



RICCARDO GIGLIETTI

CURRICULUM VITAE



Nato il / **30/09/1992** Età / **26**
Luogo di nascita / **ASSISI (PG)**
Cittadinanza / **Italiana**
Recapito / **Via assisi 5, 06033 CANNARA (PG)**
Patente di guida / **B / Automunito**
ID / **3542384** aggiornato al **16/04/19**

✉ **gigliettiriccardo@gmail.com**

☎ **3337809850**

☎ **074272520**

CONOSCENZE LINGUISTICHE



FRANCESE LIMITATA	A1	A1	A1	A1	A1
INGLESE BUONA	B2	B2	B2	B2	B2
SPAGNOLO LIMITATA	A1	A1	A1	A1	A1

COMPETENZE DIGITALI

COMPETENZE INFORMATICHE DI BASE

Sistemi operativi **Buona**
Elaborazione testi **Ottima**
Fogli elettronici **Ottima**
Gestori database **Discreta**
Navigazione in Internet **Ottima**
Multimedia (suoni,immagini,video)
Discreta

PROSPETTIVE FUTURE E LAVORO CERCATO

INTENZIONE PROSEGUIMENTO STUDI: **Si /**
Dottorato di ricerca

SETTORE ECONOMICO: **1. sanità / 2.**
pubbliche amministrazioni (enti locali, forze
armate,...) **/ 3.** agricoltura, foreste, caccia,
pesca

AREA PROFESSIONALE: **1.** direzione **/ 2.**
qualità, sicurezza, ambiente **/ 3.**
organizzazione, pianificazione e controllo

OCCUPAZIONE DESIDERATA:
**Responsabile agro-alimentare o
ambientale di enti pubblici o privati**

PROVINCIA PREFERITA: **1. PERUGIA / 2.**
FIRENZE

DISPONIBILITÀ A TRASFERTE:
Si, in numero limitato

DISPONIBILITÀ A TRASFERIRSI ALL'ESTERO:
No

Obiettivo Professionale

Applicazione delle competenze agronomiche, tecnologiche e microbiologiche per la implementazione della sicurezza e della qualità ambientale ed alimentare.



ESPERIENZE DI LAVORO/STAGE

Consulente Aziendale e Direttore Frantoio AZ.AGR. GIGLIETTI ALBERTO

Alimentare
CANNARA (PG)
01/2011 - OGGI

Principali attività e responsabilità: Partecipazione alla gestione agronomica e fitosanitaria degli oliveti e dei vigneti, alla produzione e commercializzazione di olio extravergine di oliva, uve da vino e latte vaccino.

Gestione dei rapporti di comunicazione aziendale con ditte fornitrici ed acquirenti.

Direzione del Frantoio aziendale 'Il molino dell' olio di oliva S. Francesco', via Perugia 257 Passaggio di Bettona (PG).

Conduzione dei processi di vinificazione in bianco ed in rosso di uve aziendali per produzione di vino per autoconsumo.

Produzione sperimentale di birra utilizzando malto auto-prodotto da orzo aziendale e luppoli selvatici.

Produzione sperimentale di saponi solidi e liquidi da olio extravergine di oliva.

| Area aziendale: organizzazione, pianificazione e controllo

Tirocinio Curricolare DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE I.A.O.A. AUSL UMBRIA 1

Sanita'
09/2018 - 02/2019

Principali attività e responsabilità: Affiancamento ai Veterinari ed ai Tecnici della prevenzione Ausl Umbria 1 nell' espletamento delle funzioni di organo di controllo

Assunto come: stagista/tirocinante - tirocinio durante gli studi | Durata in ore: 600 | Area aziendale: qualità, sicurezza, ambiente

Tirocinio Curricolare LABORATORIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI - VETERINARIA- UNIPG

Alimentare
PERUGIA (PG)
05/2018 - 07/2018

Principali attività e responsabilità: Affiancamento ai ricercatori ed ai dottorandi nelle attività di ricerca relative alla sicurezza ed all' innovazione nel settore alimentare.

| Area aziendale: qualità, sicurezza, ambiente

Responsabile ufficio commerciale VANNUCCI SPA

Alimentare
02/2018 - 04/2018

Principali attività e responsabilità: Affiancamento al Direttore Aziendale, comunicazione costante con Agenti di Commercio e Clienti (Italia ed Estero), controllo ed inserimento ordini, fatturazione e redazione documenti di trasporto, gestione e supervisione delle spedizioni e dei trasporti della merce, visite alle linee produttive aziendali.

Assunto come: stagista/tirocinante - stage/tirocinio postlaurea | Area aziendale: commerciale e vendite

Tirocinio Curricolare DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE S.I.A.N. AUSL UMBRIA 1

Sanita'
01/2017 - 03/2017

Principali attività e responsabilità: Affiancamento ai Tecnici della Prevenzione del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione della AUSL Umbria 1

Assunto come: stagista/tirocinante - tirocinio durante gli studi | Durata in ore: 300 | Area aziendale: qualità, sicurezza, ambiente

Tirocinio Curricolare CANTINE BETTONA SOC.AGR.COOP.

