

# CURRICULUM VITAE



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome/Cognome Felice Panebianco  
E-mail [felice.panebianco@unito.it](mailto:felice.panebianco@unito.it)  
Scopus <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55819707800>  
Orcid <https://orcid.org/0000-0002-8041-4435>  
Twitter <https://twitter.com/FelixPanebianco>  
Nazionalità Italiana

## ESPERIENZA LAVORATIVA/STAGE

Date	22/12/2023 – alla data attuale
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Largo Braccini 2, Grugliasco, 10095, Torino (Italia)
Tipo di impiego	Ricercatore universitario a tempo determinato (RTD-B) – art. 24 c.3-b L. 240/10
Principali mansioni e responsabilità	Ricercatore universitario a tempo determinato (RTD-B) – tempo pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10) nell’ambito del settore scientifico disciplinare (SSD) VET/04 – Ispezione degli Alimenti di Origine Animale.
Date	01/04/2021 – 21/12/2023
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Largo Braccini 2, Grugliasco, 10095, Torino (Italia)
Tipo di impiego	Ricercatore universitario a tempo determinato (RTD-A) – art. 24 c.3-a L. 240/10
Principali mansioni e responsabilità	Ricercatore universitario a tempo determinato (RTD-A) – tempo pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10) nell’ambito del settore scientifico disciplinare (SSD) VET/04 – Ispezione degli Alimenti di Origine Animale.
Date	01/02/2021 – 30/03/2021
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Largo Braccini 2, Grugliasco, 10095, Torino (Italia)
Tipo di impiego	Borsa di ricerca
Principali mansioni e responsabilità	Borsista di ricerca (SEL 38B/2020/DSV) dal 01/02/2021 al 30/03/2021. Borsa di ricerca finanziata dalla Regione Piemonte – Piattaforma Tecnologica Bioeconomia - progetto TECH4MILK (POR FESR 2014-2020), per il progetto di ricerca dal titolo: Validazione di un protocollo per l’inattivazione mediante ozono gassoso di ceppi di <i>L. monocytogenes</i> provenienti dall’ambiente caseario.

Date	01/02/2020 – 31/01/2021
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Largo Braccini 2, Grugliasco, 10095, Torino (Italia)
Tipo di impiego	Assegno di Ricerca
Principali mansioni e responsabilità	Assegnista di Ricerca nell'ambito del progetto TECH4MILK (POR FESR 2014/2020) presso la sezione di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale (SSD VET/04). Attività: i) Caratterizzazione biomolecolare di ceppi di <i>Pseudomonas</i> ai fini della valutazione dell'attività proteolitica e lipolitica; ii) Impiego di tecnologie innovative a basso impatto ambientale per la sanificazione in impianti di produzione di latte e formaggi nonché nei locali di produzione e stagionatura; iii) Impiego dell'ozono gassoso per il controllo di <i>Pseudomonas</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> biofilm-formanti nell'industria lattiero casearia.
Date	05/03/2018 – 05/08/2018 e 24/06/2019 – 24/07/2019
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Technical University of Denmark, National Food Institute, Kemitorvet, Bygning 202 DK-2800, Kgs Lyngby, Denmark
Tipo di impiego	Dottorando di Ricerca (ospite)
Principali mansioni e responsabilità	Guest PhD student dal 05/03/2018 al 05/08/2018 e dal 24/06/2019 al 24/07/2019 presso il Research Group for Food Microbiology and Hygiene. Visite di ricerca finalizzate allo studio e alla modellazione matematica predittiva dell'interazione tra batteri lattici di origine casearia e <i>Listeria monocytogenes</i> nei formaggi. Nello specifico, sono stati portati avanti diversi <i>challenge test</i> in un formaggio fresco acidificato (cottage cheese) prodotto in laboratorio. Durante questi esperimenti, veniva valutata l'attività inibente di alcuni batteri lattici nei confronti di <i>Listeria monocytogenes</i> a temperature di refrigerazione. Inoltre, si procedeva alla valutazione delle modificazioni chimico-fisiche nel prodotto durante lo stoccaggio (quantificazione degli acidi organici tramite HPLC, misurazione di pH e $a_w$ , quantificazione della sostanza secca e della concentrazione di cloruro di sodio). I dati raccolti sono stati utilizzati per la messa a punto di un modello matematico predittivo semi-meccanicistico per la comprensione dei fenomeni alla base dell'interazione microbica nei prodotti caseari.
Date	12/2013–12/2014
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Messina, Dipartimento di Scienze dell'ambiente, della sicurezza, del territorio, degli alimenti e della salute (S.A.S.T.A.S.), viale Ferdinando Stagno d'Alcontres 31, 98166, Messina (Italia) e Dipartimento di Scienze Veterinarie, Polo Universitario dell'Annunziata, 98168, Messina (Italia)
Tipo di impiego	Formando/Stagista
Principali mansioni e responsabilità	Corso di Alta Formazione nell'ambito del Progetto <i>Pan Lab</i> (progetto di potenziamento strutturale PON a3_00166/F1), obiettivo 2: "Ricercatore Esperto in Qualità, Sicurezza e Marketing del Sistema Agroalimentare". Percorso formativo articolato in 620 ore di formazione specialistica, 180 di formazione a carattere trasversale e 400 ore di <i>training on the job</i> . Training on the job svolto presso il laboratorio di Microbiologia degli Alimenti dell'Unità di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Messina. Durante le suddette ore lo scrivente, affiancato dai supervisor, ha intrapreso un percorso volto all'acquisizione delle principali tecniche per la gestione di un laboratorio di Microbiologia degli Alimenti. In particolare, ha svolto le seguenti attività:

