

# RAFFAELE COPPOLA

## CURRICULUM VITAE

### Informazioni personali

<b>Residenza</b>	Via Santissima Trinità, 107, 83100, Avellino
<b>Tel.</b>	320 4308949
<b>e-mail</b>	coppola@unimol.it
<b>Luogo e Data di nascita</b>	Avellino 21 luglio 1960
<b>Attuale Occupazione</b>	Professore Ordinario di Microbiologia Agraria - SSD AGR/16 presso l'Università degli Studi del Molise;
<b>Esperienza Professionale</b>	<p>Dal 1.11.2005 è confermato nel ruolo di Professore Ordinario di Microbiologia Agraria - SSD AGR/16 presso l'Università degli Studi del Molise;</p> <p>Dal 1.11.2002 è professore straordinario presso l'Università degli Studi del Molise (SSD AGR/16);</p> <p>Dal 1.11.1998 è professore associato presso l'Università degli Studi del Molise – SSD G08B;</p> <p>Con D.R. del 15.9.1995 è inquadrato nel SSD G08B “Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale” ai sensi dell’art. 15 della legge 19.11.1990 n. 341;</p> <p>Dal 16.11.1988 è Ricercatore Universitario (Raggr. 146 – Sotto settore Microbiologia) Università degli Studi del Molise - Facoltà di Agraria e afferisce al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche;</p> <p>Nel 1985 risulta vincitore del “Concorso per divulgatori polivalenti” bandito dal Consorzio Interregionale (Abruzzo, Campania, Molise) per la Formazione dei Divulgatori Agricoli.</p> <p>Dal 1979 al 1985 è docente di "Agraria" nei corsi di perfezionamento culturale per materie, Regione Campania;</p>
<b>Istruzione e Formazione</b>	<p>Nella seconda sessione del 1983 consegue l'abilitazione alla professione di Dottore Agronomo presso l'Università degli Studi di Napoli;</p> <p>In data 8.11.1983 consegue la laurea in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Napoli;</p> <p>Nell'anno scolastico 1982/83 consegue, in veste di candidato privatista, il diploma di maturità tecnica per geometri presso l'Istituto Tecnico per geometri di Avellino;</p> <p>Nell'anno scolastico 1977/78 consegue la maturità classica presso il Liceo Classico annesso al Convitto Nazionale "P. Colletta" di Avellino.</p>

### ONORIFICENZE

- ✓ Il 2 giugno 2015, è insignito dell'onorificenza di Commendatore dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana anche in virtù della "sua attività di studio e di ricerca svolta come Professore Ordinario di Microbiologia Agraria, in qualità di Direttore dell'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISA-CNR) nonché come Commissario Straordinario della Provincia di Avellino", onorificenza conferita con atto firmato dal Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano.

## **INCARICHI ISTITUZIONALI**

- ✓ Da maggio 2015 a Maggio 2021- Direttore del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti – DiAAA, dell'Università degli Studi del Molise (D.R 335 del 21 maggio 2015 e successivo D.R. n. 329 del 16 aprile 2018).
- ✓ Dal 08.07.2014 è Presidente a titolo gratuito della Fondazione Italiana per gli Studi sul Vino – FISSV;
- ✓ dal 12.02.2013 è Commissario Straordinario della Provincia di Avellino con provvedimento del Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano;
- ✓ dal 2012 al 12.02.2013 è vicepresidente della Provincia di Avellino;
- ✓ Dal 2012 al 2013 è componente del Consiglio di Amministrazione dell'Università degli Studi del Molise designato ai sensi della legge 240/2010;
- ✓ dal 01.02.2009 al 31.01.2014 è Direttore dell'Istituto di Scienza dell'Alimentazione – Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) (Prov. CNR 010 Prot. 0008408 del 29.01.2009);
- ✓ Dal 2009 al 2012 è componente del Consiglio di Amministrazione dell'Università degli Studi del Molise in qualità di rappresentante del Consiglio Nazionale delle Ricerche;
- ✓ Dal 2009 al 2012 è Assessore di natura tecnica all'Agricoltura, Forestazione, Caccia, Pesca, Università e Ricerca Scientifica della Provincia di Avellino;
- ✓ Dal 2007 è componente della "Sottocommissione per l'ufficializzazione dei metodi di analisi di latte e derivati" del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali;
- ✓ Dal 2007 al 2010 è Presidente dell'Associazione per la Formazione, il Miglioramento e l'Innovazione in Campo Agro-Alimentare – Associazione Non Lucrativa in Utilità Sociale (FORMICA ONLUS);
- ✓ Dal 2006 al 2010 è componente esterno del Consiglio Scientifico del Dipartimento Agroalimentare del CNR con provvedimento del Presidente del Consiglio Nazionale delle Ricerche n. 054 del 30.6.2006;
- ✓ Dal 2003 al 2009 è Direttore scientifico del Consorzio per la Formazione la Valorizzazione e la Difesa delle Risorse Agro-Alimentari delle Aree Interne dell'Italia Meridionale (COVADIRAM);

