

## CURRICULUM VITAE

Formato Europeo



### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Luciano Beneduce  
Indirizzo Via Monfalcone, 79  
Telefono **+39 (0)881589134**  
Fax **+39 (0)881589308**  
E-mail [luciano.beneduce@unifg.it](mailto:luciano.beneduce@unifg.it); [l.beneduce@gmail.com](mailto:l.beneduce@gmail.com);  
[lucianobeneduce.fg@pec.it](mailto:lucianobeneduce.fg@pec.it)

Nazionalità Italiana

Luogo e Data di nascita Foggia, 06/05/1976

### ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	29 Dicembre 2004 – oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Foggia, Via Gramsci 78/81
• Tipo di azienda o settore	Università
• Tipo di impiego	Professore Associato
• Principali mansioni e responsabilità	Attività di ricerca, attività didattica
<hr/>	
• Date (da – a)	2019
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Distretto Agroalimentare Regionale DARE Scrl
• Tipo di azienda o settore	Servizi alle imprese
• Tipo di impiego	attività di management, coordinamento e gestione
• Principali mansioni e responsabilità	attività di dissemination e comunicazione per progetto europeo Horizon 2020 "Up_running"
<hr/>	
• Date (da – a)	Marzo-settembre 2017
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Scuola Statale Primaria e dell'Infanzia S.G. Bosco, via Ortona Lavello 71121 Foggia
• Tipo di azienda o settore	Istruzione scolastica primaria
• Tipo di impiego	Attività di docenza, in qualità di esperto (15 ore)
• Principali mansioni e responsabilità	Progetto E-CLIL "kids in action for the future" modulo di scienze
<hr/>	
• Date (da – a)	19-26 aprile 2010
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	C.R.ES.CO. Centro Ricerche e Studi sulla Cooperazione
• Tipo di azienda o settore	Formazione professionale
• Tipo di impiego	Attività di docenza (6 ore)
• Principali mansioni e responsabilità	Modulo Valutazione della qualità microbiologica e fitosanitaria delle materie prime – Corso "esperto della produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti tipici locali (orticoli ed olivicoli) D.D. 4125 del 15/12/09 P.O. Puglia FSE 2007-2013

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</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>1 Marzo - 15 giugno 2008</p> <p>Scuola Statale Primaria e dell'Infanzia S.G. Bosco, via Ortona Lavello 71121 Foggia</p> <p>Istruzione scolastica primaria</p> <p>Attività di docenza, in qualità di esperto (30 ore)</p> <p>obiettivo B azione 1, di formazione metodologico-didattica e disciplinare sulle discipline tecnico scientifiche, per il Piano Integrato d'Istituto, Annualità 2007-2008, finanziato con il Fondo Sociale Europeo(F.S.E.) "Competenze per lo sviluppo" PON 2007-2013</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</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>11 febbraio - 30 giugno 2008</p> <p>Centro di ricerca e Sperimentazione in Agricoltura (CRSA) "Basile Caramia"</p> <p>corso di Istruzione Formazione Tecnica Superiore (IFTS) "Tecnico superiore esperto nella conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti orticoli ed olivicoli",</p> <p>Attività di docenza (40 ore)</p> <p>Corso di Microbiologia Applicata</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</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>Dicembre 2006</p> <p>Università di Foggia</p> <p>Master universitario di I livello (PIT) in "Gestione della Sicurezza e della Qualità degli Alimenti</p> <p>Attività di docenza (4 ore)</p> <p>Modulo Igiene degli alimenti ed Epidemiologia</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</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>Settembre 2003 – marzo 2004</p> <p>Coseme s.r.l.</p> <p>PON 2000-2006 Formazione Professionale (Regioni obiettivo 1 "Ricerca Scientifica, Sviluppo Tecnologico, Alta Formazione" )</p> <p>Attività di docenza (41 ore)</p> <p>modulo didattico "Igiene degli Alimenti"</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</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>Febbraio 2002 – aprile 2002</p> <p>Dipartimento di Scienze degli Alimenti</p> <p>Attività di Ricerca</p> <p>Contratto per mansione tecnico- scientifica</p> <p>Attività di laboratorio presso area microbiologia molecolare</p>

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li><li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li><li>• Qualifica conseguita</li><li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li></ul>	<p>2003-2006</p> <p>Facoltà di Agraria di Foggia, Dipartimento di Scienze degli Alimenti. Dottorato di ricerca in Ecosistemi Agricoli Sostenibili XVII ciclo. Microbiologia, biologia molecolare, ecologia microbica, sicurezza e rischio alimentare.</p> <p>Dottore di Ricerca (PhD).</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li><li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li><li>• Qualifica conseguita</li><li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li></ul>	<p>1994-2001</p> <p>Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Foggia.</p> <p>Tecnologie alimentari, Microbiologia, Chimica organica e biochimica.</p> <p>Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. 110/110 e lode.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li><li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li><li>• Qualifica conseguita</li><li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li></ul>	<p>Febbraio 2005-aprile 2005 e novembre 2006</p> <p>School of Civil Engineering and Geoscience, University of Newcastle upon Tyne.</p> <p>Guest research staff member. Apprendimento DGGE, FISH, analisi filogenetica</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li><li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li><li>• Qualifica conseguita</li><li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li></ul>	<p>Settembre 2004</p> <p>Istituto superiore di Sanità.</p> <p>Fondamenti di Bioinformatica.</p> <p>44 crediti ECM</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li><li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li><li>• Qualifica conseguita</li><li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li></ul>	<p>Settembre 2003 – novembre 2003</p> <p>CRA – Fiorenzuola d'Arda (PC)</p> <p>Biologia molecolare – Real-time PCR</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li><li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li><li>• Qualifica conseguita</li><li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li></ul>	<p>2002</p> <p>Abilitazione Professionale – Esame di Stato</p> <p>Tecnologie alimentari, microbiologia alimentare</p> <p>Tecnologo Alimentare</p>

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

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

PRIMA LINGUA

**Italiano**

ALTRE LINGUE

### Inglese

- Capacità di lettura C2
- Capacità di scrittura C2
- Capacità di espressione orale C2

### Tedesco

- Capacità di lettura A1
- Capacità di scrittura A1
- Capacità di espressione orale A1

INCARICHI, CAPACITÀ E  
COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE

INTERNAZIONALIZZAZIONE,  
ISTRUZIONE, UNIVERSITÀ E  
RICERCA, CULTURA E  
FORMAZIONE

- 2019-oggi: Delegato di Dipartimento per l'internazionalizzazione e mobilità Erasmus+
- 2021-oggi: Membro del collegio docenti Dottorato di Ricerca "Biotechnology and Smart Practices for a sustainable Management of Natural Resources, Food and Agriculture" Dipartimento DAFNE, Università di Foggia.
- Ottobre 2022-giugno 2023: Coordinatore Blended Intensive Programme Erasmus+ (Italia, Lettonia, Polonia) "Food Waste Management".
- *Novembre 2009-2013*: Delegato Rettorale (prof. G. Volpe) dell'Università di Foggia per la comunicazione e le attività culturali
- *2003-2006*: presidente della sede di Foggia associazione dottorandi e dottori di ricerca italiani (tesoriere e membro del collegio dei probiviri dal 2006 al 2012)
- *2002*: membro del comitato organizzatore di convegno scientifico internazionale "Quality and risk assessment of agricultural food in the Mediterranean area" Foggia, 22-24 settembre 2002.
- *1998-2001* vicepresidente nazionale di associazione studentesca "Unione degli Universitari, con delega all'organizzazione ed al diritto allo studio.

CAPACITÀ E  
COMPETENZE TECNICHE  
*Con computer,  
attrezzature  
specifiche, macchinari,  
ecc.*

- ottima conoscenza nell'uso del pc e dei principali sistemi operativi (Windows, Mac Os) e pacchetti applicativi (Ms Office, Libreoffice, Openoffice)
- competenza nell'uso dei software professionali (quantity one, Bionumerics, Mega, treecon, Bioedit, minitab, Peakscan, Past)
- competenza nell'uso dei sistemi di retrieval ed analisi di sequenze (fasta, clustalw, blast, RDP, Silva ecc.)
- padronanza di metodi molecolari applicate alla microbiologia: PCR, elettroforesi, PCR quantitativa, DGGE, ARISA, tRFLP, RAPD, ARDRA, AFLP Impiego di vettori di clonaggio e costruzione librerie di cloni,
- Ottima conoscenza delle tecniche di isolamento, conta, identificazione e conservazione di batteri. Buona conoscenza dei metodi analoghi per i funghi (in particolare lieviti).
- Buona conoscenza delle tecniche di spettrofotometria e fluorimetria.
- Buona conoscenza dei metodi di gestione di bioreattori in scala di laboratorio e pilota per bio-processi in coltura pura e mista (fermentatori, digestori anaerobici)

ALTRE CAPACITÀ E  
COMPETENZE  
*Competenze non  
precedentemente indicate.*

Progettazione, esecuzione,  
rendicontazione e  
valutazione progetti  
nazionali ed internazionali

**progetti di ricerca, finanziati dalla Commissione Europea** nell'ambito del Settimo Programma Quadro, in qualità di membro di unità di ricerca:

- 2008-2011 7FP "BIAMFOOD" Controlling biogenic amines in traditional food fermentations in regional Europe grant nr.211441
- 2011-2014 7FP "QUAFETY" Comprehensive Approach to Enhance Quality and Safety of Ready to Eat Fresh Products grant.nr.289719
- 2011-2014 7FP "STAR AGROENERGY" An Integrated Approach to Renewable Energy Generation and Knowledge-Based Economy According to Sustainability Criteria. REGPOT-2011-1

**progetti di ricerca nazionali finanziati dal MIUR:**

Responsabile unità di ricerca

- PON 2007-2013 progetto INTERRA cod 01\_01480 "Innovazioni tecnologiche e di processo per il riutilizzo irriguo delle acque reflue urbane e agro-industriali ai fini della gestione sostenibile delle risorse idriche";

- PON 2007-2013 progetto ECO\_P4 cod. PON02\_00186\_2866121 "Promozione di processi eco sostenibili per la valorizzazione delle produzioni agro-alimentari pugliesi".

Membro unità di ricerca

- PON 2007-2013 progetto OFRALSER cod 01\_01435 "Prodotti Ortofrutticoli ad Alto Contenuto in Servizio: Tecnologie per la Qualità e Nuovi Prodotti";

- PON 2007-2013 progetto S.I.Mi.Sa. "Strumenti Innovativi per il Miglioramento della Sicurezza Alimentare: Prevenzione, Controllo, Correzione";

- MADE IN ITALY Industria 2015 "PASS-WORLD – Pasta e salute nel mondo".

progetti di ricerca regionali finanziati dalla Regione Puglia:

Responsabile unità di ricerca

- NEWINE -Sviluppo di approcci microbiologici innovativi per il miglioramento della qualità di vini tipici regionali. R&S in Agricoltura (B.U.R.P. n. 59 del 02/05/2013)

Membro unità di ricerca

- MISURA 124 –Progetti Integrati di Filiera 2011 "Oeno micromanagement" - Filiera vitivinicola del Nero di Troia;
- REGIONE PUGLIA FSC 2007-2013 IPROVISP - Innovazioni di processo e di prodotto nel comparto dei vini spumanti da vitigni autoctoni pugliesi AIUTI A SOSTEGNO DEI CLUSTER TECNOLOGICI REGIONALI PER L'INNOVAZIONE Codice progetto VJBKVF

Il dott. Beneduce è stato responsabile scientifico del seguente contratto di ricerca commissionata finanziato da privati:

- Progetto Gestione Bacino Bari Cinque SRL – studio di indicatori microbici biomolecolari per monitorare le acque di falda presenti nella zona di Conversano (BA) interessate da possibili fenomeni di inquinamento da nitrati.

