



Vito D'Ascanio

Indirizzo e-mail:

vito.dascanio@ispa.cnr.it

● ESPERIENZA LAVORATIVA

15/03/2024 - ATTUALE Bari, Italia

COLLABORATORE TECNICO ENTI DI RICERCA (CTER) VI LIVELLO ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI DI BARI (CNR-ISPA)

Relativamente all'aspetto scientifico, il suo supporto alla ricerca riguarda la seguente tematica: *“Sviluppo e valutazione di efficacia (in vitro e in vivo) di additivi alimentari innovativi per la riduzione della contaminazione da tossine microbiche e il miglioramento della qualità e sicurezza di alimenti e mangimi”*. Inoltre, è coinvolto in progettualità nazionali relative all'impatto di contaminanti emergenti quali micro e nano-plastiche sulla salute animale e umana.

Partecipa alla stesura, alla programmazione di diversi progetti/accordi di ricerca CNR-ISPA aventi ad oggetto:

- lo sviluppo/ottimizzazione e la validazione di metodi di analisi di contaminanti biologici (in particolare micotossine ed endotossine) in prodotti alimentari e mangimi;
- la qualità e la sicurezza dei prodotti agroalimentari di origine animale e vegetale;
- la messa a punto e validazione di metodi UPLC-FLD/PDA/MS e LC-HRMS (targeted e untargeted) per l'analisi dei biomarcatori di esposizione alle tossine microbiche in fluidi biologici animali.

Si occupa dello svolgimento delle attività di laboratorio nonché dell'analisi statistica e della valutazione dei risultati dei progetti; della presentazione e discussione dei risultati nel corso delle riunioni di progetto; della stesura di rapporti tecnico-scientifici e di pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali e di capitoli di libro; della diffusione dei risultati delle ricerche e della loro presentazione a conferenze nazionali ed internazionali, a seminari/lezioni online e in presenza. Ha, finora, contribuito alla formazione di No. 5 unità di personale in formazione presso i laboratori chimico/analitico e strumentale del CNR-ISPA di Bari.

Relativamente all'aspetto tecnico, ha responsabilità di approvvigionamento/gestione di solventi e gas per il laboratorio chimico; riveste il ruolo di preposto nel laboratorio di gas cromatografia (GC-MS) e di membro del gruppo sicurezza dell'istituto su nomina ufficiale da parte del direttore.

12/12/2022 - 14/03/2024 Bari, Italia

ASSEGNIISTA DI RICERCA SENIOR ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI (CNR-ISPA)

L'attività di ricerca dell'assegno ha riguardato la seguente tematica: *“Sviluppo e valutazione di efficacia (in vitro e in vivo) di additivi alimentari innovativi per la riduzione della contaminazione da tossine microbiche (in particolare micotossine) e il miglioramento della qualità e sicurezza di alimenti e mangimi”*.

Ha collaborato alla stesura, alla programmazione di diversi progetti/accordi di ricerca CNR-ISPA aventi ad oggetto:

- lo sviluppo/ottimizzazione e la validazione di metodi di analisi di contaminanti biologici (in particolare micotossine ed endotossine) in prodotti alimentari e mangimi;
- la qualità e la sicurezza dei prodotti agroalimentari di origine animale e vegetale;
- la messa a punto e validazione di metodi UPLC-FLD/PDA/MS per l'analisi dei biomarcatori di esposizione alle tossine microbiche in fluidi biologici animali

Si occuperà dello svolgimento delle attività di laboratorio nonché dell'analisi statistica e della valutazione dei risultati dei progetti; della presentazione e discussione dei risultati nel corso delle riunioni di progetto; della stesura di rapporti tecnico-scientifici e di pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali e di capitoli di libro; della diffusione dei risultati delle ricerche e della loro presentazione a conferenze nazionali ed internazionali, a seminari/lezioni online e in presenza. Ha, finora, contribuito alla formazione di No. 1 unità di personale in formazione presso i laboratori chimico/analitico e strumentale del CNR-ISPA di Bari (tesista di laurea magistrale)

17/12/2018 - 11/12/2022 Bari, Italia

ASSEGNO DI RICERCA PROFESSIONALIZZANTE ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI (CNR-ISPA)

L'attività di ricerca dell'assegno ha riguardato la seguente tematica: *“Caratterizzazione chimico-fisica/mineralogica con tecniche XRF, XRD, FT-IR di minerali funzionalizzati da utilizzare come additivi di mangimi e determinazione dell'efficacia a ridurre l'esposizione alle micotossine di vacche in lattazione e il trasferimento in latte e derivati mediante tecniche cromatografiche ad alta risoluzione (UPLC-FLD/PDA, LC-MS)”*.

