

# CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

Dott. ALFIO DANIELE ROMANO

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D. L. 30 giugno 2003 n. 196

## DATI PERSONALI

Nato a Piedimonte Etneo il 15 luglio 1971  
Nazionalità: Italiana  
Residenza: Via E. Berlinguer, 17 – 95014 Giarre (CT)  
Tel. 095934093 – 3388040081  
E-mail: adrfoodtech@gmail.com

## TITOLI DI STUDIO

**Luglio 1990** - Maturità: Ragioniere e Perito Commerciale con voto 48/60, conseguita presso l'Istituto Tecnico Commerciale "Edoardo Pantano" di Riposto (CT).

**Dicembre 1996** - Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari con voto 110/110 e lode conseguita presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Catania.

**Settembre 1998** - Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare.

## RICONOSCIMENTI RICEVUTI

**Dicembre 1996** - La tesi di laurea, svolta presso il laboratorio di Microbiologia degli Alimenti dell'Università di Catania, dal titolo "I coliformi fecali quali agenti del gonfiore precoce nel Pecorino Siciliano" per il suo interesse nell'ambito della valorizzazione dei prodotti regionali, è stata proposta per il premio IRFIS.

**Novembre 2002** - Cultore della Materia per le discipline microbiologiche presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Catania.

## FORMAZIONE POST-LAUREA

**Gennaio 1998** - Corso presso l'Associazione Italia Centronord per la Qualità – settore alimentare (AICQ) sull'applicazione del metodo HACCP nelle industrie alimentari.

**Marzo 1999** - Partecipazione al corso di specializzazione in "microbiologia applicata alla difesa biologica in post-raccolta", organizzato dal consorzio interuniversitario SINTESI nel contesto del Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia (approvato con Decreto del Ministro dell'Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica n. 2048/199 – Sottotema 1. Rifocalizzazione Professionale Personale Esistente).

**Marzo 2004** – Acquisizione del titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologie degli alimenti discutendo una tesi dal titolo: "Selezione e caratterizzazione tecnologica di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* isolati da matrici alimentari diverse da impiegare in panificazione".

## **ATTUALE POSIZIONE LAVORATIVA**

Da settembre 2014 ricopro il ruolo di responsabile ricerca e sviluppo presso l'azienda **F.lli Damiano & C. di Torrenova (ME)**.

Da dicembre 2006 ricopro il ruolo di tecnologo alimentare presso la ditta **Sicil Ice S.r.l., Riposto (CT)**. L'azienda è specializzata nella preparazione di gastronomia e pasticceria surgelata.

Nello specifico mi sono occupato di:

- studio e ottimizzazione delle ricette per la produzione dei prodotti a base di riso, dei prodotti da forno e delle torte.
- studio e coordinamento dei lavori inerenti la certificazione di qualità ISO 9001:2008 e certificazione ambientale ISO 14001:2004, BRC-IFS con Bureau Veritas;
- studio e coordinamento dei lavori per il trattamento dell'acqua potabile da impiegare in produzione;
- collaudo della linea di produzione Rondoline - Rondo Doge per la produzione dei prodotti da forno;
- collaudo della linea di estrusione per la produzione di prodotti a base di riso;
- collaudo della linea di produzione di torte farcite;
- collaudo dei cuocitori Malavasi;
- studio e ottimizzazione dei parametri di processo delle linee di produzione;
- studio e coordinamento dei lavori inerenti la movimentazione automatica dei semilavorati in produzione;
- studio e coordinamento dell'implementazione delle apparecchiature per l'etichettatura e il confezionamento del prodotto finito;
- stesura del piano HACCP per tutte le linee di produzione;
- studio e coordinamento dei lavori per l'implementazione di una linea di frittura con friggitrice a olio diatermico.

## **ATTIVITA' DI CONSULENZA**

- Studio e ottimizzazione di ricette per la produzione di nuove referenze per la ditta **F.lli Damiano & C. S.r.l. – Torrenova (ME)**;
- Studio e ottimizzazione delle ricette per la produzione di marmellate e liquori per **Societa' Agricola Eredi di Vaccaro C. Srl – Francavilla di Sicilia (ME)**;
- Ottimizzazione delle fasi di produzione di patè di olive e ortaggi per **Calaciura s.r.l. Conserve Alimentari – Misterbianco (CT)**;
- Studio e bilanciamento della ricetta per l'ottenimento dei prodotti "Risottissimi e Risottissimi light" per la ditta **Ragolive S.n.c.**

- Ottimizzazione del processo di ottenimento di lievito madre nella produzione di pane da farine tradizionali siciliane e studio del packaging per il miglioramento della shelf-life per  
**Biorg s.r.l. – Raddusa (CT);**
- studio di una ricetta per l’ottenimento di prodotti da forno mezza sfoglia senza glutine per  
**Le farine dei nostri sacchi di Gloria Bosco & C. snc - Palermo**

## **ALTRE ESPERIENZE LAVORATIVE**

**Giugno 1997** - Stage presso l’Industria Lattiero–Casearia Zappalà Formaggi, indirizzato verso il controllo e le procedure di determinazione dei parametri analitici chimico-fisici e microbiologici per il settore lattiero-caseario.

