

CURRICULUM VITAE

DOTT.SSA PIERA PIACQUADIO

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome/Cognome	Piera Piacquadio
Indirizzo	
Telefono	
E-mail	
Cittadinanza	
Comune di nascita	
Provincia di nascita	
Data di nascita	
Codice fiscale	

ESPERIENZE PROFESSIONALI E DIDATTICHE

Date	<i>a.s. 2019/2020 e 2020/2021</i>
Nome del datore di lavoro	I.I.S.S. Boiano
Tipo di attività	<ul style="list-style-type: none">-Docente a tempo indeterminato di Scienza degli alimenti (classe A031) presso l'IPSEOA di Vinciaturro-Coordinatore del Dipartimento dell'area tecnico professionale-Referente dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)-Referente e docente nel progetto di alternanza scuola lavoro dal titolo "Valutazione organolettica dell'olio extravergine d'oliva"- Redazione del progetto regionale relativo all'avviso pubblico Azione 6 "Ambienti digitali e laboratori di settore" (Risorse FSC 2007-2013 – delibera del CIPE n. 79/2012)- Tutor in qualità di Tecnologo alimentare nel progetto di Alternanza scuola lavoro sull'etichettatura degli alimenti presso il Liceo Scientifico Statatale "A. Romita" di Campobasso

Date	a.s. 2018/2019-
Nome del datore di lavoro	I.I.S.S. Boiano
Tipo di attività	Docente a tempo indeterminato di Scienza degli alimenti (classe A031) presso l'IPSEOA di Vinchiaturro -Tutor responsabile del progetto "PSR a scuola - Comunicare lo sviluppo rurale" nell'ambito del PSR 2014-2020 della Regione Molise Misura 20 "Assistenza Tecnica" - Docenza nel progetto "Formazione per alimentaristi ai sensi della D.G.R. n.372/2008" - Referente e docente nel progetto di alternanza scuola lavoro dal titolo "Valutazione organolettica dell'olio extravergine d'oliva" - Tutor in qualità di Tecnologo alimentare nel progetto di Alternanza scuola lavoro sull'etichettatura degli alimenti e i marchi di qualità presso il Liceo Scientifico Statatale "A. Romita" di Campobasso - Progettista del percorso di formazione ITS per il biennio 2018/2020 dal titolo "AgriOIL 4.0 – Tecnico superiore dei processi innovativi per la produzione e la valorizzazione dell'olio evo e derivati" presso la fondazione ITS Demos di Campobasso.
Date	a.s. 2017/2018
Nome del datore di lavoro	I.I.S.S. Boiano
Tipo di attività	Docente a tempo indeterminato di Scienza degli alimenti (classe A031) presso l'IPSEOA di Vinchiaturro -Redazione del progetto PON "Laboratori didattici innovativi (Progetto 10.8.1.B2 - Laboratori professionalizzanti) -Redazione del progetto "PSR a scuola - Comunicare lo sviluppo rurale" nell'ambito del PSR 2014-2020 della Regione Molise – Misura 20 "Assistenza Tecnica" - Docenza nel progetto "Formazione per alimentaristi ai sensi della D.G.R. n.372/2008" - Docenza nel progetto di alternanza scuola lavoro dal titolo "Valutazione organolettica dell'olio extravergine d'oliva"
Date	a.s. 2017/2018
Nome del datore di lavoro	Fondazione ITS - D.E.Mo.S.
Tipo di attività	Docenza di natura occasionale su "Marchi collettivi regionali, nazionali, comunitari (DOP, IGP, etc.)" (tot. 20 ore) nel corso ITS per "Tecnico Superiore per le produzioni e le trasformazioni in agricoltura biologica"
Date	a.s. 2016/2017
Nome del datore di lavoro	Fondazione ITS - D.E.Mo.S.
Tipo di attività	Docenza di natura occasionale su "Legislazione, sicurezza alimentare, Etichettatura e Dichiarazione nutrizionale di prodotti a base di cereali" (tot. 20 ore) nel corso ITS dal titolo "Tecnico Superiore dei processi di trasformazione

	agroalimentare dei sistemi Molitorio-Pastario-Prodotti da forno-Birrario"
Date	<i>a.s. 2016/2017</i>
Nome del datore di lavoro	IPSEOA "F. di Svevia" - Termoli
Tipo di attività	- Docente a tempo indeterminato di Scienza degli alimenti (classe A057) presso la sede carceraria di Larino - Responsabile HACCP interno per la sede carceraria
Date	<i>a.s. 2015/2016</i>
Nome del datore di lavoro	Fondazione ITS - D.E.Mo.S.
Tipo di attività	Docenze di natura occasionale su "Analisi chimico-fisiche per la caratterizzazione di malto e birra" (tot. 18 ore) e "Riconoscimenti di qualità comunitari, nazionali e regionali" (tot. 14 ore) nel corso ITS dal titolo "Tecnico Superiore dei processi di trasformazione agroalimentare dei sistemi Molitorio-Pastario-Prodotti da forno-Birrario"
Date	<i>a.s. 2014/2015 e a.s. 2015/2016</i>
Nome del datore di lavoro	IPSSAR "F. De Cecco " di Pescara
Tipo di attività	Docente a tempo indeterminato di Scienza degli alimenti (classe A057)
Date	<i>27 e 28 giugno 2013</i>
Nome del datore di lavoro	Fondazione ITS - D.E.Mo.S.
Tipo di attività	Docenza di natura occasionale su "Etichettatura alimentare: vini e bevande alcoliche" (tot. n. 8 ore) nel corso ITS dal titolo "Tecnico superiore del controllo e monitoraggio agro-ambientale del sistema produttivo di trasformazione ed esperto nella valorizzazione e commercializzazione dei prodotti della filiera enologica"
Date	<i>a.s. 2013/2014</i>
Nome del datore di lavoro	IPSEOA "F. di Svevia" – Termoli
Tipo di attività	Docente a tempo determinato di Scienza degli Alimenti (classe A057)
Date	<i>Dall'1 dicembre 2012 al 30 giugno 2013</i>
Nome del datore di lavoro	IPSSAR "Matese" di Vinchiatturo
Tipo di attività	Docente a t.d. su attività di sostegno (classe AD03)
Date	<i>Dal 20 settembre 2012 al 30 novembre 2012</i>
Nome del datore di lavoro	Istituto comprensivo di Castropignano (CB)
Tipo di attività	Docente a t.d. di Educazione Tecnica (classe A033)
Date	<i>Anni 2013, 2008 e 2004</i>
Nome del datore di lavoro	Università degli studi del Molise
Tipo di attività	Commissario agli esami di Stato per l'abilitazione alla libera professione di Tecnologo Alimentare

