



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.Ol.) 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 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.

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.

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	A2	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, 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 con particolare attenzione ai prodotti lattiero caseari;
- 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.
 Conseguimento della patente E.C.D.L. "European Computer Driving Licence".

Patente B, auto propria