

FORMATO EUROPEO PER
IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	ZAPPIA CLOTILDE
Indirizzo	VIA REGGIO CAMPI RIONE A N° 30 SCALA F, 89126 REGGIO CALABRIA
Cellulare	3394501151
Nazionalità	italiana
Data di nascita	11 APRILE 1975

ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | | | |
|---------|---|---------------------------------------|---|
| impiego | • | Date | Da Febbraio 2017 a Febbraio 2019 |
| | • | Nome e indirizzo del datore di lavoro | Università degli studi Mediterranea di Reggio Calabria – Dipartimento di Agraria |
| | | Tipo di | Assegnista di ricerca – attività di ricerca “Innovazione nella preparazione di prodotti da forno” |
| | • | Date | Da Luglio 2016 a Luglio 2017 |
| | • | Nome e indirizzo del datore di lavoro | Università degli studi Mediterranea di Reggio Calabria – Dipartimento di Agraria |
| | • | Tipo di impiego | Culture della materia “Analisi e controllo dei prodotti alimentari” |
| | • | Date | Giugno 2016 |
| | • | Nome e indirizzo del datore di lavoro | Università degli studi Mediterranea di Reggio Calabria – Dipartimento di Agraria |
| | • | Tipo di impiego | Affiancamento attività di laboratorio a supporto della didattica all’interno del Master II livello “Nuovi prodotti e processi per la filiera olivicolo-olearia” Modulo B- Sub mod. MB6+ |
| | • | Date | Dal 2 Novembre 2015 al 1 Novembre 2016 |
| | • | Nome e indirizzo del datore di lavoro | Università degli studi Mediterranea di Reggio Calabria – Dipartimento di Agraria |
| | • | Tipo di impiego | Assegnista di ricerca - PON03 PE_00090_1 Innovazione di prodotto e di processo nella Filiera dei Prodotti da Forno e Dolciari - AGRIFOODTECH - Codice CUP C38C14000050005- attività di ricerca “ Studio e testing di oliva regionali come ingredienti di prodotti da forno” |
| | • | Date | Dal 4 Novembre 2013 al 2 Novembre 2015 |
| | • | Nome e indirizzo del datore di lavoro | Università degli studi Mediterranea di Reggio Calabria – Dipartimento di Agraria |
| | • | Tipo di impiego | Assegnista di ricerca – Progetto di ricerca PON1-01397/2 Tom & Cherry – attività di ricerca “Controllo e valutazione della qualità dell’olio di semi di pomodoro per gli impieghi come combustibile ” |

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego

Giugno 2016

Università degli studi Mediterranea di Reggio Calabria – Dipartimento di Agraria

Docenza nel modulo B sub-modulo MB3 del Master Universitario II livello in “Nuovi prodotti e processi per la filiera olivicolo-olearia” – progetto PON03PE_00090-2-AGRIFOODTECH

Dal 8 Settembre 2008 al 31 Agosto 2009

CE.DI.BI. s.a.s – Centro Diagnostico Biologico – via Aschenez, 205 Reggio Calabria

Responsabile di laboratorio con mansione di “Analisi delle acque mediante cromatografo ionico ICS 1000 – Dionex”

Da maggio 2011 a dicembre 2012

Corso per Operatori del settore alimentare – sostituzione del libretto sanitario autorizzato dal Dipartimento Tutela della Salute organizzato dal CE.DI.BI. sas – Centro Diagnostico Biologico – via Aschenez, 205 Reggio Calabria

CE.DI.BI. s.a.s – Centro Diagnostico Biologico – via Aschenez, 205 Reggio Calabria

Docente di “Nozioni di microbiologia e alterazioni degli alimenti”

Da marzo 2006 a luglio 2007

Centro di ricerca Agroalimentare della Calabria s.p.A.- zona industriale (ex zona SIR) di Lamezia Terme

Contratto a tempo determinato- tempo parziale – CCNL commercio II livello

Tecnico di ricerca controllo qualità prodotti alimentari

Da Novembre 2005 a Gennaio 2006

Centro di ricerca Agroalimentare della Calabria s.p.A.- zona industriale (ex zona SIR) di Lamezia Terme