- ✓ Dal 2002 al 2009 è Direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche (DiSTAAM) dell'Università degli Studi del Molise;
- ✓ Dal 2002 al 2009 è componente del Senato Accademico dell'Università degli Studi del Molise;
- ✓ Dal 2000 al 2002 è responsabile scientifico del settore lattiero-caseario del Parco Scientifico e Tecnologico "MOLISEINNOVAZIONE";
- ✓ Nel 2000, con Decreto del Presidente del Consiglio Nazionale delle Ricerche, è nominato componente della Commissione per la redazione del progetto "Agrobiotecnologie" ai sensi del Decreto MURST 10 maggio 2000 G.U. 195 del 22.8.2000;
- ✓ Dal 2000 al 2001 è componente di delegazione di parte pubblica in sede di contrattazione decentrata dell'Università degli Studi del Molise;
- ✓ Dal 1999 al 2002 è componente del Consiglio di Amministrazione dell'Università degli Studi del Molise quale rappresentante dei professori associati;
- ✓ Dal 1998 al 2002 è delegato per la Ricerca Scientifica del Rettore dell'Università degli Studi del Molise;
- ✓ Nei bienni accademici 1990/92, 1994/96, 1996/98 è componente del Consiglio di Amministrazione dell'Università degli Studi del Molise in qualità di rappresentante dei ricercatori universitari;
- ✓ Dal 1993 al 1994 è componente del Centro Orientamento Studenti dell'Università degli Studi del Molise;
- ✓ Dal 1989 al 1990 è componente della Giunta del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche dell'Università degli Studi del Molise.

## **ORGANIZZAZIONE, DIREZIONE E COORDINAMENTO DI INIZIATIVE IN CAMPO SCIENTIFICO**

È stato ed è coordinatore e responsabile scientifico di numerosi progetti di ricerca internazionali nazionali nonché di convenzioni tra l'Università degli Studi del Molise ed enti pubblici e privati internazionali e nazionali.

## **PROGETTI INTERNAZIONALI**

- Dal 2015 partecipa, in qualità di componente esterno, alle attività di ricerca connesse al progetto COMPET-07-2014: Space exploration – Life support Ground Demonstration of Plant Cultivation Technologies and Operation in Space for Safe Food Production on-board ISS and Future Human Space Exploration Vehicles and Planetary Outposts (EDEN-ISS). GRANT AGREEMENT NUMBER — 636501 — EDEN ISS.

- Dal 2006 al 2009 è responsabile dell'Unità Operativa dell'Università del Molise nel Progetto Europeo VI Programma Quadro: NOvel Vegetal-based Extracts Additives for CHEMical-Free FOOD (NOCHEMFOOD) EU-FP6 STREP – Priority Area: "Food Quality and Safety" per lo sviluppo di una nuova classe di conservanti alimentari di origine naturale (ottenuti mediante approcci di processo a basso impatto ambientale), come sostituti degli additivi chimici, per l'ottenimento di salumi con caratteristiche eccellenti in termini di qualità e di sicurezza per il consumatore.
- Dal 2003 al 2004 è responsabile dell'Unità Operativa dell'Università del Molise nel progetto Preparation of Network for Sustainable utilisation of natural resources in food biotechnology (Food Biotech) Progetto: EU ALFA LATIN AMERICA-ACADEMIC TRAINING per la formazione e lo scambio di studenti nel settore delle biotecnologie agro-alimentari, e per lo sviluppo di collaborazioni future con partner europei e sud americani nel settore delle scienze dell'alimentazione, delle biotecnologie e della sicurezza alimentare.