Alimentare
09/2014 - 10/2014

Principali attività e responsabilità: Processi di vinificazione in bianco e in rosso, procedure di analisi di laboratorio e interpretazione dei dati riscontrati.

Assunto come: stagista/tirocinante - tirocinio durante gli studi | Durata in ore: 150 | Area aziendale: qualità, sicurezza, ambiente

altre informazioni

Attualmente lavora: Sì
Lavoro durante gli studi: Sì



ISTRUZIONE

MASTER II LIVELLO
2017 - 2019
STUDI IN CORSO



Università degli Studi di PERUGIA
Master di 2° livello in sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti (veterinary public health and food hygiene)
Data presunta di conseguimento: 15/05/2019

LAUREA MAGISTRALE
2015 - 2017
TITOLO CERTIFICATO



Università degli Studi di PERUGIA
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali
Tecnologie e biotecnologie degli alimenti
LM-70 - Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari
Titolo della tesi: L'EVOLUZIONE DEL PACKAGING DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: UNA VALUTAZIONE DI MARKETING ATTRAVERSO LA STORIA DELL'ERCOLE OLIVARIO. | Relatore: MARCHINI ANDREA
Età al conseguimento del titolo: 25 | Durata ufficiale del corso di studi: 2 anni
Votazione finale: **110/110 con lode**
Data di conseguimento: 30/10/2017

LAUREA
2011 - 2015
TITOLO CERTIFICATO



Università degli Studi di PERUGIA
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali
Scienze e tecnologie agroalimentari
indirizzo: tecnologie agro-alimentari
L-26 - Laurea in Scienze e tecnologie alimentari
Titolo della tesi: STUDIO DELLA SHELF LIFE DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA IN RELAZIONE ALLA COMPOSIZIONE ACIDICA E AL PATRIMONIO IN SOSTANZE ANTIOSSIDANTI. | Relatore: SERVILI MAURIZIO
Età al conseguimento del titolo: 22 | Durata ufficiale del corso di studi: 3 anni
Votazione finale: **99/110**
Data di conseguimento: 14/04/2015

MATURITÀ TECNICA
FOLIGNO
2011

Tecnico Industriale
LEONARDO DA VINCI, FOLIGNO (PG)
Voto Diploma: **93/100**
Tipo Diploma: diploma italiano



ALTRE ATTIVITÀ DI FORMAZIONE POST LAUREA/DIPLOMA

CORSO DI FORMAZIONE
2018

Addetto Primo Soccorso
Croce Bianca Perugia

CORSO DI FORMAZIONE
2018

Addetto Antincendio Rischio Medio
Praevenio Ambiente Sicuro

CORSO DI FORMAZIONE
2017

Valutazione della stabilità degli alberi e biomeccanica
Università degli Studi di PERUGIA

CORSO DI FORMAZIONE
2017

Addetto alla Trasformazione Alimentare (HACCP)
C.R.A.T.I.A. Confagricoltura Umbria



COMPETENZE INFORMATICHE

CERTIFICAZIONI ICT

European Computer Driving Licence 2009



TITOLO DI MERITO/PROFESSIONALI - RICONOSCIMENTI/ACCREDITAMENTI

ISCRIZIONE ALL'ALBO
2019

Tecnologi Alimentari

ESAME DI STATO
20/11/2018

Tecnologo Alimentare

TITOLO PROFESSIONALE
06/11/2017

Sommelier Fondazione Italiana Sommelier

TITOLO PROFESSIONALE
06/11/2017

Sommelier Worldwide Sommelier Association

ISCRIZIONE ALL'ALBO
02/08/2016

Tecnici ed Esperti degli oli di oliva Provincia di Perugia



EVENTI / MOSTRE

MOSTRA COLLETTIVA
2017

'olio delle mi olive'

Rassegna di oli monovarietali locali cultivar Borgiona
Galleria/Curatore: Confraternita delle olive e dell' olio dell' Alta
Valle del Tevere
San Leo Bastia- Città di Castello
Ruolo: Assaggiatore



CONVEGNI E SEMINARI

CONVEGNO
31/03/2019

Le giornate dell'olio- La qualità dell'olio in cosa consiste? Il prezzo fa la differenza? Esperti a confronto , F.A.I. , Assisi
Legislazione Alimentare,packaging ed etichettatura dell' Olio
Extravergine di Oliva
Ruolo: Relatore



ATTIVITÀ DIDATTICA

LEZIONE
2018

Ausl Umbria 1 , Perugia
Tecnologie alimentari e trattamenti termici nell' industria lattiero
casearia