

**CURRICULUM VITAE –
MARIAGIOVANNA
FRAGASSO**

INFORMAZIONI PERSONALI

• Nome e Cognome	Mariagiovanna Fragasso
• Indirizzo residenza	
• Indirizzo domicilio	
• Telefono	
• E-mail	mariagiovanna.fragasso@gmail.com
• Nazionalità	
• Data e Luogo di nascita	
• Codice Fiscale	

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	DA FEBBRAIO 2015 A GIUGNO 2015
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	CRA-CER CENTRO DI RICERCA PER LA CEREALICOLTURA – S.S. 673, KM 25,200 – 71122 FOGGIA
• Tipo di azienda o settore <i>Specificare se nel : Servizio Idrico Integrato, utilities, altro (indicare).</i>	ENTE PUBBLICO DI RICERCA
• Tipo di impiego	COLLABORAZIONE COORDINATA E CONTINUATIVA NELL'AMBITO DEL PROGETTO SOFIA
• Principali mansioni e responsabilità	SVILUPPO DI METODI DI ANALISI PER IL PROFILO METABOLICO IN CEREALI E PRODOTTI DERIVATI IN GC-MS E LC-MS; ANALISI PER LA CARATTERIZZAZIONE DELLE VARIETÀ DAL PUNTO DI VISTA MERCEOLOGICO E TECNOLOGICO; ANALISI DELLA VARIABILITÀ DEL CONTENUTO TOTALE IN POLIFENOLI, DEI CAROTENOIDI E DELL'ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE DI DIFFERENTI VARIETÀ DI FRUMENTO; SVILUPPO DI METODI DI ANALISI PER LA DETERMINAZIONE DEGLI ELEMENTI PRESENTI IN DIVERSE MATRICI, IN PARTICOLARE IN FRUMENTO DURO E SUOI DERIVATI MEDIANTE ICP-MS.

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	DA FEBBRAIO 2014 A GENNAIO 2015
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	CRA-CER CENTRO DI RICERCA PER LA CEREALICOLTURA – S.S. 673, KM 25,200 – 71122 FOGGIA
• Tipo di azienda o settore <i>Specificare se nel : Servizio Idrico Integrato, utilities, altro (indicare).</i>	ENTE PUBBLICO DI RICERCA
• Tipo di impiego	COLLABORAZIONE COORDINATA E CONTINUATIVA NELL'AMBITO DI PROGETTI / CONVENZIONI DI RICERCA
• Principali mansioni e responsabilità	ANALISI DELLA VARIABILITÀ DEL CONTENUTO DI METABOLITI PRIMARI E SECONDARI, PRESENTI NEI CEREALI E, IN PARTICOLARE NEL FRUMENTO DURO; ANALISI DELLA VARIABILITÀ DEL CONTENUTO DELLE PRINCIPALI CLASSI DI METABOLITI PRESENTI IN ESSUDATI RADICALI DI CEREALI, E IN PARTICOLARE, DI FRUMENTO DURO; SVILUPPO DI METODICHE PER ANALISI MULTI-ELEMENT IN DIVERSE MATRICI MEDIANTE STRUMENTAZIONE ICP-MS.

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	DA GIUGNO 2013 A GENNAIO 2014
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	CRA-CER CENTRO DI RICERCA PER LA CEREALICOLTURA – S.S. 673, KM 25,200 – 71122 FOGGIA
• Tipo di azienda o settore <i>Specificare se nel : Servizio Idrico Integrato, utilities, altro (indicare).</i>	ENTE PUBBLICO DI RICERCA
• Tipo di impiego	COLLABORAZIONE COORDINATA E CONTINUATIVA NELL'AMBITO DI PROGETTI / CONVENZIONI DI RICERCA
• Principali mansioni e responsabilità	MESSA A PUNTO DI METODI DI ANALISI PER LA CARATTERIZZAZIONE DELLE VARIETÀ DAL PUNTO DI VISTA MERCEOLOGICO E TECNOLOGICO; ANALISI DEI CAMPIONI DI GRANELLA POST-RACCOLTA E DETERMINAZIONI QUALITATIVE IN POST-RACCOLTA; ANALISI DELLA VARIABILITÀ DEL CONTENUTO DELLE PRINCIPALI CLASSI DI COMPOSTI PRESENTI NEI CEREALI ED IN PARTICOLARE NEL FRUMENTO DURO; SVILUPPO DI METODICHE PER L'ANALISI DEI METALLI IN DIVERSE MATRICI MEDIANTE ICP/MS

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	DA FEBBRAIO 2013 A MAGGIO 2013
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	CRA-CER CENTRO DI RICERCA PER LA CEREALICOLTURA – S.S. 673, KM 25,200 – 71122 FOGGIA
• Tipo di azienda o settore <i>Specificare se nel : Servizio Idrico Integrato, utilities, altro (indicare).</i>	ENTE PUBBLICO DI RICERCA
• Tipo di impiego	COLLABORAZIONE COORDINATA E CONTINUATIVA NELL'AMBITO DEL CONTRATTO DI RICERCA "PIF LEGA COOP"
• Principali mansioni e responsabilità	MESSA A PUNTO DI METODI DI ANALISI PER LA CARATTERIZZAZIONE DELLE VARIETÀ DAL PUNTO DI VISTA MERCEOLOGICO E TECNOLOGICO; ANALISI DEI CAMPIONI DI GRANELLA POST-RACCOLTA E DETERMINAZIONI QUALITATIVE IN POST-RACCOLTA; ANALISI DELLA VARIABILITÀ DEL CONTENUTO DELLE PRINCIPALI CLASSI DI COMPOSTI PRESENTI NEI CEREALI ED IN PARTICOLARE NEL FRUMENTO DURO; SVILUPPO DI METODICHE PER L'ANALISI DEI METALLI IN DIVERSE MATRICI MEDIANTE ICP/MS

