

PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA A N. 1 CONTRATTO (senior) DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, IN REGIME DI IMPEGNO A TEMPO PIENO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 03-D1 CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE E NUTTRACEUTICO-ALIMENTARE PROFILO RICHIESTO S.S.D.CHIM/10- CHIMICA DEGLI ALIMENTI. DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, ODONTOIATRICHE E DELLE IMMAGINI MORFOLOGICHE E FUNZIONALI, PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA

VERBALE 2

(Valutazione preliminare dei candidati e ammissione alla discussione pubblica)

L'anno 2018 il giorno 19 del mese di Settembre alle ore 12.00 si riunisce al completo, per via telematica, ognuno nella propria sede universitaria, la Commissione giudicatrice nominata con D.R. n. 1697 del **23/08/2018**, pubblicato sul sito internet dell'Università di Messina, della suddetta valutazione comparativa per procedere alla valutazione comparativa dei titoli, dei curricula e della produzione scientifica dei candidati, ivi compresa la tesi di dottorato.

Sono presenti i sotto elencati commissari:

Prof. Giacomo Dugo

Prof. Alberto Angioni

Prof. Alberto Ritieni

Il Presidente della Commissione comunica che sono trascorsi almeno 7 giorni dalla pubblicizzazione dei criteri e che la Commissione può legittimamente proseguire i lavori.

I componenti accedono, tramite le proprie credenziali, alla piattaforma informatica <https://istanze.unime.it/> e prendono visione dell'elenco dei candidati che risultano essere:

1. Campone Luca
2. Cicero Nicola

Ciascun Commissario dichiara che non sussistono situazioni di incompatibilità, ai sensi degli artt. 51 e 52 c.p.c. e dell'art. 5, comma 2, del D.Lgs. 1172/1948, con i candidati.

Il professore Giacomo Dugo dichiara che la collaborazione scientifica con il candidato Dott. Nicola Cicero ha consentito la pubblicazione di numerosi lavori su riviste internazionali. Tutte queste pubblicazioni rappresentano il frutto della intensa attività di ricerca svolta dal candidato in piena autonomia e con rigore scientifico. Il professore Giacomo Dugo dichiara inoltre che nell'unica pubblicazione in collaborazione con

il candidato dott. Luca Campone, quest'ultimo ha contribuito in autonomia con le sue competenze nell'ambito della nutraceutica.

I professori Alberto Angioni e Alberto Ritieni dichiarano di non avere attualmente collaborazioni scientifiche con ambedue i candidati.

La Commissione procede quindi alla valutazione dei titoli, dei curricula e della produzione scientifica dei candidati, ivi compresa la tesi di dottorato, esprimendo per ciascun candidato un motivato giudizio analitico sui titoli, sul curriculum e sulla produzione scientifica, ivi compresa la tesi di dottorato, sulla base dei criteri stabiliti nella prima riunione (schema valutazione preliminare All. A).

A seguito della valutazione preliminare, sono ammessi alla discussione pubblica i seguenti candidati:

- dott. Luca Campone
- dott. Nicola Cicero

La Commissione viene sciolta alle ore 14.00 e si riconvoca per il giorno 12/10/2018 alle ore 10.00 presso la sala riunioni del Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali, Sez. SASTAS - laboratori Pan Lab, Polo Universitario Annunziata, viale Annunziata, per la discussione pubblica e la prova orale della lingua Inglese, che dovranno tenere i candidati ammessi come da successivo ALL. B).

Letto approvato e sottoscritto seduta stante.

LA COMMISSIONE

Prof. Giacomo Dugo (Presidente)



Prof. Alberto Ritieni (Componente)

Prof. Alberto Angioni (Segretario)

ALLEGATO A)

CANDIDATO Campone Luca

TITOLI E CURRICULUM

TITOLI VALUTABILI

a) dottorato di ricerca o equipollenti

1. Titolo di Dottore di Ricerca/ Scienze Farmaceutica, conseguito in data 23/02/2010 presso dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Salerno, con una tesi dal titolo "TECNICHE ANALITICHE INNOVATIVE APPLICATE ALL'ANALISI DI MATRICI ALIMENTARI", relatore Prof. Luca Rastrelli (Università degli Studi di Salerno);

c) attività didattica a livello universitario:

1. Docenza Master universitario di secondo livello "Implementazione dei modelli innovativi nelle Filiere vegetali mediterranee Docenza per Master di secondo livello di "Analisi innovative strumentali nella ricerca di contaminanti organici

2. Incarico di docenza per il Mastrer Universitario di secondo livello Modulo:"Impiego di tecniche non convenzionali per l'estrazione, la separazione e l'isolamento di metaboliti secondari ad attività biologica"

d) attività di formazione o di ricerca:

1. Dottorato di ricerca in cotutela tra Università degli studi di Salerno e Stockholms Universitet in "Scienze Farmaceutiche" presentando una dissertazione dal titolo "INNOVATIVE ANALYTICAL TECHNIQUES APPLIED TO FOOD MATRICES"

2. Responsabile verifiche tecniche laboratorio accreditato SINCERT (ISO 9001-2000LICA) laboratorio idrologia e chimica degli alimenti rivolto alla progettazione e realizzazione di attività di ricerca, consulenza e prova nel settore ambientale (acque) ed alimentare.

3. Assegno di ricerca presso l'Università degli Studi di Salerno dipartimento di Scienze farmaceutiche e biomediche argomento della ricerca "Sviluppo di tecniche analitiche per l'analisi di micotossine" in alimenti settore scientifico-disciplinare CHIM/10 dal 15-09-2010 al 14-09-2011

4. Assegno di ricerca presso l'Università degli Studi di Salerno dipartimento di Scienze farmaceutiche e biomediche argomento della ricerca "Sviluppo di tecniche analitiche per l'analisi di micotossine" in alimenti settore scientifico-disciplinare CHIM/10 dal 15-09-2011 al 01-03-2012

5. Assegno di ricerca presso l'Università degli Studi di Salerno dipartimento di Farmacia della ricerca argomento della ricerca "Sviluppo di tecniche analitiche per l'analisi di micotossine in alimenti" settore scientifico-disciplinare CHIM/10 dal 16-03-2012 al 15-03-2015

6. Collaboratore di Ricerca presso Università degli studi Mediterranea di Reggio Calabria dal 02-03-2015 al 01-10-2015

7. Assegno di ricerca presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria dipartimento di Agraria argomento della ricerca "Impiego di tecniche non convenzionali (CO2 supercritica, membrane, ecc) per

l'estrazione, la separazione e l'isolamento di metaboliti secondari ad attività biologica" in alimenti settore scientifico-disciplinare CHIM/10 dal 01-10-2015 a oggi

e) Partecipazione a gruppi di ricerca nazionali e internazionali:

1. Collaborazione progetto a carattere internazionale sulla valutazione della presenza degli esteri organofosfati inquinanti ambientali, utilizzati come ritardanti di fiamma ed additivi inmateriali plastici negli alimenti. dal 01-09-2008 al 30-08-2009
2. Collaborazione con il gruppo del Prof. Osmany Cuesta-Rubio di "Instituto de Farmacia y Alimentos", LaHabana Cuba, nel progetto "Characterization of a hydroalcoholic extract of plant" dal 31-03-2009 a oggi
3. Collaborazione con il Departamento de Control Químico, Facultad de Farmacia, Universidad Nacional Autónoma – Tegucigalpa, Honduras. dal 10-12-2009 al 16-03-2011
4. Progetto di collaborazione internazionale presso il gruppo di ricerca "Phytochemistry and Pharmacognosy Laboratory" sotto la supervisione della Profa. Dra. Suzana Guimarães Leitão per lo sviluppo di metodi per la valutazione del profilo fenolico su varie matrici alimentari. dal 20-09-2011 al 03-10-2011
5. Collaborazione con il gruppo del Prof. Clara Ibáñez "Laboratory of Foodomics, Institute of Food Science Research (CIAL), CSIC", Madrid, nel progetto "Studies focused on determination of chemical profile quali/quantitative of different food matrices". dal 01-01-2013 a oggi
6. Progetto di collaborazione internazionale "Development of methods for the evaluation of phenolic profile of different plant extracts" presso il gruppo di ricerca di PhD. Silvia Quesada Director of Biochemistry department University of Costa Rica dal 02-09-2013 al 10-09-2013
7. Collaborazione con il gruppo del Prof. Seyed Mohammad Nabavi "Applied Biotechnology Research Center, Baqiyatallah University of Medical Sciences" Tehran, Iran,
8. Collaborazione al progetto recovery of bioactive compounds from onion by products and their application in food and health areas dal 03-11-2015 al 03-12-2015

g) relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali :

1. Relatore al VIII CONGRESSO NAZIONALE di CHIMICA degli ALIMENTI "Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute" Titolo comunicazione orale "ANALISI E DETERMINAZIONE DI OCRATOSSINA A IN CAMPIONI DI VINO MEDIANTE DLLME ACCOPPIATA AD HPLC ESI-MS/MS" dal 20-09-2010 al 24-09-2010
2. Relatore al workshop "interferenti endocrini e salute ambientale", titolo comunicazione orale "Analisi di Interferenti endocrini in matrici alimentari" dal 26-10-2010 al 26-10-2010
3. Relatore al congresso internazionale ALIMED 2011 – ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA QUALITÀ, SICUREZZA E SALUTE "Application of dispersive liquid-liquid microextraction for the determination of aflatoxins B1, B2, G1 and G2 in cereal products" dal 22-05-2011 al 25-05-2011
4. Relatore su invito al XXII congresso internazionale della società Italo latino americana di etnomedicina "Dr. Hernán Arguedas Soto" Titolo comunicazione "Dispersive liquid liquid microextraction coupled to HPLC-UV-DAD for the analysis of phenolic in honey" dal 02-09-2013 al 06-09-2013

5. Relatore al IV Workshop Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti Titolo comunicazione "Sviluppo di un metodo completamente automatizzato per la simultanea determinazione delle Aflatossine e Ocratossina A nella frutta secca mediante PLE e online SPE accoppiata a UHPLC-MS/MS" dal 19-06-2014 al 19-06-2014

6. Relatore al X CONGRESSO NAZIONALE di CHIMICA degli ALIMENTI Titolo comunicazione "A fully automated method for simultaneous determination of aflatoxins and ochratoxin A using pressurized liquid extraction and on-line solid phase extraction clean up, followed by ultra high liquid chromatography tandem mass spectrometry in dried fruit" dal 06-07-2014 al 10-07-2014

7. Relatore al XI CONGRESSO NAZIONALE di CHIMICA degli ALIMENTI Titolo comunicazione "Supercritical Fluid extraction of bioactive compounds from onion waste: experimental optimization via response surface methodology" dal 04-10-2016 al 07-10-2016

TITOLI NON VALUTABILI

1. Cultore della Materia chimica degli alimenti Università di Salerno

(tra le attività previste per i cultori, non è contemplata quella didattica)

2. Docenza al corso di alta formazione Food@Life

(non si evincono informazioni utili per la valutazione)

3. Relatore su invito al XXIV congresso internazionale della società Italo latino americana di etnomedicina

(non si evincono informazioni utili per la valutazione)

PRODUZIONE SCIENTIFICA

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE VALUTABILI

1. Response surface methodology to optimize supercritical carbon dioxide/co-solvent extraction of brown onion skin by-product as source of nutraceutical compounds Luca Campone, Rita Celano AnnaLisa Piccinelli, Imma Pagano, Sonia Carabetta, Rosa Di Sanzo Mariateresa Russo Elena Ibañez Alejandro Cifuentes Luca Rastrelli. (2018) Food Chemistry, **in press**

