

Curriculum



Nome Name:	ANTONIO
Cognome Surname:	BEVILACQUA

ORCID:	0000-0002-2118-9186
Scopus Author ID:	9036356800
WOS Author ID:	28558377
Sito WEB WEB site:	n.d.

POSIZIONE PROFESSIONALE ATTUALE / CURRENT PROFESSIONAL POSITION:

Posizione attuale Current position:	In Servizio
Qualifica Qualification:	Professore Ordinario (L. 240/10)
Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company:	Università degli Studi di FOGGIA
Nazione Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company Country:	ITA
Anno inizio Start Year:	2023
Anno fine End Year:	n.d.

PRECEDENTI ESPERIENZE LAVORATIVE (ULTIMI 10 ANNI) / PREVIOUS WORK EXPERIENCE (LAST 10 YEARS):

Qualifica Qualification:	Professore Associato (L. 240/10)
-----------------------------	----------------------------------

Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company	Università degli Studi di FOGGIA
Posizione Sede Lavorativi (indicare Nazione e Città) Workplace Location (specify Country and City):	Foggia, Italia
Anno inizio Start Year:	2018
Anno fine End Year:	2023
Descrizione Description:	

Qualifica Qualification:	Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)
Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company	Università degli Studi di FOGGIA
Posizione Sede Lavorativi (indicare Nazione e Città) Workplace Location (specify Country and City):	Foggia, Italia
Anno inizio Start Year:	2015
Anno fine End Year:	2018
Descrizione Description:	

LINGUE / LANGUAGES:

Lingua Language:	Inglese
Scrittura Writing:	B2
Comunicazione Communication:	B2

AREA/SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE / AREA/SECTOR SCIENTIFIC-DISCIPLINARY

Area scientifico-disciplinare Area scientific-disciplinary:	Scienze agrarie e veterinarie
Area scientifico-disciplinare codice Area scientific-disciplinary code:	07
Settore scientifico-disciplinare codice Sector scientific-disciplinary code:	-Microbiologia agraria, alimentare e ambientale
Settore scientifico-disciplinare codice Sector scientific-disciplinary code:	-AGRI-08/A

**DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI SCIENTIFICI
CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI (CON ANNESSO ELENCO DI
MASSIMO 10 PUBBLICAZIONI) / DESCRIPTION OF THE MAIN
SCIENTIFIC RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS (WITH
ATTACHED LIST OF MAXIMUM 10 PUBLICATIONS):**

<p>Descrizione Description:</p>	<p><i>Le pubblicazioni selezionate delineano un percorso di ricerca orientato allo studio dei microrganismi di interesse alimentare, delle loro interazioni con la matrice e delle strategie innovative per la gestione della sicurezza, della qualità e della funzionalità dei prodotti. Negli ultimi anni, inoltre, il prof. Bevilacqua ha cominciato a lavorare sui temi della sostenibilità ambientale e sull'uso dei Plant Growth Promoting Bacteria. Una prima linea di ricerca è focalizzata sull'impiego di approcci fisici, quali ultrasuoni e trattamenti non termici, per modulare l'attività microbica, al fine di migliorare le caratteristiche funzionali di alcuni ceppi afferenti ai macrogruppi dei propionibatteri e dei lattobacilli o di mettere a punto delle strategie per la preparazione di bevande probiotiche, risolvendo il problema delle modificazioni operate dai microrganismi sulla matrice. Parallelamente, l'analisi critica e sperimentale delle tecnologie non termiche ha offerto un quadro aggiornato sul loro potenziale applicativo nei succhi e nelle bevande vegetali, con la messa a punto di strategie combinate per il prolungamento della shelf life con metodi alternativi ai tradizionali trattamenti di pastorizzazione. Nel campo della sicurezza e della qualità degli alimenti, sono state studiate le caratteristiche di microrganismi alteranti, con particolare attenzione ad uno sporigeno emergente, quale Alicyclobacillus acidoterrestris, chiarendo l'effetto di alcune variabili ambientali e di processo sulla germinazione delle spore e sui processi di spoilage delle bevande acide. Una seconda linea di ricerca ha approfondito la selezione e la caratterizzazione di microrganismi con valenza tecnologica e funzionale, mettendo a punto protocolli innovativi per l'individuazione di batteri lattici e lieviti da utilizzare in matrici differenti matrici, combinando strumenti statistici, proprietà funzionali e requisiti di sicurezza. Un focus importante ha riguardato lo studio e l'individuazione di ceppi potenzialmente probiotici tra i lieviti (Saccharomyces e non Saccharomyces). Le ricerche hanno anche esplorato materiali e applicazioni di frontiera, come biopolimeri ibridi ha mostrato potenzialità significative nel settore del packaging alimentare, con particolare attenzione alle proprietà barriera e alla sostenibilità ambientale. Infine, l'attenzione si è estesa alle problematiche emergenti legate al rapporto tra alimentazione e salute intestinale, attraverso il ruolo chiave svolto nella definizione del ruolo del microbiota intestinale su un'importante innovazione per la celiachia, ovvero il Gluten Friendly, oltre a studiare e definire gli effetti di situazioni patologiche, tecnologie e additivi e alimenti in generale sul</i></p>
-------------------------------------	--

