



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **AMADORO CARMELA**  
Indirizzo  
Telefono  
Fax  
E-mail **c.**  
Nazionalità  
Data di nascita

## ESPERIENZE LAVORATIVE

4 Maggio 2012- 4 Dicembre 2012 Attività di supporto tecnico alla ricerca nell'ambito del progetto: "Miglioramento tecnologico ed igienico-sanitario della filiera delle carni dell'Alto Vastese – MITISAN", finanziato dal Ministero delle Politiche agricole e forestali, responsabile scientifico del progetto Prof. Giampaolo Colavita.

Da Marzo 2012 Insegnante di balli sociali presso la scuola "Sporting Dance Molise" di Campobasso.

1 Settembre 2011- 30 Aprile 2012 Attività di supporto tecnico alla ricerca c/o Università degli Studi del Molise, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, per il progetto: "Metodi di validazione per la conservazione di tartufi freschi", finanziato dalla Regione Molise, Assessorato all'Agricoltura, responsabile scientifico del progetto Prof.ssa Elena Sorrentino

Marzo-Aprile 2011 Collaboratrice per il progetto "Frutta nelle scuole" nell'ambito della regione Molise, finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

27 Ottobre 2010 Collaboratrice part-time organizzazione eventi per l'Associazione culturale La Ginestra, sede Campobasso.

21-25 Giugno 2010 Tutor in collaborazione con l'Esercito Italiano per il campus "Giovani alla scoperta della natura"

Aprile 2006 Hostess accoglienza ospiti saltuarie per conto della società GALATEA con sede presso Frattamaggiore (NA)

Gennaio 2005 – Luglio 2005 Promoter di prodotti alimentari per conto dell'agenzia PROMOIDEA con sede presso Casalnuovo (NA)

Settembre 2005 – Febbraio 2006 Modella per acconciature nei seminari organizzati da vari parrucchieri d'Italia

Settembre 2003 – Giugno 2005 Insegnante di balli sociali, diplomata LESD categoria Social dance ed Hip-Hop primo livello

Maggio 2004 – Ottobre 2004 Hostess da sala per cerimonie, società Galatea di Frattamaggiore

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

MAGGIO 2011-LUGLIO 2012 Culture della materia in Microbiologia degli alimenti settore AGR.16 presso il DIAAA dell'Università degli Studi del Molise.

10 Marzo 2010 Conseguimento del Dottorato di Ricerca in BIOTECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Ambientali e Microbiologiche, facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise. Tutor Prof. Raffaele Coppola.

16-17-24 Ottobre 2009	Partecipazione al corso ECM sulla "filiera del latte" organizzato dall' ente ASREM di Campobasso
10 Maggio – 31 Maggio 2006	Stage nel laboratorio di Analisi Microbiologiche degli Alimenti presso il DISTAAM, Università degli studi del Molise (CB)
31 Marzo 2006	Partecipazione al corso di "orientamento al lavoro" realizzato da Obiettivo Lavoro Formazione nell'ambito del progetto Forma Temp (art. 5 della L. 196/97 e succ. – Cod corso P03006NAC50597) della durata complessiva di 4 ore svolto c/o Complesso INADEL – Via Santa Maria del Pianto – Napoli.
5 Luglio 2005 – 26 aprile 2006	<p>Partecipazione al progetto di ricerca "Innovazione tecnologica della filiera bufalina" approvato e cofinanziato dal MIUR dal titolo "Formazione ricercatori e tecnici di gestione dei processi di trasformazione di prodotti agro-alimentari di natura zootecnica". Durata complessiva del corso 960 ore di cui 712 di aula e 278 di stage. Nelle ore di aula sono stati trattati argomenti riguardanti il processo di trasformazione lattiero-casearia, con particolare attenzione alla razionalizzazione dei processi biologici e tecnologici applicati alla produzione e alla trasformazione, garantendo la sicurezza alimentare e la qualità organolettica degli alimenti in ogni fase della filiera della mozzarella di bufala. Gli argomenti trattati più importanti sono stati:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Allevamento, alimentazione e caratteristiche riproduttive della bufala.</li> <li>2. Composizione chimica e nutrizionale del latte</li> <li>3. Tecnologia di produzione della mozzarella di bufala e di altri prodotti da latte di bufala</li> <li>4. Microrganismi pro-tecnologici, alteranti e patogeni</li> <li>5. Analisi chimico-fisiche per accertare la genuinità del latte e la qualità dei prodotti lattiero-caseari</li> <li>6. Analisi microbiologiche sul latte di bufala, sugli intermedi di trasformazione e sui prodotti finiti</li> <li>7. Sistemi di confezionamento dei prodotti lattiero-caseari</li> <li>8. Tecnologie delle colture starter</li> </ol> <p>Le ore di stage sono state svolte presso l'Istituto Zooprofilattico di Caserta e nel Dipartimento STAAM presso la facoltà di Agraria di Portici "Federico II" (NA). Durante tale periodo sono state acquisite conoscenze in merito alle tecniche per l'isolamento ed il riconoscimento di diversi microrganismi, sono stati eseguiti esami sierologici quali Fissazione del Complemento, Siero-Agglutinazione Rapida, ELISA, infine analisi molecolari quali PCR su DNA ed RNA</p>
10 Gennaio 2006	Abilitazione all'esercizio della libera professione di Dottore Agronomo presso l'Università degli Studi del Molise, facoltà di Agraria
Novembre 1999 – Giugno 2005	Laurea in SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI conseguita presso la facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Napoli "Federico II" con voto 110/110 con lode e menzione. Titolo della tesi sperimentale: <i>Inquinamento da nitrati nel bacino del Volturno causato dal sistema agro-zootecnico</i>
Giugno 2004	Inizio del lavoro di tesi presso il Dipartimento di Ingegneria dell'Ambiente e del Territorio presso l'Università della Tuscia di Viterbo
5 Luglio 1999	Diploma di MATURITA' CLASSICA presso il Liceo "A.M. De Carlo" sito in Giugliano in Campania (NA)
Attività Didattica Anno 2007	DOCENZA nell'ambito del Master "Esperto dell'Innovazione e del Rinnovamento Tecnologico nell'Agro-Alimentare e nell'Agroindustria" – SAPERI (16 Ore)

