

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome	<b>PUCCIARMATI STEFANO</b>
Indirizzo	<b>VIA ANGUILLARESE 301– 00123 SANTA MARIA DI GALERIA RM) - ITALIA</b>
Telefono	<b>06-30486088</b>
Fax	
E-mail	<b>Stefano.pucciarmati@enea.it</b>
Nazionalità	Italiana
Luogo e Data di nascita	ROMA 11-12-1979

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

•dal 2002 al 2004	Iscritto alla facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali dell'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Esami sostenuti: Matematica, Citologia e Istologia, Chimica generale inorganica, Informatica, Bioinformatica, Zoologia, Chimica organica, Chimica biologica, Genetica

Anno scolastico 1997/98	<b>Diploma di perito chimico industriale capotecnico</b> , corrispondente al diploma di maturità Tecnica Industriale indirizzo Chimica Industriale, <b>Votazione 60/60</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	l' I.T.I.S. Bernini di Roma
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Chimica inorganica, Chimica organica, Chimica fisica, Chimica industriale, Chimica strumentale, Chimica analitica, Impianti chimici e industriali, Biologia, Microbiologia,
• Qualifica conseguita	<b>Perito chimico industriale capotecnico</b>

**TITOLI DI SPECIALIZZAZIONE**

• 2010	Conseguimento dell' European Computer Driving Licence (Patente europea del computer)
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Aica, presso I.T.I.S. Pascal, Via Brembio 97 – 00188 Roma
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Concetti di base della IT (Information Technology), uso del computer/Gestione file, elaborazione testi, foglio elettronico, database, presentazione e reti informatiche

## BORSA DI STUDIO

- dal 01-12-08 al 22-06-09
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Livello nella classificazione nazionale
- Borsa di studio sulla tematica "Caratterizzazione biochimica e qualitativa del frumento duro e dei prodotti di trasformazione". Tale studio richiedeva conoscenze su analisi chimiche, tecnologiche e strumentali e conoscenze di base sulla biochimica e tecnologia del frumento duro .
- CRA – QCE (Unità di Ricerca per la Valorizzazione Qualitativa dei Cereali), Via Cassia 176 – 00191 Roma
- Biochimica e tecnologia dei cereali: Caratterizzazione tecnologica e qualitativa di campioni di frumento duro in relazione all'attività di ricerca prevista in specifici progetti e all'attività analitica di carattere istituzionale. Valutazione delle caratteristiche merceologiche (peso 1000 semi, peso ettolitrico, ceneri), del contenuto proteico, della qualità del glutine (volume di sedimentazione, indice di glutine, indici alveografici), prove di pastificazione e valutazione delle caratteristiche del prodotto cotto ( determinazione della sostanza organica totale nell' acqua di lavaggio della pasta cotta, valutazione del nervo e della collosità della pasta cotta con apparecchio TA-XT texture analyzer). Controllo ed elaborazione statistica dei dati sperimentali attraverso l'utilizzo dei modelli statistici del programma MSTAT-C. Predisposizione di testi per presentazione con il programma PowerPoint. Elaborazione di testi e rappresentazione grafica dei dati sperimentali con utilizzo di programmi informatici Word ed Excel. Uso della rete internet per supporto all'attività di ricerca. Applicazione del programma R-Studio per la diagnostica delle unità di archiviazione e il recupero dei dati
- 1°classificato**

## CORSI DI FORMAZIONE

- 26-06-2015 Corso di formazione in radioprotezione per i lavoratori esposti alle radiazioni ionizzanti tenutosi presso l'ENEA Centro Ricerche Casaccia
- 17-06-2014 Seminario FKV "gestione del sistema qualità nell'analisi dei metalli pesanti: preparazione, analisi, convalida e studio dell'incertezza."
- 15-05-2014 Seminario Thermo scientific "Soluzioni integrate per il monitoraggio ambientale"
- 20-02-2014 Seminario VWR "La sicurezza in laboratorio"
- 24-10-2013 Seminario Sigma-Aldrich "Scuola di Titolazione Karl-Fisher"
- 19-02-2013 Seminario Agilent "Atomic Innovation Day"
- 27-03-2012 Corso di formazione per formazione dei lavoratori – settore di rischio basso
- 28/09/11 Tecniche cromatografiche ad altissima efficienza a confronto su applicazioni ambientali e alimentari. LS analytica, 28-09-2011 CRA-QCE – Roma.
- 17/06/10 Corso tecnico "Tendenze Cromatografiche e soluzioni innovative per il laboratorio alimenti" tenuto da Phenomenex presso Ist. Zooprofilattico Lazio e Toscana, Roma 17 Giugno 2010
- 17/06/10 Corso tecnico "Analisi LC in pochi minuti senza cambiare il vostro attuale HPLC, con la tecnologia Kinetex Core-Shell" tenuto da Phenomenex presso Ist. Zooprofilattico Lazio e Toscana, Roma 17 Giugno 2010
- 12/05/10 Seminario Traceback: Un nuovo strumento per la tracciabilità della catena alimentare, organizzato nell'ambito del progetto europeo IP-TRACEBACK da Tecnoalimenti S.C.p.A., in collaborazione con Federalimentare e Fiere di Parma, tenutosi presso l'evento fieristico CIBUS Parma 2010

21 e 28/4/09, 6/5/09,  
24/6/09, 16 e 17 /12/09,  
16/2/10, 2/3/10

Corso tecnico di cromatografia HPLC : Sistema di gestione HPLC "32 Karat", organizzato e gestito dalla società "Martin s.r.l." presso l'Unità di Ricerca CRA-QCE

10/02/10

Corso tecnico di gas-massa per l'applicazione della tecnica a scopo analitico, organizzato e gestito dalla società Perkin-Elmer presso l'Unità di Ricerca CRA-QCE

05/03/09

Partecipazione al convegno "E' tutto un mangia mangia ...quando, quanto, quale cibo" presso l'Università degli Studi "La Sapienza" di Roma

30/03/09 6,13, 20/04/09

Corso "Access Base" per la gestione di database, organizzato e gestito dalla società Omen presso l'Unità di Ricerca CRA-QCE

11/12/07

Corso tecnico di gas-cromatografia per l'applicazione della tecnica gas-cromatografica a scopo analitico, organizzato e gestito dalla società Perkin-Elmer presso l'Unità di Ricerca CRA-QCE

10/06/04

Corso relativo alle tecniche a combustione per analisi elementare, organizzato e gestito dalla società LECO

09/06/04

Corso per l'applicazione di nuove tecniche di HPLC-"Ultra performance LC", organizzato e gestito dalla società Waters.

