

CURRICULUM VITAE DI AMALIA ROSA MARIA PISCOPO

Dipartimento AGRARIA

Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, via dell'Università,
89124 Reggio Calabria - Italia

Tel. +39 0965 1694366

Email amalia.piscopo@unirc.it

Pagina personale sito UNIRC:

http://www.unirc.it/scheda_persona.php?id=832

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-7151-5843>

SCOPUS ID: 24475482200



PRINCIPALI ATTIVITÀ DI RICERCA: Conservazione e confezionamento alimenti; stabilizzazione dei prodotti alimentari con metodi convenzionali ed innovativi; trasformazione degli alimenti (disidratazione, estrazione, fermentazioni controllate)

Nata a Reggio Calabria il 09/06/1978

FORMAZIONE

Nel 2003 ha conseguito la laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie presso l'Università degli Studi di Reggio Calabria con votazione 110/110 e lode discutendo la tesi sperimentale dal titolo "Caratterizzazione di razze suine tipiche in base alla composizione di acidi grassi dei salumi ottenuti: lardo e salame", relatore: prof. Marco Poiana.

Nel 2004 ha usufruito di una borsa di studio finanziata dalla Regione Calabria su "Processi tecnologici per la salvaguardia di prodotti tipici" presso il dipartimento Bio.M.A.A. della facoltà di Agraria di Reggio Calabria

Nel 2009 ha conseguito il titolo di dottore di ricerca in Tecnologie alimentari (XXI ciclo) con una tesi dal titolo "Effetto dell'essiccazione in corrente d'aria sulle proprietà antiossidanti delle albicocche (*Prunus armeniaca L.*)".

Nel periodo novembre 2008-maggio 2009 ha usufruito di una borsa di formazione proposta da Biosistema s.c.a.r.l. con sede Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria sul "Trasferimento tecnologico delle biologie avanzate".

ATTIVITA' DI RICERCA

Tra il 2004 e il 2006 ha lavorato con contratti di prestazione occasionale presso il CEN.S.A. e il Dipartimento BioMAA dell'Università degli Studi di Reggio Calabria

Dal 2009 al 2011 è stata titolare di un assegno di ricerca su "Tecnologie innovative per il miglioramento della shelf life di prodotti vegetali trasformati presso la facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Reggio Calabria- dipartimento BioMAA

Dal 2011 al 2013 è stata titolare di un assegno di ricerca su "Studio di packaging innovativi per la conservazione di alimenti" presso la facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Reggio Calabria- dipartimento BioMAA.

Ha partecipato ai seguenti progetti finanziati a livello regionale e nazionale:

2009-2014 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

- 2011-2015 Progetto PON01_01545 "Sistemi tecnologici avanzati e processi integrati nella filiera olivicola per la valorizzazione dei prodotti e dei sottoprodotto, lo sviluppo di nuovi settori e la creazione di sistemi produttivi ecocompatibili" (OLIO-PIU')
- 2012-2015 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"
- 2013-2018 Progetto PON03PE_00026_1 "Laboratorio pubblico-privato per la ricerca e l'innovazione della filiera olivicola (LINFA).
- 2014-2017 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".
- 2016-2019 Progetto PON03PE_00090_3 "Modelli sostenibili e nuove tecnologie per la valorizzazione delle Filiere vegetali mediterranee.
- Dal 2016 Progetto Sustainability of the Olive-oil System – S.O.S. – Progetto AGER (Agroalimentare e Ricerca) – Fondazione in rete per la Ricerca Agroalimentare
- Dal 2017 Progetto i-Water Innovation in Water Recovery
- Dal 2019 Progetto PRIN 2017 The Neapolitan pizza: processing, distribution, innovation and environmental aspects (Responsabile dell'Unità di Ricerca UNIRC)

ATTIVITÀ ACCADEMICA

Nel 2013 è risultata vincitrice nella procedura di selezione per il reclutamento di un Ricercatore universitario lettera a (Legge 240/2010, art. 24) (SSD AGR/15) presso il Dipartimento di AGRARIA dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria.

Dal 2013 è componente del Consiglio del Dipartimento di AGRARIA dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria.

Nel 2017 è risultata vincitrice nella procedura di selezione per il reclutamento di un Ricercatore universitario a tempo determinato lettera b (Legge 240/2010, art. 24) presso il Dipartimento di AGRARIA dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria.

