

Esperienza professionale

Lavoro o posizione ricoperti	Professore Ordinario settore A3/D1 - CHIM10
Principali attività e responsabilità	Docente: Chimica e Tecnologia degli Alimenti Additivi e Tossici Chimica Analitica Supervisore dottorandi
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Cagliari, via Università 40, 09126 Cagliari Italia.
Tipo di attività o settore Istruzione e formazione	Analisi chimica di matrici alimentari e ambientali - CHIM10 2015 – oggi gli viene conferito l'incarico di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI DIETETICI nel corso di Laurea in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione. 2015 – oggi gli viene conferito l'incarico di TECNOLOGIA E ANALISI DEGLI ALIMENTI nel corso di Laurea in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione. 2018 – oggi gli viene conferito l'incarico di LABORATORIO DI ANALISI CHIMICA TOSSICOLOGICA E CONTROLLO DI QUALITÀ E ANALISI STRUMENTALE. 2014- il 6 Ottobre viene nominato Professore Ordinario per il settore concorsuale 03/D -SSD CHIM10 2012-2013 - Master Universitario biennale di II livello in Tecniche analitiche e nanotecnologie applicate alla tutela e sicurezza dell'agroalimentare di eccellenza, (FINGERINBALL), corso di Sicurezza e Tossicologia Alimentare, Università degli Studi di Reggio Calabria. 2011-2012 - Master Universitario biennale di II livello in "Qualità e sicurezza degli alimenti e frodi alimentari" (QuaSicAMed), Fondazione Terina, Lametzia Terme. 2002 - 2010 gli viene conferito l'incarico di Chimica degli Alimenti nel corso di laurea triennale Scienze e Tecnologie Erboristiche. 2000 - gli viene conferito l'incarico di Chimica degli Alimenti presso la Scuola di Specializzazione in Scienze dell'Alimentazione. 1999 - il 10 Maggio viene nominato Ricercatore nel settore CHIM 10 (Chimica degli Alimenti) presso la Facoltà di Farmacia di Cagliari, Dipartimento di Tossicologia. 1998-1999 Istruttore Direttivo Laboratorio analisi chimico tossicologiche Centro regionale CRAS. 1997 - Invited Professor per lo svolgimento di lezioni pratiche presso l'Università di Araraquara (Brasile). 1998 - Stage on Mass-Spectrometry, livello avanzato. 1996 Stage on Mass-Spectrometry 1 ^o livello

1996 - 1998 titolare del contratto regionale L.R. 29/1/1994, n2, art37, Area Agroalimentare e Zootecnica.

1996 - progetto STRIDE ACTINIA dell'ENEA 40 giovani ricercatori da tutta Italia, su Biological protection and Food technologies.

1994 —stage sulla caratterizzazione dei prodotti vegetali presso il Dipartimento Laboratorio Analisi e Ricerche del Centro Sperimentale dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

1993-1997 Dottorato di ricerca in Chimica del Farmaco con la Tesi dal titolo: Natural substances as possible substitutes of synthetic pesticides.

1991 - stage sull'utilizzo di tecniche GC ed HPLC presso il Laboratorio Farmaceutico C.T. Sanremo.

1991 - 17 Luglio laurea in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche presso l'Università di Cagliari con la votazione di 110/110 e Lode.

Qualifica
Principali

Professore Ordinario
Studio dei processi degradativi su matrici alimentari e ambientali di tossici naturali e di sintesi.

tematiche/competenze
professionali possedute

Studio delle contaminazioni delle acque superficiali e di falda da parte di agrofarmaci e metalli pesanti.

Studio delle contaminazioni ambientali in siti industriali.

Studio delle contaminazioni ambientali di specie ittiche da acquacoltura.

Studio dei processi fotodegradativi su strato sottile e in campo di fitofarmaci di sintesi e naturali. Studio sulla presenza di tossici volontari (antibiotici, antiparassitari) su animali da allevamento (intensivi e non).