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUE

INGLESE

• Capacità di lettura

DISCRETO

• Capacità di scrittura  
apacità di espressione orale

DISCRETO  
BUONO

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI**

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

DAL 2006 CANTANTE E PRESENTATRICE NEL CORO DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE A CAMPOBASSO E PARTECIPANTE ATTIVA DI OGNI MANIFESTAZIONE CANORA NELL'AMBITO DELLA REGIONE MOLISE. CANTANTE NEL SANTUARIO DEL VOLTO SANTO DI NAPOLI. VOLONTARIA PRESSO ISTITUTI PER PERSONE ANZIANE, PARTECIPANTE IN PROGETTI DI SOLIDARIETÀ PER BAMBINI POVERI, ADOZIONI A DISTANZA E VARI DI VARI PROGETTI DI BENEFICENZA.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE**

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

E' STATA COREOGRAFA DI BALLI SOCIALI ED INSEGNANTE DI DANZA PER BAMBINI A RISCHIO DEL RIONE STELLA DI NAPOLI AFFIDATI ALLE SUORE DELL'ORDINE DEL CRISTO RE. E' STATA BALLERINA DI DANZE SOCIALI PRESSO LA SCUOLA "DANCEMANIA" DI CARDITELLO (NA).

HA PRESENTATO IN DIVERSE MANIFESTAZIONI DI PIAZZA.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE**

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

CONOSCE OTTIMAMENTE L'UTILIZZO DEL PC PER QUANTO CONCERNE I SISTEMI OPERATIVI (WINDOWS 98, MILLENNIUM, XP, VISTA, WINDOWS 7 E WINDOWS 8, MACINTOSH), HA ALTRESÌ UN'OTTIMA PADRONANZA DEL PACCHETTO OFFICE, DI INTERNET, DELLE VARIE PERIFERICHE, DEI PROGRAMMI FAX E DI ALTRI PROGRAMMI QUALI CONVERTITORI PDF, FOTORITOCOCCO, GESTIONI DRIVERS E SOFTWARE VARI, DEI PROGRAMMI DI POSTA QUALI MICROSOFT OUTLOOK ED OUTLOOK EXPRESS, OTTIMA CONOSCENZA ED UTILIZZO DEI DIVERSI BROWSER TRA CUI FIREFOX ED EXPLORER.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ARTISTICHE**

*Musica, scrittura, disegno ecc.*

CANTANTE AMATORIALE DI BRANI LITURGICI, TESTI CONTEMPORANEI DI MUSICA LEGGERA E ROCK. APPASSIONATA DI STRUMENTI MUSICALI E, PRINCIPALMENTE DELL'USO DELLA TASTIERA E DELLA CHITARRA. RICAMATRICE SU TELA, CONOSCE VARIE TECNICHE TRA CUI PUNTO A CROCE ED UNCINETTO. AMANTE DEI PUZZLE, HOBBY CHE RICHIEDE GRANDE PAZIENZA!!!