Nel 2018 ha conseguito l'Abilitazione Scientifica Nazionale per Docente universitario, II Fascia, per il settore concorsuale 07/F1 – Scienze e Tecnologie Alimentari

Nel 2020 ha preso servizio presso il Dipartimento di AGRARIA dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, con la qualifica di Professore associato nel SSD AGR/15 Tecnologie alimentari

Dal 2020 è componente del Collegio docenti del dottorato di ricerca dal titolo SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E FORESTALI (ciclo XXXVI) presso l'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria.

Dal 2020 è componente della Commissione del Dipartimento di Agraria per la VQR 2015/2019 presso l'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria.

Dal 2018 è Socio fondatore dello Spin –off Accademico ImadeC s.r.l.

Dal 2014 è iscritta alla Società scientifica SISTAI (Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari).

ATTIVITÀ DIDATTICA

Dal 2013 è titolare dell'insegnamento "Tecnologie del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agroalimentari" (6 CFU) nell'ambito del CdS L-26 in Scienze e Tecnologie alimentari presso il Dipartimento AGRARIA dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria

Dal 2013 è relatore e correlatore di numerose tesi di laurea e tutor di numerosi tirocini pratico-applicativi nell'ambito dei CdL in Scienze e Tecnologie alimentari L-26 e LM-70

Dal 2017 al 2019 ha svolto incarico di docenza del modulo "L'innovazione tecnologica e ricaduta sulla qualità degli alimenti" per i cicli XXXII, XXXIII e XXXIV del Dottorato in Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali Dipartimento AGRARIA dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria

Nel 2019 ha svolto la docenza del modulo "Tecnologie alimentari" nell'ambito del Corso Alta Formazione in "Diritto alimentare e vitivinicolo: sicurezza, qualità, concorrenza" presso il Dipartimento DiGIES dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

Dal 2020 è titolare dell'insegnamento "Valutazione e gestione della qualità in gastronomia e ristorazione" (6 CFU) nell'ambito del CdS LM-70 in Scienze e Tecnologie alimentari presso il Dipartimento AGRARIA dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria

PUBBLICAZIONI

Impatto totale pubblicazioni (Fonte SCOPUS): h index: 12; 43 pubblicazioni indicizzate e 462 citazioni.

Dal 2006 ha al suo attivo circa 80 pubblicazioni scientifiche, di cui 44 su riviste internazionali con Impact Factor. Dal 2007 ha partecipato a convegni nazionali e internazionali in qualità di relatore

Pubblicazioni su riviste indicizzate (2018-2020):

- "Shelf life extension of mozzarella cheese packed in preserving liquid with calcium lactate and bergamot juice concentrate" (2020) Zappia, A., Branca, M.L., Piscopo, A., Poiana, M. *Journal of Dairy Research*, 1-6. doi:10.1017/S0022029920000977.
- "Antioxidant quantification in different portions obtained during olive oil extraction process in an olive oil press mill" (2020) De Bruno A., Romeo R., Piscopo A., Poiana M. *J Sci Food Agric.* <https://doi.org/10.1002/jsfa.10722>.
- "Effects of phenolic enrichment on vitamin C and antioxidant activity of commercial orange juice" (2020) Romeo R., De Bruno A., Piscopo A., Poiana M. *Brazilian Journal of Food Technology* 23, e2019130. <https://doi.org/10.1590/1981-6723.13019>.
- "Effect of Agronomical and Technological Treatments to Obtain Selenium-Fortified Table Olives" (2020). De Bruno A., Piscopo A., Cordopatri F., Poiana M., Mafrica R. *Agriculture*, 10(7), 284. doi:10.3390/agriculture10070284.
- "Impact of Stability of Enriched Oil with Phenolic Extract from Olive Mill Wastewaters" (2020). Romeo R., De Bruno A., Imeneo V., Piscopo A., Poiana M. *Foods*, 9(7), 856; <https://doi.org/10.3390/foods9070856>.
- "Metabolites response to onion yellow dwarf virus (OYDV) infection in 'Rossa di Tropea' onion during storage: a 1H HR-MAS NMR study" (2020). Taglienti A., Tiberini A., Ciampa A., Piscopo A., Zappia A., Tomassoli L., Poiana M., Dell'Abate M.T. *Journal of Science of Food and Agriculture*, 100,3418–3427.
- "Evaluation of different salted governing liquids on shelf life extension of lactofermented mozzarella cheese" Zappia A., Branca M.L., Piscopo A., Poiana M. (2020) *J Food Sci Technol* 57(11):4293-4298. DOI 10.1007/s13197-020-04670-5.
- "Packaging of PLA for minimally processed carrots" (2019) Zappia A., De Bruno A., Piscopo A: *Italian Journal Food Science*, 31 (5), 181-186.
- "Qualitative evaluation of fermented olives grown in Southern Italy (cvs. Carolea, Grossa of Gerace and Nocellara Messinese)" (2019) De Bruno A., Zappia A., Piscopo A., Poiana M.

