



**Università
degli Studi
di Palermo**

PROCEDURA COMPARATIVA PER IL CONFERIMENTO DI 53 INCARICHI DI PRESTAZIONE D'OPERA INTELLETTUALE PER TUTOR LAUREATI DEI PERCORSI DI ORIENTAMENTO "Orientamento attivo nella transizione scuola-università" (a.s. 2023/2024 CUP B51I23000930006)

VERBALE N. 2

In data 22-02-2024 alle ore 17,00, su convocazione del Presidente Prof. Santo Orlando, si è riunita la commissione giudicatrice, nominata con Decreto del Direttore SAAF N. 1146/2024 del 15/02/2024 (Prot. 11585-2024 Rep.), per la verifica dei titoli e la conseguente attribuzione di n. 53 (cinquantatré) incarichi di prestazione d'opera intellettuale per tutor laureati dei percorsi di orientamento nell'ambito del progetto "Orientamento attivo nella transizione scuola-università" per l'a.s. 2023/2024 - CUP B51I23000930006, (bando n. 273 del 25-01-2024 pubblicato presso l'albo ufficiale di ateneo).

Sono presenti:

- Prof. Santo Orlando - Presidente
- Prof. Giuseppe Sortino - componente
- Prof. Raimondo Gaglio – componente, segretario verbalizzante

Essendo tutti i sopraelencati Commissari presenti, seguendo i criteri di valutazione stabiliti per singolo percorso di orientamento, di cui al Verbale n. 1, già trasmesso mediante e-mail al responsabile del procedimento, si procede all'accesso della documentazione presentata dai candidati. Preliminarmente, i componenti della Commissione, presa visione dei nomi dei candidati, dichiarano che non intercorre alcun legame di parentela con nessuno di loro. Si comincia la disamina dei curricula e delle documentazioni presentate dai candidati.

Hanno presentato domanda:

1. Per il percorso "*Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 1*", n. 3 candidati e precisamente:
 - Costantino Salvatore
 - Garofalo Giuliana
 - Viola Enrico
2. Per il percorso "*Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 2*", n. 2 candidati e precisamente:
 - Garofalo Giuliana
 - Viola Enrico
3. Per il percorso "*Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 3*", n. 2 candidati e precisamente:
 - Craparo Valentina
 - Pirrone Antonino
4. Per il percorso "*Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 4*", n. 2 candidati e precisamente:
 - Craparo Valentina
 - Pirrone Antonino
5. Per il percorso "*Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 5*", n. 2 candidati e precisamente:
 - Craparo Valentina



- Pirrone Antonino
- 6. Per il percorso “*Modelli di consumo e ruolo dei food hubs nella creazione di sistemi agroalimentari locali sostenibili*”, n. 0 candidati
- 7. Per il percorso “*Tecnologie innovative di postharvest Edizione 1*”, n. 0 candidati
- 8. Per il percorso “*Tecnologie innovative di postharvest Edizione 2*”, n. 0 candidati
- 9. Per il percorso “*Tecnologie innovative di postharvest Edizione 3*”, n. 0 candidati
- 10. Per il percorso “*Genomica, biodiversità animale e qualità delle produzioni zootecniche*” n. 2 candidati e precisamente:
 - Benanti Alessia
 - Carta Federica
- 11. Per il percorso “*I processi di trasformazione degli alimenti*” n. 1 candidato e precisamente:
 - Mazza Francesca
- 12. Per il percorso “*Laboratorio di tecnologie avanzate per le produzioni agricole, alimentari e la tutela del territorio (droni, sensoristica, macchine a guida autonoma, modellizzazioni 3D, ecc.)*” n. 1 candidato e precisamente:
 - Ferro Vincenzo Massimo
- 13. Per il percorso “*Laboratorio di micropropagazione (propagazione in vitro): la coltura dei tessuti vegetali a supporto della tutela dell'agrobiodiversità e per il miglioramento genetico di specie di interesse agrario*” n. 2 candidati e precisamente:
 - Casales Fabrizio Giuseppe
 - Ioppolo Antonino
- 14. Per il percorso “*Machine learning e Intelligenza Artificiale per la gestione delle colture arboree*” n. 2 candidati e precisamente:
 - Ioppolo Antonino
 - Roma Eliseo
- 15. Per il percorso “*Laboratorio di tecnologie LIDAR per la pianificazione forestale e gestione del verde urbano - (Rilievo 3D e gestione delle nuvole di punti)* ” n. 1 candidato e precisamente:
 - Ioppolo Antonino
- 16. Per il percorso “*Laboratorio di genetica per la tutela dell'agrobiodiversità e per il miglioramento genetico di specie di interesse agrario*” n. 2 candidati e precisamente:
 - Bonanno Floriana
 - Tranchina Giorgia
- 17. Per il percorso “*La sensoristica per la determinazione della salute degli alberi da frutto*” n. 2 candidati e precisamente:
 - Bulacio Fischer Pedro Tomas
 - Ioppolo Antonino