### **ESPERIENZA LAVORATIVA- PROFESSIONALE E ATTIVITÀ SCIENTIFICA**

Dal 01-02-2013 a tutt'oggi  
Nome e indirizzo del datore di lavoro  
Tipo di azienda o settore  
Tipo di impiego  
Principali mansioni e responsabilità

Contratto di Collaboratore tecnico VI livello a tempo indeterminato.

ENEA-Centro di Ricerche Casaccia, via Anguillarese 301 Roma.

Centro di Ricerca

Collaboratore Tecnico

Partecipazione alla realizzazione di un processo idro-metallurgico per il recupero di metalli da RAEE. Messa a punto e perfezionamento di metodiche analitiche per il recupero, la separazione, purificazione e valorizzazione dei metalli. Isolamento e purificazione del vanadio da reflui di lavorazione dell'alluminio.

Affiancamento, con supporto tecnico, di laureandi nello svolgimento delle prove sperimentali, nello specifico: caratterizzazione e recupero del palladio da microcomponenti elettronici, caratterizzazione acque di sentina; determinazione del contenuto di acqua negli oli derivati dalla sedimentazione di quest'ultime. Conferimento di un incarico di servizio per lo svolgimento di attività di ricerca relative al progetto "risparmio di energia elettrica nei settori: civile, industriale e servizi"

Dal 03-12-2012 a 31-01-2013  
Nome e indirizzo del datore di lavoro  
Tipo di azienda o settore

Contratto di Collaboratore tecnico VI livello a tempo indeterminato.

ENEA-Centro di Ricerche Casaccia, via Anguillarese 301 Roma.

Centro di Ricerca

Collaboratore Tecnico presso CAS-SPP

Tipo di impiego  
Principali mansioni e responsabilità

Affiancamento per l'apprendimento e utilizzo del software A.R.CHI.ME.D.E, per la valutazione del rischio da esposizione di agenti chimici e cancerogeni,

•dal 23-06-09 a 30-11-2012

Contratto di collaboratore tecnico VI livello.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>CRA – QCE (Unità di Ricerca per la Valorizzazione Qualitativa dei Cereali), Via Cassia 176 – 00191 Roma)</p> <p>Istituto di Ricerca</p> <p>Tecnico di laboratorio</p> <p>Relativamente ai prodotti del frumento duro, granella, semola e pasta, separazione e caratterizzazione, attraverso tecniche cromatografiche (RP-HPLC), delle componenti proteiche più direttamente associate con la qualità del prodotto finito (gliadine, glutenine ad alto –HMW e basso –LMW peso molecolare). Determinazione di componenti bioattivi attraverso tecniche gascromatografiche. Controllo ed elaborazione statistica dei dati sperimentali attraverso l'utilizzo dei modelli statistici del programma MSTAT-C. Predisposizione di testi per presentazione con il programma PowerPoint. Elaborazione di testi e rappresentazione grafica dei dati sperimentali con utilizzo di programmi informatici Word ed Excel. Uso della rete Internet per supporto all'attività di ricerca. Applicazione del programma R-Studio per la diagnostica delle unità di archiviazione ed il recupero dei dati</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dal 01-12-08 al 22-06-09</li> </ul>	<p>Borsa di studio (vedi sopra)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dal 04-08-08 al 24-10-08</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Prestazione occasionale</p> <p>Società NAMAD Tecnologie Alimentari e Impianti – Via Diano D'Alba 5 – 00166 Roma</p> <p>Progettazione e costruzione apparecchi e impianti per tecnologie speciali</p> <p>Consulenza</p> <p>Revisione e messa a punto di impianti di molitura e pastificazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dal 12-05-08 al 01-08-08</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Contratto di operaio agricolo</p> <p>CRA – QCE (Unità di Ricerca per la Valorizzazione Qualitativa dei Cereali), Via Cassia 176 – 00191 Roma</p> <p>Istituto di Ricerca</p> <p>Operaio agricolo</p> <p>Rilievi morfo-fisiologici durante le fasi di sviluppo della pianta ( in particolare frumento duro), campionamento e prelievo di materiale (campioni di pianta e/o foglie e spighe) a differenti stadi di maturazione per analisi biochimiche</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dal 04-10-05 al 30-04-08</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Contratto di collaborazione coordinata e continuativa</p> <p>CRA – QCE (Unità di Ricerca per la Valorizzazione Qualitativa dei Cereali), Via Cassia 176 – 00191 Roma</p> <p>Istituto di Ricerca</p> <p>Tecnico di laboratorio</p> <p>Nell'ambito di specifici progetti di ricerca, prelievo, preparazione dei campioni, analisi tecnologiche e biochimiche per la qualificazione dei principali prodotti del frumento duro (granella, semola e pasta). Elaborazione di un modello di filiera per la produzione di pasta di qualità in biologico (individuazione di cultivars, sistemi di coltivazione, tecniche di fertilizzazione e tecnologie di trasformazione dei prodotti, adatte al sistema di coltivazione biologico). Messa a punto di un metodo di frazionamento proteico innovativo, idoneo ad ottimizzare il recupero e la selettiva separazione delle differenti frazioni che costituiscono le proteine del frumento, in particolare proteine monometriche (gliadine, albumine e globuline) e proteine polimeriche ad alto e basso peso molecolare (HMW-GS e LMW-GS). Attività analitica di carattere istituzionale (caratterizzazione qualitativa di campioni di frumento duro e dei prodotti trasformati ottenuti da prove di confronto varietale e/o diversi sistemi di coltivazione). Controllo ed elaborazione dei dati sperimentali attraverso l'utilizzo dei modelli statistici del programma MSTAT-C. Predisposizione di testi per presentazione con il programma PowerPoint. Elaborazione di testi e rappresentazione grafica dei dati sperimentali con utilizzo di programmi informatici Word ed Excel. Uso della rete Internet per supporto all'attività di ricerca. Applicazione del programma R-Studio per la diagnostica delle unità di archiviazione ed il recupero dei dati.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dal 04-12-02 al 30-09-05</li> </ul>	<p>Contratto di impiegato agricolo III cat.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>CRA – QCE Unità di Ricerca per la Valorizzazione Qualitativa dei Cereali), Via Cassia 176 – 00191 Roma</p> <p>Istituto di Ricerca</p> <p>Tecnico di laboratorio</p> <p>Valutazione sulla granella di frumento duro a differenti stadi di maturazione, su sfarinati e semole dei fattori determinanti la struttura e le proprietà funzionali delle proteine di riserva (gruppi sulfidrilici-SH e disolfuro-S-S delle proteine). Studio delle interazioni tra i componenti della cariosside (amido e proteine) utili ai fini della qualità (determinazione delle frazioni proteiche legate all'amido), estrazione e caratterizzazione dei carboidrati solubili di interesse nutrizionale. Monitoraggio di enzimi chiave del metabolismo dell'azoto (nitrato reductasi) sulla foglia bandiera di varietà di frumento duro a differenti stadi dello sviluppo e determinazione di specifiche frazioni proteiche (frazioni proteiche solubili e insolubili) sulla granella in corso di maturazione e sui prodotti finiti. Analisi biochimiche, reologiche e tecnologiche sui prodotti (granella, semola e pasta) di varietà di frumento duro allevate in "biologico". Monitoraggio della qualità del raccolto del grano duro nelle regioni interessate (Convenzioni con Enti Regionali) attraverso determinazioni analitiche (contenuto in umidità, proteine, glutine, e peso ettolitrico) effettuate con strumentazioni (Infratec) che, utilizzando la spettroscopia di trasmittanza nel vicino infrarosso (NIT), permettono la valutazione simultanea di più costituenti direttamente sulla materia prima (campioni di grano intero) oltre che sulla semola. Verifica della misura analitica degli strumenti Infrantec attraverso i metodi standard di riferimento. Controllo ed elaborazione statistica dei dati sperimentali attraverso l'utilizzo dei modelli statistici del programma MSTAT-C. Predisposizione di testi per presentazione con il programma PowerPoint. Elaborazione di testi e rappresentazione grafica dei dati sperimentali con utilizzo di programmi informatici Word ed Excel. Uso della rete Internet per supporto all'attività di ricerca. Applicazione del programma R-Studio per la diagnostica delle unità di archiviazione ed il recupero dei dati.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dal 17-12-01 al 17-09-02</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Contratto di collaborazione coordinata e continuativa</p> <p>CRA – QCE (Unità di Ricerca per la Valorizzazione Qualitativa dei Cereali), Via Cassia 176 – 00191 Roma</p> <p>Istituto di Ricerca</p> <p>Tecnico di laboratorio</p> <p>Messa a punto e standardizzazione di metodiche analitiche per valutare l'attività catalitica del sistema enzimatico Tioredoxina (Tioredoxina h e Tioredoxina reductasi), la cui importanza per la qualità dei prodotti del frumento duro è legata alla capacità di ridurre in modo selettivo i legami disolfuro delle proteine di riserva. Determinazione delle suddette cinetiche su estratti enzimatici parzialmente purificati della granella in corso di maturazione di varietà di frumento duro e valutazione di specifiche frazioni proteiche (frazioni proteiche solubili e insolubili), fattori di qualità del frumento duro. Attività analitica di carattere istituzionale (monitoraggio qualitativo del grano duro e caratterizzazione qualitativa dei principali prodotti della filiera del frumento duro). Controllo ed elaborazione statistica dei dati sperimentali attraverso l'utilizzo dei modelli statistici del programma MSTAT-C. Predisposizione di testi per presentazione con il programma PowerPoint. Elaborazione di testi e rappresentazione grafica dei dati sperimentali con utilizzo di programmi informatici Word ed Excel. Uso della rete Internet per supporto all'attività di ricerca. Applicazione del programma R-Studio per la diagnostica delle unità di archiviazione ed il recupero dei dati.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dal 18-12- 98 al 25-08-00</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> </ul>	<p>Incarico professionale</p> <p>CRA – QCE (Unità di Ricerca per la Valorizzazione Qualitativa dei Cereali), Via Cassia 176 – 00191 Roma</p> <p>Istituto di Ricerca</p> <p>Tecnico di laboratorio</p>