## **PROGETTI NAZIONALI e REGIONALI**

- Coordinatore nazionale Progetto PRIN 2017 “Influence of agro-climatic conditions on the microbiome and genetic expression of grapevines for the production of red wines: a multidisciplinary approach - ADAPT” D.D. 28 febbraio 2019 prot. n. 353 (COD 2017M83XFJ).
- Dal 2015 è responsabile progetto “Ricerca e innovazione per la valorizzazione delle risorse agrarie ed enogastronomiche del Molise – RINAGRO” Regione Molise - Programma Attuativo Regionale (PAR) a valere sul Fondo per lo Sviluppo e la Coesione 2007-2013. Delibera Giunta Regionale n 587 del 2014.
- Dal 2013 al 2015 è responsabile dell'Unità Operativa dell'ISA-CNR nel progetto “Strategie ecosostenibili per la produzione di formaggi a pasta filata lucani di qualità - Qualiform” Misura 124 HC, PSR Regione Basilicata.
- Dal 2012 al 2014 è responsabile dell'Unità Operativa dell'ISA-CNR nel progetto “Sicurezza, tracciabilità e competitività delle produzioni agroalimentari della Campania (CARINA)” finanziato dalla regione Campania nell'ambito dello SVILUPPO DI RETI DI ECCELLENZA TRA UNIVERSITÀ - CENTRI DI RICERCA – IMPRESE.
- Dal 2012 al 2014 è responsabile dell'Unità Operativa dell'ISA-CNR nel progetto MIUR Smart Cities and Communities and Social Innovation (Prot. 84/Ric del 02/03/2012, approvato con decreto MIUR n 625/RIC l'8/10/2012) Asse II-Sostegno all'innovazione. Obiettivo Operativo-Azioni integrate per lo sviluppo sostenibile e per lo sviluppo della società dell'informazione. “Tecnologie e modelli operativi per la gestione sostenibile della filiera alimentare attraverso la valorizzazione degli scarti biologici della produzione a scopi energetici, la riduzione degli sprechi alimentari del sistema distributivo e dei consumatori e il trattamento e la valorizzazione della frazione edibile del rifiuto solido urbano “BE and SAVE”.
- Dal 2011 al 2014 è coordinatore del progetto “Conoscenze Integrate per Sostenibilità e Innovazione del Made in Italy Agroalimentare (CISIA)” Legge Finanziaria 2010 - capitolo 7237, art. 2, comma 44 e legge 23/12/2009, n. 191. Contributo MIUR a favore del CNR e ENEA per

lo sviluppo del tessuto produttivo del Sud: OR1 (Risorse Genetiche): Miglioramento della qualità di Prodotti Fermentati Tipici della Campania (ProFeTiC).

