





<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Attività di tutor universitaria</p> <p>Attività di orientamento in ingresso mediante incontri in presenza e/o sulla piattaforma utilizzata dall'Università per le attività formative e/o di orientamento, gestione degli Sportelli dedicati alle potenziali matricole e alle loro famiglie presso la sede, supporto alle attività di PCTO.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul> </li> </ul>	<p>Dal 09/2021 al 05/2022</p> <p>Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE). Via Napoli, 25</p> <p>Università degli Studi di Foggia</p> <p>Attività di tutor universitaria</p> <p>Attività di supporto all'orientamento in ingresso, in itinere e in uscita, attività di supporto al placement e ai delegati nelle attività itineranti, fornire supporto specifico ai Corsi di studio più bisognosi, rimuovere eventuali ostacoli all'apprendimento delle materie di esame, fornendo un metodo di studio.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul> </li> </ul>	<p>Dal 03/2022 al 06/2022</p> <p>Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE). Via Napoli, 25</p> <p>Università degli Studi di Foggia</p> <p>Attività di tirocinio</p> <p>Attività di tirocinio presso il Laboratorio di Processi della Tecnologia Alimentare con l'obiettivo di approfondire le conoscenze relative alle metodiche analitiche impiegabili per la determinazione del contenuto in composti bioattivi delle specie vegetali alimentari e nella loro applicazione in laboratorio ai fini della valutazione delle relative proprietà salutistiche.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul> </li> </ul>	<p>Dal 02/2020 al 06/2020</p> <p>Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE). Via Napoli, 25</p> <p>Università degli Studi di Foggia</p> <p>Attività di tirocinio</p> <p>Attività di tirocinio presso il laboratorio di Microbiologia Predittiva con l'obiettivo di imparare a prevedere ed analizzare i profili cinetici delle interazioni microbiche tra <i>Listeria monocytogenes</i> e batteri lattici in una matrice alimentare, utilizzando il software previsionale "Food Spoilage and Safety Predictor" (FSSP) v. 4.0.</p>

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date Dal 21 novembre 2022 ad oggi
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE). Università degli Studi di Foggia.
  - Corso di Dottorato e Curriculum: Corso di dottorato: Biotechnology and smart practices for a sustainable management of natural resources, food and agriculture (XXXVIII ciclo)  
Curriculum: Emerging Technologies for Ensuring Food Quality and Safety
  - Titolo tesi Titolo tesi: "Halophyte and medicinal plants as a source of plant growth promoting bacteria and natural extracts for sustainable applications"  
SSD: AGRI 08/A
  - Tipologia di istruzione e formazione PhD Student (D.M. 226/2021)
- 
- Date Dal 01/02/2025 al 30/03/2025
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Universidad de Castilla - La Mancha - Facultad CC. ambientales y bioquímica, Toledo (SPAGNA)
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Identificazione genotipica di PGPB isolati da *Cakile maritima* e *Salicornia europea*.
  - Tipologia di istruzione e formazione Visiting PhD Student
- 
- Date 12/2025
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE). Università degli Studi di Foggia.
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Formazione sull'utilizzo dello strumento SHIME per lo studio del microbiota intestinale umano in vitro.
  - Tipologia di istruzione e formazione Corso SHIME (Simulator of the Human Intestinal Microbial Ecosystem) ProDigest, Gent (Belgio)
- 
- Date Dal 31/03/2025 al 15/05/2025
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Universidad de Castilla - La Mancha - Facultad de CC y Tecnologías Químicas, Ciudad Real (SPAGNA)
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Caratterizzazione postbiotica di batteri lattici isolati da *Salicornia*.
  - Tipologia di istruzione e formazione Visiting PhD Student
- 
- Date 18/07/2024
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE). Università degli Studi di Foggia.
  - Titolo tesi e valutazione Tesi in Igiene, sicurezza alimentare e prevenzione

