



Paolo Masi

Paolo Masi è dal 1994 Professore Ordinario dell'Università di Napoli Federico II. Fa parte del Dipartimento di Agraria e insegna Principi d'Ingegneria alimentare e il corso di Senior Project per gli allievi dell'Erasmus Mundus Master Internazionale FIPDes. È autore di oltre 300 pubblicazioni scientifiche, è stato nominato membro dell'European Academy of Food Engineering e Ordinario dell'Accademia de' Georgofili. È stato Vice Presidente del Polo universitario delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita, Preside della Facoltà di Agraria e Direttore del Dipartimento di Agraria. Dal 2005 dirige il Centro di Servizio dell'Ateneo per l'innovazione e lo sviluppo in campo alimentare (CASIAL) e presiede il Laboratorio pubblico privato per il sostegno alle industrie Agro-alimentari (M³q Scarl). E' il responsabile scientifico del progetto "Valorizzazione dei prodotti ittici della Campania".

Paolo Masi si è laureato in Ingegneria chimica (1978), ha conseguito un master in Chemical Engineering presso L'university of Texas at Austin(1980) dove è stato Research and Teaching assistant al Department of Chemical Engineering, Visiting Researcher al Department of Polymer Science dell'University of Connecticut at Storrs(1981) e al Department of Food Engineering dell'University of Massachusetts at Amherst(1986-87).

AREE DI EXPERTISE

Sviluppo di nuovi prodotti, ottimizzazione processi, valorizzazione sottoprodotti dell'industria agro-alimentare e ittica.



Silvana Cavella

Silvana Cavella è Professore Ordinario, per il settore scientifico disciplinare AGR/15- Scienze e Tecnologie Alimentari, presso il dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli Federico II. È docente del corso di Operazioni Unitarie dell'Industria Alimentare, Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, e del corso di Tecnologie per la Trasformazione e la Conservazione delle Preparazioni Alimentari, Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee.

Silvana Cavella è laureata in Ingegneria Chimica (1989), all'Università di Napoli Federico II e Research assistant presso il Department of Food Science, Rutgers University, New Jersey USA (1991-92).

AREE DI EXPERTISE

Modellazione e ottimizzazione delle operazioni unitarie dei processi alimentari, struttura e proprietà fisiche dei prodotti alimentari, sviluppo di nuovi prodotti, dolcificanti, ready-to-use therapeutic food (RUTF), creme, sfarinati e derivati.



Elena Torrieri

Elena Torrieri è Professore Associato di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, Dipartimento di Agraria dove insegna Tecnologia del confezionamento e della distribuzione dei prodotti alimentari al corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. E' autore di circa 50 pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali nell'ambito delle tecnologie di confezionamento dei prodotti alimentari e relativo studio della shelf-life. E' componente del gruppo di lavoro della sezione IV del Consiglio Superiore di Sanità sulla Sicurezza Alimentare. È responsabile dell'assicurazione qualità dei corsi di studio in Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli Federico II. È membro del consiglio direttivo del Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare (GSICA). È membro del comitato editoriale della rivista "Annals of Food Processing and Preservation" e della rivista "Coating". Elena Torrieri si è laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari nel 2000 e ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari nel

2003 presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II. Ha svolto attività di ricerca come visiting PhD student presso l'University College Cork, Dipartimento di "Process Engineering" (2002) e come visiting scientist presso il centro di Ricerca UMR-IATE Agropolymer Engineering and Emerging Technology (INRA, CIRAD, Montpellier SupAgro e l'Università di Montpellier II) (2013-2014).

AREE DI EXPERTISE

Progettazione, gestione e ottimizzazione di nuove tecnologie e nuovi sistemi di confezionamento per la conservazione degli alimenti; sviluppo di film e/o coating attivi a base di biopolimeri; progettazione e gestione di studi di shelf-life; Studio delle cinetiche di alterazione degli alimenti e predizione della shelf-life; caratterizzazione fisica di materiali di confezionamento per uso alimentare.



