

CURRICULUM del Prof MARCO POIANA

Il Prof. Marco Poiana si è laureato in Scienze Agrarie nell'anno 1987, presso l'Università degli Studi di Udine con la votazione 110/110 e lode discutendo una tesi sperimentale dal titolo "Precursori Chimici di Fitofarmaci", relatore Prof. Angelo G. Giumanini docente in Chimica Organica.

Nell'anno 1988 M. Poiana ha usufruito di una borsa di studio Federchimica per svolgere attività di ricerca presso l'Istituto di Chimica dell'Università di Udine.

Nell'anno 1989 è stato consulente tecnologico e scientifico della R.A.S.A. - Realtur di Manfredonia (FG) per varie ricerche nel campo delle trasformazioni agro-alimentari, tra le quali spiccano le innovative applicazioni della tecnologia di estrazione con anidride carbonica in fase supercritica di matrici naturali.

Dal 2 gennaio 1990 al 31 dicembre 1992, M. Poiana ha usufruito di una borsa di studio offerta dalla Regione Friuli - Venezia Giulia per svolgere ricerche nel campo dei prodotti naturali presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Chimiche dell'Università di Udine.

In seguito a concorso nazionale espletato nel 1992, il 1 novembre 1993 Marco Poiana ha preso servizio presso l'Istituto di Microbiologia e Tecnologia Alimentare dell'Università di Reggio Calabria, ricoprendo la funzione di Collaboratore Tecnico Scientifico.

Nel periodo successivo Marco Poiana si è occupato principalmente di prodotti naturali ed in particolare dell'estrazione mediante anidride carbonica di oli essenziali. Inoltre, si è interessato attivamente di oli vegetali, ed in particolare di oliva. Marco Poiana ha affrontato le problematiche relative alla qualità di oli di oliva di origine meridionale caratterizzando l'aspetto della loro stabilità biologica correlata ad una serie di parametri chimici.

Durante il periodo presso l'Istituto di Microbiologia Marco Poiana ha potuto confrontarsi con ricercatori di Istituzioni straniere come la Agricultural University di Wageningen (Olanda).

Nel Dicembre 1999 il Prof. Marco Poiana è risultato idoneo alla valutazione comparativa per n. 1 posti di professore universitario fascia degli associati per il settore scientifico disciplinare G08A (Scienza e tecnologia dei prodotti agro-alimentari) presso la facoltà di Agraria dell'Università di Reggio Calabria. Dal 1 Marzo 2000 Marco Poiana ha preso servizio presso la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Reggio Calabria, con la qualifica di Professore associato.

Dal 2000 è stato accolto nel Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Biotecnologie degli Alimenti", successivamente "Tecnologie alimentari", partecipando attivamente alle Attività di Formazione prevista dal Dottorato.

Afferendo al Dipartimento di Biotecnologie per il Monitoraggio Agroalimentare ed Ambientale (BIO.M.A.A.), ha ricoperto il ruolo di vicedirettore, e dal novembre 2006 al dicembre 2012 quello di Direttore del medesimo Dipartimento. Inoltre è stato Direttore tecnico del Centro di Servizi di Ateneo per i settori della Chimica e della Biotecnologia degli Alimenti (Cen.S.A.), successivamente denominato 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 (Cen.S.A.), per i quali si rimanda al paragrafo riguardante le attività organizzative ed istituzionali.

Durante gli anni di afferenza al Dipartimento BIOMAA ha svolto attività di ricerca nel settore delle Tecnologie Alimentari con particolare riferimento alle valorizzazioni delle produzioni olivicole (olio ed olive da tavola) e della conservazione degli alimenti.

In questi anni ha anche fattivamente dato il suo contributo al miglioramento della didattica di facoltà, venendo nominato nella Commissione con compiti propositivi ed istruttori per la istituzione ed attivazione di Lauree di II livello della Facoltà di Agraria di Reggio Calabria, assumendo il ruolo di relatore della ipotesi di fattibilità per il Consiglio della medesima Facoltà.

Dal 2012 afferisce al Dipartimento di AGRARIA dell'Università Mediterranea, dove ha ricoperto diversi ruoli in commissioni, vicedirezione e coordinamento di dottorato di ricerca.

Oltre alle attività di ricerca si è occupato di relazioni ed attività congiunta con le aziende. Questo ha portato alla realizzazione di una serie di importanti progetti di ricerca industriale con una partnership pubblico-privata..