	<i>microbiota intestinale.</i>
--	--------------------------------

PUBBLICAZIONI / PUBLICATIONS:

Anno della pubblicazione Year of publication:	2016
Citazione Citation:	Bevilacqua A., Casanova F.P., Petruzzi L., Sinigaglia M., Corbo M.R. Using physical approaches for the attenuation of lactic acid bacteria in an organic rice beverage. <i>Food Microbiology</i> , 53, 1-8.

Anno della pubblicazione Year of publication:	2017
Citazione Citation:	Corbo M.R., Bevilacqua A., Speranza B., Gallo M., Campaniello D., Sinigaglia M. Selection of lactic acid bacteria for sausages: Design of a selection protocol combining statistic tools, technological and functional properties. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 81, 144-152.

Anno della pubblicazione Year of publication:	2018
Citazione Citation:	Bevilacqua A., Petruzzi L., Perricone M., Speranza B., Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo M.R. Non-thermal technologies for fruit and vegetable juices and beverages. Overview and advances. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i> , 17, 2-62.

Anno della pubblicazione Year of publication:	2019
Citazione Citation:	Bevilacqua A., Racioppo A., Sinigaglia M., Speranza B., Campaniello D., Corbo M.R. A low-power ultrasound attenuation improves the stability of biofilm and hydrophobicity of <i>Propionibacterium freudenreichii</i> subsp. <i>freudenreichii</i> DSM 20271 and <i>Acidipropionibacterium jensenii</i> DSM 20535. <i>Food Microbiology</i> , 78, 104-109.

Anno della pubblicazione Year of publication:	2020
Citazione Citation:	Speranza B., Corbo M.R., Campaniello D., Altieri C., Sinigaglia M., Bevilacqua A. Biofilm formation by potentially <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains. <i>Food Microbiology</i> 87, 103393.

Anno della pubblicazione Year of publication:	2021
Citazione Citation:	Pinto L., Bonifacio M.A., DE Giglio E., Santovito E., Cometa S., Bevilacqua A., Baruzzi F. Biopolymer hybrid materials: development, characterization, and food packaging applications. <i>Food Packaging and Shelf Life</i> , 28, 100676.

Anno della pubblicazione Year of publication:	2022
Citazione Citation:	Andriulli A., Bevilacqua A., Palmieri O., Latiano A., Fontana R., Gioffreda D., Castellano S., Mazza T., Panza A., Menzaghi C., Grandone E., di Mauro L., Decina I., Tricarico M., Musaico D., Markku M., Isola J., Popp A., Taavela J., Petruzzi L., Sinigaglia M., Corbo M.R., Lamacchia C. Healthy and pro-inflammatory gut ecology plays a crucial role in the digestion and tolerance of a novel Gluten Friendly™ bread in celiac subjects: a randomized, double blind, placebo control in vivo study. Food & Function, 13, 1299-1315. https://doi.org/10.1039/d1fo00490e

Anno della pubblicazione Year of publication:	2023
Citazione Citation:	Bevilacqua A., Speranza B., Petruzzi L., Sinigaglia M., Corbo M.R. Using regression and Multifactorial Analysis of Variance to assess the effect of ascorbic, citric, and malic acids on spores and activated spores of Alicyclobacillus acidoterrestris. Food Microbiology, 110, 104158. https://doi.org/10.1016/j.fm.2022.104158

Anno della pubblicazione Year of publication:	2024
Citazione Citation:	Bevilacqua A., Speranza B., Campaniello D., Racioppo A., Accettulli A., De Santis A., Sinigaglia M., Corbo M.R. Effect of Ultrasound-attenuation on technological and functional properties of two strains Lactiplantibacillus plantarum isolated from table olives. Ultrasonics Sonochemistry, 110, 107057. Doi: 10.1016/j.ultsonch.2024.107057.

