



**Università  
degli Studi  
di Palermo**

**DIPARTIMENTO SCIENZE AGRARIE,  
ALIMENTARI e FORESTALI**

Il Direttore – Prof. Tiziano Caruso

**SAAF**  
DIPARTIMENTO  
SCIENZE  
AGRARIE  
ALIMENTARI  
FORESTALI

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

## VERBALE N. 2

In data 20-02-2024 alle ore 17,30, su convocazione del Presidente Prof. Santo Orlando, si è riunita la commissione giudicatrice, nominata con Decreto del Direttore SAAF N. 1145/2024 del 15/02/2024 (Prot. 11583-2024 Rep.), per la verifica dei titoli e la conseguente attribuzione di n. 53 (cinquantatré) incarichi di prestazione d'opera intellettuale per Esperti dei percorsi di orientamento nell'ambito del progetto "Orientamento attivo nella transizione scuola-università" per l'a.s. 2023/2024 - CUP B51I23000930006, (bando n. 272 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. 2 candidati e precisamente:
  - o Craparo Valentina
  - o Pirrone Antonino
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:
  - o Craparo Valentina
  - o Pirrone Antonino
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:
  - o Garofalo Giuliana
  - o Viola Enrico
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:
  - o Garofalo Giuliana
  - o Viola Enrico
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:



- Garofalo Giuliana
  - Viola Enrico
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. 1 candidato e precisamente:
    - Tinebra Ilenia
  8. Per il percorso “*Tecnologie innovative di postharvest Edizione 2*”, n. 1 candidato e precisamente:
    - Tinebra Ilenia
  9. Per il percorso “*Tecnologie innovative di postharvest Edizione 3*”, n. 1 candidato e precisamente:
    - Tinebra Ilenia
  10. Per il percorso “*Genomica, biodiversità animale e qualità delle produzioni zootecniche*” n. 1 candidato e precisamente:
    - Riggio Silvia
  11. Per il percorso “*I processi di trasformazione degli alimenti*” n. 0 candidati
  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. 2 candidati e precisamente:
    - Massenti Roberto
    - Roma Eliseo
  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:
    - Fretto Silvia
    - Gianguzzi Valeria
  14. Per il percorso “*Machine learning e Intelligenza Artificiale per la gestione delle colture arboree*” n. 4 candidati e precisamente:
    - Carella Alessandro
    - Ioppolo Antonino
    - Ferro Vincenzo Massimo
  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:
    - Sofia Serena
  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. 4 candidati e precisamente:
- Bulacio Fischer Pedro Thomas
  - Carella Alessandro
  - Ioppolo Antonino
  - Massenti Roberto
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:
- Ioppolo Antonino
  - Micalizzi Anna
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:
- Tinebra Ilenia
21. Per il percorso “*Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 2*” n. 1 candidato e precisamente:
- Tinebra Ilenia
22. Per il percorso “*Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 3*” n. 1 candidato e precisamente:
- Passafiume Roberta
23. Per il percorso “*Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 4*” n. 1 candidato e precisamente:
- Passafiume Roberta
24. Per il percorso “*La qualità dell’uva da tavola*” n. 0 candidati:
25. Per il percorso “*Laboratorio di potatura della vite Edizione 1*” n. 2 candidati e precisamente:
- Meli Rosolino
  - Miccichè Daniele
26. Per il percorso “*Laboratorio di potatura della vite Edizione 2*” n. 2 candidati e precisamente:
- Meli Rosolino
  - Miccichè Daniele
27. Per il percorso “*Le api e il cibo: dal fiore alla tavola Edizione 1*” n. 2 candidati e precisamente:
- Sapienza Sergio
  - Sinacori Milko
28. Per il percorso “*Le api e il cibo: dal fiore alla tavola Edizione 2*” n. 2 candidati e precisamente:
- Sapienza Sergio
  - Sinacori Milko