Date	<i>Dal 27 settembre 2012 al 30 giugno 2013</i>
Nome del datore di lavoro	Istituto Tecnico Agrario di Larino (CB)
Tipo di attività	Docente a t.d. di Chimica Agraria (A012)
Date	<i>Anni 2012 e 2010</i>
Nome del datore di lavoro	ESU – Ente per il Diritto allo Studio Universitario
Tipo di attività	Membro della Commissione per la gara d'appalto della mensa universitaria
Date	<i>Febbraio 2012</i>
Nome del datore di lavoro	Associazione OPUS - Campobasso
Tipo di attività	Docenza di natura occasionale in un corso di formazione del personale alimentarista (Igiene alimentare e HACCP) (15 ore) presso IPSSAR "Matese" di Vinchiaturro
Date	<i>Dal 6 ottobre 2011 al 30 giugno 2012</i>
Nome del datore di lavoro	Istituto Tecnico Agrario di Larino (CB)
Tipo di attività	Docente a t.d. di Chimica Agraria (A012)
Date	<i>Dal 25 settembre 2010 al 31 agosto 2011</i>
Nome del datore di lavoro	Istituto Tecnico Agrario di Larino (CB)
Tipo di attività	Docente a t.d. di Chimica Agraria (A012)
Date	<i>Dal 20 giugno al 7 luglio 2011</i>
Nome del datore di lavoro	IPSSAR Termoli - Scuola secondaria di secondo grado
Tipo di attività	Commissario esami di stato in Scienza degli Alimenti (classe A057)
Date	<i>Dal 9 settembre all'11 novembre 2010</i>
Nome del datore di lavoro	Inforcoop (Istituto Nazionale di Formazione Lega Cooperative)
Tipo di attività	Coteb (Cooperativa Ortofrutticola), Larino Docenza su "Trasformazione e conservazione dei prodotti agroalimentari"
Date	<i>Dal 28 novembre 2009 al 30 giugno 2010</i>
Nome del datore di lavoro	Istituto Tecnico Agrario di Larino (CB)
Tipo di attività	Docente a t.d. di Chimica Agraria (A012)
Date	<i>Dal 29 settembre 2009 al 30 giugno 2010</i>
Nome del datore di lavoro	Istituto Comprensivo di Trivento (CB)
Tipo di attività	Docente a t.d. di Educazione tecnica (A033)
Date	<i>Dal 28 ottobre al 18 novembre 2009</i>
Nome del datore di lavoro	IPSSAR di Agnone (IS)
Tipo di attività	Docenza nella terza area su "Igiene e HACCP" (10 ore)
Date	<i>Dal 27 novembre 2009 al 15 gennaio 2010</i>
Nome del datore di lavoro	IPSSAR di Agnone (IS)
Tipo di attività	Docenza nella terza area professionalizzante su "Conoscenza e valutazione carni" (15 ore)

Date	<i>Dal 29 gennaio al 26 marzo 2010</i>
Nome del datore di lavoro	IPSSAR di Agnone (IS)
Tipo di attività	Docenza nella terza area professionalizzante su "Nuove tendenze alimentari tra tradizione e innovazione" (20 ore)
Date	<i>Dall'8 settembre 2008 al 30 giugno 2009</i>
Nome del datore di lavoro	Istituto Tecnico Agrario di Larino (CB)
Tipo di attività	Docente a t.d. di Chimica Agraria (A012)
Date	<i>Dal 31 gennaio al 21 febbraio 2009</i>
Nome del datore di lavoro	IPSIA "D.U. Di Marzio", Via Arapietra, Pescara
Tipo di attività	Docenza nella terza area professionalizzante su "Analisi dei cereali e derivati" (12 ore)
Date	<i>Dal 19 settembre 2008 al 30 giugno 2009</i>
Nome del datore di lavoro	Istituto Comprensivo di Campodipietra (CB)
Tipo di attività	Docente a t.d. di Educazione tecnica (A033)
Date	<i>Dal 7 gennaio al 31 agosto 2008</i>
Nome del datore di lavoro	Istituto Tecnico Agrario di Larino (CB)
Tipo di attività	Docente a t.d. di Chimica Agraria (A012)
Date	<i>Dal 18 dicembre 2007 al 30 giugno 2008</i>
Nome del datore di lavoro	Istituto Comprensivo di Campodipietra (CB)
Tipo di attività	Docente a t.d. di Educazione tecnica (A033)
Date	<i>Dal 12 gennaio al 26 gennaio 2008</i>
Nome del datore di lavoro	IPSIA "D.U. Di Marzio", Via Arapietra, Pescara
Tipo di attività	Docenza nella terza area professionalizzante su "Cottura degli alimenti e modifica dei principi nutritivi" (9 ore)
Date	<i>Dal 15 settembre al 17 dicembre 2007</i>
Nome del datore di lavoro	Scuola Secondaria di primo grado di Boiano (CB)
Tipo di attività	Docente a t.d. di Educazione tecnica (A033)
Date	<i>Dal 12 settembre al 28 dicembre 2007</i>
Nome del datore di lavoro	Istituto Comprensivo G. Barone di Baranello (CB)
Tipo di attività	Docente a t.d. di Educazione tecnica (A033)
Date	<i>Dal 14 al 30 maggio 2007</i>
Nome del datore di lavoro	Istituto Comprensivo di Castropignano (CB)
Tipo di attività	Docente a t.d. di Educazione tecnica (A033)
Date	<i>Dal 27 gennaio al 5 maggio 2007</i>
Nome del datore di lavoro	IPSIA "D.U. Di Marzio", Via Arapietra, Pescara
Tipo di attività	Docenza nella terza area professionalizzante di "Etichettatura e commercializzazione di prodotti bio" e "Ecologia ambiente e conservazione degli alimenti" (18 ore)

