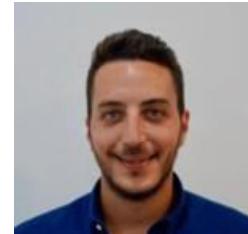




## Curriculum Vitae

**Family name:** Greco  
**Given name:** Giuseppe  
**Date of birth:** 21/09/1992  
**Citizenship:** Italian  
**Email address:** [giuseppe.greco03@unipa.it](mailto:giuseppe.greco03@unipa.it)



**Qualifications** 2021: Qualification to practice as Agronomist and Forestry Doctor, Università degli Studi di Palermo.  
2018-2020: Master Degree in Firm and Quality for the Agricultural and Food System, Università degli Studi di Palermo;  
2014-2018: Bachelor Degree in Agricultural Engineering (class L-25), Università degli Studi di Palermo.

**ORCID** <https://orcid.org/0000-0003-1913-8600>

**Location** Department of Agricultural, Food, and Forest Sciences (SAAF), Viale delle Scienze, Building 4, Entry H

### Studies abroad

**Research interests** Plant physiology. Post-harvest fruit physiology. Agricultural microbiology. Food safety.

**Expertise** Soil texture analysis. Fruit quality analysis. Post-harvest management of fruits. Extension of shelf-life of fruits. Compounds extraction from plant material: oil. Food microbiology analysis.

**Language skills** English, Academic IELTS B2

**IT skills** Microsoft office, Autocad

### Awards and scholarships

**Publications** Liguori G., Greco G., Cannatella M., Garofalo G., Settanni L., Inglese P. (2021). Valutazione dell'applicazione di edible coating sulla qualità dei frutti di ficodindia in IV gamma. In A. Gentile, S. La Malfa, C. Leonardi, D. Romano (a cura di), Riassunti dei lavori presentati alle XIII Giornate Scientifiche SOI. I traguardi di Agenda 2030 per l'ortoflorofrutticoltura italiana (pp. 54-54). Firenze: Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (SOI).

Liguori G., Greco G., Busetta G., Cannatella R., Gaglio R., Inglese P. (2021). Valutazione dell'applicazione di edible coating sulla qualità dei frutti di fragola durante la frigoconservazione. In A. Gentile, S. La Malfa, C.



Leonardi, D. Romano (a cura di), *Acta Italus Hortus* (pp. 127-127). Firenze : Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (SOI).

Liguori, G., Gaglio, R., Greco, G., Gentile, C., Settanni, L., & Inglese, P. (2021). Effect of *Opuntia ficus-indica* Mucilage Edible Coating on Quality, Nutraceutical, and Sensorial Parameters of Minimally Processed Cactus Pear Fruits. *Agronomy*, 11(10), 1963.

Liguori, G., Greco, G., Gaglio, R., Settanni, L., Inglese, P., & Allegra, A. (2022). Influence of Cactus Pear Mucilage-Based Edible Coating on Marketability and Edibility Parameters of Minimally Processed Loquat Fruits. *Agronomy*, 12(9), 2120.

**Link to publications  
(IRIS data-base)**

<https://iris.unipa.it/cris/rp/rp71367>