

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	CARMINE NEGRO
Indirizzo	VIA A. VENTURA 32, 73017 SANNCIOLA (LE)
Telefono	3938967998
Fax	
E-mail	carmine.negro@unisalento.it
Nazionalità	italiana
Data di nascita	03/12/1973 GALATINA (LE)

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **01/09/2000 AD OGGI**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Università del Salento, p.zza Tancredi Lecce**
- Tipo di azienda o settore **Laboratorio di Fisiologia vegetale, Di.S.Te.B.A. prov.le Lecce, Monteroni, 73100 Lecce**
- Tipo di impiego **Assistente Tecnico**
- Principali mansioni e responsabilità
 - Studio dei metaboliti vegetali biologicamente attivi (oli essenziali, flavonoidi, acidi fenolici e derivati, β -carotene, licopene, antocianine ecc.);
 - Studio delle micotossine sui prodotti vegetali e derivati (vino, cereali, farine, prodotti orto-frutticoli);
 - Studio delle proprietà nutrizionali e funzionali degli alimenti;
 - Tecniche di HPLC in fase inversa e diretta per l'isolamento e identificazione di metaboliti biologicamente attivi e pigmenti vegetali;
 - Gas cromatografie di oli essenziali, grassi, oli estratti lipofili da matrici alimentari;
 - Determinazione dell'attività antiossidante di estratti grezzi e purificati da materiali vegetali;
 - Purificazione mediante SPE e colonna di immunoaffinità di metaboliti biologicamente attivi e micotossine da matrici vegetali;
 - Studio delle proprietà merceologiche dei principali prodotti vegetali (olio di oliva, vino, cereali, ortaggi)
 - Analisi microscopica di matrici vegetali e fungine

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **GENNAIO 2007 A NOVEMBRE 2007**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Univesità del Salento
 - Tipo di azienda o settore Istruzione univesitaria
 - Tipo di impiego Docenze nell’ambito del progetto “Master PIT 8.2 – Manager delle produzioni Ortovivaistiche”
- Principali mansioni e responsabilità Incarico di docenza quale codocente esercitatore per complessive 268 ore

- Date (da – a) **GENNAIO 2008 A GIUGNO 2008**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
ENAIP Novoli
 - Tipo di azienda o settore Formazione professionale
 - Tipo di impiego Docenze
- Principali mansioni e responsabilità Incarico di docenza per 50 ore quale esperto esterno nell’ambito del corso di formazione per operatori nell’orto-vivaismo

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) Gennaio 2006 a dicembre 2009
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Università del Salento
 - Qualifica conseguita Dottore di Ricerca in Biologia e Biotecnologie con tesi dal titolo: CARATTERISTICHE NUTRACEUTICHE DI ALCUNI ECOTIPI VEGETALI DEL SALENTO.
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date (da – a) 1992-1998
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Università degli Studi di Lecce
 - Indirizzo del titolo di studio Corso di Laurea in Scienze biologiche
 - Qualifica e votazione conseguita Laurea Magistrale in Scienze Biologiche con votazione di 110/110

- Date (da – a) 1987-1992
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
ITAS “G. Presta” Lecce
 - Indirizzo del titolo di studio Maturità tecnica agraria
 - Qualifica e votazione conseguita Perito Agrario votazione 50/60

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

INGLESE

BUONO

ELEMENTARE

ELEMENTARE

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

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI

Ottima capacità di relazione con persone di diversa formazione. Grande capacità di risolvere problematiche professionali tramite il dialogo e il confronto delle idee. Slancio ed entusiasmo nel lavorare in gruppo e a progetti innovativi e tecnologici. Grande disponibilità a lavorare con ritmi serrati e con scadenze fisse.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

Coordinamento dell'attività sperimentale delle attività della Tesi di Laurea di alcuni studenti del corso di laurea in Biologia dell'Università del Salento. Capacità di trasferire le conoscenze acquisite con chiarezza e semplicità. Correlatore in numerose tesi di laurea sperimentali
Responsabilità della gestione delle risorse economiche e tecniche maturata nell'ambito della gestione del Laboratorio di Fisiologia vegetale .

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Analisi delle proteine con tecniche elettroforetiche (SDS-PAGE, Western Blotting).

Tecniche cromatografiche: cromatografia su carta; cromatografia a scambio ionico; cromatografia su strato sottile; gas-cromatografia/MS; HPLC/DAD/MS.

