

## Curriculum vitae – Vito Michele Paradiso

### **Formazione**

Maturità classica presso il Liceo Ginnasio “E. Duni” di Matera. Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie presso l’Università degli Studi di Bari. Dottorato di Ricerca in Microbiologia, Sanità e Chimica degli Alimenti presso l’Università degli Studi di Bari.

### **Attività accademica**

Dal 2005 al 2009 è stato titolare di assegno di ricerca presso il Dipartimento PRO.GE.S.A. – Sezione di Industrie Agro-alimentari dell’Università di Bari.

In servizio dal 01/12/2010 al 19/05/2020 come ricercatore Universitario di Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti. Ha conseguito nel 2014 l’abilitazione scientifica nazionale come professore di seconda fascia e nel 2021 l’abilitazione scientifica nazionale come professore di prima fascia. Dal 19/05/2020 è professore di seconda fascia di Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche e Ambientali dell’Università del Salento.

### **Attività didattica**

Dall’A.A. 2018/19 insegna Enologia I, Enologia II e Analisi sensoriali per il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell’Università del Salento. Dall’A.A. 2010/11 al 2018/19 ha insegnato Packaging per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e dall’A.A. 2010/11 all’A.A. 2019/2020 ha insegnato Chimica degli Alimenti per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell’Università di Bari. Ha insegnato Tecnologie Alimentari per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione per la Salute Umana. Ha ricoperto incarichi didattici nell’ambito del Dottorato di Scienze del Suolo e degli Alimenti dell’Università di Bari, del Corso di Perfezionamento in Biologia della Nutrizione presso l’Università di Bari, di Master Universitari di I e II livello.

È relatore di numerose tesi di laurea triennali e magistrali. Svolge attività di tutor in tre progetti di dottorato di ricerca e per alcuni assegni di ricerca.

### **Attività di ricerca**

Partecipa a numerosi progetti di ricerca finanziati a livello nazionale e regionale, anche in qualità di responsabile. Tra questi:

- GoodBYWaste – Bando PRIN 2017
- S.O.S. – Sustainability of the Olive-Oil System – Bando AGER 2015
- Approccio multifunzionale e multifattoriale allo studio della stabilità fisica, chimica e sensoriale di emulsioni olio-in-acqua a base di olio d’oliva (responsabile di unità) – Bando Futuro in ricerca 2010
- Caratterizzazione nutrizionale e shelf-life di micro-ortaggi confezionati (responsabile di progetto) – Bando Ricercatori Fondazione Puglia 2015
- Microsistemi multifunzionali per il monitoraggio dei processi ossidativi di oli da olive (responsabile di unità) – Bando Regione Puglia Innonetwork 2017
- Sostituti dei grassi a base di oligo- e polisaccaridi: sviluppo, caratterizzazione e impiego nella produzione di alimenti funzionali (responsabile di progetto)
- Valorizzazione di vitigni autoctoni minori pugliesi (responsabile di progetto)

La sua attività di ricerca verte sulle seguenti tematiche:

- Tecnologie innovative e sostenibili per la stabilizzazione e l’affinamento dei vini
- Chimica dei processi ossidativi negli oli, nei sistemi dispersi e nella componente lipidica degli alimenti
- Composti volatili degli alimenti come marker di qualità e di processo

- Riduzione dell'impatto ambientale nei processi e nel controllo di qualità degli alimenti
- Confezionamento e shelf-life di alimenti
- Valorizzazione di sottoprodotti agroalimentari
- Biodiversità nei settori enologico e dell'orticoltura.

### **Pubblicazioni**

Ha al suo attivo, a partire dal 2006, oltre 200 pubblicazioni scientifiche, di cui 120 su riviste internazionali censite su banca dati Scopus.

Conta numerose partecipazioni a convegni nazionali e internazionali in qualità di relatore.

Svolge attività di referee per numerose riviste scientifiche internazionali e collabora come Editor con la rivista Foods.