



## Mariacinzia Rutigliano

### ESPERIENZA LAVORATIVA

---

#### Assegno di Ricerca

**Università di Foggia - Dip.to di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)** [ 01/03/2022 – 28/02/2023 ]

Città: Foggia

Paese: Italia

L'attività di ricerca ha il titolo: "Formulazione e analisi di prodotti da forno ad elevato valore salutistico" (FAFES)" ed è stata finanziata dall'Azienda Newtra FOOD S.r.l. di Barletta, con durata complessiva di 1 anno.

#### Borsa di Ricerca

**Università di Foggia - Dip.to di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)** [ 04/2021 – 02/2022 ]

Città: Foggia

Paese: Italia

L'attività di ricerca ha riguardato: "Soluzioni tecnologiche per la produzione di Tarallini Pugliesi ad alto contenuto di Amido Resistente (T.A.RES)" ed è stata finanziata dall'impresa Tarallificio Ester di Palmitessa G.&C. S.- (Barletta) con durata complessiva di 10 mesi.

#### Assegno di Ricerca

**Università di Foggia - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)** [ 16/12/2019 – 15/12/2020 ]

Città: Foggia

Paese: Italia

L'attività di ricerca ha riguardato la "Definizione delle proprietà tecnologiche della granella mediante tecniche elettroforetiche e cromatografiche" ed è stato finanziato con i fondi del Progetto "Sistema Automatico Controllo Granella (S.A.Con.Gra)" con durata complessiva di 1 anno.

#### Borsa di Ricerca

**Università di Foggia - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)** [ 07/01/2019 – 07/06/2019 ]

Indirizzo: Foggia (Italia)

Città: Foggia

Paese: Italia

L'attività di ricerca dal titolo "Analisi elettroforetiche e cromatografiche per lo studio dei lattici UHT di Capra", è stata finanziata dal progetto di ricerca PIF Murgia Barese "Innovazione nella filiera lattiero casearia Pugliese della Murgia Barese" con durata complessiva di 5 mesi.

## **Dottorato di Ricerca**

**Università di Foggia - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)** [ 11/2015 – 11/2018 ]

**Indirizzo:** Foggia (Italia)

Attività di ricerca condotta all'interno del Corso di Dottorato in Gestione dell'innovazione nei sistemi agro-alimentari della Regione Mediterranea (XXXI Ciclo).

Conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca in Gestione dell'innovazione nei sistemi agroalimentari della Regione Mediterranea XXXI ciclo con D.R. 870-2019, prot. n. 29082-III/6 del 15/07/2019, a far data dal 25/06/2019, data di sostenimento dell'esame finale.

Da Febbraio a Luglio 2017 è stato svolto un periodo di formazione all'estero, presso la University of Manchester, collaborando con la Prof. Clare Mills al Manchester Institute of Biotechnology (MIB) in aree tematiche riguardanti Food Structure and Protein Bioavailability.

## **Borsa di Ricerca**

**Università di Foggia - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)** [ 03/2015 – 05/2015 ]

**Indirizzo:** Foggia (Italia)

Con attività di ricerca dal titolo "Studio e formulazione di Trasformati Ittici Funzionali - Analisi Statistica-Valutazione e trattamento dati", inserita all'interno del programma di ricerca "Protocolli Tecnologici e clinici innovativi per la produzione di Alimenti Funzionali (PRO.ALI.FUN)" con durata di 3 mesi.

## **Borsa di Ricerca**

**Università di Foggia - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)** [ 02/2014 – 02/2015 ]

**Indirizzo:** Foggia (Italia)

L'attività svolta era inserita nell'ambito del programma di ricerca "Sviluppo di prodotti alimentari innovativi mediante soluzioni biotecnologiche, impiantistiche e tecnologiche (PROINNOBIT)", il cui titolo è stato: "Lavorazione di fior di latte crudo a prolungata shelf-life. Analisi chimiche-fisiche del fior di latte crudo, valutazione e trattamento dei dati", in cui sono stati realizzati prodotti sottoposti ad analisi microbiologiche, elettroforetiche e sensoriali. Durata complessiva 1 anno.

