

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	DUGO GIACOMO
Indirizzo	104, VIA LAGOGRANDE, 98165, GANZIRRI, MESSINA
Telefono	0906765180
Fax	0906765436
E-mail	dugog@unime.it
Nazionalità	Italiana
Codice fiscale	DGU GCM 50E04 H163Z
Data di nascita	04/05/1950

ESPERIENZA LAVORATIVA

Dall'ottobre 2006 è Direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente presso la Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell'Università di Messina.

È componente del Comitato Promotore di un nuovo Corso Universitario triennale interfacoltà in “Scienze dell'Enogastromia mediterranea e salute”; tale corso, approvato dalla Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Messina e dal C.U.N., ha preso avvio nell'Anno Accademico. 2006/07; docente di “I grassi da condimento” e “vino e salute”.

Durante il triennio 2003-2006 è stato presidente della Società Chimica Italiana sezione Sicilia. Dal 31/07/2003 fino ad oggi presta servizio nel ruolo di professore ordinario di “Analisi chimica degli alimenti” per il Corso di laurea in Chimica.

Segue nel ruolo di tutor la Dott.ssa La Pera che usufruisce di una borsa di post-dottorato ancora in corso.

Dal 01/11/2004 al 2006 ha seguito nel ruolo di tutor, il dott. Vincenzo Lo Turco, il quale ha usufruito di una borsa biennale di post-dottorato.

Dal 01/02/01 al 2003 ha seguito, nel ruolo di tutor, la dott.ssa Simona Lo Curto, la quale ha usufruito di una borsa biennale di post-dottorato.

Dal 28/07/2000 fino ad oggi presta servizio presso l'Università di Messina nel ruolo di professore ordinario di SSD CHIM/10 (Chimica degli Alimenti).

Dal 2000 al 2006 ha partecipato al progetto PON Ricerca scientifica, sviluppo tecnologico ed alta formazione. Asse III – Mis. 4 dal titolo “Innovazione dei processi e dei prodotti nella filiera alimentare delle piante officinali” nell'ambito dell'unità coordinata dal

prof. R. Lo Curto del Dipartimento di Chimica organica e biologica.

Nell'A.A. 1999/2000 è stato proponente, in qualità di docente del Dipartimento di Chimica Organica e Biologica dell'Università di Messina, del corso di formazione per "Esperto di produzione e controllo di olio di oliva", finanziato dall'Assessorato Regionale al Lavoro, Previdenza Sociale, Formazione Professionale ed Emigrazione.

Dall' 01/06/99 al 2001 ha seguito, nel ruolo di tutor, la dott.ssa Giuseppa Di Bella, la quale ha usufruito di una borsa biennale di post-dottorato.

Nell'Anno Accademico 1998-99 ha tenuto l'incarico per supplenza di "Laboratorio di Chimica degli Alimenti" per il corso di Laurea in Chimica.

Nel 1998 ha insegnato nel Corso d'Aggiornamento di "Chimica degli Alimenti" per laureati in Farmacia e Scienze Biologiche, organizzato a Vibo Valentia dall'Ordine dei Farmacisti e dall'I.P.S.S.A.R. della provincia di Vibo.

Nell'A.A. 1998-99 ha tenuto il corso "Prodotti Fitosanitari", nel corso di formazione di "Esperto in agricoltura biologica", nell'ambito del Progetto YOUTHSTART NATURA, approvato dal Ministero del Lavoro e P.S. nell'ambito dell'Iniziativa Comunitaria OCCUPAZIONE, organizzato dall'UNCI, Sede di Messina.

Dal 1998 fa parte del Collegio dei Docenti del Dottorato in "Salubrità dell'Ambiente Marino ittiopatologia e qualità igienica sanitaria del pescato" ed è stato tutor della dott.ssa Patrizia Licata che ha presentato la tesi dal titolo "Contaminazione da pesticidi organoclorurati, PCBs, metalli pesanti ed indagine anatomo-istologica in *Liza aurata* e *Mytilus galloprovincialis*".

Nel 1998 ha ideato, insieme ai dottori Piero Marino e Giuseppe Trapani, il Convegno Vino e Salute che si svolge a Marsala dal 1999. Nel corso di tutte le edizioni è stato sempre relatore.

Nell'A.A. 1995/96 è stato relatore di una tesi sperimentale presso la Facoltà di Farmacia dell'Università di Firenze.

Nel triennio Accademico 1995-98 è stato membro della IX Commissione Dell'Università di Messina "Università e sistema produttivo".

Durante l'A.A. 1995/96 è stato docente nel corso per "Tecnico degustatore di vino e bevande alcoliche" finanziato dall'Assessorato Regionale al Lavoro, Previdenza Sociale, Formazione Professionale ed Emigrazione, organizzato dalla FIDET COOP – UNCI.

Durante l'A.A. 1995/96 ha ideato ed è stato docente nel corso per "Esperto in Conservazione degli Alimenti" finanziato dall'Assessorato Regionale al Lavoro, Previdenza Sociale, Formazione Professionale ed Emigrazione, organizzato dalla FIDET COOP – UNCI.