	<p>Titolo: "Nuove frontiere della nutrizione: caratterizzazione microbiologica di specie spontanee eduli"</p> <p>Votazione: 110/110 con lode</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Laurea Magistrale in Scienze della nutrizione umana (LM-61)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul> </li> </ul>	<p>19/07/2022</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE). Università degli Studi di Foggia.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Titolo tesi e valutazione</li> </ul> </li> </ul>	<p>Tesi in Biotecnologie della produzione primaria: biomolecole vegetali  Titolo: "Composti bioattivi utili ai fini salutistici in specie vegetali spontanee eduli: valutazione quanti-qualitativa"  Valutazione: 110/110 con lode</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Laurea Magistrale in Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche (LM-09)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul> </li> </ul>	<p>2022</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Università degli studi di Bari Aldo Moro</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul>	<p>Esame di abilitazione all'esercizio della professione di Biologo – Sez. A</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul> </li> </ul>	<p>20/07/2020</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE). Università degli Studi di Foggia.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Titolo tesi e valutazione</li> </ul>	<p>Tesi in Microbiologia Alimentare  Titolo: " Modelli della microbiologia predittiva per le interazioni microbiche"  Valutazione: 110/110 con lode</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul> </li> </ul>	<p>2020</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Università degli Studi di Foggia.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Percorso formativo per il conseguimento di 24 CFU nelle discipline antropo-psico-pedagogiche e nelle discipline riguardanti le metodologie e tecnologie didattiche. In linea con i requisiti per l'insegnamento.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologia di istruzione e formazione</li> </ul> </li> </ul>	<p>Percorso 24 CFU per l'insegnamento (D.M. 616/2017)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul> </li> </ul>	<p>2020</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Croce Rossa Italiana</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Formazione in materia di igiene e sicurezza alimentare, con l'obiettivo di garantire un elevato livello di tutela dei consumatori.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologia di istruzione e formazione</li> </ul>	<p>Corso H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	<p>2020</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Salvemini - ente riconosciuto dal MIUR per la formazione del personale della scuola (Direttiva 170/2016)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Storia, Caratteristiche e Tipologie di LIM, Sviluppo delle Competenze Didattiche, LIM per l'inclusione.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologia di istruzione e formazione</li> </ul>	<p>Corso sull'uso didattico della LIM</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	<p>2020</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Salvemini - ente riconosciuto dal MIUR per la formazione del personale della scuola (Direttiva 170/2016)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Normativa scolastica - Il Sistema Scolastico italiano post Riforma - Indicazioni nazionali per il Curricolo e Schemi pratici - La competenza, la funzione Educativa e le Strategie didattiche - BES, DSA e Difficoltà specifiche - Unità Didattica di Apprendimento UDA - Le innovazioni tecnologiche inclusive.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologia di istruzione e formazione</li> </ul>	<p>Corso di formazione sul Sostegno</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	<p>2020</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Salvemini - ente riconosciuto dal MIUR per la formazione del personale della scuola (Direttiva 170/2016)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Storia, caratteristiche e tipologie di Tablet - Utilizzo del Tablet ai fini didattici - Interfaccia e Utilizzo delle singole App - Tablet per l'Inclusione.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologia di istruzione e formazione</li> </ul>	<p>Corso sull'utilizzo del Tablet</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	<p>2021</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>ARCHIMEDE SRL</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologia di istruzione e formazione</li> </ul>	<p>EIPASS 7 MODULI USER</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	<p>2016</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Liceo Scientifico "Ruggero Bonghi" - Lucera (FG)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione</li> </ul>	<p>91/100</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologia di istruzione e formazione</li> </ul>	<p>Diploma di Maturità Scientifica</p>

**CAPACITÀ E COMPETENZE****PERSONALI**

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

**MADRELINGUA**

Italiana

**ALTRE LINGUE**

- Capacità di lettura Buono
- Capacità di scrittura Buono
- Capacità di espressione orale Buono

**CAPACITÀ E COMPETENZE****ORGANIZZATIVE**

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), ecc.*

Grazie alla mia esperienza in vari progetti quali l'organizzazione di conferenze con autori letterari e al volontariato attivo presso la Croce Rossa Italiana, AVIS e ADMO ho sviluppato buone competenze organizzative e di gestione del tempo, nonché buone capacità di lavorare in autonomia e in team. Inoltre, nella mia partecipazione attiva in gruppi teatrali, manifestazioni sportive, giornate FAO e gruppi di discussione socio-politico-economico si è evidenziata la mia capacità di prendere decisioni in autonomia, stimolando gli altri e gestendo i conflitti.

Per mia indole sono una persona molto organizzata; non mi piace essere colta impreparata.

**CAPACITÀ E COMPETENZE****TECNICHE**

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

Ottima capacità nell'uso del computer (Word, fogli di calcolo, posta elettronica, internet), fax, scanner e della fotocopiatrice.

Ottima capacità di utilizzare le attrezzature di laboratorio.