- studio della norma ISO 17025: organizzazione, gestione e accreditamento di un laboratorio di microbiologia;
- preparazione dei terreni colturali secondo le buone pratiche di laboratorio e secondo le norme ISO;
- tecniche di campionamento sulle principali matrici alimentari di origine animale (latte, uova, formaggio, salumi, pesce, crostacei, molluschi bivalvi, chiocchie terrestri, alimenti *ready to eat*) e su mangimi per animali da reddito;
- esame batteriologico sulle principali matrici alimentari secondo le buone pratiche di laboratorio e secondo le norme ISO;
- impiego di tecniche innovative nella conta batterica: utilizzo del sistema automatizzato TEMPO® (bioMérieux) basato sul Most Probable Number (MPN);
- identificazione dei principali microrganismi di interesse alimentare mediante approcci innovativi e tradizionali: test biochimici e morfologici, biomolecolari (allestimento di brodo-culture batteriche per l'estrazione del DNA, purificazione e quantificazione del DNA, preparazione Master Mix, amplificazione del DNA, corse elettroforetiche ed interpretazione dei risultati), spettrometria di massa (impiego della tecnologia MALDI-TOF, VITEK MS/SARAMIS nell'identificazione di batteri, lieviti e muffe);
- valutazione chimico-sensoriale e microscopica degli alimenti mediante determinazione del pH, dell'acqua libera ( $a_w$ ), valutazione dell'umidità, determinazione del colore mediante spettrofotometro, realizzazione di Quality Index Method (QIM) specie specifici per differenti prodotti della pesca, analisi sensoriale degli alimenti, analisi microscopica degli alimenti tramite la Microscopia Elettronica a Scansione associata alla Microanalisi;
- prove sperimentali di inattivazione di larve di *Anisakis*, valutazione morfologica e dello stato di vitalità allo stereomicroscopio.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date	02/11/2016 – 07/04/2020
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Dipartimento di Agraria, Feo di Vito, 89122, Reggio Calabria (Italia)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<p>Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali - XXXII ciclo; curriculum di Scienze e Tecnologie Alimentari. Laboratorio di microbiologia. SSD AGR/16.</p> <p>Titolo del Progetto di Dottorato: <i>Selection of lactic acid bacteria to improve shelf life and safety of dairy products.</i></p> <p>Miglioramento della <i>shelf life</i> e della sicurezza dei prodotti lattiero caseari tramite selezione e utilizzo di batteri lattici autoctoni con attività inibente nei confronti di <i>Listeria monocytogenes</i>. Sviluppo di modelli matematici predittivi di tipo empirico e semi-meccanicistico per la comprensione dei fenomeni alla base dell'interazione tra le varie specie microbiche nei prodotti lattiero caseari. Oltre alle attività legate al progetto di Dottorato, lo scrivente ha partecipato attivamente ad altre sperimentazioni portate avanti dal proprio gruppo di ricerca (studio dell'attività inibente di batteri lattici autoctoni nei confronti di coliformi e <i>Pseudomonas</i> spp. in vitro e in prodotti lattiero caseari freschi, selezione di batteri lattici e lieviti con attività anti-muffa per il miglioramento della <i>shelf life</i> e della sicurezza di olive da tavola).</p> <p>Data della discussione finale: 07/04/2020.</p>
Qualifica conseguita	Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali

Date	01/2013 – 26/10/2015
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Camerino, Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria, via Circonvallazione 95, 62024, Matelica (Italia)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Scuola di Specializzazione in <i>Igiene e Controllo dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura</i> (Classe delle Specializzazioni in Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati). Titolo della tesi di specializzazione: <i>Osservazioni igienistiche al SEM con microanalisi a raggi X su alcuni prodotti della pesca disidratati del commercio provenienti dall'Estremo Oriente</i> Data Diploma: 26/10/2015 Votazione: 110/110 e lode
Qualifica conseguita	Diploma di Specializzazione in Igiene e Controllo dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura
Date	08/06/2015 – 09/07/2015
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, Largo Agostino Gemelli 1, 20123 Milano (Italia) in collaborazione con L'Università degli Studi di Milano, via Festa del Perdono 7, 20122 Milano (Italia) e il Padiglione Italia di EXPO2015, Milano (Italia)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso di Perfezionamento in <i>Sicurezza degli Alimenti</i> , percorso zootecnico – veterinario. Il corso, erogato in lingua italiana, si è svolto presso il Collegio di Milano, con attività di stage e visite al Padiglione Italia presso il sito di Expo2015. Il percorso formativo era strutturato in tre moduli: i primi due comuni a tutti gli studenti ed il terzo specifico per i tre differenti percorsi (agroalimentare; zootecnico-veterinario; giuridico-economico). Ogni modulo era articolato in lezioni frontali, didattica integrativa, presentazione di casi studio. Il corso ha previsto, inoltre, visite e stage presso il sito di Expo 2015. Il corso ha avuto la durata di 174 ore, così ripartite: i) 88 ore: didattica frontale; ii) 50 ore: didattica integrativa; iii) 36 ore: visite e attività di stage presso il sito espositivo (Padiglione Italia e altri padiglioni di Expo 2015). Moduli didattici comuni: i principi della <i>risk analysis</i> in EU; filiere agroalimentari e identità italiana (a cura del Padiglione Italia). Moduli didattici del percorso zootecnico – veterinario: produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale; i rischi alimentari nei prodotti di origine animale; alimentazione animale; microbiologia degli alimenti di origine animale; diagnostica veterinaria applicata alla sicurezza degli alimenti di origine animale; zoonosi; tossicologia alimentare e residui; casi studio. Visite e attività di stage presso il sito espositivo (Padiglione Italia e altri padiglioni di Expo 2015). Diploma conseguito a seguito di un esame finale scritto per la valutazione delle competenze acquisite.
Qualifica conseguita	Diploma di Perfezionamento in Sicurezza degli Alimenti
Date	11/2012
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Messina, Ufficio Esami di Stato, via Consolato del mare 41, 98100, Messina (Italia)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prova di clinica medica, profilassi e patologia aviare;</li> <li>▪ prova di clinica chirurgica, clinica ostetrica e ginecologica;</li> <li>▪ prova di zootecnia I e II;</li> <li>▪ prova di ispezione e controllo delle derrate alimentari di origine animale I e II.</li> </ul> Votazione: 120/120

Qualifica conseguita	Abilitazione all'esercizio della professione di Veterinario
Date	09/2006 – 10/2012
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Messina, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Polo Universitario dell'Annunziata, 98168, Messina (Italia)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Laurea Specialistica a Ciclo Unico in Medicina Veterinaria (cl. 47/s) Titolo della tesi di laurea: <i>Effetto anisakicida dell'isotiocianato di allile nella marinatura dei filetti di acciuga</i> Data di laurea: 30/10/2012 Votazione: 110/110 e lode
Qualifica conseguita	Laurea specialistica in Medicina Veterinaria
Date	09/2000 – 07/2005
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Liceo Classico Francesco Maurolico, Corso Cavour, 63/79, 98122, Messina (Italia)
Qualifica conseguita	Diploma di Maturità Classica

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
PERSONALI**

MADRELINGUA Italiano  
ALTRE LINGUE Inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B2	B2	B2	B2	B2

Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue (Autovalutazione)

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Competenze comunicative e relazionali acquisite durante il percorso di studi universitario, le attività post-laurea, il Dottorato di Ricerca, le esperienze lavorative/formative in Italia e all'estero, i convegni nazionali e internazionali e i progetti di ricerca svolti in collaborazione con altre Università nazionali e straniere.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Capacità di organizzare, pianificare e portare a termine le attività di laboratorio nell'ambito della Microbiologia degli Alimenti e dell'Ispezione degli Alimenti di Origine Animale. Capacità di organizzazione, pianificazione e gestione di progetti di ricerca nazionali e internazionali.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Competenze tecniche specifiche nell'ambito delle attività di gestione di un laboratorio di Microbiologia degli Alimenti. Conoscenza e padronanza degli strumenti Microsoft Office (Word, PowerPoint, Excel). In possesso della certificazione EIPASS 7 Moduli User (esame sostenuto e superato in data 28/02/2019). Ottima conoscenza delle principali banche dati scientifiche (Pubmed, Scopus, ScienceDirect, Google Scholar, ecc.). Ottima conoscenza e capacità di utilizzo di programmi di microbiologia predittiva (Food Spoilage and Safety Predictor, Combase, ecc.). Buona conoscenza e capacità di utilizzo di programmi per la creazione di grafici scientifici e analisi statistica (GraphPad Prism, SPSS, R).