Nel corso dell'assegno il sottoscritto ha svolto, in piena autonomia, tutte le attività previste dal bando.

Ha inoltre collaborato alla stesura, alla programmazione e allo svolgimento delle attività di laboratorio di diversi progetti/accordi di ricerca CNR-ISPAs aventi ad oggetto:

- lo sviluppo/ottimizzazione e la validazione di metodi di analisi di contaminanti biologici (in particolare, micotossine, batteri patogeni ed endotossine) in prodotti alimentari e mangimi;
- la qualità e la sicurezza dei prodotti agroalimentari di origine animale e vegetale;
- lo sviluppo di nuove strategie in post-raccolta per la decontaminazione di alimenti e mangimi;
- lo sviluppo e lo studio del meccanismo di azione di materiali di diversa origine (minerali, organici, biologici) da utilizzare nella mangimistica quali additivi per la riduzione dell'assorbimento gastro-intestinale delle micotossine, la prevenzione degli effetti tossici in animali da laboratorio e di allevamento, la riduzione del trasferimento delle tossine e metaboliti in prodotti alimentari di origine animale (in particolare latte e derivati);
- la messa a punto e validazione di metodi di analisi rapidi (biosensore ad aptameri) e di metodi UPLC -FLD/PDA/MS per l'analisi dei biomarcatori di esposizione alle micotossine.

15/02/2018 - 15/05/2018 Gent, Belgio

STAGE FORMATIVO PRESSO GENT UNIVERSITY (FACULTY OF VETERINARY MEDICINE) GENT UNIVERSITY

Durante lo stage sono state effettuate prove *in vivo* su animali (piglets) per la valutazione dell'efficacia di agenti adsorbenti nel legare micotossine di importante interesse zootecnico mediante analisi di fluidi biologici (plasma, urine e siero) utilizzando tecnica LC-MS/MS; è stato sviluppato e validato un metodo LC-MS/MS per l'analisi di micotossine e metaboliti in campioni di sangue di animali alimentati con diete contaminate; sono stati determinati i parametri di tossico-cinetica ed escrezione.

01/04/2017 - 29/04/2017 Livorno, Italia

STAGE PRESSO LAVIOSA CHIMICA MINERARIA SPA LAVIOSA CHIMICA MINERARIA SPA

Lo stage ha riguardato il campionamento, trattamento (funzionalizzazioni chimiche) e caratterizzazione chimico-fisica anche mediante metodi spettroscopici (XRF, XRD, FT-IR) di minerali (bentoniti) da utilizzare nel campo della mangimistica.

02/11/2015 - 01/11/2018 Bari, Italia

DOTTORATO DI RICERCA ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI (CNR-ISPAs) E UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI

Nel corso del dottorato di ricerca dal titolo "*Multi-mycotoxin adsorbing agents used as feed additives: assessment of the efficacy of clay-based materials to reduce mycotoxins contamination*", il sottoscritto ha svolto attività di ricerca in tema di sicurezza alimentare; analisi chimiche di contaminanti (in particolare micotossine) in derrate destinate all'alimentazione umana e animale; sviluppo di nuove strategie di decontaminazione/detossificazione con valutazione di efficacia mediante prove *in vitro* e *in vivo* (con animali da laboratorio e di allevamento).

Le attività di ricerca sono state svolte dal sottoscritto presso i laboratori chimici del CNR-ISPAs di Bari; i laboratori chimici e biologici del Dipartimento di Farmacologia, Tossicologia e Biochimica della facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Ghent (Belgio); del Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco dell'Univ. degli Studi di Bari; del Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Univ. degli Studi di Torino; e presso i laboratori chimici dell'unità di Ricerca e Sviluppo dell'azienda LAVIOSA Chimica Mineraria con sede in Livorno.