Messa a punto di metodiche analitiche originali per lo studio dei residui di pesticidi in matrici vegetali (principalmente ortaggi e frutta) e nei loro prodotti di trasformazione (vino, distillati, olio di oliva, prodotti di essiccazione).

Studio delle tecnologie post-raccolta e della variazione delle caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli alimenti durante questo trattamento.

Caratterizzazione chimica e chimico-fisica di piante officinali (rosmarino, elicriso, timo, salvia, mirto, iperico) e loro derivati (oli essenziali, tinture, ecc.);

Caratterizzazione chimica e chimico-fisica di matrici alimentari tipiche della dieta mediterranea (uva e vino, olive e olio di oliva, carciofo, miele, latte e prodotti di trasformazione, prodotti ittici) finalizzata alla ricerca di possibili indici di qualità e peculiarità o all'ottimizzazione dei cicli di lavorazione;

Capacità e Competenze

Madrelingua Italiano

Altra lingua Inglese, francese, spagnolo

Autovalutazione

	Comprensione		Parlato		Scritto
	Ascolto	Letture	Interazione orale	Produzione orale	
Inglese	C1	C1	B1	B1	C1
Francese	B1	B1	A1	A1	A1
Spagnolo	B1	B1	A1	A1	A1

Capacità e competenze scientifiche, tecniche, organizzative

Esperto in analisi del rischio alimentare, e ambientale, in particolare nella determinazione e quantificazione di tossici volontari ed involontari presenti in matrici di diversa provenienza (alimentari, acqua, suolo, aria).

Esperto nella gestione di piattaforme analitiche LCMS/MS e GCMS/MS.

Ha fatto parte del comitato organizzatore e scientifico di numerosi congressi nazionali ed internazionali in Italia e all'estero,

Ha organizzato Scuole di perfezionamento internazionali sul tema della sicurezza alimentare e ambientale.

Il Prof. Angioni è stato Relatore di più di quaranta Tesi di laurea e di specializzazione sperimentali nel campo della Chimica degli Alimenti e dell'ambiente, è stato ed è tutore di dottorandi di Ricerca nel campo della sicurezza alimentare.

Incarichi presso Associazioni Internazionali e Nazionali

2004-2010 Membro con funzione di tesoriere dell'Ufficio di Presidenza del Mediterranean Group of Pesticide Research (MGPR, Associazione Internazionale sulla sicurezza alimentare).

2007-2010 Membro dell'Ufficio di Presidenza del Gruppo di Ricerca Italiano Fitofarmaci e Ambiente (GRIFA)

2000 — 2013 Membro della Scuola di Dottorato in Tossicologia dell'Università degli Studi di Cagliari

2005 - 2013 Membro dell'INTERNATIONAL DOCTORATE "CHEMISTRY, TOXICOLOGY AND HEALTHINESS OF FOODS" dell'Università degli Studi di Perugia.

2011 – 2020 Responsabile per l'Università di Cagliari del Settore Agroalimentare del Centro di Competenza Nazionale per le Tecnologie Alimentari Ce.R.T.A.

2011 - 2017 Presidente del Mediterranean Group of Pesticide Research (MGPR, Associazione Internazionale sulla Ricerca dei Residui di Fitofarmaci).

2012 – 2013 ad oggi Membro del Dottorato in Biomedical sciences, nutritional and metabolic diseases dell'Università degli Studi di Cagliari.

2014 – 2021 Membro del Dottorato in Medicina Molecolare e Transazionale dell'Università degli Studi di Cagliari.

2015 - ad oggi Presidente del GRIFA Gruppo Italiano Fitofarmaci e Ambiente

2018 – ad oggi Presidente della Società Italiana di Chimica degli Alimenti

2018 ad oggi Membro del Comitato Nazionale della Sicurezza Alimentare (CNSA).

