

INFORMAZIONI PERSONALI

Nicola Costanzo



✉ costanzo.nic@unicz.it

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dal 12/10/10 ad oggi

Ricercatore universitario per il SSD Vet/04 presso il Dipartimento di Scienze della Salute Università degli Studi Magna Græcia di Catanzaro; Viale Europa, Campus Germaneto, 88100 Catanzaro

Borsa di studio per l'anno 2007 presso il Dipartimento di Scienze Zootecniche ed Ispezione degli alimenti di Origine animale nell'ambito del progetto di ricerca: "Valutazione dei rischi per il consumatore da molluschi bivalvi e da prodotti della pesca raccolti e commercializzati in Regione".

Attività didattica

Il dott. Nicola Costanzo a partire dall'anno della sua presa di servizio, ha svolto una corposa attività didattica che si sostanzia negli incarichi di insegnamento di seguito riportati:

Anno Accademico 2010/2011

- ANNO IV Semestre II Corso integrato di Industrie ed *Ispezione degli alimenti di origine animale* Insegnamento di *Normativa veterinaria sugli alimenti di origine animale* pari a 2 CFU/20 ore presso il Corso di laurea di Medicina Veterinaria UNICZ
- ANNO IV Semestre II Corso integrato di Industrie ed Ispezione degli alimenti di origine animale Insegnamento di *Normativa veterinaria sugli alimenti di origine animale* pari a 2 CFU/20 ore presso il Corso di laurea di Medicina Veterinaria di UNICZ
- Anno III Semestre II Corso Integrato di Tecnologia e Igiene degli Alimenti Insegnamento di *Igiene degli Alimenti di Origine Animale* pari a Corso di Laurea IN Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali UNICZ

Anno Accademico 2011/2012

- ANNO IV Semestre II Corso integrato di Industrie ed *Ispezione degli alimenti di origine animale* Insegnamento di *Normativa veterinaria*

sugli alimenti di origine animale pari a 2 CFU/20 ore presso il Corso di laurea di Medicina Veterinaria di UNICZ

- ANNO IV Semestre II Corso integrato di Industrie ed Ispezione degli alimenti di origine animale Insegnamento di Normativa veterinaria sugli alimenti di origine animale pari a 2 CFU/20 ore presso il Corso di laurea di Medicina Veterinaria di UNICZ
- Anno III Semestre II Corso Integrato di Tecnologia e Igiene degli Alimenti Insegnamento di Igiene degli Alimenti di Origine Animale pari a Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali UNICZ
- ANNO II Semestre I Modulo di *Igiene degli alimenti di origine animale* Insegnamento di *Ispezione degli Alimenti di Origine Animale* Corso di Laurea in Biotecnologie delle produzioni animali pari a 6CFU/48 ore UNICZ
- ANNO I semestre II Corso Integrato di *Igiene degli alimenti e sicurezza alimentare* Insegnamento *Ispezione degli alimenti di origine animale pari a 2 CFU/16* ore presso il Corso di *Laurea Magistrale in Biotecnologie applicate alla nutrizione* UNICZ
- Scuola di Specializzazione in Etologia e Benessere Animale Università degli studi di Napoli Federico II (8 CFU SSD VET/04)

Anno Accademico 2012/2013

- ANNO IV Semestre II Corso integrato di Industrie ed *Ispezione degli alimenti di origine animale* Insegnamento di *Normativa veterinaria sugli alimenti di origine animale* pari a 2 CFU/20 ore presso il Corso di laurea di Medicina Veterinaria di UNICZ
- ANNO IV Semestre II Corso integrato di Industrie ed Ispezione degli alimenti di origine animale Insegnamento di Normativa veterinaria sugli alimenti di origine animale pari a 2 CFU/20 ore presso il Corso di laurea di Medicina Veterinaria di UNICZ
- ANNO II Semestre I Modulo di *Igiene degli alimenti di origine animale* Insegnamento di *Ispezione degli Alimenti di Origine Animale* Corso di Laurea in Biotecnologie delle produzioni animali pari a 6CFU/48 ore UNICZ
- ANNO I semestre II Corso Integrato di *Igiene degli alimenti e sicurezza alimentare* Insegnamento *Ispezione degli alimenti di origine animale pari a 2 CFU/16* ore presso il Corso di *Laurea Magistrale in Biotecnologie applicate alla nutrizione* UNICZ
- Scuola di Specializzazione in Etologia e Benessere Animale Università degli studi di Napoli Federico II (8 CFU SSD VET/04)

