



09-11-2023

Nome **ACCIARO, GIUSEPPE**  
 Indirizzo  
 Telefono  
 E-mail  
 Nazionalità  
 Luogo di nascita  
 Data di nascita  
 Codice Fiscale  
 Partita Iva

**ESPERIENZA LAVORATIVA****• 2010 – ad oggi**

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**Libera Professione**

Studio di Nutrizione Umana del Dott. Giuseppe Acciaro Sede Legale in Via Montegrappa, 5 86045 Portocannone (CB)

Nutrizione Umana

Responsabile Scientifico

Valutazione della composizione corporea; Determinazione delle diete ottimali umane individuabili in relazione ad accertate condizioni fisiopatologiche; Determinazione delle diete ottimali per mense aziendali, collettività, gruppi sportivi, ecc, in relazione alla loro composizione ed alle caratteristiche dei soggetti; Determinazione di diete per Allergie, Intolleranze e diete speciali per particolari accertate condizioni patologiche in ospedali, nosocomi ecc.; prescrizione, semplice consiglio o indicazione di integratori/supplementi alimentari ed altri prodotti dietetici di libera vendita.

**• 2012 – ad oggi**

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**Libera Professione**

Studio di Tecnologie Alimentari del Dott. Giuseppe Acciaro Sede Legale in Via Montegrappa, 5 - 86045 Portocannone (CB)

Chimico Merceologico

Responsabile Tecnico

Attività di prelievo e campionamento per analisi esterne di tipo chimico e microbiologico secondo la normativa vigente. Formazione sull'utilizzo e gestione di tutta la strumentazione di laboratorio necessaria per l'effettuazione delle varie tipologie di analisi merceologiche (HPLC, ICP, Spettrofotometria, Gascromatografia, Assorbimento Atomico, NIR, Fotometria, Microbiologia, ELISA, Test rapidi, ecc.). Formazione sulla Gestione e Controllo del Sistema Qualità. Attività di AUDIT. Auditor per Sistemi di Gestione per la Qualità (ISO 9001 e 19011, ISO/IEC serie 17000). Elaborazione ed Implementazione di procedure ed istruzioni operative per il sistema di qualità interna. Elaborazione di Piani e dei Manuali di Autocontrollo. Implementazione di procedure ed istruzioni operative per il sistema di Autocontrollo (HACCP) nelle varie realtà produttive e nella ristorazione collettiva. Validazione di metodi analitici interni. Consulenza alle imprese Agroalimentari per la gestione dei processi produttivi, verifica delle metodologie di trasformazione e preparazione degli alimenti e vigilanza sul rispetto delle norme Igienico Sanitarie. Applicazione ed utilizzo di additivi alimentari, aromatizzanti, coadiuvanti tecnologici e materiali a contatto con gli alimenti (MOCA). Controllo della qualità dei Prodotti Alimentari e Mangimi. Controlli multiresiduali (prodotti fitosanitari) su varie matrici e sui contaminanti della catena alimentare.

**• 2001 – ad oggi**

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**Cooperazione e Collaborazione professionale con il team work**

**Bio-Alimenta** Sede Legale in Via Milano, 9 - 86100 Campobasso (Molise) – Italy  
 Telefono: 0874412892 E-mail: bioalimenta@bio-alimenta.it

Laboratorio di analisi accreditato ACCREDIA n. 0731 Iscritto nel Registro Regionale dei Laboratori autorizzati alle analisi per le industrie alimentari.

Analisi Chimiche, Industriali, Acque, Rifiuti, Suolo, Alimentari, HACCP

Tecnologo Alimentare - Biologo

Studio, Elaborazione, Implementazione e Gestione alle imprese di:

- Sistemi HACCP;
- Programmi di Controllo e Monitoraggio Chimico e Microbiologico dei processi di produzione degli alimenti
- Ispezione alimenti ed Igiene delle produzioni
- Relatore ai corsi di formazione per operatori del settore alimentare

