



Regione Siciliana



CEFPAS



CENTRO PER LA FORMAZIONE PERMANENTE  
E L'AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE DEL SERVIZIO SANITARIO

Protocollo nr. : 0008446  
del 10/09/2015  
Ente: CEFPAS  
A00:



Al Prof. Giacomo Dugo



Le conferiamo di docente per complessive n. 3 ore, il giorno 22 settembre 2015, relativamente al corso **Piani speciali per il monitoraggio della contaminazione chimica e del grado di compromissione della catena alimentare nelle aree a rischio di crisi ambientale di Augusta - Priolo, Gela e Milazzo - area del Mela** (codice corso E7685 e riferimento ECM 428-2343), che avrà luogo a Caltanissetta presso la sede del CEFPAS nei giorni 21, 22 e 23 settembre 2015

Il suddetto incarico Le viene attribuito a seguito dell'individuazione operata dal dall'Assessorato Regionale della Salute - Dipartimento per le Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico (D.A.S.O.E.), Servizio 8° Sanità veterinaria con nota 64044 del giorno 11 agosto 2015 e vista la sua iscrizione all'Albo permanente del CEFPAS, come previsto dal Regolamento per il conferimento di incarichi di responsabile scientifico/docente/tutor delle attività formative del CEFPAS pubblicato nel sito web dell'Ente [www.cefpas.it](http://www.cefpas.it) e al quale si fa espresso rinvio.

L'attività si configura quale prestazione professionale ai sensi dell'art. 2222 e seg. del codice civile e il compenso corrisposto, anche sulla base di quanto da Lei dichiarato in sede di iscrizione all'Albo del CEFPAS, è fissato in euro 100,00 (cento/00) per ogni ora effettiva di docenza, al lordo delle ritenute di legge a Suo carico. La corresponsione del compenso comprende la formulazione delle prove di valutazione di apprendimento nonché la verifica degli elaborati in caso di prove a risposta aperta

Prima dell'espletamento dell'incarico, e ai fini del perfezionamento del suo conferimento e della successiva liquidazione del relativo compenso, dovrà restituire, a mezzo e - mail oppure a mezzo fax, la presente lettera debitamente compilata e firmata, selezionando le voci di interesse, adempiendo così a quanto previsto dalla normativa dell'anticorruzione (vedi di seguito *Dichiarazione normativa anticorruzione*).

Il Centro metterà a Sua disposizione l'ospitalità alberghiera e i pranzi di lavoro nelle giornate di riferimento del corso e procederà al rimborso delle spese sostenute secondo quanto stabilito dal regolamento su citato.

La invitiamo a consultare, per ogni ulteriore evenienza gli allegati alla presente (A, B, C, D, E) e curarne la compilazione per la parte di interesse.

Ultimato l'incarico, al fine di procedere al relativo versamento del corrispettivo, dovrà essere prodotto regolare documento contabile riguardante gli importi afferenti al compenso lordo spettante e a eventuali spese di cui si chiede il rimborso.

La sua prestazione professionale, inoltre, sarà oggetto di valutazione da parte dei partecipanti.

Nel farle presente che per qualunque comunicazione organizzativa la segreteria delle attività formative risponde ai numeri 0934 505215 - fax 0934 591266, e che il responsabile del corso, Assunta Tolentino tel. 0934 505828 e-mail [tolentino@cefpas.it](mailto:tolentino@cefpas.it), è a sua disposizione per ogni chiarimento, colgo l'occasione per porgerle i miei più cordiali saluti.