PUBBLICAZIONI

ARTICOLI IN RIVISTA

- Nobile, M., Ghidini, S., **Panebianco, F.**, Pessina, D., Chiesa, L. M., & Panseri, S. (2024). Essential oil vapour inclusion in protective atmosphere packaging for shelf-life management of fisheries. *International Journal of Food Science & Technology*. <https://doi.org/10.1111/ijfs.17176>
- **Panebianco, F.**, Lovisolo, S., Rubiola, S., Civera, T., & Di Ciccio, P. (2024). Will *Listeria monocytogenes* biofilm in the food industry withstand the eco-friendly technologies? Recent findings on electrolyzed water, plasma-activated water, ozone, and enzymes. *Current Opinion in Food Science*, 101126. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2024.101126>
- Di Salvo, E., **Panebianco, F.**, Panebianco, A., & Ziino, G. (2023). Quantitative Detection of Viable but Nonculturable *Vibrio parahaemolyticus* in Frozen Bivalve Molluscs. *Foods*, 12(12), 2373. <https://doi.org/10.3390/foods12122373>
- Rubiola, S., Pasquariello, L., **Panebianco, F.**, Capucchio, M. T., Colombino, E., Bordese, F., ... & Chiesa, F. (2023). Macroscopic sarcocystosis in a pig carcass from an Italian abattoir. *Veterinary Research Communications*, 1-7. <https://doi.org/10.1007/s11259-023-10137-7>
- Di Ciccio, P., Rubiola, S., **Panebianco, F.**, Lomonaco, S., Allard, M., Bianchi, D. M., ... & Chiesa, F. (2022). Biofilm formation and genomic features of *Listeria monocytogenes* strains isolated from meat and dairy industries located in Piedmont (Italy). *International Journal of Food Microbiology*, 378, 109784. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2022.109784>
- **Panebianco, F.**, Rubiola, S., Buttieri, C., Di Ciccio, P. A., Chiesa, F., & Civera, T. (2022). Understanding the Effect of Ozone on *Listeria monocytogenes* and Resident Microbiota of Gorgonzola Cheese Surface: A Culturomic Approach. *Foods*, 11(17), 2640. <https://doi.org/10.3390/foods11172640>
- Rubiola, S., Macori, G., Chiesa, F., **Panebianco, F.**, Moretti, R., Fanning, S., & Civera, T. (2022). Shotgun metagenomic sequencing of bulk tank milk filters reveals the role of Moraxellaceae and Enterobacteriaceae as carriers of antimicrobial resistance genes. *Food Research International*, 158, 111579. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111579>
- **Panebianco, F.**, Rubiola, S., Chiesa, F., Civera, T., & Di Ciccio, P. A. (2022). Effect of gaseous ozone treatment on biofilm of dairy-isolated *Pseudomonas* spp. strains. *Italian Journal of Food Safety*, 11(2). doi: 10.4081/ijfs.2022.10350
- Nalbhone, L., **Panebianco, F.**, Cammilleri, G., Ferrantelli, V., & Giarratana, F. (2022). Anisakicidal Effects of R (+) Limonene: An Alternative to Freezing Treatment in the Industrial Anchovy Marinating Process. *Foods*, 11(8), 1121. <https://doi.org/10.3390/foods11081121>
- Giarratana, F., **Panebianco, F.**, Nalbhone, L., Ziino, G., Valenti, D., & Giuffrida, A. (2022). Development of a predictive model for the shelf-life of Atlantic mackerel (*Scomber scombrus*). *Italian Journal of Food Safety*, 11(1). doi: 10.4081/ijfs.2022.10019
- Caridi, A., **Panebianco, F.**, De Bruno, A., Piscopo, A., Martorana, A., & Sidari, R. (2022). New procedure to pre-select lactic acid bacteria able to control table-olive fermentation. *Acta Scientiarum. Technology*, 44, e57309-e57309.
- **Panebianco, F.**, Rubiola, S., & Di Ciccio, P. A. (2022). The use of ozone as an eco-friendly strategy against microbial biofilm in dairy manufacturing plants: A review. *Microorganisms*, 10(1), 162. <https://doi.org/10.3390/microorganisms10010162>
- **Panebianco, F.**, Nava, V., Giarratana, F., Gervasi, T., & Cicero, N. (2021). Assessment of heavy-and semi-metals contamination in edible seaweed and dried

fish sold in ethnic food stores on the Italian market. *Journal of Food Composition and Analysis*, 104, 104150. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2021.104150>

