

CURRICULUM

Il Prof. Vincenzo Sicari è Professore Associato nel SSD AGR/15 "Scienze e Tecnologie Alimentari" dal 30 ottobre 2003.

Fin dal 2004, ha svolto con continuità una intensa attività didattica, riscuotendo valutazioni sempre molto positive da parte degli studenti.

I Corsi tenuti nei diversi Anni Accademici sono i seguenti:

2022/2023

- Attività di docenza del mod. di Processi della Tecnologia Alimentare – 6 CFU - (Corso integrato di Gestione dei Processi delle Industri Alimentari), presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.
- Attività di docenza del mod. di Tecnologie Della Ristorazione – 6 CFU – (Corso integrato di Scienze E Tecnologie Della Gastronomia e della Ristorazione). Presso il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari Curriculum Gastronomia del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

2021/2022

- Attività di docenza del mod. di Processi della Tecnologia Alimentare – 6 CFU - (Corso integrato di Gestione dei Processi delle Industri Alimentari), presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

2020/2021

- Attività di docenza del mod. di Processi della Tecnologia Alimentare– 6 CFU - (Corso integrato di Gestione dei Processi delle Industri Alimentari), presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

2019/2020

- Attività di docenza del mod. di Processi della Tecnologia Alimentare– 6 CFU - (Corso integrato di Gestione dei Processi delle Industri Alimentari), presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

2018/2019

- Attività di docenza del mod. di Processi della Tecnologia Alimentare – 6 CFU - (Corso integrato di Gestione dei Processi delle Industri Alimentari), presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

2017/2018

- Attività di docenza del mod. di Processi della Tecnologia Alimentare – 6 CFU - (Corso integrato di Gestione dei Processi delle Industri Alimentari), presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

2016/2017

- Attività di docenza del mod. di Processi della Tecnologia Alimentare – 6 CFU - (Corso integrato di Gestione dei Processi delle Industri Alimentari), presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

2015/2016

- Attività di docenza del mod. di Processi della Tecnologia Alimentare – 6 CFU - (Corso integrato di Gestione dei Processi delle Industri Alimentari), presso il Corso di Laurea

Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

2014/2015

- Attività di docenza del mod. di Processi della Tecnologia Alimentare – 6 CFU - (Corso integrato di Gestione dei Processi delle Industri Alimentari), presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

2013/2014

- Attività di docenza del mod. di Processi della Tecnologia Alimentare – 6 CFU - (Corso integrato di Gestione dei Processi delle Industri Alimentari), presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.
- Attività di docenza presso Master di I livello in Scienze e Tecnologia Alimentare (6CFU), presso il Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

2012/2013

- Attività di docenza del mod. di Processi della Tecnologia Alimentare – 6 CFU - (Corso integrato di Gestione dei Processi delle Industri Alimentari), presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

2011/2012

- Attività di docenza del mod. di Processi della Tecnologia Alimentare – 6 CFU - (Corso integrato di Gestione dei Processi delle Industri Alimentari), presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

2010/2011

- Attività di docenza del Modulo di Tecnologia Alimentare 6 CFU – 6 CFU - (Corso integrato di Microbiologia e Tecnologia Alimentare 9 CFU) presso il Corso di Laurea (PAAM) della Facoltà di Agraria (Polo di Lamezia Terme).
- Attività di docenza di Processi della Tecnologia Alimentare – 6 CFU - presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria di Reggio Calabria.
- Attività di docenza di Alimenti Funzionali – 3 CFU - presso il Corso di Laurea Specialistica in Scienze e tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria di Reggio Calabria.

2009/2010

- Attività di docenza del Modulo di Tecnologia Alimentare 6 CFU (Corso integrato di Microbiologia e Tecnologia Alimentare 9 CFU) presso il Corso di Laurea (PAAM) della Facoltà di Agraria (Polo di Lamezia Terme).
- Attività di docenza di Processi della Tecnologia Alimentare (6CFU) presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria di Reggio Calabria.