Anno Accademico 2013/2014

- Anno III semestre II modulo di *Ispezione degli alimenti di origine animale (2 CFU)* del corso integrato di *Igiene degli alimenti e Sicurezza alimentare* istituito presso il CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN BIOTECNOLOGIE APPLICATE ALLA NUTRIZIONE, afferente al settore scientifico-disciplinare SSD: VET/04
- Anno II semestre I modulo di *Laboratorio di microbiologia degli*

alimenti (3 CFU) istituito presso il CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI, afferente al settore scientifico-disciplinare SSD: VET/04 –

- Anno II semestre I Modulo di *Igiene degli alimenti di origine animale (3 CFU)* del corso integrato di Tecnologie e igiene degli alimenti di origine animale, presso il CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI, afferente al settore scientifico-disciplinare SSD: VET/04
- Anno II semestre II Tracciabilità e sicurezza degli alimenti (3 CFU) del corso integrato di Ambiente e sicurezza degli alimenti istituito presso il CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI, afferente al settore scientifico-disciplinare SSD: VET/04

Anno Accademico 2014/2015

- Anno III semestre II modulo di *Ispezione degli alimenti di origine animale (2 CFU)* del corso integrato di *Igiene degli alimenti e Sicurezza alimentare* istituito presso il CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN BIOTECNOLOGIE APPLICATE ALLA NUTRIZIONE, afferente al settore scientifico-disciplinare SSD: VET/04
- Anno II semestre I modulo di *Laboratorio di microbiologia degli alimenti (3 CFU)* istituito presso il CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI, afferente al settore scientifico-disciplinare SSD: VET/04 –
- Anno II semestre I Modulo di *Igiene degli alimenti di origine animale (3 CFU)* del corso integrato di Tecnologie e igiene degli alimenti di origine animale, presso il CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI, afferente al settore scientifico-disciplinare SSD: VET/04
- Anno II semestre II Tracciabilità e sicurezza degli alimenti (3 CFU) del corso integrato di Ambiente e sicurezza degli alimenti istituito presso il CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI, afferente al settore scientifico-disciplinare SSD: VET/04
- ANNO III Semestre II Modulo di Ispezione degli alimenti di origine animale (4 CFU) del corso integrato di Certificazione degli alimenti nella filiera istituito presso il CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI, afferente al settore scientifico-disciplinare SSD: VET/04

Anno Accademico 2015/16, 2016/17 e 2017/18

- Anno II semestre I modulo di *Laboratorio di microbiologia degli alimenti (3 CFU)* istituito presso il CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI, afferente al settore scientifico-disciplinare SSD: VET/04 –
- Anno II semestre I Modulo di *Igiene degli alimenti di origine animale (3*

CFU) del corso integrato di Tecnologie e igiene degli alimenti di origine animale, presso il CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI, afferente al settore scientifico-disciplinare SSD: VET/04

- Anno II semestre II Tracciabilità e sicurezza degli alimenti (3 CFU) del corso integrato di Ambiente e sicurezza degli alimenti istituito presso il CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI, afferente al settore scientifico-disciplinare SSD: VET/04
- ANNO III Semestre II Modulo di Ispezione degli alimenti di origine animale (4 CFU) del corso integrato di Certificazione degli alimenti nella filiera istituito presso il CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI, afferente al settore scientifico-disciplinare SSD: VET/04

Anno Accademico 2018/2019

- Anno II semestre II Tracciabilità e sicurezza degli alimenti (3 CFU) del corso integrato di Ambiente e sicurezza degli alimenti istituito presso il CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI, afferente al settore scientifico-disciplinare SSD: VET/04
- ANNO III Semestre II Modulo di Ispezione degli alimenti di origine animale (4 CFU) del corso integrato di Certificazione degli alimenti nella filiera istituito presso il CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI, afferente al settore scientifico-disciplinare SSD: VET/04
- Anno II semestre I modulo di *Laboratorio di microbiologia degli alimenti* (3 CFU) istituito presso il CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI, afferente al settore scientifico-disciplinare SSD: VET/04 –
- ANNO II Semestre II Modulo di Ispezione degli alimenti di origine animale (4 CFU) del corso integrato di Ispezione degli alimenti presso il Corso di Laurea di Tecnico della prevenzione UNICZ

Anno 2019/20

- Anno II semestre II Tracciabilità e sicurezza degli alimenti (3 CFU) del corso integrato di Ambiente e sicurezza degli alimenti istituito presso il CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI, afferente al settore scientifico-disciplinare SSD: VET/04
- ANNO III Semestre II Modulo di Ispezione degli alimenti di origine animale (4 CFU) del corso integrato di Certificazione degli alimenti nella filiera istituito presso il CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI, afferente al settore scientifico-disciplinare SSD: VET/04