2021 Referente per l'Università di Cagliari per la Collaborazione tra enti pubblici per la stipula delle convenzioni di cui all'art. 3, c. 1, del D.P.R. n. 290/01, per l'assolvimento dei compiti di natura tecnico-scientifica di cui al D.lgs. n. 194/95 ed al citato D.P.R. gravanti sullo Stato italiano in ottemperanza ai regolamenti dell'U.E. – In Materia di Fitosanitari – Ministero della Salute

Organizzazione di Meeting e congressi

1993 - "Qualità degli Alimenti e antiparassitari" Cagliari 8 Aprile

1999 - 1st MGPR Intern. Symp. "Pesticides in food in Mediterranean countries" Chia Laguna (Ca) 29-30 Aprile

1999 - "Tecniche cromatografiche e tecnologie innovative nella produzione e controllo degli alimenti" Cagliari 14-15 Ottobre (workshop)

2000 - "Research and European policy on pesticide residues in Mediterranean Countries" Atene (Grecia) 11-12 Maggio

2001 - 2nd MGPR Intern. Symp. "Pesticides in food and the environment in Mediterranean Countries" 9- 12 Maggio, Valencia, Spagna

2002 - MGPR International Meeting " Pesticide research in food and environment: cooperation between Mediteranean Countries" 24-26 Aprile 2002, Sousse , Tunisia

2003 - 3° MGPR Intern. Symp " Crop Protection" Aix en Provence (Francia) 20-24 Maggio

2005 - Scuola Internazionale GRIFA Tanka Villane Villassimus (Cagliari), 29 Maggio – 3 Giugno

2006 - Scuola Internazionale GRIFA Marina Beach, Orosei, Agrofarmaci, Esposizione dell'uomo e dell'ambiente 11-16 Giugno

2006 - Convegno sul mirto "Mirto di Sardegna, tra tradizione ed innovazione" 7 Dicembre, Cagliari

2006 - MGPR International Meeting "Pesticidi negli alimenti e nell'ambiente" 21-22 Settembre, Cagliari

2007 – 5° MGPR International Symposium, 21-24 Novembre, Agadir, Marocco

2009 - Scuola Internazionale GRIFA Tanka Village Villassimus (Cagliari), 31 Maggio – 4 Giugno

2009 – 6° MGPR International Symposium, 27-29 October, Cairo, Egypt

2010 - Fitomed 2010 - IV° CONGRESSO INTERSOCIETÀ SULLE PIANTE MEDICINALI, Dalla biodiversità vegetale alla biodiversità molecolare. Cagliari 23-26 giugno

2010 - XIX° ITALO-LATINAMERICAN CONGRESS OF ETNOMEDICINE, 6 – 10 September Tanka Villane Villassimus (Cagliari).

2011 – 7° MGPR International Symposium, 9-11 November, Thessaloniky, Greece.

2012 - MGPR International Meeting “International Conference on Food and Health Safety: Moving Towards a Sustainable Agriculture” 11-12 October, Belgrade, Serbia.

2012 – Natural products and Biocontrol, 19-21 Perpignan, France.

2013 – 8° MGPR International Symposium, 12-14 September, Cappadocia, Turkey.

2015 - Development of technologies and processes aimed at enhancing and extending the shelf life of fish processed with high nutraceutical value – Cagliari 25/09/2015

2015 – 9° MGPR International Symposium, 8-10 October, Hammamet, Tunisia.

2018 - September 10th-11th 2018 GRIFA Summer School "Green Chemistry & One-Health Perspective."

2018 - September 12-14 2018 BOLOGNA (Italy), 10th European Conference on Pesticides and Related Organic Micropollutants in the Environment & 16th Symposium on Chemistry and Fate of Modern Pesticides joined to the 10th MGPR International Symposium of Pesticides in Food and the Environment in Mediterranean Countries MIPA 1999 – 2003

Progetti di Ricerca

1) “Difesa delle produzioni in agricoltura biologica.

2) Ape, miele, ambiente.

3) Incremento della produzione di piante officinali.

1999-2003 Progetto Regionale (Reg. CEE 528), Miglioramento della qualità dell’olio d’oliva

1996 – 1999 POM A34 Valorizzazione dei prodotti di trasformazione da piante officinali nell’Italia meridionale ed insulare.