Il Direttore della Formazione  
Pier Sergio Caltabiano

A. T.

Corso Piani speciali per il monitoraggio della contaminazione chimica e del grado di compromissione della catena alimentare nelle aree a rischio di crisi ambientale di Augusta - Priolo, Gela e Milazzo - area del Mela  
22 settembre 2015 CEFPAS (codice corso E7685 riferimento ECM 428-2343)  
Docente: Giacomo Dugo

[www.cefpas.it](http://www.cefpas.it) - via G. Mulè, 1 - 93100 CALTANISSETTA tel. 0934 505215 - fax 0934 591266 - e-mail: [cdl@cefpas.it](mailto:cdl@cefpas.it)

Sede operativa di Palermo c/o Assessorato Regionale della Salute via M. Vaccaro, 5 - 90145 Palermo  
tel. 091 7079361 P. IVA 01427360852



Regione Siciliana



CEFPAS



CENTRO PER LA FORMAZIONE PERMANENTE  
E L'AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE DEL SERVIZIO SANITARIO

Il sottoscritto NOME \_\_\_\_\_ COGNOME \_\_\_\_\_

consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali stabilite dalla legge per le false attestazioni e dichiarazioni mendaci (artt. 75 e 76 del D.P.R. 445/2000) dichiara di avere preso visione del codice di comportamento del CEFPAS, adottato ai sensi dell'art. 54 del D.Lgs 30/3/2001, n. 165 pubblicato sul sito istituzionale dell'Ente  
DICHIARA

**1. Dichiarazione normativa anticorruzione (L. 6/11/12, n. 190 e D.Lgs 8/04/2013, n.39)**

- di non incorrere nelle cause di inconferibilità ed incompatibilità di incarichi previsti dal D.Lgs 8/4/13, n. 39, attuativo dell'art. 1, commi 49 e 50, della Legge 6 novembre 2012, n. 190;
- di non incorrere in situazioni, anche potenziali, di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 53, comma 14, D.Lgs 165/2001;
- di impegnarsi a comunicare tempestivamente eventuali sopravvenuti elementi ostativi al mantenimento dell'incarico (art. 20 D.Lgs 39/2013);
- di impegnarsi a rendere analoga dichiarazione con cadenza annuale (nel caso di durata dell'incarico superiore ad un anno).

Nel caso le dichiarazioni seguenti non venissero prodotte non sarà possibile confermare l'affidamento dell'incarico

DICHIARA inoltre

- di essere dipendente di Ente Pubblico (indicare l'Ente) \_\_\_\_\_
- di non essere dipendente di Ente Pubblico

**2. Autorizzazione Ente di appartenenza**

- di produrre autorizzazione dell'Ente di appartenenza ovvero
- di essere esonerato dal produrre apposita autorizzazione dell'Ente di appartenenza, essendo l'attività formativa da espletare rivolta a dipendenti della PA, in base al comma 6, lett. f-bis art. 53 del D.Lgs. 165/2001. Dichiaro, inoltre, che il suddetto Ente non prevede, nemmeno in sede di regolamento aziendale, una diversa disciplina al riguardo

**3. Assenza Conflitto di interesse**

In conformità all'art. 3.3 del Reg. Applicativo Accordo Stato-Regione del 5/11/ 2009 sul Conflitto di Interessi ed in relazione al presente incarico per conto del CEFPAS – ID provider n. 428, consapevole che l'AGENAS può utilizzare i dati contenuti nella presente autocertificazione esclusivamente nell'ambito e per i fini istituzionali propri della PA, dichiara di avere avuto negli ultimi due anni rapporti collaborazione e/o finanziamenti con soggetti portatori di interessi commerciali in campo sanitario:

- Sì (se sì, indicare quali) \_\_\_\_\_
- No

**4. Dichiarazioni Fiscali**

- che l'attività costituisce prestazione occasionale non soggetta ad IVA ai sensi art. 5 DPR 633/1972
- che per l'attività svolta si provvederà ad emettere fattura

**5. Richiesta crediti ECM attività di docenza**

- Sì  No

**6. Curriculum vitae**

Dichiara, che tutte le informazioni contenute nel Curriculum vitae allegato al momento dell'iscrizione all'Albo Referenti scientifici/Docenti sono veritiere e ai sensi del D.Lgs 196/2003 autorizza il CEFPAS a trattarne e pubblicarne i dati contenuti.