Date	<i>Dal 7 ottobre 2006 al 30 giugno 2007</i>
Nome del datore di lavoro	Istituto Comprensivo di S. Elia a Pianisi (CB)
Tipo di attività	Docente a t.d. di Educazione tecnica (A033)
Date	<i>Dal 13 giugno 2005 al 19 gennaio 2007</i>
Nome del datore di lavoro	CRA – Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura
Tipo di attività	Collaborazione coordinata e continuativa (assegno di ricerca) sul tema "Approcci tecnologici per migliorare la stabilità dell'olio vergine di oliva in confezione" – Attività di ricerca nel settore oleario
Date	<i>Dall'1 dicembre 2004 al 9 giugno 2005</i>
Nome del datore di lavoro	ITAS "S. Pertini" di Campobasso
Tipo di attività	Assistente Tecnico a t.d. – laboratorio di Igiene
Date	<i>Dal 22 al 27 ottobre 2004</i>
Nome del datore di lavoro	IPSIA, Via De Meis, Napoli
Tipo di attività	Docenza su "Sicurezza e qualità" nel corso IFTS per Tecnico Superiore dell'Arte Bianca (12 ore)
Date	<i>Da marzo a settembre 2004</i>
Nome del datore di lavoro	Università degli Studi del Molise (Campobasso)
Tipo di impiego	Manager junior (incarico co.co.co.)
Principali attività	Raccolta dati e predisposizione documentazione inerente il management del Corso di Studi in Scienze e Tecnologie Alimentari
Date	<i>Da settembre a dicembre 2003</i>
Nome del datore di lavoro	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.) dell'Università del Molise
Tipo di impiego	Contratto di prestazione d'opera intellettuale
Principali attività	Analisi di laboratorio su campioni di grano
Date	<i>Da agosto 1999 a luglio 2003</i>
Nome del datore di lavoro	Università degli Studi del Molise
Tipo di impiego	Contratto di collaborazione coordinata e continuativa (assegno di ricerca) sul tema "Compostaggio della sansa prodotta dagli impianti di estrazione dell'olio d'oliva mediante centrifugazione bifasica"
Principali attività	Prelievo e analisi di compost e olio d'oliva
Date	<i>Maggio 2002</i>
Nome del datore di lavoro	Camera di Commercio I.A.A. di Campobasso
Tipo di impiego	Incarico di docenza (prestazione occasionale)
Principali attività	Docenza al 1° Corso per assaggiatori di olio d'oliva

Date	<i>Dal 13 al 18 Marzo 2002</i>
Nome del datore di lavoro	Ente Regionale di Sviluppo Agricolo per il Molise (ERSAM)
Tipo di impiego	Incarico di docenza (prestazione occasionale)
Principali attività	Docenza di "Meccanica Agraria" a tecnici di frantoio per n. 20 ore
Date	<i>a.s. 2001-2002</i>
Nome del datore di lavoro	Istituto di Istruzione Superiore "G. Pittarelli" di Campobasso
Tipo di attività	Docenza nella terza area professionalizzante di "Tecniche analitiche di laboratorio" per n. 40 ore di lezione e n. 20 ore di stage
Date	<i>Da luglio a ottobre 2001</i>
Nome del datore di lavoro	Società Sinergheia S.r.l. di Salsomaggiore Terme (PR)
Tipo di impiego	Incarico di consulenza
Principali attività	Realizzazione di uno studio di fattibilità per la definizione di un'idea progetto per un "campus" universitario dell'olivo e dell'olio
Date	<i>Dal 2 al 6 Aprile 2001</i>
Nome del datore di lavoro	Ente Regionale di Sviluppo Agricolo per il Molise (ERSAM)
Tipo di impiego	Incarico di docenza (prestazione occasionale)
Principali attività	Docenza di "Industrie Agrarie" a tecnici di frantoio per n. 20 ore
Date	<i>Da aprile a novembre 2001</i>
Nome del datore di lavoro	Università degli Studi del Molise (Campobasso)
Tipo di impiego	Codocenza di "Tecnologie Alimentari" e "Tecnologie di conservazione" in corsi di formazione per Giovani Agricoltori
Date	<i>Dal 22 febbraio al 16 marzo 1999</i>
Nome del datore di lavoro	Ente Regionale di Sviluppo Agricolo per il Molise (ERSAM)
Tipo di impiego	Incarico di docenza (prestazione occasionale)
Principali attività	Docenza di "Industrie Agrarie" a tecnici di frantoio per n. 30 ore
Date	<i>Periodo 1999-2002</i>
Nome del datore di lavoro	Bio-alimenta di Campobasso
Tipo di impiego	Collaborazione occasionale
Principali attività	Realizzazione manuali di HACCP
Date	<i>Dicembre 1998</i>
Nome del datore di lavoro	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.) dell'Università del Molise
Tipo di impiego	Contratto di prestazione d'opera intellettuale
Principali attività	Incarico di effettuare "Prelievi ed analisi di reflui provenienti da industrie agro-alimentari"

Date	<i>Dal 28 novembre 1994 al 30 agosto 1995</i>
Nome del datore di lavoro	Università degli Studi del Molise (CB)
Tipo di attività	Operaio agricolo specializzato (enologo) a t.d.
Date	<i>Dal 10 ottobre 1993 al 18 luglio 1994</i>
Nome del datore di lavoro	Università degli Studi del Molise (CB)
Tipo di attività	Operaio agricolo specializzato (olivicoltore) a t.d.