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	DA DICEMBRE 2012 A GENNAIO 2013
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	CRA-CER CENTRO DI RICERCA PER LA CEREALICOLTURA – S.S. 673, KM 25,200 – 71122 FOGGIA
• Tipo di azienda o settore <i>Specificare se nel : Servizio Idrico Integrato, utilities, altro (indicare).</i>	ENTE PUBBLICO DI RICERCA
• Tipo di impiego	COLLABORAZIONE COORDINATA E CONTINUATIVA NELL'AMBITO DI CONVENZIONI DI RICERCA
• Principali mansioni e responsabilità	MESSA A PUNTO DI METODI DI ANALISI PER LA CARATTERIZZAZIONE DELLE VARIETÀ DAL PUNTO DI VISTA MERCEOLOGICO E TECNOLOGICO; ANALISI DEI CAMPIONI DI GRANELLA POST-RACCOLTA E DETERMINAZIONI QUALITATIVE IN POST-RACCOLTA; ANALISI DELLA VARIABILITÀ DEL CONTENUTO DELLE PRINCIPALI CLASSI DI COMPOSTI PRESENTI NEI CEREALI ED IN PARTICOLARE NEL FRUMENTO DURO; SVILUPPO DI METODICHE PER L'ANALISI DEI METALLI IN DIVERSE MATRICI MEDIANTE ICP/MS

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	DA MARZO 2012 A NOVEMBRE 2012
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	CRA-CER CENTRO DI RICERCA PER LA CEREALICOLTURA – S.S. 673, KM 25,200 – 71122 FOGGIA
• Tipo di azienda o settore <i>Specificare se nel : Servizio Idrico Integrato, utilities, altro (indicare).</i>	ENTE PUBBLICO DI RICERCA
• Tipo di impiego	COLLABORAZIONE COORDINATA E CONTINUATIVA NELL'AMBITO DEL PROGETTO "CONVAR", "RGV FAO", E "ASER"
• Principali mansioni e responsabilità	MESSA A PUNTO DI METODI DI ANALISI PER LA VALUTAZIONE DI COSTITUENTI PRESENTI IN DIVERSE MATRICI MEDIANTE HPLC-DAD. MESSA A PUNTO DI METODI DI ANALISI PER LA DETERMINAZIONE DI MOLECOLE POLARI E APOLARI IN CEREALI E PRODOTTI DERIVATI IN GC/MS CON COSTRUZIONE DI LIBRERIA DEDICATA. MESSA A PUNTO DI METODI DI ANALISI MULTIELEMENTI PER LA DETERMINAZIONE DEI METALLI IN DIVERSE MATRICI MEDIANTE ICP/MS.

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	DA AGOSTO 2011 A DICEMBRE 2011
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	CRA-CER CENTRO DI RICERCA PER LA CEREALICOLTURA – S.S. 673, KM 25,200 – 71122 FOGGIA
• Tipo di azienda o settore <i>Specificare se nel : Servizio Idrico Integrato, utilities, altro (indicare).</i>	ENTE PUBBLICO DI RICERCA
• Tipo di impiego	COLLABORAZIONE COORDINATA E CONTINUATIVA NELL'AMBITO DEL PROGETTO EFFICOND
• Principali mansioni e responsabilità	PREPARAZIONE DI CAMPIONI DI TERRENO E MESSA A PUNTO DI METODICHE PER LA DETERMINAZIONE DELLA SOSTANZA ORGANICA NEL TERRENO. DETERMINAZIONE DEL CONTENUTO IN AZOTO DI SOSTANZE ORGANICHE (KJELDAHL) MESSA A PUNTO DI METODI DI ANALISI PER LA VALUTAZIONE DI COSTITUENTI PRESENTI NEI DIVERSI TESSUTI DELLA PIANTA MEDIANTE HPLC-DAD.

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	DA GIUGNO 2011 A AGOSTO 2011
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	CRA-UTV UNITA' DI RICERCA PER L'UVA DA TAVOLA E LA VITIVINICOLTURA IN AMBIENTE MEDITERRANEO – VIA CASAMASSIMA, 148 – 70010 TURI (BA)
• Tipo di azienda o settore <i>Specificare se nel : Servizio Idrico Integrato, utilities, altro (indicare).</i>	ENTE PUBBLICO DI RICERCA
• Tipo di impiego	TITOLARE DI UNA BORSA POST-DOTTORATO PER LO SVOLGIMENTO DI UN PROGRAMMA DI RICERCA NELL'AMBITO DEL PROGETTO STRATEGICO DAL TITOLO: "TECNOLOGIE INDUSTRIALI PER FAVORIRE L'AVVIO DI NUOVI PROCESSI PRODUTTIVI E L'OTTENIMENTO DI PRODOTTI INNOVATIVI TRASFORMATI DALL'UVA DA TAVOLA E TECNICHE DI LABORATORIO PER CONTROLLO QUALITÀ UVA E PRODOTTI TRASFORMATI"
• Principali mansioni e responsabilità	OTTENIMENTO DI SUCCHI D'UVA NON FERMENTATI ELIMINANDO IL DANNO TERMICO, OTTENIMENTO DI PUREE A DIVERSO GRADO DI UMIDITÀ, OTTENIMENTO DI SUCCHI D'UVA PARZIALMENTE FERMENTATI, FRIZZANTI A BASSO GRADO ALCOLICO, INDIVIDUAZIONE DI OPPORTUNI STARTERS MICROBICI E INDUZIONE DI UN PRECOCE ARRESTO DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA, GESTIONE DI UN PICCOLO IMPIANTO DI SPUMANTIZZAZIONE E CARATTERIZZAZIONE ANALITICA MEDIANTE TECNICHE CROMATOGRAFICHE E SPETTROFOTOMETRICHE DEI PRODOTTI OTTENUTI.

