



## Curriculum Vitae Europass

### Informazioni personali

Cognome / Nome **Niro Serena**

Indirizzo

Telefono

E-mail

Cittadinanza

Data di nascita

### Esperienza professionale

#### ATTIVITÀ DI DOCENZA

Date **22 Maggio 2017**

Lavoro o posizione ricoperti **Docenza - Contratto di lavoro autonomo occasionale**

Principali attività e responsabilità Docente di Formazione del Corso Tecnico Superiore: Tecnico superiore per lo sviluppo digitale (F 4.0) della filiera agroalimentare. Corso di 29 ore, modulo: *Applicazione di un piano congiunto: il sistema documentale, sicurezza sanitaria e HACCP.*

Nome e indirizzo del datore di lavoro Fondazione D.E.Mo.S.- Molise

Tipo di attività o settore Docente di Formazione Tecnica Superiore

Date **Marzo 2017**

Principali attività e responsabilità **Docente esperto al Corso per Sommelier del Vino**  
Argomenti trattati: Cereali e pasta; Pane, Riso e Polenta.

Nome e indirizzo del datore di lavoro F.I.S. Fondazione Italiana Sommelier

Tipo di attività o settore Docente di Formazione

Date **19/12/2015**

Principali attività e responsabilità **Relatore al corso di formazione professionale: Scoprire i formaggi attraverso i sensi**

Nome e indirizzo del datore di lavoro F.I.S. Fondazione Sommelier Molise e Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise

Tipo di attività o settore Relatore

Date **Agosto 2008 - Maggio 2010**

Lavoro o posizione ricoperti **Tutor universitario**

Principali attività e responsabilità Tutorato, attività di tutorato indirizzata all'orientamento ed assistenza agli studenti universitari

Nome e indirizzo del datore di lavoro Facoltà di Agraria dell'Università Degli Studi del Molise.

Tipo di attività o settore Attività di tutorato

#### ATTIVITÀ DI RICERCA

Date **30 Ottobre 2015 – ad oggi**

Lavoro o posizione ricoperti **Borsa di studio post-lauream**

Principali attività e responsabilità *Messa a punto di metodologie per la valutazione di prodotti tipici e innovati*

Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Agricoltura Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise, Campobasso

Tipo di attività o settore Attività di ricerca

Date **15 Giugno 2012 – al 30 Giugno 2015**

Lavoro o posizione ricoperti **Assegno di Ricerca**

Principali attività e responsabilità *Studio delle tecnologie di produzione e della composizione di prodotti tipici e tradizionali innovati*

Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Agricoltura Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise, Campobasso

Tipo di attività o settore Attività di ricerca

Date **30 Marzo 2011 – 29 Marzo 2012**

Lavoro o posizione ricoperti **Assegno di Ricerca**

Principali attività e responsabilità *Studio delle tecnologie, della formulazione e della composizione di prodotti tipici e tradizionali innovati*

Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari Ambientali e Microbiologiche (Di.S.T.A.A.M.) dell'Università degli Studi del Molise, Campobasso

Tipo di attività o settore Attività di ricerca

Date **30 Settembre 2009 – 30 Dicembre 2009**

Lavoro o posizione ricoperti **Collaborazione coordinata e continuativa** di natura tecnico scientifica per attività di ricerca

Principali attività e responsabilità *Valutazione chimica, fisica e nutrizionale degli ingredienti e degli alimenti innovativi*

Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari Ambientali e Microbiologiche (Di.S.T.A.A.M.) dell'Università degli Studi del Molise, Campobasso

Tipo di attività o settore Attività di ricerca

Date **14 Gennaio 2008-13 Novembre 2008**

Lavoro o posizione ricoperti **Collaborazione coordinata e continuativa** di natura tecnico scientifica per attività di ricerca

Principali attività e responsabilità *Valutazione sensoriale e chimico analitica di produzioni lattiero-casearie*

Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari Ambientali e Microbiologiche (Di.S.T.A.A.M.) dell'Università degli Studi del Molise, Campobasso

Tipo di attività o settore Attività di ricerca

## **Istruzione e formazione**

Date **6/11/2015 - 15/02/2016**

Titolo della qualifica rilasciata **Corso di formazione per Sommelier dell'olio**

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Fondazione Italiana Sommelier Molise

Date **6 Luglio 2015**

Titolo della qualifica rilasciata **Abilitazione all'insegnamento per la classe A031- Scienza dell'alimentazione**  
TFA Tirocinio Formativo Attivo II Ciclo

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Università degli Studi del Molise

Date **22 Maggio 2015**

Titolo della qualifica rilasciata **Attestato** di partecipazione al Percorso Formativo

Competenza professionali possedute Piante officinali e mangerecce della tradizione popolare molisana: Qualità terapeutiche e nutrizionali

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise  
Date **09 Gennaio 2015**  
Titolo della qualifica rilasciata **Corso di Formazione in Legislazione Alimentare**  
Competenza professionali possedute Campionamento, prelievo e analisi dei prodotti alimentari