• Principali mansioni e responsabilità

Analisi chimiche, merceologiche e tecnologiche sulla granella di frumento duro e sui prodotti di trasformazione: semola e pasta (contenuto in proteine e glutine, peso ettolitrico, peso mille semi, contenuto in ceneri, colore, qualità del glutine: test di sedimentazione in SDS, test alveografico, gluten index). Controllo ed elaborazione statistica dei dati sperimentali attraverso l'utilizzo dei modelli statistici del programma MSTAT-C. Predisposizione di testi per presentazione con il programma PowerPoint. Elaborazione di testi e rappresentazione grafica dei dati sperimentali con utilizzo di programmi informatici Word ed Excel. Uso della rete Internet per supporto all'attività di ricerca. Applicazione del programma R-Studio per la diagnostica delle unità di archiviazione ed il recupero dei dati.

## IDONEITÀ A PUBBLICI CONCORSI

- 10-12-10 **4° classificato** nel concorso pubblico per titoli ed esame-colloquio per l'assunzione di 32 unità a tempo indeterminato posizione C1 (9 unità) conduzioni di prove sperimentali in laboratorio, indetto dall' ENEA.
- 04-05-09 **1° classificato** nel concorso pubblico per titoli ed esame-colloquio finalizzato alla formazione di elenchi di personale ascrivibili al profilo di **Collaboratore Tecnico – area tecnico scientifica Enti di Ricerca VI livello**, indetto dall'Unità di Ricerca per la Valorizzazione qualitativa dei cereali (CRA-QCE).
- 04-05-09 **2° classificato** nel concorso pubblico per titoli ed esame-colloquio finalizzato alla formazione di elenchi di personale ascrivibili al profilo di **Collaboratore Tecnico – area informatica Enti di Ricerca VI livello**, indetto dall'Unità di Ricerca per la Valorizzazione qualitativa dei cereali (CRA-QCE).
- 05-12-08 **Idoneo** nel concorso pubblico per titoli ed esame-colloquio finalizzato alla formazione di elenchi di personale ascrivibili al profilo di **Collaboratore Tecnico** Enti di Ricerca VI livello, indetto dal Centro di ricerca per la Cerealicoltura di Foggia (CRA-CER), con **proposta di assunzione** per la copertura della suddetta posizione lavorativa
- 17-11-08 **1° classificato** nella selezione pubblica per titoli ed esame per il conferimento di una borsa di studio nell'ambito delle convenzioni Ballatore e CERMIS, indetta dall'Unità di Ricerca per la Valorizzazione qualitativa dei cereali (CRA-QCE)
- 1998 **1° classificato** nel concorso pubblico "Olimpiadi della Chimica 1998" indetto dalla Società Chimica Italiana - sezione Lazio, svolto presso l'Università degli Studi "La Sapienza" di Roma.