- Emirates Journal of Food and Agriculture, 31(8): 587-596. doi: 10.9755/ejfa.2019.v31.i8.1985.
- “Integrated study of qualitative olive and oil production from three important varieties grown in Calabria (Southern Italy)” (2019) Mafrica R., Piscopo A., De Bruno A., Pellegrino P., Zappia A., Zappia R., Poiana M. European Journal of Lipid Science and Technology, 121, 1900147. DOI:10.1002/ejlt.201900147.
 - “Evaluation of enrichment with antioxidants from olive oil mill wastes in hydrophilic model system” (2019) Romeo R., De Bruno A., Piscopo A., Poiana M. Journal of Food Processing and Preservation. 43(11), e14211 DOI:10.1111/jfpp.14211.
 - “Use of biodegradable materials as alternative packaging of typical Calabrian Provolone cheese” (2019) Piscopo A., Zappia A., De Bruno A., Pozzo S., Limbo S., Piergiovanni L., Poiana M. Food packaging and Shelf Life, 21, 100351, ISSN 2214-2894, <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2019.100351>.
 - “Quality of shredded carrots minimally processed by different dipping solutions” (2019) Piscopo A., Zappia A., Princi M.P., De Bruno A., Araniti F., Lupini A., Abenavoli M.R., Poiana M. Journal of Food Science and Technology 56(5): 2584–2593. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03741-6>.
 - “Impact of Olive Leaf Yellowing Associated Virus on Olive (*Olea europaea* L.) Oil” (2019) Fontana A., Piscopo A., De Bruno A., Tiberini A., Muzzalupo I., Albanese G. European Journal of Lipid Science and Technology, 121 (4), 1800472, DOI: 10.1002/ejlt.201800472.
 - “Physico-chemical and microbiological quality of ready-to-eat rocket (*Eruca vesicaria* (L.) Cav.) treated with organic acids during storage in dark and light conditions” (2019) Zappia A., De Bruno A., Piscopo A., Poiana M. Food Science and Biotechnology, 28 (4) 965-973, <https://doi.org/10.1007/s10068-018-00543-y>.
 - “Sensing Properties of Indium, Tin and Zinc Oxides for Hexanal Detection” (2019). Malara A. Bonaccorsi L., Donato A., Frontera P., Piscopo A., Poiana M., Leonardi S. G, Neri G. In: Andò B. et al. (eds) Sensors. CNS 2018. Lecture Notes in Electrical Engineering, vol 539. Springer, Cham. DOI: 10.1007/978-3-030-04324-7_6.
 - “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. Article ID 4694793. <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,53 (8) pp. 526-533. 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., Gioffrè, G., Grillone, N., Mafrica, 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.

Dal 2012 è revisore per diverse riviste scientifiche internazionali con Impact Factor:
Agriculture and Food ; Antioxidants; Coatings,Croatian Journal of Food Science and Technology;Emirates Journal Of Food And Agriculture ; European Food Research and Technology; European Journal of Lipid Science and Technology; Foods; Food Chemistry; International Journal of Food Science and Biotechnology; International Journal of Food Sciences and Nutrition; International Journal of Fruit Science; Journal of Agricultural and Food Chemistry; Journal of Dairy Science; Journal of Food Measurement and Characterization; Journal of Food Processing and

Preservation; Journal of Food Quality; Journal of Food Science and Technology; Journal of Forestry Research; Natural Product Research.

Reggio Calabria, 04/01/2021

Prof.ssa Amalia Rosa Maria Piscopo

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Amalia Rosa Maria Piscopo".