Collaborazione per attività di diagnostica alimentare

Tecnico di ricerca controllo qualità prodotti alimentari

Da 21 Aprile 2006 a 15 Ottobre 2006

Università degli studi Mediterranea di Reggio Calabria, facoltà di agraria, laboratori di Chimica degli alimenti

Incarico di collaborazione occasionale per l'espletamento dell'attività di “Studio delle frazioni di interesse nutrizionale” nell'ambito del progetto finanziato dalla regione Calabria dal titolo “Alimentazione e salute – valorizzazione della filiera dei piccoli frutti”

Luglio 2006

Corso di formazione per “Esperto in autocontrollo HACCP sull'igiene e sicurezza dei prodotti alimentari” nell'ambito del progetto MIUR cod. 1036/226

Docente della materia “HACCP analisi dei rischi e controllo dei punti critici”

Da settembre 2003 a Gennaio 2004

Corso di formazione per tecnico di ricerca esperto nel controllo di qualità di prodotto e di processo – Progetto PON n. 12930 “Attività di ricerca nella filiera alimentare delle piante officinali” – Progetto coordinato dall'Università di Cagliari in partenariato con l'Università di Reggio Calabria, università di Salerno e Università di Messina

Docente della materia “Sistemi di qualità”

Da Settembre 2003 a Gennaio 2004

Per ulteriori informazioni:

www.cedefop.eu.int/transparency

www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html

www.eurescv-search.com

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
- Date
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
- Date
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego

Corso di formazione per tecnico di ricerca esperto nel controllo di qualità di prodotto e di processo – Progetto PON n. 12930 “Attività di ricerca nella filiera alimentare delle piante officinali” – Progetto coordinato dall’Università di Cagliari in partenariato con l’Università di Reggio Calabria, università di Salerno e Università di Messina
 Co-docente della materia “Laboratorio di chimica chimica delle fermentazioni e fitochimica”

Da Marzo 2001 a Marzo 2006

Dott.ssa Mariateresa Russo, ricercatore presso l’Università degli studi di Reggio Calabria, facoltà di agraria
 Collaboratore

Novembre 2000

Corso di formazione professionale per “Esperti in tecnologie della conservazione dei prodotti alimentari” organizzato dalla SVI.PRO.RE.
 Docente della materia “Alterazioni chimico-fisiche degli alimenti”

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita
- Date
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita
- Date
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita
- Date
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita
- Date
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita
- Date
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita

Marzo 2019

Università telematica E-Campus
 24 CFU (Percorso formativo docenti – D.M. 616/2017)

Febbraio 2006

Università degli studi di Perugia
 Dottore di ricerca in Salubrità degli alimenti con tesi dal titolo “Studio e messa a punto di un sistema elettronico basato su sensori elettrochimici per il controllo di qualità degli alimenti”

Da Agosto 2000 a Febbraio 2001

Centro di ricerca Agroalimentare della Calabria s.p.A.- zona industriale (ex zona SIR) di Lamezia Terme
 Responsabile e tecnico di laboratorio per attività di ricerca nel settore agroalimentare e agroforestale (progetto MIUR “attività di ricerca mirata all’impiego di principi attivi naturali in campo industriale (agroalimentare, farmaceutico, cosmesi, concia) – MIUR L. 104/95 su fondi L. 488/92)

Maggio 2001

Università degli studi di Messina
 Abilitazione alla professione di biologo

Da Settembre 2000 a Marzo 2001

Prof. Rosario Lo Curto, prof. Ordinario di “Chimica delle fermentazioni” presso il dpt. Di chimica organica e biologica dell’università di Messina
 Tirocinante

Da Marzo 2000 a Settembre 2000

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita Prof. Giacomo Dugo, prof. Ordinario di “Chimica degli alimentit. Di chimica organica e biologica dell’università di Messina
 - Date **13 Marzo 2000**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita Tirocinante
 - Date **13 Marzo 2000**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita Università degli studi di Messina
 - Date **Luglio 1993**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita Laurea quinquennale in Scienze biologiche (LM 6 - DM 270/04) ottenuta con la votazione di 95/110, con tesi dal titolo “ Studio sulla tipizzazione di oli ottenuti dalla cv. Nocellara del Belice”
 - Date **Luglio 1993**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita Liceo scientifico “Leonardo da Vinci” di Reggio Calabria
 - Date **Luglio 1993**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita Maturità scientifica conseguita con la votazione di 60/60

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

INGLESE

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

B1
B1
B1

PARTECIPAZIONI A CONVEGNI E SEMINARI.