02/05/2014 - 01/11/2015 Bari, Italia

BORSA DI STUDIO ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI (CNR-ISPAs)

Le mansioni svolte nel corso della borsa hanno riguardato attività di laboratorio e di supporto alla ricerca nel campo dell'area scientifica "Scienze Agrarie, Agroalimentari e Veterinarie". Nello specifico, il sottoscritto si è occupato della valutazione *in vitro* di materiali di diversa origine capaci di sequestrare o degradare alcune delle micotossine di interesse zootecnico. Ha ottimizzato e validato *in house* un metodo per la determinazione *in vitro* dell'adsorbimento di aflatossine da parte di bentoniti (EU regulation n° 1060/2013 of 29 October 2013, concerning the authorisation of bentonite as a feed additive for all animal species); ha selezionato bentoniti di diversa origine geografica e geologica da proporre quali additivi di mangimi per la riduzione della contaminazione da AFB₁, ZEA, OTA, FB₁ e DON. Ha valutato la capacità di adsorbimento e/o desorbimento delle micotossine da parte di bentoniti naturali, purificate, attivate (con acidi organici/inorganici e/o metalli mono/bi-valenti) e funzionalizzate con modificanti organici non tossici.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

24/01/2020 - 21/09/2020 Italia

SHORT MASTER UNIVERSITARIO IN STATISTICA, RICERCA BIOMEDICA E SALUTE (STARBIS3) Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Gli obiettivi specifici del master hanno riguardato la formazione in a) statistica descrittiva e disegni sperimentali; b) misure di rischio e misure di probabilità; c) stima, intervalli di confidenza e verifiche di ipotesi; d) analisi dei dati categoriali; e) correlazione e regressione; f) analisi longitudinali; g) software principale di elaborazione dati; h) analisi e stesura di un testo scientifico. Attraverso il percorso di apprendimento è stata acquisita una preparazione teorico-pratica sulle metodologie statistiche con particolare attenzione alla loro applicazione nel campo medico-sanitario. Durante il master sono state acquisite competenze specifiche per l'utilizzo del programma statistico RStudio

Sito Internet https://www.uniba.it/it/didattica/master-universitari/short-master/short-master-a.a.-2019-2020/statistica-ricerca-biomedica-e-salute-starbis/Pieghevole_2020_definitivo.pdf

Campo di studio Scienze naturali, matematiche e statistiche **Voto finale** 95.05/100

02/11/2015 - 01/11/2018 Bari, Italia

DOTTORATO DI RICERCA IN SCIENZE CHIMICHE E MOLECOLARI XXXI CICLO Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (CNR-ISPA) e Università degli Studi di Bari

Durante il dottorato di ricerca ha migliorato le conoscenze/competenze relative all'utilizzo delle tecniche analitiche più comuni presenti in un laboratorio chimico con particolare riferimento alla cromatografia HPLC e/o UHPLC (e relativi accoppiamenti con la spettrometria di massa), alle tecniche immunochimiche innovative per la purificazione di contaminanti (micotossine) presenti negli alimenti nonché allo studio dei processi di adsorbimento.

Indirizzo Via Amendola 122/O, 70126, Bari, Italia **Campo di studio** Chimica

Voto finale Cum laude e Titolo di Doctor Europeus

Tesi MULTI-MYCOTOXIN ADSORBING AGENTS AS FEED ADDITIVES: EFFICACY ASSESSMENT OF CLAY-BASED MATERIALS TO REDUCE MYCOTOXINS CONTAMINATION

24/02/2016

DIPLOMA STRUMENTALE VECCHIO ORDINAMENTO IN PIANOFORTE Conservatorio di Musica N. Piccinni di Bari

Campo di studio Musica e arti dello spettacolo **Voto finale** 9.5/10

07/2014

ABILITAZIONE ALLA LIBERA PROFESSIONE DI CHIMICO Università degli Studi di Bari Aldo Moro

01/10/2011 - 19/12/2013 Italia

LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE CHIMICHE LM-54 Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Durante l'anno di tesi di laurea magistrale ha approfondito l'utilizzo delle tecniche analitiche più comuni presenti in un laboratorio chimico con particolare riferimento alla cromatografia HPLC e/o UHPLC, delle tecniche immunochimiche innovative per la purificazione di contaminanti (micotossine) presenti negli alimenti e gli aspetti legati alla chimica delle interfasi con particolare attenzione ai processi di adsorbimento tra aflatossine e minerali.

