



investiamo nel vostro futuro



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MESSINA

CENTRO ATTRAZIONE RISORSE ESTERNE E CREAZIONE DI IMPRESA  
PAN Lab – PROGETTO DI POTENZIAMENTO STRUTTURALE PONa3\_00166/F1.

Intervento Formazione CUP J41D11000090007

**OGGETTO: PROCEDURA DI SELEZIONE COMPARATIVA PER TITOLI VOLTA AD ACCERTARE L'ESISTENZA DI INCARICHI DI DOCENZA PER IL PERCORSO FORMATIVO OBIETTIVO 4 PREVIA RICOGNIZIONE TRA IL PERSONALE INTERNO ALL'ATENEO.**

In relazione all'oggetto, si rende noto che la Commissione, riunitasi nei giorni 20, 22, 27, 29 novembre e 4 dicembre 2013, ha proceduto alla attribuzione degli insegnamenti. Si segnala che la Commissione, in presenza di candidature interne, non ha proceduto alla valutazione delle candidature esterne.

Nella tabella che segue è riportata la graduatoria del personale interno idoneo, ove in grassetto sono indicati i docenti a cui sono stati affidati gli incarichi.

**Obiettivo 4 - Graduatoria relativa agli Insegnamenti affidati al personale interno**

<b>INSEGNAMENTO</b>	<b>DOCENTE</b>
ADDITIVI E CONTAMINANTI DEGLI ALIMENTI	<b>Giuseppa Di Bella</b>
ANALISI INNOVATIVE STRUMENTALI NELLA RICERCA DI CONTAMINANTI ORGANICI	<b>Stefania Catania</b>
CONTAMINAZIONE RADIOATTIVA DEGLI ALIMENTI	<b>Lucia Denaro</b>
DANNI BIOLOGICI DA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI	<b>Vincenza Sofo</b> <b>Francesca Maria Salmeri</b>
ELEMENTI DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI	<b>Francesco Cacciola</b>
PREVENZIONE RISCHI FISICI, CHIMICI E BIOLOGICI	<b>Chiara Costa</b>
RILEVANZA E CONTROLLO DELL'AMBIENTE FISICO DI ORIGINE DEGLI ALIMENTI	<b>Lucia Denaro</b>
RISCHI DI NATURA BIOLOGICA NELLE LAVORAZIONI DEGLI ALIMENTI	<b>Vincenza Sofo</b> <b>Francesca Maria Salmeri</b>
RISCHI DI NATURA CHIMICA NELLE LAVORAZIONI DEGLI ALIMENTI	<b>Stefania Catania</b>
RISCHI DI NATURA FISICA NELLE LAVORAZIONI DEGLI ALIMENTI	<b>Lucia Denaro</b>
SICUREZZA DEGLI AMBIENTI E DEI LUOGHI DI LAVORO	<b>Concettina Fenga</b> <b>Chiara Costa</b>
TECNICHE CHIMICO-FISICHE E BIOLOGICHE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	<b>Maria Alfa</b>
TECNICHE FISICHE DI ANALISI QUALI-QUANTITATIVA DEI PRODOTTI ALIMENTARI	<b>Lucia Denaro</b>
TECNOLOGIE DI LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI	<b>Antonella Verzera</b>
NORMATIVE DI SICUREZZA NEI LABORATORI DI ANALISI CHIMICA E MICROBIOLOGICA	<b>Chiara Costa</b>

investiamo nel vostro futuro



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MESSINA

Nella tabella che segue è riportata la graduatoria del personale esterno idoneo, ove in grassetto sono indicati i docenti a cui sono stati affidati gli incarichi.

**Obiettivo 4 - Graduatoria relativa agli Insegnamenti affidati al personale esterno**

INSEGNAMENTO	DOCENTE	PUNTEGGIO
ANALISI INNOVATIVE STRUMENTALI NELLA RICERCA DI CONTAMINANTI INORGANICI	<b>Giuseppe Daniel Bua</b>	12,0
ANALISI MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE E ANIMALE	<b>Rosario Bruno Lo Curto</b> Maria Giuffrè Cuculletto Giovanna Ombretta Scifò Alessia Tropea Teresa Gervasi Maria Grazia Tulino	62,0 41,5 29,0 24,5 23,5 12,5
IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE ED ANIMALE	<b>Francesco Pizzimenti</b> Giovanna Ombretta Scifò Alessia Tropea Teresa Gervasi Maria Grazia Tulino Manuela Trimarchi	70,0 29,0 24,5 23,5 12,5 12,0
L'ANALISI DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	<b>Pietro Ravenda</b>	7,0
L'ANALISI DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE	<b>Giuseppe Tassone</b>	22,5
L'ANALISI DEI SOTTOPRODOTTI DELLE FILIERE AGROALIMENTARI	<b>Giuseppe Tassone</b>	22,5
LEGISLAZIONE SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: HACCP	<b>Francesco Pizzimenti</b> Alessia Tropea Teresa Gervasi Donatella Caminiti Maria Grazia Tulino	70,0 24,5 23,5 14,0 12,5
PRODUZIONE E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI FERMENTATI	<b>Alessia Tropea</b> Teresa Gervasi Lorena Giuseppina Ricciardello	24,5 23,5 5,0
TOSSICOLOGIA DEGLI ALIMENTI	<b>Clara Naccari</b> Maria Grazia Tulino Lorena G. Ricciardello	46,0 12,5 5,0



UNIONE EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale

PON Ricerca e Competitività  
2007-2013



Ministero dell'Università e della Ricerca



Ministero delle Politiche Economiche

investiamo nel vostro futuro



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MESSINA

ACCREDITAMENTO E CERTIFICAZIONE DEI LABORATORI DI ANALISI CHIMICA E MICROBIOLOGICA	Maria Elena Furfaro Alessia Tropea Teresa Gervasi Maria Teletta	36,0 24,5 23,5 22,5
CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ CHIMICA E MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI	Teresa Gervasi	23,5
ETICHETTATURA E NORMATIVE EUROPEE E NAZIONALI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	Donatella Caminiti	14,0
ETICHETTATURA E NORMATIVE EUROPEE E NAZIONALI RELATIVE AI CONTAMINANTI E ADDITIVI DEGLI ALIMENTI	Tiziano Granata Donatella Caminiti	23,0 14,0
RICICLAGGIO DEI CONTENITORI ALIMENTARI	Domenico Lombardo Nicola Cicero Tiziano Granata Domenica Lucchesi Rossella Vadalà	64,0 57,0 23,0 17,0 14,0
RIUTILIZZO DEGLI ALIMENTI SCADUTI	Alessia Tropea Teresa Gervasi	24,5 23,5
RIUTILIZZO DEI SOTTOPRODOTTI DELLE FILIERE DEL COMPARTO AGROALIMENTARE	Nicola Cicero Alessia Tropea Teresa Gervasi	57,0 24,5 23,5

La Commissione, ultimate le procedure di assegnazione, rimette al bando, a causa di assenza di domande, le seguenti discipline.

#### Obiettivo 4 - Elenco degli Insegnamenti non assegnati da rinviare a bando

L'informatizzazione delle procedure di lavorazione degli alimenti
Gestione informatizzata dei laboratori di analisi degli alimenti
Programmazione neolinguistica e il suo ruolo nell'organizzazione operativa nei laboratori

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

f.to Prof. Giacomo Dugo