

**SINTESI CURRICULUM VITAE AI FINI DELLA PUBBLICAZIONE NELLA
SEZIONE AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE**

**FORMATO
EUROPEO PER IL
CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome	TERESA CASACCHIA
----------------	------------------

**ISTRUZIONE
E FORMAZIONE**

Titoli di Studio Universitari	
• Date (da – a)	2007
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Roma Tor Vergata
• Qualifica conseguita	Laurea Specialistica Scienza della Nutrizione Umana (LS69)
Votazione	110/110 e lode
• Date (da – a)	2017
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università della Calabria
• Qualifica conseguita	Dottorato di ricerca in medicina traslazionale
Votazione	-
• Date (da – a)	2023
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università Giustino Fortunato
• Qualifica conseguita	Laurea magistrale in Psicologia cognitiva e comportamentale applicata
Votazione	110/110 e lode

Titoli di Studio e attività di aggiornamento post-universitari	
• Date (da – a)	
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università della Calabria
• Qualifica conseguita	MASTER DI II LIVELLO "Il docente e il dirigente scolastico progettisti dell'equilibrio formativo tra governance e didattica"
Votazione	110/110 e lode
• Date (da – a)	2008
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università della Calabria
• Qualifica conseguita	MASTER II LIVELLO “Aspetti applicativi di Alimentazione e nutrizione clinica”
• Date (da – a)	2021
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	ENS- ENTE Nazionale Sordi - Catanzaro
• Qualifica conseguita	Corso di 1 livello Lingua dei segni italiana (150 ore)
Votazione	-

**ESPERIENZA DIDATTICA
PRECEDENTE**

Insegnante scuola secondaria I – II grado	2016 – OGGI (ESPERIENZA PRESSO SEDI CARCERARIE E CPIA)
Insegnante di sostegno Scuola secondaria I grado	2019-2023
Docente Didattica per le disabilità sensoriali	2022 Università della Calabria
Docente Didattica per le disabilità sensoriali	2022 Università di Catania
Docente Didattica per le disabilità sensoriali (Idonei)	2021 Università della Calabria
Docente Didattica per le disabilità sensoriali (Idonei)	2021 Università della Calabria
Diversitatea este cea care face diferența	2021 Seminari -Universitate Vasile Goldis – Arad Romania
Acufeni, Ipoacusie e disturbi dell'udito: Metodologie di apprendimento nei bambini affetti da ipoacusia	2021 Seminari – Ordine Nazionale Biologi – delegazione Lombardia
incontri formativi per genitori, sanitari della riabilitazione, personale educativo di studenti ipoacusici “Il sostegno a scuola, chi? Come? Perché?”	2021 Seminari – APS Fiadda Campania
Nutrizione e valutazione della composizione corporea per studenti di Scienze biologiche, Scienza della Nutrizione triennale e magistrale	2014- 2020 - Esperto
Docente seminari scientifici in Științele nutriției- Nutriție și dietetică e progetti di educazione alla salute e disturbi comportamentali e relazionali in bambini in età scolastica con Sindrome di Down	2018 - Universitate Vasile Goldis din Arad
Tutor didattico BIO 15	2018 – Università della Calabria
Responsabile scientifico e Docente esperto corsi di formazione per professionisti della nutrizione e laboratori didattici per adulti e bambini con Bisogni Educativi Speciali: <ul style="list-style-type: none"> • Educare è scuola (2017-2018): Istituto Comprensivo Negroni Cosenza III • A scuola di prevenzione (2015-2017): ITIS 	2011- 2018 - Associazione NutrizioneUmana