Campo di studio Chimica **Voto finale** 110/110

Tesi CHARACTERIZATION AND EVALUATION OF MYCOTOXINS ADSORPTION/DESORPTION EFFICACY OF NATURAL AND ACTIVATED BENTONITES

10/07/2006

MATURITÀ SCIENTIFICA Liceo Scientifico-Tecnologico G. Marconi di Bari

Voto finale 100/100

13/03/2016 - 18/03/2016 Italia

CORSO AVANZATO DI SPETTROMETRIA DI MASSA Società Chimica Italiana, Divisione Spettrometria di Massa

Corso teorico-pratico sulle principali tecniche di spettrometria di massa e loro applicazioni in campo scientifico (con particolare riferimento alla chimica)

20/06/2016 - 22/06/2016

SUMMER SCHOOL: "NATURAL MINERALS AND SYNTHETIC SURROGATES FOR ENVIRONMENT AND HEALTH SAFEGUARD: MEDICINE, VETERINARY, AGRICULTURAL AND ECOLOGY ISSUES" Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Summer school sull'utilizzo e sulle proprietà reologiche dei minerali per la salvaguardia dell'ambiente e della salute

Campo di studioChimica

20/09/2021 - 24/09/2021

SCUOLA DI ANALISI MULTIVARIATA Gruppo di Ricerca di Chimica Analitica e Chemiometria- Università di Genova

Corso avanzato sull'utilizzo di tecniche di statistica multivariata per l'analisi chimica. In particolare il corso ha approfondito tematiche quali Analisi delle Componenti Principali (con introduzione al controllo di qualità multivariato, all'analisi di processo e ai metodi N-way), metodi di classificazione e modellamento di classe (Linear Discriminant Analysis, Quadratic Discriminant Analysis, SIMCA), calibrazione multivariata (Multiple Linear Regression, Partial Least Squares). La scuola ha incluso lezioni teoriche ed esempi di casi reali ed esercitazioni con il software CAT (Chemometric Agile Tool).

Campo di studioChimica

04/10/2021 - 08/10/2021

SUMMER SCHOOL SU "IMPIEGO DELLE TECNOLOGIE OMICHE NELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA" Università Cattolica di Piacenza

Summer school sull'utilizzo di tecnologie omiche nella filiera lattiero-casearia

Campo di studioChimica

18/07/2022 - 22/07/2022

SUMMER SCHOOL SU "GC-MS/MS MULTI-MYCOTOXINS METHODS FOR THE ANALYSIS OF CEREALS AND DERIVATE PRODUCTS" University of Valencia, Spain (Progetto MycoTwin)

Summer school sull'utilizzo di metodi GC-MS/MS per l'analisi multi-micotossina in cereali e prodotti derivati

Campo di studioChimica

● **COMPETENZE LINGUISTICHE**

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRENSIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE B2		B2	B2	B2	B2
FRANCESE A2		A2	A2	A2	A2

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

● **COMPETENZE DIGITALI**

Eccellente padronanza di software di elaborazione statistica | Eccellente padronanza Pacchetto Office | Conoscenza e padronanza Posta Elettronica | Eccellente gestione strumenti di comunicazione (posta elettronica, web, social network) | Utilizzo piattaforme di archiviazione

2024

Increased risk of nephrolithiasis: an emerging issue in children with congenital adrenal hyperplasia due to 21-hydroxylase deficiency

Mariangela Chiarito, Crescenza Lattanzio, Vito D'Ascanio, Donatella Capalbo³, Paolo Cavarzere, Anna Grandone, Francesca Aiello, Giorgia Pepe, Malgorzata Wasniewska, Thomas Zoller, Mariacarolina Salerno, Maria Felicia Faienza

<https://doi.org/10.1007/s12020-024-03792-6>

2024

Optimization and in-house validation of the analytical procedure for official control of bentonites as aflatoxin inactivators

Vito D'Ascanio, Donato Greco, Mariagrazia Abbasciano, Giuseppina Avantaggiato *

<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.137198>

2023

[Bone Remodeling Markers in Children with Acute Lymphoblastic Leukemia after Intensive Chemotherapy: The Screenshot of a Biochemical Signature](#)

Paola Muggeo, Massimo Grassi, Vito D'Ascanio , Vincenzo Brescia, Antonietta Fontana, Laura Piacente, Francesca Di Serio, Paola Giordano, Maria Felicia Faienza, and Nicola Santoro. Cancers 2023, 15, 2554.