**Si accetta integralmente quanto previsto nella presente lettera d'incarico e nel regolamento vigente del Cefpas per il conferimento di incarichi e s.m.i..**

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_  
(Per la regolarità delle dichiarazioni autocertificative andrà allegata copia di valido documento di riconoscimento)

Corso Piani speciali per il monitoraggio della contaminazione chimica e del grado di compromissione della catena alimentare nelle aree a rischio di crisi ambientale di Augusta - Priolo, Gela e Milazzo - area del Mela 2  
22 settembre 2015 CEFPAS (codice corso E7685 riferimento ECM 428-2343)

Docente: Giacomo Dugo

[www.cefpas.it](http://www.cefpas.it) - via G. Mulè, 1 - 93100 CAL'TANISSETTA tel. 0934 505215 - fax 0934 591266 - e-mail: [cdf@cefpas.it](mailto:cdf@cefpas.it)

Sede operativa di Palermo c/o Assessorato Regionale della Salute via M. Vaccaro, 5 - 90145 Palermo  
tel. 091 7079361 P. IVA 01427360852

FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome DUGO GIACOMO  
Indirizzo  
Telefono  
Fax  
E-mail



Nazionalità  
Codice fiscale  
Data di nascita

Italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

Dal 2012 partecipa al progetto PON 01\_00636 denominato "Tecnologie e materiali anticontraffazione ed applicazioni nanotecnologiche per l'autenticazione e la tutela delle produzioni agroalimentari di eccellenza" dell'Università degli studi di Messina.

Dal 2011 è responsabile scientifico del progetto PAN LAB PON A3 00166 dal titolo "Progetto di potenziamento strutturale dei laboratori dell'Università degli studi di Messina per analisi degli alimenti, studio della loro incidenza sulla salute umana e consulenza tecnologica, giuridica ed economica alle aziende agroalimentari" dell'Università degli studi di Messina.

Dal 2012 è responsabile scientifico del progetto "C.I.B.I. Citrus Business Intelligence, Business intelligence per l'innovazione e la competitività del comparto agrumicolo siciliano: applicazioni alla filiera del Limone Interodnato IGP" nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale Sicilia 2007-2013, Misura 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare, e in quello forestale".

Dal 1980 al 2012 è stato relatore di numerosi tesisti dei corsi di laurea in Chimica, Scienze Biologiche, Scienze dell'Enogastronomia Mediterranea e Salute, Scienze Gastronomiche, Farmacia e Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.

E' docente di Chimica degli Alimenti nella VI Edizione della Scuola Permanente per l'Aggiornamento degli Insegnanti di Scienze Sperimentali (SPAIS), che si svolge a Trapani dal 26 al 31 luglio 2012.

Dal maggio 2011 è stato co-organizzatore del Congresso Internazionale Alimed "Alimentazione Mediterranea: qualità, sicurezza e salute", svoltosi a Palermo dal 22 al 25 maggio 2011.

Nel 2010 ha organizzato l'VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, svoltosi a Marsala (TP) dal 20 al 24 settembre 2010.

Dal 2010 è Coordinatore del Dottorato di Ricerca in "Scienze Enogastronomiche" dell'Università degli studi di Messina e segue come tutor i dr. Daniel Bua, Gloria Pumilia, Calogero Sansone, Misuraca Mariella e Nicola Cicero.

Dall'ottobre 2006 è Direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente presso la Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell'Università di Messina.

È stato componente del Comitato Promotore di un nuovo Corso Universitario triennale interfacoltà in "Scienze dell'Enogastronomia mediterranea e salute", oggi denominato "Scienze Gastronomiche"; tale corso, approvato dalla Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Messina e dal C.U.N., ha preso avvio nell'Anno Accademico 2006/07; docente di "I grassi da condimento", "Vino e Salute" e "Aspetti salutistici dell'alimentazione mediterranea".

Durante il triennio 2003-2006 è stato presidente della Società Chimica Italiana sezione Sicilia. Dal 31/07/2003 fino ad oggi presta servizio nel ruolo di professore ordinario di "Analisi chimica degli alimenti" per il Corso di laurea in Chimica.

Dal 01/11/2004 al 2006 ha seguito nel ruolo di tutor, il dott. Vincenzo Lo Turco, il quale ha usufruito di una borsa biennale di post-dottorato.

Dal 01/02/2001 al 2003 ha seguito, nel ruolo di tutor, la dott.ssa Simona Lo Curto, la quale ha usufruito di una borsa biennale di post-dottorato.

Dal 28/07/2000 fino ad oggi presta servizio presso l'Università di Messina nel ruolo di professore ordinario di SSD CHIM/10 (Chimica degli Alimenti).

Dal 2000 al 2006 ha partecipato al progetto PON Ricerca scientifica, sviluppo tecnologico ed alta formazione. Asse III – Mis. 4 dal titolo "Innovazione dei processi e dei prodotti nella filiera alimentare delle piante officinali" nell'ambito dell'unità coordinata dal prof. R. Lo Curto del Dipartimento di Chimica Organica e Biologica.

Nell'A.A. 1999/2000 è stato proponente e successivamente coordinatore, in qualità di docente del Dipartimento di Chimica Organica e Biologica dell'Università di Messina, del corso di formazione per "Esperto di produzione e controllo di olio di oliva", finanziato dall'Assessorato Regionale al Lavoro, Previdenza Sociale, Formazione Professionale ed Emigrazione.

Dall' 01/06/1999 al 2001 ha seguito, nel ruolo di tutor, la dott.ssa Giuseppa Di Bella, la quale ha usufruito di una borsa biennale di post-dottorato.

Nell'Anno Accademico 1998-99 ha tenuto l'incarico per supplenza di "Laboratorio di Chimica degli Alimenti" per il corso di Laurea in Chimica.

Nel 1998 ha insegnato nel Corso d'Aggiornamento di "Chimica degli Alimenti" per laureati in Farmacia e Scienze Biologiche, organizzato a Vibo Valentia dall'Ordine dei Farmacisti e dall'I.P.S.S.A.R. della provincia di Vibo.

Nell'A.A. 1998-99 ha tenuto il corso "Prodotti Fitosanitari", nel corso di formazione di "Esperto in agricoltura biologica", nell'ambito

del Progetto YOUTHSTART NATURA, approvato dal Ministero del Lavoro e P.S. nell'ambito dell'Iniziativa Comunitaria OCCUPAZIONE, organizzato dall'UNCI, Sede di Messina.

Dal 1998 al 2010 ha fatto parte del Collegio dei Docenti del Dottorato in "Salubrità dell'Ambiente Marino, Ittiopatologia e qualità igienica sanitaria del pescato" ed è stato tutor della dr.ssa Patrizia Licata, che ha presentato la tesi dal titolo "Contaminazione da pesticidi organoclorurati, PCBs, metalli pesanti ed indagine anatomo-istologica in *Liza aurata* e *Mytilus galloprovincialis*", e del dr. Vincenzo Lo Turco con una tesi dal titolo "Contaminazione di pesticidi e policlorobifenili in campioni allevati e selvatici di *Dicentrarchus labrax*".

Nel 1998 ha ideato, insieme ai dottori Piero Marino e Giuseppe Trapani, il Convegno Vino e Salute che si svolge a Marsala dal 1999. Nel corso di tutte le edizioni è stato sempre relatore.

Nell'A.A. 1995/96 è stato relatore di una tesi sperimentale presso la Facoltà di Farmacia dell'Università di Firenze.

Nel triennio Accademico 1995-98 è stato membro della IX Commissione dell'Università di Messina "Università e sistema produttivo".

Dal 1994 al 1999 ha partecipato al Programma operativo MURST-CNR "Promozione di interventi per la migliore utilizzazione delle risorse nel settore della olivicoltura nelle regioni meridionali" (Coordinatore Prof. Fontanazza, Ist. Ricerche Olivicoltura, CNR Perugia), nella qualità di responsabile del sottoprogetto 4 "Caratterizzazione qualitativa dell'olio extravergine in riferimento alla provenienza".

