

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Prof. **GIACOMO DUGO**

Nazionalità Italiana

Data di nascita 04/05/1950

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Messina, Piazza Pugliatti, 98122 Messina
- Tipo di azienda o settore Istruzione
- Tipo di impiego Docente
- Principali mansioni e responsabilità Dal 28/07/2000, Professore Ordinario di Chimica degli Alimenti (SSD CHIM/10) presso l'Università degli Studi di Messina.

In data 18 dicembre 2015 è stato nominato Coordinatore del Consiglio del Corso di Laurea triennale in "Scienze Gastronomiche" (L-26) dell'Università degli Studi di Messina per il triennio 2015/2018.

Da ottobre 2012 a settembre 2015 è stato Direttore del Dipartimento di Scienze dell'Ambiente, della Sicurezza, del Territorio, degli Alimenti e della Salute (S.A.S.T.A.S.) "Carmelo Abbate" dell'Università degli Studi di Messina per il triennio accademico 2012/2015.

Il 23 marzo 2015 con Decreto del Ministero della Salute è stato nominato componente del Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare (CNSA) – Sezione per la Sicurezza Alimentare. A marzo 2014 è stato nominato dall'Unione delle Camere di Commercio della Sicilia (PA) Presidente nella Commissione esaminatrice delle aziende del "settore agroalimentare" da inserire in un paniere regionale da presentare all'EXPO 2015.

A settembre 2013 è stato nominato componente della 1°Commissione, 2°Commissione valutazione vini IGT/IGP e della 3° Commissione valutazione oli e prodotti agroalimentari dell'Enoteca Provinciale di Messina.

A luglio 2013 è stato nominato Presidente del Co.Ri.Bi.A. (Consorzio di Ricerca sul Rischio Biologico in Agricoltura), avente sede a Palermo.

Nell'A.A. 2010/2011 è stato proponente del Dottorato di Ricerca in "Scienze Enogastronomiche" dell'Università degli Studi di Messina e dallo stesso anno lo coordina.

Da ottobre 2006 a settembre 2012 è stato Direttore dell'ex Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres" presso l'Università degli Studi di Messina.

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.

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.

Nel 1974 ha conseguito la Laurea in Chimica presso l'Università degli Studi di Messina e successivamente 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.

Attività didattica

Nell'a.a. 2015/16 è incaricato dell'insegnamento "Contaminanti dei prodotti alimentari" del C.I. "Sicurezza degli alimenti I" nel Corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche dell'Università di Messina.

Nel 2015 è incaricato per attività di docenza nell'ambito del Master di I livello in "Geologia Forense" dell'Università degli Studi di Messina per l'insegnamento "Geochimica dei terreni contaminati con laboratorio di spettrometria di massa (ICP-MS e ICP-OES) e di fluorescenza atomica".

Nell'a.a. 2014/2015 ha svolto incarico di docenza per l'insegnamento "Proprietà degli alimenti" presso l'UNITRE (Univeristà delle Tre Età) di Taormina (ME).

Nel 2014 ha svolto incarico di docenza degli insegnamenti "Sostanze xenobiotiche degli alimenti" e "Studio dei prodotti e dei sottoprodotti della filiera olivicola" nell'ambito del Progetto "PanLab - 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" (Obiettivo 2) dell'Università di Messina.

Nell'anno accademico 2013/2014 è incaricato di "Didattica di additivi e contaminanti degli alimenti a marchio e tradizionali", "Didattica sulle bevande alcoliche e non alcoliche" e "Didattica di Turismo enogastronomico" nell'ambito dei Percorsi Abilitanti Speciali (PAS) per le classi di concorso A057, C500, C510, C520 e C150 dell'Università di Messina.

Negli anni accademici 2012/2013, 2013/14, 2014/15 e 2015/16 è incaricato di "Analisi degli Additivi e Contaminanti degli Alimenti" per il Corso di Laurea triennale in Chimica dell'Università di Messina.

Negli anni accademici 2012/13 e 2014/2015 è incaricato di "Additivi e Contaminanti degli Alimenti" nel Corso di Tirocinio Formativo Attivo (TFA) per la classe di insegnamento di Scienza dell'Alimentazione A057 dell'Università di Messina.

Negli anni accademici 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015 e 2015/16 è incaricato di "La Cucina Mediterranea" del C.I. "Scienze Enogastronomiche" nel Corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche dell'Università di Messina.

Nel 2012 è stato docente di "Chimica degli Alimenti" nella VI Edizione della Scuola Permanente per l'Aggiornamento degli Insegnanti di Scienze Sperimentali (SPAIS) che si è svolta a Trapani.

Nell'a.a. 2010/2011 è stato incaricato di "Chimica degli Alimenti" nel Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei luoghi di lavoro, Canale esterno (UniKore – Enna).