- Anno II semestre I modulo di *Laboratorio di microbiologia degli alimenti* (3 CFU) istituito presso il CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI, afferente al settore scientifico-disciplinare SSD: VET/04 –
- ANNO I Semestre II Modulo di Microrganismi nelle trasformazioni degli alimenti di origine animale (4 CFU) istituito presso il CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI, settore scientifico-disciplinare SSD: AGR/16 – Microbiologia Agraria
- ANNO II Semestre II Modulo di Ispezione degli alimenti di O.A (2CFU) Corso di laurea in Biotecnologie Veterinarie Mediche e Farmaceutiche

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2006/2009	Diploma di Specializzazione di durata triennale in “Ispezione degli alimenti di origine animale” presso la facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università degli Studi di Napoli “Federico II” con voto 50/50 e lode
2007	Corso di perfezionamento in “Scienze e tecnologie applicate agli animali da laboratorio” presso la facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università degli Studi di Napoli “Federico II”;

15 Gennaio 2007	Conseguimento del titolo di dottore di ricerca in “Produzione e Sanità degli Alimenti di Origine Animale” presso il Dipartimento di Scienze Zootecniche e Ispezione degli Alimenti della Facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università degli Studi di Napoli “Federico II” discutendo la tesi dal titolo “Tecniche di decontaminazione dei prodotti ittici e studio dell’efficacia di batteriocine su ceppi mutanti di Listeria monocytogenes” ;
Gennaio-Luglio 2006	Soggiorno presso il Microbiology Departement dell’University College Cork, (Ireland) dove ha acquisito conoscenze relative alla microbiologia e alla biologia molecolare in particolare alle tecniche di: Isolamento e purificazione DNA Preparazione di plasmidi, PCR , Legazione ,Clonaggio ,Curve di crescita multiple, Antibiogramma. Ha altresì focalizzato l’attenzione allo studio volto alla creazione e caratterizzazione di mutanti del patogeno Listeria monocytogenes;
2005	Corso di Perfezionamento in “Controllo della filiera dei Prodotti della Pesca” nell’anno 2005 presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università degli studi di Napoli “Federico II”
24/01/2004	Iscrizione all’albo dell’ordine dei Medici Veterinari della provincia di Caserta con numero 408;
28/07/2003	Laurea in Medicina Veterinaria presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell’ Università degli Studi di Napoli “Federico II” con la votazione di 110/110 e lode
1997	Diploma di Maturità scientifica conseguito presso il Liceo Fermi di Aversa (CE) con la votazione di 60/60

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	

Inglese B2 C2 B2 B2 B2

Patente di guida Sostituire con la categoria/e della patente di guida. Esempio:
B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni	Pubblicazioni riviste
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Piras, C., Di Ciccio, P.A., Soggiu, A., Greco, V. , Tilocca, B., Costanzo, N., Ceniti, C.Urbani, A lanieri, A., Roncada, P S. Aureus biofilm protein expression linked to antimicrobial resistance: A` proteomic study . Animals, 2021, 11(4), 966 2. Piras, C., Ceniti, C., Hartmane, E., Costanzo, N. .Britti, D., Cramer, R. Rapid liquid AP-MALDI MS profiling of lipids and proteins from goat and sheep milk for speciation and colostrum analysis Proteomes, 2020, 8(3), 20 3. Ceniti, C., Froiio, F., Gagliardi, A., ...Paolino, D., Costanzo, N. Observations on passive microrheology for monitoring the fermentation process in yoghurt International Dairy Journal, 2020, 102, 104604 4. Tilocca, B., Costanzo, N., Morittu, V.M., ...Roncada, P., Piras, C. Milk microbiota: Characterization methods and role in cheese production Journal of Proteomics, 2020, 210, 103534 5. Costanzo, N., Ceniti, C., Santoro, A., Clausi, M.T., Casalnuovo, F. Foodborne Pathogen Assessment in Raw Milk Cheeses International Journal of Food Science, 2020, 2020, 3616713 6. Cristiano, M.C., Froiio, F., Costanzo, N., (...), Britti, D., Paolino, D. (2019). Effects of flour mean particle size, size distribution and water content on rheological properties of wheat flour doughs. European Food Research and Technology 245(9), pp. 2053-2062 7. Ceniti, C., Froiio, F., Britti, D., Paolino, D., Costanzo, N. (2019). Rheological characteristics of bovine colostrum and their correlation with immunoglobulin G International Journal of Dairy Technology 72(3), pp. 345-349 8. Trimboli, F.Costanzo, N., Lopreiato, V., Ceniti, C., Morittu, V.M., Spina, A., Britti, D. (2019). Detection of buffalo milk adulteration with cow milk by capillary electrophoresis analysis. Journal of Dairy Science Volume 102, Issue 7, July 2019, Pages 5962-5970 9. Ceniti, C., Britti, D., Trimboli, F., Morittu, V.M., Lopreiato, V., Costanzo, N. (2019). Evaluation of freezing point in milk from buffalos reared in Calabria, Italy. Italian Journal of Food SafetyOpen Access Volume 8, Issue 2, 2019, Article number 7895 <p>Costanzo N, Rodolfi M, Musarella R, Ceniti C, Santoro A, Britti D, Casalnuovo F (2018). Microbial quality evaluation of grated cheese samples collected at retail level in Calabria, (Italy).. JOURNAL OF FOOD SAFETY, ISSN: 0149-6085, doi: 10.1111/jfs.12530</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. . Casalnuovo F, Brindisi D, Rippa P, Ceniti C, Ciambrone L, Musarella R, Costanzo N (2018). Microbiological Quality and Safety of Skipjack Tuna Loins (Katsuwonus Pelamis) Intended for Canning. MACEDONIAN VETERINARY REVIEW, vol. 41, p. 33-37, ISSN: 1409-7621, doi: 10.1515/macvetrev-2017-0028 12. Scala A, Bosco A, Pipia AP, Tamponi C, Musella V, Costanzo N, Testoni F, Montisci A, Mocci G, Longhi A, Tilocca L, Rinaldi L, Cringoli G, Varcasia A. (2017). Cystic echinococcosis in cattle dairy farms: Spatial distribution and epidemiological dynamics. GEOSPATIAL HEALTH, vol. 12, ISSN: 1827-1987, doi: 10.4081/gh.2017.562 13. Costanzo N, Ceniti C, Morittu VM, Britti D (2017). Haematological and electrophoretic parameters in lactating Nicastrese goats: A preliminary survey . LARGE ANIMALS REVIEW, vol. 23, p. 225-229, ISSN: 1124-4593

