



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 **Anno Accademico 2008-2009 ad A.A. in corso**

Titolo della qualifica rilasciata *Culture Della Materia per le Discipline Del Raggruppamento AGR 15. (Tecnologie del latte dei derivati, Processi delle tecnologie Alimentari, Qualità e sicurezza nell'industria alimentare)*

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Dipartimento Agricoltura Ambiente E Alimenti

Date **28 Settembre 2018**

Titolo della qualifica rilasciata **Master di primo livello: "Professione docente tra saperi, abilità e certificazioni"**

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

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	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.Ol.) e Associazione Mille Sensi 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 dell'istruzione e formazione	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 dell'istruzione e formazione	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	25 Ottobre 2006
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari, 78/S (CLASSE DELLE LAUREE SPECIALISTICHE IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI); Valutazione finale: 110 con lode; Titolo della tesi: Valutazione di indici chimici in mozzarelle in relazione a starter microbici e tecniche di conservazione. Relatore: Prof. G. Panfili
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 **3 Marzo 2004**

Titolo della qualifica rilasciata **Laurea di Primo livello in Scienze e Tecnologie alimentari**

Valutazione finale: 110 con lode;

Titolo della tesi: Utilizzo delle microonde nella determinazione delle vitamine liposolubili in prodotti lattiero-caseari. Relatore: Prof. G. Panfili

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 **15 Luglio 2000**

Titolo della qualifica rilasciata **Diploma di maturità** scientifica;

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Liceo scientifico A. Romita, Campobasso

Capacità e competenze personali

Livello europeo (*)		Comprensione		Parlato				Scritto	
		Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale	
Inglese		B1	Livello intermedio	B1	Livello intermedio	B1	Livello intermedio	B1	Livello elementare
(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue									

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, tesi di dottorato e collaborazione per la realizzazione di lavori e progetti scientifici).

Capacità e competenze tecniche Ottime conoscenze teorico-pratiche di:

- metodiche analitiche chimico-fisiche e sensoriali applicate a varie matrici alimentari
- tecniche analitiche quali cromatografia liquida (HPLC), Analizzatore automatico di Amminoacidi, Texture Analyzer ed altra apparecchiature specifiche per attività di analisi e di ricerca

Capacità e competenze informatiche Ottima conoscenza degli ambienti operativi: Microsoft Office.

Certificazione E.C.D.L. "European Computer Driving Licence".

Certificazione LIM "Lavagna Interattiva Multimediale"

Patente B, auto propria

Ulteriori informazioni

PUBBLICAZIONI SU RIVISTE INTERNAZIONALI:

1 - Cinquanta, L., De Stefano, G., Formato, D., **Niro, S.**, Panfili, G. 2018. Effect of pH on malolactic fermentation in southern Italian wines. European Food Research and Technology. 244: 1261-1268.

- 2** - A. Fratianni, **S. Niro**, M.D.R. Alam, L. Cinquanta, M. Di Matteo, G. Adiletta, G. Panfilì 2018. Effect of a physical pre-treatment and drying on carotenoids of goji berries (*Lycium barbarum* L.). LWT - Food Science and Technology 92: 318-323.
- 3** - **S. Niro**, M. Succi, P. Tremonte, E. Sorrentino, R. Coppola, G. Panfilì, A. Fratianni. 2017. Evolution of free amino acids during ripening of Caciocavallo cheeses made with different milks. Journal of Dairy Science – 100 (12):9521-9531.
- 4** - **S. Niro**, A. Fratianni, G. Panfilì, L. Falasca, L. Cinquanta, Md Rizvi Alam 2017. Nutritional evaluation of fresh and dried goji berries cultivated in Italy. Italian Journal of Food Science – 29: 398-408
- 5** - **S. Niro**, A. Fratianni, G. Colavita, L. Galassi, M. Zanazzi, E. Salimei 2017. Technological use of donkey milk in cheesemaking. International Journal of Dairy Technology - 70: 1-4.
- 6** - A. Fratianni, **S. Niro**, M.C. Messina, L. Cinquanta, G. Panfilì, D. Albanese, M. Di Matteo 2016. Kinetics of carotenoids degradation and furosine formation in dried apricots (*Prunus armeniaca* L.). Food Research
- 7** - A. De Leonardis, V. Macciola, **S. Niro**, A. Nag, G. Panfilì (2016). Limits and potentials of African red palm oils purchased from European ethnic food stores. European Food Research and Technology December DOI: 10.1007/s00217-016-2839-1.
- 8** - M. Succi, M. Aponte, P. Tremonte, **S. Niro**, E. Sorrentino, M. Iorizzo, L. Tipaldi, G. Pannella, G. Panfilì, A. Fratianni, and R. Coppola (2016). Variability in chemical and microbiological profiles of long-ripened Caciocavallo cheeses. Journal of Dairy Science - 99 (12) pp 9521–9533.
- 9** - A. Fratianni, R. Mignogna, **S. Niro**, G. Panfilì (2015). Determination of lutein from fruit and vegetables through an alkaline hydrolysis extraction method and HPLC analysis. Journal of Food Science - 80, (12), pp. 2686-2691.
- 10** - R. Mignogna, A. Fratianni, **S. Niro**, G. Panfilì (2015). Tocopherol and tocotrienol analysis as a tool to discriminate different fat ingredients in bakery products. Food Control - 54 pp 31-38.
- 11** - **S. Niro**, A. Fratianni, P. Tremonte, E. Sorrentino, L. Tipaldi, G. Panfilì, R. Coppola (2014). Innovative Caciocavallo cheeses made from a mixture of cow milk with ewe or goat milk. Journal Dairy Science - 97 pp.1296–1304.
- 12** - **S. Niro**, M. Succi, L. Cinquanta, A. Fratianni, P. Tremonte, E. Sorrentino, G. Panfilì (2013). Production of functional ricotta cheese. Agro FOOD Industry Hi Tech - 24(6) – pp 56-59.
- 13** - **S. Niro**, A. Fratianni, R. Mignogna, P. Tremonte, E. Sorrentino G. Panfilì (2012). An innovative pre-ripening drying method to improve the quality of pasta filata cheeses. Journal of Dairy Research 79-04, pp 397-404.

