

## CURRICULUM PROF. GIUSEPPE GAMBACORTA

Giuseppe Gambacorta nato a Bari il 30.01.1958 si è laureato con lode in Scienze Agrarie nel dicembre 1997 presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Bari. Nella prima sessione del 1999 ha conseguito l'abilitazione all'esercizio della libera professione di Agronomo.

Dal 1980 al 2000 è stato strutturato nel ruolo tecnico presso l'Università di Bari.

Dal 01.03.2001 al 31.10.2005 ha ricoperto il ruolo di Ricercatore presso l'Università di Foggia e dal 01.11.2005 ricopre il ruolo di Professore Associato afferente al settore scientifico-disciplinare AGR15 "Scienze e Tecnologie Alimentari" presso l'Università di Bari.

Attualmente è titolare per carico istituzionale dei corsi di "Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali degli Alimenti" e "Analisi Sensoriale e Strumentale degli Alimenti".

Le sue principali tematiche di ricerca riguardano il settore enologico, oleario, lattiero-caseario e delle sostanze antiossidanti, curando in particolar modo lo studio dell'influenza dei differenti processi di produzione e delle tecniche di conservazione sulla composizione, qualità e shelf-life del prodotto finito.

### Partecipazione a progetti di ricerca

Progetto	Durata	Ruolo ricoperto
CNR 1992: I fosfolipidi dell'olio di oliva. Possibile ruolo nell'apprezzamento del prodotto di qualità	24	Componente
40% 1996: Innovazioni agronomiche e tecnologiche nella produzione di olio DOP e DOC in Puglia	24	Componente
CNR 1999: Le sostanze polifenoliche della granella di cartamo. Identificazione, isolamento e verifica delle caratteristiche antiossidanti	24	Componente
PRIN 2002: "Sviluppo di sistemi di rilascio controllato di sostanze antimicrobiche".	24	Componente
MIUR 2002-2004: Studio di tecniche di vinificazione in grado di determinare un miglioramento qualitativo dei vini ed esaltare il legame vitigno zona di produzione	36	Componente
PRIN 2003: "Ottimizzazione della qualità di prodotti amidacei a basso tenore di glutine".	24	Componente
PRIN 2004: "Caratterizzazione della frazione lipidica dei prodotti carnei regionali per l'individuazione di parametri di qualità".	24	Responsabile
Strategico Regione Puglia 2006: Innovazione di processo per la produzione di paste funzionali	36	Componente e Project manager
Strategico Regione Puglia 2006: Miglioramento e valorizzazione dell'espressione varietale della produzione enologica pugliese	36	Componente e Project manager
Esplorativo Regione Puglia 2006: Oli vergini di oliva aromatizzati: innovazione di prodotto con maggior valore aggiunto per l'ampliamento dell'offerta sul mercato	12	Coordinatore
MIUR PON RICERCA E COMPETITIVITÀ 2008-2011: "Bioinnovazioni per il Fior di latte tipico pugliese".	24	Componente
PRIN 2009: "Tecnologie innovative per il recupero di sostanze nutraceutiche da scarti di lavorazione del carciofo".	24	Responsabile

MIPAAF Progetti Ricerca e Sperimentazione OIGA 2010-2013: “Messa a punto di schemi tecnologici per la produzione di mozzarella da latte ovi-caprino”.	36	Componente
MIUR PON RICERCA E COMPETITIVITÀ 2011-2014: “Bioinnovazione per produzioni lattiero casearie ad elevato contenuto salutistico”.	36	Componente
MIUR – DARE Puglia Progetto PON 02001863417392 2011-2014: “Protocolli tecnologici e clinici per la produzione di alimenti funzionali”.	36	Componente
PSR Regione Basilicata 2013-2014: Progetto Misura 124 Health Check Pac “Razionalizzazione e innovazione della filiera del formaggio Canestrato di Moliterno IGP” .	36	Componente

### **Partecipazione ad accademie aventi prestigio nel settore**

Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL) (socio fondatore) dal 2002 al 2013