14. Carlotta Ceniti, Domenico Britti, Adriano Michele Luigi Santoro, Rosanna Musarella, Lucia Ciabrone, Francesco Casalnuovo, Costanzo N (2017). Phenotypic antimicrobial resistance profile of isolates causing clinical mastitis in dairy animals. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol. 6, p. 84-87, ISSN: 2239-7132, doi: 10.4081/ijfs.2017.6612
15. Costanzo N, Santoro AML, Peretti V, Proroga YTR, Sarno E (2015). Lack of evidence so far for noroviruses in food samples collected on cruise ships sailing the Mediterranean waters (. INTERNATIONAL FOOD RESEARCH JOURNAL, vol. 22, p. 1801-1805, ISSN: 1985-4668
16. Costanzo N, Sarno E, Peretti V, Ciabrone L, Casalnuovo F, Santoro A (2015). Serological and molecular investigation of swine hepatitis e virus in pigs raised in southern Italy . JOURNAL OF FOOD PROTECTION, vol. 78, p. 2099-2102, ISSN: 0362-028X, doi: 10.4315/0362-028X.JFP-15-159
17. Costanzo N, Santoro A M L, Sarno E, Di Loria A, Grembale R D, Britti D, Capuano F (2015). Use of sonoelastography to evaluate texture modifications of mozzarella di bufala campana d.O.p. during storage at different temperatures . ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol. 4, p. 183-185, ISSN: 2239-7132, doi: 10.4081/ijfs.2015.4746
18. Costanzo N, Sarno E, Santoro AML (2014). Effects of ozonized flake ice on sensory and microbiological quality of Pagellus erythrinus. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 26, p. 148-152, ISSN: 1120-1770
19. Costanzo N, Sarno E, A ML Santoro (2014). Microbiological quality of carcasses from healthy slaughtered ostriches (Struthio camelus) in Southern Italy. JOURNAL OF PURE & APPLIED MICROBIOLOGY, vol. 8, p. 1153-1156, ISSN: 0973-7510
20. Sarno E, Costanzo N, Quaranta V, Santoro A M L, Stephan R (2014). Prevalence of IgG against hepatitis E virus, Salmonella spp, and Toxoplasma gondii in meat juice samples from wild boars hunted in Southern Italy. ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, vol. 65, p. 141-144, ISSN: 0003-925X, doi: 10.2376/0003-925X-65-141
21. Sarno E, Costanzo N, Quaranta V, Santoro A M L, Stephan R (2014). Short communication: Prevalence of IgG against hepatitis E virus, Salmonella spp., and Toxoplasma gondii in meat juice samples from wild boars hunted in Southern Italy . ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, vol. 65, p. 141-144, ISSN: 0003-925X
22. Costanzo N, Sarno E, Ferrante S, Santoro, A M L (2013). Food storage temperatures monitored at retail. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol. 23, p. 44-46, ISSN: 2239-7132, doi: 10.4081/ijfs.2013.e14
23. Costanzo N, Torchia D, Foglia F, Cordua L, Sarno E, Santoro A (2013). Microbiological quality of Pecorino Crotonese cheese in Calabria region, Italy. INDUSTRIE ALIMENTARI, vol. 534, p. 22-25, ISSN: 0019-901X
24. Sarno E, Santoro A ML, Costanzo N (2013). Prevalence of swine hepatitis e virus in Europe and its role as emerging zoonosis and food-borne pathogen. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol. 2, p. 40-43, ISSN: 2239-7132, doi: https://doi.org/10.4081/ijfs.2013.945
25. Sarno E, Santoro A, Di Palo R, Costanzo N (2012). Microbiological quality of raw donkey milk from Campania Region. ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE, vol. 11, p. 266-269, ISSN: 1594-4077, doi: 10.4081/ijas.2012.e49
26. Sarno E, Costanzo N, Maione E, Santoro A (2012). PROFILO MICROBIOLOGICO DI MITILI ALLEVATI E COMMERCIALIZZATI IN CAMPANIA. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol. 1, p. 63-66, ISSN: 2239-7132
27. Cortesi M.L., Sarno E., Costanzo N, Ferrante S., Santoro A. (2011). OZONE DECONTAMINATION OF CHILLED POULTRY CARCASSES. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol. 1, p. 51-54, ISSN: 2239-7132, doi: 10.4081/ijfs.2011.1.51