RELAZIONI PRESENTATE A CONVEGNI:

- S. Niro**, C. Amadoro, A. Fratianni, G. Colavita, G. Panfilì. Valutazione del danno termico in latte crudo sottoposto a bollitura domestica. Relazione presentata al Convegno ALTRIFORMAGGI Autenticità, Legislazione, Tradizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie. Avellino, 29-30 Novembre - 01 Dicembre 2012.
- S. Niro**, A. Fratianni, R. Mignogna, P. Tremonte, E. Sorrentino, G. Panfilì. Innovazione di prodotto per la realizzazione di caciocavalli a partire da latti misti. Relazione presentata al Convegno ALTRIFORMAGGI Autenticità, Legislazione, Tradizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie. Avellino, 29-30 Novembre - 01 Dicembre 2012.

ALTRE PUBBLICAZIONI:

S. Niro, A. Fratianni, A. D'Agostino, G. Panfilì. Contenuto vitaminico in cereali minori gluten free AISTEC Conference. Roma (Italy), 22-24 Novembre 2017.

S. Niro, A. Fratianni, L. Falasca, P. Avino, I. Notardonato, G. Panfilì. Tocoli e acidi grassi come marker per la verifica dell'origine degli oli e grassi vegetali nei prodotti da forno AISTEC Conference. Roma (Italy), 22-24 Novembre 2017.

S. Niro, R. Mignogna, A. Fratianni, G. Panfilì. Tocols as tracers for the identification, differentiation and evaluation of added ingredients in cereal products. Joint ICC/AISTEC Conference. Milan (Italy), 1-3 July 2015.

S. Niro, R. Mignogna, A. Fratianni, G. Panfilì. Evaluation of carotenoids in cereals and cereal products. Joint ICC/AISTEC Conference. Milan (Italy), 1-3 July 2015.

R. Mignogna, A. Fratianni, **S. Niro**, G. Panfilì, E. Marconi. Effetti dei trattamenti tecnologici sul contenuto di vitamine del grano saraceno e dei prodotti derivati. 9° Congresso AISTEC Associazione Italiana Scienze e tecnologie dei Cereali. Bergamo, 12-14 Giugno 2013. ISBN: 978-88-906680-1-2

R. Mignogna, **S. Niro**, A. Fratianni, G. Panfilì. Valutazione del contenuto in composti bioattivi in prodotti da forno in commercio. 9° Congresso AISTEC Associazione Italiana Scienze e tecnologie dei Cereali. Bergamo, 12-14 Giugno 2013. ISBN: 978-88-906680-1-2

S. Niro, A. Fratianni, E. Salimei, L. Cinquanta, G. Panfilì. Profilo amminoacidico in formaggi a pasta filata prodotti da latte misto. In atti del 10° convegno CISETA Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Fiera Milano, Italia, 09 - 10 Maggio 2011. p.511 ISBN: 978-88-96027-11-0

Niro S. (2011). Innovazione di processo e di prodotto in formaggio a pasta filata. Tesi presentata per il conseguimento di Dottorato in Biotecnologie degli Alimenti

Mignogna R., Fratianni A., **Niro S.**, Panfilì G. Contenuto vitaminico in pseudo cereali. 8° Congresso AISTEC Associazione Italiana Scienze e tecnologie dei Cereali. Aci Castello CT, 11-13 Maggio 2011. ISBN: 978-88-906680-0-5

Mignogna R., Fratianni A., **Niro S.**, Panfilì G. Valutazione delle diverse forme di luteina in campioni cerealicoli. 8° Congresso AISTEC Associazione Italiana Scienze e tecnologie dei Cereali. Aci Castello CT, 11-13 Maggio 2011. ISBN: 978-88-906680-0-5

