

# Curriculum Vitae

## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **Francesca**

Cognome **Mazza**

Dipartimento **SAAF**

## POSIZIONE ATTUALE

**2025**

**U.O. (Unità operativa) Gestione laboratori scientifici**

Inquadrata, a decorrere dal 01.05.2024 nell'Area dei Funzionari - **Settore Scientifico-tecnologico** ai sensi dell'art. 85 del CCNL 2019-2021

Gestore di laboratori e attrezzature scientifiche-SAAF dal 13/05/2021 al 31/07/2024

Personale TAB, area tecnica ed elaborazione dati, cat. D9, in servizio presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) dell'Università di Palermo.

## FORMAZIONE

**07/11/1990**

Laureata in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Palermo, piano Produzione Vegetale.

**1991**

Ha conseguito l'abilitazione all'esercizio della professione di agronomo;

**2001**

**Dottore di Ricerca** in "Produzioni zootecniche nel Bacino del Mediterraneo" presentando una dissertazione finale: "Applicazione di metodi naturali di stimolazione per il miglioramento produttivo delle coniglie". Titolo conseguito nel 2001 presso l'Università degli Studi di Reggio Calabria.

**01/08/2025**

**Culture della Materia "Scienza e Tecnologia dei prodotti Enogastronomici" del Corso di Studio in "Scienze Gastronomiche".**

## INCARICHI DEL RETTORE E DEL DIRETTORE GENERALE

**U.O. (Unità operativa) dal 01/08/2024 Gestione laboratori scientifici**

**GESTORE DI LABORATORI E ATTREZZATURE SCIENTIFICHE** del SAAF (dal 13/05/2021 al 31/07/2024)

Preposto alla Sicurezza dei lavoratori (2021\_U2504\_5347\_TD4IJF)

Addetto alle Emergenze: Primo Soccorso (2021\_U2503\_5073\_VVZOZC5)

Addetto alle Emergenze: Antincendio(2021\_U2501\_4646\_SUN1M2)

IDONEITA'

### **2018**

Ha ricevuto il 21 dicembre l'idoneità ed è stata ammessa a partecipare al **Master SUM in Management** dell'Università e della Ricerca, organizzato dal MIP Politecnico di Milano Graduate School of Business.

### **1993**

Ha conseguito l'idoneità al Concorso per esami a n. 3 posti di **dottorato** di ricerca in "Agronomia Ambientale".

### **1991**

Ha conseguito a maggio l'idoneità al concorso per 25 **dirigenti-tecnici** al concorso di "Pedologia e Conservazione del Suolo".

DOCENZE

### **2025**

Ha svolto attività di docente per 3 giorni ai giovani della scuola "Yellow School Palermo" curando gli aspetti della trasformazione degli alimenti - come olio, vino, miele ed ha parlato delle relative analisi di laboratorio.

### **2023**

Ha svolto attività di docente, per 16 ore, nell'ambito del seguente modulo didattico:

Laboratorio di analisi chimiche e fisiche delle produzioni olivicole per il corso **"Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali — Filiera Olivicola"** a valere sull'avviso pubblico n. 2/2022 "Offerta formativa Istruzione Tecnica Superiore (I.T.S.) in Sicilia biennio con avvio nel 2022".

Ha svolto attività di docente, per 6 ore, presso l'Istituto superiore Majorana di Palermo, tenendo 3 lezioni sui "Metodi di analisi chimico-fisiche su prodotti agroalimentari".

### **2008/2009**

- Ha svolto attività di docente, per 30 ore, nell'ambito del modulo di produzione del latte, organizzato dall'Istituto Superiore Conform di Siracusa.

### **2008**

Ha svolto attività di docente, per 5 ore nel mese di maggio 2008, nell'ambito del corso di formazione professionale, organizzato dal Centro Studi Alias per il conseguimento della qualifica di "Tecnici di Ricerca nel Settore delle Scienze Agrarie" progetto n. 554, per il modulo "Analisi degli Alimenti".

- Ha svolto attività di docenza, per un totale di 16 ore, presso l'Istituto Tecnico Commerciale e Turistico "Antonio Maria Jaci" di Messina, nel modulo "Produzioni Animali".
- Ha svolto attività di docente nell'ambito del modulo di "Produzione del latte" per complessive 24 ore. nel progetto dal titolo "Tecnico Superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche", organizzato dalla scuola "Sen. Angelo Di Rocco" di Caltanissetta.

## **2006**

Ha insegnato al corso di formazione "Tecnici esperti nello sviluppo tecnologico della filiera gelsi-sericola, alimentazione dei ruminanti e recupero delle tradizioni soci-culturali".

## **2003**

Ha svolto attività di **tutoring** alle allieve del corso FSE dal titolo "Tecnico di Gestione della Filiera Agro-Zootecnica per Produzioni di Qualità, presso il laboratorio di analisi chimiche del Dipartimento S.En.Fi.Mi.Zo..

## **2000**

Ha insegnato, per conto della Mathesis S.c.r.l. — in più moduli, per 120 ore — nel corso di formazione professionale per Operatore d'impianti di trasformazione lattiero-casearia.

## **1995**

Ha partecipato, con l'incarico di docente, per 30 ore, al corso di formazione professionale per Operatore Esperto nel Marketing Agroalimentare, tenendo lezioni su "Il Settore Agroalimentare Siciliano".

per 20 ore - presso l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura ad Alcamo, come docente esterno, nel corso post-qualifica "tecnico per il controllo e la tutela dell'ambiente".

## **ATTIVITA' DI DIDATTICA**

## **2024**

Ha coordinato in laboratorio l'attività di studenti, tesisti, borsisti e dottorandi, oltre ad aver svolto esercitazioni per gli studenti dei vari corsi di laurea.

Ha svolto 7 ore di esercitazioni sull'olio nell'ambito dell'insegnamento del prof. Luciano Cinquanta "Applied Technologies on Mediterranean Foods" (C.L. Mediterranean Food Science and Technology —Classe LM-70).

