

CURRICULUM VITAE

Maria Lisa Clodoveo

Ha conseguito il diploma di maturità scientifica nel 1993.

Iscritta al Corso di Laurea in “Scienze e Tecnologie Alimentari” presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi del Molise, si è laureata nell’anno accademico 1997/1998 con 110/110 e lode ed encomio della Commissione, discutendo una tesi sperimentale in Biochimica.

Nella I sessione del 1999, si abilita alla professione di “Tecnologo Alimentare” superando l’Esame di Stato presso l’Università degli Studi del Molise ed iscrivendosi all’Albo dei Tecnologi Alimentari del Molise.

Nel novembre 2000 risulta vincitrice del Concorso di Dottorato di Ricerca in “Miglioramento Genetico delle piante coltivate” XVI ciclo presso l’Università di Bari.

Dal 2002 è Professore Aggregato del SSD AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento Interdisciplinare di Medicina.

È docente dal 2002 di diverse discipline del settore AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari, attualmente insegna Tecnologie delle Trasformazioni dei Prodotti Agroalimentari nell’ambito del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e Qualità degli alimenti nell’ambito del Corso di Laurea Gestione e Sviluppo Sostenibile dei Sistemi Rurali Mediterranei.

Ha conseguito l’abilitazione scientifica nel ruolo di Professore associato nel SSD AGR/15.

Incarichi istituzionali e accademici:

È Ricercatore Confermato e Professore Aggregato in Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento Interdisciplinare di Medicina dell’Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”.

È Presidente del Centro di Studi sull’Olivo, l’Olio e le olive da mensa dell’Università degli Studi di Bari.

È Direttore dello Short Master dal titolo “Strategie produttive e di marketing per la valorizzazione dell’Olio Extra Vergine ad elevato valore salutistico”

È Direttore dello Short Master dal titolo “The olive oil sensory science and the culinary art”

È membro dell’Accademia dei Georgofili e dell’Accademia Nazionale dell’Olivo e dell’Olio.

È divulgatore scientifico nonché componente del comitato scientifico della rivista internazionale Grasas y Aceites.

È membro del comitato scientifico dell’IGP “Olio di Puglia”

È membro del Consiglio dell'Associazione AFP- Associazione Frantoiani di Puglia.

È membro del Corso di Dottorato in " Dottorato di ricerca in Genomica e Proteomica Funzionale e Applicata" presso l'Università di Bari.

È risultata vincitrice del prestigioso Premio Antico Fattore 2015 dell'Accademia dei Georgofili. È Direttore dello Short Master in "Strategie produttive e di marketing per la valorizzazione dell'Olio Extra Vergine ad elevato valore salutistico", organizzato dall'Università degli Studi di Bari in collaborazione con il Comune di Bitonto.

Attività di ricerca:

I suoi interessi di ricerca si orientano verso lo sviluppo di impianti innovativi basati anche su tecnologie emergenti nel processo di estrazione dell'olio vergine di oliva.

È autore e inventore di due brevetti nel campo dell'impiantistica olearia ed è autore di più di cento articoli scientifici, pubblicati su riviste nazionali e internazionali, principalmente focalizzate sullo studio delle tecnologie olearie.

È autore e inventore di due brevetti nel campo dell'impiantistica olearia:

-brevetto europeo con estensione internazionale PCT (n. 11425285.1-2114): "Method and apparatus for thermal conditioning of olives or other oleaginous fruits combined with a crushing and kneading system of olives or other oleaginous fruits in controlled or modified atmosphere".

-brevetto PCT (PCT/IT2013/000079) depositato in data 27/03/2013 intitolato: "Riscaldamento dielettrico nell'estrazione dell'olio vergine dalle olive ed altri frutti oleaginosi".

È responsabile scientifico di numerose convenzioni, accordi di ricerca e progetti tra l'Università di Bari e diverse aziende pubbliche e private che operano nel settore dell'olio d'oliva.

È membro dell'Accademia dei Georgofili.

È membro dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio.

È membro dell'Accademia Pugliese delle Scienze.

È membro dell'Istituto Nutrizionale Carapelli | Fondazione Onlus.

È membro del comitato scientifico dell'IGP "Olio di Puglia".

È membro del Consiglio dell'Associazione AFP-Associazione Frantoiani di Puglia.

È membro del Corso di Dottorato in " Dottorato di ricerca in Genomica e Proteomica Funzionale e Applicata" presso l'Università di Bari.

È membro della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (Sistal).

È membro della Sinut -Società Italiana di Nutraceutica.

È membro del comitato scientifico della rivista internazionale Grasas y Aceites indicizzata nelle banche dati Web of Science (Thomson-ISI) e SCOPUS.

Attività editoriale:

CLODOVEO, M. L., Moramarco, V., Paduano, A., Sacchi, R., Di Palmo, T., Crupi, P., ... & Amirante, R. (2017). Engineering design and prototype development of a full scale ultrasound system for virgin olive oil by means of numerical and experimental analysis. *Ultrasonics sonochemistry*, 37, 169-181.