- Rubiola, S., Civera, T., **Panebianco, F.**, Vercellino, D., & Chiesa, F. (2021). Molecular detection of cattle *Sarcocystis* spp. in North-West Italy highlights their association with bovine eosinophilic myositis. *Parasites & Vectors*, 14(1), 223. <https://doi.org/10.1186/s13071-021-04722-5>
- **Panebianco, F.**, Rubiola, S., Chiesa, F., Civera, T., & Di Ciccio, P. A. (2021). Effect of gaseous ozone on *Listeria monocytogenes* planktonic cells and biofilm: An in vitro study. *Foods*, 10(7), 1484. <https://doi.org/10.3390/foods10071484>
- **Panebianco, F.**, Caridi, A., Sidari, R., De Bruno, A., & Giuffrida, A. (2021). Lactic acid bacteria isolated from traditional Italian dairy products: activity against *Listeria monocytogenes* and modelling of microbial competition in soft cheese. *LWT*, 110446. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110446>
- **Panebianco, F.**, Caridi, A. (2021). New insights into antifungal activity of lactic acid bacteria isolated from different food matrices. *Grasas y Aceites* 72 (1), e400. <https://doi.org/10.3989/gya.126219>
- Giarratana, F., Nalbone, L., Ziino, G., Giuffrida, A., & **Panebianco, F.** (2020). Characterization of the temperature fluctuation effect on shelf life of an octopus semi-preserved product. *Italian Journal of Food Safety*, 9(1). doi: 10.4081/ijfs.2020.8590
- Caridi, A., **Panebianco, F.**, Scibetta, S., & Schena, L. (2019). Selection of yeasts for their anti-mold activity and prospective use in table olive fermentation. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(12), e14259. <https://doi.org/10.1111/jfpp.14259>
- **Panebianco, F.**, Giusti, A., Giarratana, F., & Armani, A. (2019). Ethnic seafood products sold on the Italian market: labelling assessment and biological, chemical, and physical risk characterization. *Food Control*, 105, 198-208. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.05.031>
- Ziino, G., Marotta, S. M., Giarratana, F., Giuffrida, A., & **Panebianco, F.** (2019). Reliability Evaluation of MALDI-TOF MS Associated with SARAMIS Software in Rapid Identification of Thermophilic *Campylobacter* Isolated from Food. *Food Analytical Methods*, 12(5), 1128-1132. <https://doi.org/10.1007/s12161-019-01447-1>
- Giarratana, F., Muscolino, D., **Panebianco, F.**, Patania, A., Beninati, C., Ziino, G., & Giuffrida, A. (2015). Activity of R (+) limonene against *Anisakis* larvae. *Italian journal of food safety*, 4(4). doi: 10.4081/ijfs.2015.5499
- Giarratana, F., **Panebianco, F.**, Muscolino, D., Beninati, C., Ziino, G., & Giuffrida, A. (2015). Effect of Allyl Isothiocyanate against *Anisakis* Larvae during the Anchovy Marinating Process. *Journal of Food Protection*®, 78 (4), 767-771. <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-14-441>

#### CONTRIBUTI ORALI PRESENTATI A CONGRESSI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

##### Presentati in prima persona come relatore

- **Panebianco, F.**, Rubiola, S., Chiesa, F., Civera, T., Di Ciccio, P.D.A. Effect of gaseous ozone against biofilm of *Listeria monocytogenes* isolates from dairy industries. 74 ° *Convegno SISVET*, 23-26 giugno 2021, Book of Abstracts, ISBN 9788890909290, pag. 93.
- **Panebianco, F.**, Rubiola, S., Chiesa, F., Civera, T., Di Ciccio, P.D.A. Studio sull'efficacia dell'ozono gassoso per il controllo di biofilm di isolati di *Pseudomonas* spp. da industria lattiero-casearia. *XXX Convegno Nazionale AIVI*, 16-24 settembre 2021, Book of Abstracts, pag. 7.
- **Panebianco, F.**, Rubiolo, E., Chiesa, F., Civera, T. Subtyping of Food-Related *Listeria monocytogenes* Strains by MALDI-TOF Mass Spectrometry. *IAFP's European*

*Symposium on Food Safety 2022*, Munich 4-6 May 2022, Program-Book of Abstracts, pag. 55.

- **Panebianco, F.**, Pasinetti, G., Rubiola, S., Pattono, D., Chiesa, F., Di Ciccio, P.D.A., Civera, T. Microbiological assessment of dry-aged rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). 75<sup>o</sup> *Convegno SISVET*, Lodi 15-18 giugno 2022, Programma, pag. 47.

#### Coautore

- Rubiola, S., **Panebianco, F.**, Di Ciccio, P.A., Capucchio, M.T., Colombino, E., Bordese, F., Giobbio, E., Fioriello, L., Braghin, S., Rossi, L., Chiesa, F. Sarcocistosi del suino: case report di una parassitosi negletta. *XXXI Convegno AIVI*, Teramo 22-24 settembre 2022, Book of Abstracts, Pag. 7.
- Filippo Giarratana, Daniele Muscolino, **Felice Panebianco**, Andrea Patania, Chiara Beninati, Graziella Ziino, Alessandro Giuffrida. Studio preliminare sull'attività anisakicida di R (+) limonene. *XXV Convegno Nazionale AIVI*, Sorrento, 28 – 30 ottobre 2015.