## Elenco delle pubblicazioni e brevetti e report tecnici

### -Brevetti

C.Brunori, D. Fontana, R. De Carolis, M. Pietrantonio, S. Pucciarmati  
Apparato per la separazione di materiali ad alto valore aggiunto contenuti nelle schede elettroniche  
Patent Application No. RM2015A000064, 2015

C.Brunori, D. Fontana, R. De Carolis, M. Pietrantonio, S. Pucciarmati, R.Guzzinati, G.N. Torelli  
Processo idrometallurgico per il recupero di materiali dalle schede elettroniche  
Patent Application No. RM2013A000549, 2013

### Report tecnici

R1 -Fontana D., De Carolis R., Pietrantonio M., Pucciarmati S., Torelli G.N. –  
“Recupero di materiali ad elevato valore aggiunto da AEE”- settembre 2015, Ricerca di Sistema Elettrico, Accordo di Programma Ministero dello Sviluppo Economico – ENEA, Piano annuale di realizzazione 2014, Relativo al progetto C.1 “Risparmio di energia elettrica nei settori: civile, industria e servizi” linea di attività E: Recupero elementi pregiati dai RAEE  
Report RdS/PAR2014/043

R2 -Fontana D., Pietrantonio M., Pucciarmati S., Torelli G.N. – “Sviluppo di processi eco innovativi per il recupero di metalli ad elevato valore aggiunto da RAEE”- settembre 2015, Ricerca di Sistema Elettrico, Accordo di Programma Ministero dello Sviluppo Economico – ENEA, Piano annuale di realizzazione 2014, Relativo al progetto C.1 “Risparmio di energia elettrica nei settori: civile, industria e servizi” linea di attività E: Recupero elementi pregiati dai RAEE Report RdS/PAR2014/040

R3- Fontana D., Pietrantonio M., Torelli Giorgia Nadia, Pucciarmati Stefano “Ottimizzazione del processo in scala banco” -nel contratto di ricerca tra Enea ed Aquaser S.r.l. di cui alla Disposizione Commissariale n.285/2013/COMM cod.Atto 0DHAI-cod. CommessaG06V relativa alla “analisi e valutazione delle tecniche di controllo delle emissioni odorigene da impianto di compostaggio”(18/06/2013-18/06/2015)

**A1-** Boggini G., D'Egidio M.G., Di Fonzo N., Novaro P., Brandini R., Colucci F., Cecchini C., Fares C., Novembre G., Palumbo M., Pucciarmati S., Virzi N., 1999.

#### **Monitoraggio della qualità del frumento duro. Le caratteristiche del raccolto 1999**

L'Informatore Agrario, 36: 35-39.

**A2-** D'Egidio M.G., Desiderio E., Cecchini C., Belocchi A., Novembre G., Pucciarmati S., 1999.

#### **Valutazione qualitativa delle varietà di frumento duro. Risultati 1998-1999 della Rete nazionale**

L'Informatore Agrario, 36 suppl.: 23-27

**A3-** Boggini G., D'Egidio M.G., Di Fonzo N., Novaro P., Brandini R., Cantone M.T., Cecchini C., Colucci F., Fares C., Miraglia R., Palumbo M., Pucciarmati S., Virzi N., 2000.

#### **Monitoraggio della qualità del frumento duro. Le caratteristiche del raccolto 2000**

L'Informatore Agrario, 37: 47-53

**A4-** D'Egidio M.G., Desiderio E., Cecchini C., Gosparini E., Pucciarmati S., Arcangeli A., 2000.

#### **Valutazione qualitativa delle varietà di frumento duro. I risultati 1999-2000 della Rete nazionale**

L'Informatore Agrario, 56, 35: 19-25

**A5-** De Stefanis E., Sgrulletta D., De Vita P., Pucciarmati S. 2002.

#### **Genetic variability to the effects of heat stress during grain filling on durum wheat quality**

Cereal Research Communications, 30,1-2:117-124

**A6-** D'Egidio M.G., Desiderio E., Cecchini C., Gosparini E., Pucciarmati S., Arcangeli A., 2002

#### **Valutazione qualitativa delle varietà di grano duro. I risultati 2001-2002 della Rete nazionale**

L'Informatore Agrario, 58, 35: 21-25.

**A7-** Boggini G., D'Egidio M.G., Di Fonzo N., Novaro P., Brandini R., Cecchini ., Pucciarmati S., Fares C., Gosparini E., Palumbo M., Virzi N. 2002.

**Qualità soddisfacente per il frumento duro nel 2002. Risultati del Monitoraggio interregionale SIC**

L'Informatore Agrario, 35: 47-53

**A8-** De Stefanis E., Sgrulletta D., Pucciarmati S., De Vita P. 2003

**Redox changes and storage protein properties in durum wheat**

Proceedings of the Tenth International Wheat Genetics Symposium. Paestum, (Italia) 1-6 settembre 2003: 1323-1326

**A9-** Boggini G., D'Egidio M.G., Di Fonzo N., Novaro P., Arcangeli A., Brandini R., Cecchini C., Colucci F., Fares C., Gosparini E., Palumbo M., Pucciarmati S., Schiavone M.G., Spina A., Virzi N., 2003

**Qualità del raccolto 2003 di frumento duro. Le caratteristiche del raccolto 2003**

L'Informatore Agrario, 36: 35-40

**A10-** Fornara M., Codianni P., Perrino P., Belocchi A., Infantino S., Mazzon V., Pucciarmati S., Di Fonzo N., Desiderio E. 2003

**Molise e Basilicata. Risultati 2002-2003 della Rete nazionale**

L'Informatore Agrario, suppl. 36: 38-40

**A11-** D'Egidio M.G., Di Fonzo N., Fares C., Palumbo M., Arcangeli A., Brandini R., Cecchini, C., Colucci F., Gosparini E., Gulli S., Pucciarmati S., Schiavone M.G., Spina A., Virzi N. 2004

**Frumento duro 2004, rese buone ma poche proteine. Monitoraggio qualitativo dell'Istituto Sperimentale di Cerealicoltura**

L'Informatore Agrario, 36: 47-52

**A12-** Fornara M., Codianni P., Laghetti G., Landi G., Belocchi A., Mazzon V., Infantino S., Pucciarmati S., Volpe N., Di Fonzo N., Desiderio E. 2004

**Molise e Basilicata. Risultati 2003-04 della rete nazionale**

L'Informatore Agrario, 60 suppl. 36: 30-32

**A13-** De Stefanis E., Sgrulletta D., Pucciarmati S. 2005

**Heat stress in relation to protein redox status and quality traits of durum wheat**

Cereal Research Communications, 33, 2-3: 647-654

**A14-** Fornara M., Codianni P., Laghetti G., Landi G., Belocchi A., Pucciarmati S., Colonna M., Giancipoli G., Volpe N., Cattivelli L., Desiderio E. 2005