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	FEBBRAIO 2011 – APRILE 2011
	VINCITRICE DEL PROGETTO FIXO FORMAZIONE E INNOVAZIONE PER L'OCCUPAZIONE
• Tipo di azienda o settore <i>Specificare se nel : Servizio Idrico Integrato, utilities, altro (indicare).</i>	LABORATORIO DI ANALISI AGRO-ALIMENTARE BONASSISALAB S.R.L. - S.S. 16 Km 634.300 UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FOGGIA
• In qualità di	POST DOC R&S METODICHE ANALITICHE
• Principali mansioni e responsabilità	MESSA A PUNTO DI METODICHE DI ESTRAZIONE DI CAROTENOIDI, POLIFENOLI, VITAMINA 'E' DA MATRICI CEREALICOLE. RICERCA DEI RESIDUI DEI FITOFARMACI SUI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI, MEDIANTE GAS-CROMATOGRAFIA ACCOPPIATA A SPETTROMETRIA DI MASSA.

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	DA DICEMBRE 2010 A MARZO 2011
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	CRA-CER CENTRO DI RICERCA PER LA CEREALICOLTURA – S.S. 673, KM 25,200 – 71122 FOGGIA
• Tipo di azienda o settore <i>Specificare se nel : Servizio Idrico Integrato, utilities, altro (indicare).</i>	ENTE PUBBLICO DI RICERCA
• Tipo di impiego	COLLABORAZIONE COORDINATA E CONTINUATIVA NELL'AMBITO DEL PROGETTO AGRO-NANOTECH
• Principali mansioni e responsabilità	MESSA A PUNTO DI METODI DI ANALISI RAPIDI ED AFFIDABILI PER LA VALUTAZIONE DEI COSTITUENTI DI NATURA GLUCIDICA SUL MATERIALE FRESCO E CONSERVATO SIA DI FOGLIE CHE DI RADICI; DETERMINAZIONE DELLE MOLECOLE OGGETTO DI STUDIO IN DIVERSE FRAZIONI DELLA PIANTA DURANTE L'ONTOGENESI PER DEFINIRE LE DINAMICHE DI ACCUMULO. MESSA A PUNTO DI METODI DI ESTRAZIONE DI COMPOSTI FENOLICI (ACIDI FENOLICI) CON PRESUNTA ATTIVITÀ ALLELOPATICA DALLE RADICI E DAL TERRENO DI COLTURA E ANALISI MEDIANTE HPLC-DAD. MESSA A PUNTO DI METODI DI ANALISI PER LA DETERMINAZIONE DI MOLECOLE POLARI IN CEREALI E PRODOTTI DERIVATI IN GC/MS CON COSTRUZIONE DI LIBRERIA DEDICATA.

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	DA FEBBRAIO 2010 A LUGLIO 2010
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	CENTRO DI RICERCA INTERDIPARTIMENTALE - BIOAGROMED
• Tipo di azienda o settore <i>Specificare se nel : Servizio Idrico Integrato, utilities, altro (indicare).</i>	ISTITUTO PER LA RICERCA E LE APPLICAZIONI BIOTECNOLOGICHE PER LA SICUREZZA E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI E DI QUALITÀ
• Tipo di impiego	TITOLARE DI UNA BORSA POST-DOTTORATO PER LO SVOLGIMENTO DI UN PROGRAMMA DI RICERCA NELL'AMBITO DEL PROGETTO STRATEGICO DAL TITOLO: "MIGLIORAMENTO E VALORIZZAZIONE DELL'ESPRESSIONE VARIETALE DELLA PRODUZIONE ENOLOGICA PUGLIESE"
• Principali mansioni e responsabilità	ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI SULL'UVA E SUL VINO, UTILIZZANDO TECNICHE SPETTROFOTOMETRICHE E CROMATOGRAFICHE (HPLC) ANALISI DEI COMPOSTI AROMATICI DELL'UVA E DEL VINO MEDIANTE UTILIZZO DI GAS-CROMATOGRAFIA ACCOPPIATA ALLO SPETTROMETRO DI MASSA (GC-MS)

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	LUGLIO 2009 – NOVEMBRE 2010
	VINCITRICE DI UN FINANZIAMENTO PER UN PROGETTO ANNUALE SULL'INNOVAZIONE NELL'AGROALIMENTARE - BANDO "PRINCIPI ATTIVI" DELLA REGIONE PUGLIA
• Tipo di azienda o settore <i>Specificare se nel : Servizio Idrico Integrato, utilities, altro (indicare).</i>	FOOD SOLVING S.R.L. – CONSULENZA NEL SETTORE AGROALIMENTARE
• In qualità di	PROJECT MANAGER
• Principali mansioni e responsabilità	GESTIONE E REALIZZAZIONE ATTIVITÀ PROGETTUALI