<p><b>2021 al 2023</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Docente supplente</b></p> <p><i>Varie Scuole Statali di ogni ordine e grado.</i></p> <p>Scuola secondaria di primo e secondo grado</p> <p>Docente di Varie discipline nelle CdC di competenza</p> <p>Prosecuzione attività scolastica programmata</p> <p><b><i>La documentazione specifica è disponibile su richiesta.</i></b></p>
<p><b>• 2012 – 2017</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Contratto di prestazione d'opera professionale</b></p> <p>Unioncamere Molise sede operativa in Via Cristoforo Colombo Z. Industriale 86020 Campochiaro (CB) tel. 0874775128-29</p> <p>Laboratorio Chimico Merceologico "Centro Innovazione e Qualità" (Accreditato ACCREDIA)</p> <p>Tecnico di Laboratorio I livello Biologo/Tecnologo Alimentare</p> <p>Coordinamento delle attività Tecnico - Analitiche di Laboratorio nel settore Chimico e Microbiologico svolte dagli analisti di Il Livello. Referente diretto della Direzione Tecnica. Formazione interna agli analisti di Il livello e stagisti. Attività di prelievo e campionamento esterno per analisi chimiche e microbiologiche secondo la normativa vigente. Utilizzo e gestione di tutta la strumentazione di laboratorio necessaria per l'effettuazione delle varie tipologie di analisi richieste (HPLC, ICP, Spettrofotometria, Gascromatografia, Assorbimento Atomico, NIR, Fotometria, Microbiologia, ELISA, Test rapidi, ecc.). Gestione e Controllo del Sistema Qualità. Elaborazione ed Implementazione di procedure ed istruzioni operative per il sistema di qualità interna. Elaborazione di Piani e Manuali di Autocontrollo. Implementazione di procedure ed istruzioni operative per il sistema di Autocontrollo (HACCP) nelle varie realtà produttive e nella ristorazione collettiva. Auditor per conto dell'Organismo di Controllo dei VINI DOC della Regione Molise. Validazione di metodi analitici interni. Contatto diretto con i fornitori di reagenti e di servizi esterni. Consulenza alle imprese Agroalimentari per la gestione dei processi produttivi, verifica delle metodologie di trasformazione e preparazione degli alimenti e vigilanza sul rispetto delle norme Igienico Sanitarie. Applicazione ed utilizzo di additivi alimentari, aromatizzanti, coadiuvanti tecnologici e materiali a contatto con gli alimenti (MOCA). Controllo della qualità dei Prodotti Alimentari e Mangimi. Controlli multiresiduali (prodotti fitosanitari) su varie matrici e sui contaminanti della catena alimentare.</p>
<p><b>• 2009 – ad oggi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Contratto di collaborazione</b></p> <p>MICRORING s.r.l. sede legale in Milano, Via Tranquillo Cremona n. 29, C.F. e P.I. 03832310969</p> <p>Società specializzata in creazione di software</p> <p>Creazione software di elaborazione diete</p> <p>Coordinamento delle attività tecnico – scientifiche per reperimento della letteratura scientifica utile alla creazione dei vari database. Coordinamento dello staff scientifico afferente al progetto. Studio sulla correlazione dei database e gestione degli stessi. Testing di prodotto. Referente diretto della Direzione Aziendale. Contatto diretto con referenti di società partner e utenti finali. Ho acquisito anche competenze in materia di Gestione dei Flussi Informatici e comprovata esperienza professionale nella gestione ed elaborazione dati.</p>
<p><b>• Dal 2012 al 2017</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Nomina di Sostituto del Direttore Tecnico e del Responsabile Qualità con delibera Unioncamere prot. N° 2591 del 30-11-12</b></p> <p>Unioncamere Molise sede operativa in Via Cristoforo Colombo Z. Industriale 86020 Campochiaro (CB) tel. 0874775128-29</p> <p>Laboratorio Chimico Merceologico "Centro Innovazione e Qualità" (Accreditato ACCREDIA)</p> <p>Tecnico di Laboratorio I livello Biologo/Tecnologo Alimentare e Sostituto del Direttore Tecnico e del Responsabile Qualità</p> <p>Firma rapporti di prova e documenti ufficiali inerenti il sistema di gestione della qualità, Coordinamento delle attività Tecnico - Analitiche di Laboratorio nel settore Chimico e Microbiologico svolte dagli analisti di Il Livello. Referente diretto della Direzione Tecnica. Formazione interna agli analisti di Il livello e stagisti. Attività di prelievo e campionamento esterno per analisi chimiche e microbiologiche secondo la normativa vigente. Utilizzo e gestione di tutta la strumentazione di laboratorio necessaria per l'effettuazione delle varie tipologie di analisi richieste (HPLC, ICP, Spettrofotometria, Gascromatografia, Assorbimento Atomico, NIR, Fotometria, Microbiologia, ELISA, Test rapidi, ecc.). Gestione e Controllo del Sistema Qualità. Elaborazione ed Implementazione di procedure ed istruzioni operative per il sistema di qualità interna. Contatto diretto con i fornitori di reagenti e di servizi esterni. Consulenza alle imprese Agroalimentari per la gestione dei processi produttivi.</p>