Niro S. (2010). Physical-Chemical Assessment of Innovative Pasta Filata Cheeses. Proceedings of 15° Workshop on Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Portici (NA), Italia, 15-17 Settembre 2010, p. 118-122. ISBN: 978-88-95028-62-0

Di Criscio T., Fratianni A., **Niro S.**, Tremonte P., Di Renzo T., Sorrentino E., Panfilì G. (2009). Produzione di formaggi tradizionali a pasta filata a partire da lattici di diversa origine. Atti del 9° CISETA Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Fiera Milano, Italia, 11-12 Giugno 2009, p. 737-742. ISBN: 978-88-96027-05-9

Niro S. (2009). Physical-Chemical Assessment of Innovative Pasta Filata Cheeses. Proceedings of 14° Workshop on Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Oristano, Italia, 16-18 Settembre 2009, p. 331-333.

Niro S. (2008). Evaluation Sensory and Chemical-Analytical of Cheese Productions. Proceedings of 13° Workshop on Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Alba (CN), Italia, 10-12 Settembre 2008, p. 548-549.

POSTERS:

Niro S., Mignogna R., Fratianni A., Cinquanta L., Panfilì G. (2015). Evaluation of carotenoids in cereals and cereal products. 10° Congresso AISTEC Associazione Italiana Scienze e tecnologie dei Cereali. Milano, 1-3 Luglio 2015.

Niro S., Mignogna R., Fratianni A., Cinquanta L., Panfilì G. (2015). Tocols as tracers for the

identification, differentiation and evaluation of added ingredients in cereal products. 10° Congresso AISTEC Associazione Italiana Scienze e tecnologie dei Cereali. Milano, 1-3 Luglio 2015.

Niro S., Fratianni A., Amadoro C., Salimei E., Cuccurullo G., Colavita G., Cinquanta L., Panfilì G. (2015). Batch pasteurization of donkey milk by pilot-scale microwave oven: III. Effects on nitrogenous components after different thermal treatments. IDF 7th International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk. Cipro, 23-25 Marzo 2015.

Fratianni A., **Niro S.**, Amadoro C., Salimei E., Cuccurullo G., Colavita G., Panfilì G., Cinquanta L. (2015). Batch pasteurization of donkey milk by pilot-scale microwave oven: II. Effects on physicochemical, chemical and nutritional characteristics after different thermal treatments. IDF 7th International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk Cipro, 23-25 Marzo 2015.

Galassi L., Zanazzi M., **Niro S.**, Panfilì G.F., Salimei E. (2012). Technological use of donkey milk in cheesemaking. 1° Congresso Scientifico WwTCa World-wide Traditional Cheese Association. Catania CT, 28 Gennaio 2012.

Di Renzo T., Grasso M. L., **Niro S.**, Reale A., Tremonte P., Panfilì G., Sorrentino E., Coppola R., Succi M. (2009). Diversity of Caciocavallo cheese produced in different regions of Southern Italy. Proceedings of: Methods and Issues in Cheese Authenticity Studies: a Workshop. Avellino, Italia, 3-5 Settembre 2009, p. 44.

Niro S., Panfilì G., Fratianni A., Sorrentino E., Coppola R., Tremonte P. (2009). Free amino acids in "pasta filata" cheeses made from milk of different origin. Proceedings of: Methods and Issues in Cheese Authenticity Studies: a Workshop. Avellino, Italia, 3-5 Settembre 2009, p. 56.

Panfilì G., **Niro S.**, Fratianni A., Tremonte P., Sorrentino E., Schiavone M. (2009). Methods for the evaluation of innovative drying techniques of "pasta filata" cheeses. Proceedings of: Methods and Issues in Cheese Authenticity Studies: a Workshop. Avellino, Italia, 3-5 Settembre 2009, p. 55

ABSTRACT PRESENTATI A CONVEGNI:

N. Zurlo, F. Boscaino, **S. Niro**, M. Nazzaro, L. Falasca, R. Pizzano, E. Salimei, R. Coppola. Caciocavallo podolico e innovazione di filiera: primi risultati su latte e ambiente di produzione. Atti del Convegno ALTRIFORMAGGI Autenticità, Legislazione, Tradizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie. Avellino, 29-30 Novembre - 01 Dicembre 2012. ISBN 9788896394083

F. Boscaino, M. Nazzaro, **S. Niro**, N. Zurlo, T. Di Renzo, P. Tremonte, E. Sorrentino, M.G. Volpe, R. Pizzano, R. Coppola. Caciocavallo podolico e innovazione di filiera: primi risultati sul formaggio. Atti del Convegno ALTRIFORMAGGI Autenticità, Legislazione, Tradizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie. Avellino, 29-30 Novembre - 01 Dicembre 2012. ISBN 9788896394083

Dichiaro che le informazioni riportate nel presente Curriculum Vitae sono esatte e veritiere.

Autorizzo il trattamento dei dati personali, ivi compresi quelli sensibili, ai sensi e per gli effetti del decreto legge 196/2003 e ss. mm. e ii.

Data

25/03/2019

Firma