2023

MYCOTOXIN-ADSORBING AGENTS TO PREVENT MYCOTOXICOSES IN FARMS: AN OVERVIEW

Book Chapter

Elenco autori: Donato Greco, Vito D'Ascanio, Giuseppina Avantaggiato. *In stampa*

2022

[Effect of using mycotoxin-detoxifying agents in dairy cattle feed on natural whey starter biodiversity](#)

S Morandi, P Cremonesi, S Arioli, G Stocco, T Silvetti, F Biscarini, B Castiglioni, D Greco, V D'Ascanio , D Mora, M Brasca. Journal of Dairy Science 022-0302

2022

[Simultaneous Removal of Mycotoxins by a New Feed Additive Containing a Tri-Octahedral Smectite Mixed with Lignocellulose](#)

Donato Greco[†], Vito D'Ascanio[†], Mariagrazia Abbasciano, Elisa Santovito, Antonella Garbetta, Antonio F Logrieco, Giuseppina Avantaggiato. TOXINS 2072-6651. [†]Co-first authorship

2021

[Growth in Children with Noonan Syndrome and Effects of Growth Hormone Treatment on Adult Height](#)

Annachiara Libraro, Vito D'Ascanio, Marco Cappa, Mariangela Chiarito, Maria Cristina Digilio, Silvia Einaudi, Anna Grandone, Mohamad Maghnie, Laura Mazzanti, Alessandro Mussa, Giuseppa Patti, Emanuela Scarano, Antonietta Spinuzza, Silvia Vannelli, Malgorzata Gabriela Wasniewska, Giovanni Battista Ferrero, Maria Felicia Faienza. Frontiers in Endocrinology 1664-2392

2021

[In Vitro and In Vivo Efficacy Assessment of a New Bentonite Based Material Acting as a Multi-mycotoxin Binder](#)

Vito D'Ascanio, Donato Greco, Elena Menicagli, Rosa Scala, Fatima Maqoud, Marina Antonacci, Giuseppina Avantaggiato, Domenico Tricarico. The FASEB Journal 0892-6638

2021

[Mycotoxin Removal by Lactobacillus spp. and Their Application in Animal Liquid Feed.](#)

Chaima Ragoubi, Laura Quintieri, Donato Greco, Amel Mehrez, Imed Maatouk, Vito D'Ascanio, Ahmed Landoulsi, Giuseppina Avantaggiato. Toxins 2072-6651

2021

Advances and Criticisms on the Use of Mycotoxin Detoxifying Agents

Book chapter

Elenco autori: Giuseppina Avantaggiato, Donato Greco, Vito D'Ascanio, Antonio F Logrieco. Mycotoxins in Food and Beverages

2020

Development of a DNA-based biosensor for the fast and sensitive detection of ochratoxin A in urine

Elisa Santovito, Donato Greco, Vito D'Ascanio, Simona Marianna Sanzani, Giuseppina Avantaggiato. Analytica Chimica Acta 1113,20-29

2020

The Effectiveness of Durian Peel as a Multi-Mycotoxin Adsorbent

Saowalak Adunphatcharaphon, Awanwee Petchkongkaew, Donato Greco, Vito D'Ascanio, Wonnop Visessanguan and Giuseppina Avantaggiato. Toxins 12,108

2019

The role of geological origin of smectite and of their physico- chemical properties on aflatoxin adsorption

Vito D'Ascanio, Donato Greco, Elena Menicagli, Elisa Santovito, Lucia Catucci, Antonio F. Logrieco and Giuseppina Avantaggiato Applied Clay Science Volume 181

2019

Equilibrium Isotherm Approach to Measure the Capability of Yeast Cell Wall to Adsorb Clostridium perfringens

Elisa Santovito, Donato Greco, Vito D'Ascanio, Virginie Marquis, Ruth Raspoet, Antonio F. Logrieco and Giuseppina Avantaggiato. Foodborne Pathog Dis Volume 16, Number 9

2019

Antimicrobial Activity of Yeast Cell Wall Products Against Clostridium perfringens

Elisa Santovito, Donato Greco, Virginie Marquis, Ruth Raspoet, Vito D'Ascanio, Antonio F. Logrieco and Giuseppina Avantaggiato. Foodborne Pathog Dis Volume 16, Number 9

2019

Comparative efficacy of agricultural by-products in sequestering mycotoxins

Donato Greco, Vito D'Ascanio, Elisa Santovito, and Giuseppina Avantaggiato. J Sci Food Agric. 2019 Mar 15;99(4): 1623-1634

2018

Antimicrobial properties of rosin acids-loaded nanoparticles against antibiotic- sensitive and antibiotic-resistant foodborne pathogen

Elisa Santovito, José das Neves, Donato Greco, Vito D'Ascanio, Bruno Sarmento, Antonio Francesco Logrieco, Giuseppina Avantaggiato. Artificial cells, nanomedicine, and biotechnology

● **REFERENZE**

Prof. Dr. Siska Croubels Director of the Department

LETTERA DI REFERENZA:

Dear Madam, Sir,

As director of the Department of Pharmacology, Toxicology and Biochemistry, as well as co-supervisor of his research stay, I take great pleasure in recommending Mr. Vito D'Ascanio to apply for a research position. During the period from 15 February 2018 to 15 May 2018, Vito D'Ascanio performed a research stay in our Laboratory of Pharmacology and Toxicology. He was trained in-depth skills on 1) LC-MS/MS method validation and analysis of several mycotoxins and their phase I and II metabolites in plasma from animal origin (piglet, as model for humans incl. children), on 2) non-compartmental toxicokinetic modelling of plasma concentration-time profiles generated using the LC-MS/MS methodology, and on 3) statistical analysis for efficacy testing of a candidate multi-mycotoxin detoxifier. Based on my observations, in addition to his academic excellence, I met Mr. D'Ascanio as a person with a very pleasant character, polite, easy-going and generous, as well as confident in face of challenges. Vito D'Ascanio shows excellent work ethics, he is a hard worker with an international open mind and with great passion in doing research. I really take pleasure in

supporting this excellent and promising young researcher, and hope that his application will have your favourable consideration. Should you have further questions, please do not hesitate to contact me.

E-mail siska.croubels@ugent.be

Elena Menicagli Industrial Additives Manager

LETTERA DI REFERENZA:

To whom it may concern,

As Industrial Additive Manager, as well as co-supervisor of his stay, I highly recommend Dr. Vito D'Ascanio to apply as candidate for a position in your company.

During the period from 02 April 2017 to 29 April 2017, Vito D'Ascanio performed a stage in our R&D Laboratory. He was trained in-depth skills on 1) sampling, preparation and chemical modification of minerals to obtain a new multi-mycotoxin detoxifying agent for feed decontamination/detoxification, on 2) characterization of minerals using several analytical techniques (X-Ray Fluorescence, X-Ray Diffraction, cation exchange capacity measurements (CEC), viscosity analysis, mechanical stress measurements on minerals, dry and wet particle size analysis.

Vito D'Ascanio is very analytical and can get to the bottom of problems quickly.

His analyses were always of outstanding quality.

I have no doubt that Vito D'Ascanio will be a valuable employee in your company.

I recommend him and wish him the very best for the future.

Should you have further questions, please do not hesitate to contact me.

Yours sincerely,

Elena Menicagli

E-mail elena.menicagli@laviosa.com

● ONORIFICENZE E RICONOSCIMENTI

18/09/2018

Best oral presentation award: 2nd International Conference Wuhan, China – Mycokey project

Titolo presentazione:

EFFICACY ASSESSMENT OF DIFFERENT PHYSICO-CHEMICAL TREATMENTS IN IMPROVING THE PERFORMANCES OF CLAY-BASED MATERIALS AS MULTI-MYCOTOXIN BINDER

Chair of Scientific Committee Prof. Wanquan Chen

● COMPETENZE TECNICHE

Eccellenti abilità nell'utilizzo di strumenti analitici per l'analisi chimica

- High Performance Liquid Chromatography (HPLC)
- Ultra-High Performance Liquid Chromatography (UHPLC)
- High Performance Liquid Chromatography-Mass spectrometry (LC/MS)
- High Performance Liquid Chromatography-High Resolution Mass spectrometry (LC/HRMS)
- Gas Chromatography-Mass spectrometry (HS-SPME/GC-MS)
- Spectrophotometric Analysis
- Solid-phase extraction/purification techniques (SPE)
- X-Ray diffraction (XRD)
- X-Ray Fluorescence (XRF)
- Infrared spectroscopy (FT-IR)
- Tecniche di campionamento e misure reologiche di minerali (viscosità, indice di swelling, capacità di scambio cationico)

Attività di ricerca/Competenze

Dal 2014 svolgo attività di ricerca nel campo della sicurezza dei prodotti agroalimentari di origine animale e vegetale acquisendo specifiche competenze nello **sviluppo di metodi di analisi di contaminanti e di strategie innovative per il miglioramento della sicurezza di alimenti e mangimi (Feed/Food safety)**. Le competenze interdisciplinari acquisite in questi anni mi hanno visto impegnato in azioni di ricerca, formazione, innovazione, trasferimento tecnologico e divulgazione delle conoscenze per migliorare la qualità e la sicurezza dei prodotti agroalimentari.