### **Altri titoli**

#### *PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA SU FONDI DI ATENEO*

Progetto	Durata	Ruolo ricoperto
Ex 60% UNIBA 1998: Nuovi ausiliari enzimatici di elaiotecnica su alcuni caratteri dell’olio di oliva.	12	Componente
Ex 60% UNIBA 1999: Caratteri composizionali dell’olio di oliva del nord barese con particolare riguardo ai polifenoli.	12	Componente
Ex 60% UNIBA 1999: I polifenoli dell’olio di oliva vergine monovarietale in relazione alla tecnica di frangitura e molitura.	12	Componente
Ex 60 % UNIFG 2001: I componenti volatili degli oli vergini di oliva pugliesi: influenza delle tecnologie estrattive.	12	Responsabile
Ex 60% UNIFG 2002: Sviluppo di sistemi di confezionamento attivo.	12	Componente
Ex 60% UNIFG 2003: Caratterizzazione della frazione polifenolica di uve e vini autoctone.	12	Componente
Ex 60% UNIFG 2004: Oli vergini di oliva: qualità e tipicità legati all’area di origine.	12	Responsabile
Ex 60% UNIFG 2005: Oli vergini di oliva: qualità e tipicità legati all’area di origine.	12	Responsabile
Ex 60% UNIBA 2010: Tecniche da macerazione innovative finalizzate ad esaltare le caratteristiche sensoriali e nutraceutiche di vini rossi.	12	Responsabile

## CONTRATTI DI RICERCA

Progetto	Durata	Ruolo ricoperto
Azienda Olearia Bisceglia 2008: Ottimizzazione del processo di produzione di oli extra vergini di oliva e controllo della qualità	12	Responsabile
Azienda Villa Uva 2010: Ottimizzazione del processo di produzione di oli extra vergini di oliva e controllo della qualità	12	Responsabile

## ATTIVITÀ DI REFEREE PER RIVISTE SCIENTIFICHE INTERNAZIONALI

- Acta Physiologiae Plantarum (Springer)
- African Journal of Biotechnology (Academic Journals)
- Analytical Chemical Acta (Elsevier)
- Chemosphere (Elsevier)
- Cyta – Journal of Food (Taylor & Francis)
- European of Food Research and Technology (Springer)
- European Journal of Lipid Science and Technology (Wiley)
- Food Chemistry (Elsevier)
- Food Control (Elsevier)
- Journal of American Oil Chemists' Society (Springer)
- Journal Chromatography A (Elsevier)
- Journal of Food Quality (Wiley)
- Journal of Food Science (Wiley)
- Journal of Lipid Science and Technology (Wiley)
- Journal of Medicinal Plant Research (Academic Journals)
- Italian Journal of Food Science (Chiriotti)

## TUTOR DI DOTTORANDI

- Dott.ssa Maria Assunta Previtali, dottoranda di ricerca in “Biotecnologie dei Prodotti Alimentari”, XVII ciclo. Titolo della tesi: *“Influenza della componente fenolica sulle proprietà sensoriali ed antiossidanti degli oli vergini di oliva”*.
- Dott.ssa Alessandra Schena, dottoranda di ricerca in “Biotecnologie dei Prodotti Alimentari”, XX ciclo. Titolo della tesi: *“Studio sull’evoluzione dei componenti derivanti dalla lipolisi di prodotti carnei nel corso della stagionatura e conservazione ed individuazione di molecole indicatrici di qualità”*.
- Dott.ssa Mariagiovanna Fragasso, dottoranda di ricerca in “Biotecnologie dei Prodotti Alimentari”, XXII ciclo. Titolo della tesi: *“Influenza della macerazione pre-fermentativa a freddo (MPF) sulla frazione fenolica e sulle caratteristiche aromatiche dei vini rossi e bianchi ottenuti da cultivar pugliesi”*.
- Dott.ssa Rossana Punzi, dottoranda di ricerca in “Microbiologia, Tecnologia, Sanità e Chimica degli Alimenti”, XXVII ciclo. Titolo della tesi: *“Estrazione assistita ad ultrasuoni di sostanze nutraceutiche da prodotti vegetali e da scarti di lavorazione”*.
- Dott. Vincenzo Verrastro, dottorando di ricerca in “Microbiologia, Tecnologia, Sanità e Chimica degli Alimenti”, XXVIII ciclo. Titolo della tesi: *“Influenza del “Terroir” sui composti volatili e fenolici di vini Primitivo”*.