- Date **18 Novembre 2015**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Sales Support Team di Thermo Scientific
 - Date **30-09 e 01-10 2009**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di formazione per utilizzo sistema GC Trace 1300 con detector FID , iniettore SSL e software Chromeleon 7.2
 - Date **30-09 e 01-10 2009**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Tecnico specializzato VARIAN Spa presso locali CE.DI.BI. – Reggio Calabria
 - Date **7-10 Novembre 2006**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di formazione per collaudo strumento ICP-OES e suo utilizzo
 - Date **7-10 Novembre 2006**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Università degli studi del Piemonte Orientale con Società Chimica Italiana - TORINO

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

VI Congresso nazionale di Chimica degli Alimenti

Novembre 2005

Istituto Superiore della Sanità , viale Regina Elena, 299 - ROMA

Workshop: "Focus su sicurezza d'uso e nutrizionale degli alimenti"

Ottobre 2005

Accademia dei georgofili – sezione "sud-ovest" con la partecipazione del Comune di Gerace e dell'Università di Reggio Calabria

Seminario : "I piccoli frutti: storia ed analisi della realtà calabrese"

Novembre 2004

Istituto Superiore della Sanità , viale Regina Elena, 299 - ROMA

I Congresso nazionale " Le micotossine nella filiera agro-alimentare"

Settembre 2004

Università degli studi di Perugia

Seminari nell'ambito del dottorato di ricerca in "Salubrità degli alimenti" XVIII ciclo con sede amministrativa a Perugia

Maggio 2004

Centro di ricerca Agroalimentare della Calabria s.p.A.- zona industriale (ex zona SIR) di Lamezia Terme

II Conferenza Regionale DIRITTO ALLO STUDIO IN CALABRIA – riforma Moratti e modifica del titolo V della Costituzione

Settembre 2003

Centro di ricerca Agroalimentare della Calabria s.p.A.- zona industriale (ex zona SIR) di Lamezia Terme

Seminari nell'ambito del dottorato di ricerca in "Salubrità degli alimenti" XVII e XVIII ciclo con sede amministrativa a Perugia

Dicembre 2001

Università degli studi di Messina – Dpt. Chimica Organica e biologica

Corso di formazione nell'ambito del progetto POM A34 "Valorizzazione dei prodotti di trasformazione da piante officinali dell'Italia meridionale ed insulare

Dicembre 2000

A.R.S.S.A. (Agenzia regionale per lo sviluppo e per i servizi in agricoltura) – Lamezia Terme

Seminario divulgativo e formativo : "Le piante officinali : coltivazione , trasformazione e commercializzazione"

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

La sottoscritta ha buone capacità nella implementazione di metodiche analitiche e strumentali per la caratterizzazione necessaria per l'assegnazione del codice CER a campioni di terreno vegetale, terra e rocce, rifiuti misti di costruzione e demolizione, scarti di lavorazione; metodiche che seguono le attuali norme vigenti in materia di smaltimento e riutilizzo – Norma UNI 10802 e Norma UNI EN 12457-2.

Padronanza nell'impiego di attrezzature per la realizzazione di misurazioni ed analisi di acque potabili, acque reflue, percolati, eluati, ecc..

Buona manualità nella effettuazione di procedure di manutenzione, taratura e sostituzione di parti mobili negli strumenti di laboratorio.

Ha specifiche conoscenze su:

- Analisi di prodotti alimentari
 - oli di oliva (frazione lipidica, frazione sterolica, acidi grassi, polifenoli, trigliceridi, resistenza ossidativi con Rancimat test)
 - bevande alcoliche (frazione aromatica e grado alcolico)
 - prodotti lattiero-caseari (frazione lipidica, frazione aromatica)
 - carne e derivati (frazione aromatica e lipidica)
 - frutta (fichi, lamponi, annona)
 - acque potabili (analisi routine, anioni e cationi)
- Analisi dei derivati agrumari (frazione acidica, polifenolica, zuccherina, volatile e non volatile di bergamotto e limoni)
- Ricerca di contaminanti in matrici alimentari e diverse (prodotti fitosanitari, ricerca di antiossidanti e micotossine)
- Analisi e d estrazione di sostanze naturali da piante officinali e aromatiche (origano, timo, ginepro, ginestra, menta, liquirizia)
- Analisi dei metalli su campioni di terreno ed eluati (test di cessione) tramite ICP-OES