Ha svolto 18 ore di esercitazioni su olio, vino e latte nell'ambito dell'insegnamento del prof. Luciano Cinquanta di "Scienza e Tecnologia dei Prodotti Enogastronomici", SSD AGRI-07/A(6CFU) del corso di Studio in "Scienze Gastronomiche".

## **2023**

Ha svolto 7 ore di esercitazioni sull'olio nell'ambito dell'insegnamento del prof. Luciano Cinquanta "Applied Technologies on Mediterranean Foods" (C.L. Mediterranean Food Science and Technology —Classe LM-70).

Ha svolto 13 ore di esercitazioni su olio, vino e latte nell'ambito dell'insegnamento del prof. Luciano Cinquanta di "Scienze e Technologies Agroalimentari".

## **2022**

Ha svolto 20 ore di esercitazioni nell'ambito dell'insegnamento del prof.

Luciano Cinquanta "Processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari" (Classe LM-69).

## **2021**

Ha svolto per complessive 20 ore le esercitazioni nell'ambito dell'insegnamento del prof. Luciano Cinquanta - "Applied Technologies on Mediterranean Foods" (C.L. Mediterranean Food Science and Technology — Classe LM-70), A.A. 2020/2021.

Ha partecipato come Tutor didattico alle esercitazioni della disciplina del prof. Onofrio Corona "Food Sensory Analysis" (C.L. Mediterranean Food Science and Technology —Classe LM-70), per l'A.A. 2020/21 e 2021/2022 per 20 ore nei rispettivi A.A

## **2018**

Il 15 marzo 2018 ha svolto 2 ore di esercitazione di laboratorio in copresenza, per gli studenti del corso di Foraggicoltura e Alpicoltura del Dott. Giuseppe Di Miceli, docente del corso;

Ha svolto nel 2018 20 ore di esercitazione nell'ambito della disciplina di "Tecnologie Alimentari" del corso di Laurea in Scienze e Tecnologie AgroAlimentari (classe L-26) su incarico del docente titolare del corso Prof. L. Cinquanta;

Ha svolto 14 ore di esercitazione nell'ambito della disciplina di "Industrie Agrarie" del corso di Laurea in Scienze e Tecnologie AgroAlimentari (classe L-25) su incarico del docente titolare del corso Prof. O. Corona;

Ha avuto l'incarico di tenere l'esercitazione in laboratorio di 2 ore dal titolo: "Composizione chimica degli alimenti del bestiame: "frazioni fibrose secondo Van Soest" nell'ambito della disciplina Nutrizione e Alimentazione Animale del Corso di Laurea Magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare il giorno 14 marzo presso questo Dipartimento su incarico del docente titolare del corso Prof. Antonino Di Grigoli.

## **2017**

Ha avuto l'incarico di tenere il seminario di 2 ore dal titolo: "L'analisi centesimale tipo degli alimenti del bestiame: aspetti teorico-pratici" nell'ambito della disciplina Alimentazione Animale del Corso di Laurea Magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare il giorno 17 ottobre presso il Dipartimento SAF.

Il 17 ottobre 2017 presso il Dipartimento SAAF ha svolto 2 ore di esercitazione su "L'analisi centesimale tipo - degli alimenti del bestiame: aspetti teorico-pratici" nell'ambito della disciplina Alimentazione Animale del corso di Laurea Magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare su incarico del docente titolare del corso Prof. Massimo Todaro.

## PARTECIPAZIONE A CONVEGNI E SEMINARI

Ha partecipato il 29 gennaio al convegno "Il laboratorio al servizio della ricerca, del produttore e del consumatore: *innovazioni e applicazioni nel campo dell'agroalimentare*", organizzato dal Dipartimento SAAF dell'Università di Palermo.

*Ha partecipato il 24 giugno alla Giornata conclusiva di Studio e Presentazione dei dati su "La Frontiera della Vite Siciliana: Biodiversità, Clima, Innovazione Ricerca e sperimentazione nella viticoltura contemporanea": il Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia e i progetti Bi.Vi.Si. e V.I.S.T.A. Lucido, Organizzata dall'Università degli Studi di Palermo – Dipartimento SAAF.*

### **2024**

Ha partecipato al convegno organizzato dalla Sezione Assoenologi Sicilia "ENOFOCUS RICERCA, FORMAZIONE, INFORMAZIONE" nel Dipartimento Scienze agrarie, alimentari e forestali dell'Università degli Studi di Palermo - Aula magna "G.P. Ballatore" dal 29 febbraio all'1 marzo 2024

### **2023**

Ha partecipato al convegno organizzato dalla Sezione Assoenologi Sicilia ENOFOCUS Ricerca, Formazione, Informazione in aula magna "G.P. Ballatore" il 2/3 marzo 2023.

### **2021**

Ha partecipato martedì 14 e mercoledì 15 settembre alla prima edizione trasmessa in via telematica del workshop PhDFood2021 sul tema "Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology". L'organizzazione presso l'Ateneo palermitano è stata promossa dal Gruppo di ricerca in "Scienze e Tecnologie alimentari" del Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF), guidato dal prof. Luciano Cinquanta. La manifestazione, giunta al XXV anno, sulla ricerca nel settore degli alimenti, riunisce la rete italiana dei corsi di dottorato in "Scienza, tecnologia e biotecnologie alimentari".

### **2018**

Ha partecipato al "Seminario: La progettazione su fondi H2020", che si è svolto il 1 luglio 2018 dalle ore 9:00 alle ore 17:00 presso l'aula Capitò sita presso la Scuola Politecnica di Viale delle Scienze, avente come docente Margot Bezzi — Project Manager e esperta di politiche di innovazione, organizzato dall'Agenzia per la promozione della ricerca europea (APRE).