### POSTER PRESENTATI A CONGRESSI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

#### Presentati in prima persona

- **Panebianco, F.**, Caridi, A., Giarratana, F. In vitro screening of dairy lactic acid bacteria for antagonistic activity against *Listeria monocytogenes*. *IX Shelf-life International Meeting*, Napoli, 17-20 giugno 2019, Book of Abstracts, pag. 73.
- **Panebianco, F.**, Rubiola, S., Buttieri, C., Di Ciccio, P., Chiesa, F., Civera, T. A culturomic approach to evaluate the impact of ozone gas on *Listeria monocytogenes* and resident microbiota on surface of Gorgonzola cheese. *FoodMicro 2022*, Athens (Greece) 28-31 august 2022, Book of Abstracts, pag. 278.
- **Panebianco, F.**, Caizzone, C., Rubiola, S., Chiesa, F., Di Ciccio, P.D.A., Civera, T. Valutazione e caratterizzazione dell'attività proteolitica di microorganismi potenzialmente alteranti isolati da latte crudo. *XXXI Convegno AIVI*, Teramo 22-24 settembre 2022.
- **Panebianco, F.**, Lovisolo, S., Vono, C., Álvarez-Ordóñez, A., Civera, T., Di Ciccio, P. Effect of electrolysed water on biofilm formed by *Listeria monocytogenes* strains isolated from meat industries. *EFFOST 2023 International Conference*, Valencia 6-8 November 2023.
- **Panebianco, F.**, Lovisolo, S., Oliveira, M., Álvarez-Ordóñez, A., Civera, T., Di Ciccio, P. Effect of Electrolyzed Water Treatment on *Listeria monocytogenes* Biofilm: Strain-Dependent Response and Influence of Surface Material. *IAFP's European Symposium on Food Safety 2024*, Geneva 30 April-2 May 2024.

#### Coautore

- Evaluation of proteolytic and antagonistic activity of dairy lactic acid bacteria using skim milk as a model system. Andrea Caridi and **Felice Panebianco**. *MD2019, Microbial Diversity 2019*, Microbial diversity as a source of novelty: function, adaptation and exploitation, Catania, 25-27 Settembre 2019.
- Antifungal activity of lactic acid bacteria to control table olive production. Andrea Caridi, **Felice Panebianco**, Maria Laura Concetta Labate and Alessandra Martorana. *VII International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology -BioMicroWorld 2017*, Madrid, 1 -20 Ottobre 2017.
- *Anaplasma marginale* characterization in two Sicilian bovine herds. Claudia De Maria, Marisa Palmeri, Francesca Marino, Sandra Marineo, Elisa Di Fede, Elena Tripoli, Simona Calderone, **Felice Panebianco**, Valeria Blanda and Santo Caracappa. *LXX Convegno Nazionale SISVet (Società Italiana delle Scienze Veterinarie)*, Palermo, 13 – 16 Giugno 2016.



## ALTRE ATTIVITA'

### ORGANIZZAZIONE DI CONVEGNI

- Componente del comitato organizzativo delle due edizioni dell'evento *Game of Research*, tenutesi presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie (DSV) dell'Università di Torino il 16/12/2021 e il 15/12/2022, patrocinate da: Società Italiana delle Scienze Veterinarie (SISVET), Associazione dottorandi e dottori di ricerca in Italia (ADI), Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA). [https://www.veterinaria.unito.it/do/documenti.pl/Show?\\_id=qjfq](https://www.veterinaria.unito.it/do/documenti.pl/Show?_id=qjfq)

### ATTIVITÀ DIDATTICA IN AMBITO UNIVERSITARIO

#### Anno accademico 2020/2021

- Corso di laurea in *Medicina Veterinaria* (LM-42) dell'Università di Torino, Dipartimento di Scienze Veterinarie (Largo Braccini 2, Grugliasco, 10095, Torino, Italia). Esercitazioni in ripetuta presso il macello didattico universitario nell'ambito del modulo didattico *Lavori pratici nei macelli e nelle industrie di lavorazione delle carni* (CI: VET/0088 Industrie alimentari e controllo degli alimenti). SSD VET/04. Totale ore: 42. Esercitazioni focalizzate sui criteri e i requisiti strutturali nei macelli secondo la normativa vigente. Link scheda insegnamento: [https://www.clmveterinaria.unito.it/do/corsi.pl/Show?\\_id=6fd6](https://www.clmveterinaria.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=6fd6)