<p><b>• 2005 – 2012</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Collaborazione a progetto</b></p> <p>Unioncamere Molise sede operativa in Via Cristoforo Colombo Z. Industriale 86020 Campochiaro (CB) tel. 0874775128-29</p> <p>Laboratorio Chimico Merceologico “Centro Innovazione e Qualità” (Accreditato ACCREDIA)</p> <p>Tecnico di Laboratorio I livello</p> <p>Coordinamento delle attività Tecnico - Analitiche di Laboratorio nel settore Chimico e Microbiologico svolte dagli analisti di II Livello. Referente diretto della Direzione Tecnica. Formazione interna agli analisti di II livello e stagisti. Attività di prelievo e campionamento esterno per analisi chimiche e microbiologiche secondo la normativa vigente. Utilizzo e gestione di tutta la strumentazione di laboratorio necessaria per l'effettuazione delle varie tipologie di analisi richieste (HPLC, ICP, Spettrofotometria, Gascromatografia, Assorbimento Atomico, NIR, Fotometria, Microbiologia, ELISA, Test rapidi, ecc...). Gestione e Controllo del Sistema Qualità. Elaborazione ed Implementazione di procedure ed istruzioni operative per il sistema di qualità interna. Contatto diretto con i fornitori di reagenti e di servizi esterni. Consulenza alle imprese Agroalimentari per la gestione dei processi produttivi.</p>
<p><b>• 2004-2013</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Collaboratore Tecnico</b></p> <p>Studio Endocrino – Nutrizionale del Dott. Lalli Adriano (Specialista in Endocrinologia) Via E. De Amicis, 11 Campobasso (CB) tel. 087494024 3315786492</p> <p>Sanità Privata</p> <p>Elaboratore Pianificazioni Alimentari e schede tecniche di Allenamento</p> <p>Attuazione indicazioni medico – specialistiche</p>
<p><b>2005-ad oggi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p><b>Commissario Tecnico nella valutazione organolettica dei vini DOC</b></p> <p>Unioncamere Molise sede operativa in Campochiaro (CB). Dal 2018 l'organizzazione passa sotto l'egida dell'ARSARP Molise</p> <p>Laboratorio Chimico Merceologico “Centro Innovazione e Qualità” (Accreditato ACCREDIA). Dal 2018 l'organizzazione passa sotto l'egida dei laboratori dell'ARSARP Molise.</p> <p>Valutazione organolettica vini DOC Regione Molise e Regione Campania</p>
<p><b>2009-2017</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p><b>Ispettore (Auditor)</b></p> <p>C.C.I.A.A. di Campobasso ed Isernia</p> <p>Organismo di Controllo dei vini DOC della Regione Molise</p> <p>Auditor per il controllo delle conformità tecniche e gestionali delle aziende vitivinicole afferenti al Consorzio dei vini DOC della Regione Molise</p>
<p><b>• 2004-2005</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Docente Corso IFTS di “Tecnico Superiore per la Ristorazione e la Valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni Tipiche”</b></p> <p>Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione con l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente” di Termoli (CB)</p> <p>Scuola</p> <p>Docente</p> <p>Formazione post diploma di scuola media superiore</p>
<p><b>• 2004-2005</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Docente Corsi post-qualifica di: Chimica e Tecnologia del Latte - Chimica e Tecnologia dell'olio - Igiene e Ispezione degli alimenti - Igiene e HACCP – Enologia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Istituto Comprensivo Scuola Media e Superiore di Montenero di Bisaccia (CB)</li> <li>- Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione con l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente” di Termoli (CB)</li> </ul> <p>Scuola</p> <p>Docente</p> <p>Docente dell'area di specializzazione</p>
<p><b>• 2001</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p><b>Volontario Ferma Annuale</b></p> <p>ESERCITO ITALIANO</p> <p>Centro Addestramento Alpino di Aosta (AO)</p> <p>Caporale Aiutante di Sanità</p>