Anno della pubblicazione Year of publication:	2025
Citazione Citation:	Bevilacqua A., Speranza B., Racioppo A., Santillo A., Albenzio M., Derossi A., Caporizzi M., Francavilla M., Racca D., Flagella Z., De Santis M.A., Elia A., Conversa G., Luchetti L., Sinigaglia M., Corbo M.R. Ultra-processed food and gut microbiota: Do additives affect eubiosis? A narrative review. Nutrients, 17(1), 2; https://doi.org/10.3390/nu17010002 .

DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI PROGETTI DI RICERCA E PREMI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 10 RISULTATI, INCLUDENDO, A TITOLO DI ESEMPIO, PRINCIPAL INVESTIGATOR O COORDINATORE LOCALE DI PROGETTI DI RICERCA COMPETITIVI NAZIONALI O INTERNAZIONALI, SIGNIFICATIVI PREMI CONSEGUITI PER LA PROPRIA ATTIVITÀ DI RICERCA)/ DESCRIPTION OF THE MAIN RESEARCH PROJECTS AND AWARDS AWARDED IN THE LAST 10 YEARS (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 10 ACHIEVEMENTS, INCLUDING, FOR EXAMPLE, PRINCIPAL

INVESTIGATOR OR LOCAL COORDINATOR OF NATIONAL OR INTERNATIONAL COMPETITIVE RESEARCH PROJECTS, SIGNIFICANT AWARDS AWARDED FOR YOUR RESEARCH ACTIVITY):

<p>Descrizione Description:</p>	<p><i>L'attività progettuale sviluppata negli anni ha consentito di coniugare ricerca di base, applicazioni industriali e ricadute sul territorio, attraverso il coordinamento e la partecipazione a progetti internazionali, nazionali e regionali. Sul piano internazionale, la partecipazione come Leader del WP 3 di un progetto europeo finanziato dalla Commissione Europea per la messa a punto di un processo innovativo di detossificazione del glutine nei cereali ha rappresentato un esempio significativo di ricerca traslazionale, orientata allo sviluppo di soluzioni industriali concrete (2016-2018). Più recentemente, la collaborazione ai progetti europei uP-Running e RURITAGE ha consolidato l'impegno nel trasferimento di modelli innovativi di gestione delle risorse e valorizzazione dei territori. Inoltre, il coinvolgimento come responsabile scientifico per l'Università di Foggia nel progetto Plant-Based, High-Quality and Functional Italian-style Ice Cream, finanziato nell'ambito della rete ONFOODS, testimonia la continuità di un percorso di ricerca aperto a tematiche emergenti quali l'economia circolare e l'intelligenza artificiale. A livello nazionale, un ruolo di rilievo è stato ricoperto come leader del task 6.1.3 e referente di sede per lo Spoke 6 del National Research Centre for Agricultural Technologies (Agritech), progetto PNRR, con l'obiettivo di sviluppare nuovi modelli di gestione sostenibile per scenari agricoli diversificati (2022-2026). L'attività regionale e locale ha visto un impegno costante nel trasferimento tecnologico e nella valorizzazione delle filiere produttive pugliesi. Il progetto PEANUT-Puglia (2020-2024) ha promosso la produzione e la valorizzazione dell'arachide locale, mentre il progetto LE-BIOTA (2022-2023), realizzato in partenariato con il settore industriale, ha esplorato nuove formulazioni alimentari a base di legumi per il mantenimento dell'eubiosi intestinale. Ancora, il progetto SmartDataAgrifood - the LABhub (2025-2027) si propone di creare un'infrastruttura innovativa per la gestione dei dati a supporto dell'agroalimentare regionale, rafforzando il ruolo dei laboratori come hub di innovazione distribuita. A tali esperienze si aggiunge il contributo al progetto con la Regione Puglia sullo studio dei determinanti genetici per l'invecchiamento sano, a testimonianza della capacità di integrare competenze microbiologiche con approcci multidisciplinari per la salute della popolazione. A questa iniziativa si affiancano il progetto di Ateneo FOOD x EU-GUT, focalizzato sul rapporto tra alimentazione e microbiota intestinale, e il progetto PRA 2022 dedicato alla valutazione e alla comunicazione del rischio microbiologico, entrambi volti a rafforzare le competenze scientifiche e comunicative in un settore cruciale per la salute pubblica.</i></p>
-------------------------------------	--

