

Università degli Studi di Napoli Federico II

Dipartimento di Agraria

prof. Raffaele Romano

Curriculum dell'attività scientifica, didattica e professionale con elenco dei titoli e pubblicazioni
(2007-2014)

Settore scientifico-disciplinare AGR 15
(Scienze e tecnologie alimentari)

Portici, maggio 2014

1. Formazione e titoli acquisiti

Diploma di Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari conseguito presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli nel novembre del 1993 con la votazione di 110/110.

Diploma di specializzazione post-laurea in Biotecnologie Agro-Alimentari (indirizzo chimico-analitico) conseguito presso la Scuola di Specializzazione dell'Università degli Studi di Napoli Federico II (Facoltà di Agraria) nel novembre del 1995 con la votazione di 50/50.

Corso per assaggiatori di olio di oliva, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II dal 10 al 14 febbraio 1997 organizzato dal Consorzio per la Ricerca Applicata in Agricoltura (C.R.A.A.).

Corso di aggiornamento in *Scienza degli Alimenti* presso l'Università degli Studi di Padova il 2-3, 9-10, 23-24 novembre 1998.

Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare conseguita nella prima sessione dell'anno 1998 presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli.

Assaggiatore ONAV (Org. Naz. Assaggiatori vino) 2000.

Corso di aggiornamento *Stazione di lavoro Gascromatografia Spettrometria di massa (GC-MSD)* presso Agilent Technologies Italia, Roma 2-4-ottobre 2001.

Corso di aggiornamento *Stazione di lavoro Cromatografia liquida Spettrometria di massa (HPLC-MSD)* presso Agilent Technologies Italia, Roma 4-6 marzo 2002.

2. Attività scientifica

Da giugno 1994 ad aprile del 1995 stipula un contratto di collaborazione scientifica nell'ambito di un programma di ricerca su *Caratterizzazione degli oli di oliva campani* inerente al progetto "Innovazione Tecnologica e Qualità della Produzione Olivicola Regionale" della Regione Campania (SeSIRCA).

Vincitore del concorso per ricercatore universitario (Settore scientifico- disciplinare GO8A. Scienza e Tecnologia Agro-Alimentare. D. R. del 08-10-96) è in servizio dal 28 novembre 1996 presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti (Facoltà di Agraria, Portici) dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

Nel 1999 fa parte del progetto di ricerca **MIUR CLUSTER C09** *Tecnologie di confezionamento degli alimenti in atmosfera protettiva* del Programma Operativo "Tecniche di imballaggio per prodotti agro-alimentari".

Nell'ambito del "Progetto Giovani Ricercatori" è stato responsabile scientifico del progetto di ricerca: *Valutazione della qualità dei succhi e puree di frutta attraverso la ricerca di opportuni markers: effetti del trattamento termico e rilevazione di possibili adulterazioni*, ammesso a finanziamento MURST con D. R. n. 57053 del 14-10-99.

Da ottobre 1999 è stato confermato nel ruolo dei ricercatori presso la Facoltà di Agraria (D.R. n. 3082 del 27-09-2000).

Nel dicembre del 2000 è stato responsabile scientifico del "Progetto Giovani Ricercatori": *Caratterizzazione dell'olio vegetale e degli antiossidanti naturali ottenuti dall'estrazione dei residui di lavorazione dell'industria di trasformazione del pomodoro. Stabilità degli estratti agli effetti del danno termico*, ammesso a finanziamento MURST con D.R. n. 4385 del 28-12-2000.

Dal 2002 entra a far parte del Centro Regionale di Competenza sulle Produzioni Agro-Alimentari, come responsabile della linea di ricerca relativa alla *caratterizzazione dei composti organici volatili di prodotti ortofrutticoli e bevande alcoliche*.

Nel 2003 per il Programma Operativo Regionale 2000/2006. "Sostegno ai programmi di ricerca, di innovazione e di trasferimento tecnologico promossi dal tessuto imprenditoriale regionale", è responsabile scientifico del Progetto "*Studio sulla cinetica di estrazione dei composti bioattivi dalle vinacce di fermentazione*" ammesso a finanziamento per la Misura 3.17.

