



Ministero della Giustizia

Sistema Informativo del Casellario Certificato del Casellario Giudiziale (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313)

CERTIFICATO NUMERO: 3649/2022/R

Al nome di:

Cognome **DE LUCA**
Nome **NUNZIO**
Data di nascita **31/08/1990**
Luogo di Nascita **CATANIA (CT) - ITALIA**
Sesso **M**

sulla richiesta di:
per uso:

INTERESSATO

**RIDUZIONE DELLA META' DELL'IMPOSTA DI BOLLO E DIRITTI: PER ESSERE ESIBITO IN
OCCASIONE DI CANDIDATURA ELETTORALE (ART. 1 COMMA 14 LEGGE 3/2019)**



Si attesta che nella Banca dati del Casellario giudiziale risulta:

NULLA

ESTRATTO DA: CASELLARIO GIUDIZIALE - PROCURA DELLA REPUBBLICA PRESSO IL TRIBUNALE DI PISTOIA

PISTOIA, 28/04/2022 13:07

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO CERTIFICATIVO
(PROIETTI MARINA)



Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi della Repubblica Italiana (art. 40 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445), fatta salva l'ipotesi in cui sia prodotto nei procedimenti disciplinati dalle norme sull'immigrazione (d.lgs. 25 luglio 1998, n. 286). Il certificato è valido se presentato alle autorità amministrative straniere.

**** AVVERTENZA ****

Certificato del casellario giudiziale - (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313) - al nome di:

Cognome	Nome	Luogo di Nascita	Data di nascita	Sesso	Paternità	Codice Fiscale
DE LUCA	NUNZIO	CATANIA	31/08/1990	M		

Si attesta che nella Banca dati del Casellario Europeo NULLA risulta.

NUNZIO DE LUCA



CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Nunzio De Luca
Residenza	Via di Valdibrana, 83 – 51100 – Pistoia (PT)
Stato civile	Coniugato
Cellulare	+39 3462868654
E-mail	nunzioldl@virgilio.it
Luogo e Data di Nascita	Catania, 31 Agosto 1990

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Data	28 Maggio 2020
Università	Università Telematica Pegaso
Principali materie di studio	Discipline antropo-psico-pedagogiche e metodologie e tecniche didattiche
Qualifica conseguita	Acquisizione 24 crediti formativi (CFU) previsti per l'ammissione ai concorsi per l'accesso al percorso FIT.
Data	Da Gennaio 2017 – Aprile 2018
Nome e Tipo di Istituto di Istruzione o Formazione	Master Universitario di I livello in Management e Marketing delle Imprese vitivinicole.
	Università degli Studi di Firenze – Facoltà di Agraria e Facoltà di Economia.
Principali materie di studio	Economia e gestione delle imprese vitivinicole; analisi di bilancio; marketing e comunicazione del vino; contabilità industriale e valutazione degli investimenti; business plan e controllo di gestione; politica agraria; produzione e qualità del vino; conoscenza del settore vitivinicolo; organizzazione aziendale.
Data	Ottobre 2013 – Aprile 2016
Università	Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze Agro-Alimentari, Ambientali e Animali.
Principali materie di studio	Tecnologie di produzione di alimenti e bevande con analisi dei punti critici di controllo; valutazione della shelf-life degli alimenti; formulazione di prodotti agroalimentari; alimenti probiotici; marketing agroalimentare; certificazioni HACCP, BRC e IFS; legislazione agroalimentare.
Qualifica conseguita	Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Titolo tesi	Presenza e percezione dei vini stranieri nella distribuzione del Giappone. (Tesi Scritta in Giappone)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Data	01 Agosto 2015 – 30 Agosto 2015
Tipo di formazione	Periodo di studio trascorso a Tokyo - GIAPPONE
Attività svolte	Raccolta dati sul consumo e commercio dei vini stranieri a Tokyo , tramite analisi del portafoglio prodotti della GDO e interviste a ristoratori e consumatori, ai fini della stesura della Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.
Data	Ottobre 2009 – Marzo 2013
Università	Università degli Studi di Messina – Dipartimento S.A.S.T.A.S.
Principali materie di studio	Controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari; valutazione delle qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari finiti, semilavorati e delle materie prime; preparazione e somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale, ivi comprese quelle enogastronomiche.
Qualifica conseguita	Laurea Triennale in Scienze dell'enogastronomia mediterranea e salute.
Titolo tesi	I difetti e le malattie del vino.
Data	Settembre 2004 – Luglio 2009
Istituto Superiore	L.T.I.S. E. Fermi di Giarre (CT)
Principali materie di studio	Programmazione, progettazione e sviluppo di reti di lavoro e comunicazione.
Qualifica conseguita	Diploma di Perito Industriale e Capotecnico, specializzazione in informatica industriale.

ESPERIEZA LAVORATIVA

Periodo	02 Dicembre 2021 – in corso
Azienda	Istituto Comprensivo Statale B. Sestini – Agliana (PT)
Tipo di impiego	Assistente Tecnico
Attività svolte	Gestione delle reti informatiche scolastiche, installazione e riparazione dispositivi
Periodo	01 Maggio 2021 – in corso
Azienda	Kiron Partner S.p.a.
Tipo di impiego	Mediatore creditizio
Attività svolte	Attività di brokeraggio e mediazione per Mutui, Prestiti, Cessioni e Polizze assicurative
Periodo	20 Luglio 2020 – 31 Marzo 2021
Azienda	Sopran Ciodue S.p.a.
Tipo di impiego	Agente di commercio
Attività svolte	Consulenza e Vendita di dispositivi antincendio e di servizi di sicurezza sul luogo di lavoro, in ottemperanza ai D.P.R. 81/08 e 462/01.