18. Per il percorso “*Laboratorio di chimica del suolo e di chimica vegetale per la difesa sostenibile delle produzioni alimentari*” n. 2 candidati e precisamente:
 - Caterina Lucia
 - Muscarella Sofia
19. Per il percorso “*La diagnosi in Virologia vegetale*” n. 0 candidati
20. Per il percorso “*Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 1*” n. 1 candidato e precisamente:
 - Mezzano Matteo
21. Per il percorso “*Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 2*” n. 1 candidato e precisamente:
 - Bellitti Serena
22. Per il percorso “*Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 3*” n. 1 candidato e precisamente:
 - Salsi Giulia
23. Per il percorso “*Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 4*” n. 2 candidati e precisamente:
 - Giulia Salsi
 - Mangiacavallo Francesco
24. Per il percorso “*La qualità dell’uva da tavola*” n. 1 candidato e precisamente:
 - Mazza Francesca
25. Per il percorso “*Laboratorio di potatura della vite Edizione 1*” n. 2 candidati e precisamente:
 - Meli Rosolino
 - Puccio Stefano
26. Per il percorso “*Laboratorio di potatura della vite Edizione 2*” n. 2 candidati e precisamente:
 - Meli Rosolino
 - Puccio Stefano
27. Per il percorso “*Le api e il cibo: dal fiore alla tavola Edizione 1*” n. 0 candidati
28. Per il percorso “*Le api e il cibo: dal fiore alla tavola Edizione 2*” n. 0 candidati
29. Per il percorso “*Scopri chi abita il tuo suolo: funghi, batteri o micorizze?* ” n. 1 candidato e precisamente:
 - Muscarella Sofia
30. Per il percorso “*Introduzione alle certificazioni di qualità per la sicurezza alimentare, la valorizzazione delle tipicità, la salute e il turismo Edizione 1* ” n. 0 candidati
31. Per il percorso “*Introduzione alle certificazioni di qualità per la sicurezza alimentare, la valorizzazione delle tipicità, la salute e il turismo Edizione 2* ” n. 0 candidati
32. Per il percorso “*Antichi e nuovi prodotti dagli insetti: opportunità alimentari e non solo*” n. 3 candidati e precisamente:



- Leto Emmanuele
- Spatola Noemi
- Zagarella Federica

33. Per il percorso “*Applicazione di droni nell’era digitale per l’agricoltura 4.0 Edizione 1*” n. 3 candidati e precisamente:
- Alleri Maria
 - Calderone Giulio
 - Ferro Vincenzo Massimo
34. Per il percorso “*Applicazione di droni nell’era digitale per l’agricoltura 4.0 Edizione 2*” n. 1 candidato e precisamente:
- Calderone Giulio
35. Per il percorso “*Applicazione di droni nell’era digitale per l’agricoltura 4.0 Edizione 3*” n. 2 candidati e precisamente:
- Alleri Maria
 - Calderone Giulio
36. Per il percorso “*Applicazione di droni nell’era digitale per l’agricoltura 4.0 Edizione 4*” n. 1 candidato e precisamente:
- Calderone Giulio
37. Per il percorso “*Applicazione di droni nell’era digitale per l’agricoltura 4.0 Edizione 5*” n. 1 candidato e precisamente:
- Calderone Giulio
38. Per il percorso “*Applicazione di droni nell’era digitale per l’agricoltura 4.0 Edizione 6*” n. 1 candidato e precisamente:
- Calderone Giulio
39. Per il percorso “*Crea il tuo sapone: dall’estrazione degli oli essenziali alla saponificazione*” n. 2 candidati e precisamente:
- Caterina Lucia
 - Farruggia Davide
40. Per il percorso “*Il comportamento del consumatore post-moderno e la dieta mediterranea*” n. 0 candidati
41. Per il percorso “*Il ruolo dell’agricoltura per uno sviluppo sostenibile*” n. 0 candidati
42. Per il percorso “*Progettare un percorso di valorizzazione della biodiversità partendo dallo studio degli invertebrati lungo una camminata cittadina Edizione 1*” n. 3 candidati e precisamente:
- Cancilla Giulia
 - Leto Emmanuele
 - Zagarella Federica
43. Per il percorso “*Progettare un percorso di valorizzazione della biodiversità partendo dallo studio degli invertebrati lungo una camminata cittadina Edizione 2*” n. 2 candidati e precisamente:
- Cancilla Giulia
 - Spatola Noemi



44. Per il percorso *“Riappropriarsi delle radici”* n. 0 candidati
45. Per il percorso *“Trend di mercato e analisi della domanda dei prodotti agroalimentari”* n. 0 candidati
46. Per il percorso *“Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 1”* n. 1 candidato e precisamente:
- Bellitti Serena
47. Per il percorso *“Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 2”* n. 1 candidato e precisamente:
- Roppolo Pasquale
48. Per il percorso *“Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 3”* n. 1 candidato e precisamente:
- Roppolo Pasquale
49. Per il percorso *“Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 4”* n. 1 candidato e precisamente:
- Roppolo Pasquale
50. Per il percorso *“La gestione dell’irrigazione a supporto del risparmio idrico in risposta ai cambiamenti climatici”* n. 0 candidati
51. Per il percorso *“Aspetti nutraceutici e salutistici delle produzioni agroalimentari Edizione 1”* n. 2 candidati e precisamente:
- Casales Fabrizio Giuseppe
 - Mazza Francesca
52. Per il percorso *“Aspetti nutraceutici e salutistici delle produzioni agroalimentari Edizione 2”* n. 3 candidati e precisamente:
- Casales Fabrizio Giuseppe
 - Mazza Francesca
 - Roppolo Pasquale
53. Per il percorso *“Genomica, biodiversità animale e qualità delle produzioni zootecniche”* n. 2 candidati e precisamente:
- Benanti Alessia
 - Carta Federica

Risultano pervenute due domande della Dr.ssa Li Citra Caterina nelle quali non viene specificato il percorso per il quale concorre alla valutazione comparativa così come non viene specificato nell’oggetto della PEC. Pertanto, la Commissione non ha potuto effettuare alcuna valutazione comparativa della candidata che viene quindi esclusa.

Le seguenti tabelle riassumono la valutazione dei titoli e delle documentazioni presentate per i vari percorsi, effettuata tenendo conto dei criteri stabiliti nel già richiamato verbale n. 1:

NOME PERCORSO	Numero tutor laureati richiesti
1. <i>Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane,</i>	<i>1 incarico da 12 ore ciascuno</i>



<i>formaggio, ecc...Edizione 1</i>						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Costantino Salvatore	0	20	15	0	0	35
Garofalo Giuliana	0	20	23	12	20	75
Viola Enrico	1	20	35	4	14	78

NOME PERCORSO						
2. Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 2			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Garofalo Giuliana	0	20	23	12	20	75
Viola Enrico	1	20	35	4	14	78

NOME PERCORSO						
3. Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 3			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE



			<i>mento, erasmus, attestati, abilitazione , etc.)</i>			
Craparo Valentina	0	20	35	5	16	76
Pirrone Antonino	0	20	15	8	20	64

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
4. Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 4						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione , etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Craparo Valentina	0	20	35	5	16	76
Pirrone Antonino	0	20	15	8	20	64

