

## Curriculum Vitae del Dott. Vincenzo Lo Turco

Il Dott. Vincenzo Lo Turco, nato a Taormina il 09/12/1966 ha frequentato il Dipartimento di Chimica organica e biologica in qualità di allievo interno presso il laboratorio di Chimica degli Alimenti. Il 12/11/1998 ha conseguito la Laurea in Chimica discutendo una tesi sperimentale dal titolo “Dosaggio di prodotti post- raccolta e fungicidi in derivati agrumari” con la votazione di 104/110.

Nella prima sessione del 1999 ha conseguito l’abilitazione all’esercizio della professione di chimico sostenendo gli esami di stato della professione di chimico.

Il 20/02/2004 ha conseguito il titolo di Dottore di ricerca in “Salubrità dell’ambiente marino, ittiopatologia e qualità igienico-sanitaria del pescato”, presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell’ Università degli Studi di Messina, discutendo una tesi dal titolo “Determinazione di pesticidi alogenati e policlorobifenili in campioni allevati e selvatici di *Dicentrarchus labrax*”.

Dal 02/11/04 ha usufruito di una borsa di studio di post-dottorato di durata biennale in “Salubrità dell’ambiente marino: ittiopatologia e qualità igienico sanitaria del pescato” presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell’ Università degli Studi di Messina.

Il Dott. Vincenzo Lo Turco ha una buona conoscenza della lingua inglese.

Ha, inoltre, conoscenza dell’uso del Personal Computer e, in particolare, dei seguenti Sistemi Operativi e software: MS Windows 95/98 e XP; System Apple Macintosh; Microsoft Office.

Ha partecipato:

- “Corso tecnico per assaggiatore di olio d’oliva”, che si è tenuto a Messina nel maggio 1998, conseguendo il diploma di assaggiatore secondo il regolamento CEE n° 2568/91 della Commissione dell’11 luglio 1991.
- “Corso teorico di gas-cromatografia” tenuto, dal Prof. Harold McNair, leading researcher nel campo della GC, presso il Dipartimento Farmaco-Chimico dell’Università degli studi di Messina nel dicembre 1998.
- Al convegno su “ Metodiche HPLC e HPLC/MS per lo studio di Sostanze Naturali Biologicamente Attive” , tenutosi in data 17 Marzo 1999, presso la Facoltà di Farmacia dell’Università degli studi di Messina.
- Al corso “la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005” tenuto dal docente Giorgio Formenti, tenutasi a San Filippo di Mela dal 19 al 20 Giugno 2006.

Il Dott. Vincenzo Lo Turco ha collaborato nei seguenti progetti:

- Progetto VALPOMI A/34, Misura 2 “ Valorizzazione dei prodotti di trasformazione da piante officinali dell’Italia meridionale ed insulare” (Dipartimento di Chimica Organica e Biologica dell’Università di Messina). Nell’ambito di tale progetto i risultati relativi alla determinazione di contaminanti nelle essenze sono stati oggetto di una pubblicazione dal titolo: “Contamination of Italian citrus oils: presence of chloroparaffin” . Pubblicato su “Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2000, vol. 48, n°10, pag. 4460-1162;
- Progetto POP misura 10.4 – “Ricerca e sperimentazione Progetto N°41 dal titolo “Nuove tecnologie e proposte di innovazione della filiera olivicola” (Dipartimento di Chimica Organica e Biologica dell’Università di Messina);
- Progetto POM B02 – Misura 2 - “ Riduzione del costo di produzione, miglioramento della qualità e tutela dell’ambiente nella filiera olivicola – olearia” (Dipartimento di Chimica Organica e Biologica dell’Università di Messina).

Nell’anno accademico 1999/2000 ha svolto complessive 150 ore di laboratorio in qualità di assistente di laboratorio nel corso di formazione: “Esperto di produzione e controllo di olio d’oliva”, N° Progetto 974368/ME/3/2/4/222/9.

Nello stesso anno ha tenuto delle lezioni in qualità di docente nel corso di formazione: “Esperto in prodotti di trasformazione degli agrumi” n.972743/ME/324/112/4, organizzato dall’A.U.C.I.S. (Associazione Universitaria per la Cultura e l’Informazione), per la materia “Composti alogenati” (n.20 ore) e per la materia “I contaminanti non derivati da fitofarmaci” (n.5 ore).

Durante il 2003 ha tenuto delle lezioni in qualità di docente nel corso di formazione: “Esperto di produzione e controllo di olio d’oliva” aut. Regione Siciliana prot. n. 199/IT/16.1PO.011/3.02/7.2.4/051, per la materia “Gascromatografia” (n.20 ore).

