

CURRICULUM VITAE



Curriculum reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 (si allega fotocopia documento di identità valido).

Consapevole, secondo quanto prescritto dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, della responsabilità penale cui può andare incontro in caso di dichiarazione mendace, falsità negli atti ed uso di atti falsi, il sottoscritto dichiara sotto la propria responsabilità quanto segue:

INFORMAZIONI PERSONALI

| | |
|------------------|---|
| Nome | Amalia Rosa Maria Piscopo |
| Indirizzo studio | salita Melissari, Torre 3, Piano terra, Reggio Calabria |
| Telefono | +39 0965 1694366 |
| Cellulare | 3457469310 |
| E-mail | amalia.piscopo@unirc.it. |
| Nazionalità | Italiana |
| Data di nascita | 09/06/1978 |

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) *Maggio 2017 – in corso*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Dipartimento di AGRARIA
- Tipo di azienda o settore Settore Scientifico Disciplinare AGR/15- Tecnologie alimentari
- Tipo di impiego Docenza
- Principali mansioni e responsabilità **Docenza “Innovazione tecnologica e ricaduta sulla qualità degli alimenti”**, Dottorato di ricerca in Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, cicli XXXII, XXXIII, XXXIV

- Date (da – a) *01 Aprile 2017 – in corso*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Dipartimento di AGRARIA
- Tipo di azienda o settore Settore Scientifico Disciplinare AGR/15- Tecnologie alimentari
- Tipo di impiego **Ricercatore a tempo determinato lettera b (Legge 240/2010, art. 24)**
- Principali mansioni e responsabilità Attività di ricerca scientifica e docenza

- Date (da – a) *9 Luglio 2015 – 17 Luglio 2015*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Comune di Reggio Calabria
- Tipo di azienda o settore Progetto di formazione ed informazione degli operatori del settore agro-forestale calabrese
- Tipo di impiego **Docenza Corso di sicurezza alimentare e benessere animale**
- Principali mansioni e responsabilità Docenza “Strumenti di pianificazione, gestione e controllo della sicurezza alimentare” (ore 6)

- Date (da – a) *15 Giugno 2015 – 14 Luglio 2015*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Comune di Reggio Calabria
- Tipo di azienda o settore Progetto di formazione ed informazione degli operatori del settore agro-forestale calabrese
- Tipo di impiego **Docenza corso Prima formazione dei giovani imprenditori agricoli e forestali (IAP)**
- Principali mansioni e responsabilità Docenza “Qualità dei prodotti e sicurezza alimentare (ore 6)

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Febbraio 2013 – in corso*
 Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Dipartimento di AGRARIA
 Settore Scientifico Disciplinare AGR/15- Tecnologie alimentari
Docente
 Docenza “Tecnologia del Condizionamento e della distribuzione dei prodotti agroalimentari” (6 CFU, CdS STAL L-26)
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Febbraio 2013 – 31 Marzo 2017*
 Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Dipartimento di AGRARIA
 Settore Scientifico Disciplinare AGR/15- Tecnologie alimentari
Ricercatore a tempo determinato lettera a (Legge 240/2010, art. 24)
 Attività di ricerca scientifica
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Ottobre 2011 – Ottobre 2012*
 Cooperativa sociale “Happy Days”, ente accreditato alla Regione Calabria per la formazione professionale, via Zecca n. 11, Reggio Calabria
 Istruzione
Docenza nell’ambito del Progetto: Operatore Grafico indirizzo professionale Progettazione Grafica
 Docenza di “Chimica” (ore 30)
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- 2008-2009; 2011-2013*
 Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Facoltà di Agraria
 Settore Scientifico Disciplinare AGR/15- Tecnologie alimentari
Culture delle materie settore AGR/15
 Assistenza al docente durante lezioni, esercitazioni pratiche e sedute di esami
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Settembre 2008 –Maggio 2009*
 Istituto di Istruzione Superiore “G. Mottareale”,
 Viale Calabria 191, 89100 Reggio Calabria
 Istruzione
Docenza (esperto esterno)
 Docenza di “Piante officinali per l’industria agro-alimentare” (ore 20/anno)
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Settembre 2005 –Maggio 2007*
 Istituto di Istruzione Superiore “G. Mottareale”,
 Viale Calabria 191, 89100 Reggio Calabria
 Istruzione
Docenza (esperto esterno)
 Docenza di “Piante officinali per la profumeria e la cosmesi” (ore 20/anno)
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Novembre 2005 – Gennaio 2006*
 Dipartimento di Biotecnologie per il Monitoraggio Agro-Alimentare ed Ambientale dell’Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria Località Vito, 89060 Reggio Calabria
 Tecnologie Alimentari
Contratto di prestazione occasionale
 Rilevazione ed elaborazione dati progettuali settore olivicolo
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Settembre 2005 – Novembre 2005*
 Associazione culturale Vocational
 via Filippini 86, 89100 Reggio Calabria
 Formazione professionale IFTS
Docenza
 Docenza di “Biologia generale e Microbiologia” (ore 30)