## **Tutores**

**Università di Foggia - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)** [ 02/2012 – 01/2014 ]

**Indirizzo:** Foggia (Italia)

Attività di orientamento e tutorato svolta all'interno del Dipartimento SAFE. L'attività si è concentrata nell'assistere gli studenti, nel raccogliere e gestire dati e questionari, nel fornire supporto specifico ai corsi di studio più bisognosi di sostegno, secondo le indicazioni del C.O.A.T.. L'attività ha previsto, inoltre, l'organizzazione di iniziative/convegni/seminari e lo svolgimento di eventuali altre attività di orientamento e tutorato secondo le indicazioni della Commissione di Ateneo per il tutorato.

L'attività è stata svolta dal Febbraio 2012 al Febbraio 2013 e successivamente, dal Maggio 2013 al Gennaio 2014, previa partecipazione e superamento, in entrambe le occasioni, di una selezione attraverso bando indetto dall'Università di Foggia.

## **Collaboratore**

**ProfAdvisor s.r.l.s**

**Città:** Foggia

**Paese:** Italia

Lezioni private di Chimica generale, organica e inorganica.

## **Collaboratore** **Centro Studi Cartesio**

Indirizzo: Foggia (Italia)

Città: Foggia

Paese: Italia

Lezioni di Chimica generale, Chimica Organica e Inorganica per preparazione alle prove selettive di accesso all'Università.

Lezioni private.

## **Responsabile Front Office**

**Adriatica Gpl** [ 06/2010 – 07/2011 ]

Indirizzo: Modugno (Italia)

Responsabile Front Office presso l'Eni Energy Store, sede di Foggia, con mansioni di gestione e creazione del portfolio clienti.

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

---

### **Dottore di ricerca in Gestione dell'Innovazione nei Sistemi Agro-Alimentari della Regione Mediterranea (XXXI ciclo)**

**Università di Foggia** [ 25/06/2019 ]

Indirizzo: Foggia (Italia)

Conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca in Gestione dell' Innovazione nei Sistemi Agroalimentari della Regione Mediterranea (XXXI ciclo) con discussione della tesi dal titolo " Study of Protein Aggregation Machinery in Processed Food Products: New Details for a Supramolecular Organization".

Il titolo è stato approvato con D.R. 870-2019, prot. n. 29082-III/6 del 15/07/2019, a far data dal 25/06/2019, data di sostenimento dell'esame finale.

### **Cultore di Materia (SSD AGR/15) - Scienze e Tecnologie Alimentari**

[ 05/2019 ]

Titolo di cultore di Materia per il Settore Scientifico Disciplinare AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari come da Verbale n.5 della Giunta di Dipartimento del 07/05/2019 - Prot. n. 0019707 - VII/4 del 15/05/2019 - Delibera Giunta di Dipartimento n.80/2019.

### **Percorso formativo per l'acquisizione dei 24 CFU nelle discipline Antropo-Psico-Pedagogiche e nelle Metodologie e Tecnologie Didattiche**

**Università di Foggia** [ 2018 ]

Indirizzo: Foggia (Italia)

Acquisizione dei 24 CFU in accordo al D.M 270/2004

### **Scuola di Formazione**

**Società Chimica Italiana-Divisione di Spettrometria di Massa** [ 12/03/2018 – 16/03/2018 ]

Partecipazione alla 22°Scuola di Spettrometria di Massa. Il corso ha fornito i fondamenti della spettrometria di massa, illustrando le tecniche di ionizzazione (principali ed *ambient*), gli analizzatori e l'alta risoluzione, l'accoppiamento GC-MS e HPLC-MS, la spettrometria di massa tandem (MS/MS) ed il trattamento qualitativo del dato.

Ai fondamenti sono seguite le applicazioni nello studio delle biomolecole, dei farmaci e dei loro metaboliti, nell'analisi in campo alimentare, nella medicina e nello sport.

### **Scuola di Formazione**

**Società Chimica Italiana - Divisione di Spettrometria di Massa** [ 11/10/2016 – 13/10/2016 ]

Partecipazione alla 2°MS BioPharma School - Scuola pratica di spettrometria di massa in ambito biofarma, Siena (Italia).

Corso di formazione organizzato dalla Divisione di Spettrometria di Massa con GSK, Toscana Life Sciences, Università degli Studi di Siena.

La scuola ha avuto lo scopo di fornire formazione pratica e applicativa della spettrometria di massa in ambito biofarma, sia per quanto riguarda la caratterizzazione strutturale di piccole e grandi biomolecole che per determinazioni di tipo quantitativo.

### **Abilitazione alla Professione di Tecnologo Alimentare**

**Università di Foggia** [ 12/2015 ]

Indirizzo: Foggia (Italia)

### **Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari**

**Università di Foggia - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente** [ 09/2009 - 04/2014 ]

Indirizzo: Foggia (Italia)

Le competenze acquisite durante il percorso di studi hanno riguardato, principalmente, l'approfondimento della chimica degli alimenti, delle tecnologie alimentari, della microbiologia alimentare e della biochimica, il controllo della qualità degli alimenti di origine animale e vegetale e le basi di gestione economica delle imprese agro-alimentari.

Il conseguimento della Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è stato ottenuto con la presentazione di una Tesi di Laurea in Processi della Tecnologia Alimentare dal titolo "Influenza dell'addizione di farina di Farro monococco sulla struttura proteica della pasta".

Votazione finale 110/110 con lode.

### **Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari**

**Università di Foggia - Facoltà di Agraria** [ 09/2004 - 04/2009 ]

Indirizzo: Foggia (Italia)

Il corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari è stato incentrato sul fornire conoscenze inerenti la chimica degli alimenti, la microbiologia e l'igiene delle produzioni animali, le principali tecnologie utilizzate dall'industria alimentare e fondamenti di economia e diritto.

Il conseguimento della Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari è stato ottenuto con la presentazione di una relazione di tirocinio in Tecnologie del latte e derivati, dal titolo "Studio mediante tecniche elettroforetiche dell'influenza del trattamento termico sulle interazioni tra le proteine del latte e le proteine della membrana del globulo di grasso".

Votazione finale 110/110 con lode.

### **Maturità Scientifica**

**Liceo Scientifico Statale "Alessandro Volta"** [ 09/1999 - 07/2004 ]

Indirizzo: Foggia (Italia)

Il percorso di studi ha fornito un'ottima conoscenza delle materie scientifiche e una solida preparazione culturale. Voto finale 100/100

## **COMPETENZE LINGUISTICHE**

---

Lingua madre: **Italiano**

Altre lingue:

**inglese**

**ASCOLTO B2 LETTURA B2 SCRITTURA B2**

**PRODUZIONE ORALE B2 INTERAZIONE ORALE B2**

## COMPETENZE DIGITALI

---

Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) / Gestione autonoma della posta e-mail / Posta elettronica / Google / Utilizzo del browser / Social Network / Elaborazione delle informazioni / Risoluzione dei problemi

