII, XXXIV, XXXV, XXXVI, XXXVII, XXXVIII.

2008 a tutt'oggi: Componente del Consiglio aggregato dei corsi di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari (L26) e Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70).

2008 a tutt'oggi: Componente del Consiglio di Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti.

2022: Presidente della Commissione giudicatrice degli esami di Stato per l'Abilitazione all'esercizio della Professione di Tecnologo Alimentare. Prima sessione dell'anno 2022, D.R. 740 del 02/07/2022.

2021: Presidente della Commissione giudicatrice degli esami di Stato per l'Abilitazione all'esercizio della Professione di Tecnologo Alimentare. Prima sessione dell'anno 2021, D.R. n. 580 del 03/06/2021.

2020: Componente della Commissione per l'espletamento di una procedura selettiva per n. 1 posto di ricercatore universitario con contratto di lavoro subordinato a tempo determinato della durata di 36 mesi con regime di impegno a tempo definito, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera a) della Legge 30 dicembre 2010, n. 240, indetta con D.R. n. 15 del 10.01.2020, avviso pubblicato sulla G.U. della Repubblica Italiana - 4° serie speciale concorsi n. 12 del 11.02.2020, presso Università degli Studi del Molise.

2019: Membro della Commissione giudicatrice del concorso pubblico per titoli ed esami per l'ammissione al corso di Dottorato di Ricerca innovativo e internazionale in “Tecnologie e Biotecnologie Agrarie” (XXXV ciclo), Università degli Studi del Molise. Decreto Rettorale n. 786 del 12.09.2019 e successivo Decreto Rettorale n. 821 del 24.09.2019.

2018: Componente della Commissione giudicatrice del concorso per titoli e colloquio per l'attivazione di un assegno di ricerca, Università degli Studi del Molise -Prot. n. 29065 del 27/11/2018.

2018: Componente della Commissione giudicatrice degli esami di Stato per l'Abilitazione all'esercizio della Professione di Tecnologo Alimentare. Seconda sessione dell'anno 2018. Prot. N. 27744 V/9 del 13/11/2018.

2018: Componente della Commissione giudicatrice degli esami di Stato per l'Abilitazione all'esercizio della Professione di Tecnologo Alimentare. Prima sessione dell'anno 2018. Prot. N. 13971 V/9 del 07/06/2018.

2018: Componente della Commissione esaminatrice del concorso pubblico per titoli ed esami per la copertura di n. 1 posto di personale da inquadrare nella categoria D, area tecnica, tecnico scientifica ed elaborazione dati, Codice 01/2018. Università degli Studi del Molise -Prot. n. 17142 del 13/07/2018.

2016-2018: Segretario verbalizzante delle riunioni del Consiglio aggregato dei corsi di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari (L26) e Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70). Presidente del Consiglio di Corso di studi aggregato prof. G. Panfili.

2015-2018: Componente e Coordinatore del Gruppo di Gestione della Qualità (UGQ) dei corsi di studio "Scienze e Tecnologie Alimentari" (L26) e "Scienze e Tecnologie Alimentari" (LM70) (A.A. 2015-2016, 2016-2017, 2017-2018).

2017: Componente della commissione giudicatrice del concorso per titoli e colloquio per l'attivazione di una borsa di studio *post lauream*, Università degli Studi del Molise -Prot. n. 25486 del 09/11/2017.

2017: Componente della commissione giudicatrice del concorso per titoli e colloquio per l'attivazione di una borsa di studio *post lauream*, Università degli Studi del Molise -Prot. 15789, D.R. n 649/2017 del 18/07/2017.

2017: Componente della commissione per l'esame finale del Dottorato in Scienze e Biotecnologie Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia (XXIX CICLO). Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia, 31 Maggio 2017.

2017: Componente della commissione giudicatrice del concorso per titoli e colloquio per l'attivazione di una borsa di studio *post lauream*, Università degli Studi del Molise -Prot. n. 8080 del 30/03/2018.

2009-2016: Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Biotecnologia degli Alimenti" dell'Università degli Studi del Molise.

2016: Componente della Commissione giudicatrice per la selezione pubblica, per titoli e colloquio, per il reclutamento di n. 1 ricercatore con rapporto di lavoro subordinato a tempo determinato, per la durata di anni tre, con regime di impegno a tempo pieno, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lett. a), della Legge n. 240/2010, per lo svolgimento di attività di ricerca, di didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, per il settore concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari (cod. id.:2_RTDA_2016_04), presso Università degli Studi di Napoli "Federico II".

2016: Componente della Commissione interna per valutare l'impegno a carico dell'Ateneo UNIMOL per acquisizione del ramo di azienda PSTMol della società consortile a responsabilità limitata Moliseinnovazione. Prot. n. 4418 11/23 del 20/10/2016.

2016: Componente della commissione giudicatrice del concorso per titoli e colloquio per l'attivazione di una borsa di studio *post lauream*, D.R. n. 75 del 26/01/2016.