• Principali mansioni e responsabilità

Coordinazione attività interna settore Infermeria

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2021-2022</b></li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita il</li> </ul>	<p><b>Diploma di Perfezionamento Annuale in: INSEGNARE CON LA METODOLOGIA CLIL</b>  I.U.M. ACADEMY SCHOOL Alta Formazione Giuridica ed Economica  1500 ore – 60 CFU  <i>Teoria e Filosofia del Linguaggio, Letteratura comparata, Mediazione linguistica, Linguistica generale, Didattica generale e speciale, Lingua Inglese, Lingua Francese, Lingua Spagnola</i>  15-05-2022</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>13-04-18 al 07-07-18</b></li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita il 13-07-2018</li> </ul>	<p><b>Percorso Formativo per l'acquisizione di 24 CFU</b>  Università Europea di Roma (Roma)    <i>M-PED/03 PEDAGOGIA SPECIALE E DIDATTICA DELL'INCLUSIONE (Voto 30/30)</i>  <i>M-PSI/04 PSICOLOGIA DELLO SVILUPPO E DELL'EDUCAZIONE (Voto 30/30)</i>  <i>M-FIL/03 FILOSOFIA DELL'INCLUSIONE E DELL'INTERCULTURA (Voto 30 Lode /30)</i>  <i>M-PED/04 METODOLOGIE E STRATEGIE DELLA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA (Voto 30 Lode /30)</i>  Attestato. (Requisito di accesso ai concorsi docente e i relativi crediti ai sensi dell'art 3 del DM 616 del 10-08-2017)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2004/05-2008/09</b></li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Titolo della Tesi Sperimentale</li> <li>• Qualifica conseguita il 28-05-2009</li> </ul>	<p><b>LS/69 Laurea Specialistica in Scienze della Nutrizione Umana con voto 110/110 con lode</b>  Università degli Studi di Tor Vergata (Roma)    Nutrizione e Fisiologia Umana, Farmacologia, Patologia Umana, Gastroenterologia, Biochimica Clinica, Neuropsichiatria, Genetica Medica, Endocrinologia, Biologia Molecolare, Biologia Applicata, Anatomia, Biochimica, Medicina Interna, Chimica degli Alimenti, Chimica Analitica, Microbiologia, Microbiologia Applicata, Statistica, Statistica Medica, Chirurgia dell'Apparato Digerente.  <i>"Sicurezza Alimentare in Vini DOC Molisani"</i>  Dottore</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>1994/95-2000/01</b></li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Titolo della tesi Sperimentale</li> <li>• Qualifica conseguita il 26-04-01</li> </ul>	<p><b>Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari con voto 110/110 con lode</b>  Università degli Studi del Molise    Chimica, Fisica, Microbiologia ed Igiene, Tecnologie di processo, Nutrizione Umana, Morfologia e Fisiologia Animale e Vegetale, Matematica.  <i>"Impiego di colture microbiche selezionate per garantire la qualità microbiologica della soppressata molisana"</i>  Dottore</p>

**CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI**

LINGUE						
LINGUA	NOTE	COMPRESIONE		PARLATO		SCRITTO
		Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	Produzione scritta
Italiano	Madrelingua	C 2	C 2	C 2	C 2	C 2
Inglese	2° Lingua	B 2	B 2	B 2	B 2	B 2