### **Publicazioni scientifiche:**

E' autore di 61 articoli scientifici indicizzati ISI-Scopus, e più di 110 tra articoli, comunicazioni a congressi e capitoli di libri. Hirsch Index, 25. (Allegato 1).

### **Esperto Revisore di progetti: R&I Unione Europea**

- 2017 The Investment and Development Agency of Latvia: "Support for Improvement of Technology Transfer System" (identification No 1.2.1.2/16/I/001);

-2020 National Science Centre Poland ID: 466004 Funding scheme: SONATA-15 Panel: NZ9 (Fundamentals of applied life sciences and biotechnology)

-2020 e 2021 International expert - National Science Centre Poland Funding scheme: OPUS-40 / 41 Panel: NZ9 (Fundamentals of applied life sciences and biotechnology)

-2022 International expert - National Science Centre Poland Funding scheme: PRELUDIUM- 45 Panel: NZ9 (Fundamentals of applied life sciences and biotechnology)

-2023 International expert - National Science Centre Poland Funding scheme: OPUS- 49 Panel: NZ9 (Fundamentals of applied life sciences and biotechnology)

### **Esperto revisore di progetti: MIUR (portale esperti Reprise)**

- 2017 Università di Sassari - "Bando competitivo Fondazione di Sardegna – 2016 per progetti di ricerca con revisione tra pari";

- 2018 Università di Firenze progetti competitivi per Ricercatori a Tempo Determinato (RTD) dell'Università di Firenze  
2019 Joint Projects 2019 Bando di Ateneo per la realizzazione di progetti congiunti con Imprese ed Enti

### **Revisore tesi di dottorato:**

- Università di Milano A.A. 2017/2018. PHILOSOPHY DOCTORATE SCHOOL IN FOOD SYSTEMS – XXX CYCLE: "bioremediation of a polychlorinated biphenyl (PCB) polluted site: degrading potential of soil microbiota and exploitation of plant-bacteria interactions for enhanced rhizoremediation" (Lorenzo Vergani - r11018)
- Università dell'Aquila A.A. 2015/2016 Dottorato di Ricerca in Scienze della Salute e dell'Ambiente - XXIX ciclo Monitoraggio ed analisi di comunità microbiche per il trattamento di acque di refluo industriali. Il caso del tetrametilammonio. (Giulio Moretti)

## INCARICHI E ATTIVITA'

### TERZA MISSIONE UNIVERSITA'

- Maggio 2023-oggi: membro del comitato scientifico progetto: "Transumanti: una comunità in cammino. Intervento per un ecosistema esperienziale inclusivo." Regione Puglia Dipartimento turismo, economia della cultura e valorizzazione del territorio. Struttura di Progetto Cooperazione Territoriale Europea e Poli Biblio-museali; Polo Biblio-museale di Foggia
- Giornate contro lo spreco alimentare I.C. Dante Alighieri, marzo-aprile 2023
- Attività seminariale e di laboratorio sullo spreco alimentare- Bucs Festival, ottobre 2022
- Presidente Commissione d'esame del Corso ITS IX Ciclo "Tecnico Superiore nella Valorizzazione dei prodotti locali di qualità" (Acronimo: LOCAL+). CUP B58D19000780009 – Figura nazionale "Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali" Fondazione ITS - ISTITUTO TECNICO SUPERIORE Area "Nuove Tecnologie per il Made in ITALY – Sistema Alimentare – Settore Produzioni Agroalimentari"– dicembre 2021.
- Responsabile scientifico II edizione "In Estate si imparano STEM I e II edizione 2018-2019 progetto finanziato dal dipartimento pari opportunità della P.C.D.M. campi estivi di scienze applicate presso l'istituto scolastico S.Chiera Pascoli di Foggia. Organizzazione di laboratori nell'estate 2018 e 2019
- Membro tavolo gestione emergenza "alga rossa" Invaso di Occhito 2010-2011 Provincia di Foggia/ Regione Puglia.

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 675/96 del 31 dicembre 1996.

Foggia, 08/04/2024

NOME E COGNOME (FIRMA)