2015: Componente della commissione giudicatrice del concorso per titoli e colloquio per l'attivazione di una borsa di studio *post lauream*, D.R. n. 916 del 16/10/2015.

ISCRIZIONE A ORDINE PROFESSIONALE E SOCIETÀ SCIENTIFICHE

2000 a tutt'oggi: Socio della Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC). Da gennaio 2023 è Membro del Consiglio Direttivo AISTEC.

L'AISTEC è un'associazione scientifica senza scopo di lucro che riunisce, a livello nazionale, gli studiosi di aspetti microbiologici, tecnologici, nutrizionali ed economici di cereali e derivati.

2004: Iscrizione all'ordine professionale dei Tecnologi Alimentari della Regione Molise. N. iscrizione 52 del 26/05/2004.

2009 a tutt'oggi: Membro della Società Scientifica SISTAL (Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari). La Società, che non persegue fini di lucro, si propone di contribuire al progresso della

scienza e delle sue applicazioni nel campo della conservazione, della trasformazione, della commercializzazione, della gestione e controllo della qualità e sicurezza degli alimenti.

2019: Membro dell'Institute of Food Technologists (IFT): Feeding the minds feed the world (Institute of Food Technologists, USA).

COORDINAMENTO/RESPONSABILITÀ DI PROGETTI, CONTRATTI E CONVENZIONI DI RICERCA

- Responsabile scientifico - Capofila Università degli Studi del Molise - del Progetto INTEGRi – Pasta e prodotti da forno: Integrità, Salubrità e Sostenibilità Innovazione di processo e di prodotto – a valere sull'Area di Specializzazione "Agrifood. Bando Programma Operativo Nazionale "Ricerca e Innovazione" (2014-2020) ammesso a finanziamento con D.M. n. 2019 del 6 agosto 2021. Coordinatore prof. Emanuele Marconi.

- Responsabilità scientifica relativa al progetto "Sviluppo di approcci biotecnologici per l'individuazione e la selezione di materie prime di qualità da utilizzare in prodotti dolciari". Progetto di ricerca affidato dall'azienda DG3 srl (Ospedaletto di Alpinolo, AV) al DiAAA dell'Università degli Studi del Molise. Importo totale 80.000,00 euro + IVA. Protocollo Contratto di ricerca n. 3803 del 26/01/2022, Università degli Studi del Molise.

- Responsabilità scientifica relativa al progetto "Caratterizzazione del profilo glucidico di latte a ridotto contenuto di lattosio". Progetto di ricerca affidato dall'azienda PARMALAT S.p.A al DiAAA dell'Università degli Studi del Molise. Importo totale 12.000,00 euro + IVA. Protocollo Contratto di ricerca n. 35826 del 30/11/2020, Università degli Studi del Molise.

- Responsabilità scientifica relativa al progetto Progetto "Vario" per lo sviluppo di formulazioni per pastificazione, bilanciate dal punto di vista chimico/nutrizionale – convenzione tra Cerealto Siro Foods Italia Srl e il DiAAA dell'Università degli Studi del Molise. Importo totale 5500,00 euro + IVA.

- Responsabilità scientifica relativa al progetto "Studio di una nuova pasta arricchita con fibre vegetali, ingredienti bioattivi funzionali e nutraceutici" FibraPlus – Convenzione tra La Molisana S.p.A e il DiAAA dell'Università degli Studi del Molise. Importo totale 5000,00 euro +IVA.

- Responsabilità scientifica relativa alla consulenza per Fiore di Puglia srl nell'ambito del Progetto FESR 2014-2020 – Fiore di Puglia srl "Sviluppo di snack e prodotti da forno ad alta valenza dietetico-nutrizionale e prolungata shelf-life", (project code VRG5LG5) finanziato dalla regione Puglia. Importo.100.000,00 euro +IVA.

- Responsabilità scientifica relativa alla consulenza per Molino Casillo S.p.A. nell'ambito del progetto Progetto PON I&CC 2014-2020 – Molino Casillo S.p.A. "Produzione di uno sfarinato con proprietà nutraceutiche per il trattamento della Sindrome Metabolica (SIMBA)", finanziato dal Fondo per la crescita sostenibile Sportello "Agrifood" PON I&CC 2014-2020, di cui al D.M. 5 marzo 2018 Capo III, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana del 15 giugno 2018, n. 137 - Progetto numero F/200044/01/X45. Importo 139.000,00 euro + IVA.

- Responsabilità scientifica relativa al progetto PRIN 2017 protocollo 2017SFTX3Y- settore LS9 – Linea C. "The Neapolitan pizza: processing, distribution, innovation and environmental aspects". RESPONSABILE SCIENTIFICO DELL'UNITÀ OPERATIVA "Università degli Studi del Molise". Importo totale Unità Operativa UNIMOL 265.000,00 euro.

