

VERBALE N. 11 DEL CONSIGLIO DEL DIPARTIMENTO PRO.GE.SA.

SEDUTA DEL 30 novembre 2009

Il giorno 30 novembre 2009 alle ore 16,30 nell'Aula I della Facoltà di Agraria si è riunito il Consiglio del Dipartimento PRO.GE.SA. per discutere gli argomenti di cui all'O.d.G., Prot. n. 206/2009 del 23 novembre 2009 ed integrazione Prot. 209 del 27 novembre 2009.

- Comunicazioni

- Amministrazione

- 1) Approvazione verbale n. 7 del 29/07/2009
- 2) Approvazione verbale n. 8 del 08/09/2009
- 3) Manutenzione straordinaria per il Laboratorio strumentazione analitica e ai restanti laboratori della Sez. di Scienze e Tecnologie Alimentari – Prof. Gomes
- 4) Fondo Dotazione – utilizzo risorse per la messa in sicurezza dei laboratori – Prof. Gomes
- 5) Discarico inventariale monitor PC segreteria – Il Direttore
- 6) Valutazione istanza di mantenimento in servizio del Sig. Longone – Cat. EP3 - Il Direttore
- 7) Variazioni di Bilancio – Il Direttore
- 8) Approvazione Bilancio di Previsione Anno 2010 – Il Direttore

- Contratti

- 9) Affidamento di incarico aggiuntivo per attribuzione di compenso per consulenza linguistica – Dott.ssa Bianchi Rosa
- 10) Bando per contratto di lavoro Co.Co.C - Prof.ssa Pieragostini
- 11) Bando per contratto di lavoro occasionale - Prof. Fucilli

- Ricerca

- 12) Richiesta parere per incarico di insegnamento del Prof. Giannico (Preside) – Il Direttore
- 13) Parere sull'attività scientifica svolta dalla Prof.ssa Antonella Pasqualone nel triennio novembre 2006–ottobre 2009 - Il Direttore
- 14) Ratifiche partecipazione ai Progetti:
 - a) POR Puglia 2007-2013 – Dott. Pantaleo
 - b) IPA Adriatico – Prof. Dal Sasso
 - c 1) INTERREG Italia – Grecia Prof. Pellerano
 - c 2) INTERREG Grecia - Italia Prof. Pellerano
 - d) INTERREG Grecia – Italia 2007-2013 - Prof. Martemucci
 - e) INTERREG Grecia – Italia 2007-2013 - Prof. Scarascia

- f) Rete Nazionale per la Promozione della Sicurezza in Agricoltura – Dr. Santoro
- 15) Partecipazione al Bando 2008 Made in Italy – Dott. Vox
- 16) Partecipazione al Progetto di Ricerca: “WGS – Wireless Greenhouse System per serre” – Dr. Vox
- 17) Partecipazione al Progetto di Ricerca: “Fondo per l’Innovazione Tecnologica (F.I.T.) – Prof. Seccia
- 18) Attività di Ricerca svolta dall’assegnista di ricerca Dott. Vito Michele Paradiso – Prof. Gomes

- **Varie ed eventuali**

Sono presenti i seguenti consiglieri:

Presente (P), Assente Giustificato (G), Assente (A), Congedo (C)

Docenti I Fascia

		(P)	(G)	(A)	(C)
AMIRANTE	PAOLO	X			
CANDURA	ANGELO	X			
D’ALESSANDRO	ANGELA			X	
DAL SASSO	PASQUALE	X			
DE BLASI	GIUSEPPE	X			
GOMES	TOMMASO	X			
GUARELLA	PASQUALE			X	
MARTEMUCCI	GIOVANNI	X			
PANARO	VITTORIO	X			
PELLERANO	ACHILLE	X			
SCARASCIA MUGNOZZA	GIACOMO	X			
TRISORIO LIUZZI	GIULIANA			X	

Docenti II Fascia

		(P)	(G)	(A)	(C)
BELLOMO	FRANCESCO	X ore 18,15			
BIANCHI	BIAGIO	X			
CAPONIO	FRANCESCO	X			
CASIERI	ARTURO	X			
DAMIANI	PAOLO			X	
DE GENNARO	BERNARDO		X		
DI CANDIA	EMANUELE	X			
GAMBACORTA	GIUSEPPE	X			
GENTILE	FRANCESCO			X	
GRITTANI	PIETRO			X	
MONGELLI	CARLO			X	
PASCUZZI	SIMONE	X			
PASQUALONE	ANTONELLA.	X			
PIERAGOSTINI	ELISA	X			
SANCILIO	COSIMO			X	
SECCIA	ANTONIO	X			

Ricercatori

		(P)	(G)	(A)	(C)
ACCIANI	CLAUDIO	X			
BIANCHI	ROSA	X			

BOZZO	FRANCESCO	X			
CARLUCCI	DOMENICO		X		
CLODOVEO	MARIA LISA	X			
DE BONI	ANNALISA		X		
FACCIA	MICHELE			X	
FUCILLI	VINCENZO	X			
MILILLO	FABIO	X			
PANTALEO	ANTONIO			X	
ROCCO	ROMA		X		
RUGGIERO	GIUSEPPE			X	
RUSSO	GIOVANNI	X			
SANTORO	FRANCESCO	X			
SUMMO	CARMINE	X			
VOX	GIULIANO	X			

Personale Tecnico Amministrativo

		(P)	(G)	(A)	(C)
ALLOGGIO	VINCENZO	X ore 18,45			
LOSITO	ANGELO		X		

PRESENTI N. 30, ASSENTI GIUSTIFICATI N. 5, ASSENTI N.11

Presiede la seduta il Prof. Scarascia Mugnozza Giacomo, Direttore del Dipartimento.

Funge da segretario verbalizzante la Sig.ra Giuseppina Lomuscio Segretario Amministrativo del Dipartimento.

Il Presidente alle ore 16,45, verificato il numero legale, prima di iniziare la discussione chiede di poter integrare un punto all'O.d.G.: "Ratifica integrazione a partecipazione progetto G.A.L. - Murgia Più – Prof. Martemucci".

Il Consiglio approva l'integrazione e pertanto l'O.d.G. diventa:

- **Comunicazioni**

- **Amministrazione**

- 1) Approvazione verbale n. 7 del 29/07/2009
- 2) Approvazione verbale n. 8 del 08/09/2009
- 3) Manutenzione straordinaria per il Laboratorio strumentazione analitica e i restanti laboratori - Prof. Gomes
- 4) Fondo Dotazione – utilizzo risorse per la messa in sicurezza dei laboratori – Prof. Gomes
- 5) Discarico inventariale monitor PC segreteria – Il Direttore
- 6) Valutazione istanza di mantenimento in servizio del Sig. Longone – Cat. EP3 - Il Direttore
- 7) Variazioni di Bilancio – Il Direttore
- 8) Approvazione Bilancio di Previsione Anno 2010 – Il Direttore
- 8bis) Ratifica integrazione a partecipazione progetto G.A.L. - Murgia Più – Prof. Martemucci

- **Contratti**

- 9) Affidamento di incarico aggiuntivo per attribuzione di compenso per consulenza linguistica – Dott.ssa Bianchi Rosa
- 10) Bando per contratto di lavoro Co.Co.Co - Prof.ssa Pieragostini
- 11) Bando per contratto di lavoro occasionale - Prof. Fucilli