**PATENTE O PATENTI**

Patente B

## **ATTIVITÀ SCIENTIFICA**

L'attività di ricerca si è sviluppata attraverso collaborazioni in gruppi multidisciplinari, favorendo lo sviluppo di competenze nella gestione di progetti collaborativi, nel coordinamento di gruppi di lavoro e nella comunicazione scientifica. L'esperienza maturata riguarda principalmente la microbiologia generale, applicata e degli alimenti.

### **Principali linee di ricerca:**

#### **Plant Growth Promoting Bacteria (PGPB)**

- Isolamento, caratterizzazione e applicazione di PGPB per l'agricoltura sostenibile
- Studio di batteri alotolleranti da piante alofite per il recupero di suoli salini
- Sviluppo di soluzioni biotecnologiche per la produzione di biofertilizzanti green

#### **Recupero di scarti alimentari per lo sviluppo di alimenti funzionali innovativi**

- Utilizzo di scarti vegetali per la produzione di alimenti fermentati innovativi
- Caratterizzazione microbiologica, chimica, nutrizionale e sensoriale dei prodotti fermentati ottenuti
- Valutazione in vitro dell'effetto dei prodotti funzionali sulla composizione del microbiota intestinale.

#### **Antimicrobici naturali e tecnologie innovative di conservazione**

- Efficacia di molecole naturali ad attività antimicrobica e metodiche alternative per l'inibizione di microrganismi patogeni e/o alteranti
- Impiego di metodologie innovative per il controllo di alteranti e patogeni: antimicrobici naturali e tecnologie a freddo

#### **Sviluppo di prodotti di V gamma alternativi**

- Sviluppo di alimenti ready-to-eat a base di vegetali provenienti da aree marginali (specie alofite)
- Ottimizzazione delle tecnologie di trasformazione minimale e del confezionamento in atmosfera modificata (ATM)
- Valutazione della shelf-life microbiologica, chimica e sensoriale dei prodotti ottenuti

#### **Microbiologia predittiva e modellazione**

- Modellazione dello sviluppo microbico negli alimenti
- Microbiologia predittiva

## **PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA**

- **Agritech (National Research Centre for Agricultural Technologies)** dal 2022 ad oggi

Spoke 7: “Integrated models for the development of marginal areas to promote multifunctional production systems enhancing agro-ecological and socio-economic sustainability”

Task 7.2.1: “Identification of sustainable animal derived resources, crops, ornamental and medicinal plants”

Task 7.3.2: “Tailored processes and biotechnological solutions for valorisation of by-products, energy production, plant-derived ingredients”

• **PRA**

2023 -2025

Reimpiego e valorizzazione di scarti e sottoprodotti vegetali per lo sviluppo di alimenti ad elevato valore nutrizionale e sensoriale.

Responsabile: Prof.ssa Carmen Lamacchia.

**PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE**

**Scopus ID: 58616252200**

1 **Guerrieri, A.**; Racioppo, A.; Garcí'a-Be' jar, B.; Are' valo-Villena, M.; Bevilacqua, A.; Sinigaglia, M.; Speranza, B.; Corbo M.R. (2026). Selection and characterization of salt-tolerant plant growth promoting bacteria associated with the endosphere and rhizosphere of perennial glasswort from the Apulia Region (Italy). *Frontiers in Plant Science*, 17, 1718440.

2. Racioppo, A.; Corbo, M.R.; **Guerrieri, A.**; Sinigaglia, M.; Bevilacqua, A.; Caporizzi, R.; Derossi, A.; Speranza, B. (2026). In Vitro Assessment of Gut Microbiota Modulation Through Functional Biscuits Enriched with Almond By-Products. *Foods*, 15, 313.

3. **Guerrieri, A.**; Racioppo, A.; Bevilacqua, A.; Conversa, G.; Giancaspro, A.; Speranza, B.; Corbo, M.R. (2025). Plant growth promoting bacteria in the endo- and rhizosphere of halophyte *Cakile maritima* Scop. *Frontiers in Plant Science*, 16, 1672435.

4. Piga,G.K; Cossu, M.; Corbo, M.R.; Frabboni, L.; Speranza, B.; **Guerrieri, A.**; Germinara, G.S.; Melito, S. (2025). Assessing the Biostimulant Effects and Antimicrobial Activity of *Lavandula Angustifolia* Essential Oil. *Journal of Soil Science and Plant Nutrition*, 1-15.

5. Campaniello, D.; d'Amelio, A.; **Guerrieri, A.**; Accettulli, A.; De Santis, A.; Bevilacqua, A. (2025). A Preliminary Investigation into *Penicillium* spp. Growth on Peanuts During Drying and Storage. *Life*, 15(2), 140.