29. Per il percorso “*Scopri chi abita il tuo suolo: funghi, batteri o micorizze?*” n. 1 candidato e precisamente:
  - Micalizzi Anna
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. 1 candidato e precisamente:
  - Chinnici Pietro
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. 1 candidato e precisamente:
  - Chinnici Pietro
32. Per il percorso “*Antichi e nuovi prodotti dagli insetti: opportunità alimentari e non solo*” n. 1 candidato e precisamente:
  - Leto Emmanuele
33. Per il percorso “*Applicazione di droni nell’era digitale per l’agricoltura 4.0 Edizione 1*” n.2 candidati e precisamente:
  - Ferro Vincenzo Massimo
  - Roma Eliseo
34. Per il percorso “*Applicazione di droni nell’era digitale per l’agricoltura 4.0 Edizione 2*” n. 1 candidato e precisamente:
  - Ferro Vincenzo Massimo
35. Per il percorso “*Applicazione di droni nell’era digitale per l’agricoltura 4.0 Edizione 3*” n. 2 candidati e precisamente:
  - Ferro Vincenzo Massimo
  - Roma Eliseo
36. Per il percorso “*Applicazione di droni nell’era digitale per l’agricoltura 4.0 Edizione 4*” n. 1 candidato e precisamente:
  - Ferro Vincenzo Massimo
37. Per il percorso “*Applicazione di droni nell’era digitale per l’agricoltura 4.0 Edizione 5*” n. 2 candidati e precisamente:
  - Calderone Giulio
  - Canicattì Marco
38. Per il percorso “*Applicazione di droni nell’era digitale per l’agricoltura 4.0 Edizione 6*” n. 2 candidati e precisamente:
  - Calderone Giulio
  - Canicattì Marco
39. Per il percorso “*Crea il tuo sapone: dall’estrazione degli oli essenziali alla saponificazione*” n. 3 candidati e precisamente:
  - Farruggia Davide
  - Ioppolo Antonino
  - Micalizzi Anna



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. 1 candidato e precisamente:
- Rizzo Giuseppina
42. Per il percorso “*Progettare un percorso di valorizzazione della biodiversità partendo dallo studio degli invertebrati lungo una camminata cittadina Edizione 1*” n. 2 candidati e precisamente:
- Chiarello Sara
  - Leto Emmanuele
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:
- Chiarello Sara
  - Leto Emmanuele
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. 1 candidato e precisamente:
- Ciullo Sabrina
46. Per il percorso “*Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 1*” n. 1 candidato e precisamente:
- Tinebra Ilenia
47. Per il percorso “*Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 2*” n. 1 candidato e precisamente:
- Passafiume Roberta
48. Per il percorso “*Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 3*” n. 1 candidato e precisamente:
- Passafiume Roberta
49. Per il percorso “*Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 4*” n. 2 candidati e precisamente:
- Fretto Silvia
  - Passafiume Roberta
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. 1 candidato e precisamente:
- Passafiume Roberta
52. Per il percorso “*Aspetti nutraceutici e salutistici delle produzioni agroalimentari Edizione 2*” n. 1 candidato e precisamente:



- Tinebra Ilenia

53. Per il percorso “Genomica, biodiversità animale e qualità delle produzioni zootecniche” n. 1 candidato e precisamente:

- Riggio Silvia

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:

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>				
1. Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 1			1 incarico da 12 ore ciascuno				
Nome candidato	Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)	Periodo di ricerca all'estero inerente	Borse di studio post-lauream	Dottorato di Ricerca inerente	Assegno di ricerca	Pubblicazioni	<b>TOTALE</b>
<b>Craparo Valentina</b>	30	0	12	5	0	15	<b>62</b>
<b>Pirrone Antonino</b>	30	0	0	10	0	24	<b>64</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>				
2. Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 2			1 incarico da 12 ore ciascuno				
Nome candidato	Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)	Periodo di ricerca all'estero inerente	Borse di studio post-lauream	Dottorato di Ricerca inerente	Assegno di ricerca	Pubblicazioni	<b>TOTALE</b>
<b>Craparo Valentina</b>	30	0	12	5	0	15	<b>62</b>
<b>Pirrone Antonino</b>	30	0	0	10	0	24	<b>64</b>

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



<i>formaggio, ecc...Edizione 3</i>							
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Garofalo Giuliana</b>	30	7	0	15	0	24	<b>76</b>
<b>Viola Enrico</b>	15	0	1	5	0	14	<b>35</b>