- **Ricerca**

- 12) Richiesta parere per incarico di insegnamento del Prof. Giannico (Preside) – Il Direttore
- 13) Parere sull'attività scientifica svolta dalla Prof.ssa Antonella Pasqualone nel triennio novembre 2006–ottobre 2009 - Il Direttore
- 14) Ratifiche partecipazione ai Progetti:
 - a) POR Puglia 2007-2013 – Dott. Pantaleo
 - b) IPA Adriatico – Prof. Dal Sasso
 - c 1) INTERREG Italia – Grecia Prof. Pellerano
 - c 2) INTERREG Grecia - Italia Prof. Pellerano
 - d) INTERREG Grecia – Italia 2007-2013 - Prof. Martemucci

- e) INTERREG Grecia – Italia 2007-2013 - Prof. Scarascia
- f) Rete Nazionale per la Promozione della Sicurezza in Agricoltura – Dr. Santoro
- 15) Partecipazione al Bando 2008 Made in Italy – Dott. Vox
- 16) Partecipazione al Progetto di Ricerca: “WGS – Wireless Greenhouse System per serre” – Dr. Vox
- 17) Partecipazione al Progetto di Ricerca: “Fondo per l’Innovazione Tecnologica (F.I.T.) – Prof. Seccia
- 18) Attività di Ricerca svolta dall’assegnista di ricerca Dott. Vito Michele Paradiso – Prof. Gomes

- **Varie ed eventuali**

Ha inizio pertanto la discussione dell’O.d.G.

- **Comunicazioni**

-E’ pervenuta dal Dipartimento Risorse Umane e Organizzazione, Direzione Risorse umane – Personale Tecnico Amministrativo, Area per la Gestione dell’Organico, Settore I – Dotazione organica, Prot. n. 86793, Tit. VII cl.4 del 18.11.2009 avente per oggetto: trasferimento Sig. Pellerano Domenico, cat. D2 – matr. 6420

-E’ pervenuta dal Dipartimento Risorse Umane e Organizzazione, Direzione Risorse umane – Personale Tecnico Amministrativo, Area per la Gestione dell’Organico, Settore I – Dotazione organica, Prot. n. 86800, Tit. VII cl.4 del 18.11.2009 avente per oggetto: trasferimento Sig. Marzano Giuseppe, cat. C2 – matr. 6974

-E’ pervenuta dal Dipartimento Risorse Umane e Organizzazione, Direzione Risorse umane – Personale Tecnico Amministrativo, Area per la Gestione dell’Organico, Settore I – Dotazione organica, Prot. n. 86809, Tit. VII cl.4 del 18.11.2009 avente per oggetto: trasferimento Sig.ra Iorio Antonella, cat. D2 – matr. 5422

- E’ pervenuta dall’Avvocatura dell’Università degli Studi di Bari raccomandata a mano Prot. n. 87394 – I/8 del 19/11/2009 avente per oggetto: trasmissione nota Avv. Serafini – Gruppo Editoriale Sigma 86

- E’ pervenuta dall’Università degli Studi di Bari, Dip. Amministrativo per la ricerca, la Didattica e le relazioni esterne, Area Relazioni Internazionali, Settore I, Programmi europei e regionali per la cooperazione internazionale, Prot. n. 88478 III/11 del 24/11/2009 avente per oggetto: notifica D.R. n. 11567 del 24.11.2009

1) Approvazione verbale n. 7 del 29/07/2009

2) Approvazione verbale n. 8 del 08/09/2009

Il Presidente informa che in data 11/11/2009 è stato inviato a tutti i Consiglieri, via e-mail, il verbale del Consiglio di Dipartimento n. 7 del 29/07/2009 e in data 24/11/2009 il verbale del Consiglio di Dipartimento n.8 del 08/09/2009.

Il Presidente, pertanto, chiede al Consiglio se ci sono modifiche da apportare.

Non essendoci pareri contrari, all'unanimità, i verbali del Consiglio di Dipartimento n. 7 del 29/07/2009 e n. 8 del 08/09/2009 vengono approvati.

3) Manutenzione straordinaria per il Laboratorio strumentazione analitica e i restanti laboratori - Prof. Gomes

Il Presidente dà la parola al Prof. Gomes che evidenzia la necessità di messa in sicurezza del laboratorio di strumentazione analitica e dei restanti laboratori della Sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari, ai fini della tutela della salute del personale docente e tecnico che vi opera, in conformità al D.lgs. 81/08 e successivi aggiornamenti legislativi riguardanti la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

A tale scopo si è riscontrata l'esigenza di separare le attività di studio da quelle di laboratorio individuando i relativi spazi operativi da dedicare unicamente ad attività da laboratorio. A tal fine il Prof. Gomes propone la trasformazione nella destinazione d'uso dell'ambiente n. 3 di circa 70 metri quadri, attualmente Laboratorio strumentazione analitica, suddividendo tale spazio in n. 3 studi ciascuno dotato di finestra, mentre le attività e le strumentazioni di laboratorio ivi collocate saranno trasferite negli ambienti n. 9, 10, 12 e 13.

A completamento dei lavori summenzionati da eseguirsi nell'ambiente n. 3, si rende necessaria la predisposizione di una linea elettrica idonea al funzionamento della strumentazione analitica trasferita dal suddetto laboratorio, che verrà posizionata negli ambienti n. 9, 10, 12 e 13 utilizzati quali laboratori della medesima Sezione.

Tali interventi rientrano nelle opere di manutenzione straordinaria da richiedere all'Amministrazione Centrale che provvederà alla relativa progettazione ed esecuzione.

Il Consiglio dopo ampia discussione, all'unanimità, approva seduta stante.

4) Fondo Dotazione – utilizzo risorse per la messa in sicurezza dei laboratori – Prof. Gomes

Il Presidente dà la parola al Prof. Gomes, coordinatore della Sezione di *“Scienze e Tecnologie Alimentari”*.

Il Prof. Gomes fa presente che le attività di ricerca dei docenti che fanno capo alla Sezione, per la natura stessa dei temi trattati, hanno tutte bisogno dell'uso di laboratori chimici e chimico-fisici.

I servizi tecnici istituiti ed attivati da tempo, sono infatti tutti incardinati nei 12 laboratori chimici e chimico-fisici, che fanno strutturalmente parte della Sezione, parecchi dei quali, tra l'altro, dotati di cappe chimiche, in numero complessivo pari ad otto.

Tale situazione, come è facilmente immaginabile, determina una particolare attenzione da porre per rispondere alle disposizioni inderogabili imposte dal D.lgs. 81/08 in materia di *“Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”* e, conseguentemente, una onerosa spesa cui la Sezione è sottoposta.

A solo titolo di esempio, prosegue il Prof. Gomes, nell'anno 2009, per consentire ai servizi tecnici di poter operare, sono stati spesi 3.396 euro per il completamento dell'approvvigionamento dei dispositivi di protezione individuali e collettivi, al fine di consentire la tutela della salute del personale tecnico, docente e, soprattutto studentesco che vi opera, e oltre 2.000 euro per la sostituzione di 2 elettroaspiratori per rispettive cappe chimiche. A tale proposito va detto che le otto cappe presenti andrebbero tutte sostituite, come reso noto a questo Consiglio nella seduta del 7 maggio 2008. In base a ciò fu inviata poi una richiesta di intervento rivolta all'Amministrazione Centrale (prot. n. 93 del 20 giugno 2008) che però non ha sortito effetto alcuno; anche molti degli elettroaspiratori sono ormai da sostituire.