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise  
Date **27 Aprile 2013**  
Titolo della qualifica rilasciata **Corso di Formazione in Legislazione Alimentare**  
Competenza professionali possedute "Nuove informazioni alimentari: etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise  
Date **29 Marzo 2012**  
Titolo della qualifica rilasciata **Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio**, partecipazione al corso e superamento dell'esame finale  
Competenza professionali possedute Analisi sensoriale: oli d'oliva vergini e extravergini

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Associazione di Produttori di Olio (A.Pro.Pr.OI.) e Associazione Mille Sensi Molise.  
Date **9 Aprile - 30 luglio 2011**  
Titolo della qualifica rilasciata **Attestato** di partecipazione ai Seminari  
Competenza professionali possedute Gestione dell'apiario per fini produttivi

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Associazione Regionale Apicoltori del Molise (ARAM) e Università degli Studi del Molise.  
Date **Dicembre 2010 - Aprile 2011**  
Titolo della qualifica rilasciata **Partecipazione al Corso e superamento dell'esame finale con Lode**  
Principali competenza professionali possedute Formazione di esperti per la valutazione sensoriale di alimenti: Formaggi, salumi, pane il successo attraverso i sensi.

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise, Università degli Studi del Molise, Formica Onlus.  
Date **18 Gennaio 2011**  
Titolo della qualifica rilasciata **Dottore di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti XXIII ciclo**  
Competenza professionali possedute "Innovazione di processo e di prodotto in formaggi a pasta filata"

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.) dell'Università degli Studi del Molise.  
Note **Vincitrice del premio Miglior tesi di dottorato di ricerca** inerente l'innovazione di prodotto processo per l'industria alimentare. Iniziativa promossa da Federalimentare in collaborazione con SIMTREA e SISTAL.

Date **16 Ottobre 2009**  
Titolo della qualifica rilasciata **Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari N.124**  
Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise

Date **Gennaio -Febbraio 2008**  
Titolo della qualifica rilasciata **Partecipazione al ciclo di seminari**  
Principali competenza professionali Norme Iso, Iso 22000/2005, BRC, IFS, Rintracciabilità interna e di filiera.

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Ordine dei Tecnologi Alimentari Abruzzo e Molise a cura della Dott.ssa Coladangelo (Check- Fruit), presso l'Università degli Studi del Molise.  
Date **Settembre - Dicembre 2007**  
Titolo della qualifica rilasciata **Corso di Perfezionamento** con superamento dell'esame finale

Competenze professionali possedute	Controllo ed Autocontrollo dei Prodotti Alimentari
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università Cattolica del Sacro Cuore, Largo Gemelli, Campobasso.
Date	<b>25 Ottobre 2006</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari, 78/S (CLASSE DELLE LAUREE SPECIALISTICHE IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI);</b> <b>Valutazione finale:</b> 110 con lode; <b>Titolo della tesi:</b> Valutazione di indici chimici in mozzarelle in relazione a starter microbici e tecniche di conservazione.
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Valutazione chimico-fisica di alimenti, chimica degli alimenti, innovazione e sviluppo in campo alimentare.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice	Facoltà di Agraria, Università degli Studi del Molise, CB
Date	<b>3 Marzo 2004</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Laurea di Primo livello in Scienze e Tecnologie alimentari</b> <b>Valutazione finale:</b> 110 con lode; <b>Titolo della tesi:</b> Utilizzo delle microonde nella determinazione delle vitamine liposolubili in prodotti lattiero-caseari.
Competenza professionali possedute	Analisi fisiche e chimiche degli alimenti, valutazione della qualità nutrizionale degli alimenti.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice	Facoltà di Agraria, Università degli Studi del Molise, CB
Date	<b>15 Luglio 2000</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Diploma di maturità</b> scientifica;
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice	Liceo scientifico A. Romita, Campobasso

### Capacità e competenze personali

		Comprensione		Parlato				Scritto			
		Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
Livello europeo (*)	Inglese	B1	Livello intermedio	B1	Livello intermedio	B1	Livello intermedio	A2	Livello elementare	B1	Livello intermedio
		(*) <a href="#">Quadro comune europeo di riferimento per le lingue</a>									

Capacità e competenze organizzative	Forte determinazione e spirito d'iniziativa. Capacità emerse durante l'attività di dottorato e di ricerca (partecipazione ad attività di ricerca, collaborazione nel coordinamento e realizzazione di tesi di laurea sperimentali, collaborazione per la realizzazione di lavori e progetti scientifici).
Capacità e competenze tecniche	Ottime conoscenze teorico-pratiche di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- metodiche analitiche chimico-fisiche e sensoriali applicate a varie matrici alimentari con particolare attenzione ai prodotti lattiero caseari;</li> <li>- tecniche analitiche quali cromatografia liquida (HPLC), Analizzatore automatico di Amminoacidi, Texture Analyzer ed altra apparecchiature specifiche per attività di analisi e di ricerca</li> </ul>
Capacità e competenze informatiche	Ottima conoscenza degli ambienti operativi: Microsoft Office. Conseguimento della patente E.C.D.L. "European Computer Driving Licence".
Patente	B, auto propria