ISTRUZIONE E TITOLI

Date	<i>23 giugno 2017</i>
Istituto di formazione	ICOTEA – Ispica (RG)
Principali materie/abilità	Disturbi Specifici dell'Apprendimento
Qualifica conseguita	Master post-lauream di I livello in "Disturbi Specifici dell'Apprendimento" (1500 ore)
Date	<i>29 Ottobre 2014</i>
Istituto di formazione	Università degli Studi del Molise
Principali materie/abilità	Chimica generale, chimica agraria, chimica degli alimenti, tecnologie didattiche, laboratorio
Qualifica conseguita	Abilitazione all'insegnamento della disciplina "Chimica Agraria" (classe A012) attraverso il Percorso Abilitante Speciale
Votazione	100/100
Date	<i>22-26 ottobre 2012</i>
Istituto di formazione	CSQA formazione
Principali materie/abilità	ISO 9001:2008, gestione qualità
Qualifica conseguita	Valutatore dei sistemi di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2008 nel settore alimentare (Riconosciuto AICQ-SICEV)
Date	<i>4 giugno 2012</i>
Istituto di formazione	Università telematica UNIPEGASO – Napoli
Principali materie/abilità	Tecnologie didattiche
Qualifica conseguita	Corso di perfezionamento post-lauream in "La Lavagna Interattiva Multimediale (LIM) e le nuove tecnologie per l'insegnamento" (500 ore)
Date	<i>18 maggio 2011</i>
Istituto di formazione	Università telematica UNIPEGASO – Napoli
Principali materie/abilità	Metodologie didattiche
Qualifica conseguita	Master post-lauream di I livello in "Modelli per la progettazione nelle diverse metodologie didattiche" (1500 ore)
Date	<i>20 aprile 2010</i>
Istituto di formazione	Università telematica "L. Da Vinci" - Chieti
Principali materie/abilità	Didattica generale, pedagogia, legislazione, sociologia
Qualifica conseguita	Master post-lauream di I livello in "Approfondimenti professionali per l'insegnante" (1500 ore)
Date	<i>16 aprile 2009</i>
Istituto di formazione	Università degli Studi di Macerata
Principali materie/abilità	Tecnologie didattiche, metodologie, uso programmi c-map e nvu

Qualifica conseguita	Master post-lauream di I livello in "Progettazione didattica e Tecnologie educative" (1500 ore)
Date	19 dicembre 2008
Istituto di formazione	Università degli Studi del Molise
Principali materie/abilità	Didattica speciale, disturbi dell'apprendimento, patologie e disabilità
Qualifica conseguita	Abilitazione all'insegnamento sul sostegno (area tecnica AD03)
Date	5 giugno 2008
Istituto di formazione	Università degli Studi del Molise
Principali materie/abilità	Pedagogia, psicologia, sociologia, didattica, igiene
Qualifica conseguita	Abilitazione all'insegnamento della disciplina "Scienza degli Alimenti" (classe A057) presso la Scuola di Specializzazione in Formazione Insegnanti Scuola Secondaria
Date	Dal 19 al 29 settembre 2005
Istituto di formazione	Comune di Collecervino (PE)
Principali materie/abilità	Chimica dell'olio d'oliva, legislazione, analisi organolettica
Qualifica conseguita	Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio d'oliva conseguito al termine del "Corso di formazione per assaggiatori di olio vergine d'oliva"
Date	2 febbraio 1999
Istituto di formazione	Università degli Studi del Molise
Qualifica conseguita	Dottorato di Ricerca in "Biotecnologia degli Alimenti"
Date	Da dicembre 1998 a marzo 1999
Istituto di formazione	Università degli Studi del Molise
Qualifica conseguita	Attestato di frequenza Master post-lauream su "Formazione alla nuova imprenditorialità"
Date	Settembre 1998
Istituto di formazione	Università degli Studi di Napoli "Federico II"
Qualifica conseguita	Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare
Date	19 luglio 1995
Istituto di formazione	Università degli Studi del Molise
Principali materie/abilità	Igiene e microbiologia degli alimenti, Chimica degli alimenti, Tecnologie alimentari
Qualifica conseguita	Diploma di Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari (equipollenza con Scienze e Tecnologie Alimentari con Decreto Interministeriale del 22 dicembre 1994)
Votazione	110 e lode
Date	a.s. 1987/1988
Istituto di istruzione	Liceo Scientifico Statale "A. Romita" di Campobasso
Qualifica conseguita	Diploma di maturità scientifica

FORMAZIONE

Data	21 dicembre 2019
Ente	Ordine dei Geologi della Campania
Attività	Partecipazione in qualità di relatore al Convegno "La Geologia a tavola" presso il complesso monumentale di S. Maria La Nova a Napoli con un intervento dal titolo "Qualità dei prodotti agro-alimentari del territorio campano-molisano"