Dal 1998 al 2001, nell'ambito del Programma Operativo Multiregionale "Attività di sostegno ai Servizi di sviluppo per l'agricoltura. Misura 2. Innovazioni tecnologiche e trasferimento dei risultati della ricerca", ha coordinato il progetto "Valorizzazione dei prodotti di trasformazione da piante officinali dell'Italia meridionale ed insulare". A tale progetto hanno partecipato unità operative del Dip. Farmaco-chimico dell'Università di Messina (Coordinatore Prof. Giovanni Dugo), del Dip. di Scienze e tecnologie agro-forestali ed ambientali dell'Università di Reggio Calabria (Coordinatore Prof.ssa Alberta Carnacini), del Dip. di Tossicologia dell'Università di Cagliari (Coordinatore Prof. Paolo Cabras) e del Dip. di Scienze Farmaceutiche dell'Università di Salerno (Coordinatore Prof. Cosimo Pizza).

Dal 1999 al 2002, sempre nell'ambito del P.O.M. Misura 2. Innovazioni tecnologiche e trasferimento dei risultati della ricerca, il Prof. Giacomo Dugo ha partecipato al progetto "Riduzione del costo di produzione, miglioramento della qualità e tutela dell'ambiente nella filiera olivicolo-olearia", coordinato dal Prof. Antonio Bacarella, (Facoltà di Agraria, Palermo).

Dal 1999 al 2002 è stato responsabile del progetto "Nuove tecnologie e proposte di innovazione nella filiera olivicola" nell'ambito della Misura 10.4 del P.O.P. 1994-1999 Sicilia, finanziato dall'Assessorato Agricoltura e Foreste Regione Sicilia.

Nel 1996 è stato promotore del dottorato di ricerca in "Salubrità dell'Ambiente Marino, Ittiopatologia e qualità igienica sanitaria del

pescato" dell'Università degli studi di Messina.

Negli A.A. 1994/97 ha fatto parte del Collegio dei Docenti del Dottorato in Scienze Chimiche ed ha seguito in qualità di tutor la dr.ssa Giuseppa Di Bella e la dr.ssa Simona Lo Curto.

Durante l'A.A. 1994/95 ha insegnato nel corso di formazione in "Controllo della qualità agro-alimentare e ambientale", finanziato dall'Assessorato Regionale al Lavoro, Previdenza Sociale, Formazione Professionale ed Emigrazione, organizzato dalla FIDET COOP - UNCI; nell'ambito di tale corso ha guidato i corsisti in uno stage in Francia presso industrie agro-alimentari, che avevano già adottato l'applicazione di sistemi di qualità e laboratori di Chimica degli Alimenti a norma AN. 45001, ISO 8402, ISO 9001 e UNI CEI 70011.

Dal 1992 ad oggi, ha relazionato in numerosi "Corsi di qualificazione professionale e di aggiornamento in nutrizione umana", promossi dal Centro di Ricerche Nutrizionali e patrocinati e legalmente riconosciuti dall'Ordine dei Biologi.

Nell'Ottobre 1990 e nel Maggio 1995 ha contribuito all'organizzazione del I e del II Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, tenutisi a Giardini Naxos.

Dall'1 al 4/05/97, nell'ambito dell'EUROL '97 (Fiera Internazionale dell'Olio e dell'Oliva da Mensa, Castelvetro,TP), ha organizzato il convegno "L'olivicoltura e gli oli d'oliva nel meridione" con la partecipazione di esperti italiani e stranieri del settore olivicolo.

Dall'1/7/1986 fino al 27/7/2000 ha prestato servizio nel ruolo di professore associato di "Analisi chimica dei Prodotti Alimentari" per il corso di Laurea in Chimica.

Dal 1982 nell'ambito di convenzioni stipulate dall'Università di Messina, svolge attività di supporto per aziende agricole che praticano l'agricoltura 'biologica' e 'biodinamica'.

Dall'1/11/1981 al 7/7/1986 ha prestato servizio nel ruolo dei ricercatori confermati nel settore scientifico-disciplinare 84.

Dall'1/11/1979 al 6/7/1986 è stato professore incaricato di "Esercitazioni di tecniche e sintesi speciali organiche" per il corso di Laurea in Chimica presso la medesima Università.