2. Mediterranean diet in a Sicilian student population. Second part: breakfast and its nutritional profile. Metro D., Papa, M. Manasseri, L. Gervasi, T. Campone, L. Pellizieri, V. Tardugno, R. Dugo, G. (2018) Natural Product Research

3. Pressurized hot water extraction of bioactive compounds from artichoke by-products. Pagano, I., Piccinelli, A. L., Celano, R., Campone, L., Gazzero, P., Russo, M., & Rastrelli, L. (2018). *Electrophoresis in press*

4. Selective extraction of high-value phenolic compounds from distillation wastewater of basil (*Ocimum basilicum* L.) by pressurized liquid extraction. Pagano, I., Sánchez-Camargo, A. D.P., Mendiola, J. A., Campone, L., Cifuentes, A., Rastrelli, L., & Ibañez, E. (2018). *Electrophoresis*.
5. Rapid and automated on-line solid phase extraction HPLC–MS/MS with peak focusing for the determination of ochratoxin A in wine samples Campone, L., Piccinelli, A.L., Celano, R., (...), Russo, M., Rastrelli, L. 2018 *Food Chemistry* 244, pp. 128-135
6. Characterisation of nutraceutical compounds from different parts of particular species of *Citrus sinensis* ‘Ovale Calabrese’ by UHPLC-UV-ESI-HRMS Celano, R., Campone, L., Pagano, I., (...), Piccinelli, A.L., Russo, M. 2018 *Natural Product Research* pp.1-8
7. Occurrence of aflatoxin M1 in milk samples from Italy analysed by online-SPE UHPLC2 MS/MS Campone, L., Piccinelli, A.L., Celano, R., (...), Russo, M., Rastrelli, L. 2017 *Natural Product Research*
8. Counter-current chromatography with off-line detection by ultra high performance liquid chromatography/high resolution mass spectrometry in the study of the phenolic profile of *Lippia origanoides* Leitão, S.G., Leitão, G.G., Vicco, D.K.T., (...), Piccinelli, A.L., Rastrelli, L. 2017 *Journal of Chromatography A* 1520, pp. 83-90
9. Oil distillation wastewaters from aromatic herbs as new natural source of antioxidant compounds Celano, R., Piccinelli, A.L., Pagano, I., (...), Russo, M., Rastrelli, L. 2017 *Food Research International* 99, pp. 298-307
10. Chemical profile and anti-leishmanial activity of three Ecuadorian propolis samples from Quito, Guayaquil and Cotacachi regions Cuesta-Rubio, O., Campo Fernández, M., Márquez Hernández, I., (...), Campone, L., Rastrelli, L. 2017 *Fitoterapia* 120, pp. 177-183
11. Chemical profile and cellular antioxidant activity of artichoke by-products Pagano, I., Piccinelli, A.L., Celano, R., (...), De Falco, E., Rastrelli, L. 2016 *Food and Function* 7(12), pp. 4841-4850
12. Fatty acid composition, antioxidant levels and oxidation products development in the muscle tissue of *Merluccius merluccius* and *Dicentrarchus labrax* during ice storage Celano, R., Campone, L., Piccinelli, A.L., (...), Di Bella, G., Rastrelli, L. 2016 *LWT -Food Science and Technology* 73, pp. 654-662
13. Rapid and automated analysis of aflatoxin M1 in milk and dairy products by online solid phase extraction coupled to ultra-high-pressure-liquid-chromatography tandem mass spectrometry Campone, L., Piccinelli, A.L., Celano, R., (...), Russo, M., Rastrelli, L. 2016 *Journal of Chromatography A* 1428, pp. 212-219
14. A fully automated method for simultaneous determination of aflatoxins and ochratoxin A in dried fruits by pressurized liquid extraction and online solid-phase extraction cleanup coupled to ultra-high-pressure liquid chromatography-tandem mass spectrometry Campone, L., Piccinelli, A.L., Celano, R., (...), Ibañez, C., Rastrelli, L. 2015 *Analytical and Bioanalytical Chemistry* 407(10), pp. 2899-2911
15. Determination of phenolic compounds in honey using dispersive liquid-liquid microextraction Campone, L., Piccinelli, A.L., Pagano, I., (...), Russo, M., Rastrelli, L. 2014 *Journal of Chromatography A* 1334, pp. 9-15
16. Rapid analysis of aflatoxin M1 in milk using dispersive liquid-liquid microextraction coupled with ultrahigh pressure liquid chromatography tandem mass spectrometry Campone, L., Piccinelli, A.L., Celano, R., Russo, M., Rastrelli, L. 2013 *Analytical and Bioanalytical Chemistry* 405(26), pp. 8645-8652

17. HPLC-PDA-MS and NMR characterization of a hydroalcoholic extract of citrus aurantium L. Var. amara Peel with antiedematogenic activity Mencherini, T., Campone, L., Piccinelli, A.L., (...), Aquino, R.P., Rastrelli, L. **2013** Journal of Agricultural and Food Chemistry 61(8), pp. 1686-1693
18. PH-controlled dispersive liquid-liquid microextraction for the analysis of ionisable compounds in complex matrices: Case study of ochratoxin A in cereals Campone, L., Piccinelli, A.L., Celano, R., Rastrelli, L. **2012** Analytica Chimica Acta 754, pp. 61-66
19. Survey of aflatoxins and ochratoxin a contamination in food products imported in Italy Imperato, R., Campone, L., Piccinelli, A.L., Veneziano, A., Rastrelli, L. **2011** Food Control 22(12), pp. 1905-1910
20. Application of dispersive liquid-liquid microextraction for the determination of aflatoxins B1, B2, G1 and G2 in cereal products Campone, L., Piccinelli, A.L., Celano, R., Rastrelli, L. **2011** Journal of Chromatography A 1218(42), pp. 7648-7654
21. Phenolic derivatives from the leaves of *Martinella obovata* 103 (Bignoniaceae) Arevalo, C., Ruiz, I., Piccinelli, A.L., Campone, L., Rastrelli, L. **2011** Natural Product Communications (7), pp. 957-960
22. Cuban and Brazilian red propolis: Botanical origin and comparative analysis by high performance liquid chromatography-photodiode array detection/ electrospray ionization tandem mass spectrometry Piccinelli, A.L., Lotti, C., Campone, L., (...), Campo Fernandez, M., Rastrelli, L. **2011** Journal of Agricultural and Food Chemistry 59(12), pp. 6484-6491
23. Dispersive liquid-liquid microextraction combined with high-performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry for the identification and the accurate quantification by isotope dilution assay of Ochratoxin A in wine samples Campone, L., Piccinelli, A.L., Rastrelli, L. **2011** Analytical and Bioanalytical Chemistry 399(3), pp. 1279-1286
24. Determination of organophosphorous flame retardants in fish tissues by matrix solid-phase dispersion and gas chromatography Campone, L., Piccinelli, A.L., Östman, C., Rastrelli, L. **2010** Analytical and Bioanalytical Chemistry 397(2), pp. 799-806
25. Application of pressurized liquid extraction in the analysis of aflatoxins B1, B2, G1 and G2 in nuts Campone, L., Piccinelli, A.L., Aliberti, L., Rastrelli, L. **2009** Journal of Separation Science 32(21), pp. 3837-3844
26. Fragmentation Pathways of Polycyclic Polyisoprenylated Benzophenones and Degradation Profile of Nemorosone by Multiple-Stage Tandem Mass Spectrometry Piccinelli, A.L., Campone, L., Dal Piaz, F., Cuesta-Rubio, O., Rastrelli, L. **2009** Journal of the American Society for Mass Spectrometry 20(9), pp. 1688-1698
27. HPLC-PDA-MS and NMR characterization of C-glycosyl flavones in a hydroalcoholic extract of *Citrus aurantifolia* leaves with antiplatelet activity Piccinelli, A.L., Mesa, M.G., Armenteros, D.M., (...), Campone, L., Rastrelli, L. **2008** Journal of Agricultural and Food Chemistry 56(5), pp. 1574-1581
28. PCB-126 effects on aryl hydrocarbon receptor, ubiquitin and p53 expression levels in a fish product (*Sparus aurata* L.). Natural product research, 32(10), 1136-1144. Calò, M., Bitto, A., Lo Cascio, P., Giarratana, F., Altavilla, D., Gervasi, T., ... & Licata, P. (2018).

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE NON VALUTABILI

1. Metabolomics of adherent mammalian cells by capillary electrophoresis-mass spectrometry: HT-29 cells as case study Ibáñez, C., Simó, C., Valdés, A., (...), García-Cañas, V., Cifuentes, A. 2015 Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis 110, pp. 83-922

(non attinente al settore scientifico disciplinare concorsuale di chimica degli alimenti)

2. Ultra-preconcentration and determination of selected pharmaceutical and personal care products in different water matrices by solid-phase extraction combined with dispersive liquid-liquid microextraction prior to ultra high pressure liquid chromatography tandem mass spectrometry analysis Celano, R., Piccinelli, A.L., Campone, L., Rastrelli, L. 2014 Journal of Chromatography A 1355, pp. 26-35

(non attinente al settore scientifico disciplinare concorsuale di chimica degli alimenti)

TESI DI DOTTORATO in Scienze Farmaceutica dal titolo "TECNICHE ANALITICHE INNOVATIVE APPLICATE ALL'ANALISI DI MATRICI ALIMENTARI", Università degli Studi di Salerno conseguito in data 23/02/2010

MOTIVATO GIUDIZIO ANALITICO SUI TITOLI, SUL CURRICULUM E SULLA PRODUZIONE SCIENTIFICA IVI COMPRESA LA TESI DI DOTTORATO

GIUDIZI INDIVIDUALI :

Prof. Giacomo Dugo:

Il candidato Luca Campone, Dottore di ricerca in Scienze Farmaceutiche presso l'Università di Salerno, è stato assegnista di Ricerca presso le Università di Salerno e di Reggio Calabria.

Il dr. Campone è abilitato a professore associato nel settore concorsuale 03/A1, Chimica Analitica il 12-04-2017

La sua attività di ricerca è incentrata principalmente nel settore della Chimica degli Alimenti e della Chimica Analitica, spesso svolta in collaborazione con gruppi di ricerca Italiani e Stranieri.

La produzione scientifica è continua e di buon livello qualitativo; i contenuti presentano un buon livello di originalità e rigore scientifico. L'attività di Didattica risulta esigua e limitata ad insegnamenti in Master universitari.

Prof. Alberto Angioni:

Il Dott. Luca Campone ha conseguito nel febbraio del 2010 il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze Farmaceutiche con una tesi in campo analitico alimentare.

È stato detentore di assegni di ricerca annuali presso l'Università di Salerno dal 2010 al 2015, ed è attualmente detentore di un assegno di ricerca presso l'Università degli studi Mediterranea di Reggio Calabria.

Presenta buone collaborazioni a livello internazionale e nazionale. Le pubblicazioni scientifiche sono continue nel tempo e di buon livello. Le riviste selezionate per la pubblicazione delle ricerche sono solo in parte nel campo stretto della chimica degli alimenti, con lavori orientati sulle determinazioni analitiche su matrici alimentari e vegetali, anche per quanto concerne la tesi di dottorato.

Il Dott. Campone è in possesso, dal 12-04-2017, dell'abilitazione a professore associato nel settore concorsuale 03/A1, Chimica Analitica.

Il Dott. Campone ha svolto attività didattica in due Master universitari di II livello.

Prof. Alberto Ritieni:

Il candidato Luca Campone, è in possesso del titolo di Dottore di ricerca in Scienze Farmaceutiche conseguito presso l'Università di Salerno, ed è stato assegnista di Ricerca presso le Università di Salerno e successivamente di Reggio Calabria. La tesi di dottorato, da considerarsi aderente al SSD CHIM10, è stata incentrata su aspetti analitici innovativi e la loro applicazione nel settore alimentare.