Date	18 marzo 2017
Ente	Ordine dei Tecnologi Alimentari del Molise (OTAM) e Associazione Italiana Celiachia
Attività	Partecipazione al convegno su "Celiachia e strategie colturali in campo" presso l'Istituto Tecnico Agrario "San Pardo" di Larino
Date	10 dicembre 2016
Ente	OTAM
Attività	Partecipazione al Convegno su "Cibo e salute, cura e prevenzione attraverso un'alimentazione consapevole" - Campobasso
Date	14-15 ottobre 2016
Ente	OTAM e ASREM
Attività	Corso sulla Celiachia presso IPSEOA "F. di Svevia" di Termoli
Date	16 aprile 2016
Ente	OTAM e ISDE
Attività	Partecipazione al Corso su "Salute e Ambiente, pesticidi, cancerogenesi, radiazioni ionizzanti, campi elettromagnetici e antibiotico resistenza"
Date	19 dicembre 2015
Ente	OTAM
Attività	Corso su "Scoprire i formaggi attraverso i sensi e la degustazione"
Date	22 maggio 2015
Ente	OTAM e ISDE
Attività	Partecipazione al workshop su "Piante officinali e mangerecce della tradizione popolare molisana: qualità terapeutiche e nutrizionali"
Date	Febbraio 2006
Ente	CRA - Istituto Sperimentale per la Elaiotecnica, Città S. Angelo (PE)
Attività	Partecipazione ai corsi on line su "Analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine e delle olive da tavola" (20 ore) e "Analisi dei componenti dell'aroma dell'olio di oliva vergine" (20 ore) nell'ambito del progetto TDC-OLIVE
Date	15 dicembre 2004
Ente	Azienda Teamsystem S.p.A di Campobasso
Attività	Partecipazione al seminario tenuto dalla Dott.ssa C. Casale dal titolo "Rintracciabilità prodotti alimentari"
Date	Novembre 2004
Ente	CRA - Istituto Sperimentale per la Elaiotecnica, Città S. Angelo (PE)
Attività	Vincita del concorso per l'attribuzione di un assegno per attività di ricerca di durata triennale dal titolo "Approcci tecnologici per migliorare la stabilità dell'olio vergine di oliva in confezione" (periodo di svolgimento dal 13 giugno 2005 al 19 gennaio 2007)
Date	Dal 13 al 23 settembre 2004
Ente	Università degli Studi del Molise
Attività	Partecipazione al seminario professionalizzante tenuto dalla Dott.ssa Stefania Del Gatto dal titolo "Tecniche di approccio al mercato del lavoro" della durata di 16 ore

Date	Dal 6 al 16 settembre 2004
Ente	Università degli Studi del Molise
Attività	Partecipazione al seminario professionalizzante tenuto dal Dott. Salvatore Trollini dal titolo "Sistemi di gestione per la qualità" della durata di 16 ore
Date	Dall'8 al 12 Luglio 2003
Ente	Università di Cordoba (Spagna)
Attività	Stage in Spagna per effettuare uno studio sulla lavorazione "a ciclo chiuso" delle olive da olio in collaborazione con il Dr. José Luis Gonzàles Fernàndez
Date	Luglio 2003
Ente	Ispettorato centrale repressione frodi del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Attività	Vincita borsa di studio per laureati presso i laboratori di analisi degli uffici periferici (G.U. n. 6 del 21 gennaio 2003) - Non fruita
Date	2002
Ente	Università degli Studi del Molise
Attività	Responsabile del progetto di ricerca per "Giovani Ricercatori" dal titolo "Evoluzione dei componenti fenolici dell'oliva durante il processo di estrazione dell'olio"
Date	Dal 1999 al 2002
Ente	Università degli Studi del Molise
Attività	Collaborazione alla stesura di un'opera su "L'olio vergine d'oliva – un approccio alla valorizzazione" del Prof. Vito Sciancalepore, pubblicata dalla HOEPLI nel luglio 2002
Date	Dal 1999 al 2002
Ente	Università degli Studi del Molise
Attività	Culture della materia nel settore delle Scienze e Tecnologie dei Prodotti Agro-alimentari (AGR/15) – Membro di Commissioni di esame presso la Facoltà di Agraria dell'Università del Molise
Date	2001
Ente	Università degli Studi del Molise
Attività	Responsabile del progetto di ricerca per "Giovani Ricercatori" dell'Università degli Studi del Molise dal titolo "Caratterizzazione di oli d'oliva monovarietalì prodotti in Molise"
Date	Maggio 2000
Ente	Università degli Studi del Molise
Attività	Idoneità al concorso per collaboratore tecnico VII livello presso l'area tecnologica dell'Università (G.U. n. 11 dell'8.02.2000)
Date	Dicembre 1999
Ente	ENEA
Attività	Vincita concorso indetto dall'ENEA (G.U. n. 81 del 16 ottobre 1998) per l'assunzione a tempo determinato di 15 unità di personale laureato presso il Centro Ricerche Trisaia (Matera) – Non fruita