<b>NOME PERCORSO</b>				<b>Numero esperti richiesti</b>			
4. <i>Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 4</i>				1 incarico da 12 ore ciascuno			
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Garofalo Giuliana</b>	30	7	0	15	0	24	<b>76</b>
<b>Viola Enrico</b>	15	0	1	5	0	14	<b>35</b>

<b>NOME PERCORSO</b>				<b>Numero esperti richiesti</b>			
5. <i>Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 4</i>				1 incarico da 12 ore ciascuno			
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Garofalo Giuliana</b>	30	7	0	15	0	24	<b>76</b>



<b>Viola Enrico</b>	15	0	1	5	0	14	<b>35</b>
---------------------	----	---	---	---	---	----	-----------

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>				
6. <i>Modelli di consumo e ruolo dei food hubs nella creazione di sistemi agroalimentari locali sostenibili</i>			1 incarico da 12 ore ciascuno				
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>				
7. <i>Tecnologie innovative di postharvest Edizione 1</i>			1 incarico da 12 ore ciascuno				
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Tinebra Ilenia</b>	30	7	3	15	12	24	<b>91</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>				
8. <i>Tecnologie innovative di postharvest Edizione 2</i>			1 incarico da 12 ore ciascuno				
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Tinebra Ilenia</b>	30	7	3	15	12	24	<b>91</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>				
9. <i>Tecnologie innovative di postharvest Edizione 3</i>			1 incarico da 12 ore ciascuno				





<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso ( tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Tinebra Ilenia</b>	30	7	3	15	12	24	<b>91</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>				
<b>10. Genomica, biodiversità animale e qualità delle produzioni zootecniche</b>			<b>1 incarico da 12 ore ciascuno</b>				
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso ( tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Riggio Silvia</b>	30	0	12	5	0	13	<b>60</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>				
<b>11. I processi di trasformazione degli alimenti</b>			<b>1 incarico da 12 ore ciascuno</b>				
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso ( tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>				
<b>12. Laboratorio di tecnologie avanzate per le produzioni agricole, alimentari e la tutela del territorio (droni, sensoristica, macchine a guida autonoma, modellizzazioni 3D, ecc.)</b>			<b>1 incarico da 12 ore ciascuno</b>				
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso ( tirocini,</i>	<i>Periodo di ricerca</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	



	<i>corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>all'estero inerente</i>					<b>TOTALE</b>
<b>Massenti Roberto</b>	30	0	12	15	0	24	<b>81</b>
<b>Roma Eliseo</b>	30	7	0	15	11	24	<b>87</b>

<b>NOME PERCORSO</b>								
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			<b>Numero esperti richiesti</b> 1 incarico da 12 ore ciascuno					
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>	
<b>Fretto Silvia</b>	30	0	0	15	0	0	<b>45</b>	
<b>Gianguzzi Valeria</b>	30	0	12	15	12	18	<b>87</b>	

<b>NOME PERCORSO</b>								
14. Machine learning e Intelligenza Artificiale per la gestione delle colture arboree			<b>Numero esperti richiesti</b> 1 incarico da 12 ore ciascuno					
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>	
<b>Carella Alessandro</b>	28	7	0	15	0	20	<b>70</b>	
<b>Ferro Vincenzo Massimo</b>	10	6	5	10	0	18	<b>49</b>	



<b>Ioppolo Antonino</b>	30	7	12	15	6	10	<b>80</b>
-----------------------------	----	---	----	----	---	----	-----------

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno</b>				
15. Laboratorio di tecnologie LIDAR per la pianificazione forestale e gestione del verde urbano - (Rilievo 3D e gestione delle nuvole di punti)							
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Sofia Serena</b>	25	7	10	15	0	8	<b>65</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno</b>				
16. Laboratorio di genetica per la tutela dell'agrobiodiversità e per il miglioramento genetico di specie di interesse agrario							
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Bonanno Floriana</b>	30	0	6	0	12	24	<b>72</b>
<b>Tranchina Giorgia</b>	15	0	0	5	0	0	<b>20</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno</b>				
17. La sensoristica per la determinazione della salute degli alberi da frutto							
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati,</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>



	<i>abilitazione, master, etc.)</i>						
<b>Bulacio Fischer Pedro Thomas</b>	15	0	8	0	0	0	<b>23</b>
<b>Carella Alessandro</b>	28	7	0	15	0	20	<b>70</b>
<b>Ioppolo Antonino</b>	30	7	12	15	6	10	<b>80</b>
<b>Massenti Roberto</b>	30	0	12	15	0	24	<b>81</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>					
18. Laboratorio di chimica del suolo e di chimica vegetale per la difesa sostenibile delle produzioni alimentari			1 incarico da 12 ore ciascuno					
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>	
<b>Ioppolo Antonino</b>	30	7	12	15	6	10	<b>80</b>	
<b>Micalizzi Anna</b>	30	0	12	12	12	24	<b>90</b>	

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>					
19. La diagnosi in Virologia vegetale			1 incarico da 12 ore ciascuno					
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>	

<b>NOME PERCORSO</b>	<b>Numero esperti richiesti</b>
20. Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 1	1 incarico da 12 ore ciascuno



<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Tinebra Ilenia</b>	30	7	3	15	12	24	<b>91</b>

<b>NOME PERCORSO</b>		<b>Numero esperti richiesti</b>					
21. Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 2		1 incarico da 12 ore ciascuno					
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Tinebra Ilenia</b>	30	7	3	15	12	24	<b>91</b>

<b>NOME PERCORSO</b>		<b>Numero esperti richiesti</b>					
22. Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 3		1 incarico da 12 ore ciascuno					
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Passafiume Roberta</b>	30	7	12	15	0	24	<b>88</b>

<b>NOME PERCORSO</b>		<b>Numero esperti richiesti</b>					
23. Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 4		1 incarico da 12 ore ciascuno					
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini,</i>	<i>Periodo di ricerca</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	



	<i>corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>all'estero inerente</i>					<b>TOTALE</b>
<b>Passafiume Roberta</b>	30	7	12	15	0	24	<b>88</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>				
24. La qualità dell'uva da tavola			1 incarico da 12 ore ciascuno				
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>				
25. Laboratorio di potatura della vite Edizione 1			1 incarico da 12 ore ciascuno				
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Meli Rosolino</b>	30	0	0	0	0	7	<b>37</b>
<b>Miccichè Daniele</b>	7	0	3	10	0	20	<b>40</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>				
26. Laboratorio di potatura della vite Edizione 2			1 incarico da 12 ore ciascuno				
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati,</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>



	<i>abilitazione, master, etc.)</i>						
<b>Meli Rosolino</b>	30	0	0	0	0	7	<b>37</b>
<b>Miccichè Daniele</b>	7	0	3	10	0	20	<b>40</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>				
27. Le api e il cibo: dal fiore alla tavola Edizione 1			1 incarico da 12 ore ciascuno				
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Sapienza Sergio</b>	30	0	0	0	0	0	<b>30</b>
<b>Sinacori Milko</b>	20	0	0	15	0	24	<b>59</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>				
28. Le api e il cibo: dal fiore alla tavola Edizione 2			1 incarico da 12 ore ciascuno				
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Sapienza Sergio</b>	30	0	0	0	0	0	<b>30</b>
<b>Sinacori Milko</b>	20	0	0	15	0	24	<b>59</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>				
29. Scopri chi abita il tuo suolo: funghi, batteri o micorizze?			1 incarico da 12 ore ciascuno				
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus,</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>



	<i>attestati, abilitazione, master, etc.)</i>						
<b>Micalizzi Anna</b>	30	0	12	12	12	24	<b>90</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno</b>				
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>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Chinnici Pietro</b>	30	0	12	0	12	0	<b>54</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno</b>				
31. Introduzione alle certificazioni di qualità per la sicurezza alimentare, la valorizzazione delle tipicità, la salute e il turismo Edizione 2							
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Chinnici Pietro</b>	30	0	12	0	12	0	<b>54</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno</b>				
32. Antichi e nuovi prodotti dagli insetti: opportunità alimentari e non solo							
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati,</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>





	<i>abilitazione, master, etc.)</i>						
<b>Leto Emmanuele</b>	30	0	0	0	0	0	<b>30</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>					
33. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 1			1 incarico da 12 ore ciascuno					
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>	
<b>Ferro Vincenzo Massimo</b>	10	0	5	10	0	18	<b>43</b>	
<b>Roma Eliseo</b>	30	7	0	15	11	24	<b>87</b>	