Estrazione, purificazione e caratterizzazione metaboliti vegetali secondari (antociani, terpenoidi, flavonoidi, acidi fenolici)

Determinazione dell'attività antiossidante di metaboliti vegetali mediante saggi ORAC, ABTS, DPPH, FRAP, test carotene,

Determinazione attività biologiche di metaboliti vegetali su colture cellulari umane

Progettazione e sviluppo di alimenti funzionali

Analisi microscopica morfologico-funzionale di tessuti vegetali e funghi

Conoscenza della normativa in materia di ambiente ed alimenti,

Utilizzatore evoluto del SO Windows XP, Vista, 7, Mac OSX 10.4, 10.5 10.6.
Applicativi software Adobe CS2, CS3, Statistica, Microsoft Office (Word, Excell, Powerpoint, Access ecc.)

Utilizzatore di apparecchiature scientifiche strumentali:

HPLC/DAD/MS, GC/MS, Microscopia ottica, Spettrofotometria UV/Vis

Partecipazioni a Congressi Scientifici Nazionali ed Internazionali:

Numerose partecipazioni a Congressi scientifici nazionali ed internazionali

Pubblicazioni su riviste scientifiche nazionali ed internazionali:

1. Negro C., Tommasi L., Miceli A. Phenolic compounds and antioxidant activity from red grape marc extracts. *Bioresource Technology*, Vol. 87, Marzo, 2003, pp. 41-44 (I.F.)
2. Miceli A., Negro C., Tommasi L., De Leo P., Componente polifenolica, resveratrolo, attività antiossidante e ocratossina A in vini ottenuti da differenti cultivar allevate in biologico nel Sud Italia. In: "Ricerche ed Innovazioni nell'industria Agroalimentare", vol VI, pp. 985-989 (ISBN)
3. Miceli A., Negro C., Tommasi L., De Leo P. Polyphenols, resveratrol, Antioxidant Activity and Ochratoxin A contamination in red table wines, DOC wines and wines obtained from organic farming. *Journal of Wine Research*, vol. 14, Aug./Dec., 2003, pp. 115-120 (refereed)
4. Miceli A., Negro C., Tommasi L., Minoia E., De Leo P. Determination of polyphenols, resveratrol, antioxidant activity and ochratoxin A in wines obtained from organic farming in Southern Apulia (Italy) *Bulletin de l'O.I.V.*, vol. 76, Nov-Dic., 2003, pp. 976-997 (refereed)
5. Miceli A., Negro C., Durante A., De Bellis L., Biochemical characterization and antioxidant activity of *P. granatum L.* growing in south Italy (Salento, Apulia) (2006) In *Proceedings of Technological innovation and enhancement of marginal products* By Severini, De Pilli, Giuliani, Grenzi Ed., 127-132. (ISBN 88-8431-194-2)
6. Cerfeda A, Tommasi L, Negro C., De Bellis L., Miceli A. Piante per indicare la qualità del suolo. *Ambiente & Agricoltura*. 2006. 6, pp. 43-49 (refereed)
7. Miceli A., Negro C, Tommasi L.. Essential oil variability of *Thymbra capitata (L.) Cav.* growing wild in South Apulia (Italy).. *Biochemical Systematics and Ecology*, 2006, 34, 528-535 (I.F.)
8. Miceli A., Negro C., Tommasi L. Essential oil of *Melissa Romana (Miller)* grown in Southern Apulia (Italy). *Journal of essential oil research*. 2006. 18, 473-475 (I.F.)
9. Cerfeda A., Tommasi L., Negro C., De Bellis L., Miceli A. (2006) Specie vegetali indicatrici della qualità del suolo sottoposto allo spargimento dei reflui oleari. *Informatore Agrario*. 2006, 46, pp. 40-43 (refereed)
10. Tommasi L., Negro C., Cerfeda A., De Bellis L., Miceli A. Proprietà antiossidanti ed epatoprotettive di *Buglossoides purpureocaerulea (L.) I.M. Johnst.*. In *Culture artificiali di piante medicinali*. A cura di A Pardossi, F. Tognoni, A. Mensuali. Ed. Aracne. 2007. pp. 131-138 (ISBN 978-88-548-1245-1)
11. Tommasi L., Negro C., Accogli R., De Bellis L., Miceli A. *Buglossoides purpureocaerulea (L.) I. M. Johnst*: caratterizzazione degli estratti, valutazione della loro attività biologica e prove di propagazione in campo. *Le colture alternative del tabacco nel Salento (Puglia) e nelle province campane di Benevento e Salerno. Risultati finali del Progetto Co.Al.Ta.* A cura di Domenico Maglio. *Tipografia Cooperate di Santa Severa*. 2007. 546-551
12. Accogli R., Negro C., Tommasi L., De Bellis L., Miceli A. Marchiori S. Conservazione e valorizzazione di *Daucus carota L.* varietà locale "pistanaca de Santu Pati": verifica agronomica e caratterizzazione molecolare. *Le colture alternative del tabacco nel Salento (Puglia) e nelle province campane di Benevento e Salerno. Risultati finali del Progetto Co.Al.Ta.* A cura di Domenico Maglio. *Tipografia Cooperate di Santa Severa*. 2007. 546-551
13. Tommasi L., Negro C., Cerfeda A., Zuccarello V., Nutricati E., De Bellis L, Miceli A. Influence of environmental factors on the essential oil variability of *T. capitata (L.) Cav.* growing wild in South Apulia, *Journal of essential oil research*. 2007. 19, 551-559 (I.F.)
14. Tommasi L., Negro C., De Bellis L., Miceli A. (2008). Essential oil composition and variability of *Satureja cuneifolia Ten.* growing wild in South Apulia. *Journal of Essential Oil Research*, 20, 1-8 (I.F.)
15. Negro C., Tommasi L., De Bellis L., Miceli A., D'Oria F. Sviluppo di una pasta arricchita in inulina. *Ingredienti Alimentari*. 2007. 34 23-26
16. Negro C., La Rosa M., Carotalo L., De Bellis L., Miceli A. (2008). Alimenti funzionali: sviluppo di una pasta arricchita in inulina. In: *Porretta S. Eds, Ricerche ed Innovazioni nell'Industria Agro-alimentare*. Chiritotti Editore (Italy), Vol. 8, 210-214, ISBN/ISSN: 13: 918-88-96027-00-4.
17. Blando F., Negro C., Miceli A., Longo L., Vasapollo G., De Bellis L. (2008). Anthocyanins