6. Racioppo, A.; **Guerrieri, A.**; Corbo, M.R.; Sinigaglia, M.; Bevilacqua, A.; Speranza, B. (2025). Sub-lethal injury in foodborne microorganisms: An experimental comparison between ultrasound and traditional inactivation techniques. *Applied Food Research*, 5, 101119.

7. Lacivita, V.; Derossi, A.; Caporizzi, R.; Lamacchia, C.; Speranza, B.; **Guerrieri, A.**; Racioppo, A.; Corbo, M.R.; Sinigaglia, M.; Severini, C. (2024). Discover hidden value of almond by-products: Nutritional, sensory, technological and microbiological aspects, *Future Foods*,10.

8. Speranza B.; **Guerrieri A.**; Racioppo A.; Bevilacqua A.; Campaniello D.; Corbo M.R. (2023). Sage and Lavender Essential Oils as Potential Antimicrobial Agents for Foods. *Microbiology Research*, 14, 1089–1113.
9. **Guerrieri, A.**; Racioppo, A.; Speranza, B. (2023). Use of a Combined Autochthonous Starter to Ferment Peranzana Alta Daunia Table Olives. *Biology and Life Sciences Forum*, 26(1):26.

#### **CAPITOLI DI LIBRO**

Racioppo, A.; **Guerrieri, A.** (2024). “The Kingdom of Fungi: Focus on Moulds and Yeasts”. In: *The Microbiological Quality of Food: Foodborne Spoilers* 2nd edition. Eds. Bevilacqua, A.; Corbo, M.R.; Sinigaglia, M., Elsevier.

#### **CONTRIBUTO IN ENCICLOPEDIA SCIENTIFICA**

**Guerrieri, A.**; Racioppo, A.; Speranza, B. (2023). Use of a Combined Autochthonous Starter to Ferment Peranzana Alta Daunia Table Olives. Contributo in MDPI Scholarly Community Encyclopedia.2023; <https://encyclopedia.pub/entry/4864>.

#### **PARTECIPAZIONI A CONVEGNI**

##### **Comunicazioni orali:**

1. **Guerrieri A.** (2025) “Microbial diversity of salt-tolerant plant growth-promoting bacteria associate with *Cakile maritima*”. 7th Joint Meeting of Agriculture-oriented PhD Programs at Uniud, Unifg, Unict; Udine, 29 settembre – 3 ottobre, 2025.
2. **Guerrieri, A.** (2024) “Plant growth-promoting bacteria in the rhizo- and endosphere of *Salicornia europea* plants”. 6th Joint Meeting of Agriculture-oriented PhD Programs at UniCT, UniFG and UniUD. Lesina, 30 settembre – 4 ottobre, 2024.
3. **Guerrieri, A.** (2023) “Selection and characterization of plant growth promoting bacteria for a sustainable valorization of unexploited resources.” 5th Joint workshop of the agriculture-oriented PhD programs at Unict, Unifg and Uniud; Catania, 25-28 settembre, 2023.
4. **Guerrieri, A.**, Accettulli, A., Altieri, C., Sinigaglia, M., Corbo, M.R. (2023) “Halophytic Plant Growth Promoting Bacteria: a new tool for a sustainable valorization of marginal areas.” XIV Convegno Nazionale sulla Biodiversità, 1st International Conference of Mediterranean Biodiversity. “Biodiversità, resilienza e cambiamenti climatici” Università del Salento, Lecce, 13-15 settembre 2023.
5. **Guerrieri, A.**, Racioppo, A., Speranza, B. (2023) “Use of a combined autochthonous starter to ferment Peranzana Alta Daunia table olives”. 4th International Electronic Conference on Foods, MDPI. 15–30 Ottobre 2023.

##### **Abstract e Poster:**

1. Piga, G.K., Cossu, M., Corbo, M.R., Frabboni, L., Speranza, B., **Guerrieri, A.**, Germinara, G.S., Melito, S. (2025). “Assessing the biostimulant effects

and antimicrobial activity of *Lavandula angustifolia* essential oil". XV GIORNATE SCIENTIFICHE SOI. Pisa, 25-27 giugno 2025. (Abstract e poster).

2. Racioppo, A., **Guerrieri, A.**, Speranza, B., Conversa, G., Corbo, M.R. (2025). "Selection and evaluation of salt-tolerant plant growth-promoting bacteria from halophyte plants for sustainable agriculture". 8th International Conference on Microbial Diversity "Microbial Diversity for Empowering the Ecological Transition: Research, Innovation, and Technological Transfer" MD. Roma, 23-26 settembre, 2025. (Abstract).