Descrizione Description:	Responsabile scientifico per l'Università di Foggia per il Progetto Plant-Based, High-Quality and Functional Italian-style Ice Cream by synergizing Seasonality, Circular Economy, and Artificial Intelligence, bando a cascata a valere su ONFOODS - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security - Working ON Foods (luglio 2024-ottobre 2025; finanziamento UNIFG: € 140.000)
Descrizione Description:	Leader a livello nazionale per il task 6.1.3 "Case studies and indicators-based evaluation of new management models for different agricultural scenarios" (Spoke 6) e referente di sede per il progetto lo Spoke 6 nell'ambito del "National Research Centre for Agricultural Technologies", tematica "Tecnologie dell'Agricoltura (Agritech)", domanda di agevolazione contrassegnata dal codice identificativo CN00000022, Decreto Direttoriale 16 dicembre 2021, n. 3138, modificato con Decreto Direttoriale 18 dicembre 2021, n. 3175 (dal 1 settembre 2022-scadenza prevista 28 febbraio 2026; finanziamento UNIFG per Spoke 6: € 1.700.000).
Descrizione Description:	Responsabile scientifico del progetto PEANUT-Puglia (Produzione e valorizzazione dell'arachide da frutto in Puglia), finanziato dalla regione Puglia nell'ambito della misura 16.2 (luglio 2020-dicembre 2024; finanziamento: € 452.000).
Descrizione Description:	Leader del WP 3 "Performance Validation", nell'ambito del progetto A Revolutionary, Safe and Cost-effective Industrial Process for Gluten Detoxification in Cereals, finanziato da European Commission - Executive Agency for Small and Medium-sized Enterprises (EASME), Grant Agreement number:732640 (2016-2018).
Descrizione Description:	Responsabile scientifico del progetto "LE-BIOTA: Formulazioni alimentari a base di LEGumi per un microBIOTA intestinale in eubiosi" (codice pratica ea95af17, progetto congiunto tra l'Università di Foggia e la Princes Industrie Alimentari), di cui all'avviso della Regione Puglia n. 3/FSE/2021, per il finanziamento di assegni di ricerca di 18 mesi per giovani laureati (giugno 2022-dicembre 2023; finanziamento: € 40.000).
Descrizione Description:	Responsabile scientifico del progetto "Smart data management a supporto dell'agrifood pugliese: laboratori privati di analisi come hub di innovazione distribuita e condivisa (SmartDataAgrifood - the LABhub)" relativo al bando "RETI - "SOSTEGNO ALLA RICERCA COLLABORATIVA" - PR PUGLIA FESR FSE+ 2021-2027 - ASSE I - AZIONE 1.5 - SUB-AZIONE 1.5.1 (agosto 2025-luglio 2027; importo complessivo di progetto: € 1.289.952; budget UNIFG: € 384.969).
Descrizione Description:	Responsabile Scientifico per il Progetto di Ricerca di Ateneo "FOOD x EU-GUT: FOOD technology, crop production, and food

	supplementation as a way to drive GUT microbiota towards EUBiosis or dysbiosis and to promote health and well-being" (Decreto del Prorettore n. 1/2022, prot. n. 0008277-III/3 del 7 febbraio 2022-agosto 2024; importo di progetto: € 35.000)
--	--