Ha partecipato al seminario Il rischio idrogeologico e idraulico - una materia multidisciplinare, svolto dal dott. Giuseppe Basile, dirigente della Protezione Civile della Regione Sicilia il 9 maggio presso il dipartimento SAAF dell'Università degli Studi di Palermo.

## **2017**

- Ha partecipato al Workshop DiSAAF, presieduto dal Prof. Salvatore Raimondi il 25 settembre a Palermo: *Il catasto del suolo — Una proposta di legge della XVII legislatura*
- Ha partecipato al convegno il 6 luglio sul "Catasto del suolo urbano e sostenibilità del verde" organizzato dal Prof. Salvatore Raimondi a Palermo.
- Ha partecipato il 20 e 21 marzo al corso Horizon 2020: Marie Sklodowska- Curie dalle 9:30 alle 16:30.

## **2015**

Ha preso parte alla manifestazione "ESPERIENZA INSEGNA", organizzata dall'Associazione PALERMO SCIENZA sui temi "Luce, Energia e Cibo" e tenutasi dal 21/02/2015 al 28/02/2015 nei locali (edificio 19) in viale delle Scienze dell'Università degli Studi di Palermo. Nel corso di tale manifestazione ha illustrato e dimostrato ai numerosi studenti intervenuti, provenienti da scuole di ogni ordine e grado delle province della Sicilia occidentale, il funzionamento del Formagraph, strumentazione scientifica per la valutazione dei parametri di coagulazione del latte delle varie specie, destinato alla trasformazione casearia.

## **2014**

- Ha partecipato il 12 marzo alla giornata informativa "Il ruolo del caglio nella caratterizzazione dei formaggi siciliani", allo Zooprofilattico di Palermo.
- Ha partecipato il 19 febbraio alla giornata informativa "Yogurt e Salute" a Palazzo Adriano.
- Ha partecipato all'incontro informativo sulla coltura dello "Zafferano" il 13 febbraio a Corleone. **2012**
- Ha partecipato il 23.05.2012 alla giornata informativa "La vera innovazione nella preparazione del campione con tecnologia a microonde".

## **2009**

- Ha partecipato e ha fatto parte dello staff organizzativo del 18° convegno ASPA 9-12 giugno, Palermo.

## **2008**

- Ha partecipato al 9° Congresso Mondiale sui conigli, tenutosi a Verona dal 10 al 13 giugno.
- Ha partecipato al 1° Congresso Lattiero-Caseario organizzato dall'Aitel in Emilia-Romagna a Bologna il 12 giugno, Acquisizioni scientifiche e valorizzazione del latte e dei derivati: aspetti genetici, ambientali e tecnologici".

## **2007**

Ha partecipato al convegno "Multifunzionalità del *Morus spp*", organizzato dall'Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia in data 9 novembre a Palermo.

## **2005**

- Ha partecipato alla giornata di studio organizzata dal Prof. Marco Alabiso con un Programma Interregionale — Progetto 6/FS settore asinino, in data 15 febbraio all'Istituto Sperimentale Zootecnico a Palermo.

## **2003**

- Ha partecipato al seminario, condotto dalla Prof.ssa Bonanno Adriana, docente della facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Palermo, dal titolo "Alimentazione delle pecore da latte". svoltosi il 1° luglio presso la sezione di Produzioni Animali del Dipartimento S.En.Fi.Mi.Zo.

Ha partecipato ai lavori del "Joint scientific meeting" nell'ambito della Co-operation action in Science and Technology (Cost)848, dal tema "Multi-facetted research in rabbits: a model to develop a healthy and safe production in respect with animai welfare" (2000-2005).

## **2000**

- Ha presentato, alla 4th International Conference On Farm Animai Endocrinology, come coadiutore, il poster: Effects of Early Maternal Deprivation on the Neuroendocrine Responses of Yuong Rabbits.

Ha partecipato al XIV congresso S.I.P.A.O.C. - tenutosi a Vietri sul Mare (SA) dal 18 al 21 ottobre - nel corso del quale sono state trattate le seguenti tematiche: a) ruolo dell'alimentazione nel miglioramento delle prestazioni produttive degli ovicapri; b) nutrizione, alimentazione e allevamento; c) fisiologia e benessere animale; c) qualità della carne; d) prospettive per l'allevamento ovi-caprino italiano.

## **1999**

- Ha partecipato alla giornata di studio organizzata dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" a Palermo, il 22 gennaio sul tema "La qualità del latte ovino prodotto in Sicilia".

## **PARTECIPAZIONE A CORSI**

Ha partecipato ad aprile 2025 al corso di 10 ore "Utilizzo e manutenzione di strumenti di misure elettriche ed elettroniche", organizzato dall'Università degli Studi di Palermo. Ore erogate 12

.Ha frequentato il corso online "Comunicare e condividere all'interno dell'amministrazione - Livello base (a cura di Fastweb) promosso nell'ambito del Progetto "Syllabus" Roma, 09/08/24

Ha frequentato il corso online Erogare servizi on-line - Livello base (Edizione 03) promosso nell'ambito del Progetto "Syllabus" Roma, 07/08/24

Ha frequentato il corso online Erogare servizi on-line - Livello intermedio (Edizione 03) promosso nell'ambito del Progetto "Syllabus" Roma, 08/08/24

Ha frequentato il corso online Erogare servizi on-line - Livello avanzato (Edizione 03) promosso nell'ambito del Progetto "Syllabus" Roma, 08/08/24

Ha seguito il corso PROMOPA "Educazione alla parità di genere e lotta agli stereotipi e alle violenze di genere — luglio 2024 - Università degli Studi di Palermo denominato Ore di formazione: 5

Ha seguito il corso PROMOPA "L'attuazione della normativa in materia di etica, anticorruzione e trasparenza nella PA -luglio 2024 — Università degli Studi di Palermo Ore di formazione: 5

Ha seguito il corso PROMOPA "La dematerializzazione dei documenti amministrativi e la governance digitale -luglio 2024 - Università degli Studi di Palermo Ore di formazione: 4

Ha seguito il corso PROMOPA "La nuova valutazione della performance dei dipendenti pubblici — luglio 2024 - Università degli Studi di Palermo Ore di formazione: 3

Ha frequentato il corso denominato Inglese base per personale T.A.B. - dell'Università degli Studi di Palermo per complessive 38 ore nei mesi di maggio e giugno 2022; ha superato l'esame finale; ha conseguito il livello CEFR in uscita A1 .2.