Nel campo dello sviluppo di metodi analitici per il monitoraggio dei contaminanti:

- sviluppo, ottimizzazione e validazione di metodi di analisi di micotossine e di composti off-flavour per il controllo di prodotti alimentari di origine animale e vegetale;
- sviluppo e ottimizzazione di metodi di analisi di bio-marcatori di contaminanti alimentari in campioni biologici (sangue, urine, feci e tessuti);
- sviluppo, ottimizzazione e validazione di metodi di analisi basati sulle tecniche di adsorbimento all'equilibrio per la modellizzazione del processo di adsorbimento di contaminanti (soprattutto micotossine) sulla superficie di materiali

inerti (minerali o biologici) ammessi in campo alimentare;
-validazione *in vivo*, in ratti suini e polli, di marcatori biologici per la determinazione dell'esposizione individuale ai contaminanti ingeriti con la dieta.

L'attività che al momento meglio descrive le mie competenze scientifiche riguarda la tematica della **decontaminazione dei mangimi e la valutazione di efficacia delle strategie atte a ridurre/prevenire i rischi di micotossicosi in animali da allevamento zootecnico**. Una di queste strategie prevede l'aggiunta ai mangimi dei cosiddetti "**mycotoxin detoxifying agents**", ovvero di materiali inerti (minerali, argille, materiali organici di varia natura) in grado di adsorbire le tossine nel tratto gastro-intestinale e di ridurre l'assorbimento. A tal proposito nell'ambito del Progetto HORIZON 2020 MycoKey "INTEGRATED AND INNOVATIVE KEY ACTIONS FOR MYCOTOXIN MANAGEMENT IN THE FOOD AND FEED CHAIN" e nell'ambito del mio dottorato di ricerca, è stato sviluppato un nuovo additivo ottenuto da una bentonite naturale funzionalizzata con un modificante organico capace di sequestrare le principali micotossine di interesse zootecnico; tale additivo è stato testato *in vivo* con ratti, suinetti e polli. Per questo nuovo materiale è attualmente in corso una procedura per ottenere un brevetto nazionale.

Numerose sono le **collaborazioni** del gruppo di ricerca di cui faccio parte con **Università italiane e straniere**, nonché con **piccole/medie/grandi imprese** tra cui: Laviosa Chimica Mineraria SpA, Italia; FIS Srl, Italia; ANPARIO plc, UK; PHILEO LESAFFRE, France; DANSTAR Ferment A.G., Svizzera; CARGILL, USA; LUCTA S.A., Spagna; Cargill, USA; Mix Science, Francia; OLMIX, Francia; NOLIVADE, Francia.

● INCARICHI A DOCENZA

19/09/2022 - 20/04/2023

Tutor di laboratorio per la tesi di laurea in Farmacia (Università degli Studi di Bari, Dip. di Farmacia) del dott.ssa Elena Teresa Palombella

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari CNR-ISPA di Bari. n° ore complessive 700

01/05/2022 - 15/07/2022

Tutor di laboratorio per la tesi di laurea in Farmacia (Università degli Studi di Bari, Dip. di Farmacia) del dott. Andrea De Bellis

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari CNR-ISPA di Bari. n° ore complessive 300

15/02/2020 - ATTUALE

Tutor di laboratorio per la borsa di studio della dott.ssa Mariagrazia Abbasciano in svolgimento presso il CNR-ISPA di Bari nell'ambito del progetto NFT

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari CNR-ISPA di Bari

01/02/2020 - 31/03/2021

Tutor di laboratorio per il tirocinio formativo e di orientamento (per neolaureato) della dott.ssa Marina Antonacci

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari ISPA CNR di Bari n° ore complessive 720

07/01/2019 - 08/03/2019

Tutor di laboratorio per la tesi di dottorato (Department of Food Science and Technology, Faculty of Science and Technology, Thammasat University of Bangkok) della dott.ssa Saowalak Adunphatcharaphon

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari ISPA CNR di Bari n° ore complessive 300

01/04/2019 - 30/11/2019

Tutor di laboratorio per il tirocinio formativo e di orientamento (per neolaureato) della dott.ssa Mariagrazia Abbasciano

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari ISPA CNR di Bari n° ore complessive 750

01/06/2018 - 30/12/2020

Tutor di laboratorio per la tesi di dottorato (University of Carthage, Sciences Faculty of Bizerte, Dep. of Life Sciences) della dott.ssa Chaima Ragoubi

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (CNR-ISPA) di Bari

04/2018 - 12/2018

Tutor di laboratorio per la tesi di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università

degli Studi di Bari Aldo Moro (A.A 2017/2018) della dott.ssa Mariagrazia Abbasciano