**Molise e Basilicata. Risultati 2004-05 della rete nazionale**

L'Informatore Agrario, 61 suppl. 35: 30-32

**A15-** Fornara M., Codianni P., Laghetti G., Belocchi A., Mazzon V., Colonna M., Giancipoli G., Pucciarmati S., Cattivelli L., Desiderio E. 2006

**Molise e Basilicata. Risultati 2005-06 della rete nazionale**

L'Informatore Agrario, 62 suppl. 35: 21-25

**A16-** D'Egidio M.G., Quaranta F., Cecchini C., Cantone M.T., Gosparini E., Pucciarmati S., Melloni S. 2006

**Caratteristiche qualitative del frumento duro biologico. Risultati di un biennio di prove**

Tecnica Molitoria, 57, 8: 843-855

**A17-** Fornara M., Codianni P., Laghetti G., Belocchi A., Mazzon V., Losavio F.P., Colonna M., Pucciarmati S., Cattivelli L., Desiderio E. 2007

**Molise e Basilicata. Risultati 2006-07 della rete nazionale**

L'Informatore Agrario, 63 suppl. 34: 28-30

**A18-** De Stefanis E., Sgrulletta D., Aureli G., Pucciarmati S. 2008

**An overview on the quality of Italian pasta having an organic brand.**

Tecnica Molitoria International, 59, 9/A :69-76

**A19-** De Stefanis E., Sgrulletta D., Pucciarmati S., Li Destri Nicosia O., Codianni P. 2008

**Recupero di varietà autoctone per la filiera del frumento duro in biologico**

Atti del convegno nazionale sulla ricerca scientifica per l'agricoltura biologica. Roma 23-24 giugno 2008 : 246-249

**A20-** Desiderio E., Fornara M., Pucciarmati S., Mazzieri G., Governatori C., Ranalli G., Piccioni I., Travglini S., Puccella A., Petrini A., Fuselli D., Santilocchi R., Beldomenico I. 2008

**Centro Italia versante adriatico (Marche e Abruzzo). Risultati 2007-08 della rete nazionale**

L'Informatore Agrario, 64 suppl. 34: 29-31

**A21-** D'Egidio M.G., Quaranta F., Cecchini C., Gosparini E., Pucciarmati S., Melloni S., Moscaritolo S. 2009

**Frumento duro Biologico : valutazione qualitativa delle varietà nei principali areali di coltivazione**

Tecnica Molitoria, 60, 1: 1-16

**A22-** De Stefanis E., Sgrulletta D., Pucciarmati S., Codianni P. 2009

**Production systems for increasing the MARKET VALUE of durum wheat organic pasta**

Tecnica Molitoria International, 60: 89-95

**A23-**D'Egidio M.G., Aureli G., Cecchini C., Pucciarmati S., Melloni S., Quaranta F. 2009

**Qualità e sicurezza del frumento duro da agricoltura biologica: risultati di un triennio di prove**

Atti 7° Convegno AISTEC "Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza. Campobasso, 3-5 ottobre 2007 : 355-359. ISBN 978-88-901055-4-8

**A24-** De Stefanis E., Sgrulletta D., Pucciarmati S., Li Destri Nicosia O. 2009

**Variabilità dell'attività della nitrato reductasi in relazione alla disponibilità idrica in differenti cultivar di frumento duro.**

Atti 7° Convegno AISTEC "Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza. Campobasso, 3-5 ottobre 2007 : 431-435. ISBN 978-88-901055-4-8

**A25-**Mazzieri G., Elisei G., Petrini A., Fuselli D., Santilocchi R., Beldomenico I., Ranalli G., Travaglino S., Piccioni I., Puccella A., Fornara M., Pucciarmati S. 2009

**Centro Italia versante adriatico (Marche e Abruzzo)**

L'Informatore Agrario, (suppl.),34, 29 – 31

**A26-** Quaranta F., Belocchi A., Camerini M., D'Egidio M.G., Fornara M., Pucciarmati S., Melloni S., 2009

**Rese e qualità di varietà di grano duro in biologico. Risultati del 7° anno di prove**

L'Informatore Agrario 39, 56 – 59

**A27-** Quaranta F., Belocchi A., D'Egidio M.G., Fornara M., Melloni S., Camerini M. and Pucciarmati S., 2010

**2007-09 National Network of Organic Durum Wheat Cultivar Trials**

Annual Wheat Newsletter, 56. Lavoro accettato per la pubblicazione

**A28-**Mazzieri G., Governatori C., Petrini A., Fuselli D., Santilocchi R., Bianchelli M., Ranalli G., Travaglini S., Piccioni I., Puccella A., Pucciarmati S. 2010

**Centro Italia versante adriatico (Marche e Abruzzo)**

L'Informatore Agrario, (suppl.),33, 20 – 22

**A29-** Quaranta F., Belocchi A., Camerini M., D'Egidio M.G., Fornara M., Pucciarmati S., Melloni S., 2010

**Scelta delle varietà più adatte per il frumento duro biologico. I risultati delle prove 2009-10 su 20 cultivar in tutta Italia**

L'Informatore Agrario 37, 51 – 54

**A30-** Fornara M., Quaranta F., Melloni S., Tocca A., Pucciarmati S., Ricci M. e Colonna M. 2010

**Frumento duro in coltivazione biologica**

I risultati della sperimentazione sui cereali vernini condotta nella regione Molise dal 2001 al 2008: 65-81

**A31-** D'Egidio M.G., Aureli G., Belocchi A., Camerini M., Fornara M., Iori A., Matera A., Melloni S., Pasquini M., Pucciarmati S., Quaranta F., Perenzin M., Sanzone E., Ormoli L., Vaccino P., Cavigiolo S., Sacco D., Cavalluzzo D., Lupotto E. 2011

**Identificazione di varietà appropriate all'imiego in agricoltura biologica nel settore dei cereali.**

Dal Seme 2,36-44.