- Responsabilità scientifica relativa al progetto APQ – Ricerca Universitaria, Innovazione - Progetto di ricerca – "Pasta e Cereali per il Molise – innovazione di prodotto e di processo (PACEM)" – Programma Pluriennale ex O.P.C.M. n. 3268 del 12.03.03 – Risorse liberate dalla rendicontazione dei progetti coerenti nel POR Molise 2000-2006 – D.D. n. 786 del 03.12.2015 - CUP H32F15000060002. Importo totale 1.050.000,00 euro (IVA inclusa).

- Responsabilità di ricerca scientifica relativa al progetto "Wellness pasta". Progetto di ricerca affidato dall'azienda De Matteis Agroalimentare SpA (Flumeri-AV) al DiAAA dell'Università degli

Studi del Molise. Importo totale 90.000,00 euro +IVA. Protocollo Contratto di ricerca n. 10285-III/19 del 17/05/2016 - Università degli Studi del Molise. dal 17-05-2016 al 31-07-2017.

- Responsabilità di ricerca scientifica relativa a "Studio e sviluppo di paste gluten free ad elevato valore nutrizionale". Progetto di ricerca affidato dall'azienda BIOALIMENTA SRL (Fara San Martino-CH) al DiAAA dell'Università degli Studi del Molise. Importo totale 16.000,00 euro + IVA. Protocollo Contratto di ricerca n.14166-III/19 del 03/08/2015 - Università degli Studi del Molise. dal 03-08-2015 al 31-08-2016.

- Responsabilità scientifica relativa al Progetto finanziato dalla Provincia di Avellino -settore valorizzazione e tutela del territorio. Anno 2012. "Caratterizzazione e valorizzazione di produzioni alimentari tradizionali irpine" (Acronimo CAPRI). Importo totale 127.500,00 euro.

- Responsabilità scientifica relativa al Progetto Giovani Ricercatori, Fondi MURST E.F. 2000. Progetto di ricerca dal titolo "Individuazione di indici di qualità della gelatina reale".

- Responsabilità scientifica relativa al Progetto Giovani Ricercatori, Fondi MURST E.F. 1999. Progetto di ricerca dal titolo "Individuazione e valutazione di marcatori di processo e di prodotto per la valutazione di prodotti a base d'uovo".

PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

- Progetto "Sviluppo di pasta secca ad alta valenza dietetico-nutrizionale con aggiunta di ingredienti "Evervita Fibra" e "Evervita PRO" - convenzione tra l'Università del Molise e Evergrain LCC. Anno 2020-2021.

- Progetto "Sviluppo di pasta secca ad alta valenza dietetico-nutrizionale con aggiunta di sfarinati di Lenticchia di Altamura IGP", - convenzione tra l'Università del Molise e il consorzio Terre di Altamura s.r.l. Anno 2021.

- Progetto "Sviluppo di pasta secca ad alta valenza dietetico-nutrizionale con aggiunta di sfarinato di cece delle Murge", - convenzione tra l'Università del Molise e il Pastificio Riscossa F.lli Mastromauro S.p.A. Anno 2021.

- Progetto F. Divella S.p.A "Standardizzazione di condizioni di prodotto e di processo per migliorare le proprietà nutrizionali e sensoriali della pasta"(code CF1RB15) Contratto di programma con la Regione Puglia repertorio n. 021874 del 09/04/2019 e registrato presso l'Agenzia delle Entrate al n. 3112 serie 3 del 10/04/2019 (cod pratica CF1RB15). Anno 2019-2021.

- Progetto PON Basso Fedele e Figli - SOLITALIA "Biotecnologie integrate per l'identità e la competitività delle produzioni e del sistema oleario italiano"; finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico. Anno 2019-2022.

- PSR 2007-2013 -Regione Campania – Misura 124. Anno 2013-2014. "Ottimizzazione della qualità della semola e dei processi per la produzione di pasta ad alta valenza dietetico-nutrizionale e ambientale". (Acronimo PROPASTA).

- Progetto di Ricerca PRIN 2015 protocollo 2015MFP4RC "Innovazione di processo e di prodotto nella produzione di alimenti a base di sfarinati di grano duro (pasta, couscous) ad alta sostenibilità ambientale".

- Industria 2015, Bando Nuove Tecnologie per il Made in Italy. Anno 2012-2013. "Sviluppo di prodotti alimentari funzionali a base di grano saraceno". (Acronimo BUCKFOOD).

- Bando grandi progetti strategici GPS-DM29187. Anno 2009-2013. "Prodotti freschi: sistemi innovativi per garantire serbevolezza, sicurezza, identità e qualità dalla produzione al consumo". (Acronimo PROFSICURI 2).

- PSR 2007-2013 -Regione Campania – Misura 124. Anno 2012-2014. "Introduzione della quinoa (Chenopodium quinoa willd) in Campania per la produzione di alimenti a valenza funzionale ad elevato valore nutrizionale". (Acronimo QUINOA FELIX).