Dall'1/11/1974 al 31/10/1979 è stato titolare di un assegno di studio di formazione didattica e scientifica presso l'Istituto di Chimica organica della Facoltà di Scienze dell'Università di Messina.

### **Docenza**

Incaricato di Chimica Generale ed Inorganica per l'A.A. 2009/2010 presso il Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei luoghi di lavoro, Canale esterno (UniKore - Enna).

Incaricato di Chimica degli Alimenti per l'A.A. 2010/2011 presso il Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei luoghi di lavoro, Canale esterno (UniKore - Enna).

Incaricato di Chimica Generale ed Inorganica e di Chimica Organica nell'A.A. 2007/2008 nel Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei luoghi di lavoro della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Messina.

Incaricato di Chimica Generale ed Inorganica presso il Corso di

Laurea Interfacoltà di Scienze Gastronomiche dell'Università di Messina per l'A.A. 2009/2010.

Incaricato di " I grassi da condimento" nel Corso di Laurea Interfacoltà in Scienze Gastronomiche dell'Università di Messina per l'anno accademico 2007/2008, 2008/2009, 2009/2010, 2010/2011.

Incaricato di "Vino e Salute" nel Corso di Laurea Interfacoltà in Scienze Gastronomiche dell'Università di Messina per l'anno accademico 2008/2009, 2009/2010, 2010/2011 e 2011/12.

Incaricato di "Aspetti salutistici della dieta Mediterranea" nel Corso di Laurea Interfacoltà in Scienze Gastronomiche dell'Università di Messina per l'anno accademico 2008/2009, 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012.

Incaricato di "Additivi e Contaminanti" Corso di Laurea in Chimica dell'Università di Messina da 2003/2004 a tutt'oggi.

Incaricato di "Vino e salute" nel Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia - Facoltà di Agraria Università di Palermo dal 2002/2003 al 2010/2011.

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- |  |  |
|--|--|
| • Date (da – a)                                      | 1968 - 1974                                    |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Università degli Studi di Messina              |
| • Qualifica conseguita                               | Laurea in Chimica                              |
| • Date (da – a)                                      | 2000 a tutt'oggi                               |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Università degli Studi di Messina              |
| • Qualifica conseguita                               | Professore Ordinario di Chimica degli Alimenti |

MADRELINGUA ITALIANA

#### ALTRE LINGUE

- |                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
|                                 | INGLESE     |
| • Capacità di lettura           | Sufficiente |
| • Capacità di scrittura         | Sufficiente |
| • Capacità di espressione orale | Sufficiente |

## CAPACITÀ E COMPETENZE

Ha partecipato a diversi corsi d'approfondimento delle tecniche gascromatografiche, perfezionandosi in gascromatografia ad alta risoluzione.

Durante gli anni di servizio, sia come assegnista che come professore incaricato che professore associato e ordinario ha svolto, accanto alle mansioni didattiche, connesse al suo ufficio, una continua attività di ricerca.

Ha partecipato a diversi congressi riguardanti la Chimica organica, la Chimica dei derivati agrumari e la Chimica degli alimenti.

Nell'anno 2009 è stato premiato con il "Garofano d'argento" per il suo impegno nel settore florovivaistico".

Ha partecipato a numerosi convegni provinciali e regionali a sostegno dello sviluppo agricolo della regione siciliana nel settore olivicolo e vitivinicolo, esponendo relazioni sugli aspetti compositivi e qualitativi del vino e degli oli vergini d'oliva.

I principali indirizzi della sua attività di ricerca sono rivolti:

- allo studio di sostanze lipidiche vegetali ed animali;
- alla caratterizzazione e controlli di qualità di prodotti agricoli;
- allo studio dei prodotti agrumari sia per fini chemio-tassonomici, sia nell'intento di verificare la presenza di sostanze estranee alla naturale composizione;
- allo studio dei profili aromatici e dei componenti minori ad azione antiossidante dei vini, con particolare riferimento agli effetti salutistici;
- alla caratterizzazione degli oli vergini d'oliva;
- allo sviluppo di tecniche analitiche innovative (GC-GC e FAST-GC) nell'analisi degli alimenti;
- allo sviluppo di tecnologie innovative nelle estrazioni degli oli d'oliva
- allo studio di analisi e dosaggi di metalli in matrici alimentari;
- allo studio dei dosaggi di anioni in sostanze grasse.