3. Speranza, B., Racioppo, A., **Guerrieri, A.**, Accettulli, A., Corbo, M.R. (2025). "Valorization of almond skins as prebiotic additives in synbiotic beverages and microcapsules". 8th International Conference on Microbial Diversity "Microbial Diversity for Empowering the Ecological Transition: Research, Innovation, and Technological Transfer" MD. Roma, 23-26 settembre, 2025. (Abstract e poster).

4. Racioppo, A., Speranza, B., **Guerrieri, A.**, Sinigaglia, M., Altieri, C., Bevilacqua, A., Corbo, M.R. (2025). "Isolamento e Caratterizzazione di Plant Growth Promoting Bacteria alotolleranti da *Cakile maritima* per il recupero della fertilità dei suoli salini". Convegno Nazionale "Ricerca e Innovazione: per un futuro sostenibile". Matera, 22-23 maggio, 2025. (Abstract).

5. **Guerrieri, A.**, Speranza, B., Corbo, M.R. (2024). "Phenotypical characterization of Plant Growth-Promoting Bacteria from halophytic plants of *Salicornia* spp". Convegno e Meeting dello Spoke 7 "Soluzioni sostenibili per lo sviluppo delle aree marginali" nell'ambito di AGRITECH. Bari, 22 novembre, 2024. (Abstract e poster).

6. **Guerrieri, A.**, Speranza, B., Corbo, M.R. (2024). "Selection of Plant Growth Promoting Bacteria from endo- and rhizosphere of *Cakile maritima*". Convegno e Meeting dello Spoke 7 "Soluzioni sostenibili per lo sviluppo delle aree marginali" nell'ambito di AGRITECH. Bari, 22 novembre, 2024. (Abstract e poster).

7. Giancaspro, A., Corbo, M.R., Speranza, B., **Guerrieri, A.**, Lotti, C. (2024). "Genetic characterization of bacterial isolates from halophyte plants of *Cakile maritima* collected in Apulia region". Convegno e Meeting dello Spoke 7 "Soluzioni sostenibili per lo sviluppo delle aree marginali" nell'ambito di AGRITECH. Bari, 22 novembre, 2024. (Abstract e poster).

8. Derossi, A., Lamacchia, C., Lacivita, V., Corbo, M.R., **Guerrieri, A.**, Speranza, B. (2024). "Valorization of almond by-products through the design of valuable food products". Convegno e Meeting dello Spoke 7 "Soluzioni sostenibili per lo sviluppo delle aree marginali" nell'ambito di AGRITECH. Bari, 22 novembre, 2024. (Abstract e poster).

9. **Guerrieri, A.**, Speranza, B., Racioppo, A., Giancaspro, A., Lotti, C., Corbo, M.R. (2024). "Microbial characterization of endophytic bacteria from halophytic plants". ECCO XLII Meeting "Microbe & Microbiome Management for a Better Planet". Bari, 18-20 settembre, 2024. (Abstract e poster).

10. Racioppo, A., **Guerrieri, A.**, Speranza, B., Botticella, L., Conversa, G., Corbo, M.R. (2024). "Plant growth-promoting bacterial consortia isolated from halophytes to improve crop response to salinization and climate change". ECCO XLII Meeting "Microbe & Microbiome Management for a Better Planet". Bari, 18-20 settembre, 2024. (Abstract).
11. Giancaspro, A., **Guerrieri, A.**, Speranza, B., Lotti, C. (2024). "Molecular characterization of bacterial isolates from halophyte plants of *Cakile maritima* collected in Apulia region". LXVII SIGA Annual Congress "Expanding frontiers in crop genetics". Bologna, 10-13 settembre, 2024. (Abstract e poster).
12. d'Amelio, A., De Santis, A., Accettulli, A., **Guerrieri, A.**, Speranza, B., Sinigaglia, M., Bevilacqua, A. (2023). "Use of Plant Growth Promoting Bacteria on Mediterranean crops. Robustness and effects on plants". 7th International Conference on Microbial diversity. (MD23). Parma, 26-29 settembre, 2023. (Abstract e poster).
13. **Guerrieri, A.**; Racioppo, A.; Speranza, B. (2023) "Use of a combined autochthonous starter to ferment Peranzana Alta Daunian table olives", in Proceedings of the 4th International Electronic Conference on Foods, 15-30 Ottobre 2023, MDPI: Basel, Switzerland, <https://doi.org/10.3390/Foods2023-15107>. (Abstract e poster).