**PATENTE O PATENTI**

Patente di guida B conseguita nel 1998  
Patente di guida A conseguita nel 2000

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

La sottoscritta è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della Legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di fatti falsi sono puniti ai sensi del Codice Penale e delle leggi speciali. Inoltre, la sottoscritta autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03.

La sottoscritta, inoltre, autorizza alla conservazione storica del presente curriculum.

**ALLEGATI**

ALLEGATO A – PARTECIPAZIONE A CONGRESSI E CONVEGNI  
ALLEGATO B – ELENCHI DELLE TESI DI CUI È CORRELATRICE

Campobasso, 04/09/2013

In fede  
Carmela Amadoro



- Amadoro C., Rossi F., Piccirilli M., Berardino L., Colavita G., "Studio della flora microbica pro-tecnologica nella ventricina", INGENGERIA ALIMENTARE -LE CARNI-, ISSN: 1827-8582, (2013).
- Zeolla G., Amadoro C., Colavita G., "Allergeni alimentari, l'importanza della formazione e dell'informazione", ALIMENTI & BEVANDE, ISSN: 1827-8582, (2013).
- Reale A., Amadoro C., Di Renzo T., Tremonte P., Succi M., Di Rienzo M., Coppola R., Sorrentino E., "Chitosano, ultrasuoni e atmosfera modificata per la conservazione del tartufo nero (*Tuber aestivum* Vitt.) fresco", INDUSTRIE ALIMENTARI, ISSN: 0019-901X, (2013).
- Niro S., Amadoro C., Fratianni A., Colavita G., Panfili G., "Valutazione del danno termico in latte crudo sottoposto a bollitura domestica", in Atti del Convegno: ALTRI FORMAGGI, Avellino, 29/11-01/12/2012.
- Colavita G., Amadoro C., Palmiero F., Berardino L., Giaccone V., "Effects of home-made boiling of bovine raw milk on its microbiological quality", Atti A.I.V.I. Torino 19-21 Settembre, (2012).
- Colavita G., Amadoro C., Salimei E., "LATTE DI ASINA: aspetti igienico-sanitari e normativi", ARGOMENTI S.I.V.E.M.P., ISSN: 1593-4373, vol. 3, p. 61-70, (2011).
- Amadoro C., Salimei E., Colavita G., "LATTE DI ASINA: aspetti produttivi, nutraceutici, microbiologici e normativi", IL LATTE, ISSN: 0392-6060, p.32-36, (2011).
- Amadoro C., Di Renzo T., Tremonte P., Reale A., Messia C., Capilongo V., Colavita G., "Influenza della tecnologia di produzione sulle caratteristiche tecnologiche, chimiche e microbiologiche della Ventricina del Vastese", INDUSTRIE ALIMENTARI, ISSN: 0019-901X, anno 50, n. 509, pp. 20-27, (2011).
- Colavita G., Amadoro C., Maglieri C., Sorrentino E., Varisco G., Salimei E., "Hygiene and health parameters of donkey's milk", poster presentation, EAAP, 61<sup>st</sup> ANNUAL MEETING OF THE EUROPEAN ASSOCIATION OF ANIMAL PRODUCTION, ISSN: 1382-6077, Crete, (2010).
- Amadoro C., "Relationship between the type of production and the microbiological and chemical features of Ventricina, a typical Italian salami", oral communication, 14TH WORKSHOP ON THE DEVELOPMENTS IN THE ITALIAN PHD RESEARCH IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Oristano, (2009).
- Amicone V., Amadoro C., Presutti T., Palazzo M., Testa G., Maiorano G., Salimei E., "Effetto di fonti alimentari energetiche sulla crescita e sul profilo nutrizionale di bufali", nell'ambito del progetto: Approcci biotecnologici per la valorizzazione di carni bufaline, in atti del convegno QUALI CIBI: "Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione ed innovazione", ISBN/ISSN: 978-88-901055-5-5, Positano (2008).
- Tremonte P., Amadoro C., Lombardi V., Tipaldi L., Succi M., Reale A., Sorrentino E., Coppola R., "Approcci biotecnologici per la valorizzazione di carni bufaline", in atti del convegno QUALI CIBI: "Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione ed innovazione", ISBN/ISSN: 978-88-901055-5-5, Positano (2008).
- Amadoro C., Di Renzo T., Sorrentino E., Capilongo V., "La simbologia alimentare", poster presentation, in atti del convegno QUALI CIBI: "Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione ed innovazione", ISBN/ISSN: 978-88-901055-5-5, Positano (2008).
- Amadoro C., "Study of effects of modified atmosphere packaging on qualitative characteristics of meat products", poster presentation, in 13<sup>th</sup> WORKSHOP ON THE DEVELOPMENTS IN THE ITALIAN PHD RESEARCH ON FOOD SCIENCE TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, University of Turin, (2008).
- Reale A., Amadoro C., Tremonte P., Coppola R., Sorrentino E., "Caratteristiche microbiologiche e tecnologiche di lieviti commerciali per panificazione", poster presentation, 7<sup>o</sup> Convegno AISTEC CEREALI - "Cereali tra tradizione ed innovazione: il contributo della Scienza", ISBN/ISSN: 978-88-901055-4-8, CB, (2007).