- Progetto POR Molise 2000-2006 RE007, DM 29490 "Innovazioni di prodotto e di processo per il miglioramento della competitività dell'agro-alimentare molisano". Proponente MINA-Molise Innovazione Agro-alimentare Soc. Cons. a r.l.
- Progetto FAR 297 "Ricerca di prodotti alimentari intermedi e finiti con valenza tecnologica e nutrizionale" finanziato dal Fondo per le Agevolazioni alla Ricerca. Proponente Molini Pizzuti s.r.l. (Salerno) e Università degli Studi del Molise. Anno 2004.
- Progetto Programma Operativo Multiregionale POM B13 -Misura 2 "Il farro, una coltura da recuperare per una agricoltura sostenibile: valorizzazione varietale e dei prodotti trasformati per l'alimentazione umana". Anno 1999.
- Programma Operativo "Ricerca e sviluppo Tecnologico", Quadro comunitario di sostegno 1994/1999 per le regioni dell'Obiettivo 1. Misura II. Progetto ITIA-ENEA "Impiego di farine d'orzo arricchite in tococromanoli e beta-glucani per la produzione di pasta e pane dietetici".
- Progetto Programma Nazionale di Ricerca Agro-Alimentare (PNR) presentato dalla Colussi S.p.A "Sviluppo di nuovi prodotti da forno (biscotti, fette, crackers, merendine) di elevato valore salutistico e nutrizionale. Anno 1999.
- Progetto PRIN 2008 Prot. 2008E7HM44 "Valorizzazione di sfarinati di orzo waxy ad alto contenuto in composti bioattivi da utilizzare come ingredienti funzionali".
- Progetto PRIN 2004 Prot. 2004070949_004 "Marcatori di processo e di prodotto in ovoprodotti e alimenti preparati con uova".
- Progetto CE 5° Programma Quadro "Robust chemical sensors and biosensors for rapid on-line identification of freshly collected milk". Contract QLRT 2000-1617.
- Progetto CEE 4° Programma Quadro "Spelt, a recovered crop for the future of sustainable agriculture in Europe" (SESA). Contract FAIR CT96-1596.
- Progetto CEE 4° Programma Quadro "Biosensor for the assay of quality control of foods". Contract FAIR CT96-1095.

PARTECIPAZIONE IN QUALITÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

2023: Titolo della relazione "Development of cereal products naturally enriched with folate using wheat or barley debranning fractions. 2nd International Cereal Science Conference, Xi'an - China, August 9-10th 2023.

2023: Titolo della relazione "Strategie per la mitigazione della formazione di acrilammide in pizza napoletana". Convegno "Pizza Napoletana tra Tradizione e Innovazione". Accademia dei Georgofili - Logge Uffizi Corti, Firenze 23-03-2023.

2022: Titolo della relazione "Frazioni di germe e crusca di grano duro deoleate per la produzione di pasta secca ad alta valenza dietetico-nutrizionale e sensoriale". Pastaria Festival 2022, Sessione: "Pasta secca: ingredienti, qualità, origine e nutrizione". Parma 30 settembre 2022.

2019: Titolo della relazione "Technological and regulatory aspects for the development of cereal functional foods - Aspetti tecnologici e regolatori per lo sviluppo di alimenti funzionali a base di cereali". Convegno "Cereals and Health - cereals for the mediterranean diet: innovations and perspectives from the field to the table" - Cereali e salute - Cereali per la dieta mediterranea: innovazioni e prospettive dal campo alla tavola. Accademia dei Georgofili - Logge Uffizi Corti, Firenze 02-12-2019.

2019: Relazione a invito, Titolo della relazione "Can electrochemical bio-sensors help food technologists in the assessment of cereal and pseudocereal bioactive compounds?" "The Ninth International Workshop on Biosensors" Erfoud, MOROCCO 9-11 ottobre 2019.

2019: Titolo della relazione "Paste funzionali: pregi e difetti". Pastaria Festival 2019, Sessione: Dal campo alla tavola: lo stato dell'arte della ricerca applicata alla pasta alimentare". Parma 27 settembre 2019.

2018: Titolo della relazione: "Qualità di cottura della pasta: aspetti tecnologici, sensoriali, nutrizionali e ambientali (sostenibilità)". Pastaria Festival 2018, Sessione "Qualità, innovazione e sostenibilità della pasta secca". Parma 20 settembre 2018.

2018: In qualità di Visiting Professor, dal 05-06-2018 al 09-06-2018, presso il College of Food Engineering and Nutritional Science Shaanxi Normal University (China), ha tenuto due relazioni dal titolo "Pasta from traditional and nontraditional raw materials" e "Barley flour enriched in beta-glucans for the development of functional food".

2015: Titolo della relazione "Semola e pasta di tipo integrale: aspetti tecnologici e nutrizionali. Convegno conclusivo del progetto Ottimizzazione della qualità della semola e dei processi per la produzione di pasta ad alta valenza dietetico nutrizionale ed ambientale - "PROPASTA". Avellino, Aula Bottazzi, ISA-CNR , 22 settembre 2015.