Ha frequentato il corso di formazione dal titolo "CORSO DI INFORMAZIONE E FORMAZIONE PER LAVORATORI SUL RISCHIO BIOLOGICO" (VIDEOCONFERENZA) della durata di 8 ore, svoltosi in data 07/06/2022 09:00:00 (4 ore), 09/06/2022 09:00:00 (4 ore) in modalità videoconferenza, in collaborazione tra O.P.N. ITALIA LAVORO, CNL e O.P.T. superando la verifica di apprendimento.

Ha partecipato alla edizione n. 1 del Corso di formazione in materia di Cybersecurity (id CF-AIT-001), organizzato da Orsa Consulting di Palermo, maturando una presenza pari al 100%. Il percorso formativo, svoltosi in modalità webinar dal 16 maggio al 7 giugno 2022 e dal 13 al 20 settembre, è durato in totale 27 ore e l'esame finale è stato superato con esito positivo.

Ha partecipato al corso "Database e SQL, linguaggio per l'interrogazione di database relazionali "- Livello base 27, 28, e 29 aprile 2022. Superato con esito positivo. Livello avanzato 7, 8 e 9 settembre 2022. Superato con esito positivo. E' durato in totale 36 ore.

Ha partecipato al corso sulla Sicurezza - "Il rischio da radiazioni ionizzanti in Ateneo ed il nuovo D.Lgs. 101/2020 ai sensi degli artt. 110 e 111 del D.Lgs. 101/2020 e dell'art. 37 del D.Lgs 81/2008 — Edizione 2, Ente Erogatore UniPa - dal 27/10/2021 al 28/10/2021 di 10 ore. Superato con esito positivo.

Ha partecipato al corso -Le 5 responsabilità del pubblico dipendente: profili generali e focus sulla FSP di Ateneo" dal 14/10/2021 al 15/10/2021. Superato con esito positivo.

Ha partecipato al corso "Regolamento di Ateneo in materia di protezione dei dati personali in attuazione del Regolamento UE 679/2016 e del D.lgs. 196/2003 e principali tematiche di approfondimento" dal 07/06/2021 al 08/06/2021. Superato con esito positivo.

Ha partecipato alla IV edizione del corso - Lavoro agile. Aspetti normativi e organizzativi dal 03/05/2021 al 04/05/2021. Superato con esito positivo.

Ha partecipato al corso "La gestione dei conflitti nei gruppi di lavoro" dal 10/12/2020 al 18/12/2020. Superato con esito positivo.

Ha partecipato al corso "Project Management per i Tecnici di Laboratorio" Ente Erogatore: MIP Politecnico di Milano — Graduate School of Business S.C.p.A. - Edizione: dal 23/09/2020 al 12/10/2020. Superato con esito positivo.

Ha partecipato al corso "L'applicazione di AVA2 e le procedure di Assicurazione di Qualità" dal 05/12/2019 al 05/12/2019. Superato con esito positivo.

Ha partecipato al corso "Il nuovo sistema di valutazione della performance" dal 03/06/2019 al 03/06/2019 - superato con esito positivo.

Si è iscritta il 19 novembre 2019 al gruppo Micologico Siciliano ONLUS di via Giorgio Castriota, 1 — Palermo - dopo aver partecipato a un corso e superato l'esame con docenti universitari, organizzato e autorizzato dal Corpo Forestale - Servizio Tutela prot. n. 126500 del 14/11/2019 per acquisire il titolo di "Raccoglitore professionale".

Ha partecipato al corso "La gestione dei conflitti nei gruppi di lavoro", organizzato dall'Università degli Studi di Palermo, erogato in modalità telematica mediante piattaforma Teams. nei giorni 10, 11, 17 e 18 dicembre 2020. Superato con esito positivo.

Ha partecipato, tra settembre e ottobre 2020, al corso di formazione Project Management per i Tecnici di Laboratorio dell'Università degli Studi di Palermo che ha superato con esito positivo. Il corso è stato organizzato dall'Università degli Studi di Palermo, con la direzione della Prof.ssa Michela Arnaboldi del Politecnico di Milano "GRADUATE SCHOOL OF BUSINESS". Superato con esito positivo.

Ha partecipato il 3 e 4 dicembre 2018 al Corso di Formazione obbligatorio ai sensi del D.Lgs. 230/95 e s.m.i. "La formazione dei lavoratori dell'Ateneo in materia di Radioprotezione alla luce della nuova Direttiva Europea 2013/59 EURATOM" di 20 ore. Superato con esito positivo.

Ha partecipato il 19 e 20 dicembre 2017 al corso di formazione sull' Amministrazione digitale e innovazione organizzativa di 20 ore. Superato con esito positivo.

Ha partecipato dal 23 al 27/10/2017 al corso di formazione, propedeutico al conseguimento dell'idoneità, da parte del Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco, quale Addetto antincendio per attività a rischio di incendio elevato. Il corso ha avuto una durata di 16 ore frontali, più 4 ore di esercitazione pratica ed è stato seguito dalla sessione di prova finale con i Vigili del Fuoco. Superato con esito positivo.

Ha seguito il 20 e 21 marzo 2017 il corso Horizon 2020: Marie Sklodowska- Curie dalle 9:30 alle 16:30.

Ha frequentato e superato con esito positivo il corso per la patente europea del computer E.C.D.L., per i seguenti 3 moduli: Concetti di base della I.T., Database e Presentazione.

