

# Andrea Gurioli

## AREA INTERESSE

Sono interessato all'ambito agro-zootecnico, in particolar modo il settore legato alla mangimistica, alla nutrizione, al controllo qualità e al benessere animale sia in allevamento che all'accoglienza al macello.

Il mio percorso formativo mi consente di poter spaziare in tutti i livelli della filiera produttiva agro-alimentare, con specifica attenzione al comparto delle trasformazioni dei derivati animali

## FORMAZIONE

### **Laurea triennale in Produzioni Animali** **Settembre 2015 — Dicembre 2018**

University degli Studi di Bologna

Laurea triennale in Produzioni Animali conseguita con il voto di 104/110.

Tesi in Avicoltura dal titolo: "Alimentazione proteica ed amminoacidica nell'allevamento del polio da carne; stato dell'arte e prospettive future".

### **Laurea Magistrale in Scienze Storiche** **Settembre 2008 — Luglio 2011**

University degli Studi di Bologna

Laurea Magistrale in Scienze Storiche conseguita con il voto di 110/110 con Lode.

Tesi in Storia dell'Italia Contemporanea dal titolo: "La riforma elettorale del 1882: il suffragio universale possibile".

### **Laurea triennale in Storia del Mondo Contemporaneo** **Settembre 2002 — Luglio 2008**

University degli Studi di Bologna

Laurea triennale in Storia del Mondo Contemporanea conseguita con il voto di 110/110.

Tesi in Storia Moderna e Contemporanea dell'Asia dal titolo: "Il panarabismo e la Repubblica Araba Unita".

### **Maturity Linguistica** **Settembre 1997 — Luglio 2002**

Liceo Linguistico Internazionale

Studio delle lingue e delle letterature straniere: Inglese, Tedesco, Spagnolo

## QUALIFICHE

- IFTS "Tecnico superiore per la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio". IAL Modena- Regione Emilia Romagna e Istituto Alberghiero di Serramazzoni.

Obiettivi del corso: Accoglienza e orientamento, nozioni di merceologia alimentare e principi nutrizionali, inglese di settore, strumenti informatici finalizzati all'esercizio della professione, settore turistico: comparti agroalimentare e ristorativo, prodotti tipici regionali: normativa, peculiarità produttive e caratteristiche organolettiche, progettazione menu, realizzazione ricette a base di prodotti regionali e nazionali, evoluzioni del gusto e tendenze enogastronomiche, nozioni di viticoltura ed enologia, principali tecniche di degustazione e analisi sensoriale, food cost control e controllo di gestione economico finanziario, promozione e commercializzazione dei prodotti, gestione delle relazioni con

clienti e fornitori, team work, approccio al cliente e vendita del servizio ristorativo.

- "Corso di Avviamento alla Micologia" presso Avis Bologna.

ESPERIENZA  
LAVORATIVA

Comune di Casalecchio di Reno  
(BO)

Giugno 2014 — Maggio 2019

Consigliere Comunale

Esperienza amministrativa di gestione della cosa pubblica. Ruolo più rilevante: vicecapogruppo. Quest'esperienza mi ha consentito di acquisire consapevolezza dei meccanismi della macchina amministrativa nella sua complessità; ma anche di approfondire il lavoro in gruppo e la mediazione tra idee differenti.

Amadori

Settembre 2018 — Ottobre 2018

Tirocinante

Tirocinio curricolare, della durata di 150 h e 6 cfu all'interno del Corso di Laurea in Produzioni Animali.

Ho avuto la possibilità di fare esperienza presso l'Ufficio formulazione mangimi di Amadori, in un team di altissimo livello, che mi ha permesso di acquisire notevoli competenze in tempi brevi.

Carrefour Italia

Novembre 2016 — Dicembre 2016

Addetto reparto DLS

Olitalia Srl

Maggio 2015 — Luglio 2015

Stagista

Stage presso l'Ufficio Marketing di Olitalia durante il percorso di formazione IFTS

"Tecnico superiore per la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio".

Ho avuto occasione di approfondire la conoscenza delle normative europee in materia di oli e di etichettature alimentari, l'organizzazione di eventi pubblicitari, di sviluppo di claims e testi per le campagne di marketing e il funzionamento di un ufficio secondo i parametri di performance più moderni.

Bar dei Fiori Sas

Ottobre 2012 — Gennaio 2015

Proprietario

Coop Adriatica

Agosto 2012 — Ottobre 2012

Cassiere

Gestione della cassa, rapporto diretto con i clienti, allestimento scaffali merce e gestione del magazzino

Gamestop Srl

Settembre 2011 — marzo 2012

Addetto vendita

Assistenza diretta e vendita al cliente, gestione della cassa e del magazzino, allestimento parete commerciale.

COMPETENZE  
LINGUISTICHE  
E  
INFORMATICHE

- Lingua inglese di livello B1, lingua tedesca e spagnolo, livello scolastico.

- Conoscenza del pacchetto Office (Word, Excel, ecc)

COMPETENZE  
TECNICHE

- Conoscenza del metodo di analisi spettroscopico NIR

- Esperienza universitaria in ambito analisi di laboratorio sulla digeribilità delle proteine.

- Contatto diretto con animali d'allevamento, nello specifico bovini e avicoli di piccola media taglia.
- Utilizzo di programmi per la formulazione dei mangimi in ambito zootecnico.

**COMPETENZE TRASVERSALI** Capacita di relazionarsi e collaborare in ambiente lavorativo ed esterno, gestione dei conflitti e delle discussioni tra punti di vista contrapposti. Entusiasmo e voglia di apprendere. Predisposizione al gioco di squadra.

**AUTORIZZAZIONE DATI** Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del DLGS 196/2003 e GDPR 679/2016