2015: Titolo della relazione "Effetti del processo di perlatura degli acheni di quinoa sulle caratteristiche chimico-nutrizionali di prodotti da forno. Convegno conclusivo del progetto Introduzione della quinoa (*Chenopodium quinoa* willd) in Campania per la produzione di alimenti a valenza funzionale ed elevato valore nutrizionale – "Quinoa Felix" . Avellino, Aula Bottazzi, ISA-CNR 15 giugno 2015.

2014: Titolo della relazione: "Caratteristiche nutrizionali della quinoa e interventi tecnologici innovativi per la produzione di sfarinati ad alto valore nutrizionale". Incontro Divulgativo del progetto: Introduzione della quinoa (*Chenopodium quinoa* willd) in Campania per la produzione di alimenti a valenza funzionale ed elevato valore nutrizionale – "Quinoa Felix". Azienda Stiscia, Montefalcone (AV), 21 luglio 2014.

2013: Titolo della relazione "Aspetti salutistici di alimenti tradizionali ed innovativi della dieta mediterranea". Convegno organizzato dalla Fondazione Anchise Onlus "Gestione integrata degli agroecosistemi molisani per produzioni di qualità". Palazzo Colagrosso - Boiano (CB), 18 maggio 2013.

2012: Titolo della relazione "HPIC PAD nell'Analisi Alimentare". Thermo Scientific Seminar Tour: Tecniche analitiche cromatografiche nel controllo ambientale e della sicurezza alimentare. CNR di Monterotondo Scalo (RM), 17 maggio 2012.

2011: Titolo della relazione "Effetto della pre-fermentazione di crusca sugli aspetti tecnologici e qualitativi del pane". 8° Convegno AISTEC "Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali, biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione". Aci Castello - Cannizzaro (CT), 11-13 maggio 2011.

2009: Titolo della relazione "Small molecules for the evaluation of cheese authenticity". Convegno internazionale "Methods and issues in cheese authenticity studies: a workshop", promosso dall'Istituto di Scienze dell'Alimentazione, CNR di Avellino. Hotel de La Ville, Avellino 3-5 settembre 2009.

2007: Titolo della relazione "Caratterizzazione quali-quantitativa di amidi e polisaccaridi non amido in sfarinati e prodotti a base di cereali" Relatore: Maria Cristina Messia. 8° Convegno Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Milano, 7-8 Maggio 2007.

2007: Titolo della relazione "IC-PAD nell'analisi dei prodotti agro-alimentari" tenuta nell'ambito del seminario "Recenti sviluppi e prospettive della cromatografia ionica nel controllo della qualità e della sicurezza alimentare". Giornata di Studio organizzata dal Gruppo Interdivisionale di Chimica

degli Alimenti della S.C.I., il Gruppo di Chimica Analitica del Dipartimento di Chimica Generale e Inorganica, Chimica Analitica, Chimica Fisica dell'Università degli Studi di Parma e la Dionex s.r.l. di Milano. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Catania, 23 maggio 2007.

2006: Titolo della relazione: "Analisi degli amminoacidi negli alimenti mediante cromatografia a scambio ionico con rivelazione amperometrica: aspetti generali ed applicazioni pratiche". Giornata di studio: "Sviluppi e prospettive della cromatografia ionica nella caratterizzazione ed analisi degli alimenti", organizzata dal Gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti della S.C.I., il Gruppo di Chimica Analitica del Dipartimento di Chimica Generale e Inorganica, Chimica Analitica, Chimica Fisica dell'Università degli Studi di Parma. Centro Congressi S. Elisabetta, Università di Parma, 4 luglio 2006.

RISULTATI DELLA VALUTAZIONE VQR

- La prof.ssa Messia ha presentato per la VQR 2015-2019 n.4 prodotti di ricerca che hanno ricevuto la valutazione **ECCELLENTE ED ESTREMAMENTE RILEVANTE**.

Prodotti presentati:

- Reale A., Di Renzo T., Preziuso M., Panfili G., Cipriano L., Messia M. C. (2019). Stabilization of sourdough starter by spray drying technique: New breadmaking perspective. *LEBENSMITTELWISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE*, vol. 99, p. 468-475, ISSN: 0023-6438, doi: 10.1016/j.lwt.2018.10.01 (Eccellente ed estremamente rilevante)
- Di Renzo T., Reale A., Boscaino F., Messia M. C. (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*, vol. 9, ISSN: 1664-302X, doi: 10.3389/fmicb.2018.00429 (Eccellente ed estremamente rilevante)
- Piemontese L., Messia M. C., Marconi E., Falasca L., Zivoli R., Gambacorta L., Perrone G., Solfrizzo M. (2018). Effect of gaseous ozone treatments on DON, microbial contaminants and technological parameters of wheat and semolina. *FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS. PART A. CHEMISTRY, ANALYSIS, CONTROL, EXPOSURE & RISK ASSESSMENT*, vol. 35, p. 760-771, ISSN: 1944-0057, doi: 10.1080/19440049.2017.1419285 (Eccellente)
- DE PAULA, ROSANNA, Abdel Aal, El Sayed M., MESSIA, Maria Cristina, Rabalski, Iwona, MARCONI, Emanuele (2017). Effect of processing on the beta-glucan physicochemical properties in barley and semolina pasta. *JOURNAL OF CEREAL SCIENCE*, vol. 75, p. 124-131, ISSN: 0733-5210, doi: 10.1016/j.jcs.2017.03.030 (Eccellente)

- La prof.ssa Messia ha presentato per la VQR 2011-2014 n.2 prodotti di ricerca che hanno ricevuto ambedue la valutazione **ELEVATO**.