## PUBBLICAZIONI

---

### Riviste Internazionali (dal 2016 al 2022)

1. "An electrophoretic approach to reveal the freshness of buffalo mozzarella cheese". (2022). **M. Rutigliano**, G. Spadaccino, R. Gagliardi, A. Di Luccia, M. Faccia, B. la Gatta. *International Dairy Journal*, 133, 105424. (<https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2022.105424>).
2. Short communication: "Biochemical evidence for a quantitative polymorphism at the  $\alpha_{S1}$ - and k-CN loci in Italian Mediterranean buffalo milk". (2021). B. la Gatta, **M. Rutigliano**, G. Rusco, R. Gagliardi, L. Zicarelli, A. Di Luccia. *International Dairy Journal*, 119, 105060. (doi: 10.1016/j.idairyj.2021.105060).
3. "Protein aggregation mechanism in UHT milk: supramolecular evidences". (2020). **M. Rutigliano**, G. Rusco, O. Bulgari, G. Spadaccino, R. Gagliardi, A. Di Luccia, F. Addeo, B. la Gatta. *European Food Research and Technology*, 246, p.1081-1094. (<https://doi.org/10.1007/s00217-020-03474-3>).
4. "Protein aggregation in cooked pork products: New details on the supramolecular organization". (2019). **M. Rutigliano**, G. Picariello, A. Trani, A. Di Luccia, B. la Gatta. *Food Chemistry*, 294, p. 238-247. (<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.05.083>).
5. "Effects of microwave treatment of durum wheat kernels on quality characteristics of flour and pasta". (2019). L. Padalino, M. A. Del Nobile, B. la Gatta, **M. Rutigliano**, A. Di Luccia, A. Conte. *Food Chemistry*, 283, p. 454 - 461. (<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.01.027>).
6. Short communication: "Assessment of decreases in beta-casein during frozen storage of buffalo milk". (2018). **M. Rutigliano**, R. Gagliardi, A. Santillo, V. Diurno, A. Di Luccia, B. la Gatta. *International Dairy Journal*, 86, p. 36-38. (<https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2018.07.001>).
7. "The role of hydration on the cooking quality of bran-enriched pasta". (2017). B. la Gatta, **M. Rutigliano**, L. Padalino, A. Conte, M. A. Del Nobile, A. Di Luccia. *LWT - Food Science and Technology*, 84, p. 489 - 496. (<http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2017.06.013>).
8. "Protein modifications in cooked pork products". A. Di Luccia, B. la Gatta, **M. Rutigliano**, G. Rusco, R. Gagliardi, G. Picariello. *Proteomics in Food Science - From Farm to Fork*, edited by Michelle L. Colgrave, Elsevier, 2017. Chapter XII, p. 199 - 214. (ISBN: 978-0-12-804007-2).
9. "Evidence for different supramolecular arrangements in pasta from durum wheat (*Triticum durum*) and einkorn (*Triticum monococcum*) flours". (2017). B. la Gatta, **M. Rutigliano**, G. Rusco, G. Petrella, A. Di Luccia. *Journal of Cereal Science*, 73, p. 76 - 83. (<http://dx.doi.org/10.1016/j.jcs.2016.11.011>).
10. "Addition of lees from base wine in the production of Bombino sparkling wine". (2016). B. la Gatta, G. Picariello, **M. Rutigliano**, G. Lopriore, G. Petrella, G. Rusco, P. Tremonte, A. Di Luccia. *European Food Research and Technology*, 242, p.1307-1317. (DOI 10.1007/s00217-016-2634-z).

### Riviste Internazionali (dal 2023)

1. "Effect of a novel pretreatment before freeze-drying process on the antioxidant activity and polyphenol content of *Malva sylvestris* L., *Calendula officinalis* L., and *Asparagus officinalis* L. infusions". (2023). F. Dilucia, **M. Rutigliano**, A. Libutti, M. Quinto, G. Spadaccino, M.T. Liberatore, M. Lauriola, A. Di Luccia, B. la Gatta. *Food and Bioprocess Technology*, (doi 10.1007/s11947-023-03035-y).
2. "Functional Bread Produced in a Circular Economy Perspective: The Use of Brewers' Spent Grain". (2023). A. Baiano, B. la Gatta, **M. Rutigliano**, A. Fiore. *Foods*, 12(4), 834. (doi, 10.3390/foods12040834).
3. "A proteomic study of "Coppa Piacentina": A typical Italian dry-cured salami". (2023). **M. Rutigliano**, P. Loizzo, G. Spadaccino, A. Trani, P. Tremonte, A. Coppola, F. Dilucia, A. Di Luccia, B. la Gatta. *Food Research International*, 166, 112613. (doi, 10.1016/j.foodres.2023.112613).
4. "Assessment of 'freshness' in bovine mozzarella cheese" (2023). B. la Gatta, **M. Rutigliano**, G. Spadaccino, A. Di Luccia, M. Faccia, A. De Franceschi, M. Sinigaglia, A. Sevi, M. Albenzio. *International Dairy Journal*, 141, 105623. (doi, 10.1016/j.idairyj.2023.105623).