Collabora con:

1. Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia
2. Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria, Università degli studi di Messina
3. Dipartimento di Scienze Economiche-Estimative e degli Alimenti, Università degli studi di Perugia
4. Dipartimento di Matematica, Università degli studi di Messina
5. Dipartimento Farmaco-chimico, Università degli studi di Messina
6. Università Campus bio-medico, Roma
7. Centro delle Scienze Ittiche, Malta
8. Centro Ellenico della Ricerca Marina, Istituto di acquacoltura, Grecia
9. Dipartimento di Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Università di Palermo
10. Dipartimento di Progettazione e gestione dei sistemi agro-zootecnici e forestali, Università di Bari
11. Dipartimento di Scienze delle produzioni dell'ingegneria e della meccanica e dell'economia applicate ai sistemi agro-zootecnici, Università di Foggia





12. Dipartimento di Chimica, Università della Calabria
  13. Laboratorio Biodiagnostica, Palermo
  14. Dipartimento di Fisica teorica, Università degli studi di Messina
  15. I.R.S.A. Guardato (TP)
  16. Casa vinicola "Duca di Salaparuta", Aspra-Bagheria, Palermo
  17. Dipartimento di Biochimica, divisione di scienze della nutrizione, King's College London, Londra
  18. Istituto di Ricerca Alimentare, Norwich, Regno Unito
  19. Dip. di Biologia, Norwegian University of Science and Technology, Trondeihm, Norvegia.
- Ha collaborato con:
20. Dipartimento S.T.A.A.M., Facoltà di Agraria, Università degli studi del Molise
  21. Istituto di Metodologie chimiche, CNR, Roma
  22. Centro di calcolo elettronico, Università degli studi di Messina
  23. Dipartimento di Fisica, Università degli Studi di Messina
  24. Alfa Laval SpA Olive Oil Italia, Firenze
  25. Dipartimento di Botanica, Università degli studi di Messina
  26. Assessorato agricoltura e foreste, sezione operativa n°78, Castelvetro (TP)
  27. Dipartimento di Ingegneria e Tecnologie agro-forestali, Università di Palermo
  28. Assessorato Agricoltura e Foreste, Regione Siciliana
  29. Facoltà di Farmacia, Università di Catanzaro
  30. C.E.S.I.S.T., Università degli studi di Messina
  31. Dipartimento PRO.GE.SA., Università di Bari
  32. Dipartimento di Entomologia e Zoologia agraria, Università di Napoli
  33. Cantina Sperimentale, Milazzo (ME)
  34. Dipartimento di Biologia animale ed Ecologia marina, Università degli studi di Messina
  35. Dipartimento di Biologia e Chimica agro-forestale e ambientale, Università di Bari
  36. Dipartimento di Scienze e Tecnologie chimiche, Università di Udine
  37. Dipartimento S.T.A.T., Università del Molise
  38. C.R. ENEA-Trisaia, Rotondella (MT)
  39. Associazione Motoristi di Mazara del Vallo
  40. Carapelli Firenze S.p.A.
  41. Dipartimento S.A.V.A., Università degli studi del Molise
  42. Citrus vita S.p.A., Messina
  43. Dipartimento di Scienze tecnologiche Agro-forestali e Ambientali, Università di Reggio Calabria

