



## Curriculum Vitae Europass

### Informazioni personali

Cognome / Nome **Niro Serena**

Indirizzo

Telefono

E-mail

Cittadinanza

Data di nascita

### Esperienza professionale

#### ATTIVITÀ DI DOCENZA

Date **30 Settembre 2021-30 Settembre 2022**

Lavoro o posizione ricoperti **Docenza - Contratto di docenza a tempo determinato**

Principali attività e responsabilità Docente del Corso universitario "Laboratorio di analisi sensoriale". CFU 6.  
Scienze Turistiche. Dipartimento di Bioscienze e Territorio

Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Bioscienze e Territorio dell'Università degli Studi del Molise.

Date **7 Settembre 2020-30 Giugno 2022**

Lavoro o posizione ricoperti **Docenza-Supplenza a tempo determinato**

Principali attività e responsabilità Docente di Sostegno

Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Omnicomprensivo N. Scarano, Trivento CB

Date **14 Settembre 2019-30 Giugno 2020**

Lavoro o posizione ricoperti **Docenza-Supplenza a tempo determinato**

Principali attività e responsabilità Docente di Scienze degli Alimenti

Nome e indirizzo del datore di lavoro I.P.S.E.O.A. Federico Di Svevia, Termoli

Date **26 Settembre 2018-30 Giugno 2019**

Lavoro o posizione ricoperti **Docenza-Supplenza a tempo determinato**

Principali attività e responsabilità Docente di Tecnologie nelle Scuole secondarie di I grado

Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Comprensivo Campodipietra, CB

Date **19 Ottobre 2017-20 Aprile 2018**

Lavoro o posizione ricoperti **Docenza-Supplenza a tempo determinato**

Principali attività e responsabilità Docente di sostegno

Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Tecnico Agrario San Pardo, Larino  
Date **Ottobre 2019-Maggio 2020**  
Lavoro o posizione ricoperti **Docenza - Contratto di lavoro autonomo occasionale**  
Principali attività e responsabilità Docente del Corso di formazione professionale "Operatore delle lavorazioni lattiero casearie". Corso di 72 ore moduli inerenti le tecnologie del latte e dei derivati  
Nome e indirizzo del datore di lavoro Organismo di Formazione Professionale Molise Verso il 2000 Srl  
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

## ATTIVITÀ DI RICERCA

Date **30 Ottobre 2015 – 5 Novembre 2020**  
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. 2020-2021**

Titolo della qualifica rilasciata **Culture Della Materia per le Discipline Del Raggruppamento AGR 15.**

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

Date **23, 24 Gennaio 2020**

Titolo della qualifica rilasciata **Certificate of Chocolate Taster**  
**Master per “Degustatori di Cioccolato”**

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Compagnia del Cioccolato

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	<b><u>Formazione di esperti per la valutazione sensoriale di alimenti: Formaggi, salumi, pane il successo attraverso i sensi.</u></b>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice	Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise, Università degli Studi del Molise, Formica Onlus.
Date	<b>18 Gennaio 2011</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Dottore di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti XXIII ciclo</b>
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	<b>Vincitrice del premio Miglior tesi di dottorato di ricerca</b> inerente l'innovazione di prodotto processo per l'industria alimentare. Iniziativa promossa da FederAlimentare in collaborazione con SIMTREA e SISTAL.
Date	<b>16 Ottobre 2009</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari N.124</b> Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise
Date	<b>Settembre - Dicembre 2007</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Corso di Perfezionamento</b> 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</b> , 78/S (CLASSE DELLE LAUREE SPECIALISTICHE IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI); <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. 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	<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. 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	<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

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

Capacità e competenze organizzative Forte determinazione e spirito d'iniziativa.

