

INFORMAZIONI
PERSONALI

Dott. Silvio Iacovino

OCCUPAZIONE
ATTUALE

Studente di dottorato di ricerca Internazionale Innovativo in Tecnologie e Biotecnologie Agrarie presso l'Università degli Studi del Molise (DOT1339335 - Curriculum Scienze, Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti - Ciclo XXXV)

ESPERIENZA
PROFESSIONALE01/2020 – alla data
attuale▪ **Culture della materia:**

Culture della materia presso l'Università degli Studi del Molise per i seguenti insegnamenti previsti nell'ambito del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari afferente al Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti (Settore scientifico - disciplinare AGR/15):

- Metodologie fisiche, reologiche e sensoriali per la valutazione della qualità dei prodotti alimentari (LM-70);
- Tecnologia dei cereali e dei prodotti dolciari (LM-70);
- Operazioni unitarie e condizionamento (L-26);

ISTRUZIONE E
FORMAZIONE11/2019 – alla data
attuale▪ **DOTTORATO DI RICERCA:**

Dottorato Internazionale Innovativo in Tecnologie e Biotecnologie Agrarie presso l'Università degli Studi del Molise, dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti (DOT1339335 – Curriculum Scienze, Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti - Ciclo XXXV).

Progetto di tesi dal titolo "Evaluation of rheological and functional properties of starch and non-starch polysaccharides in cereals". L'attività laboratoriale è principalmente incentrata sulla caratterizzazione di sfarinati con diverso grado di raffinazione e contenuto in fibra mediante la combinazione di reologia empirica/convenzionale e fondamentale/reometria.

10/2022 – alla data
attuale▪ **ATTIVITÀ DI RICERCA IN MOBILITÀ INTERNAZIONALE:**

Collaborazione con l'Università Politecnica di Valencia (Dpto. de Tecnología de Alimentos) e lo IATA (Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos) sotto la guida della Prof.ssa Eugenia Martín-Esparza e della Prof.ssa. Maria Cristina Molina Rosell.

L'attività laboratoriale è principalmente incentrata sulla caratterizzazione funzionale di sfarinati con diverso grado di

raffinazione e contenuto in fibra e prodotti finiti (pasta) con importanti proprietà nutrizionali mediante tecniche investigative quali DSC (differential scanning calorimetry), FE-SEM (Field Emission Scanning Electron Microscopy), Laser Diffraction.

10/2017 – 06/2019

▪ **LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (LM-70)** con votazione finale di 110/110, Lode e Plauso Accademico:

Tesi sperimentale in chimica fisica (settore scientifico - disciplinare CHIM/02), dal titolo “caratterizzazione chimico-fisica della mucillagine di Chia e applicazioni nell’industria alimentare”. Università degli studi del Molise, dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti.

Il lavoro di tesi è stato incentrato sulla caratterizzazione della mucillagine estratta da semi di chia mediante analisi conduttimetriche, reologiche, DLS (Dynamic Light Scattering) per la determinazione del potenziale Z e di microscopia per arrivare alla formulazione di un rivestimento applicabile su pezzi di frutta al fine di prolungarne efficacemente la conservazione. In particolare, sono stati analizzati sistemi emulsivi a base di mucillagine di chia e olio essenziale di citronella;

2019 ▪ **Conseguimento dei 24 CFU del percorso PRE-FIT:**

Conseguimento crediti formativi in materie socio-psico-pedagogiche (D.M. 616/17) per l’abilitazione all’insegnamento.

Università degli studi del Molise, dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti.

09/2018

▪ **Tirocinio:**

Laboratorio di chimica fisica dell’Università degli studi del Molise, via Francesco De Sanctis 1, 86100 Campobasso (CB).

60 ore dedicate all’acquisizione di tecniche analitiche quali spettroscopia di assorbimento molecolare UV-Vis, DLS, reometria, conducibilità e tensione superficiale. Votazione finale del tutor: OTTIMO (massimo punteggio).

07/2018

▪ **Tirocinio:**

Laboratorio ambientale del Consorzio per lo Sviluppo Industriale Della Valle del Biferno (COSIB), via Enzo Ferrari 10, 86039 Termoli (CB).

60 ore dedicate all’acquisizione di tecniche analitiche quali gas cromatografia, spettroscopia di massa ICP e cromatografia a scambio ionico. Votazione finale dall’azienda: OTTIMO (massimo punteggio).

10/2014 – 07/2017

▪ **LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (L-26)** con votazione finale di 110/110, Lode e Plauso Accademico:

Tesi compilativa in tecnologia delle sostanze grasse (settore scientifico - disciplinare AGR/15), dal titolo “recupero di sostanze fenoliche

funzionali dai sottoprodotti dell'industria olearia". Università degli studi del Molise, dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti.

Il lavoro di tesi è stato incentrato sulla valutazione delle problematiche e delle potenzialità relative ai sottoprodotti dell'industria olearia al fine di individuare strategie innovative per la valorizzazione dei biofenoli dell'olive in essi contenuti, minimizzando al tempo stesso l'impatto ambientale conseguente al loro smaltimento.