Il dr. Campone è in possesso, dal 12-04-2017, dell'abilitazione a professore associato nel settore concorsuale 03/A1, Chimica Analitica.

Il dr. Campone ha svolto una buona attività di ricerca che risulta, dalla lettura dei titoli esibiti, incentrata principalmente nel settore della Chimica degli Alimenti con evidenti richiami nel settore della Chimica Analitica. Le attività descritte dal dr. Campone sono spesso svolte in collaborazione con gruppi di ricerca Italiani e Stranieri.

La produzione scientifica è continua e nel loro complesso di buon livello qualitativo; i contenuti scientifici inoltre presentano un buon livello di originalità e un alto rigore scientifico ed è rappresentata su riviste di ottimo livello, ma solo in parte fortemente aderenti al settore della Chimica degli Alimenti. Tale attività di ricerca è stata svolta principalmente presso l'Università di Salerno prima e, poi, presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria sotto forma di assegni di ricerca a partire dal 2010.

Il dr. Campone ha svolto un'attività di tipo Didattica esigua e limitata ad una serie di insegnamenti in corsi di tipo Master universitari.

GIUDIZIO COLLEGIALE

Il candidato Luca Campone, Dottore di ricerca in Scienze Farmaceutiche presso l'Università di Salerno.

Il dr. Luca Campone è stato assegnista di Ricerca presso le Università di Salerno e successivamente di Reggio Calabria. La tesi di dottorato, da considerarsi aderente al SSD CHIM10, è stata incentrata su aspetti analitici innovativi e la loro applicazione nel settore alimentare, inoltre il Dr. Campone presenta buone collaborazioni a livello internazionale e nazionale.

Il Dott. Campone è in possesso, dal 12-04-2017, dell'abilitazione a professore associato nel settore concorsuale 03/A1, Chimica Analitica.

La produzione scientifica è continua nel tempo e di buon livello qualitativo; i contenuti scientifici delle pubblicazioni presentano un buon livello di originalità e un alto rigore scientifico ed è rappresentata su riviste di ottimo livello Internazionale, ma solo in parte aderenti al settore della Chimica degli Alimenti.

La produzione scientifica del dr. Campone è maggiormente orientata sulle determinazioni analitiche su matrici alimentari e vegetali, anche per quanto concerne la tesi di dottorato.

Il dr. Campone ha svolto un'attività di tipo Didattica esigua e limitata ad una serie di insegnamenti in corsi di tipo Master universitari.

La commissione all'unanimità ammette il candidato alla discussione pubblica dei titoli ed alla prova di lingua Inglese.

CANDIDATO Nicola Cicero

TITOLI E CURRICULUM

TITOLI VALUTABILI

a) dottorato di ricerca o equipollenti,

1. Titolo di Dottore di Ricerca in “Turismo Territorio e Ambiente” XXII Ciclo, conseguito in data 15/03/2010 presso Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Messina, con una tesi dal titolo “Studio della Filiera per la Valorizzazione del pescato della provincia di Trapani”.
2. Titolo di Dottore di Ricerca in “Scienze Enogastronomiche” XXVI Ciclo, conseguito in data 10/12/2014 presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Messina, con una tesi dal titolo “Frodi alimentari in ambito oleario: differenziazione di oli vergini di oliva ed oli vegetali desterolizzati a freddo”

c) attività didattica a livello universitario:

1. a.a 2018/2019, docente del modulo “Olio e vino: Pilastri dell'alimentazione mediterranea”, (CHIM/10, 5 CFU, III° anno II Semestre), del Corso Integrato di “Scienze dell'alimentazione II” nel CdS in “Scienze Gastronomiche” Università di Messina
2. a.a 2016/2017 docente del corso di “Microbiologia Agraria”, (CHIM/10, 5 CFU, III° anno I Semestre), nel CdS in “Scienze Gastronomiche” Università di Messina.
3. Dall'anno accademico 2014/2015 ad oggi, docente del corso di “Laboratorio di preparazioni alimentari (CHIM/10, 4 CFU, III° anno II Semestre) nel CdS in “Scienze Gastronomiche” Università di Messina.
4. Dall' a.a 2015/2016 al 2016/2017, docente del corso di “Alimenti preparati per via fermentativa (CHIM/11, 2 CFU, III° anno I Semestre), nel CdS in “Scienze Gastronomiche” Università di Messina.
5. Dall'anno accademico 2014/2015 ad oggi docente del corso di “Chimica degli Alimenti” (CHIM/10, 2 CFU, II° anno II Semestre), nel CdL in “Tecnico della Prevenzione negli Ambiente e Luoghi di Lavoro” Università di Messina

6. Dall'a.a. 2014/2015 ad oggi, docente del corso di "Scienze e tecnologie Alimentari" (CHIM/10, 1 CFU, III° anno I Semestre) nel CdL in "Tecnico della Prevenzione negli Ambiente e Luoghi di Lavoro" Università di Messina

7. Dal mag. 2014 al set. 2014, incaricato per attività di didattica di laboratorio per l'affiancamento agli allievi del corso di formazione "obiettivo 2" (100 ore), nell'ambito del progetto "Pan Lab progetto di potenziamento strutturale PONa3_00166/F1 - obiettivo 2 – Ricercatore esperto in qualità, sicurezza e marketing del sistema agroalimentare", Università di Messina, (CARECI).

8. a.a 2014/2015, docente del corso di "Geochemica dei terreni contaminati con laboratorio di spettrometria di Massa (ICP-MS e ICP- OES) e di fluorescenza atomica (Contaminanti Ambientali)" modulo A, (SSD CHIM/10), 20 ore, nel Master Universitario di primo livello in "Geologia Forense", Università di Messina

9. a.a 2014/2015, docente del corso di "Geochemica dei terreni contaminati con laboratorio di spettrometria di Massa (ICP-MS e ICP- OES) e di fluorescenza atomica (Contaminanti Ambientali)" modulo B, (SSD CHIM/10), 20 ore, nel Master Universitario di primo livello in "Geologia Forense", Università di Messina

10. a.a. 2014/2015 incaricato per attività di didattica dal titolo "Elementi di ecologia e di sicurezza ambientale", nell'ambito del percorso formativo 1 " Ricercatore esperto in sistemi e tecnologie per il recupero e la valorizzazione del rifiuto urbano, "Progetto ABSIDE" cod. PON4a2_F Sottosistema BE&SAVE, Università di Messina, (CARECI).

11. a.a 2013/2014 incaricato per attività di insegnamento "Riutilizzo dei sottoprodotti delle filiere del comparto agroalimentare" (20 ore), nell'ambito del progetto "Pan Lab" progetto di potenziamento strutturale PONa3_00166/F1- obiettivo 4 – Ricercatore esperto in valutazione e prevenzione dell'Inquinamento derivante dai processi di lavorazione degli alimenti e degli ambienti di lavoro", Università di Messina, (CARECI)

12. Dal nov. 2012 al sett. 2013, incaricato per attività di tutorato didattico (75 ore) nell'ambito del Master di II livello in "Economia e marketing Agroalimentare e del Turismo rurale (EMATur)". Programma Operativo F.S.E., Obiettivo convergenza 2007- 2013 Regione Siciliana-Asse IV- capitale umano, Dipartimento SEAM, Università di Messina

13. Dal apr. 2011 al giu. 2012, incaricato per attività di tutorato didattico nell'ambito del Master di II livello in "Economia e marketing Agroalimentare e del Turismo rurale (EMATur)". Programma Operativo F.S.E., Obiettivo convergenza 2007-2013 Regione Siciliana-Asse IV- capitale umano, Dipartimento di Economia e Marketing, Università di Messina.

14. a.a 2007/2008, esercitatore a contratto per l'Insegnamento del corso di "Scienze dell'Alimentazione I e II" (SSD CHIM/10), (20 ore) Corso di Laurea in "Scienze dell'Alimentazione Mediterranea e Salute". Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università di Messina.

d) attività di formazione o di ricerca:

1. da Ottobre 2014 a tutt'oggi, Ricercatore Universitario a Tempo Determinato (art. 24 comma 3-a L. 240/10) settore concorsuale, 03/D1 (Chimica e tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari), Settore Scientifico Disciplinare CHIM/10 (Chimica degli Alimenti), presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle immagini Morfologiche e Funzionali, sezione S.A.S.T.A.S., Università degli Studi Di Messina.

2. Dall' apr. 2012 al apr. 2014 fruizione di un assegno di ricerca con decreto Rettorale (Area 03 SSD. CHIM/10) Progetto PON01_00636 (Codice CUP J41H11000020005) "Tecnologie e materiali

anticontraffazione e applicazioni nanotecnologiche per l'autenticazione e la tutela delle produzioni agro-alimentari di eccellenza”, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente, Università di Messina

3. dal set. 2011 al dic. 2011 fruizione di una Borsa di studio post dottorato (Area 03 SSD. CHIM/10) nell'Ambito del progetto di ricerca dal titolo “Ricerche avanzate in Agricoltura e loro applicazioni RAVAGRU”, finanziato da MiPAAF, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente, Università di Messina

4. Dal nov. 2010 al mag. 2011 fruizione di un Assegno di Ricerca area 03 – Scienze chimiche, SSD CHIM/10 (Chimica degli Alimenti). “Ricerca multi residuale per la determinazione di residui di fitofarmaci in alimenti di tipo vegetale mediante analisi con gascromatografia e cromatografia liquida e rivelatori di massa a triplo quadrupolo”, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente, Università di Messina - Finanziato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “ A. Mirri”, Palermo.

5. Dal mag. 2005 al dic. 2005 fruizione di una Borsa di Studio di formazione per laureati in materie Scientifiche per attività di ricerca nel campo ambientale. “Studio Chimico/Biologico dei Corsi d'acqua interni della provincia di Messina”, CISRAFA (Centro Siciliano per le Ricerche Atmosferiche e di Fisica dell'Ambiente), Università di Messina.

6. mar. 2010, “Contabilità direzionale” (6 giorni) presso azienda RAC Srl di Carini (PA). “Piano Formativo “Innovare le Imprese e Crescere in Rete” Codice AVT/32/08 ID. 5123 Finanziato da Fondimpresa

7. Dal mag. 2010 al set. 2010, prestazione d'opera in regime di lavoro autonomo occasionale per “Indagini sulle emissioni ed immissioni della Centrale Termoelettrica di S. Filippo del Mela" presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente, Università di Messina.

8. ott. 2010, docente esperto in “Qualità e sicurezza dei prodotti agroalimentari” nel corso “Piano locale giovani per la città di Messina - Azione Promozione Ambientale” (12 ore). Finanziato dalla Soc. Coop. A.P.O.M. a r.l. – Progetto: Prevenire 9. dic. 2010, docente per l'insegnamento di “Biologia e laboratorio” (10 ore), presso il Liceo Scientifico statale “Archimede” di Messina, inerente il progetto “Scientificamente con D.D.G. n° 2545 del 25-05-2010 POR - FSE Sicilia.

10. Dal mag. 2009 al giu. 2009, prestazione d'opera in Regime di Lavoro Autonomo Occasionale, Azione A 130 – “Fornire alle marinerie di Marsala un sistema per garantire la tracciabilità del prodotto pescato attraverso l'ottimizzazione delle procedure di etichettatura in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente” nell'ambito del Progetto “Promozione dei prodotti della pesca dell'area del Comune di Marsala e azioni di supporto alle aziende di trasformazione dei prodotti ittici per la certificazione di qualità” del POR Sicilia 2000/2006 Asse IV Misura 17, Sottomisura A, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente, Università di Messina

11. Dal nov. 2008 al dic. 2008, prestazione d'opera in Regime di Lavoro Autonomo Occasionale Progetto: “La Provincia di Trapani per lo sviluppo della pesca” POR Sicilia 2000/2006 Misura 4.17 sottomisura A - (MIGLIO ZERO)”. Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente, Università di Messina.

