

Curriculum Vitae del Prof. Antonio Mincione

Il Prof. Antonio Mincione ha conseguito nel 1991 la Laurea in Scienze Agrarie - indirizzo Produzione Vegetale - presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Reggio Calabria, con la votazione di 110/110 e lode, e nello stesso anno l'abilitazione alla professione di Dottore Agronomo.

Nel 1995 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in "Biotecnologie degli Alimenti" (VII ciclo).

Nel 1995 ha usufruito di una borsa annuale di perfezionamento all'estero concessa dall'Università degli Studi di Reggio Calabria, seguendo corsi di specializzazione e attuando ricerche sperimentali su produzioni alimentari presso la Wageningen Agricultural University (Olanda).

Nel 1997 risulta vincitore di una borsa di studio per attività di ricerca post-dottorato presso l'Università degli Studi di Reggio Calabria attuando ricerche inerenti le risorse vegetali autoctone della Regione Calabria.

Nel 2001, avendo preso servizio come ricercatore, s.s.d. G08A "Scienza e Tecnologia dei Prodotti Agroalimentari", afferisce al Dipartimento di Biotecnologie per il Monitoraggio Agroalimentare ed Ambientale dell'Università degli Studi di Reggio Calabria, conseguendo la relativa conferma nell'anno 2004.

Dal 1.03.2007 è Professore Associato, s.s.d. AGR/15 "Scienze e Tecnologie Alimentari", presso il medesimo Dipartimento; conseguendo la relativa conferma nell'anno 2010.

Nel corso della propria attività didattica presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria, il prof. Antonio Mincione ha tenuto, per assegnazione di compito didattico e per supplenza, gli insegnamenti relativi alle discipline di "Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali", "Controllo della qualità dei prodotti alimentari" e "Gestione della qualità dei processi e dei prodotti alimentari" per il Corso di Laurea di I livello in Scienze e Tecnologie Alimentari, di "Tecnologia dei prodotti di origine animale" per il Corso di Laurea di I livello in Produzioni Animale in Area Mediterranea, di "Tecnologia delle produzioni casearie" per il Corso di Laurea Magistrale di II livello in Scienze e Tecnologie Alimentari, di "Gestione delle tecnologie di trasformazione dei prodotti zootecnici" per il Corso di Laurea Magistrale di II livello in Scienze e Tecnologie Agrarie e di "Industrie agrarie" per il Corso di Laurea Magistrale di II livello in Scienze e Tecnologie Agrarie ed Alimentari.

Inoltre, nell'ambito del VII e del IX ciclo della Scuola di specializzazione per l'insegnamento secondario, ha tenuto per incarico gli insegnamenti relativi alle discipline di "Industrie Agrarie" e di "Tecnologia Alimentare e Microbiologia" (classe 12/A, Area 2 Didattiche delle discipline).

Nell'ambito della propria attività presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria, il prof. Antonio Mincione è componente dal 2002 del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in

“Biologia Applicata ai Sistemi Agroalimentari e Forestali” (ora Dottorato di Ricerca in “Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari e Ambientali”); è stato Direttore del Master Universitario di II° livello in “Profumeria, Essenze ed Aromi Alimentari” per l’A.A. 2009/10, Direttore del Corso di “Formulazioni Alimentari Dolciarie Innovative” nell’ambito del Progetto FIO - Azione 3 (Ministero del Lavoro) per l’A.A. 2008/09, referente di Ateneo per il Corso Post-Laurea “Gestione delle acque reflue e valorizzazione dei sottoprodotti dell’industria di trasformazione agroalimentare in ambiente mediterraneo” (misura 3.7.a - POR Calabria 2000/2006) e per il Corso Post-Diploma “Innovative Management in Agrofood Industry” (misura 3.7.b - POR Calabria 2000/2006) per l’A.A. 2006/07. Ha inoltre svolto le funzioni di Direttore Tecnico e componente del Consiglio Direttivo del Cen.S.A. (Centro di Servizi di Ateneo per i settori della chimica e delle tecniche applicate al comparto agro-alimentare ed agli ecosistemi agro-forestali e naturali) dell’Università Mediterranea di Reggio Calabria dal 2008 al 2010 e di componente del Consiglio Direttivo del Ce.S.I.At. (Centro di Servizi Informatici di Ateneo) dell’Università Mediterranea di Reggio Calabria dal 2009 al 2011.