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari ISPA CNR di Bari n° ore complessive 600

04/2018 - 12/2018

Tutor di laboratorio per la tesi di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro (A.A 2017/2018) della dott.ssa Manuela Alicino

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari ISPA CNR di Bari dal aprile 2018 a dicembre 2018, n° ore complessive 600

07/07/2022 - 07/07/2022

Supervisore e responsabile dell'esercitazione teorico-pratica a 6 studenti del corso di dottorato di ricerca in Biodiversità, Agricoltura e Ambiente dell'Università degli studi di Bari Aldo Moro

Strumenti analitici per la diagnosi di micotossine in matrici alimentari. Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari ISPA-CNR di Bari

12/04/2021 - 12/04/2021

Seminario online svolto nell'ambito di un ciclo di Webinars per far conoscere i risultati dei progetti AGER "Nuove opportunità per la qualità e la sicurezza dei prodotti lattiero-caseari"

Seminario organizzato dal progetto FARM-INN - Farm-level interventions supporting dairy industry innovation su MICOTOSSINE. dal titolo "Strategie per ridurre la contaminazione da aflatossine nel latte" Webinar online; n° complessive 1

Link https://www.youtube.com/watch?v=jtnXNFtQfsg&t=22s&ab_channel=ProgettoAger

01/2021 - 02/2021

GUEST SPEAKER-Lezione online in inglese per il Webinar organizzato da Adisseo MycoInfos Series dal titolo "Binding & mycotoxins adsorptions: what are the options?"

"Adisseo launched in 2021 the MycoInfos Webinar Series with five international speakers expert on the field of mycotoxins. Webinar online presso Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA, Italy)

Link <https://www.feedchannel.online/binding-mycotoxins-adsorption>

11/02/2020 - 19/02/2020

Percorso formativo di Alternanza Scuola Lavoro

Affiancamento per attività di formazione e orientamento nell'ambito del progetto per le competenze trasversali e per l'orientamento "Cibi sicuri, autentici e di qualità". Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari ISPA CNR di Bari n° ore complessive 8. Partecipazione di 12 studenti della classe quarta sez. I del Liceo Scientifico "A.Scacchi" di Bari

11/02/2019 - 20/02/2019

Percorso formativo di Alternanza Scuola Lavoro

Affiancamento per attività di formazione e orientamento nell'ambito del progetto per le competenze trasversali e per l'orientamento "Cibi sicuri, autentici e di qualità". Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari ISPA CNR di Bari n° ore complessive 8. Partecipazione di 13 studenti del Liceo Scientifico "A.Scacchi" di Bari

06/2018 - 11/2018

Tutor Universitario-Dipartimento di Chimica, Università degli Studi di Bari

L'attività didattica integrativa, propedeutica e di recupero è stata svolta per l'esame di **chimica generale ed inorganica con laboratorio** presso il dipartimento di Chimica di Bari. L'attività ha riguardato lezioni frontali ed esercitazioni relative alla materia oggetto d'esame. n° total hours 190

01/2017 - 11/2017

Tutor Universitario-Dipartimento di Chimica, Università degli Studi di Bari.

L'attività didattica integrativa, propedeutica e di recupero è stata svolta per l'esame di **chimica fisica 1** presso il dipartimento di Chimica di Bari. L'attività ha riguardato lezioni frontali ed esercitazioni relative alla materia oggetto d'esame. n° total hours 250

17/10/2022 - 21/10/2022

Laboratory assistant in MycoTwin Summer School 1 “Rapid and official method for mycotoxin detection and toxigenic fungi identification (morphological and molecular approaches) in wheat”

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari ISPA CNR di Bari - MycoTwin project Bari

Link https://www.mycotwin.eu/summer_schools

17/10/2022 - 21/10/2022

Laboratory assistant in MycoTwin Summer School 2 “Strategies for minimization of mycotoxins and toxigenic fungi in food chains”

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari ISPA CNR di Bari - MycoTwin project Bari

Link <https://www.mycotwin.eu/summer-schools>

09/10/2017 - 13/10/2017

Assistant in training course “Rapid Methods for Mycotoxin Detection in the Food Chain” MycoKey 2017

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari ISPA CNR di Bari-MycoKey project Bari

Link <http://www.mycokokey.eu/ism-mycokokey-workshop-training-course-2017-rapid-methods-for-mycotoxin-detection-in-the-food-chain/>

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - “Codice in materia di protezione dei dati personali” e dell'art. 13 GDPR 679/16 - “Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali”.