Durante l'A.A. 1995/96 ha ideato ed è stato docente nel corso per "Esperto in Conservazione degli Alimenti" finanziato dall'Assessorato Regionale al Lavoro, Previdenza Sociale, Formazione Professionale ed Emigrazione, organizzato dalla FIDET COOP – UNCI.

Dal 1994 al 1999 ha partecipato al Programma operativo MURST-CNR "Promozione di interventi per la migliore utilizzazione

delle risorse nel settore della olivicoltura nelle regioni meridionali” (Coordinatore Prof. Fontanazza, Ist. Ricerche Olivicoltura, CNR Perugia), nella qualità di responsabile del sottoprogetto 4 “Caratterizzazione qualitativa dell’olio extravergine in riferimento alla provenienza”.

Dal 1994 al 1999, nell’ambito del Programma Operativo Multiregionale “Attività di sostegno ai Servizi di sviluppo per l’agricoltura. Misura 2. Innovazioni tecnologiche e trasferimento dei risultati della ricerca”, ha coordinato il progetto “Valorizzazione dei prodotti di trasformazione da piante officinali dell’Italia meridionale ed insulare”. A tale progetto hanno partecipato unità operative del Dip. Farmaco-chimico dell’Università di Messina (Coordinatore Prof. Giovanni Dugo), del Dip. di Scienze e tecnologie agro-forestali ed ambientali dell’Università di Reggio Calabria (Coordinatore Prof.ssa Alberta Carnacini), del Dip. di Tossicologia dell’Università di Cagliari (Coordinatore Prof. Paolo Cabras) e del Dip. di Scienze Farmaceutiche dell’Università di Salerno (Coordinatore Prof. Cosimo Pizza).

Dal 1994 al 1999, sempre nell’ambito del P.O.M. Misura 2. Innovazioni tecnologiche e trasferimento dei risultati della ricerca, il Prof. Giacomo Dugo ha partecipato al progetto “Riduzione del costo di produzione, miglioramento della qualità e tutela dell’ambiente nella filiera olivicolo-olearia”, coordinato dal Prof. Antonio Bacarella, (Facoltà di Agraria, Palermo).

Dal 1994 al 1999 è stato responsabile del progetto “Nuove tecnologie e proposte di innovazione nella filiera olivicola” nell’ambito della Misura 10.4 del P.O.P. 1994-1999 Sicilia, finanziato dall’Assessorato Agricoltura e Foreste Regione Sicilia.

Negli A.A. 1994/97 ha fatto parte del Collegio dei Docenti del Dottorato in Scienze Chimiche ed ha seguito in qualità di tutor la dott.ssa Giuseppa Di Bella, che ha presentato la tesi dal titolo “Contaminazione degli oli essenziali agrumari: plastificanti e cloroparaffine”.

Durante l’A.A. 1994/95 ha insegnato nel corso di formazione in “Controllo della qualità agro-alimentare e ambientale”, finanziato dall’Assessorato Regionale al Lavoro, Previdenza Sociale, Formazione Professionale ed Emigrazione, organizzato dalla FIDET COOP - UNCI; nell’ambito di tale corso ha guidato i corsisti in uno stage in Francia presso industrie agro-alimentari, che avevano già adottato l’applicazione di sistemi di qualità e laboratori di Chimica degli Alimenti a norma AN. 45001, ISO 8402, ISO 9001 e UNI CEI 70011.

Dal ‘92 ad oggi, ha relazionato in numerosi “Corsi di qualificazione professionale e di aggiornamento in nutrizione umana”, promossi dal Centro di Ricerche Nutrizionali e patrocinati e legalmente riconosciuti dall’Ordine dei Biologi.

Nell’Ottobre 1990 e nel Maggio 1995 ha contribuito all’organizzazione del I e del II Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, tenutisi a Giardini Naxos.

Dall'1 al 4/05/'97, nell'ambito dell'EUROL '97 (Fiera Internazionale dell'Olio e dell'Oliva da Mensa, Castelvetro,TP), ha organizzato il convegno "L'olivicoltura e gli oli d'oliva nel meridione" con la partecipazione di esperti italiani e stranieri del settore olivicolo. Dall'1/7/1986 a tutt'oggi ha prestato servizio nel ruolo di professore associato di "Analisi chimica dei Prodotti Alimentari" per il corso di Laurea in Chimica.

Dal 1982 nell'ambito di convenzioni stipulate dall'Università di Messina, svolge attività di supporto per aziende agricole che praticano l'agricoltura 'biologica' e 'biodinamica'.

Dall'1/11/1981 al 7/7/1986 ha prestato servizio nel ruolo dei ricercatori confermati nel settore scientifico-disciplinare 84.

Dall'1/11/1979 al 6/7/1986 è stato professore incaricato di "Esercitazioni di tecniche e sintesi speciali organiche" per il corso di Laurea in Chimica presso la medesima Università.