<p>Monaco, Cosenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • A scuola di prevenzione 2 (2016-2017): Liceo Scientifico Bechelet Spezzano Albanese • Aggiungi un posto a tavola 2 (2014 – 2016): ASP Valle Crati – Rende, Centro socio-educativo • Specialmente in famiglia (2013-2015): ASP Cosenza-Savuto, Foniatria • Aggiungi un posto a tavola (2012-2014): ASP Cosenza-Savuto, Riabilitazione in età evolutiva • Seminari universitari (crediti CFU per studenti di Scienze della Nutrizione/Biologia) dal 2015 al 2018 • Parent training – Apprendimento e sviluppo processi cognitivi nel bambino sordo profondo. • Laboratori di nutrizione e composizione corporea per studenti, laureandi e laureati 	
TITOLI SCIENTIFICI E PUBBLICAZIONI	
<p>Casacchia T., Forte A., Cozza F., Scarpelli P., Perri A., Luberto C., Conforti F., Bonofiglio D., Statti G. Nutrizione e prevenzione cardiometabolica in bambini con Sindrome di Down. V Congresso Nazionale SINut, Bologna, 29 e 30 maggio 2015.</p> <p>Casacchia T., Forte T., Cozza F., Falco T., Marrelli M., Conforti F., Bonofiglio D., Statti G. Children with Down Syndrome: a phytonutrients rich diet. XIV Congresso Societa' Italiana di Fitochimica, Bologna 10-12 giugno</p>	<p>I dati sono stati raccolti durante la realizzazione di progetti psicoeducativi con bambini con sindrome di Down e con disabilità intellettive</p>

MADRELINGUA	italiana
--------------------	-----------------

ALTRE LINGUE

	INGLESE
• Capacità di lettura	BUONO
• Capacità di scrittura	BUONO
• Capacità di espressione orale	BUONO

EVENTUALI ULTERIORI ALTRI TITOLI O ESPERIENZE VALUTABILI	<p>Gestione sito internet TIC: Didattichiamo.it (Gamification, robotica, Digital game based learning)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabile Progetto TIC: INformato – laboratorio di informatica – Istituto Comprensivo Telesio Spezzano Sila Celico (CS) • L'inclusione degli alunni con disabilità visiva: percorso di tiflogia, tiflodidattica, tiflotecnica - CTS Cosenza • Disabilità uditiva e inclusione a scuola – CTS Cosenza • Le TIC per la didattica Gamification in classe: imparare giocando – CTS Cosenza • Dall'ICF alla stesura del Piano Educativo Individualizzato (PEI): ulteriori adempimenti burocratici o occasione da non perdere? – CTS Cosenza • Profilo di Funzionamento e PEI su base ICF-CY: linee guida, strumenti, esperienze – CTS Cosenza • Partecipazione e aggiornamento - L.I.S. - Lingua dei Segni Italiana - Istituto Comprensivo Cosenza III <p>Ore 25 - OIDA Centro Psicopedagogico Formazione Studi e Ricerche</p>
-----------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ESPERIENZA DI RICERCA**UNIVERSITARIA**

Pubblicazioni su riviste internazionali, nazionali, convegni

Casacchia T., Sofo A., Toma CC., Draganescu D., Tita B., Statti GA., Nutraceutical properties and health-promoting biological activities of fruits of watermelon cultivars with different origins, *Farmacia*, 2020, Vol. 68, 4, Pages 679-686; <https://doi.org/10.31925/farmacia.2020.4.13>

Casacchia T., Occhiuzzi M.A., Grande F., Rizzuti B., Granieri M.C., Rocca C., Gattuso A., Garofalo A., Angelone T, Statti G. A pilot study on the nutraceutical properties of the Citrus hybrid Tacle® as a dietary source of polyphenols for supplementation in metabolic disorders. *Journal of Functional Foods*. Vol. 52, January 2019, Pages 370-381

Grande F., Rizzuti B., Occhiuzzi M.A., Ioele G., Casacchia T., Gelmini F., Guzzi R., Garofalo A. and Statti G. Identification by Molecular Docking of Homoisoflavones from *Leopoldia comosa* as Ligands of Estrogen Receptors. *Molecules* 2018, 23, 894; doi: 10.3390/molecules23040894

Sofa A., Benjeddou H., Fourati R., Ben Ahmed C., Ben Rouina B., Galgano F., Caruso M.C., Casacchia T. and Scopa A. Characterization of biochemical factors affecting crop load in three olive cultivars. *Eur. J. Hort. Sci.* 83(1), 000–000 | ISSN 1611-4426 print, 1611-4434 online | <https://doi.org/10.17660/eJHS.2018/83.1.4>

Casacchia T., Scavello F., Rocca C., Granieri M.C., Beretta G., Amelio D., Gelmini F., Mazza R., Spena A., Toma C.C., Angelone T., Statti G. and Pasqua T. *Leopoldia comosa* prevents metabolic disorders in rats with high-fat diet-induced obesity *Eur J Nutr.* 2018 Jan 11. doi: 10.1007/s00394-018-1609-1