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>					
34. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 2			1 incarico da 12 ore ciascuno					
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>	
<b>Ferro Vincenzo Massimo</b>	10	0	5	10	0	18	<b>43</b>	

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>					
35. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 3			1 incarico da 12 ore ciascuno					
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus,</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>	



	<i>attestati, abilitazione, master, etc.)</i>						
<b>Ferro Vincenzo Massimo</b>	10	0	5	10	0	18	<b>43</b>
<b>Roma Eliseo</b>	30	7	0	15	11	24	<b>87</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>					
36. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 4			1 incarico da 12 ore ciascuno					
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>	
<b>Ferro Vincenzo Massimo</b>	10	0	5	10	0	18	<b>43</b>	

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>					
37. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 5			1 incarico da 12 ore ciascuno					
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>	
<b>Calderone Giulio</b>	15	0	0	0	0	0	<b>15</b>	
<b>Canicatti Marco</b>	10	0	0	5	0	7	<b>22</b>	

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>					
38. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 6			1 incarico da 12 ore ciascuno					
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini,</i>	<i>Periodo di ricerca</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>		



	<i>corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>all'estero inerente</i>					<b>TOTALE</b>
<b>Calderone Giulio</b>	15	0	0	0	0	0	<b>15</b>
<b>Canicatti Marco</b>	10	0	0	5	0	7	<b>22</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>					
39. Crea il tuo sapone: dall'estrazione degli oli essenziali alla saponificazione			1 incarico da 12 ore ciascuno					
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>	
<b>Farruggia Davide</b>	25	0	4	10	0	24	<b>63</b>	
<b>Ioppolo Antonino</b>	30	7	12	15	6	10	<b>80</b>	
<b>Micalizzi Anna</b>	30	0	12	12	12	24	<b>90</b>	

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>					
40. Il comportamento del consumatore post-moderno e la dieta mediterranea			1 incarico da 12 ore ciascuno					
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>	

<b>NOME PERCORSO</b>	<b>Numero esperti richiesti</b>
41. Il ruolo dell'agricoltura per uno sviluppo sostenibile	1 incarico da 12 ore ciascuno



<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Rizzo Giuseppina</b>	30	0	12	15	12	24	<b>93</b>

<b>NOME PERCORSO</b>		<b>Numero esperti richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno</b>					
42. Progettare un percorso di valorizzazione della biodiversità partendo dallo studio degli invertebrati lungo una camminata cittadina Edizione 1							
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Chiarello Sara</b>	30	0	6	0	0	0	<b>36</b>
<b>Leto Emmanuele</b>	30	0	0	0	0	0	<b>30</b>

<b>NOME PERCORSO</b>		<b>Numero esperti richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno</b>					
43. Progettare un percorso di valorizzazione della biodiversità partendo dallo studio degli invertebrati lungo una camminata cittadina Edizione 2							
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Chiarello Sara</b>	30	0	6	0	0	0	<b>36</b>



<b>Leto Emmanuele</b>	30	0	0	0	0	0	<b>30</b>
---------------------------	----	---	---	---	---	---	-----------

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno</b>				
44. Riappropriarsi delle radici							
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno</b>				
45. Trend di mercato e analisi della domanda dei prodotti agroalimentari							
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Ciullo Sabrina</b>	10	0	0	0	0	3	<b>13</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno</b>				
46. Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 1							
<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Tinebra Ilenia</b>	30	7	3	15	12	24	<b>91</b>

<b>NOME PERCORSO</b>	<b>Numero esperti richiesti</b>
----------------------	---------------------------------



47. Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 2			1 incarico da 12 ore ciascuno				
Nome candidato	Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)	Periodo di ricerca all'estero inerente	Borse di studio post-lauream	Dottorato di Ricerca inerente	Assegno di ricerca	Publicazioni	TOTALE
<b>Passafiume Roberta</b>	30	7	12	15	0	24	<b>88</b>

48. Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 3			Numero esperti richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno				
Nome candidato	Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)	Periodo di ricerca all'estero inerente	Borse di studio post-lauream	Dottorato di Ricerca inerente	Assegno di ricerca	Publicazioni	TOTALE
<b>Passafiume Roberta</b>	30	7	12	15	0	24	<b>88</b>

49. Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 4			Numero esperti richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno				
Nome candidato	Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)	Periodo di ricerca all'estero inerente	Borse di studio post-lauream	Dottorato di Ricerca inerente	Assegno di ricerca	Publicazioni	TOTALE
<b>Fretto Silvia</b>	30	0	0	15	0	0	<b>45</b>
<b>Passafiume Roberta</b>	30	7	12	15	0	24	<b>88</b>

50. La gestione dell'irrigazione a supporto del			Numero esperti richiesti 1 incarico da 12 ore ciascuno				
---	--	--	---	--	--	--	--



risparmio idrico in risposta ai cambiamenti climatici							
Nome candidato	Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)	Periodo di ricerca all'estero inerente	Borse di studio post-lauream	Dottorato di Ricerca inerente	Assegno di ricerca	Publicazioni	TOTALE

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>				
51. Aspetti nutraceutici e salutistici delle produzioni agroalimentari Edizione 1			1 incarico da 12 ore ciascuno				
Nome candidato	Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)	Periodo di ricerca all'estero inerente	Borse di studio post-lauream	Dottorato di Ricerca inerente	Assegno di ricerca	Publicazioni	TOTALE
<b>Passafiume Roberta</b>	30	7	12	15	0	24	<b>88</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>				
52. Aspetti nutraceutici e salutistici delle produzioni agroalimentari Edizione 2			1 incarico da 12 ore ciascuno				
Nome candidato	Esperienza inerente al percorso (tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)	Periodo di ricerca all'estero inerente	Borse di studio post-lauream	Dottorato di Ricerca inerente	Assegno di ricerca	Publicazioni	TOTALE
<b>Tinebra Ilenia</b>	30	7	3	15	12	24	<b>91</b>

<b>NOME PERCORSO</b>			<b>Numero esperti richiesti</b>				
53. Genomica, biodiversità animale e qualità delle produzioni zootecniche			1 incarico da 12 ore ciascuno				



<i>Nome candidato</i>	<i>Esperienza inerente al percorso ( tirocini, corsi di perfezionamento, docenze, erasmus, attestati, abilitazione, master, etc.)</i>	<i>Periodo di ricerca all'estero inerente</i>	<i>Borse di studio post-lauream</i>	<i>Dottorato di Ricerca inerente</i>	<i>Assegno di ricerca</i>	<i>Pubblicazioni</i>	<b>TOTALE</b>
<b>Riggio Silvia</b>	30	0	12	5	0	13	<b>60</b>

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

<b>Nome percorso</b>	<b>Nome candidato</b>	<b>n. ore</b>
1. Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 1	<b>Pirrone Antonino</b>	12
2. Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 2	<b>Pirrone Antonino</b>	12
3. Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 3	<b>Garofalo Giuliana</b>	12
4. Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 4	<b>Garofalo Giuliana</b>	12
5. Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc...Edizione 5	<b>Garofalo Giuliana</b>	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	<b>Tinebra Ilenia</b>	12
8. Tecnologie innovative di postharvest Edizione 2	<b>Tinebra Ilenia</b>	12
9. Tecnologie innovative di postharvest Edizione 3	<b>Tinebra Ilenia</b>	12
10. Genomica, biodiversità animale e qualità delle produzioni zootecniche	<b>Riggio Silvia</b>	12