12. Contratto di prestazione professionale su incarico della Dow AgroSciences Italia SRL Milano per Attività di ricerca: “indagine su zotorganici-nitroderivati: fungicida antioidico con collaterale attività acaricida, sui vini rossi Siciliani”.

e) Partecipazione a gruppi di ricerca nazionali e internazionali:

1. Partecipazione alle attività di ricerca e collaborazione scientifica con il Consorzio di Ricerca sul Rischio Biologico in Agricoltura – Centro Regionale per la Sicurezza dei Prodotti Agroalimentare (Co.Ri.Bi.A), Palermo
2. Partecipazione al gruppo di ricerca afferente al Laboratorio di “Chimica degli Alimenti (SSD CHIM/10)” (Responsabile Prof. Giacomo Dugo) operante già nei Dip. di Chimica Organica e Biologica, di Scienze degli Alimenti e dell’Ambiente, S.A.S.T.A.S., ed attualmente nel Dip. BioMorf dell’Università degli Studi di Messina, che ha avuto fra l’altro collaborazioni con le Università di Palermo, Reggio Calabria e Salerno, l’Institute of Food Research di Norwich (Regno Unito), l’Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (Portogallo), Department of Biology Norwegian University of Science & Technology (NTNU) Trondheim, (NORWAY).
3. Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca presso: Department of Biology, NTNU, Trondheim, NORWAY. Coordinato dal Prof. Augustine Arukwe
4. Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca presso: Federal University of Vicosa (UFV), Brazil. Coordinato dal Prof. Luiz Fernando Finger.
5. Partecipazione alle attività di ricerca e collaborazione scientifica con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", Area Chimica e Tecnologia Alimentare.
6. Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca della Federal University of Ouro Preto (UFOP, Brazil), coordinato da Rosana Gonçalves Rodrigues-das-Dôres, nell'ambito del progetto di ricerca Internazionale “Postharvest Physiology and Structural determination of plants and fruits of the Cerrado” finanziato dal National Council for Scientific and Technological Development (CNPq) in Brazil
7. Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca Nazionale coordinato dal Prof. V. Chiofalo, Università degli Studi di Messina, nell'ambito del Progetto PO FESR 2007- 2013 Linea di intervento 4.1.2.A., "Centro per l’innovazione dei sistemi di Qualità, Tracciabilità e Certificazione dell’Agroalimentare– AGRIVET".
8. Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca nazionale coordinato dal Prof. Signorino Galvagno, Università degli Studi di Messina, nell'ambito del Progetto PO FESR 2007-2013 Linea di intervento - 4.1.2.A.: Azioni di Qualificazione dell'offerta di Ricerca e Servizi a Supporto all'innovazione e al Trasferimento Tecnologico - Titolo del progetto “Innovazione Tecnologica e di Processo per il settore manifatturiero” - INTEP - CUP J41J1200011000
9. Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca nazionale coordinato dal Prof. V. Chiofalo, Università degli Studi di Messina, nell'ambito del Progetto PON 2007-2013,
cod. PON04a2_00364, "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."
10. Partecipazione alle attività dei gruppi di ricerca Nazionale dell'Università degli studi di Messina, nell'ambito del Progetto PONa3_00166 denominato “PAN Lab – Progetto di potenziamento strutturale dei laboratori dell’Università di Messina per analisi degli alimenti, studio della loro incidenza sulla salute umana e consulenza tecnologica, giuridica ed economica alle aziende agroalimentari”.
11. Partecipazione in qualità di ricercatore esperto al progetto di ricerca Internazionale “Postharvest Physiology and Structural determination of plants and fruits of the Cerrado” finanziato dal National Council

for Scientific and Technological Development (CNPq) in Brazil - Coordinato dalla Federal University of Ouro Preto (UFOP, Brazil).

12. Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca Internazionale in collaborazione con la Escola Superior de hotelaria e turismo de Inhambane (ESHTI) dell'Universiade Eduardo Mondane (UEM) in Mozambico

13. Tutor accademico di uno studente straniero selezionato nell'ambito del progetto Erasmus + KA 107 International Credit Mobility prot. 30659 del 10-08-2016. AghrazAbdellah dell'Università di Cadi Ayyad (Marocco) con cui collabora al progetto di ricerca Internazionale: Studio fitochimico e farmacologico di due piante mediche endemiche del Marocco (*Cladanthus arabicus* e *Bubonium imbricatum*)

14. Tutor accademico di uno studente straniero selezionato nell'ambito del progetto Erasmus + KA 107 International Credit Mobility prot. 30659 del 10-08-2016. Benameur Qada dell'Università di Mostaganem (Algeria) con cui collabora al progetto di ricerca Internazionale dal titolo "Identificazione di enterobatteri in alimenti di origine animale, suscettibilità agli antibiotici "

15. Tutor accademico di uno studente straniero selezionato nell'ambito del progetto Erasmus Student Mobility for Traineeships. Maria Pluchtova dell'Università di Presov (Slovakia) con cui collabora al progetto di ricerca Internazionale dal titolo "caratterizzazione di estratti di piante infestanti del Nord Europa e caratterizzazione di oli essenziali estratti da piante officinali (timo, rosmarino, salvia)

g) relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali :

1. Presentazione orale su invito al XXVI Congress Italo-Latinoamerican Society of Ethnomedicine, 25- 29 September 2017, Hotel estelar Centro de convenciones, Cartagena. Titolo relazione “New method by Differential Scanning Calorimetry (DSC) for characterization of organic extra virgin olive oils (eVOOs) from different intercontinental geographical areas.”

2. Presentazione orale su invito al XXV Congress Italo-Latinoamerican Society of Ethnomedicine, 11-15 September 2016, Università di Modena e Reggio Emilia. Titolo relazione Total Polyphenols, mineral content and antioxidant activity of *Syzygium jambos*.

3. Relatore nel convegno dal titolo “Agrobiodiversità e filiere produttive siciliane strategiche nel Mediterraneo. Agrumi, grano e olivo: gli “ori” di Sicilia”, Expo Milano, Padiglione Italia, organizzato dalla CRUI (conferenza dei rettori delle Università italiane). titolo relazione: Tradizioni agroalimentari siciliane. 1 luglio 2015 Milano

4. Universidade Federal de Vicosa, invito per svolgere un ciclo di seminari sulla qualità degli alimenti di origine vegetale e analisi di olio di oliva e vino, su invio del prof. Fernando Finger.

5. Presentazione orale su invito al XXIV Congress Italo-Latinoamerican Society of Ethnomedicine, 8- 12 September 2015, Hotel melia, Punta Cana, Republic of Santo Domingo. Titolo relazione “Metabolite Determination of Typical Foods in Mediterranean diet by HR-MAS NMR”

6. Convegno “I prodotti ittici tra sicurezza e benessere” 20, 21 settembre 2013, Hotel Villa Favorita, Marsala (TP). Organizzato dall'Università di Messina e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A.Mirri” Titolo relazione: Studio preliminare sul contenuto di elementi tossici e non tossici in esemplari di *Thunnus thynnus*

7. Convegno “La Filiera del mare (mare, istruzione, alimentazione, economia) 1° Festival del gusto Mediterraneo, 26-27 luglio 2013, Fiera Campionaria di Messina.

8. Fiera del pesce “ Isola del Gusto” 28, 30 Dicembre 2011 Mazara del Vallo (TP) Titolo relazione: Caratterizzazione Chimica del prodotti Ittici e Pesce, Vino e Olio gli elementi della mediterraneità
9. Marchi a Denominazione Comunale 10 settembre 2011, Comune di Marciano della Chiana (AR)
10. Relatore al convegno “alimentazione bambini” 28 maggio 2011, auditorium del Comune di Marciano della Chiana (Ar).
11. Denominazioni Comunali, Marchi di Qualità per il rilancio del territorio 23 luglio 2011, Resort Borgo San Rocco Savoca (ME)
12. Seminario “Prove Sperimentali di pesca per un eventuale riconversione della flotta palangriera derivante della Marineria di Marsala con il palangaro di fondo 28 novembre 2008 Complesso Monumentale S. Pietro marsala (TP)
13. Convegno, “Valorizzazione delle Varietà ittiche marsalese, la certificazione di qualità dei prodotti della pesca nell’area del Comune di marsala” 23 giugno 2009 Marsala (TP)
14. Convegno: Lo Stretto di Messina: tra Tradizione e Scienza 29 marzo 2008
15. Convegno: Progetto CIBI Citrus : Tracciabilità dei prodotti agroalimentari, 28 febbraio 2015 Eli Hotel, Sant’Alessio Siculo, Messina

h) premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca:

1. Borsa di studio per giovani ricercatori per la partecipazione all’IX Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti 3-7 Giugno 2012 Ischia (NA)
2. Borsa di studio come miglior giovane ricercatore per la partecipazione all’VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti 20 - 24 settembre 2010 Marsala (TP)
3. Premio Nazionale “Leo Hunting mercury, finanziato dal Leo Club multidistretto Italy 108, contributo per la ricerca di 11.600,00 €
4. Contributo finanziario per attività di docenza presso il Dipartimento di Ecologia, Facoltà di Scienze Naturali, Università di Presov (Repubblica Ceca) progetto: mobilità Erasmus + STA per l'a.a.2017/2018 dell’Università di Messina.
5. Finanziamento del progetto FFABRA 2017/2018 (Fondo per le Attività Base di Ricerca) GURI n. 297 del 21/12/2016, suppl. ord. n. 57 , rilevabile nel D.M. n. 610 del 9/08/2017 all’art.9, lettera f), budget 3000,00 €

TITOLI NON VALUTABILI

1. a.a 2012/2013 docente a contratto del corso di “Ecologia” (BIO/07, 2 CFU, II Semestre). CdL in “Tecnico della Prevenzione negli Ambiente e Luoghi di Lavoro” Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università di Messina

(l’insegnamento non è inerente al SSD CHIM/10)

2. a.a 2012/2013 Docente a contratto del corso di “Antropologia e Alimentazione” (BIO/08, 2 CFU, II Semestre). CdL in “Scienze Gastronomiche” Corso di laurea Interfacoltà , Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università di Messina

(l’insegnamento non è inerente al SSD CHIM/10)

3. a.a 2011/2012, docente a contratto del corso di “Ecologia (BIO/07, 2 CFU, II Semestre) nel CdL in “Tecnico della Prevenzione negli Ambiente e Luoghi di Lavoro” Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università di Messina.

(l'insegnamento non è inerente al SSD CHIM/10)

4. a.a 2010/2011, docente a contratto del corso di “Ecologia” (BIO/07, 2 CFU, II Semestre). Nel CdL in “Tecnico della Prevenzione negli Ambiente e Luoghi di Lavoro”. Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università di Messina.

(l'insegnamento non è inerente al SSD CHIM/10)

5. a.a 2009/2010, docente a contratto del corso di “Ecologia” (BIO/07, 2 CFU, II Semestre) CdL in “Tecnico della Prevenzione negli Ambiente e Luoghi di Lavoro”. Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università di Messina (Canale Enna, Università di Enna “KORE”)

(l'insegnamento non è inerente al SSD CHIM/10)

6. a.a 2005/2006, esercitatore a contratto del corso di “Anatomia Comparata” (SSD BIO/05), (10 ore). CdL in “Scienze Naturali”. Facoltà di Scienze MM.FF.NN, Università di Messina.

(l'insegnamento non è inerente al SSD CHIM/10)

7. a.a 2004/2005, esercitatore a contratto di “Anatomia Comparata” (SSD BIO/05), (10 ore). CdL in “Scienze Naturali”. Facoltà di Scienze MM.FF.NN, Università di Messina.