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
5. Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 4						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione , etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Craparo Valentina	0	20	35	5	16	76
Pirrone Antonino	0	20	15	8	20	64



NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti			
6. Modelli di consumo e ruolo dei food hubs nella creazione di sistemi agroalimentari locali sostenibili			1 incarico da 12 ore ciascuno			
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti			
7. Tecnologie innovative di postharvest Edizione 1			1 incarico da 12 ore ciascuno			
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti			
8. Tecnologie innovative di postharvest Edizione 2			1 incarico da 12 ore ciascuno			
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE

NOME PERCORSO	Numero tutor laureati richiesti
----------------------	--



9. Tecnologie innovative di postharvest Edizione 3			1 incarico da 12 ore ciascuno			
Nome candidato	Voto di Laurea Triennale superiore a 101	Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso	Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)	Dottorato di Ricerca inerente	Pubblicazioni	TOTALE

NOME PERCORSO 10. Genomica, biodiversità animale e qualità delle produzioni zootecniche			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
Nome candidato	Voto di Laurea Triennale superiore a 101	Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso	Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)	Dottorato di Ricerca inerente	Pubblicazioni	TOTALE
Benanti Alessia	10	20	28	0	2	60
Carta Federica	0	20	20	0	1	41

NOME PERCORSO 11. I processi di trasformazione degli alimenti			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
Nome candidato	Voto di Laurea Triennale superiore a 101	Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso	Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)	Dottorato di Ricerca inerente	Pubblicazioni	TOTALE
Mazza Francesca	0	20	35	12	20	87



NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
12. Laboratorio di tecnologie avanzate per le produzioni agricole, alimentari e la tutela del territorio (droni, sensoristica, macchine a guida autonoma, modellizzazioni 3D, ecc.)						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Ferro Vincenzo Massimo	0	20	20	10	18	68

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
13. Laboratorio di micropropagazione (propagazione in vitro): la coltura dei tessuti vegetali a supporto della tutela dell'agrobiodiversità e per il miglioramento genetico di specie di interesse agrario						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Casales Fabrizio Giuseppe	4	20	20	12	11	67
Ioppolo Antonino	0	20	29	12	10	71

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
14. Machine learning e Intelligenza Artificiale per la gestione delle colture arboree						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini,</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	



		<i>inerente al percorso</i>	<i>corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>			TOTALE
Ioppolo Antonino	0	20	29	12	10	71
Roma Eliseo	0	20	38	12	20	90

NOME PERCORSO						
15. Laboratorio di tecnologie LIDAR per la pianificazione forestale e gestione del verde urbano - (Rilievo 3D e gestione delle nuvole di punti)			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Ioppolo Antonino	0	20	29	12	10	71

NOME PERCORSO						
16. Laboratorio di genetica per la tutela dell'agrobiodiversità e per il miglioramento genetico di specie di interesse agrario			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Bonanno Floriana	7	20	18	0	20	65
Tranchina Giorgia	0	20	15	4	0	39



NOME PERCORSO 17. La sensoristica per la determinazione della salute degli alberi da frutto			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Bulacio Fischer Pedro Tomas	0	20	15	0	0	35
Ioppolo Antonino	0	20	29	12	10	71

NOME PERCORSO 18. Laboratorio di chimica del suolo e di chimica vegetale per la difesa sostenibile delle produzioni alimentari			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Caterina Lucia	3	20	19	8	6	56
Muscarella Sofia	0	20	28	12	20	80

NOME PERCORSO 19. La diagnosi in Virologia vegetale			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE



			<i>mento, erasmus, attestati, abilitazione , etc.)</i>			

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
20. Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 1						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione , etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Mezzano Matteo	10	20	20	1	4	55

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
21. Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 2						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione , etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Bellitti Serena	10	20	15	1	3	49

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
22. Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 3						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE



			<i>perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>			
Salsi Giulia	0	20	15	0	6	41

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
23. Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 4						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Salsi Giulia	0	20	15	0	6	41
Mangiacavall o Francesco	0	20	20	0	0	40