ATTIVITÀ ORGANIZZATIVA ED ISTITUZIONALE

- Componente del Consiglio Direttivo (già Comitato di Gestione) del Centro di Servizi di Ateneo (Cen.S.A.) per i settori della chimica e delle tecnologie applicate al comparto agro-alimentare ed agli ecosistemi agro-forestali e naturali (già per i settori della chimica e della biotecnologia degli alimenti) dal gennaio 2002 al dicembre 2007.
- Direttore tecnico del Centro di Servizi di Ateneo (Cen.S.A.) dal maggio 2002 al dicembre 2007.
- ViceDirettore del Dipartimento di Biotecnologie per il Monitoraggio Agroalimentare ed Ambientale (BIO.M.A.A.) dal luglio 2002 al novembre 2006.
- Dal 1 novembre 2006 al dicembre 2012 (rieletto dal 1 novembre 2009) Direttore del Dipartimento BIOMAA dell'Università *Mediterranea* di Reggio Calabria
- Componente del Senato Accademico dell'Università *Mediterranea* di Reggio Calabria dal 2010 al 2012.
- Componente, dal luglio 2004 al dicembre 2011, della Commissione scientifica dell'area di Agraria.
- Componente, dal febbraio 2005, al dicembre 2011 della Commissione scientifica di Ateneo (Università *Mediterranea* di Reggio Calabria).
- Consigliere di amministrazione del Centro di Competenza Agroalimentare (CeRTA) con sede a Foggia presso il DARE (Distretto Agroalimentare Puglia) dal 2007 al 2017.
- Dal 2013 al 2015, vicedirettore del Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi *Mediterranea* di Reggio Calabria.
- Dal luglio 2012 al luglio 2015 componente del consiglio direttivo della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAI).
- Dal 2013 a tutt'oggi coordinatore della Commissione Ricerca del Dipartimento di Agraria.
- Dal dicembre 2015 delegato alla ricerca del Dipartimento di Agraria.
- Dal 29 dicembre 2016 Presidente del Consiglio di Amministrazione del Polo di Innovazione delle Filiere Agroalimentari di Qualità della Calabria (Agrifoodnet scarl).

RUOLI ed ATTIVITA' ORGANIZZATIVA RELATIVA AL DOTTORATO DI RICERCA

- Dal 1 novembre 2006 al maggio 2008, Coordinatore del Dottorato di Ricerca in Tecnologie Alimentari dell'Università *Mediterranea* di Reggio Calabria
- Dal maggio 2008 al 2010, Coordinatore del Dottorato di Ricerca in "Biologia Applicata ai Sistemi Agroalimentari e Forestali".
- Componente del "Coordinator Committee of the Italian PhD in Food Science, Technology and Biotechnology" dal 2007 a tutt'oggi. Tra le attività del Coordinamento nazionale si segnala la organizzazione dei "Workshop on the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology" che nel periodo in cui Poiana ha fatto parte del coordinamento nazionale vanno dal XII (Reggio Calabria, 2007) al XX (Perugia, 2015).
- Coordinatore del Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie Alimentari e Forestali del Dipartimento di Agraria dell'Università *Mediterranea* di Reggio Calabria dal 29 luglio 2016.