Dall'1/11/1974 al 31/10/1979 è stato titolare di un assegno di studio di formazione didattica e scientifica presso l'Istituto di Chimica organica della Facoltà di Scienze dell'Università di Messina.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 1968 - 1974
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Messina
- Qualifica conseguita Laurea in Chimica
- Date (da – a) 1974 - 1976
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Messina
- Qualifica conseguita Professore Ordinario di Chimica degli Alimenti

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA ITALIANA

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura SUFFICIENTE
- Capacità di scrittura SUFFICIENTE
- Capacità di espressione orale SUFFICIENTE

CAPACITÀ E COMPETENZE

Ha partecipato a diversi corsi d'approfondimento delle tecniche gascromatografiche, perfezionandosi in gascromatografia ad alta risoluzione.

Durante gli anni di servizio, sia come assegnista che come professore incaricato che professore associato e ordinario ha svolto, accanto alle mansioni didattiche, connesse al suo ufficio, una continua attività di ricerca.

Ha partecipato a diversi congressi riguardanti la Chimica organica, la Chimica dei derivati agrumari e la Chimica degli alimenti.

Ha partecipato a numerosi convegni provinciali e regionali a sostegno dello sviluppo agricolo della regione siciliana nel settore olivicolo e viti-vinicolo, esponendo relazioni sugli aspetti compositivi e qualitativi del vino e degli oli vergini d'oliva.

I principali indirizzi della sua attività di ricerca sono rivolti:

- allo studio di sostanze lipidiche vegetali ed animali;
- alla caratterizzazione e controlli di qualità di prodotti agricoli;
- allo studio dei prodotti agrumari sia per fini chemio-tassonomici, sia nell'intento di verificare la presenza di sostanze estranee alla naturale composizione;
- allo studio dei profili aromatici e dei componenti minori ad azione antiossidante dei vini, con particolare riferimento agli effetti salutistici;
- alla caratterizzazione degli oli vergini d'oliva;
- allo sviluppo di tecniche analitiche innovative (GC-GC e FAST-GC) nell'analisi degli alimenti;
- allo sviluppo di tecnologie innovative nelle estrazioni degli oli d'oliva
- allo studio di analisi e dosaggi di metalli in matrici alimentari;
- allo studio dei dosaggi di anioni in sostanze grasse.

Attualmente collabora con:

- l'Istituto del CNR di Montelibretti, per studi di tracciabilità degli oli d'oliva;
- il Dipartimento di Medicina e Farmacologia Veterinaria, su progetti di ricerca indirizzati al dosaggio di contaminanti in organismi animali ed alla valutazione della qualità del pescato;
- il Dipartimento di Scienze Tecnologiche Agro-Forestali ed Ambientali di Reggio Calabria, nell'ambito di ricerche indirizzate ad una migliore caratterizzazione dei requisiti di qualità degli oli d'oliva calabresi e delle bevande alcoliche a base d'agrumi;
- i comuni di Motta D'Affermo e di Motta Calastra in qualità di consulente per lo sviluppo olivicolo del territorio;
- il Dipartimento di Economia dei Sistemi Agro-Forestali, Facoltà di Agraria, Università di Palermo,
- il Dipartimento PRO.GE.SA dell'Università di Bari;

Si occupa attualmente della messa a punto di un sistema innovativo per lo smaltimento degli scarti agro-alimentari attraverso un procedimento che ne permetta il totale riciclo come materiale isolante ed isolante acustico. Tale sistema è già stato inserito dalla Legge 49 del 9 Marzo 2001 tra i sistemi ufficialmente riconosciuti per la distruzione degli scarti di carne a rischio d'infezione da BSE.

E' promotore del Consorzio "Valdemone" per la tutela dell'olio "D.O.P. Valdemone".

PRODUZIONE SCIENTIFICA

- Ha prodotto oltre 260 lavori a stampa; ha presentato oltre 376 comunicazioni, poster e letture plenarie in congressi svoltisi in Italia e all'estero.

Ha curato la stesura di un libro scientifico, pubblicato dalla casa editrice L'Epos di Palermo, dal titolo "Gli oli d'oliva siciliani", che consta di 11 capitoli che affrontano gli aspetti compositivi del prodotto "Olio d'oliva extravergine siciliano".

Ha redatto un capitolo del ventiseiesimo volume della Collana "Medicinal and Aromatic Plants – Industrial Profiles" relativo ai contaminanti degli oli essenziali di limone.

E' coautore di un libro scientifico "Determinazione di metalli pesanti negli alimenti e nell'ambiente" editore Chiriotti, Pinerolo (2005).

E' coautore di un libro dal titolo "Gli oli di oliva da cv Cerasuola e Nocellara del Belice" ed. regione Siciliana Agricoltura e Foreste, Palermo (2005)

E' coautore di un articolo monografico dal titolo "Olive oil new technologies and their influence on extravirgin oil quality" Edizioni Quadrifoglio – Bari (2005)

E' coautore di una Relazione scientifica sulla noce di Motta Camastra - Comune di Motta Camastra (ME)-Settembre (2006) Tipografia F.lli Chiesa-Nicolosi(CT)

PATENTE O PATENTI

Patente B

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto del decreto legislativo n. 196/2003