Ciò premesso, il Prof. Gomes, non potendo fare fronte alle esigenze relative ai laboratori della Sezione con propri fondi, chiede al Consiglio di farsi carico di questa problematica; pertanto invita la Commissione, nominata dal Consiglio nella seduta del 04.06.09, costituita dai Proff. Pellerano, Gentile e dal Dott. Alloggio, con il compito di rivedere i criteri di ripartizione del fondo di cui all'oggetto, a prendere in considerazione le urgenti ed inderogabili necessità esposte.

Il Consiglio, dopo ampio dibattito, ad unanimità approva la proposta avanzata dal Prof Gomes.

5) Discarico inventariale monitor PC segreteria – Il Direttore

Il Presidente informa che è pervenuta dalla Segreteria Amministrativa comunicazione Prot. 14/A709 del 29/10/2009 in cui si chiede il discarico inventariale del Monitor LCD LG 17” Silver 1730S del costo di € 319,20 con buono di carico n. 74 del 16/06/2005 e numero di inventario n. 570/4/9002600. Il predetto monitor era stato acquistato per le necessità della segreteria amministrativa nel mese di giugno 2005 con fatt. n. 225 del 2005. Il monitor in oggetto non è più riparabile e pertanto in questa sede si chiede l'autorizzazione del Consiglio per il discarico inventariale del vecchio monitor.

Il Consiglio, sentite le motivazioni del Presidente, all'unanimità autorizza il discarico inventariale del Monitor LCD LG 17” Silver 1730S del costo di € 319,20, buono di carico n. 74 del 16/06/2005 e numero di inventario n. 570/4/9002600.

**6) Valutazione istanza di mantenimento in servizio del Sig. Longone – Cat. EP3 - II
Direttore**

Il Direttore dà la parola al Prof. Tommaso Gomes, coordinatore della Sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari, il quale dichiara che il Sig. Vincenzo Longone, attualmente responsabile dei Servizi “Raccolta e stoccaggio dei rifiuti tossico-nocivi e speciali” e “Laboratorio di esercitazioni per le discipline del SSD AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari)” del Dipartimento PROGESA, ha acquisito una consolidata perizia tecnica maturata in campo enologico indispensabile per garantire il corretto svolgimento delle esercitazioni delle discipline che afferiscono al SSD AGR/15. Il prof. Gomes fa altresì presente che, allo stato attuale, nessuna unità di personale tecnico afferente al Dipartimento può essere coinvolta nelle attività in campo enologico, che rappresenta uno dei settori agroalimentari caratterizzanti il nostro territorio, in quanto già pienamente impegnato in altre discipline, come da puntuale pianificazione del lavoro desumibile anche dal Piano annuale delle ricerche approvato dal Consiglio di Dipartimento. Inoltre l’elevato numero di studenti coinvolti nelle esercitazioni di laboratorio necessita della presenza di personale con elevata professionalità al fine di garantire che la formazione avvenga in piena sicurezza all’interno delle strutture del Dipartimento.

Dopo un dibattito a cui partecipano numerosi Consiglieri, il Direttore invita a votare la richiesta del Sig. Longone di permanenza in servizio per ulteriori due anni.

Il Consiglio del Dipartimento

PRESO ATTO della dichiarazione del prof. Gomes

CONSIDERATA la specifica competenza del Sig. Longone nei Servizi di cui è responsabile e della necessità di disporre sia di un idoneo periodo di tempo per rimodulare il piano dell’organizzazione del lavoro dopo aver portato a compimento gli impegni precedentemente assunti sia per consentire il trasferimento del *know how* nei settori di competenza del Sig. Longone ad altro personale in servizio nel Dipartimento, anche in funzione del fatto che le attività in campo enologico sono legate alla stagionalità con cui si dispone delle uve, dei mosti e degli intermedi di vinificazione, materia prima per l’applicazione delle specifiche metodiche analitiche

VALUTATA l’impossibilità di ottenere nel prossimo biennio una nuova unità di personale con competenze tecniche paragonabili

all’unanimità esprime parere favorevole ed approva, seduta stante, l’istanza di mantenimento in servizio del Sig. Longone potendosi riconoscere l’attuale infungibilità del ruolo ricoperto dal Sig. Longone nel Dipartimento.

7) Variazioni di Bilancio – Il Direttore

Il Presidente cede la parola al Segretario Amministrativo il quale informa il Consiglio che, a seguito dell'afferenza al nostro Dipartimento del Dipartimento DEPAR, si è reso necessario procedere a variazioni di Bilancio per incamerare le risorse apportate dal Dipartimento DEPAR. Pertanto è stata fatta una variazione di CASSA per incamerare € 83.691,93 ed una variazione della previsione del bilancio di competenza e cassa per € 237.945,93.

Il Consiglio ne prende atto ed all'unanimità approva le suddette variazioni.

8) Approvazione Bilancio di Previsione Anno 2010 – Il Direttore

Il Presidente rinvia il punto al prossimo Consiglio volendo dare maggiore spazio all'esposizione.

8bis) Ratifica integrazione a partecipazione progetto G.A.L. - Murgia Più – Prof. Martemucci

Su richiesta del Prof. Martemucci la discussione di tale argomento viene rinviata ad un prossimo Consiglio.

9) Affidamento di incarico aggiuntivo per attribuzione di compenso per consulenza linguistica – Dott.ssa Bianchi Rosa

Il Presidente dà la parola alla Dott.ssa Bianchi Rosa, la quale informa il Consiglio che, in qualità di responsabile del progetto: "Programmazione economica in agricoltura e sviluppo rurale. Profili teorico-evolutivi e metodologie di valutazione" ha necessità di svolgere lavoro di traduzione dall'italiano all'inglese di cartelle scientifiche. Pertanto, per tale lavoro, intende affidare alla Dott.ssa Sara Jane Christopher, già dipendente di questa Amministrazione, l'incarico di svolgere attività di traduzione con un impegno massimo di sei giorni lavorativi e con un compenso lordo di € 600,07 (seicento/07).

Il Consiglio, sentite le motivazioni di cui sopra, all'unanimità, dà parere positivo all'affidamento di incarico aggiuntivo per il lavoro di traduzione dall'italiano all'inglese nell'ambito del progetto: "Programmazione economica in agricoltura e sviluppo rurale. Profili teorico-evolutivi e metodologie di valutazione".

10) Bando per contratto di lavoro Co.Co.Co - Prof.ssa Pieragostini

Il Presidente informa che è pervenuto, da parte della Prof.ssa Pieragostini, una proposta di conferimento di incarico per contratto di collaborazione coordinata e continuativa della durata di 9 mesi attraverso un bando di selezione pubblica nell'ambito del Progetto di ricerca "Salvaguardia e valorizzazione delle razze equine autoctone pugliesi" di cui è Responsabile Scientifico la Prof.ssa Pieragostini. L'oggetto della prestazione consisterà nell'analisi di parametri morfo-fisiologici ai fini del calcolo degli indici, in riferimento alle indagini previste nel progetto. Il compenso lordo proposto per la collaborazione in oggetto è di € 9.000/00 (novemila/00)

IL CONSIGLIO DI DIPARTIMENTO

VISTO il bando per l'affidamento di un contratto di collaborazione coordinata e continuativa
CONSIDERATO che l'affidamento del contratto si rende necessario per consentire lo svolgimento del progetto su menzionato

CONSIDERATA la carenza di figure professionali idonee nell'organico del Dipartimento cui affidare l'esecuzione della collaborazione sopra descritta, resa dal responsabile della Struttura e dal responsabile scientifico del progetto, Prof.ssa Pieragostini

DATO ATTO che nella determinazione del compenso si è tenuto conto della natura della collaborazione richiesta e che pertanto lo stesso può ritenersi congruo

DATO ATTO che la copertura della spesa graverà sul fondo vincolato al finanziamento del progetto di ricerca citato

VISTO il Regolamento per il conferimento di incarichi individuali con contratti di lavoro autonomo, di natura occasionale o coordinata e continuativa dell'Università degli Studi di Bari, approvato con D.R. n. 8892 del 25 giugno 2008

DELIBERA

di autorizzare il bando di selezione pubblica per la stipula di un contratto di collaborazione coordinata e continuativa così come descritto in premessa, che prevede un compenso lordo di € 9.000.00 (novemila/00);

di approvare sin da ora il disciplinare d'incarico e, per l'effetto, di autorizzare il Direttore del Dipartimento alla stipula del contratto ai patti e alle condizioni ivi previste.