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	DA MAGGIO 2007 A NOVEMBRE 2007
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	LABORATORIO POLIFUNZIONALE DELLE IMPRESE – AZIENDA SPECIALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI FOGGIA.
• Tipo di azienda o settore <i>Specificare se nel : Servizio Idrico Integrato, utilities, altro (indicare).</i>	LACHIMER LABORATORIO POLIFUNZIONALE
• Tipo di impiego	STAGISTA SETTORE CERTIFICAZIONI E QUALITÀ NELL'AMBITO DEL MASTER " ESPERTI IN QUALITÀ, QUALITÀ AMBIENTALE E SISTEMI DI GESTIONE AZIENDALE" PRESSO UNIFORM GROUP ROMA -ANGQ
• Principali mansioni e responsabilità	IMPLEMENTAZIONE SISTEMI QUALITÀ, AUDIT ISO 9001:2000, PREDISPOSIZIONE DI PROCEDURE, ISTRUZIONI OPERATIVE, MODULISTICA E MANUALI DELLA QUALITÀ, ASSISTENZA NELL'ATTIVAZIONE DELLE PROCEDURE, AFFIANCAMENTO NELL'ESECUZIONI DI VERIFICHE DEGLI ENTI DI CERTIFICAZIONE, CORSO DI FORMAZIONE SUL SISTEMA HACCP – LINEE GUIDA DEL CODEX ALIMENTARIUS, REDAZIONE MANUALI HACCP, STESURA DI UN MANUALE DI TRACCIABILITÀ, IMPLEMENTAZIONE DI UN SISTEMA DI TRACCIABILITÀ, VERIFICHE ISPETTIVE INERENTI ALL'ASSEGNAZIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ (D.O.P., I.G.P.), VERIFICHE ISPETTIVE IN CAMPO DI CONFORMITÀ AGLI STANDARD EUREP GAP, STESURA DI DISCIPLINARI (SPECIFICHE TECNICHE DI PRODOTTO), VERIFICA ISPETTIVE INERENTI ALL'ASSEGNAZIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ ISNART, STESURA DI PROGETTI SU EDUCAZIONE ALIMENTARE ED AMBIENTALE

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	DICEMBRE 2006
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	COLDIRETTI – FOGGIA
• Tipo di azienda o settore <i>Specificare se nel : Servizio Idrico Integrato, utilities, altro (indicare).</i>	ASSOCIAZIONE DI CATEGORIA
• Tipo di impiego	CONTRATTO DI PRESTAZIONE OCCASIONALE
• Principali mansioni e responsabilità	DOCENZA PER IL CORSO PRATICO DI SICUREZZA AGRO-ALIMENTARE E HACCP

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	DA MAGGIO 2006 A AGOSTO 2006
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	LABORATORIO DI ANALISI AGRO-ALIMENTARE BONASSISALAB S.R.L. VIALE DEGLI AVIATORI, 75, 71122 FOGGIA
• Tipo di azienda o settore <i>Specificare se nel : Servizio Idrico Integrato, utilities, altro (indicare).</i>	LABORATORIO DI ANALISI AGRO-ALIMENTARE
• Tipo di impiego	STAGISTA TECNICO DI LABORATORIO
• Principali mansioni e responsabilità	ANALISI CHIMICHE SU MATRICI ALIMENTARI SIA DI ORIGINE ANIMALE CHE VEGETALE COME LATTE E DERIVATI, OLIO, VINO ED ALTRE BEVANDE ALCOLICHE E NON, PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E FRUTTA SECCA, CONSERVE ALIMENTARI, CEREALI E SFARINATI. RICERCA DEI RESIDUI DEI FITOFARMACI SUI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI, MEDIANTE GAS-CROMATOGRAFIA ACCOPPIATA A SPETTROMETRIA DI MASSA. ANALISI CHIMICO-FISICHE NON SOLO SU UNA COSPICUA TIPOLOGIA DI ALIMENTI MA ANCHE SU TERRENI, ACQUE DI SCARICO, ACQUE AD USO POTABILE E IRRIGUO. ANALISI DI MICOTOSSINE (AFLATOSSINE TOTALI, AFLATOSSINA B1, AFLATOSSINA B2, AFLATOSSINA G1, AFLATOSSINA G2, DEOSSIVALENOLO, OCRATOSSINA A, ZEARALENONE), SU MATRICI ALIMENTARI QUALI GRANO, FARINE, SEMOLA, PASTA E VINO MEDIANTE HPLC.

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	DA SETTEMBRE 2006 A DICEMBRE 2006
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	"CANTINA DEL TABURNO" FOGLIANISE (BN)
• Tipo di azienda o settore <i>Specificare se nel : Servizio Idrico Integrato, utilities, altro (indicare).</i>	CONSORZIO AGRARIO PROVINCIALE "CANTINA DEL TABURNO"
• Tipo di impiego	STAGISTA POST-LAUREA
• Principali mansioni e responsabilità	SPERIMENTAZIONE IN UN IMPIANTO DI MICRO-VINIFICAZIONE. ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI SUL VINO, UTILIZZANDO TECNICHE SPETTROFOTOMETRICHE E CROMATOGRAFICHE.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	DAL 22 AL 25 SETTEMBRE 2014
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	ELS 2014 - THE EARTH LIVING SKIN: SOIL, LIFE AND CLIMATE CHANGES - CONVEGNO INTERNAZIONALE BARI
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	
• Qualifica	

• Date (da – a)	DAL 16 AL 19 SETTEMBRE 2013
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	57.MO CONVEGNO ANNUALE SIGA SOCIETÀ ITALIANA DI GENETICA AGRARIA E CENTRO DI RICERCA PER LA CEREALICOLTURA (CRA-CER)
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	
• Qualifica	

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	DA FEBBRAIO 2013 – A LUGLIO 2013
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	TIROCINIO FORMATIVO ATTIVO (TFA) - ABILITAZIONE ALL'INSEGNAMENTO 'CLASSE A/057 SCIENZA DEGLI ALIMENTI' CONSEGUITA PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FOGGIA
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	DIDATTICA DI BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI, DIDATTICA DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI, DIDATTICA DI TECNOLOGIE ALIMENTARI, PEDAGOGIA GENERALE, PEDAGOGIA SPECIALE E PEDAGOGIA SPERIMENTALE
• Qualifica	ABILITAZIONE ALL'INSEGNAMENTO CLASSE A/057 SCIENZA DEGLI ALIMENTI

