

**FORMATO
EUROPEO PER IL
CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **PIERPAOLO PICCONE**
Indirizzo
Telefono
Fax -
E-mail
PEC

Nazionalità Italiana
Data di nascita 05/07/1984

**ISTRUZIONE E
FORMAZIONE**

- Date (da – a) **01/10/2018 – in corso**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi dell’Aquila, P.le Salvatore Tommasi, 1 – L’Aquila.
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Patologia, Microbiologia e virologia, Biochimica Clinica
• Qualifica conseguita **Scuola di specializzazione in Patologia clinica e Biochimica Clinica**

- Date (da – a) **16/12/2017**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi dell’Aquila, P.le Salvatore Tommasi, 1 – L’Aquila.
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Esercizio della professione di biologo
• Qualifica conseguita **Abilitazione all’esercizio della professione di biologo** conseguita in seguito ad Esame di Stato.
Iscritto all’albo dei biologici dal 16/01/2018.

- Date (da – a) **17/01/2013 – 29/07/2017**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi dell’Aquila, P.le Salvatore Tommasi, 1 – L’Aquila.
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Istologia, Citologia, Microbiologia, Nutrizione, Genetica, Genomica, Chimica generale e inorganica, Chimica Organica.
• Qualifica conseguita **Laurea Magistrale in Biologia della salute e della nutrizione**
Tesi sperimentale svolta presso ARTA Abruzzo – Distretto Prov.le di l’Aquila, Strada Prov.le per Monticchio – Caselle di Bazzano (AQ).
Titolo della tesi: Metalli pesanti in reperti ossei umani e terreni di sepoltura del sito archeologico di Campo Santa Maria di Amiternum.
Relatori: Prof.ssa A.M.G. Poma, Prof. F. Redi

Correlatore: Dott.ssa A. Iannarelli
Valutazione finale della commissione giudicatrice: 110/110 e lode.

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

12/2012

Università degli Studi di Teramo, Via C. Lericci, 1 – Mosciano S. Angelo (TE)

Esercizio della professione di tecnologo alimentare

Abilitazione all'esercizio della professione di tecnologo alimentare conseguita in seguito ad Esame di Stato.

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

26/11/2011 – corso di formazione di 40 ore

Regione Abruzzo e CertiEuro

Sistemi di gestione per la qualità

Auditor/Lead Auditor di sistemi di gestione qualità (UNI EN ISO 9001:2008)

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

04/12/2009 – 12/02/2012

Università degli Studi di Teramo, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Via C. Lericci, 1 – Mosciano S. Angelo (TE)

Tecnologie alimentari, Chimica degli alimenti, Microbiologia degli alimenti

Dottorato di ricerca in Scienze degli Alimenti

Tesi sperimentale svolta presso:

- Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Teramo;
- Illy Caffè SpA – sede di Trieste;

Titolo della tesi: Thermodynamic and kinetic aspects of volatile compounds release in model and real food systems.

Relatore: Prof.ssa P. Pittia, Prof. D. Compagnone

Valutazione finale della commissione giudicatrice: ottimo.

Le attività di ricerca possono essere riassunte nei seguenti tre temi:

- 1) Ripartizione liquido-vapore dei composti volatili componenti gli aromi. Nell'anno 2010 svolge attività di ricerca a Trieste presso il laboratorio R&D "Aromalab" dell'azienda Illy Caffè, nell'ambito del Progetto Speciale Multiasse "Reti per la Conoscenza e l'Orientamento Tecnico-Scientifico per lo Sviluppo della Competitività" (Re.C.O.Te.S.S.C.). Nel 2011 presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Teramo partecipa al progetto di ricerca intitolato "Effetto della formulazione di caramelle gommosse sulla ripartizione liquido- vapore di aromi".
- 2) Stabilità tecnologica di coloranti microincapsulati. Nel 2009 partecipa ad un progetto di ricerca in collaborazione con l'Università di San Paolo (Brasile) - Facoltà di Zootecnia ed Ingegneria degli Alimenti sullo studio della stabilità tecnologica di micro incapsulati di propoli e clorofilla.
- 3) Stato dell'acqua ed effetto antiplasticizzante. Nel 2010 partecipa al progetto di ricerca sull'effetto antiplasticizzante dell'acqua in prodotti da forno, in relazione all'aggiunta nella formulazione di glucosio e saccarosio. In particolare si è occupato dello studio delle isoterme di assorbimento di prodotti da forno a diverso contenuto e tipologia di zuccheri.