Prodotti presentati:

- Verardo V, Gomez-Caravaca AM, **Messia MC**, Marconi E, Caboni MF (2011). Development of Functional Spaghetti Enriched in Bioactive Compounds Using Barley Coarse Fraction Obtained by Air Classification. *JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY*, vol. 59, p. 9127-9134, ISSN: 0021-8561, doi: 10.1021/jf202804v
- Marconi E, **Messia M.C.** (2012). Pasta made from non traditional raw materials: technological and nutritional aspects. In: ABECASSIS J. CARCEA M. SISSONS M.. Durum wheat chemistry and technology. p. 201-211, ST. PAUL, MINNESOTA: AACC International, Inc., ISBN: 978-1-891127-65-6

- La prof.ssa Messia ha presentato per la VQR 2004-2010 un prodotto di ricerca che ha ricevuto la valutazione **ECCELLENTE**.

Prodotto presentato:

- Caboni MF, Boselli E, Messia M, Velazco V, Fratianni A, Panfili G, Marconi E (2005). Effect of processing and storage on the chemical quality markers of spray-dried whole egg. FOOD CHEMISTRY, vol. 92, p. 293-303, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2004.07.025.

ATTIVITÀ DI REVISORE PER RIVISTE SCIENTIFICHE

E' *referee* per le riviste scientifiche internazionali:

- European Food Research and Technology (ISSN: 1438-2377)
- International Journal of Food Sciences and Nutrition (ISSN: 1365-2621)
- Food Control (ISSN: 0956-71359)
- LWT-Food Science and Technology (ISSN: 0023-6438)
- Food Science & Nutrition (ISSN: 2048-7177)
- Journal of Food Processing and Preservation (ISSN: 1745-4549).
- Foods (ISSN: 2304-8158)
- Journal of Cereal Science (ISSN: 0733-5210)
- Food Chemistry (ISSN: 0308-8146)

ATTIVITÀ DI DIDATTICA E DI DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

Anno Accademico 2004-2005; 2005-2006, 2006-2007, 2007-2008:

Contratto di attività didattica formale stipulato con l'Università degli Studi del Molise per l'insegnamento di "Valutazione e Conservazione dei prodotti Agro-Forestali" presso il Corso di Laurea in Tecnologie Forestali ed Ambientali (AGR/15, 32 ORE, 4cfu) Facoltà di Agraria, Università degli Studi del Molise, Campobasso

Anno Accademico 2008-2009:

Contratto di attività didattica formale stipulato con l'Università degli Studi del Molise per l'insegnamento di "Valutazione e Conservazione dei prodotti Agro-Forestali" presso il Corso di Laurea in Tecnologie Forestali ed Ambientali (AGR/15, 32 ORE, 4cfu) Facoltà di Agraria, Università degli Studi del Molise, Campobasso

Affidamento dell'incarico di docenza per l'insegnamento di:

- "Scienze e tecnologie alimentari" (AGR/15, 30 ORE, 2cfu) presso il corso di Laurea in Dietistica, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Tecnologie Alimentari" (AGR/15, 37,5 ORE, 2cfu) presso il corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi del Molise, Campobasso.

Anno Accademico 2009-2010:

Affidamento dell'incarico di docenza per gli insegnamenti di:

- "Chimica degli Alimenti" (AGR/15, 45 ORE, 3cfu) presso il corso di laurea in Dietistica, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Scienze e Tecnologie Alimentari" (AGR/15, 30 ORE, 2cfu) presso il corso di laurea in Dietistica, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Tecnologie Alimentari" (AGR/15, 30 ORE, 2cfu) presso il corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Analisi chimiche fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari" (AGR/15, 40 ORE, 4cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università degli Studi del Molise, Campobasso.

Anno Accademico 2010-2011:Affidamento dell'incarico di docenza per gli insegnamenti di:

- "Chimica degli Alimenti" (AGR/15, 45 ORE, 3cfu) presso il corso di laurea in Dietistica, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Scienze e Tecnologie Alimentari" (AGR/15, 30 ORE, 2cfu) presso il corso di laurea in Dietistica, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Tecnologie Alimentari" (AGR/15, 30 ORE, 2cfu) presso il corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Analisi chimiche fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari" (AGR/15, 32 ORE, 4cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università degli Studi del Molise, Campobasso.