Dal 1 novembre 2006 è in servizio come professore di seconda fascia presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti della Facoltà di Agraria di Portici (Napoli).

Dal 2006 è socio della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (Sistal) e membro dell'*American Society of Enology and Viticulture*, della *Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse*, della *European Federation for the Science and Technology of Lipids (Euro Fed Lipid)*.

E' referee delle seguenti riviste scientifiche: *American Journal of Enology and Viticulture*; *Analytica Chimica Acta*; *European Food Research and Technology*; *Food Research International*; *Journal of Agricultural and Food Chemistry*; *Journal of Chromatography A*; *Journal of Chromatography B*; *Journal of Food Composition and Analysis*; *Journal of the Science of Food and Agriculture*; *European Journal of Lipid Science and Technology*.

E' autore di oltre 110 pubblicazioni di carattere scientifico, di cui 47 su riviste scientifiche nazionali ed internazionali *peer-reviewed*.

L'attività scientifica è stata focalizzata alla caratterizzazione di vini autoctoni e allo studio dell'invecchiamento rapido del vino, alla messa a punto del controllo dei processi di estrazione, all'applicazione di nuove metodiche analitico-strumentali necessarie per caratterizzare gli effetti indotti da vari processi (lavorazione dei prodotti lattiero-caseari, termossidazione) sulle sostanze grasse di origine animale e vegetale.

Le tecniche adoperate, in particolare la gascromatografia ad alta risoluzione con rivelazione spettrometria di massa (HRG-FID/MS) e la cromatografia liquida ad alta pressione con rivelatore massa (HPLC-MS), si sono rese indispensabili per la risoluzione di alcuni problemi nel settore delle frodi alimentari.

Linee di Ricerca

- sviluppo di metodiche di estrazione, purificazione ed analisi strumentale ad alta risoluzione dei componenti degli alimenti, in particolare sostanze polifenoliche, lipidiche ed aromi;
- studio della composizione della materia prima, delle tecnologie di trasformazione e dell'effetto della conservazione/maturazione sulle caratteristiche quali-qualitative degli alimenti, sullo sviluppo delle fermentazioni e dell'ossidazione; ricerca dei marker di tracciabilità delle filiere alimentari;
- tecniche cromatografiche off-line ed on-line ad alta risoluzione, come HPLC, GC, SP e altre tecniche cromatografiche;
- tecniche spettroscopiche: spettrometria di massa (HPLC-MS-MS, GC-MS), spettrofotometria UV;
- estrazione con anidride carbonica liquida (LCE)

3. Elenco delle pubblicazioni (prodotti della ricerca gennaio 2007-maggio2014)

Pubblicazioni su riviste internazionali e nazionali

1. Naviglio D., Romano R., Pizzolongo F., Santini A., De Vito A., Schiavo L., Nota G., Spagna Musso S. (2007). Rapid determination of esterified glycerol and glycerides in triglyceride fats and oils by means of periodate method after transesterification. *Food Chemistry* 102, 399-405.
2. Romano R., Riccio F., Borriello I., Toraldo G. (2007). Effetto catalitico di Cu (II) e Fe (III) sulla cinetica di ossidazione dell'olio di soia. *Riv. Ital. Sostanze Grasse*, 84 (1), 25-32.
3. Naviglio D., Pizzolongo F., Romano R., Ferrara L., Naviglio B. and Santini A. (2007). An innovative solid-liquid extraction technology: use of the naviglio extractor® for the production of lemon liquor. *African Journal of Food Science*, 1 (4), 042-050. ISSN 1996-0794
©2007 Academic Journals

4. Romano R., Borriello L., Chianese L., Addeo F. (2008). La Mozzarella di Bufala Campana (D.O.P.): caratterizzazione quali-quantitativa della componente trigliceridica ed acidica (CLA) nell'arco dell'anno mediante gascromatografia ad alta risoluzione (HRGC). *Progress in Nutrition*, 10 (1), 22-29

- Quarto M., Garro G., Nasi A., Romano R., Mauriello R., Pizzolongo F., Chianese L. (2008). Influenza del polimorfismo genetico al locus dell' α_{s1} -CN sulla composizione lipidica ed aromatica del latte di capra cilentana. *Scienza e tecnica lattiero-casearia*, 59 (3), 229-246