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. **Niro, S.**, Fratianni, A., Tremonte, P., ...Manzi, P., Panfilì, G. 2022. Cis-trans retinol isomerisation: Influence of microorganisms during the production of pasta filata cheeses. *International Dairy Journal* 133
2. Fratianni, A., D'agostino, A., **Niro, S.**, (...), Bufano, A., Paura, B. 2021. Loss or Gain of Lipophilic Bioactive Compounds in Vegetables after Domestic Cooking? Effect of Steaming and Boiling. *Foods* 10(5),960.
3. **Niro, S.**, Fratianni, A., D'Agostino, A., Notardonato, I., Panfilì, G. 2021. Chemical characterization of 'Pecorino Di Farindola' cheese during ripening. *Italian Journal of Food Science* 33(1), pp. 46-51.
4. Panfilì, G., **Niro, S.**, Bufano, A., D'Agostino A., Fratianni A., Paura B., Falasca, L., Cinquanta, L. 2020. Bioactive Compounds in Wild Asteraceae Edible Plants Consumed in the Mediterranean Diet *Plant Foods for Human Nutrition*, 75(4), pp. 540–546
5. Fratianni, A., Adiletta, G., Di Matteo, M., Panfilì G., **Niro S.**, ... Cinquanta, L., Corona, O. 2020. Evolution of carotenoid content, antioxidant activity and volatiles compounds in dried mango fruits (*Mangifera Indica* L.) *Foods*, 9(10), 1424
6. Farina, V., Cinquanta, L., Vella, F., **Niro S.**, Panfilì G., ... Cuccurullo, G., Corona, O. 2020. Evolution of Carotenoids, Sensory Profiles and Volatile Compounds in Microwave-Dried Fruits of Three Different Loquat Cultivars (*Eriobotrya japonica* Lindl.). *Plant Foods for Human Nutrition*, 75(2), pp. 200–207
7. Roncolini, A., Milanović, V., Aquilanti, L., ...**Niro, S.**, Osimani, A. 2020. Lesser mealworm (*Alphitobius diaperinus*) powder as a novel baking ingredient for manufacturing high-protein, mineral-dense snacks. *Food Research International*, 131, 109031
8. Reale, A., Di Renzo, T., Russo, A., **Niro S.**, ...Ottobrino, A., Pellicano, M.P. Production of low-calorie apricot nectar sweetened with stevia: Impact on qualitative, sensory, and nutritional profiles *Food Science and Nutrition*, 2020, 8(4), pp. 1837–1847
9. Fratianni A., **Niro S.**, Messia MC., Panfilì G., Marra F., Cinquanta L. 2019. Evaluation of carotenoids and furosine content in air dried carrots and parsnips pre-treated with pulsed electric field (PEF). *European Food Research and Technology*.
10. **Niro S.**, D'Agostino A., Fratianni A., Cinquanta L., Panfilì G. 2019. Gluten-Free Alternative Grains: Nutritional Evaluation and Bioactive Compounds. *Foods*.
11. Cinquanta, L., De Stefano, G., Formato, D., **Niro, S.**, Panfilì, G. 2018. Effect of pH on malolactic fermentation in southern Italian wines. *European Food Research and Technology*. 244: 1261-1268.

12. A. Fratianni, **S. Niro**, M.D.R. Alam, L. Cinquanta, M. Di Matteo, G. Adiletta, G. Panfili 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.
13. **S. Niro**, M. Succi, P. Tremonte, E. Sorrentino, R. Coppola, G. Panfili, 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.
14. **S. Niro**, A. Fratianni, G. Panfili, 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
15. **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.
16. A. Fratianni, **S. Niro**, M.C. Messia, L. Cinquanta, G. Panfili, D. Albanese, M. Di Matteo 2016. Kinetics of carotenoids degradation and furosine formation in dried apricots (*Prunus armeniaca* L.). Food Research
17. A. De Leonardis, V. Macciola, **S. Niro**, A. Nag, G. Panfili (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.
18. M. Succi, M. Aponte, P. Tremonte, **S. Niro**, E. Sorrentino, M. Iorizzo, L. Tipaldi, G. Pannella, G. Panfili, 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.
19. A. Fratianni, R. Mignogna, **S. Niro**, G. Panfili (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.
- 20.- R. Mignogna, A. Fratianni, **S. Niro**, G. Panfili (2015). Tocopherol and tocotrienol analysis as a tool to discriminate different fat ingredients in bakery products. Food Control - 54 pp 31-38.
21. **S. Niro**, A. Fratianni, P. Tremonte, E. Sorrentino, L. Tipaldi, G. Panfili, 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.
22. **S. Niro**, M. Succi, L. Cinquanta, A. Fratianni, P. Tremonte, E. Sorrentino, G. Panfili (2013). Production of functional ricotta cheese. Agro FOOD Industry Hi Tech - 24(6) – pp 56-59.
23. **S. Niro**, A. Fratianni, R. Mignogna, P. Tremonte, E. Sorrentino G. Panfili (2012). An innovative pre-ripening drying method to improve the quality of pasta filata cheeses. Journal of Dairy Research 79-04, pp 397-404.

#### CAPITOLI IN LIBRI

**Serena Niro**, Alessandra Fratianni, Luciano Cinquanta, Gianfranco Panfili. 2020  
Effect of Pretreatments and Drying Process on Health-Promoting Components of Goji Berries  
Chapter 17 In: Phytochemicals in Goji Berries: Applications in Functional Foods. Edited By Xingqian Ye, Yueming Jiang

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 Regolamento (UE) 2016/679 e del Decreto Legislativo n.196/2003.

Data

Firma

05/09/2022