Date	Maggio 1999
Ente	Università degli Studi del Molise
Attività	Vincita concorso per l'attribuzione di un assegno per attività di ricerca di durata quadriennale dal titolo "Compostaggio della sansa prodotta dagli impianti di estrazione dell'olio d'oliva mediante centrifugazione bifasica" (periodo di svolgimento dell'assegno da agosto 1999 a luglio 2003)
Date	Ottobre 1998
Ente	ENEA
Attività	Vincita concorso indetto dall'ENEA (G.U. n. 21 del 17 marzo 1998) per il conferimento di una borsa di studio per laureati su "Innovazione agrobiotecnologica ed attività di formazione nel campo della certificazione di qualità e della normazione indirizzate alle PMI agroalimentari" – Non fruita
Date	Aprile 1998
Ente	Istituto Superiore di Sanità
Attività	Idoneità al concorso indetto dall'Istituto Superiore di Sanità (G.U. n. 69 del 5 settembre 1997) per l'assegnazione di una borsa di studio per laureati su "Igiene degli Alimenti"
Date	Dal 1997 al 1998
Ente	Università degli Studi del Molise
Attività	Collaborazione alla stesura di un trattato di "Industrie Agrarie – olearia, enologica, lattiero-casearia" del Prof. Vito Sciancalepore, pubblicato dall'UTET nell'ottobre 1998
Date	Dal 16 al 30 Novembre 1996
Ente	ENEA
Attività	Partecipazione a visite guidate e stage presso Centri di Ricerca della Comunità Europea in Inghilterra, Germania e Olanda, a seguito della vincita del concorso (G.U. n. 52 del 26 giugno 1996) per la selezione di 270 ricercatori indetto dall'ENEA
Date	Novembre 1996
Ente	MiPAAF
Attività	Conferimento borsa di studio del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali su "Innovazione di processo nel settore lattiero-caseario" – Non fruita
Date	Settembre 1996
Ente	MiPAAF
Attività	Idoneità al concorso per l'assegnazione di una borsa di studio del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali presso l'Istituto Sperimentale Lattiero-Caseario di Lodi su "Parametri di caratterizzazione di formaggi italiani"
Date	Novembre 1995
Ente	Università degli Studi del Molise
Attività	Vincita concorso pubblico per l'ammissione al corso di Dottorato di Ricerca in "Biotecnologia degli Alimenti" – XI ciclo Frequenza del corso di Dottorato di ricerca da novembre 1995 fino a ottobre 1998
Date	Dal 9 al 25 ottobre 1995
Ente	Gesellschaft fur Biotechnologische Forschung mbH (GBF) di Braunschweig in Germania

Attività	Stage presso il GBF per eseguire un lavoro sulla polifenolossidasi dell'uva Malvasia, in collaborazione con il Dr. Birger Anspach
Date	Dal 1994 al 2000
Ente	Università degli Studi del Molise
Attività	Collaborazione ai seguenti programmi di ricerca: Anno 1994 - Progetto MURST 60% "Utilizzazione della sansa vergine d'oliva. Prove di compostaggio". Anni 1995-1996 - Progetto MURST 60% "Impiego del sale in cagliata nella caseificazione del latte a Mozzarella". Anno 1997 - Progetto MURST 60% "Impiego di carriers rigenerabili nell'industria alimentare". Anni 1997/98 - Progetto CNR "Influenza dello spazio di testa nelle confezioni di un olio d'oliva sulla qualità del prodotto". Anno 1998 - Progetto MURST ex 40% "Studi sulla produzione di succhi vegetali ad elevato valore nutrizionale". Anno 1999 - Progetto CNR "Qualità dell'olio vergine d'oliva estratto con il nuovo metodo di centrifugazione mediante decanter a due fasi. Nota II. Resistenza all'autossidazione". Anno 2000 - MURST ex 60% " Know how di produzione di un tipo di baby food".

PUBBLICAZIONI

Dal 1994 al 2006 pubblicazione di n. 44 lavori scientifici, n. 14 su riviste straniere, n. 12 su riviste italiane e n. 18 su atti di convegni (si allega elenco delle pubblicazioni)

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA	Italiano
ALTRA LINGUA	Inglese
• <i>Capacità di lettura</i>	Buona
• <i>Capacità di scrittura</i>	Buona

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Le competenze relazionali derivano dalle numerose esperienze vissute in ambiti diversi, ricoprendo ruoli molto diversificati (dottorando, assegnista di ricerca, docente nella scuola secondaria di primo e secondo grado, docente in corsi di formazione per adulti, tutor per tesisti, studente in corsi abilitanti, stagista, componente di commissioni di esami, cultore della materia, responsabile di progetti di ricerca, coordinatore didattico, ecc.).

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Le competenze organizzative derivano dalle numerose esperienze professionali e personali sviluppate in diversi ambiti (università, enti di ricerca, laboratori, scuole, comunità, ecc.). Nel corso della formazione universitaria ha svolto attività in qualità di partner e responsabile di progetti di ricerca e di coautore di libri e pubblicazioni.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Buona la padronanza dei più comuni strumenti informatici.

	L'attività di ricerca svolta presso enti di ricerca qualificati ha permesso di acquisire la capacità di applicare le principali tecniche di analisi chimiche degli alimenti nonché l'utilizzo di attrezzature specifiche quali spettrofotometro, gas cromatografo e HPLC.
ULTERIORI INFORMAZIONI	
	<ul style="list-style-type: none"> • Iscrizione dal 2002 all'Albo professionale dei Tecnologi Alimentari –Regione Molise • Tesoriere dell'Ordine Regionale dei Tecnologi Alimentari del Molise • Possesso di patente di guida B

Autorizzo il trattamento e la comunicazione dei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196.

Allegato: elenco delle pubblicazioni scientifiche.