28. Costanzo N, Sarno E., Maione E., Santoro A. (2011). PROFILO MICROBIOLOGICO DI MITILI ALLEVATI E COMMERCIALIZZATI IN CAMPANIA. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol. 0, p. 209-212, ISSN: 2239-7132
 29. Sarli T.A., Costanzo N, Ferrante S., D Filippo F., Maione E., Santoro A. (2009). CONSERVABILITÀ DI SALSICCE REFRIGERATE CONFEZIONATE IN ATMOSFERA PROTETTIVA. RIVISTA DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA DEI VETERINARI IGIENISTI, vol. 4, p. 25-28, ISSN: 1974-8620
 30. Sarli T. A., Costanzo N, di Filippo F., Maione E., Santoro A. (2009). PROFILO MICROBIOLOGICO DI SPEZIE ED ERBE AROMATICHE . RIVISTA DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA DEI VETERINARI IGIENISTI, vol. 6, p. 19-22, ISSN: 1974-8620
 31. Sarli T, Costanzo N, di Filippo F, Maione E, Santoro A, Cortesi ML (2007). Microbiological and organoleptic qualities of vacuum-packaged ground beef prepared with pasteurized beef . INDUSTRIE ALIMENTARI, vol. 46, p. 749-752, ISSN: 0019-901X
 32. Santoro AM, Carlino D, Costanzo N, Ferrante S, di Filippo F, Sarli T A (2007). Qualità microbiologica di latte pastorizzato . INDUSTRIE ALIMENTARI, vol. 46, p. 7-9, ISSN: 0019-901X
 33. Sarli T A, Carlino D, Ferrante S, Costanzo N, Chianese A, Santoro A M (2007). Shelf-life di ciccioli confezionati sottovuoto . INDUSTRIE ALIMENTARI, vol. 46, p. 160-163, ISSN: 0019-901X
 34. Santoro A., Costanzo N, Sarli T.A., Chianese A., Cortesi M.L. (2007). Stoccafisso e baccalà reidratati confezionati sottovuoto: conservabilità e caratteristiche organolettiche . IL PESCE, p. 101-105, ISSN: 0394-2929
 35. Sarli TA, Costanzo N, Ferrante S, Chianese A, Santoro AM (2004). Osservazioni sulle condizioni di trasporto del pollame destinato alla macellazione. . ARCHIVIO VETERINARIO ITALIANO, ISSN: 0004-0479
- Atti convegno
1. Costanzo N, Santoro AML, Sarno E, Di Loria A, Grembiale RD, Britti D, Capuano R (2014). Use of Sonoelastography to evaluate modifications of mozzarella di bufala campana D.O.P. during storage at different temperature . In: Atti XXIV Convegno AIVI Bologna 10-12 Settembre 2014.
 2. SARNO, ELEONORA, COSTANZO, NICOLA, DI PALO, ROSSELLA, SANTORO, ADRIANO MICHELE LUIGI (2011). Profilo microbiologico di latte di asine allevate in Campania: indagine preliminare. In: XXI Convegno Nazionale AIVI. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol. Vol. 1, p. 63-66, ISSN: 2239-7132, Villa Castelletti, Signa (FI), 8 - 10 Giugno 2011
 3. SARLI T, COSTANZO N., FERRANTE S., DI FILIPPO F., MAIONE E., SANTORO A. (2008). Conservabilità di salsicce refrigerate confezionate in atmosfera protettiva. In: Sicurezza alimentare: L'approccio del veterinario igienista ad una problematica in continua evoluzione. Sabaudia, 11 - 12 - 13 giugno 2008
 4. A. Santoro, Costanzo N, E. Maione, F. di Filippo, D. Carlino, S. Ferrante T.A.Sarli (2007). Confronto tra metodo distruttivo e non per la valutazione della contaminazione microbica delle carcasse di pollame . In: Rintracciabilità e corretta prassi Igienica nella produzione primaria: un'opportunità per il veterinario igienista. p. 168-171
 5. A. Santoro, Costanzo N, E. Maione, F. di Filippo, D. Carlino, S. Ferrante T.A.Sarli (2007). Confronto tra metodo distruttivo e non per la valutazione della contaminazione microbica delle carcasse di pollame . In: Rintracciabilità e corretta prassi Igienica nella produzione primaria: un'opportunità per il veterinario igienista. Cesenatico, 14-15-16 Giugno 2007
 6. M.L. Cortesi, T.A.Sarli, A. Santoro, A. Anastasio, A. Murru, R. Mercogliano, L. Vollano, T. Pepe, L. Meomartino, Costanzo N, M. Barile L. Candela, D. Carlino, G. Colarusso, R. D'Ambrosio, I. Di Marco, G. Esposito, S. Ferrante, F. Fioretto, M. Girasole, R. Marrone, M. Ranzo, V.

