

Curriculum vitae

Nome: Nico Lippi

Data di nascita: 28 Marzo 1994

Email: nico.lippi@ibe.cnr.it

Istruzione e formazione

Sep. 2017– Ott. 2019

Corso di laurea magistrale in Food and Beverage Innovation and Management (Innovazione e Gestione degli Alimenti e delle Bevande) Master degree. Università politecnica delle marche, Ancona (Italia)

Tesi finale:

“Evaluation of pork sausages quality by the addition of brewer's spent grains” Relatore: Prof. Mozzon
Massimo Voto finale: 110/110 cum laude

15 Set. 2013–17 Feb. 2017

Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Università Politecnica Delle Marche, Ancona (Italia)

Tesi finale:

Relation among the vitamin C content of blueberry (*Vaccinium corymbosum*) leaves and fruits Relatore:
Prof. Mazzoni Luca

3 Feb. 2020–17 Feb. 2020

Corso di “Progettazione dei sondaggi di opinione: dalle metodologie di raccolta dei dati all' interpretazione dei risultati”. Life Learning

Ente erogante: Life Learning-Master e Corsi Online Certificati (Certificata Accredia) Attestato – certificato conseguito il 17/02/2020.

Riferimento online: codice 12351-370375-159131

26 Set. 2018–30 Giu. 2019

Periodo di studio all' estero (Erasmus Polonia)

Wroclaw University of Environmental and Life Sciences, Wroclaw (Polonia)

- Acquisizione di esperienza nella formulazione e preparazione di alimenti complessi: salsicce di suino addizionate con residui lavorazione birra
- Attività analitica con strumentazioni: proximate analysis (determinazione di contenuto proteico, del grasso ed umidità), piaccametro(pH), colorimetro, texturometro (profilo della texture)
- Formazione e gestione di panel di assaggiatori della Wroclaw University, raccolta, elaborazione e esposizione grafica dei dati sensoriali

· Acquisizione di esperienza lavorando con procedure e macchinari in lingua inglese

24 Feb. 2020–26 Feb. 2020

Attività di formazione sull'utilizzo del software statistico R per elaborazione dati relativi consumer test.

Ente erogante: CNR IBE. Docente: Massimiliano Magli, Bologna (Italia)

16 Mag. 2018

Partecipazione al seminario Thermo Fisher Scientific

Thermo Fisher Scientific, Rodano (Italia)

ESPERIENZA PROFESSIONALE

16 Mar.2020- In corso

Assegno di ricerca presso Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) sul tema : “Consumer e sensory science applicata allo studio dell’impatto dei cambiamenti climatici sulle filiere produttive e sulla qualità delle produzioni” - nell’ambito del progetto “Friendly Fruit” e Mediterranean Climate Vine & Wine Ecosystem: MEDCLIV”. ”, presso l’ istituto per la bioeconomia, sotto la responsabilità scientifica del dott. Stefano Predieri.

3 Feb.2020–27 Feb. 2020

Incarico di collaborazione

Impresa: Link Associati Soc. Coop. Bologna, Bologna (Italia)

- Assistenza tecnica operativa per la conduzione di Panel Test
- Collaborazione nell’acquisizione ed elaborazione di dati di panel e consumer test
- Collaborazione con ricercatori CNR nella pianificazione di indagini online su consumatori

Competenze personali:

Lingue straniere: inglese B2

Competenze comunicative in lingua inglese arricchite durante il periodo di erasmus in Polonia

Competenze professionali:

- problem-solving
- team working
- work under pressure

Pubblicazioni su Riviste:

-Titolo: Metodi scientifici per individuare l'apprezzamento dei consumatori. 2020. *FRUTTICOLTURA* - n. 3

Autori: Stefano Predieri - Nico Lippi - Giulia Maria Daniele - Edoardo Gatti

Pubblicazioni Online:

-Titolo: INDAGINI ONLINE: SVILUPPO E METODOLOGIE APPLICATE

Autori: Nico Lippi - Giulia Maria Daniele

Pubblicato Online: <https://www.gustosalutequalita.it/indagini-online-sviluppo-e-metodologie-applicate/>

-Titolo: DA SCARTO A VALORE AGGIUNTO: BIOECONOMIA E CONSUMER SCIENCE

Autori: Nico Lippi - Giulia Maria Daniele

Pubblicato Online: <https://www.gustosalutequalita.it/da-scarto-a-valore-aggiunto-bioeconomia-e-consumer-science/>