



Andrea Gurioli

EDUCAZIONE

Laurea Magistrale in Sicurezza e
Qualità delle Produzioni Animali

Novembre 2019 — Dicembre 2021

Università degli Studi di Bologna

Laurea Magistrale in Sicurezza e Qualità delle produzioni animali conseguita con il voto di 110/110 con Lode.

Tesi in Microbiologia degli alimenti di origine animale dal titolo: "Studio delle caratteristiche di batteri lattici derivanti da sieri innesto di Parmigiano Reggiano isolati nel 1970".

Laurea triennale in Produzioni
Animali

Settembre 2015 — Dicembre 2018

Università 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 pollo da carne; stato dell'arte e prospettive future".

Laurea Magistrale in Scienze
Storiche

Settembre 2008 — Luglio 2011

Università 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

Università 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: "L'ideologia panaraba e la Repubblica Araba Unita".

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 menù, 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.

**ESPERIENZA
LAVORATIVA**

Colligo Ingegneria **marzo 2022 — Presente**
Impiegato tecnico in materia di sicurezza del lavoro, igiene degli alimenti e formazione

Assistenza alla formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro (Dlgs. 81/08) nell'ambito della grande distribuzione organizzata.

Università degli Studi di Bologna **Giugno 2021 — Ottobre 2021**
Assistente di laboratorio

Tirocinio curriculare e tirocinio per tesi all'interno del laboratorio di microbiologia del latte della Facoltà di Agraria di Bologna. Esperienza con i principali strumenti di analisi delle colture batteriche. Utilizzo di apparecchiature per la crescita di colture, identificazione ceppi, titolazione acida. Principale attività su batteri lattici utilizzati per le produzioni alimentari.

Affiancamento al Professore durante lezioni di caseificazione e analisi sensoriale di formaggi.

Comune di Casalecchio di Reno (BO) **Giugno 2019 — Presente**

Presidente del Consiglio Comunale

Ruolo amministrativo negli enti locali. Mi ha permesso di acquisire importanti capacità di mediazione tra le parti, gestione dei processi amministrativi.

Comune di Casalecchio di Reno (BO) **Giugno 2014 — Maggio 2019**

Consigliere Comunale

Nel ruolo di vicecapogruppo ho esercitato la mediazione e compreso e attuato processi decisionali all'interno di un gruppo composito gerarchizzato.

Amadori **Settembre 2018 — Ottobre 2018**

Tirocinante

Tirocinio di 150 h all'interno del Corso di Laurea in Produzioni Animali.

Esperienza all'interno del mangimificio dell'azienda, in particolare formulazione diete per animali di interesse zootecnico, analisi NIRS, valutazione contaminazioni e gestione del fabbisogno proteico.

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.

**COMPETENZE
LINGUISTICHE
E
INFORMATICHE**

- Lingua inglese di livello B2, lingua tedesca e spagnolo, livello scolastico.
- Conoscenza del pacchetto Office (Word, Excel, PowerPoint)

**COMPETENZE
TECNICHE**

Processi produttivi dei principali prodotti di origine animale DOP e IGP, compresi aspetti HACCP delle filiere di produzione.

Gestione tecnica, igienica ed economica delle imprese zootecniche.
Qualità, sicurezza e certificazioni degli alimenti di origine animale.
Principali aspetti dell'attività analitica di laboratorio.
Nutrizione e mangimistica dei principali animali di interesse zootecnico.
Relazione diretta con il cliente.

**COMPETENZE
TRASVERSALI** Capacità di lavorare per obiettivi e all'interno di una struttura gerarchizzata e la
risoluzione dei problemi attraverso mediazione e sviluppo di un buon rapporto di gruppo
sono state sviluppate nell'esperienza di amministratore pubblico.
Capacità di relazionarsi direttamente con il cliente dopo diverse esperienze di lavoro a
contatto diretto con la clientela in ambito GDO e di somministrazione di cibo e bevande.

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