**Ottobre 1998** - Incarico di docenza nell’ambito del progetto “Operatore esperto nel controllo della qualità e nella conservazione dei prodotti alimentari” presso l’Istituto Professionale di Stato per l’Agricoltura e l’Ambiente Alfredo Maria Mazzei di Giarre.

**Gennaio 1999** - Contratto di collaborazione coordinato e continuativo presso l’A.I.D. S.p.A. (Agriculture Industrial Development) con la qualifica di Tecnologo Alimentare per la realizzazione di un progetto di ricerca per la conservazione biologica degli agrumi, nel contesto del Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia (P.S.T.S.).

**Settembre 1999** - Incarico di docenza nell’ambito del progetto “Esperto nel controllo della qualità dei prodotti agro-alimentari” presso l’Istituto Professionale di Stato per l’Agricoltura e l’Ambiente Alfredo Maria Mazzei di Giarre.

**Novembre 1999** – Incarico professionale di collaborazione al progetto “Ottimizzazione delle materie prime, del processo di lievitazione e del confezionamento della produzione industriale di pane e prodotti da forno convenzionali e dietetici” presso il Consorzio per la ricerca sulla filiera cerealicola “Gian Pietro Ballatore” di Enna.

**Novembre 1999** – Incarico di docenza nell’ambito del progetto “corso post-diploma per esperto in biotecnologie nel settore vivaistico” presso l’Istituto Tecnico Agrario Statale Francesco Eredia di Catania.

**Gennaio 2000** – Incarico di collaborazione nell’ambito del progetto “Area di professionalizzazione: food and beverage management” per l’insegnamento di “Sistema di autocontrollo H.A.C.C.P. presso l’I.P.S.S.A.R. Giovanni Falconi di Giarre.

**Maggio 2003** - Collaborazione professionale in qualità di docente per il modulo di Microbiologia degli Alimenti, nel “Master in monitoraggio e valutazione dell’impatto ambientale nelle imprese agroalimentari”. Programma Operativo Nazionale per le Regioni Obiettivo 1 “Ricerca Scientifica, Sviluppo Tecnologico, Alta Formazione” 2000-2006, Misura III. 4.

**Novembre 2003** – Collaborazione professionale in qualità di docente per il progetto di formazione “Programma di addestramento all’utilizzo di tecniche di difesa biologica applicate al settore agro-alimentare” svolta presso la A.A.T.- Agroindustry Advanced Technology. Progetto MIUR n. 12710.

**Febbraio 2004** – Collaborazione professionale presso la A.A.T.- Agroindustry Advanced Technology con la qualifica di Tecnologo Alimentare per la realizzazione del progetto “Protezione biologica di prodotti ortofrutticoli mediante l’utilizzo integrato di microrganismi antagonisti e di sistemi fisici e chimici non convenzionali”.

**Marzo 2004** – Collaborazione professionale presso la A.A.T.- Agroindustry Advanced Technology con la qualifica di Tecnologo Alimentare per lo studio di nuovi semilavorati per la preparazione di granite.

**Marzo 2004** – Contratto di prestazione d’opera intellettuale per attività e insegnamenti facoltativi e integrativi presso l’Istituto Professionale di Stato per l’Industria e l’Artigianato “Majorana Sabin” di Giarre nell’ambito del progetto “Esperto in garanzia e qualità degli alimenti”.

**Settembre 2005** – Incarico presso la ditta Somercom S.r.l. con la mansione di Tecnologo alimentare per lo studio e l’applicazione di additivi alimentari nel settore gelati e prodotti da forno.

### **ATTIVITÀ PROFESSIONALE SVOLTA PRESSO L’UNIVERSITÀ DI CATANIA**

**Settembre 1999** - Incarico professionale presso il laboratorio di Microbiologia degli alimenti dell’istituto di Industrie Agrarie (Facoltà di Agraria di Catania) per il progetto di ricerca “Ottimizzazione delle materie prime, del processo di lievitazione e del confezionamento della produzione industriale di pane e prodotti da forno convenzionali e dietetici”, nell’ambito del Programma Operativo Plurifondo – Regione Sicilia Misura 10.4, che ha avuto come oggetto la “Definizione dei prodotti della lievitazione di ceppi di batteri lattici e lieviti per la standardizzazione delle proprietà sensoriali del pane nella produzione industriale”.

