

Curriculum vitae di Giuseppe Di Pede

Via Enrico Sartori 16, 43126, Parma (PR)

Cellulare: 388/3684964; email: giuseppe.dipede@studenti.unipr.it

Luogo e data di nascita: Matera, 30 ottobre 1992

ESPERIENZE LAVORATIVE

- da novembre 2018:

Borsista di ricerca presso il Dipartimento di Scienze Medico Veterinarie dell'Università degli Studi di Parma. Titolo del progetto: *'Foodprint: risposta metabolica postprandiale, ormonale, infiammatoria e ossidativa a seguito del consumo di prodotti dolciari'*. Tutor: Prof. Daniele Del Rio;

- da gennaio 2018 a ottobre 2018:

Borsista di ricerca presso l'unità di nutrizione umana del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università degli Studi di Parma. Titolo del progetto: *'Valutazione in vitro ed in vivo della qualità nutrizionale di pani preparati con varietà storiche e popolazioni evolutive di frumento tenero attraverso l'utilizzo di differenti tecniche di lievitazione'*. Tutor: Prof.ssa Francesca Scazzina;

- da luglio 2011 a gennaio 2016:

Chef de partie e gestione della sala/caffetteria presso il ristorante 'Rio Torchio', Varano Dè Melegari, Parma (PR);

- da aprile 2010 a giugno 2011:

Chef de partie presso Hotel Nazionale****, Matera (MT);

- da aprile 2009 a dicembre 2009:

Chef de partie presso Hilton Garden Inn****, Borgo Venusio, Matera (MT).

TITOLI PROFESSIONALI

- novembre 2018:

Esame di Stato per l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare presso l'Università degli Studi di Parma.

TITOLI DI STUDIO

- da ottobre 2015 a luglio 2017:

Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Parma. Tesi di laurea in nutrizione umana dal titolo: *'Determinazione della digeribilità dell'amido in vitro di due diverse fonti amidacee e valutazione dell'effetto dell'aggiunta di lipidi sull'indice glicemico: riso vs spaghetti'* (valutazione 110 *cum laude*). Tutor: Prof.ssa Francesca Scazzina e Dott.ssa Laura Chiavaroli;

- da ottobre 2013 a ottobre 2015:

Corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche presso l'Università degli Studi di Parma. Tesi di laurea in nutrizione umana dal titolo: *'Un approccio dietetico e bioimpedenziometrico per la riduzione del peso in pazienti sovrappeso'* (valutazione 103/110). Tutor: Prof.ssa Nicoletta Pellegrini e Dott.ssa Francesca Beretta;

- luglio 2011:

Diploma come Tecnico dei Servizi Alberghieri e dell'Enogastronomia presso l'Istituto Professionale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera 'Antonio Turi', Matera (MT).

STAGE E TIROCINI FORMATIVI

- dal 13 al 18 luglio 2018:

Studente della 'NNEdPro Cambridge Summer School in Applied Human Nutrition' (<http://www.nnedpro.org.uk/summer-school>) presso la NNEdPro Global Centre for Nutrition and Health, St John' Innovation Centre, Cowley Road, Cambridge, CB4 0WS, UK;

- da ottobre a dicembre 2017:

Partecipazione al bando *Erasmus Traineeship Program* A.A. 2017/2018 presso "AVENTURE AB, FUNCTIONAL FOOD AND BIOTECHNOLOGIES" (<http://aventureab.com/>). Scheelevägen 22-Box 719, SE-22363 LUND (SWEDEN). Progetto: *'Development of tasty Nordic berry-based juices with potential beneficial cognitive effects'*. Tutor: Olof Böök e Lovisa Heyman-Lindén;

- da gennaio 2017 a luglio 2017:

Tirocinio formativo presso l'unità di nutrizione umana del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università degli Studi di Parma. Attività svolte: utilizzo di metodiche *in vitro* ed *in vivo* per la determinazione della qualità nutrizionale di alimenti amidacei;

- da maggio a settembre 2015:

Tirocinio formativo presso l'ambulatorio della Dott.ssa Francesca Beretta, biologa nutrizionista. Attività svolte: utilizzo della bioimpedenziometria per lo studio della variazione dei dati antropometrici in pazienti sovrappeso e obesi sottoposti a terapia nutrizionale.

COMPETENZE

Linguistiche: - lingua madre: italiano
- altre lingue: inglese*

Understanding		Speaking				Writing	
Listening	Reading		Spoken interaction		Spoken production		
B1	B1		B1		B1		B1

(*) [Common European Framework of Reference for Languages](#)

Tecniche: ELISA enzyme immunoassay, spettrofotometro

Informatiche: Microsoft word, excel, power point

Patente di guida: Cat b

RICONOSCIMENTI

- Silver Award Winner certificate per l' Essay competition presentato il 20 luglio 2018 al 'NNEdPro's 4th International Summit' presso Cambridge (UK) con l'oggetto 'strategies to develop international knowledge networks in nutrition'. Titolo dell'essay: '*Development of application networks for the disclosure of the principles of the Mediterranean diet among pregnant women in Western diet countries*'.

- Vincitore del 'Premio Internazionale della Cucina Mediterranea' e designazione di '*Giovane Ambasciatore della Cucina Mediterranea*' in occasione della gara enogastronomica tra i vincitori della medaglia d'oro e rappresentanti delle regioni Basilicata, Campania, Puglia, Calabria e Sicilia. L'evento è avvenuto il 19 marzo 2011 a Foggia in occasione dell'evento enogastronomico "G.A.T.E. & Gusto".

- Vincitore della medaglia d'oro in occasione della gara enogastronomica 'I prodotti tipici della Basilicata in cucina' tra i rappresentanti di tutti gli Istituti Alberghieri della Basilicata, organizzata dall'Unione Regionale Cuochi Lucani l'11 marzo 2011 a Matera. Nome del piatto presentato: '*Baccalà confit su zoccolo di scarola riccia saltata con uva passa e oliva majatica di Ferrandina Dop, briciole di peperone crusco di Senise Igp, aglio al cartoccio e salsa al pane di Matera Igp*'.

CERTIFICATI CONSEGUITI

- Certificato di merito per aver completato con successo la 'NNEdPro Cambridge Summer School in Applied Human Nutrition' nel luglio 2018 presso il Wolfson College dell'Università di Cambridge (UK)

PARTECIPAZIONE A CONFERENZE E WORKSHOP

- dal 19 al 20 luglio 2018:

4th Annual NNEdPro International Summit & International Conference on Medical and Public Health, Nutrition Education and Research. Wolfson College & School of Clinical Medicine, Addenbrooke's Biomedical campus, Cambridge (UK)

MEMBERSHIP

- Dal 2018 membro della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU)

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 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

A handwritten signature in blue ink that reads "Giuseppe Di Pedè". The signature is written in a cursive style on a light-colored background.