

# 2147 - SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI

---

## 18508 - BOTANICA E MICOLOGIA APPLICATE (9 CFU)



**Rosario Schicchi – Coordinatore del Consiglio Interclasse**

Ordinario di Botanica Sistemática, è Presidente della Sezione Siciliana della Società Botanica Italiana e Direttore dell'Orto Botanico dell'Università di Palermo. Autore di numerose pubblicazioni scientifiche, ha maturato notevole esperienza in azioni di salvaguardia e valorizzazione del germoplasma di specie in pericolo di estinzione, di piante spontanee di interesse alimentare e di alberi monumentali. Modulo di **BOTANICA APPLICATA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE** (6 CFU).



**Giuseppe Venturella**

Ordinario di Botanica forestale e Micologia, è Presidente della Società Italiana Funghi Medicinali (SIFM) e componente del Gruppo di Interesse per la Micologia della Società Botanica Italiana (SBI). Rappresentante italiano in seno alla International Society of Medicinal Mushrooms. Componente dell'Editorial Board dell'International Journal of Medicinal Mushrooms. Autore di numerose pubblicazioni scientifiche indicizzate su SCOPUS e di monografie sui funghi ed i tartufi.

Modulo di **MICOLOGIA APPLICATA E GASTRONOMICA** (3 CFU)



**Maurizio Bruno**

Ha completato i suoi studi in Chimica nel 1980 presso l'Università di Palermo. Negli anni 1985-86 ha lavorato presso la Florida State University con il Prof. Werner Herz e dal 1987 al 1988 presso l'Imperial College, Londra, con il Prof. Steven Ley. Dal 2000 è professore ordinario di Chimica Organica presso l'Università di Palermo. La sua attività scientifica è orientata verso la Chimica delle Sostanze Naturali su cui ha sviluppato notevoli competenze riguardo vari aspetti dei prodotti naturali (reattività, proprietà spettroscopiche, attività biologiche).

**1933 CHIMICA ORGANICA (6 CFU)**



**Filippo Sgroi**

Professore Associato di Economia agraria ed estimo, svolge le sue ricerche nell'ambito dell'economia e della politica agroalimentare. Gli interessi di ricerca sono rivolti in particolare all'approfondimento degli impatti delle politiche per il settore agroalimentare e dell'innovazione nel comparto agroalimentare.

**13938 ECONOMIA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE (8 CFU)**



**Giuseppe Sortino**

Ricercatore, si occupa di conservazione e fisiologia post-raccolta dei frutti temperanti, tropicali e sub tropicali anche in IV gamma, oltre che di analisi sensoriale per la valutazione della qualità dei frutti.

**19156 LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE (3 CFU)**

**18519 PRODUZIONI E BIODIVERSITÀ DELLE COLTURE ARBOREE DA FRUTTO (6 CFU)**



**Carla Gentile**

Insegna Biochimica e si occupa da sempre di alimentazione funzionale. La sua ricerca riguarda i composti fitochimici di interesse alimentare, la loro bioattività e i meccanismi molecolari coinvolti.

**89601 BIOCHIMICA GENERALE (6 CFU)**

### **18513 ELEMENTI DI INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (9 CFU)**



**Giorgio Baiamonte**

Professore associato di Idraulica Agraria, svolge attività di ricerca principalmente nei settori dell'idrologia del suolo, dei deflussi superficiali alla scala di versante e di bacino. È Associate Editor della rivista J. of Hydrologic Engineering. Nel 2020 del "Best Paper Award", per lavori pubblicati su Journal of Hydrologic Engineering – ASCE.

**APPROVVIGIONAMENTO, QUALITÀ E SMALTIMENTO DELLE ACQUE DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (Modulo) (6 CFU)**



**Pietro Catania**

Professore Associato di Meccanica e meccanizzazione agricola (AGR/09), Dipartimento SAAF Università degli Studi di Palermo. Attività di ricerca: Meccanizzazione delle colture tipiche del bacino del Mediterraneo mediante l'applicazione dell'agricoltura di precisione; gestione di macchine e impianti per l'industria agroalimentare con particolare riferimento al monitoraggio e controllo "real time" dei processi produttivi attraverso l'utilizzo di tecnologie innovative SCADA, LoRA, IoT ecc.

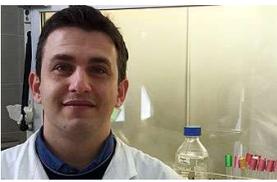
**18512 ELEMENTI DI INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE - MACCHINE PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (Modulo) (3 CFU)**



**Aldo Todaro**

Tecnologo alimentare con grande passione per l'innovazione e la tecnologia, ha centrato la sua attività di ricerca su formulazione di prodotto e innovazione di processo cercando di interpretare la storia e la cultura dei diversi territori.

**18524 FONDAMENTI DI OPERAZIONI UNITARIE (8 CFU)**



**Raimondo Gaglio**

Ricercatore di Microbiologia Agraria nell'Università degli Studi di Palermo. Svolge attività di ricerca riguardante principalmente la microbiologia e le biotecnologie dei prodotti lattiero-caseari e si occupa anche di tematiche inerenti i prodotti lievitati da forno, i salumi e la sicurezza igienica di prodotti di origine vegetale.