2002 – 2006 PON n.12930. Innovazione dei processi e dei prodotti nella filiera alimentare delle piante officinali

2007 – 2010, MIPAF- BIOFORM – “Formulazioni di estratti vegetali nel controllo dei parassiti delle produzioni biologiche”

Responsabile scientifico

2006 – 2009 MIPAF- RIOM – RICERCA E INNOVAZIONE PER L'OLIVICOLTURA MERIDIONALE Unita Operativa POR 2000-2006, Misura 3.13

2007 – 2008, Nutrigenomica, studio dell'effetto della componente genetica e nutrizionale sull'obesità.

2004 – 2006, MIPAF – MICROVINTRACCIA, Rintracciabilità dei microrganismi vinari tramite marcatori biochimici e molecolari

2008 - 2010, USIROTEBIO - Essential uses and replacement of Rotenone as an insecticide in organic farming.

2010 - Agris Sardegna research agreement, use of plant growth regulators in citrus cultivation.

2011 – 2014 Valorizzazione dei prodotti dell'Apicoltura calabrese e tecniche innovative ed ecocompatibili per il risanamento dei prodotti apistici contaminanti. Unità Operativa APQ Calabria

2012-215- Integrated approach for the protection, management and enhancement of the sea urchin resource in Sardinia

2012-2015 - Technological and process innovation, qualitative evaluation and valorization of table olives produced in Sardinia. (S.A.R.T.OL., Sistemi Avanzati e Razionali per la Trasformazione delle Olive da mensa).

2012-2015 - Valorization and innovation of goat's milk production in Sardinia. Nutritional and chemical-physical investigations.

FP7 Framework - Scientific Responsible

-2016 – Studio, definizione e applicazione di mezzi e strategie per il controllo biologico delle batteriosi delle api (*Apis mellifera* L.) in un ambiente mediterraneo (Sardegna, Italia).

2013 – 2014 Avviso Cultivar per la realizzazione di progetti formativi destinati agli addetti del settore agricolo e forestale. Progetto Isidoro Assessorato al Lavoro e Formazione Professionale – Responsabile Scientifico

2016 – 2017 Progetto di formazione Maciste- RIEBO, nell'ambito professionale "Trattamento dei rifiuti nell'ambito della sostenibilità ambientale"

Assessorato al Lavoro e Formazione Professionale – Responsabile Scientifico

2014 – 2015 – SLIN, Messa a punto di tecnologie e processi atti a valorizzare ed estendere la shelf life di trasformati ittici ad elevata valenza nutraceutica.

2014-2017 – Effetto dello stress idrico sulle risposte fisio-metaboliche e genetiche della vite in Sardegna. 2014-2016

SP4 Capacities - Research & Technological development to improve economic profitability and environmental Sustainability of sea Urchin farming (RESURCH)

2018 – 2021 Valorization of Sardinian fish production: integrated approach of supply chain for the production of sustainable feed from insects reared on agri-food residues, improvement of nutritional and health characteristics, processing and eco-sustainable packaging of

fish products. POR-FERS 2014-2020, Programma di ricerca e sviluppo Area di specializzazione AGROINDUSTRIA

2018 – 2021 BioMilkChina, POR-FERS 2014-2020, Programma di ricerca e sviluppo Area di specializzazione AGROINDUSTRIA

2021-2022 “Valutazione dell’evoluzione delle caratteristiche biologiche e biochimiche del *Mytilus galloprovincialis* allevato nel golfo di Oristano” Misura: 2.47 – Innovazione Art. 47 del Reg. (UE) n. 508/2014

2021 -2023 SpirulinaNoa per le imprese. PROGETTO DI CREAZIONE D’IMPRESA DI INTERESSE REGIONALE. FSC Fondi per lo Sviluppo e la Coesione.

2021-2022 PROGETTO INNOVAZIONE VERNACCIA ORISTANO, PRINVEOR. PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020. SOTTOMISURA 16.2, Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie

2021 – 2022 Valorizzazione e Recupero del vitigno Vernaccia di Oristano. Gestione delle gelate in campo. VERNACCIA4.0&FROSTPROTECTION. SOTTOMISURA 16.1 PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".