

Il dott. Prospero Di Pierro è Professore Associato (Bio10) presso l'Università "Federico II" di Napoli in cui insegna Biochimica ed Enzimologia applicata ai processi agroalimentari presso il Dipartimento di Agraria. Nel Gennaio del 1992 ha conseguito la laurea in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II".

Nel dicembre del 1999 ha conseguito presso la Seconda Università degli Studi di Napoli il titolo di dottore di ricerca (PhD) in Farmacologia e Tossicologia (Chemioterapia) e nell'ottobre del 2000 si è Specializzato in Scienza degli Alimenti presso la Seconda Università degli Studi di Napoli.

Partecipa attivamente a programmi di internazionalizzazione per lo sviluppo innovativo di nuove tecnologie nel settore agro-alimentare mediante progetti finalizzati con: l'Università "An-Najah" di Nablus (Palestina) progetto di scambio di docenti e studenti finanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica; Università Complutense di Madrid progetto sulla sintesi di nanoparticelle da utilizzare nella preparazione di film edibili nanoconiugati; Università Autonoma di Querétaro (Messico) progetto sullo sviluppo di nuovi packaging edibili finanziato dal Ministero degli Esteri; Istituto Tecnologico Mario Molina Pasquel y Henríquez unità Lagos de Moreno (Messico) progetto sullo sviluppo di bioreattori enzimatici per la preparazione di oli alimentari a freddo. Le linee di ricerca attuali sono rivolte principalmente all'uso degli enzimi come strumento biotecnologico per:

- a) la produzione di bioplastiche per uso alimentare ed agronomico
- b) la produzione di novel foods
- c) bioreattori enzimatici di interesse industriale.

E' autore di un brevetto di invenzione industriale ed ha curato come editore la scrittura di un testo dal titolo "Enzymes as additives or processing aids. Res. Signpost Pub. 2008".

È autore di 45 pubblicazioni su riviste internazionali indicizzate.