#### Anno accademico 2021/2022

- Corso di laurea in *Medicina Veterinaria* (LM-42) dell'Università di Torino, Dipartimento di Scienze Veterinarie (Largo Braccini 2, Grugliasco, 10095, Torino, Italia). Esercitazioni in ripetuta presso il macello didattico universitario nell'ambito del modulo didattico *Lavori pratici nei macelli e nelle industrie di lavorazione delle carni* (CI: VET/0088 Industrie alimentari e controllo degli alimenti). SSD VET/04. Totale ore: 52. Esercitazioni focalizzate sui criteri e i requisiti strutturali nei macelli secondo la normativa vigente. Link scheda insegnamento: [https://www.clmveterinaria.unito.it/do/corsi.pl/Show?\\_id=6fd6](https://www.clmveterinaria.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=6fd6)
- Corso di laurea in *Medicina Veterinaria* (LM-42) dell'Università di Torino, Dipartimento di Scienze Veterinarie (Largo Braccini 2, Grugliasco, 10095, Torino, Italia). Esercitazioni pratiche in aula nell'ambito del modulo didattico *Principi di tecnologia alimentare e sicurezza delle produzioni* (CI: VET/0088 Industrie alimentari e controllo degli alimenti). SSD VET/04. Totale ore: 8. Esercitazioni congiunte Tecnologia ed Igiene finalizzate allo studio della shelf-life degli alimenti tramite l'utilizzo di programmi di microbiologia predittiva. Link scheda insegnamento: [https://www.clmveterinaria.unito.it/do/corsi.pl/Show?\\_id=2e76](https://www.clmveterinaria.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=2e76)
- Corso di laurea in *Medicina Veterinaria* (LM-42) dell'Università di Torino, Dipartimento di Scienze Veterinarie (Largo Braccini 2, Grugliasco, 10095, Torino, Italia). Esercitazioni in ripetuta presso il Mercato ittico di Torino nell'ambito del modulo didattico *Controllo sanitario dei prodotti della pesca, latte, uova, miele* (CI: VET/0089 Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti). SSD VET/04. Totale ore: 22. Esercitazioni focalizzate sul controllo sanitario dei prodotti ittici e sul riconoscimento di specie. Link scheda di insegnamento: [https://www.clmveterinaria.unito.it/do/corsi.pl/Show?\\_id=f97a](https://www.clmveterinaria.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=f97a)
- Scuola di specializzazione in *Ispezione degli Alimenti di Origine Animale* dell'Università di Torino, Dipartimento di Scienze Veterinarie (Largo Braccini 2, Grugliasco, 10095, Torino, Italia), SVE0135, II anno. Didattica frontale (lezioni) nell'ambito del modulo *Autocontrollo nella filiera dei prodotti ittici*. SSD VET/04. Totale ore: 8, CFU: 1.

#### Anno accademico 2022/2023

- Corso di laurea in *Medicina Veterinaria* (LM-42) dell'Università di Torino, Dipartimento di Scienze Veterinarie (Largo Braccini 2, Grugliasco, 10095, Torino, Italia). Esercitazioni in ripetuta presso il Mercato ittico di Torino e in aula

nell'ambito del modulo didattico *Controllo sanitario dei prodotti della pesca, latte, uova, miele* (CI: VET/0089 Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti). SSD VET/04. Totale ore: 30. Esercitazioni focalizzate sul controllo sanitario dei prodotti ittici, sul riconoscimento di specie e sull'ispezione dei molluschi bivalvi vivi. Link scheda di insegnamento:

[https://www.clmveterinaria.unito.it/do/corsi.pl/Show?\\_id=f97a](https://www.clmveterinaria.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=f97a)

- Corso di laurea in *Tecnologie alimentari - curriculum ristorazione* (L-26) dell'Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari – DISAFA (Largo Braccini 2, Grugliasco, 10095, Torino, Italia). Didattica frontale (lezioni) nell'ambito del modulo di *Sicurezza, qualità e certificazione nella ristorazione* (SAF0144). SSD VET/04. Totale ore: 50, CFU: 5. Link scheda di insegnamento: [https://www.tal.unito.it/do/corsi.pl/Show?\\_id=v6gk](https://www.tal.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=v6gk)
- Scuola di specializzazione in *Ispezione degli Alimenti di Origine Animale* dell'Università di Torino, Dipartimento di Scienze Veterinarie (Largo Braccini 2, Grugliasco, 10095, Torino, Italia), SVE0149, III anno. Didattica frontale (lezioni) nell'ambito del modulo *L'applicazione del freddo nell'industria alimentare: profilo microbiologico dei diversi alimenti conservati con il freddo*. SSD VET/04. Totale ore: 8, CFU:1.

#### Anno accademico 2023/2024

- Corso di laurea in *Medicina Veterinaria* (LM-42) dell'Università di Torino, Dipartimento di Scienze Veterinarie (Largo Braccini 2, Grugliasco, 10095, Torino, Italia). Esercitazioni in ripetuta presso il Mercato ittico di Torino e in aula nell'ambito del modulo didattico *Controllo sanitario dei prodotti della pesca, latte, uova, miele* (CI: VET/0089 Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti). SSD VET/04. Totale ore: 28. Esercitazioni focalizzate sul controllo sanitario dei prodotti ittici, sul riconoscimento di specie e sull'ispezione dei molluschi bivalvi vivi. Link scheda di insegnamento: [https://www.clmveterinaria.unito.it/do/corsi.pl/Show?\\_id=f97a](https://www.clmveterinaria.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=f97a)
- Corso di laurea in *Tecnologie alimentari - curriculum ristorazione* (L-26) dell'Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari – DISAFA (Largo Braccini 2, Grugliasco, 10095, Torino, Italia). Didattica frontale (lezioni) nell'ambito del modulo di *Sicurezza, qualità e certificazione nella ristorazione* (SAF0144). SSD VET/04. Totale ore: 50, CFU: 5. Link scheda di insegnamento: [https://www.tal.unito.it/do/corsi.pl/Show?\\_id=v6gk](https://www.tal.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=v6gk)