Descrizione Description:	Leader del WP 4 "Microbiota e Salute" e componente del Comitato di Gestione, nell'ambito della Convenzione tra l'Università di Foggia e la Regione Puglia Studio dei determinanti genetici per un invecchiamento di successo nella popolazione pugliese di anziani in buono stato di salute. Fattori predittivi di salute nell'anziano sano (2019-2022)
-----------------------------	---

Descrizione Description:	Responsabile scientifico del progetto di ricerca locale PRA 2022, dal titolo "Valutazione e comunicazione del rischio microbiologico degli alimenti: contenuti e strumenti per l'elaborazione di una efficace strategia di comunicazione" (marzo 2022-marzo 2025).
-----------------------------	--

Descrizione Description:	Collaboratore e consulente del Distretto Agro-alimentare della Regione Puglia (DARe) per i progetti europei uP-Running (2019) e RURITAGE (2020-2022).
-----------------------------	---

DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI IN TERMINI DI SVILUPPO DI RETI E RELAZIONI SCIENTIFICHE NAZIONALI E INTERNAZIONALI (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 5 RISULTATI, INCLUDENDO, A TITOLO DI ESEMPIO, PARTECIPAZIONE O ORGANIZZAZIONE DI CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI; CONTRIBUTI A CONSORZI DI RICERCA) / DESCRIPTION OF THE MAIN RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS IN TERMS OF DEVELOPMENT OF NATIONAL AND INTERNATIONAL SCIENTIFIC NETWORKS AND RELATIONS (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 5 RESULTS, INCLUDING, FOR EXAMPLE, PARTICIPATION OR ORGANIZATION OF NATIONAL AND INTERNATIONAL CONFERENCES; CONTRIBUTIONS TO RESEARCH CONSORTIA):

Descrizione Description:	<i>Negli ultimi dieci anni l'attività scientifica ha contribuito in maniera significativa allo sviluppo di reti di collaborazione, sia a livello nazionale sia internazionale. In particolare, sul piano nazionale, un ruolo centrale è stato ricoperto come referente del Dipartimento DAFNE per l'accordo di collaborazione con l'Università di Siena (2019-2021), finalizzato alla realizzazione di attività congiunte di ricerca, studio e formazione nell'ambito della microbiologia. Un'altra attività fondamentale è stata la partecipazione continuativa al gruppo di ricerca italiano di Microbiologia della Vite e del Vino (dal 2015), che ha permesso di sviluppare progetti comuni di</i>
-----------------------------	--

	<p><i>ampio respiro in microbiologia enologica. In tale contesto, oltre al coordinamento dei dati sperimentali e delle attività di ricerca, sono stati conseguiti importanti risultati, confluiti in pubblicazioni collettive su riviste internazionali con elevato impact factor, rafforzando la visibilità della comunità scientifica nazionale. Sul piano internazionale, si segnala la collaborazione pluriennale con l'Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM, Spagna), attraverso progetti di mobilità e attività di supervisione che hanno generato una produzione scientifica consolidata, testimoniata da pubblicazioni in riviste di settore (2018-2024). A queste esperienze si aggiungono collaborazioni con istituzioni extra-europee, in particolare in Turchia e Algeria, che hanno portato a risultati condivisi e pubblicati in riviste peer-reviewed, contribuendo alla costruzione di relazioni scientifiche stabili con realtà emergenti nel Mediterraneo. Un ulteriore ambito di valorizzazione delle reti è stato rappresentato dalla partecipazione attiva alla comunità scientifica internazionale, come componente del comitato organizzatore e chair di conferenze di settore (ad esempio The 4th and 5th International Electronic Conference on Foods, 2023 e 2024), nonché come relatore invitato e plenary speaker in numerosi congressi, in cui è stato possibile contribuire al dibattito globale su temi di microbiologia e scienze alimentari.</i></p>
--	--

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Referente per il Dipartimento DAFNE per l'Accordo di collaborazione tra l'Università di Foggia e l'Università di Siena per la Realizzazione di attività di ricerca, studio e formazione nel campo della microbiologia. Referente scientifico dott. Fabio Arena (delibera del Senato Accademico dell'Università di Foggia, 128/2019) (2019-2021).</p>
-------------------------------------	---