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

01/10/2006 – 30/07/2008

Università degli Studi di Teramo, Via C. Lericci, 1 – Mosciano S. Angelo (TE)

Tecnologie alimentari, Controllo qualità degli alimenti, Igiene degli alimenti, Diritto e legislazione alimentare, Chimica degli alimenti, Microbiologia degli alimenti, Produzioni animali e vegetali.

Laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari

Tesi sperimentale svolta presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Teramo.

Titolo della tesi: Effetto degli zuccheri sulla ripartizione liquido-vapore di composti volatili.

Relatore: Prof.ssa P. Pittia, Dott.ssa M. Martuscelli

Valutazione finale: 110/110 e lode.

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

10/09/2007 – 14/09/2007

Moody International Certification (accreditato IRCA e CEPAS)

Sistemi di gestione per la qualità

Valutatore/Valutatore capo di sistemi di gestione qualità (UNI EN ISO 9001:2000)

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

31/12/2010 - attuale

ARTA Abruzzo – Agenzia Regionale per la Tutela dell’Ambiente, V.le Marconi, 178 - Pescara

Pubblico impiego - Sanità

A tempo indeterminato – Collaboratore tecnico professionale – Cat. D1 (CCNL Sanità)

Analisi chimiche e microbiologiche di matrici ambientali ed alimentari.

Presso tale ente ha altresì seguito l’iter di accreditamento di alcune prove quali:

- determinazione del glutine negli alimenti (Metodo: AOAC Ridascreen Gliadin n°120601:2006);
- determinazione del contenuto di rame nelle acque destinate al consumo umano, superficiali, sotterranee e minerali (Metodo: Rapporti ISTISAN 2007/31 pag 291 Met. ISS DAA 009);
- calcolo della sostanza secca mediante determinazione del residuo secco (Metodo: UNI EN 14346:2007);
- determinazione dello scheletro e della frazione passante a 2 mm (Metodo: Decreto Ministeriale 13 settembre 1999);

Oltre alle sopracitate prove, ha seguito l’accreditamento di prove microbiologiche, quale la determinazione di E. coli, coliformi totali, enterococchi fecali, Salmonella spp. nelle acque destinate al consumo umano, superficiali, sotterranee, acque di scarico e acque minerali.

Dal 01/02/2017 al 31/03/2018 **Responsabile U.O. Scarichi Idrici e vigilanza ambientale** presso il Distretto Prov.le di Teramo del predetto ente, dove si occupa di coordinamento, sopralluoghi e campionamenti di acque di scarico urbane, domestiche ed industriali.

Dal 05/07/2019 – attuale **Responsabile U.O. Biologia Ambientale, Microbiologia, Tossicologia, Monitoraggio Acque Superficiali e Controllo Scarichi** presso il Distretto Prov.le di Teramo, dove si occupa di analisi microbiologiche su acque destinate al consumo umano, acque di scarico ed acque superficiali, monitoraggio acque superficiali, pareri inerenti pratiche di Autorizzazione Unica Ambientale e Autorizzazione allo scarico.

Dal 27/12/2019 – attuale **Dirigente Biologo Delegato** presso il Distretto di Teramo di ARTA Abruzzo (Determina n. 2117 del 27/12/2019).

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

A.A. 2011-2012 – II semestre (aprile 2012 – giugno 2012)

Università degli Studi dell’Aquila

Istruzione universitaria

Insegnamento

Docente a contratto per il corso di “Scienze e tecnologie alimentari e merceologiche” presso la Facoltà di Scienze MM.FF.NN. – Corso di Laurea Magistrale in “Biologia applicata alla sicurezza alimentare e nutrizione”

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

26/08/2008 – 30/04/2010

Freezing Center Fish srl, C.da Vallecupa 27, 64010 Controguerra (TE)

- Tipo di azienda o settore Alimentare (settore ittico)
 - Tipo di impiego Controllo qualità
 - Principali mansioni e responsabilità Controllo dei parametri di processo, redazione del manuale HACCP aziendale, selezione e verifica dei fornitori di materie prime, analisi del rischio, controllo dei prodotti in uscita e delle materie prime in ingresso.

- Date (da – a) **05/2010 – 12/2010**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Illy Caffè SpA – Via Flavia, Trieste
- Tipo di azienda o settore Alimentare
 - Tipo di impiego Stage – Settore R&D
 - Principali mansioni e responsabilità Studio dell'effetto degli zuccheri sulla ripartizione liquido-vapore di composti volatili di interesse nelle bevande a base di caffè.