6. Romano R., Borriello L., C. Magaldi, A. Giordano, Spagna Musso S. (2008). Influenza del grado di stagionatura sulla composizione in acidi grassi, ω -3 e CLA del provolone del Monaco. *Progress in nutrition*, 9 (3), 165-173

7. Francesca N., Monaco A., Romano R., Lo Nardo E., de Simone M. e Moschetti G. (2009). *Rovello bianco*, caratterizzazione di un vitigno autoctono campano. *Vignevini*, 4, 106-111.

8. Francesca N., Settanni L., Romano R., Giordano A., Moschetti G. (2009). Le comunità blastomicetiche del vitigno autoctono *Rovello bianco* (Campania) e loro utilizzo in vinificazioni commerciali. *Riv. Vitic. Enol.*, 2-3, 129-147.

9. Francesca N., Chiurazzi M., Romano R., Aponte M., Settanni L., Moschetti G. (2009). Indigenous yeast communities in the environment of "Rovello bianco" grape variety and their use in commercial white wine fermentation. *World J. Microbiol. Biotechnol.* DOI 10.1007/s11274-009-0181-5.

10. Romano R., Giordano A., Le Grottaglie L., Spagna Musso S. (2010). Indicatori di trattamento termico nella frittura intermittente. *Ing. Alim.*, 9, 52, 19-25.

11. Petrucci L., De Pascale S., Limone F., Romano R., Chianese L. (2010). Effetto del processo di chiarifica sulla componente aromatica dei vini bianchi. *Ind. Bev.*, 39, 226, 11-14

12. Romano R., Masucci F., Giordano A., Spagna Musso S., Naviglio D., Santini A. (2010). Effect of tomato by-products in the diet of Comisana sheep on composition and conjugated linoleic acid content of milk fat. *Int. Dairy J.*, 20, 858-862

13. Picariello G., Romano R., Addeo F. (2010). Nitrocellulose film substrate minimizes fragmentation in matrix assisted-laser desorption ionization time-of-flight mass spectrometry analysis of triacylglycerols. *Anal. Chem.*, 22, 615-623

14. Romano R., A. Giordano, S. Spagna Musso. (2011). Indicatori di trattamento termico di oli sottoposti a frittura prolungata e discontinua. *La Rivista di Scienza dell' Alimentazione*, 1, 130-137. ISSN 1128-7969

15. Romano R., Giordano A., Chianese L., Addeo F., Spagna Musso S. (2011). Triacylglycerols, fatty acids and conjugated linoleic acids in Italian Mozzarella di Bufala Campana cheese. *Journal of Food Composition and Analysis*, 24, 244–249. doi:10.1016/j.jfca.2010.10.004
16. R. Romano, N. Manzo, L. Le Grottaglie, A. Giordano, A. Romano & P. Masi (2013). Comparison of the frying performance of high oleic oils subjected to discontinuous and prolonged thermal treatment. *J Am Oil Chem Soc* DOI 10.1007/s11746-013-2238-8.
17. G. Picariello, R. Sacchi, O. Fierro, D. Melck, R. Romano, A. Paduano, A. Motta, F. Addeo (2013). High Resolution ¹³C-NMR detection of short- and medium-chain synthetic triacylglycerols used in butterfat adulteration. *European Journal of Lipid Science and Technology* DOI: 10.1002/ejlt.201300018.
18. G. Esposito, F. Masucci, F. Napolitano, A. Braghieri, R. Romano, N. Manzo, A. Di Francia (2014). Fatty acid and sensory profiles of Caciocavallo cheese as affected by management system. *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE* (ISSN:0022-0302) pp. 1 - 11 Vol. 97
19. Raffaele Romano, Nadia Manzo, Immacolata Montefusco, Annalisa Romano, Antonello Santini (2014). Liquid Carbon Dioxide Use in the Extraction of Extra Virgin Olive Oil From Olive Paste. *JOURNAL OF FOOD RESEARCH* (ISSN:1927-0887) pp. 119 - 128 Vol. 4
20. Antonello Santini, Raffaele Romano, Giuseppe Meca, Assunta Raiola, Alberto Ritieni (2014). Antioxidant Activity and Quality of Apple Juices and Puree After in vitro Digestion. *JOURNAL OF FOOD RESEARCH* (ISSN:1927-0887) pp. 41 - 50 Vol. 4
21. Raffaele Romano, Antonello Santini, Laura Le Grottaglie, Nadia Manzo, Attilio Visconti, Alberto Ritieni (2014). Identification markers based on fatty acid composition to differentiate between roasted Arabica and Canephora (Robusta) coffee varieties in mixtures. *JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS* (ISSN:0889-1575)
22. D. Naviglio, L. Le Grottaglie, M. Vitulano, N. Manzo, R. Romano (2014). Caratterizzazione mediante GC/MS di oli essenziali per uso alimentare. *INDUSTRIE ALIMENTARI* (ISSN: 0019-901X)