## TUTOR STUDENTI ERASMUS

2006-2007

- Ibrahim Yildiz, tesi in “Processi della Tecnologia Alimentare”. Titolo: “*Phenolic fraction of virgin olive oils obtained with different technologies*”.

2007-2008

- Sidika Can, tesi in “Processi della Tecnologia Alimentare”. Titolo: “*Phenolic compounds and antioxidant activity in “Peranzana” virgin olive oils obtained by different technologies*”.
- Nihan Aydin, tesi in “Processi della Tecnologia Alimentare”. Titolo: “*Phenolic compounds and antioxidant activity in “Peranzana” virgin olive oils obtained by different technologies*”.

2008-2009

- Naim Ozturk, tesi in “Processi della Tecnologia Alimentare”. Titolo: “*Volatile fraction of Apulia olive oils: analysis by purge & trap coupled with GC-MS*”.
- Aysun Bozkurt, tesi in “Processi della Tecnologia Alimentare”. Titolo: “*Volatile fraction of Apulia olive oils: analysis by purge & trap coupled with GC-MS*”.

## RELATORE E TUTOR DI TESI DI LAUREA

- Relatore di n. 7 tesi di laurea quinquennale per i Corsi del Settore AGR/15.
- Co-relatore di n. 14 tesi di laurea quinquennale per i Corsi del Settore AGR/15.
- Relatore di n. 27 tesi di laurea triennale per i Corsi del Settore AGR/15.
- Tutor di n. 8 tirocini pratico-applicativi laurea triennale per i Corsi del Settore AGR/15.

## INCARICHI ISTITUZIONALI

2001-2008

- Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in “Biotecnologie dei Prodotti Alimentari” e di “Qualità degli Alimenti e Nutrizione Umana”, Università di Foggia.

2009

- Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in “Miglioramento Genetico e Patologia delle Piante Agrarie e Forestali”, Università di Bari Aldo Moro.

2010-2012

- Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in “Microbiologia, Tecnologia, Sanità e Chimica degli Alimenti”, Università di Bari Aldo Moro.

2013

- Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in “Scienze del Suolo e degli Alimenti”, Università di Bari Aldo Moro.

2002

- Componente della Commissione per gli esami di ammissione dei candidati stranieri ai corsi di laurea attivati presso l'Università degli Studi di Foggia per l'anno accademico. (D.R. n.1085).

2003

- Membro della Commissione giudicatrice per il conferimento del titolo di dottore di ricerca in “Biotecnologie dei Prodotti Alimentari” XIV ciclo, D.R. 1624 del 20.12.02, Università di Foggia.

2006

- Presidente della Commissione degli Esami di Stato per l'abilitazione all'esercizio della libera professione di Tecnologo Alimentare, Università di Foggia.

2006

- Project manager del Master di "Scienze e Tecnologie della Vinificazione", Università di Foggia, AA 2006/07.

2007

- Componente della Commissione giudicatrice dell'esame finale del Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari XIX ciclo, Università di Catania, 9 marzo 2007.

2007

- Presidente della Commissione giudicatrice del concorso di ammissione al Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari XXIII ciclo, Università di Catania, 30 ottobre 2007.

2008-2009

- Presidente del Corso di Laurea Specialistica di "Scienze e Tecnologie Alimentari", Facoltà di Agraria, Università di Foggia.

2010

- Presidente della Commissione degli Esami di Stato per l'abilitazione all'esercizio della libera professione di Tecnologo Alimentare, Università di Bari Aldo Moro.

2011

- Componente della Commissione degli Esami di Stato per l'abilitazione all'esercizio della libera professione di Tecnologo Alimentare, Università di Bari Aldo Moro.

2013

- Presidente della Commissione degli Esami di Stato per l'abilitazione all'esercizio della libera professione di Tecnologo Alimentare, Università di Bari Aldo Moro.

2012-2013

- Rappresentante della Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro, del Comitato Consultivo Vitivinicolo della Regione Puglia.