Nell'a.a. 2009/2010 è stato incaricato di "Chimica Generale ed Inorganica" nel Corso di Laurea Interfacoltà di Scienze dell'Enogastronomia Mediterranea e Salute dell'Università di Messina.

Nell'a.a. 2009/2010 è stato incaricato di "Chimica Generale ed Inorganica" nel Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei luoghi di lavoro, Canale esterno (UniKore – Enna).

Dal 2008 ad oggi è incaricato di "Vino e Salute" nel Corso di Laurea Interfacoltà in Scienze dell'Enogastronomia Mediterranea e Salute, oggi Scienze Gastronomiche, dell'Università di Messina.

Dal 2008 al 2012 è stato incaricato di "Aspetti salutistici della dieta Mediterranea" nel Corso di Laurea Interfacoltà in Scienze dell'Enogastronomia Mediterranea e Salute, oggi Scienze Gastronomiche dell'Università di Messina.

Nell'a.a. 2007/2008 è stato incaricato di "Chimica Generale ed Inorganica" e di "Chimica Organica" 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.

Dal 2007 ad oggi è incaricato di "I grassi da Condimento" nel Corso di Laurea Interfacoltà in Scienze dell'Enogastronomia Mediterranea e Salute, oggi Scienze Gastronomiche, 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.

Dal 2003 ad oggi è incaricato di "Additivi e Contaminanti degli Alimenti", nel Corso di Laurea Magistrale in Chimica.

Dall'a.a. 2002/2003 all'a.a. 2010/2011 è stato incaricato di "Vino e salute" nel Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia - Facoltà di Agraria Università di Palermo.

Dal 31/07/2000 fino al 31/10/2003 ha prestato servizio nel ruolo di professore ordinario di "Analisi chimica degli alimenti" per il Corso di Laurea in Chimica dell'Università di Messina.

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.

Nell'a.a.1998-99 ha tenuto l'incarico per supplenza di "Laboratorio di Chimica degli Alimenti" nel Corso di Laurea in Chimica dell'Università di Messina.

Nell'a.a. 1998-99 ha tenuto il Corso di "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.

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

Nell'a.a. 1996/1997 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.

Dall'a.a. 1994/95 all'a.a. 1996/97 ha fatto parte del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche dell'Università degli Studi di Messina.

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 inoltre insegnato 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.

È stato relatore di numerose tesi di Laurea presso la Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell'Università di Messina e presso la Facoltà di Farmacia dell'Università di Firenze; di tesi di Dottorato di Ricerca nei dottorati di Scienze Enogastronomiche, Scienze Chimiche, Chimica e Sicurezza degli Alimenti, Scienze dei Prodotti della Pesca e delle Specie Avicole; tutor di titolari di borse post dottorato di ricerca.

Ha insegnato in numerosi master universitari e corsi S.I.S.S.I.S.

Publicazioni scientifiche

Ha pubblicato 371 lavori a stampa su riviste nazionali ed internazionali, 39 contributi scientifici su volume, 10 libri scientifici e ha presentato 567 comunicazioni, poster e letture plenarie in congressi svoltisi in Italia e all'estero.

Interessi scientifici

Gli aspetti fondamentali della sua attività di ricerca sono rivolti allo: studio di sostanze lipidiche vegetali ed animali; caratterizzazione e controlli di qualità di prodotti agricoli; studio dei prodotti agrumari sia per fini chemio-tassonomici, sia nell'intento di verificare la presenza di sostanze estranee alla naturale composizione; 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 (tecniche cromatografiche multidimensionali e veloci) nell'analisi degli alimenti; sviluppo di tecnologie innovative nelle estrazioni degli oli d'oliva; studio e determinazione di xenobiotici organici e inorganici in numerose matrici alimentari; studio dei dosaggi di anioni in sostanze grasse.

Progetti di ricerca

Dal 2013 è corresponsabile scientifico di un progetto finanziato dal Programma Operativo Nazionale Ricerca e Competitività 2007-2013 "Smart Cities and Communities and Social Innovation" dal titolo "SAVE – Tecnologie e modelli operativi per la riduzione degli Scarti Alimentari e il trattamento e la Valorizzazione della frazione edibile del rifiuto solido urbano finalizzati alla gestione sostenibile della filiera alimentare urbana". Tale progetto punta all'individuazione ed all'implementazione di tecnologie e modelli operativi per la soluzione di problemi presenti nella filiera alimentare urbana dei paesi industrializzati, con una possibile valorizzazione degli scarti prodotti.

Dal 2013 partecipa ad un progetto finanziato dal Programma Operativo Nazionale Ricerca e Competitività 2007-2013 "Smart Cities and Communities and Social Innovation" dal titolo "Studi su Sistemi Intelligenti e Domotici per l'attivazione di procedure di emergenza in edifici nuovi ed esistenti".