Prospero Di Piero

Prospero Di Piero è dal 2017 Professore Associato dell'Università di Napoli Federico II dove insegna Biochimica agli allievi del corso di Laurea in Tecnologia Alimentare ed Enzimologia Applicata ai Processi Agroalimentari agli allievi del corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Dal 2019 è membro del consiglio di amministrazione del Centro di Servizio dell'Ateneo per l'Innovazione e lo sviluppo in campo Alimentare (CAISIAL). Prospero Di Piero si è Laureato in Biologia (1992), ha conseguito PhD in Farmacologia e Tossicologia (1999) e una Specializzazione in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione (2000) presso la Seconda Università degli Studi di Napoli. Visiting Researcher presso il Dipartimento di Chimica Analitica dell'Università Complutense di Madrid (2012). Responsabile Italiano per il programma esecutivo di Cooperazione Scientifica e Tecnologica tra gli stati Uniti del Messico e l'Italia per l'area di ricerca Agricoltura e Agroalimentare (2015-2020).

AREE DI EXPERTISE

Sviluppo nuovi prodotti, valorizzazione di prodotti tradizionali, studio della relazione tra struttura e proprietà di emulsioni e schiume alimentari.



Rossella Di Monaco

Rossella Di Monaco è Professore Associato di Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Agraria, dell'Università degli Studi di Napoli- Federico II. Insegna Proprietà Fisiche e Sensoriali degli Alimenti al corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e insegna Valutazione Sensoriale degli Alimenti al corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee. Attualmente è consigliere della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria e Membro eletto della Giunta di Dipartimento di Agraria. È membro del comitato editoriale delle riviste Journal of Food Science and Technology (2014 -) e Journal of Food Quality (2016-). Rossella Di Monaco si è laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari nel 2000, ha conseguito il Dottorato di ricerca in Scienze e Tecnologie Agro-alimentari nel 2003; è stata Visiting Researcher presso il Food Technology Department dell'University of Helsinki (2002) ed è stata Visiting Professor presso il Food Science Department dell'University of Copenhagen (2013).

AREE DI EXPERTISE

Sviluppo e ottimizzazione della formulazione; valutazione dell'idoneità sensoriale di prodotto; individuazione dei driver sensoriali di scelta del consumatore; autenticità di prodotti ittici; valorizzazione di prodotti tradizionali; performance sensoriale di prodotti concorrenti sul mercato. L'attività di ricerca è svolta, con diverse collaborazioni nazionali e internazionali, nel campo delle Scienze Sensoriali. La ricerca è attualmente focalizzata sullo sviluppo e l'ottimizzazione di nuovi metodi sensoriali; sulla sensibilità degli individui per i diversi stimoli sensoriali; sulla comprensione delle relazioni tra sensibilità sensoriale, variabili psicoattitudinali, preferenze e scelte alimentari; sullo studio della percezione e dell'atteggiamento dei consumatori verso scelte alimentari sostenibili e verso nuove tecnologie impiegate per la trasformazione e conservazione degli alimenti.



Annalisa Romano

è dal 2017 Ricercatore in Scienze e Tecnologie Alimentari (SSD AGR15) presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, dove insegna "Processi dell'Industria Alimentare" per il Corso di Laurea di Tecnologie Alimentari dal 2012. Dal 2005 al 2017 è stata funzionario tecnico scientifico presso il Centro di Servizio dell'Ateneo per l'Innovazione e lo sviluppo in campo Alimentare (CAISIAL) dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. Attualmente è Responsabile della sezione di FORMAZIONE del CAISIAL. Annalisa Romano si è laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari nel 1999, ha conseguito il titolo di Dottore di ricerca in Scienze e Biotecnologie Agro-alimentari (2004) presso l'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria. Visiting Researcher presso il Technical Research Centre of Finland – VTT di Espoo (FI) e l'Institute of Food Research – IFR di Norwich (UK).

AREE DI EXPERTISE

Sviluppo nuovi prodotti con specifiche performances (per es. salutistici, senza glutine, a basso indice glicemico, etc.) ed ottimizzazione di processi alimentari.