Sofa A., Benjeddou H., Fourati R., Ahmed Ben C., Rouina Ben B., Galgano F., Caruso M. Carmela, Casacchia T and Scopa A. Characterization of biochemical factors affecting crop load in three olive cultivars. *Eur. J. Hort. Sci.* 83(1), 000–000 | ISSN 1611-4426 print, 1611-4434 online | <https://doi.org/10.17660/eJHS.2018/83.1.4>

Casacchia T., Ferraro A., Forte A., Statti G. and Toma C.C (2017) Effect of different cooking methods on bioactive components of alimurgic dietary plant to anti-obesity and anti-hyperglycemic activity. *International Congress of Danube Region Botanical Gardens (IC –DRBG) - Transdisciplinarity in Plant Science* September 7-9, 2017 Arad Macea, Romania

Toma C.C., Casacchia T., Ciprian M., Ioan D, Statti G. Comparative phytochemical profile of the buds of *Syringa* spp extracted by two different methods. *International Congress of Danube Region Botanical Gardens (IC –DRBG) - Transdisciplinarity in Plant Science* September 7-9, 2017 Arad - Macea, Romania

Toma C.C., Casacchia T., Ciprian M., Ioan D, D’Ippolito C., Statti G. New Extraction Technologies for *Syringa vulgaris* (Oleaceae) Meristematic Extracts; *REV.CHIM.* (Bucharest); 68, No.8, 2017

Toma C.C., Casacchia T., Ciprian M., D’Ippolito C., Statti G. *Ficus carica* ssp dotted buds by intercropping different species: metabolites, antioxidant activity and endogenous plant hormones (IAA, ABA). *REV.CHIM.* (Bucharest); 68, No.7, 2017

Marrelli M., Conforti F., Araniti F., Casacchia T. and Statti G. Seasonal and environmental variability of noncultivated edible Cichorioideae (Asteraceae). *Plant Biosystems*, 2017

Casacchia T., Sofo A., Forte A., Casaburi I., Marrelli M., Conforti F., Statti G. Antioxidant, enzyme-inhibitory and antitumor activity of the alimurgic dietary plant *Muscari comosum* (L.) Mill. *International Journal of Plant Biology* (2017); v. 8:6895

Casacchia T., Forte A., Cozza F., Scarpelli P., Perri A., Luberto C., Conforti F., Bonofiglio D., Statti G. Nutrizione e prevenzione cardiometabolica in bambini con Sindrome di Down. V Congresso Nazionale SINut, Bologna, 29 e 30 maggio 2015.

Casacchia T., Forte T., Liguori V., Palazzo S., Scarpelli P., Conforti F., Statti G. Clinical nutrition on cancer care: only support or further therapy? XIV Congresso Società Italiana di Fitochimica, Bologna 10-12 giugno

Casacchia T., Forte T., Cozza F., Falco T., Marrelli M., Conforti F., Bonofiglio D., Statti G. Children with Down Syndrome: a phytonutrients rich diet. XIV Congresso Società Italiana di Fitochimica, Bologna 10-12 giugno

Palese A.M., Magno R., Casacchia T., Curci M., Baronti S., Miglietta F., Crecchio C., Xiloyannis C., Sofo A. Chemical, biochemical and microbiological properties of soils from abandoned and extensively cultivated olive orchards. The Scientific World Journal. Article ID 496278, 6 pages. doi: 10.1155/2013/496278 Disponibile da: <http://www.hindawi.com/journals/tswj/2013/496278>

Toscano P., Casacchia T., Diacono M. and Montemurro F., Composted olive mill by-products: compost characterization and application on olive orchards J. Agr. Sci. Tech., 2013 Vol. 15: 627-638;

Sofo A., Palese A.M., Casacchia T., Dichio B., Xiloyannis C. Sustainable fruit production in Mediterranean orchards subjected to drought stress. In: 'Abiotic stress responses in plants: metabolism to productivity'. Springer, New York, USA. In press. Pp. 105-129. ISBN 978-1-4614-0633-4. doi: 10.1007/978-1-4614-0634-1_6;

Casacchia T., Sofo A. Antioxidant compounds and nutraceutical benefits of Mediterranean red fruits. In: Cultivar: chemical properties, antioxidant activities and health benefits. Nova Science Publishers, Chapter 3. pp. 107-136, ISBN: 978-1-62417-101-7;