Anno Accademico 2011-2012:Affidamento dell'incarico di docenza per gli insegnamenti di:

- "Analisi chimiche fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari" (AGR/15, 32 ORE, 4cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Tecnologie Alimentari" (AGR/15, 30 ORE, 2cfu) presso il corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Chimica degli Alimenti" (AGR/15, 30 ORE, 2cfu) presso il corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi del Molise, Campobasso.

Anno Accademico 2012-2013:Affidamento dell'incarico di docenza per gli insegnamenti di:

- "Analisi chimiche fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari" (AGR/15, 32 ORE, 4cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Chimica degli Alimenti" (AGR/15, 36 ORE, 3cfu) presso il corso di laurea in Dietistica, Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Scienze e Tecnologie Alimentari" (AGR/15, 36 ORE, 3cfu) presso il corso di laurea in Dietistica, Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Tecnologie nell'Industria Alimentare" (AGR/15, 24 ORE, 3cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione, Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute, Università degli Studi del Molise, Campobasso.

Anno Accademico 2013-2014:Affidamento dell'incarico di docenza per gli insegnamenti di:

- "Analisi chimiche fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari" (AGR/15, 32 ORE, 4cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Chimica degli Alimenti" (AGR/15, 36 ORE, 3cfu) presso il corso di laurea in Dietistica, Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Scienze e Tecnologie Alimentari" (AGR/15, 36 ORE, 3cfu) presso il corso di laurea in Dietistica, Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Tecnologie nell'Industria Alimentare" (AGR/15, 24 ORE, 3cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione, Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute, Università degli Studi del Molise, Campobasso.

Anno Accademico 2014-2015:Affidamento dell'incarico di docenza per gli insegnamenti di:

- "Analisi chimiche fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari" (AGR/15, 32 ORE, 4cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Chimica degli Alimenti" (AGR/15, 36 ORE, 3cfu) presso il corso di laurea in Dietistica, Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Scienze e Tecnologie Alimentari" (AGR/15, 36 ORE, 3cfu) presso il corso di laurea in Dietistica, Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Tecnologie nell'Industria Alimentare" (AGR/15, 24 ORE, 3cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione, Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute, Università degli Studi del Molise, Campobasso.

Anno Accademico 2015-2016:Affidamento dell'incarico di docenza per gli insegnamenti di:

- "Analisi chimiche fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari" (AGR/15, 32 ORE, 4cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Tecnologie nell'Industria Alimentare" (AGR/15, 24 ORE, 3cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione, Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute, Università degli Studi del Molise, Campobasso.

Anno Accademico 2016-2017:Affidamento dell'incarico di docenza per gli insegnamenti di:

- "Analisi chimiche fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari" (AGR/15, 32 ORE, 4cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Composizione ed analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari" (AGR/15, 72 ore, 8cfu) presso il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Tecnologie nell'Industria Alimentare" (AGR/15, 24 ORE, 3cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione, Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute, Università degli Studi del Molise, Campobasso.

Anno Accademico 2017-2018:Affidamento dell'incarico di docenza per gli insegnamenti di:

- "Analisi chimiche fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari" (AGR/15, 32 ORE, 4cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Operazioni unitarie e condizionamento" (AGR/15, 64 ORE, 8cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Composizione ed analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari" (AGR/15, 64 ORE, 8cfu) presso il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Tecnologie nell'Industria Alimentare" (AGR/15, 24 ORE, 3cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione, Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute, Università degli Studi del Molise, Campobasso.

Anno Accademico 2018-2019:Affidamento dell'incarico di docenza per gli insegnamenti di:

- “Operazioni unitarie e condizionamento” (AGR/15, 64 ORE, 8cfu) presso il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- “Composizione ed analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari” (AGR/15, 64 ORE, 8cfu) presso il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- “Metodologie fisiche, reologiche e sensoriali per la valutazione dei prodotti alimentari” (AGR/15, 32 ORE, 4cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Tecnologie nell'Industria Alimentare"(AGR/15, 24 ORE, 3cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione, Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute, Università degli Studi del Molise, Campobasso.

Anno Accademico 2019-2020:

Affidamento dell'incarico di docenza per gli insegnamenti di:

- “Operazioni unitarie e condizionamento” (AGR/15, 64 ORE, 8cfu) presso il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- “Composizione ed analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari” (AGR/15, 64 ORE, 8cfu) presso il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- “Metodologie fisiche, reologiche e sensoriali per la valutazione dei prodotti alimentari” (AGR/15, 32 ORE, 4cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- "Tecnologie nell'Industria Alimentare"(AGR/15, 24 ORE, 3cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione, Dipartimento di Medicina e di Scienze della Salute, Università degli Studi del Molise, Campobasso.

Anno Accademico 2020-2021:

Affidamento dell'incarico di docenza per gli insegnamenti di:

- “Operazioni unitarie e condizionamento” (AGR/15, 64 ORE, 8cfu) presso il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- “Processi della tecnologia alimentare” (AGR/15, 64 ORE, 8cfu) presso il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- “Metodologie fisiche, reologiche e sensoriali per la valutazione dei prodotti alimentari” (AGR/15, 32 ORE, 4cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.