2008/2009

- Attività di docenza del Modulo di Tecnologia Alimentare 6 CFU (Corso integrato di Microbiologia e Tecnologia Alimentare 9 CFU) presso il Corso di Laurea in Gestione Tecnica ed Amministrativa in Agricoltura della Facoltà di Agraria (Polo di Lamezia Terme).
- Attività di docenza di Processi della Tecnologia Alimentare (6 CFU) presso il Corso di Laurea in Scienze e tecnologie Alimentari.

2007/2008

- Attività di docenza del Modulo di Tecnologia Alimentare 6 CFU (Corso integrato di Microbiologia e Tecnologia Alimentare 9 CFU) presso il Corso di Laurea in Gestione Tecnica ed Amministrativa in Agricoltura della Facoltà di Agraria (Polo di Lamezia Terme).
- Attività di docenza di Processi della Tecnologia Alimentare (6 CFU) presso il Corso di Laurea in Scienze e tecnologie Alimentari.

2006/2007

- Attività di docenza del Modulo di Tecnologia Alimentare 6 CFU (Corso integrato di Microbiologia e Tecnologia Alimentare 9 CFU) presso il Corso di Laurea in Gestione Tecnica ed Amministrativa in Agricoltura della Facoltà di Agraria (Polo di Lamezia Terme).

2005/2006

- Attività di docenza del Modulo di Tecnologia Alimentare 6 CFU (Corso integrato di Microbiologia e Tecnologia Alimentare 9 CFU) presso il Corso di Laurea in Gestione Tecnica ed Amministrativa in Agricoltura della Facoltà di Agraria (Polo di Lamezia Terme).

2004/2005

- Tecnologia delle Produzioni Casarie Tipiche (3 CFU), presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

Il prof. Vincenzo Sicari è Componente del Collegio dei Docenti, presso il Dipartimento di Agraria Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria nei seguenti anni:

- Ateneo proponente: Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA - Titolo: "BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI" - Anno accademico di inizio: 2003 - Ciclo: XIX - Durata: 3 anni
- Ateneo proponente: Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA - Titolo: "TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI" - Anno accademico di inizio: 2004 - Ciclo: XX - Durata: 3 anni
- Ateneo proponente: Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA - Titolo: "TECNOLOGIE ALIMENTARI"- Anno accademico di inizio: 2005 - Ciclo: XXI - Durata: 3 anni
- Ateneo proponente: Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA - Titolo: "TECNOLOGIE ALIMENTARI" - Anno accademico di inizio: 2006 - Ciclo: XXII - Durata: 3 anni
- Ateneo proponente: Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA - Titolo: "TECNOLOGIE ALIMENTARI" - Anno accademico di inizio: 2007 - Ciclo: XXIII - Durata: 3 anni
- Ateneo proponente: Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA - Titolo: "BIOLOGIA APPLICATA AI SISTEMI AGROALIMENTARI E FORESTALI" - Anno accademico di inizio: 2008 - Ciclo: XXIV - Durata: 3 anni
- Ateneo proponente: Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA - Titolo: "BIOLOGIA APPLICATA AI SISTEMI AGROALIMENTARI E FORESTALI" - Anno accademico di inizio: 2009 - Ciclo: XXV – Durata: 3 anni
- Ateneo proponente: Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA - Titolo: "BIOLOGIA APPLICATA AI SISTEMI AGROALIMENTARI E FORESTALI" - Anno accademico di inizio: 2010 - Ciclo: XXVI - Durata: 3 anni
- Ateneo proponente: Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA - Titolo: "BIOLOGIA APPLICATA AI SISTEMI AGROALIMENTARI E FORESTALI" - Anno accademico di inizio: 2011 - Ciclo: XXVII - Durata: 3 anni
- Ateneo proponente: Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA - Titolo: "SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI" - Anno accademico di inizio: 2012 - Ciclo: XXVIII - Durata: 3 anni
- Ateneo proponente: Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA - Titolo: "SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E FORESTALI" - Anno accademico di inizio: 2020/21 – Ciclo XXXVI: - Durata: 3 anni