	<p>Ricciardi T., Sarnacchiaro, D. Sosaro, M. Tozzi, I. Vicenti (2007). Applicazione di tecnologie di affumicamento innovative per lo sviluppo di prodotti a base di <i>Thunnus thynnus</i>. Progetto POR 2000/2006 misura 4.23 sottomisura 6, . In: Applicazione di tecnologie di affumicamento innovative per lo sviluppo di prodotti a base di <i>Thunnus thynnus</i>. Progetto POR 2000/2006 misura 4.23 sottomisura 6, . Napoli</p> <p>7. T.A. Sarli, Costanzo N, F. di Filippo, E. Maione, A. Santoro, M.L. Cortesi (2007). Hamburgers di carne bovina pastorizzata conservati sottovuoto: conservabilità e caratteristiche organolettiche . In: Rintracciabilità e corretta prassi igienica nella produzione primaria: un'opportunità per il veterinario igienista. p. 172-176, Cesenatico (FC), 14-16 giugno 2007</p> <p>8. Santoro A.M., Carlino D, Costanzo N, Ferrante S, Girasole MG, Sarli TA (2006). Problematiche igieniche relative alla shelf-life di latte pastorizzato . In: Atti XVI Convegno Nazionale Associazione Veterinari Igienisti 2006. p. 122-126, BARI, 22-24 GIUGNO 2006</p> <p>9. SALVATORE FERRANTE, DANIELA CARLINO, NICOLA COSTANZO, SANTORO A, T. SARLI (2006). EFFETTI DELL'ACIDO LATTICO SULLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE, CHIMICHE E FISICOORGANOLETTICHE DI INSACCATI STAGIONATI. In: Giornate scientifiche delle Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria. Napoli, 15 e 16 giugno 2006</p> <p>10. T.A. Sarli, A. Anastasio, Costanzo N, L. Candela, D. Carlino, G. Colarusso, R. D'Ambrosio, F. De Marco, G. Esposito, S. Ferrante, L. Vollano, R. Mercogliano (2006). Effetti dell'utilizzo dell'ozono nei prodotti della pesca . In: Effetti dell'utilizzo dell'ozono nei prodotti della pesca Atti del Convegno, 2006. napoli</p> <p>11. Sarli TA, Ferrante S, Carlino D, Costanzo N, di Filippo F, Santoro AM (2006). Shelf-life di fette di <i>Xiphias gladius</i> addizionate di <i>rosmarinus officinalis</i> e confezionate sottovuoto. . In: Sicurezza alimentare ruolo e funzioni del veterinario ispettore europeo. p. 232-237, BARI, 22-24 GIUGNO 2006</p> <p>12. M.L. Cortesi, T.A. Sarli, A. Santoro, A. Anastasio, A. Murru, R. Mercogliano, L. Vollano, T. Pepe, L. Meomartino, Costanzo N, M. Barile L. Candela, D. Carlino, G. Colarusso, R. D'Ambrosio, I. Di Marco, G. Esposito, S. Ferrante, F. Fioretto, M. Girasole, R. Marrone, M. Ranzo, V. Ricciardi T., Sarnacchiaro, D. Sosaro, M. Tozzi, I. Vicenti (2006). Tecnologie innovative per la valorizzazione e qualificazione di prodotti lavorati della maricoltura Campana. . In: Tecnologie innovative per la valorizzazione e qualificazione di prodotti lavorati della maricoltura Campana. . Napoli</p> <p>13. COSTANZO N, FERRANTE S., A. SANTORO, ANTONELLI C., SARLI T.A. (2005). <i>Bacillus cereus</i> in latte pastorizzato. In: Giornate scientifiche delle Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria Univer. Napoli, Giugno 2005</p> <p>14. SANTORO A, CARLINO D., FERRANTE S., COSTANZO N., FIORETTO F., SARLI T.A (2005). Microbiological contamination of buffalo's carcasses. In: 1° Buffalo Symposium of Europe and The Americas – 1° Meeting Nazionale della Bufala Mediterra. Paestum, 12-15 Ottobre 2005</p> <p>15. Costanzo N, Santoro AM, Carlino D, Ferrante S, Fioretto F, Sarli TA (2004). Monitoraggio microbiologico nella produzione di panna da montare pastorizzata. . In: Atti Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e della Vita. Facoltà di Medicina e Chirurgia, di Farmacia, di Medicina Veterinaria e di Agraria, 2004</p> <p>16. S. FERRANTE, T.A. SARLI, D. CARLINO, N. COSTANZO, F. FIORETTO, SANTORO A (2004). VERIFICHE IGIENICO-SANITARIE NELLA PRODUZIONE DI LATTE PASTORIZZATO. In: Giornate scientifiche delle Facoltà di Medicina e Chirurgia, Farmacia e Medicina Veterinaria. Napoli, Giugno 2004</p> <p>17. Sarli T A, Costanzo N, Carlino D, Chianese A, Santoro A (2004). Valutazione delle condizioni di trasporto del pollame destinato alla macellazione. In: XIV CONVEGNO NAZIONALE A.I.V.I.. Santuario di Vicoforte (CN), -5-6 giugno 2004</p> <p>Abstract in Atti di convegno</p> <p>1. Sarno E, Costanzo N, Supino Di Lorenzo A, Di Maro O, Proroga YTR, Santoro AML (2014).</p>
--	---