(l'insegnamento non è inerente al SSD CHIM/10)

PRODUZIONE SCIENTIFICA

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE VALUTABILI

[1] Aghraz, A., Benameur, Q., Gervasi, T., Ait dra, L., Hind Ben-Mahdi, M., Larhsini, M., Markouk, M., Cicero, N. Antibacterial activity of *Cladanthus arabicus* and *Bubonium imbricatum* essential oils alone and in combination with conventional antibiotics against Enterobacteriaceae isolates (2018) Letters in Applied Microbiology, Doi:<https://doi.org/10.1111/lam.13007>

[2] Cicero, N., Albergamo, A., Salvo, A., Bua, D., Bartolomeo, G., Mangano, V., Rotondo, A., Di Stefano, V., Di Bella, G., Dugo, G. Chemical characterization of a variety of cold-pressed gourmet oils available on the Brazilian market (2018) Food Research International, 109, pp. 517-525

[3] Calò, M., Bitto, A., Lo Cascio, P., Giarratana, F., Altavilla, D., Gervasi, T., Campone, L., Cicero, N., Licata, P. PCB-126 effects on aryl hydrocarbon receptor, ubiquitin and p53 expression levels in a fish product (*Sparus aurata* L.) (2018) Natural Product Research, 32 (10), pp. 1136-1144.

[4] Licata, P., Tardugno, R., Pergolizzi, S., Capillo, G., Aragona, M., Colombo, A., Gervasi, T., Pellizzeri, V., Cicero, N., Calò, M. In vivo effects of PCB-126 and genistein on vitellogenin expression in zebrafish (2018) Natural Product Research, DOI: 10.1080/14786419.2018.1455048

- [5] Gervasi, T., Pellizzeri, V., Calabrese, G., Di Bella, G., Cicero, N., Dugo, G. Production of single cell protein (SCP) from food and agricultural waste by using *Saccharomyces cerevisiae* (2018) *Natural Product Research*, 32 (6), pp. 648-653.
- [6] Giaccone, V., Cammilleri, G., Macaluso, A., Cicero, N., Pulvirenti, A., Vella, A., Ferrantelli, V. A LC-HRMS after QuEChERS cleanup method for the rapid determination of dye residues in fish products (2018) *Food Analytical Methods*, 11 (3), pp. 625-634.
- [7] Cammilleri, G., Vazzana, M., Arizza, V., Giunta, F., Vella, A., Lo Dico, G., Giaccone, V., Giofrè, S.V., Giangrosso, G., Cicero, N., Ferrantelli, V. Mercury in fish products: what's the best for consumers between bluefin tuna and yellowfin tuna? (2018) *Natural Product Research*, 32 (4), pp. 457-462.
- [8] Mottese, A.F., Naccari, C., Vadalà, R., Bua, G.D., Bartolomeo, G., Rando, R., Cicero, N., Dugo, G. Traceability of *Opuntia ficus-indica* L. Miller by ICP-MS multi-element profile and chemometric approach (2018) *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98 (1), pp. 198-204.
- [9] Smeriglio, A., Giofrè, S.V., Galati, E.M., Monforte, M.T., Cicero, N., D'Angelo, V., Grassi, G., Circosta, C. Inhibition of aldose reductase activity by *Cannabis sativa* chemotypes extracts with high content of cannabidiol or cannabigerol (2018) *Fitoterapia*, 127, pp. 101- 108.
- [10] Mallamace, D., Vasi, S., Corsaro, C., Naccari, C., Clodoveo, M.L., Dugo, G., Cicero, N. Calorimetric analysis points out the physical-chemistry of organic olive oils and reveals the geographical origin (2017) *Physica A: Statistical Mechanics and its Applications*, 486, pp. 925-932.
- [11] Metro, D., Tardugno, R., Papa, M., Bisignano, C., Manasseri, L., Calabrese, G., Gervasi, T., Dugo, G., Cicero, N. Adherence to the Mediterranean diet in a Sicilian student population (2017) *Natural Product Research*, DOI: 10.1080/14786419.2017.1402317
- [12] Gervasi, T., Pellizzeri, V., Benameur, Q., Gervasi, C., Santini, A., Cicero, N., Dugo, G. Valorization of raw materials from agricultural industry for astaxanthin and β -carotene production by *Xanthophyllomyces dendrorhous* (2017) *Natural Product Research*, 32 (13), pp. 1554-1561.
- [13] Graci, S., Collura, R., Cammilleri, G., Buscemi, M.D., Giangrosso, G., Principato, D., Gervasi, T., Cicero, N., Ferrantelli, V. Mercury accumulation in mediterranean fish and cephalopods species of sicilian coasts: Correlation between pollution and the presence of anisakis parasites (2017) *Natural Product Research*, 31 (10), pp. 1156-1162.
- [14] Iannazzo, D., Pistone, A., Zicarelli, I., Espro, C., Galvagno, S., Giofrè, S.V., Romeo, R., Cicero, N., Bua, G.D., Lanza, G., Legnani, L., Chiacchio, M.A. Removal of heavy metal ions from wastewaters using dendrimer-functionalized multiwalled carbon nanotubes (2017) *Environmental Science and Pollution Research*, 24 (17), pp. 14735-14747.
- [15] Salvo, A., La Torre, G.L., Rotondo, A., Mangano, V., Casale, K.E., Pellizzeri, V., Clodoveo, M.L., Corbo, F., Cicero, N., Dugo, G. Determination of Squalene in Organic Extra Virgin Olive Oils (EVOOs) by UPLC/PDA Using a Single-Step SPE Sample Preparation (2017) *Food Analytical Methods*, 10 (5), pp. 1377-1385.
- [16] Salvo, A., Rotondo, A., La Torre, G.L., Cicero, N., Dugo, G. Determination of 1,2/1,3- diglycerides in Sicilian extra-virgin olive oils by $^1\text{H-NMR}$ over a one-year storage period (2017) *Natural Product Research*, 31 (7), pp. 822-828.

- [17] Cicero, N., Naccari, C., Cammilleri, G., Giangrosso, G., Cicero, A., Gervasi, T., Tropea, A., Albergamo, A., Ferrantelli, V. Monitoring of neonicotinoid pesticides in beekeeping (2017) *Natural Product Research*, 31 (11), pp. 1258-1262
- [18] Di Stefano, V., Pitonzo, R., Giaccone, V., Alongi, A., Macaluso, A., Cicero, N., Cancemi, G., Ferrantelli, V. Analysis of β 2-agonists in cattle hair samples using a rapid UHPLC–ESI– MS/MS method (2017) *Natural Product Research*, 31 (4), pp. 482-486.
- [19] Albergamo, A., Rotondo, A., Salvo, A., Pellizzeri, V., Bua, D.G., Maggio, A., Cicero, N., Dugo, G. Metabolite and mineral profiling of “Violetto di Niscemi” and “Spinoso di Menfi” globe artichokes by ¹H-NMR and ICP-MS (2017) *Natural Product Research*, 31 (9), pp. 990-999.
- [20] Corsaro, C., Cicero, N., Mallamace, D., Vasi, S., Naccari, C., Salvo, A., Giofrè, S.V., Dugo, G. HR-MAS and NMR towards Foodomics (2016) *Food Research International*, 89, pp. 1085-1094.
- [21] Bua, D.G., Annuario, G., Albergamo, A., Cicero, N., Dugo, G. Heavy metals in aromatic spices by inductively coupled plasma-mass spectrometry (2016) *Food Additives and Contaminants: Part B Surveillance*, 9 (3), pp. 210-216.
- [22] Corsaro, C., Mallamace, D., Cicero, N., Vasi, S., Dugo, G., Mallamace, F. Dynamics of water clusters in solution with LiCl (2016) *Physica A: Statistical Mechanics and its Applications*, 442, pp. 261-267.
- [23] Tropea, A., Wilson, D., Cicero, N., Potortì, A.G., La Torre, G.L., Dugo, G., Richardson, D., Waldron, K.W. Development of minimal fermentation media supplementation for ethanol production using two *Saccharomyces cerevisiae* strains (2016) *Natural Product Research*, 30 (9), pp. 1009-1016.
- [24] Corsaro, C., Mallamace, D., Vasi, S., Cicero, N., Dugo, G., Mallamace, F. The local order of supercooled water in solution with LiCl studied by NMR proton chemical shift (2016) *Nuovo Cimento della Società Italiana di Fisica C*, 39 (3), art. no. 301, DOI: 10.1393/ncc/i2016-16301-3
- [25] Salvo, A., Cicero, N., Vadalà, R., Mottese, A.F., Bua, D., Mallamace, D., Giannetto, C., Dugo, G. Toxic and essential metals determination in commercial seafood: *Paracentrotus lividus* by ICP-MS (2016) *Natural Product Research*, 30 (6), pp. 657-664.
- [26] Gervasi, T., Oliveri, F., Gottuso, V., Squadrito, M., Bartolomeo, G., Cicero, N., Dugo, G. Nero d'Avola and Perricone cultivars: determination of polyphenols, flavonoids and anthocyanins in grapes and wines (2016) *Natural Product Research*, 30 (20), pp. 2329-2337.
- [27] Cacciola, F., Beccaria, M., Oteri, M., Utezas, M., Giuffrida, D., Cicero, N., Dugo, G., Dugo, P., Mondello, L. Chemical characterisation of old cabbage (*Brassica oleracea* L. var. *acephala*) seed oil by liquid chromatography and different spectroscopic detection systems (2016) *Natural Product Research*, 30 (14), pp. 1646-1654.
- [28] Salvo, A., Bruno, M., La Torre, G.L., Vadalà, R., Mottese, A.F., Saija, E., Mangano, V., Casale, K.E., Cicero, N., Dugo, G. Interdonato lemon from Nizza di Sicilia (Italy): chemical composition of hexane extract of lemon peel and histochemical investigation (2016) *Natural Product Research*, 30 (13), pp. 1517-1525.
- [29] Pantano, L., Lo Cascio, G., Alongi, A., Cammilleri, G., Vella, A., Macaluso, A., Cicero, N., Migliazzo, A., Ferrantelli, V. Fatty acids determination in Bronte pistachios by gas chromatographic method (2016) *Natural Product Research*, 30 (20), pp. 2378-2382.

