

CURRICULUM VITAE - GIANFILIPPO NIGRO (ENGLISH)

Education path:

- **2022-current:** Attending the Master in “Food Science and Technology” at the “Aldo Moro” University of Bari, Italy;
- **2022:** Bachelor’s Degree in “Food Science and Technology” at the “Aldo Moro” University of Bari, Italy, 110 cum laude/110;
- **2019:** High School Graduated in Hotel, Food and Services Management.

Social and Political activities – Representative Experiences

- **2022-current:** student representative at “Aldo Moro” University of Bari, Italy in some different council and commissions like:
 - Degree’s council, Erasmus and internationalization commission, D.i.S.S.P.A. Dept. of the “Aldo Moro” University of Bari, Italy;
 - Department council, quality assurance commission, D.i.S.S.P.A. Dept. of the “Aldo Moro” University of Bari, Italy;
 - Student Council of the “Aldo Moro” University of Bari, “Research and Public Engagement” commission
 - University Quality Aid of the “Aldo Moro” University of Bari, “Didactic” and “Research and Public Engagement” commission
- **2017-2018:** Municipal Youth Commission, “environment and sustainability” commission, Ginosa, Italy

Working experiences:

- **2022:** University Internship at “Masseria Fruttirossi s.r.l” in Castellaneta, Italy dealing with the food quality and ISO/BRC/IFS certification management;
- **2020:** Bartender at “Bar Caffetteria Piazza Nusco”, Ginosa, Italy;
- **2017-2019:** Commis de cuisine and Sous Chef at different restaurants in Apulia and Basilicata like “Masseria Savoia Resort” in Marina di Ginosa, Italy or “Baccanti” and “Dimora Ulmo” in Matera, Italy;

Thesis and career interests:

- Bachelor thesis in Plant Pathology, about Postharvest management for the fresh and processed pomegranate fruits;
- Global Thesis program, agreement between “Aldo Moro” University of Bari and University of Manitoba (Winnipeg, CA), about “Improvement of the nutritional quality of gluten free cereal-based foods”.

Language skills:

- **English:** B1 level for written production and oral expression, B2 level for the listening skills;
 - Trinity certification, 5 grade.
 - University Language Centre of “Aldo Moro” University of Bari, B2 certification of language skills for Erasmus students.
- **French:** B1 level for written production, oral expression and listening skills;
 - University Language Centre of “Aldo Moro” University of Bari, B2 certification of language skills for Erasmus students.

Digital skills:

- Knowledge of Office and Microsoft softwares, browswe, Social Networks;
- Content creation and communication, graphic elaboration of posters and advertising posters;

Other skills:

- Engaged in socials and activities, member of a student association “P.A.F. – Progetto Agraria e Forestale”;
- Organization of events and conferences about food sustainability, processing, quality, and certification;

Activities and acknowledgments:

- **2023:** CRUI-GEO “Strategies for the development of the quality of University education”, conference talker (report to be published), “Aldo Moro” University of Bari, University of Udine, Bari, Italy;
- **2022:** Summer School EIT FOOD “The biotechnological innovations supporting the binomial “nutrition and Health””, University training activity at “Aldo Moro” University of Bari, Italy;
- **2019:** Extra Virgin Olive Oli taster, master level, and official taster at “Chamber of commerce, industry, crafts and agriculture”, Bari, Italy;

Bari, 2/10/2023

CURRICULUM VITAE - GIANFILIPPO NIGRO (ITALIANO)

Percorso educativo:

- **2022-attuale:** Iscritto al Corso di Laurea Magistrale "Scienze e Tecnologie Alimentari" presso l'Università degli studi di Bari "Aldo Moro";
- **2022:** Laurea triennale in "Scienze e Tecnologie Alimentari" presso l'Università degli studi di Bari "Aldo Moro", 110 e lode/110;
- **2019:** Diploma Professionale per I servizi dell'Enogastronomia

Attività sociali e politiche - Esperienze di rappresentanza

- **2022-attuale:** rappresentante degli studenti presso l'Università degli studi di Bari "Aldo Moro" in diversi consigli e commissioni come:
 - Consiglio di Interclasse, Commissione Erasmus e Internazionalizzazione, D.I.S.S.P.A;
 - Consiglio di Dipartimento, Commissione di Assicurazione qualità, D.I.S.S.P.A. profondità;
 - Consiglio Studenti dell'Università "Aldo Moro" di Bari, commissione "Ricerca e Terza missione";
 - Aiuto per la Qualità dell'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", commissione "Didattica" e "Ricerca e Terza missione"

- **2017-2018:** Consulta Giovanile Comunale, Commissione "Ambiente e sostenibilità", Ginosa, Italia;

Esperienze lavorative:

- **2022:** Stage Universitario presso la "Masseria Fruttirossi s.r.l" di Castellaneta, Italia occupandosi di gestione qualità alimentare e della gestione della certificazione ISO/BRC/IFS;
- **2020:** Barista presso "Bar Caffetteria Piazza Nusco", Ginosa, Italia;
- **2017-2019:** Commis de cuisine e Sous Chef in diversi ristoranti in Puglia e Basilicata come "Masseria Savoia Resort" a Marina di Ginosa, Italia o "Baccanti" e "Dimora Ulmo" a Matera, Italia;

Tesi e interessi professionali:

- Tesi di laurea in Patologia Vegetale, sulla gestione post-raccolta per la melagrana fresca e trasformati;
- Programma di tesi globale, accordo tra Università di Bari e University of Manitoba (Winnipeg, CA), su "Miglioramento della qualità nutrizionale degli alimenti a base di cereali senza glutine".

Abilità linguistiche:

- **Inglese:** livello B1 per la produzione scritta e l'espressione orale, livello B2 per le capacità di ascolto;
 - Certificazione Trinity, 5° grado
 - Centro Linguistico di Ateneo, Università di Bari, certificazione B2 delle competenze linguistiche per gli studenti Erasmus.
- **Francese:** livello B1 per produzione scritta, espressione orale e capacità di ascolto;
 - Centro Linguistico di Ateneo, Università di Bari, certificazione B2 delle competenze linguistiche per gli studenti Erasmus.

Competenze digitali:

- Conoscenza dei software Office e Microsoft, browser, Social Network;
- Creazione di contenuti e comunicazione, elaborazione grafica di manifesti e manifesti pubblicitari;

Altre abilità:

- Membro dell'associazione studentesca "P.A.F. - Progetto Agraria e Forestale";
- Organizzazione di eventi e conferenze su sostenibilità alimentare, trasformazione, qualità e certificazione;

Attività e riconoscimenti:

- **2023:** CRUI-GEO "Strategie per lo sviluppo della qualità dell'istruzione universitaria", conference talker (relazione da pubblicare), Università di Bari, Università di Udine, Bari;
- **2022:** Summer School EIT FOOD "Le innovazioni biotecnologiche a sostegno del binomio "nutrizione e salute""", attività formativa universitaria presso l'Università di Bari;
- **2019:** degustatore di olio extravergine di oliva di II livello e degustatore ufficiale presso "Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura", Bari;

F.to Gianfilippo Nigro
Bari, 2/10/2023

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 GDPR 679/16.

Dichiarazione sostitutiva di certificazione (art. 46 e 47 D.P.R. 445/2000): Il sottoscritto, consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara che le informazioni riportate nel seguente curriculum vitae corrispondono a verità.