Pubblicazioni su atti di convegni internazionali e nazionali

1. Romano R., Borriello I., Lambiase G., Pannone N., Spagna Musso S. Valutazione della genuinità del grasso lattico bufalino mediante analisi della composizione lipidica via HRGC. *Atti VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*. Alba 7-10 novembre 2006. 88-93. ISBN 978-88-87359-52-7.
2. Romano R., Borriello I., Formato A., Spagna Musso S. L'azione dell'azoto durante il processo di estrazione dell'olio extravergine d'oliva. *Atti VI*

Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Alba 7-10 novembre 2006. 304-308. ISBN 978-88-87359-52-7.

3. Romano R., Meca G., Borriello I., Montone P., Spagna Musso S. Le acutissimine: flavano-ellagitannini ad azione antiossidante nel vino invecchiato. *Atti VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*. Alba 7-10 novembre 2006. 315-320. ISBN 978-88-87359-52-7.
4. Romano R., Borriello I., Spagna Musso S. L'uso dei trucioli del legno nell'invecchiamento rapido del vino: la presenza delle acutissimine. *Atti: 8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA)*. Milano 07-08 maggio 2007. CD-ROM "Ricerche ed innovazioni nell'industria alimentare". 400-405. ISBN 978-88-96027-00-4.
5. Romano R., Borriello I., Fontaine B., Spagna Musso Salvatore. Studio della cinetica di estrazione del metanolo durante il processo di preparazione del liquore di limone. *Atti: 8° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA)*. Milano 07-08 maggio 2007. CD-ROM "Ricerche ed innovazioni nell'industria alimentare". 778-782. ISBN 978-88-96027-00-4.
6. Romano R., Borriello I., Greco A., Spagna Musso S. Evoluzione della componente lipidica nel processo di lavorazione del fiordilatte Appennino meridionale. *Atti: 8° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA)*. Milano 07-08 maggio 2007. CD-ROM "Ricerche ed innovazioni nell'industria alimentare". 452-457. ISBN 978-88-96027-00-4.
7. Borriello I., Romano R. S., Spagna Musso. A study of chemical role of red wine minor components: flavano-ellagitannins. *Proceedings of 3rd International Symposium CIGR- Food and Agricultural Products: Processing and Innovations*. Naples, Italy. 24-26 September 2007. CD-ROM. 1-8.
8. Romano R., Borriello I., Meca G. The use of vegetable proteins in the clarification of white wine "Catalanesca". *Proceedings of 3rd International Symposium CIGR- Food and Agricultural Products: Processing and Innovations*. Naples, Italy, 24-26 September 2007, CD-ROM. 1-8.
9. Romano R., Borriello I., Chianese L., S. Spagna Musso. Minor fatty acids composition (CLA) of mozzarella cheese obtained through chemical and biological acidification. *Proceedings of 3rd International Symposium CIGR- Food and Agricultural Products: Processing and Innovations*. Naples, Italy, 24-26 September 2007. CD-ROM. 1-9.
10. Varricchio M. L., Di Francia A., Masucci F., Romano R., Proto V. Fatty acid composition of Mediterranean buffalo milk fat. *Proceedings of the*

ASPA 17th Congress, Alghero, Italy, May 29 -- June 1, 2007. Ital. J. Anim. Sci. vol 6. 509-511.