- Ateneo proponente: Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA - Titolo: "SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E FORESTALI" Anno accademico di inizio: 2021/2022 - Ciclo: XXXVII
- Ateneo proponente: Università degli Studi "Mediterranea" di REGGIO CALABRIA - Titolo: "SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E FORESTALI" Anno accademico di inizio: 2022/2023 - Ciclo: XXXVIII

Il Prof. Vincenzo Sicari ha ricoperto e ricopre le seguenti attività gestionali:

- Dal 20.09.2021 è Delegato del Rettore per l'Ateneo per le Disabilità e le Fasce Deboli (Decreto Rettorale n. 209 del 20 settembre 2021). Prot. N. 11326 del 22.09.2021. Rinnovo Delega con Decreto Rettorale Prot. n. 0013091 del 16.09.2022 - D.R. n. 289/2022.
- Dal 01.04.2022 è membro della Conferenza Nazionale Universitaria Delegati (CNUDD) per la Disabilità, all'interno della quale partecipa al Gruppo di Lavoro Vademecum/Toolkit per nuovo Delegato.
- Dal 20.10.2021 è membro della Commissione Permanente per il Diritto allo Studio per l'ateneo dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria (Decreto Rettorale n. 261 del 20 ottobre 2021).
- Dal 29/07/2020 è Componente del Comitato Tecnico Scientifico di AGRIFOODNET S.C.A.R.L. Polo di Innovazione delle Filiere Agroalimentari di Qualità della Calabria.
- Dal 20.04.2020 è rappresentante dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria nel Consiglio di Amministrazione INNOVATION MADE IN CALABRIA S.r.l., Spin off Accademico, con sede in Reggio Calabria della durata di tre anni.
- Membro del Gruppo del Riesame/ Assicurazione Qualità del Corso di Studio Magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari" in classe LM-70 per i trienni accademici 2014-2017 e 2017-2020, e che è stato riconfermato tra i componenti del Gruppo anche per il corrente triennio accademico 2020-2023.
- Dal 18.02.2016 ad oggi è membro della Commissione Orientamento del Dipartimento di Agraria, dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria.
- Dal 2013 al 2015 è stato componente della Commissione Ricerca del Dipartimento di Biotecnologie per il Monitoraggio Agroalimentare e Ambientale.
- Dal 2013 al 2014 è stato membro Commissione del Riesame del Dipartimento di Agraria (Consiglio di Studio in Scienze e Tecnologie Agrarie e Alimentari – Adunanza del 14.02.2013).
- Dal 2007 al 2012 è stato membro dell'Osservatorio della Didattica della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria.

È relatore di numerose Tesi di Laurea nell'ambito del corso di Laurea Triennale e Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, relatore di tesi di Master di I livello, tutor di tesi di Dottorato di Ricerca e co-tutor di tesi di dottorato di ricerca.

È tutor di tirocini pratico-applicativi.

È socio della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL).

È membro di commissione esami di profitto.

È stato componente di commissioni giudicatrici.

Il Prof. Vincenzo Sicari ha svolto attività di ricerca, anche in collaborazione con numerosi gruppi di ricerca nazionali e internazionali, su tematiche di rilevante interesse nell'ambito del SSD AGR/15, occupandosi principalmente di: Innovazione di processo e prodotto e valorizzazione dei co-prodotti dell'industria alimentare nei settori olivicolo-oleario ed enologico, dei cereali e derivati quali prodotti da forno. Analisi delle relazioni tra qualità delle materie prime, tecnologie di processo, condizioni di conservazione volte all'estensione della shelf-life, fermentazioni, processi di ossidazione e qualità dei prodotti alimentari vegetali, vino e altre bevande. Sviluppo di metodi di estrazione, purificazione e cromatografia/spettrometria di massa ad alta risoluzione di componenti