- from *Prunus mahaleb* L. fruits. In :SHE-First Symposium on Horticulture. Book of Abstracts. Vienna, 17th -20th February 2008, pp.35-36, ISBN/ISSN: 1996-9449.
18. Negro C., Accogli R., Tommasi L., De Bellis L., Miceli A. (2008). Phenolic and antioxidant activity of wild and cultivated chicory cultivars growing in South Salento (Apulia, Italy).In :SHE-First Symposium on Horticulture. Book of Abstracts. Vienna, 17th -20th February 2008, pp.35-36, ISBN/ISSN: 1996-9449.
 19. Negro C., Accogli R., Tommasi L., De Bellis L., Miceli A. (2008). Recovery and characterization of old cultivars and accessions of long storage tomatoes. In: SHE-First Symposium on Horticulture. Book of Abstracts. Vienna, 17th -20th February 2008, pp.35-36, ISBN/ISSN: 1996-9449.
 20. Negro C., Tommasi L., Mazzotta F., Miceli A. (2009). Chemical composition and antimicrobial activity of essential oils from aromatic plant grown in Mediterranean area. *Journal Essential Oil Research*, 21, 185-189.
 21. Negro C., Longo L., Vasapollo G., De Bellis L., Miceli A. (2009). Biochemical Characterization and Antioxidant Activity of *Prunica granatum* L. growing in Southern Italy (Salento, Apulia). Submittet to *Food International Research*.
 22. Manno D. Filippo E., Serra A., Negro C., De Bellis L., Miceli A. (2009). The influence of inulin addition on the morphological and structural properties of durum wheat pasta. *International Journal of Food Science and Technology*, 44, 2218 - 2224.
 23. Negro C., De Bellis L., Miceli A. (2009). Proprietà nutraceutiche di pomodori da serbo coltivate nell'Italia Meridionale (Sud Salento). *Ingredienti Alimentari*. In Press.
 24. Negro C., Miceli A. (2009). Flavonoidi, attività antiossidante ed attività antiinfiammatoria in ciliegie ferrovie (*Prunus avium* L.). *Ingredienti Alimentari*. In Press.
 25. Tommasi L., Negro C., Accogli R., Chionna A., Dini L., De Bellis L., Miceli A. (2009). Antioxidant activity and hepatoprotective properties of *B. purpureo cerulea* (L.) Jhonston extracts. *Ital. J. Agr.* 4 suppl. 507 – 512.

AUTORIZZO IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DELLA LEGGE 196/2003
Sannicola, 03.02.2010