**Febbraio 2000** - Incarico professionale presso l’Istituto di Industrie Agrarie per il progetto “Biotecnologie per la valorizzazione di prodotti da forno tipici dell’Italia meridionale mediante l’individuazione dei fattori che ne determinano la specificità organolettica, biologica e nutrizionale”, nell’ambito del Programma Operativo Multiregionale Misura 2, conferito dall’AGER Istituto Agricolo per la Ricerca nel Sistema Agro-Alimentare.

**Ottobre 2002** - Assegnazione dalla Facoltà di Agraria di Catania di un contributo nell’ambito dei finanziamenti per iniziative di ricerca diffusa – Progetto Giovani Ricercatori anno 2000. Titolo del progetto: Caratterizzazione di ceppi di batteri lattici e lieviti isolati da olive siciliane fermentate al naturale.

**Febbraio 2003** - Collaborazione professionale nella convenzione di ricerca tra il Dipartimento di Ortofloroarboricoltura e Tecnologie Agraalimentari dell’Università di Catania e la Ditta Pandittaino per la messa a punto di starter misti per la produzione di pane di semola di grano duro.

### **Attività didattico-pratica**

**Settembre 1999** - Collaborazione nello svolgimento delle esercitazioni nei corsi di Microbiologia generale, Microbiologia degli Alimenti, Tecniche Microbiologiche e Genetica dei Microrganismi presso la Facoltà di Agraria dell’Università di Catania.

**Luglio 2003** – Relatore della tesi sperimentale di laurea della dott.ssa Monia Di Salvo, dal titolo: “Sicurezza e qualità microbiologica di olive verdi fermentate in contenitori pronti alla vendita”.

**Marzo 2004** – Docente a contratto presso la Facoltà di Agraria dell’Università di Catania nell’ambito del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, per i corsi di Microbiologia degli alimenti e Tecniche microbiologiche.

## Attività organizzativa

Partecipazione all'attività prevista dal POM (Programma Operativo Multiregionale) Misura 2 - Progetto B22 su "Tecnologie per la valorizzazione di prodotti da forno tipici dell'Italia meridionale mediante l'individuazione dei fattori che ne determinano la specificità organolettica, biologica e nutrizionale.

## Lavori pubblicati su riviste nazionali e internazionali

1. Giudici P., Scilio G, **Romano D.**, Russo C., Migliorisi D. - Influenza dei parametri tecnologici sulla carica microbica del Pecorino Siciliano. *Il Latte*, 22, (12), 76 - 84 (1997).
2. Giudici P., Gullo M., **Romano D.**, Galvano F. - Interazione tra lieviti e batteri lattici delle paste acide. *Spazio Rurale*, (12), 33-36, (2000).
3. **Romano A. D.**, Gullo M., Caggia C. – Le tecnologie di produzione del pane in Sicilia. *Tecnica Agricola*. Anno LIII – n. 1-2 Gennaio-Giugno 2001.
4. Gullo M., **Romano A. D.**, Pulvirenti A., Giudici P. - *Candida humilis* dominant species in sourdough for the production of durum wheat bran flour bread. *International Journal of Food Microbiology*, (80), 55-59, 2002.
5. Cinzia L. Randazzo, Cristina Restuccia, **A. Daniele Romano**, Cinzia Caggia - *Lactobacillus casei*, dominant species in naturally fermented Sicilian green olives. *International Journal of Food Microbiology*, 2801, 1-6, 2003.
6. C. L. Randazzo, RT La Cava, C Restuccia, **AD Romano**, C Caggia – Evoluzione della popolazione microbica del Pecorino Siciliano durante il processo di caseificazione. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*. 54 (1), 5-21, 2003.
7. **A.D. Romano**, G. Muratore, C.L. Randazzo, M. Di salvo, C. Caggia - Specific spoilage organisms and shelf-life of green olives directly fermented in ready-to-sell packages with different permeability. Atti del 1° Convegno Nazionale “Shelf-life degli alimenti confezionati” Milano 11-13 giugno 2003, *Italian Journal of Food Science. Special Issue*, 327-335.