- [30] Giofrè, S.V., Romeo, R., Mancuso, R., Cicero, N., Corriero, N., Chiacchio, U., Romeo, G., Gabriele, B. A new microwave-assisted thionation-heterocyclization process leading to benzo[c]thiophene-1(3H)-thione and 1H-isothiochromene-1-thione derivatives (2016) *RSC Advances*, 6 (25), pp. 20777-20780.
- [31] Giofrè, S.V., Romeo, R., Garozzo, A., Cicero, N., Campisi, A., Lanza, G., Chiacchio, M.A. 5-(3-phosphonated 1H-1,2,3-triazol-4-yl)isoxazolidines: Synthesis, DFT studies and biological properties (2015) *Arkivoc*, 2015 (7), pp. 253-269.
- [32] Naccari, C., Cicero, N., Ferrantelli, V., Giangrosso, G., Vella, A., Macaluso, A., Naccari, F., Dugo, G. Toxic Metals in Pelagic, Benthic and Demersal Fish Species from Mediterranean FAO Zone 37 (2015) *Bulletin of Environmental Contamination and Toxicology*, 95 (5), pp. 567-573.
- [33] Cicero, N., Corsaro, C., Salvo, A., Vasi, S., Giofrè, S.V., Ferrantelli, V., Di Stefano, V., Mallamace, D., Dugo, G. The metabolic profile of lemon juice by proton HR-MAS NMR: The case of the PGI Interdonato Lemon of Messina (2015) *Natural Product Research*, 29 (20), pp. 1894-1902.
- [34] Tuttolomondo, T., Dugo, G., Ruberto, G., Leto, C., Napoli, E.M., Cicero, N., Gervasi, T., Virga, G., Leone, R., Licata, M., La Bella, S. Study of quantitative and qualitative variations in essential oils of Sicilian *Rosmarinus officinalis* L. (2015) *Natural Product Research*, 29 (20), pp. 1928-1934.
- [35] Mallamace, F., Corsaro, C., Mallamace, D., Vasi, C., Cicero, N., Stanley, H.E. Water and lysozyme: Some results from the bending and stretching vibrational modes (2015) *Frontiers of Physics*, 10 (5), 8 p. DOI: 10.1007/s11467-015-0488-7
- [36] Mallamace, F., Corsaro, C., Mallamace, D., Cicero, N., Vasi, S., Dugo, G., Stanley, H.E. Dynamical changes in hydration water accompanying lysozyme thermal denaturation (2015) *Frontiers of Physics*, 10 (5), 7 p. DOI: 10.1007/s11467-015-0486-9
- [37] Di Stefano, V., Avellone, G., Pitonzo, R., Capocchiano, V.G., Mazza, A., Cicero, N., Dugo, G. Natural co-occurrence of ochratoxin A, ochratoxin B and aflatoxins in Sicilian red wines (2015) *Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*, 32 (8), pp. 1343-1351.
- [38] Tuttolomondo, T., Dugo, G., Leto, C., Cicero, N., Tropea, A., Virga, G., Leone, R., Licata, M., La Bella, S. Agronomical and chemical characterisation of *Thymbra capitata* (L.) Cav. biotypes from Sicily, Italy (2015) *Natural Product Research*, 29 (14), pp. 1289-1299.
- [39] Alesci, A., Salvo, A., Lauriano, E.R., Gervasi, T., Palombieri, D., Bruno, M., Pergolizzi, S., Cicero, N. Production and extraction of astaxanthin from *Phaffia rhodozyma* and its biological effect on alcohol-induced renal hypoxia in *Carassius auratus* (2015) *Natural Product Research*, 29 (12), pp. 1122-1126.
- [40] Dugo, G., Rotondo, A., Mallamace, D., Cicero, N., Salvo, A., Rotondo, E., Corsaro, C. Enhanced detection of aldehydes in extra-virgin olive oil by means of band selective NMR Spectroscopy (2015) *Physica A: Statistical Mechanics and its Applications*, 420, pp. 258- 264.
- [41] Corsaro, C., Mallamace, D., Vasi, S., Ferrantelli, V., Dugo, G., Cicero, N. 1H HR-MAS NMR Spectroscopy and the Metabolite Determination of Typical Foods in Mediterranean Diet (2015) *Journal of Analytical Methods in Chemistry*, 2015, art. no. 175696, DOI: 10.1155/2015/175696
- [42] Di Bella, G., Potortì, A.G., Lo Turco, V., Bua, D., Licata, P., Cicero, N., Dugo, G. Trace elements in *Thunnus thynnus* from Mediterranean Sea and benefit-risk assessment for Consumers (2015) *Food Additives and Contaminants: Part B Surveillance*, 8 (3), pp. 175- 181.

- [43] Alesci, A., Cicero, N., Salvo, A., Palombieri, D., Zacccone, D., Dugo, G., Bruno, M., Vadalà, R., Lauriano, E.R., Pergolizzi, S. Extracts deriving from olive mill waste water and their effects on the liver of the goldfish *Carassius auratus* fed with hypercholesterolemic diet (2014) *Natural Product Research*, 28 (17), pp. 1343-1349.
- [44] Arukwe, A., Olufsen, M., Cicero, N., Hansen, M.D. Effects on development, growth responses and thyroid-hormone systems in eyed-eggs and yolk-sac larvae of Atlantic salmon (*Salmo salar*) continuously exposed to 3,3',4,4'-tetrachlorobiphenyl (PCB-77) (2014) *Journal of Toxicology and Environmental Health - Part A: Current Issues*, 77 (9-11), pp. 574-586.
- [45] Salvo, A., Potortì, A.G., Cicero, N., Bruno, M., Turco, V.L., Bella, G.D., Dugo, G. Statistical characterisation of heavy metal contents in *Paracentrotus lividus* from Mediterranean Sea (2014) *Natural Product Research*, 28 (10), pp. 718-726.
- [46] Mallamace, D., Corsaro, C., Salvo, A., Cicero, N., Macaluso, A., Giangrosso, G., Ferrantelli, V., Dugo, G. A multivariate statistical analysis coming from the NMR metabolic profile of cherry tomatoes (The Sicilian Pachino case) (2014) *Physica A: Statistical Mechanics and its Applications*, 401, pp. 112-117.
- [47] Di Stefano, V., Pitonzo, R., Cicero, N., D'Oca, M.C. Mycotoxin contamination of animal feedingstuff: detoxification by gamma-irradiation and reduction of aflatoxins and ochratoxin A concentrations (2014) *Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*, 31 (12), pp. 2034-2039.
- [48] Dugo, G., Franchina, F.A., Scandinaro, M.R., Bonaccorsi, I., Cicero, N., Tranchida, P.Q., Mondello, L. Elucidation of the volatile composition of marsala wines by using comprehensive two-dimensional gas chromatography (2014) *Food Chemistry*, 142, pp. 262- 268.
- [49] Cangialosi, M.V., Corsi, I., Bonacci, S., Sensini, C., Cicero, N., Focardi, S., Mazzola, A. Seasonal screening of AChE, GSH and gonad histology, in European sea bass *Dicentrarchus labrax* L. reared in three different fish farms (2013) *Natural Product Research*, 27 (10), pp. 950-955
- [50] Cangialosi, M.V., Corsi, I., Bonacci, S., Sensini, C., Cicero, N., Focardi, S., Mazzola, A. Screening of ecotoxicological, qualitative and reproductive variables in male European sea bass *Dicentrarchus labrax* (L.) reared in three different fish farms: Facility location and typology (2013) *Natural Product Research*, 27 (7), pp. 670-674.
- [51] Lo Turco, V., Di Bella, G., Furci, P., Cicero, N., Pollicino, G., Dugo, G. Heavy metals content by ICP-OES in *Sarda sarda*, *Sardinella aurita* and *Lepidopus caudatus* from the Strait of Messina (Sicily, Italy) (2013) *Natural Product Research*, 27 (6), pp. 518-523.
- [52] Wågbø, A.M., Cangialosi, M.V., Cicero, N., Letcher, R.J., Arukwe, A. Perfluorooctane sulfonamide-mediated modulation of hepatocellular lipid homeostasis and oxidative stress responses in atlantic salmon hepatocytes (2012) *Chemical Research in Toxicology*, 25 (6), pp. 1253-1264.
- [53] Dugo, G., Cicero, N., Furci, P., Cavallaro, N., Lo Turco, V. Sensory analysis and fatty acids in fishes from the Strait of Messina (2011) *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*, 88 (1), pp. 32-37.
- [54] Dugo, G., Cicero, N., Furci, P., Turco, V.L. "Poor fish" in the Strait of Messina: Source of health [Article@IL "pesce povero" nello Stretto di Messina: Fonte di salute] (2010) *Industrie Alimentari*, 49 (502), pp. 37-41.

[55] Vadalà, R., Mottese, A., Bua, G., Salvo, A., Mallamace, D., Corsaro, C., Vasi, S., Alfa, M., Cicero, N., Dugo, G. Statistical Analysis of Mineral Concentration for the Geographic Identification of Garlic Samples from Sicily (Italy), Tunisia and Spain (2016). Foods. DOI:10.3390/foods5010020.

[56] Maria Lisa Clodoveo, Salvatore Camposeo, Riccardo Amirante, Giacomo Dugo and Nicola Cicero, and Dimitrios Boskou (2015) Research and Innovative Approaches to Obtain Virgin Olive Oils with a Higher Level of Bioactive Constituents. Olive and Olive Oil Bioactive Constituents , Ed.Dimitrios Boskou, Chapter 7, pp. 179-215, AOCS Press, Urbana, Illinois, ISBN 978-1-630670

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE NON VALUTABILI

[1] R. Matarese Palmieri, M. Bruno, N. Cicero, L. Restuccia (2013) Histological , histochemical, chemical and statistical analysis on Citrus limonum Risso after treatment with different concentrations of NiSO₄ · 6H₂O BOLLETTINO DI MATEMATICA PURAE APPLICATA- ARACNE EDITORE ISBN 9788854846166 –VI, 141-151 DOI: 10.4399/97888548694249

(il lavoro non rientra tra i lavori scientifici pubblicati su riviste indicizzate)

[2] N. Cicero, G. Di Bella, D. Berenato, R. M. Palmieri (2012) Cd and Pb content inCymodocea nodosa (Ucria) Asch from brackish and marine sites. Statistical valutation.BOLLETTINO DI MATEMATICA PURA E APPLICATA- ARACNE EDITORE ISBN9788854846166 – V, 153-159, DOI: 10.4399/978885486024715

(il lavoro non rientra tra i lavori scientifici pubblicati su riviste indicizzate)

[3] Caratterizzazione, Qualità e Sicurezza dei Vini a cura di Giacomo Dugo e Lara La Pera(2011) G.mo Dugo, L. La Pera, R. Magnisi, E. Favalaro, N. Cicero. I Vini Siciliani.CHIRIOTTI EDITORI SRL – PINEROLO- ITALY Capitolo. 10, 233-249 ISBN 978-88-96027-06-6

(il lavoro non rientra tra i lavori scientifici pubblicati su riviste indicizzate)

TESI DI DOTTORATO,

1. Titolo di Dottore di Ricerca in “Turismo Territorio e Ambiente” XXII Ciclo, conseguito in data 15/03/2010 presso Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università degli Studi di Messina, con una tesi dal titolo “Studio della Filiera per la Valorizzazione del pescato della provincia di Trapani”.

2. Titolo di Dottore di Ricerca in “Scienze Enogastronomiche” XXVI Ciclo, conseguito in data 10/12/2014 presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università degli Studi di Messina, con una tesi dal titolo “Frodi alimentari in ambito oleario: differenziazione di oli vergini di oliva ed oli vegetali desterolizzati a freddo”

MOTIVATO GIUDIZIO ANALITICO SUI TITOLI, SUL CURRICULUM E SULLA PRODUZIONE SCIENTIFICA IVI COMPRESA LA TESI DI DOTTORATO

GIUDIZI INDIVIDUALI :

Prof. Giacomo Dugo:

Il candidato Nicola Cicero, dottore di Ricerca in “Turismo Territorio ed Ambiente” e in “Scienze Enogastronomiche” conseguiti presso l’Università di Messina, è attualmente Ricercatore a Tempo Determinato, art. 24 comma 3 lett. A L. 30/12/2010 n. 240 in Chimica degli Alimenti SSD CHIM/10.

Ha conseguito l’abilitazione per il ruolo di professore associato nel settore concorsuale 03/D1 - SSD CHIM/10 il 05/12/2017.

L’attività didattica Universitaria risulta ampiamente articolata e di alto livello, svolta principalmente nell’ambito della declaratoria del settore scientifico disciplinare CHIM/10. Il Dr. Nicola Cicero ha svolto inoltre attività didattica in Master universitari nell’ambito di progetti finanziati dal MIUR.

Il dr. Nicola Cicero è stato relatore di numerose tesi di laurea per studenti del CdL in Scienze Gastronomiche e del CdL in Tecnico della Prevenzione negli Ambienti e nei luoghi di lavoro, nonché relatore di tesi di studenti ERASMUS.