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Aprile 2004- Giugno 2004

CEN.S.A. Università degli Studi *Mediterranea* di Reggio Calabria
Traversa privata Nocera, 89061 Gallina (RC)
Tecnologie Alimentari

Contratto di prestazione occasionale

Completamento delle analisi su pastazzo essiccato nell'ambito del progetto n.1 "Sistemi e metodi per la valorizzazione ai fini agricoli dei residui dell'industria agroalimentare del Mezzogiorno d'Italia" Cluster C08-A

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

01/04/2011- 31/01/2013

Università degli Studi *Mediterranea* di Reggio Calabria, Facoltà di Agraria

Studio e ricerca sul tema "Studio di Packaging innovativi per la conservazione di alimenti"

Assegnista di ricerca

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

30/04/2012

University of Cambridge ESOL Examinations

English for Speakers of other languages

Preliminary English Test (PET) Level B1

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

31/07/2009- 30/03/2011

Università degli Studi *Mediterranea* di Reggio Calabria, Facoltà di Agraria

Studio e ricerca sul tema "Tecnologie innovative per il miglioramento della shelf life di prodotti vegetali trasformati"

Assegnista di ricerca

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

01/11/2008- 05/2009

Biosistema s.c a.r.l. sede legale: P.zza Università 21, 07100 Sassari

Studio e ricerca sul tema "Trasferimento tecnologico nelle biologie avanzate"

Borsa di formazione

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

01/11/2005 –20/02/2009

Dipartimento di Biotecnologie per il Monitoraggio Agro-Alimentare ed Ambientale dell'Università degli Studi *Mediterranea* di Reggio Calabria Località Vito, 89060 Reggio Calabria

Tecnologie alimentari. Titolo della tesi di dottorato: Effetto dell'essiccazione in corrente d'aria sulle proprietà antiossidanti delle albicocche (*Prunus armeniaca* L.)

Dottorato di ricerca in Tecnologie alimentari (XXI ciclo)

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Settembre 2004 – Settembre 2005

Regione Calabria Dipartimento n. 10 - Ufficio Borse di Studio
via Alberti,4 88100 Catanzaro

Studio e ricerca sul tema "Processi tecnologici per la salvaguardia dei prodotti tipici

Borsa di studio Regione Calabria

- Date (da – a) *Luglio 2004 – Agosto 2005*
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione *Corso I.F.T.S. Tecnico superiore della commercializzazione dei prodotti agroindustriali Unione Europea - Fondo sociale europeo; Ministero dell'Istruzione Università e Ricerca; Regione Calabria - Assessorato Beni Culturali Pubblica Istruzione – Università - Ricerca; Associazione Culturale Vocational, via Filippini 86, 89100 Reggio Calabria*
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio *Chimica e microbiologia applicata agli alimenti, alla conservazione, igiene e qualità dei prodotti alimentari e tecnologie delle produzioni agroalimentari, economia e organizzazione delle imprese del settore*
 - Qualifica conseguita **Tecnico superiore della commercializzazione dei prodotti agroindustriali**
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) *Eccellente*
-
- Date (da – a) *Luglio 2004 a oggi*
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione *Università degli Studi "Mediterranea" di Reggio Calabria*
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita *• Abilitazione professionale Dottore Agronomo*
- Dottore Agronomo**
-
- Date (da – a) *Ottobre 1996 - Luglio 2003*
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione *Università degli Studi *Mediterranea* di Reggio Calabria, Facoltà di Agraria, Località Feo di Vito 89060 Reggio Calabria*
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio *Biologia animale, Fisica, Biologia vegetale, Microbiologia Agraria e Tecnologie alimentari, Matematica, Statistica, Informatica, Ecologia applicata al sistema agrario, Chimica del suolo, Genetica agraria, Principi di Ingegneria agraria, Chimica generale, Chimica organica, Chimica analitica, Economia agraria, Zootecnica, Biochimica agraria e Fisiologia delle piante coltivate, Estimo rurale e politica agraria, Entomologia agraria e Patologia vegetale, Controllo della qualità dei prodotti agroalimentari, Tecnologie agroalimentari, Gestione della qualità dei prodotti agroalimentari, Nutrizione delle piante e Fertilizzanti, Gestione del verde, Agronomia e Arboricoltura generale, Arboricoltura speciale, Arboricoltura speciale II, Strategie fitoiatriche, Difesa dagli animali nocivi, Principi di Coltivazioni erbacee ed arboree, Coltivazioni Erbacee e Orticoltura.*
 - Qualifica conseguita *Argomento Tesi di Laurea : "Caratterizzazione di razze suine tipiche in base alla composizione di acidi grassi dei salumi ottenuti: lardo e salame", relatore: prof. Marco Poiana*
 - Livello nella classificazione nazionale **Diploma di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie indirizzo Produzioni Vegetali, profilo Trasformazione dei prodotti agroalimentari**
Votazione conseguita: 110/110 e lode
-
- Date (da – a) *Ottobre 2002- Dicembre 2002*
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione *Stazione Sperimentale per le Industrie delle essenze e dei derivati agrumari di Reggio Calabria, via Generale Tommasini n. 2, 89100 Reggio Calabria*
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio *Studio e ricerca sul tema " Studio e caratterizzazione degli enzimi pectolitici nei derivati agrumari". Tecnologie Biochimiche e Microbiologiche*
 - Qualifica conseguita **Tirocinio pratico-applicativo**

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

PRIMA LINGUA
ALTRE LINGUE

Italiano

Inglese

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Buona
Buona
Buona

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale | <p>Francese Buona Buona Buona</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale | <p>Spagnolo Elementare Elementare Elementare</p> |
| <p>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</p> | <p>Ottime capacità relazionali, pratica di sport individuali e di gruppo</p> |
| <p>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</p> | <p>Capacità di organizzazione di lavoro individuale e in team. Partecipazione ai seguenti progetti di ricerca:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio di Ingegneria dei Processi Alimentari in Calabria L.I.P.A.C. Intesa Istituzionale di Programma Quadro Ricerca Scientifica e Innovazione Tecnologica nella Regione Calabria - I° Atto Integrativo - Azione 2 Laboratori Pubblici Di Ricerca "Mission Oriented" Interfiliera dal 14/12/2009 al 30/03/2014. • Progetto PON01_01397 "Valutazione (agronomica, qualitativa, tecnologica e di mercato) del trasferimento di conserve di pomodoro tradizionali (pelati, cherry, sun dried, "piennolo") in contenitori innovativi per un aggiornamento di mercato. Studio della possibilità di utilizzo di cascami (semi e bucce) dell'industria del pomodoro per la produzione di olio ad uso combustibile e/o cosmetico e di sostanze funzionali – Tom & Cherry" dal 01/04/2012 al 30/05/2015. • Progetto PON01_01545 "Sistemi tecnologici avanzati e processi integrati nella filiera olivicola per la valorizzazione dei prodotti e dei sottoprodotti, lo sviluppo di nuovi settori e la creazione di sistemi produttivi ecocompatibili" (OLIO-PIU') dal 01/11/2011 al 30/05/2015.. • Progetto PON03PE_00026_1 "Laboratorio pubblico-privato per la ricerca e l'innovazione della filiera olivicola (LINFA) dall'01/09/2013 al 31/03/2018. • Progetto PRIN 2012 "“Long Life, High Sustainability” - "Shelf Life Extension come indicatore di sostenibilità". Coniugare l'estensione di vita di un prodotto alimentare determinata da un'innovazione di formulazione, processo o packaging, con la variazione di sostenibilità dell'intero ciclo di vita del prodotto" dall'08/03/2014 all'08/03/2017. • Progetto PON03PE_00090_3 "Modelli sostenibili e nuove tecnologie per la valorizzazione delle Filiere vegetali mediterranee dall'01/11/2016 in corso. • Progetto Sustainability of the Olive-oil System – S.O.S. – Progetto AGER (Agroalimentare e Ricerca) – Fondazione in rete per la Ricerca Agroalimentare dall'01/11/2016 in corso |
| <p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</p> | <p>Ottima conoscenza del sistema operativo Windows e dei principali pacchetti di videoscrittura e fogli elettronici (Word, Excel, Power Point) Ottima conoscenza di tecniche analitiche e di strumentazioni scientifiche quali Gas-cromatografo, HPLC, Spettrofotometro UV/Visibile, Spettrometro ad assorbimento atomico. Buona conoscenza dei principali metodi statistici di elaborazione dati: analisi della varianza (One-way ANOVA), Analisi multivariata, Cluster analysis, Principal Component Analysis.</p> |
| <p>CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE</p> | <p>Buona propensione ed interesse verso le discipline artistiche in genere</p> |

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Conseguimento dell'**Abilitazione Scientifica Nazionale per docente universitario, II Fascia**, per il settore concorsuale 07/F1 – Scienze e Tecnologie Alimentari in data 26/07/2018
Iscritta alla **Società scientifica SISTAI** (Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari) dal 2014

Iscritta all'**Ordine dei dottori Agronomi e Forestali** della provincia di Reggio Calabria da Luglio 2004 a Marzo 2015.