Casacchia T., Sofo A., Zelasco S., Perri E., Toscano P. In situ olive mill residual co-composting for soil organic fertility restoration and by-product sustainable reuse. Italian Journal of Agronomy 7 (e23): 35-38. doi: 10.4081/ija.2012e23

Casacchia T., Toscano P., Sofo A., Perri E. Assessment of microbial pool by an innovative microbiological technique in olive mill by-products co-composted under natural conditions. Agricultural Sciences 2 (2):104-<http://www.scirp.org/journal/AS/>

Casacchia T., Toscano P., Romano E., Benincasa C., Morini P., Perri E., Muzzalupo I. La digestione anaerobica: produzione di biogas da sottoprodotti oleari. II° Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio, Perugia 21-23 settembre 2011, abstract pag. 132

Simone N., Girardi F., Perri E., Lanza B., Muzzalupo I., Casacchia T. Evoluzione del profilo chimico e microbiologico di un cumulo di sansa stoccato all'aperto. II° Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio, Perugia 21-23 settembre 2011, abstract p. 131

Magno R., Sofo A., Palese A.M., Casacchia T., Curci M., Baronti S., Albanese L., Miglietta F., Crecchio C., Xiloyannis C. Parametri di qualità del suolo in un oliveto lavorato e in uno abbandonato. II° Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio, Perugia 21-23 settembre 2011, abstract pag. 38

Santilli E., Toscano P., Casacchia T., Lombardo L., Briccoli Bati C. Utilizzo di compost di reflui oleari nella preparazione dei substrati nel vivaismo olivicolo'. II° Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio, Perugia 21-23 settembre 2011, abstract

Sofo A., Palese A.M., Casacchia T., Celano G., Ricciuti P., Curci M., Crecchio C., Xiloyannis C. Genetic, functional, and metabolic responses of soil microbiota in a sustainable olive orchard. *Soil Science* 175 (2): 81-88. doi: 10.1097/SS.0b013e3181ce8a27

Casacchia T., Briccoli Bati C., Sofo A., Dichio B., Motta F., Xiloyannis C. Long-term consequences of tillage, organic amendments, residue management and localized irrigation on selected soil micro-flora groups in a Mediterranean apricot orchard. *Acta Horticulturae* 862: 447-452. doi: 10.17660/ActaHortic.2010.862.69

Casacchia T., Sofo A., Dichio B., Motta F., Briccoli Bati C., Xiloyannis C. 'Long - term consequences of tillage, organic amendments, residue management and localized irrigation on selected soil micro-flora groups in a Mediterranean apricot orchard' (2010); *Acta Horticulture*, 862- 2010, pag. 447- 450;

Casacchia T., Sofo A., Toscano P., Sebastianelli L., Perri E. (2009) Persistence and effects of rotenone on oil quality in two Italian olive cultivars. *Food and Chemical Toxicology* 47 (1): 214-219. doi: 10.1016/j.fct.2008.11.002

Palese A.M., Sofo A., Casacchia T., Crecchio C., Gelano G. Proposta di una gestione sostenibile dell'oliveto finalizzata al ripristino della fertilità dei suoli ed al potenziamento della capacità di stoccaggio della CO₂ atmosferica. II Congresso Nazionale Qualità del suolo, alimenti e salute, 22 – 24 ottobre 2008, Bari, pag.8;
Toscano P., Casacchia T., Zaffina F. Reuperare i reflui oleari per rifertilizzare i suoli. *Olivo&Olio*, 4- 2008, pag. 49 -53

Casacchia T., Bartoletti D., Perri E. Olio extravergine d'oliva: un valido alleato nell'alimentazione dello sportivo', *The European Journal of Health, Sport and Nutrition*; n.1, anno II, pag. 65-69, 2008

Varlaro M.E., Casacchia T., Briccoli Bati C. In vitro adaptability of some italian olive genotypes', 3rd International Symposium on Acclimatization and Establishment of Micropropagated Plants. Faro, Portugal, Sept. 12 - 15 2007, pag. 135. *Acta Horticulture*, 812 – 2010, pag. 125- 128

Casacchia T., Iazzolino R., Parise M.R., Perri E., Varlaro M.E. L'olio d'oliva ed il metabolismo dei lipidi, *Biologi Italiani – 6/28 – LXXXI - LXXXIII* (poster presentato I Congresso "Qualità del Suolo, Alimenti e Salute", Palermo, 24 - 26 ottobre 2007);