Il presente dispositivo viene approvato seduta stante.

11) Bando per contratto di lavoro occasionale - Prof. Fucilli

Il Presidente informa che è pervenuto dal Dr. Fucilli responsabile scientifico del progetto di ricerca "Valutazioni economiche del paesaggio: il caso degli ulivi monumentali" una proposta di conferimento di incarico per un contratto di prestazione occasionale della durata di due mesi attraverso un bando di selezione pubblica.

La prestazione, oggetto del contratto, consisterà nella stesura di un questionario per una indagine diretta presso fasce diverse della popolazione del Comune di Fasano e nella elaborazione dei dati rilevati in riferimento alle analisi previsti dal progetto sopra descritto.

Il compenso lordo proposto per la prestazione è di € 2.500,00 (duemilacinquecento/00).

Tutto ciò premesso

IL CONSIGLIO DI DIPARTIMENTO

VISTO il bando per l'affidamento di incarico con un contratto di prestazione d'opera;

CONSIDERATO che l'affidamento del contratto si rende necessario per consentire lo svolgimento

del Progetto di Ricerca su menzionato;

CONSIDERATA la carenza di personale con specifiche competenze nell'organico del Dipartimento cui affidare l'esecuzione delle prestazioni sopra descritte, resa rispettivamente dal responsabile della Struttura e dal responsabile scientifico del progetto, Prof. Scarascia

DATO ATTO che nella determinazione del compenso si è tenuto conto della natura della prestazione richiesta e che pertanto lo stesso può ritenersi congruo;

DATO ATTO che la copertura della spesa graverà sui fondi di ricerca vincolati al finanziamento del progetto di ricerca citato;

VISTO il Regolamento per il conferimento di incarichi individuali con contratti di lavoro autonomo, di natura occasionale o coordinata e continuativa dell'Università degli Studi di Bari, approvato con D.R. n. 8892 del 25 giugno 2008

DELIBERA

di autorizzare il bando di selezione pubblica per l'affidamento di un contratto di prestazione d'opera, così come descritto in premessa, che prevede un compenso lordo di € 2.500,00 (duemilacinquecento/00)

di approvare sin da ora il disciplinare d'incarico e, per l'effetto, di autorizzare il Direttore del Dipartimento alla stipula del contratto ai patti e alle condizioni ivi previste.

Il presente dispositivo viene approvato seduta stante.

12) Richiesta parere per incarico di insegnamento del Prof. Giannico (Presidente) – Il Direttore

Il Presidente informa che dalla presidenza della Facoltà di Agraria è pervenuta, con Prot. n. 1888 del 19/11/2009, richiesta parere sulla congruità dei titoli posseduti dal Prof. Giannico Sebastiano, il quale, ai sensi del regolamento di Ateneo che disciplina gli incarichi di insegnamento, dell'art.1, comma 10, della legge 04.1.2005, n. 230 di cui al D.P.R. n. 6457 del 29.05.2009, ha presentato domanda per partecipare alla procedura selettiva per l'affidamento dell'insegnamento di Economie, Politica Agraria, corso di laurea S.T.A. presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari.

Il Presidente passa a leggere il curriculum allegato agli atti e l'elenco dei lavori scientifici presentati dal Prof. Giannico.

Si apre un ampio dibattito al termine del quale il Presidente invita il Consiglio ad esprimersi sull'attività scientifica e sul curriculum appena letti.

Il Consiglio, all'unanimità, esprime parere favorevole sulla congruità dei titoli posseduti dal Prof. Giannico Sebastiano ai fini dell'incarico di insegnamento.

13) Parere sull'attività scientifica svolta dalla Prof.ssa Antonella Pasqualone nel triennio novembre 2006–ottobre 2009 - Il Direttore

Il Presidente informa il Consiglio che è pervenuta dalla Presidenza della Facoltà di Agraria richiesta di parere relativo agli aspetti scientifici dell'attività svolta dalla Prof.ssa Antonella Pasqualone nel triennio 01/11/2006 – 31/10/2009.

Esce la Prof.ssa Pasqualone.

I temi di ricerca dei quali la Prof.ssa Antonella Pasqualone si è occupata in prevalenza, durante il triennio 01 novembre 2006 – 31 ottobre 2009, hanno riguardato il settore della panificazione e della pastificazione, il settore oleario ed il settore dei salumi e delle conserve ittiche.

La Prof.ssa Antonella Pasqualone ha svolto attività scientifica sia in qualità di responsabile scientifico di progetti di ricerca (progetti MIUR su: “Il pane di Altamura DOP: caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale ed applicazione di metodi di analisi innovativi a tutela dell'identità” e “Innovazione nella produzione e nel controllo di qualità di alimenti senza glutine”) sia in qualità di partecipante (progetto di ricerca MIUR “Valutazione della qualità della frazione lipidica di carni bovine”, Responsabile Prof. Tommaso Gomes).

In particolare, nell'ambito del settore della panificazione e della pastificazione le ricerche svolte hanno affrontato numerose tematiche quali: la caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale del pane di Altamura DOP e l'applicazione di metodi di analisi innovativi a tutela dell'identità dello stesso; la valutazione dell'attività panificatoria del grano Kamut® e di sfarinati di cassava; la messa a punto di nuovi metodi di rilevazione del grano tenero nella pasta e nel pane di grano duro mediante analisi del DNA; la valutazione della qualità del pane di mais albanese e l'esame dei punti critici nel suo processo produttivo; la correlazione delle caratteristiche sensoriali delle paste secche alimentari alle caratteristiche strutturali determinate durante il processo cottura; l'incremento della shelf-life di prodotti estrusi per prima colazione mediante l'aggiunta di antiossidanti naturali; la valutazione dell'influenza del processo di produzione di prodotti non lievitati da forno sulla qualità della frazione lipidica degli stessi; l'applicazione dello Standard IFS ai pastifici ed alle industrie di prodotti lievitati da forno.

Nell'ambito del settore oleario sono state svolte ricerche per definire parametri analitici non convenzionali atti a valutare la qualità degli oli extra vergini di oliva durante la conservazione e sono state messe a punto nuove applicazioni dell'analisi del DNA per la tracciabilità varietale degli oli di oliva e delle olive da mensa.

Infine, nell'ambito del settore dei salumi e delle conserve ittiche sono stati effettuati studi per la valutazione della qualità degli insaccati stagionati in funzione del tipo di confezionamento e per la definizione della qualità sensoriale delle conserve di tonno.