11. Cascone A., Paduano A., Battimo I., Romano R., Fogliano V., Sacchi R., Chianese L. Lipid oxidation in buffalo meat from animals with dietary supplementation of vitamin E. *Proceedings of VIII World Buffalo Congress*, Caserta, Italy, 19-22 October 2007. Ital. J. Anim. Sci. vol 6. 1191-1194. ISBN 978-88-86817-36-3.
12. Romano R., Borriello I., Chianese L., Sacchi R. Effect of dietary Vitamin E content on the CLA, cholesterol and tryglicerides composition of Italian Mediterranean buffalo meat. *Proceedings of VIII World Buffalo Congress*, Caserta, Italy, 19-22 October 2007. Ital. J. Anim. Sci. vol 6. 1202-1206. ISBN 978-88-86817-36-3.
13. Di Francia A., De Rosa G., Masucci F., Romano R., Borriello I., Grasso C. Effect of Pisum sativum as protein supplement on buffalo milk production. *Proceedings of VIII World Buffalo Congress*, Caserta, Italy, 19-22 October 2007. Ital. J. Anim. Sci. vol 6. 472-476. ISBN 978-88-86817-34-9.
14. Chianese L., Garro G., Quarto M., Mauriello R., Romano R., De Pascale S., Petrucci L. Influence of genetic Polymorphism and technological parameters on proteolytic and aromatic profile of goat caciocotta cheese. *5th IDF Symposium on Cheese Ripening*, Bern, Switzerland 9-13 March 2008. 105-106.
15. Masucci F., De Rosa G., Di Francia A., Grasso F., Romano R., Esposito G. Composizione acidica del latte e della mozzarella di bufala di produzione biologica e convenzionale. *Atti VI Convegno Nazionale Associazione Italiana di Zootecnia Biologica e Biodinamica*, Arezzo, 23 Maggio 2008. 30-33.
16. Blaiotta G., Romano R., Imperato C., Aponte M. Selezione e monitoraggio di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* durante la produzione di vino da uva Catalanesca. *Atti convegno Quali Cibi*, Postano, 28-30 Maggio 2008. 151-153.
17. Masucci F., Di Francia A., De Rosa G., Romano R., Varricchio M. L., Grassi C. Pisum Sativum as alternative protein source in diets for buffalo cows in middle and late stage of location. *Proceedings of 16th IFOAM Organic World Congress*, Modena, Italy 16-20 June, 2008. 165-167.
18. Romano R., Borriello I., Magaldi C., Giordano A., Spagna Musso S. Modificazioni chimico-fisiche di vini rossi sottoposti ad invecchiamento

rapido mediante trucioli di legno. *Atti VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*. Perugia. 23-26 giugno. 2008. 15-22.

19. Romano R., Magaldi C., Giordano A., Sacchi R. Studio sull'alterazione della componente lipidica nel processo di frittura delle patate. *Atti VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*. Perugia. 23-26 giugno. 2008. 43-47.
20. Romano R., Giordano A., Paduano A., Sacchi R., Spagna Musso S. Evaluation of frying oil subjected to prolonged thermal treatment: volatile organic compounds (VOC) analysis by DHS-HRGC-MS and ¹H-NMR spectroscopy. *The Ninth International Conference on Chemical and Process Engineering*. Rome, Italy. 10-13 May 2009. Chemical Engineering Transactions. 17. 873-878, DOI: 10.3303/CET0917146. ISSN 1974-9791.
21. Romano R., Nota G., Giordano A., Magaldi C. and Spagna Musso S. Extraction of lipids and essential oils from vegetable matrix by liquid carbon dioxide. *The Ninth International Conference on Chemical and Process Engineering*. Rome, Italy. 10-13 May 2009. Chemical Engineering Transactions. 17. 921-926. DOI: 10.3303/CET0917154. ISSN 1974-9791.
22. Romano R., Giordano A., Malvisi J., Spagna Musso S. Determinazione del carvacrolo mediante HRGC-MS/FID nell'orata (*Sparus aurata*) di acquicoltura. *Atti: 9° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA)*. Milano. 11-12 Giugno 2009. CD-ROM "Ricerche ed innovazioni nell'industria alimentare". pp. 552-556. ISBN: 978-88-96027-05-9.
23. Romano R., Giordano A., Le Grottaglie L., Spagna Musso S. Indicatori di trattamento termico nella frittura intermittente di patate surgelate. *Atti: 9° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA)*. Milano. 11-12 Giugno 2009. CD-ROM "Ricerche ed innovazioni nell'industria alimentare". pp. 358-362. ISBN: 978-88-96027-05-9.
24. Petrucci L., De Pascale S., Tartaglione E., Romano R., Chianese L. Caratterizzazione aromatica e fenolica dell'uva e del vino Pallagrello Bianco. *Atti: 9° Congresso Italiano di Scienza E Tecnologia degli Alimenti (CISETA)*. Milano. 11-12 Giugno 2009. CD-ROM "Ricerche ed innovazioni nell'industria alimentare". pp. 272-278. ISBN: 978-88-96027-05-9.