- Dal 2008 al 2010 è responsabile scientifico e coordinatore nazionale del Progetto PRIN 2007 “Interventi biotecnologici per la riqualificazione di carni bufaline”.
- Dal 2007 al 2008 è responsabile scientifico con il Prof. Gianfranco Panfili del Progetto MINA “Sicurezza alimentare e innovazione tecnologica dei prodotti caseari freschi a pasta filata” POR 2000-2006 Molise.
- Dal 2005 al 2006 è responsabile scientifico e Coordinatore nazionale del Progetto PRIN 2005 “Approcci biotecnologici per la valorizzazione di carni bufaline”.
- Dal 2003 al 2006 è responsabile scientifico del Progetto MIPAAF “Valorizzazione e salvaguardia della microflora autoctona caratteristica delle produzioni casearie italiane”.
- Dal 2003 al 2005 è Responsabile dell’Unità Operativa dell’Università del Molise nel Progetto PRIN 2002 “Attività enzimatiche espresse dalla microflora specifica in prodotti carnei artigianali fermentati”.
- dal 2001 al 2004 è responsabile scientifico e coordinatore nazionale Progetto MIUR -art.51, comma 9, legge 27/12/97, n 449, anno 1999. Settore:2. Agrobiotecnologie. “Trattamento di prodotti freschi altamente deperibili per garantirne qualità, sicurezza e salubrità (acronimo PROFSICURI) finanziato dal MURST.
- dal 2000 al 2001 è responsabile del modulo “latte” del progetto “Formazione degli operatori di progetto” (prot. 519 ric MIUR) presso il Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione.
- dal 1998 al 2001 è responsabile dell’Unità Operativa dell’Università degli Studi del Molise del progetto POM B22 “Biotecnologie per la valorizzazione di prodotti da forno tipici dell’Italia meridionale mediante l’individuazione dei fattori che ne caratterizzano la tipicità organolettica, biologica e nutrizionale.
- 1998-2001, responsabile dell’Unità Operativa dell’Università del Molise nel Progetto PRIN 1998 "Caratterizzazione della microflora naturale di insaccati tradizionali per valutarne l'influenza sui tratti di tipicità".
- dal 1998 al 1999 è responsabile dell’Unità Operativa dell’Università degli Studi del Molise del programma di ricerca MURST 70% “Valorizzazione della microflora naturale per assicurare la tipicità di alimenti fermentati”.
- dal 1996 al 1997 è responsabile scientifico del programma di ricerca CNR “Modificazione di caratteristiche fenotipiche e genotipiche in colture starter sottoposte a conservazione”.
- nel 1992 è responsabile del programma di ricerca CNR “Formulazione di starters per il miglioramento della qualità dei formaggi freschi a pasta filata prodotti in Molise”.

## **CONVENZIONI E CONTRATTI DI RICERCA**

- Dal 2018 è responsabile della convenzione di ricerca stipulata tra l'Università degli Studi del Molise (DiAAA) e l'Azienda Agricola Il Poggio degli antichi sapori finalizzata allo sviluppo di tecnologie di conservazione a medio e lungo periodo idonee a preservare le caratteristiche di prodotti vegetali freschi e trasformati.
- Dal 2018 è responsabile convenzione di ricerca stipulata tra l'Università degli Studi del Molise (DiAAA) e Manifatture Sigaro Toscano spa per ulteriore prosecuzione attività di ricerca per l'ottimizzazione del processo fermentativo di tabacco destinato alla produzione del sigaro a marchio Toscano "SIGARO TOSCANO 3".
- Dal 2018 è responsabile scientifico della convenzione di ricerca stipulata tra l'Università degli Studi del Molise (DiAAA) e l'Azienda Basso Fedele e figli srl per la realizzazione di attività di ricerca e sviluppo sperimentale sulle tematiche individuate nell'ambito del progetto "SOLITALIA" Grandi Progetti R&S-PON 2014/2020.
- Dal 2017 al 2018 è responsabile convenzione di ricerca stipulata tra l'Università degli Studi del Molise (DiAAA) e Manifatture Sigaro Toscano spa per prosecuzione esecuzione attività di ricerca per l'ottimizzazione del processo fermentativo di tabacco destinato alla produzione del sigaro a marchio Toscano "SIGARO TOSCANO2".
- Dal 2015 al 2016 è responsabile convenzione di ricerca stipulata tra l'Università degli Studi del Molise (DiAAA) e Manifatture Sigaro Toscano Spa per ricerche finalizzate alla "Esecuzione di attività finalizzate alla ottimizzazione del processo fermentativo di tabacco destinato alla produzione del sigaro a marchio Toscano "SIGARO TOSCANO".
- Responsabile convenzione di ricerca stipulata tra l'Università degli Studi del Molise (DiAAA) e l'Azienda Sacco srl e il Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti Università degli Studi del Molise nell'ambito del Progetto di Ricerca DM 29187 "Prodotti freschi: sistemi innovativi per garantire serbevolezza, sicurezza, identità e qualità dalla produzione al consumo (PROFSICURI 2)".
- Responsabile convenzione di ricerca stipulata tra l'Università degli Studi del Molise (DiAAA) e l'Azienda Basso Fedele e Figli Srl nell'ambito del Progetto di Ricerca DM 29187 "Prodotti freschi: sistemi innovativi per garantire serbevolezza, sicurezza, identità e qualità dalla produzione al consumo (PROFSICURI 2)".
- Responsabile convenzione di ricerca stipulata tra l'Università degli Studi del Molise (DiAAA) e l'Azienda Sacco srl nell'ambito del Progetto di Ricerca DM 29187 "Prodotti freschi: sistemi innovativi per garantire serbevolezza, sicurezza, identità e qualità dalla produzione al consumo (PROFSICURI 2)".
- Nel 2006 è responsabile della convenzione di ricerca tra l'Università degli Studi del Molise (DiSTAAM) e la società cooperativa CO.PRO.FOR. "Produzione di insaccati carnei e conserve alimentari".
- Dal 2005 al 2006 è responsabile della convenzione di ricerca tra l'Università degli Studi del Molise (DiSTAAM) e l'Azienda Casearia Bellopede & Golino Srl per la Predisposizione di strumenti didattici in materia di microbiologia degli alimenti da impiegare nel processo formativo di personale laureato da adibire alla filiera bufalina.