ESPERIEZA LAVORATIVA

Periodo	15 Aprile 2017 – 15 Novembre 2019
Azienda	Villa Mangiacane S.r.l. – San Casciano Val di Pesa - FIRENZE
Tipo di impiego	Winesales Manager / Tour and Tasting Manager
Attività svolte	Commercio nazionale ed internazionale dei prodotti aziendali, Responsabile della vendita diretta, attività promozionale, gestione delle Newsletter, organizzazione di eventi, gestione di winetours e degustazioni di vino. Sommelier di sala.
Periodo	01 Settembre 2013 - 01 Ottobre 2013
Azienda	Riserva La Chiusa s.r.l. – Tenuta Enza La Fauci - MESSINA
Tipo di impiego	Cantiniere
Attività svolte	Vendemmia delle uve dei FARO D.O.C.
Periodo	12 Settembre 2012 - 30 Novembre 2012
Azienda	Riserva la Chiusa s.r.l. – Tenuta Enza La Fauci - MESSINA
Tipo di impiego	Cantiniere
Attività svolte	Produzione dei vini FARO D.O.C. dalla vendemmia all'imbottigliamento.
Periodo	11 Gennaio 2010 – 24 Agosto 2012
Azienda	www.ricevimentisicilia.it
Tipo di impiego	Produttore Video
Attività svolte	Montaggio video promozionali per sale ricevimenti
Periodo	02 Luglio 2007 – 05 Agosto 2007
Azienda	New Planet informatica di Miano Mauro Via Francesco Crispi, 219 – S. Teresa di Riva (ME)
Tipo di impiego	Tecnico Hardware
Attività svolte	Vendita e riparazione hardware e software. Assemblaggio componenti e cassiere.

CORSI DI FORMAZIONE

16 Aprile 2012

Qualifica di Esperto Assaggiatore di Vini O.N.A.V. iscritto all'albo della regione Sicilia

Storia, produzione, qualità, classificazione, caratteristiche organolettiche, difetti e marketing del vino.

23 Marzo 2012

Corso formativo per Responsabile della Gestione delle Procedure HACCP (Responsabile Industria Alimentare)

CDS Service 81 s.r.l.

Igiene alimentare e misure di prevenzione dei pericoli igienico-sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti; il sistema HACCP; identificazione e gestione dei punti critici e dei punti critici di controllo; misure di prevenzione e misure correttive; importanza del controllo visivo; importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione; norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori; valutazione del controllo delle temperature e del microclima; gestione della documentazione relativa alle procedure HACCP e gestione delle non conformità; argomenti di microbiologia alimentare; nozioni di chimica merceologica, di chimica e fisica; approfondimenti sul pacchetto igiene e quadro normativo; gestione delle risorse umane; relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare. Attestato di partecipazione.

14 Gennaio 2012

Corso per Assaggiatori degli Oli di Oliva Vergini con iscrizione all'Albo Nazionale presso la C.C.I.A.A. di Messina

Comitato Organizzatore: Soc. Coop. A.P.O.M. a.r.l. L'olio d'Oliva: la filiera produttiva, oli di qualità, aspetti salutistici, caratteri organolettici, cultivar e abbinamento con prodotti tipici locali.
Idoneo.

12 Ottobre 2009 – 20 Marzo 2010

Corso per Assaggiatori di Vini O.N.A.V.

Storia, produzione, qualità, classificazione, caratteristiche organolettiche, difetti e marketing del vino.

Patente di assaggiatore rilasciata dal presidente Giorgio Calabrese.

Ottobre 2003 – Novembre 2004

I.S.I. Italiana Servizi Informatici

Caltanissetta

Informatica di base, ECDL

Diploma Operatore di Computers.

CAPACITA' E COMPETENZE PERSONALI

LINGUE PARLATE MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE
Capacità di lettura
Capacità di scrittura
Capacità di espressione orale

INGLESE

C2

C2

C2

CAPACITA' E COMPETENZE TECNICHE

Sviluppo di strategie di marketing e stesura di business plans specifici per il settore agroalimentare; controllo e gestione della filiera produttiva dei prodotti agroalimentari con individuazione dei punti critici di controllo; conoscenza dei requisiti di certificazione HACCP, BRC e IFS; competenze approfondite della filiera produttiva, analisi organolettica, commercio e servizio di Vini ed Oli d'Oliva; buona conoscenza dei S.O. Windows e Mac OSX, del pacchetto Microsoft Office, Photoshop e programmi di montaggio video.

PATENTI

Patente di guida (categoria A)

Patente di guida (categoria B)

ULTERIORI INFORMAZIONI

Disponibile a trasferte;
Automunito.

Curriculum aggiornato al:
Marzo 2022

Con la presente autorizzo al trattamento dei dati personali
trasmessi ai sensi del Decreto Legislativo 196/2003.

Firma