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	DAL 15 AL 19 APRILE 2013
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	INTERNATIONAL COURSE ON METABOLOMICS AND PLANT BREEDING CONSIGLIO PER LA RICERCA E LA SPERIMENTAZIONE IN AGRICOLTURA (CRA) E UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	LEZIONI FRONTALI, PRATICHE E SESSIONE POSTER
• Qualifica	

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	DA NOVEMBRE 2006 – A OTTOBRE 2009
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	DOTTORATO IN BIOTECNOLOGIE DEI PRODOTTI ALIMENTARI - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA TUTOR PROF. ENNIO LA NOTTE TITOLO: STUDIO DELL'INFLUENZA DI PRATICHE VITICOLE E DI TECNOLOGIE DI VINIFICAZIONE SULLA FRAZIONE VOLATILE DI UVE E VINI DELLA REGIONE PUGLIA
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	TECNICHE CROMATOGRAFICHE, SPETTROMETRIA DI MASSA, ANALISI CHIMICO-FISICHE, ANALISI SENSORIALI, TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE VITI-VINICOLE
• Qualifica	DOTTORE DI RICERCA

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	DA APRILE – OTTOBRE 2007
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	ENGLISH ADVANCED PH.D. COURSE – CENTRO LINGUISTICO DI ATENEIO (UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA) (PROF. CLAIRE MOORE)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	MARZO-MAGGIO 2007
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	MASTER “ ESPERTI IN QUALITÀ, QUALITÀ AMBIENTALE E SISTEMI DI GESTIONE AZIENDALE” PRESSO UNIFORM GROUP ROMA - ANGQ (ASSOCIAZIONE NAZIONALE GARANZIA DELLA QUALITÀ)
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	QUALITÀ NEL SISTEMA IMPRESA, STRUMENTI DEI SISTEMI DI GESTIONE AZIENDALE PER LA QUALITÀ, ORGANISMI DI CERTIFICAZIONE/ACCREDITAMENTO, SVILUPPO DEL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE
• Qualifica e votazione conseguita	ATTESTATO MASTER QUALITÀ; ATTESTATO PROGETTISTA E VALUTATORE SISTEMI DI QUALITÀ; ATTESTATO ANGQ PER AUDITOR/RESPONSABILI GRUPPO DI AUDIT DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ QUALIFICATO CEPAS; ATTESTATO PROGETTISTA E VALUTATORE SISTEMI AMBIENTE; ATTESTATO CONSULENTE PROGETTISTA SISTEMI SICUREZZA (RSPP); ATTESTATO CONSULENTE PRIVACY; ATTESTATO CONSULENTE SISTEMISTA S.A. 8000; ATTESTATO CONSULENTE PROGETTISTA SISTEMI DI GESTIONE DEI RISCHI.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	GENNAIO 2007
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE, PRESSO L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA FACOLTÀ DI AGRARIA.
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI, PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI, SCIENZE DEGLI ALIMENTI, ECC.
• Qualifica e votazione conseguita	ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	DA OTTOBRE 1997 - A OTTOBRE 2004
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA, FACOLTÀ DI AGRARIA
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI, CHIMICA INORGANICA, CHIMICA ORGANICA, CHIMICA ANALITICA, ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI, BIOCHIMICA ED ENZIMOLOGIA, PROCESSI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI, MORFOLOGIA E FISIOLOGIA ANIMALE E VEGETALE ECC.
• Qualifica e votazione conseguita	DOTTORE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI CON VOTAZIONE 110/110 TITOLO DELLA TESI: "STUDIO DELLA CINETICA DI ESTRAZIONE DEI COMPOSTI FENOLICI DALLE BUCCE E DAI VINACCIOLI DI UVA DURANTE UNA MACERAZIONE SIMULATA" RELATORE: PROF. LUIGI MOIO
• Livello nella classificazione nazionale	LAUREA MAGISTRALE

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	DA OTTOBRE 1998 - A MAGGIO 1999
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	CRA-CER CENTRO DI RICERCA PER LA CEREALICOLTURA – S.S. 673, KM 25,200 – 71122 FOGGIA "CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE REGIONALE" DURATA 800 ORE
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	AGRONOMIA, CHIMICA E LABORATORIO, BIOLOGIA APPLICATA ALLE COLTIVAZIONI, ANALISI TERRITORIALE, LEGISLAZIONE E POLITICHE AGRARIE, MARKETING ED ORGANIZZAZIONE AZIENDALE, LABORATORIO DI PROGETTAZIONE, ECONOMIA AGROALIMENTARE
• Qualifica e votazione conseguita	ATTESTATO DI SPECIALIZZAZIONE: TECNICO DELLA COMMERCIALIZZAZIONE E DEL MARKETING - FILIERA GRANO DURO

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	DA SETTEMBRE 1991 - A LUGLIO 1996
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE MERCANTILE "P. GIANNONE", FOGGIA
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	RAGIONERIA, TECNICA BANCARIA, DIRITTO, ECONOMIA, SCIENZA DELLE FINANZE, MATEMATICA FINANZIARIA, MERCEOLOGIA, CHIMICA GENERALE, BIOLOGIA
• Qualifica e votazione conseguita	RAGIONIERE E PERITO COMMERCIALE CON VOTAZIONE 60/60

**CAPACITÀ , COMPETENZE E
CONOSCENZE PERSONALI**

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

PRIMA LINGUA	ITALIANA
--------------	----------

ALTRE LINGUE	INGLESE
--------------	---------

• Capacità di lettura	OTTIMA
• Capacità di scrittura	BUONA
• Capacità di espressione orale	BUONA

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI <i>Vivere e lavorare con altre persone occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. gruppi di lavoro, squadre operative), ecc.</i>	CAPACITÀ DI ADATTAMENTO E DI LAVORO IN TEAM, SVILUPPATE DURANTE IL LABORATORIO DI TESI E NEL PERIODO DI STAGE.
--	--