- Nel 2005 è responsabile della convenzione di ricerca tra l'Università degli Studi del Molise (DiSTAAM) e l'Associazione Elaion per Studi sulla filiera olivicola.
- Nel 2004 è responsabile della convenzione di ricerca tra l'Università degli Studi del Molise (DiSTAAM) e la Ditta Xilopack Srl per la Valutazione preliminare di compatibilità alimentare e sussistenza dei requisiti essenziali di cui al D.L.vo n° 22/97 (Decreto Ronchi) dei manufatti di produzione della ditta Xilopack Srl.
- Nel 2003 è responsabile del contratto di ricerca tra l'Università degli Studi del Molise (DiSTAAM) e l'Azienda Casale del Principato srl per la Valutazione tecnologica di colture starter destinate alla produzione di nuovi prodotti da forno.
- Nel 2003 è responsabile della convenzione di ricerca tra l'Università degli Studi del Molise (DiSTAAM) e il Parco Scientifico e Tecnologico del Molise "Moliseinnovazione" per lo Studio delle caratteristiche del sistema produttivo della mozzarella di bufala; la Formulazione e valutazione preliminare di colture starter; e lo Studio delle migliori condizioni di conservazione al fine di prolungare la shelf-life della mozzarella di bufala.
- Nel 2003 è responsabile della convenzione di ricerca tra l'Università degli Studi del Molise (DiSTAAM) e il Parco Scientifico e Tecnologico del Molise "Moliseinnovazione" per la Definizione procedura macellazione e stagionatura e Macellazione, valutazione carcasce, trasformazione e stagionatura di carni suine.

## **PROMOZIONE E GESTIONE DI COLLABORAZIONI SCIENTIFICHE E PROGETTI DI RICERCA IN QUALITÀ DI DIRETTORE DELL'ISA-CNR**

Nel periodo 2009-2014, durante la Direzione dell'Istituto di Scienze dell'Alimentazione (ISA-CNR), ha promosso collaborazioni tra l'ISA ed altre istituzioni di ricerca, regionali, nazionali, internazionali, con enti locali ed aziende del settore privato per lo svolgimento di progetti di ricerca internazionali, nazionali e regionali, nonché contratti e convenzioni di ricerca, dei quali è stato il referente amministrativo. Di seguito i principali.

### **PROGETTI INTERNAZIONALI**

- 2012 - Determinants of eating behaviour in European children, adolescents and their parents - I.Family, FP7- EU grant agreement n. 266044.

### **PROGETTI NAZIONALI**

- Progetto MIUR: "Prodotti Freschi: Sistemi innovativi per garantire serbevolezza, sicurezza, identità e qualità dalla produzione al consumo -PROFSICURI 2-", Dlgs 27 luglio 1999, n. 297 URI2.
- Progetto CISIA CNR-MIUR "Conoscenze integrate per sostenibilità ed innovazione del Made in Italy Agroalimentare".

