



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 Scrl
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 **Cultore 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	<u>Formazione di esperti per la valutazione sensoriale di alimenti: Formaggi, salumi, pane il successo attraverso i sensi.</u>
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	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. Panfilì
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. Panfilì
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 elementare		B1	Livello intermedio
	(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue										

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