### *RELAZIONI ORALI AD INVITO*

- Tecnologia della trasformazione. POM 970033/I/1 – Accordi territoriali - "Il sistema agroalimentare provinciale come opportunità di sviluppo e di nuova occupazione". Cerignola, 25-28-29 giugno 2001.
- Fattori che condizionano la qualità degli oli vergini di oliva. Programma delle simulazioni didattiche. Foggia, 30 maggio 2002.
- Filiera olivicola olearia. "Miglioramento della qualità dell'olio di oliva". Vico del Gargano, 15 febbraio 2003.
- Ottimizzazione della filiera olivicola-olearia per il miglioramento della qualità. "Una risorsa Economica, culturale, Ambientale". Canosa di Puglia, 9 maggio 2003.
- Processo di Produzione vino rosso. Inaugurazione anno sociale LIONS della Provincia di Foggia. Foggia, 24 settembre 2004.
- Aspetti qualitativi degli oli extra vergini di oliva della Daunia. REG. CE n. 1334/2002.
  - a) S. Giovanni Rotondo, 5 ottobre 2004;
  - b) Torremaggiore, 6 ottobre 2004.
- Ottimizzazione della filiera olivicola-olearia per il miglioramento della qualità.
  - a) "Giornata della matricola". Foggia, 20 ottobre 2004;
  - b) "Festa dell'olio". Canosa, 28 novembre 2004.
- Aspetti tecnici della vinificazione in rosso e in bianco. "Incontro tecnico vinificazione e uvaggi". Di "Primitivo" in "Primitivo": la riscoperta di un vitigno tipico per un vino di qualità.
  - a) Sala Convegni (Consorzio Consulting), Noci – 17 Novembre 2004;

- b) Azienda vinicola “Mille Una”, Lizzano – 18 Novembre 2004;
- c) Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura “Basile Caramia”, Locorotondo – 19 Novembre 2004.
- Innovazione nelle filiere enologica ed olearia. “Innovazione e produzioni di qualità nell’agroalimentare”. Oasi Minerva, Canosa di Puglia – 9 Giugno 2006.
- Approccio all’analisi sensoriale degli oli vergini di oliva. Rotary Club Foggia Capitanata. Foggia – 20 Maggio 2008.
- Le giornate dell’innovazione: l’industria olearia. “Oli vergini di oliva aromatizzati: una proposta di innovazione di prodotto”. Sala Conciliare di Cerignola – 1 Luglio 2008.
- Approccio all’analisi sensoriale degli oli vergini di oliva. Rotary Corato. Corato – 20 Gennaio 2009.
- Caratteristiche qualitative delle produzioni agroalimentari tipiche pugliesi. “Processo di produzione ed analisi sensoriale del vino”. Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro – 2 Novembre 2009.
- Analisi sensoriale del vino. Rotary Club Corato. Corato – 10 Novembre 2009.
- Composizione e qualità nutrizionale e sensoriale oli vergini di oliva. Progetto “Una Sola Terra” – ASP – 24 e 25 Settembre 2010.
- La vinificazione in rosso: processo tradizionale e tecnologie innovative. Giornata di Studio “Innovazioni Tecnologiche per il Miglioramento della Qualità dei Vini Pugliesi”. Monteroni, Lecce – 14 Ottobre 2011.
- Incontro ONAV Bari. “Influenza delle variabili agronomiche e tecnologiche sulla componente fenolica e sulle caratteristiche sensoriali dei vini Negramaro”. Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro – 14 Aprile 2012.

### *LINEE DI RICERCA*

Le principali tematiche di ricerca affrontate riguardano le principali filiere alimentari e il recupero di sostanze nutraceutiche da scarti di lavorazione dei vegetali. In particolare si è interessato all’influenza dei differenti processi di produzione e delle tecniche di conservazione sulla composizione, genuinità, qualità e shelf-life del prodotto finito. Allo scopo utilizza le più moderne tecniche analitico-strumentali. Attualmente si sta occupando delle seguenti linee di ricerca:

- Caratterizzazione di oli di oliva vergini derivanti da cultivar autoctone e di nuova introduzione nel territorio pugliese.
- Qualità e shelf-life di oli extra vergini di oliva ottenuti da paste denocciolate: confronto con il sistema classico di lavorazione.
- Studio delle sostanze antiossidanti di oli vergini di oliva del territorio Dauno ottenuto con diversi sistemi di estrazione e dosaggio del loro potere antiossidante.
- Identificazione dei composti fenolici a diverso peso molecolare e loro ruolo sull’attività antiossidante in oli vergini di oliva.
- Utilizzo di sistemi di confezionamento passivo ed attivo per prolungare la shelf-life di olio extra vergine di oliva.
- Valutazione della shelf-life e delle caratteristiche organolettiche di oli extra vergini di oliva aromatizzati con agrumi, erbe e spezie facenti parte della dieta Mediterranea.
- Individuazione di oli esterificati in oli di oliva attraverso l’utilizzo di modelli matematico-statistici di biosintesi degli acidi grassi.
- Studio sulla stabilizzazione del colore del vino “Primitivo” mediante utilizzo di differenti tecniche di macerazione.
- Evoluzione della frazione lipidica e proteica nel corso della maturazione del Canestrato Pugliese e del Cacioricotta vaccino, caprino e ovino.

- Evoluzione della frazione lipidica di derivati carnei nel corso delle varie fasi del processo di produzione e della conservazione.
- Tecniche di macerazione innovative finalizzate ad esaltare le caratteristiche nutraceutiche e sensoriali di vini rossi.
- Tecnologie innovative nella produzione di vini regionali e caratterizzazione del prodotto mediante approccio metabolomico.
- Influenza del “terroir” sui composti volatili e fenolici di vini derivanti da vitigno “Primitivo”.
- Tecnologie innovative per il recupero di molecole nutraceutiche da scarti di lavorazione del carciofo.
- Miglioramento qualitativo di alimenti mediante impiego di processi innovativi basati sulla tecnologia ad ultrasuoni.

L'attività di ricerca è attestata da 126 pubblicazioni a stampa, delle quali:

- 39 in riviste a diffusione internazionale con impact factor;
- 1 monografia internazionale;
- 7 in riviste a diffusione internazionale senza impact factor;
- 22 in riviste a diffusione nazionale;
- 23 in atti di convegni internazionali (10 provviste di ISBN);
- 31 in atti di convegni nazionali (19 provviste di ISBN);
- 2 abstract in atti di convegni internazionali;
- 1 rappresentata da schede tecniche del CNR a diffusione nazionale.

Inoltre, delle 126 pubblicazioni complessivamente prodotte, esclusi gli abstract, in 42 risulta primo nome e/o autore corrispondente ed in 24 secondo nome.

#### *ATTIVITÀ DIDATTICA UNIVERSITARIA*

In qualità di Ricercatore:

2000/2001

- Esercitazioni pratiche del corso di “Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali dei Prodotti Alimentari”, per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria, Università di Foggia.

2001/2002

- Titolare per affidamento del corso di “Esercitazione di Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali dei Prodotti Alimentari” (75 ore) per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.
- Titolare per affidamento del corso di “Tecnologia degli Olii, Grassi e Derivati” (75 ore) per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.

2002/2003

- Titolare per affidamento del corso di “Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali in Enologia” (7 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.
- Titolare per affidamento del corso di “Tecnologia degli Olii, Grassi e Derivati” (3 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.

2003/2004

- Titolare per affidamento del corso di “Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali in Viticoltura ed Enologia” (7 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.
- Titolare per affidamento del corso di “Tecnologia degli Olii, Grassi e Derivati” (3 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.

2004/2005

- Titolare per affidamento del corso di “Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali in Viticoltura ed Enologia” (7 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.
- Titolare per affidamento del corso di “Processi della Tecnologia Alimentare” (5 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agroalimentare, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.
- Titolare per affidamento del corso di “Tecnologia degli Olii, Grassi e Derivati (3 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari”, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.

In qualità di Professore Associato:

2005/2006

- Titolare per carico istituzionale del corso di “Processi della Tecnologia Alimentare” (5 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agroalimentare, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.
- Titolare per carico istituzionale del corso di “Tecnologia degli Olii, Grassi e Derivati” (3 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.
- Titolare per affidamento del corso di “Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali in Viticoltura ed Enologia” (7 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.
- Titolare per affidamento del corso di “Scienze e Tecnologie Alimentari 2” (3 CFU) per il Corso di Laurea in Dietistica, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università di Foggia.