fac CARMELA AMADORO

Reale A., Maiuro L., Tremonte P., Amadoro C., Sorrentino E., Coppola R., "Attività antifungina espressa da batteri lattici isolati da impasti acidi", poster presentation, 7° Convegno AISTEC CEREALI – "Cereali tra tradizione ed innovazione: il contributo della Scienza", ISBN/ISSN: 978-88-901055-4-8, CB, (2007).

- Scienze e Tecnologie Agrarie, Facoltà di Agraria, **"Semi di lino estruso nella dieta di bufali all'ingrasso: alcuni aspetti nutrizionali, salutistici e zoeconomici"**, Relatore Prof.ssa Elisabetta Maria Salimei, Laureanda Rossella Mucci, A.A. 2011-2012.
- Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei luoghi di Lavoro, Facoltà di Medicina e Chirurgia, **"Attività inibente dei prodotti dell'alveare nei confronti di patogeni alimentari"**, Relatore Prof. Giampaolo Colavita, Laureanda Arianna D'Imperio, A.A. 2011-2012.
- Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei luoghi di Lavoro, Facoltà di Medicina e Chirurgia, **"Efficacia della bollitura domestica sulla sicurezza del latte crudo per il consumo diretto"**, Relatore Prof. Giampaolo Colavita, Laureando Fabio Palmiero, A.A. 2010-2011.
- Scienze delle Produzioni Animali (V.O.)/Facoltà di Agraria, **"Il suino Nero Casertano: osservazioni sperimentali ed implicazioni dietetiche per una produzione sostenibile di carne di qualità. Cenni di morfologia e anatomia macroscopica del digerente"**, Relatori Prof.ssa Salimei Elisabetta, Prof. Petrosino Gregorio, Dott.ssa Carmela Amadoro, Laureando Mario D'Alessandro, A.A. 2009-2010.
- Scienze e Tecnologie Alimentari/Facoltà di Agraria, **"Influenza della tecnologia di produzione sulle caratteristiche tecnologiche, chimiche e microbiologiche della Venticina"**, Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Laureando Giuseppe Solimene, A.A. 2010-2011
- Scienze e Tecnologie Alimentari/Facoltà di Agraria, **"Conservazione di prodotti da forno in atmosfera modificata"**, Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Laureando Nico Colicchio, A.A. 2007-2008
- Scienze e Tecnologie Alimentari/Facoltà di Agraria, **"Approcci biotecnologici per la conservazione di carni bufaline"**, Relatore Prof. Raffaele Coppola, Laureando Claudio Fanizzi, A.A. 2006-2007
- Scienze e Tecnologie Alimentari/Facoltà di Agraria, **"Impiego di atmosfere protettive per il prolungamento della shelf-life di pani tradizionali"**, Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Laureanda Emilia Folchi, A.A. 2006-2007
- Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei luoghi di Lavoro Facoltà di Medicina e Chirurgia **"Gestione della qualità microbiologica delle acque di piscina ad uso natatorio alla luce della nuova normativa"** Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Laureanda Camilla Petti, A.A. 2006-2007
- Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei luoghi di Lavoro Facoltà di Medicina e Chirurgia **"Qualità e sicurezza microbiologica nella ristorazione collettiva scolastica"**, Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Laureanda Francesca Fagliarone A.A. 2006-2007.