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Componente del gruppo di ricerca italiano di Microbiologia della Vite e del Vino a partire dal 2015, con l'obiettivo di diffondere e favorire temi congiunti di ricerca nella microbiologia enologica. Nel gruppo di ricerca il prof. Bevilacqua ha avuto il ruolo di gestione dei dati sperimentali e coordinamento dei lavori di ricerca pubblicati (Romano et al. 2022, doi: 10.3389/fmicb.2022.830277; Granchi et al. 2025, doi: 10.3389/fmicb.2025.1590561; Patrignani et al. 2022, doi: 10.3390/beverages8040059).</p>
-------------------------------------	---

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Referente per l'Università di Foggia e supervisor per progetti di mobilità con UCLM (Universidad de Castilla - La Mancha, Ciudad Real, Spagna) (2016, 2019; 2025), con pubblicazione dei risultati ottenuti su riviste peer-reviewed e con IF (International Journal of Food Science and Technology 2024, doi: 10.1111/ijfs.17267; International Journal of Food Science and Technology 2023, doi: 10.1111/ijfs.16481; Ultrasonics Sonochemistry 2021, doi: 10.1016/j.ultsonch.2021.105775; LWT 2018, doi: 10.1016/j.lwt.2017.11.047)</p>
-------------------------------------	--

Descrizione Description:	Componente del comitato organizzatore e chair di convegni internazionali: The 4th International Electronic Conference on Foods (2023), The 5th International Electronic Conference on Foods (2024). Invited e plenary speaker, a numerosi convegni, come ad esempio: Foods (2023 e 2024), Gut-Immune-Brain Axis in Neurological Disorders (2023), ESMED General Assembly (2022), IFHN (2018)
-----------------------------	--

Descrizione Description:	Referente di progetti di mobilità e di collaborazioni con paesi extra UE, come Turchia (2021 e 2022) e Algeria (2022 e 2024), con pubblicazione di lavori su riviste internazionali (Food Bioscience 2024, doi: 10.1016/j.fbio.2024.105212; Food Bioscience 2023, doi:10.1016/j.fbio.2023.103270; Foods 2022, doi: 10.3390/foods11050637).
-----------------------------	--

DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI IN TERMINI DI SUPPORTO ALLA COMUNITÀ SCIENTIFICA (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 5 RISULTATI, INCLUDENDO, A TITOLO DI ESEMPIO, RESPONSABILITÀ DI DIREZIONE DI COMITATI EDITORIALI; INCARICHI DI VALUTAZIONE DELLA RICERCA PRESSO ISTITUZIONI NAZIONALI O INTERNAZIONALI; RESPONSABILITÀ ISTITUZIONALI ALL'INTERNO DELL'ISTITUZIONE DI APPARTENENZA O DI ALTRE ISTITUZIONI) / DESCRIPTION OF THE MAIN RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS IN TERMS OF SUPPORT TO THE SCIENTIFIC COMMUNITY (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 5 RESULTS, INCLUDING, FOR EXAMPLE, MANAGEMENT RESPONSIBILITIES OF EDITORIAL COMMITTEES; RESEARCH EVALUATION ROLES AT NATIONAL OR INTERNATIONAL INSTITUTIONS; INSTITUTIONAL RESPONSIBILITIES WITHIN THE INSTITUTION OF AFFILIATION OR OTHER INSTITUTIONS):

Descrizione Description:	<i>Il contributo alla comunità scientifica si è concretizzato attraverso un'attività continuativa e diversificata, che ha riguardato ruoli editoriali, partecipazioni a panel di esperti per la valutazione di progetti di ricerca, incarichi accademici di coordinamento e attività di disseminazione scientifica. Sul piano editoriale, l'impegno si è tradotto nella nomina come Associate Editor per riviste internazionali di rilievo nel settore, quali Food and Bioprocess Technology (Springer), Foods (MDPI) e Frontiers in Microbiology, nonché nella partecipazione all'Editorial Board dell'International Journal of Food Microbiology. A tali funzioni si è affiancata l'attività di Editor e Guest Editor, finalizzata alla promozione di raccolte tematiche e opere collettive su tematiche emergenti della microbiologia alimentare, con pubblicazioni che hanno approfondito aspetti di sicurezza, qualità e sostenibilità degli alimenti.</i>
-----------------------------	---