**A32-**Mazzieri G., Governatori C., Petrini A., Fuselli D., Santilocchi R., Bianchelli M., Beldomenico I., Ranalli G., Travaglini S., Puccella A., Piccioni I., Pucciarmati S., Quaranta F. 2011

**Centro Italia versante adriatico (Marche e Abruzzo)**

L'Informatore Agrario, (suppl.),33, 20 – 22

**A33-** Quaranta F., Belocchi A., Camerini M., D'Egidio M.G., Fornara M., Pucciarmati S., Melloni S. 2011

**Rese e qualità del grano duro per la coltivazione biologica**

L'Informatore Agrario, 36, 56-59

**A34-**D'Egidio M.G., Cecchini C., Belocchi A., Ripa C., Pucciarmati S., Gosparini E., Fares C., Dattoli M.A., Menga V., Virzi N., Licciardello S., Palumbo M. 2011

**Monitoraggio qualitativo del frumento duro**

Molini d'Italia, Ottobre 2011, 65-75

**A35-** Quaranta F., Aureli G., Iori A., Pasquini M., Belocchi A., Camerini M., Casini F., Cecchini C., Chierico M., Fornara M., Gosparini E., Matera A., Melloni S., Moscaritolo S., Pucciarmati S., Sereni L., D'Egidio M.G. 2011

**Identificazione di varietà di frumento duro appropriate all'impiego in agricoltura biologica**

Dal Seme 4, 55-67

**A36-**De Stefanis E., Pucciarmati S., Ciccoritti R., Sgrulletta D. 2012

**Il Mercato italiano della pasta a marchio biologico**

Tecnica Molitoria, marzo 2012, 232-239

**A37-** Quaranta F., Aureli G., Iori A., Pasquini M., Belocchi A., Camerini M., Cecchini C., Fornara M., Gosparini E., Matera A., Melloni S., Moscaritolo S., Pucciarmati S., D'Egidio M.G. 2012

**Varità appropriate all'agricoltura biologica: il frumento duro**

Dal Seme 2, 13-25

**A38-**D'Egidio M.G., Arcangeli A., Cecchini C., Gosparini E., Mortaro M., Moscaritolo S., Pucciarmati S. 2012

## **Valutazione qualitativa di varietà di frumento duro in coltivazione biologica**

Tecnica Molitoria, giugno 2012, 570-580

**A39-** Quaranta F., Belocchi A., Fornara M., Mazzon V., Cecchi V., Cecchini C., Pucciarmati S., D'Egidio M.G. 2012

### **Varietà di grano duro per le semine 2012**

L'Informatore Agrario, suppl, 33, 5-11

**A40-** De Stefanis E., Sgrulletta D., Pucciarmati S. and Codianni P. 2012

### **Effect of cultivar and nitrogen fertilizer on agronomic and quality of durum wheat under organic management**

Cereal Research Communications, 40 (3), 423-435

**A43-** Quaranta F., Belocchi A., Camerini M., D'Egidio M.G., Fornara M., Melloni S. 2012

### **Rese e qualità del grano duro bio in prova**

L'Informatore agrario, 56, 57-60

**A44-** Quaranta F., Belocchi A., Cecchini C., Fornara M., Pucciarmati S., D'Egidio M.G. 2013

### **Conservazione e caratterizzazione di una collezione di farro (*Triticum dicoccum* Shub) e di spelta (*Triticum spelta* L.)**

Notiziario Risorse Genetiche e Vegetali 13: 1-2 14-16

**A45-** Quaranta F., Aureli G., Belocchi A., Camerini M., Cecchini C., Fornara M., Iori A., Matera A., Melloni S., Pasquini M., Pucciarmati S., D'Egidio M.G. 2013

### **Rete nazionale frumento duro in coltivazione biologica: sintesi degli ultimi cinque anni di sperimentazione.**

BioAgriCultura 22: 137 36-40: 1-2 14-16

**A46-** Quaranta F., Belocchi A., Camerini M., Cecchini C., Fornara M., Pucciarmati S., D'Egidio M.G. 2014

### **Evaluation of hulled wheat (emmer and spelt) collections.**

Proceedings of the International Symposium on Genetics and breeding of durum wheat –Options Mediterraneennes serie A 110: 127-130

**A47-** Danilo Fontana; Massimiliana Pietrantonio; Stefano Pucciarmati; Roberta De Carolis; Roberta Guzzinati; Giorgia Nadia Torelli 2014

### **Recovery of precious metals from printed circuits board**

Shechtman international symposium, 2014

**A48-** Campiglia E., Mancinelli R., De Stefanis E., Pucciarmati S., Radicetti E. 2015

### **The long-term effects of conventional and organic cropping systems, tillage managements and weather conditions on yield and grain quality of durum wheat (*triticum durum* Desf.) in the mediterranean environment of central Italy.**

Field Crops Research V 176c, Pag 34-44

**A49-** Brunori C., Cafiero L., De Carolis R., Fontana D., Guzzinati R., Pietrantonio M., Pucciarmati S., Torelli G.N., Trinca E., Tuffi R., 2015

### **Innovative Technologies for metals recovery and plastic valorization from electric and electronic waste: an integrated approach**

Environmental Engineering and Management Journal, Vol.14, n°7, 1553-1562

**A50-** De Carolis R., Fontana D., Pietrantonio M., Pucciarmati S., Torelli G.N. 2015

### **A hydrometallurgical process for recovering rare earths and metals from spent fluorescent lamps**

Environmental Engineering and Management Journal, Vol.14, n°7, 1603-1609

**A51-** De Stefanis E., Sgrulletta D., Pucciarmati S., Ciccoritti R., and Quaranta F. 2016

### **Influence of durum wheat-faba bean intercrop on specific quality traits of organic durum wheat**

Biological Agriculture & Horticulture, 2016

**A52-** Beccagutti B., Cafiero L., Pietrantonio M., Pucciarmati S., Tuffi R. and Vecchio Cipriotti S. 2016

### **Characterization of some real mixed plastics from WEEE: a focus on chlorine and bromine determination by different analytical methods**

Sustainability 2016, 8, 1107; doi: 10.3390/su8111107

## **Poster pubblicati:**

**A41-** De Stefanis E., Sgrulletta D., Pucciarmati S., Li Destri Nicosia O., Codianni P. 2005

**Effect of genetic and agronomic factors on innovative food production for durum wheat biomarket.**

ICC- Jubilee Conference 1955-2005 "Cereals – the future Challenge". Vienna 3-6/07/2005. Pubblicato sui Proceedings del Convegno.

**A42-** De Stefanis E., Sgrulletta D., Pucciarmati S., Li Destri Nicosia O., Codianni P. 2005

**Effetti dei fattori genetici ed agronomici sulla produzione di alimenti innovativi per il mercato biologico del grano duro.**

Rendiconto convegno: ICC-Jubilee Conference 1995-2005 "cereals-the future Challenge" Vienna 3-6 Luglio 2005. Tecnica Molitoria, novembre, n° 11: 1210-1211

**Elenco dei lavori presentati a convegni nazionali o internazionali e dei riassunti pubblicati sugli atti (sono indicati con asterisco i lavori per i quali è stato pubblicato il riassunto sugli atti del convegno)**

**B.1-** De Stefanis E., Sgrulletta D., Pucciarmati S., De Vita P. 2003

**Redox changes and storage protein properties in durum wheat**

Tenth International Wheat Genetics Symposium. Paestum, (Italia) 1-6 settembre 2003

**B.2-** De Stefanis E., Sgrulletta D. and Pucciarmati S. 2004 \*

**Protein redox status in relation to the quality of durum wheat varieties grown under heat stress conditions.**

12<sup>th</sup> ICC Cereal and Bread Congress. Harrogate (Inghilterra), 23-26 maggio 2004.