#### **SOCIETÀ SCIENTIFICHE**

Socio SIMTREA - Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale, dal 2023.

#### **ULTERIORI CORSI**

##### **Corso di Formazione**

2026 | La gestione nutrizionale dei sintomi gastrointestinali persistenti  
SIFA (Scuola Italiana Formazione in Alimentazione)

##### **Corso di Formazione**

2026 | IBS approccio integrato tra nutrizione e nutraceutica clinica  
SIFA (Scuola Italiana Formazione in Alimentazione)

##### **Corso di Formazione**

2025 | Piani settimanali vincenti: organizzare i pasti per il successo in palestra e nella vita  
SIFA (Scuola Italiana Formazione in Alimentazione)

##### **Corso di Formazione**

2025 | Il metodo Apollo primo metodo completo contro la psoriasi  
SIFA (Scuola Italiana Formazione in Alimentazione)

##### **Corso di Aggiornamento**

2024 | Cuore, rene, metabolismo: interconnessione e novità terapeutiche

Università degli Studi di Foggia

##### **Corso di Formazione**

2024 | Dieta e integratori per il dimagrimento

SIFA (Scuola Italiana Formazione in Alimentazione)

**Corso di Formazione**

2024 | Fondamenti di periodizzazione e nutrizione per togliere grasso e mettere massa

SIFA (Scuola Italiana Formazione in Alimentazione)

**Corso di Formazione**

2023 | Dieta e integrazione per la performance fisica

SIFA (Scuola Italiana Formazione in Alimentazione)

**Corso di Formazione**

2023 | Uomo ricomposizione corporea

SIFA (Scuola Italiana Formazione in Alimentazione)

**Corso di Formazione**

2023 | Variazioni ormonali indotte dall'allenamento

SIFA (Scuola Italiana Formazione in Alimentazione)

**Corso di 1° livello**

2023 | Il metodo Pentadiet

Penta Formazione

**Seminario**

2022 | Quando le emozioni si trasformano in cibo

Università degli Studi di Foggia

**Corso di Aggiornamento**

2022 | Malattie endocrino metaboliche, metabolismo e fertilità aspetti fisiopatologici e terapeutici

Università degli Studi di Foggia

**Corso di Formazione**

2019 | Fitoterapia clinica e nutraceutica integrativa nella prevenzione e cura dei principali disturbi da immunoflogosi

Università degli Studi di Foggia

**ATTIVITÀ DI VOLONTARIATO**

**Croce Rossa Italiana**

dal 2018 ad oggi

Sono una volontaria attiva della Croce Rossa Italiana ed è una cosa che amo fare. All'interno dell'associazione ho seguito i corsi e sostenuto gli esami per quanto riguarda: Corso Base, Primo Soccorso, H.A.C.C.P., Full D. e Op.em con i relativi retraining e corsi di aggiornamento.

La Croce Rossa è un'ottima palestra per l'anima, inoltre al suo interno ho imparato a cooperare, fare lavoro di squadra, ad essere tenace e ho migliorato degli aspetti del mio carattere.

**AVIS (Società Italiana Volontari Sangue)**

dal 2015 ad oggi

Sono entrata a far parte della grande famiglia Avis appena compiuti i 18 anni e subito dopo sono entrata nel direttivo dell'Avis comunale di Pietramontecorvino con carica di segretaria che ricopro ancora attualmente.

Attualmente ricopro anche il ruolo di Delegata Nazionale, rappresentando la regione Puglia alle Consulte Nazionali, sono la Coordinatrice del Gruppo Giovani Avis Provinciale Foggia e un membro del Direttivo Provinciale Foggia.

Grazie all'associazione ho avuto la possibilità di rendermi utile per la società e ho avuto modo di conoscere molte persone e realtà diverse. Sono felice di poter aiutare altre persone che ne hanno bisogno e allo stesso tempo loro arricchiscono me.

Dichiaro di:

- essere consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci, previste dal D.P.R. 28/12/2000 n. 445 e s.m.i., e che le informazioni riportate nel presente curriculum corrispondono a verità;
- essere informato/a, ai sensi e per gli effetti di cui al Regolamento UE 2016/679, che i dati personali contenuti nel presente curriculum saranno trattati dall'Università degli Studi di Foggia per adempiere agli obblighi di pubblicazione ai fini di trasparenza previsti dalla normativa vigente.

Luogo e data  
Foggia, 24/04/2026

Nome e Cognome  
Angela Guerrieri