Nel triennio di riferimento, la Prof.ssa Antonella Pasqualone ha partecipato a numerosi Convegni Nazionali ed Internazionali, tenendo relazioni ad invito e presentando comunicazioni orali o poster.

Inoltre, ha fatto parte del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in “Miglioramento genetico e patologia delle piante agrarie e forestali” con sede amministrativa presso l’Università degli Studi di Bari (Dip. BCA), afferente alla Scuola di Dottorato in “Produzioni vegetali, alimenti e ambiente” ed è stata tutor scientifico di n. 1 borsista nell’ambito del POR Puglia 2000-2006, asse III, Misura 3.12, Azione A, intervento A.1 “Borse per lavori di ricerca” per il Progetto di ricerca “Miglioramento qualitativo delle farine attraverso l’applicazione di tecniche agronomiche avanzate”.

I risultati dell’attività di ricerca portata a termine dalla Prof.ssa Antonella Pasqualone sono documentati da 57 pubblicazioni a stampa, 32 delle quali su riviste internazionali, le restanti su riviste nazionali e in atti di congressi nazionali ed internazionali.

Per quanto sopra riferito il Consiglio di Dipartimento esprime, all’unanimità seduta stante, un giudizio ampiamente positivo sull’attività scientifica condotta dalla Prof.ssa Antonella Pasqualone e formula i più fervidi voti di raggiungimento dei più alti traguardi accademici.

Rientra la Prof.ssa Pasqualone.

14) Ratifiche partecipazione ai Progetti:

- a) POR Puglia 2007-2013 – Dott. Pantaleo
- b) IPA Adriatico – Prof. Dal Sasso
- c 1) INTERREG Italia – Grecia Prof. Pellerano
- c 2) INTERREG Grecia - Italia Prof. Pellerano
- d) INTERREG Grecia – Italia 2007-2013 - Prof. Martemucci
- e) INTERREG Grecia – Italia 2007-2013 - Prof. Scarascia
- f) Rete Nazionale per la Promozione della Sicurezza in Agricoltura – Dr. Santoro

Il Presidente informa che vengono presentati per la ratifica i seguenti progetti:

- a) POR Puglia 2007-2013. La proposta di progetto, presentato dal Dr. Pantaleo, è nell’ambito del POR Puglia 2007-2013, Avviso BA/08/2009, Asse IV – Capitale Umano - Campagna di comunicazione, formazione e informazione sulla mobilità sostenibile. Manifestazione di interesse. Scadenza del progetto 05 novembre 2009. Nel caso di ammissione al finanziamento, nessun onere finanziario graverà sul bilancio di Ateneo o del Dipartimento PRO.GE.SA.

Il Consiglio approva la proposta di progetto presentata dal Dr. Pantaleo con un astenuto.

- b) IPA Adriatico. La proposta di progetto dal titolo “Territories, Travel, Training, Trek for an Adriatic Sustainable Sport & Tourism” 4T ASSET è presentata dal Prof. Dal Sasso nell’ambito

del bando del Programma “Cooperazione transfrontaliero IPA-Adriatico” Priorità 2, Meaure 2.4 “Sustainable Tourism”. Il responsabile scientifico sarà il Prof. Dal Sasso. Scadenza del progetto 29 ottobre 2009. Nel caso di ammissione al finanziamento la quota di competenza al Dipartimento PRO.GE.SA. per lo svolgimento di tale progetto sarà di € 100.000,00 e la quota del 15% della voce “Spese generali”, pari a € 1.500,00, sarà devoluta all’Ateneo giusta delibera del Consiglio di Amministrazione del 28.03.2007.

Il Consiglio approva, all’unanimità, la proposta di progetto il cui responsabile scientifico è il Prof. Dal Sasso.

- c 1) INTERREG Italia – Grecia. La proposta di progetto dal titolo “RESVEE – Renewable Energy Sources and Valorisation of Energy Efficiency within local municipalities of Ionian Sea” è presentata dal Prof. Pellerano nell’ambito del Programma 1st Call for project proposal european territorial cooperation programme “Greece-Italy” 2007-2013. Il responsabile scientifico sarà il Prof. Pellerano. Scadenza del progetto 30 ottobre 2009. Nel caso di ammissione al finanziamento la quota di competenza al Dipartimento PRO.GE.SA. per lo svolgimento di tale progetto sarà di € 205.626,90 e la quota del 15% della voce “Spese generali”, pari a € 1.403,53, sarà devoluta all’Ateneo, giusta delibera del Consiglio di Amministrazione del 28.03.2007.

Il Consiglio approva, all’unanimità, la proposta di progetto il cui responsabile scientifico è il Prof. Pellerano.

- c 2) INTERREG Grecia – Italia. La proposta di progetto dal titolo “Greek-Italian Institute for RES Innovation and applications – GIREZIA” e presentata dal Prof. Pellerano nell’ambito del Programma 1st Call for project proposal european territorial cooperation programme “Greece-Italy” 2007-2013. Il responsabile scientifico sarà il Prof. Pellerano. Scadenza del progetto 30 ottobre 2009. Nel caso di ammissione al finanziamento la quota di competenza al Dipartimento PRO.GE.SA. per lo svolgimento di tale progetto sarà di € 186.060,00 e la quota del 15% della voce “Spese generali”, pari a € 1.329,00, sarà devoluta all’Ateneo giusta delibera del Consiglio di Amministrazione del 28.03.2007.

Il Consiglio approva all’unanimità il progetto il cui responsabile scientifico è il Prof. Pellerano.

- d) INTERREG Grecia – Italia. La proposta di progetto proposta di progetto dal titolo “Innovation and development of milk and cheeses with biofunctional properties and their biomedical evaluation as rural and mediterranean diet development strategy” è presentata dal Prof. Martemucci nell’ambito del Programma European territorial cooperation programme Greece - Italy” 2007-2013. Il responsabile scientifico sarà il Prof. Martemucci. Scadenza del progetto 30 ottobre 2009. Nel caso di ammissione al finanziamento la quota di competenza al Dipartimento PRO.GE.SA. per lo svolgimento di tale progetto sarà di € 1.110.000,00 e la quota del 15% della

voce “Spese generali”, pari a € 3.000,00, sarà devoluta all’Ateneo giusta delibera del Consiglio di Amministrazione del 28.03.2007.

Il Consiglio approva la proposta di progetto presentata dal Prof. Martemucci con un astenuto.

- e) INTERREG Grecia-Italia. La proposta di progetto dal titolo “Academic and business cooperation for the development of entrepreneurship education in agribusiness” nell’ambito del Programma Interreg Greece - Italy” 2007-2013. Il responsabile scientifico sarà il Prof. Scarascia Mugnozza. Scadenza del progetto 30 ottobre 2009. Nel caso di ammissione al finanziamento la quota di competenza al Dipartimento PRO.GE.SA. per lo svolgimento di tale progetto sarà di € 220.000,00 e la quota del 15% della voce “Spese generali”, pari a € 3.000,00, sarà devoluta all’Ateneo giusta delibera del Consiglio di Amministrazione del 28.03.2007.

Il Consiglio approva, all’unanimità, la proposta di progetto presentata dal Prof. Scarascia.

- f) Rete Nazionale per la Promozione della Sicurezza in Agricoltura. La proposta di progetto dal titolo “Rete nazionale per la promozione della sicurezza in agricoltura” è presentata dal Dott. Santoro. Scadenza del progetto. Nel caso di ammissione al finanziamento la quota di competenza al Dipartimento PRO.GE.SA. per lo svolgimento di tale progetto sarà di € 60.000,00.

Il Consiglio approva a maggioranza la proposta di progetto presentata dal Dott Santoro con un astenuto.

Alla chiusura della discussione riguardante l’esame dei progetti di ricerca su elencati, il Prof. Martemucci interviene chiedendo se vadano applicati anche ad essi le precisazioni già adottate nella delibera del Consiglio del Dipartimento del 16/03/2009 per una sua richiesta di progetto di ricerca. Tali precisazioni riguardavano il ricorso sia a risorse esterne al Dipartimento sia ad anticipazioni di cassa da parte dell’Amministrazione Centrale per la gestione del relativo progetto di ricerca. Il Direttore sottolinea che tale delibera era stata adottata in virtù del notevole impegno amministrativo ed economico del progetto presentato dal Prof. Martemucci.

15) Partecipazione al Bando 2008 Made in Italy – Dott. Vox

Il Presidente dà la parola al Dr. Vox il quale informa che il Dipartimento PRO.GE.SA. intende partecipare al bando del Ministero dello Sviluppo Economico 2008 relativo ai programmi di ricerca, sviluppo e innovazione da presentare nell’ambito del Progetto di Innovazione Industriale Nuove Tecnologie per il Made in Italy. La proposta progettuale dal titolo: “Studio, sviluppo e prototipazione di biomateriali polimerici innovativi ottenuti da sottoprodotti dell’industria conciaria” è presentata dalla Sicit 2000 S.p.A. di Chiampo (VI) e con la partecipazione dell’Università di Brescia e della SICIT Chemitech S.p.A.. La ricerca durerà tre anni e si svolgerà utilizzando attrezzature sperimentali e personale del Dipartimento. Il Dipartimento cofinanzia il

progetto con costi figurativi del personale a tempo indeterminato coinvolto nella ricerca. Nessun altro costo graverà sul bilancio di Ateneo. Il responsabile scientifico è il Dr. Vox.

Il Consiglio all'unanimità approva la suddetta proposta progettuale con la partecipazione dell'Università di Brescia e della SICIT Chemitech S.p.A.

16) Partecipazione al Progetto di Ricerca: “WGS – Wireless Greenhouse System per serre” – Dr. Vox

Il Presidente dà la parola al Dr. Vox che propone la partecipazione al Progetto “WGS – Wireless Greenhouse System - Sistema wireless di monitoraggio e controllo per serre” - bando PO 2007 – 2013, Asse I- Linea 1.1, pubblicato sul BURP della Regione Puglia n. 191 del 10 dicembre 2008, “Aiuti agli Investimenti in Ricerca per le PMI”. Il soggetto proponente è la “Microlaben S.r.l.” di Bari, partner del progetto sono: il Dipartimento di Elettrotecnica ed Elettronica (DEE) del Politecnico di Bari, il Dipartimento PROGESA, l’ “Agricultural University of Athens” (Grecia) e l’ “Universidad Politécnica de Madrid” (Spagna). L’oggetto della ricerca è lo sviluppo di sistemi automatici di monitoraggio e gestione dei parametri ambientali di serre mediante innovative tecnologie wireless. Il Dipartimento PROGESA contribuirà, in qualità di Partner del progetto, fornendo attività di supporto nella definizione dei parametri ambientali da monitorare e da controllare mediante il sistema wireless WGS. Il Dipartimento contribuirà al progetto con prove sperimentali condotte nelle serre site presso il Centro didattico-sperimentale della Facoltà di Agraria in Valenzano (BA) e mediante il costo del lavoro dei partecipanti, senza altri oneri finanziari a carico del Dipartimento o dell’Università degli studi di Bari. L’attività di ricerca sarà condotta, per il Dipartimento PROGESA, dall’ing. Giuliano Vox (responsabile scientifico del progetto), dal prof. Giacomo Scarascia Mugnozza e dall’ing. Evelia Schettini (responsabile tecnico del progetto). Il progetto di ricerca, della durata di 18 mesi, avrà inizio in data 1/12/2009.

Il Consiglio, sentito quanto esposto dall’Ing. Vox, all’unanimità, approva la partecipazione al Progetto di Ricerca: “WGS – Wireless Greenhouse System per serre – Sistema wireless di monitoraggio e controllo per serre” .

17) Partecipazione al Progetto di Ricerca: “Fondo per l’Innovazione Tecnologica (F.I.T.) – Prof. Seccia

Il Presidente sottopone al Consiglio la partecipazione del Dipartimento ad un progetto di ricerca “a sportello P.O.N.”, bandito dal Ministero dello Sviluppo Economico, Fondo per l’Innovazione tecnologica (F.I.T.) art. 14 della L. 46/82 con D.M. del 24/09/2009, dal titolo “Sviluppo di secondi piatti freschi pronti all’uso, a base di verdure semidry, ad elevato valore nutraceutico”.

L’obiettivo principale del progetto, rappresentato dalla realizzazione di una ampia gamma di “secondi piatti freschi pronti all’uso” basati sulla combinazione di verdure cosiddette “semidry”,

sarà perseguito attraverso il raggiungimento dei seguenti 5 obiettivi intermedi (OR - Obiettivi Realizzativi) ciascuno consistente in una serie di attività (AR - Attività Realizzative).

OR1: analisi di mercato sulle tipologie di prodotto da sviluppare e, successivamente alla individuazione delle formulazioni, nella valutazione del relativo potenziale di mercato.

OR2: selezione e produzione dei vegetali freschi e successivo processo di disidratazione parziale.

OR3: selezione dei prodotti di derivazione lattiero-casearia, carnea, ittica e cerealicola sulla base del valore nutrizionale, del contenuto in sostanze bioattive e dell'assemblabilità degli stessi e la definizione e messa a punto dei secondi piatti innovativi, in base ai risultati conseguiti negli OR1 e OR2.

OR4: messa a punto di tecniche di condizionamento e confezionamento idonee a prolungare la shelf life dei prodotti che sarà controllata attraverso il monitoraggio di indici di qualità microbiologica, sensoriale e chimica.

OR5: scale up del processo produttivo dalla scala di laboratorio alla scala industriale. Il coordinamento del progetto, sarà curato dalla Azienda Farris s.r.l. di Troia (FG) con la partecipazione delle Università di Foggia e di Bari; l'Unità Operativa di Bari sarà coordinata dal Prof. Antonio Seccia con il quale collaborerà il Dott. Domenico Carlucci. La durata prevista del progetto è di tre anni ed il costo complessivo è pari a € 2.500.000,00 ripartito in € 1.300.000,00 per la Farris s.r.l. e € 1.200.000,00 per gli enti di ricerca di cui € 960.000,00 per UNIFG ed € 240.000,00 per UNIBA; il Dipartimento cofinanzia il progetto con i costi figurativi del personale a tempo indeterminato coinvolto nella ricerca e nessun altro costo graverà sul bilancio di Ateneo.

Il Presidente chiede, pertanto, al Consiglio di esprimersi in merito.

Il Consiglio di Dipartimento, dopo ampia discussione e valutate le opportunità offerte dalla partecipazione al Progetto di Ricerca "a sportello P.O.N.", bandito dal Ministero dello Sviluppo Economico, Fondo per l'Innovazione tecnologica (F.I.T.) art. 14 della L. 46/82 con D.M. del 24/09/2009, dal titolo "Sviluppo di secondi piatti freschi pronti all'uso, a base di verdure semidry, ad elevato valore nutraceutico", all'unanimità ne approva la partecipazione.

18) Attività di Ricerca svolta dall'assegnista di ricerca Dott. Vito Michele Paradiso – Prof. Gomes

Il Presidente informa che è pervenuta da parte del Prof. Gomes la richiesta di esprimere parere sull'attività scientifica del Dott. Paradiso Vito Michele, Assegnista di Ricerca nel corso del III e IV anno del programma di ricerca n. 08.10.

Il Prof. Gomes legge la relazione scientifica su:

"Valutazione della Degradazione Ossidativa ed Idrolitica di Grassi Raffinati Alimentari con Parametri Analitici Innovativi"

L'attività di ricerca condotta presso i laboratori della sezione di Industrie Agro-alimentari del Dipartimento PRO.GE.S.A. nel corso del III e del IV anno del programma di ricerca ha riguardato i seguenti temi:

- 1. Valutazione del ruolo degli acidi grassi liberi, dei trigliceridi ossidati e di gliceridi parziali nei processi ossidativi negli oli alimentari.** Lo scopo della ricerca è stato quello di approfondire l'effetto di queste classi di composti di degradazione idrolitica o ossidativa, normalmente presenti negli oli e nei grassi, sui meccanismi dell'ossidazione e sulle loro implicazioni relative alla shelf-life e alle proprietà sensoriali. L'aggiunta di percentuali variabili di tali composti ad un olio, purificato in laboratorio e quindi privo sia da sostanze ad azione antiossidante che pro-ossidante ha consentito di descrivere in maniera inedita come essi interferiscano su fenomeni che interessano i trigliceridi inalterati che costituiscono in massima parte gli oli e i grassi. I risultati della ricerca sono stati anticipati con due presentazioni orali in un congresso nazionale (9° *CISETA, Milano 10-12 giugno 2009*) e hanno prodotto un lavoro su rivista nazionale di settore e due lavori in corso di pubblicazione su rivista internazionale con impact factor.
- 2. Influenza delle tecnologie di produzione e conservazione sui composti volatili degli alimenti. Valutazione con metodi strumentali e sensoriali.** L'impiego di recenti tecniche analitiche (SPME/GC-MS) della frazione volatile degli alimenti, combinato all'analisi sensoriale e coadiuvato con strumenti di analisi statistica consente di rivolgere uno sguardo approfondito e affidabile alle tecnologie di produzione e alle loro implicazioni sulle proprietà sensoriali degli alimenti. Con tali tecniche si è indagato sui salumi insaccati e confezionati sotto vuoto o in atmosfera modificata; su paste alimentari essiccate a bassa o alta temperatura. Inoltre, un'indagine, avviata negli anni precedenti, è stata portata a termine confrontando diverse tipologie di antiossidanti naturali (tocoferoli, acido ascorbico, estratto di rosmarino) e di film per alimenti, in prove di produzione di corn flakes presso uno stabilimento industriale con successiva conservazione del prodotto. L'efficacia degli antiossidanti testati e dei film in esame è stata valutata rivolgendo particolare attenzione all'insorgenza di off-flavor mediante analisi sensoriale (Panel Test) e strumentale SPME-GC/MS, con l'ausilio di strumenti di elaborazione statistica dei dati. I dati raccolti hanno consentito di individuare soluzioni tecnologiche ottimali per il mantenimento delle caratteristiche sensoriali del prodotto durante la sua conservazione. È stato possibile, inoltre, approfondire le relazioni tra composti volatili di ossidazione dei grassi e proprietà sensoriali del prodotto mediante strumenti di analisi statistica multivariata. Le indagini di ricerca hanno prodotto 3 lavori pubblicati su rivista internazionale referenziata; due lavori in corso di pubblicazione su rivista internazionale referenziata; un lavoro pubblicato su rivista nazionale di settore. Questo tema di ricerca costituisce, inoltre, il titolo di un dottorato di ricerca

(Dottorato di ricerca in microbiologia, sanità e chimica degli alimenti – XXIII ciclo) attualmente in corso.

Elenco delle pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali

1. C. Summo, F. Caponio, **V.M. Paradiso**, A. Pasqualone, T. Gomes (2010). Vacuum-packed ripened sausages: Evolution of oxidative and hydrolytic degradation of lipid fraction during long-term storage and influence on the sensory properties. *Meat Science*, 84, 147-151.
2. A. Pasqualone, A.R. Piergiovanni, F. Caponio, **V.M. Paradiso**, C. Summo, R. Simeone (submitted for publication). Evaluation of the technologic characteristics and bread-making quality of alternative wheat cereals in comparison with common and durum wheat. *International Journal of Food Properties*.
3. F.Caponio, C.Summo, **V.M. Paradiso**, A. Pasqualone, T. Gomes (2009). Evolution of the oxidative and hydrolytic degradation of biscuits' fatty fraction during storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 89, 1392-1396.
4. A. Pasqualone, F. Caponio, C. Summo, **V.M. Paradiso**, G. Bottega, M.A. Pagani (2009). Gluten-free bread-making trials from cassava (*Manihot esculenta* Crantz) flour and sensory evaluation of the final product. *International Journal of Food Properties*, accepted for publication.
5. A. Pasqualone, M. Torti, C. Summo, **V.M. Paradiso**, F. Caponio (2009). IFS Food Version 5 vs. 4: application and results in the Italian wheat processing industry. *Tecnica Molitoria International*, 60, 129-143.
6. **V. M. Paradiso**, C. Summo, A. Pasqualone, F. Caponio (2009). Evaluation of different natural antioxidants as affecting volatile lipid oxidation products related to off-flavours in corn flakes. *Food Chemistry*, 113, 543-549.
7. **V.M. Paradiso**, C. Summo, T. Gomes, A. Pasqualone, F. Caponio (2009). Sensory evaluation and statistical analysis to assess the changes during storage in extruded cereals. *Italian Journal of Food Science – Special Issue SLIM 2008*, 33-36. Lavoro presentato allo *Shelf Life International Meeting*. Ischia, 25- 27 giugno 2008.
8. C. Summo, F. Caponio, **V.M. Paradiso**, F. Tricarico, M.T. Bilancia And A. Pasqualone (2009). Evolution of the volatile compounds in vacuum-packed ripened sausages during storage. *Italian Journal of Food Science – Special Issue SLIM 2008*, 37-40. Lavoro presentato allo *Shelf Life International Meeting*. Ischia, 25- 27 giugno 2008.
9. D. Delcuratolo, T. Gomes, **V. M. Paradiso**, R. Nasti (2008). Changes in the oxidative state of extra virgin olive oil used in baked Italian focaccia topped with different ingredients. *Food Chemistry*, 106, 222-226.

10. **V. M. Paradiso**, C. Summo, A. Trani, F. Caponio (2008). An effort to improve the shelf life of breakfast cereals using natural mixed tocopherols. *Journal of Cereal Science*, 47, 322-330.
11. T. Gomes, D. Delcuratolo, **V. M. Paradiso** (2008). Pro-oxidant action of polar triglyceride oligopolymers in edible vegetable oils. *European Food Research and Technology*, 226, 1409-1414.
12. C. Summo, F. Caponio, **V.M. Paradiso**, A. Pasqualone (2007). Vacuum-Packaging of ripened sausages: assessment of the sensorial and chemical characteristics and of the lipid fraction degradation. *Italian Journal of Food Science – Special Issue SLIM 2006*, 449-452. Lavoro presentato allo *Shelf Life International Meeting*. Catania, 21- 23 giugno 2006.
13. F. Caponio, **V.M. Paradiso**, A. Di Luccia, A. Trani, C. Summo, A. Pasqualone, T. Gomes (2007). Analysis of volatile oxidation compounds in breakfast cereals. Effects of the employment of natural antioxidant. *Italian Journal of Food Science – Special Issue SLIM 2006*, 231-234. Lavoro presentato allo *Shelf Life International Meeting*. Catania, 21- 23 giugno 2006.