ATTIVITA' COME RESPONSABILE PROGETTI DI RICERCA e UNITA' OPERATIVE DI PROGETTI DI RICERCA

- Programma CNR bilaterale Italia/Malta “Scienza e tecnologia delle piante medicinali ed aromatiche nell’area mediterranea” anni 1995, 1996 e 1997, responsabile della Unità Operativa dell’Università di Reggio Calabria.
- Responsabile scientifico del 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 del Progetto della Regione Sicilia “Studio dell’attitudine alla trasformazione sia in verde che in nero delle principali cultivar di olive da tavola siciliane” anni 2002-2006.
- Responsabile dell’ Unità Operativa del Progetto POR Calabria “Alidesk – Uno sportello per l’introduzione e la diffusione dell’innovazione tecnologica attraverso l’erogazione di servizi reali per le imprese agroalimentari della Regione Calabria anni 2004-2007.
- Responsabile scientifico dell’Unità Operativa dell’Università di Reggio Calabria del Progetto PRIN 2005 “Studio della produzione di essiccati di albicocca ad alta qualità nutrizionale”. Responsabile Nazionale Prof. Gianfranco Pintus Università di Sassari.
- Responsabile scientifico della Unità Operativa del progetto RIOM. Anni 2005-2009
- Responsabile scientifico della Unità Operativa di Reggio Calabria del progetto Laboratorio di Ingegneria dei Processi Alimentari in Calabria L.I.P.A.C. Intesa Istituzionale di Programma Quadro Ricerca Scientifica e Innovazione Tecnologica nella Regione Calabria - I° Atto Integrativo - Azione 2 Laboratori Pubblici Di Ricerca “Mission Oriented” Interfiliera.
- Responsabile scientifico del progetto di Ricerca Industriale “Tecniche innovative per il confezionamento delle provole” nell’ambito delle proposte approvate dalla Intesa Istituzionale Di Programma Accordo Di Programma Quadro Ricerca Scientifica E Innovazione Tecnologica Nella Regione Calabria I° Atto Integrativo. Anni 2010-2011
- Responsabile scientifico del progetto di Ricerca Industriale “Strategie di Recupero e Valorizzazione del processo produttivo delle Olive da tavola, S.Re.Va.Pr.O.”” nell’ambito delle proposte approvate dalla Intesa Istituzionale Di Programma Accordo Di Programma Quadro Ricerca Scientifica E Innovazione Tecnologica Nella Regione Calabria I° Atto Integrativo. Anni 2010-2011.
- Responsabile scientifico di Unità Operativa del Progetto PRIN 2008 “Valutazione della influenza de processi di fermentazione, pastorizzazione ed essiccazione sulle proprietà antiossidanti delle olive da tavola”. Responsabile Nazionale Prof. Gianfranco Pintus. Università di Sassari.
- Responsabile scientifico della Unità di Ricerca del Dipartimento BIOMAA, (dal 2013 del Dipartimento di AGRARIA) del progetto PON01_01397 “Valutazione (agronomica, qualitativa, tecnologica e di mercato) del trasferimento di conserve di pomodoro tradizionali (pelati, cherry, sun dried, “piennolo”) in contenitori innovativi per un aggiornamento di mercato. Studio della possibilità di utilizzo di cascami (semi e bucce) dell’industria del pomodoro per la produzione di olio ad uso combustibile e/o cosmetico e di sostanze funzionali – Tom & Cherry”.
- Responsabile scientifico del progetto PON01_01545 “Sistemi tecnologici avanzati e processi integrati nella filiera olivicola per la valorizzazione dei prodotti e dei sottoprodotti, lo sviluppo di nuovi settori e la creazione di sistemi produttivi ecocompatibili” (OLIO-PIU’).

- Responsabile scientifico dell'Unità Operativa dell'Università di Reggio Calabria del progetto PON03PE_00026_1 "Laboratorio pubblico-privato per la ricerca e l'innovazione della filiera olivicola (LINFA).
- Responsabile scientifico dell'Unità Operativa dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria del progetto PRIN 2012 "“Long Life, High Sustainability” - "Shelf Life Extension come indicatore di sostenibilità". Coniugare l'estensione di vita di un prodotto alimentare determinata da un'innovazione di formulazione, processo o packaging, con la variazione di sostenibilità dell'intero ciclo di vita del prodotto”.
- Responsabile scientifico dell'Unità Operativa dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria del progetto AGER Sustainability of the Olive-oil System – S.O.S.

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE (ultimi tre anni)