- Progetto PON SMART CITIES per l'individuazione di tecnologie e modelli operativi per la gestione sostenibile della filiera alimentare attraverso la valorizzazione degli scarti biologici della produzione a scopi energetici, la riduzione degli sprechi alimentari del sistema distributivo e dei consumatori e il trattamento e la valorizzazione della frazione edibile del rifiuto solido urbano (Progetto BE&SAVE).
- Progetto MIUR CTN01\_00230\_248064 "SAFE & SMART" – Nuove tecnologie abilitanti per la food safety e l'integrità delle filiere agro-alimentari in uno scenario globale".
- Progetto Bandiera "InterOmics", PNR 2011-2013.
- Progetto "Sviluppo di nuove strategie farmacologiche per il trattamento delle disfunzioni cognitive associate all'invecchiamento e ai disturbi psichiatrici, con particolare riferimento alle psicosi e alle malattie neurodegenerative" finanziato nell'ambito del Bando MERIT (MEDical Research in Italy).
- Progetto "Approcci innovativi nella valutazione e prevenzione dell'esposizione alimentare a contaminanti tossici persistenti ed emergenti, attraverso lo studio della dieta e la messa a punto di metodi di rilevazione innovativi" (Programma per la ricerca sanitaria).
- Progetto SO.F.I.A. SOSTENIBILITA' DELLA FILIERA AGROALIMENTARE, Cluster AgroAlimentare.

## **PROGETTI REGIONALI**

### **PSR Campania 2007-2013 Misura 124**

- Introduzione della quinoa (*Chenopodium quinoa* willd) in Campania per la produzione di alimenti a valenza funzionale ed elevato valore nutrizionale "Quinoa Felix".
- Sviluppo di derivati di frutta ad elevato grado di sicurezza d'uso "DERFRAM".
- Salvaguardia della biodiversità vegetale della Campania "SALVE".

### **Bando Campus PO FESR – Regione Campania**

- Progetto "Qualità delle produzioni tipiche campane ed il suo territorio: approcci innovativi ed integrati per rafforzare la competitività del sistema Agroalimentare – QUARC" Quarc/Campus.

### **Realizzazione della rete delle biotecnologie in Campania**

- Progetto "Benessere dalle biotecnologie: nuovi processi e prodotti per la nutraceutica, la cosmoceutica e la nutrizione umana (BENTEN)";

### **Progetti Integrati di Filiera (PIF) Regione Campania**

- **Filiera castanicola THE CHESTNUT IN THE WORLD - LA CASTAGNA NEL MONDO**
  - Progetto VALICO - Valorizzazione ed innovazione dei prodotti da forno a base di castagna e loro incidenza sulla funzionalità dell'organismo.
  - Progetto TICASTAQUAL - Tecniche innovative per una castagna di qualità.



### ➤ **Filiera cerealicola PIF INTE-GRANO**

- Progetto PROPASTA - Ottimizzazione della qualità della semola e dei processi per la produzione di pasta ad elevata valenza dietetico-nutrizionale e ambientale.
- Progetto SEMOLA GF - Ricerca per la realizzazione di semola di grano duro di filiera campana gluten free.

### **PSR di altre Regioni**

- P.O. FESR Sicilia 2007/2013, progetto “Nuove strade per la pesca: nuove rotte - BLU ECONOMY - Linee di intervento 5.1.1.1 e 5.1.1.2.

### **CONVENZIONI**

- CONVENZIONE tra ISA CNR e Dipartimento Scienza degli Alimenti Università degli Studi di Napoli FEDERICO II.;
- CONVENZIONE tra ISA CNR e CCIIA di Avellino per lo sviluppo di attività di servizio, formazione e divulgazione tecnico-scientifica rivolta alle PMI del settore agroalimentare della Provincia di Avellino.
- CONVENZIONE tra ISA CNR e CCIIA di Salerno per lo sviluppo di attività di servizio, formazione e divulgazione tecnico - scientifica rivolta alle PMI del settore agroalimentare della Provincia di Salerno.
- PROTOCOLLO D'INTESA tra ISA CNR e “Fondazione Istituto Insubrico di ricerca per la vita” per attività di ricerca connesse all’abbattimento della tossicità del glutine e alla realizzazione di prodotti finiti derivanti da farina di frumento.