11. I processi di trasformazione degli alimenti	-	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.)	<b>Roma Eliseo</b>	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	<b>Gianguzzi Valeria</b>	12
14. Machine learning e Intelligenza Artificiale per la gestione delle colture arboree	<b>Ioppolo Antonino</b>	12
15. Laboratorio di tecnologie LIDAR per la pianificazione forestale e gestione del verde urbano - (Rilievo 3D e gestione delle nuvole di punti)	<b>Sofia Serena</b>	12
16. Laboratorio di genetica per la tutela dell'agrobiodiversità e per il miglioramento genetico di specie di interesse agrario	<b>Bonanno Floriana</b>	12
17. La sensoristica per la determinazione della salute degli alberi da frutto	<b>Massenti Roberto</b>	12
18. Laboratorio di chimica del suolo e di chimica vegetale per la difesa sostenibile delle produzioni alimentari	<b>Micalizzi Anna</b>	12
19. La diagnosi in Virologia vegetale	-	12
20. Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 1	<b>Tinebra Ilenia</b>	12
21. Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 2	<b>Tinebra Ilenia</b>	12
22. Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 3	<b>Passafiume Roberta</b>	12
23. Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo Edizione 4	<b>Passafiume Roberta</b>	12
24. La qualità dell'uva da tavola	-	12
25. Laboratorio di potatura della vite Edizione 1	<b>Miccichè Daniele</b>	12
26. Laboratorio di potatura della vite Edizione 2	<b>Miccichè Daniele</b>	12
27. Le api e il cibo: dal fiore alla tavola Edizione 1	<b>Sinacori Milko</b>	12



28. Le api e il cibo: dal fiore alla tavola Edizione 2	<b>Sinacori Milko</b>	12
29. Scopri chi abita il tuo suolo: funghi, batteri o micorizze?	<b>Micalizzi Anna</b>	12
30. Introduzione alle certificazioni di qualità per la sicurezza alimentare, la valorizzazione delle tipicità, la salute e il turismo Edizione 1	<b>Chinnici Pietro</b>	12
31. Introduzione alle certificazioni di qualità per la sicurezza alimentare, la valorizzazione delle tipicità, la salute e il turismo Edizione 2	<b>Chinnici Pietro</b>	12
32. Antichi e nuovi prodotti dagli insetti: opportunità alimentari e non solo	<b>Leto Emmanuele</b>	12
33. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 1	<b>Roma Eliseo</b>	12
34. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 2	<b>Ferro Vincenzo Massimo</b>	12
35. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 3	<b>Roma Eliseo</b>	12
36. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 4	<b>Ferro Vincenzo Massimo</b>	12
37. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 5	<b>Canicatti Marco</b>	12
38. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 Edizione 6	<b>Canicatti Marco</b>	12
39. Crea il tuo sapone: dall'estrazione degli oli essenziali alla saponificazione	<b>Micalizzi Anna</b>	12
40. Il comportamento del consumatore post-moderno e la dieta mediterranea	-	12
41. Il ruolo dell'agricoltura per uno sviluppo sostenibile	<b>Rizzo Giuseppina</b>	12
42. Progettare un percorso di valorizzazione della biodiversità partendo dallo studio degli invertebrati lungo una camminata cittadina Edizione 1	<b>Chiarello Sara</b>	12
43. Progettare un percorso di valorizzazione della biodiversità partendo dallo studio degli invertebrati lungo una camminata cittadina Edizione 2	<b>Chiarello Sara</b>	12
44. Riappropriarsi delle radici	-	12
45. Trend di mercato e analisi della domanda dei prodotti agroalimentari	<b>Ciullo Sabrina</b>	12



46. Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 1	<b>Tinebra Ilenia</b>	12
47. Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 2	<b>Passafiume Roberta</b>	12
48. Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 3	<b>Passafiume Roberta</b>	12
49. Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari Edizione 4	<b>Passafiume Roberta</b>	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	<b>Passafiume Roberta</b>	12
52. Aspetti nutraceutici e salutistici delle produzioni agroalimentari Edizione 2	<b>Tinebra Ilenia</b>	12
53. Genomica, biodiversità animale e qualità delle produzioni zootecniche	<b>Riggio Silvia</b>	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 20,00.

Firmato digitalmente da Santo Orlando  
Organizzazione: UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PALERMO/80023730825  
Luogo: Palermo  
Data: 26/02/2024 14:09:03

- Prof. Santo Orlando – Presidente

Firmato digitalmente da Giuseppe Sortino  
Organizzazione: UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PALERMO/80023730825  
Data: 26/02/2024 15:09:08

- Prof. Giuseppe Sortino – componente

- Prof. Raimondo Gaglio – componente, segretario verbalizzante

Firmato digitalmente da Raimondo Gaglio  
Organizzazione: UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PALERMO/80023730825  
Data: 26/02/2024 16:16:11