Revisore per diverse riviste scientifiche internazionali con Impact Factor dal 2012 a oggi:

- **Journal of Food Measurement and Characterization;**
- **Emirates Journal Of Food And Agriculture ;**
- **Agriculture and Food;**
- **European Food Research and Technology ;**
- **European Journal of Lipid Science and Technology;**
- **Natural Product Research;**
- **Food Chemistry;**
- **Journal of Forestry Research;**
- **International Journal of Food Sciences and Nutrition;**
- **Journal of Agricultural and Food Chemistry;**
- **Journal of Food Quality .**

Membro dell'Editorial board della rivista International Journal of Food Science and Biotechnology (Science Publishing group) da Febbraio 2017

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE SU RIVISTE INTERNAZIONALI CON IMPACT FACTOR O INDICIZZATE

- “Influence of Light Exposure during Cold Storage of Minimally Processed Vegetables (Valeriana sp.) (2018) Zappia A., De Bruno A., Torino R., **Piscopo A.**, Poiana M. Journal of Food Quality. <https://doi.org/10.1155/2018/4694793>
- “Antioxidant activity shown by olive pomace extracts” (2018) De Bruno A., Romeo R., Fedele F.L., Sicari A., **Piscopo A.**, Poiana M. Journal of Environmental Science and Health, Part B, DOI: 10.1080/03601234.2018.1462928
- “Effect of olive storage temperature on the quality of Carolea and Ottobratica oils” (2018) **Piscopo, A.**, De Bruno, A., Zappia, A., Giofrè, G., Grillone, N., Mafra, R., Poiana, M. Emirates Journal of Food and Agriculture, 30, 7, 563-572.
- “Effect of the Harvesting Time on the Quality of Olive Oils Produced in Calabria” (2018) **Piscopo, A.**, Zappia, A., De Bruno, A., Poiana, M., European Journal of Lipid Science and Technology, 120, 1700304, DOI:10.1002/ejlt.201700304
- “Shelf life extension to reduce food losses: The case of Mozzarella Cheese” (2017). Falcone G., De Luca A.I., Stillitano T., Iofrida N., Strano A., **Piscopo A.**, Branca M.L., Gulisano G., Chemical Engineering Transactions 57, pp. 1849-1854.
- “Selected yeasts to enhance phenolic content and quality in red wine from low pigmented grapes (2017)” Caridi A., De Bruno A., De Salvo E., **Piscopo A.**, Sidari R., Poiana M., European Food Research and Technology, 243(3), pp. 367-378.
- “Data on some qualitative parameters of Carolea olive oils obtained in different areas of Calabria (Southern Italy)” (2016). **Piscopo, A.**, De Bruno, A., Zappia, A., Ventre, C., & Poiana, M., Data in Brief 9, pp. 78-80 Open Access.
- “Characterization of monovarietal olive oils obtained from mills of Calabria region (Southern Italy)” (2016), **Piscopo, A.**, De Bruno, A., Zappia, A., Ventre, C., Poiana, M., Food Chemistry 213: 313–318
- “Increase in antioxidant activity of brined olives (Carolea cv.) thermally treated in different packaging types” (2016). **Piscopo A.**, De Bruno A, Zappia A, Poiana M., European Journal of Lipid Science and Technology, 118: 1132-1140.
- “Qualitative variations on Calabrian Provola cheeses stored under different packaging condition” (2015) **Piscopo A.**, Zappia A., De Bruno A., Poiana M. Journal of Dairy research, November issue, vol 82 part 4 pp 499 – 505.
- “Pre-selection on skim milk of dairy lactic acid bacteria to improve antioxidant activity and shelf life of cheeses” (2015) A. Zappia, A. Caridi, **A. Piscopo** and M. Poiana. Italian Journal of Food Science, Chiriotti editori, Special Issue for SLIM 2015 Shelf-life International Meeting, 21–23/10/2015 Vimercate (MB), Italy, pp 18-22. ISSN 1120-1770.
-