Ha fatto parte del Comitato Organizzativo del Convegno Regionale della Società Chimica Italiana Sezione Sicilia, che si è tenuto in data 2-3 dicembre 2004 a Messina.

Il 3 maggio 2005 è stato nominato, con il D.R. del 20.07.2005, cultore della materia per il S.S.D. CHIM/10 presso la Facoltà di Scienze MM FF NN dell’Università di Messina, a carattere permanente.

Nel giugno 2005 ha tenuto delle lezioni in qualità di docente nel corso di formazione: “Il trattamento degli inquinanti nelle industria agroalimentare” - Progetto AGRIQUALITAS-1999IT.16.1.PO.011/309/7.2.4/727 organizzato da ORSA (Osservatorio Regionale Siciliano Ambiente) per complessive 16 ore.

Da marzo a maggio 2007 ha tenuto delle lezioni in qualità di docente nel corso IFTS promosso dal Liceo scientifico “Archimede” di Messina -Progetto PON “ Tecnico superiore per i sistemi di raccolta e smaltimento dei rifiuti” – IFTS Mis. 5.1- per l’unità formativa “PROCESSI DELLA TECNOLOGIA AGROALIMENTARE” per complessive 30 ore.

Da dicembre 2007 a febbraio 2008 ha tenuto delle lezioni in qualità di docente nel corso IFTS – CIPE promosso dall’ Istituto professionale Per i servizi commerciali turistici alberghieri e della ristorazione “Antonello” Viale Giostra, Messina – “Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche” –per l’unità formativa “Qualità e sicurezza degli alimenti: Merceologia e Dietetica” per complessive 10 ore.

Da febbraio ad aprile 2008 ha tenuto delle lezioni in qualità di docente nel corso IFTS –CIPE promosso dall’istituto Tecnico Industriale Statale “E. Majorana” Via Tre Monti, Milazzo– “Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche con riferimento alle filiere ortofrutticole (olio –vini-Agrumi)” –per l’unità formativa “Analisi chimica dell’olio,vino agrumi” per complessive 50 ore.

Nell’anno accademico 2007/08 ha stipulato un contratto di diritto privato con l’Università degli studi di Messina per l’incarico dell’insegnamento di “Laboratorio di analisi degli Alimenti” nel corso di Laurea in Enogastronomia mediterranea e salute , per complessive 48 ore.

dal 29/12/2008 a tutt’oggi è ricercatore universitario nel settore scientifico disciplinare CHIM/10 presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell’Università di Messina.

I principali indirizzi della sua attività di ricerca sono rivolti:

- Alla caratterizzazione degli oli vergini di oliva in relazione allo studio dei componenti principali quali gli acidi grassi e dei componenti minori quali la frazione sterolica e polifenolica;
- Allo sviluppo di tecnologie innovative nelle estrazioni degli oli di oliva
- Alla caratterizzazione e controlli di qualità di prodotti agricoli mediante lo studio dei costituenti principali quali la frazione lipidica ,dei componenti ad azione antiossidante quali i polifenoli e dei microcostituenti inorganici quali Selenio e Zinco che svolgono un azione salutistica nell’uomo;
- Alla ricerca di contaminanti organici ed inorganici su alimenti di origine animale e vegetale in particolare la ricerca si è accentrata sulla valutazione di fitosanitari organici (organoclorici, organofosforici, azotati), policlorobifenili, plastificanti e metalli pesanti.

Ai fini della sua attività di ricerca Il Dott. Lo Turco, ha approfondito, sviluppato e applicato metodiche idonee delle seguenti tecniche e l’uso delle seguenti strumentazioni analitiche: tecniche cromatografiche (Cromatografia su colonna e strato sottile);

tecniche cromatografiche ad alta prestazione (HPLC- UV/Vis , DAD, ELSD);

tecniche gas-cromatografiche con l'utilizzo di rivelatori selettivi (GC/FID,NPD, ECD, FPD, MS)

tecniche cronopotenziometriche in stripping anodico e catodico.

Durante la sua attività scientifica, il Dott. Lo Turco ha prodotto più di 30 pubblicazioni su riviste nazionali ed internazionali di,16 atti a convegno e ha presentato più di 26 partecipazioni a Convegni nazionali e internazionali.

E' coautore dei capitoli 6 (Conservabilità) e 11 (Oli D.O.C. e D.O.P.) del libro "Gli oli di oliva siciliani" a cura di Giacomo Dugo, pubblicato da Epos Società Editrice s.a.s. di B.C. Corimiglia & C., Palermo, 2001.

E' coautore dei capitoli 8 e 14 del libro "Gli oli di oliva da cv Cerasuola e Nocellara del Belice" a cura di Antonino Cappello e Giacomo Dugo,2005