- Date (da – a) **24/10/2009 – 20/02/2010**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Professionale per i Servizi Commerciali, Turistici ed Alberghieri “L. Di Poppa”
- Tipo di azienda o settore Istruzione
 - Principali mansioni e responsabilità Contratto esterno per l'insegnamento di “Analisi sensoriali” e “Igiene degli alimenti” nell'ambito delle materie curriculari di terza area.

- Date (da – a) **26/08/2008 – 30/04/2010**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Freezing Center Fish srl – C.da Vallecupa – Colonnella (TE)
- Tipo di azienda o settore Alimentare
 - Tipo di impiego A tempo determinato
 - Principali mansioni e responsabilità Controllo merceologico delle materie prime in ingresso e dei prodotti finiti, HACCP, redazione del manuale HACCP, piano campionamenti, controllo chimico e microbiologico.

ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

- Pubblicazioni su riviste internazionali
 - P. Piccone, S.L. Rastelli, P. Pittia; Aroma release and sensory perception of fruit candies model systems, **Procedia Food Science**, 1 (2011) 1509-1515.
 - P. Piccone, V. Lonzarich, L. Navarini, G. Fusella, P. Pittia; Effect of sugars on liquid–vapour partition of volatile compounds in ready-to-drink coffee beverages, **J. Mass. Spectrom**, 47 (2012) 1120-1131.
 - T.A. Comunian, E.S. Monterrey-Quintero, M. Thomazini, J.C.C. Balieiro, P. Piccone, P. Pittia, C.S. Favaro-Trinidad; Assessment of production efficiency, physicochemical properties and storage stability of spray-dried chlorophyllide, a natural food colourant, using gum Arabic, maltodextrin and soy protein isolate-based carrier systems, **International Journal of Food Science and Technology**, 46 (2011), 1259-1265.
 - G. Chiciriccò, B. Lanza, P. Piccone, A. Poma; Nutrients and Heavy Metals in Flowers and Corms of the Saffron crocus (*Crocus sativus L.*). **Medical & Aromatic Plants**, 5:4 (2016).
 - F. Redi, F. Savini, O. Zarivi, P. Piccone, A. Iannarelli, S. Colafarina, A. Poma; Metalli pesanti in terreni di giacitura e resti ossei umani e animali provenienti dal sito archeologico di “Campo Santa Maria” di Amiternum (AQ). **Archeologia Medievale XLV** (2018), 367-376.
 - G. Chichiriccò, C. Ferrante, L. Menghini, L. Recinella, S. Leone, A. Chiavaroli, L. Brunetti, S. Di Simone, M. Ronci, P. Piccone, B. Lanza, S. Cesa, A. Poma, G. Vecchiotti,

G. Orlando; Crocus sativus by-products as sources of bioactive extracts: Pharmacological and toxicological focus on anthers. **Food and Chemical Toxicology** 126 (2019) 7–14.

• Abstract e conference papers

P. Piccone; Flavour release in food matrices. **XIV Workshop on the developments in Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology –University of Sassari (2009)**, 425-426.

P. Piccone, M. Martuscelli, P. Pittia; Liquid-vapour partition of aroma compounds in sucrose and trehalose solution. **Frontiers in water biophysics (2010)**, 114-115.

P. Piccone; Release of aroma compounds in aqueous model systems containing saccharides of different molecular complexity. **XV Workshop on the developments in Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology – University of Napoli (2010)**, 275-276.

P. Pittia, G. Di Teodoro, P. Piccone, G. Sacchetti; Water antiplasticization effect in biscuits as affected by glucose and sucrose addition. **11th International Symposium on the properties of water (2010)** 119-120.

ELENCO DEI CORSI

Statistica medica. Teramo, 9, 16, 23, 29 giugno 2009.

14° corso di Spettrometria di massa per dottorandi di ricerca 2010. Pontignano (SI) – 21-26 marzo 2010.

Corso finalizzato alla formazione di personale di sanità pubblica per lo svolgimento di audit per medici chirurghi, medici veterinari ed esperti tecnici delle ASL e della Regione (accreditato ECM). 10, 11, 18, 19, 24, 25, 26 novembre 2011.