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
24. La qualità dell'uva da tavola						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Mazza Francesca	0	20	35	12	20	87

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
25. Laboratorio di potatura della vite Edizione 1						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini,</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	



		<i>inerente al percorso</i>	<i>corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>			TOTALE
Meli Rosolino	10	20	25	0	7	62
Puccio Stefano	0	20	15	12	20	67

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti			
26. Laboratorio di potatura della vite Edizione 2			1 incarico da 12 ore ciascuno			
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Meli Rosolino	10	20	25	0	7	62
Puccio Stefano	0	20	15	12	20	67

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti			
27. Le api e il cibo: dal fiore alla tavola Edizione 1			1 incarico da 12 ore ciascuno			
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti			
28. Le api e il cibo: dal fiore alla tavola Edizione 2			1 incarico da 12 ore ciascuno			



<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
29. Scopri chi abita il tuo suolo: funghi, batteri o micorizze?						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Muscarella Sofia	0	20	28	12	20	80

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
30. Introduzione alle certificazioni di qualità per la sicurezza alimentare, la valorizzazione delle tipicità, la salute e il turismo Edizione 1						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE

NOME PERCORSO	Numero tutor laureati richiesti
----------------------	--



31. Introduzione alle certificazioni di qualità per la sicurezza alimentare, la valorizzazione delle tipicità, la salute e il turismo Edizione 2			1 incarico da 12 ore ciascuno			
Nome candidato	Voto di Laurea Triennale superiore a 101	Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso	Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)	Dottorato di Ricerca inerente	Pubblicazioni	TOTALE

NOME PERCORSO 32. Antichi e nuovi prodotti dagli insetti: opportunità alimentari e non solo			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
Nome candidato	Voto di Laurea Triennale superiore a 101	Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso	Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)	Dottorato di Ricerca inerente	Pubblicazioni	TOTALE
Leto Emmanuele	0	20	10	0	1	31
Spatola Noemi	10	20	20	0	0	50
Zagarella Federica	0	0	0	0	6	6

NOME PERCORSO 33. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 1			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
Nome candidato	Voto di Laurea Triennale superiore a 101	Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso	Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati,	Dottorato di Ricerca inerente	Pubblicazioni	TOTALE



			<i>abilitazione , etc.)</i>			
Alleri Maria	0	20	25	12	20	77
Calderone Giulio	0	20	25	0	0	45
Ferro Vincenzo Massimo	0	20	20	10	18	68

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
34. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 2						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione , etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Calderone Giulio	0	20	25	0	0	45

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
35. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 3						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione , etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Alleri Maria	0	20	25	12	20	77
Calderone Giulio	0	20	25	0	0	45

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
36. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 4						



<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Calderone Giulio	0	20	25	0	0	45

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
37. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 5						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Calderone Giulio	0	20	25	0	0	45

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
38. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 6						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Calderone Giulio	0	20	25	0	0	45

NOME PERCORSO	Numero tutor laureati richiesti
----------------------	--



39. Crea il tuo sapone: dall'estrazione degli oli essenziali alla saponificazione			1 incarico da 12 ore ciascuno			
Nome candidato	Voto di Laurea Triennale superiore a 101	Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso	Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)	Dottorato di Ricerca inerente	Pubblicazioni	TOTALE
Caterina Lucia	3	20	19	8	6	56
Farruggia Davide	10	20	25	10	20	85

40. Il comportamento del consumatore post-moderno e la dieta mediterranea			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
Nome candidato	Voto di Laurea Triennale superiore a 101	Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso	Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)	Dottorato di Ricerca inerente	Pubblicazioni	TOTALE

41. Il ruolo dell'agricoltura per uno sviluppo sostenibile			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
Nome candidato	Voto di Laurea Triennale superiore a 101	Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso	Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)	Dottorato di Ricerca inerente	Pubblicazioni	TOTALE



--	--	--	--	--	--	--

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
42. Progettare un percorso di valorizzazione della biodiversità partendo dallo studio degli invertebrati lungo una camminata cittadina Edizione 1						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Cancilla Giulia	5	20	15	0	0	40
Leto Emmanuele	0	20	10	0	1	31
Zagarella Federica	0	0	0	0	6	6