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE <i>Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, ecc.</i>	ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI LAVORO CON VELOCITÀ, COSTANZA E QUALITÀ, ACQUISITA DURANTE L'ESPERIENZA DI LAVORO DI TEAM IN LABORATORIO
--	---

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE <i>Indicare tipologia</i>	COMPETENZE INFORMATICHE: OTTIME CONOSCENZE DI WORD, POWER POINT ED EXCEL. BUONA CONOSCENZA DI STRUMENTAZIONI PER LE ANALISI DEGLI ALIMENTI, QUALI IL MICROSCOPIO, IL THERMAL CYCLER (PER LA PCR). BUONA CONOSCENZA CROMATOGRAFIA/ SPETTROMETRIA DI MASSA BUONA CONOSCENZA MASS HUNTER WORKSTATION SOFTWARE . SPETTROFOTOMETRO UTILIZZATO PER L'ANALISI DEL VINO E DEGLI OLI; ASSORBIMENTO ATOMICO PER LA RICERCA DI METALLI PESANTI PRESENTI NEGLI ALIMENTI; DIONEX PER L'ANALISI DEI CATIONI E ANIONI PRESENTI NELLE MATRICI ALIMENTARI. BUONA PADRONANZA DELLE PRINCIPALI TECNICHE MICROBIOLOGICHE PER LA RICERCA DI UNA SERIE DI PATOGENI E MICRORGANISMI PRESENTI SUI SUBSTRATI ALIMENTARI.
--	---

CONOSCENZA <i>Conoscenza (indicare) di: normativa specifico legislativa e non, sistemi/applicativi informatici, strumentazione specifica.</i>	COMPETENZE INFORMATICHE: OTTIME DEI SISTEMI OPERATIVI WINDOWS E DEL PACCHETTO OFFICE BUONA CONOSCENZA DI SOFTWARE STATISTICI (STATSOFT E SAS JMP)
---	--

PATENTE	PATENTE DI GUIDA B
---------	--------------------

ULTERIORI INFORMAZIONI

Publicazioni su riviste internazionali

A. IANNUCCI, M. PIZZILLO, G. ANNICCHIARICO, **M. FRAGASSO**, V. FEDELE (2015) DYNAMICS OF ACCUMULATION AND PARTITIONING OF DRY MATTER AND FRUCTO-OLIGOSACCHARIDES IN PLANT FRACTIONS OF FORAGE CEREALS. *EXPL AGRIC.*: PAGE 1 OF 15 CAMBRIDGE UNIVERSITY PRESS DOI:10.1017/S0014479715000022

M. FRAGASSO, V. CAPOZZI (2014) INTRODUCING ETHICS IN YOUR INSTRUCTION USING A TED TALKS PLAYLIST. *J. MICROBIOL. BIOL. EDUC.* DOI: HTTP://DX.DOI.ORG/10.1128/JMBE.V15I2.769

A. IANNUCCI, **M. FRAGASSO**, C. PLATANI, R. PAPA (2013) PLANT GROWTH AND PHENOLIC COMPOUNDS IN THE RHIZOSPHERE SOIL OF WILD OAT (*AVENA FATUA* L.)
FRONT. PLANT SCI. DOI: 10.3389/FPLS.2013.00509.

M. FRAGASSO, A. IANNUCCI, R. PAPA, (2013) DURUM WHEAT AND ALLELOPATY: TOWARDS WHEAT BREEDING FOR NATURAL WEED MANAGEMENT. *FRONT. PLANT SCI.* DOI: 10.3389/FPLS.2013.00375.

BELEGGIA, R., FICCO, D.B.M., **FRAGASSO, M.** (2013) APPLICATIONS OF METABOLOMICS TO FOOD PROCESSING. - E-BOOK "HOT TOPICS IN METABOLOMICS: FOOD AND NUTRITION". *FUTURE SCIENCE LTD.*, PAGES 76-88 Doi: 10.4155/EBO.13.451.

M. FRAGASSO, C. PLATANI, V. MIULLO, R. PAPA, A. IANNUCCI (2012) A BIOSAY TO EVALUATE PLANT RESPONSES TO THE ALLELOPATHIC POTENTIAL OF RHIZOSPHERE SOIL OF WILD OAT (*AVENA FATUA* L.). *AGROCHIMICA* 56: 2 120-128.

A. IANNUCCI, **M. FRAGASSO**, A. NARDUCCI, V. MIULLO, C. PLATANI, R. PAPA, (2012) DYNAMIC OF RELEASE OF ALLELOCHEMICAL COMPOUNDS FROM ROOTS OF WILD OAT (*AVENA FATUA* L.). *AGROCHIMICA* 56:3 185-192.

M. FRAGASSO, D. ANTONACCI, S.PATI, M. TUFARIELLO, A. BAIANO, L. R. FORLEO, A. R. CAPUTO, E. LA NOTTE (2012) VOLATILE AND SENSORY PROFILE OF *PRIMITIVO* GRAPE AND WINE AS AFFECTED BY TRAINING SYSTEM. *AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE* 63:4 477-486.

V. CAPOZZI, P. RUSSO, **M. FRAGASSO**, P. DE VITA, D. FIOCCO, G. SPANO (2012) BIOTECHNOLOGY AND PASTA-MAKING: LACTIC ACID BACTERIA AS A NEW DRIVER OF INNOVATION. *FRONTIERS IN MICROBIOLOGY* 3:94.

A. GAMBUTI, R. CAPUANO, L. LECCE, **M. FRAGASSO**, L. MOIO (2009) EXTRACTION OF PHENOLIC COMPOUNDS FROM *AGLIANICO* AND *UVA DI TROIA* GRAPE SKINS AND SEEDS IN MODEL SOLUTIONS: INFLUENCE OF ETHANOL AND MACERATION TIME. *VITIS* 48(4): 193-200.