## Riviste Italiane

1. Mariacinzia Rutigliano, Giusy Rusco, Aldo Di Luccia, Barbara la Gatta. (2017). "Organizzazione supramolecolare del reticolo glutinico nelle paste prodotte con semola di grano duro (*Triticum durum*) e farro monococco (*Triticum monococcum*)". *Tecnica Molitoria*, Chiriotti Editori, 68, 774-789.

## CONFERENZE E SEMINARI

---

### Conferenze

19 - 21 Settembre 2018. Partecipazione al XXIII Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology, Università di Sassari-Oristano (Italia).

### Oral Communication

**Rutigliano, M.** New Insights of supramolecular structures in processed food. Proceedings in XXIII Workshop on the *Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology*, University of Sassari - Oristano (Italy), September 19<sup>th</sup>-21<sup>th</sup>, 2018, p. 329.

## COMPETENZE ORGANIZZATIVE

---

### Competenze organizzative

Ottime capacità organizzative e gestionali derivanti, principalmente, dall'attività di Front Office svolta presso l'Eni Energy Store (sede di Foggia). Queste capacità sono state migliorate ed ampliate con l'esperienza di Tutorato presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, dall'attività di rappresentanza studentesca e dall'attività lavorativa svolta presso il Laboratorio di Tecnologie Alimentari, dove è necessario coordinare e gestire le attività lavorative con i membri del team di ricerca.

## COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI

---

### Competenze comunicative e interpersonali.

Ottime capacità di comunicazione derivanti dalle esperienze lavorative e universitarie.

Rappresentante degli studenti e dei dottorandi all'interno del Consiglio del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, dell'Università di Foggia.

## CONGRESSI

---

### Congressi

Partecipazione al 12° CISETA 2015 (Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti) - Milano, 3 - 4 Maggio 2015.

Presentazione del Poster dal titolo: "Variazione del profilo di molecole ad alto e basso peso molecolare in birre chiare e scure: risultati preliminari" di Barbara la Gatta, Giovanni Petrella, Giusy Rusco, **Mariacinzia Rutigliano** e Aldo Di Luccia.

## COMPETENZE PROFESSIONALI

---

### Competenze professionali

Ottime capacità di gestione del lavoro e nel ricoprire ruoli di responsabilità e controllo.

Le principali competenze professionali sono state maturate con l'attività di ricerca svolta presso il laboratorio di Tecnologie Alimentari del Dipartimento DAFNE con l'applicazione di metodiche analitiche innovative, per lo studio dei fenomeni di aggregazione proteica in matrici alimentari trasformate.

In particolare, nell'ambito del dottorato di ricerca, lo studio del fenomeno dell'Heat-Induced assembling in prodotti lattiero-caseari, cerealicoli e carnei, valutando come il fenomeno dell'aggregazione possa influenzare le loro proprietà strutturali e nutrizionali è stato approfondito.

Nel corso della formazione professionale differenti tematiche di ricerca e di studio sono state approfondite:

#### Latte e prodotti lattiero-caseari

1. Influenza dei trattamenti termici sui fenomeni di aggregazione delle proteine del latte;
2. Valutazione dei parametri di freschezza delle mozzarelle di bufala e di vacca attraverso lo studio della proteolisi e l'identificazione e caratterizzazione di marcatori molecolari mediante approccio proteomico.

#### Prodotti carnei

1. Influenza dell'effetto dei processi tecnologici sulle proteine della carne: valutazione dei fenomeni ossidativi e della proteolisi, riarrangiamento conformazionale e conseguente aggregazione proteica mediante approccio proteomico, cromatografico e metabolomico.