Il Prof. Mincione, nel corso della sua formazione scientifica, ha svolto attività di ricerca a carattere sperimentale, comprovata da oltre 50 pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali e nazionali, da partecipazioni a congressi internazionali e nazionali e da pubblicazioni di carattere monografico, riconducibili alle tematiche settoriali del raggruppamento AGR/15. I temi di ricerca affrontati sono inerenti la tecnologia e la caratterizzazione degli oli di oliva vergini monovarietali, le analisi della frazione volatile di specie officinali e medicinali, l’analisi sensoriale dei prodotti alimentari e lo studio del comportamento del consumatore, la trasformazione di risorse frutticole.

Nell’ambito di attività didattiche e progetti di ricerca internazionali, il Prof. Mincione ha avviato a partire dal 1995 attività di collaborazione con diverse istituzioni estere, tra le quali la Wageningen Agricultural University (Olanda) per lo svolgimento di attività connesse con il miglioramento della qualità delle produzioni agroalimentari, la Agricultural University of Athens (Grecia), affrontando tematiche relative alla conservazione dei territori finalizzata all’ottenimento di prodotti alimentari di qualità, il Mediterranean Agronomic Institute of Chania (Grecia), collaborando a ricerche relative all’identificazione e valorizzazione di produzioni vegetali autoctone per l’ottenimento di alimenti tipici e l’Universitas Miguel Hernández de Elche (Spagna), sviluppando tematiche inerenti lo studio della preferenza del consumatore e la definizione di criteri per la riqualificazione di prodotto e di processo nell’industria alimentare dolciaria mediterranea.

Il Prof. Mincione è stato responsabile o ha partecipato ai seguenti progetti di ricerca:

- Programma di Ricerca scientifica di Base (ex quota 60%):
 - Anno 2002 - Valutazione delle caratteristiche sensoriali degli oli di oliva monovarietali di produzione calabrese.
 - Anno 2003 - Caratterizzazione analitica di specie officinali di produzione meridionale.
 - Anno 2004 - Studi chemiotipo-analitici sulla flora officinale di origine autoctona meridionale.
 - Anno 2005 - Studio delle preferenze del consumatore e delle caratteristiche sensoriali con riferimento alle produzioni alimentari tipiche dell'Italia meridionale.
 - Anno 2006 - Determinazione delle caratteristiche sensoriali e degli orientamenti del consumatore di prodotti tipici calabresi.
 - Anno 2007 - Caratterizzazione analitica, sensoriale e degli orientamenti del consumatore delle produzioni dolciarie tipiche calabresi.
- Progetto PRIN 2005 “Studio della produzione di essiccati di albicocca ad alta qualità nutrizionale”. Responsabile Nazionale Prof. Gianfranco Pintus. Università di Sassari.
- “Sistemi e metodi per la valorizzazione a fini agricoli dei residui dell'industria agroalimentare del Mezzogiorno d'Italia” - Programma di Ricerca scientifica finanziato dal MIUR.
- “Valorizzazione della biodiversità frutticola mediterranea - Settore nazionale Agrobiotecnologie”- Programma di Ricerca scientifica finanziato dal CNR.
- “Salvaguardia della tipicità dei salumi di Calabria”. Convenzione tra Dipartimento Bio.M.A.A. – Università Mediterranea di Reggio Calabria e Regione Calabria.
- “Caratterizzazione fisico-sensoriale di ecotipi di “Cipolla Rossa di Tropea - Calabria” volta alla tipizzazione dell'areale di produzione ed alla distinguibilità da altre produzioni nazionali”. Convenzione tra Dipartimento Bio.M.A.A. – Università Mediterranea di Reggio Calabria ed Unione Italiana Mezzadri e Coltivatori Diretti – Vibo Valentia (U.I.M.E.C.-UIL).
- Regione Calabria - Accordo di programma quadro ricerca scientifica I° Atto Integrativo - Azione 2: Laboratori pubblici di ricerca mission-oriented interfiliere - Laboratorio AGROMATER-LAB. Workpackage 7: Sistemi e strategie di marketing territoriale per la caratterizzazione, la valorizzazione e lo sviluppo di micro-territori.
- Programma Operativo Nazionale Ricerca e Competitività 2007-2013 (PON 01_01397) “Trasferimento di conserve di pomodoro tradizionali in contenitori innovativi per un aggiornamento di mercato. Studio sull'utilizzo di cascami dell'industria del pomodoro per la produzione di olio a uso combustibile, cosmetico e di sostanze funzionali”

Il Prof. Mincione è membro della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL) e della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS).