



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DISAFA - Dipartimento di Scienze agrarie, forestali e alimentari
OLF Microbiologia agraria e Tecnologie alimentari
Largo P. Braccini, 2 - 10095 Grugliasco (TO)
Tel. (39)11-6708705 Fax (39)11-6708549
Email- giuseppe.zepa@unito.it



Curriculum vitae et studiorum **dott. Giuseppe ZEPPA**

Il dott. [redacted] ed attualmente risiede
[redacted] Dopo la scuola dell'obbligo si è iscritto all'Istituto Tecnico Industriale Statale "L. Casale" di Torino ove si è diplomato Perito Chimico Industriale nel 1977 con voti 57/60. Nello stesso anno si è iscritto alla Facoltà di Agraria di Torino ove si è laureato nel 1984 con voti 110/110 discutendo una tesi sperimentale dal titolo "Indagine ecologica sulle derivazioni irrigue della Dora Riparia". La tesi è risultata vincitrice del premio bandito dall'Ordine degli Agronomi di Torino per la migliore tesi dell'anno.

Nel 1984, in quanto vincitore di concorso pubblico per titoli ed esami, è stato assunto presso l'Istituto di Microbiologia e Industrie agrarie dell'Università degli Studi di Torino in qualità di agente tecnico, IV° qualifica funzionale, area tecnico-scientifica.

Nel 1988, a seguito di concorso pubblico per titoli ed esami, è stato nominato funzionario tecnico, VIII qualifica funzionale, area tecnico-scientifica e socio-sanitaria presso la stessa struttura.

Nel 1997, a seguito di concorso pubblico per titoli ed esami, è stato nominato ricercatore per il raggruppamento AGR15 (Industrie agrarie) presso la stessa struttura.

Nel 2010 a seguito di concorso pubblico per titoli ed esami è stato nominato professore associato per il raggruppamento AGR15 (Tecnologie alimentari) presso la stessa struttura.

Nel 2014 ha ottenuto l'abilitazione nel ruolo di Professore Ordinario per il raggruppamento AGR15 (Tecnologie alimentari).

Dal 1° settembre 2018 è Professore Ordinario per il raggruppamento AGR15 (Tecnologie alimentari) presso il Dipartimento di scienze agrarie, forestali ed alimentari dell'Università degli studi di Torino.

Attività scientifica

Negli A.A. compresi fra il 1985 ed il 1999 ha tenuto seminari specialistici sull'analisi sensoriale, sull'analisi strumentale e sull'elaborazione dei dati nell'ambito dei seguenti corsi:

- "Nozioni di informatica e applicazioni all'industria enologica" della Scuola Diretta a Fini Speciali
- "Degustazione" della Scuola di Specializzazione in Scienze Viticole ed Enologiche dell'Università di Torino
- "Microbiologia enologica" della Scuola di Specializzazione in Scienze Viticole ed Enologiche dell'Università di Torino
- "Controllo qualità: analisi sensoriale" del Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari or. Viticoltura ed Enologia
- "Tecnologie alimentari I" del Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari or. Viticoltura ed Enologia
- "Enologia" del Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari or. Viticoltura ed Enologia

Dall'A.A. 1999 all'A.A. 2001 è stato titolare dei corsi di “Controllo e gestione della qualità” al Diploma Universitario in Tecnologie alimentari or. Ristorazione e “Analisi sensoriali” ai diplomi universitari in Viticoltura ed Enologia, Tecnologie alimentari or. Ristorazione e Tecnologie Alimentari orientamento Trasformazione dei prodotti agroalimentari.

Dall'A.A. 2001 è stato titolare dei corsi di ‘Analisi sensoriali dei prodotti alimentari’, ‘Tecnologie dei prodotti lattiero-caseari’, ‘Approfondimenti di tecnologia della ristorazione’ e ‘Tecnologie dei prodotti alimentari’.

Dall'A.A. 2008 all'A.A. 2012 è stato titolare dei corsi di "Laboratorio di analisi sensoriali I", "Laboratorio di analisi sensoriali II", "Tecnologia dei prodotti alimentari I°" e "Tecnologia dei prodotti alimentari territoriali" presso l'Università di Torino e dei corsi di "Istituzioni di Tecnologie alimentari", "Processi delle tecnologie alimentari" ed "Enologia" presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Dall'A.A. 2013 all'A.A. 2015 è stato titolare del corso di "Tecnologie alimentari" presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Dall'A.A. 2013 all'A.A. 2017 è stato titolare dei corsi di "Laboratorio di analisi sensoriali I", "Laboratorio di analisi sensoriali II", "Tecnologia dei prodotti alimentari I" e "Tecnologia dei prodotti alimentari territoriali" presso l'Università di Torino.

Dall'A.A. 2017 è titolare del corso di "Tecnologia dei prodotti alimentari I", "Tecnologia dei prodotti alimentari territoriali" e “Consumer science” presso l'Università di Torino.

E' Presidente del Consiglio Integrato dei Corsi di Studio in “Scienze e Tecnologie agroalimentari”, membro del COSTAL e della CUVE, responsabile della sede di Cuneo del corso di Laurea in Tecnologie alimentari e della Commissione per la Salvaguardia della Imparzialità dell'Istituto Nord Ovest Qualità (INOQ) di Moretta (CN).

Dal punto di vista scientifico si occupa della caratterizzazione tecnologica, compositiva e sensoriale degli alimenti nonché dello sviluppo di alimenti funzionali innovativi. E' stato responsabile scientifico di progetti a livello internazionale, nazionale e locale. Nell'abito della ristorazione collettiva ha collaborato con il Comune di Torino, con il comune di Grugliasco, con l'Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario (EDISU), con l'Ospedale “Michele e Pietro Ferrero” di Verduno e con l'Ospedale “San Giovanni Battista” di Torino per la stesura dei merceologici dei capitolati nonché per il controllo dei punti di distribuzione e la valutazione del gradimento del servizio di ristorazione.

É autore da solo o in collaborazione di circa 500 pubblicazioni a carattere scientifico e divulgativo (www.giuseppezeppa.com).

Ai sensi della legge 675/96 (tutela della persona ed altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali), informata delle finalità del trattamento e delle modalità della sua realizzazione su supporti informatici protetti, nonché dei soggetti responsabili dello stesso, autorizzo al trattamento dei dati personali contenuti nel presente Curriculum Vitae.

Data 19/05/2023

Firmato ZEPPA Giuseppe