Nicoletta Antonella Miele

Nicoletta Antonella Miele è dal 2018 Ricercatore a Tempo Determinato In Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Napoli Federico II dove insegna "Progettazione di nuovi prodotti alimentari" agli allievi del corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologia alimentare e "Stability and properties of emulsified systems" ai dottorandi in Food Science. In precedenza ha lavorato come collaboratrice esterna al progetto MAISFOOD finanziato dal MISE (Made in Italy – Industria 2015) dal 2012 al 2014. Vincitrice di borse di studio nell'ambito dei seguenti progetti di ricerca: "Produzione di dolcificanti ipocalorici da piante mediterranee", "Sviluppo di prodotti innovativi e funzionali basati sull'utilizzo del licopene", collaborando con un gruppo di ricercatori internazionali sugli studi di osservazione sui consumatori in condizioni reali di consumo. Responsabile scientifico di una convenzione inerente la messa a punto di metodiche di analisi per la caratterizzazione di sistemi areati.

Nicoletta Antonella Miele si è laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari (2007), ha conseguito il dottorato di ricerca (2013) in Scienze e tecnologie delle produzioni agro-alimentari presso l'Università degli studi di Napoli Federico II (Italia) ed è stata Visiting Researcher presso il Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse (IPBR -Ecully, Francia).

AREE DI EXPERTISE

Sviluppo nuovi prodotti, valorizzazione di prodotti tradizionali, studio della relazione tra struttura e proprietà di emulsioni e schiume alimentari.



Fabian Capitanio

Fabian Capitanio è Professore di Economia e Politica Agraria dell'Università di Napoli Federico II, Dipartimento di Medicina Veterinaria dove insegna in tutti i Corsi di Laurea del Dipartimento. E' autore di oltre 100 pubblicazioni scientifiche sui principali Journal nell'ambito dell'economia e politica agraria e dell'economia ambientale. E' Scientific experts per la World Bank sul tema della gestione del rischio in agricoltura; Scientific experts per l'European Parliament

Committee on Agriculture and Rural Development; membro rappresentante per le Regioni Meridionali nella Commissione Tecnica presso il Mipaaf per l'elaborazione delle proposte per l'adozione del Piano di gestione del rischio in agricoltura, esperto accademico italiano per il progetto finanziato da Joint Research Centre of the European Commission per la redazione del report "Disaster Risk Management 2020: acting today, protecting Tomorrow"; Referente scientifico Europeo per il progetto "Worldwide impact of climate change on crop yields since 1890' ", finanziato dalla Columbia University (USA); Scientific Advisor per AON International, membro nominato dall'Assessore all'Agricoltura per il Comitato di Programma Nuova Programmazione Regione Campania; membro nominato del Comitato Consultivo sulla Politica Agricola Comune presso l'Accademia dei Georgofili. Fabian Capitanio si è laureato in Economia (1999) e ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Economia e Politica Agraria (2002) presso l'Università di Napoli Federico II e il PhD/Mphil in Environmental Economics (2005), Environment Department, University of York (UK).

AREE DI EXPERTISE

Risk Management in agricoltura, effetti cambiamento climatico sulla redditività delle aziende agricole e dei territori rurali, Politiche Agricole e per lo sviluppo Rurale, Credito in agricoltura, Strumenti assicurativi e di ingegneria finanziaria.



Francesco Aversano

Francesco Aversano è professore di diritto agrario (IUS/03) Attualmente tiene il corso di Legislazione Alimentare agli allievi del corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee del Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli Federico II. È autore di articoli, saggi e pubblicazioni nel settore della legislazione agroalimentare, e numerose monografie. Francesco Aversano si è laureato in Giurisprudenza (1993) ed ha conseguito il titolo di Dottore di ricerca in Diritto agrario Italiano e Comparato (2007).