Elenco dei Capitoli pubblicati su libro internazionale

1. T. Gomes, V.M. Paradiso, D. Delcuratolo (in press). Non-conventional parameters for quality evaluation of refined olive oil and blended olive oil commercial classes. *Olives and olive oil in health and disease prevention*. Preedy V.R., Watson R.R. (Ed.), Elsevier.
2. T. Gomes, D. Delcuratolo, V.M. Paradiso, R. Nasti (in press). The oxidative state of olive oil used in bakery products with special reference to focaccia. *Olives and olive oil in health and disease prevention*. Preedy V.R., Watson R.R. (Ed.), Elsevier.

Elenco delle pubblicazioni scientifiche su riviste nazionali

1. G. Bruno, F. Caponio, D. Delcuratolo, V.M. Paradiso, C. Summo, T. Gomes (2009). Studio dell'azione pro-ossidante di gliceridi parziali negli oli e nei grassi alimentari. *Ingredienti Alimentari*, 46, 10-12.
2. C. Summo, V. M. Paradiso, F. Tricarico, M. R. Bellino, V. Durante, F. Caponio (2008). La frazione lipidica della mortadella: composizione acidica e degradazione ossidativa ed idrolitica. *Industrie Alimentari*, 47, 842-845.
3. V.M. Paradiso, C. Summo, M. T. Bilancia, F. Caponio (2008). Effetti dell'aggiunta di tocoferoli naturali sull'evoluzione delle caratteristiche sensoriali di corn flakes nel corso della conservazione. *Progress in nutrition*, 10, 30-34.
4. F. Caponio, M. T. Bilancia, C. Summo, V. M. Paradiso, A. Pasqualone, T. Gomes (2007). Valutazione dei fenomeni ossidativi nell'olio extra vergine di oliva: possibilità di ridurre il numero di determinazioni analitiche. *Industrie Alimentari*, 46, 1000-1003.
5. F. Caponio, V.M. Paradiso, A. Trani, A. Di Luccia, C. Summo, M. Faccia, T. Gomes (2007).

Tentativi sperimentali per incrementare la shelf-life di prodotti estrusi per prima colazione. *Tecnica Molitoria*, 3, 278-282. Lavoro presentato al 7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Cernobbio (CO), 19-20 settembre 2005, atti Chiriotti Editori – Pinerolo.

6. D. Delcuratolo, T. Gomes, V. M. Paradiso, R. Nasti, F. Lamparelli (2006) Evoluzione dello stato ossidativo di olio extra vergine di oliva impiegato nella cottura di focacce preparate con ingredienti diversi. *La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*, 83, 230-232. Lavoro presentato al 7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Cernobbio (CO), 19-20 settembre 2005, atti Chiriotti Editori – Pinerolo.
7. T. Gomes, D. Delcuratolo, F. Caponio, V. M. Paradiso (2006). Studio preliminare riguardante l'azione pro-ossidante di oligopolimeri di trigliceridi di natura polare negli oli alimentari. *La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*, 83, 170-172.

Elenco delle pubblicazioni scientifiche su Atti di Convegni Internazionali

1. D. Delcuratolo, V. M. Paradiso, R. Nasti, T. Gomes, F. Caponio (2007). Influence of cooking and of the type of topping on the oxidative state of an extra virgin olive oil used in italian focaccia produced on industrial scale. CIGR Section VI 3rd International Symposium. Napoli, 24-26 Settembre 2007.

Elenco delle pubblicazioni scientifiche su Atti di Convegni Nazionali

1. V. M. Paradiso, G. Bruno, R. Nasti, T. Gomes (2009). Effetto dell'aggiunta di acidi grassi liberi sui processi ossidativi in olio purificato. In corso di pubblicazione sugli Atti del 9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Milano, 11-12 giugno 2009.
2. D. Delcuratolo, V. M. Paradiso, F. Caponio, T. Gomes (2009). Studio preliminare sull'attività pro-ossidante di trigliceridi ossidati negli oli e grassi alimentari. In corso di pubblicazione sugli Atti del 9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Milano, 11-12 giugno 2009.
3. V. Durante, V. M. Paradiso, F. Caponio, T. Gomes (2009). Influenza dello stato di ossidazione dell'olio grezzo sul quantitativo di prodotti di polimerizzazione riscontrati nel corso della purificazione. In corso di pubblicazione sugli Atti del 9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Milano, 11-12 giugno 2009.
4. F. Caponio, M. T. Bilancia, M. R. Bellino, C. Summo, V. M. Paradiso, T. Di Renzo, E. Sorrentino (2008). Produzione di CLA in latti fermentati a seguito di attività batterica. Atti (in corso di stampa) di *Quali cibi. Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione*. Positano, 28-30 maggio 2008.
5. T. Gomes, D. Delcuratolo, V. M. Paradiso, R. Nasti (2007). Influenza di composti di

ossidazione e polimerizzazione di trigliceridi sulla resistenza all'ossidazione di oli vegetali alimentari. Atti dell'8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Milano, 7-8 maggio 2007.

Presentazioni orali a Convegni nazionali

1. **V. M. Paradiso** (2009). Effetto dell'aggiunta di acidi grassi liberi sui processi ossidativi in olio purificato. 9° *Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti*. Milano, 11-12 giugno 2009.
2. **V. M. Paradiso** (2009). Studio dell'azione pro-ossidante di gliceridi parziali negli oli e grassi alimentari. 9° *Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti*. Milano, 11-12 giugno 2009.
3. **V. M. Paradiso** (2007). Impiego di tocoferoli naturali per rallentare la comparsa di off-flavours in corn flakes nel corso della conservazione. 6° *Convegno Nazionale "Acidi grassi polinsaturi ω -3, CLA e antiossidanti"*. Ancona, 21-23 giugno 2007. Abstract su *Progress in Nutrition*, 9, 150-151

L'attività di ricerca del Dott. Paradiso Vito Michele è pertanto documentata da 28 pubblicazioni, di cui 27 pubblicate e 1 in corso di stampa, e 3 presentazioni a Convegni.

Per quanto sopra riferito il Consiglio di Dipartimento esprime, all'unanimità, un giudizio ampiamente positivo sull'attività scientifica condotta dal Dott. Vito Michele Paradiso e formula i più fervidi voti per il raggiungimento di futuri traguardi Accademici.

Varie ed eventuali

Il Prof. Martemucci chiede, che in un prossimo Consiglio, venga inserito un punto all'o.d.g. che tratti la questione relativa alle modalità di valutazione ed approvazione da parte del Consiglio delle richieste, dei progetti di ricerca, presentate da Docenti e Ricercatori del Dipartimento.

Alle ore 19,30, non avendo altro da discutere, la seduta viene sciolta.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL SEGRETARIO

Sig.ra Giuseppina Lomuscio

IL PRESIDENTE

Prof. Ing. Giacomo Scarascia Mugnozza