25. Di Francia A., De Rosa G., Romano R., Grasso F., Esposito G., Masucci F.
Use of peas in organic buffalo farming: effects on nutrient digestibility and milk production. *Proceedings of the ASPA, 18th Congress*. Palermo, Italy. 9-12 June 2009. Ital. J. Anim. Sci., vol 8, 405-407. ISSN 1594-4077.
26. Di Francia A., Esposito G., Cembalo L., Romano R., Masucci F.
Alimentazione degli animali, costi di produzione e qualità del latte e della mozzarella in un allevamento bufalino biologico e in uno convenzionale. *Atti IV Workshop GRAB-IT*. Palermo, 26-27 Ottobre 2009. 287-292. ISBN 978-88-6213-011-0.
27. Romano R., A. Giordano, P.F. Formicola, G. Blaiotta, S. Spagna Musso, 2010. Caratterizzazione dei composti organici volatili del vino Catalanesca. Qualità e tipicità degli alimenti mediterranei: alimentazione e salute. VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Marsala. Trapani, Italy. 101. ISBN 978-88-86208-61-1
28. Romano R., A. Giordano, N. Francesca, R. Iuppariello, G. Moschetti, S. Spagna Musso, 2010. Effetto della lunga macerazione nella preparazione del vino Aglianico di Taurasi. Qualità e tipicità degli alimenti mediterranei: alimentazione e salute. VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Marsala. Trapani, Italy. 102.
i. ISBN 978-88-86208-61-1.
29. Romano R., A. Giordano, P.F. Formicola, P. Ferranti, T. Granato, S. Spagna Musso, 2010. La vinificazione dell' uva Catalanesca mediante l' impiego di un composto sulphite-free. Qualità e tipicità degli alimenti mediterranei: alimentazione e salute, VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Marsala, Trapani, Italy. 181. ISBN 978-88-86208-61-1.
30. Romano R., Giordano A., Formato A., Sacchi R., Spagna Musso S., 2011. Effetti del processo di estrazione in atmosfera inerte (N₂) sulla qualità dell'olio vergine d'oliva. *Atti I° Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio*. Portici (NA) 83-87. ISSN: 1127-3496; ISBN: 978-88-905628-0-8; © by SOI – Firenze.

Monografie

11. Romano R., Lambiase G., Spagna Musso S. Il latte e la mozzarella di bufala. Studio sulla composizione e genuinità del grasso. *Aracne Editrice*, Roma, Ottobre 2009. ISBN 978-88-548-2805-6.

4. Attività didattica

Per l'anno accademico 1995/96 ha ottenuto l'affidamento dell'insegnamento ufficiale di *Laboratorio di analisi chimica* presso la Facoltà di Scienze Ambientali, Seconda Università degli Studi di Napoli.

Dal 1997 ad oggi ha svolto le esercitazioni numeriche nell'ambito del corso integrato di *Processi e legislazione dei prodotti alimentari* Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria (NA).