alimentari. Individuazione di marcatori chimici per l'autenticazione e la qualità di alimenti e bevande. Studio dell'attività antiossidante mediante differenti tecniche analitiche (ABTS, DPPH, beta-carotene bleaching test, FRAP etc) di componenti antiossidanti in cibi e bevande e loro interazioni e loro impatto salutistico. Analisi per la caratterizzazione chimica, sensoriale e alla valutazione delle proprietà funzionali di oli extravergine di oliva e di vini di differente provenienza geografica e alla valutazione della shelf-life di matrici alimentari attraverso la valutazione della produzione di ammine biogene, off-flavours e decadimento ossidativo. Studio delle relazioni tra composizione chimica e percezione sensoriale di prodotti alimentari e bevande mediante analisi statistiche multivariate. Funzionalizzazione di oli di oliva vergini mediante l'aggiunta di estratti ottenuti da matrici vegetali ad alto potenziale antiossidante. Rivestimento di frutta e ortaggi con film edibili. Caratterizzazione chimica e funzionale di molecole bioattive ad impatto salutistico e sensoriale contenute in diverse matrici alimentari. Estrazione e purificazione di composti biologicamente attivi da scarti dell'industria alimentare. Caratterizzazione delle sostanze volatili ad impatto sensoriale presenti negli alimenti con particolare riferimento a quelle responsabili delle note di flavour ed off-flavour del prodotto. Studio dell'influenza delle variabili climatiche, agronomiche e tecnologiche sulla qualità delle olive e degli oli vergini di oliva. Studio di modelli predittivi volti alla definizione della shelf-life degli oli extravergini di oliva in relazione alle diverse forme di packaging ed alle diverse condizioni di conservazione (luce e temperatura). Nuovi approcci tecnologici per la valorizzazione dei co-prodotti dell'estrazione meccanica degli oli vergini di oliva al fine di migliorare l'efficienza produttiva del sistema, l'eco-compatibilità della filiera olivicolo-olearia. Messa a punto di processi di produzione di formulati a base di sostanze fenoliche bioattive per la produzione di alimenti funzionali o come ingredienti di origine naturale ad attività antiossidante.

L'attività scientifica è suffragata da 127 pubblicazioni fra articoli su riviste nazionale ed internazionali, 3 capitoli di libri e 34 atti di convegni. 70 pubblicazioni sono indicizzate Scopus/WoS con 1009 citazioni ed h-index 19.

È Associate Editor: dal 01.02.2017 ad oggi per la rivista Journal of Food Measurement and Characterization (Springer), Scopus, IF 3.01- Q2. A partire dal 01.02.2017 il numero di articoli processati è pari a 1008.

Attualmente Guest Editor of Special Issue "New Strategies for Food Packaging: Opportunities from the Recovery of Food By-products", per la rivista Molecules an Open Access Journal by MDPI.

È *Reviewer* di numerose riviste scientifiche internazionali.

Ha partecipato come relatore a Convegni nazionali ed internazionali, ha fatto parte del Comitato Organizzativo del "12th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology", svoltosi presso la Facoltà di Agraria di Reggio Calabria, nel periodo 12-14 settembre 2007.

Ha partecipato come responsabile scientifico a molteplici attività di ricerca tra le quali:

- Responsabile della Convenzione di Ricerca Scientifica tra il Dipartimento di Farmacia e Scienze della Salute e della Nutrizione dell'Università della Calabria ed il Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria nel settore delle Scienze e Tecnologie Alimentari dal 03-05-2017 a oggi.
- Responsabile Scientifico dell'assegno di Ricerca triennale dal titolo "Applicazioni Tecnologiche e Microbiologiche in Produzioni Alimentari Calabresi (SSD AGR15-AGR16). L'assegno è stato cofinanziato dalla Regione Calabria. Assegnista dott.ssa Romeo Rosa. 08.04.2021.
- Responsabile Scientifico dell'assegno di ricerca biennale (SSD AGR15), dal titolo: Valutazione e selezione della migliore tecnica estrattiva e di purificazione delle molecole bioattive presenti nelle bucce di pomodoro. L'assegno è stato cofinanziato dalla Regione Calabria. Assegnista dott.ssa Pellicanò Teresa. Università degli Studi Mediterranea di

Reggio Calabria Prot. N. 30.10.2012.