	<p>Ricerca di Norovirus in alimenti prelevati su navi da crociera del Mediterraneo . In: XXIV Convegno Nazionale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti NUOVE FRONTIERE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE BOLOGNA, 10 – 12 SETTEMBRE 2014.</p> <p>2. Costanzo N, Ferrante S, Carlino D, di Filippo F, Girasole M, Santoro A (2006). Osservazioni sulla frequenza e natura di lesioni correlate alla macellazione dei suini. . In: XII Giornate Scientifiche. Napoli, 15-16 giugno</p> <p>3. Carlino D, Fioretto F, Costanzo N, Bianco E, Sarli TA (2005). Contaminazioni di carcasse eqine in un impianto di macellazione. In: Atti Giornate Scientifiche del Polo delle Scienze e della Vita. Facoltà di Medicina e Chirurgia, di Farmacia, di Medicina Veterinaria e di Agraria. 2006. . Napoli, 26-27 Maggio 2005</p> <p>4. Santoro AM, Carlino D, Ferrante S, Costanzo N, Fioretto F, Sarli TA (2005). Microbiological Contamination of buffalo carcasses . In: Atti del 3° Congresso Nazionale sull'allevamento bufalino-1°Buffalo Symposium of Europe and the Americas-1° Meeting nazionale della Bufala mediterranea . Capaccio Paestum , 12.15 ottobre 2005</p> <p>5. Ferrante S, Costanzo N, Fioretto F, Sarli TA, Santoro AM (2004). Solid impurities detected in meals destined to school catering. In: Congresso Nazionale SolPA Società Italiana di Parassitologia 2004. VIETRI SUL MARE, 9-12 JUNE 2004</p> <p>Contributi in volumi</p> <p>1. Costanzo N, Aggravi G, LAmoni, AAnastasio, M Arcamone, AArmani, C M Balzaretti, T M Barilari, E Bonerba, E Borgogni, S Cappariello, E Casati, P Catellani, M Cecaro, M Ceccarelli, G V Celano, B Cenci Goga, M Ceruso, L Cianti, M Ciricofolo, G Colavita, M L Cortesi, N Costanzo, G Cotturone, P D'Amico, M De Cristofaro, G Fazio, L Fe', A G Fermani, G Ferri, E Fiocco, C Gallottini, D Garofalo, D Gianfaldoni, M Gramenzi, L Grispoldi, R Guarnera, A Guidi, F M Iulietto, M F Iulietto, E Manuali, C Marchiafava, R Marrone, A Menditto, R Moretti, V Olivieri, S Pavone, A Pecoraro, T Pepe, M Perroni, R Piccioni, K Razzini, S Rea, R Rosmini, G Ruberto, A M L Santoro, E Sarno, M Sebastianelli, P Sechi, J Silvestri, D Sola, G Soncini, R Stocchi, G M Tantillo, G Triberti, M Troiano, L Valentini, R Valentini, L Vallone, A Vergara, P Zambotto (2018). Ispezione E Controllo Degli Alimenti. In: Eleonora Sarno - Adriano Michele Luigi Santoro - Nicola Costanzo. (a cura di): Beniamino Cenci Goga, Ispezione e controllo dei prodotti vegetali freschi, preparati e conservati . Milano:Le point Veterinarie Italie srl</p> <p>2. Costanzo N, G Aggravi, LAmoni, AAnastasio, M Arcamone, AArmani, C M Balzaretti, T M Barilari, E Bonerba, E Borgogni, S Cappariello, E Casati, P Catellani, M Cecaro, M Ceccarelli, G V Celano, B Cenci