- “Study of the inheritability of the yeast trait “interaction with natural antioxidant activity of red wine in four generations of *Saccharomyces cerevisiae* and its enhancing by spore clone selection and hybridization” (2015) Caridi A., De Bruno A., **Piscopo A.**, Poiana M., Sidari R. *European Food Research and Technology*, 240 (5), pp. 1059-1063
- “Antioxidant activity of dried green olives (*Carolea cv.*)” (2014), **Piscopo A.**, De Bruno A, Zappia A, Poiana M "*Lebensmittel-wissenschaft + technologie*", n. 58, pp. 49-54, ISSN: 0023-6438.
- “Characterization of four typical calabrian cured meat products: Spicy sausage, soppressata, 'nduja and capocollo” (2013) Romeo F.V., Runcio A., **Piscopo A.**, Iaccarino T., Mincione A., Poiana M., *Acta Alimentaria*, Vol. 43 (4), pp. 564–573.
- “Apricot melanoidins prevent oxidative endothelial cell death by counteracting mitochondrial oxidation and membrane depolarization” (2012) Cossu A, Posadino A.M., Giordo R., Emanuelli C., Sanguinetti A.M., **Piscopo A.**, Poiana M., Capobianco G., Piga A., Pintus G. *PLoS ONE*, *PLoS one*. 01/2012; 7(11):e48817
- “Effect of drying, chemical and natural processing methods on black Biancolilla olives” (2012) Romeo F.V., **Piscopo A.**, Poiana M., *Grasas y Aceites*, 63 (2), Abril-Junio, 223-230.
- “Antioxidant Activity of Olive Oil Mill Waste Water obtained with different thermal treatments” (2012) Giuffrè A. M., Sicari V., **Piscopo A.**, Louadj L., *Grasas y Aceites*, 63 (2), Abril-Junio, 209-213.
- “Quality evaluation of different typical table olive preparations (cv Nocellara del Belice)” (2012) Romeo F.V., **Piscopo A.**, Mincione A., Poiana M., *Grasas y Aceites*, 63 (1), 19-25.
- “Effect of Drying Process on Almond (*Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb) Kernel Composition” (2011) **Piscopo A.**, Romeo F.V., Poiana M. *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*, LXXXVIII, 3: 153-160.
- "The effects of harvesting on phenolic compounds and fatty acids content in virgin olive oil (cv Roggianella)" (2010) Giuffrè A.M., **Piscopo A.**, Sicari V., Poiana M., *La rivista italiana delle sostanze grasse*, LXXXVII, 1: 14-23.
- Shelf life of almond pastry cookies with different packaging and temperature” (2010) Romeo F.V., De Luca S., **Piscopo A.**, Santisi V., Poiana M. *Food Science and Technology International*, 16: 233-240.
- “Effect of some essential oils as natural food preservatives on commercial grated carrots” (2010) Romeo F.V., De Luca S., **Piscopo A.**, De Salvo E., Poiana M *Journal of Essential oil Research* 22 (3): 283-287."
- “Effect of acidification and salt concentration on two black brined Sicily olives (cv Moresca and Giarraffa)” (2010) Romeo F. V., **Piscopo A.**, Poiana M., *Grasas y aceites*, 61: 251-260.
- "Effect of the harvest time on kernel quality of several almond varieties (*Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb)", **Piscopo A**, Romeo FV, Petrovicova B, Poiana M, *Scientia Horticulturae* 125 (2010) 41–46; DOI: 10.1016/j.scienta.2010.02.015.
- "Effect of the “Ottobratica” variety ripening stage on the phenolic profile of the obtained olive oil (2009), Sicari V., Giuffrè A.M., **Piscopo A.**, Poiana M., *La rivista italiana delle sostanze grasse*, LXXXII, 4: 215-221.
- “Effects of post fermentation processing on the stabilization of naturally fermented green table olives (cv Nocellara etnea)” (2009) Romeo F.V., De Luca S., **Piscopo A.**, Perri E., Poiana M., *Food Chemistry*, 116, 873-878.
- “Effect of drying temperature on polyphenolic content and antioxidant activity of apricots” (2009) Madrau M, **Piscopo A**, Sanguinetti AM, Del Caro A, Poiana M, Romeo FV, Piga A, *European Food Research and Technology*, 228: 441-448; DOI 10.1007/s00217-008-0951-6.
- Antimicrobial effect of some essential oils “ (2008) Romeo F.V., De Luca S., **Piscopo A.**, Poiana M., *Journal of Essential Oil Research* 20, July/August 2008: 373-379.

**PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE
SU RIVISTE NAZIONALI**

- "Attività antiossidante di succhi di frutti rossi" (2013). **Piscopo A**, Ripepi A.L., Poiana M., Ingredienti alimentari, Chiriotti editori, n. XII, 2013, pp. 10-15, ISSN: 1594-0543
- "Influenza della temperatura di conservazione sulle proprietà funzionali del succo d'arancia pigmentata *Citrus sinensis*, (cv. Tarocco)" (2013). Giuffrè A. M., Sicari V., Adamo A.V., Louadj L., D'Agostino M.F., **Piscopo A.**, Poiana M., Ingredienti Alimentari – Chiriotti editori, XII, aprile, 6-12.
- Capacità antiossidante dei reflui oleari" (2008) Sicari V., **Piscopo A.**, Giuffrè A.M., Poiana M, supplemento all'Informatore Agrario 28 dell'11/17 Luglio 2008, pag.24-25.