**18507 MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI FERMENTATI (8 CFU)**

**18516 PRODUZIONI ANIMALI E ITTICHE (9 CFU)**



**Concetta Maria Messina**

Grande esperta di produzioni ittiche e di utilizzazione delle risorse ittiche. Le sue aree di ricerca sono le produzioni della pesca, dell'acquacoltura e dell'industria di trasformazione, con una attenzione alla sostenibilità, all'obiettivo zero-waste, alla qualità di filiera, al trasferimento tecnologico.

**18517 APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI ITTICI (Modulo) (3 CFU)**



**Adriana Bonanno**

Ordinaria di Zootecnia, la sua attività di ricerca è attualmente indirizzata alla definizione, per le specie zootecniche, di piani alimentari a base di foraggi, granelle e sottoprodotti locali le cui componenti bioattive possano conferire proprietà funzionali ai prodotti ottenuti, oltre che svolgere un ruolo per il benessere degli animali e la sostenibilità ambientale degli allevamenti.

**18516 PRODUZIONI ANIMALI E ITTICHE (6 CFU)**

## 18526 PRODUZIONI E BIODIVERSITÀ DI COLTURE ERBACEE (9 CFU)



**Leo Sabatino**

Ricercatore presso il Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) dell'Università degli Studi di Palermo. È esperto di produzioni orticole e condizioni di coltivazioni e pratiche per il miglioramento degli aspetti nutrizionali e funzionali delle specie orticole, inclusa la biofortificazione.

**18514 PRODUZIONI E BIODIVERSITÀ DELLE COLTURE ORTIVE (Modulo) (3 CFU).**



**Alfonso Salvatore Frenda**

È titolare degli insegnamenti Qualità delle colture erbacee (CLM in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare) e Coltivazioni erbacee (CL in Agroingegneria); è stato tutor per il tirocinio e relatore di tesi di laurea e di dottorato di diversi studenti dei CL e CLM e dei corsi di Dottorato di Ricerca attivati presso il Dipartimento SAAF; è componente di diverse commissioni esami di profitto degli insegnamenti afferenti al SSD AGR/02 e AGR/07. Dal 1992 è stato componente di numerosi progetti di ricerca del Dipartimento SAAF (già Facoltà di Agraria) e della Fondazione A. e S. Lima Mancuso dell'Università degli Studi di Palermo; è stato componente del gruppo di ricerca europeo Cost Action 860; ha partecipato a diversi convegni e giornate di studi di interesse agronomico; è autore di oltre 150 pubblicazioni a carattere scientifico e divulgativo.

**18515 PRODUZIONI E BIODIVERSITÀ DI COLTURE ERBACEE C.I. - PRODUZIONI E BIODIVERSITA' DELLE COLTURE ERBACEE DA PIENO CAMPO (Modulo) 6 CFU**



**Luigi Botta**

Professore Associato, si occupa di packaging alimentare dal punto di vista di un ingegnere esperto in materiali polimerici che si confronta con il sistema agroalimentare per un incontro che porta alla multidisciplinarietà.

**18502 BIOMATERIALI PER IL PACKAGING ALIMENTARE (6 CFU)**

**18505 CHIMICA NUTRACEUTICA E METABILISMO DEI NUTRIENTI**

**12 CFU**



**Eristanna Palazzolo**

Professore Associato di Chimica Agraria, si propone di fornire una preparazione teorico-pratica sulle principali tecniche utilizzate nello studio dei metaboliti secondari vegetali impiegati nell'industria alimentare e sull'importanza della nutrizione minerale sullo sviluppo della pianta. La ricerca si indirizza alla composizione e alla tecnologia per la gestione della qualità degli alimenti dal campo alla tavola, con la finalità di partecipare alla promozione e alla valorizzazione delle produzioni nel sistema agroalimentare.

**18504 - NUTRIENTI MINERALI E METABOLITI SECONDARI DELLA PIANTA (Modulo) 6 CFU**



**Claudio Costantino**

Professore Aggregato di Igiene Generale ed Applicata, Medico Chirurgo, Specialista in Igiene e Medicina Preventiva è Autore di oltre 100 pubblicazioni su riviste internazionali Indicizzate su Scopus.  
**3805 IGIENE DEGLI ALIMENTI (Modulo) 6 CFU**



**Gianfranco Marrone**

Saggista e scrittore, lavora sui linguaggi e i discorsi della contemporaneità. E' professore ordinario di Semiotica nell'Università di Palermo. Ha tenuto corsi, fra le altre, nelle università di Bologna, Bogotà, IULM, Jyväskylä, Limoges, Meknès, Pollenzo, São Paulo. Dirige il Centro internazionale di scienze semiotiche di Urbino e la rivista "E/C" ([www.ec-aiss.it](http://www.ec-aiss.it)). E' Presidente del Circolo semiologico siciliano. Giornalista pubblicista, collabora a "Tuttolibri" de "La Stampa", "Repubblica - Palermo", "doppiozero" e altre testate. Svolge ricerche qualitative sulla comunicazione di brand per enti pubblici e aziende private.  
**18497 SEMIOTICA DELLA GASTRONOMIA 6 CFU**