Anno Accademico 2021-2022:

Affidamento dell'incarico di docenza per gli insegnamenti di:

- “Processi della tecnologia alimentare” (AGR/15, 64 ORE, 8cfu) presso il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso. L'attività didattica prevista dal calendario ufficiale nel I semestre (inizio semestre 22 settembre 2021) non è stata svolta in quanto la prof.ssa Messia dal 17 settembre 2021 al 5 febbraio 2022 è stata in congedo per "malattia". Situazione certificabile dall'Ente di appartenenza.
- "Operazioni unitarie" (AGR/15, 48 ORE, 6cfu) presso il corso di laurea interateneo in Tecnologie alimentari per le produzioni dolciarie (L26), Università degli Studi del Molise e Università degli Studi del Sannio - Benevento. L'attività didattica prevista dal calendario ufficiale nel I semestre (inizio

semestre 22 settembre 2021) non è stata svolta in quanto la prof.ssa Messia dal 17 settembre 2021 al 5 febbraio 2022 è stata in congedo per "malattia". Situazione certificabile dall'Ente di appartenenza.

- "Tecnologia dei cereali e dei prodotti dolciari" (AGR/15, 56 ORE, 6cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.

- "Operazioni unitarie e condizionamento" (AGR/15, 64 ORE, 8cfu) presso il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.

Anno Accademico 2022-2023:

Affidamento dell'incarico di docenza per gli insegnamenti di:

- "Operazioni unitarie e condizionamento" (AGR/15, 64 ORE, 8cfu) presso il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.

- "Processi della tecnologia alimentare" (AGR/15, 64 ORE, 8cfu) presso il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.

- "Operazioni unitarie" (AGR/15, 48 ORE, 6cfu) presso il corso di laurea interateneo in Tecnologie alimentari per le produzioni dolciarie (L26), Università degli Studi del Molise e Università degli Studi del Sannio - Benevento.

- "Tecnologia dei cereali e dei prodotti dolciari" (AGR/15, 56 ORE, 6cfu) presso il corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.

2004 a tutt'oggi: Attività di Tutorato agli studenti dell'Università degli Studi del Molise, nello svolgimento di attività di laboratorio, tirocini formativi, analisi ed interpretazione di dati sperimentali, stesura del lavoro di tesi.

TUTORAGGIO TESI DI LAUREA E DI DOTTORATO

La prof.ssa Messia è stata **Relatore** e **Correlatore** di numerose tesi per i corsi di laurea in Scienze e tecnologie alimentari (L26) e laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari (LM70).

- **Co-Tutor** della dott.ssa Marianna Fanelli, Dottoranda del XXI ciclo, Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti. Argomento della ricerca: "Arabinoxilani nei cereali: caratterizzazione quali-quantitativa mediante HPAEC-PAD e valutazione del loro effetto tecnologico in panificazione".

- **Tutor** della dott.ssa Rosanna De Paula, Dottoranda del XXVI ciclo, Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti. Argomento della ricerca: "Processing effects on physicochemical properties of beta-glucan in barley pastas".

- **Co-Tutor** del dott. Paolo Gioia, Dottorando XXVII ciclo, Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti. Argomento della ricerca: "Germe di grano e quinoa: ingredienti alternativi per lo sviluppo di alimenti ad alta valenza tecnologica e nutrizionale".

- **Tutor** della dott.ssa Manuela Oriente, Dottoranda del XXXII ciclo, Dottorato di ricerca Internazionale in "Tecnologie e biotecnologie agrarie". Argomento della ricerca: "Development of barley based couscous with improved nutritional and functional properties".

- **Tutor** della dott.ssa Martina Angelicola, Dottoranda del XXXIV ciclo, Dottorato di ricerca Internazionale in “Tecnologie e biotecnologie agrarie”. Argomento della ricerca: “High amylose wheat flours for the development of healthy cereal based foods”.
- **Tutor** della dott.ssa Michela Quiquero, Dottoranda del XXXVI ciclo, Dottorato di ricerca Internazionale in “Tecnologie e biotecnologie agrarie”. Argomento della ricerca: "Mitigation of acrylamide formation in cereal-based products".
- **Tutor** della dott.ssa Ilenia Gaeta, Dottoranda del XXXVIII ciclo, Dottorato di ricerca Internazionale in “Tecnologie e biotecnologie agrarie”. Argomento della ricerca: “Pigmented wheat: a valuable raw material to produce cereal-based foods with high nutritional value and rich in bioactive compounds”.
- **Tutor** del dott. Claudio Cinquanta, Dottorando del XXXVIII ciclo, Dottorato di ricerca Internazionale in “Tecnologie e biotecnologie agrarie”. Argomento della ricerca: "Sustainable recovery of compounds with high added value from secondary raw materials of the milling industry".