#### SEMINARI E INTERVENTI

- Ha tenuto in data 27/05/2022 in qualità di relatore il seminario (a distanza) dal titolo "Strategie per la gestione del rischio biofilm nell'industria alimentare" nell'ambito delle attività didattiche previste per il V Anno del Corso di Laurea Magistrale in "Medicina Veterinaria" - classe LM 42, per l'esame di Sanità pubblica e sicurezza alimentare Cod. 063520, Disciplina: Valutazione sanitaria degli alimenti (VET/04), Università degli Studi di Bari. Durata: circa 60 minuti.
- Titolo: Impiego dell'ozono gassoso per il controllo di *Listeria monocytogenes* e *Pseudomonas* spp. biofilm-formanti nelle industrie alimentari  
Tipologia: intervento orale / lezione di 30 minuti  
Nome e tipo di istituto di istruzione/formazione: Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale "G. Tiecco", Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Teramo  
Data: 10/09/2020
- Titolo: Impiego dell'ozono per il controllo di *Pseudomonas* spp. e *Listeria monocytogenes* nel settore lattiero-caseario: risultati preliminari progetto Tech4milk

Tipologia: intervento orale (20 minuti)

Nome e tipo di istituto di istruzione/formazione: Università degli Studi di Torino, piattaforma tecnologica "Bioeconomia", progetto Tech4milk, - seminari di alta formazione per gli operatori del settore

Data: 30/06/2020

## PROGETTI DI RICERCA

### Coordinamento di progetti di ricerca

- Substitute Principal Investigator e responsabile di unità operativa (Università di Torino) del progetto PRIN 2022 *NUS are good news - Innovative food from Neglected and Underutilized - fish - Species (NUS)*, presentato insieme all'Università degli Studi di Bologna e all'Università degli Studi di Bari. Codice progetto: 2022NX5FL8. Costo ammesso 261.376 euro, contributo MUR di 205.755 euro.
- Principal Investigator del Progetto di Ricerca "Assessment of innovative eco-friendly technologies to contrast *Listeria monocytogenes* biofilm in the food industry". Grant for Internationalization 2022 dell'Università di Torino, PANF\_GFI\_22\_01\_F, finanziato con la somma di 20.000 euro. Progetto internazionale che vede coinvolte, oltre all'Università di Torino, l'Università di León (Spagna) e l'Università di Beira Interior (Portogallo).
- Coordinatore del Progetto di Ricerca Locale ex60% 2021 - Linea B dell'Università di Torino, "Identificazione e caratterizzazione dei microorganismi alteranti nei prodotti della pesca tramite approccio culturomico", PANF\_RILO\_21\_01, finanziato con la somma di 10.000 euro.

## CURATELE, ATTIVITÀ EDITORIALI E DI REVISIONE

- Guest Editor della Special Issue "Antimicrobial Compounds and Antimicrobial Resistance: The Big Challenge of the One Health Approach" nella rivista *Antibiotics*:  
[https://www.mdpi.com/journal/antibiotics/special\\_issues/Challenge\\_One\\_Health](https://www.mdpi.com/journal/antibiotics/special_issues/Challenge_One_Health)
- Membro del Reviewer Board per la rivista scientifica *Foods* (MDPI) dal 21 settembre 2022. L'elenco dei membri del reviewer board di detta rivista è consultabile al seguente indirizzo:  
[https://www.mdpi.com/journal/foods/submission\\_reviewers](https://www.mdpi.com/journal/foods/submission_reviewers)
- Co-autore del capitolo "*Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio vulnificus*" del testo "Igiene nei processi alimentari" a cura di Paparella A., Schirone M., Visciano P., edito da Hoepli nel 2023.
- Revisione di articoli scientifici  
Revisore di articoli scientifici per le seguenti riviste di settore: *Food Control* (Elsevier), *LWT- Food Science and Technology* (Elsevier), *International Journal of Food Microbiology* (Elsevier), *Foods* (MDPI), *Microorganisms* (MDPI), *Veterinary Research* (Springer), *Journal of Dairy Science* (Elsevier), *Plos One* (Public Library of Science).

## PREMI E RICONOSCIMENTI

- Vincitore del premio come miglior poster al XXXI Convegno Nazionale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti (AIVI), Teramo, 22-24 settembre 2022, con il seguente poster presentato in prima persona: Panebianco, F., Caizzone, C., Rubiola, S., Chiesa, F., Di Ciccio, P.D.A., Civera, T. Valutazione e caratterizzazione dell'attività proteolitica di microorganismi potenzialmente alteranti isolati da latte crudo. XXXI Convegno AIVI, Teramo 22-24, settembre 2022.

#### ALTRO

- Ha conseguito l'Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di professore universitario di seconda fascia nel Settore Concorsuale 07/H2 - PATOLOGIA VETERINARIA E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE, SSD VET/04, il 19/01/2023 (validità dal 19/01/2023 al 19/01/2033).

*Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art.13 del D. Lgs.196/2003. Ai sensi del D.P.R. 445/2000, si certifica che tutti i dati contenuti nel presente curriculum nonché le attività, le esperienze e gli incarichi svolti corrispondono al vero. Il dichiarante è consapevole delle sanzioni di cui all'art. 76. per dichiarazioni mendaci.*