2009 - 2014

▪ DIPLOMA DI MATURITÀ SCIENTIFICA

Liceo scientifico F. D'Ovidio, via Magliano 1, 86035 Larino (CB).

ATTIVITÀ SCIENTIFICA

Relazioni a congressi
internazionali

09/2022

▪ "Flour rheological properties assessed through empirical and fundamental methods". Oral communication, Silvio Iacovino in proceedings book of abstracts - 26th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology, p 428. 19th-21th September 2022, University of Torino.

05/2022

▪ "Combination of empirical and fundamental rheology for dough characterization: an integrated approach". Oral communication, Silvio Iacovino in proceedings book of abstracts - EcoSET International PhD Conference - Research and Innovation in Agricultural, Livestock and Food Sciences, p 33. 09th-12th May, University of Molise.

09/2021

▪ "Application of fundamental rheology for 00 type and whole grain wheat dough characterization". Poster, Silvio Iacovino in proceedings book of abstracts - First Virtual Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology, p. 212. 14th-15th September 2021 - University of Palermo.

Pubblicazioni su riviste
scientifiche
2022

▪ "High amylose bread wheat and its effects on cooking quality and nutritional properties of pasta". Elisa De Arcangelis, Martina Angelicola, Maria Carmela Trivisonno, Silvio Iacovino, Luisa Falasca, Domenico Lafiandra, Francesco Sestili, Maria Cristina Messia ed Emanuele Marconi. International Journal of Food Science & Technology, 2022;

▪ "Sustainable Re-Use of Brewer's spent Grain for the Production of High Protein and Fibre Pasta". Francesca Cuomo, Maria Carmela Trivisonno, Silvio Iacovino, Maria Cristina Messia ed Emanuele Marconi. Foods, 11(5), 642, 2022;

- “Progress in Colloid Delivery Systems for Protection and Delivery of Phenolic Bioactive Compounds: Two Study Cases—Hydroxytyrosol and Curcumin”. Francesca Cuomo, Silvio Iacovino, Pasquale Sacco, Antonella De Leonardis, Andrea Ceglie e Francesco Lopez. *Molecules*, 27(3), 921, 2022;

2020

- “Effect of additives on chia mucilage suspensions: A rheological approach”. Francesca Cuomo, Silvio Iacovino, Giuseppe Cinelli, Maria Cristina Messia, Emanuele Marconi e Francesco Lopez. *Food Hydrocolloids*, 106118, 2020;
- “Delivery Systems for Hydroxytyrosol Supplementation: State of the Art”. Antonella De Leonardis, Vincenzo Macciola e Silvio Iacovino. *Colloids and Interfaces* 4 (2), 25, 2020;
- “Protective action of lemongrass essential oil on mucilage from chia (*Salvia hispanica*) seeds” (master degree thesis work). Francesca Cuomo, Silvio Iacovino, Maria Cristina Messia, Pasquale Sacco e Francesco Lopez. *Food Hydrocolloids* 105860, 2020;

2019

- “Red wine enriched Olive oil emulsions: role of wine polyphenols in the oxidative stability”. Giuseppe Cinelli, Giovanni Sbrocchi, Silvio Iacovino, Luigi Ambrosone, Andrea Ceglie, Francesco Lopez e Francesca Cuomo. *Colloids and Interfaces* 3 (3), 59, 2019.

Relazioni a congressi
internazionali in qualità di
partecipante
15-17/06/2022

- “Riutilizzo sostenibile delle trebbie di birra per la produzione di pasta ad alto contenuto proteico e di fibre”, Oral communication, Francesca Cuomo, Maria Carmela Trivisonno, Silvio Iacovino, Luisa Falasca, Maria Cristina Messia, Emanuele Marconi in proceedings book of abstracts - 12° Convegno AISTEC – Cereali e scienza: resilienza, sostenibilità e innovazione, p 43. 15th-17th Giugno 2022, Università Federico II di Napoli;

15-17/06/2022

- “Valutazione dell’attitudine alla trasformazione di una varietà di frumento alto amilosio e utilizzo di uno sfarinato tipo-semola per la produzione di pasta” Oral communication, Elisa De Arcangelis, Maria Carmela Trivisonno, Martina Angelicola, Michela Quiquero, Valentina Di Nardo, Silvio Iacovino, Luisa Falasca, Francesco Sestili, Maria Cristina Messia, Emanuele Marconi in proceedings book of abstracts - 12° Convegno AISTEC – Cereali e scienza: resilienza, sostenibilità e innovazione, p 48. 15th-17th Giugno 2022, Università Federico II di Napoli;

15-17/06/2022

- “Valutazione del contenuto di acrilammide nella pizza napoletana STG”.