Ha partecipato dal 13.01 al 14.01.2010 al corso di formazione "Lavorare in sicurezza" (LS2009), per un totale di 16 ore, organizzato dall'Università degli Studi di Palermo. Superato con esito positivo.

Ha partecipato dal 29.10.2007 al 25.02.2008 al "Corso base di Management per le Università e gli Enti di Ricerca" organizzato dalla Scuola di Management per le Università e gli Enti di ricerca

e le Istituzioni Scolastiche in collaborazione con l'Università di Palermo. Superato con esito positivo.

Ha frequentato e superato con esito positivo il corso per la patente europea del computer E.C.D.L., per i seguenti 4 moduli:

1. Gestione file
2. Elaborazione testi
3. Foglio elettronico
4. Reti informatiche
5. Power Point.

Ha partecipato al primo livello del corso di inglese, organizzato dall'ente culturale per la diffusione della lingua inglese BRITISH INSTITUTES con esito positivo.

Ha conseguito apposito attestato per la frequenza al corso per valutatori in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro ex D.L.vo 626/94, organizzato dall'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della provincia di Palermo dal titolo "Dalla valutazione dei rischi alla redazione del piano di sicurezza(1992). Superato con esito positivo.

#### ALTRI TITOLI

Componente della Commissione esaminatrice del concorso per titoli ed esami a n.1 posto di Geologo. Cat. D nel comune di **Caltavuturo**.

Si è occupata della stesura dell'elenco dei prezzi unitari delle determinazioni che si eseguono in laboratorio sulle matrici quali: latte, formaggio, carne e alimenti zootecnici.

Superato con esito positivo Ha ricevuto il 06.11.1991 l'atto di nomina a controllore da parte dell'ENSE ed è stata incaricata dal suddetto Ente a svolgere verifiche ispettive presso Aziende Agricole nel periodo 1994 - 1997; è stata promossa — nel 1997 — **Ispettore di 2<sup>a</sup> classe**.

#### ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI

- 1) Brecchia G., Zampini D., Guelfi G., Mazza F., Bonanno A., Boiti C. (2001). Effects of early maternal deprivation on the neuroendocrine responses of young rabbits.
- 2) Poster: 4th International Conference of Farm Animal Endocrinology, Salsomaggiore (Parma). Abstract: (2001), "Biotechnology, Agronomy Society and Environment, special issue, Gembloux, P30, vol. 5,49;
- 3) Boiti C., Bonanno A., Brecchia G., Mazza F., (2002).  
Effects of neonatal maternal deprivation on the neuroendocrine responses of rabbits. Proceedings of Joint Scientific Meeting of Working group 1-Reproduction and Working group 4-Nutrition of COST action 848, Ispra (Varese), 24-25 October, 19 (Abstract).
- 4) Bonanno A., Brecchia G., Mazza F., Alabiso M., Zampini D., Boiti C., (2002).  
Effects of nutritional stress induced by short-term fasting on reproductive performance of rabbit does. 6th Conference of the European Society for Domestic Animal Reproduction (ESDAR), Parma; in "Reproduction in Domestic Animals", Official Organ of ESDAR and EVSSAR, Blackwell Verlag, P1.18, vol. 37, 4, 227 (Abstract).
- 5) Bonanno A., Brecchia G., Mazza F., Alabiso M., Zampini D., Boiti C., (2002). Effects of nutritional stress induced by short-term fasting on reproductive performance of rabbit does. Proceedings of Joint Scientific Meeting of

Working group 1-Reproduction and Working group 4-Nutrition of COST action 848, Ispra (Varese), 24-25 October, 47 (Abstract).

- 6) Bonanno A., Mazza F., Di Grigoli A., Alabiso M., (2002).  
Effects of two successive doe-litter separations on productivity of free nursing does and their litters. Proceedings of Joint Scientific Meeting of Working group 1-Reproduction and Working group 4-Nutrition of COST action 848, Ispra (Varese), 24-25 October 2002, 15 (Abstract).
- 7) Bonanno A., Mazza F., Alabiso M., Di Grigoli A., Alicata M.L., (2003).  
Effects of bio-stimulation induced by contact with buck on reproductive performance of rabbit does. Proceedings of the A.S.P.A. 15th Congress, Parma, June 18-21, Italian J. of Animal Science, Vol. 2, Suppl. 1, 133-135.
- 8) Bonanno A., Mazza F., Di Grigoli A., Alabiso M., (2003).  
Productivity of free nursing does and their litters submitted to a split 48-hour separation. Book of abstract of the 54th Annual Meeting of European Association for Animal Production, Roma, 31 agosto-3 settembre. 199 (Abstract).
- 9) Bonanno A., Mazza F., Di Grigoli A., Alabiso M., (2005).  
Effects of a split 48-hour doe-litter separation on productivity of free nursing does and their litters. Livestock Production Science, 89, 287-295.
- 10) Bonanno A., Mazza F., Di Grigoli A., Alicata M.L., (2005).  
Effects of restricted feeding during rearing, combined with a delayed first insemination, on reproductive activity of rabbit does. 8th World Rabbit Congress, Puebla, Mexico, 7-10 September
- 11) Bonanno A., Mazza F., Di Grigoli A., Alicata M.L.,(2005).  
Assessment of a method for evaluating the body condition of lactating rabbit does: preliminary results. Proceeding of the ASPA 16th Congress, Torino, June 28-30. Italian J. of Animal Science, Vol. 4, Suppl. 2, 560 (Abstract).
- 12) Bonanno A., Mazza F., Di Grigoli A., Alicata M.L., (2005).  
In vivo evaluation of the body condition of lactating rabbit does and relations to reproductive performance and body traits. Cost Action 848. Joint Scientific Meeting: Management and housing of rabbit does: reproductive efficiency and welfare interactions. June 23-25, 2005, Palermo, Italy (Abstract).
- 13) Bonanno A., Mazza F., Di Grigoli A., Tornambè G. (2005).  
Both 48-hour doe-litter separation and 2-day controlled suckling improved fertility of 11-day lactating does similarly to 20 IU of PMMSG. Cost Action 848. Joint Scientific Meeting: Management and housing of rabbit does: reproductive efficiency and welfare interactions. June 23-25, 2005, Palermo, Italy (Abstract).
- 14) Alabiso M, Giosuè C, Alicata M.L, Mazza F., Iannolino G, Pellerito M, Schirò A (2006).  
Effetto della frequenza di mungitura sulla produzione quantitativa di latte di asine. In: - Atti del 2° convegno nazionale sull'asino — Palermo
- 15) Di Grigoli A., Bonanno A., Varetto D., Tornambè G., Mazza F., Stringi L., Giambalvo D., (2006).  
Comportamento alimentare di pecore al pascolo per 8 o 24 ore in funzione della risorsa utilizzata. Atti XVII Congresso SIPAOC, Lamezia Terme (CZ), 25-28 ottobre 2006, 201 (abstract).
- 16) E. Perrone, F. Mazza, S. Morinello, V. Carlino, V. Barbera, S. Raimondi (2007). Qualità delle produzioni orticole irrigate con acque salmastre al variare della gestione colturale in ambiente semiarido. In: I° Convegno nazionale Qualità del suolo, Alimenti e salute.
- 17) Barbera V., Perrone E., Raimondi S., Mazza F., Morinello S., Carlino V (2007).