Dal 2012 è responsabile scientifico dell'Unità Operativa dell'Università degli Studi di Messina nel progetto PON 01_00636 FINGERIMBALL, denominato "Tecnologie e materiali anticontraffazione ed applicazioni nanotecnologiche per l'autenticazione e la tutela delle produzioni agroalimentari di eccellenza".

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 Interdonato 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 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 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. 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.

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".

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. Giuseppe Fontanazza, Ist. Ricerche Olivicoltura, CNR Perugia), nella qualità di responsabile del sottoprogetto 4 "Caratterizzazione qualitativa dell'olio extravergine in riferimento alla provenienza".

Collaborazioni Scientifiche

Cattedra di Farmacognosia e prodotti naturali, Facoltà di Chimica, Università della Repubblica, Montevideo, Uruguay; Dipartimento di Biochimica, divisione di scienze della nutrizione, King's College London, Londra; Istituto di Ricerca Alimentare, Norwich, Regno Unito; Dip. di Biologia, Norwegian University of Science and Technology, Trondheim, Norvegia; Virginia Tech, dipartimento di chimica, Blacksburg, USA; Centro delle Scienze Ittiche, Malta; Centro Ellenico della Ricerca Marina, Istituto di acquacoltura, Grecia; Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri"; Università Campus bio-medico, Roma; Dipartimento di Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Università di Palermo; Dipartimento di Progettazione e gestione dei sistemi agro-zootecnici e forestali, Università di Bari; Dipartimento di Scienze delle produzioni dell'ingegneria e della meccanica e dell'economia applicate ai sistemi agro-zootecnici, Università di Foggia; Dipartimento di Chimica, Università della Calabria; Laboratorio Biodiagnostica, Palermo; Istituto di ricerca sulle acque (I.R.S.A.) del CNR (TP); Dipartimento S.T.A.A.M., Facoltà di Agraria, Università degli studi del Molise; Istituto di Metodologie Chimiche, CNR, Roma; Assessorato agricoltura e foreste, sezione operativa n°78, Castelvetrano (TP); Dipartimento di Ingegneria e Tecnologie agro-forestali, Università di Palermo; Assessorato Agricoltura e Foreste, Regione Siciliana; Facoltà di Farmacia, Università di Catanzaro; Dipartimento PRO.GE.SA., Università di Bari; Dipartimento di Entomologia e Zoologia agraria, Università di Napoli; Dipartimento di Biologia e Chimica agro-forestale e ambientale, Università di Bari, Dipartimento di Scienze e Tecnologie chimiche, Università di Udine; Dipartimento S.T.A.T., Università del Molise; C.R. ENEA-Trisaia, Rotondella (MT); Dipartimento S.A.V.A., Università degli studi del Molise; Dipartimento di Scienze tecnologiche Agro-forestali e Ambientali, Università di Reggio Calabria; Istituto di ricerche sulla olivicoltura del CNR, Perugia; Istituto di Industrie agrarie, Facoltà di Agraria, Università di Bologna; Istituto sperimentale talassografico C.N.R., Messina; Istituto regionale della Vite e del Vino, Palermo; Facoltà di Economia, Università di Catania; Osservatorio regionale per le malattie delle piante, Palermo; Istituto di Scienze della nutrizione, Facoltà di Agraria, Piacenza; Dipartimenti di Matematica e Informatica; Dipartimento di Scienze Veterinarie,; Dipartimento di Scienze del Farmaco e Prodotti per la Salute; Dipartimento di Fisica e Scienze della Terra; Centro di calcolo elettronico; Dipartimento di Botanica; Dipartimento di Fisica; C.E.S.I.S.T.; Dipartimento di Biologia animale ed Ecologia marina; Istituto di Patologia generale e anatomia patologica veterinaria; Istituto di Microbiologia, dell'Università degli studi di Messina.

Collaborazioni con Aziende private del settore agroalimentare fra le quali: Casa vinicola "Duca di Salaparuta", Aspra-Bagheria, Palermo; Alfa Laval SpA Olive Oil Italia, Firenze; Cantina Sperimentale, Milazzo (ME); Associazione Motoristi di Mazara del Vallo; Carapelli Firenze S.p.A.; Citrus vita S.p.A., Messina; Panagrum S.p.A., Milazzo (ME); Ditta Simone Gatto, Giammoro Messina; Società cooperativa Salamita (Agricoltura Biologica); Barcellona P.G. (

ME); Zicaffè, Marsala (TP); Cantine Sociali "Paolini", Marsala (TP); Cantine Sociali "Colomba Bianca", Marsala (TP); Cantina " Fondo Antico", Trapani (TP); Cantina "Caruso e Minini" Marsala (TP) ; Cantine IVAM Messina; Azienda Agricola " Titone" Olio DOP Valli Trapanesi Marsala (TP); Azienda Agricola " Xigiari " Francesca Triolo, Olio DOP Valli Trapanesi, Paceco (TP); Azienda Agricola " Becchina" Olii Biologici, Castelvetro (TP); Associazione Produttori Olivicoli Messinesi (APOM), Olio DOP Val Demone, Torrenova (ME); Cantina mimmo Paone, Giamporo (ME); Oleificio Asaro-SIPA, Partanna (TP); Olefici Lombardo, Castelvetro (TP).