- Responsabile Scientifico dell'assegno di ricerca biennale (AGR/15) dal titolo: Tecnologie innovative per la gestione post-raccolta dei prodotti agrumari. L'assegno è stato cofinanziato dalla Regione Calabria. Assegnista dott.ssa Pellicanò Teresa: Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria.
- Responsabile Scientifico della convenzione a titolo oneroso tra l'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria e il Dipartimento di Farmacia, Scienze della Salute e della Nutrizione dell'Università della Calabria (22.04.2020). POR CALABRIA

A partire dal 1993 il dott. Vincenzo Sicari ha partecipato a numerosi progetti di ricerca:

- 1993-1995 – Partecipazione al progetto finalizzato C.N.R. RAISA - Agrobiotecnologie e Processi di Valorizzazione di Prodotti e Sottoprodotti Agricoli “Derivati Agrumari:
- 1993-1995 – Partecipazione al progetto per la realizzazione di un programma di valorizzazione della produzione olearia del Mezzogiorno d'Italia.
- 1993-1996 – Partecipazione al progetto P.O.P. Calabria 1990/93 – Controllo di qualità di prodotti agro-alimentari –
- 1996 – Progetto bilaterale Italia/Malta “Scienza e Tecnologie delle Piante Medicinali ed Aromatiche nell'area mediterranea.
- 1997-2000 – Progetto “Assistenza tecnica e sostegno per lo smaltimento delle acque di vegetazione”, inserito nel piano di azione locale “basso tirreno reggino” nel quadro dell'iniziativa comunitaria leader II.
- 2003-2006 - Partecipazione progetto della Regione Calabria “Sviluppo di modelli tecnologici innovativi per la valorizzazione e salvaguardia delle produzioni olivicole in areale tipico” anni 2003-2006. Responsabile scientifico Prof. Marco Poiana.
- 2004-2007 – Partecipazione Progetto POR Calabria “Alidesk .
- 2009 ad oggi - Partecipazione al progetto del progetto Laboratorio di Ingegneria dei Processi Alimentari in Calabria L.I.P.A.C.
- 2006-2008 - Partecipante al Programma di ricerca PRIN.
- 2010-2012 - Partecipante al Programma di ricerca PRIN.
- 2014-2017. Partecipazione al progetto PON03PE_00026 LINFA.
- 2013 - Partecipazione al progetto PON 01_01397 – “Tom & Cherry”
- 2010-2012. Progetto APQ Ricerca Scientifica e Innovazione Tecnologica: Tecniche Innovative per il Confezionamento delle Provole.
- 2010-2012. Progetto AGROMATER-LAB Calabria. “Innovazione tecnologica, ricerca e servizi per il marketing dei prodotti agroalimentari tipici/di qualità e per la valorizzazione dei luoghi produttivi”,
- 2007-2013 – POR Calabria FESR – ASSE I – Obiettivo specifico 1.1 – Innovazione di processo e nuovi prodotti per la valorizzazione dei vini e passiti da cv autoctone.
- 2007-2013. Progetto POR CALABRIA FESR 2007/2013– EX ALBIS ULIVIS.
- 2007-2013. Progetto POR CALABRIA FESR 2007/2013- CONSERVO.
- 2014 a oggi. Partecipazione al progetto PON03PE_00026 LINFA. Titolo del progetto: Laboratorio pubblico-privato per la ricerca e l'innovazione della filiera olivicola (LINFA).
- Progetto PON 03PE_00090_3 Modelli Sostenibili e Nuove Tecnologie per la Valorizzazione delle Filiere Vegetali Mediterranee.
- 2014-2015: Partecipazione al progetto POR CALABRIA FESR 2007/2013- CONSERVO.
- 2017: Partecipazione al progetto: Nuove tecnologie per la valorizzazione della filiera agrumicola regionale “CITRUS CALABRIAE.