Campobasso, 4 novembre 2020

Dott.ssa Piera Piacquadio



ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI

di **Piera Piacquadio** *et al.*

Lavori pubblicati su riviste straniere

1. Sciancalepore V., De Stefano G., **Piacquadio P.** "A no brine method for mozzarella cheese making. I. Impact on chemical composition and proteolysis". Milchwissenschaft, **50**, 496-498 (1995).
2. Sciancalepore V., De Stefano G., **Piacquadio P.** "Influence of mono-and divalent cations on thermostability of lactoperoxidase in model systems". Milchwissenschaft, **51**, 512-514 (1996).
3. De Stefano G., **Piacquadio P.**, Sciancalepore V. "Metal-chelate regenerable carriers in food processing". Biotechnology Techniques, **10**, 857-860 (1996).
4. **Piacquadio P.**, De Stefano G., Sammartino M., Sciancalepore V. "Phenols removal from apple juice by laccase immobilized on Cu²⁺-chelate regenerable carrier". Biotechnology Techniques, **11**, 515-517 (1997).
5. **Piacquadio P.**, De Stefano G., Sciancalepore V. "Quality of virgin olive oil extracted with the new centrifugation system using a two-phases decanter". Fett/Lipid, **100**, 472-474 (1998).
6. De Stefano G., **Piacquadio P.**, Servili M., Di Giovacchino L., Sciancalepore V. "Effect of extraction systems on the phenolic composition of virgin olive oils". Fett/Lipid, **101**, 328-332 (1999).
7. **Piacquadio P.**, "A novel method for removing phenols from apple juice", Italian Food & Beverage Technology, **XVI**, 17-18 (1999).
8. Sciancalepore V., De Stefano G., **Piacquadio P.** "Effects of the cold percolation system on the quality of virgin olive oil". European Journal of Lipid Science and Technology, **102**, 680-683 (2000).
9. Servili M., De Stefano G., **Piacquadio P.**, Sciancalepore V. "A novel method for removing phenols from grape must". American Journal of Enology and Viticulture, **51**, No. 4, 357-361 (2000).
10. **Piacquadio P.**, De Stefano G., Sciancalepore V. "The effect of heating at subgelatinization temperatures on enzymatic digestibility of corn starch". Starch/Starke, **52**, No. 10, 345-348 (2000).
11. De Stefano G., **Piacquadio P.**, Sciancalepore V. "Effect of selected processing variables on sensory attributes of extrudates". Italian Journal of Food Science, n. 2, vol. 13, 229-232 (2001). Italian Food and Beverage Technology, n. 27, 23-25 (2002)
12. **Piacquadio P.**, De Stefano G., Sciancalepore V. "A no brine method for Mozzarella cheese making. 2. Impact on sensory properties". Milchwissenschaft, **56**, 204-206 (2001).
13. Servili M., **Piacquadio P.**, De Stefano G., Taticchi A., Sciancalepore V. "Influence of a new crushing technique on the composition of the volatile compounds and related sensory quality of virgin olive oil", European Journal of Lipid Science and Technology, **104**, 483-489 (2002).
14. **Piacquadio P.**, De Stefano G., Sciancalepore V. "Phenolic composition of apple juice treated by laccase immobilized on copper-chelate regenerable carrier", Italian Journal of Food Science, n. 13, vol. 14, 291-294 (2002).

Lavori pubblicati su riviste italiane

15. Sciancalepore V., Pizzuto P., De Stefano G., **Piacquadio P.**, Sciancalepore R. "Compostaggio della sansa di olive dei nuovi impianti a due fasi". Rifiuti Solidi, **8**, 406-410 (1994).
16. Sciancalepore V., De Stefano G., **Piacquadio P.**, Sciancalepore R. "Compostaggio in ambiente protetto del residuo della lavorazione delle olive con impianti ad estrazione bifasica". Ingegneria Ambientale, **24**, 627-631 (1995).

17. De Stefano G., **Piacquadio P.**, Sciancalepore V. "Influenza dell'attivazione del sistema della lattoperossidasi sull'acidità del latte durante la conservazione a temperature di refrigerazione". Il Latte, **20**, 1128-1131 (1995).
18. De Stefano G., **Piacquadio P.**, Sciancalepore V. "Frazionamento della polifenolossidasi dell'uva mediante cromatografia di affinità al rame immobilizzato". Rivista di Viticoltura e di Enologia, Vol. **XLIX**, n. 2, 69-76 (1996).
19. **Piacquadio P.**, De Stefano G., Sammartino M., Sciancalepore V. "Stabilizzazione del succo di mela mediante laccasi (EC. 1.10.3.2.) immobilizzata su carriers rigenerabili". Industrie delle Bevande, **XXVII**, 378-383 (1998).
20. Sammartino M., **Piacquadio P.**, De Stefano G., Sciancalepore V. "Stabilizzazione del succo di mela mediante metodi convenzionali ed innovativi". Industrie delle Bevande, **XXVII**, 367-369 (1998).
21. De Stefano G., **Piacquadio P.**, Sammartino M., Sciancalepore V. "La polifenolossidasi dell'uva è una proteina con un peso molecolare di 40 kDa". Rivista di Viticoltura e di Enologia, **4**, 37-42 (1997).
22. De Stefano G., **Piacquadio P.**, Fankem T., Sciancalepore V. "Influenza del trattamento termico a basse temperature sulla gelatinizzazione dell'amido di mais". Tecnica Molitoria, **50**, 1069-1075 (1999).
23. Sciancalepore V., De Stefano G., **Piacquadio P.** "Influenza della Sinolea sulla qualità dell'olio vergine d'oliva nella pratica industriale". Industrie Alimentari, XXXIX, luglio-agosto, 825-829 (2000).
24. **Piacquadio P.**, De Stefano G., Sciancalepore V. La lavorazione "a ciclo chiuso" delle olive da olio, Olivo & Olio, 12, 18-20 (2001).
25. De Stefano G., **Piacquadio P.**, Servili M. Nuovo metodo per la rimozione dei fenoli dal mosto d'uva, Industrie delle Bevande, 30, 483-485, 488 (2001).
26. **Piacquadio P.**, Sciancalepore V. Lavorazione "a ciclo chiuso" e qualità, Olivo & Olio, 11/12, 22-24 (2004).