PUBBLICAZIONI SU LIBRI

- **Piscopo A.**, Poiana M., "Packaging and storage of olive oil" (2012) in Olive Germplasm - The Olive Oil Industry in Italy, InTech - Open Access Publisher, ISBN 980-953-307-464-6

**PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE
IN CONVEGNI INTERNAZIONALI**

- "A phenol-enriched sunflower oil by olive mill waste water: monitoring of its stability". Romeo R., De Bruno A., **Piscopo A.**, Poiana M. Proceedings of the 6th International Conference in Olive Tree and in Olive Products, OliveBioteq'18, 15-19 October 2018, Seville, Spain
- "Principal qualitative parameters in brined olives from Calabria region (Carolea and Grossa of Gerace cv.)" De Bruno A., Zappia A., **Piscopo A.**, Poiana M. Proceedings of the 6th International Conference in Olive Tree and in Olive Products, OliveBioteq'18, 15-19 October 2018, Seville, Spain
- "Effect of different dipping solutions on the ready-to-eat carrots quality". **Piscopo A.**, Zappia A., De Bruno A., Poiana M. 2nd Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference, 3-6 October 2017, Erding, Munich, Germany
- "Preliminary study by molecular methods on yeast population of differently fermented green table olives of the cultivar *Nocellara messinese*" Sidari R., Martorana A., De Bruno A., **Piscopo A.**, Poiana M., Caridi A. (2016) Proceedings of 14th International Congress on Yeasts (ICY 2016), Hyogo, Japan, 11-15 September
- "Innovative analytical protocol to pre-select lactic acid bacteria able to control table olive production" Caridi, A. De Bruno, A. Martorana, **A. Piscopo**, R. Sidari and M. Poiana (2016) Proceedings of the 18th World Congress of Food Science and Technology (IUFOST 2016), Dublin, Ireland, August 21-25. ISBN 978-1-5662-0545-2.
- "Acidic and saline stresses modify microflora composition of table olives produced by spontaneous fermentation" Caridi A., De Bruno A., **Piscopo A.**, Zappia A., Poiana M. (2015) Proceedings of Microbial stress: from molecules to systems, Sitges, Spain, 12-15 November 2015.
- "Pre-selection on skim milk of dairy lactic acid bacteria to improve antioxidant activity and shelf life of cheeses" (2015) A. Zappia, A. Caridi, **A. Piscopo** and M. Poiana. Italian Journal of Food Science, Chiriotti editori, Special Issue for SLIM 2015 Shelf-life International Meeting, 21–23/10/2015 Vimercate (MB), Italy, pp 18-22. ISSN 1120-1770
- New approach to extend shelf life of Mozzarella cheese using antimicrobial microbes" Caridi A., De Felice M.L., **Piscopo A.**, Sidari R., Zappia A. and Poiana M. (2015) In: "Multidisciplinary Approaches for Studying and Combating Microbial Pathogens", Proceedings of III International Conference on Antimicrobial Research (ICAR2014), pp. 102-106 Editor: A. Méndez-Vilas, 102-106, Publisher: BrownWalker Press, ISBN-10: 1-62734-544-2, ISBN-13: 978-1-62734-544-6.
- "Check of four generations of *Saccharomyces cerevisiae* for adsorption activity during winemaking". Caridi A, Cariello C, Chirico A, De Bruno A, De Salvo E, **Piscopo A**, Poiana M, Punturiero D, Sergi A, Sidari R (2013). In: Wageningen Academic Publishers, "Industrial, medical and environmental applications of microorganisms. Current status and trends" . p. 175, A. Mendez-Vilas, ISBN: 978-90-8686-243-6
- "Fermentation of must from black grapes: wine starter role in natural antioxidant power evolution" (2011) Caridi A., Sidari R., Daniele G., Libanio R., De Bruno A., **Piscopo A.**, Poiana M. Atti del BioMicroWorld2011, IV International Conference of Environmental Industrial and Applied Microbiology, Torremolinos, Malaga (Spain) 14-16 September 2011.

**PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE
IN CONVEGNI NAZIONALI**

- “Effetto dell'epoca di raccolta sulle caratteristiche qualitative degli oli prodotti in Calabria” **Piscopo A.**, De Bruno A., Zappia A., Pellegrino P., Mafrica R., Poiana M. (2017) Acta Italus Hortus , p. 15 Atti IV Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio, 18-20 Ottobre 2017, Pisa
- “Studio della qualità di preparazioni tipiche calabresi: le olive schiacciate”. De Bruno A., Zappia A., Zappia D., Macri R., **Piscopo A.**, Poiana M. (2015). In: Atti 12° CISETA, Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia Alimentare . Milano, Italy, 3-4/05/2015
- “Caratteristiche qualitative di oli di oliva di diverse cultivar del territorio calabrese”. Mafrica R., Poiana M., Pellegrino P., De Bruno A., Zappia A., Zappia R., **Piscopo A.** (2014). Acta Italus Hortus 14. Atti III Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio, Bari, 26-28 novembre 2014.
- “Influenza del regime pluviometrico sui parametri qualitativi dell'olio della cultivar “Carolea”. Mafrica R., Poiana M., Pellegrino P., De Bruno A., Zappia A., Zappia R., **Piscopo A.** (2014). Acta Italus Hortus 14. Atti III Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio, Bari, 26-28 novembre 2014.
- “Caratterizzazione di preparazioni tipiche calabresi a base di melanzane” (2013) De Bruno A., Zappia D., **Piscopo A.**, Poiana M. Atti 11° CISETA, Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli alimenti, 21-22/05/2013, Milano (Italy), Vol XI. 385-388. ISBN 978-88-96027-19-6.
- “Valutazione delle proprietà funzionali del succo d'arancia pigmentata (Citrus sinensis cv. Tarocco) durante la conservazione (2011)” Giuffrè AM, Sicari V, Adamo AV, Louadj L, D'agostino MF, **Piscopo A.**, Poiana M. Atti 10° CISETA, Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli alimenti, 9-10/05/2011, Milano (Italy).
- Effetto delle modalità di conservazione sulle caratteristiche di provole” (2011) Zappia A., De Bruno A., Crucitti S., **Piscopo A.**, Poiana M. Atti 10° CISETA, Congresso Italiano di scienza e Tecnologia alimentare, 9-10/05/2011, Milano (Italy). ISBN 978-88-96027-11-0.
- “Effetti della stabilizzazione termica su olive verdi da tavola fermentate al naturale” (2010) Romeo F.V., De Luca S., **Piscopo A.**, Poiana M., Atti del Convegno “Olive da tavola. La fermentazione naturale fra tradizione e innovazione”, Catania (Italia), 25 giugno 2009, pp 35-40. ISBN: 978-88-548-3084-4.
- “Studio dell'attitudine alla trasformazione di olive Verdi e pigmentate di varietà calabresi (cv Geracese, Carolea e Ottobratica) (2009) Romeo FV, **Piscopo A.**, Poiana M, Relazione conclusiva progetto RIOM - Ricerca e Innovazione per l'Olivicoltura Meridionale - Rende (CS), 11-12 Giugno 2009, pp. 453-460. ISBN: 978-88-902732-4-7
- “Brining of different naturally black olives” (2009) Romeo F. V, **Piscopo A.**, Poiana M., XXXIII CIOSTA, Technology and Management to ensure sustainable agriculture, agro-systems, forestry and safety, 17-19/06/2009, Artemis, Reggio Calabria (ITA), Vol. 1, 2009, pp. 287-291.
- “Colture starter per la fermentazione di olive da tavola siciliane: studio delle dinamiche microbiche mediante metodi molecolari coltivazione-indipendente”. “Impiego di colture starter per la fermentazione di olive trattate in campo con caolino e rame”. “Effetti della stabilizzazione termica su olive verdi da tavola fermentate al naturale”.(2009) F. V. Romeo, **A. Piscopo**, M. Poiana, C. Caggia, C. L. Randazzo. Atti del convegno “La fermentazione delle olive da tavola al naturale tra tradizione e Innovazione”, Facoltà di Agraria di Catania, 25 Giugno 2009, 60 pagine a cura di Cinzia Lucia Randazzo, Editrice Aracne S.r.l., viale Gramsci, 264 pal. 6, 00040 Lanuvio (RM).

- “Antioxidant properties of dried apricots”, **Piscopo A.**, Proceedings of 13th Workshop on the Development in the Italian PhD Research in Food Science and Technology, University of Turin , 10-12 September 2008 pag. 270-4.
- “Caratterizzazione dei vini passiti calabresi”, atti della giornata di studio su “Prospettive di innovazione per il potenziamento del comparto vitivinicolo calabrese”, Fuda S, De Luca S, **Piscopo A.**, Poiana M, ATTI della Giornata di Studio su: Prospettive di innovazione per il potenziamento del comparto vitivinicolo calabrese (Editore KALit, anno 2008)ISBN: 9788890348310, pag. 136-145.
- “Chemical profile and antioxidant properties of dried apricots”, **Piscopo A.**, Proceedings of 12th Workshop on the Development in the Italian PhD Research in Food Science and Technology, Reggio Calabria, 12-14 September 2007 pag. 445-6.
- “Table olive processing in South Italy. The safety problem: from tradition to innovation”, Romeo F.V., De Luca S., **Piscopo A.**, Poiana M., Second International Seminar Olivebioteq 2006 in Recent Advances in Olive Industry, 5-10 November 2006 Mazara del Vallo (Marsala), Italy.
- “Functional Properties of Dried Fruits”, **Piscopo A.**, Proceedings of 11th Workshop on the Development in the Italian PhD Research in Food Science and Technology, Mosciano Sant’Angelo (TE), 27-29 September 2006 pag. 551-2.