#### Prodotti cerealicoli

1. Influenza della tecnologia di produzione sull'assetto del network glutinino in prodotti cerealicoli: dagli sfarinati alla pasta, con particolare riferimento agli effetti del trattamento termico e delle microonde.
2. Effetto di sistemi di idratazione differenti in paste arricchite con crusca di frumento, al fine di valutare caratteristiche tecnologiche del prodotto finito e gli effetti sulle proprietà sensoriali.
3. Formulazione e caratterizzazione di prodotti da forno ad alto contenuto di amido resistente.
4. Formulazione e caratterizzazione di paste prodotte con aggiunta di scarti vegetali

#### Prodotti vegetali

1. Caratterizzazione della componente polifenolica e dell'attività antiossidante di prodotti vegetali e di loro infusi

Nell'ambito delle tematiche inerenti la Gestione della Qualità aziendale nel settore Agro-Alimentare sono state approfondite tematiche inerenti la Certificazione di prodotto, Norme ISO, IFS e BRC, Sistema di Autocontrollo e HACCP, Tracciabilità e Rintracciabilità e Etichettatura dei prodotti alimentari.

## **ATTIVITÀ ISTITUZIONALI**

---

### **Membro della Commissione di Esame per l'insegnamento "Gestione della qualità e processi innovativi"**

[ 2021 - Attuale ]

Le commissioni di esame sono relative i corsi di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze Gastronomiche.

### **Tutor aziendale per tirocini formativi nell'ambito dell'Insegnamento "Gestione della Qualità e Processi Innovativi"**

[ 2021 - Attuale ]

I tirocini formativi sono inerenti i corsi di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze Gastronomiche.

## **ATTIVITÀ DI FORMAZIONE EXTRA-UNIVERSITARIA**

---

### **Attività di docenza o seminariale**

Attività di docenza svolta per l'Unità Formativa "Normativa e Certificazioni" della durata di 20 ore nell'ambito del Corso ITS di Alta Formazione per l'Innovazione imprenditoriale del territorio "DIGITAL MEDIA SPECIALIST" PER LA VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE PRODUTTIVE DEL GARGANO" sede di Cagnano Varano (Fg).

## ALTRE COMPETENZE

---

### Altre competenze

DICEMBRE 2012 – CORSO PER ASSAGGIATORI DI VINO

Il corso tenutosi a Foggia, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, in collaborazione con l'ONAV, ha previsto la partecipazione a 18 lezioni teoriche con sedute quotidiane di assaggio delle diverse tipologie di vini, con superamento dell'esame finale e rilascio di attestato di partecipazione e patente di assaggiatore.

NOVEMBRE 2009 – CORSO PER TECNICI ED ESPERTI DEGLI OLI DI OLIVA EXTRAVERGINI E VERGINI

Il corso tenutosi a Foggia, presso la Facoltà di Agraria, in collaborazione con l'ONAOO, ha previsto la partecipazione a 20 sedute di assaggio di oli extravergini e vergini, con rilascio dell'attestazione di partecipazione.

GIUGNO 2009 – CORSO DI FORMAZIONE IN "GESTIONE DELLA FILIERA CEREALICOLA AGRO-ENERGETICA INTEGRATA"

Tenutosi a Foggia e organizzato dall'ente Enac Puglia con lo scopo di offrire lo sviluppo di competenze nel settore delle colture Agro-Energetiche, considerate potenziali sistemi colturali integrabili alla filiera cerealicola. Il corso, che ha rilasciato attestato di partecipazione, è stato effettuato in collaborazione con:

Università degli studi di Foggia – Facoltà di Economia e Commercio

COPAGRI

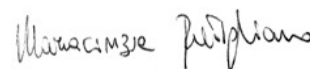
Provincia di Foggia – Assessorato all'ambiente e al territorio

MAGGIO 2009 – CONSEGUIMENTO DELL' IDONEITA' FIOLOGICA ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI

Corso tenutosi a Foggia e organizzato dalla Facoltà di Agraria in collaborazione con L'ONAOO (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Oli di Oliva). Rilascio del Diploma di partecipazione.

---

*Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".*



Foggia, 15/04/2023

Mariacinzia  
Rutigliano