**B.3-** De Stefanis E., Sgrulletta D., Pucciarmati S., Li Destri Nicosia O., Codianni P. 2005 \*

**Effect of genetic and agronomic factors on production of innovative foods for durum wheat biomarket.**

ICC-Jubilee Conference 1995-2005 "Cereals-the future Challenge". Vienna, 3-6 Luglio 2005.

**B.4-** De Stefanis E., Sgrulletta D., Pucciarmati S., Li Destri Nicosia O. 2007

**Attività nitrato riducente del frumento duro in relazione alla componente genetica e allo stato idrico del terreno**

Convegno "Nuove tecnologie genetiche per compensare gli effetti dei cambiamenti climatici sulla coltura grano duro nei paesi mediterranei. Progetto: Analisi del genoma del frumento duro per l'identificazione di geni utili al miglioramento della tolleranza a carenze idriche e alla salinità. – Linea di ricerca : sviluppo e impiego di *Mutator grids* per analisi funzionali di geni afferenti tolleranza a carenze. ENEA, Casaccia, Roma, 12 giugno 2007.

**B.5-** De Stefanis E., Sgrulletta D., Pucciarmati S., Li Destri Nicosia O. 2007 \*

**Attività nitrato riducente e disponibilità idrica. Effetti sulla qualità dei prodotti del frumento duro**

7° Convegno AISTEC "Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza. Campobasso, 3-5 ottobre 2007

**B.6-** D'Egidio M.G., Aureli G., Cecchini C., Pucciarmati S., Melloni S., Quaranta F. 2007 \*

**Qualità e sicurezza del frumento duro da agricoltura biologica: risultati di un triennio di prove**

7° Convegno AISTEC "Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza. Campobasso, 3-5 ottobre 2007

**B.7-** De Stefanis E., Sgrulletta D., Pucciarmati S., Li Destri Nicosia O., Codianni P. 2008 \*

**Organic durum wheat chain for pasta production.**

13<sup>th</sup> ICC Cereal and Bread Congress. Cereals worldwide in the 21<sup>st</sup> century: present and future. Madrid 15-18 giugno 2008

**B.8-** De Stefanis E., Sgrulletta D., Pucciarmati S., Li Destri Nicosia O., Codianni P. 2008

**Recupero di varietà autoctone per la filiera del frumento duro in biologico**

Convegno nazionale sulla ricerca scientifica per l'agricoltura biologica. Roma 23-24 giugno 2008

**B.9-** D'Egidio M.G., Cecchini C., Gosparini E., Moscaritolo S., Pucciarmati S., Arcangeli A, 2008 \*

**Qualità del frumento duro in agricoltura biologica. Risultati di un quadriennio di prove.**

VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti . Perugia 23-26 giugno 2008

**B.10-** Taddei F., Belocchi A., Pucciarmati S., Arcangeli A., Mortaro R., D'Egidio M.G. 2011\*

**Variabilità genetica e influenza della tecnologia di trasformazione sulla capacità antiossidante totale in frumento duro.**

8° Convegno AISTEC. Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali: biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione. Acì

Castello – Cannizzaro (Ct), 11-13 maggio 2011

**B.11-De Stefanis E., Sgrulletta D., Pucciarmati S. 2011\***

***Il mercato della pasta a marchio biologico.***

1° Congresso nazionale RIRAB "L'Agricoltura biologica in risposta alle sfide del futuro: il sostegno della ricerca e dell'innovazione". Catania, 7-8 novembre 2011.

**B.12-Quaranta F., Aureli G., Belocchi A., Bentivenga G., Fornara M., Iori A., Matere A., Melloni S., Pasquini M., Cecchini C., Gosparini E., Pucciarmati S., D'Egidio M.G. 2011\***

***Aspetti produttivi, qualitativi, fitosanitari e livelli di contaminazione da DON nel frumento duro biologico: sintesi dei risultati di un quinquennio di prove in diversi areali italiani.***

1° Congresso nazionale RIRAB "L'Agricoltura biologica in risposta alle sfide del futuro: il sostegno della ricerca e dell'innovazione". Catania, 7-8 novembre 2011.

**B.13-Taddei F., Belocchi A., Pucciarmati S., Arcangeli A., Mortaro R., D'Egidio M.G. 2011**

***Variabilità genetica e influenza delle tecnologie di trasformazione sulla capacità antiossidante totale in frumento duro.***

8° convegno AISTEC 11-13 maggio 2011

**B.14-Iori A., Aureli G., D'Egidio M.G., Quaranta F., Belocchi A., Matere A., Melloni S., Pucciarmati S., Pasquini M. 2012**

***Durum wheat: disease development in organic farming systems***

International MPU Workshop 2012- plant protection for the quality and safety of the mediterranean diet, Bari 24-26 october 2012

**B.15- Quaranta F., Belocchi A., Fornara M., Pucciarmati S., D'Egidio M.G. 2013\***

***Quali-quantitative characterization of hulled wheat collection: 2. Spelt***

International Symposium Genetics and Breeding of durum wheat. Roma, 27-30 Maggio p.92

**B.16-De Stefanis E., Quaranta F., Pucciarmati S., Sgrulletta D. 2013\***

***Specifici interventi agronomici per migliorare la qualità delle produzioni di frumento duro in biologico: la consociazione temporanea con favino***

Atti 9° Convegno AISTEC 118-122

**B.17-Quaranta F., Belocchi A., Camerini M., Fornara M., Pucciarmati S., Sgrulletta D., De Stefanis E. 2014**

***Il contributo dell'Agricoltura biologica ai nuovi indirizzi di politica agro-ambientale: il ruolo della ricerca e dell'innovazione".***

2° Congresso nazionale RIRAB Roma, 11-13 giugno 2014

**B.18-Quaranta F., Belocchi A., Camerini M., Fornara M., Pucciarmati S., Sgrulletta D., De Stefanis E. 2014**

***Produttività e qualità proteica di frumenti duri in relazione alla fertilizzazione azotata organica e di sintesi. 2°***