## Partecipazioni a congressi e seminari nazionali e internazionali

8. **A. Daniele Romano**, Maria Gullo, Andrea Pulvirenti, Paolo Giudici. I lieviti nella paste acide siciliane. Convegno: Cereali e qualità della vita. 5/7 Ottobre 2000 Mondello, Palermo.
9. Maria Gullo, **A. Daniele Romano**, Andrea Pulvirenti, Paolo Giudici. Criteri di selezione di lieviti per panificazione. Convegno: Cereali e qualità della vita. 5/7 Ottobre 2000 Mondello, Palermo.
10. **A. Daniele Romano**, Maria Gullo, Andrea Pulvirenti, Cinzia Caggia. Monitoraggio di lieviti presenti in un impasto acido siciliano impiegato nella produzione industriale di pane di semola di grano duro. Convegno: “La trasformazione del grano duro nel meridione d’Italia: Analisi tecnica ed economica del comparto e proposte per innovazione di prodotto”. Acireale 18-19 ottobre 2001.
11. Andrea Pulvirenti, Maria Gullo, **A. Daniele Romano**, Cristina Restuccia. Identificazione molecolare di lieviti isolati dalle paste acide siciliane. Relazione conclusiva del POM B22. 12-13 Giugno 2001 Termoli- Larino.

12. **A. Daniele Romano**, Maria Gullo, Andrea M. Pulvirenti, Cinzia Caggia. Monitoraggio di lieviti presenti in un impasto acido siciliano impiegato nella produzione industriale di pane di semola di grano duro. Convegno Programma Operativo Plurifondo Misura 10.4. Acireale 18-19 ottobre 2001.
13. Paolo Giudici, Giuseppe Muratore, **A. Daniele Romano**, Maria Gullo, Cinzia Caggia, Cinzia Randazzo, Cristina Restuccia. Caratterizzazione microbiologica di paste acide siciliane. Formulazione di nuovi starter per i prodotti da forno. Convegno Progetto Operativo Multiregionale A19 e B22 “Pani e salami: nuove ricette per antichi sapori” Positano 24-26 Ottobre 2001.
14. Cinzia L. Randazzo, Restuccia Cristina, **A. Daniele Romano**, Cinzia Caggia. Sourdough microbial communities assessed by PCR-DGGE analysis. Food Micro 2002, Lillehammer, Norvegia 18-23 agosto 2002.
15. **A. Daniele Romano**. Bakery technological characterization of *Saccharomyces* strains isolated from sicilian sourdoughs and wines. 7th Workshop on the developments in the italian phd research in Food Science and Tecnology. Alghero 19-21 settembre 2002.
16. **Alfio Daniele Romano**, Cinzia Caggia, Alfio Spina, Massimo Palumbo. Characterization of different *Saccharomyces* strains and their influence on dough fermentation in bread-making of durum wheat. XLVI SIGA Annual Congress. Giardini Naxos 18-21 settembre 2002.
17. Alfio Spina, Nino Virzì, Massimo Palumbo, **A. Daniele Romano**, Cinzia Caggia. Durum wheat genotypes-yeast strains interaction in breadmaking. Second Internatioanl Workshop. Durum wheat and pasta quality: recent achievements and new trends. Roma, 19-20 novembre 2002.
18. **A. Daniele Romano**, Giuseppe Muratore, Cinzia L. Randazzo, Monia Di Salvo, Cinzia Caggia. Specific spoilage organism and shelf life of green olives directly fermented in ready to sale packages with different permeability. Primo Convegno Nazionale di Shelf-life degli alimenti confezionati. Milano, 11-13 giugno 2003.
19. **A. Daniele Romano**. Technological properties for the selection of *Saccharomyces cerevisiae* strains for breadmaking use. 8th Workshop on the developments in the italian phd research in Food Science and Tecnology. Viterbo 26-29 settembre 2003.
20. **A. Daniele Romano**, Cristina Restuccia, Cinzia L. Randazzo, Cinzia Caggia. Glucose inhibition of maltase activity in *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from different foods. 23rd International Specialised Symposium in yeasts. 26-29 Agosto 2003, Budapest, Ungheria.
21. Cristina Restuccia, Cinzia L. Randazzo, **A. Daniele Romano**, Cinzia Caggia. Direct profiling of the yeast population in durum wheat sourdoughs. 23rd International Specialised Symposium in yeasts. 26-29 Agosto 2003, Budapest, Ungheria.

### **Partecipazione a stesura di manoscritti divulgativi**

22. Gullo M., **Romano A. D.**, Giudici P. – La lievitazione: il ruolo dei microrganismi. In “Atlante del pane di Sicilia”. Consorzio Gian Pietro Ballatore 2001.

Giarre, 9 ottobre 2014

Alfio Daniele Romano