Goga, M Ceruso, L Cianti, M Ciricofolo, G Colavita, M L Cortesi, N Costanzo, G Cotturone, P D'Amico, M De Cristofaro, G Fazio, L Fe', A G Fermani, G Ferri, E Fiocco, C Gallottini, D Garofalo, D Gianfaldoni, M Gramenzi, L Grispoldi, R Guarnera, A Guidi, F M Iulietto, M F Iulietto, E Manuali, C Marchiafava, R Marrone, A Menditto, R Moretti, V Olivieri, S Pavone, A Pecoraro, T Pepe, M Perroni, R Piccioni, K Razzini, S Rea, R Rosmini, G Ruberto, A M L Santoro, E Sarno, M Sebastianelli, P Sechi, J Silvestri, D Sola, G Soncini, R Stocchi, G M Tantillo, G Triberti, M Troiano, L Valentini, R Valentini, L Vallone, A Vergara, P Zambotto (2018). Ispezione E Controllo Degli Alimenti. In: Costanzo N, A M L Santoro, E SARno. Prodotti trasformati . MILANO:POINT VETERINAIRE ITALIE</p>
Partecipazione a progetti	<ul style="list-style-type: none"> • SISTEMI RAPIDI PER IL CONTROLLO DELLA SICUREZZA E QUALITA' DEL LATTE CRUDO (SAFE4MILK) Procedura di selezione per la concessione di contributi finalizzati alla realizzazione di progetti di ricerca nell'ambito del fondo per gli investimenti nel settore lattiero caseario, ai sensi dell'articolo 8 del Decreto 18 aprile 2016, n. 4293, e successive modifiche, concernente la ripartizione delle risorse del fondo per gli investimenti nel settore lattiero caseario ai sensi dell'articolo 1, commi 214-217, della legge 23 dicembre 2014, n. 190 (legge di stabilità 2015).Durata del progetto 24 mesi. Numero di ore dedicate al progetto 338 • Responsabile unità scientifica del progetto "Valutazione della presenza e mantenimento della vitalità di Mycobacterium bovis nelle carni e preparazioni a base di carni di cinghiale" RICERCA CORRENTE ANNO 2018
Organizzazione e responsabilità di eventi scientifici	<ul style="list-style-type: none"> • Responsabile scientifico dell'evento ECM AUTOCONTROLLO, NORME ISO E QUALITA' NELLA FILIERAAGROALIMENTARE tenutosi a Potenza Potenza 11 Maggio 2019 • Responsabile scientifico dell'evento ECM "La Ristorazione, luci ed ombre" organizzato dall'Associazione Italiana Veterinari Igienisti e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno 21 Giugno 2019 presso UMG Catanzaro; • Responsabile scientifico dell'evento ECM "Esportazione Di Prodotti Alimentari Verso Paesi Terzi" organizzato dall'Associazione Italiana Veterinari Igienisti e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del

	<p>Mezzogiorno con il patrocinio di Assoitica 18 ottobre 2019 presso UMG Catanzaro.</p> <ul style="list-style-type: none">• ORGANIZING SECRETARY XIV International Joint Congress of Italian Proteomics Association and Hellenic Proteomics Society CHAIR: Paola Roncada CO-CHAIR: George Tsangaris
--	---

ALLEGATI

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

dott. Nicola Costanzo