Attività di supporto allo sviluppo del territorio

Il Prof. Giacomo Dugo, in qualità di ex Direttore del Dipartimento S.A.S.T.A.S., è partner in ATS (Associazione Temporanea di Scopo) con il Comune di Messina all'interno del programma europeo URBACT II "Sustainable Food in Urban Communities" (developing low-carbon and resource-efficient urban food systems).

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.

Nel 2011 ha sottoscritto un protocollo di intesa tra la Provincia Regionale di Vibo Valentia e il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente dando indirizzo al Dirigente del IX Settore di provvedere a quanto necessario per l'attuazione di interventi formativi organizzati e gestiti dallo stesso Dipartimento e finanziati dalla Amministrazione Provinciale di Vibo Valentia IX settore -Servizio Caccia e Pesca per la realizzazione di: Corso per "OPERATORE TECNICO FAUNISTICO" con lezioni teoriche, stage e censimenti . N 2 Corsi di formazione per "SELETTORI DI CINGHIALI" a Vibo Valentia, ai sensi della Legge Nazionale 11 febbraio 1992 n. 157, artt. 18 e 19 – N 2 ° censimenti della specie "Sus scrofa" periodo pre e post nascite nel periodo marzo-maggio 2011 si è provveduto all'identificazione su cartografia e sul campo delle macro aree e dei siti di foraggiamento, continuando tale studio anche nel periodo delle nascite agosto-settembre 2011.

Dal 2008 al 2009 ha ricoperto il ruolo, in qualità di esperto, di Assessore con delega all'agricoltura, politiche comunitarie, attività produttive, rapporti euromediterranei ed ecologia nel Comune di Marsala.

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.

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'olivicultura e gli oli d'oliva nel meridione" con la partecipazione di esperti italiani e stranieri del settore olivicolo.

Dal 1976, nell'ambito di convenzioni stipulate dall'Università di Messina, svolge attività di supporto per aziende agricole che praticano l'agricoltura 'biologica' e 'biodinamica'. Ha partecipato a numerosi incontri provinciali e regionali a sostegno dello sviluppo agricolo della regione siciliana nel settore olivicolo e viti-vinicolo, trattando di aspetti compositivi qualitativi del vino e degli oli vergini d'oliva e avanzando proposte per il miglioramento delle produzioni.

Si occupa di sistemi di recupero di sostanze con azione antiossidante da sottoprodotti delle filiere agro-alimentari. E' promotore e componente del Consiglio del Consorzio "Valdemone" per la tutela dell'olio "D.O.P. Valdemone". Ha curato il disciplinare di vari prodotti alimentari a marchio De.Co. (Denominazione Comunale) ed il loro riconoscimento. Ha partecipato a centinaia di manifestazioni e iniziative per il rilancio e la qualificazione dei prodotti della filiera agroalimentare siciliana.

Altri titoli

Durante il triennio 2003-2006 è stato Presidente della Società Chimica Italiana sezione Sicilia. Nel triennio Accademico 1995-98 è stato membro della IX Commissione dell'Università di Messina "Università e sistema produttivo".

Riconoscimenti

Nell'anno 2009 è stato premiato con il "Garofano D'argento per la Professionalità" da parte dell'associazione culturale "I fiori di Giarre e dell'Etna" per il suo impegno nel settore florovivaistico".

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INGLESE

SUFFICIENTE

SUFFICIENTE

SUFFICIENTE

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Ottime capacità e competenze relazionali acquisite durante la carriera universitaria, nel corso della quale ha svolto attività didattica e di ricerca, coordinando gruppi di lavoro e dirigendo strutture universitarie.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

Attività organizzativa

Coordinamento di gruppi di ricerca e direzione di strutture universitarie.

Ha presieduto il comitato organizzativo del XXIII Congresso Internazionale Italo-Latino Americano di Etnomedicina (SILAE), che si è svolto a Marsala (TP) dal 07 al 12 settembre 2014.

Nel 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.

Nel 1998 ha ideato, insieme ai dottori Piero Marino e Giuseppe Trapani, il Convegno Vino e Salute che si svolge a Marsala dal 1999 al 2007. Ha collaborato all'organizzazione di tutte le edizioni ed è stato sempre relatore.

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.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Ottime capacità e competenze tecniche nell'utilizzo delle più complesse e moderne attrezzature scientifiche utilizzate nel settore di competenza.

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, 13/05/2016

Firma