E conoscenze teorico-pratiche su:

- Tecniche cromatografiche: cromatografia su colonna e su strato sottile, gas-cromatografia (GC-FID, NPD, ECD, FPD), cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC) e cromatografia ionica
- Spettrometria di massa
- Tecniche separative
- Spettrofotometria
- Tecniche di pirolisi analitica
- Tecniche di valutazione della qualità delle frazioni aromatiche con tecniche analitiche basate su sensori (naso elettronico)
- Tecniche estrattive dello spazio di testa (SPME-GC e SPME-GC/MS)

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

E' stata componente dell'unità operativa nell'ambito dei progetti di ricerca svolti presso il dipartimento di Scienza e Tecnologia Agro-forestali e d ambientali- gruppo di Chimica degli Alimenti- dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria:

Progetto POP – Mis. 4.4. “ Ricerca scientifica e tecnologica: Innovazione e trasformazione tecnologica per il miglioramento della produzione e lo sviluppo di nuovi prodotti: piante officinali”.

Progetto POM – Mis. 2 “ Valorizzazione dei prodotti di trasformazione da piante officinali dell'Italia meridionale ed insulare”

Progetto POM – Mis. 2 “ Valorizzazione dei prodotti caseari del mezzogiorno attraverso lo studio dei fattori che ne determinano la specificità – Azione Valutazione delle caratteristiche aromatiche e sensoriali di prodotti lattiero-caseari”

PON Bando MIUR 28.11.2001 – “Innovazione nella filiera alimentare delle piante officinali”

“Valutazione della qualità delle produzioni olearie della Calabria “ Progetto CE – Miglioramento della qualità dell'olio”

Caratterizzazione e valorizzazione dei salumi tipici calabresi “ il caso nduja di Spilinga”

“Valorizzazione e caratterizzazione del limone di Rocca Imperiale per il riconoscimento DOP “

PATENTE O PATENTI

Patente B, conseguita nel Dicembre 1993

CONOSCENZE INFORMATICHE

Conoscenze Windows e pacchetto Office; buone conoscenze di DOS, Windows 3, windows 95/98, windows 2000 e XP.

M. Russo, S. Postorino, V. De Feo, C. Pizza, F. Suraci, **C. Zappia**
 “Costituenti dell’olio essenziale di alcune specie del genere *Thymus* dell’Italia meridionale “
 Poster XII Congresso Italo-Latino-Americano de Etnomedicina Rio de Janeiro 8-12 settembre
 2003

A.M. Giuffrè, V. Sicari, M. Capocasale, T.M. Pellicanò, **C. Zappia**, M. Poiana.
 “Physicochemical properties of tomato seed oil for biodiesel production”
 World Processing Tomato Congress 8-11 June 2014, Lake Garda, Sirmione (Italy).
 13th ISHS symposium on the Processing Tomato, organized in conjunction with the 11th World
 Processing Tomato Congress. Oral presentation, page 44

A.M. Giuffrè, V. Sicari, M. Capocasale, **C. Zappia**, T.M. Pellicanò, M. Poiana.
 “Physico-chemical Properties of Tomato Seed Oil (*Solanum lycopersicum* L.) for Biodiesel
 Production”. *Acta Horticulturae* (SHS) 1081, 237-244 (2015). ISBN 978-94-62610-74-3. ISSN
 0567-7572

A.M. Giuffrè, M. Capocasale, **C. Zappia**, V. Sicari, T.M. Pellicanò, M. Poiana.
 “Caratteristiche fisico-chimiche dell’olio di semi di pomodoro per uso alimentare”.
 Poster 12° CISETA - Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti 3 - 4 maggio
 2015 - Fiera Milano – Rho (Italia).