Casacchia T., Caravita M.A., Pellegrino M., Perri E., Romano E., Toscano P. Caratteristiche nutrizionali e sensoriali di oli extravergini di oliva monovarietali', *Biologi Italiani - 6/28 LXIX – LXXX* (poster presentato I Congresso "Qualità del Suolo, Alimenti e Salute", Palermo, 24 - 26 ottobre 2007)

Casacchia T., Caravita M.A., Perri E., G. Sindona, Varlaro M.E. Olio biologico e sicurezza alimentare, Congresso Internazionale, La Biologia verso il futuro: dall'evoluzione normativa alle biotecnologie', *Atti convegno - Abano Terme (PD)*, 26 - 30 settembre 2007, pag. 5 – 8

Casacchia T., Bartoletti D., De Rose F., Pellegrini A., Perri E., Toscano P., Varlaro M.E. Olive oil: a long life elisir. Evolution of some nutritional properties in extra virgin monovarietal olive oil (cv Nocellara del Belice)', *Giornata di Studio Congiunto SIB-SINU: Effetti Biochimici e Nutrizionali della trasformazione degli Alimenti*, Campus Scienze degli Alimenti - Facoltà di Agraria - Cesena (FC), 31 maggio - 1 giugno 2007, pag. 54

Casacchia T., Caravita M.A., Perri E., Russo A., Sindona G. Rotenone in organic olive growing and possible risk for human health: extra virgin olive oil quality and

safety', Giornata di Studio Congiunto SIB-SINU: Effetti Biochimici e Nutrizionali della trasformazione degli Alimenti, Campus Scienze degli Alimenti - Facoltà di Agraria Cesena (FC), 31 maggio - 1 giugno 2007, pag 43

Toscano P., Casacchia T., Zaffina F. Il compostaggio aziendale dei reflui oleari: smaltimento ecocompatibile e recupero di biomasse per la riorganizzazione dei suoli', Convegno Internazionale 'Ricerca ed innovazione per la filiera olivicola olearia dei Paesi del Mediterraneo Agrilevante', Bari, 18 - 20 ottobre 2007

Toscano P., Casacchia T., Zaffina F. The "in farm" composting of olive mill residuals: eco-compatible spreading and valorization of renewable biomass to recover soil fertility', Agroindustria - Speciale I Convegno SIBA, Salerno, 22 - 24 ottobre 2007, vol. 6, num. 1/2, pag. 79

Briccoli Bati C., Iazzolino R., Casacchia T., Varlaro M.E. Crescita in vivaio di piantine di olivo cv carolea in funzione del potenziale micorrizico del terriccio utilizzato', Congresso Internazionale, La Biologia verso il futuro: dall'evoluzione normativa alle biotecnologie', Atti convegno - Abano Terme (PD), 26 - 30 settembre 2007

Toscano P., Casacchia T. Un fitoregolatore per facilitare la raccolta meccanica delle olive, *Informatore Agrario*, 38 - 2006, pag. 61- 63

Toscano P., Casacchia T., Briccoli Bati C., Scazziotta B. Inerbimento temporaneo e permanente in olivicoltura', *Informatore Agrario*, 21- 2006, pag. 36 -39

Toscano P., Casacchia T., La raccolta meccanica dell'olivo: Effetti dell'HarvestVant su Leccino in Calabria, Atti del Convegno Nazionale, Maturazione e raccolta delle olive: Strategie e tecnologie per aumentare la competitività in olivicoltura, 1 aprile 2006, Alanno (PE), pag. 101 – 105

Paparella A., Serio A., Martino G., Casacchia T., Chaves Lòpez C., Bellocchi M., Martuscelli M., Suzzi G., Ripening and seasonal change in microflora and physico- chemical characteristics of the ewes' cheese Pecorino Abruzzese, Proc. IDF Symposium on Cheese: Ripening, Characterization & Technology, 21-25 March 2004, Prague, pag. 119;

Martuscelli M., Gardini F., Mastrocola D., Casacchia T., Serio A., Chaves Lòpez C., Schirone M., Suzzi G. Biogenic amines during ripening of Pecorino Abruzzese Cheese", Proc. IDF Symposium on Cheese: Ripening, Characterization & Technology, 21-25 March 2004, Proc. IDF Symposium on Cheese: Ripening, Characterization & Technology, pag. 64