Relativamente all’attività di ricerca scientifica, essa è stata svolta principalmente nell’ambito del settore della Chimica degli Alimenti spesso in collaborazione con gruppi di ricerca Italiani e Stranieri. La produzione scientifica del dr. Cicero è intensa, continua e di ottimo livello qualitativo, comprovata da premi e riconoscimenti.

I contenuti scientifici della sua produzione presentano un ottimo livello di originalità, innovatività e rigore metodologico. L’apporto individuale del candidato nelle pubblicazioni in collaborazione è infatti chiaramente enucleabile.

Prof. Alberto Angioni:

Il Dott. Nicola Cicero è Ricercatore a Tempo Determinato, art. 24 comma 3 lett. A L. 30/12/2010 n. 240 in Chimica degli Alimenti SSD CHIM/10, ha due titoli di dottorato conseguiti presso l’Università di Messina, uno in “Turismo Territorio ed Ambiente” e l’altro in “Scienze Enogastronomiche”.

Ha partecipato all’idoneità nazionale dove ha conseguito l’abilitazione per il ruolo di professore associato nel settore concorsuale 03/D1 - SSD CHIM/10 il 05/12/2017.

Il Dott. Cicero presenta un’ampia documentazione relativa all’attività didattica svolta, per la maggior parte nell’ambito del settore scientifico disciplinare della chimica degli alimenti, suffragata anche dalle tesi di laurea ed ERASMUS di cui è stato relatore.

L’attività scientifica mostra un notevole vivacità con numerose collaborazioni internazionali e nazionali ed una produzione scientifica molto ampia e di ottimo livello nella chimica degli alimenti.

L’elevato trend della ricerca scientifica condotta dal Dott. Cicero, è dimostrata anche dai riconoscimenti ricevuti a livello nazionale.

Prof. Alberto Ritieni:

Il candidato Nicola Cicero, ha conseguito il dottorato di Ricerca in “Turismo Territorio ed Ambiente” e in “Scienze Enogastronomiche” conseguendoli presso l’Università di Messina, dove è attualmente Ricercatore a Tempo Determinato, art. 24 comma 3 lett. A L. 30/12/2010 n. 240 in Chimica degli Alimenti SSD CHIM/10.

Il dott. Cicero è in possesso dal 5 dicembre 2017 dell’abilitazione per il ruolo di professore associato nel settore concorsuale 03/D1 - SSD CHIM/10.

L’attività didattica Universitaria del Dr. Cicero è di ottimo livello ed è sempre stata svolta nell’ambito della declaratoria del settore scientifico disciplinare CHIM/10. Il candidato ha maturato a partire dal a.a. 2014/2015 19 CFU oltre ad avere esperienza didattica in molteplici Master universitari nell’ambito di progetti finanziati dal MIUR.

Il dr. Nicola Cicero è stato relatore di numerose tesi di laurea per studenti del CdL in Scienze Gastronomiche e del CdL in Tecnico della Prevenzione negli Ambienti e nei luoghi di lavoro, nonché relatore di tesi di studenti partecipanti al progetto ERASMUS.

Dal punto di vista scientifico il dr. Cicero ha focalizzato i suoi interessi e, di conseguenza, i suoi risultati nel settore della Chimica degli Alimenti sia collaborando con gruppi di ricerca nazionali che transnazionali e sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo la mole di articoli e di contributi scientifici del dr. Cicero si dimostra continua, e di livello ottimo tanto da ricevere dalla comunità scientifica più di un riconoscimento pubblico nel corso di congressi e di meeting internazionali. Il dr. Cicero ha, inoltre, attivato numerose interazioni con gruppi di ricerca di diversi paesi sia europei che extra-europei. Gli articoli scientifici esposti dal candidato sono tutti da considerarsi di livello ottimo per quanto riguarda la loro originalità e la loro ricaduta in termini scientifica, risultano essere di alto livello. A questi aspetti il candidato ha dimostrato in questi lavori di possedere un ottimo livello di rigore metodologico. In tutti i lavori scientifici, l’apporto individuale del candidato nelle pubblicazioni in collaborazione è infatti chiaramente enucleabile.

GIUDIZIO COLLEGALE

Il candidato Nicola Cicero, dottore di Ricerca in “Turismo Territorio ed Ambiente” e in “Scienze Enogastronomiche” conseguiti presso l’Università di Messina, è attualmente Ricercatore a Tempo Determinato, art. 24 comma 3 lett. A L. 30/12/2010 n. 240 in Chimica degli Alimenti SSD CHIM/10.

Ha partecipato all’idoneità nazionale dove ha conseguito l’abilitazione per il ruolo di professore associato nel settore concorsuale 03/D1 - SSD CHIM/10 il 05/12/2017.

L’attività didattica Universitaria del Dr. Cicero è di ottimo livello ed è sempre stata svolta nell’ambito della declaratoria del settore scientifico disciplinare CHIM/10. Il candidato ha maturato a partire dal a.a. 2014/2015 19 CFU oltre ad avere esperienza didattica in molti Master universitari nell’ambito di progetti finanziati dal MIUR, infatti la sua intensa attività didattica è suffragata anche dalle tesi di laurea ed ERASMUS di cui è stato relatore.

L’attività scientifica mostra una notevole vivacità con numerose collaborazioni internazionali e nazionali, dal punto di vista scientifico il dr. Cicero ha incentrato i suoi interessi nel settore della Chimica degli Alimenti intensa nella caratterizzazione di sostanze naturali e la determinazione di sostanze xenobiotiche in

alimenti di origine animale e vegetale. Dal punto di vista quantitativo che qualitativo la mole di articoli e di contributi scientifici del dr. Cicero si dimostra continua, e di livello ottimo tanto da ricevere dalla comunità scientifica più di un riconoscimento pubblico nel corso di congressi e di meeting internazionali.

Gli articoli scientifici esposti dal candidato sono tutti da considerarsi di livello ottimo per quanto riguarda la loro originalità e la loro ricaduta in termini scientifica, risultano essere di alto livello. A questi aspetti il candidato ha dimostrato in questi lavori di possedere un ottimo livello di rigore metodologico. In tutti i lavori scientifici, l'apporto individuale del candidato nelle pubblicazioni in collaborazione è infatti chiaramente enucleabile.

La commissione all'unanimità ammette il candidato alla discussione pubblica dei titoli ed alla prova di lingua Inglese.

LA COMMISSIONE

PRESIDENTE Prof. Giacomo Dugo

COMPONENTE Prof. Alberto Ritieni

SEGRETARIO Prof. Alberto Angioni

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Giacomo Dugo". The signature is written in a cursive style with a large, circular initial 'G'.

ALLEGATO B)
CANDIDATI AMMESSI ALLA DISCUSSIONE

1. Dott. Luca Campone
2. Dott. Nicola Cicero

LA COMMISSIONE

Prof. Giacomo Dugo (Presidente)

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Giacomo Dugo". The signature is written in a cursive style and is positioned to the right of the text "Prof. Giacomo Dugo (Presidente)".

Prof. Alberto Ritieni (Componente)

Prof. Alberto Angioni (Segretario)

La discussione pubblica e la prova orale di lingua Inglese avrà luogo giorno 12 ottobre alle ore 10.00 presso la sala riunioni del Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali, Sez. SASTAS - laboratori Pan Lab, Polo Universitario Annunziata, viale Annunziata, Messina

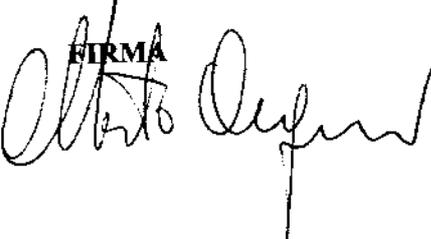
DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

(da utilizzare in caso di riunione telematica e per ognuna di esse)

Il sottoscritto Prof. Alberto Angioni, membro della Commissione giudicatrice della procedura di valutazione comparativa a n. 1 contratto di diritto privato per ricercatore, a tempo determinato e regime di impegno a tempo pieno, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera b) della legge 30 dicembre 2010, n. 240, per il Settore concorsuale 03/D1 e per il settore scientifico disciplinare SSD CHIM/10 presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali dell'Università di Messina, bandita con D.R. n.1697/2018 dichiara con la presente di aver partecipato, per via telematica, alla seconda riunione della Commissione giudicatrice per la valutazione dei candidati partecipanti alla suddetta procedura di valutazione comparativa.

Dichiara inoltre di concordare con il verbale a firma del Prof. Giacomo Dugo Presidente della Commissione giudicatrice che sarà presentato all'Unità Operativa Ricercatori dell'Ateneo di Messina, per i provvedimenti di competenza.

Data 19/09/2018

FIRMA


DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

(da utilizzare in caso di riunione telematica e per ognuna di esse)

Il sottoscritto Prof. Alberto Ritieni, membro della Commissione giudicatrice della procedura di valutazione comparativa a n. 1 contratto di diritto privato per ricercatore, a tempo determinato e regime di impegno a tempo pieno, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera b) della legge 30 dicembre 2010, n. 240, per il Settore concorsuale 03/D1 e per il settore scientifico disciplinare SSD CHIM/10 presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali dell'Università di Messina, bandita con D.R. n.1697/2018 dichiara con la presente di aver partecipato, per via telematica, alla seconda riunione della Commissione giudicatrice per la valutazione dei candidati partecipanti alla suddetta procedura di valutazione comparativa.

Dichiara inoltre di concordare con il verbale a firma del Prof. Giacomo Dugo Presidente della Commissione giudicatrice che sarà presentato all'Unità Operativa Ricercatori dell'Ateneo di Messina, per i provvedimenti di competenza.

Data 19/09/2018


FIRMA

PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA A N. 1 CONTRATTO (senior) DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, IN REGIME DI IMPEGNO A TEMPO PIENO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 03-D1 CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARE PROFILO RICHIESTO S.S.D.CHIM/10- CHIMICA DEGLI ALIMENTI. DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, ODONTOIATRICHE E DELLE IMMAGINI MORFOLOGICHE E FUNZIONALI, PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA

**VERBALE N. 3
(Discussione pubblica e punteggi)**

L'anno 2008 il giorno 12 del mese di ottobre alle ore 11.15 si riunisce al completo, per via telematica, ognuno nella propria sede universitaria, la Commissione giudicatrice nominata. con D.R. n. 1697 del **23/08/2018**, pubblicato sul sito internet dell'Università di Messina, della suddetta valutazione comparativa per procedere con la discussione pubblica dei titoli e delle pubblicazioni dei candidati precedentemente ammessi e la contestuale prova orale volta ad accertare l'adeguata conoscenza della lingua straniera

Sono presenti i sotto elencati commissari:

Prof. Giacomo Dugo (in sede)

Prof Alberto Ritieni (in collegamento telematico)

Prof. Alberto Angioni (in collegamento telematico)

Alla discussione sono stati espressamente invitati tutti i docenti dell'Università appartenenti allo stesso Settore scientifico disciplinare ed a settori affini rispetto a quello cui si riferisce la procedura di selezione. La Commissione dà atto che i canali telematici in utilizzo (skype, webcam) sono idonei al riconoscimento dei soggetti coinvolti e che sono stati appositamente allestiti degli schermi per assicurare la trasparenza della seduta e garantire la partecipazione dei docenti invitati alla discussione.

La Commissione procede, quindi, all'appello dei candidati ammessi nella riunione precedente.

Sono presenti in sede i seguenti candidati dei quali è accertata l'identità personale.

1) Cicero Nicola

Il candidato è chiamato a sostenere la discussione.