AREE DI EXPERTISE

Analisi, studi, pareri ed elaborazione di note legali sull'applicazione delle normative alimentari nazionali, europee e internazionali relative alla legislazione agroalimentare e alla food safety. In particolare: Impostazione e controllo di etichettatura, presentazione e pubblicità su imballaggi, siti internet, social network e mezzi di comunicazione. Claims nutrizionali e sulla salute. Attività degli operatori del settore alimentare con riguardo a E-commerce e food delivery. Verifica Pratiche leali di commercio e di corretta informazione. Disciplina della Concorrenza. Codice del consumo. Normativa Autocontrollo e HACCP. Cultura della sicurezza alimentare (reg. UE 2021/382). Aspetti legislativi su Tracciabilità e Rintracciabilità. Legislazione sui Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA). Produzioni biologiche e regimi di qualità (DOP-IGP-STG). Novel food e OGM. Controllo ufficiale. Gestione delle allerte nazionali ed europee e inerenti rapporti con le autorità competenti. Problematiche applicative su produzione e commercializzazione dei prodotti. Normativa sugli sprechi alimentari (legge Gadda). Legislazione scarti e sottoprodotti. Normativa doganale e Made in Italy. Modelli di sostenibilità nelle filiere agroalimentari.



Angela Sorrentino

Angela Sorrentino è dal 2015 funzionario tecnico scientifico presso il Centro di Ateneo per l'Innovazione e lo sviluppo dell'Industria Alimentare (CAISIAL) dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. Dal 2009 al 2015 è stata funzionario tecnico scientifico presso la Facoltà e il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. Angela Sorrentino si è laureata in Scienze Biologiche nel 1998, ha conseguito il Diploma di Specializzazione in Biotecnologie Industriali (2000) e il titolo di Dottore di ricerca in Biotecnologie Vegetali (2004) presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II. Nel 2009 ha ottenuto il Diploma di Perfezionamento in Igiene Alimentare Nutrizione e Benessere presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II. Ha svolto attività di ricerca in svariati settori: espressione di proteine ricombinate in sistemi procariotici ed eucariotici (cellule di mammifero, calli vegetali e piante OGM); caratterizzazione e modificazione enzimatica di proteine da diverse matrici. Studio dell'attività

antimicrobica di peptidi e chitosano. Riduzione della contaminazione da micotossine con metodi fisici. È stata Visiting Researcher presso l'Institute for Biology VII and Molecular Biotechnology, RWTH-Aachen University (Germany) e l'Institute of Food Research – IFR di Norwich (UK)

AREE DI EXPERTISE

Uso di enzimi in processi alimentari per lo sviluppo e l'ottimizzazione di nuovi prodotti e/o per la valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria agroalimentare.



Antonio Luca Langelotti

Laureato *cum laude* in Scienze Biologiche nel 2001, ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Acquacoltura all'Università di Napoli "Federico II", indirizzo produzioni marine e dulciacquicole (2006). Visiting marine scientist University of Namibia nel 2006, ha oltre 20 anni di documentata attività di ricerca e sviluppo sperimentale, condotte presso numerosi enti ed aziende, tra cui il CNR ISMAR di Lesina, il Centro CAISIAL, il Centro di Ricerca Interdipartimentale per l'Acquacoltura, il Dipartimento di Biologia e Dipartimento di Veterinaria dell'Università di Napoli Federico II, il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche ed Alimentari Università Piemonte Orientale di Novara e il Consorzio per le Biotecnologie Innovative di Benevento. E' stato inoltre consulente di numerose aziende del settore alimentare, dell'acquacoltura e della produzione di microalghe. Dal 2020 è Tecnologo presso il Centro di Ateneo CAISIAL.

AREE DI EXPERTISE

Progettazione, gestione e ottimizzazione di sistemi di acquacoltura d'acqua dolce e marina, coltivazione di micro e macroalghe, esperto di qualità e sicurezza alimentare dei prodotti ittici, e dello sviluppo di nuovi prodotti da biomasse acquatiche per i settori alimentare, nutraceutico e cosmetico, valorizzazione dei sottoprodotti dell'agroindustria, criopreservazione di embrioni e gameti di organismi marini, ecotossicologia