Publicazioni su riviste nazionali

FICCO, D.B.M.; BELEGGIA, R.; **FRAGASSO, M.**; PLATANI, C.; NIGRO, F.; PAPA R. (2013) - DAL CAMPO ALLA TAVOLA, LA CARTA D'IDENTITÀ DEL FRUMENTO DURO. *PASTA & PASTAI* 117, 36-42.

Comunicazioni orali

R. BELEGGIA, C. PLATANI, **M. FRAGASSO**, F. NIGRO, R. PAPA (2013) METABOLOMICSAPPLICATIONS IN DURUMWHEATIMPROVEMENT. PROCEEDINGS OF 57TH ITALIAN SOCIETY OF AGRICULTURAL GENETICS ANNUAL CONGRESS— FOGGIA, ITALY 16 - 19 SEPTEMBER 2013.

A. IANNUCCI, **M. FRAGASSO**, C. PLATANI, V. MIULLO, R. PAPA (2011) VALUTAZIONE DELL'ATTIVITÀ ALLELOPATICA DI ESSUDATI RADICALI IN TERRENO RIZOSFERICO. XXIX CONVEGNO NAZIONALE - SOCIETÀ ITALIANA DI CHIMICA AGRARIA. FOGGIA, 21-23 SETTEMBRE 2011.

M. FRAGASSO (2009) INFLUENCE OF AGRONOMIC PRACTICES AND WINE-MAKING TECHNIQUES ON THE VOLATILE PROFILE OF APULIAN RED GRAPES AND WINES. 14TH WORKSHOP ON THE DEVELOPMENTS IN THE ITALIAN PHD RESEARCH ON FOOD SCIENCE TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, UNIVERSITY OF SASSARI, 16-18 SEPTEMBER, 2009.

Poster:

M. FRAGASSO, A. IANNUCCI, R. BELEGGIA, C. PLATANI, V. MIULLO, F. NIGRO, AND R. PAPA (2014) PROFILING OF METABOLITES SECRETED BY ROOTS OF TETRAPLOID WHEATS ELS 2014 –THE EARTH LIVING SKIN: SOIL, LIFE AND CLIMATE CHANGES EGU– SSS CONFERENCE BARI ITALY 22 – 25 SEPTEMBER 2014.

G. DE SANTIS, A. RASCIO, T. D'AMBROSIO, **M. FRAGASSO**, C. MADDALUNO, M. MUCCI, L. D'ANGELO, M. RINALDI (2014) VALUTAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ IN POPOLAZIONI DI QUINOA (*CHENOPODIUM QUINOA* WILLD.) IN AMBIENTE MEDITERRANEO - X CONVEGNO NAZIONALE SULLA BIODIVERSITÀ CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE ROMA, 3-5 SETTEMBRE 2014.

A. RASCIO, **M. FRAGASSO**, R. BELEGGIA, C. PLATANI, F. NIGRO, P. CODIANNI (2014) METABOLOMICA COME STRUMENTO DI ANALISI COMPARATIVA DELLA VARIABILITÀ FITOCHIMICA "NATURALE" ED "INDOTTA" IN SPECIE DEL GENERE TRITICUM - X CONVEGNO NAZIONALE SULLA BIODIVERSITÀ CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE ROMA, 3-5 SETTEMBRE 2014.

M. FRAGASSO, R. BELEGGIA, D.B.M. FICCO, C. PLATANI, V. MIULLO, F. NIGRO, R. PAPA, A. IANNUCCI (2013) METABOLIC PROFILING OF ROOT EXUDATES OF TETRAPLOID WHEATS. PROCEEDINGS OF 57TH ITALIAN SOCIETY OF AGRICULTURAL GENETICS ANNUAL CONGRESS– FOGGIA, ITALY 16 - 19 SEPTEMBER 2013.

G. DE SANTIS, **M. FRAGASSO**, C. PLATANI, M. RINALDI, A. RASCIO (2013) ANTIOXIDANT ACTIVITY AND QUERCETIN CONTENT IN CEREALS AND PSEUDOCEREALS GRAINS: STRESS-INDUCED AND NATURAL VARIABILITY. 5TH ANNUAL CONGRESS ITALIAN SOCIETY OF BIOLOGIA VEGETALE – FOGGIA, 18 - 20 SEPTEMBER 2013.

M. FRAGASSO, C. PLATANI, F. NIGRO, R. BELEGGIA, R. PAPA, A. IANNUCCI (2012) METABOLIC PROFILING OF ROOT EXUDATES OF DURUM WHEAT (*TRITICUM DURUM* DESF.) 4TH INTERNATIONAL CONGRESS EUROSOIL – BARI (ITALY) 2-6 JULY 2012.

S. PATI, D. LA NOTTE, M.L. CLODOVEO, **M. FRAGASSO**, B. LAGATTA, D. ANTONACCI (2012) INFLUENZA DI ALCUNE TECNOLOGIE ENOLOGICHE SULLA COMPONENTE VOLATILE DI VINI BIANCHI DELLA REGIONE PUGLIA. IX CONVEGNO NAZIONALE SULLA BIODIVERSITÀ –BARI 6-7 SETTEMBRE 2012.

S. PATI, D. LA NOTTE, M.L. CLODOVEO, **M. FRAGASSO**, B. LAGATTA, D. ANTONACCI (2012) INFLUENZA DI ALCUNE TECNOLOGIE ENOLOGICHE SULLA COMPONENTE VOLATILE DI VINI ROSSI DELLA REGIONE PUGLIA. IX CONVEGNO NAZIONALE SULLA BIODIVERSITÀ –BARI 6-7 SETTEMBRE 2012.