Al termine della discussione pubblica nonché della prova orale la Commissione procede ad attribuire un punteggio ai titoli e a ciascuna delle pubblicazioni, tenendo conto dei criteri stabiliti nella prima riunione (All. A). A questo punto, la Commissione, riesaminati i motivati giudizi analitici espressi nella valutazione preliminare, sulla base dei punteggi attribuiti ai titoli e alle pubblicazioni in esito alla discussione pubblica, dichiara vincitore il Dott. **CICERO NICOLA** con la seguente motivazione:

si ritiene che il candidato dr. Nicola Cicero possieda la piena maturità scientifica tale da conferirgli una posizione riconosciuta nel panorama scientifico Nazionale ed Internazionale ed è pertanto meritevole di un giudizio ampiamente positivo.

La Commissione predispose inoltre, sulla base dei punteggi conseguiti, una graduatoria dei partecipanti più meritevoli, dalla quale sarà possibile attingere non oltre il termine di un anno dalla pubblicazione della stessa:

CANDIDATO	TOTALE PUNTEGGIO VALUTAZIONE TITOLI	TOTALE PUNTEGGIO VALUTAZIONE PUBBLICAZIONI	TOTALE PUNTEGGIO ASSEGNATO AL CANDIDATO
Cicero Nicola	39/50	46/50	85/100

Il presente verbale viene redatto, letto, sottoscritto seduta stante.

La seduta è tolta alle ore 12.30

LA COMMISSIONE

Prof. Giacomo Dugo (Presidente)

Prof. Alberto Ritieni (Componente)

Prof. Alberto Angioni (Segretario)



(ALLEGATO A)

PUNTEGGIO DEI TITOLI E VALUTAZIONE CONOSCENZA LINGUA STRANIERA

PUNTEGGIO TITOLI E PUBBLICAZIONI

CANDIDATO: NICOLA CICERO

VALUTAZIONE TITOLI

	<i>Titoli</i>	<i>Punti assegnati</i>	<i>Punteggio max (come stabilito nel I verbale dei criteri)</i>	<i>Punteggio totale</i>
<i>A</i>	<i>Dottorato</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>
<i>B</i>	<i>Attività Didattica</i>	<i>15</i>	<i>15</i>	<i>15</i>
<i>C</i>	<i>Formazione e Ricerca</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>
<i>D</i>	<i>Attività in campo clinico</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>E</i>	<i>Attività progettuale</i>	<i>0</i>	<i>5</i>	<i>0</i>
<i>F</i>	<i>Organizzazione, direzione, coordinamento, partecipazione gruppi di ricerca</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>4</i>
<i>G</i>	<i>Titolarità di brevetti</i>	<i>0</i>	<i>2</i>	<i>0</i>
<i>H</i>	<i>Relatore a convegni</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>
<i>I</i>	<i>Premi e riconoscimenti</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>
<i>J</i>	<i>Diploma di specializzazione europea</i>	<i>0</i>	<i>3</i>	<i>0</i>
	<i>Totale effettivo: punti 40 (non può superare il totale stabilito nel I verbale dei criteri)</i>	<i>39</i>	<i>50</i>	<i>39</i>

VALUTAZIONE PUBBLICAZIONI

<i>La numerazione fa riferimento all'elenco di cui all'allegato A del verbale n. 2</i>	<i>Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza</i>	<i>Congruenza con SSD</i>	<i>Rilevanza scientifica collocazione editoriale e diffusione</i>	<i>Apporto individuale candidato</i>
<i>1</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>9</i>	<i>15</i>
<i>2</i>	<i>10</i>	<i>15</i>	<i>10</i>	<i>15</i>
<i>3</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>9</i>	<i>15</i>
<i>4</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>9</i>	<i>15</i>
<i>5</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>9</i>	<i>15</i>
<i>6</i>	<i>10</i>	<i>15</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
<i>7</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
<i>8</i>	<i>10</i>	<i>15</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
<i>9</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
<i>10</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>9</i>	<i>15</i>
<i>11</i>	<i>10</i>	<i>15</i>	<i>8</i>	<i>15</i>
<i>12</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>9</i>	<i>14</i>
<i>13</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>9</i>	<i>14</i>
<i>14</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>10</i>
<i>15</i>	<i>10</i>	<i>15</i>	<i>9</i>	<i>15</i>

16	10	10	9	14
17	10	10	9	15
18	10	10	9	10
19	10	10	9	14
20	10	15	10	15
21	10	15	10	14
22	10	10	9	10
23	10	13	9	14
24	10	10	8	10
25	10	15	9	15
26	10	15	9	14
27	10	15	9	14
28	10	15	9	14
29	10	15	9	14
30	10	10	10	14
31	10	10	10	14
32	10	15	9	15
33	10	15	9	15
34	10	15	9	14
35	10	10	9	14
36	10	10	9	14
37	10	15	9	14
38	10	15	9	14
39	10	14	9	15
40	10	10	9	14
41	10	15	10	15
42	8	15	10	14
43	10	10	9	15
44	10	15	10	14
45	10	15	9	14
46	10	15	9	14
47	10	15	10	14
48	10	15	10	14
49	10	10	9	14
50	10	10	9	14
51	10	15	9	14
52	10	15	10	14
53	10	10	5	14
54	10	10	5	14
55	10	15	8	14
56	10	15	10	14
Totale nominale	557	707	506	768
Totale massimo (come stabilito nel I verbale dei criteri)	10	15	10	15
Totale effettivo: punti 46 (non può superare il totale stabilito nel I verbale dei criteri)	10	13	9	14

CONOSCENZA LINGUA STRANIERA: Il candidato dimostra un'ottima conoscenza della lingua inglese. Il candidato ha dato prova della conoscenza della lingua leggendo e traducendo il capitolo 4 del libro "OLIVE AND OLIVE OIL BIOACTIVE CONSTITUENTS" Editore da AOCS PRESS.

LA COMMISSIONE

Prof. Giacomo Dugo (Presidente)

Prof. Alberto Ritieni (Componente)

Prof. Alberto Angioni (Segretario)

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Giacomo Dugo". The signature is written in a cursive style with a large, prominent initial "G".

PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA A N. 1 CONTRATTO (senior) DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, IN REGIME DI IMPEGNO A TEMPO PIENO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 03-D1 CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARE PROFILO RICHIESTO S.S.D.CHIM/10- CHIMICA DEGLI ALIMENTI. DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, ODONTOIATRICHE E DELLE IMMAGINI MORFOLOGICHE E FUNZIONALI, PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA

RELAZIONE CONCLUSIVA

Il giorno 12 ottobre 2018 alle ore 12.35 si riunisce al completo, per via telematica, ognuno nella propria sede universitaria, la Commissione giudicatrice composta da:

Prof. Giacomo Dugo Presidente

Prof. Alberto Ritieni Componente

Prof. Alberto Angioni Componente-segretario

per la valutazione comparativa di cui sopra, per stendere la relazione conclusiva.

La Commissione ha svolto i suoi lavori nei giorni:

I riunione: giorno 05/09/2018 dalle ore 13,00 alle ore 19.20;

II riunione: giorno 19/09/2018 dalle ore 12.00 alle ore 14.00;

III riunione: giorno 12/10/2018 dalle ore 11.00 alle ore 12.30.

La Commissione ha tenuto complessivamente n.3 riunioni iniziando i lavori il 05/09/2018 e concludendoli il 12/10/2018;

Nella prima riunione la commissione ha determinato i criteri per la valutazione comparativa dei titoli, dei curricula, e della produzione scientifica dei Candidati secondo i parametri indicati negli art. 2 e 3 del D.M. 243/2011;

Nella seconda riunione la commissione ha proceduto alla valutazione dei titoli, dei curricula e della produzione scientifica dei candidati esprimendo per ciascun candidato un motivato giudizio sulla base dei criteri stabiliti nella prima riunione;

Nella terza riunione la commissione ha effettuato la discussione sui titoli e sulle pubblicazioni, nonché la valutazione della conoscenza della lingua inglese ha quindi proceduto ad attribuire un punteggio ai titoli e a ciascuna delle pubblicazioni, tenendo conto dei criteri stabiliti nella prima riunione.

La Commissione tenuto conto della somma dei punteggi attribuiti ha proceduto collegialmente all'espressione di un motivato giudizio in relazione alla quantità e alla qualità delle pubblicazioni valutando la produttività complessiva anche in relazione al periodo di attività.

La Commissione dichiara vincitore il dott. NICOLA CICERO avendo ottenuto l'unanimità dei voti dei componenti della commissione giudicatrice.

La Commissione predispose inoltre, sulla base dei punteggi conseguiti, una graduatoria dei partecipanti più meritevoli, dalla quale sarà possibile attingere non oltre il termine di un anno dalla pubblicazione della stessa:

1. Nicola Cicero

Il Prof. Giacomo Dugo membro della presente Commissione si impegna a consegnare tutti gli atti concorsuali al responsabile del Procedimento.

Il plico contenente n. 1 copia dei verbali delle singole riunioni e della relazione riassuntiva viene consegnato al Responsabile del Procedimento.

I verbali della presente procedura, già inseriti nella piattaforma informatica, saranno resi pubblici sul sito web dell'Ateneo a seguito dell'approvazione degli atti della procedura da parte del Rettore.

La Commissione termina i lavori alle ore 13.15 del giorno 12/10/2018

Letto approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE

Prof. Giacomo Dugo (Presidente)

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Giacomo Dugo', is written over a large, hand-drawn circle. The signature is cursive and somewhat stylized.

Prof. Alberto Ritieni (Componente)

Prof. Alberto Angioni (Segretario)

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

(da utilizzare in caso di riunione telematica e per ognuna di esse)

Il sottoscritto Prof. Alberto Ritieni, membro della Commissione giudicatrice della procedura di valutazione comparativa a n. 1 contratto di diritto privato per ricercatore, a tempo determinato e regime di impegno a tempo pieno, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera b) della legge 30 dicembre 2010, n. 240, per il Settore concorsuale 03/D1 e per il settore scientifico disciplinare SSD CHIM/10 presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali dell'Università di Messina, bandita con D.R. n.1697/2018 dichiara con la presente di aver partecipato, per via telematica, alla terza riunione della Commissione giudicatrice per la valutazione dei candidati partecipanti alla suddetta procedura di valutazione comparativa.

Dichiara inoltre di concordare con il verbale a firma del Prof. Giacomo Dugo Presidente della Commissione giudicatrice che sarà presentato all'Unità Operativa Ricercatori dell'Ateneo di Messina, per i provvedimenti di competenza.

Data 12/10/2018

FIRMA


DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

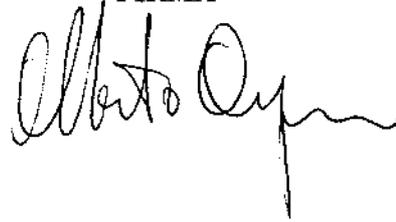
(da utilizzare in caso di riunione telematica e per ognuna di esse)

Il sottoscritto Prof. Alberto Angioni, membro della Commissione giudicatrice della procedura di valutazione comparativa a n. 1 contratto di diritto privato per ricercatore, a tempo determinato e regime di impegno a tempo pieno, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera b) della legge 30 dicembre 2010, n. 240, per il Settore concorsuale 03/D1 e per il settore scientifico disciplinare SSD CHIM/10 presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali dell'Università di Messina, bandita con D.R. n.1697/2018 dichiara con la presente di aver partecipato, per via telematica, alla terza riunione della Commissione giudicatrice per la valutazione dei candidati partecipanti alla suddetta procedura di valutazione comparativa.

Dichiara inoltre di concordare con il verbale a firma del Prof. Giacomo Dugo Presidente della Commissione giudicatrice che sarà presentato all'Unità Operativa Ricercatori dell'Ateneo di Messina, per i provvedimenti di competenza.

Data 12 /10/2018

FIRMA

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Alberto Angioni', written in a cursive style.