### **COLLABORAZIONE CON ISTITUZIONI STRANIERE E ITALIANE DI RILEVANZA INTERNAZIONALE**

È promotore di collaborazioni con Università ed Istituti di Ricerca nazionali ed internazionali:

- ✓ King's College of London, Department of Randall Division of Cell and Molecular Biophysics - Regno Unito;
- ✓ Institute of Food Science Research, Spanish Council of Scientific Research (CSIC) - Spagna;
- ✓ University College Cork (UCC) - Irlanda;
- ✓ Centre for Molecular Biology, Federal Research Centre for Nutrition and Food, Karlsruhe, Germania;
- ✓ Sezione di Food Microbiology and Biotechnology-Faculty of Chemistry-University of Hamburg, Germania;
- ✓ University of Life Sciences and Technology Bydgoszcz, Polonia;
- ✓ Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari –Veneto Agricoltura- Thiene, Vicenza;
- ✓ Università degli Studi di Napoli Federico II;
- ✓ Università degli Studi della Basilicata;
- ✓ Università degli Studi di Salerno;
- ✓ Università degli Studi di Udine;
- ✓ Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia;
- ✓ Università degli Studi di Bologna;

*Pagina 9 - Curriculum vitae*

*Raffaele Coppola*

*Professore ordinario SSD AGR/16*

*Università degli Studi del Molise*

- ✓ Università degli Studi Politecnica delle Marche;
- ✓ Università degli Studi di Foggia;
- ✓ Università degli Studi di Palermo;
- ✓ Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza;
- ✓ CNR- Istituto di Ricerca sugli Ecosistemi Terrestri (IRET);
- ✓ CNR- Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo (ISAFOM);
- ✓ CNR- Istituto di Scienze Applicate e Sistemi Intelligenti "Eduardo Caianiello (ISASI);
- ✓ Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile (ENEA);
- ✓ Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria (CREA).

### **PARTECIPAZIONE A COMMISSIONI GIUDICATRICI**

Ha partecipato a numerose commissioni giudicatrici in diversi Atenei italiani per le procedure di valutazione comparativa per professore associato, per ricercatore universitario a tempo indeterminato, per ricercatore a tempo determinato.

Ha partecipato in qualità di presidente o componente a Commissioni degli Esami di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare presso l'Università degli Studi del Molise.

Ha partecipato a commissioni per il conferimento di assegni di ricerca e borse di studio presso l'Università degli Studi del Molise e presso altri atenei italiani.

### **PARTECIPAZIONE ALL'ABILITAZIONE SCIENTIFICA NAZIONALE 2016**

È stato sorteggiato come commissario nella commissione relativa al settore 07/I1 (Microbiologia Agraria art 8, comma 1, d.d. n 1531 del 2016) (MIUR.AOODPFSR.R registro decreti 0002399.31-10-2016).

## ATTIVITÀ DIDATTICA

La formazione degli studenti, la creazione e il trasferimento di nuove conoscenze, la promozione di stage curricolari e di placement presso aziende ed istituti di ricerca nazionali e internazionali rappresentano le priorità alla base delle attività condotte in ambito didattico:

- ✓ dal 1999 al 2016 è componente del collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in "Biotecnologia degli Alimenti" dell'Università degli Studi del Molise;
- ✓ dal 2013 è componente del collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca internazionale "Tecnologie e Biotecnologie Agrarie" dell'Università degli Studi del Molise;
- ✓ è tutor di oltre 10 tesi di dottorato per il conseguimento del titolo di dottore di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti e Tecnologie e Biotecnologie Agrarie presso l'Università degli Studi del Molise;
- ✓ è relatore di oltre 100 tesi di laurea sperimentali discusse da studenti per il conseguimento della laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (ciclo unico o magistrale) presso l'Università degli Studi del Molise.

### **A.A. 2022/223**

*Colture microbiche per le produzioni tradizionali e innovative nell'industria alimentare* per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale dell'Università degli Studi del Molise;  
*Profili microbiologici di interesse salutistico dei prodotti alimentari*, per il corso di laurea in Scienze e culture del cibo Triennale dell'Università degli Studi del Molise

### **A.A. 2021/22**

*Colture microbiche per le produzioni tradizionali e innovative nell'industria alimentare* per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale dell'Università degli Studi del Molise;  
*Profili microbiologici di interesse salutistico dei prodotti alimentari*, per il corso di laurea in Scienze e culture del cibo Triennale dell'Università degli Studi del Molise

### **A.A. 2020/21**

*Colture microbiche per le produzioni tradizionali e innovative nell'industria alimentare* per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale dell'Università degli Studi del Molise.

### **A.A. 2019/20**

*Colture microbiche per le produzioni tradizionali e innovative nell'industria alimentare* per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale dell'Università degli Studi del Molise.