A. IANNUCCI, **M. FRAGASSO**, A. NARDUCCI, V. MIULLO, C. PLATANI, R. PAPA (2011) DYNAMIC OF RELEASE OF ALLELOCHEMICAL COMPOUNDS FROM ROOTS OF WILD OAT (*AVENA FATUA* L.). XXIX CONVEGNO NAZIONALE - SOCIETÀ ITALIANA DI CHIMICA AGRARIA. FOGGIA, 21-23 SETTEMBRE 2011.

M. FRAGASSO, S.PATI, B. LAGATTA, G. GAMBACORTA, M. TUFARIELLO, D. ANTONACCI, E. LA NOTTE (2011) INFLUENCE OF CLUSTER THINNING ON VOLATILE COMPOUNDS OF SYRAH AND NERO DI TROIA GRAPES AND WINES. XXXIV CONGRESSO INTERNAZIONALE VIGNA E VINO. PORTO, 20-27 GIUGNO 2011.

E. LA NOTTE, S.PATI, **M. FRAGASSO**, B. LAGATTA, M. LAGATTA, A. CAPUTO, D. ANTONACCI. (2011) ALEATICO WINE AS AFFECTED BY CRYOMACERATION. XXXIV CONGRESSO INTERNAZIONALE VIGNA E VINO. PORTO, 20-27 GIUGNO 2011.

M. FRAGASSO, D.ANTONACCI, S.PATI, B. LA GATTA, A. COLETTA, E. LA NOTTE (2010) PRE-FERMENTATIVE COLD MACERATION FOR THE AROMA ENHANCEMENT OF AGLIANICO AND MONTEPULCIANO WINES. XXXIII CONGRESSO INTERNAZIONALE VIGNA E VINO. TBILISSI, 20-27 GIUGNO 2010.

M. FRAGASSO, D. ANTONACCI, S.PATI, F. LAMACCHIA, A. BAIANO, A. COLETTA, E. LA NOTTE (2010) INFLUENCE OF GLUTATHIONE ADDITION ON VOLATILE PROFILE OF TREBBIANO AND BOMBINO BIANCO WINES. XXXIII CONGRESSO INTERNAZIONALE VIGNA E VINO. TBILISSI, 20-27 GIUGNO 2010.

M. FRAGASSO, D. ANTONACCI, S.PATI, M. TUFARIELLO, A. CAPUTO, E. LA NOTTE (2010) VOLATILE PROFILE

OF *PRIMITIVO* GRAPE AND WINE AS AFFECTED BY TRAINING SYSTEM. XXXIII CONGRESSO INTERNAZIONALE VIGNA E VINO. TBILISSI, 20-27 GIUGNO 2010.

G. GAMBACORTA, **M. FRAGASSO**, M. LA GATTA, B. LA GATTA, S. PATI, E. LA NOTTE (2008) INFLUENCE OF CLUSTER THINNING ON GRAPE AND WINE COMPOSITION AND WINE QUALITY OF *SYRAH* AND *NERO DI TROIA*. XXXI CONGRESSO INTERNAZIONALE VIGNA E VINO. VERONA, 15-20 GIUGNO 2008.

M. FRAGASSO (2008) IMPACT OF PRE-FERMENTATIVE COLD MACERATION AND INFLUENCE OF CLUSTER THINNING ON GRAPE AND WINE COMPOSITION AND WINE QUALITY OF *SYRAH* AND *NERO DI TROIA*. 13TH WORKSHOP ON THE DEVELOPMENTS IN THE ITALIAN PHD RESEARCH ON FOOD SCIENCE TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, UNIVERSITÀ DI TORINO, 10-12 SETTEMBRE 2008.

R.PESSINA, **M. FRAGASSO**, A. SCOGLIETTI, D. STROLLO, A. GAMBUTI, L. MOIO (2007) INFLUENCE OF DIFFERENT SKIN/ JUICE MIXING PRACTICES AND OXYGEN SUPPLY ON THE COMPOSITION OF *AGLIANICO* RED WINE. XXX CONGRESSO INTERNAZIONALE VIGNA E VINO. BUDAPEST, 10-16 GIUGNO 2007.

M. FRAGASSO (2007) IMPACT OF PRE-FERMENTATIVE COLD MACERATION ON THE PHENOL AND VOLATILE COMPOUNDS IN RED WINES FROM APULIAN CULTIVARS. 12TH WORKSHOP ON THE DEVELOPMENTS IN THE ITALIAN PHD RESEARCH ON FOOD SCIENCE TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, UNIVERSITÀ DI REGGIO CALABRIA, 12-14 SETTEMBRE 2007.

A. GAMBUTI, L. LECCE, R. CAPUANO, **M. FRAGASSO**, G. DI GENNARO, L. MOIO (2006) EFFECT OF CULTIVAR, ETHANOL AND MACERATION TIME ON THE EXTRACTION OF POLYPHENOLS FROM GRAPE SKINS AND SEEDS. XXIX CONGRESSO INTERNAZIONALE VIGNA E VINO. LOGROÑO, 25-30 GIUGNO 2006.

A. GAMBUTI, L. LECCE, **M. FRAGASSO**, L. MOIO (2005) INFLUENCE OF ETHANOL AND TIME OF CONTACT AND EXTRACTION OF POLYPHENOLS FROM *AGLIANICO* GRAPE SKINS AND SEEDS. CONVEGNO INTERNAZIONALE INNOVAZIONE TECNOLOGICA E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI MARGINALI. FOGGIA, 5-7 APRILE 2005.

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del D. lgs. 196/03

01 Marzo 2015

f.to Mariagiovanna Fragasso

Dichiaro, ai sensi del DPR 445/2000, che i dati contenuti nel presente curriculum corrispondono al vero

01 Marzo 2015

f.to Mariagiovanna Fragasso