A.M. Giuffrè, M. Capocasale, **C. Zappia**, V. Sicari, T.M. Pellicanò, M. Poiana, G. Panzera
 “Tomato seed oil for biodiesel production”. *Eur. J. Lipid Sci. Technol.* 2016, 118,
 640–650 DOI: 10.1002/ejlt.201500002

Andrea Caridi, Rossana Sidari, Angelo Maria Giuffrè, Teresa Pellicanò, Vincenzo Sicari,
Clotilde Zappia, Marco Poiana
 Test of four generations of *Saccharomyces cerevisiae* concerning their effect on antioxidant
 phenolic compounds in wine
 32nd ISSY, Yeast biodiversity and biotechnology in the twenty-first century

A.M. Giuffrè, S. Tellah, M. Capocasale, **C. Zappia**, M. Latati, M. Badiani and S. Mohamed
 Ounane.
 “Seed oil from ten algerian peanut Landraces for edible use and biodiesel production”.
Journal of Oleo Science 65, (1) 9-20 (2016).

Vincenzo Sicari, Teresa Maria Pellicano`, Angelo Maria Giuffre`, **Clotilde Zappia**, Marco
 Capocasale.
 Bioactive compounds and antioxidant activity of citrus juices produced from varieties
 cultivated in Calabria”. *Journal of Food Measurement & Characterization*. DOI
 10.1007/s11694-016-9362-8 (2016).

A.M. Giuffre, **C. Zappia**, M. Capocasale
 “Tomato seed oil: a comparison of extraction systems and solvents on its biodiesel end
 edible properties”. *Rivista Italiana Sostanze Grasse*, 2017, 3, 149-160

R. Sidari, A. Martorana, A.M. Giuffre, **C. Zappia**, M. Capocasale, M. Poiana, A. Caridi
 Effect of fermentation on total phenolic and antioxidant activity of sourdough from Calabria
 (Italy).
 The Food Factor I Barcelona Conference, 2-4 November 2016, Barcelona (Spain). Poster –
 Book of abstract pag. 109

A.M. Giuffre, **C. Zappia**, M. Capocasale.
 “Effect of high temperatures and duration of heating on olive oil properties for food use and
 biodiesel production”. *J. Am Oil Chem Soc*, 2017, 94, 819-830.

A.M. Giuffre, M. Capocasale, **C. Zappia** and M. Poiana.
 “Influence of high temperature and duration of heating on the sunflower seed oil properties for
 food use and biodiesel production”. *Journal of oleo science*, 66, 1193-1205 (2017).

PUBBLICAZIONI

A.Martorana, A M Giuffre, Marco Capocasale, **Clotilde Zappia**, Rossana Sidari.
"Sourdough as a source of lactic acid bacteria and yeasts with technological characteristics useful for improved bakery products". European Food Research and Technology.DOI 10.1007/s00217-018-3100-x

A.M. Giuffrè, M. Caracciolo, **C. Zappia**, M. Capocasale, M. Poiana
"Effect of meating on chemical parameters of extra virgin oil, pomace olive oil, soybean oil and palmo oil". Italian Journal of Food Science, vol. 30, 2018 pagg 715-739

Sicari V., Pellicanò T.M., Giuffrè A. M., **Zappia C.**, Capocasale M., Poiana M.
"Physical chemical properties and antioxidant capacities of grapefruit juice (citrus paradis) extracted from two different varieties". International Food Research Joiurna 25 (") 1978-1984 (2018).

A.M. Giuffrè, **C. Zappia**, M. Capocasale, M. Poiana, R. Sidari, L. DiDonna, L. Bertella et al.
"Vinegar production to valorise Citrus Bergamia by-products". European food Research and Technology. Vol. 245, n.3, (2019), pagg 667-675

A.Avràm, M.E. Caccamo, **C. Zappia**, R.M. Macrì, M. Poiana, M. Caracciolo. "Gli oli extra vergini prodotti in Calabria: la cv Leccino nell'area jonico di Reggio Calabria". Industrie Alimentari- LVII n. 596 (2018).

A.L. Ripepi, **C. Zappia**, M. Capocasale. "Citrus sinensis (L) cv. Moro: la buccia, l'olio dei semi e la polpa". Industrie Alimentari 58 n. 602; giugno 2019

Dichiaro ai sensi dell'art. 47 del precisato D.P.R. 445/2000, che quanto esposto in questo documento corrisponde a verità

Reggio Calabria 3 Luglio 2019