Poster, Michela Quiquero, Silvio Iacovino, Martina Angelicola, Anna Reale, Maria Cristina Messina in proceedings book of abstracts - 12° Convegno AISTEC – Cereali e scienza: resilienza, sostenibilità e innovazione, p. 88. 15th-17th Giugno 2022, Università Federico II di Napoli;

21-25/09/2021

- “Essential oils for preserving mucilage from chia seeds” POSTER/ORAL F. Lopez, S. Iacovino, P. Sacco, F. Cuomo, A. Ceglie in proceedings book of abstracts, International Conference on Interfaces, p. 127, 21st – 25th September 2021 – Santa Margherita di PULA (CA), Sardinia, Italy;

Seminari ed eventi
2022

- Workshop “EcoSET International PhD Conference”, Università degli Studi del Molise in data 09-12/05/2022;
- Webinar “Dietary fibres in human nutrition, food applications and EU regulations”. ICC in data 12-05-2022;
- 12° Convegno AISTEC (Portici, NA) in data 15-16-17/06/22;
- Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, University of Torino in data 19-20-21 - 09-2022;

2021

- Seminario “Skill changes and new competences for sustainable and innovative food systems”. AskFood. in data 15/01/2021;
- Seminario "Resistant Starch: Physiological effects, health benefits and accurate measurement". ICC in data 26/01/2021;
- Seminario “Food Safety culture development: best practices for a more sustainable food system”. AskFood in data 05/02/2021;
- Seminario “A cross-disciplinary perspective to promote a sustainable food system: the contribution of Knowledge and Innovation Communities”. AskFood. in data 12/02/21;
- Seminario “16th ICC Cereal and Bread Congress - ONLINE EVENT”. ICC in data 29-30-31/03/21;
- Webinar “Cooperazione & Innovazione, Trasferimento Tecnologico e terza missione nell’università”. Unimol E Netval nell’aa 2020-2021;
- Webinar “Open Science: challenges and opportunities to promote knowledge-based innovation of the Food System”. AskFood in data 07/04/21;
- Webinar “Fructan: Functional food ingredient hero or food intolerance villain”. ICC in data 14/04/21;
- Webinar “Sourdough: A tool to improve flavour, sustainability, and digestibility”. ICC in data 21/04/21;
- Webinar “Open Science” Unimol nell’aa 2020-2021;
- Webinar "Innovation, training & entrepreneurship, driving food system sustainability". AskFood in data 21/06/21;

- Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, University of Palermo in data 14-15 - 09-2021;

2020

- Webinar "Dietary Fiber Measurement has changed. What does this mean for you?". ICC in data 13/10/20;

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

Inglese

COMPRENSIONE		PARLATO		SCRITTO
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	Produzione scritta
B2	B2	B2	B2	B2
Esol Certificate B2				

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato

Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenza digitale

Elaborazione informazioni	Comunica-zione	Creazione Contenuti	Sicurez-za	Risoluzione problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Patente Europea ECDL (European Computer Driving Licence)
--

- Eccellente padronanza degli strumenti del pacchetto office (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione);
- Ottima padronanza di programmi scientifici per l'analisi statistica (SPSS, STATGRAPH) e l'elaborazione dei dati (MATLAB, KaleidaGraph, Origin).

ULTERIORI INFORMAZIONI

Appartenenza a gruppi / associazioni

- Rappresentante di studenti, dottorandi, borsisti e assegnisti in sede di consiglio di dipartimento presso l'Università degli Studi del Molise (biennio 2020-2022);
- Membro CSGI (Consorzio Interuniversitario per lo Sviluppo dei Sistemi a Grande Interfase dal 2022;
- Membro AISTEC (Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali) dal 2022;
- Membro ADI (Associazione Dottorandi Italiani) dal 2021;

Corsi di formazione

- 05/2022 ▪ Corso di formazione per lavoratori rischio alto (ai sensi dell' art. 37 D.Lgs. 81/08 e dell'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011) in data 23-24 e 31/05/22;
- 06/2021 ▪ Corsi di statistica: "The role of statistics and statistical modelling in scientific research", "Theoretical and practical statistics course and use of software for data processing" e "R programming language course for statistical data analysis";
- 2020 ▪ Corso Academic English per dottorandi presso l'Università Degli Studi Del Molise;

Certificazioni

- Diploma di abilitazione alla professione di tecnologo alimentare conseguito presso l'Università degli Studi del Molise;
- Certificazione di conoscenza della lingua inglese "Esol Certificate B2" conseguito presso "British Institutes";
- Patente europea ECDL per l'utilizzo del computer conseguito presso l'Istituto CEFI (Centro di Formazione Informatica);
- Attestato BLS-D di primo soccorso e uso del defibrillatore conseguito presso "Dan Europe" e in corso di validità.

Dichiarazione sostitutiva di certificazione (art. 46 e 47 D. P. R. 445/2000)

Il sottoscritto IACOVINO SILVIO, consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D. P. R. 445/2000, dichiara che le informazioni riportate nel presente curriculum vitae, redatto in formato europeo, corrispondono a verità.

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".