### **A.A. 2018/19**

*Colture microbiche per le produzioni tradizionali e innovative nell'industria alimentare* per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale dell'Università degli Studi del Molise.

### **A.A. 2017/18**

*Colture microbiche per le produzioni tradizionali e innovative nell'industria alimentare* per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale dell'Università degli Studi del Molise.

### **A.A. 2016/17**

*Biologia dei microrganismi generale e sistematica* per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise.

### **A.A. 2015/16 e 2014/15**

*Scienza dei cereali e dei prodotti dolciari e Scienza del latte e dei derivati* per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale dell'Università degli Studi del Molise.

**A.A. 2008/09**

*Microbiologia Applicata* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise; e *Alimenti Probiotici* per il corso di laurea in Dietistica presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi del Molise.

**A.A. 2007/08**

*Microbiologia Applicata e Biologia dei Microrganismi Generale e Sistemica* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari; *Microbiologia dei Prodotti Tradizionali e Innovativi* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale; e *Alimenti Probiotici* per il corso di laurea in Dietistica presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi del Molise.

**A.A. 2006/07**

*Microbiologia Applicata e Biologia dei Microrganismi Generale e Sistemica* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari; *Microbiologia dei Prodotti Tradizionali e Innovativi* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale dell'Università degli Studi del Molise.

**A.A. 2005/06**

*Biologia dei microrganismi generale e sistemica e Microbiologia applicata* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari; e *Microbiologia dei prodotti tradizionali e innovativi* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale dell'Università degli Studi del Molise

**A.A. 2004/05**

*Biologia dei microrganismi generale e sistemica e Microbiologia applicata* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari; e *Microbiologia dei prodotti tradizionali e innovativi* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale dell'Università degli Studi del Molise

**A.A. 2003/04**

*Microbiologia applicata, Microbiologia degli Alimenti Fermentati, Microbiologia Applicata alla Produzione e alla Trasformazione della carne e Biologia dei Microrganismi Generale e Sistemica* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise.

**A.A. 2002/03**

*Biologia dei microrganismi generale e sistemica, Microbiologia applicata e Microbiologia applicata alla produzione e alla trasformazione della carne* e per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale dell'Università degli Studi del Molise.

**A.A. 2001/02**

*Microbiologia degli Alimenti I, Microbiologia degli Alimenti II e Microbiologia applicata alla produzione e alla trasformazione della carne* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise.

**A.A. 2000/01**

*Microbiologia degli Alimenti I, Microbiologia degli Alimenti II e Microbiologia applicata alla produzione e alla trasformazione della carne* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise.

**A.A. 1999/2000**

*Microbiologia degli Alimenti I, Microbiologia degli Alimenti II e Microbiologia applicata alla produzione e alla trasformazione della carne* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise.

**A.A. 1998/99**

*Microbiologia degli Alimenti II e Microbiologia applicata alla produzione e alla trasformazione della carne* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari; e *Microbiologia applicata alle produzioni animali* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali dell'Università degli Studi del Molise.

**A.A. 1997/98**

*Microbiologia degli Alimenti II e Tecniche Microbiologiche* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari; e *Microbiologia applicata alle produzioni animali* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali dell'Università degli Studi del Molise.

**A.A. 1996/97**

*Microbiologia generale applicata alle produzioni animali* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali dell'Università degli Studi del Molise.

**A.A. 1995/96**

*Microbiologia generale applicata alle produzioni animali* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali dell'Università degli Studi del Molise.

**A.A. 1994/95**

*Microbiologia generale applicata alle produzioni animali* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali dell'Università degli Studi del Molise.

**A.A. 1993/94**

*Microbiologia Industriale* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise.

**A.A. 1992/93**

*Microbiologia lattiero-casearia* per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise.

**Dal 1988 al 1992** svolge le esercitazioni per i corsi di: *Microbiologia Industriale, Microbiologia dei Prodotti Alimentari, Tecnologia degli oli, grassi e derivati e Industrie Alimentari I* per il Corso di Laurea in Scienze delle Preparazioni alimentari dell'Università degli Studi del Molise.