44. Istituto di ricerche sulla olivicoltura del CNR, Perugia
45. Virginia Tech, dipartimento di chimica, Blacksburg, USA
46. Cattedra di Farmacognosia e prodotti naturali, Facoltà di Chimica, Università della Repubblica, Montevideo, Uruguay
47. Istituto di Industrie agrarie, Facoltà di Agraria, Università di Bologna
48. Istituto sperimentale talassografico C.N.R., Messina
49. Istituto regionale della Vite e del Vino, Palermo
50. Facoltà di Economia, Università di Catania
51. Osservatorio regionale per le malattie delle piante, Palermo
52. Istituto di Scienze della nutrizione, Facoltà di Agraria, Piacenza
53. Panagrum S.p.A., Milazzo (ME)
54. Istituto di Patologia generale e anatomia patologica veterinaria, Università degli studi di Messina
55. Istituto di Microbiologia, Università degli studi di Messina
56. Ditta Simone Gatto, Messina

Nel 2012 il Dipartimento SASTAS ha stipulato una convenzione con le cantine IVAM (Messina), la quale ha consentito la realizzazione di un laboratorio di cucina "Univerve" da supporto al CdL in Scienze Gastronomiche e che è finalizzato al miglioramento dei prodotti vitivinicoli (vini e spumanti) prodotti dall'Azienda IVAM.

Si è occupato della messa a punto di un sistema innovativo per lo smaltimento degli scarti agro-alimentari attraverso un procedimento che ne permetta il totale riciclo come materiale isolante ed isolante acustico. Tale sistema è già stato inserito dalla Legge 49 del 9 Marzo 2001 tra i sistemi ufficialmente riconosciuti per la distruzione degli scarti di carne a rischio d'infezione da BSE.

E' promotore del Consorzio "Valdemone" per la tutela dell'olio "D.O.P. Valdemone".

Si occupa di sistemi di recupero di sostanze con azione antiossidante da sottoprodotti delle filiere agro-alimentari.

## PRODUZIONE SCIENTIFICA

Ha prodotto 294 lavori a stampa; ha presentato oltre 470 comunicazioni, poster e letture plenarie in congressi svoltisi in Italia e all'estero.

Ha curato la stesura di un libro scientifico, pubblicato dalla casa editrice L'Epos di Palermo, dal titolo "Gli oli d'oliva siciliani", che consta di 11 capitoli che affrontano gli aspetti compositivi del prodotto "Olio d'oliva extravergine siciliano".

Ha redatto un capitolo relativo ai contaminanti negli oli essenziali agrumari nel ventiseiesimo volume "*Citrus*. The genus *Citrus*" della collana "Medicinal and Aromatic Plants – Industrial Profiles", pubblicato da CRC Press (Taylor & Francis Group) (2002).

E' coautore di un libro scientifico "Determinazione di metalli pesanti negli alimenti e nell'ambiente" editore Chiriotti, Pinerolo (2005).

E' coautore di un libro dal titolo "Gli oli di oliva da cv Cerasuola e Nocellara del Belice" ed. regione Siciliana Agricoltura e Foreste, Palermo (2005).

E' coautore di un articolo monografico dal titolo "Olive oil new technologies and their influence on extravirgin oil quality" Edizioni Quadrifoglio – Bari (2005).

E' coautore di una Relazione scientifica sulla noce di Motta

Camastra - Comune di Motta Camastra (ME)-Settembre (2006)  
Tipografia F.lli Chiesa-Nicolosi (CT).

E' coautore di quattro capitoli del libro "Olives and Olive Oil in Health and Disease Prevention" Edizione Academic Press - Oxford (2010).

E' coautore di un capitolo relativo ai contaminanti negli oli essenziali agrumari nel libro "Citrus oils - Composition, Advanced Analytical Techniques, Contaminants and Biological Activity" della collana "Medicinal and Aromatic Plants - Industrial Profiles", pubblicato da CRC Press (Taylor & Francis Group) (2011).

Ha curato la stesura di un libro scientifico, pubblicato dalla casa editrice CHIRIOTTI EDITORI srl - Pinerolo - Italy, dal titolo "Caratterizzazione, qualità e sicurezza dei vini", che consta di 10 capitoli (2011).

E' coautore di un capitolo del libro dal titolo "Comprehensive Sampling and Sample Preparation", edizione Academic Press - Oxford (2012).

PATENTE O PATENTI

Patente B

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto del decreto legislativo n. 196/2003

Messina 05/09/15