2006/2007

- Titolare per carico istituzionale del corso di “Processi della Tecnologia Alimentare” (5 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agroalimentare, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.
- Titolare per carico istituzionale del corso di “Processi della Tecnologia Alimentare II” (5 CFU) per il Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.
- Titolare per affidamento del corso di “Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali I” (7 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.
- Titolare per affidamento del corso di “Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali in Viticoltura ed Enologia” (7 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.

#### 2007/2008

- Titolare per carico istituzionale del corso di “Processi della Tecnologia Alimentare II” (5 CFU) per il Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.
- Titolare per carico istituzionale del corso di “Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali I” (7 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.
- Titolare per affidamento del corso di “Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali in Viticoltura ed Enologia” (7 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.
- Titolare per affidamento del corso di “Chimica Enologica” (7 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.

#### 2008/2009

- Titolare per carico istituzionale del corso di “Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali I” (7 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.
- Titolare per carico istituzionale del corso di “Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali II” (7 CFU) per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.
- Titolare per carico istituzionale del corso di “Tecnologia degli Olii, Grassi e Derivat̄i” (3 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.
- Titolare per affidamento del corso di “Scienze e Tecnologie Alimentari 3” (3 CFU) per il Corso di Laurea in Dietistica, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università di Foggia.

#### 2009/2010

- Titolare per carico istituzionale del corso di “Industrie Agrarie” (6 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie, Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro.
- Titolare per carico istituzionale del corso di “Qualità degli Alimenti” (3 CFU) per il Corso di Laurea Magistrale in Sviluppo Rurale Sostenibile, Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro.
- Titolare per carico istituzionale del corso di “Chimica degli Alimenti” (3 CFU) per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro.
- Titolare per carico istituzionale del corso di “Tecnologia delle Bevande Alcoliche” (3 CFU) per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro.
- Titolare per affidamento del corso di “Ingredienti, Additivi e Residui negli Alimenti” (3 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro.

#### 2010/2011

- Titolare per carico istituzionale del corso di “Industrie Agrarie” (6 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie, Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro.
- Titolare per carico istituzionale del corso di “Ingredienti, Additivi e Residui negli Alimenti” (3 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro.
- Titolare per carico istituzionale del corso di “Analisi Sensoriale degli Alimenti” (3 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Beni Enogastronomici, Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro.

- Titolare per affidamento del corso di “Tecnologia delle Bevande Alcoliche” (3 CFU) per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro.

#### 2011/2012

- Titolare per carico istituzionale del corso di “Industrie Agrarie” (6 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie, Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro.
- Titolare per carico istituzionale del corso di “Ingredienti, Additivi e Residui negli Alimenti” (3 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro.
- Titolare per carico istituzionale del corso di “Analisi Sensoriale e Strumentale degli Alimenti” (5 CFU) per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro.
- Titolare per affidamento del corso di “Analisi Sensoriale degli Alimenti” (3 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Beni Enogastronomici, Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro.

#### 2012/2013

- Titolare per carico istituzionale del corso di “Ingredienti, Additivi e Residui negli Alimenti” (3 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro.
- Titolare per carico istituzionale del corso di “Analisi Sensoriale e Strumentale degli Alimenti” (5 CFU) per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro.
- Titolare per carico istituzionale del corso di “Analisi Sensoriale degli Alimenti” (3 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Beni Enogastronomici, Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro.
- Titolare per affidamento del corso di “Tecnologia delle Trasformazioni Alimentari” (6 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro.
- Titolare per affidamento del corso di “Innovazioni Tecnologiche in Enologia” (3 CFU) per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro.

#### 2013/2014

- Titolare per carico istituzionale del corso di “Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali degli Alimenti” (6 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro.
- Titolare per carico istituzionale del corso di “Analisi Sensoriale e Strumentale degli Alimenti” (5 CFU) per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università di Bari Aldo Moro.