Nell'anno accademico 1997-98, ha tenuto seminari di approfondimento ed esercitazioni per il corso integrato di *Processi e legislazione dei prodotti alimentari* modulo: "*Processi delle bevande alcoliche*", Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari indirizzo conserviero, Facoltà di Agraria (NA).

Per l'anno accademico 1998-99 è stato incaricato di svolgere le esercitazioni di laboratorio del corso di *Processi e legislazione dei prodotti alimentari*, Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari indirizzo conserviero.

Per gli anni accademici 1999-2000 e 2000-2001 ha ottenuto l'affidamento del modulo di "*Processi della tecnologia alimentare 2*" del corso integrato di *Processi e legislazione dei prodotti alimentari*, (Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari indirizzo conserviero).

Nell'anno accademico 2001-2002 ha ottenuto il conferimento della supplenza, del corso integrato di *Processi e Legislazione dei Prodotti Alimentari* per il Diploma in Tecnologie Alimentari indirizzo conserviero.

Per la Scuola di Specializzazione in Biotecnologie Industriali presso la Facoltà di Agraria (NA), negli anni accademici 1999/2000, 2000/2001 e 2001/2002, ha tenuto il corso di *Gestione della qualità nell'industria alimentare*.

Per gli anni accademici 2002/2003 e 2003/2004 ha svolto, nell'ambito del Master di I livello in Agricoltura Biologica il modulo di *Conservazione, trasformazione e qualità degli alimenti biologici* presso la Facoltà di Agraria (NA).

Negli anni accademici 2003/2004 e 2004/2005 per il Corso di Laurea in Produzioni vegetali (Facoltà di Agraria di Napoli) ha avuto l'affidamento della supplenza per l'insegnamento di *Tecniche di conservazione dei prodotti ortofrutticoli*.

Nel periodo gennaio-febbraio 2003 per il *Master Inspirit* organizzato dall'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi (soggetto proponente) e l'Istituto Guglielmo Tagliacarne (soggetto attuatore), con il contributo del Fondo Sociale Europeo, finalizzato a formare figure in grado di favorire ed assistere i processi di innovazione tecnologica, crescita manageriale e sviluppo di competitività del sistema imprenditoriale ha tenuto seminari su: *Innovazione dei processi produttivi nel settore enologico*.

Il prof. Raffaele Romano, nel periodo 2006-2010, ha svolto la sua attività didattica nell'ambito dei Corsi di laurea in *Scienze e Tecnologie Alimentari*, *Produzioni vegetali*, *Alimenti e Salute* e in *Scienze della Nutrizione Umana*. Di seguito si riporta una descrizione dell'attività realizzata.

1. Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (Facoltà di Agraria di Napoli) titolare del Corso di *Tecnologie e Processi dell'Industria Conserviera* (6 CFU);
2. Corso di Laurea in Produzioni Vegetali (Facoltà di Agraria di Napoli). affidamento della supplenza del Corso di *Tecniche di Conservazione dei Prodotti Ortofrutticoli* (8 CFU);
3. Corso di Laurea in Alimenti e Salute (Facoltà di Agraria di Napoli) affidamento della supplenza del Corso di *Legislazione Alimentare* (8 CFU);
4. Corso di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana (Facoltà di Medicina e Chirurgia di Napoli) affidamento della supplenza del Corso di *Tecniche di Produzione Alimentare* (4CFU);

5. Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari (Facoltà di Agraria di Napoli) esercitazioni per il Corso di *Processi dell' Industria Alimentare*:

Nell'anno accademico 2010/2011 e 2012/2013, per il Corso di Laurea in Viticoltura ed enologia (Facoltà di Agraria di Palermo), ha avuto l'affidamento della supplenza per l'insegnamento di *Processi Biologici* (6 CFU).

Nell'anno accademico 2011/2012 e 2012/2013, per il Corso di Laurea Magistrale interateneo in Scienze Viticole ed enologiche (Facoltà di Agraria di Palermo), ha avuto l'affidamento della supplenza per l'insegnamento di *Tecnologie enologiche per le zone calde e aride degli ambienti mediterranei* (5 CFU).

Dall' accademico 2012/2013 è titolare del corso di *Processi dell'Industria alimentare* presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II

Portici, maggio 2014

Firma