	<p><i>L'attività di supporto si è estesa anche alla valutazione di progetti di ricerca a livello internazionale. Dal 2022, la partecipazione come Componente del Panel di Esperti del National Science Center (Cracovia, Polonia, panel NZ9 - Biotechnology and Biosystems Engineering) ha consentito di contribuire alla selezione di proposte di elevato impatto scientifico e tecnologico. Inoltre, il coinvolgimento nei panel di esperti ERA-NET JPIAMR-ACTION (anni 2023 e 2024) ha permesso di supportare programmi europei di ricerca collaborativa dedicati al contrasto dell'antibiotico-resistenza batterica e fungina. In ambito accademico, l'impegno ha incluso il ruolo di Coordinatore del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70) dell'Università di Foggia a partire dal 2021, con responsabilità di indirizzo strategico e di gestione delle attività formative. Dal 2023 è stato assunto l'incarico di Presidente del Gruppo Assicurazione Qualità per il dottorato BISMART, con il compito di garantire l'aderenza agli standard di qualità della formazione dottorale, mentre fino al 2021 sono state ricoperte le funzioni di Delegato del Dipartimento per i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) e di Presidente della Commissione Paritetica.</i></p>
--	---

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Associate Editor per Food and Bioprocess Technology (Springer) dal 4 luglio 2025; Associate Editor per Foods (MDPI); Associate Editor per Frontiers in Microbiology; Componente dell'Editorial Board per International Journal of Food Microbiology</p>
-------------------------------------	--

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Componente del Panel di Esperti per la valutazione in un processo a due step presso il National Science Center (Cracovia, Polonia) a partire dal 2022, per il panel NZ9 (Biotechnology and Biosystems Engineering). Componente del Panel di Esperti per i progetti ERA-NET JPIAMR-ACTION (Interventions moving forward to promote action to counteract the emergence and spread of bacterial and fungal resistance and to improve treatments), anni 2023 e 2024</p>
-------------------------------------	--

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Coordinatore per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM 70) dell'Università di Foggia a partire dal maggio 2021; Presidente del Gruppo Assicurazione Qualità per il dottorato BISMART (Biotechnology and smart practices for a sustainable management of natural resources, food and agriculture) dell'Università di Foggia, a partire da gennaio 2023, Delegato del Dipartimento per i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) e Presidente della Commissione Paritetica fino al 2021</p>
-------------------------------------	--

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Editor per libri e Guest Editor per Research Topic, come ad esempio: a) The Microbiological Quality of Food Foodborne Spoilers, 2nd Edition - October 29, 2024 (editors: Antonio Bevilacqua, Maria Rosaria Corbo, Milena Sinigaglia; ISBN:</p>
-------------------------------------	---

	9780323911603; eBook ISBN: 9780323911313); b) Novel chemical, microbiological and physical approaches in food safety control (Research Topic Frontiers in Microbiology; guest editors: M. Iammarino; S. Panseri; G. Unlu; G. Marchesani; A. Bevilacqua) (2022); c) Transforming Food Waste Through Fermentation: A Dual Approach to Sustainability and Probiotic Innovation (Research Topic Frontiers in Microbiology; guest editors: C.L. Randazzo; M.M.Ayash; A. Bevilacqua) (2025); d) Starter cultures in food production (editors: B. Speranza; A. Bevilacqua; M.R. Corbo; M. Sinigaglia; 2017)
--	--

DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI IN TERMINI VALORIZZAZIONE DELLE CONOSCENZE (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 3 RISULTATI, RELATIVI ALLA PARTECIPAZIONE DEL CANDIDATO ALLE ATTIVITÀ DI VALORIZZAZIONE DELLE CONOSCENZE) / DESCRIPTION OF THE MAIN RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS IN TERMS OF KNOWLEDGE VALORIZATION (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 3 RESULTS, RELATING TO THE CANDIDATE'S PARTICIPATION IN KNOWLEDGE VALORIZATION ACTIVITIES):

<p>Descrizione Description:</p>	<p><i>Le attività di valorizzazione delle conoscenze hanno avuto come obiettivo principale il trasferimento dei risultati della ricerca e delle competenze accademiche al tessuto produttivo e sociale, favorendo la costruzione di reti di collaborazione tra università, enti territoriali e imprese. In primo luogo, la partecipazione come Componente del Comitato Tecnico Scientifico di Apulian Food Innovation Excellence (AFIE) ha consentito di contribuire a un'iniziativa regionale di ampio respiro, finalizzata alla promozione e alla diffusione dell'innovazione nel settore agroalimentare. Tale esperienza, avviata nell'ambito del Programma Operativo FESR 2007-2013, ha rafforzato il ruolo della ricerca universitaria quale strumento di supporto allo sviluppo di processi produttivi innovativi e sostenibili. Un ulteriore esempio di valorizzazione è rappresentato dall'impegno come Componente del Comitato Tecnico per la richiesta della DOP delle Olive da Mensa Peranzana, con il ruolo di referente per l'Università di Foggia. Tale incarico, attivo dal 2021, ha avuto un impatto diretto sul riconoscimento e la tutela delle produzioni tipiche locali, contribuendo a rafforzare l'identità territoriale e la competitività della filiera olivicola pugliese. Tale attività si è concretizzata con la presentazione a livello nazionale della proposta di DOP, che dopo aver superato il vaglio del ministero competente sta per essere inviata a livello europeo. Inoltre, l'attività di responsabile scientifico e referente per iniziative di rete ha favorito la creazione di sinergie tra università, enti di formazione e aziende del settore agroalimentare. Tra queste si annoverano progetti formativi come Tecnico per la</i></p>
-------------------------------------	---

	<i>commercializzazione dei prodotti agricoli e agro-alimentari e La Puglia per noi, volti a potenziare le competenze dei giovani e a rafforzare i legami tra formazione e mondo del lavoro. Allo stesso tempo, iniziative di ricerca commissionata, come il progetto Le traforate, hanno permesso di trasferire direttamente know-how scientifico e tecnologico a realtà produttive, dimostrando l'applicabilità delle conoscenze accademiche allo sviluppo di nuovi prodotti e processi.</i>
--	---

Descrizione Description:	Componente del Comitato Tecnico Scientifico di Apulian Food Innovation Excellence (AFIE), finanziato dalla Regione Puglia nell'ambito dell'Avviso Pubblico "La Rete ILO per lo Smart Puglia", PO FESR 2007-2013, ASSE I Promozione, Valorizzazione e diffusione della ricerca e innovazione. Azione 1.2.3 "Rete Regionale per il Trasferimento di Conoscenza". Interventi per la Promozione della Rete Regionale degli ILO (2015).
-----------------------------	--

Descrizione Description:	Componente del comitato tecnico per la richiesta del DOP per la Olive da Mensa Peranzana e referente dell'Università di Foggia (dal 2021)
-----------------------------	---

Descrizione Description:	Responsabile scientifico e referente per l'Università di Foggia di diverse iniziative di rete con enti di formazione del territorio per il trasferimento e la valorizzazione delle competenze, come ad esempio, o per il trasferimento tecnologico ad aziende: a) "Tecnico per la commercializzazione dei prodotti agricoli e agro-alimentari", in partenariato con Cesiform s.r.l. POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 - Asse VIII - Azione 8.4 - AVVISO 5/FSE/2018 approvato con Det. Dir. n. 27 settembre 2018, n. 1020 - BURP 04.10.2018; Approvazione graduatoria con Det. Dir. n. n. 638, del 6 giugno 2019- BURP n. 65 del 13.06.2019 (2019-2020) (formazione); b) "La Puglia per noi", in partenariato con l'IISS Einaudi-Avviso Pubblico 3781 del 05.04.2017-Potenziamento dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro, Asse I, Obiettivo 10.2.5b. (2019) (formazione); c) attività di ricerca commissionata da "Da.To.Fabritius" nell'ambito della domanda di agevolazione n. SMII0000068 - Smart Money- D.M. 18 settembre 2020 G.U. n. 309 del 14 dicembre 2020, titolo della ricerca "Le traforate" (ottobre 2021-febbraio 2023) (trasferimento della conoscenza)
-----------------------------	--

Informazioni aggiornate alla data di candidatura 14-09-2025

ANTONIO BEVILACQUA

Il presente curriculum costituisce allegato e parte integrante dell'incarico sottoscritto