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
43. Progettare un percorso di valorizzazione della biodiversità partendo dallo studio degli invertebrati lungo una camminata cittadina Edizione 2						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Cancilla Giulia	5	20	15	0	0	40
Spatola Noemi	10	20	20	0	0	50

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
44. Riappropriarsi delle radici						



<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
45. Trend di mercato e analisi della domanda dei prodotti agroalimentari						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
46. Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 1						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Bellitti Serena	10	20	15	1	3	49

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
47. Waste To Value: creazione di functional food						



dagli scarti alimentari Edizione 2						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Roppolo Pasquale	7	20	5	6	14	52

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
48. Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 3						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Roppolo Pasquale	7	20	5	6	14	52

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
49. Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 4						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Roppolo Pasquale	7	20	5	6	14	52



NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
50. La gestione dell'irrigazione a supporto del risparmio idrico in risposta ai cambiamenti climatici						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
51. Aspetti nutraceutici e salutistici delle produzioni agroalimentari Edizione 1						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati, abilitazione, etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE
Casales Fabrizio Giuseppe	4	20	20	12	11	67
Mazza Francesca	0	20	35	12	20	87

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
52. Aspetti nutraceutici e salutistici delle produzioni agroalimentari Edizione 2						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, erasmus, attestati,</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Pubblicazioni</i>	TOTALE



			<i>abilitazione , etc.)</i>			
Casales Fabrizio Giuseppe	4	20	20	12	11	67
Mazza Francesca	0	20	35	12	20	87
Roppolo Pasquale	7	20	5	6	14	52

NOME PERCORSO			Numero tutor laureati richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno			
53. Genomica, biodiversità animale e qualità delle produzioni zootecniche						
<i>Nome candidato</i>	<i>Voto di Laurea Triennale superiore a 101</i>	<i>Possesso Laurea Magistrale inerente al percorso</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfeziona mento, erasmus, attestati, abilitazione , etc.)</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Publicaz ioni</i>	TOTALE
Benanti Alessia	10	20	28	0	2	60
Carta Federica	0	20	20	0	1	41

La commissione, tenuto conto del numero di domande pervenute per ciascun percorso, valutato il numero delle ore previste nonché quello dei tutor laureati richiesti per singolo incarico, in considerazione altresì della probabile evenienza di attivazione in parallelo di più percorsi, all'unanimità, assegna i seguenti incarichi:

Nome percorso	Nome candidato	n. ore
1. Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 1	Viola Enrico	12
2. Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 2	Viola Enrico	12
3. Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 3	Craparo Valentina	12
4. Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane,	Craparo Valentina	12



formaggio, ecc...Edizione 4		
5. Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 5	Craparo Valentina	12
6. Modelli di consumo e ruolo dei food hubs nella creazione di sistemi agroalimentari locali sostenibili	-	12
7. Tecnologie innovative di postharvest Edizione 1	-	12
8. Tecnologie innovative di postharvest Edizione 2	-	12
9. Tecnologie innovative di postharvest Edizione 3	-	12
10. Genomica, biodiversità animale e qualità delle produzioni zootecniche	Benanti Alessia	12
11. I processi di trasformazione degli alimenti	Mazza Francesca	12
12. Laboratorio di tecnologie avanzate per le produzioni agricole, alimentari e la tutela del territorio (droni, sensoristica, macchine a guida autonoma, modellizzazioni 3D, ecc.)	Ferro Vincenzo Massimo	12
13. Laboratorio di micropropagazione (propagazione in vitro): la coltura dei tessuti vegetali a supporto della tutela dell'agrobiodiversità e per il miglioramento genetico di specie di interesse agrario	Ioppolo Antonino	12
14. Machine learning e Intelligenza Artificiale per la gestione delle colture arboree	Roma Eliseo	12
15. Laboratorio di tecnologie LIDAR per la pianificazione forestale e gestione del verde urbano - (Rilievo 3D e gestione delle nuvole di punti)	Ioppolo Antonino	12
16. Laboratorio di genetica per la tutela dell'agrobiodiversità e per il miglioramento genetico di specie di interesse agrario	Bonanno Floriana	12
17. La sensoristica per la determinazione della salute degli alberi da frutto	Ioppolo Antonino	12
18. Laboratorio di chimica del suolo e di chimica vegetale per la difesa sostenibile delle produzioni alimentari	Muscarella Sofia	12
19. La diagnosi in Virologia vegetale	-	12



20. Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 1	Mezzano Matteo	12
21. Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 2	Bellitti Serena	12
22. Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 3	Salsi Giulia	12
23. Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 4	Salsi Giulia	12
24. La qualità dell'uva da tavola	Mazza Francesca	12
25. Laboratorio di potatura della vite Edizione 1	Puccio Stefano	12
26. Laboratorio di potatura della vite Edizione 2	Puccio Stefano	12
27. Le api e il cibo: dal fiore alla tavola Edizione 1	-	12
28. Le api e il cibo: dal fiore alla tavola Edizione 2	-	12
29. Scopri chi abita il tuo suolo: funghi, batteri o micorizze?	Muscarella Sofia	12
30. Introduzione alle certificazioni di qualità per la sicurezza alimentare, la valorizzazione delle tipicità, la salute e il turismo Edizione 1	-	12
31. Introduzione alle certificazioni di qualità per la sicurezza alimentare, la valorizzazione delle tipicità, la salute e il turismo Edizione 2	-	12
32. Antichi e nuovi prodotti dagli insetti: opportunità alimentari e non solo	Spatola Noemi	12
33. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 1	Alleri Maria	12
34. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 2	Calderone Giulio	12
35. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 3	Alleri Maria	12
36. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 4	Calderone Giulio	12
37. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 5	Calderone Giulio	12
38. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 6	Calderone Giulio	12
39. Crea il tuo sapone: dall'estrazione degli oli essenziali alla saponificazione	Farruggia Davide	12
40. Il comportamento del consumatore post-moderno e la dieta mediterranea	-	12
41. Il ruolo dell'agricoltura per uno sviluppo sostenibile	-	12
42. Progettare un percorso di valorizzazione della biodiversità	Cancilla Giulia	12



partendo dallo studio degli invertebrati lungo una camminata cittadina Edizione 1		
43. Progettare un percorso di valorizzazione della biodiversità partendo dallo studio degli invertebrati lungo una camminata cittadina Edizione 2	Spatola Noemi	12
44. Riappropriarsi delle radici	-	12
45. Trend di mercato e analisi della domanda dei prodotti agroalimentari	-	12
46. Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 1	Bellitti Serena	12
47. Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 2	Roppolo Pasquale	12
48. Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 3	Roppolo Pasquale	12
49. Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 4	Roppolo Pasquale	12
50. La gestione dell'irrigazione a supporto del risparmio idrico in risposta ai cambiamenti climatici	-	12
51. Aspetti nutraceutici e salutistici delle produzioni agroalimentari Edizione 1	Mazza Francesca	12
52. Aspetti nutraceutici e salutistici delle produzioni agroalimentari Edizione 2	Mazza Francesca	12
53. Genomica, biodiversità animale e qualità delle produzioni zootecniche	Benanti Alessia	12

Come previsto dall'Avviso ciascun soggetto dichiarato idoneo sarà chiamato alla stipula del contratto. Letto confermato e sottoscritto, la seduta è tolta alle ore 20,30.

- Prof. Santo Orlando – Presidente

Firmato digitalmente da Santo Orlando
Organizzazione: UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PALERMO/80023730825
Luogo: Palermo
Data: 26/02/2024 14:07:53

- Prof. Giuseppe Sortino – componente

Firmato digitalmente da Giuseppe Sortino
Organizzazione: UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PALERMO/80023730825
Data: 26/02/2024 15:11:29

- Prof. Raimondo Gaglio – componente, segretario verbalizzante

Firmato digitalmente da Raimondo Gaglio
Organizzazione: UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PALERMO/80023730825
Data: 26/02/2024 16:17:20