Congresso nazionale RIRAB Roma, 11-13 giugno 2014

**B.19-De Stefanis E., Pucciarmati S., Belocchi A., Fornara M., Cecchini C., Aureli G., Quaranta F. 2015**

***Protein composition of durum wheat grown with organic and synthetic fertilizers***

Aistec, Milano 1-3 luglio 2015

**B.20-Fontana D., Pietrantonio M., Torelli G.N., Pucciarmati S., De Carolis R.2016**

***Hydrometallurgical recovery of valuable metals from secondary raw materials***

Solid urban waste management, XXI iupac chemrawn conference. Roma 6-8 aprile 2016

## **Brevetti**

C. Brunori, D. Fontana, R. De Carolis, M. Pietrantonio, S. Pucciarmati, "Apparato per la dissoluzione e la separazione di materiali ad alto valore aggiunto contenuti nelle schede elettroniche" Patent Application No. RM2015A000064, 2015

C. Brunori, D. Fontana, R. De Carolis, M. Pietrantonio, S. Pucciarmati, R. Guzzinati, G.N. Torelli, "Processo idrometallurgico per il recupero di materiali dalle schede elettroniche", Patent Application No. RM2013A000549, 2013

### **SERVIZI PRESTATI**

1998-2005

Raccolta e catalogazione di pubblicazioni

Raccolta e catalogazione delle pubblicazioni annualmente prodotte dal personale dell'ex Istituto Sperimentale per la Cerealcoltura-ISC (Sede centrale e Sezioni periferiche) per l'aggiornamento del relativo elenco e per l'inserimento nel sito web dell'ISC

2006-2009

Raccolta e catalogazione delle pubblicazioni annualmente prodotte dal personale dell'Unità di Ricerca per la Valorizzazione Qualitativa dei Cereali (CRA-QCE) per l'aggiornamento del relativo elenco e per l'inserimento nel sito web dell'Unità CRA-QCE.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
PERSONALI**

MADRELINGUA

**ITALIANO**

ALTRE LINGUA

**INGLESE**

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

BUONO

BUONO

BUONO

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI**

OTTIMA CAPACITÀ DI RELAZIONARSI CON LE PERSONE PRESENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO, NOTEVOLE INTERESSE AL LAVORO DI GRUPPO, CAPACITÀ DI ASCOLTO E DI MEDIAZIONE TRA I COMPONENTI DEL GRUPPO ACQUISITE TRAMITE LE DIVERSE ESPERIENZE PROFESSIONALI SOPRA ELENcate.

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE

METODOLOGIE BIOCHIMICHE E TECNOLOGICO-QUALITATIVE:

- ANALISI STRUMENTALI PER LA DETERMINAZIONE DEI METALLI
- ANALISI ENZIMATICHE
- ANALISI ELETTROFORETICHE
- ANALISI CROMATOGRAFICHE
- ESTRAZIONE E DETERMINAZIONE DELLE FRAZIONI PROTEICHE
- VALUTAZIONE DELLO STATO REDOX DELLE PROTEINE (GRUPPI SULFIDRILICI E DISOLFURO)
- DETERMINAZIONE DELLE FRAZIONI PROTEICHE ASSOCIATE ALL'AMIDO
- VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL GLUTINE (TEST DI SEDIMENTAZIONE IN SDS, TEST ALVEOGRAFICO, GLUTEN INDEX)
- VALUTAZIONE DEL COLORE
- DETERMINAZIONE DELLA DUREZZA DEL SEME
- DETERMINAZIONE DEL PESO MILLE SEMI
- DETERMINAZIONE DEL CONTENUTO IN GRASSI
- DETERMINAZIONE DELLA FIBRA ALIMENTARE
- VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE DELLA PASTA COTTA ATTRAVERSO DETERMINAZIONI STRUMENTALI E CHIMICHE
- DETERMINAZIONE DELL'UMIDITÀ
- DETERMINAZIONE DEL CONTENUTO PROTEICO
- DETERMINAZIONE DEL CONTENUTO IN GLUTINE
- DETERMINAZIONE DEL PESO ETTOLITRICO
- DETERMINAZIONE DEL CONTENUTO IN CENERI
- PRELIEVO E PREPARAZIONE DI CAMPIONI PER ANALISI BIOCHIMICHE E TECNOLOGICHE

STRUMENTI PER ANALISI CHIMICA E TECNOLOGICO-QUALITATIVA:

- PLASMA A MICRONDE (4100 MP-AES)
- TGA-DSC
- SPETTROFOTOMETRO UV, VIS E IR
- GAS-CROMATOGRAFO
- GAS-MASSA
- CROMATOGRAFO RP-HPLC, SE-HPLC
- POLARIMETRO
- ASSORBIMENTO ATOMICO
- MICROSCOPIO OTTICO
- COLORIMETRO A RIFLESSIONE
- STRUMENTI INFRATEC
- ALVEOGRAFO
- GLUTOMATIC SYSTEM
- STRUMENTO SKCS
- BILANCIA SCHOPPER
- STRUMENTO LECO TGA-400
- STRUMENTO LECO FP-428
- APPARECCHIO KJELDHAL
- APPARECCHIO SOXTEC
- SISTEMA DI FILTRAZIONE FIBERTEC
- STRUMENTO TA-XT PLUS
- CENTRIFUGHE ANALOGICHE E DIGITALI
- PHMETRO

STRUMENTI INFORMATICI E STATISTICI

- Ottima conoscenza di programmi informatici e loro autonoma applicazione nell'attività di ricerca, con particolare riferimento a :  
Windows 95/98/00/Xp/Vista/7/8.1/10, Microsoft Office (Word, Excel, Powerpoint, Access e Publisher), Internet, Linguaggio HTML, Acrobat, Paint shop pro, R-Studio.
- Elevata capacità di utilizzo del programma MSTAT-C per l'elaborazione dei dati sperimentali.

PATENTE	Automobilistica B
<b>ULTERIORI INFORMAZIONI</b>	
Dal 18/11/00 al 17/11/01	Ha svolto il servizio militare nell'arma dei carabinieri come carabiniere ausiliario
02/2004	Ha conseguito il diploma di Volontario del Soccorso C.R.I presso la sezione di Mazzano Romano (Rm)
19/06/04	Ha frequentato il corso BLS (rianimazione cardiopolmonare di base e defibrillazione precoce per la comunità) indetto dall'azienda U.S.L. ROMA D e ha superato le prove di valutazione
<b>ALLEGATI</b>	DICHIARAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI RICERCA SVOLTA PRESSO L'UNITÀ DI RICERCA CRA-QCE  PARTECIPAZIONE AL GRAIN QUALITY ASSESSMENT OF DURUM WHEAT

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, ivi compresi quelli sensibili, ai sensi e per gli effetti del decreto legislativo 196/2003 per le finalità di cui al presente avviso di candidatura.

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_