INTERVENTI COME RELATORE

- “mediTERRAneo d’OLIO” La produzione dell’olio d’oliva nella regione mediterranea: Italia, **Prim’Olio Saperi e Sapori di Calabria, 19a edizione**, 12 Ottobre 2018, Università Mediterranea di Reggio Calabria, Dipartimento di Agraria
- “Effetto dell’epoca di raccolta sulle caratteristiche qualitative degli oli prodotti in Calabria, **Convegno nazionale dell’Olivo e dell’Olio**, 18-20 Ottobre 2017, Pisa
- “Effect of different dipping solutions on the read-to-eat carrots quality”. **PACK 2017-2nd Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference**, 3-6 October 2017, Erding, Munich, Germany
- “Tecnologie per prolungare la shelf life degli alimenti”. **Convegno "La gestione delle eccedenze alimentari nel contrasto al disagio sociale: il ruolo del Tecnologo Alimentare"**, 19 Gennaio 2017, Aula Seminari Dipartimento di Agraria Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria
- “Food packaging e qualità alimentare”, La professione del Tecnologo Alimentare al servizio delle Aziende e a tutela dei consumatori. Nuovi orizzonti nella tutela della dieta mediterranea e del Made in Italy, **Giornata Mondiale dell’Alimentazione** 16 Ottobre 2014, Camera di Commercio di Reggio Calabria
- “Cultivar di olivo autoctone e Oli extravergini monovarietali con qualità nutrizionali peculiari”, **Workshop intermedio sui risultati conseguiti nell’ambito del progetto PON 01_01545 Formazione di capitale umano altamente qualificato per lo sviluppo della filiera olearia esperto di tecnologie produttive, di tecniche analitiche e di sistemi di recupero e valorizzazione dei sottoprodotti. “Oliopiù”**, 4 Ottobre 2014, Aula seminari, Dipartimento AGRARIA, Reggio Calabria
- “Acqua minerale e bevande: il ruolo del packaging e della conservazione”, **Giornate “Cardio-metaboliche ” Reggine (6a Edizione)**, 6 Giugno 2013, Palazzo Consiglio Regionale – Salone “N. Calipari”, Reggio Calabria
- “Risultati ottenuti dalle prove di confezionamento e conservazione”, **Workshop “Tecniche innovative per il confezionamento delle provole”** Accordo di Programma Quadro (APQ) Ricerca Scientifica e Innovazione Tecnologica nella Regione Calabria – I atto integrativo - Azione 3 - Sostegno alla domanda di innovazione nel settore alimentare, 4 Maggio 2012, Aula Seminari-Facoltà di Agraria Reggio Calabria
- “Risultati ottenuti dalle sperimentazioni sui sistemi di rigenerazione della salamoia utilizzata nel processo produttivo”, **Workshop “Tecniche innovative per il confezionamento delle provole”** Accordo di Programma Quadro (APQ) Ricerca Scientifica e Innovazione Tecnologica nella Regione Calabria – I atto integrativo - Azione 3 - Sostegno alla domanda di innovazione nel settore alimentare 4 Maggio 2012, Aula Seminari-Facoltà di Agraria Reggio Calabria

- “Packaging per il miglioramento della shelf life”, **Incontro Seminario Laboratorio LIPAC**, 21 Dicembre 2011, Sala Conferenze Capannoni Giorcelli, Quattromiglia di Rende (CS)
- “Il confezionamento dei prodotti caseari”, **Workshop nello stato di avanzamento del progetto “Tecniche innovative per il confezionamento delle provole”- Accordo di Programma Quadro (APQ) Ricerca Scientifica e Innovazione Tecnologica nella Regione Calabria – I atto integrativo - Azione 3 - Sostegno alla domanda di innovazione nel settore alimentare** 25 Gennaio 2011, Facoltà di Agraria- Località Feo di Vito Reggio Calabria
- “Antioxidant properties of dried apricots”, **13th Workshop on the Development in the Italian PhD Research in Food Science and Technology**, 11 Settembre 2008, Centro ricerche SOREMARTEC Ferrero, Alba (CN)
- “Caratterizzazione dei vini passiti calabresi” 13 dicembre 2007 **Giornata di Studio su: Prospettive di innovazione per il potenziamento del settore vitivinicolo calabrese** presso Centro servizi Avanzati, Ricerca, Formazione, Sviluppo agroalimentare della Calabria, Lamezia Terme (CZ).

PATENTE O PATENTI

B

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

Reggio Calabria, li 06/11/2018