Lavori presentati ai Convegni scientifici

27. Sciancalepore V., Pizzuto P., De Stefano G., **Piacquadio P.**, Sciancalepore R. "Compostaggio della sansa di olive dei nuovi impianti a due fasi". *Comunicazione presentata al X Congresso Nazionale di Chimica Industriale, e al IX Congresso Nazionale di Catalisi. Pisa, Palazzo dei Congressi, 25-29 settembre 1994. Atti del Convegno, pg. 287-288 (1994).*
28. Sciancalepore V., Pizzuto P., De Stefano G., **Piacquadio P.**, Sciancalepore R. "Compostaggio della sansa di olive dei nuovi impianti a due fasi". *Comunicazione presentata all'Accademia Nazionale dell'Olivo Spoleto. Spoleto, 28 ottobre 1994. Atti del Convegno, pg. 157-160 (1997).*
29. Sciancalepore V., De Stefano G., **Piacquadio P.** "Impiego del sale in cagliata nella preparazione dei formaggi a pasta filata. I. Influenza sulla composizione chimica". *Comunicazione presentata al 2° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti" Giardini Naxos, 24-27 maggio 1995. Atti del Convegno, pg. 723-727(1995).*
30. **Piacquadio P.**, De Stefano G., Sciancalepore V. "Attività antiossidante di estratti fenolici da foglie di carciofo (*Cynara scolymus L.*)". *Comunicazione presentata al Convegno su "Antiossidanti naturali negli alimenti. Aspetti tecnologici e qualitativi". Udine, 5-6 dicembre 1995. Atti del Convegno, pg. 285-289 (1996).*
31. **Piacquadio P.**, De Stefano G., Sciancalepore V. "A new "closed cycle" process for olive oil extraction with the continuous two phases centrifuge system". *Comunicazione presentata al Convegno su "Global Networks for Environmental Information - ECO-INFORMA '96". 4-7 novembre 1996, Florida USA. Atti del Convegno, pg. 949-954 (1996).*
32. **Piacquadio P.**, De Stefano G., Sammartino M., Sciancalepore V. "Stabilizzazione del succo di mela mediante laccasi (EC. 1.10.3.2.) immobilizzata su carriers rigenerabili". *Relazione presentata al "3^a Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (3^a CISETA)". Cernobbio, 11-12 settembre, 1997. Atti del Convegno, pg. 26-34 (1998).*

33. Sammartino M., **Piacquadio P.**, De Stefano G., Sciancalepore V. "Stabilizzazione del succo di mela mediante metodi convenzionali ed innovativi". *Comunicazione presentata al "3^a Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (3^a CISETA)". Cernobbio, 11-12 settembre, 1997. Atti del Convegno, pg. 117-122 (1998).*
34. **Piacquadio P.** "Copper-chelate regenerable carrier for apple juice stabilization". *Comunicazione presentata al 2nd Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Biotechnology, Bertinoro (FO), 29 settembre-2 ottobre, 1997. Atti del Workshop, pg. 385-388 (1998).*
35. **Piacquadio P.**, De Stefano G., Sammartino M., Sciancalepore V. "Quality of compost from olive mill waste of the continuous two-phase centrifuge system". *Comunicazione presentata al "VIII Simposium CientíficoTécnico - EXPOLIVA '97". Jaén 2-3 ottobre, 1997 (Spagna). Atti del Simposio, pag. 97 (1999).*
36. **Piacquadio P.** "A novel method for removing phenols from apple juice". *Relazione presentata al 3rd Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Biotechnology. Campobasso, 28-30 settembre 1998, Atti del Workshop, pg. 88-91(1998).*
37. Fankem T., De Stefano G., **Piacquadio P.**, Sciancalepore V. "Gelatinizzazione dell'amido di mais a basse temperature". *Comunicazione presentata al "4^a Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (4^a CISETA)". Cernobbio, 16-17 settembre, 1999. Atti del Convegno, pg. 378-385 (2000).*
38. **Piacquadio P.**, De Stefano G., Servili M., Sciancalepore V. "Composizione fenolica di oli extravergini di oliva estratti per centrifugazione". *Comunicazione presentata al "4^a Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (4^a CISETA)". Cernobbio, 16-17 settembre, 1999. Atti del Convegno, pg. 1157-1163 (2000).*
39. De Stefano G., **Piacquadio P.**, Servili M., Sciancalepore V. "Un nuovo metodo per la rimozione dei fenoli dal mosto d'uva". *Comunicazione presentata al "4^a Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (4^a CISETA)". Cernobbio, 16-17 settembre, 1999. Atti del Convegno, pg. 715-721 (2000).*
40. Russo M.V., De Stefano G., **Piacquadio P.** "Impiego della laccasi immobilizzata su carriers rigenerabili per la rimozione di sostanze fenoliche". *Comunicazione presentata al Convegno Nazionale "Terzo Millennio: il futuro della chimica analitica nel controllo alimentare ed ambientale", Roma 22-24 febbraio 2001. Atti del Convegno, Ps5 (2001).*
41. Servili M., De Stefano G., **Piacquadio P.**, Sciancalepore V. "Influenza di un nuovo sistema di frangitura sulla composizione fenolica dell'olio vergine d'oliva", *5^a Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (5^a CISETA)". Cernobbio, 13-14 settembre 2001. Atti del Convegno, pg. 813-817 (2002).*
42. **Piacquadio P.**, De Stefano G., Sciancalepore V. "Caratterizzazione di oli d'oliva monovarietali molisani. Nota I. Olio da Olivetta Nera", *5^a Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (5^a CISETA)". Cernobbio, 13-14 settembre 2001. Atti del Convegno, pg. 543-546 (2002).*
43. **Piacquadio P.**, Sciancalepore V. "Una soluzione tecnologica innovativa a difesa della qualità dell'olio e dell'ambiente", *6^a Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (6^a CISETA)". Cernobbio, 18-19 settembre 2003. Atti del Convegno, pg. 884-889 (2004).*
44. Sestili S., Mucciarella M.R., **Piacquadio P.**, Preziuso S., Di Giovacchino L. "The storage of virgin olive oil under controlled atmosphere of nitrogen and carbon dioxide as conditioner gases, 2nd International Seminar Olivebioteq 2006 "Biotechnology and quality of Olive Tree Products around the Mediterranean Basin", Marsala-Mazara del Vallo, 5-10 novembre 2006. Atti del Convegno, pg. 549-552.

Campobasso, 29.01.2016

Dott.ssa Piera Piacquadio