Corso “Materiali a contatto con gli alimenti: dalla normativa all'applicazione aspetti gestionali e di laboratorio”, Arezzo – 28/09/2012.

“Dal campionamento alla redazione del rapporto di prova: le fasi procedurali”, Pescara – 17/12/2013.

Decreto Leg.vo 33/2013 sulla trasparenza della P.A. – Pescara, 29/01/2013.

Legge 6 novembre 2012, n° 190. Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella P.A. – L'Aquila – 29/05/2014.

Gestione del sistema qualità nell'analisi dei metalli pesanti: preparazione, analisi, convalida e studio dell'incertezza. – Roma, 17/06/2014.

“Il D.Lgs. 81/08 e s.m.i.: i rischi e le misure di prevenzione dei lavoratori che operano per il controllo del territorio”. – L'Aquila, 25/06/2014.

Spettroscopia-ICP: limiti di rilevabilità. – CPS analitica for chemistry, 07/04/2015.

“ICP-MS: origine delle interferenze”. - CPS analitica for chemistry, 25/05/2015.

“Il rischio biologico nella attività analitiche e territoriali delle agenzie ambientali” – Pescara, 29-30/10/2015.

“Anticorruzione e codice comportamentale dei pubblici dipendenti” – Pescara, 19/07/2016.

“La caratterizzazione dei rifiuti” – Pescara, 18/10/2016.

Corso di formazione “Introduzione all'analisi della comunità dei macroinvertebrati bentonici negli ecosistemi fluviali” – Porretta Terme (BO), 22-26/05/2017.

Corso “Il regime delle incompatibilità e delle inconfiribilità del dipendente pubblico con particolare riferimento all'art. 53 del D. Lgs. 165/2011” – Teramo, 06/07/2017.

Corso di formazione “Analisi e gestione della comunità ittica negli ecosistemi fluviali ed utilizzo del cattura-pesci elettrico”. San Donato Val di Comino (FR), 25-27/10/2017.

Corso per addetti antincendio in attività a rischio incendio medio, ai sensi del D. Lgs. 81/08 art. 46 comma 4 e D.M. 10 marzo 1998 allegato IX punto 9.5, dalla durata di 8 ore. Tortoreto, 14/11/2017.

Corso “La gestione delle emergenze ambientali” – Pescara, 10-11/07/2018.

Corso “La gestione della pronta disponibilità” – Pescara, 17-18/07/2018.

Corso “Il Regolamento Europeo in materia di protezione dei dati personali” – Teramo, 14/02/2018.

Corso “La gestione delle emergenze ambientali” – Pescara, 10-11/07/2018.

Corso “La gestione della pronta disponibilità” – Pescara, 17-18/07/2018.

Corso “Progetto CyanoAlert: il controllo Copernicus nell’inquinamento delle acque”, organizzato dall’Istituto Superiore di Sanità, Accademia Kronos, Talassografico di Taranto CNR – Roma, 21/05/2019.

Corso “L’incertezza di misura delle prove e assicurazione di qualità del dato biologico” – 26-27/06/2019.

Corso di formazione “Tassonomia pratica per l’identificazione delle componenti ittiche delle acque interne italiane” – Napoli, 1-4/07/2019;

Corso di formazione “La gestione del Procedimento Amministrativo” – Pescara, 01-02/10/2019.

Corso di formazione “Provvedimento Autorizzatorio Unico Regionale, monitoraggio e sistema sanzionatorio in materia di VIA ai sensi degli artt. 27 bis, 28 e 29 del D. Lgs. 152/2006” – L’Aquila, 14-15/10/2019.

Corso “Le procedure di valutazione dell’impatto ambientale” – Pescara, 05-06/11/2019.

Corso di formazione “La prevenzione della corruzione e della trasparenza” – Teramo, 03/12/2019

Corso di formazione “Gestione dei sistemi informatici e LIMS” – Teramo, 24/01/2020.

COMPETENZE SPECIFICHE

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE

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

ECCELLENTE

ECCELLENTE

ECCELLENTE

FRANCESE

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

BUONO

BUONO

BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

OTTIMA CONOSCENZA DI WINDOWS ED USO CORRENTE DI OFFICE AUTOMATION, IN
PARTICOLARE WORD, EXCEL, POWER POINT.

PATENTE O PATENTI

B

Autorizzo il trattamento dei dati personali, ai sensi del Regolamento UE 2016/679.

Teramo, 11/06/2020

Firma
Dott. Pierpaolo Piccone