Amirante, R., & CLODOVEO, M. L. (2017). Developments in the design and construction of continuous full-scale ultrasonic devices for the EVOO industry. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 119(6).

CLODOVEO, M. L., Moramarco, V., Paduano, A., Sacchi, R., Di Palmo, T., Crupi, P., ... & Amirante, R. (2017). Engineering design and prototype development of a full scale ultrasound system for virgin olive oil by means of numerical and experimental analysis. *Ultrasonics Sonochemistry*.

CLODOVEO ML, Dipalmo T, Crupi P, De Gennaro BC, Franchini C, Corbo F and Apetrei C (2016). Extra Virgin Olive Oils: Bioactive Compounds and Health Benefits in the book: *Frontiers in Bioactive Compounds: Natural Sources, Physicochemical Characterization and Applications* (Vol. 1). Apetrei, C. (Ed.). Bentham Science Publishers. ISBN: 978-1-68108-342-1 pp 3-31.

CLODOVEO, M. L., Dipalmo, T., Crupi, P., Durante, V., Pesce, V., Maiellaro, I., ... & Franchini, C. (2016). Comparison Between Different Flavored Olive Oil Production Techniques: Healthy Value and Process Efficiency. *Plant Foods for Human Nutrition*, 71(1), 81-87.

Boskou D: , Camposeo S, CLODOVEO ML (2015) Table Olives as Sources of Bioactive Compounds in the book: *Olives and Olive Oil Bioactive Constituents*, Boskou D. (Ed.), AOCS Press, Urbana, IL -USA pp 179 -216. ISBN: 978-1-630670-41-2.-pp. 217—260.

CLODOVEO ML, Camposeo S, Amirante R, Dugo G, Cicero N, Boskou D (2015) Research and Innovative Approaches to Obtain Virgin Olive Oils with a Higher Level of Bioactive Constituents in the book: *Olives and Olive Oil Bioactive Constituents*, Boskou D. (Ed.), AOCS Press, Urbana, IL -USA pp 179 -216. ISBN: 978-1-630670-41-2.-pp 179 -216.

CLODOVEO ML, Hbaieb, R. H., Kotti, F., Mugnozza, G. S., & Gargouri, M. (2014). Mechanical strategies to increase nutritional and sensory quality of virgin olive oil by modulating the endogenous enzyme activities. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 13(2), 135-154.

CLODOVEO ML, Dipalmo, T., Schiano, C., La Notte, D., & Pati, S. (2014). What's now, what's new and what's next in virgin olive oil elaboration systems? A perspective on current knowledge and future trends. *Journal of Agricultural Engineering*, 45(2), 49-59.

CLODOVEO ML, Camposeo, S., De Gennaro, B., Pascuzzi, S., & Roselli, L. (2014). In the ancient world virgin olive oil has been called "liquid gold" by Homer and the "great healer" by Hippocrates. Why is this mythic image forgotten?. *Food Research International*. 62, 1062-1068.

CLODOVEO ML, Durante, V., & La Notte, D. (2013). Working towards the development of innovative ultrasound equipment for the extraction of virgin olive oil. *Ultrasonics sonochemistry*, 20(5), 1261-1270.

CLODOVEO ML, & Hachicha Hbaieb, R. (2013). Beyond the traditional virgin olive oil extraction systems: Searching innovative and sustainable plant engineering solutions. *Food Research International*, 54(2), 1926-1933.

CLODOVEO ML, Durante, V., La Notte, D., Punzi, R., & Gambacorta, G. (2013). Ultrasound-assisted extraction of virgin olive oil to improve the process efficiency. *European Journal of Lipid Science and*

Technology, 115(9), 1062-1069.

CLODOVEO ML, (2013). New advances in the development of innovative virgin olive oil extraction plants: Looking back to see the future. Food Research International, 54(1), 726-729.

CLODOVEO ML (2012). Malaxation: influence on virgin olive oil quality. Past, present and future – an overview. TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, vol. 25, p. 13-23, ISSN: 0924-2244, doi: 10.1016/j.tifs.2011.11.004

Premi scientifici:

È risultata vincitrice

-del prestigioso Premio Antico Fattore 2015 dell'Accademia dei Georgofili.

-del Premio Innovazione GENP 2016 per l'applicazione degli ultrasuoni nel processo di estrazione dell'olio,

-del Premio EXTRAVERGINE IN PUGLIA 2017 istituito dalla Federazione Provinciale Coldiretti di Lecce e CEA Posidonia di Ugento, conferito a "coloro che si sono distinti per il lavoro nell'olivicoltura ed elaiotecnica,

-del Premio Menvra 2018, Donna dell'Olio conferito dall'Associazione Premio il Magnifico la brillante ricerca sugli ultrasuoni nel processo di estrazione dell'olio extravergine d'oliva.