- A1. Caridi, A., De Bruno, A., Piscopo, A., Poiana, M., Sidari, R. (2015) Study of the inheritability of the yeast trait "interaction with natural antioxidant activity of red wine" in four generations of *Saccharomyces cerevisiae* and its enhancing by spore clone selection and hybridization. *Eur Food Res Technol*, 240:1059-1063
- A2. Piscopo, A., Zappia, A., de Bruno, A., Poiana, M. (2015). Qualitative variations on Calabrian Provola cheeses stored under different packaging conditions. *Journal of Dairy Research* (2015) 82 499–505. doi:10.1017/S0022029915000539
- A3. Padalino L, Conte A, Lecce L, Likyova D, Sicari V, Pellicanò TM, Poiana M, Del Nobile MA (2015). Durum Wheat Whole-meal Spaghetti with Tomato Peels: How By-product Particles Size Can Affect Final Quality of Pasta. *J Food Process Technol*. 6 (10) article 500 doi:10.4172/2157-7110.1000500 ISSN: 2157-7110 JFPT
- A4. Giuffrè, A.M., Sicari, V., Capocasale, M., Zappia, C., Pellicanò, T.M., Poiana, M. (2015). Physico-chemical properties of tomato seed oil (*Solanum lycopersicum* L.) for biodiesel production. *Acta Horticulturae*, 1081 (30 April 2015): 237-244. **ISSN:** 05677572. Scopus: 2-s2.0-84937405724
- A5. Piscopo, A., de Bruno, A., Zappia, A., Poiana, M. (2016). Characterization of monovarietal olive oils obtained from mills of Calabria region (Southern Italy). *Food Chemistry* 213: 313–318. doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.06.080 0308-8146/
- A6. Piscopo, A., de Bruno, A., Zappia, A., Poiana, M. (2016). Increase in antioxidant activity of brined olives (*Carolea* cv.) thermally treated in different packaging types. *Eur. J. Lipid Sci. Technol*. 118: 1132–1140.
- A7. Piscopo, A., de Bruno, A., Zappia, A., Ventre C., Poiana, M. (2016). Data on some qualitative parameters of *Carolea* olive oils obtained in different areas of Calabria (Southern Italy). *Data in Brief* 9: 78–80. doi.org/10.1016/j.dib.2016.08.009
- A8. Giuffrè, A. M., Capocasale, M., Zappia, C., Sicari, V., Pellicanò, T. M., Poiana, M and Panzera G. (2016) Tomato seed oil for biodiesel production. *Eur. J. Lipid Sci. Technol*. 118: 640–650.
- A9. Sicari, V., Poiana, M. (2017). Recovery Of Bergamot Seed Oil By Supercritical Carbon Dioxide Extraction And Comparison With Traditional Solvent Extraction. *Journal of Food Process Engineering*. 40(1), e12341. **ISSN:** 01458876 **DOI:** 10.1111/jfpe.12341
- A10. Giuffrè, A.M., Capocasale, M., Zappia, C., Poiana, M. (2017). Biodiesel from tomato seed oil: Transesterification and characterisation of chemical-physical properties. *Agronomy Research*. 15(1): 133-143
- A11. Caridi, A. De Bruno, A., De Salvo, E., Piscopo, A., Poiana, M., Sidari, R. (2017) Selected yeasts to enhance phenolic content and quality in red wine from low pigmented grapes. *Eur Food Res Technol* 243:367–378 DOI 10.1007/s00217-016-2750-9.
- A12. Sicari, V., Poiana, M. (2017). Comparison of the Volatile Component of the Essential Oil of Kumquat (*Fortunella margarita* swingle) Extracted by Supercritical Carbon Dioxide,

Hydrodistillation and Conventional Solvent Extraction. Journal of Essential Oil-Bearing Plants. 20: 87-94. **ISSN:** 0972060X **DOI:** 10.1080/0972060X.2017.1282841

- A13. Sicari, V., Poiana, M. (2017) Essential oil recovery from bergamot juice by supercritical and liquid carbon dioxide. International Food Research Journal 24(5): 2116-2121
- A14. Padalino, L., Conte, A., Lecce, L., Likyova, D., Sicari, V., Pellicanò, T. M., Poiana, M. and Del Nobile M. A. (2017). Functional Pasta with Tomato By-product as a Source of Antioxidant Compounds and Dietary Fibre. Czech J. Food Sci., 35(1): 48–56. doi: 10.17221/171/2016-CJFS.
- A15. Caridi, A., Sidari, R., Giuffrè, A.M., Pellicanò, T.M., Sicari, V., Zappia, C., Poiana, M. (2017). Test of four generations of *Saccharomyces cerevisiae* concerning their effect on antioxidant phenolic compounds in wine. European Food Research and Technology. 243(7): 1287-1294
- A16. Giuffrè, A.M., Capocasale, M., Zappia, C., Poiana, M., (2017). Influence of high temperature and duration of heating on the sunflower seed oil properties for food use and bio-diesel production. Journal of Oleo Science, 66 (11): 1193-1205. **ISSN:** 13458957, **DOI:** 10.5650/jos.ess17109.
- A17. Sicari, V., Pellicanò, T.M., Laganà, V., Poiana, M. (2018) Use of orange by-products (dry peel) as an alternative gelling agent for marmalade production: Evaluation of antioxidant activity and inhibition of HMF formation during different storage temperature. Journal of Food Processing and Preservation, 42 (2), e13429. **ISSN:** 01458892, **DOI:** 10.1111/jfpp.13429.

Reggio Calabria 15 maggio 2018

Prof. Marco Poiana