Composizione minerale dei grumoli di finocchio in un terrazzo alluvionale gestito in irriguo con acque salmastre in agro di Licata(AG)-Atti del V Convegno AISSA — Foggia, 10 — 12 dicembre 2007.

- 18) Bonanno A., Mazza F., Di Grigoli A., Alicata M.L.(2008)  
Body Condition Score and related productive responses in rabbit does. Atti IX World Rabbit Congress. June 10 -13, 2008, Verona, Italy — Verona (Abstract).
- 19) Alabiso M., Giosuè C., Alicata M.L., Mazza F. and Iannolino G. (2008)  
The effects of different milking intervals and milking times per day in jennet milk production .  
Animai (2009), 3:4, pp 543547 O The Animai Consortium 2008
- 20) Tornambè G., Di Grigoli A., Mazza F., Alicata M.L., Bonanno A. (2009).  
Quality evaluation of cheese from raw or pasteurized milk of ewes grazing sulla forage (*Hedysarum coronarium* L.) for different daily time. Proceedings of the ASPA 18th Congress. Palermo, Italy. Italian Journal of Animai Science, vol. 8, suppl. 2, 465.
- 21) Giosuè C., Capper L.J., Maniaci G., Bauman D.E., Mazza F., Alabiso M.(2009)  
Effects of foal presence at milking and dietary extra virgin olive oil on jennet milk fatty acids profile. Italy. Italian Journal of Animai Science, vol. 8, suppl. 2, 712-714, 2009 DOI: 10.4081/ijas.2009.s2.712
- 22) Maniaci G., Giosuè C., Mazza F., Iannolino G., Scatassa M.L., Caracappa S., Alabiso M.(2009) Preliminary results on the donkey salami made in Sicily Italian Journal of Animai Science, vol. 8, suppl. 2, 2009
- 23) Bonanno A., Di Grigoli A., Tornambè G., Mazza F., Di Miceli G., Frenda A.S., Giambalvo D. (2009) Impiego di granelle di leguminose in alternativa alla soia nella produzione di carne ovina biologica. IV Workshop GRAB-IT. Agricoltura biologica: sistemi produttivi e modelli di commercializzazione e di consumo. 311-316. Palermo 26-27 ottobre 2009. ISBN 978-88-6213011-0 Di Grigoli A., Di Miceli G., Todaro M., Bellina V., Mazza F., Alicata M.L., Bonanno A. (2010). Effetto della tecnica di pascolamento sulla produzione di latte ovino. XIX Congresso Nazionale S.I.P.A.O.C, Large Animai Review, supplemento al n. 5, 75 (Abstract), ISSN 1124-4593. Pesaro 22-25 settembre 2010.
- 24) Bonanno A., Di Grigoli A., Tornambè G., Bellina G., Mazza F., Alicata M.L.,(2010).  
Integrazione con granelle di leguminose per la produzione di latte ovino biologico. XIX Congresso Nazionale S.I.P.A.O.C, Large Animai Review, supplemento al n. 5, 58 (Abstract), ISSN 1124-4593. Pesaro 22-25 settembre 2010.
- 25) Bono G., Gristina L., Mazza F., Poma I. (2010)  
Valutazione bioagronomica e qualitativa di germoplasma autoctono di *Avena sativa* L. in Sicilia. Piante Mediterranee IV Convegno Nazionale Le potenzialità del territorio e dell'ambiente. Nova Siri Marina(MT) dal 7 al 10 ottobre 2009
- 26) Todaro M., Tornambè G., Mazza F., Passalacqua S., Munì A., Sangiorgi S.(2010)  
Influenza del tipo di salatura sulle caratteristiche del Pecorino Siciliano DOP. Large Animai Review. XIX Congresso Nazionale S.I.P.A.O.C. 22/25 settembre 2010
- 27) Todaro M., Scatassa M.L., Alicata M. L., Mazza F., Caracappa S (2011).  
Latte bovino, ovino, e caprino congelato: variazione dei parametri fisici, chimici e tecnologici.  
Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia, 62 (4), 275-281(2011)
- 28) Bonanno A., Di Grigoli A., Tornambè G., Bellina V., Mazza F., Todaro M. (2011).  
Effects of nutritional level on lactating response of Girgentana goats with different CSN1S1 genotype. Proceedings of the ASPA 19th Congress. Cremona, Italy. Italian Journal of Animai Science, vol. 10, suppl. 1, 4. ISSN 1594-4077, eISSN 1828-051X.

- 29) Tornambè G., Di Grigoli A., Mazza F., Alicata M.L., Bonanno A. (2011).  
Transfer of milk fatty acids to Pecorino Siciliano cheese. Proceedings of the ASPA 19th Congress. Cremona, Italy. Italian Journal of Animal Science, vol. 10, suppl. 1, 79. ISSN 15944077, eISSN 1828-051X
- 30) Di Grigoli A., Tornambè G., Genna V., Bellina V., Mazza F., Alicata M.L., Bonanno A. (2011). L'impiego alimentare di orzo germinato nella produzione di latte ovino biologico. Atti del convegno finale Progetto per lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Sicilia, Palermo, 28/09/2011, pag. 285-293. punto grafica s.r.l., Quana Edizioni, ISBN: 978.88.96414.62.0.
- 31) Di Grigoli A., Tornambè G., Bellina V., Genna V., Maniaci G., Mazza F., Alicata M.L., Bonanno A. 179-189 (2011). Effetto del sistema di allevamento e della tecnologia di caseificazione sulla qualità del formaggio Caciocavallo Palermitano. Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia, 62 (3), 179-189 (2011)
- 32) Tornambè G., Di Grigoli A., Bellina V., Mazza F., Bonanno A., (2011).  
Effect of farming system and cheese making technology on quality traits and fatty acid profile of Caciocavallo Palermitano cheese at different ripening time. Proceedings of the 10th International meeting on Mountain cheese. Dronero, Italy, 14-15 september 2011, ISBN 978-88-902754-5-6, pag. 15-16
- 33) Bonanno A., Di Grigoli A., Tornambè G., Bellina V., Mazza F., Gristina L. (2011).  
Analisi degli isotopi stabili e della composizione acidica per l'identificazione dei formaggi ovini biologici. Atti del I congresso Nazionale della Rete Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica, Catania, 7-8/11/2011, pag. 77-78. Editore ENEA, stampa Laboratorio Tecnografico —Centro Ricerche ENEA Frascati, ottobre 2011. ISBN: 978.88.8286-250-3
- 34) Bonanno A., Di Grigoli A., Bellina V., Tornambè G., Mazza F., Todaro M. (2012).  
Effetti della dieta sul profilo acidico del latte di capre con diverso genotipo per l'as1-CN. XX Congresso Nazionale S.I.P.A.O.C., Siracusa 26-29 settembre 2012. Large Animal Review, supplemento 1 al n. 5, ottobre 2013, 13 (Abstract), ISSN 1124-4593
- 35) Bonanno A., Tornambè G., Bellina V., De Pasquale C., Mazza F., Maniaci G., Di Grigoli A. (2013). Effect of farming system and cheesemaking technology on the physicochemical characteristics, fatty acid profile, and sensory properties of Caciocavallo Palermitano cheese. Journal of Dairy Science, 96: 710-724, DOI:10.3168/jds.2012-5973
- 36) Bonanno A., Di Grigoli A., Bellina V., Mazza F., Todaro M. (2013).  
Organic sheep milk production and quality by use of legume grains as dietary supplement. II International Conference on Organic Food Quality and Health Research (FQH), Warsaw (Poland) June 5-7 2013, 42. ISBN 978-83-7583-454-3
- 37) Bonanno A., Di Grigoli A., Mazza F., Todaro M., (2013).  
Effects of as1-casein and k- casein genotypes on nutrient intake and milk production in Girgentana goats: a further investigation. Proceedings of the ASPA 20th Congress. Bologna, Italy, June 11-13, 2013. Italian Journal of Animal Science, vol. 12, suppl. 1, 40-41. ISSN 15944077, eISSN 1828-051X
- 38) Bonanno A., Di Grigoli A., Montalbano M., Bellina V., Mazza F., Todaro M. (2013)  
Effects of diet on casein and fatty acid profiles of milk from goats differing in genotype for aS1-casein synthesis. European Food Research and Technology, 1-13, ISSN 1438-2377, DOI 10.1007/s00217-013-2069-8
- 39) Bonanno A., Di Grigoli A., Vitale F., Alabiso M., Giosuè C., Mazza F., Todaro M., (2014). Legume grain-based supplements in dairy sheep diet: effects on milk yield, composition and fatty acid profile. Animal Production Science, available online, [doi.org/10.1071/AN14019](https://doi.org/10.1071/AN14019)

- 40) Bonanno A, Di Grigoli A, Francesca N, Gaglio R, Mazza F, Vitale F, Alabiso M, Settanni L (2015). The effects of the traditional producing system on physicochemical, microbial and sensory properties of Caciocavallo Palermitano cheese. Abstract ASPA Giugno 2015
- 41) Di Grigoli A, Vitale F, Mazza F, Maniaci G, Ruisi P, Di Miceli G, Bonanno A (2015). The effects of slaughter age and restricted feeding on growth, carcass and meat quality traits of dairy breed lambs. Abstract ASPA Giugno 2015
- 42) Todaro M., Alabiso M., Console A., Di Grigoli A., Mazza F., Maniaci G., Bonanno A. (2015). Effect of the inclusion of lemon citrus pulp in the diet of Valle del Belice lactating ewes. Milk production and composition. Abstract ASPA Giugno 2015
- 43) Bonanno, A., Di Grigoli, A., Francesca, N., Gaglio, R., Mazza, F., Vitale, F., et al. (2015) The effects of the traditional producing system on physicochemical, microbial and sensory properties of Caciocavallo Palermitano cheese. In Italian Journal of Animal Science (pp.34-34). Pavia : PAGEPress Publications
- 44) Alabiso M., Di Grigoli A., Mazza F., Maniaci G., Vitale F., and Bonanno A (2016) A 3- week feed restriction after weaning as an alternative to a medicated diet: effects on growth, health, carcass and meat traits of rabbits of two genotypes. *Animal* Volume: 11 Issue 9 (2017) ISSN: 1751-7311 Online ISSN: 1751-732X
- 45) Manuscript number (2016)  
Full title: A 3-week feed restriction after weaning as an alternative to a medicated diet: effects on growth, health, carcass and meat traits of rabbits of two genotypes  
Short title: Feed restriction after weaning in growing rabbits
- 46) Bonanno A., Di Grigoli A., Mazza F., De Pasquale C., Giosuè C., Vitale F. and Alabiso M. (2016) Effects of ewes grazing sulla or ryegrass pasture for different daily durations on forage intake, milk production and fatty acid composition of cheese. *Animal* (2016), 10:12, pp 2074-2082 © The Animal Consortium 2016
- 47) Amato G., Giambalvo D., Frenda A.S., Mazza F., Ruisi P., Saia S., Di Miceli G. (2016) Sulla (*Hedysarum coronarium* L.) as Potential Feedstock for Biofuel and Protein. *Bioenerg. Res.* (2016) 9:711-719 DOI 10.1007/512155-016-9715-5
- 48) Todaro M., Palmeri M., Settanni L., Scatassa M.L., Mazza F., Bonanno A., Di Grigoli A. (2017) Effect of refrigerated storage on microbiological, chemical and sensory characteristics of a ewes' raw milk stretched cheese. *Food Packaging and Shelf Life* 11 (2017) 67-73
- 49) Todaro M., Alabiso M., Scatassa M.L., Di Grigoli A., Mazza F., Maniaci G. (2017) Effect of the inclusion of fresh lemon pulp in the diet of lactating ewes on the properties of milk and cheese. *Animal Feed Science and Technology* 225 (2017) 213-223
- 50) Todaro M., Raimondo G., Scatassa M.L., Sala G., Mazza F., Mancuso I. (2017) Effects of the wooden vats on traditional cheese characteristics. *Italian Journal of Animal Science*, (2017) vol. 16, suppl. 1
- 51) Todaro M., Palmeri M., Cardamone C., Settanni L., Mancuso I., Mazza F., Scatassa M.L., Corona O. (2018) Impact of packaging on the microbiological, physicochemical and sensory characteristics of a "pasta filata" cheese. *Food Packaging and Shelf Life* 17 (2018) 85-90
- 52) Raimondo Gaglio, Carla Gentile, Adriana Bonanno, Lucia Vintaloro, Anna Perrone, Francesca Mazza, Pietro Barbaccia, Luca Settanni, Antonino Di Grigoli (2018) Effect of saffron addition on the microbiological, physicochemical, antioxidant and sensory characteristics of yoghurt  
First published: 13 November 2018 <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12569>

Edited By: Michael Mullan

ISI Journal Citation Reports © Ranking: 2017:84/133 (Food Science & Technology)

Online ISSN:1471-0307

© Society of Dairy Technology

- 53) Use of green sulla forage for feeding. 2. Effects on lamb carcass and meat quality
- 54) 0085 Massimo Todaro, Antonino Di Grigoli, Maria Luisa Scatassa<sup>2</sup>, Cinzia Cardamone<sup>2</sup>, Concetta Maria Messina<sup>3</sup>, Francesca Mazza, Adriana Bonanno  
Prickly pear pulp in the feeding of livestock ruminants: preliminary investigation  
22nd Congress of Animal Science and Production Association  
ANIMAL PHYSIOLOGY, HEALTH AND WELFARE- ANIMAL NUTRITION: EFFICIENCY
- 55) 0137 Adriana Bonanno, Marco Alabiso, Massimo Todaro, Giuseppe Di Miceli, Giuseppe Maniaci, Francesca Mazza, Maria Letizia Gargano<sup>2</sup>, Giuseppe Venturella, Antonino Di Grigoli  
Production, oxidation traits and health of dairy ewes fed diets supplemented with fungus myceliated grains  
22nd Congress of Animal Science and Production Association
- 56) Di Grigoli, A., Bonanno, A., Ashkezary, M.R., ...Ruisi, P., Di Miceli, G.  
Animals, 2019, 9(11), 892 View abstract  
Meat production from dairy breed lambs due to slaughter age and feeding plan based on wheat bran
- 57) Todaro, M., Alabiso, M., Di Grigoli, A., ...Mazza, F., Bonanno, A.  
Animals, 2020, 10(6), pp. 1-10, 949  
Prickly pear by-product in the feeding of livestock ruminants: Preliminary investigation
- 58) Ashkezary, M.R., Bonanno, A., Todaro, M., ...Mazza, F., Grigoli, A.D.  
Journal of Food Science, 2020, 85(3), pp. 556-566  
Effects of adding solid and molten chocolate on the physicochemical, antioxidant, microbiological, and sensory properties of ewe's milk cheese
- 59) Pellegrino Conte a, Luciano Cinquanta a,\* , Paolo Lo Meo b , Francesca Mazza a , Anna Micalizzi a , Onofrio Corona a  
Fast field cycling NMR relaxometry as a tool to monitor Parmigiano Reggiano cheese ripening  
Food Research International, 2020, 109845  
Related documents [this link is disabled](#)
- 60) Bambina, P., Malvano, F., Cinquanta, C., ...Mazza, F., Corona, O.  
Caratteristiche qualitative di quattro mieli monofloreali siciliani da *Apis mellifera* ssp. *sicula*  
Rivista Italiana di Scienza dell'Alimentazione 2023, 35(1), pp. 41-48
- 61) Evoluzione degli amminoacidi liberi, dell'istamina e dei composti volatili nelle acciughe italiane (*Engraulis encrasicolus* L.) Sugo a diversi tempi di maturazione  
Corona, O., Cinquanta, L., Li Citra, C., ...Cuomo, F., Messia, M.C.  
Alimenti, 2023, 12(1), 126
- 62) Vegan and sugar-substituted chocolates: assessing fatty acids, methylxanthines, minerals, volatiles and sensory profiles  
Pollon, M., Torregrossa, F., Mazza, F., Pianeta, D., Corona O. 2024-04-15