INFORMATICA	
Conoscenze Informatiche	Livello
OFFICE (WORD, EXCEL, POWER POINT)	OTTIMO
OUTLOOK, INTERNET	OTTIMO
LIMS (LABORATORI INFORMATION MANAGEMENT SYSTEM)	OTTIMO
VARI SOFTWARE: S.A.P., EUSOFT; DIETETICA, NUTRIZIONE, BODY COMPOSITION, ECC..	OTTIMO. Autore del Software di Terapia Nutrizionale "Easy Diet" <a href="https://www.easydiet.it/chi-siamo/">https://www.easydiet.it/chi-siamo/</a>
CERTIFICAZIONE P.E.K.I.T. EXPERT	Conseguito il 17-12-2020 presso Fond. Sviluppo Europa ONLUS (Aut. MIUR Prot. AOODGPERS 6235 del 25-06-2010) via Tiburtina, 994 00156 Roma – Italia. Codice di verifica 66781C93. Reg. N. 000000074138
CERTIFICAZIONE FORTABLET "ACQUISIRE COMPETENZE SUL TABLET". STRUMENTAZIONE HARDWARE, SOFTWARE E DIDATTICA PER L'UTILIZZO DEL TABLET	Conseguito il 19-12-2020 presso Associazione Italiana Maestri Cattolici (Aut. MIUR con Decreto del 05-07-2005 trasmesso con nota prot. N. 1211 ai sensi del DM 177/2000) Centro Nazionale Via Clivo di Monte del Gallo, 48 00165 - ROMA Certificato N° DOCXX9006
CERTIFICAZIONE FORLIM "ACQUISIRE COMPETENZE SULLA LIM". STRUMENTAZIONE HARDWARE, SOFTWARE E DIDATTICA PER L'UTILIZZO DELLA LAVAGNA INTERATTIVA MULTIMEDIALE	Conseguito il 23-12-2020 presso Associazione Italiana Maestri Cattolici (Aut. MIUR con Decreto del 05-07-2005 trasmesso con nota prot. N. 1211 ai sensi del DM 177/2000) Centro Nazionale Via Clivo di Monte del Gallo, 48 00165 - ROMA Certificato N° DOCXX9017
CERTIFICAZIONE FORTEACHER "ACQUISIRE COMPETENZE PER LA SCUOLA DIGITALE". STRUMENTAZIONE HARDWARE E SOFTWARE PER LA DIDATTICA INTERATTIVA MULTIMEDIALE 3.0	Conseguito il 03-01-2021 presso Associazione Italiana Maestri Cattolici (Aut. MIUR con Decreto del 05-07-2005 trasmesso con nota prot. N. 1211 ai sensi del DM 177/2000) Centro Nazionale Via Clivo di Monte del Gallo, 48 00165 - ROMA Certificato N° DOCX7865
CERTIFICAZIONE CERTIPASS PERSONALE ATA SUI SEGUENTI ARGOMENTI: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ I FONDAMENTI DELL'ICT</li> <li>▪ NAVIGARE E CERCARE INFORMAZIONI SUL WEB</li> <li>▪ COMUNICARE E COLLABORARE IN RETE</li> <li>▪ PEC, FIRMA ELETTRONICA E ARCHIVIAZIONE DEI DOCUMENTI DIGITALI</li> <li>▪ PRIVACY E SICUREZZA DEI DATI</li> </ul>	Conseguito il 16-01-2021 Corso On Line tramite piattaforma telematica DIDASKO. Monte ore: 100. (Accreditato per la formazione del personale della scuola con Dir. 170/16) Sede legale e operativa CERTIPASS, Via Lazio, 1 70029 Santeramo in Colle (BA) Certificato 07E75E88 (verify.eipass.com)
ATTESTATO DI FREQUENZA AL CORSO DI 200 ORE "ADESTRAMENTO PROFESSIONALE PER LA DATTILOGRAFIA"	Conseguito il 04-02-2021 Corso On Line tramite piattaforma telematica <a href="https://eiform.www.uniformazione24.it/dashboard">https://eiform.www.uniformazione24.it/dashboard</a> Monte ore: 200. Certificato Reg. N. RC771

**SEMINARI, CORSI DI FORMAZIONE, CORSI DI AGGIORNAMENTO**

Data	Posizione	Enti
2008 ad oggi	Aggiornamento e Formazione	Vari Organismi Istituzionali. Tutti i corsi frequentati hanno avuto come scopo la formazione e l'aggiornamento personale in materie tecniche professionali. Sono stati conseguiti tutti gli ECM ed i CF richiesti dai due Ordini professionali di appartenenza. <i>La certificazione ufficiale ottenuta da parte degli Enti organizzatori è disponibile su richiesta per tutti i corsi e seminari frequentati.</i>

**PUBBLICAZIONI**

2016	Ilaria Benucci, Claudio Lombardelli, Katia Liburdi, <b>Giuseppe Acciaro</b> , Marco Zappino, Marco Esti, - <i>Immobilised native plant cysteine proteases: packed-bed reactor for white wine protein stabilisation</i> - J Food Sci Technol (february 2016) 53(2):1130-1139 DOI 10.1007/s13197-015-21254
2012	Marco Esti, Ilaria Benucci, Katia Liburdi, <b>Giuseppe Acciaro</b> - <i>Monitoring of ochratoxin A fate during alcoholic fermentation of wine-must</i> - Food Control Volume 27, Issue 1, September 2012, Pages 53-56

**CONVEGNI – CONGRESSI - SEMINARI**

<b>Data</b>	<b>Posizione</b>	<b>Enti</b>
2008 al 2018	Relatore	Vari Organismi Istituzionali Regionali. Tutte le attività svolte hanno avuto come scopo la divulgazione delle discipline scientifiche oggetto dell'incarico. <i>La certificazione ufficiale ottenuta da parte degli Enti organizzatori è disponibile su richiesta per tutte le attività divulgative effettuate</i>

**INFORMATIVA PRIVACY**

Acconsento al trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base al D. Lgs. 196/2003, integrato con le modifiche introdotte dal D. Lgs. 101/2018, e all'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

DATA

FIRMA

**09-11-2023**